

# VINCITORI CONCORSO FORMAGGI “PREMIO ROMA” 2023

## SEZIONE ROMA E LAZIO

### TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)  
**Fior di Latte**
- 2° classificato: Caseificio Paolella s.r.l. (LT)  
**Mozzarella di Latte di Bufala**
- 3° classificato: Azienda Agricola D'Angelo Giancarlo (RM)  
**Mozzarella di Bufala Buona**

### TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Colonna del Bacucco**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino Boncacio di Roma**
- 2° classificato: Azienda Agricola Lepini (LT)  
**Don Giovanni di Capra**
- 3° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)  
**Stracchino del Lazio**

### TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)  
**L'Antico di Civita di Bagnoregio**
- 2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino La Deliziosa**
- 3° classificato: Radicetti Girolamo e Antonio s.s.a. (VT)  
**Fiore di Rocca**

### TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)  
**Napoleone**
- 2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)  
**Pecorino Stagionato**
- 3° classificato: Società Agricola  
La Baita del Formaggio s.s. (RM)  
**Pecorino Gran Riserva Romeo**
- 3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)  
**Gajardo**

### TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT)  
**Ricotta Vaccina**
- 2° classificato: La Bottega del Casaro s.r.l. (RM)  
**Ricotta di Bufala**
- 3° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)  
**Ricotta di Pecora**

### MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Azienda Agricola Lepini (LT)  
**Don Giovanni di Capra**

### MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

La Quercia s.r.l. (RM)  
**Pecorino Boncacio di Roma**

### MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA IMPRESA CHE IMPIEGA FONTI RINNOVABILI

Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Colonna del Bacucco**



## SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

### TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)  
**Fior di Latte Jersey**
- 2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (SU)  
**Cuor d'Or di Capra**
- 3° classificato: Alchimista Lactis (RM)  
**Caciotta Gajarda**

### TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Quesería Los Casareños, S.L. (Spagna)  
**Torta del Casar DOP Flor de la Dehesa**
- 2° classificato: Santa Rita Bio s.r.l. (MO)  
**Parmigiano Reggiano DOP  
di Vacca Bianca Modenese Biologico**
- 2° classificato: Lattebusche S.C.A. (BL)  
**Piave DOP Vecchio Selezione Oro**
- 3° classificato: Caseificio San Bernardino s.n.c. (PR)  
**Parmigiano Reggiano DOP**
- 3° classificato: Latterie Vicentine S.C.A. (VI)  
**Asiago DOP Stagionato**

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

- 1° classificato: Quesos Manchegos Morales, S.A. (Spagna)  
**Monte Robles**
- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)  
**Queso de Oveja Curado Villarejo**
- 2° classificato: Criscione Alessandro (RG)  
**Cosacavaddu Ibleo Stagionato**
- 3° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)  
**Stracchinato di Capra**

### TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI, AROMATIZZATI E SPEZIATI

- 1° classificato: Casaria Mastrangelo - Caseificio AltaMangiuria (CE)  
**Blu Orange**
- 2° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)  
**Formaggella di Bufala al Limone Fermentato  
e Menta**
- 3° classificato: Formaggi Chiodetti s.r.l. (VT)  
**Buono ai 3 Pepi**

### TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Caseificio Comellini R. S.p.A. (BO)  
**Stracchino Senza Lattosio a Caglio Vegetale**
- 2° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)  
**Mozzarella di Bufala Senza Lattosio Affumicata**
- 3° classificato: Alan Farm s.s. (LT)  
**Morbidello**