

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

“La tisana del giardino”

Per la scelta della tisana rappresentativa del Giardino delle Essenze

Art. 1 Il contesto

Nel periodo dal 12 al 14 Aprile 2019 si terrà a Lagnasco la XVII edizione della manifestazione Fruttinfiore, una mostra mercato nazionale che coinvolgerà circa 160 espositori tra S.T.A.O. (Salone delle Tecnologie Applicate all’Ortofrutticoltura) e mercatini, per offrire al grande pubblico una full immersion nel mondo della frutticoltura e delle eccellenze lagnaschesi.

Quest’anno per il Giardino delle Essenze l’evento assume ancora maggiore rilevanza in quanto co-organizzatore della sezione fieristica di **Fruttinfiore Aromatica**, un piccolo mercatino dedicato alle piante officinali e ai loro derivati, collocato nella suggestiva cornice del cortile interno dei Castelli Tapparelli d’Azeglio.

Il concorso, incentrato sulla realizzazione di una miscela per la “tisana del giardino” con particolare attenzione alle erbe officinali presenti nel Giardino delle Essenze di Lagnasco è frutto di una collaborazione tra il Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche dell’Università degli Studi di Torino sita a Savigliano, il Giardino delle Essenze e la ProLoco Lagnasco (principale ente organizzatore di Fruttinfiore).

Il concorso è gratuito ed è rivolto a tutti gli studenti del Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche e propone di ricercare una miscela gradevole al gusto, la quale diventerà *Tisana rappresentativa del Giardino delle Essenze*.

Art. 2 Finalità

2.1 Il concorso intende offrire un’occasione unica a tutti gli studenti. Un modo, anche simpatico, di mettersi in gioco, di tirare fuori tutta la propria creatività, facendo fede agli insegnamenti ricevuti durante le ore di lezione e mettendo in pratica ciò che si è imparato sui libri.

Art. 3 Requisiti di partecipazione

3.1 Il concorso è gratuito e riservato a tutti gli studenti del corso di Laurea in Tecniche Erboristiche.

3.2 I partecipanti dovranno avere il pieno possesso dei diritti sulle ricette proposte nonché acconsentire all’uso gratuito delle stesse da parte del Gruppo di coordinamento del Giardino o di soggetti terzi individuati dall’Ente per attività di comunicazione e divulgazione.

3.3 Nei giorni della manifestazione, nelle vicinanze del Giardino verrà allestita una piccola *TISANERIA del GIARDINO*, per tanto si richiede agli studenti, a turno e per quanto possibile, un po’ di tempo da dedicare alla *Tisaneria* stessa. I partecipanti potranno far assaggiare gratuitamente le proprie miscele ai visitatori, ai quali verrà richiesto un giudizio sulla tisana assaggiata.



Art. 4 Descrizione del prodotto da realizzare

Il Concorso prevede la realizzazione di una miscela per tisana utilizzando esclusivamente le piante e le erbe officinali presenti nel Giardino. Lo scopo è quello di creare una miscela che in sé racchiuda la valenza culturale e quella salutistica delle erbe officinali e che sia gradevole al gusto e all'olfatto.

Art. 5 Modalità di adesione e consegna dei lavori svolti

Possono aderire gratuitamente tutti gli studenti del Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche.

L'adesione al concorso dovrà essere comunicata presso la Segreteria Didattica del Corso di Laurea su supporto cartaceo o digitale (segreteria.tecniche-erboristiche@unito.it) entro il **5 APRILE 2019**.

All'atto dell'adesione sarà necessario indicare: nome e cognome, anno di frequenza , titolo della miscela e ingredienti utilizzati. Inoltre si richiede di comunicare la propria disponibilità per la gestione della *Tisaneria*.

