



Camera di Commercio  
Roma

AGRO CAMERA  
Azienda Speciale



# L'Arte del Casaro

Repertorio delle imprese premiate al  
"PREMIO ROMA" 2018

*List of companies awarded at the Cheese Awards  
"PREMIO ROMA" 2018*

In collaborazione con//in cooperation with:



**ARSIAL**





# L'Arte del Casaro

Giunto alla sua quindicesima edizione, il Concorso Formaggi "Premio Roma", promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da Agro Camera in collaborazione con ARSIAL ed in sinergia con Unioncamere Lazio e con il sistema delle Camere di Commercio della regione, è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio di Roma e del Lazio, ma anche per quelle nazionali ed estere. E sono soprattutto i numeri di questa ultima edizione a confermarlo: 115 aziende di 13 regioni e 7 paesi stranieri che hanno sottoposto oltre 250 campioni di formaggio suddivisi in 8 tipologie. Tutti prodotti di eccellenza valutati da una Giuria di sette degustatori professionisti dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

## La struttura del Concorso

Il Concorso si articola in due sezioni.

La **sezione Roma e Lazio** è dedicata alle aziende del territorio regionale, che si confrontano sulle 4 tipologie tipiche del territorio, tra cui spiccano la Mozzarella di bufala, il Fiordilatte, il Caciofiore di Columella ed i Pecorini.

La **sezione Nazionale e Internazionale**, concepita con l'intento di stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale, è invece aperta a tutte le aziende sia del territorio nazionale che estere e si incentra su 4 tipologie: i formaggi affinati; i formaggi ottenuti da latte crudo di animali al pascolo brado o semibrado; i formaggi a caglio vegetale o microbico; i formaggi innovativi per tecnologia di produzione, ingredienti o funzionalità. La scelta delle quattro tipologie non è casuale. Infatti, la diffusione della tecnica di affinamento dei formaggi è in forte crescita e l'ampia varietà rispecchia la maestria e la personalità del

The Cheese Awards "Premio Roma", this year in the fifteenth edition, are promoted by the Rome Chamber of Commerce and carried out by Agro Camera in cooperation with ARSIAL and in synergy with Unioncamere Lazio and with the Chambers of Commerce of the region. They have become a focal point not only for the Roman and Lazio dairy companies, but also for the national and international ones. This year's statistics confirm a positive trend: 115 companies from 13 Italian regions and 7 foreign countries that have competed with over 250 samples divided in 8 categories.

Excellent products assessed by a Jury of seven professional tasters from ONAF (National Organisation of Cheese Tasters) on the basis of specific organoleptic and sensory attributes.

## Awards structure

The Awards are divided into two sections.

The **Rome and Lazio section** is reserved for companies from the regional territory, competing with 4 categories of traditional local products, including water buffalo's milk Mozzarella, Fiordilatte, Caciofiore di Columella, and Pecorino cheese.

The **National and International section**, intended to encourage a comparison with productions similar to local ones for obtainment method or tradition, is open to all national and international companies competing with 4 categories: specially aged cheeses; raw milk cheeses from animals bred in wild or semi-wild environments; cheeses produced using vegetable or microbial rennet; innovative cheeses for production technology, ingredients or functionality. The choice of these four typologies is not random. In fact, the diffusion of cheese ageing techniques is growing strongly and the wide range of cheeses reflects



# L'Arte del Casaro

casaro. La produzione di formaggi a latte crudo, che rappresenta in un certo senso un ritorno a metodiche del passato, sta tornando in auge anche grazie all'acquisita consapevolezza che una materia prima di qualità è l'ingrediente fondamentale per ottenere prodotti di maggior pregio. I formaggi a caglio vegetale e microbico rievocano invece le antiche tecniche di trasformazione del latte descritte da autorevoli autori quali Columella. Per quanto concerne infine i formaggi innovativi, si tratta di un confronto sulle nuove frontiere e sfide del settore lattiero-caseario nei confronti della crescente richiesta di diversificazione dei prodotti, anche in chiave salutistica, da parte dei consumatori.

## La Giuria della XV edizione

Sette giurati tra i massimi esperti dell'ONAF si riuniscono per esaminare i formaggi concorrenti in cinque intense sessioni di valutazione. Tutti i campioni, opportunamente anonimizzati, sono valutati dai giurati in base a cinque parametri: aspetto, odore, sapore, retrolfatto e struttura.

