



Il miglior panettone di Roma? Si trova a Ostia e lo firma Claudio Grieco

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Roma, 1 dicembre 2025. Nel panorama delle eccellenze romane, un nome sta attirando l'attenzione di giornali, food blogger e appassionati: quello di Claudio Grieco, il maestro fornaio di Ostia che ha conquistato il riconoscimento come miglior panettone artigianale di Roma grazie a una lavorazione che unisce metodo tradizionale e materie prime selezionate. Una notizia che parte dal litorale, ma che già risuona oltre i confini della capitale.

Il panettone che nasce da 40 ore di lavoro

La forza del panettone di Grieco non è il marketing, ma il tempo. Da trent'anni il maestro perfeziona una ricetta che oggi è considerata un punto di riferimento nella città di Roma. Nel suo laboratorio di Ostia ogni panettone richiede 40 ore di lavorazione, tra rinfreschi del lievito madre, impasti successivi, riposi controllati e una lievitazione lenta che rispetta la tradizione.

La filosofia della qualità

Nel panettone del Forno Grieco non trovano spazio aromi artificiali o scorciatoie industriali. La scelta degli ingredienti è rigorosa: vaniglia in bacche, burro di centrifuga, uova fresche e canditi artigianali. La lavorazione, interamente manuale, è frutto di un mestiere affinato nel tempo. È un prodotto fatto con materie prime di qualità altissima, tanta pazienza e passione. Ci vogliono 40 ore prima che uno dei miei panettoni sia pronto. Sono trent'anni che produco panettoni, spiega Grieco.

Un premio che conferma la tradizione

Il riconoscimento ricevuto a Roma, tra degustazioni cieche e valutazioni tecniche, ha confermato la qualità di un prodotto che i residenti di Ostia conoscono da anni. Il Premio Panettone Roma ha acceso

i riflettori sul lavoro di Grieco, attirando una crescente curiosità anche da parte della stampa nazionale.

Il Forno Grieco: un punto fermo del litorale romano

Il laboratorio di Claudio Grieco non è solo il luogo dove nasce il miglior panettone artigianale della Capitale: è un punto di riferimento storico per chi vive a Ostia. Da anni il forno è considerato un tempio della colazione, grazie ai celeberrimi cornetti di alta pasticceria, al pane preparato come una volta e alla pizza sfornata di continuo per tutto il giorno. La stessa cura che caratterizza i panettoni si ritrova in ogni prodotto, creando un legame profondo con la comunità.

Le varianti del panettone più amate di Roma

Accanto al classico panettone tradizionale, Grieco propone versioni più moderne che stanno conquistando rapidamente il pubblico romano. Il panettone al pistacchio, ricco e profumato, e quello al cioccolato, morbido e intenso, riflettono una capacità di innovare senza tradire l'identità artigianale del laboratorio. La lavorazione rimane sempre la stessa: lenta, precisa e totalmente naturale.

Dove acquistarlo

Il miglior panettone di Roma è disponibile direttamente nel laboratorio del Forno Grieco a Ostia, dove ogni anno, con l'avvicinarsi delle festività, aumentano le richieste e si formano lunghe file di appassionati che tornano puntualmente per portare sulla loro tavola un prodotto autentico e riconosciuto.

Contatti:

Immediapress

comunicati@immediapress.it

COMUNICATO STAMPA a CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

â

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Dicembre 1, 2025

Autore

redazione