

# **REGOLAMENTO**

## **DELLA MOSTRA-CONCORSO REGIONALE DELLE VARIETA' ORTICOLE E FRUTTICOLE DEGLI ORTI DI CASA "IL GNO ORT"**

### **Art. 1 - Ambito di applicazione**

Il presente regolamento disciplina l'organizzazione della Mostra-concorso regionale delle varietà orticole e frutticole degli orti di casa: "Il gno ort", nel proseguo definita anche come "manifestazione".  
La manifestazione espositiva si svolgerà, in date da stabilire annualmente, presso la sede di Villa Sulis in Castelnuovo del Friuli.

### **Art. 2 - Contenuti della manifestazione**

La manifestazione è finalizzata alla realizzazione di:

- a) un mostra delle varietà orticole e frutticole degli orti e frutteti domestici della Regione Friuli Venezia Giulia;
- b) un concorso dei prodotti degli orti e dei frutteti domestici della Regione Friuli Venezia Giulia, organizzato su cinque categorie nell'ambito di ciascuna delle quali verranno identificati i primi tre classificati in ordine decrescente di merito.

### **Art. 3 - Soggetti promotori**

La manifestazione è promossa dalla Pro Loco "Val Cosa" di Castelnuovo del Friuli, nell'ambito del programma di promozione della Regione Friuli Venezia Giulia "Tipicamente Friulano" in collaborazione con il Comune di Castelnuovo del Friuli e con l'Associazione "Le Rivindicules" di Castelnuovo del Friuli.  
I tre soggetti costituiscono, attraverso un processo di reciproca collaborazione, l'organizzazione della manifestazione.

### **Art. 4 - Partecipazione alla manifestazione**

La partecipazione alla manifestazione è aperta ai soggetti che presentino i seguenti requisiti:

- essere persone fisiche;
- essere in possesso della cittadinanza italiana, di uno stato dell'Unione Europea ovvero di altro paese ma in regola con le norme relative al soggiorno in Italia;
- avere prodotto personalmente, in orto o frutteto familiare situato sul territorio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, i campioni presentati alla manifestazione.

## **Art. 5 - La mostra**

La partecipazione alla mostra è aperta a tutti i soggetti che, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 intendono, senza spirito di emulazione, esporre i prodotti della propria attività di coltivazione dell'orto o frutteto domestico al fine di contribuire alla diffusione della pratica.

I campioni presentati, riconducibili a singole varietà orticole o frutticole o composizioni delle stesse, non sono soggetti a particolari limitazioni per consistenza e caratteristiche fisico-chimiche.

## **Art. 6 - Il concorso dei prodotti degli orti e dei frutteti domestici della Regione Friuli Venezia Giulia.**

La partecipazione al concorso è aperta ai soggetti che, in possesso dei requisiti di cui all'art. 4, intendono esporre e far concorrere, ai fini dell'assegnazione di simbolici riconoscimenti nell'ambito di singole categorie di merito, i prodotti della propria attività di coltivazione dell'orto o frutteto domestico.

La partecipazione al concorso è subordinata alla presentazione di campioni singolarmente rispondenti alle condizioni di ammissibilità previste dalle categorie di concorso.

Nell'ambito di ciascuna categoria di concorso una commissione di tre membri provvederà a formulare la relativa graduatoria di merito.

## **Art. 7 - Categorie di concorso**

Il concorso dei prodotti degli orti e dei frutteti domestici della Regione Friuli Venezia Giulia è organizzato sulle seguenti categorie di partecipazione per ciascuna delle quali si riportano definizioni dei prodotti, consistenza dei campioni e criteri di valutazione:

### **Categoria A – ORTICOLE**

**Definizione:** sono ammessi alla categoria di concorso gli ortaggi, le verdure, i legumi e in generale i frutti ottenuti dalla coltivazione dell'orto domestico, riconducibili a foglia/cespo, seme, radice, tubero, bulbo, bacca, capsula o altra forma comunemente utilizzata per il consumo umano.

I frutti possono provenire da piante ottenute da semi di origine locale, nazionale o estera.

**Consistenza del campione:** gli ortaggi devono essere interi, di aspetto e odore freschi, esenti da fitopatie o parassiti, puliti e privi di terra. Non devono aver subito dopo la raccolta alcun trattamento di conservazione diverso dal freddo.

