

VINCITORI DEL CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2019

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT) - **Fiordilatte**
 2° classificato: D'Angelo Giancarlo (RM) - **Mozzarella di Latte di Bufala Buona**
 3° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) - **Mozzarella di Latte di Bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) - **Caprino Nobile**
 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM) - **Fresco di Capra**
 3° classificato: Caseificio Paoletta s.r.l. (LT) - **Formaggio Fresco di Bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM) - **Caciotta Serafino**
 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) - **Pecorino Semistagionato**
 3° classificato: Eredi Stocchi (RI) - **Pecorino Semistagionato**

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) - **Pecorino Stagionato Extra**
 2° classificato: Eredi Stocchi (RI) - **Pecorino Stagionato**
 3° classificato: Società Agricola La Baita del Formaggio s.s. (RM) - **Pecorino Il Vecchio Montanaro**

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) - **Ricotta di Bufala**
 2° classificato: Fattoria Faraoni (VT) - **Ricotta Faraona**
 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM) - **Ricotta di Capra**
 3° classificato: Piccola Formaggeria Artigiana (VT) - **Ricotta di Pecora**

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) - **Ricotta di Pecora**

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

Piccola Formaggeria Artigiana (VT) - **Ricotta di Pecora**

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

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



VINCITORI DEL CONCORSO PANE "PREMIO ROMA" 2019

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: I Dolci di Nonna Maria (LT) - **Amaretto alla Visciola**
 2° classificato: Panificio Bilancia Angelo (LT) - **Crostatina di Visciola**
 3° classificato: Panificio Salvati s.n.c. (RM) - **Tozzetto alle Nocciole**

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON LIEVITO MADRE

- 1° classificato: Panificio Frontoni Alessandro s.r.l. (RM) - **Pane del Contadino**
 2° classificato: Voglia di Pane (LT) - **Pagnotta Casareccia**
 2° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM) - **Casareccio Sapore Antico**
 3° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR) - **Il 100% Integrale a Lievitazione Naturale**

TIPOLOGIA PIZZA BIANCA DI ROMA

- 1° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**
 2° classificato: Il Tuo Fornaio-ITF s.r.l. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**
 3° classificato: Didan s.n.c. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**

TIPOLOGIA CORNETTO E MARITOCZO

- 1° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM) - **Cornetto**
 2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. (RM) - **Croissant Francese Nazzareno**
 3° classificato: Panificio Boccea s.r.l. (RM) - **Cornetto Semplice**

MIGLIOR PRODOTTO DA FORNO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR) - **Il 100% Integrale a Lievitazione Naturale**

SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

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

- 1° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR) - **Lo Stagionato di Farindola**
 2° classificato: Barone G. R. Macrì s.r.l. (RC) - **Formaggio Pecorino**
 3° classificato: Azienda Agricola Canu s.s. (SS) - **Pecorino San Leonardo**

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna) - **Manchego DOP Curado Gran Reserva Ntra. Sra. de Fuentes**
 2° classificato: Il Cantone Società Agricola s.s. (RE) - **Parmigiano Reggiano DOP (55 mesi)**
 3° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE) - **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

TIPOLOGIA FORMAGGI A LATTE MISTO

- 1° classificato: Queso Payoyo, S.L. (Spagna) - **Queso de Cabra y Oveja Curado**
 2° classificato: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR) - **Misto Capra-Pecora**
 3° classificato: Gestión Agro Ganadera, S.L. (Spagna) - **El Antiguo de Castilla**

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG) - **Blu di Bufala Muscat**
 2° classificato: Forme d'Autore s.r.l. (FR) - **Per Capra!**
 3° classificato: Erkiles Società Agricola Semplice (NU) - **Cannonau**

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, INGREDIENTI, FUNZIONALITÀ O CAGLIO

- 1° classificato: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lituania) - **Džiugas Special Aged (100 Mesi)**
 2° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT) - **Fiocco della Tuscia Senza Lattosio**
 3° classificato: Spinosa S.p.A. (CE) - **Mozzarella di Latte di Bufala Senza Lattosio**

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU) - **Pane Carasatu**
 2° classificato: Panificio Pugliese (BA) - **Pane di Semola Rimacinata Grandi Forme**
 2° classificato: Biscò di Luigi Picerno (BA) - **Pane di Altamura DOP**
 3° classificato: Società Agricola Mulinum s.r.l. (CZ) - **Brunetto**

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Pane al Pane s.r.l.s. (CS) - **Pane Casereccio Bio**
 2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. (RM) - **Pane con Farina Tipo 2 e Lievito Madre**
 3° classificato: Baldassarra Angelica & C. s.n.c. (FR) - **Ciambella di Pane con Grani Antichi**

TIPOLOGIA PANI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE, FUNZIONALITÀ O IMPIEGO DI CEREALI MINORI

- 1° classificato: Panificio Pugliese (BA) - **Pane di Semola e Segale**
 2° classificato: Panificio Frontoni Alessandro s.r.l. (RM) - **Pane di Segale del Trentino**
 3° classificato: Azienda Agricola Agrituristica Biologica Predio Potantino (RM) - **Pane di Farro Monococco**

TIPOLOGIA PANI CONDITI, DOLCI E SALATI

- 1° classificato: Zucchero & Farina di Laura s.r.l.s. (LT) - **Filoncino Mediterraneo**
 2° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU) - **Pane Guttiatu**
 3° classificato: Panificio San Giuseppe di Buscaglia e Scaduto s.a.s. (TP) - **Faccia di Vecchia**