

XVII 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

C.F. DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

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. 3.2 <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)
Denominazione del prodotto	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> g)
Denominazione del prodotto	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> h)
Denominazione del prodotto	Tipologia Art. 3.2 <input type="checkbox"/> i)

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 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

frumento duro

00 0 integrale tipo 1 tipo 2 altro (specificare) _____

Tipo di lievito madre compresso (birra) biga altro (specificare) _____

Tipo di cottura a vapore a legna diretta indiretta (pellet, gas, ecc.)

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

Tipologia 3.1 b) – Maritozzo (riservato esclusivamente alle Imprese del Lazio)

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali

frumento duro

00 0 integrale tipo 1 tipo 2 altro (specificare) _____

Tipo di lievito madre compresso (birra) biga altro (specificare) _____

Tipo di cottura a vapore a legna diretta indiretta (pellet, gas, ecc.)

Ingredienti _____

Quantità annua prodotta (kg) _____

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

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 frumento 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 3.2 d) – Pani tradizionali e storici di frumento duro

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali

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 3.2 e) – Pani tradizionali di frumento tenero

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 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 3.2 f) – Pani integrali di frumento duro e/o tenero

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 frumento 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 3.2 g) – Pani prodotti con l'impiego di cereali minori per minimo il 50% (es. mais, orzo, segale, sorgo, miglio, khorasan (kamut), avena)

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 frumento 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 3.2 h) – Pani funzionali (es. aggiunta di semi di lino, canapa, ecc.)

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 frumento 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 3.2 i) – Pani conditi, dolci e salati

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO _____

Tipo di farina biologica da coltivazioni locali di cereali
 frumento 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) n. 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) n. 2016/679, per Agro Camera è contattabile all'indirizzo avv.ranieri@gmail.com.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E TIMBRO

Data

**ATTENZIONE: LA PRESENTE DOMANDA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA
ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 13 MAGGIO 2022**