



È il 1957 quando mio padre, Duilio Fiorini, dà vita al caseificio “Il Fiorino”. A Roccalbegna, piccolo borgo sospeso tra la Maremma e il Monte Amiata Duilio produce pecorino toscano.

Dove tutto ha inizio. La mia famiglia è originaria del Casentino, una terra particolarmente vocata alla pastorizia. Ed è proprio sulle orme dei pastori che inizia l'avventura dei Fiorini e, di riflesso, de Il Fiorino. Lungo le strade della transumanza, in cerca dei pascoli migliori, dalle montagne alla Maremma, e viceversa, si incrociavano storie, esperienza, saperi che si sono accumulati come un tesoro. La mappa per raggiungerlo era iscritta nelle mente di chi ha avuto la capacità di riconoscerlo e metterlo a frutto, iniziando una storia nuova.

Le origini. La nostra presenza a Roccalbegna si riscontra già intorno al 1750, anche se il primo documento ufficiale che certifica questo cambio di “status” da transumanti a stanziali risale al 1812, come attesta un documento riporta la notizia del battesimo di Francesco Fiorini, probabilmente il primo della famiglia ad acquistare proprietà agricole in Maremma e a dedicarsi stabilmente all'allevamento di ovini. Nel 1925 un suo discendente, Ferrero, sposa Caterina Pandolfi di Roccalbegna, incrementa gli affari e apre una bottega in paese di vari generi, anche alimentari.

Caterina Pandolfi, la donna de Il Fiorino. Caterina è stata una figura chiave nella storia della nostra famiglia non solo perché è la mamma di Duilio. La mia nonna paterna ha lavorato come commessa e si è fatta le ossa a livello commerciale occupandosi della compravendita e della gestione del negozio di famiglia, in tutte la ricchezza dei suoi prodotti: dalla ferramenta alla mesticheria, fino al commercio dei prodotti ovini, ovvero lana, agnelli, formaggi. La sensibilità femminile, l'intelligenza, la capacità di afferrare al volo le situazioni sono solo alcune delle doti che Caterina ha messo al servizio della famiglia e dell'azienda. È una donna che ha cambiato il corso della nostra storia indirizzandola verso il percorso che oggi ci ha portato a essere quello che siamo. Per questo le abbiamo dedicato uno dei nostri formaggi più famosi, il Cacio di Caterina, che è un omaggio a lei, ma, più in generale a tutte le donne che hanno dato un contributo prezioso all'arte casearia.

Il primo stabilimento de Il Fiorino, nel cuore di Roccalbegna. Dal matrimonio tra Caterina e Ferrero nascono Fernando e Duilio, colui che avrà il coraggio e l'intuito di aprire Il Fiorino in un luogo bellissimo, ma anche con delle criticità, come per esempio i collegamenti con le principali vie di comunicazione. Basti pensare che nel 1957 anno di fondazione dell'azienda, le strade per arrivare in paese sono ancora bianche e il primo stabilimento è proprio nel cuore del borgo, in via del Moro 7. Nonostante tutto l'impresa nasce e cresce, grazie alla passione e alla dedizione di Duilio. La prima caldaia, conservata come un cimelio d'antiquariato fa ancora oggi mostra di sé all'ingresso dell'azienda con la data della fondazione della ditta.

Passo dopo passo, con la forza del lavoro si diventa grandi. L'azienda cresce e così, nel 1962, si sposta in via Amiata 365, un comodo "casa e bottega", ancora oggi abitato e in alcuni locali adibito alla stagionatura del pecorino, data la freschezza e l'umidità costante dei suggestivi anfratti rocciosi cui è addossata la casa. È la casa sulla roccia sia in senso materiale che in senso simbolico. Da questa grotta continuano a uscire i nostri pecorini più famosi e blasonati e questa roccia continua a sostenere la casa che è anche un po' il deposito dei valori che vogliamo trasferire, ogni giorno, in azienda e nei nostri prodotti.

Passano 17 anni e, nel 1989, in località Paiolaio, viene realizzato un moderno stabilimento adeguato alle esigenze di crescita e di mercato alle quali Il Fiorino deve rispondere. Poche centinaia di metri che rappresentano un percorso lunghissimo se guardiamo la storia della nostra impresa di famiglia. Un percorso che è anche un cammino di crescita umana da parte di chi ha dato la sua vita, con amore e passione, per Il Fiorino e per il territorio che l'ha visto nascere e svilupparsi.

