



# CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI "PREMIO ROMA"

## Concorso Provinciale "PREMIO ROMA"

### Tipologia Pecorino Romano

1° classificato: Caseificio Giuseppe Lopez s.r.l. - Pecorino Romano  
2° classificato: Brunelli Sud S.p.A. - Pecorino Romano

### Tipologia Canestrati e Primo Sale

1° classificato: Onori Oscare - Primo Sale  
2° classificato: A & A Formaggi di Adriani Serafino s.n.c. - Pastore Serafino  
3° classificato: La Quercia s.r.l. - Boncacio di Roma

### Tipologia Marzolino

1° classificato: A & A Formaggi di Adriani Serafino s.n.c. - Marzolino

### Tipologia Speziati

1° classificato: Caseificio Giuseppe Lopez s.r.l. - Caciotta dei Boschi  
2° classificato: Agri In s.r.l. - Speziato al Tartufo  
3° classificato: Caseificio De Julius Enio e figli s.n.c. - Caciotta al Peperoncino

### Tipologia Caciotta Romana

1° classificato: La Quercia s.r.l. - Caciotta Deliziosa  
2° classificato: Caseificio "La Pometina" - Caciotta Stracchinata

### Tipologia Mozzarella di Bufala

1° classificato: MozzaRe (Terra Mia s.r.l.) - Mozzarella di Bufala

### Tipologia Ricotta

1° classificato: Brunelli Sud S.p.A. - Ricotta Romana  
2° classificato: Agri In s.r.l. - Ricotta  
3° classificato: Caseificio Giuseppe Lopez s.r.l. - Ricotta Romana

## Concorso Regionale "PREMIO ROMA"

### Tipologia Canestrati e Primo Sale

1° classificato: Azienda Agricola Casale del Farfa - Pecorino Stagionato  
2° classificato: Chiodetti Formaggi s.n.c. - Pecorino Falisco  
3° classificato: Alta Tuscia Formaggi - Pecorino Rigatino Etrusco

### Tipologia Caciotta Romana

1° classificato: Grifo Latte s.c. a r.l. - Caciotta Sapore Delicato

### Tipologia Mozzarella

1° classificato: Latin Lat s.c. a r.l. - Fiordilatte

### Tipologia Mozzarella di Bufala

1° classificato: Latin Lat s.c. a r.l. - Mozzarella di Bufala  
2° classificato: Caseificio di De Paolis Stefania - Mozzarella di Bufala  
3° classificato: Grifo Latte - Mozzarella di Bufala

### Tipologia Ricotta

1° classificato: Grifo Latte s.c. a r.l. - Ricotta Romana  
2° classificato: Latin Lat s.c. a r.l. - Ricotta

## Concorso Nazionale "PREMIO ROMA"

per i migliori formaggi a stagionatura naturale

1° classificato: Azienda Agricola Detrana Luigi - Caciocavallo Podolico

2° classificato: Azienda Agricola Di Gianvito Franco - Pecorino stagionato con foglie di noce  
3° classificato: Azienda Agricola Di Gianvito Franco - Pecorino stagionato di Castilenti

## Concorso Nazionale "PREMIO ROMA"

per la migliore ricotta

1° classificato: Formaggi Boccea s.r.l. - Ricotta

2° classificato: "La Dispensa" Piccola s.c. a r.l. - Ricotta di Pecora  
3° classificato: Maggengo s.r.l. - Ricotta d'Alpe

## Concorso Nazionale "PREMIO BIOCASEUS®"

per i migliori formaggi biologici

### Tipologia Formaggi Freschi

1° classificato: Azienda Agricola La Collinetta - Ricotta  
2° classificato: Castello di Roccaforte - Caprino fresco  
3° classificato: Ecofattorie Sabine - Ricotta

### Tipologia Formaggi con tempo di maturazione fino a 60 giorni

1° classificato: Azienda Agricola Grandis Enrico - Pecorino Grotte di Montegalda  
2° classificato: Società Tosa s.n.c. - Pecorino fresco  
3° classificato: Azienda Agricola Prina Cerai Aldo - Maccagno

### Tipologia Formaggi con tempo di maturazione oltre i 60 giorni

1° classificato: Ecofattorie Sabine - Pecorino stagionato  
2° classificato: Azienda Agricola Grandis Enrico - Caprino Grotte di Montegalda  
3° classificato: Agricoltura Nuova Cooperativa Sociale Integrata s.n.c. - Pecorino

### Tipologia Formaggi con tempo di maturazione oltre i 12 mesi

1° classificato: ParmaBio s.n.c. di Fausto Brugnoli e Marina Carpanini - Parmigiano Reggiano  
2° classificato: Azienda Granelli Massimo - Parmigiano Reggiano  
3° classificato: Luigi Farina - Pecorino

In collaborazione con:

