

# VINCITORI 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 FRESCI

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



## 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**