

## **Al via il Concorso nazionale per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali - Premio Roma**

08 marzo 2016

Al via l'XI edizione del Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali, organizzato dalla Camera di Commercio di Roma e dall'Azienda Romana Mercati in collaborazione con Unioncamere Lazio, la Camera di Commercio di Rieti con il supporto dell'Azienda speciale Centro Italia Rieti, e le altre Camere di commercio della regione, per valorizzare e promuovere i migliori pani.

Il Concorso si propone di censire e valorizzare i migliori pani e prodotti da forno provenienti dai diversi ambiti del territorio nazionale, scegliendo ed indicando i pani di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori; ed è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali che sottopongono i propri prodotti di eccellenza alla valutazione di una severa Giuria di dieci degustatori professionisti composta da tecnologi alimentari, ricercatori, panificatori e tecnici del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

La sezione nazionale del concorso è riservata a tutti i panificatori italiani che si confrontano su 7 tipologie di prodotto: pani tradizionali e storici di frumento duro; pani tradizionali di frumento tenero, ani prodotti con aggiunta di farine di altri cereali come ad esempio mais, orzo, segale, sorgo, miglio, khorasan (kamut), avena; pani prodotti con lievito madre (a partire da farina e sostanze zuccherine naturali con alto contenuto di batteri lattici); pani funzionali (senza glutine, iposodico, ipoproteico, iperproteico, ipocalorico, alto contenuto di fibre; pane senza sale; biscotteria tradizionale dolce secca da forno tipicizzata con almeno uno dei seguenti ingredienti: vino, mosto e/o frutta in guscio.

"La provincia di Rieti ha una significativa tradizione di panificatori che auspichiamo concorra nell'ambito di questo concorso che l'anno scorso ha visto salire sul podio in ben quattro categorie della sezione Roma ed in una della sezione nazionale l'azienda AsaNisiMasa che opera ormai su Roma con diversi negozi ma le cui origini vanno ricercate in Sabina, a Montebuono, dove è rimasta con l'azienda "Giovanni e i sapori di una volta", la produzione di formaggi, altra punta di diamante di questa generazione di imprenditori che hanno conquistato, sempre l'anno scorso, il secondo posto della sezione "Paste filate fresche" del Premio Roma-Sezione Roma, con la mozzarella "Castel Asinianum", ha spiegato Vincenzo Regnini, presidente della Camera di Commercio di Rieti.

I regolamenti e le domande di adesione sono pubblicati nella sezione "Bandi promozionali" del sito camerale [www.ri.camcom.it](http://www.ri.camcom.it).

Le domande di adesione vanno compilate in tutte le loro parti e inviate per posta ad ARM &ndash; Azienda Romana Mercati, Via dell'Umiltà 48, 00187 Roma (farà fede il timbro postale) oppure per fax (06 6794845) o per posta elettronica([w.loria@romamercati.com](mailto:w.loria@romamercati.com)) entro e non oltre venerdì 1 aprile 2016.

Ulteriori informazioni possono essere richieste all'Ufficio Promozione della Camera di Commercio di Rieti o all'Azienda speciale Centro Italia Rieti ai numeri 0746/201364-5.