

Pane dell'Accoglienza di Roma



Roma, cultura del gusto
Rome: the culture of taste

*Cibo
dell'Accoglienza*

Pane dell'Accoglienza di Roma

Il Pane dell'Accoglienza di Roma è un prodotto artigianale tradizionale realizzato da un gruppo di eccellenza di panificatori romani.

Il pane è garantito per: provenienza delle materie prime dal territorio della regione Lazio; trasformazione delle farine e produzione del pane nella provincia di Roma; tipicità della trasformazione sulla base di modalità storicamente attive nella città di Roma; particolare salubrità del prodotto per l'alto contenuto nutrizionale; sostenibilità ambientale della produzione, grazie alla riduzione dei costi ambientali di trasporto (CO₂ prodotta).

Il pane può essere prodotto con un impasto di farina di frumento tenero, frumento tenero integrale e frumento duro.

Welcoming Bread

The Welcoming Bread is a traditional handmade product made by a group of Roman bakers of excellence.

The bread is guaranteed for: origin of the ingredients from the Lazio region; flour processing and bread production in the province of Rome; traditional processing on the basis of historically rooted Roman recipes; special product healthiness because of the high nutritional content; environmental sustainability of production, thanks to the reduction of the environmental costs of transport (CO₂ produced).

The bread can be produced with a mixture of: soft wheat flour, wholemeal soft wheat flour and durum wheat flour.



Nome / Name

Pane dell'Accoglienza di Roma
Welcoming Bread

Data di nascita / Date of birth

2015

Luogo di produzione / Place of production

Roma
Rome

Segni particolari / Particular features

Croce Tau
Tau Cross

Presenza sul mercato / Market availability

Tutto l'anno
All year round

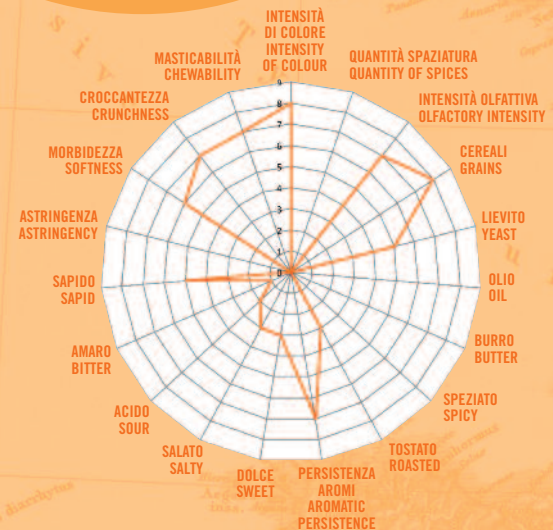
Tasting

Il pane all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- forma a pagnottina (cupola bassa) del diametro di circa 20 cm o a filoncino
- pezzatura da 500 grammi circa
- crosta croccante di colore giallo bruno, non bruciato con unghia incidente per circa 5 mm
- mollica di colore bianco-avorio caratterizzata da alveolatura irregolare e tessitura mediamente compatta
- umidità non superiore al 33%
- odore fragrante di grano

The bread must have the following characteristics:

- *low round loaf with a diameter of approximately 20 cm or elongated loaf*
- *approximate size of 500 g*
- *crispy crust, dark yellow in colour, not burned, 5 mm thick*
- *ivory-white coloured crumb, characterised by irregular bubbles and uneven average compact texture*
- *humidity must not exceed 33%*
- *fragrant smell of wheat*



Il Racconto

Roma è storicamente la città dell'accoglienza: fin dal 1300, anno del primo Giubileo indetto da Papa Bonifacio VIII, la città e i romani hanno coltivato la propria inclinazione all'ospitalità dei pellegrini in visita alla città eterna.

Il Pane dell'Accoglienza di Roma, frutto del lavoro dei fornai dell'Associazione Panificatori è, in virtù del suo tratto distintivo, un pane semplice realizzato con farine macinate a pietra prodotte alle porte di Roma. Le farine impiegate per la produzione di questo pane sono di origine esclusivamente locale e vengono ottenute tramite la macinazione a pietra che permette di ottenere una farina che conserva le caratteristiche nutrizionali del grano grazie alla bassa temperatura di lavorazione e la maggior parte delle fibre.

Le varietà di grano impiegate per la produzione delle farine sono: Bolero (frumento tenero), Solina (frumento tenero), Colosseo (frumento duro), Duilio (frumento duro) e Claudio (frumento duro). Le varietà di grano vengono coltivate e molite nell'area compresa tra Cerveteri e Tarquinia, storicamente vocata alla produzione di frumento fin dal Rinascimento.

The Story

Rome is historically a hosting city: since the year 1300, when the first Jubilee was proclaimed by Pope Boniface VIII, the city and the Romans have cured their own inclination in respect of hospitality of pilgrims visiting the Eternal City. The "Welcoming Bread", the result of the Roman Association of Bakers' work, is, by virtue of their distinctive feature, a

simple bread made with stone ground flour produced in the Roman outskirts. The flour used for the production of this is exclusively local and is obtained through stone milling that allows to obtain a flour retaining the nutritional characteristics of wheat due to low processing temperature and high fibre content.

Wheat varieties used for the production of the flour are: Bolero (soft wheat), Solina (soft wheat), Colosseum (durum wheat), Duilio (durum wheat) and Claudio (durum wheat). Wheat is grown and milled in the area between Cerveteri and Tarquinia, historically dedicated to the production of wheat since the Renaissance.

La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	1070 kJ / 256 kcal
Grassi / Fat	1,0 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	49,0 g
di cui Zuccheri / Sugar	5,5 g
Proteine / Protein	9,0 g
Sale / Salt	0,3 g

Roma, cultura del gusto
Cibo dell'Accoglienza

**È un'iniziativa
della Camera di Commercio di Roma
realizzata da ARM – Azienda Romana Mercati
Azienda Speciale per la valorizzazione
del settore agroalimentare**

www.romaculturadelgusto.com