

# VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2020

## SEZIONE ROMA E LAZIO

### TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)  
**Treccia di Bufala**
- 2° classificato: Caseificio Paoella s.r.l. (LT)  
**Mozzarella di Bufala Campana DOP**
- 3° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)  
**Fior di Latte**

### TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno (RM)  
**Pecorino Fresco Fiore**
- 2° classificato: Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Stracchinato dei Papi**
- 3° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)  
**Piramide di Capra**

### TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino La Deliziosa**
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Semistagionato**
- 3° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno (RM)  
**Romae Flores**

### TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Alan Farm (LT)  
**Provolone Stagionato**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole**
- 3° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato**
- 3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda (RM)  
**Il Cacio di Papà**

### TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Caseificio Paoella s.r.l. (LT)  
**Ricotta di Bufala**
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Ricotta di Pecora**
- 2° classificato: Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Ricotta di Pecora**
- 3° classificato: C.L.A.R. - Centrale del Latte di Rieti s.r.l. (RI)  
**Ricotta Vaccina**

### MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Stracchinato dei Papi**

### MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Stracchinato dei Papi**

### MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- La Quercia s.r.l. (RM) – **Pecorino La Deliziosa**



## SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

### TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Lácteos Romero Peláez, S.L.  
 Quesos & Besos (Spagna)  
**Olavidia**
- 2° classificato: Società Agricola Valle Infernotto s.s. (CN)  
**Tumin Mol**
- 3° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Cacio Stracco di Capra**

### TIPOLOGIA FORMAGGI OTTENUTI DA LATTE CRUDO DI ANIMALI AL PASCOLO BRADO O SEMIBRADO

- 1° classificato: Utopia Hoeve (Paesi Bassi)  
**Boeren Geitenkaas**
- 2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)  
**Mattonella di Capra**
- 3° classificato: Agriturismo Caseria (BN)  
**Caciocavallo di Castelfranco Stagionato**

### TIPOLOGIA FORMAGGI A LATTE MISTO

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Formaggio Ovi-caprino Il Galeotto**
- 2° classificato: Barone G.R. Macrì s.r.l. (RC)  
**Misto Modi**
- 3° classificato: Antica Fattoria La Parrina (GR)  
**Misto Capra-Pecora**

### TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Lácteos Romero Peláez, S.L.  
 Quesos & Besos (Spagna)  
**Valleoscuro**
- 2° classificato: Quesería El Gazul, S.L. (Spagna)  
**Queso El Gazul en Aceite de Oliva Virgen Extra**
- 3° classificato: Manchegas Ojos del Guadiana, S.L. (Spagna)  
**Molemocho**

### TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, INGREDIENTI, FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Società Semplice Agricola Busia e Mulas (NU)  
**Formaggio Su Grabiolu Senza Lattosio**
- 2° classificato: Cooperativa Fattoria della Piana Società Agricola (RC)  
**Bergorino**
- 3° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)  
**Kenza Senza Lattosio**