Ogni campione dovrà essere costituito al minimo da:

- ortaggi da foglia: n. 3 cespi
- ortaggi da seme : 200 grammi per seme di grandi dimensioni (pisello, fava, cece, fagiolo), 10 grammi per semi minuti
- radici / tuberi / bulbi: n. 5 pezzi
- bacche / capsule: n. 10 pezzi
- frutti di grosse dimensioni (zucche, cavoli, etc) n. 1 pezzo.

### **Criteri di valutazione**

La commissione, nella valutazione dei campioni presentati terrà conto, in via prevalente ma non esclusiva, dei seguenti aspetti:

- provenienza del seme utilizzato assegnando a quello autoprodotta la massima valutazione;
- riconoscimento della varietà come tradizionale non sottoposta a miglioramento genetico, fatta eccezione per quello condotto dagli stessi orticoltori con tecniche di selezione massale;
- tipicità dell'ortaggio in rapporto agli usi prevalenti nella Regione Friuli Venezia Giulia;
- maturità commerciale del campione da intendersi come presenza di caratteristiche fisiche e chimiche da considerarsi ottimali per la commercializzazione;

### **Categoria B - CIPOLLA ROSA DELLA VALCOSA**

**Definizione:** è ammessa alla categoria esclusivamente la varietà locale denominata “Cipolla rosa della Val Cosa”.

#### **Territorio di provenienza**

Il territorio di produzione viene limitato a quello amministrativo dei Comuni di Castelnovo del Friuli, Clauzetto, Travesio e Sequals.

**Consistenza del campione:** Ciascun campione dovrà essere costituito da almeno 5 bulbi.

#### **Criteri di valutazione**

La valutazione dei campioni presentati sarà diretta a determinare la presenza di caratteristiche fisiche e chimiche da considerarsi ottimali per la commercializzazione del prodotto, con particolare riguardo alla forma e pezzatura dei bulbi e alla immunità dai difetti tipici della varietà.

### **Categoria C - FRUTTICOLE**

**Definizione:** sono ammessi alla categoria di concorso i frutti ottenuti dalla coltivazione nel frutteto domestico di specie arboree riconducibili alla tradizione locale e a quella della Regione Friuli Venezia Giulia.

Fra le varietà frutticole riconducibili alla tradizione locale si identificano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti: melo, pero, susino, fico e vite.

**Consistenza del campione:** ciascun campione dovrà essere costituito da almeno 5 frutti o grappoli. I frutti devono essere interi, di aspetto e odore freschi, esenti da fitopatie o parassiti, puliti e privi di terra. Non devono aver subito dopo la raccolta alcun trattamento di conservazione diverso dal freddo.

#### **Criteri di valutazione**

La commissione, nella valutazione dei campioni presentati terrà conto, in via prevalente ma non esclusiva, dei seguenti aspetti:

- riconoscimento della varietà come locale o tradizionale;
- maturità commerciale del campione da intendersi come presenza di caratteristiche fisiche e chimiche da considerarsi ottimali per la commercializzazione;

### **Categoria D - RARITA'**

**Definizione:** saranno ammesse alla categoria le varietà orticole e frutticole in capo alle quali sia riconosciuta la non comune presenza nella pratica dell'orticoltura e frutticoltura domestiche.

Si tratta di norma di varietà tradizionali, in alcun modo sottoposte a miglioramento genetico, la cui coltura risulta in larga parte soppiantata dalle moderne e più redditizie varietà.

L'obiettivo della categoria è quello di riconoscere l'impegno profuso negli orti e frutteti domestici nella conservazione di importanti giacimenti di biodiversità.

**Consistenza del campione:** non vengono assegnate particolari prescrizioni per la consistenza del campione che potrà essere costituito da frutti ovvero dall'intera pianta o parti della stessa.

#### **Criteri di valutazione**

La Commissione formulerà la propria valutazione adottando quale unico criterio quello della rarità della varietà presentata.

## **Categoria E - COMPOSIZIONI CREATIVE**

**Definizione:** alla categoria di concorso sono ammesse le composizioni realizzate con ortaggi e frutti, indistintamente appartenenti a vecchie varietà, ibridi e/o varietà commerciali, con l'obiettivo di creare effetti decorativi attribuibili alla combinazione di forma, colore e dimensione della composizione stessa. In abbinamento agli ortaggi e frutti possono essere utilizzati vari materiali funzionali alla realizzazione delle confezioni.

