



VITERBO - 22 degustatori professionisti, 136 aziende casearie e 22 tipologie di formaggio, 53 panifici con 60 tipi di pane e 15 tipi di biscotteria dolce secca da forno. Sono questi i numeri del “Premio Roma”, il concorso promosso dall’Azienda Romana Mercati della Camera di Commercio di Roma, che sabato 24 maggio dalle ore 10, nella suggestiva cornice del Tempio di Adriano a Roma premierà i migliori formaggi, pani e dolci.

Per la provincia di Viterbo al Concorso partecipano 10 imprese. Per i pani: I Fornai di Pieri, Panificio Cavalloro Claudio, Panificio Fiorentini e Panificio Le Delizie di Mastro Fornaio. Per il concorso dei formaggi: Altoformale (Serra Gregorio), Antico Caseificio della Maremma, Caseificio Cioffi, Fattoria Faraoni, Monte Jugo, Girolamo e Antonio Radicetti.

“Questo Premio – dichiara Ferindo Palombella, presidente della Camera di Commercio di Viterbo – offre alle nostre imprese una vetrina molto importante per la promozione dei loro prodotti e stimola a migliorarsi qualitativamente nel confronto con aziende di altri territori. In questo modo il sistema delle Camere di Commercio si conferma come un formidabile strumento per la valorizzazione e la crescita delle imprese locali”.

La cerimonia di premiazione prevede per i pani sette categorie: tradizionali e storici di frumento duro; tradizionali di frumento tenero; prodotti con aggiunta di farine di altri cereali; prodotti con lievito madre; pani funzionali (senza glutine, iposodico, ipoproteico, iperproteico, ipocalorico, alto contenuto di fibre); pane senza sale; biscotteria tradizionale dolce secca tipicizzata con almeno uno di questi ingredienti: vino, mosto e/o frutta in guscio. Mentre per i formaggi le tipologie sono: primo sale; caciotta romana; paste filate fresche; formaggi vaccini e bufalini stagionati; formaggi ovini stagionati; formaggi caprini stagionati; ricotta.