Il Fondatore. Il condottiero di quest'avventura è Duilio. È lui ad avere l'intuizione di aprire il Caseificio, è lui a sostenerne la crescita e a guidarlo, passo dopo passo, verso un mercato e un mondo in continua evoluzione. Ma prima che un imprenditore con il fiuto per gli affari, mio padre è un uomo di lavoro, che ama lavorare e ama circondarsi di collaboratori capaci e desiderosi di imparare e crescere insieme all'azienda. "Questa è una casa di lavoro" fu la prima cosa che disse a Simone quando lo presentai a casa. Ed è grazie a lui se io e Simone abbiamo imparato i segreti del mestiere e l'umiltà con la quale affrontare ogni giornata. Duilio poi, era un grande casaro, un amante del formaggio e del fare il formaggio. Il giornalista Stefano Bonilli, in una delle prime edizioni del Gambero Rosso definisce Duilio "il mago burbero del pecorino toscano". Sei parole che valgono più di mille libri e immortalano per sempre Duilio nel suo stile e nel suo talento.

Vedere il futuro, prima degli altri. Mio padre, inoltre, ha il merito e la capacità di vedere dove altri non vedono e getta semi che, nel tempo, daranno frutti e risultati importantissimi. Penso per esempio al suo impegno per la nascita del Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP, di cui è socio fondatore. O alla volontà, fin dall'inizio, di spingersi oltre il nostro territorio, per portare i nostri formaggi dalle pendici dell'Amiata fino agli alimentari più importanti di varie città italiane. Una

vecchia foto dei primi anni Sessanta immortalata i pecorini de Il Fiorino nella vetrina di una storica bottega di via della Panetteria a Roma, dietro al Quirinale. Oggi i nostri formaggi sono nelle botteghe d'eccellenza di tutto il mondo, ma siamo molto legati a quella immagine perché è come se precorresse i tempi e raccontasse già la filosofia della nostra azienda, sempre alla ricerca della qualità, del riconoscimento del valore e di un rapporto di fiducia e sintonia con chi decide di acquistare i nostri formaggi.

Passaggio di testimone. Oggi, a oltre sessant'anni dall'inizio di quell'avventura, io e mio marito Simone Sargentoni, portiamo avanti, con grande passione, la tradizione di famiglia. Tutta la lavorazione del latte si svolge all'interno del caseificio e tutto il processo si svolge in materia artigianale. Insieme ai nostri casari curiamo ogni dettaglio di ogni fase del percorso di caseificazione.

Tradizione e innovazione. Ogni forma per noi è unica, per questo ogni pecorino viene toccato, seguito e curato perché diventi il miglior formaggio mai prodotto. Ancora oggi, tutti i processi sono fatti a mano, dalla ricotta presa per affioramento, alle forme salate, girate e spazzolate rigorosamente a mano. La scelta accurata delle materie prime è fondamentale, a cominciare dal latte di pecora, che viene raccolto entro un raggio di sessanta chilometri dalla nostra azienda. Nel caso di formaggi particolari, come il marzolino d'Etruria o la Riserva del Fondatore, il Cacio di Caterina, il Cacio di Venere, la Grotta del Fiorini la raccolta del latte risulta ancora più selettiva. Ma non "stiamo attenti" solo al latte. Per creare formaggi di eccellenza non possiamo chiudere un occhio su nessuno degli elementi che ne determinano la qualità. Utilizziamo materie prime di aziende del territorio o toscane, come il sale di Volterra per la salatura ma anche lo zafferano, il peperoncino, il tartufo per alcuni nostri aromatizzati. Alcune provengono da eccellenze mondiali, come il pesto genovese dall'azienda Rossi con il quale abbiamo realizzato il "Pecorino con pesto genovese".

In tanti anni di esperienza nell'arte casearia abbiamo acquisito un bagaglio di sapere che ogni giorno vogliamo valorizzare restando al passo con tempi e cogliendo nuove opportunità. Tradizione e innovazione, dunque, sempre al servizio della qualità e dell'eccellenza dei prodotti.

Il marzolino e il legame con il territorio. La gamma di pecorini della nostra produzione, tutti realizzati senza l'uso di conservanti, comprende tutti i classici toscani. Il Marzolino è stato uno dei nostri primi fiori all'occhiello, che abbiamo fatto rivivere rinnovando l'antica tradizione di questo formaggio. Anche in questo caso è stata un'intuizione di Duilio, che ha rimesso questo pecorino, conosciuto come "il formaggio dei Medici", sui binari della storia. La tradizione vuole che sia stata Caterina dei Medici a portarlo in Francia, alle nozze di Enrico II e regalarlo al Papa durante la festa di San Giovanni dei fiorentini. Mio padre si è inserito in questa grande storia riprendendo una tradizione dei nostri maestri casari. Una "mossa" che si è rivelata vincente, da tutti i punti di vista.

Oltre ad essere un pecorino di grande qualità ancora molto apprezzato, infatti, il Marzolino ci ha legato in maniera indelebile al territorio. Un legame che è un altro dei punti di forza e un elemento chiave per capire la filosofia e lo spirito che stanno dietro alla nostra azienda.

