DI VINO IN CIBO | I protagonisti dell'enogastronomia maremmana

Caseificio Il Fiorino, una bella storia di impegno e di successi che dura da sessant'anni

È davvero una bella storia quella che dal 1957 sta scrivendo Il Fiorino con sede a Roccalbegna che proprio quest'anno festeggia il sessantesimo compleanno. Fondato da Duilio Fiorini, padre di Angela, attuale proprietaria, il caseificio, ieri come oggi, si caratterizza per alcuni valori importanti quali l'innovazione, il legame con il territorio, l'attenzione alla qualità del prodotto...

DI **DEBORAH CORON**

La famiglia Fiorini

Anche il più lungo dei viaggi inizia con un piccolo passo. Il cammino intrapreso dalla famiglia Fiorini parte dal Casentino, un paio di secoli fa, e arriva in Maremma, a Roccalbegna. È qui che una vicenda di ordinaria transumanza si trasforma in una storia imprenditoriale di successo: quella del Caseificio Il Fiorino. Il 2017 sarà un anno speciale per l'azienda, che festeggerà i suoi primi sessant'anni.

Era il 1957 quando Duilio, padre di Angela Fiorini, attuale proprietaria del caseificio, fondò in Maremma il primo laboratorio e scrisse la prima pagina della storia dell'azienda. Ieri come oggi Il Fiorino si caratterizzava per i valori che, ancora lo contraddistinguono: innovazione, legame con il territorio, attenzione alla qualità del prodotto.

Sessant'anni dopo la nascita a guidare Il Fiorino, insieme ad Angela c'è il marito Simone Sargentoni. Insieme, ogni giorno lavorano, con passione e determinazione, per proiettare l'azienda nell'orbita internazionale, continuando a mantenere quella tradizionale genuinità e quell'eccellenza artigianale che rendono unici e apprezzati nel mondo i prodotti caseari dei Fiorini di Roccalbegna.

Oggi le specialità de Il Fiorino si trovano nei punti vendita più prestigiosi di tutto il mondo, a Londra come a New York, a Tokyo come a Sidney insieme alla migliore enogastronomia internazionale.

In ogni formaggio c'è il sapore della Maremma e della Toscana più autentica, grazie a una lavorazione artigianale e a una meticolosa selezione del latte, proveniente esclusivamente da greggi locali.

Un 2017 di eventi per celebrare 60 anni di successi

Ma quali sono gli appuntamenti in programma per celebrare degnamente sessant'anni di successi? Si comincia con la 'cena evento' in programma a Firenze, sabato 11 marzo, al ristorante "Konnubio". Una serata promossa nell'ambito di Taste, la tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane che si svolge ogni anno alla Stazione Leopolda di Firenze e dove il Fiorino sarà tra i protagonisti. Nell'edizione 2016 la manifestazione ha fatto registrare grandi numeri: 16mila visitatori di cui 6mila buyer nazionali e internazionali.

Le celebrazioni dei 60 anni de Il Fiorino prenderanno il via da Firenze e continueranno a Milano nel mese di maggio con Tutto Food per culminare in Estate con tante iniziative pensate da Angela e Simone per rendere omaggio al forte legame che c'è tra l'azienda e la Maremma e che vedranno un susseguirsi di feste e occasioni per degustare gli straordinari formaggi dei Fiorini.

Il 2016 dei record

Se il 2017 sarà l'anno dei festeggia-

I prodotti

In ogni formaggio c'è il sapore della Maremma e della Toscana più autentica, grazie a una lavorazione artigianale e a una meticolosa selezione del latte, proveniente esclusivamente da greggi locali

menti per i 60 anni, il 2016 è stato sicuramente l'anno delle conferme e dei successi in campo nazionale e internazionale. Basti pensare che, lo scorso novembre, Il Fiorino è entrato nell'olimpo dei migliori caseifici del mondo conquistando una pioggia di medaglie al *World Cheese Awards 2016* di San Sebastian, in Spagna, l'evento internazionale più prestigioso per il settore dei formaggi. Tra i 3 mila formaggi in concorso provenienti da 30 Paesi, il Caseificio di Roccalbegna in Toscana ha conquistato i premi più ambiti con due Super Gold per "*La Riserva del Fondatore*", pecorino stagionato nelle cantine naturali della famiglia e per il "*Fior di Natura*", formaggio biologico semistagionato realizzato con caglio vegetale. La giuria del *World Cheese Awards 2016*, composta da 250 opinion leader tra acquirenti, rivenditori, assaggiatori e giornalisti, oltre ai due Super Gold, ha assegnato a Il Fiorino, due medaglie d'oro per "*La grotta del Fiorini*" e per il "*Pecorino Toscano DOP stagionato*"; un argento per il "*Marzolino d'Etruria*" a latte crudo e un bronzo per il "*Pecorino al tartufo stagionato*".

