

Il Fiorino conquista l'oscar del bio Eccellenze in vetrina a Bologna

Il riconoscimento arriva al Sana per il pecorino al caglio vegetale

A PROPOSITO di eccellenze del territorio, il caseificio Il Fiorino vince il Bio Awards 2016 nell'ambito di Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, che si tiene a Bologna. «Grazie a chi lavora con noi e a chi alleva in Maremma pecore che garantiscono un latte di qualità» è stata la dedica di Simone Sargentoni al momento di ricevere il riconoscimento. Il Fiorino continua a fare incetta di premi a livello nazionale e internazionale. L'azienda di Roccalbegna ha conquistato la giuria formata da circa quaranta retailer e rappresentanti della piccola e grande distribuzione italiana, con il suo pecorino semistagionato biologico «Fior di natura», prodotto con caglio vegetale. A rendere distintivo il prodotto tra gli altri competitor italiani, secondo la giuria, sono stati «l'utilizzo di latte ovino di Maremma biologico e il sapore sapido e rotondo con note vegetali». «Siamo orgogliosi – affermano dall'azienda Sargentoni e Angela Fiorini – di aver vinto questo premio nella categoria biologico. Si tratta di un riconoscimento che va non solo a chi lavora all'interno del nostro stabilimento ma soprattutto a chi, con dedizione e fatica, alleva le nostre pecore dandoci un latte dal sapore unico ma soprattutto cento per cento prodotto in Maremma». Tratto identificativo, la scelta dei prodotti tutti rigorosamente locali per creare un'eccellenza che abbia il sapore del territorio. «I premi che stiamo conquistando in Italia e nel mondo – concludono i produttori – ci convincono ancora di più che scegliere materie prime selezionate e del territorio sia fondamentale per garantire al consumatore finale un prodotto che si distingue per qualità, sapore e gusto».

PREMIO
Sargentoni riceve
il riconoscimento
assegnato dai giurati
del Salone bolognese
per il pecorino
con caglio vegetale
del caseificio
«Il Fiorino»

