

Il Fiorino, quando un caseificio porta in alto il nome della Maremma nel mondo

Ce ne siamo occupati anche in passato ma la realtà che presentiamo questo mese nello spazio Aziende al Top lo merita davvero. Parliamo del Caseificio Il Fiorino storica azienda con sede a Roccalbegna che dal 1957 porta avanti una qualificatissima tradizione casearia di livello riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo



Una foto d'altri tempi, ma ancora attuale



Nella foto la famiglia: Duilio con la figlia Angela, il genero Simone e le nuove generazioni

La riserva di Duilio

Se è in gran parte merito dell'aristocratica famiglia degli Aldobrandeschi e delle sue possenti fortificazioni se Roccalbegna appare nelle pagine dei libri di storia medievale, non c'è dubbio che in tempi moderni a portare in giro per il mondo il nome di questa suggestiva cittadina della Maremma siano stati i Fiorini, che in questa terra aspra e selvaggia hanno saputo far fiorire un'azienda modello: la loro produzione di pecorino è un'eccellenza che fa tesoro delle più moderne tecnologie, non meno che dell'antica e sapiente tradizione toscana, che loro hanno nel sangue.

In questi anni in Europa, ma anche in Giappone, in America e perfino in Australia, non sono mancati i riconoscimenti ai formaggi de "Il Fiorino" di Roccalbegna, e se il pecorino "Riserva del Fondatore" è il fiore all'occhiello dell'azienda, la vera "riserva" del fon-

datore Duilio Fiorini è la sua splendida famiglia: la notorietà internazionale del caseificio, infatti, è targata Angela e Simone, la figlia e il genero che continuano la sua avventura con passione se possibile ancor maggiore, proiettando l'intuizione e la professionalità di Duilio negli Anni Duemila.

Dal Casentino a Roccalbegna

Ma torniamo all'inizio della storia, che vale la pena di essere raccontata e che si può conoscere con maggiori dettagli nel recente volume sul "Cacio toscano", edito da Moroni Editore. La famiglia Fiorini ha origini casentinesi e il suo arrivo in Maremma è legato al fenomeno della transumanza, che portava i pastori del Casentino e di altre zone montane toscane a svernare in Maremma, per poter offrire alle greggi pascoli ricchi e nutrienti anche nei mesi invernali. Se l'arrivo dei Fiorini nelle

terre di Roccalbegna è presumibilmente avvenuto alla fine del Settecento, ne è sicura testimonianza un documento del 15 giugno 1812 che dichiara: "...Io Luigi Bandi arciprete della Chiesa di Roccalbegna, premesso l'atto civile, battezzai un bambino nato ieri da Silvestro del fu Natale Fiorini e da Rosa del fu ... Pierini, coniugi di Roccalbegna, cui fu posto nome di Francesco..."

Tale Francesco Fiorini fu certamente il primo ad acquistare alcune proprietà agricole nella zona, poi ampliate dai suoi eredi, che si dedicarono all'agricoltura ma anche all'allevamento di ovini. Nel 1925 un discendente di Francesco, Ferrero, possidente agricolo e proprietario di un bel gregge, si sposò con Caterina Pandolfi di Roccalbegna ed ebbe due figli, Silvestro e il già nominato Duilio, fondatore dell'attuale azienda "Il Fiorino".



Angela Fiorini



Duilio Fiorini

Una storica caldaia

Ferrero, aiutato dalla moglie Caterina che aveva acume per gli affari ed era naturalmente portata al commercio, affiancò all'attività agricola un negozio in paese, per la vendita di prodotti alimentari e di ferramenta. Dopo un periodo di crisi a seguito della Seconda Guerra Mondiale, grazie all'intraprendenza del giovane Duilio, i Fiorini – che già fabbricavano in proprio il pecorino, oltre a commissionarlo a famiglie della zona – fecero un salto di qualità e nel 1957 fondarono il primo caseificio a Roccalbegna: il loro formaggio e la

loro ricotta, già molto apprezzati nella zona, cominciarono ad essere conosciuti anche dai compratori più lontani, che non mancavano di venire a rifornirsi nella loro piccola azienda artigianale di via del Moro 7. Qui grazie ad un'attrezzatura rudimentale, ma per allora modernissima (una grande caldaia e un generatore a vapore con una serpentina che scaldava il latte), avveniva la magica trasformazione in formaggio del profumato latte degli ovini locali. La vecchia caldaia, ormai un cimelio d'antiquariato, è conservata ancora – quasi con affetto e nostalgia – nell'attuale sta-

bilimento e mostra lo storico punzone della fondazione della ditta, "1957".

