



VINCITORI CONCORSO PANE "PREMIO ROMA" 2014



SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panifici Pistola s.n.c.
Pane giallo di Allumiere
- 2° classificato: Il Tuo Fornaio ITF s.r.l.
Pane di grano duro

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: L'Antica Panetteria
Spoletta
- 2° classificato: Baldassarini Domenico
Rosetta
- 3° classificato: Albanesi 2011 s.r.l.
Mattarello

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON AGGIUNTA DI FARINE DI ALTRI CEREALI

- 1° classificato: Due Passi s.n.c.
Pagnottina al farro integrale
- 2° classificato: Panificio Duerre s.n.c.
Pane ai 5 cereali
- 3° classificato: AsaNisiMasa s.r.l.
Pane al grano saraceno biologico sciapo

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: I Bread s.r.l.
Pane romano
- 2° classificato: L'Antica Panetteria
Pane del Gargano
- 3° classificato: Chicco di Grano
Pane contadino a lievitazione naturale

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: Cose dell'Altro Pane s.r.l.
Pane rustico senza glutine
- 2° classificato: Il Tuo Fornaio ITF s.r.l.
Pane funzionale
- 3° classificato: Una Chiara Dolcezza
Pane integrale di Zagarolo

TIPOLOGIA PANE SENZA SALE

- 1° classificato: Baldassarini Domenico
Pagnotta sciapa

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Cose dell'Altro Pane s.r.l.
Feste biscotto nocciole e cacao
- 2° classificato: De Angelis Vincenza
Tozzetto alle nocciole
- 3° classificato: Due Passi s.n.c.
Casareccio alle noci e frutti di bosco

MIGLIOR PANE DELLA PROVINCIA DI ROMA

L'Antica Panetteria – Spoletta

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU)
Pane carasatu guttiatu
- 2° classificato: Panificio Marchi Laura (TN)
Pane di Senatore Cappelli
- 3° classificato: Gruppo Novelli s.r.l. (TR)
Pan mastro di grano duro cotto a legna

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: L'Antica Panetteria (RM)
Spoletta
- 2° classificato: L.T. Pane s.n.c. (FR)
Pane bianco casareccio
- 3° classificato: Baldassarini Domenico (RM)
Rosetta
- 3° classificato: Panificio Viscusi (BN)
Pane Francesco

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON AGGIUNTA DI FARINE DI ALTRI CEREALI

- 1° classificato: Tundu Piccola Panetteria Artigiana (NU)
Pane carasau kamut
- 2° classificato: Due Passi s.n.c. (RM)
Pagnottina al farro integrale
- 3° classificato: Panificio Duerre s.n.c. (RM)
Pane ai 5 cereali

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: I Bread s.r.l. (RM)
Pane romano
- 2° classificato: L'Antica Panetteria (RM)
Pane del Gargano
- 3° classificato: La Via dei Sapori s.n.c. (BS)
Il gigante di grano duro
- 3° classificato: Panificio Il Buon Pane (VI)
Norvegese

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: La Via dei Sapori s.n.c. (BS)
Panavena
- 2° classificato: Panificio Gallo Vincenzo e C. s.a.s. (CS)
Pane integrale di Cuti
- 3° classificato: Panificio Enzo Perna (CS)
Pane integrale
- 3° classificato: Forno Antico s.n.c. (SA)
Pane senza sale integrale

TIPOLOGIA PANE SENZA SALE

- 1° classificato: De Cesare Anna Lucia (IS)
Pane senza sale di Macchiagodena
- 2° classificato: Baldassarini Domenico (RM)
Pagnotta sciapa
- 3° classificato: Gruppo Novelli s.r.l. (TR)
Pane di Terni cotto a legna

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Cose dell'Altro Pane s.r.l. (RM)
Feste biscotto nocciole e cacao
- 2° classificato: Panificio Fiorentini s.n.c. (VT)
Ciambellina al vino
- 3° classificato: De Angelis Vincenza (RM)
Tozzetto alle nocciole

PREMIO SPECIALE PER IL MIGLIOR PANE BIOLOGICO

La Via dei Sapori s.n.c. (BS) – Panavena