Camera di Commercio Roma

ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI
Azienda Speciale

In collaborazione con: UNIONCAMERE LAZIO
CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2013

SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PRIMO SALE
1° classificato: Società Agricola La Fattoria del Parco s.s.
Caprino al papavero
2° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Primo Sale di capra
3° classificato: Antichi Sapori s.r.l.
Caciotta stracchinata

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA
1° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Caciotta Anguillara
2° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Caciotta Serafino
3° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.
Caciotta Genuina Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE
1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio
Fior di pecora

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI
1° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Montefortino
2° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Silano

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI
1° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa
2° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Pastore Serafino
3° classificato: I Buonatavola Sini s.r.l.
Pecorino Romano del Lazio DOP
3° classificato: Giuseppe Riti Formaggi
Pecorino "Il Vecchio Montanaro"

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI
1° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Caprino stagionato

TIPOLOGIA RICOTTA
1° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP
2° classificato: Azienda Agricola Ovicaprina Ferretti Anna
Ricotta di capra
3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA
1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.n.c.
Caciofiore di Columella
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA
La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa

SEZIONE LAZIO

TIPOLOGIA PRIMO SALE
1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Piramide di capra

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA
1° classificato: A & A Formaggi s.n.c. (RM)
Caciotta Anguillara

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE
1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)
Mozzarella vaccina

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI
1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)
Provolone piccante

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI
1° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Deliziosa

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI
1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Crosta fiorita di capra

TIPOLOGIA RICOTTA
1° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Ricotta vaccina

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO
La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Deliziosa

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO
1° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino Canestrato a latte crudo
2° classificato: Azienda Agricola De Tursi Giuseppe (KR)
Pecorino Crotonese stagionato
3° classificato: Azienda Agricola di Carai Giuseppe e C. s.s.a. (PI)
Pecorino "Bandito"
3° classificato: Fattoria La Vialla s.a.s. (AR)
Pecorino stagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO
1° classificato: Azienda Agricola Rotolo Gregorio & C. (AQ)
Caciocavallo barricato
2° classificato: Masseria Ferri (BR)
Caciocavallo
3° classificato: Azienda Agricola Sangonelli e Delbono (PR)
Parmigiano Reggiano DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO
1° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio" (RM)
Caprino stagionato
2° classificato: Rizzolio Arturo (AT)
Robiola di Roccaverano DOP
2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Marzolina di capra
3° classificato: Azienda Agricola Biologica Cammarata Luca (CL)
Caciotta stagionata di capra

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA
1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Crosta fiorita di capra
1° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Grjllo del Colmajor
2° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Stracchinato
3° classificato: Argiolas Formaggi (CA)
Cuor d'or

SEZIONE INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA
1° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna)
Pecorino Manchego DOP Curado "Maese Miguel"
2° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)
Pecorino Curado en manteca "Pajarete"
3° classificato: Ricardo Remiro (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Remiro"
3° classificato: Azkarra, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Azkarra"

TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA
1° classificato: Kempense Geitenkaas Polle Comm. V. (Belgio)
Caprino "Neteling"
1° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Ash Log"
2° classificato: Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna)
Caprino Viejo "El Bosqueño"
3° classificato: Queso Payoyo, S.L. (Spagna)
Caprino Curado en manteca iberica

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE
Kempense Geitenkaas Polle Comm. V. (Belgio)
Caprino "Neteling"