

Al Concorso Pane “Premio Roma” 2016, anche i biscotti artigianali di Stefano Campoli

scritto da Adriana Siciliano | 25/11/2016



Passione, manualità e competenza sono solo alcune delle caratteristiche del moderno panificatore che vuole distinguersi per le sue abilità. All’undicesima edizione del Concorso Pane “Premio Roma”, dopo un’attenta selezione, sono stati premiati i migliori fornai della regione Lazio e del territorio nazionale, un elogio alla qualità del bene più umile e prezioso.

Il viaggio nel mondo dei prodotti da forno ed in particolare del pane accompagna la storia dell’uomo e della sua evoluzione. Nato inizialmente come semplice impasto di acqua e farina nel corso dei secoli, il pane ha subito molteplici trasformazioni e - da allora - anche la figura del fornaio si è evoluta, dovendo assecondare le diverse esigenze dei consumatori sempre più alla ricerca della qualità.

Il Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali “[Premio Roma](#)” promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da **ARM, Azienda Romana Mercati** in collaborazione con l’Arsial, giunto alla sua XI edizione, ha visto quest’anno la partecipazione di ben **53 aziende** provenienti da 13 regioni con oltre 170 prodotti.

Il Concorso è stato suddiviso in due ambiti: “Roma” e “Nazionale” e, dopo le diverse distinzioni dei

“Pani”, è stata valutata anche la **Biscotteria tradizionale dolce secca da forno**, tipicizzata con ingredienti come vino, mosto e frutta in guscio.

In questa sezione [Stefano Campoli](#) di Casamari, in provincia di Frosinone, è stato scelto per alcuni dei suoi biscotti, che realizza nel piccolo laboratorio di famiglia. Ciambelle al vino, Tozzetti classici, Amaretti e Tozzetti al cacao hanno ricevuto tutti un buona valutazione sulla base di numerosi requisiti organolettici e sensoriali utilizzati dalla giuria composta da dieci degustatori professionisti.

La nascita di questo laboratorio artigianale di pasticceria secca, risale al 2007, quando Stefano decide di voler creare dei prodotti da forno semplici, ma dal sapore genuino come quelli di un tempo.

La sfida non è per niente semplice visti i tempi, in cui le grandi aziende non lasciano spazio ai piccoli produttori che hanno dei costi di gestione nettamente superiori e non possono scendere a compromessi se vogliono offrire qualità, a partire dalla scelta delle materie prime. È quello che ha fatto Stefano, pian piano, attraverso fiere ed eventi è riuscito a farsi conoscere ed apprezzare.

Oggi Stefano Campoli propone una ventina di ricette, dalle più semplici ciambelle al vino ai biscotti con farine alternative come canapa e riso oppure a quelli speziati con curcuma e vaniglia Tahiti.

Una produzione artigianale ma al passo con i tempi che non poteva tralasciare i classici Panettoni e Colombe presenti nelle migliori gastronomie e negozi specializzati.

Un'altra bellissima storia di capacità imprenditoriale e profumo di qualità d'altri tempi.

Stefano Campoli

Via Case Campoli, 412 - 03029 - Casamari (FR)

www.stefanocampoli.it