La Giuria è composta da:

- Flavio Di Gregorio
- Palma Esposito
- Lorenzo Lauretti
- Rosalia Teresa Mastrocola
- Donato Nicastro
- Rossella Poggesi
- Domenico Villani

I materiali promozionali, i vincitori di questa e delle passate edizioni ed il Regolamento del Concorso sono consultabili sul sito [www.concorsopremioroma.it](http://www.concorsopremioroma.it)

the skill and personality of the cheesemaker. The production of raw milk cheeses, meaning in a certain way a return to traditional methods, is becoming popular again thanks also to the attained awareness that quality raw material is the key ingredient to obtain excellent products. Cheeses produced using vegetable or microbial rennet recall old milk processing techniques mentioned by authoritative authors such as Columella. Finally, as far as innovative cheeses are concerned, it is a confrontation on the new frontiers and challenges of the dairy industry with the increasing demand by consumers for product diversification, even from a health perspective.

## The Jury of the 15<sup>th</sup> edition

Seven jurors among the best experts of ONAF assess all competing cheeses in five intensive sessions. All samples, properly anonymised, are assessed by the jurors on the basis of five parameters: appearance, odour, flavour, aftertaste and structure.

The jurors are:

- Flavio Di Gregorio
- Palma Esposito
- Lorenzo Lauretti
- Rosalia Teresa Mastrocola
- Donato Nicastro
- Rossella Poggesi
- Domenico Villani

All promotional materials, the winners of the current and past editions and the Regulations of the Awards are available on the website [www.concorsopremioroma.it](http://www.concorsopremioroma.it)



Vincitori del Concorso Formaggi  
"PREMIO ROMA" 2018

---

*Winners of the Cheese Awards*  
*"PREMIO ROMA" 2018*



# Sezione Roma e Lazio

---

## TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala**
- 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Mozzarella di Bufala Buona**
- 3° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta Enzo e Massimo (RI)  
**Fior di Latte**
- 3° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)  
**Treccia di Bufala Campana DOP**

## TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)  
**Il Gentile**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino La Deliziosa**
- 3° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Abbondio**
- 3° classificato: Alchimista Lactis (RM)  
**Formaggella Francigena**

## TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole**
- 3° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Caciocavallo di Bufala Buona**

## TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Ricotta di Bufala**
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Ricotta di Capra**
- 3° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)  
**Ricotta Vaccina**

## MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Azienda Agricola Gentili (RM) – **Il Gentile**

## MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

Alchimista Lactis (RM) – **Formaggella Francigena**

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

Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) – **Pecorino Stagionato**



# Rome and Lazio section

---

## FRESH PASTA FILATA CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala**
- 2<sup>nd</sup> classified: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Mozzarella di Bufala Buona**
- 3<sup>rd</sup> classified: Azienda Agricola F.lli Nesta Enzo e Massimo (RI)  
**Fior di Latte**
- 3<sup>rd</sup> classified: Caseria Casabianca s.r.l. (LT)  
**Treccia di Bufala Campana PDO**

## FRESH CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Azienda Agricola Gentili (RM)  
**Il Gentile**
- 2<sup>nd</sup> classified: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino La Deliziosa**
- 3<sup>rd</sup> classified: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Abbondio**
- 3<sup>rd</sup> classified: Alchimista Lactis (RM)  
**Formaggella Francigena**

## AGED CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato**
- 2<sup>nd</sup> classified: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole**
- 3<sup>rd</sup> classified: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Caciocavallo di Bufala Buona**

## FRESH RICOTTA

- 1<sup>st</sup> classified: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Ricotta di Bufala**
- 2<sup>nd</sup> classified: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Ricotta di Capra**
- 3<sup>rd</sup> classified: Fattoria Colle S. Nicola (RM)  
**Ricotta Vaccina**

## BEST CHEESE PRODUCED BY YOUNG ENTREPRENEUR

Azienda Agricola Gentili (RM) – **Il Gentile**

## BEST CHEESE PRODUCED BY A NEWLY ESTABLISHED COMPANY

Alchimista Lactis (RM) – **Formaggella Francigena**

## BEST CHEESE OF INTEREST FOR NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKETS

Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) – **Pecorino Stagionato**



# Sezione Nazionale e Internazionale

---

## TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola La Poiana (CN)  
**Pecorino delle Barme**
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Affinato nelle Foglie di Noce**
- 3° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)  
**Villarejo Rosemary Curado en Romero**

