

Premio Roma 2021 per i migliori formaggi, CNA: “Importanti conferme per la qualità dei prodotti della Tuscia e per il lavoro delle imprese artigiane”



VITERBO – “L’arte casearia è un’eccellenza della Tuscia. Ci congratuliamo con tutte le imprese che sono salite sul podio del Premio Roma 2021, dando prova, ancora una volta, dell’alta qualità dei prodotti del nostro territorio, frutto di passione e ricerca continua. Siamo orgogliosi dei riconoscimenti assegnati, anche in questa 18a edizione, agli artigiani del capoluogo, Mauro Cioffi e Marco Borgognoni: sono espressione del grande valore del lavoro artigiano, testimonianza della competenza, dell’amore per l’ambiente e del desiderio di innovazione che le piccole imprese custodiscono”.

Lo dichiara Luigia Melaragni, segretaria della CNA di Viterbo e Civitavecchia, a proposito dei premi consegnati ieri, a Roma, ai vincitori del Concorso Premio Roma per i migliori formaggi promosso dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato da Agrocamera in collaborazione con Arsial e in

sinergia con Unioncamere Lazio e il sistema delle Camere di Commercio del Lazio.

110 le aziende partecipanti alle due suddivisioni: una regionale e l'altra aperta ad aziende nazionale e internazionali.

Il Caseificio Cioffi ha conquistato due riconoscimenti nella sezione regionale: terzo classificato per la "tipologia paste filate fresche" con il mitico fior di latte e per la "tipologia primo sale" con il primo sale vaccino.

Bronzo alla Piccola Formaggeria Artigiana di Marco Borgognoni, che ha partecipato nella sezione nazionale e internazionale proponendo il toma di pecora viterbese per la "tipologia formaggi freschi".

Come ha detto Lorenzo Tagliavanti, presidente della Camera di Commercio di Roma e di Unioncamere Lazio, nel corso della cerimonia di premiazione, "non è la dimensione, ma la qualità che fa il successo".

È un brand, quello di Cioffi, notissimo e molto apprezzato per la freschezza e la bontà dei prodotti, la cui lavorazione prevede test rigorosi sulla materia prima (il latte è praticamente a km zero, ritirato ogni mattina in una stalla alle porte del capoluogo), nel rispetto della salute dei consumatori.

La Piccola Formaggeria Artigiana è una realtà giovane, che in poco tempo si è imposta nel mercato, non solo locale, per una gamma ampia di prodotti che sono il risultato di una sperimentazione mirata a valorizzare il latte, soprattutto di pecora, del territorio.

Marco Borgognoni è anche presidente di CNA Produzione Alimentare di Viterbo e Civitavecchia.

Importanti affermazioni, anche con il podio più alto, per le Aziende Agricole: Azienda Agricola Monte Jugo, Fattoria Cavalieri, Agricola Amaltea, Fattoria Faraoni.

