

## **Lo "Straccheggio" dei Fratelli Nesta Enzo e Massimo conquista la giuria del concorso formaggi 'Premio Roma 2014'- All'azienda reatina il primo premio nella sezione "Formaggi vaccini e bufalini stagionati" -**

*26 maggio 2014*

Aspetto, gusto, odore e texture. Ha conquistato i sensi dei dodici esperti assaggiatori della giuria del Premio Roma 2014 per i migliori formaggi, lo "Straccheggio", lo stagionato dell'Azienda agricola Fratelli Nesta Enzo e Massimo di Magliano Sabina (Ri) nato "per sbaglio".

"Si tratta di un prodotto nato quasi per sbaglio circa quattro anni fa &ndash; racconta Massimo Nesta che cura personalmente la preparazione dei formaggi -. Fino a quel tempo, nel nostro caseificio producevamo solo lo stracchino. E' stato solo per caso, non avendo venduto tutto il formaggio prodotto, che ho deciso di provare a stagionare questo formaggio, e ne è nato lo Straccheggio. Il prodotto, il cui sapore può essere avvicinato a quello di un taleggio, ha riscosso fin da subito il consenso da parte dei nostri clienti e oggi rappresenta uno dei prodotti di punta della gamma di formaggi freschi e stagionati che produciamo nel nostro caseificio utilizzando esclusivamente latte del nostro allevamento".

Lo "Straccheggio" dell'Azienda Nesta ha ricevuto il primo premio nella sezione "Formaggi vaccini e bufalini stagionati" nel corso della cerimonia di premiazione, che si è svolta sabato 24 maggio a Roma, al Tempio di Adriano. A questa undicesima edizione sono state 136 le aziende che hanno partecipato, tra queste 42 del Lazio di cui 7 di Rieti.

"Il riconoscimento al prodotto &ndash; ha detto Vincenzo Regnini, presidente della Camera di Commercio di Rieti &ndash; è anche da intendere come un premio all'attento lavoro condotto con dedizione dai caseari. La provincia di Rieti è un territorio conosciuto e apprezzato per la qualità dei numerosi e storici prodotti tipici: dall'olio, al vino e fino alla salsa alla Matriciana, questo riconoscimento, però, testimonia la capacità delle nostre aziende di sapersi rinnovare e crescere, dando vita a nuovi prodotti d'eccellenza".