

VINCITORI CONCORSO PANE "PREMIO ROMA" 2016



SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panificio Boccea s.r.l.
Ciambella di grano duro
- 2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l.
Pane di grano duro biologico
- 3° classificato: Argilli s.r.l.
Pane di grano duro

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Baldassarini Domenico
Pane salato
- 2° classificato: Cavola Tiziano
Pane tradizionale della nonna
- 3° classificato: Argilli s.r.l.
Pane casareccio

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON AGGIUNTA DI FARINE DI ALTRI CEREALI

- 1° classificato: L'Angolo del Fornaio 2 s.r.l.
Pane a lievitazione naturale con farro, mais e grano saraceno
- 2° classificato: Cavola Tiziano
Cacchiarella
- 3° classificato: Il Tuo Fornaio ITF s.r.l.
Pane rustico

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: AsaNisiMasa s.r.l.
Il tre farine
- 2° classificato: Panificio Boccea s.r.l.
Pane con lievito madre e farina di grano duro macinata a pietra
- 3° classificato: Pane e Dolci di Scorsoni Aronne
Pane casareccio di grano duro

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: Il Tuo Fornaio ITF s.r.l.
Pane sportivo

TIPOLOGIA PANE SENZA SALE

- 1° classificato: AsaNisiMasa s.r.l.
Pane sciapo cotto a legna
- 2° classificato: Panificio Salvati s.n.c.
Pane senza sale
- 3° classificato: Panificio Boccea s.r.l.
Pane sciapo

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Biscò - Vincenza De Angelis
Tozzetti alle mandorle
- 2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l.
Ciambelline al vino Cesanese del Piglio
- 3° classificato: Azienda Agricola Fortunato
Ciambelline al Cannonau

MIGLIOR PANE DELLA PROVINCIA DI ROMA

- Il Tuo Fornaio ITF s.r.l. – **Pane sportivo**

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU)
Pane carasatu integrale
- 2° classificato: Panificio Boccea s.r.l. (RM)
Ciambella di grano duro
- 3° classificato: Rosa Maria Vittoria (CB)
Pane con le patate

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Baldassarini Domenico (RM)
Pane salato
- 2° classificato: Cavola Tiziano (RM)
Pane tradizionale della nonna
- 3° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Pane con lievito madre e farina di grano tenero macinata a pietra
- 3° classificato: Panificio Enzo Perna Il Pane di Tessano (CS)
Pane casareccio

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON AGGIUNTA DI FARINE DI ALTRI CEREALI

- 1° classificato: L'Angolo del Fornaio 2 s.r.l. (RM)
Pane a lievitazione naturale con farro, mais e grano saraceno
- 2° classificato: Cavola Tiziano (RM)
Cacchiarella
- 3° classificato: Tecchioli s.n.c. (TN)
Pane al farro integrale

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: Panificio Petrella Laurino & C. s.n.c. (CB)
Pane casareccio
- 2° classificato: Forno Baldi s.n.c. (RE)
Pane contadino
- 3° classificato: Agriturismo Caseria (BN)
Pane di Castelfranco con lievito madre e patate

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: Il Tuo Fornaio ITF s.r.l. (RM)
Pane sportivo
- 2° classificato: Gusto Antico (FR)
Pane Gusto Antico
- 3° classificato: Mazzonari & Panettieri s.r.l.s. (CE)
Pane anti-age

TIPOLOGIA PANE SENZA SALE

- 1° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. (RM)
Pane sciapo cotto a legna
- 2° classificato: Cuti Società Cooperativa Panificio di Cuti (CS)
Pane di Cuti senza sale
- 3° classificato: Panificio Le Delizie di Mastro Fornaio (VT)
Pane senza sale

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Di Raimo Maria Teresa (LT)
Baci di Eva
- 2° classificato: Panificio Fiorentini s.n.c. (VT)
Biscotti fichi e cioccolato
- 3° classificato: I Fornai s.n.c. (VT)
Tesichelle alle nocciole

PREMIO SPECIALE PER IL MIGLIOR PANE BIOLOGICO

- AsaNisiMasa s.r.l. (RM) – **Pane di grano duro biologico**

PREMIO SPECIALE PER IL MIGLIOR PANE DA FILIERA CORTA

- L'Angolo del Fornaio 2 s.r.l. (RM) – **Pane a lievitazione naturale con farro, mais e grano saraceno**