



Camera di Commercio  
Roma

AGRO CAMERA  
Azienda Speciale



# L'Arte del Casaro

Repertorio delle imprese premiate al  
“PREMIO ROMA” 2019

*List of companies awarded at the Cheese Awards  
“PREMIO ROMA” 2019*

In collaborazione con / In cooperation with:



ARSIAL



# L'Arte del Casaro



Giunto alla sua sedicesima 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: 123 aziende di 14 regioni e 6 paesi stranieri che hanno sottoposto oltre 300 campioni di formaggio suddivisi in 10 tipologie. Tutti prodotti di eccellenza valutati da una Giuria di otto 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 5 tipologie tipiche del territorio, tra cui spiccano la Mozzarella di bufala, il Fiordilatte 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 5 tipologie: i formaggi ottenuti da latte crudo di animali al pascolo brado o semibrado; i formaggi DOP e IGP; i formaggi a latte misto; i formaggi affinati; i formaggi innovativi per tecnologia di produzione, ingredienti, funzionalità o taglio.

La scelta delle cinque tipologie non è casuale. La produzione di formaggi a latte crudo, che

*The Cheese Awards “Premio Roma”, this year in the sixteenth 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 companies, but also for the national and international ones. This year’s statistics confirm a positive trend: 123 companies from 14 Italian regions and 6 foreign countries that have competed with over 300 samples divided into 10 categories. Excellent products assessed by a Jury of eight 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 5 categories of traditional local products, including water buffalo’s milk Mozzarella, Fiordilatte 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 5 categories: cheeses from animals bred in wild or semi-wild environments; PDO and PGI cheeses; mixed milk cheeses; specially aged cheeses; innovative cheeses for production technology, ingredients, functionality or rennet.*

*The choice of these five typologies is not random. The production of raw milk cheeses, meaning in a certain way a return to traditional methods, is becoming popular again thanks also*

# L'Arte del Casaro



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 DOP e IGP, poi, rappresentano il fiore all'occhiello delle produzioni casearie nazionali ed europee. I formaggi a latte misto, così come la diffusione della tecnica di affinamento dei formaggi, sono in forte crescita e l'ampia varietà rispecchia la maestria e la personalità del casaro. 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 XVI edizione

Otto 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:

- Susanna Coen
- Flavio Di Gregorio
- Monica Gennaro
- Maria Laura Golisano
- Rossella Poggesi
- Nicoletta Tanga
- Angelo Tombolillo
- Domenico Villani

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

*to the attained awareness that quality raw material is the key ingredient to obtain excellent products. PDO and PGI cheeses represent the pride of Italian and European production. Mixed milk cheeses, as well as the diffusion of cheese ageing techniques, are growing strongly and the wide range of cheeses reflects the skill and personality of the cheesemaker. 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 16<sup>th</sup> edition*

*Eight 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:*

- Susanna Coen
- Flavio Di Gregorio
- Monica Gennaro
- Maria Laura Golisano
- Rossella Poggesi
- Nicoletta Tanga
- Angelo Tombolillo
- 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.concorsipremioroma.it](http://www.concorsipremioroma.it)*



**Vincitori del Concorso Formaggi  
"PREMIO ROMA" 2019**

---

*Winners of the Cheese Awards  
"PREMIO ROMA" 2019*



# Sezione Roma e Lazio

## TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)  
**Fiordilatte**
- 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala Buona**
- 3° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala**

## TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Caprino Nobile**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Fresco di Capra**
- 3° classificato: Caseificio Paoella s.r.l. (LT)  
**Formaggio Fresco di Bufala**

## TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM)  
**Caciotta Serafino**
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Semistagionato**
- 3° classificato: Eredi Stocchi (RI)  
**Pecorino Semistagionato**

## TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato Extra**
- 2° classificato: Eredi Stocchi (RI)  
**Pecorino Stagionato**
- 3° classificato: Società Agricola La Baita del Formaggio s.s. (RM)  
**Pecorino Il Vecchio Montanaro**

## TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Ricotta di Bufala**
- 2° classificato: Fattoria Faraoni (VT)  
**Ricotta Faraona**
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Ricotta di Capra**
- 3° classificato: Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Ricotta di Pecora**

## MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) – **Ricotta di Pecora**

## MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) – **Ricotta di Pecora**

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

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



# Rome and Lazio section

---

## FRESH PASTA FILATA CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)  
**Fiordilatte**
- 2<sup>nd</sup> classified: D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala Buona**
- 3<sup>rd</sup> classified: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Mozzarella di Latte di Bufala**

