

Primo premio ad un concorso capitolino

Il miglior formaggio del Lazio è pontino

Il miglior formaggio del Lazio è pontino. Si è tenuta presso il Tempio di Adriano, a Piazza di Pietra a Roma, la cerimonia di premiazione dei vincitori del prestigioso Concorso per i migliori formaggi - "Premio Roma", giunto quest'anno alla sua V° edizione e promosso dalla Camera di Commercio di Roma attraverso l'Azienda Romana Mercati, con la collaborazione di Unioncamere Lazio e la partecipazione di Anfosc (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, un'associazione senza fini di lucro che si propone di tutelare e valorizzare i formaggi prodotti con il latte derivante da processi produttivi rispettosi del benessere animale, attraverso una serie di iniziative tendenti a farne conoscere la specificità e le caratteristiche organolettiche). Il Concorso, fin dalla sua istituzione, si è proposto come momen-

to significativo sia per stimolare i produttori ad un percorso di costante crescita qualitativa, sia per orientare i consumatori verso una scelta sempre più consapevole dei formaggi regionali da servire in tavola e gustare. Al Concorso hanno partecipato quest'anno ben 118 aziende con le 25 tipologie di formaggi ammessi alla valutazione e al giudizio di dodici

**Vincono
i prodotti
di Alan Farm
e Latin Lat**

"degustatori" professionisti per la selezione e conseguente premiazione dei vincitori. Si è andati dai pecorini alle caciotte, dai formaggi speziati a quelli "storici" del territorio regionale. La struttura del Concorso ha previsto quattro sezioni: una sezione dedicata alle aziende produttrici del Comune di Roma, una alle aziende del territorio delle cinque

province laziali, una sezione nazionale per premiare i migliori formaggi a stagionatura naturale e i migliori formaggi erborinati e, come lo scorso anno, una sezione internazionale per la premiazione dei migliori formaggi di pecora provenienti da altri Paesi Europei, quest'ultima per stimolare un confronto con produzioni estere simili per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio regionale. Quest'anno ben due aziende pontine sono risultate vincitrici al top del Concorso



2008 per i migliori formaggi - "Premio Roma" e per la precisione: Concorso "Premio Roma" - sezione Lazio 1° Classificato tipologia: "Pasta Filate Fresche" il formaggio "Mozzarella" prodotto dall'Azienda Zootecnica "Alan Farm", Soc. Coop. a r.l. di Pontinia in Via Migliora 51 sx al N°1 1° Classificato tipologia: "Pecorini e Canestrati" il formaggio "Pressato pontino" prodotto dal Caseificio "Latin Lat", Soc. Coop. a r.l. di Fossanova (Pri-

verno) in Via Marittima II al N°205.

Il Pressato Pontino ha anche vinto il premio Miglior formaggio 2008 della Regione Lazio.

«Gli ottimi risultati conseguiti dal nostro territorio in questa giornata ha detto Daniela Santori, Presidente Provinciale Coldiretti Latina - sono espressione del coraggio nell'affrontare le sfide da parte di imprese zootecniche ed operatori lattiero-caseari del nostro territorio che hanno scelto la strada di investire nella qualità e nella forte tipicità delle produzioni agricole e di valorizzare al massimo la tecnica produttiva artigianale nei propri processi di lavorazione, tecnica che esalta le caratteristiche organolettiche, gli aromi e i sapori dei prodotti. Queste aziende affrontano quotidianamente le sfide del mercato con radici fortemente ancorate al nostro territorio».