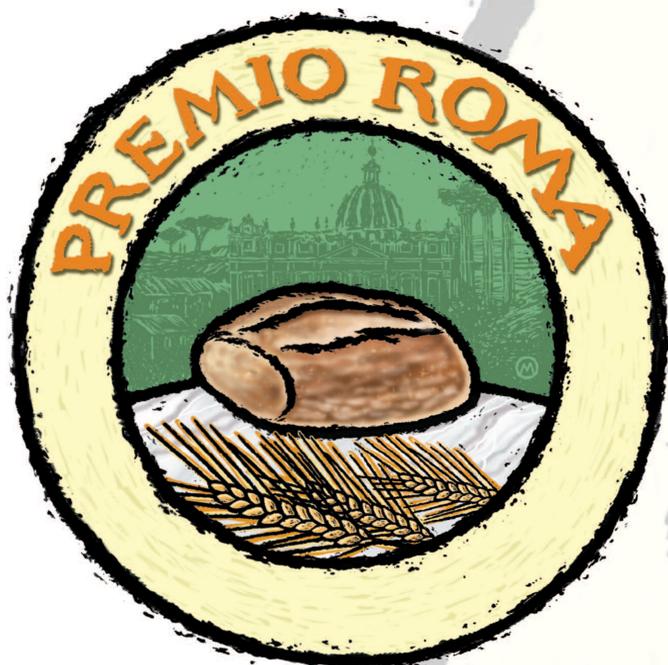


VINCITORI CONCORSO PANE “PREMIO ROMA” 2017



SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Pane e Dolci di Scorsoni Aronne (RM)
Il Grano Duro
- 2° classificato: Panificio Salvati s.n.c. (RM)
Pane di Grano Duro Senatore Cappelli
- 3° classificato: Panificio Marè (RM)
Filoncino di Grano Duro a Lievitazione Madre

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Panificio Salvati s.n.c. (RM)
Tozzetto alle Nocciole
- 2° classificato: Società Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Ciambellina al Cannonau

TIPOLOGIA PIZZA BIANCA

- 1° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM)
Pizza Bianca
- 2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. (RM)
Pizza Bianca

MIGLIOR PANE PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Albanesi 2011 s.r.l. (RM) – **Pan Ciavatta**

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

Panificio Salvati s.n.c. (RM) – **Tozzetto alle Nocciole**

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR)
Pane con Lievito Madre e Farina di Grano Tenero Macinata a Pietra
- 2° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM)
Pan Ciavatta
- 3° classificato: Trepì s.r.l. (PE)
Pane Integrale

TIPOLOGIA PANI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, FUNZIONALITÀ O IMPIEGO DI CEREALI MINORI

- 1° classificato: Società Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pane Multicereale
- 2° classificato: Tassone Pietro & C. s.n.c. (CZ)
Pane di Adù
- 3° classificato: Panificio di Cuti (CS)
Pane di “Cuti” di Segale