## FRESH CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Caprino Nobile**
- 2<sup>nd</sup> classified: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Fresco di Capra**
- 3<sup>rd</sup> classified: Caseificio Paoella s.r.l. (LT)  
**Formaggio Fresco di Bufala**

## SEMI-AGED CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: A & A Formaggi s.n.c. (RM)  
**Caciotta Serafino**
- 2<sup>nd</sup> classified: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Semistagionato**
- 3<sup>rd</sup> classified: Eredi Stocchi (RI)  
**Pecorino Semistagionato**

## AGED CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato Extra**
- 2<sup>nd</sup> classified: Eredi Stocchi (RI)  
**Pecorino Stagionato**
- 3<sup>rd</sup> classified: Società Agricola La Baita del Formaggio s.s. (RM)  
**Pecorino Il Vecchio Montanaro**

## FRESH RICOTTA

- 1<sup>st</sup> classified: Terra Mia s.r.l. (RM)  
**Ricotta di Bufala**
- 2<sup>nd</sup> classified: Fattoria Faraoni (VT)  
**Ricotta Faraona**
- 2<sup>nd</sup> classified: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)  
**Ricotta di Capra**
- 3<sup>rd</sup> classified: Piccola Formaggeria Artigiana (VT)  
**Ricotta di Pecora**

## BEST CHEESE PRODUCED BY YOUNG ENTREPRENEUR

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) – **Ricotta di Pecora**

## BEST CHEESE PRODUCED BY A NEWLY ESTABLISHED COMPANY

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) – **Ricotta di Pecora**

## BEST CHEESE OF INTEREST FOR NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKETS

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



# Sezione Nazionale e Internazionale

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

- 1° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR)  
**Lo Stagonato di Farindola**
- 2° classificato: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)  
**Formaggio Pecorino**
- 3° classificato: Azienda Agricola Canu s.s. (SS)  
**Pecorino San Leonardo**

## TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)  
**Manchego DOP Curado Gran Reserva Ntra. Sra. de Fuentes**
- 2° classificato: Il Cantone Società Agricola s.s. (RE)  
**Parmigiano Reggiano DOP (55 mesi)**
- 3° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)  
**Mozzarella di Bufala Campana DOP**

## TIPOLOGIA FORMAGGI A LATTE MISTO

- 1° classificato: Queso Payoyo, S.L. (Spagna)  
**Queso de Cabra y Oveja Curado**
- 2° classificato: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR)  
**Misto Capra-Pecora**
- 3° classificato: Gestión Agro Ganadera, S.L. (Spagna)  
**El Antiguo de Castilla**

## TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)  
**Blu di Bufala Muscat**
- 2° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR)  
**Per Capra!**
- 3° classificato: Erkiles Società Agricola Semplice (NU)  
**Cannonau**

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

- 1° classificato: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lituania)  
**Džiugas Special Aged (100 Mesi)**
- 2° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)  
**Fiocco della Tuscia Senza Lattosio**
- 3° classificato: Spinosa S.p.A. (CE)  
**Mozzarella di Latte di Bufala Senza Lattosio**





# National and International section

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

- 1<sup>st</sup> classified: Forme d'Autore s.r.l. (FR)  
**Lo Stagonato di Farindola**
- 2<sup>nd</sup> classified: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)  
**Formaggio Pecorino**
- 3<sup>rd</sup> classified: Azienda Agricola Canu s.s. (SS)  
**Pecorino San Leonardo**

## PDO AND PGI CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spain)  
**Manchego PDO Curado Gran Reserva Ntra. Sra. de Fuentes**
- 2<sup>nd</sup> classified: Il Cantone Società Agricola s.s. (RE)  
**Parmigiano Reggiano PDO (55 Months)**
- 3<sup>rd</sup> classified: Caseificio Luise s.r.l. (CE)  
**Mozzarella di Bufala Campana PDO**

## MIXED MILK CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Queso Payoyo, S.L. (Spain)  
**Queso de Cabra y Oveja Curado**
- 2<sup>nd</sup> classified: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR)  
**Misto Capra-Pecora**
- 3<sup>rd</sup> classified: Gestión Agro Ganadera, S.L. (Spain)  
**El Antiguo de Castilla**

