



## CAMERA DI COMMERCIO

### Bando di concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali

#### MISURA E SOGGETTI DESTINATARI

La Camera di Commercio di Foggia, in collaborazione con le associazioni di categoria e le istituzioni gastronomiche del territorio, indice il bando di concorso per i "Migliori pani e prodotti da forno tradizionali" al fine di **promuovere** e **valorizzare** le eccellenze artigianali locali nel settore della panificazione.

L'obiettivo è mantenere viva la tradizione e valorizzare la qualità dei prodotti da forno del nostro territorio.

Il bando è riservato ai **solli pani e prodotti da forno** prodotti nel territorio di competenza della Camera di Commercio di Foggia, ottenuti da sistemi di lievitazione con lievito madre, lievito compresso o di birra, biga o pasta di riporto e sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

I **beneficiari** dovranno:

- essere regolarmente iscritte alla CCIAA di Foggia;
- utilizzare esclusivamente materie prime di qualità;
- presentare un prodotto conforme alle tradizioni della panificazione locale o una rivisitazione innovativa della tradizione.

Tipologia **prodotti**:

- pane tradizionale di frumento tenero;
- pane tradizionale di frumento duro;
- pane integrale;
- pane ottenuto da miscele di frumento tenero e duro;
- pane di frumento miscelato con altri cereali (ad esempio, segale);
- pani innovativi (aggiunta di semi, olive, frutta secca, ecc. );
- pani e dolci rituali (ad esempio, pup'rat, taralli dolci, cacciandr, canestrello, ecc.);
- paposcia;
- taralli salati e scaldatelli.

La Camera di Commercio procederà all'istruttoria delle domande pervenute per verificare la sussistenza dei requisiti previsti dal bando.

I partecipanti al bando (post verifica requisiti) dovranno presentare un minimo di 1 kg di prodotto (per il pane in forme intere). Ciascun campione dovrà essere accompagnato da un'etichetta descrittiva del prodotto (nome, ingredienti, numero di lotto, data di produzione). La valutazione delle domande sarà effettuata dalla Commissione di valutazione, nominata con determina del segretario generale e composta da esperti del settore gastronomico, docenti del dipartimento della facoltà di agraria dell'Università di Foggia, professori di Istituti Professionali per i Servizi e panificatori di lunga esperienza

#### PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di partecipazione dovranno essere trasmesse a mezzo PEC al seguente indirizzo : [cciaa@fg.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa@fg.legalmail.camcom.it) a partire dal 20/10/2024 fino al 20/11/2024

#### INFORMAZIONI

CAT Confcommercio PMI società consortile a r.l.  
Ufficio Finanza agevolata alle imprese  
Francesca Lannunziata  
tel. 0881.560221  
e-mail: [finanziamenti@confcommerciofoggia.it](mailto:finanziamenti@confcommerciofoggia.it)