"*Siamo orgogliosi* – sottolinea Angela Fiorini de Il Fiorino – *dei premi ottenuti al* World Cheese Award –. *Per la prima volta, insieme agli altri premi, abbiamo conquistato ben due Super Gold che ci proiettano tra i 66 formaggi migliori al mondo. Successi come questo sono il frutto di una sinergia vincente tra più elementi: la qualità eccelsa del nostro latte, prodotto esclusivamente in Maremma; la lavorazione artigianale dei nostri formaggi e la capacita di coniugare la tradizione con l'innovazione. Nel 2017 festeggeremo i nostri primi 60 anni di storia con tante iniziative e con il lancio sul mercato di un nuovo*

formaggio che dedicheremo a mia nonna, pietra miliare della nostra azienda e donna dalle grandissime capacità casearie. Il mio grazie va a tutti i nostri preziosi dipendenti, ai collaboratori e ai nostri allevatori che ogni giorno producono un latte di qualità altissima che rende i nostri formaggi così unici e apprezzati nel mondo".

Oltre al World Cheese Awards il 2016 è stato l'anno del trionfo al Caseo Art - Premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia di Cremona che ha incoronato a maggio con la medaglia d'oro la "*Riserva del Fondatore*" nella categoria 'Pecorini stagionati' e con il bronzo il "*Fior di Natura*" nella categoria 'Pecorini semi stagionati'. Sempre nell'ambito del trofeo San Lucio, Il Fiorino ha conquistato un altro terzo posto nella sezione 'Ricotte' con il "*Fior di Ricotta*" di pecora, uno dei prodotti di punta dell'azienda che sta riscuotendo successi sempre più importanti.

A settembre è stata la volta del premio *Bio Awards 2016*, ricevuto in occasione di Sana, la Fiera dedicata al mondo del biologico e del naturale che si è svolta a Bologna. A conquistare la giuria, formata da circa 40 retailer e rappresentanti della piccola e grande distribuzione italiana, è stato ancora una volta il pecorino semistagionato biologico "*Fior di Natura*", prodotto da Il Fiorino con caglio vegetale.

Info: www.caseificioilfiorino.it/

Il Fiorino, eccellenza di Maremma. Dal 1957!

Il trionfo internazionale de **Il Fiorino** celebra una storia che inizia sessanta anni fa in Maremma. È il 1957 quando Duilio Fiorini, padre di Angela, fonda il primo stabilimento che, grazie alla prima caldaia 'moderna' e al generatore di vapore per scaldare il latte, consentono di produrre un formaggio e una ricotta che incontrano subito il favore dei primi clienti.

Già sessanta anni fa l'azienda mostrava le caratteristiche che ha ancora oggi: innovazione, legame con il territorio, attenzione alla qualità del prodotto.

Nel 1962 viene scavata all'interno delle rocce di Roccalbegna la grotta naturale di stagionatura. Da questi ambienti escono, ancora oggi, alcuni dei prodotti più prestigiosi dell'azienda: il pecorino "Riserva del Fondatore", il pecorino "Grotta del Fiorini" e il "Cacio di Caterina", formaggi dal gusto inconfondibile acquisito grazie all'areazione naturale, alla temperatura e al riposo. La stagionatura in grotta consente, inoltre, di far sviluppare quelle muffe naturali che senza trattamenti danno un ultimo inconfondibile tocco al prodotto.

È il 1989, quando la famiglia Fiorini decide di aprire un nuovo stabilimento, più grande, più moderno e fuori dal paese.

Con il nuovo caseificio il prodotto migliora ancora e nell'azienda si concretizza anche il passaggio generazionale con il cambio di testimone da Duilio alla figlia Angela che guida ancora oggi l'azienda.