

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2016

SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s.
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l.
Burrata di latte di bufala
3° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Mozzarella

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI E A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s.
Pecorino Brinato della Marcigliana

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI

- 1° classificato: La Capretta s.r.l.
Stampo Antico
2° classificato: Azienda Agrituristica Valle Maggio
Caprino stagionato
3° classificato: La Fattoria del Parco
Caprino all'erba cipollina

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI, BUFALINI E OVINI FRESCHI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Caciocardo
2° classificato: Azienda Agricola Gentili
Il Frescone
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Caciotta Caciostacco

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Qualità Sabine
Caciocavallo di grotta Filocastello

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Riti Formaggi
Pecorino Il Vecchio Montanaro
2° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nel fieno
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Majjo

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l.
Ricotta di bufala
3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio
Ricotta di capra

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.
Caciofiore di Columella
2° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Caciofiore di Columella
3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- La Capretta s.r.l. – **Stampo Antico**

SEZIONE LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l. (RM)
Burrata di latte di bufala

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI E A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Brinato della Marcigliana

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI

- 1° classificato: La Capretta s.r.l. (RM)
Stampo Antico
2° classificato: Azienda Agrituristica Valle Maggio (RM)
Caprino stagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI, BUFALINI E OVINI FRESCHI

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM)
Caciocardo
2° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Alan Farm (LT)
Pancettone
2° classificato: Qualità Sabine (RM)
Caciocavallo di grotta Filocastello

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Riti Formaggi (RM)
Pecorino Il Vecchio Montanaro
2° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino Canestrato stagionato

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Ricotta Romana DOP
2° classificato: Az. Agricola F.lli Nesta Enzo e Massimo (RI)
Ricotta vaccina

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- La Capretta s.r.l. (RM) – **Stampo Antico**

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Il Vecchio Ovile s.c. a r.l. (RM)
Pecorino stagionato alla vinaccia
2° classificato: Erkiles s.a.s. (NU)
Aromatizzato Bisine
3° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino stagionato in grotta
3° classificato: Fattoria La Violla (AR)
Pecorino Gran Riserva (12 mesi)



TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP (60 mesi)
2° classificato: Savoia Mara (AV)
Caciocavallo Irpino
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP stagionato
3° classificato: La Speloncia (BL)
Prasolan

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: La Fattoria del Parco (RM)
Caprino al papavero
2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Piramide di capra
3° classificato: Azienda Agricola Cascina Aris (AT)
Robiola di Monale

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA

- 1° classificato: Azienda Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Brinato della Marcigliana
2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Capridor
3° classificato: Caseificio Longo s.r.l. (TO)
Rustino

SEZIONE INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI

- 1° classificato: Queixería Fontelas (Spagna)
San Simón da Costa DOP "Fontelas"
2° classificato: Gmundner Molkerei eGen (Austria)
Gmundner Berg Premium
3° classificato: Queixería Fontelas (Spagna)
Queixo Patela "Fontelas"

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI E CAPRINI

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado al vino tinto "Villarejo"
2° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)
Caprino "Alma de Cerrón"
3° classificato: De Kruidenwei VOF (Paesi Bassi)
Caprino "Lady's Blue"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

- Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna) – **Pecorino Curado al vino tinto "Villarejo"**