

UMBRIA


BASTIA UMBRA [PG]
ORA Forneria

via S. Rocco, 13

Tel. 3505684225

Chiuso sabato pomeriggio e domenica tutto il giorno

Orario 7.30-13.00/17.00-19.30

Lievito madre vivo

Un locale moderno (ha aperto i battenti a giugno 2022) con laboratorio a vista, "firmato" da Carlo Massucci e Riccardo Raspa. La produzione vanta un assortimento all'altezza delle aspettative: pane di campagna con farina di tipo 2, pane di grano duro, pane ai 5 cereali con farina 1 e farina di segale, pane al farro e pane integrale (tutte realizzate sotto forma di pagnotta da circa 500g/750g). Un pane di ottima fattura realizzato con lievito madre liquido e farine prettamente locali: crosta sottile, ma coriacea e mollica dagli alveoli ampi e ben distribuiti. Completano l'offerta una discreta varietà di biscotti secchi, pan brioche per la colazione, e qualche snack salato.


BEVAGNA [PG]
Granarium

via Madonna della Pia, 12a

loc. Cantalupo

Tel. 0742361114

Chiuso lunedì

Orario 7.00/13.00

☎ www.granarium.it

Lievito madre vivo

Il sapore di una volta, la fragranza di un pane genuino e una consistenza tenace fuori e quasi solubile dentro, che svela una mollica umida e ben alveolata. Il merito è senza dubbio del controllo dell'intero processo di lavorazione che parte dal grano macinato e da una decina di farine auto-prodotte, nonché da una fermentazione dei lieviti tutta al naturale. La famiglia Lucarelli con Granarium (presente anche a Perugia in via Fratelli Pellas, 64), propone anche un vasto assortimento di prodotti da forno che comprendono la pasticceria secca, quella fresca, le brioche assortite per la colazione e una serie di golosità salate, come pizze, panini e focacce.



CORCIANO [PG]

Il Forno di Pioppi dal 1966

via G.B. Caporali, 11/13
loc. Mantignana

Tel. 0756059431

Chiuso domenica pomeriggio

Orario 7.00-13.00/16.00-20.00;
domenica 8.00/13.00

☞ www.fornopioppi.com

Lievito madre vivo

Se c'è un forno che nella zona di Perugia garantisce continuità, competenza e qualità alla numerosa clientela, è certamente quello della famiglia Pioppi attivo dal 1966. La produzione è ampia, si va dagli sfizi salati (pizzette, pinse romane, sandwich e panini) a un vasto assortimento di golosità di pasticceria secca e fresca per la colazione. Il pane rimane comunque un must imperdibile, sia che si tratti di pan bauletto, pane integrale, di grano tenero o di grano duro, ai multicereali o casereccio, salato e non. L'impasto realizzato con lievito madre, garantisce un interno soffice e aerato, e un esterno brunito e croccante. Altro punto di forza è la produzione legata alle festività, in particolare con la pizza pasquale a base di formaggio disponibile tutto l'anno.



FOLIGNO [PG]

Forno Pizzoni

I.go Volontari
del Sangue, 4-6

Tel. 0742350322

Chiuso domenica

Orario 6.15/15.00

☞ www.fornopizzoni.it

Lievito madre vivo

Erede di una tradizione di panificazione genuina partita nel 1935 con il nonno, Ivan Pizzoni continua a fare ricerca e si mette continuamente alla prova con nuovi prodotti che non trascurano sapore e qualità. Lievito madre (lo stesso dall'apertura), farine selezionate da filiera certificata, attenzione ad ogni passaggio della lavorazione concorrono ad un pane casereccio dalla piacevole masticabilità ed estremamente digeribile. Degno di nota anche il resto dell'offerta con pani fermentati al riso, alle mele, pane in cassetta, pane proteico, al farro, al grano saraceno, integrale o ai multicereali. Buona pure la produzione di dolci per le festività e l'assortimento di lievitati per la colazione, di pizze in teglia, di focacce e snack salati.



