



Camera di Commercio
Roma

STAMPA: DIGITALALAB - ROMA

GRAFICA E ILLUSTRAZIONI: OFFICINART



FESTA NAZIONALE DEL PANE FRESCO

26 - 31 MAGGIO 2008

Segreteria organizzativa:

AZIENDA ROMANA MERCATI

Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma

Tel. +39 06 69792401 - Fax +39 06 6794845

E-mail: posta@romamercati.com

 romaincampaagna.it

Fresco così,
solo dal
mio fornaio.



29 maggio 2008
Piazza Madonna di Loreto

ore 11.00

GIOVANI IN MUSICA

CONCERTO DI MUSICA CLASSICA
con la direzione artistica del Maestro
TIZIANA CASENTINO

con musiche di
BACH, PACHELBEL, MOURET, PURCELL, CHARPENTIER

presso la Chiesa Madonna di Loreto – sede del Pio Sodalizio dei Fornai

Ingresso libero

Al termine, le fornarine offriranno in degustazione agli alunni delle scuole elementari di Roma prodotti da forno artigianali

Dal 26 al 31 maggio
presso i forni aderenti al circuito
sarà possibile acquistare in anteprima il
PANE DI ROMA
realizzato con ingredienti locali
e un processo di lavorazione rigorosamente tradizionale.

Ed inoltre, compatibilmente con lo svolgimento delle normali attività di produzione, sarà possibile accedere ai laboratori per vivere in diretta alcune delle fasi di lavorazione del pane.

In occasione della Festa Nazionale del Pane,
è stato organizzato il concorso a premi
“Pane e Compagnatico”.

Dal 26 mattina al 29 maggio a ora di pranzo,
presso i forni indicati sulla cartina, sarà possibile,
compilando l'apposita scheda, partecipare al concorso
che mette in palio 10 confezioni contenenti
un oggetto di design per la conservazione del pane
e tanti prodotti tipici del territorio.

PRODOTTI TIPICI



**CIRIOLA ROMANA
O ANGUILLETTA**
Panino di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale, di forma allungata

e rigonfia al centro, consistenza morbida internamente, ricca di mollica, con crosta croccante e dorata e un'incisione lungo il dorso.

ROSETTA
Panino di farina di grano tenero, acqua, lievito di birra e sale, dalla sfoglia sottile e croccante, vuoto all'interno, ideale per ricche farciture, del peso di circa 80 grammi.



PIZZA BIANCA DI ROMA
Focaccia di farina, acqua, sale, malto, lievito di birra e olio, di colore leggermente dorato, si considera un sostituto del pane, ideale per colazioni

e merende, si presta a farciture. Pensata inizialmente come indicatore di temperatura per gli antichi forni, viene cotta sul piano del forno senza l'utilizzo di teglie. È stato avviato l'iter per l'ottenimento della denominazione IGP.

ALCUNI PANI “TERRITORIALI”



PANE CASERECCIO DI GENZANO
Di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale, in forma di pagnotta o filone, ha la mollica interna spugnosa, tenera, di colore bianco avorio, con alveoli non troppo grandi e irregolari, prodotto per il consumo quotidiano, la cui origine storica è legata alla tradizione contadina della zona. Riconosciuto come prodotto IGP.

PANE DI LARIANO
Di farina semintegrale di grano tenero, acqua, lievito acido e lievito di birra, caratterizzato da una mollica scura e dalla notevole resistenza al raffermamento, che ne consente la conservazione per più giorni, in forma di pagnotta o filone, adatto ad essere bruschettato ed al consumo con piatti forti, formaggi piccanti e stagionati.

