



# VINCITORI CONCORSO "PREMIO ROMA" 2007

per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali  
italiani, del Lazio e di Roma

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

### Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Panificio - Pasticceria Angelo Colapicchioni - Ciabatta di grano duro

### Tipologia: Pani e prodotti da forno tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Pinriesi sas di Giambarresi Giancarlo - Pane casereccio

2° classificato: Panificio Ferruzzi Franca snc - Pane di Genzano Igp

### Tipologia: Biscotteria secca da forno

1° classificato: Una Chiara Dolcezza - Ciambelle al vino bianco

2° classificato: Panifici Pistola snc - Ciambelle al torrone

3° classificato: Cose dell'altro pane - Occhi di bue

### Tipologia: Pizza bianca di Roma

1° classificato: Panificio di Nonno Franco di Fiorentino F.lli snc

### Miglior prodotto della provincia di Roma:

Una Chiara Dolcezza - Ciambelle al vino bianco

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

### Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Forni Riuniti Valpan (FR) - Pagnotta di grano duro

### Tipologia: Pani e prodotti da forno tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Panificio della Nonna (LT) - Pane cafone

### Tipologia: Biscotteria secca da forno

1° classificato: Forni Riuniti Valpan (FR) - Dolce del pescatore

1° classificato: Il casareccio snc (VT) - Tozzetti

### Miglior prodotto della regione Lazio:

Forni Riuniti Valpan (FR) - Pagnotta di grano duro

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

### Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Forni Riuniti Valpan (FR) - Pagnotta di grano duro

2° classificato: Panificio Biscottificio Tiri (PZ) - Pane di grano duro

3° classificato: Panificio Forghieri (VT) - Pane di grano duro

**Premio speciale della giuria:** Panificio Soru Francesco (NU) - Pane Carasau

### Tipologia: Pani e prodotti da forno tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Panificio Franci (VT) - Pane casereccio di grano tenero sciapo

2° classificato: Viscusi F. Panificio (BN) - Pane casereccio di grano tenero

3° classificato: Panificio della Nonna (LT) - Pane cafone

### Tipologia: Biscotteria secca da forno

1° classificato: Forno a legna Panificio (LE) - Pitteddre

2° classificato: Panificio Franci (VT) - Tozzetti

3° classificato: Antico Forno Perrone (MT) - Cancellata materana

### Tipologia: Prodotti da forno innovativi (per la ricetta o per la tecnica di cottura o per funzionalità)

1° classificato: Panificio di Cuti (CS) - Pane alla cutise

2° classificato: Panificio della Nonna (LT) - Pane con cipolle e semi di papavero

3° classificato: Dolciaria A. Loison (VI) - Panettone all'amarena

con la partecipazione di:



Associazione Panificatori  
di Roma e Provincia



Reg  
tipica