

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