

# VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2014

## SEZIONE ROMA

### TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: La Capretta s.r.l.  
**La Caprona**  
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda  
**La Fiorita**  
3° classificato: Giuseppe Riti Formaggi  
**Primo Sale di pecora**

### TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili  
**Il Gentile**  
2° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.  
**Caciotta Genuina Romana**  
3° classificato: Agriturismo "Valle Maggio"  
**Caciotta di capra a fermentazione lattica**

### TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.  
**Mozzarella di bufala**  
2° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.  
**Scamorzovi**

### TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Fattoria Colle San Nicola  
**Montefortino**  
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola  
**Caciocavallo**  
3° classificato: Terra Mia s.r.l.  
**Scamorza vaccina**

### TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova  
**Pecorino affinato nelle foglie di noce**  
2° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova  
**Pecorino stagionato**  
3° classificato: La Quercia s.r.l.  
**Pecorino Deliziosa**

### TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l.  
**Ricotta Romana DOP**  
2° classificato: Antichi Sapori s.r.l.  
**Ricotta vaccina**  
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s.  
**Ricotta Romana DOP**  
3° classificato: Terra Mia s.r.l.  
**Ricotta di bufala**

### TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.  
**Caciofiore di Columella**  
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda  
**Caciofiore di Columella**

### MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- Cooperativa Agricoltura Nuova  
**Pecorino affinato nelle foglie di noce**

## SEZIONE LAZIO

### TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)  
**Piramide di capra**

### TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)  
**Il Gentile**

### TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)  
**Mozzarella di Bufala Campana DOP**

### TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta Enzo e  
Massimo (RI)  
**Straccheggio**

### TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)  
**Conciato di San Vittore**

### TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

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

### TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Antico Caseificio della Maremma s.r.l. (VT)  
**Ricotta di pecora**

### MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)  
**Conciato di San Vittore**

## SEZIONE NAZIONALE

### TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola De Tursi Giuseppe (KR)  
**Pecorino Crotonese affinato in barrique**  
2° classificato: Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)  
**Pecorino di Picinisco**  
2° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova (RM)  
**Pecorino a latte crudo**  
3° classificato: Azienda Agricola Canu Tomaso (SS)  
**Pecorino "San Leonardo"**  
3° classificato: Cugusi Giuseppe (NU)  
**Fiore Sardo DOP**

### TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Corradini (MO)  
**Parmigiano Reggiano DOP**  
2° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)  
**Parmigiano Reggiano DOP**  
3° classificato: Zanetti S.p.A. (BG)  
**Grana Padano DOP**



### TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Caprino Nobile**  
2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)  
**Crosta fiorita**  
3° classificato: Azienda Agricola Zootecnica Palagano  
Ruth (PZ)  
**Caprino semistagionato**

### TIPOLOGIA CACIOCAVALLI E PROVOLONI

- 1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)  
**Caciocavallo**  
2° classificato: Azienda Agricola Rotolo Gregorio & C. (AQ)  
**Caciocavallo barricato**  
2° classificato: Caseificio Di Nucci Antonio di Franco Di  
Nucci (IS)  
**Caciocavallo stagionato extra**  
3° classificato: Cooperativa Agricola Molara (AV)  
**Caciocavallo Irpino**

## SEZIONE INTERNAZIONALE

### TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)  
**Pecorino "Cremitos del Zújar"**  
2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L.  
(Spagna)  
**Pecorino Curado con romero**  
**"Villarejo Rosemary"**  
3° classificato: Enzia, S.C. (Spagna)  
**Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"**  
3° classificato: Felix Etxezarreta Goiburu (Spagna)  
**Pecorino Idiazabal DOP "Gordoan"**

### TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Industrias Lácteas Cerrón (Spagna)  
**Caprino "Alma de Cerrón"**  
1° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)  
**Caprino "St. Tola Ash Log"**  
2° classificato: Agasur, S.C.A. (Spagna)  
**Caprino "Gran Reserva"**  
3° classificato: Queso Montefriño, S.L. (Spagna)  
**Caprino Curado "Montefriño"**

### MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

- Industrias Lácteas Cerrón (Spagna)  
**Caprino "Alma de Cerrón"**