



# VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2010

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

### Tipologia Primo Sale

- 1° classificato: Pitzalis Bruno - *Pecorino Primo Sale*  
2° classificato: La Capretta s.r.l. - *La Caprona*

### Tipologia Pecorini e Canestrati

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. - *Savello di Roma*  
2° classificato: La Quercia s.r.l. - *Bonaccio di Roma*  
3° classificato: Agri In s.r.l. - *Pecorino Romano DOP "Deroma"*

### Tipologia Caciotta Romana e Marzolino

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. - *Caciotta Deliziosa*  
2° classificato: A & A Formaggi s.n.c. - *Pastore Serafino*  
3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda - *Caciotta Romana*

### Tipologia Paste Filate Stagionate

- 1° classificato: Fattoria Colle San Nicola - *Cacio Cavallo*  
2° classificato: Terra Mia s.r.l. - *MozzaRè - Scamorza*  
3° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido" - *Provolone*

### Tipologia Speziati e Formaggi di Fantasia

- 1° classificato: Azienda Agricola Acquaranda - *Primo Sale con Rucola*  
2° classificato: Agri In s.r.l. - *Cacionepi*

### Tipologia Ricotta

- 1° classificato: Agri In s.r.l. - *Ricotta di Pecora "Agri In"*  
2° classificato: Pitzalis Bruno - *Ricotta di Pecora*  
3° classificato: Fattoria Colle San Nicola - *Ricotta*

### Tipologia Mozzarella

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. - *MozzaRè - Mozzarella di Bufala*  
2° classificato: Caseificio De Julis Enio & Figli s.r.l. - *Mozzarella di Pecora Romana*

### Tipologia Caciofiore di Columella

- 1° classificato: Caseificio De Julis Enio & Figli s.r.l. - *Caciofiore di Columella*  
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda - *Caciofiore di Columella*  
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s. - *Caciofiore di Columella*

### Miglior formaggio della provincia di Roma

- Terra Mia s.r.l. - *MozzaRè - Mozzarella di Bufala*

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

### Tipologia Primo Sale

- 1° classificato: Agricola Zootechnica Roana s.a.s. (LT) - *Retondo*

### Tipologia Pecorini e Canestrati

- 1° classificato: Azienda Agricola Tombini Lucio (VT) - *Formaggio di Pecora*

### Tipologia Marzolina

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) - *Marzolina di Capra*

### Tipologia Caciotta Romana

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM) - *Caciotta Deliziosa*

### Tipologia Paste Filate Stagionate

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

### Tipologia Formaggi Storici a Latte Crudo

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT) - *Gran Faraone*

### Tipologia Speziati e Formaggi di Fantasia

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

### Tipologia Ricotta

- 1° classificato: Agri In s.r.l. (RM) - *Ricotta di Pecora "Agri In"*

### Tipologia Mozzarella

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

### Miglior formaggio della regione Lazio

- La Quercia s.r.l. (RM) - *Caciotta deliziosa*

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

### Tipologia Pecorini a Latte Crudo

- 1° classificato: Pitzalis Bruno (RM) - *Pecorino Gran Riserva*  
2° classificato: Fattoria Pian degli Organi (VT) - *Coccia d'Oro*  
3° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI) - *Pecorino Stagionato in Grotta*  
3° classificato: Caseificio Aresu (CA) - *Pecorino Nobile*

### Tipologia Altri Formaggi a Latte Crudo

- 1° classificato: Caseificio Sepertino s.n.c. (CN) - *Vej Nostral Piemonteis*  
2° classificato: Latteria Sociale di Castions di Strada s.c.a. (UD) - *Latteria Castions Stravecchio*  
3° classificato: Azienda Agricola Mello Grand Renato (BI) - *Mattonella al Rosmarino*

### Tipologia Formaggi Erborinati

- 1° classificato: Latteria Sociale di Cameri s.c.a. (NO) - *Gorgonzola DOP Piccante*  
2° classificato: Gildo Ciresa s.n.c. (LC) - *Deliziola di Capra*  
3° classificato: Latteria Sociale di Cameri s.c.a. (NO) - *Gorgonzola DOP Dolce*

## Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

### Tipologia Formaggi di Pecora

- 1° classificato: Knuthenlund Gods (Danimarca) - *Brie di Pecora*  
2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna) - *Pecorino Curado "Villarejo Rosemary"*  
3° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna) - *Pecorino Curado "Ntra. Sra. de Fuentes"*  
3° classificato: Sociedade Agro-Pecuária de Vale do Seia, Lda (Portogallo) - *Pecorino Queijo Serra da Estrela DOP*

### Tipologia Formaggi di Capra

- 1° classificato: Queseria El Bosque, S.C.A. (Spagna) - *Caprino Emborrado "El Bosqueño"*  
2° classificato: Quesos de Cati, Coop. V. (Spagna) - *Caprino Abrigo "Cati"*  
3° classificato: Quesos de Cati, Coop. V. (Spagna) - *Caprino Pañoleta "Cati"*  
3° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna) - *Caprino Curado "Rocinante"*

### Miglior formaggio internazionale

- Queseria El Bosque, S.C.A. (Spagna) - *Caprino Emborrado "El Bosqueño"*

## Premio per il miglior latte fresco di Roma "PREMIO ROMA"