## SPECIALLY AGED CHEESES

- 1<sup>st</sup> classified: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)  
**Blu di Bufala Muscat**
- 2<sup>nd</sup> classified: Forme d'Autore s.r.l. (FR)  
**Per Capra!**
- 3<sup>rd</sup> classified: Erkiles Società Agricola Semplice (NU)  
**Cannonau**

## INNOVATIVE CHEESES FOR PRODUCTION TECHNOLOGY, INGREDIENTS, FUNCTIONALITY OR RENNET

- 1<sup>st</sup> classified: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lithuania)  
**Džiugas Special Aged (100 Months)**
- 2<sup>nd</sup> classified: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)  
**Fiocco della Tuscia Senza Lattosio**
- 3<sup>rd</sup> classified: Spinosa S.p.A. (CE)  
**Mozzarella di Latte di Bufala Senza Lattosio**





I contatti delle aziende premiate

---

*Contacts of winners*





## I contatti delle aziende premiate / *Contacts of winners*

---

### A & A FORMAGGI S.N.C.

Via del Casale di Sant'Angelo, 28  
00061 Anguillara Sabazia (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 06 99849207  
E-mail: [adrianiserafino@gmail.com](mailto:adrianiserafino@gmail.com)

### 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)

### AZIENDA AGRICOLA CANU S.S.

Via Sassari, 48  
07044 Ittiri (SS)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 327 1330750  
E-mail: [pecorinocanu@gmail.com](mailto:pecorinocanu@gmail.com)

### AZIENDA AGRICOLA GRITTI BRUNO E ALFIO S.S.

Via Crema, 69  
24055 Cologno al Serio (BG)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 035 896507  
Fax 0039 035 896507  
E-mail: [info@quattroportoni.it](mailto:info@quattroportoni.it)  
Web: [www.quattroportoni.it](http://www.quattroportoni.it)

### AZIENDA AGRICOLA MONTE JUGO

S.P. Commenda km 2,200  
01100 Viterbo  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0761 250610  
E-mail: [info@montejugo.it](mailto:info@montejugo.it)  
Web: [www.montejugo.it](http://www.montejugo.it)

### AZIENDA AGRICOLA TINTE ROSSE DI ALESSANDRO DI MARCO

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  
E-mail: [agriturismomodi@gmail.com](mailto:agriturismomodi@gmail.com)  
Web: [www.baronemacri.it](http://www.baronemacri.it)

### CASEIFICIO CIOFFI S.N.C. DI CIOFFI MAURO, GIULIANO, GREGORIO E C.

Via San Carlo, 14/16/18  
01100 Viterbo  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0761 341614  
Fax 0039 0761 329583  
E-mail: [caseificiocioffi@virgilio.it](mailto:caseificiocioffi@virgilio.it)

### CASEIFICIO LUISE S.R.L.

Via Domitiana km 30,500  
81030 Castel Volturno (CE)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0823 762040  
Fax 0039 0823 762040  
E-mail: [info@caseificioluise.it](mailto:info@caseificioluise.it)  
Web: [www.caseificioluise.it](http://www.caseificioluise.it)



## I contatti delle aziende premiate/Contacts of winners

### CASEIFICIO PAOLELLA S.R.L.

Via Pantanello  
04022 Fondi (LT)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0771 511528  
Fax 0039 0771 519514  
E-mail: [amministratore@caseificiopaolella.it](mailto:amministratore@caseificiopaolella.it)  
Web: [www.caseificiopaolella.it](http://www.caseificiopaolella.it)

### D'ANGELO GIANCARLO

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

### EREDI STOCCHI

Via Viesci, 41 - Frazione Albaneto  
02016 Leonessa (RI)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 339 7949034  
E-mail: [peppetocchi@hotmail.it](mailto:peppetocchi@hotmail.it)

### ERKILES SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Sant'Anastasio, 23  
08020 Olzai (NU)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0784 55344  
Fax 0039 0784 55344  
E-mail: [erkiles@tiscali.it](mailto:erkiles@tiscali.it) - [info@erkiles.it](mailto:info@erkiles.it)  
Web: [www.erkiles.it](http://www.erkiles.it)

### FATTORIA FARAONI DI CIPPITELLI ANDREA

Via dei Tirreni, 22  
01015 Sutri (VT)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 338 2205865  
E-mail: [andrea@fattoriafaraoni.it](mailto:andrea@fattoriafaraoni.it)  
Web: [www.fattoriafaraoni.it](http://www.fattoriafaraoni.it)

