



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale



Pane e Tradizione

Repertorio delle imprese premiate al
“PREMIO ROMA” 2018

*List of companies awarded at the Bread Awards
“PREMIO ROMA” 2018*

In collaborazione con/in cooperation with:

ARSIAL



Pane e Tradizione

Giunto alla sua tredicesima edizione, il Concorso Pane “Premio Roma”, promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da Agro Camera in collaborazione con ARSIAL ed in sinergia con Unioncamere Lazio e con il sistema delle Camere di Commercio della regione, è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio di Roma e del Lazio, ma anche per quelle nazionali. E sono soprattutto i numeri di questa ultima edizione a confermarlo: 52 aziende di 11 regioni che hanno sottoposto oltre 130 campioni suddivisi in 6 tipologie.

Tutti prodotti di eccellenza valutati da una Giuria di cinque degustatori professionisti composta da tecnologi alimentari, ricercatori e assaggiatori dell'INAP (Istituto Nazionale Assaggiatori Pani) sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

La struttura del Concorso

Il Concorso si articola in due sezioni.

La **sezione Roma e Lazio** è dedicata alle aziende del territorio regionale, che si confrontano su 3 tipologie tipiche del territorio: la biscotteria tradizionale dolce secca da forno, i pani prodotti con lievito madre e la Pizza Bianca di Roma.

La **sezione Nazionale**, concepita con l'intento di stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale, è invece aperta a tutte le aziende del territorio nazionale e si incentra su 3 tipologie: pani tradizionali e storici di frumento duro; pani tradizionali di frumento tenero; pani innovativi per tecnologica di

The Bread and Bakery Products Awards “Premio Roma”, this year in the thirteenth edition, are promoted by the Rome Chamber of Commerce and carried out by Agro Camera in cooperation with ARSIAL and in synergy with Unioncamere Lazio and with the Chambers of Commerce of the region. They have become a focal point not only for the Roman and Lazio bakeries, but also for the national ones. This year's statistics confirm a positive trend: 52 companies from 11 regions that have competed with over 130 samples divided in 6 categories. Excellent products assessed by a Jury of five professional tasters composed of food technologists, researchers and INAP tasters (National Institute of Bread Tasters) on the basis of specific organoleptic and sensory attributes.

Awards structure

The Awards are divided into two sections.

The **Rome and Lazio section** section is reserved for companies from the regional territory, competing with 3 categories of traditional local products: sweet bakery products, bread produced using mother yeast and Pizza Bianca di Roma.

The **National section**, intended to encourage a comparison with productions similar to local ones for obtainment method or tradition, is open to all Italian companies competing with 3 categories: traditional and historical durum wheat bread; traditional soft wheat bread; innovative bread for production technology, functionality or use of minor cereals. In



Pane e Tradizione

produzione, funzionalità o impiego di cereali minori. Per quanto concerne i pani innovativi, in particolare, si tratta di un confronto sulle nuove frontiere e sfide del settore nei confronti della crescente richiesta di diversificazione dei prodotti, anche in chiave salutistica, da parte dei consumatori.

La Giuria della XIII edizione

Cinque giurati tra i migliori tecnologi alimentari, ricercatori e assaggiatori dell'INAP si riuniscono per esaminare i prodotti concorrenti in due intense sessioni di assaggio.

Tutti i campioni, opportunamente anonimizzati, sono valutati dai giurati in base a cinque parametri: aspetto, odore, sapore, retrolfatto e struttura.

La Giuria è composta da:

- Giovanni Battista Quaglia
- Francesco Bonafaccia
- Giovanni Bonafaccia
- Walter Crici
- Barbara Rangoni

I materiali promozionali, i vincitori di questa e delle passate edizioni ed il Regolamento del Concorso sono consultabili sul sito www.concorsipremioroma.it

particular, as far as innovative bread is concerned, it is a confrontation on the new frontiers and challenges of the sector with the increasing demand by consumers for product diversification, even from a health perspective.

The Jury of the 13th edition

Five jurors, among the best food technologists, researchers and INAP tasters, assess all competing products in two intensive sessions.

All samples, properly anonymised, are assessed by the jurors on the basis of five parameters: appearance, odour, flavour, aftertaste and structure.

