



VINCITORI CONCORSO "PREMIO ROMA" 2010

per i migliori pani
e prodotti da forno tradizionali di Roma e nazionali

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

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

2° classificato: Sapore di Pane - *Pane di grano duro a lievitazione naturale*

3° classificato: Due Passi - *Pane filone di grano duro*

Tipologia: Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne - *Filone casereccio a lievitazione naturale*

2° classificato: F.Ili Fiorentino Panificio - *Pane della salute*

Tipologia: Biscotteria dolce secca da forno

1° classificato: Cose dell'altro pane - *Brutto buono*

Miglior pane della provincia di Roma:

Panificio Pasticceria Angelo Colapicchioni - *Ciavattina di grano duro*

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Nepi Pan (VT) - *Pane di grano duro*

1° classificato: Sapore di Pane (RM) - *Pane di grano duro a lievitazione naturale*

2° classificato: Gruppo Novelli (LT) - *Pane San Benedetto*

3° classificato: Panificio Biscottificio Tiri (PZ) - *Pane casereccio di semola rimacinata di grano duro*

Tipologia: Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Gruppo Novelli (TR) - *Filone di Terni cotto a legna*

2° classificato: I Fornai di Pieri (VT) - *Pane Comune 00*

2° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM) - *Filone casereccio a lievitazione naturale*

3° classificato: Panificio Viscusi (BN) - *Pane di grano tenero*

Tipologia: Biscotteria dolce secca da forno

1° classificato: Nepi Pan (VT) - *Ciambellina al vino*

2° classificato: Dolci tipici artigianali Clara (RI) - *Amaretto*

3° classificato: Cose dell'altro pane (RM) - *Brutto buono*

3° classificato: Giustini Massimo (VT) - *Tozzetto*

Concorso "PREMIO ROMA" - Premi speciali

Premio speciale della giuria

Panificio Pasticceria Angelo Colapicchioni (RM) - *Ciavattina di grano duro*

Panificio Soru Francesco (NU) - *Carasau*

Premio speciale Pane a ridotto contenuto di sale

Sapore di Pane (RM) - *Pane di grano duro a lievitazione naturale*

Gruppo Novelli (TR) - *Filone di Terni cotto a legna*

con la partecipazione di:



Federazione Italiana Panificatori