

Il Premio Roma è una iniziativa promossa dalla Camera di Commercio di Roma e realizzata da Agro Camera, Azienda Speciale della stessa Camera per la valorizzazione del settore agroalimentare, in sinergia con il sistema delle Camere di Commercio del Lazio ed in collaborazione con ARSIAL.



IN COLLABORAZIONE CON
REGIONE LAZIO



VINCITORI DEL CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2022

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHES

- 1° classificato: Alan Farm (LT) - **Mozzarella Vaccina**
2° classificato: Az. Agricola D'Angelo Giancarlo (RM) - **Mozzarella di Bufala Buona**
3° classificato: Caseificio Paolella s.r.l. (LT) - **Mozzarella di Latte di Bufala**
3° classificato: D.M. Service & Food s.r.l. (RM) - **Mozzarella di Latte di Bufala**

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) - **Colonna del Bacucco**
2° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) - **Piramide di Capra**
3° classificato: Azienda Agricola F.Ili Nesta (RI) - **Straccheggio**

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° classificato: Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT) - **Antico di Civita di Bagnoregio**
2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) - **Semistagionato di Pecora**
3° classificato: Agricola Amaltea s.r.l. (VT) - **Pecorino del Conte**

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) - **Stagionato di Vacca**
2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM) - **Pecorino Stagionato Caseus Adrianus**
3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio (RM) - **Pecorino Stagionato**

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° classificato: Alchimista Lactis (RM) - **Ricotta Vecchia Maniera**
2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM) - **Ricotta di Pecora**
3° classificato: Alan Farm (LT) - **Ricotta Vaccina**
3° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM) - **Ricotta di Pecora**

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

D.M. Service & Food s.r.l. (RM) - **Mozzarella di Latte di Bufala**

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA

D.M. Service & Food s.r.l. (RM) - **Mozzarella di Latte di Bufala**

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

La Quercia s.r.l. (RM) - **Pecorino Romano DOP**

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA IMPRESA CHE IMPIEGA FONTI RINNOVABILI

Alan Farm (LT) - **Mozzarella Vaccina**



VINCITORI DEL CONCORSO PANE "PREMIO ROMA" 2022

SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA BISCOTTERIA TRADIZIONALE DOLCE SECCA DA FORNO

- 1° classificato: Stefano Campoli Tradizione Ciociara (FR)
Amaretti di Casamari
2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. - Panificio Nazzareno (RM)
Tozzetti Nazzareno al Cioccolato
3° classificato: Azienda Agricola Agrituristica Biologica Predio Potantino (RM)
Ciambelline di Farro, Vino Rosso e Nocciolate

TIPOLOGIA MARITOTZO

- 1° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM) - **Maritotzo**
2° classificato: AsaNisiMasa s.r.l. - Panificio Nazzareno (RM) - **Maritotzo Romano**
3° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM) - **Maritotzo**

TIPOLOGIA PIZZA BIANCA DI ROMA

- 1° classificato: Panificio Marè Massimo (RM) - **Pizza Bianca di Roma**
2° classificato: Didan s.n.c. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**
3° classificato: Panificio Frontoni Alessandro s.r.l. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**
3° classificato: Cuore di Grano s.r.l. (RM) - **Pizza Bianca di Roma**

MIGLIOR PANE PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

Didan s.n.c. (RM) - **Cerealissimo**

MIGLIOR PRODOTTO DA FORNO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

Stefano Campoli Tradizione Ciociara (FR) - **Amaretti di Casamari**

SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Queso de Oveja Villarejo
2° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (SU)
Cuor d'Or di Capra
3° classificato: Erkiles Società Agricola Semplice (NU)
Anima
3° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Robiola di Capra

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° classificato: Lattebusche S.C.A. (BL)
Piave DOP Vecchio Selezione Oro
2° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Romano DOP
2° classificato: Žemaitijos Pienas, S.C. (Lituania)
Džiugas IGP (120 mesi)
3° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse (36 mesi)

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

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT) - **Gran Faraone**
2° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna) - **Cremitos del Zújar**
3° classificato: Il Vecchio Ovile (RM) - **Caciotta Stagionata di Pecora**

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI, AROMATIZZATI E SPEZIATI

- 1° classificato: Caseificio Aurora s.r.l. (SA)
Tomaccia di Bufala ai Frutti Rossi
2° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Affinato nel Luppolo
3° classificato: Latterie Vicentine S.C.A. (VI)
Brenta Selezione Oro

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Caseificio Luise s.r.l. (CE)
Mozzarella di Bufala Senza Lattosio
2° classificato: Caseificio Comellini R. S.p.A. (BO)
Stracchino Senza Lattosio
3° classificato: Sanguedolce s.r.l. (BT)
Burrata Noncè

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI E STORICI DI FRUMENTO DURO

- 1° classificato: Panificio Moderno s.n.c. (TN) - **Grani Duri**
2° classificato: La Butega Ad Frantòn s.a.s. (RE) - **Pagnotta di Grano Duro**
3° classificato: Gianfranco Porta & C. s.n.c. (SU) - **Pane Coccoi**

TIPOLOGIA PANI TRADIZIONALI DI FRUMENTO TENERO

- 1° classificato: Panificio San Luigi s.n.c. (CS) - **'U Peanu e 'Na Vota**
2° classificato: Panificio Grazioli s.a.s. (MI) - **Paesano**
3° classificato: Didan s.n.c. (RM) - **Naturale**

TIPOLOGIA PANI INTEGRALI DI FRUMENTO DURO E/O TENERO

- 1° classificato: Tundu Piccola Panetteria Artigiana (NU) - **Pane Carasau Integrale**
2° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM) - **Chicco di Grano**
3° classificato: Pane & Dolci di Scorsoni Aronne (RM) - **Filone Integrale**

TIPOLOGIA PANI PRODOTTI CON L'IMPIEGO DI CEREALI MINORI

- 1° classificato: Didan s.n.c. (RM) - **Cerealissimo**
1° classificato: Dolce e Salato s.r.l. (MI) - **Pane al Farro Integrale e Segale**
2° classificato: Albanesi 2011 s.r.l. (RM) - **Il Brigante**
3° classificato: Salvati s.n.c. (RM) - **Pane al Farro**

TIPOLOGIA PANI FUNZIONALI

- 1° classificato: Panificio F.Ili Macchiusi s.a.s. (LT) - **Pagnotta Speziata di San Biagio**
2° classificato: La Forneria di Andrea Diafani (RI) - **Pan di Semi**
3° classificato: Dolce e Salato s.r.l. (MI) - **Pane dello Sportivo**
3° classificato: Panificio Marè Massimo (RM) - **Pane del Nord**

TIPOLOGIA PANI CONDITI, DOLCI E SALATI

- 1° classificato: Tundu Piccola Panetteria Artigiana (NU) - **Pane Carasau Gucciau**
1° classificato: Panificio Giulio Bulloni e Figli s.r.l. (NU)
Pane Guttiau alle 4 Erbe di Sardegna
2° classificato: Panificio Bubbo Brunella s.r.l. (CZ) - **Pane e Nduja**
3° classificato: Panificio Fiorentini s.n.c. (VT) - **Pane alle Nocciolate**