

**XIII 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:

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

La Giuria si riserva il diritto di escludere dal Concorso i prodotti che palesemente non rientrano nelle tipologie indicate.

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 Sì 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 BISCOTTO _____

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

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)

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 – Pani tradizionali e storici di frumento duro

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) _____

Tipologia E – Pani tradizionali di frumento tenero

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) _____

**Tipologia 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)**

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 _____

Il firmatario dichiara ai sensi del D. Lgs. 196/2003 (Codice Privacy) il proprio consenso al trattamento dei dati sopra riportati, per l'uso esclusivo in merito al XIII Concorso Pane "Premio Roma®", e prende atto che tali dati potranno essere modificati o tale consenso revocato in qualsiasi momento previa richiesta al Responsabile della custodia dei dati presso Agro Camera, Via dell'Umiltà, 48 – 00187 Roma.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO

Data

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 30 MARZO 2018**