

Si tratta della panificatrice Angela Pistilli

Una corese tra i vincitori del Premio Roma

Una pontina tra i vincitori del «Premio Roma», la competizione nazionale in cui si confrontano pani e prodotti da forno di panificatori artigiani di tutta Italia. Si tratta di Angela Pistilli dell'omonimo forno che ha la sede produttiva a Cori e due punti vendita a Cori (in via della Stazione 3/5 e in piazza della Croce) e a uno Cisterna (in corso della Repubblica). Su 85 aziende partecipanti con 65 tipi di pane e 30 tipi di biscotteria secca da forno, la Pistilli si è classificata terza per la «pagnottella di grano duro», sezione nazionale, tipologia «Pani tradizionali e storici di frumento duro». Nell'edizione 2010 del Premio Roma il forno di Angela Pistilli ha ricevuto



Angela Pistilli mostra il premio

l'ambito riconoscimento per la biscotteria tradizionale dolce secca da forno, nella sezione nazionale. «È per me motivo di grande soddisfazione - commenta la vincitrice Angela Pistilli - frutto di un lungo impegno nel lavoro. L'azienda, a conduzione familiare, produce e vende i suoi prodotti nel pieno rispetto delle tradizioni. Nel nuovo laboratorio, ristrutturato nel 2000, si utilizzano processi produttivi completamente artigianali». Il Premio Roma, giunto alla VI edizione, è stato organizzato dall'Azienda Romana Mercati, che fa capo alla Camera di Commercio, in collaborazione con l'Associazione provinciale panificatori. Il concorso si articolava in due parti: una nazionale e un'altra riservata alle aziende di panificazione del Lazio. Le sessioni di assaggio, per la scelta dei prodotti migliori, si sono svolte il 28 e il 29 aprile. La premiazione è avvenuta al Tempio di Adriano all'interno della settimana che l'Associazione panificatori di Roma e provincia ha dedicato alla Festa Nazionale del Pane 2011. L'assessore provinciale all'agricoltura, Enrico Tiero: «Siamo orgogliosi dell'importante riconoscimento nazionale a una realtà della nostra provincia che ha gareggiato con importanti aziende del Belpaese. Questo dimostra che da parte degli artigiani pontini è più che mai in atto una ricerca della qualità che si rifà alle tipicità più genuine. Del resto, la qualità è l'arma più importante per promuovere i prodotti gastronomici italiani».