FOLIGNO [PG]

Forno San Feliciano

v.le Firenze, 101

Tel. 0742320515

Chiuso giovedì, sabato e

domenica pomeriggio

Orario 7.00-13.00/16.30-19.00;
giovedì e sabato 7.00/13.00;
domenica 8.00/12.30

☞ www.fornosanfeliciano.com

Il forno della famiglia Silveri con le sue molteplici proposte, tutte valide, è punto di riferimento per la città. Si passa dai prodotti per la colazione, come cornetti, sfoglie, brioche assortite e biscotti, ad alternative salate che spaziano dalle pizze in teglia, ai panini farciti, ai grissini, alle sfoglie, alla gastronomia. Il pane casereccio (anche nella versione integrale), impastato con farina bianca locale, rimane il prodotto di punta, una garanzia di qualità in tutti i passaggi della lavorazione. Nonostante la cottura nel forno a legna, la crosta rimane abbastanza chiara e la mollica soffice e adeguatamente umida. Oltre al pane bianco e integrale, disponibile in filette, filoni e pagnotte, da provare il "pancaciato" a base di cacio e noci. Degna di nota anche la produzione legata alle festività.



FOLIGNO [PG]

O' MÁ l'angolo delle bontà

via Umberto I, 37

Tel. 3337679585

Chiuso i pomeriggi

di mercoledì e sabato;

domenica tutto il giorno

Orario 8.00-13.30/16.30-20.00

Un concentrato di energia, professionalità e passione. Una produzione che si focalizza su quattro tipologie di pane, tutte realizzate a regola d'arte: il pane di San Giovanni (prodotto di punta) impastato con farina di farro e farina bianca, la baguette fragrante e leggera, il pane aromatico a base di farina di segale. Quello di San Giovanni, sempre convincente, viene venduto in formati da mezzo chilo e poco meno di un chilo, si presenta con la crosta brunita e croccante e con una mollica dagli alveoli ben evidenti. Si dà spazio a qualche golosità dolce (torte, crostate, biscotti, granola di pane) e salata (pizze, tortini al formaggio, focacce). Completano l'offerta i grandi lievitati per le festività, dal panettone alla pizza al formaggio per il periodo pasquale.



MAGIONE [PG]
**Bar Molino
 Centumbrie**

**via Osteria, 31 C
 fraz. Agello**

Tel. 0758244790

Chiuso sempre aperto

Orario 7.30/21.00;

venerdì e sabato 7.30/22.00

✉ www.centumbrie.com

Lievito madre vivo

Il Bar Molino del progetto Centumbrie riserva sempre sorprese. Un assortimento di prodotti da forno che strizza l'occhio alle boulangerie francesi, ma con un piglio tutto territoriale che passa dalla materia prima (farine biologiche in primis), a tutto ciò che offre la terra in termini di cereali, frutta e verdura. E c'è un pane per ogni stagione, impastato dalle mani esperte di Marco Cibocchi e lasciato a lievitare un'intera giornata. Profumi, leggerezza e sfumature di acidità concorrono ad un prodotto di grande qualità. Sugli scaffali pani integrali, ai multicereali (come la buonissima fougasse), pani di segale e altre tipologie che assecondano le stagionalità, con impasti a base di cavolo, di riso venere, di zucca e curry, di cioccolato e mirtillo e molto altro. Arricchiscono l'offerta focacce, pizze, la linea di pasticceria e lievitati per la colazione e la produzione legata alle festività.



