

Data: 06.05.2024 Pag.: 17  
 Size: 550 cm2 AVE: € 25300.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Caseifici in marcia verso Cibus «Vetrina di prodotti e territorio»

## Colline dell'Albegna Tre giorni per promuovere l'eccellenza casearia

**Colline dell'Albegna** Fior di Maggengo, Agostano e Kira. Si chiamano così i tre nuovi pecorini del Caseificio Il Fiorino che saranno presentati in occasione della fiera internazionale di Cibus, in programma a Parma da domani a venerdì 10 maggio. Il Fiorino sarà in terra emiliana con i tutti i suoi pecorini nel padiglione 2, stand C037.

I tre nuovi arrivi nell'azienda casearia di Roccalbegna sono tre affinati: il Fior di Maggengo affinato con fiori e miele, l'Agostano con il fieno dei pascoli maremmani e Kira con le foglie di noce. Anche gli ultimi pecorini nati, dalla creatività e dalla passione di Angela Fiorini e Simone Sargentoni, si contraddistinguono, a partire dal latte, per le materie prime, tutte di altissima qualità e tutte *Made in Maremma*.

Questo, insieme a una produzione in cui domina l'artigianalità e la cura di ogni dettaglio, fanno sì che ogni pecorino de Il Fiorino sia unico ed esprima i profumi, i sapori e gli aromi di una terra bella e rigogliosa come è quella maremmana.

Oltre alle ultime novità, casa Fiorini aprirà le porte

ai visitatori offrendo l'opportunità di scoprire e degustare tutti i pecorini dell'azienda. Cibus sarà così l'occasione per fare un viaggio nei sapori e nelle tradizioni del Caseificio che, dal 1957 a oggi si è affermato nel mondo come un'eccellenza nell'arte casearia.

«Cibus – afferma Fiorini – è un'occasione d'incontro con tanti amici, colleghi e operatori del settore, ma è anche l'opportunità per scoprire innovazioni, trend emergenti ed esperienze produttive di valore. Per quattro giorni saremo felici di presentare il nostro assortimento completo, comprese le ultime novità. Noi ci saremo con entusiasmo per raccontare i nostri pecorini e condividere nuove idee e progetti che abbiamo in mente».

L'agroalimentare di eccellenza *Made in Italy* si dà appuntamento a Parma con Cibus e il Caseificio Sociale Manciano è in partenza per essere ancora fra i protagonisti. Come ogni edizione, la manifestazione richiamerà migliaia di visitatori, buyer e operatori del settore in arrivo da tutto il mondo; e per il Caseificio Sociale Manciano sarà una nuova opportunità per promuove

la sua variegata produzione, con un focus sui formaggi tradizionali e sulle ultime novità.

Nel proprio spazio, allestito nel padiglione 2 stand J060, l'azienda casearia maremmana accoglierà visitatori e operatori con la sua ampia produzione di Pecorino Toscano Dop fresco, stagionato, stagionato 12 mesi, biologico, Amico del Cuore, Rosso Manciano, ma anche con la ricotta, il "Manciano dalla Bella Insegna" (formaggio a crosta fiorita e senza lattosio nato nel 2021 per festeggiare i 60 anni del Caseificio), la nuova linea "Più gusto al colore", con cinque pecorini arricchiti da pepe, peperoncino, tartufo, zafferano e il Briaco, immerso durante la stagionatura nel Morellino di Scansano Docc, e altri formaggi legati al territorio da tradizione e passione per l'arte casearia.

«Cibus – afferma Carlo Santarelli, presidente del Caseificio Sociale Manciano – rappresenta sempre una prestigiosa vetrina nazionale e internazionale per l'agroalimentare italiano e torniamo ogni volta con grande piacere per promuovere la nostra produzione e per confrontarci

con visitatori e operatori del settore in arrivo da tutta Italia e da tutto il mondo. Il prodotto di punta sarà ancora una volta il Pecorino toscano Dop, di cui siamo primi produttori in Italia con circa 300mila forme all'anno, pari al 70 per cento della produzione complessiva del Caseificio e a un quarto della produzione totale di Pecorino Toscano a marchio Dop, ma non mancheranno tanti altri formaggi che produciamo ogni giorno unendo rispetto delle tradizioni casearie e innovazione sotto il segno di una ricerca continua della qualità. Elementi che ci accompagnano dal 1961 grazie alla passione e all'impegno dei nostri 150 soci allevatori e alle oltre 50mila pecore allevate in 13 Comuni intorno a Manciano, che producono circa 6 milioni di litri di latte all'anno».

**La manifestazione è punto di riferimento per il settore agroalimentare del made in Italy**

**Insieme, il Fiorino e il "Sociale di Manciano" proporranno novità e cavalli di battaglia della loro produzione**

Data: 06.05.2024

Pag.: 17

Size: 550 cm2

AVE: € 25300.00

Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Angela Fiorini**  
Proprietaria  
del Caseificio  
Il Fiorino



**Carlo Santarelli**  
Presidente  
del Caseificio  
sociale  
di Manciano



In alto lo stand  
del Fiorino  
In basso  
una veduta  
aerea  
del caseificio  
sociale  
di Manciano

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile