



Sostenibilità in cucina, un *webinar* per i ristoratori della Garfagnana Valle del Serchio

La Riserva della Biosfera MAB UNESCO dell'Appennino toscano-emiliano organizza martedì 12 marzo, dalle ore 16 alle ore 17.30, un *webinar* per presentare i suoi progetti e stimolare anche le imprese ristorative della Garfagnana Valle del Serchio a qualificarsi in termini di performance ambientali

Un'occasione per presentare i propri progetti ai ristoratori della **Garfagnana Valle del Serchio**, facenti parte della **Riserva della Biosfera MAB UNESCO dell'Appennino toscano-emiliano**, e stimolare la **sostenibilità** in cucina tra le imprese del territorio.

Martedì 12 marzo, dalle **ore 16** alle **ore 17.30**, la Riserva della Biosfera organizza un *webinar* (iscrizione su: <http://tinyurl.com/mrypd59s>) sulla **ristorazione sostenibile** rivolto agli esercizi dell'area MAB UNESCO per qualificarsi anche in termini di *performance* ambientali. Obiettivo: rendere sempre più coerente la proposta dei ristoratori ai pilastri di sostenibilità, sui quali il territorio appenninico sta basando il suo modello di sviluppo turistico e di *marketing* territoriale.

Nell'ambito del *webinar* la Riserva presenterà il progetto "**Network dei Ristoranti della Biosfera**", attraverso il quale intende dare continuità alle iniziative già fatte in passato per valorizzare il comparto ristorativo e stimolarlo all'utilizzo di ingredienti a **filiere corte**, ampliando lo spettro di attenzione a tutti gli aspetti della sostenibilità e ponendo le basi per una relazione costruttiva e continuativa tra il riconoscimento MAB UNESCO ed i ristoranti del territorio. Gli esercizi ristorativi che aderiranno al *network*, infatti, saranno valorizzati dalla Riserva della Biosfera sia tramite i suoi strumenti di comunicazione che mediante del materiale comunicativo che potrà essere esposto nel locale a "certificare" l'impegno del gestore sui temi della sostenibilità. Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito: www.mabappennino.it.

L'adesione al *network* è **gratuita**. L'esercizio ristorativo deve tuttavia garantire di corrispondere ad alcuni criteri tra i quali l'aver seguito almeno una iniziativa formativa sui temi della sostenibilità nel settore ristorativo, promossi gratuitamente ed *on-line* dalla Riserva della Biosfera, grazie alla collaborazione con **Formafuturo**. A tal proposito, durante il *webinar*, verrà presentato il primo ciclo di **sei seminari** formativi *on-line* che si svolgerà tra fine marzo e fine maggio. La partecipazione ai seminari è soggetta all'iscrizione su <http://tinyurl.com/mrypd59s>. Per maggiori informazioni è possibile scrivere a gae@formafuturo.it.

Nel corso del *webinar*, la Riserva avrà modo infine di presentare la **quarta edizione** del concorso enogastronomico "**UPVIVIUM – Biosfera gastronomica**" – al quale potranno partecipare i ristoranti che aderiranno al "Network dei Ristoranti della Biosfera" - che vede sfidarsi, a livello nazionale, ristoranti di sei Riserve della Biosfera MAB UNESCO italiane: Valle Camonica ed Alto Sebino (detentore del titolo dell'ultima edizione), Monte Grappa, Delta Po, Isole di Toscana, Sila e Appennino toscano-emiliano. Dopo una fase locale - che determinerà il vincitore di ciascuna Riserva della Biosfera *partner* - vi sarà la finale nazionale che, in questa edizione, si terrà il 12 novembre in Sila con il supporto tecnico della Federazione Italiana Cuochi. Per la Riserva della Biosfera Appennino toscano-emiliano la fase locale del concorso si svolgerà tra la seconda metà di agosto ed inizio ottobre. Per maggiori informazioni su concorso

UPVIVIUM è possibile scrivere a biosfera@parcoappennino.it.

*“È un’esperienza interessante per i ristoratori – afferma la vice-presidente del Parco Nazionale dell’Appennino tosco-emiliano **Raffaella Mariani** – poiché vengono inseriti nel circuito nazionale che permetterà loro di far conoscere le bontà dei nostri prodotti e la rinomata esperienza dei nostri ristoranti”.*