

CASEIFICIO IL FIORINO DI ROCCALBEGNA, TANTE MEDAGLIE QUANTI FORMAGGI



Ed eccoci pronti a raccontarvi di un'altra eccellenza toscana, l'ennesimo fiore all'occhiello di una regione che non finisce mai di stupire: il Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna.

Caseificio Il Fiorino, 60 anni di prelibatezze

Della famiglia Fiorini, a Roccalbegna, si ha notizia già da un paio di secoli, ma è con Duilio Fiorini

che l'attuale attività ha inizio quando, nel 1957, viene aperto il primo stabilimento caseario. Negli anni cambiano le sedi, fino al 1989, in cui viene inaugurato il moderno stabilimento in Loc. Paiolaio che oggi offre lavoro a quasi 30 persone ed è gestito dalla figlia di Duilio, Angela Fiorini, insieme a suo marito Simone Sar-

gentoni.



Ed è proprio grazie a quest'ultimo che ci verranno svelati i segreti d'un'azienda che da pochissimo ha festeggiato i 60 anni d'attività, TuscanyPeople era presente con il nostro editore Tommaso e con Valentina, e che vanta più medaglie, sul proprio metaforico petto, di un generale di corpo d'armata.

Simone, ci dici qualcosa del Caseificio Il Fiorino?

"La superficie coperta del Caseificio Il Fiorino è di circa 2700-2800 mq, più una parte edificabile altrettanto grande. Inoltre c'è un podere, Bartarello - dal nome di due nostre referenze - in cui un tempo si allevavano suini e pecore, alle quali si dava da mangiare la scotta del formaggio. Dato che si tratta di un ambiente incontaminato che si erge sopra il fiume Albegna, adesso il progetto è di edificarci delle abitazioni per i nostri clienti. Attualmente produce solo olio EVO.



Avete fin da subito puntato sulla qualità?

“Posso dire di sì. All’inizio si trattava più di una produzione casereccia fatta di molti scambi che si realizzavano tramite la permuta, ma proprio a causa delle diverse vedute e della difformità di giudizio tra i produttori, nel 1957 decidemmo di costruire lo stabilimento così da avere maggior controllo proprio sulla qualità dei prodotti del Caseificio”.

Quando avete iniziato a confrontarvi con altri bravi produttori di formaggio?

Da sempre. Già Ferrero, il nonno di Angela, otteneva diplomi e certificazioni. Poi Duilio, nel '63-'64, iscrisse i nostri prodotti targati Caseificio Il Fiorino ai concorsi della Fiera del Formaggio a Saturnia. Non ci scordiamo che le origini del cacio in Toscana risalgono ai tempi degli Etruschi. Il marzolino e il parmigiano sono i formaggi più storici nel quadro di tutta l'arte casearia nazionale.



Si chiama marzolino perché a marzo i pastori, transumando gli asini dall'interno verso la pianura, mettevano nelle sacche queste piccole forme di cacio per il viaggio”.

Marzo è il mese migliore, no? I formaggi importanti vengono prodotti ora:

“Proprio in questo momento il cacio raggiunge l'eccellenza. Già a giugno in Maremma si possono raggiungere i 30° di temperatura. Il latte di luglio, agosto e settembre non permette di produrre formaggi d'un certo livello. Di inverno invece le pecore per i pascoli trascinano sporco”.

Parliamo di concorsi, il vostro orgoglio, oggettivamente parlando:

“Il più importante a cui abbiamo partecipato con il Caseificio Il Fiorino quest'anno si è svolto in Spagna, a San Sebastian, perché anche lì esiste un'ottima cultura del cacio. Naturalmente la prima nazione è la Francia, in coabitazione con l'Italia, che a sua volta vanta una varietà e una complessità di prodotti unica. In realtà noi siamo i soli al mondo che trasformano 4 diversi tipi di latte (latte di mucca, pecora, capra e ultimo

ma non ultimo di bufala). Per l'erborinato e il roquefort, ok, forse sono più bravi loro, ma pensiamo al nostro gorgonzola fatto in una certa maniera: è un gran cacio, no?



Poi mozzarella, caciocavallo, il parmigiano, il taleggio, i cru, i piccoli prodotti artigianali delle Malghe, la produzione in Sicilia, in Sardegna. I francesi sono senz'altro più abili nel marketing, ma lo stato li supporta anche molto più di quanto avvenga da noi. Ed è orgoglioso di farlo. Qui spesso mancano pure le minime sinergie tra produttori". Meno male però che le DOP e i Consorzi in parte svolgono un'importante azione di tutela: "Sì, ma si tratta d'un buon punto di partenza non certo d'un punto d'arrivo."