The jurors are:

- Giovanni Battista Quaglia
- Francesco Bonafaccia
- Giovanni Bonafaccia
- Walter Crici
- Barbara Rangoni

All promotional materials, the winners of the current and past editions and the Regulations of the Awards are available on the website www.concorsipremioroma.it



Vincitori del Concorso Pane
“PREMIO ROMA” 2018

Winners of the Bread Awards
“PREMIO ROMA” 2018



Sezione Roma e Lazio

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: La Pasticciotta di Russo Antonietta (LT)
Crostatine alle Visciole
- 2° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Fini Fini con Pistacchi, Mandorle e Nocciole
- 3° classificato: RPS Pane s.r.l.s. (VT)
Tozzetti alle Nocciole

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: Panificio Frontoni Alessandro s.r.l. (RM)
Pane Rustico Integrale
- 2° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Pane con le Noci
- 2° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM)
Casareccio Integrale
- 3° classificato: Il Pane di Onelia Holding s.r.l. (LT)
Pagnotta di Pane

TIPOLOGIA PIZZA BIANCA DI ROMA

- 1° classificato: De Carolis e F. s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 2° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 3° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma

MIGLIOR PRODOTTO DA FORNO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM)
Casareccio Integrale



Rome and Lazio section

SWEET BAKERY PRODUCTS

- 1st classified: La Pasticciotta di Russo Antonietta (LT)
Crostatine alle Visciole
- 2nd classified: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Fini Fini con Pistacchi, Mandorle e Nocciole
- 3rd classified: RPS Pane s.r.l.s. (VT)
Tozzetti alle Nocciole

BREAD PRODUCED USING MOTHER YEAST

- 1st classified: Panificio Frontoni Alessandro s.r.l. (RM)
Pane Rustico Integrale
- 2nd classified: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Pane con le Noci
- 2nd classified: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM)
Casareccio Integrale
- 3rd classified: Il Pane di Onelia Holding s.r.l. (LT)
Pagnotta di Pane

PIZZA BIANCA DI ROMA

- 1st classified: De Carolis e F. s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 2nd classified: Cuore di Grano s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 3rd classified: Albanesi 2011 s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma

BEST BAKERY PRODUCT OF INTEREST FOR NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKETS

- Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM)
Casareccio Integrale



Sezione Nazionale

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Trepì s.r.l. (PE)
Pane Marrucino
- 1° classificato: Rosa Maria Vittoria e Del Rosso Angelo e C. s.n.c. (CB)
Pane di Grano Duro Senatore Cappelli Integrale a Lievitazione Naturale
- 2° classificato: Dolce & Salato di Zanesi Patrick (MI)
Pane 100% Semola di Senatore Cappelli
- 3° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU)
Pane Guttiatu

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Panificio Moderno s.n.c. (TN)
Pantrentino
- 2° classificato: Pane al Pane s.r.l.s. (CS)
Pane Casereccio Bio
- 3° classificato: Tecchiolli s.n.c. (TN)
Pantrentino

TIPOLOGIA PANI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, FUNZIONALITÀ O IMPIEGO DI CEREALI MINORI

- 1° classificato: Forno a Legna di Santino Beccarisi (LE)
Pane ai Cereali
- 2° classificato: Dolce & Salato di Zanesi Patrick (MI)
Pane Antico al Farro e Ardito
- 3° classificato: Panificio Fiorentini s.n.c. (VT)
Pane all'Avena con Semi di Canapa



National section

TRADITIONAL AND HISTORICAL DURUM WHEAT BREAD

- 1st classified: Trepì s.r.l. (PE)
Pane Marrucino
- 1st classified: Rosa Maria Vittoria e Del Rosso Angelo e C. s.n.c. (CB)
Pane di Grano Duro Senatore Cappelli Integrale a Lievitazione Naturale
- 2nd classified: Dolce & Salato di Zanesi Patrick (MI)
Pane 100% Semola di Senatore Cappelli
- 3rd classified: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU)
Pane Guttiatu

TRADITIONAL SOFT WHEAT BREAD

- 1st classified: Panificio Moderno s.n.c. (TN)
Pantrentino
- 2nd classified: Pane al Pane s.r.l.s. (CS)
Pane Casereccio Bio
- 3rd classified: Tecchiolli s.n.c. (TN)
Pantrentino

INNOVATIVE BREAD FOR PRODUCTION TECHNOLOGY, FUNCTIONALITY OR USE OF MINOR CEREALS

- 1st classified: Forno a Legna di Santino Beccarisi (LE)
Pane ai Cereali
- 2nd classified: Dolce & Salato di Zanesi Patrick (MI)
Pane Antico al Farro e Ardito
- 3rd classified: Panificio Fiorentini s.n.c. (VT)
Pane all'Avena con Semi di Canapa

PRE





I contatti delle aziende premiate

Contacts of winners



I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

ALBANESI 2011 S.R.L.