**Consistenza del campione:** la categoria di concorso non prevede l'assegnazione di particolari limiti di consistenza alla singola composizione presentata.

### **Criteri di valutazione**

La commissione valuterà le composizioni presentate ricorrendo in via prevalente ma non esclusiva ai seguenti criteri:

- complessivo effetto decorativo risultante dalla combinazione armonica di forma, dimensione e colore;
- numero di varietà rappresentate nella composizione.

## **Art. 8 - Commissione di concorso**

La valutazione dei campioni ammessi alle singole categorie di concorso viene effettuata da una Commissione composta da tre membri:

- un membro in rappresentanza dell'Ente Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura (ERSA) al quale spetta la presidenza della Commissione
- un membro in rappresentanza della Pro Val Cosa
- un membro in rappresentanza dell'Associazione "Le Rivindicules".

Le valutazioni della Commissione vengono formalizzate in un verbale di concorso riportante le motivazioni delle decisioni assunte che potranno riassumersi anche nell'esposizione di un punteggio determinato dalle votazioni attribuite dai singoli commissari ai vari campioni.

**Il giudizio della Commissione è insindacabile.**

## **Art. 9 - Consegna e ammissione dei campioni.**

I campioni partecipanti alla mostra e al concorso dovranno essere consegnati nella giornata antecedente a quella della mostra, presso la sede della manifestazione ed agli orari che verranno resi noti assieme alle date della manifestazione stessa.

Ciascun partecipante potrà presentare:

- **un numero massimo di cinque campioni da inserire nella mostra;**
- **un ulteriore campione per ciascuna categoria di concorso.**

Ciascun partecipante sarà tenuto a compilare e sottoscrivere il modello allegato a costituire parte integrante e sostanziale del presente regolamento.

Al momento della consegna, a ciascun campione partecipante al concorso sarà assegnato un numero identificativo al quale sarà affiancata la lettera corrispondente alla categoria di concorso.

## **Art. 10 - Riconoscimenti**

Ai primi tre classificati di ciascuna delle categorie di concorso sarà consegnato un attestato riportante la classificazione conseguita nella manifestazione. Agli stessi classificati saranno assegnati specifici riconoscimenti.

**DOMANDA DI ISCRIZIONE** ALLA MOSTRA – CONCORSO REGIONALE DELLE  
VARIETA' ORTICOLE E FRUTTICOLE DEGLI ORTI DI CASA  
"IL GNO ORT" - EDIZIONE 2013

Il sottoscritto \_\_\_\_\_



Residente a \_\_\_\_\_

In via \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

Chiede con la presente di essere ammesso a partecipare alla manifestazione "Il gno ort" che si svolgerà a Castelnuovo del Friuli nelle giornate di sabato 17 e domenica 18 agosto 2013.

Ai fini della partecipazione presenta i seguenti campioni di prodotti del proprio orto e/o frutteto domestico:

MOSTRA

Campione 1: \_\_\_\_\_

Campione 2: \_\_\_\_\_

Campione 3: \_\_\_\_\_

Campione 4: \_\_\_\_\_

Campione 5: \_\_\_\_\_

**Categoria - ORTICOLE**

Descrizione \_\_\_\_\_

**Provenienza del seme:** autoprodotta ( ) acquistata ( )

**Categoria - CIPOLLA ROSA DELLA VALCOSA**

N. pezzi \_\_\_\_\_ località di produzione \_\_\_\_\_

**Categoria - FRUTTICOLE**

Descrizione \_\_\_\_\_

**Categoria - RARITA'**

Descrizione \_\_\_\_\_

**Categoria - COMPOSIZIONI CREATIVE**

Descrizione / titolo: \_\_\_\_\_

**Dichiara:**

- di essere cittadino italiano ( ), cittadino comunitario ( ), cittadino extracomunitario in regola con le norme sul permesso di soggiorno;
- che tutti i campioni presentati sono prodotti dal sottoscritto nel proprio orto/frutteto situato nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia;
- di accettare integralmente il regolamento della manifestazione ed il giudizio che sarà formulato dalla Commissione di Concorso.