Approfondiamo la questione dei moltissimi premi che il Caseificio Il Fiorino ha vinto, mi sembra fondamentale:

"Nel novembre del 2016, in Spagna, Caseificio Il Fiorino ha conseguito sei premi: due «Supergold», uno per la «Riserva del Fondatore Guido Fiorini», uno per il «Biologico semistagionato a caglio vegetale»; due ori, uno per il «Pecorino Toscano Stagionato», uno per il «Grotta del Fiorini»; un argento per il «Marzolino a

latte crudo d'Etruria»; e un bronzo per il «Tartufo stagionato». Grandissime soddisfazioni: “Sì, un en plein quasi impossibile da ripetere.



Comunque in questi 10 anni il Caseificio Il Fiorino, oltre ad aver vinto il «World Cheese Award», ha partecipato a concorsi a Pienza, siamo arrivati primi e secondi nelle rispettive categorie, una nel «latte crudo», una nel «formaggio di grotta». Nel 2009, due volte primi in Sardegna. Nel 2007 abbiamo vinto il Trofeo San Lucio che vede in lizza tutti i formaggi nazionali. Ci siamo aggiudicati il primo premio assoluto con il nostro «Pecorino Toscano DOP» su oltre 3.000 formaggi e 217 aziende partecipanti. In genere il Caseificio Il Fiorino dove è andato e dove è riuscito a ottenere risultati importanti”.

Immagino che molti clienti esteri vi cerchino?

“Sì, facciamo un ottimo lavoro in Europa, e anche lo sviluppo nei prossimi anni negli States si prospetta ottimo”. Anche HORECA? “Ci stiamo avvicinando. Sempre più ristoranti italiani guardano alla qualità”.



Sì, a Firenze, ad esempio, è in atto un vero e proprio rinascimento della ristorazione. Ciascun ristorante possiede una sua anima, un suo chef. E per i nuovi esercizi è previsto che almeno il 70% dei prodotti debbano essere toscani. Sta cambiando moltissimo:

“Sicuramente. Noi, al Caseificio Il Fiorino, ad esempio, non trattiamo i formaggi chimicamente. Operiamo solo leggerissimi interventi su quelli freschi, altrimenti si rischierebbero le muffe. Mentre per quanto riguarda i formaggi semistagionati, dai 45 giorni in su, non apportiamo trattamenti, anche se non possiamo inserire la dicitura: «edibile» sull’etichetta per questioni igieniche legate al trasporto, però possiamo dichiarare che il prodotto è naturale. Tuttavia quello che davvero differenzia il Caseificio Il Fiorino è che il nostro latte deriva solo da zone appartenenti alla Maremma. E questo è ben evidenziato sull’etichetta.

L’80% dei pascoli è situato nella provincia di Grosseto. Il 20% è di proprietà della cooperativa di Vulci, la quale ci rilascia un certificato attestante che il latte di raccolta proviene interamente dal territorio della Maremma laziale, a sua volta confinante col Comune di Manciano ubicato a 5 km dal confine della provincia di Grosseto e della regione Toscana.



Questo meccanismo, tra l'altro, ci permette la destagionalizzazione. Ossia, lavorando le due aree in momenti diversi dell'anno, siamo in grado di commercializzare i formaggi del Caseificio Il Fiorino anche a luglio, agosto e settembre, con un intuibile vantaggio per la produzione”.

Quali sono i mercati che ti stanno dando maggior soddisfazione?

“I paesi del Nord Europa, soprattutto. Dall’Inghilterra in su. La Germania alla grande. La Spagna e la Francia sono logicamente più difficili come mercati, per via della tendenza al protezionismo, ma piano piano stiamo crescendo anche lì”. Gastronomie o negozi importanti? “Harrods, i migliori negozi in Germania, Olanda, Belgio, Svezia. A Stoccolma ci sono ottimi magazzini di alto livello. In Italia vendiamo a Eataly”.



Qualche segreto in più per il vostro gran successo? Una delle parole chiave per le cene organizzate da TuscanyPeople è proprio “segreto”. Ci piacciono i segreti, siamo a caccia di segreti:

“Il Caseificio Il Fiorino ha una lunga tradizione alle spalle. Sappiamo come fare. Ma alla base di tutto c’è il latte buono e fresco. Questo territorio è l’ideale per il cacio toscano. Un’area incontaminata, l’altitudine. Anche se tutto ciò non ci viene riconosciuto come dovrebbe. Noi esortiamo sempre il Comune perché anche altre tipicità del territorio vengano riconosciute permettendo sinergie che altrimenti latitano. Noi siamo molto aperti di mentalità, basta vedere tutti i concorsi a cui partecipiamo. E non ultimo, tra i segreti di cui mi chiedi: l’onestà dei collaboratori, è importantissima.