Via Gerolamo Cardano, 13/15
00146 Roma
Tel./Ph. 0039 06 5578791
Fax 0039 06 55308182
E-mail: adrax2011@live.it
Web: www.ilfornodellemeraviglie.com

BALDASSARRA ANGELICA & C. S.N.C.

Via Vado Amaseno, 28
03029 Veroli (FR)
Tel./Ph. 0039 0775 863158
Fax 0039 0775 863158
E-mail: info@baldassarra1936.com

CUORE DI GRANO S.R.L.

Via Mario Menghini, 68/74
00179 Roma
Tel./Ph. 0039 06 7887094
E-mail: cuoredigrano@tim.it

DE CAROLIS E F. S.R.L.

Via del Trullo, 280
00148 Roma
Tel./Ph. 0039 06 6530933
Fax 0039 06 6530933
E-mail: decamil@hotmail.it

DOLCE & SALATO DI ZANESI PATRICK

Via Principale, 2
20060 Liscate (MI)
Tel./Ph. 0039 339 3134538
E-mail: patrick1z@libero.it

FORNO A LEGNA DI SANTINO BECCARISI

Via Monte Nero, 47
73013 Galatina (LE)
Tel./Ph. 0039 333 4678048
E-mail: santinobecc@libero.it

IL PANE DI ONELIA HOLDING S.R.L.

Via Villa Petrarca, 5
04018 Sezze (LT)
Tel./Ph. 0039 0773 88193
E-mail: ilpanedionelia@libero.it

LA PASTICCIOTTA DI RUSSO ANTONIETTA

Via dei Marruccini, 29
04100 Latina
Tel./Ph. 0039 338 2590729
E-mail: info@lapasticciotta.it

PANE AL PANE S.R.L.S.

Via Mazzini
87070 San Lorenzo Bellizzi (CS)
Tel./Ph. 0039 0981 994604
E-mail: blottavincenzo@libero.it

PANE & DOLCI DI SCORSONI ARONNE

Via del Forte Braschi, 35-B/C
00167 Roma
Tel./Ph. 0039 06 6274342
E-mail: panedolciroma@gmail.com

PANIFICIO FIORENTINI S.N.C.

Via Viterbo, 46
01030 Canepina (VT)
Tel./Ph. 0039 0761 750716
E-mail: panificiofiorentini@libero.it

PANIFICIO FRONTONI ALESSANDRO S.R.L.

Via dei Monti di Pietralata, 226-B
00157 Roma
Tel./Ph. 0039 06 4500244
E-mail: frontonialessandro@gmail.com



I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

PANIFICIO GIULIO BULLONI E FIGLI S.R.L.

Via Minerva, 8
08021 Bitti (NU)
Tel./Ph. 0039 0784 415182
Fax 0039 0784 415232
E-mail: panificio.bulloni1@gmail.com
Web: www.giuliobulloni.it

PANIFICIO MODERNO S.N.C.

Via al Ponte, 10
38060 Isera (TN)
Tel./Ph. 0039 0464 436196
E-mail: info@panificiomoderno.net
Web: www.panificiomoderno.net

ROSA MARIA VITTORIA E DEL ROSSO ANGELO E C. S.N.C.

Via Regina Margherita, 25
86010 Cercepiccola (CB)
Tel./Ph. 0039 0874 79248
Fax 0039 0874 79248
E-mail: rosamariavittoriasnc@gmail.com

RPS PANE S.R.L.S.

Via Fontana Matuccia, snc
01033 Civita Castellana (VT)
Tel./Ph. 0039 0761 514679
E-mail: rowa2005@libero.it
Web: www.panificiomorelli.eu

TECCHIOLLI S.N.C.

Via Roma, 26
38096 Vallelaghi (TN)
Tel./Ph. 0039 0461 864019
Fax 0039 0461 864506
E-mail: direzione@tecchiolli.it
Web: www.tecchiolli.it

TREPÌ S.R.L.

Via Pescara
65020 Turrivalignani (PE)
Tel./Ph. 0039 085 8542654
E-mail: info@fornotrepi.it
Web: www.fornotrepi.it

Realizzazione a cura di/*Edited by:*



**Camera di Commercio
Roma**



**AGRO CAMERA
Azienda Speciale**

tel./ph. 0039 06 69792401
fax 0039 06 6794845
posta@agrocamera.com
www.agrocamera.com