

Otto degustatori professionisti che sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali selezionano e premiano *le aziende partecipanti con 30 tipi di pane e 20 tipi di biscotteria secca da forno*

Questi i numeri della Terza Edizione del  
**CONCORSO PER I MIGLIORI PANI  
E PRODOTTI DA FORNO TRADIZIONALI  
"PREMIO ROMA"**

promosso dall'Azienda Romana Mercati, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, per individuare e premiare i migliori pani e prodotti da forno collegati alla tradizione del territorio, con l'occhio attento all'innovazione tecnologica ed all'apprezzamento da parte dei consumatori; il Concorso si propone anche di stimolare i panificatori al miglioramento della qualità del prodotto e di contribuire alla valorizzazione e diffusione dei tecnici ed esperti assaggiatori in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

Il **PREMIO ROMA** prevede una sezione dedicata alle aziende di Roma, una alle aziende del Lazio ed infine una sezione nazionale.

Le tipologie in concorso sono le seguenti:

Pani tradizionali e storici di frumento duro

Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

Pani biscottati

Prodotti da forno innovativi per la ricetta (ingredienti) o per la tecnica di cottura o per funzionalità

Biscotteria dolce secca da forno

Pizza bianca di Roma per la sola sezione del Concorso dedicata alle aziende di Roma

**Sabato 31 maggio 2008**

**Tempio di Adriano**

**Piazza di Pietra**



**ore 10:00** *Premiazione dei migliori pani e prodotti da forno tradizionali alla presenza di Stampa e Istituzioni*

**ore 13:30** *Degustazione dei prodotti vincitori riservata agli addetti ai lavori (stampa, distribuzione, ristorazione)*