

Dodici degustatori professionisti che sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali selezionano e premiano *i migliori prodotti di 118 aziende per 25 tipologie di formaggi*

Questi i numeri della Quinta Edizione del  
**CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI  
"PREMIO ROMA"**

promosso dall'Azienda Romana Mercati, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, in collaborazione con Unioncamere Lazio, per individuare e premiare le produzioni di alta gamma collegate alla tradizione casearia del territorio, ma con l'occhio attento all'innovazione tecnologica.

La struttura del Concorso prevede una sezione dedicata alle aziende di Roma, una alle aziende del Lazio ed una sezione nazionale per premiare i migliori formaggi a stagionatura naturale ed i migliori formaggi erborinati.

Come lo scorso anno, è stata riproposta una sezione internazionale che premia i migliori formaggi di pecora provenienti da altri Paesi Europei, per stimolare un confronto con produzioni estere similari per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale.

Ad uno dei formaggi primi in classifica, verrà infine assegnato uno speciale *"Premio della critica"* non sulla base di parametri tecnici bensì del gradimento di una giuria composta da giornalisti, ristoratori e alimentaristi.

*Sabato 31 maggio 2008*  
*Tempio di Adriano*  
*Piazza di Pietra*



- ore 11:30 Premiazione dei migliori formaggi alla presenza di Stampa e Istituzioni*
- ore 13:30 Degustazione dei formaggi vincitori riservata agli addetti ai lavori (stampa, distribuzione, ristorazione)*
- ore 14:30 Assegnazione dello speciale "Premio della critica"*
- dalle 16:00 Presentazione al pubblico dei formaggi vincitori*