

Premio Roma, successo regionale e nazionale per i formaggi ed i pani reatini

21 giugno 2012

Grande successo per i formaggi ed i pani e prodotti da forno tradizionali reatini nell'ambito del prestigioso "Premio Roma", concorso di rilievo nazionale promosso da Unioncamere Lazio ed organizzato dall'Azienda Romana Mercati, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare che quest'anno ha coinvolto 170 aziende produttrici di 26 tipologie di formaggi.

Per quanto riguarda la sezione dei pani e prodotti da forno, il gustoso "fagottino di Terracino alle visciole" dell'azienda reatina "I veri Sapori di una volta" ha conquistato il primo premio nella tipologia "biscotteria dolce e secca da forno", mentre Angelo Colapicchioni, originario di Cantalice e titolare del "Panificio pasticceria Angelo Colapicchioni" con sede a Roma, ha visto le sue "Ciavattine di grano duro" aggiudicarsi due primi premi nell'ambito della sezione "Pani tradizionali e storici di frumento duro", rispettivamente nella sezione Roma e nella sezione Lazio.

Performance invidiabili anche quelle dimostrate dai formaggi dei produttori reatini, dove l'Azienda Agricola Stocchi Domenico di Albaneto di Leonessa l'ha fatta da padrone conquistando con il suo rinomato "Pecorino semistagionato" il primo premio della sezione Lazio per la tipologia "pecorini e canestrati" ma anche la qualifica di "Miglior formaggio della regione Lazio" e, sbaragliando tutti i formaggi della penisola, ha raggiunto il gradino più alto del podio del Premio Roma aggiudicandosi il titolo di "Miglior formaggio nazionale a latte crudo". Primo premio, questa volta per la sezione Lazio dei "formaggi speziati e formaggi di fantasia", anche per un altro prodotto dell'Azienda Agricola di Stocchi Domenico, la "Ricotta salata con crusca".

"Risultati davvero importanti quelli conseguiti dai prodotti realizzati dalle aziende reatine nell'ambito del Concorso – ha spiegato Vincenzo Regnini, nel suo ruolo di vice presidente di Unioncamere Lazio ed espressione del settore agricolo – che dimostrano come la qualità dei formaggi e dei prodotti da forno e dei pani locali, unita alle grandi tradizioni enogastronomiche della provincia reatina e ad una continua crescita degli imprenditori del settore, possa rappresentare una fonte di competitività rilevante per questo territorio".

L'Ufficio Stampa