I nostri formaggi. Dal Marzolino in poi abbiamo percorso molta strada. I nostri prodotti d'eccellenza sono: la Riserva del Fondatore, il Cacio di Caterina, il Grotta, il Pecorino semi stagionato classico, il Marzolino e molti altri. Nell'olimpo dei nostri formaggi si è aggiunto, da non molto, il Cacio di Venere, un pecorino al tartufo realizzato con latte di altissima qualità e tartufo bianchetto toscano di eccellenza. Ognuno di essi racconta una storia. C'è il Cacio delle donne, il Caterina, dedicato a mia nonna, la mamma di Duilio, c'è il Fior di Natura, esempio di innovazione per l'uso del caglio vegetale (già usato dagli Etruschi), che ha trionfato in molti concorsi internazionali. C'è poi la Riserva del Fondatore, dedicata a Duilio. Un formaggio che ci ha levato il sonno per la voglia, la passione, la pazzia che abbiamo messo per realizzarlo, ma che ci ha ripagato con le soddisfazioni che ancora oggi, ogni giorno, ci regala. Il Pecorino Toscano DOP è un altro grande classico della nostra produzione. Quando pensiamo ai nostri formaggi ci piace stare nel solco della tradizione, ma al contempo amiamo avventurarci in terreni meno battuti alla ricerca di prodotti nuovi capaci di incontrare il gusto dei nostri clienti e le nuove tendenze. Pensiamo a questo proposito, al Fiorin Blu, erborinato realizzato con latte di pecora, nato da poco, ma che sta già raccogliendo un grande successo. Ci sono poi le nostre ricotte, gli affinati e "gli aromatizzati" che rappresentano, oggi, un'interessante nicchia di mercato.

Dove trovarci. Veicoliamo le nostre referenze, in particolare, attraverso grossisti e gastronomie, riservando particolare attenzione anche alla GDO di eccellenza, sia per il retail italiano che per quello estero. Ogni nostra collaborazione di successo è incentrata sul riconoscimento del valore del nostro prodotto: sulla qualità della materia prima, sull'artigianalità della lavorazione, sulla ricerca dell'eccellenza in ogni passaggio della produzione.

Il Fiorino nel mondo. I nostri pecorini vengono esportati in tutto il mondo. Nella mappa delle presenze all'estero troviamo gli USA, l'Europa, soprattutto in Spagna, Francia, Belgio, Inghilterra, Norvegia, Polonia, Germania, Svezia, Danimarca. Ci sono poi mercati "emergenti" e ricchi di opportunità come l'Australia o il Giappone. Uno dei principali ambasciatori de Il Fiorino all'estero è il Pecorino Toscano DOP, molto apprezzato soprattutto nella sua versione stagionata. Ci sono poi mercati che prediligono particolari tipi di formaggi, come quello tedesco, in cui vanno molto forte i nostri pecorini "aromatizzati".

Il 2017, un anno d'oro. Ogni anno della nostra storia, nel bene e nel male, è un anno speciale. Il 2017, però lo porteremo sempre nel cuore, per almeno due motivi. Il primo è perché abbiamo festeggiato i nostri sessant'anni con una festa che ricorderemo per sempre. Il 10 agosto, poi, abbiamo ricevuto il "Grifone d'oro", la massima onorificenza della nostra città, Grosseto, riservato

alle aziende e alle persone che hanno contribuito in maniera significativa a dare lustro alla Maremma.

La Hall of fame de Il Fiorino. I nostri formaggi hanno ottenuto numerosi premi a livello nazionale e internazionale. Tra i riconoscimenti più significativi ricordiamo quelli ottenuti al World Cheese Awards 2018 di Bergen, in Norvegia dove i nostri formaggi sono stati assoluti protagonisti, collezionando due Super Gold con il Pecorino Grotta del Fiorini e con il Riserva del Fondatore, premiato anche come primo miglior formaggio in assoluto italiano e quinto miglior formaggio al mondo.

La Riserva del Fondatore nel 2013 ha conquistato il primo posto al mondiale dei formaggi di Tours, nel 2014, Super Gold e secondo al mondo a Londra; Super Gold nel 2016, San Sebastian, due medaglie d'oro a Londra, 2017, nel 2020 sono arrivate le tre stelle ottenute al Great Taste britannico. Sono premi che ci riempiono d'orgoglio perché rappresentano un riconoscimento per il nostro lavoro, per quello dei nostri dipendenti, per i nostri allevatori e di tutti coloro che collaborano con noi e infine per la Maremma.

Brand e Mission. Il concept del nostro brand e la nostra mission continuano ad essere, anno dopo anno, gli stessi: legame con il territorio, identità, unicità, artigianalità.

Angela Lisetta Fiorini

CASEIFICIO
IL FIORINO
ZONA ARTIGIANALE LOC. PAIOLAIO SNC
58053 ROCCALBEGNA -GR-
TEL. 0564/989059 FAX 0564/989067
info@caseificioilfiorino.it www.caseificioilfiorino.it