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

- 1° classificato: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)  
**Caprino di Modi**
- 2° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)  
**Alma de Cerrón**
- 3° classificato: Mausitxa, E.Z. (Spagna)  
**Idiazabal DOP "Mausitxa"**

## TIPOLOGIA FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE O MICROBICO

- 1° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)  
**Cremitos del Zújar**
- 2° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)  
**Caciofiore Aquilano**
- 3° classificato: Quesería Los Casareños, S.L. (Spagna)  
**Torta del Casar DOP "Flor de la Dehesa"**

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

- 1° classificato: De Vierhoekhoeve (Belgio)  
**Karmeliet Beer Cheese**
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)  
**Colle CLA**
- 3° classificato: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)  
**Canapino**





# National and International section

---

## SPECIALLY AGED CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Cooperativa Agricola La Poiana (CN)  
**Pecorino delle Barme**
- 2<sup>nd</sup> classified: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Affinato nelle Foglie di Noce**
- 3<sup>rd</sup> classified: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spain)  
**Villarejo Rosemary Curado en Romero**

## RAW MILK CHEESES FROM ANIMALS BRED IN WILD OR SEMI-WILD ENVIRONMENTS

- 1<sup>st</sup> classified: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)  
**Caprino di Modi**
- 2<sup>nd</sup> classified: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spain)  
**Alma de Cerrón**
- 3<sup>rd</sup> classified: Mautitxa, E.Z. (Spain)  
**Idiazabal PDO “Mautitxa”**

## CHEESES PRODUCED USING VEGETABLE OR MICROBIAL RENNET

- 1<sup>st</sup> classified: Arteserena, S.L. (Spain)  
**Cremitos del Zújar**
- 2<sup>nd</sup> classified: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)  
**Caciofiore Aquilano**
- 3<sup>rd</sup> classified: Quesería Los Casareños, S.L. (Spain)  
**Torta del Casar PDO “Flor de la Dehesa”**

## INNOVATIVE CHEESES FOR PRODUCTION TECHNOLOGY, INGREDIENTS OR FUNCTIONALITY

- 1<sup>st</sup> classified: De Vierhoekhoeve (Belgium)  
**Karmeliet Beer Cheese**
- 2<sup>nd</sup> classified: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)  
**Colle CLA**
- 3<sup>rd</sup> classified: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)  
**Canapino**

PRE



I contatti delle aziende premiate

---

*Contacts of winners*





## I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

### AGRICOLTURA NUOVA S.C.S.A.I.

Via Valle di Perna, 315  
00128 Roma  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 06 5070453  
E-mail: [info@agricolturanuova.it](mailto:info@agricolturanuova.it)  
Web: [www.agricolturanuova.it](http://www.agricolturanuova.it)

### ALCHIMISTA LACTIS

Via Sacrofano-Cassia, 4050  
00060 Sacrofano (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 388 4678439  
E-mail: [alchimistalactis@gmail.com](mailto:alchimistalactis@gmail.com)

### ARGIOLAS FORMAGGI S.R.L.

S.P 14, 3/5  
09041 Dolianova (CA)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 070 740293  
Fax 0039 070 742394  
E-mail: [argiolas@argiolasformaggi.com](mailto:argiolas@argiolasformaggi.com)  
Web: [www.argiolasformaggi.com](http://www.argiolasformaggi.com)

### ARTESERENA, S.L.

Ctra ex 104 km 21,100  
06460 Campanario (Badajoz)  
Tel./Ph. 0034 924 851145  
Fax 0034 924 831017  
Spagna/Spain  
E-mail: [fabricacion@arrakis.es](mailto:fabricacion@arrakis.es)  
Web: [www.arteserena.com](http://www.arteserena.com)

### AZIENDA AGRICOLA F.LLI NESTA ENZO E MASSIMO

Località Mazzamora  
02046 Magliano Sabina (RI)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0744 91496  
Fax 0039 0744 91785  
E-mail: [mass.nesta@gmail.com](mailto:mass.nesta@gmail.com)

### AZIENDA AGRICOLA GENTILI

Via Valleluterana, 5  
00062 Bracciano (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 339 1836594  
E-mail: [giancarlogentili82@gmail.com](mailto:giancarlogentili82@gmail.com)

