

**XIV CONCORSO PER I MIGLIORI PANI E PRODOTTI DA FORNO TRADIZIONALI  
"PREMIO ROMA®"**

**Scheda di partecipazione**

**FAX 06 6794845**  
**TEL 06 69792401**  
**E-MAIL: w.loria@agrocamera.com**

**ALL'AGRO CAMERA**  
**Via dell'Umiltà, 48**  
**00187 Roma (RM)**

IL SOTTOSCRITTO ..... LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA  
IMPRESA

CON SEDE IN .....  
(Comune) ..... (Provincia) ..... (C.A.P.)

INDIRIZZO .....

Tel..... Cell..... Fax.....

E-mail..... Web .....

C.F..... P.IVA .....

ISCRITTA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI ..... N° REA .....

COSTITUITA IL (GG/MM/AAAA) .....

presa visione del Regolamento del Concorso che dichiara di accettare in tutte le sue disposizioni

**FA DOMANDA**

di partecipazione per i prodotti indicati:

<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.1 <input type="checkbox"/> a)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.1 <input type="checkbox"/> b)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.1 <input type="checkbox"/> c)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.1 <input type="checkbox"/> d)
<hr/>	
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.2 <input type="checkbox"/> e)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.2 <input type="checkbox"/> f)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.2 <input type="checkbox"/> g)
<b>Denominazione del prodotto</b> .....	<b>Tipologia</b> Art. 3.2 <input type="checkbox"/> h)

La Giuria si riserva il diritto di variare la tipologia di prodotto in caso di palese discordanza tra l'effettiva tipologia di prodotto e quanto dichiarato al riguardo nella scheda di partecipazione. Si riserva inoltre il diritto di escludere e non valutare i campioni di prodotto non rispondenti alle tipologie ammesse a Concorso.

L'Impresa:

- dichiara che il prodotto a concorso viene commercializzato secondo le normative vigenti autorizzazione ASL N° ..... del .....
- dichiara che quanto contenuto nella presente domanda corrisponde a verità e che in passato il titolare o i soci non hanno subito condanne penali per frode e/o sofisticazione.
- dichiara di essere in regola con il pagamento del diritto annuale alla Camera di Commercio di appartenenza.
- dichiara che accetta l'operato della Giuria del Concorso con particolare riferimento all'art. 10 del Regolamento.

L'impresa dispone di un punto vendita aziendale  Si  No

Giorni e orari di apertura \_\_\_\_\_

L'Impresa esporta nei seguenti paesi:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

L'Impresa è interessata a sviluppare il proprio mercato verso i seguenti paesi:

Austria  Francia  Germania  Regno Unito  Svizzera  Canada  Stati Uniti  Cina  Giappone

altro (specificare) \_\_\_\_\_

#### PRODOTTI PRESENTATI A CONCORSO

##### Tipologia A – Biscotteria tradizionale dolce secca da forno

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

Tipo di farina  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga

Tipo di cottura  a vapore  a legna  diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

Ingredienti \_\_\_\_\_

Quantità annua prodotta (kg) \_\_\_\_\_

##### Tipologia B – Pani prodotti con lievito madre

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

Tipo di farina  biologica  da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00  0  integrale  tipo 1  tipo 2  altro (specificare) \_\_\_\_\_

Tipo di lievito  madre  compresso (birra)  biga

Tipo di cottura  a vapore  a legna  diretta  indiretta (pellet, gas, ecc.)

Contenuto di sale \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

Ingredienti \_\_\_\_\_

Quantità annua prodotta (kg) \_\_\_\_\_

**Tipologia C – Pizza Bianca di Roma (riservato esclusivamente ai forni di Roma e provincia)**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia D – Cornetto e marituzzo, senza farcitura (riservato esclusivamente ai forni di Roma e provincia)**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

**Tipologia E – Pani tradizionali e storici di frumento duro**

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00     0     integrale     tipo 1     tipo 2     altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre     compresso (birra)     biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

### Tipologia F – Pani tradizionali di frumento tenero

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00    0    integrale    tipo 1    tipo 2    altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre    compresso (birra)    biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

### Tipologia G – Pani innovativi per: tecnologia di produzione; funzionalità (es. aggiunta di semi di lino, canapa, ecc.); impiego di cereali minori per minimo il 50% (es. mais, orzo, segale, sorgo, miglio, khorasan (kamut), avena)

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00    0    integrale    tipo 1    tipo 2    altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre    compresso (birra)    biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_

*Breve descrizione dell'innovazione* \_\_\_\_\_

### Tipologia H – Pani conditi, dolci e salati

DENOMINAZIONE DEL PANE \_\_\_\_\_

*Tipo di farina*     biologica     da coltivazioni locali di cereali  
 grano duro  
 00    0    integrale    tipo 1    tipo 2    altro (specificare) \_\_\_\_\_

*Tipo di lievito*     madre    compresso (birra)    biga

*Tipo di cottura*     a vapore     a legna     diretta     indiretta (pellet, gas, ecc.)

*Contenuto di sale* \_\_\_\_\_ kg/100 kg di farina oppure \_\_\_\_\_ %

*Ingredienti* \_\_\_\_\_

*Quantità annua prodotta (kg)* \_\_\_\_\_



Camera di Commercio  
Roma

AGRO CAMERA  
Azienda Speciale

ARSIAL



**Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 in merito alla gestione dei dati personali**

Si specifica che i dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento del Concorso e dell'inoltro di comunicazioni, informazioni e inviti in materie che rientrano nella sfera di attività di Agro Camera. Tali dati non saranno divulgati a soggetti esterni e saranno consultabili, modificabili e cancellabili dall'utente. Il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa.

Titolare del trattamento dei dati personali è Agro Camera, con sede legale in Via de' Burrò, 147 - 00186 Roma.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (o DPO - Data Protection Officer), designato ai sensi dell'art. 37 del Regolamento (UE) 2016/679, per Agro Camera è contattabile all'indirizzo [avv.ranieri@gmail.com](mailto:avv.ranieri@gmail.com).

**FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO**

Data .....

\_\_\_\_\_

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA  
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 29 MARZO 2019**