### FORMAGGI CHIODETTI S.R.L.

Via Flaminia, 79  
01033 Civita Castellana (VT)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0761 540005  
Fax 0039 0761 542206  
E-mail: [info@formaggichiodetti.it](mailto:info@formaggichiodetti.it)  
Web: [www.formaggichiodetti.it](http://www.formaggichiodetti.it)

### FORME D'AUTORE S.R.L.

Via Passeggiata San Giuseppe, 136  
03029 Veroli (FR)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0775 210008  
Fax 0039 0775 212020  
E-mail: [info@formedautore.com](mailto:info@formedautore.com)  
Web: [www.formedautore.com](http://www.formedautore.com)

### GESTIÓN AGRO GANADERA, S.L.

Avda Italia 8, 1-15  
37006 Salamanca (Salamanca)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0034 923 258561  
Fax 0034 923 222554  
E-mail: [sara@queserialaantigua.com](mailto:sara@queserialaantigua.com)  
Web: [www.queserialaantigua.com](http://www.queserialaantigua.com)

### IL CANTONE SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Via Cantone, 5  
Località San Martino  
42016 Guastalla (RE)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0522 219765  
Fax 0039 0522 218154  
E-mail: [fattoriabenatti@libero.it](mailto:fattoriabenatti@libero.it)  
Web: [www.ilcantonevaccherosse.it](http://www.ilcantonevaccherosse.it)



## I contatti delle aziende premiate / *Contacts of winners*

### 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](mailto:info@laquerciasrl.it)  
Web: [www.laquerciasrl.it](http://www.laquerciasrl.it)

### PARRINA DUE SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Strada Vicinale della Parrina  
58010 Orbetello (GR)  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 0564 865586  
E-mail: [info@parrina.it](mailto:info@parrina.it)  
Web: [www.parrina.it](http://www.parrina.it)

### PICCOLA FORMAGGERIA ARTIGIANA

Via Belluno, snc  
01100 Viterbo  
Italia/Italy  
Tel./Ph. 0039 328 0063238  
E-mail: [formaggeriaartigiana@gmail.com](mailto:formaggeriaartigiana@gmail.com)  
Web: [www.piccolaformaggeriaartigiana.com](http://www.piccolaformaggeriaartigiana.com)

### QUESO PAYOYO, S.L.

C/ Ermita, 14  
11611 Villaluenga del Rosario (Cádiz)  
Spagna/Spain  
Tel./Ph. 0034 956 461149  
Fax 0034 956 461149  
E-mail: [payoyo@payoyo.com](mailto:payoyo@payoyo.com)  
Web: [www.payoyo.com](http://www.payoyo.com)

### 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](mailto:quesosvillarejo@hotmail.com)  
Web: [www.quesosvillarejo.com](http://www.quesosvillarejo.com)

### SOCIETÀ AGRICOLA LA BAITA DEL FORMAGGIO S.S.

Via Passo della Lepre  
00060 Capena (RM)  
Italia/Italy  
Tel./Ph 0039 06 97247642  
E-mail: [giuseppe.riti@gmail.com](mailto:giuseppe.riti@gmail.com)  
Web: [www.ritiformaggi.it](http://www.ritiformaggi.it)

### SPINOSA S.P.A.

Via Tirso, 23  
81030 Castel Volturno (CE)  
Italia/Italy  
Tel. 0039 0823 765088  
E-mail: [marketing@spinosaspa.com](mailto:marketing@spinosaspa.com)  
Web: [www.spinosaspa.com](http://www.spinosaspa.com)

### TERRA MIA S.R.L.

Via della Bufalotta, 663  
00139 Roma  
Italia/Italy  
Tel. 0039 06 87200066  
E-mail: [vendite@mozzare.it](mailto:vendite@mozzare.it)  
Web: [www.mozzare.it](http://www.mozzare.it)

### ŽEMAITIJOS PIENAS, S.C.

Sedor Str. 35  
87101 Telšiai  
Lituania/Lithuania  
Tel./Ph. 00370 444 22201  
Fax 00370 444 74897  
E-mail: [info@zpienas.lt](mailto:info@zpienas.lt) - [e.rupeikis@zpienas.lt](mailto:e.rupeikis@zpienas.lt)  
Web: [www.zpienas.lt](http://www.zpienas.lt) - [www.dziugashouse.lt](http://www.dziugashouse.lt)

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