





XVI 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		LEGA	ALE RAPPRESENTANTE DELLA	
IMPRESA				
CON SEDE IN				
(Comune)		(Provincia)	(C.A.P.)	
INDIRIZZO				
Tel	Cell	Fax		
E-mail		Web		
C.F		P.IVA		
C.F. DEL LEGALE RAPPRESENTANTE				
ISCRITTA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI				
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:				

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.1 □ a)

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.1 □ c)

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.2 □ d)

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.2 □ e)

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.2 □ f)

 Denominazione del prodotto
 Tipologia Art. 3.2 □ g)

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 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 dispon	e di un punto vendita aziendale			
Giorni e orari di apertura				
L'Impresa è intere	essata a sviluppare il proprio mercato verso i seguenti paesi:			
🗖 Austria 📮 Fran	icia 🛘 Germania 🗖 Regno Unito 🗖 Svizzera 🗖 Canada 🗖 Stati Uniti 🗖 Cina 🗖 Giappone			
☐ altro (specifical	re)			
PRODOTTI PR	ESENTATI A CONCORSO			
Tipologia 3.1 a) –	Biscotteria tradizionale dolce secca da forno (riservato esclusivamente alle Imprese del Lazio			
DENOMINAZIONE	DEL PRODOTTO			
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 00 □ integrale □ tipo 1 □ tipo 2 □ altro (specificare) 			
Tipo di lievito	□ madre □ compresso (birra) □ biga			
•	□ a vapore □ a legna □ diretta □ indiretta (pellet, gas, ecc.)			
Quantità annua p	rodotta (kg)			
Tipologia 3.1 b) –	Pani prodotti con lievito madre (riservato esclusivamente alle Imprese del Lazio)			
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 p	rodotta (kg)			







Tipologia 3.1 c) – Pizza Bianca di Roma (riservato esclusivamente alle Imprese di Roma e provincia)

DENOMINAZIONI	E DEL PRODOTTO			
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 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 p	prodotta (kg)			
Tipologia 3.2 d) -	- Pani tradizionali e storici di frumento duro			
DENOMINAZIONI	E DEL PRODOTTO			
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 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 μ	prodotta (kg)			
Tipologia 3.2 e) -	Pani tradizionali di frumento tenero			
DENOMINAZIONI	E DEL PRODOTTO			
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 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 p	prodotta (kg)			



Data





Tipologia 3.2 f) – 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)

DENOMINAZIONI	E DEL PANE				
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 1 □ tipo 2 □ altro (specificare) 				
Tipo di lievito	di lievito □ madre □ compresso (birra) □ biga				
Tipo di cottura	□ a vapore □ a legna □ diretta □ indiretta (pellet, gas, ecc.)				
Contenuto di sale	ekg/100 kg di farina oppure%				
Ingredienti					
 Quantità annua µ	prodotta (kg)				
Breve descrizione	dell'innovazione				
Tipologia 3.2 g) -	- Pani conditi, dolci e salati				
DENOMINAZIONI	E DEL PANE				
Tipo di farina	 □ biologica □ da coltivazioni locali di cereali □ grano duro □ 00 □ 1 □ tipo 2 □ altro (specificare) 				
Tipo di lievito	□ madre □ compresso (birra) □ biga				
Tipo di cottura	☐ a vapore ☐ a legna ☐ diretta ☐ indiretta (pellet, gas, ecc.)				
	ekg/100 kg di farina oppure %				
 Quantità annua μ	prodotta (kg)				
Si specifica che i dati inviti in materie che modificabili e cancell Titolare del trattame Il Responsabile della	del Regolamento (UE) n. 2016/679 in merito alla gestione dei dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento del Concorso e dell'inoltro di comunicazioni, informazioni rientrano nella sfera di attività di Agro Camera. Tali dati non saranno divulgati a soggetti esterni e saranno consultabi abili dall'utente. Il mancato consenso al trattamento comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa. nto dei dati personali è Agro Camera, con sede legale in Via de' Burrò, 147 - 00186 Roma. Protezione dei Dati (o DPO - Data Protection Officer), designato ai sensi dell'art. 37 del Regolamento (UE) n. 2016/679, po attabile all'indirizzo avv.ranieri@gmail.com.				
	FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO				

ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE 2021