
“Menu a km zero” (azione CETS A11): un nuovo format per il concorso

Il Parco ha pensato di rinnovare la formula del concorso “Menu a km zero”, dopo diversi anni di regole rimaste invariate, per consentire la partecipazione a tutte quelle strutture turistiche certificate dall’ente che possano offrire una base di ristorazione coerente con l’utilizzo di quanto produce il territorio. Non c’è più bisogno di manifestare l’intenzione a partecipare al concorso e proporre un menu prestabilito, poiché già la sola presenza nell’elenco degli “esercizi consigliati” significa possedere i requisiti di base e una naturale attenzione al prodotto tipico, a quello biologico e, più in generale, alla valorizzazione dell’area protetta. È dunque sufficiente offrire al cliente – soprattutto se richiesto – un piatto o più piatti che abbiano il sapore e il sapere delle Alpi Apuane e/o delle zone contermini. Il tutto a discrezione dell’oste, del ristoratore o del cuoco, quale frutto spontaneo, in continua maturazione, della sua quotidiana opera di innovazione e ricerca gastronomica nel fertile solco delle tradizioni locali.

Ecco perché il Parco ha iscritto d’ufficio al concorso tutte le strutture potenzialmente capaci di proporre i “mangiari” apuani, senza distinzione tra ristoranti, osterie, rifugi, locande, alberghi, ecc. Chi non fosse d’accordo può manifestarlo in qualsiasi momento e sarà immediatamente accontentato. Va detto che uscire dal concorso corrisponde inevitabilmente ad uscire dall’elenco degli esercizi consigliati dal Parco, perché è contraddittorio esserci e non praticare e diffondere la cultura del “km zero”.

Ad ogni modo, il concorso non si limita ad una gara tra strutture turistiche certificate, ma è aperto anche ad altri soggetti della ristorazione di qualità territoriale, che stanno già proponendo o vogliono proporre pasti e piatti a “km zero”. Alcuni si sono già fatti avanti lo scorso anno e il nuovo format del concorso li ha integrati confermandoli. Altri possono aggiungersi anche in corso di svolgimento: basta chiederlo. Si ricorda che il territorio di riferimento non è soltanto quello dell’area parco e contigua, ma esteso all’area CETS, ovverosia all’intero territorio amministrativo dei Comuni facenti parte dell’area parco e contigua.

“Menu a km zero”, nella rinnovata edizione del 2020, si compone di due fasi successive che – rispettivamente – sono state chiamate “Pasto a km zero” e “Piatto a km zero”.

La prima fase del concorso si svolge dal 15 gennaio al 15 giugno 2020, attraverso una votazione popolare pubblica on line. Ogni avventore/cliente/turista può esprimere una sola volta la propria preferenza per un pasto consumato in un locale tra quelli in gara, andando sul sito del parco (www.parcapuane.it), in un’area dedicata a questo sondaggio (raggiungibile con un link, posto in alto a destra nella home page) dopo essersi registrato con un semplice indirizzo mail di contatto. Tra tutti i votanti verranno estratti tre fortunati vincitori, a cui andrà il premio di un soggiorno per due persone per un week end in una struttura ricettiva segnalata dal Parco.

La seconda ed ultima fase del concorso prende nome di “Piatto a km zero”. Si tratta di una gara tra i primi tre ristoratori selezionati con il voto popolare per via telematica, secondo la graduatoria delle preferenze ottenute. Dal menu proposto ai clienti dovrà essere scelto un piatto che, una volta preparato nel giorno della sfida, sarà presentato al giudizio di una giuria tecnica di esperti.

Il premio per il vincitore sarà in denaro per un importo di 500 euro.

La finale avrà luogo sabato 17 ottobre 2020 a partire dalle ore 11, a Bosa di Careggine nell’Agristorante della (Geo) Park Farm.

Antonio Bartelletti

Massa, 21 gennaio 2020