

ROMA - Premiati i vincitori dell'€™edizione 2020 del Concorso Premio Roma

18 marzo 2021

Si è tenuta oggi la cerimonia di premiazione del Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali "Premio Roma", giunto quest'anno alla sua quindicesima edizione. 47 aziende partecipanti provenienti da 13 regioni italiane che hanno presentato oltre 150 prodotti suddivisi nelle seguenti tipologie: Biscotteria tradizionale dolce secca da forno; Pani prodotti con lievito madre; Pizza bianca di Roma; Pani tradizionali e storici di frumento duro; Pani tradizionali di frumento tenero; 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); Pani conditi, dolci e salati. Naturalmente non sono mancati i capisaldi della produzione locale (Roma e Lazio) a confronto: Pane casereccio; Filone; Pane integrale; Filone sciapo; Ciabatta; Rosetta; Pane di Roma proposti da 12 fornai di Roma città, 3 della provincia e 8 del territorio regionale.

Nel corso della stessa mattinata ha avuto luogo la cerimonia di premiazione dei vincitori del Concorso per i migliori formaggi "Premio Roma", giunto quest'anno alla sua diciassettesima edizione. La struttura del Concorso prevede due sezioni. Una sezione regionale, riservata alle aziende di Roma e del Lazio, che si sono confrontate sulle seguenti tipologie: Paste filate fresche; Formaggi freschi; Formaggi semistagionati; Formaggi stagionati; Ricotta fresca.

L'altra sezione era invece aperta non solo alle aziende del territorio regionale, ma anche a quelle nazionali ed estere per stimolare un confronto con produzioni estere simili per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale. Queste le 5 tipologie a confronto: Formaggi freschi; Formaggi ottenuti da latte crudo di animali al pascolo brado o semibrado; Formaggi a latte misto; Formaggi affinati; Formaggi innovativi per: tecnologia di produzione; ingredienti; funzionalità (es. aggiunta di semi di lino, canapa, delattosato, basso colesterolo, a ridotto contenuto di grassi).

107 le aziende partecipanti: tra queste 30 del Lazio (con una netta prevalenza numerica delle romane - 13 di cui 3 provenienti dalla città - su quelle delle altre province) e 34 imprese partecipanti dal resto d'Italia ripartite tra 12 regioni (principalmente Sardegna, Campania e Piemonte); consolidata la partecipazione delle imprese estere, con 43 iscrizioni provenienti dalla Spagna, dall'Austria, dal Belgio, dai Paesi Bassi e dal Portogallo. I due concorsi di eccellenza sono promossi dalla Camera di commercio di Roma e realizzati da Agro Camera (Azienda speciale della stessa Camera per la valorizzazione del settore agroalimentare) in collaborazione con ARSIAL e in sinergia con Unioncamere Lazio e con il sistema delle Camere di commercio della regione.

"La pandemia – spiega il presidente della Camera di commercio di Roma, Lorenzo Tagliavanti – nella sua immane tragedia, ci ha anche insegnato quanto è essenziale il cibo salutare per la qualità della vita. E' stato un periodo di riscoperta, e dobbiamo conservare questo insegnamento. I due premi per i migliori pani e i migliori formaggi, costituiscono due strumenti importanti per selezionare e comunicare la qualità eccellente delle imprese. Tra i prodotti selezionati troviamo sia imprese di dimensioni limitate sia grandi, ed è bene che tutti si confrontino con il valore della qualità organolettica. Oggi più che mai è il gusto che può costruire il nuovo mercato. Possiamo battere la crisi, superare le difficoltà, ma abbiamo bisogno di puntare decisamente su una qualità affermata, riconoscibile e comunicabile. In questo senso – conclude Tagliavanti - abbiamo bisogno di aumentare la riconoscibilità dei nostri prodotti migliori, usare bene i Marchi di Qualità, le Denominazioni di Origine, gli strumenti di certificazione e la tracciabilità. Tradizione, tecnologia, innovazione e sistemi di garanzia devono integrarsi in un solo sistema di riferimento per i nostri produttori".

Per David Granieri, presidente di Agro Camera: "I concorsi Premio Roma offrono una concreta opportunità per chi si vuole mettere alla prova, consapevoli di poter contare sulla valutazione di giurie di alto livello tecnico. I premi assegnati sono riconoscimenti importanti per un consumatore sempre più attento e informato che mette al centro delle proprie scelte la qualità. Nel nostro mondo agro alimentare la qualità non è solo legata a una impresa, ma è il risultato di uno straordinario intreccio tra una persona, la sua competenza professionale, la sua storia, il suo territorio. Questo è vero per tutti i casari e per tutti i panificatori che hanno partecipato ai nostri concorsi. E' importante – conclude Granieri - che la loro esperienza possa essere di esempio per tutti i produttori, per ancorare i prodotti ad una tradizione

La Giuria, composta da nove assaggiatori esperti, ha esaminato complessivamente oltre 230 campioni di formaggio di cui 75 iscritti alla sezione Roma e dal Lazio e 155 iscritti a quella nazionale e internazionale. Molto bene le imprese regionali sul podio: 1 di Roma città, 4 della provincia, 1 di Frosinone, 2 di Latina, 1 di Rieti e 1 di Viterbo che si sono aggiudicate ben 20 premi distribuiti tra le diverse sezioni in concorso. Tutte le notizie sui concorsi, i prodotti e le aziende partecipanti sono consultabili sul sito www.concorsipremioroma.it