



IFIMOLAFANZA
tourism company

Rassegna gastronomica Il Piatto Verde 2025 Le erbe della longevità

Regolamento del Concorso tra i ristoratori del territorio per la valorizzazione delle erbe officinali in cucina

Art. 1 – Il Concorso

IF Imola Faenza Tourism Company e l'Istituto Alberghiero di Riolo Terme organizzano un concorso dal titolo **"Il Piatto Verde - Le erbe della longevità"**

tra i ristoratori dei comuni di:

Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Riolo Terme, Solarolo Imola, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Medicina, Mordano.

Art. 2 - Le finalità

La finalità del concorso è la **valorizzazione delle erbe officinali** tramite il loro utilizzo in cucina e sulla tavola dei ristoranti come veicolo di promozione di qualità legata al patrimonio storico e culturale dei nostri territori.

E' inoltre interesse dell'organizzazione diffondere il sapere e il saper fare attraverso i ristoratori, veri ambasciatori della nostra cucina tradizionale e delle nostre tipicità.

Art. 3 - La partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita.

Possono partecipare al concorso ristoranti, trattorie, agriturismi dei comuni indicati.

I partecipanti dovranno ideare un piatto che preveda tra gli ingredienti una o più tra le erbe indicate nell'allegato elenco **"Le erbe della longevità"**. Le erbe utilizzate dovranno essere un ingrediente importante e facilmente individuabile.

Il piatto dovrà essere inserito nel menù del ristorante per almeno un mese, **dal 15 marzo al 13 aprile**, riportando, oltre al nome, anche l'indicazione **"Piatto ideato per il concorso Il Piatto Verde 2025, le erbe della longevità"**. Il ristoratore può decidere liberamente di presentare un antipasto, un primo, un secondo o un dessert.

Il nome del piatto va comunicato a IF Imola Faenza Tourism Company per la promozione attraverso l'inserimento sui canali social e i comunicati stampa.

Per iscriversi è necessario compilare il modulo allegato ed inviarlo **entro e non oltre il 28 febbraio 2025** via email a:

iat.rioloterme@imolafaenza.it e stefania.baldassarri@imolafaenza.it

Controllare che arrivi risposta di accettazione



IFIMOLAFENZA
tourism company

Art. 4 – La giuria

Durante il periodo del concorso, **dal 15 marzo al 13 aprile**, la giuria, composta da **tre esperti del settore**, si recherà nei ristoranti per assaggiare il piatto proposto per il concorso. La giuria eleggerà, all'inizio dei lavori, un Presidente il cui voto prevale in caso di parità. La giuria è l'unico organo competente a giudicare e il suo giudizio è inappellabile.

La valutazione del piatto proposto terrà conto dei seguenti parametri:

- **Presentazione**
- **Utilizzo delle erbe della longevità**
- **Gusto**
- **Originalità**

L'assaggio del piatto in gara sarà, per la giuria, gratuito. La giuria pertanto presenterà al ristoratore un voucher che dà diritto alla gratuità del piatto e di una bevanda in accompagnamento, a discrezione del ristoratore. Ogni altra consumazione sarà a carico della giuria.

La giuria non è tenuta a comunicare in anticipo il suo arrivo.

Art. 5 – La premiazione

Verrà premiato solo 1 concorrente.

Il locale vincitore verrà premiato a conclusione del concorso con un piatto in ceramica.

Allegati:

elenco erbe utilizzabili
modulo di adesione

Per ulteriori info e chiarimenti:

Stefania Baldassarri – Imola Faenza Tourism Company
stefania.baldassarri@imolafaenza.it 054671044



IFIMOLAFENZA
tourism company

Le erbe della longevità (a cura di Sauro Biffi, direttore del Giardino delle Erbe di Casola Valsenio)

Abrotano (*Artemisia abrotanum*)
Acetosa (*Rumex acetosa*)
Acetosella (*Oxalis acetosella*)
Achillea (*Achillea vulgare*)
Assenzio (*Artemisia absinthium*)
Assenzio gentile (*Artemisia pontica*)
Balsamita (*Chrysanthemum balsamita*)
Bardana (*Arctium lappa*)
Calendula (*Calendula officinalis*)
Carciofo (*Cinaria* sp.)
Cardo mariano (*Silybum marianum*)
Cicoria (*Cicoria inthibus*)
Coclearia (*Cochlearia officinalis*)
Crepis sp.
Crescione (*Nasturtium officinale*)
Erba stella (*Plantago coronopus*)
Estragone (*Artemisia dracuncululus*)
Grespino spinoso (*Sonchus asper*)
Lepidio o crescione terrestre (*Lepidium sativum*)
Luppolo (*Humulus lupulus*)
Marrobio (*Marrubium vulgare*)
Ortica (*Urtica dioica*)
Picris sp.
Pratolina (*Bellis perenni*)
Rabarbaro (*Rheum raphonticum*)
Rafano o cren (*Nasturtium armoracia*)
Rucola (*Diplotaxis tenuifolia*)
Rucola coltivata (*Eruca sativa*)
Tanaceto (*Tanacetum vulgare*)
Tarassaco (*Taraxacum officinale*)
Vitalba (*Clematis vitalba*)



IFIMOLAFENZA
tourism company

Scheda di adesione

Il sottoscritto

Titolare/gestore del Ristorante

.....

Situato a

In via

Dichiara di voler partecipare al concorso dedicato alle erbe officinali e riservato ai ristoranti del comprensorio di Imola e Faenza

Con il piatto (nome del piatto)

.....

Dichiara di accettare le norme previste dal regolamento allegato.

Segnala i giorni/orari di apertura

.....

.....

Contatti

Email

Telefono

Data

Firma