

# VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2011



## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

### TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno  
**Pecorino Primo Sale**
- 2° classificato: Fattoria Colle San Nicola  
**Primo Sale**
- 3° classificato: Agricoltura Nuova  
**Primo Sale**

### TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA E MARZOLINO

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.  
**Caciotta Genuina Romana**
- 2° classificato: A & A Formaggi s.n.c.  
**Caciotta Serafino**

### TIPOLOGIA PASTE FILATE STAGIONATE

- 1° classificato: Antica Fattoria Sabina  
**Caciocavallo di grotta**

### TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Riti Giuseppe Formaggi  
**Pecorino "Il Vecchio Montanaro"**
- 2° classificato: L'Isola del Formaggio  
**Pecorino "Principe"**
- 3° classificato: La Quercia s.r.l.  
**Boncacio di Roma**

### TIPOLOGIA RICOTTA ROMANA DOP

- 1° classificato: La Quercia s.r.l.  
**Ricotta Romana DOP**

### MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- Riti Giuseppe Formaggi – **Pecorino "Il Vecchio Montanaro"**

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

### TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Colonna del Bacucco**

### TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA E MARZOLINO

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l. (RM)  
**Caciotta Genuina Romana**

### TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)  
**Treccia**

### TIPOLOGIA PASTE FILATE STAGIONATE

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR)  
**Caciocavallo di bufala stagionato**

### TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Alan Farm s.c. a r.l. (LT)  
**Provolone**

### TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)  
**Pecorino di grotta**

### TIPOLOGIA FORMAGGI BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR)  
**Nero di Amaseno**

### TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Caprino Nobile**

### TIPOLOGIA RICOTTA ROMANA DOP

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Ricotta Romana DOP**

### MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI) – **Pecorino di grotta**

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

### TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)  
**Pecorino Caciofiore infossato**
- 2° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)  
**Pecorino di grotta**
- 3° classificato: Azienda Agricola Celletti Angelo (LT)  
**Pecorino stagionato**
- 3° classificato: Azienda Agricola Tomaso Canu (SS)  
**Pecorino "San Leonardo"**

### TIPOLOGIA ALTRI FORMAGGI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Caseificio Sociale Castellazzo s.c.a. (RE)  
**Parmigiano Reggiano DOP (28 mesi)**
- 2° classificato: Latteria Salvia Maria s.n.c. (PZ)  
**Provolone tipico stagionato**
- 3° classificato: Azienda Agricola Cattaneo Ivano (BG)  
**Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP**

### TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI

- 1° classificato: Gildo Ciresa s.n.c. (LC)  
**Deliziola di capra**
- 2° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)  
**Blue di capra**
- 3° classificato: Formaggio di Spelunca (BL)  
**Blu del Parco delle Dolomiti Bellunesi**

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

### TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA

- 1° classificato: Knuthenlund (Danimarca)  
**Brie di pecora "Fårebrie"**
- 2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)  
**Pecorino curado con rosmarino "Villarejo Rosemary"**
- 3° classificato: Enzia, S.C. (Spagna)  
**Pecorino Idiazabal DOP**

### TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA

- 1° classificato: Quesería El Bosque, S.C.A. (Spagna)  
**Caprino en manteca "El Bosqueño"**
- 2° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)  
**Caprino "St. Tola Log"**
- 3° classificato: Sarl Ségalafrom (Francia)  
**Caprino Bouyguette**
- 3° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)  
**Caprino emborrado**

### MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

- Knuthenlund (Danimarca) – **Brie di pecora "Fårebrie"**

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Latte

### PREMIO PER IL MIGLIOR LATTE FRESCO DI ROMA

- Istituto Tecnico Agrario Statale "Giuseppe Garibaldi"