

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