

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2017

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 2° classificato: Caseificio Paoletta s.r.l. (LT)
Mozzarella di Bufala Campana DOP
- 3° classificato: Caseificio Porta Roma s.r.l. (LT)
La Poppea di Porta Roma

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone
- 2° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)
Cacio Cavallo
- 3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio (RM)
Primo Sale di Capra

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Orazio
- 3° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Stagionato di Vino (4 mesi)

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

- Caseificio Porta Roma s.r.l. (LT)
La Poppea di Porta Roma

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA, A CROSTA LAVATA ED ERBORINATI

- 1° classificato: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)
Ciuffettino
- 2° classificato: Arantxa Garaiburu (Spagna)
Queso Azúl Larte
- 3° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile

TIPOLOGIA FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE

- 1° classificato: Fattoria La Vialla di G. A. & B.
Lo Franco s.a.s. (AR)
Pecorino Gran Riserva (24 mesi)
- 2° classificato: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR)
Rosa di Maremma
- 3° classificato: Arteserena S.L. (Spagna)
Cremitos del Zújar

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

- 1° classificato: Francisco Javier Muñoa (Spagna)
Idiazabal DO Basazabal
- 1° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)
L'Amatriciano dei Monti della Laga
- 2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo S.L. (Spagna)
**Villarejo Rosemary Curado en
Manteca y Romero**
- 3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gran Faraone

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Gestión Agro Ganadera S.L. (Spagna)
**La Antigua Tierno Sin Lactosa
con Pimienta Rosa**
- 2° classificato: Società Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Scodellato
- 3° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Giglio Sardo CLA