

Great Taste Awards di Londra, al caseificio Il Fiorino 26 stelle per 13 formaggi

31 Luglio 2024



GROSSETO – Altro concorso altra ‘scorpacciata’ di riconoscimenti per il Caseificio Il Fiorino, che conquista ben 26 stelle al Great Taste Awards riservato ai prodotti di qualità di tutto il mondo. L’azienda guidata da Angela Fiorini e Simone Sargentoni ha presentato 13 formaggi.

Le tre stelle, il più alto riconoscimento, sono state assegnate a Cacio di Giove, Cacio di Venere, Riserva del Fondatore e Riserva del Fondatore Special Edition; due stelle sono andate al Cacio di Afrodite, Fior di Cardo, Fior di natura semi stagionato a caglio vegetale, Fiorin blu e Pecorino di Bartarello a latte crudo. Una stella è stata conferita a Cacio nero, Grotta del Fiorini, Pecorino alle Castagne e Pecorino Toscano Dop stagionato.

Numeri eccezionali per un concorso di altissimo livello. Il concorso inglese è uno dei più importanti al mondo, tanto che i migliori cibi e bevande del mondo sono giudicati, ogni anno,

da una giuria di oltre 500 esperti composta chef, giornalisti, rivenditori e acquirenti. I lavori si svolgono per un periodo di 60 giorni durante i quali ogni prodotto viene degustato alla cieca. 13.672 era il numero totale di prodotti iscritti: solo 266, l'1.95, per cento di essi è riuscito a portare a casa tre stelle; 1386, il 10.14 per cento due stelle e 3838, 28.8 per cento, una stella. Numeri che danno ancora più valore e peso all'impresa de Il Fiorino.

Giudici conquistati dai formaggi Made in Maremma. Oltre alla quantità di stelle ottenute dai pecorini de Il Fiorino è importante sottolineare il riconoscimento dell'eccellenza espresso dai giudici nei loro commenti all'analisi del prodotto. Ogni formaggio, infatti, è stato assaggiato da tante persone, le quali hanno espresso un giudizio scritto puntuale e specifico. Un giudizio fondamentale per valorizzare i punti di forza del prodotto ed eventualmente per correggere dove c'è bisogno per migliorare ancora. È questo il grande valore aggiunto del Great Taste Awards per la crescita dell'azienda.

'Perfetto, delizioso, meraviglioso, equilibrato, emozionante' sono solo alcuni degli aggettivi con i quali i giudici hanno descritto i pecorini de Il Fiorino. Il Cacio di Giove, in modo particolare, ha colpito positivamente la giuria che l'ha definito "delicato, in perfetto equilibrio tra il sapore dello zafferano e quello del latte di pura pecora. Un formaggio che non dovrebbe mai mancare e che sarebbe la star di ogni tagliere".

"Siamo felici per il risultato ottenuto – afferma **Angela Fiorini** – e molto orgogliosi dei giudizi della giuria. Il Great Taste Awards è un concorso molto selettivo, lo dimostra il fatto che meno del due per cento dei partecipanti riesce a ottenere tre stelle, il massimo del riconoscimento e solo il dieci per cento due stelle. Il fatto che ben nove dei nostri pecorini ci siano riusciti dimostra che continuiamo a vincere, e questo è già un grandissimo risultato, ma soprattutto che lo facciamo riuscendo ad alzare sempre più l'asticella dell'eccellenza".

"Partecipare a concorsi di questo livello – sottolinea **Simone Sargentoni** – è sempre stimolante. Riuscire a tornare a casa con tanti riconoscimenti è una gioia indescrivibile che ripaga di tutti i sacrifici e la fatica del nostro lavoro. I giudizi lusinghieri dei giudici e i complimenti che abbiamo ricevuto sono passi in avanti per la crescita della nostra azienda. Una crescita che va avanti da quando Duilio Fiorini la fondò, nel 1957, e che oggi cerchiamo di valorizzare anche per lo sviluppo del nostro territorio".

Una lunga striscia di riconoscimenti. Con la pioggia di stelle arrivata dalla Gran Bretagna sono oltre 240 i premi ottenuti dal caseificio Il Fiorino a partire da quando nel 1964 l'azienda maremmana partecipò a un contest caseario a Saturnia. In oltre sessant'anni di storia il caseificio è cresciuto e si è imposto sulla scena mondiale 'passo dopo passo', sperimentando, innovando, ma sempre rimanendo legato a una produzione artigianale, all'eccellenza della

materia prima e a una cultura del lavoro attenta anche alla valorizzazione del territorio e delle professionalità che fanno parte della squadra de Il Fiorino. È questa la ricetta che oggi ha portato giudici provenienti da tutto il mondo a reputare ben 13 pecorini dell'azienda come prodotti classificabili tra i migliori del pianeta nell'intero settore del food e del beverage".