Casa e bottega

È del 1962 l'idea di ingrandirsi: Duilio aveva messo su famiglia e il nuovo stabilimento sorse in via Amiata 365, al pianterreno di uno stabile abitato dai Fiorini, un comodo "casa e bottega" che ancora oggi è vissuto con piacere dalla famiglia. Perché, se è vero che nel 1989 – per motivazioni legate alla nuova legislazione sulla conformità dei locali di produzione – in tempi brevi fu necessario realizzare appena fuori Roccalbe-





Simone Sargentoni



Lo stabilimento

gna un più moderno caseificio, dotato dei necessari depuratori, è anche vero che l'edificio di via Amiata non è mai andato completamente in pensione. E questo perché se all'esterno pare una comune abitazione, in realtà dietro alla facciata nasconde una sorprendente realtà che lo rende tuttora assai interessante per la stagionatura dei formaggi: la piccola palazzina è infatti come abbarbicata alle rocce della caratteristica e selvaggia natura di Roccalbegna, e sul retro si affaccia su anfratti aspri e rocciosi comunicanti con la casa, che garantiscono in ogni stagione temperature fresche e giusto tasso di umidità, doti fondamentali per la conservazione del formaggio.

Oggi, come detto, l'attività si è spostata nel nuovo e grande caseificio di Paiolaio, subito fuori dal paese. A pianterreno di via Amiata si sta procedendo gradatamente alla ristrutturazione di alcuni locali, già un tempo adibiti alla stagionatura dei formaggi, che diverranno "museo vivo" per comprendere i segreti della tradizionale e artigianale tecnica di fabbricazione del "cacio".

La riscoperta del "marzolino"

Abbiamo parlato degli stabilimenti e del loro rinnovarsi nel tempo, ma la vera storia di questo caseificio è scandita dalle intuizioni di Duilio Fiorini che,

dopo i primi anni di produzione generica di pecorino e ricotta, iniziò a comprendere la necessità di specializzarsi e di mettere a punto una produzione sempre più qualificata. In particolare merita ricordare come con passione volle rilanciare agli inizi degli anni Ottanta l'antica tradizione del "marzolino", un formaggio fresco tipicamente toscano che – come dice il nome – veniva preparato a primavera e che fin dal Medioevo aveva goduto di una straordinaria fortuna e di una diffusione addirittura europea. Fu un successo che continua ancora oggi.

Il proliferare di piccole aziende casearie rese ben presto necessario regolamentare la produzione a garanzia dell'acquirente, e Duilio Fiorini nel 1985 fu tra i soci fondatori del consorzio di tutela del formaggio pecorino toscano, che negli anni a seguire sarebbe stato insignito della Denominazione di Origine Protetta, riconosciuta nel 1996.

Il resto è storia d'oggi. In un'intervista fatta a Duilio diversi anni fa da Roberto Tonini si legge: *"Quando gli chiesi dei programmi futuri mi guardò negli occhi e mi disse: 'C'ho una figliola, figlia unica, che ha 23 anni e la mattina presto va a ritirare il latte dai pastori... non andò oltre, mi guardò come per dire: speriamo bene!'".* Era



Europa, Giappone, America e perfino Australia: questi i contesti nei quali i formaggi de "Il Fiorino" di Roccalbegna hanno ottenuto riconoscimenti negli ultimi anni

solo una speranza, Duilio non sapeva ancora che alla figlia si sarebbe unito il futuro genero, Simone Sargentoni, e che questa coppia di grandi e appassionati lavoratori avrebbe avuto quella marcia in più per lanciare l'azienda nell'orbita internazionale, riuscendo al tempo stesso a mantenere quella tradizionale genuinità e quell'eccellenza artigianale che rendono unici e apprezzati nel mondo i prodotti caseari dei Fiorini di Roccalbegna, dal fresco "marzolino" al pluripremiato e stagionatissimo "Riserva del Fondatore", che nel novembre del 2014 a Londra ha conseguito il Super Gold come miglior pecorino al mondo.