

**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:

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

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.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO

Data



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale

ARSIAL



ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 29 MARZO 2019