PERUGIA
Gionangeli

via Gramsci, 18

loc. Ponte Valleceppi

Tel. 0756920142

Chiuso domenica pomeriggio

Orario 6.30-13.00/16.30-19.30;

domenica 7.00/13.00

✉ www.gionangeli.com

Lievito madre vivo

La famiglia Gionangeli si dedica all'arte del pane dal 1897 con professionalità e coerenza. Una sfiziosa varietà di prodotti da forno, ma il pane rimane il fiore all'occhiello dell'intera produzione. Un impasto con lievito madre e farina di grano tenero, lavorato artigianalmente, una mollica soffice e una crosta tenace e croccante. Oltre al pane bianco, quello di segale, quello integrale, quello ai multicereali, o quello casereccio leggermente salato di grano duro. I formati variano dai piccoli, come i panini, alle pagnotte, dalle filette ai filoni. Occhio attento anche al resto dell'offerta, che rimane calda alle radici regionali, proponendo pasticceria secca e fresca e qualche valida alternativa salata.



PERUGIA
**Il Fornaio
 Faffa dal 1851**

**via Antonio Gramsci, 9/11
 loc. Ponte Valleceppi**

Tel. 0756920122

Chiuso domenica

Orario 6.30-13.00/16.30-20.00

✉ www.faffailfornaio.it

Lievito madre vivo

In attività dal 1850 il forno della famiglia Faffa è una delle più antiche imprese storiche d'Italia. Lievitazione naturale e cottura nel forno al legna, concorrono ad un risultato apprezzabile, così come la lavorazione dell'impasto e la scelta delle farine. Un pane casereccio dalla crosta dorata e fragrante, con una mollica solubile e ben alveolata dalle note gradevolmente acidule. Anche pani semintegrali, pane del contadino, il classico pane pugliese, pizze, focacce e schiacciate. Sul fronte dolce, l'offerta verte sulle tipicità (di pasticceria fresca e secca), e sui grandi lievitati delle feste.



PERUGIA
Santino

via delle Fascine, 6

loc. Sant'Andrea d'Agliano

Tel. 0756090459

Chiuso domenica pomeriggio

Orario 6.30/19.30;

domenica 6.30/13.00

✉ www.santinopanetteriapasticceria.com

Lievito madre vivo

Un forno ben strutturato con quattro locali in attività nell'hinterland: da Perugia, a Ponte San Giovanni, da San Martino in Campo, al quartier generale di Sant'Andrea d'Agliano. Una vasta gamma di prodotti da forno che abbraccia la tradizione locale, non trascurando qualità e attenzione al dettaglio. Il pane (disponibile anche nella versione integrale o ai multicereali), è una conferma in tutti i sensi: profumato, equilibrato e ben realizzato dalla lievitazione alla cottura e, indubbiamente, piacevole al morso. Oltre a quello casereccio, si possono acquistare diversi tipi di pane nei formati piccoli o grandi. Una buona fetta della produzione è legata alle festività (colombe, panettoni) e ai dolci tipici regionali (ciaramicola, torcolo, pizza dolce e altro).



SPOLETO [PG]

Alfredo Vantaggi

via Flaminia, 24

loc. Strettura

Tel. 074354102

Chiuso martedì tutto il giorno
e giovedì pomeriggio

Orario 7.00-13.00/16.00-20.00;

dom 8.00 -13.00/16.00-20.00

☎ www.fornovantaggi.it

Lievito madre vivo

Il cavallo di battaglia del forno (in attività dal 1840) è, naturalmente, il famoso pane di Strettura, un pane cotto a legna, realizzato con farina di grano tenero, acqua di sorgente e lievito, disponibile nella versione da 1 kg (filetta) o da 2 kg (filone). Di ottima fattura anche i pani impastati con olive, noci, pistacchi, quello integrale o ai multicereali. L'offerta comprende inoltre salumi di propria produzione, qualche sfiziosità salata, come pizzette, torte salate, la classica "attorta" ripiena di verdura, panini, crostate, biscotti dolci e salati, panettoni e pampepato.

LAZIO



TRE PANI

FROSINONE

PEZZ DE PANE

ROMA

ANTICO FORNO ROSCIOLI

LIEVITO FRANCESCO ARNESANO

PANIFICIO BONCI

TRITICUM MICROPANIFICIO AGRICOLO

TULIPANE