Nel nostro staff ci sono 29-30 persone, con gli avventizi. In questo territorio il lavoro lo offriamo prevalentemente noi. La gente deve riconoscere il territorio. Il territorio è fondamentale. Il latte del Caseificio Il Fiorino, secondo il PSR (Piano Sviluppo Rurale), proviene al 100% da aziende agricole di base, ossia allevatori. Inoltre, metà dei lavoratori di questo territorio sono donne.



Sono d'accordissimo, è molto molto importante sottolineare il territorio: il "Made in Tuscany" fuori dalla Toscana è sentitissimo e noi dobbiamo esserne assolutamente orgogliosi, dobbiamo diffondere il concetto. Oli, carni, formaggi o caci, vini, grani antichi, produciamo l'eccellenza dappertutto. Il grande chef Antonino Cannavacciuolo, ad esempio, diffonde tranquillamente le sue ricette non pensando che qualcuno potrebbe rubargli i segreti, ma al contrario ritenendo che se qualcuno attraverso le sue ricette diventerà più bravo porterà in giro qualcosa di lui.

Nello stesso modo è nostro dovere diffondere il lifestyle toscano puntando sempre sull'estrema qualità:

"Senza dimenticare un altro ingrediente imprescindibile: la grande passione per il proprio lavoro, altrimenti i sacrifici necessari non si possono fare. Per questo pretendiamo grande passione da chi lavora per noi. Il Caseificio Il Fiorino è anche Roccalbegna, ma bisogna appassionarsi tutti quanti per ottenere i migliori risultati".



Simone, raccontami un po' alcuni prodotti, i più importanti:

Ce ne sono tantissimi. Te ne racconto 5-6. La «Ricotta» è il più fresco del Caseificio Il Fiorino. Il gusto è importante, ma la ricotta deve sciogliersi in bocca, ossia la caratteristica principale della nostra. Facciamo ricotta da tavola e da tortello. Eccellente, a giudizio dei consumatori.

Poi l'eccellenza dell'eccellenza: la «Riserva del Fondatore». Un cacio che nasce attorno al 2006-2007. Una scommessa mia e di mia moglie Angela. Una forma da 18-20 kg di puro latte di pecora salato a mano col sale di Volterra.

Poi cito il «Caterina», una forma da 5 kg. Ha vinto anche diversi titoli. Cito il «Bartarello», fatto a latte crudo non pastorizzato. Cito il «Pecorino toscano DOP».



Infine cito il «Marzolino» che è l'essenza del Caseificio Il Fiorino. Lo produciamo dal 1979. Siamo stati i primi insieme a Salcis. L'insalatura è a livello artigianale. Facciamo forme fatte a mano del peso classico del marzolino toscano: 900 gr più o meno. Il marchio registrato è «Marzolino d'Etruria». Lo produciamo fino a giugno perché il latte è buono fino a quel momento».

Con tua moglie come vi dividete i compiti?

“Lei segue più l'amministrazione, l'autocontrollo, l'HCCP, il controllo di qualità e le spedizioni. Io mi occupo più della parte commerciale”.

Dimmi qualcosa dei cagli:

“Il caglio è o di origine animale o vegetale. Il primo viene dallo stomaco dei vitellini lattanti. Il caglio vegetale invece dagli allevamenti di cardo”.



Le differenze tra i due tipi di caglio?

“Enormi. Il caglio animale ha più struttura, fa prima la coagulazione ed è più neutro. Per noi il gusto deve essere amabile, leggero, non piccante. I sardi, ad esempio, fanno l’opposto. Invece il caglio vegetale influenza molto il sapore, lo rende più aggressivo, lo muta”.

Ultimissima domanda alla Marzullo: fatti una domanda, datti una risposta:

“L’auspicio di continuare così e l’augurio che il territorio possa crescere, non solo la Maremma ma anche il Comune”.

Ci associamo coi nostri migliori “in bocca al lupo”.

TuscanyPeople cerca belle storie da raccontare. Qualunque cosa tu sia, Agricoltore, Artigiano, Imprenditore, Locandiere, Oste, Viticoltore, narraci la tua.

Siamo curiosi

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