### AZIENDA AGRICOLA LA MASCIONARA

S.S 577 km 3,000 - Frazione Mascioni  
67013 Campotosto (AQ)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0862 904774  
Fax 0039 0862 1951072  
E-mail: [lasmacionara@tiscali.it](mailto:lasmacionara@tiscali.it)  
Web: [www.lasmacionara.it](http://www.lasmacionara.it)

### AZIENDA AGRICOLA TINTE ROSSE

Località Tinte Rosse, snc  
00010 Montelibretti (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 334 7185779  
E-mail: [tinterosse@gmail.com](mailto:tinterosse@gmail.com)  
Web: [www.tinterosse.it](http://www.tinterosse.it)

### BARONE G. R. MACRÌ S.R.L.

Via Cavour, 15  
89044 Locri (RC)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0964 356497  
Fax 0039 0964 356497  
E-mail: [agriturismomodi@gmail.com](mailto:agriturismomodi@gmail.com)  
Web: [www.baronemacri.it](http://www.baronemacri.it)

### CASEARIA CASABIANCA S.R.L.

Via S. Anastasia, 2077  
04022 Fondi (LT)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0771 556203  
Fax 0039 0771 556203  
E-mail: [info@caseariacasabianca.it](mailto:info@caseariacasabianca.it)  
Web: [www.caseariacasabianca.it](http://www.caseariacasabianca.it)



## I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

### COOPERATIVA AGRICOLA LA POIANA

Piazza Caduti, 1  
12020 Castelmagno (CN)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0171 986233  
Fax 0039 0171 986987  
E-mail: ornella@cooperativalapoiana.it  
Web: www.cooperativalapoiana.it

### D'ANGELO GIANCARLO

Via Ferdinando Lori, 171  
00138 Roma  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 335 6274394  
E-mail: caseificio@aziendaagricoladangelo.com  
Web: www.aziendaagricoladangelo.com

### DE VIERHOEKHOEVE

Brielstraat 71  
9860 Gijzenzele  
Belgio/Belgium  
Tel./Ph. 0032 9 3615791  
Fax 0032 9 3627720  
E-mail: contact@devierhoekhoeve.be  
Web: www.devierhoekhoeve.be

### FATTORIA COLLE S. NICOLA

Via Colle S. Nicola  
00031 Artena (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 06 9514014  
E-mail: fattoriacollesannicola@gmail.com

### INDUSTRIAS LÁCTEAS CERRÓN, S.L.

Ctra de Almansa s/n  
02651 Fuente Álamo (Albacete)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0034 967 543034  
E-mail: comercial@quesoscerron.com

### LA QUERCIA S.R.L.

Via Enrico Forlanini, 37/39/41  
00012 Guidonia Montecelio (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0774 373741  
Fax 0039 0774 553127  
E-mail: info@laquerciasrl.it  
Web: www.laquerciasrl.it

### MAUSITXA, E.Z.

Mausitxa Baserría - Arriaga Auzoa  
20870 Elgoibar (Gipuzkoa)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0039 943 743134

### QUESERÍA LOS CASAREÑOS, S.L.

Polígono Industrial "Charca de Hambre" -  
Parcela 4  
10190 Casar de Cáceres (Cáceres)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0034 927 290159  
Fax 0034 927 290159  
E-mail: info@loscasarenos.com  
Web: www.loscasarenos.es

### QUESOS ARTESANOS VILLAREJO, S.L.

C/ Camino Valdes s/n  
16432 Villarejo de Fuentes (Cuenca)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0034 969 131630  
Fax 0034 969 131638  
E-mail: quesosvillarejo@hotmail.com  
Web: www.quesosvillarejo.com

### SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA ARIS S.S.

Via Aris, 5  
14013 Monale (AT)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 335 6909409  
E-mail: info@cascinaaris.it; rafdenk@gmail.com



## I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

---

TERRA MIA S.R.L.  
Via della Bufalotta, 663  
00139 Roma  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 06 87200066  
Fax 0039 06 87200023  
E-mail: [ordini@mozzare.it](mailto:ordini@mozzare.it)  
Web: [www.mozzare.it](http://www.mozzare.it)

Realizzazione a cura di / *Edited by:*



**Camera di Commercio  
Roma**



**AGRO CAMERA  
Azienda Speciale**

tel./ph. 0039 06 69792401  
fax 0039 06 6794845  
posta@agrocamera.com  
www.agrocamera.com