



VINCITORI CONCORSO "PREMIO ROMA" 2008

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: La bontà del pane - *Pagnottina di grano duro*

Tipologia: Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Antichi sapori - *Pane casereccio di Cave*

Tipologia: Biscotteria dolce secca da forno

1° classificato: Panificio Pasticceria Angelo Colapicchioni - *Ciambelline al vino bianco con olio DOP Sabina*

1° classificato: Panifici Pistola - *Rondelle al limone*

2° classificato: Antichi sapori - *Canestrelli ripieni*

3° classificato: La bontà del pane - *Ciambelline al vino*

Tipologia: Pizza bianca di Roma

1° classificato: Panificio Pasticceria Angelo Colapicchioni

Miglior pane della provincia di Roma:

La bontà del pane - *Pagnottina di grano duro*

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Panificio Forghieri Antonio (VT) - *Pane di semola di grano duro*

Tipologia: Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: Panificio Le delizie di Mastro Fornaio (VT) - *Pane casereccio*

Tipologia: Biscotteria dolce secca da forno

1° classificato: I veri sapori di una volta (RI) - *Fagottini di marmellata*

Miglior pane della regione Lazio:

Panificio Le delizie di Mastro Fornaio (VT) - *Pane casereccio*

Panificio Forghieri Antonio (VT) - *Pane di semola di grano duro*

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

Tipologia: Pani tradizionali e storici di frumento duro

1° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli (NU) - *Pane carasatu*

2° classificato: L'arte del pane di Antonio e Giuseppe Vaccarella (BN) - *Pane di semola di grano duro rimacinato*

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

Tipologia: Pani tradizionali di frumento tenero o altri cereali

1° classificato: L'arte del pane di Antonio e Giuseppe Vaccarella (BN) - *Pane casereccio di grano tenero*

2° classificato: Panificio Le delizie di Mastro Fornaio (VT) - *Pane casereccio*

3° classificato: Antichi sapori (RM) - *Pane casereccio di Cave*

Tipologia: Pani biscottati

1° classificato: Panificio Biscottificio Tiri (PZ) - *Crostini*

Tipologia: Biscotteria dolce secca da forno

1° classificato: I veri sapori di una volta (RI) - *Fagottini di marmellata*

2° classificato: Panificio Biscottificio Tiri (PZ) - *Calzoncelli*

3° classificato: Panificio Pasticceria Angelo Colapicchioni (RM) - *Ciambelline al vino bianco con olio DOP Sabina*

3° classificato: Panifici Pistola (RM) - *Rondelle al limone*

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

1° classificato: Linea Pane (BS) - *Quattro stagioni*

2° classificato: Dolciaria A. Loison (VI) - *Colomba di pasticceria alla pesca*

3° classificato: Panificio Biscottificio Tiri (PZ) - *Pane della salute*

con la partecipazione di:



Associazione Panificatori
di Roma e Provincia

