

VINCITORI CONCORSO PANE “PREMIO ROMA” 2023



SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PIZZA BIANCA DI ROMA

- 1° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 2° classificato: Didan s.n.c. (RM)
Pizza Bianca di Roma
- 3° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM)
Pizza Bianca di Roma

TIPOLOGIA MARITONZO

- 1° classificato: Monteforte 3 s.r.l. (RM)
Marituzzo
- 2° classificato: Il Cannolo Siciliano s.n.c. (RM)
Marituzzo
- 3° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM)
Il Marituzzo

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Biscotteria Anticoli s.r.l. (FR)
Scrocchietti alle Nocciole
- 1° classificato: Stefano Campoli Tradizione Ciociara (FR)
Biscotti Extra Dark
- 2° classificato: Biscottificio Alessi Ernesto (LT)
Bastoncini Mandorlati
- 2° classificato: La Pasticciotta di Russo Antonietta (LT)
Crostatine
- 3° classificato: Panificio F.lli Panzini s.r.l. (RM)
Ciambelline al Vino

MIGLIOR PANE PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Triticum s.r.l.s. (RM)
Pane Cinque Cereali e Semi

MIGLIOR PANE PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- Triticum s.r.l.s. (RM)
Pane Cinque Cereali e Semi

MIGLIOR PANE PRODOTTO DA IMPRESA FEMMINILE

- Forno Marini - L.T. Pane di Marini Luciana (FR)
Integrale di Grano Tenero

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

- Biscottificio Alessi Ernesto (LT)
Bastoncini Mandorlati

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Tundu Piccola Panetteria Artigiana (NU)
Pane Carasau “Madre”
- 2° classificato: Panificio San Luigi s.n.c. (CS)
Pane Senatore
- 3° classificato: Panificio Pugliese s.a.s. (BA)
Pane di Grano Duro Grandi Forme

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Panificio Grazioli s.a.s. (MI)
Pane Paesano
- 2° classificato: Panificio Moderno s.n.c. (TN)
Pan del Gnac
- 3° classificato: Didan s.n.c. (RM)
Naturello

TIPOLOGIA PANI INTEGRALI DI FRUMENTO DURO E/O TENERO

- 1° classificato: Panificio Bubbo Brunella (CZ)
Pane Integrale
- 2° classificato: Panificazione Romana s.r.l. (RM)
Pane “Fibrapan”
- 3° classificato: Trepì s.r.l. (PE)
Integrale 100% di Filiera
- 3° classificato: Forno Marini - L.T. Pane di Marini Luciana (FR)
Integrale di Grano Tenero

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON L'IMPIEGO DI CEREALI MINORI

- 1° classificato: Mulinum Buonconvento s.r.l. (SI)
Pane 100% Segale “Iermano”
- 2° classificato: Azienda Agricola Monchini (VT)
Pane di Segale Biologico
- 3° classificato: Panificio San Luigi s.n.c. (CS)
Pane Jermano

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: Mulinum Buonconvento s.r.l. (SI)
Pane ai 5 Semi
- 2° classificato: Panificio San Luigi s.n.c. (CS)
Pane ai Multicereali
- 3° classificato: Triticum s.r.l.s. (RM)
Pane Cinque Cereali e Semi
- 3° classificato: Crivu (VV)
Pane 5 Semi

TIPOLOGIA PANI CONDITI, DOLCI E SALATI

- 1° classificato: Tundu Piccola Panetteria Artigiana (NU)
Pane Carasau “Gucciau”
- 2° classificato: Panificio Rosa Maria Vittoria e Del Rosso Angelo & C. s.n.c. (CB)
Focaccia Patate e Mais
- 2° classificato: Trepì s.r.l. (PE)
Pane Avena e Noci
- 3° classificato: Diafani Eccellenza del Gusto (RI)
Pan Frutto