

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI “PREMIO ROMA” 2018

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)
Mozzarella di Bufala Buona
- 3° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta
Enzo e Massimo (RI)
Fior di Latte
- 3° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)
Treccia di Bufala Campana DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Gentile
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino La Deliziosa
- 3° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Abbondio
- 3° classificato: Alchimista Lactis (RM)
Formaggella Francigena

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole
- 3° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM)
Caciocavallo di Bufala Buona

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Ricotta di Bufala
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Ricotta di Capra
- 3° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)
Ricotta Vaccina

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Gentile

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

Alchimista Lactis (RM)
Formaggella Francigena

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato



SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola La Poiana (CN)
Pecorino delle Barme
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Affinato nelle Foglie di Noce
- 3° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Villarejo Rosemary Curado en Romero

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

- 1° classificato: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC)
Caprino di Modi
- 2° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)
Alma de Cerrón
- 3° classificato: Mausitxa, E.Z. (Spagna)
Idiazabal DOP “Mausitxa”

TIPOLOGIA FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE O MICROBICO

- 1° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)
Cremositos del Zújar
- 2° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)
Caciofiore Aquilano
- 3° classificato: Quesería Los Casareños, S.L. (Spagna)
Torta del Casar DOP “Flor de la Dehesa”

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, INGREDIENTI O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: De Vierhoekhoeve (Belgio)
Karmeliet Beer Cheese
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Colle CLA
- 3° classificato: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)
Canapino