Per qualsiasi tipo di informazione si può contattare via mail il Giardino delle Essenze al seguente indirizzo: giardino.lagnasco@gmail.com

Il bando del concorso sarà visibile sui seguenti siti internet: www.giardinodelleessenze.org www.fruttinfiore.it e www.tecnicherboristiche.unito.it

Art. 6 Selezione e Premiazione

Le miscele saranno attentamente esaminate da un'apposita Giuria omogenea, composta da rappresentanti del settore botanico ed erboristico, da illustri personaggi del panorama lagnaschese e da semplici visitatori.

Sarà la Giuria a scegliere la modalità della votazione, anche a seconda del numero di partecipanti. Il voto della giuria influirà per il 90% sul risultato finale.

Il restante 10% deriverà dalla votazione del pubblico che, presso la *Tisaneria*, potrà assaggiare le miscele.

La premiazione si terrà DOMENICA 14 APRILE 2019 alle ore 18.00 presso l'Area Spettacoli del padiglione Melagorà in Piazza Umberto I.

Art. 7 Concessioni e Impegni

Partecipando al Concorso, l'autore di ciascuna ricetta:

- dichiara di avere il pieno possesso dei diritti sulla ricetta e di acconsentire all'uso gratuito delle stesse da parte del Giardino delle Essenze o di soggetti terzi individuati dall'Ente per attività di comunicazione e divulgazione

- autorizza il gruppo di coordinamento e soggetti terzi individuati dall'Ente all'uso dei dati personali ai fini del concorso e per altri progetti di comunicazione e promozione istituzionale da parte dell'Associazione o di soggetti terzi individuati dall'Ente
- autorizza il Gruppo di Coordinamento e soggetti terzi individuati dall'Ente a pubblicare il materiale inviato e a renderlo fruibile al pubblico anche dopo il termine del concorso e indipendentemente da esso. Tale facoltà è concessa a titolo gratuito e senza avere nulla a pretendere – a titolo esemplificativo e non esaustivo - per la riproduzione della ricetta

Gli autori avranno diritto alla citazione del proprio nome quali autori della ricetta in occasione di tutte le forme di utilizzo della miscela.

La partecipazione al concorso costituisce espressa autorizzazione all'uso dei dati anagrafici, ai sensi della legge 675/96, unicamente ai fini delle comunicazioni inerenti al concorso stesso.

Si richiede a tutti i partecipanti di passare in Segreteria a firmare questo regolamento, per presa visione.

Elenco piante e specie rappresentative

Menta piperita

Issopo (*Hyssopus Officinalis*),

Melissa (*Melissa officinalis*),

Lavanda (*Lavandula officinalis*),

Timo (*Thymus vulgaris*),

Salvia (*Sàlvia officinalis*), *Salvia sclarea*

Stevia rebaudiana

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*),

Camomilla (*Matricaria camomilla*),

Borraggine (*Borago officinalis*),

Achillea (*Achillea millefolium*),

Erba cipollina (*Allium schoenoprasum*),

Pulmonaria (*Pulmonaria officinalis*),

Betonica (*Stachys officinalis*),

Malva (*Malva sylvestris*),

Pastinaca (*Pastinaca sativa*),

Calendula (*Calendula officinalis*),

Altea (*Althaea Officinalis*),

Assenzio (*Artemisia Absinthium*),

Artemisia annua

Peperoncini diverse varietà

Basilico diverse varietà (classico, cannella, liquirizia, viola, cespuglio, limone)

Elicriso (*Helichrysum italicum*),

Tanaceto (*Tanacetum vulgare*)

Iperico (*Hypericum perforatum*),

Sedum Telephium,

Ribes uva-crispa,

Origano cubano (*Plectranthus amboinicus*), *Origanum vulgare*, Origano greco.

Cumino dei prati

Citronella, Limonaria

Fiori eduli: nasturzio, viola, bocca di leone, fiordaliso

Echinacea

Rosa canina, Fragole

Vite (*Vitis vinifera*),

Fico comune (*Ficus carica*),

kaki (*Diospyros kaki*),

Nocciolo (*Corylus avellana*),

Melo, Pero