

IL LATTERIA DI CORMONS FRA I GRANDI FORMAGGI D'ITALIA
Premio nazionale alla azienda Zoff di Borgnano per il
“Latteria- latte crudo vaccino “

È stata accolta con comprensibile soddisfazione nel mondo agricolo regionale , degli allevatori della razza bovina “ Pezzata rossa” ed ovviamente dei “casari d'artigianato “ la bella notizia del prestigioso riconoscimento ottenuto dall' azienda agricola Zoff di Borgnano –Cormòns , nell' ambito del *IX° Concorso per i migliori formaggi “ Premio Roma “ .*



Beppino Zoff

La cerimonia di premiazione si è tenuta nella capitale, nella splendida cornice del Tempio di Adriano in Piazza di Pietra , alla presenza di autorità , giornalisti di settore ed Organizzazioni professionali .

L'importante concorso , organizzato dalla Camera di Commercio di Roma e dall'Azienda “ Roma Mercati” (azienda speciale della Camera di Commercio di Roma in collaborazione con la Unioncamere Lazio) ha lo scopo di selezionare e premiare i migliori formaggi di Roma (premio destinato esclusivamente alle aziende casearie del territorio romano), i migliori formaggi del Lazio (destinato esclusivamente alle aziende casearie del territorio laziale) nonché i migliori formaggi a latte crudo ed i migliori formaggi erborinati (destinato alle aziende casearie del territorio nazionale). La nota azienda cormonese , che grazie alla professionalità di Giuseppe Zoff (Beppino) e famiglia si è ritagliata uno spazio di grande prestigio a livello nazionale nel settore , si è classificata seconda nella sezione “formaggi a latte crudo” (“ Latteria di Cormòns) e prima come miglior formaggio a latte crudo vaccino (per la cronaca , al primo posto un formaggio di latte caprino “nobile” dell' azienda Monte Jugo di Viterbo e terza classificata , la viterbese Fattoria Faraoni –Saturnina .



Beppino e Patrizia

La degustazione e la selezione sono state affidate a dodici assaggiatori professionisti che hanno operato sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

Al concorso hanno partecipato ben 133 aziende di cui 90 nazionali e 43 estere ed i degustatori hanno selezionato 319 campioni di formaggio inviati al concorso.

La cerimonia di premiazione è stata presieduta dal prof. **Roberto Rubino**, noto fautore dei formaggi a latte crudo il quale ha specificato che “ se il formaggio è naturale tutte le molecole stanno al posto giusto e dietro i profumi dei formaggi c'è un'alta componente nutrizionale.

Infatti- *ha dichiarato Rubino*- se gli ipercolesterolemici assumono 100 gr. al giorno di formaggio di qualità vedono scendere il livello del colesterolo “

INFO :



**Az. Agr. Zoff
Agriturismo Borg da Ocjs
Giuseppe Zoff**

**I- 34071 Cormons (GO)
Via Parini, 18 Borgnano
Tel/Fax. +39.0481.67204**

**www.borgdaocjs.it
info@borgdaocjs.it**

