



PREMI PIU' SIGNIFICATIVI RICEVUTI NEGLI ULTIMI ANNI

ANNO 2023

- **Great Taste Awards 2023, UK**
 - **GOLDEN FORK FROM ITALY:** Cacio di Afrodite
 - **2 stelle:** Riserva del Fondatore
 - **2 stelle:** Riserva del Fondatore Special Edition
 - **2 stelle:** Cacio di Caterina
 - **2 stelle:** Grotta del Fiorini
 - **2 stelle:** Cacio di Venere
 - **1 stella:** Pecorino Toscano DOP Stagionato
 - **1 stella:** Fior di Natura Pecorino semistagionato con caglio vegetale
 - **1 stella:** Semistagionato del Fiorini
 - **1 stella:** Cacio di Giove
 - **1 stella:** Fior di Cardo

- **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers 2023, Tours Francia,**
 - **Medaglia d'oro:** Cacio di Afrodite
 - **Medaglia d'oro:** Cacio di Caterina
 - **Medaglia d'oro:** Pecorino di Bartarello stagionato a latte crudo

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



- **Medaglia d'oro:** Riserva del Fondatore Special Edition
- **Medaglia d'argento:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Venere
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Giove
- **Medaglia di bronzo:** Semistagionato del Fiorini

- **International Cheese & Dairy Awards 2023, UK**

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria stagionati

- **Medaglia d'oro:** Riserva del Fondatore

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria semistagionati

- **Medaglia d'oro:** Semistagionato del Fiorini

Categoria: Formaggi di pecora

- **Medaglia d'oro:** Riserva del Fondatore

Categoria: Formaggio che contiene additivi salati

- **Medaglia d'oro:** Pecorino con Pesto Genovese

Categoria: Formaggi di pecora erborinati

Medaglia d'oro: Fiorin Blu

Categoria: Miglior formaggio di montagna – formaggio prodotto in qualsiasi regione di montagna sopra i 300 metri

- **Medaglia d'oro:** Cacio di Afrodite



Categoria: Formaggi di pecora aromatizzati

- **Medaglia d'oro:** Cacio di Giove

Categoria: Miglior formaggio Biologico

- **Medaglia d'argento:** Cacio di Venere

Categoria: Formaggi Pecorini

- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Caterina

Categoria: Pecorini stagionati con aromi aggiunti

- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Venere

Categoria: Miglior formaggio Biologico - speciality

- **Medaglia di bronzo:** Fior di Natura Pecorino Bio Semistagionato

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria semistagionati/stagionati

- **Medaglia di bronzo:** Pecorino Toscano Dop Stagionato

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria freschi

- **Medaglia di bronzo:** Morbidoso

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria Blu (non Gorgonzola)

Medaglia di bronzo: Fiorin Blu

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



ANNO 2022

- **World Cheese Award 2022, Newport, UK**
 - **Medaglia Supergold:** Riserva del Fondatore Special Edition
 - **Medaglia di argento:** Pecorino Toscano DOP Stagionato
 - **Medaglia di argento:** Riserva del Fondatore
 - **Medaglia di argento:** Cacio di Venere
 - **Medaglia di argento:** Grotta del Fiorini
 - **Medaglia di argento:** Cacio di Afrodite
 -
 - **Medaglia di bronzo:** Semistagionato del Fiorini
 - **Medaglia di bronzo:** Fior di Cardo
 - **Medaglia di bronzo:** Dolce Fiorino di Mremma
 - **Medaglia di bronzo:** Cacio di Caterina
 - **Medaglia di bronzo:** Pecorino di Bartarello a latte crudo, stagionato

- **Great Taste Awards 2022, UK**
 - **3 stelle:** Grotta del Fiorini
 - **2 stelle:** Riserva del Fondatore
 - **2 stelle:** Cacio di Caterina
 - **2 stelle:** Fior di Cardo
 - **2 stelle:** Cacio di Afrodite

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



- **International Cheese & Dairy Awards 2022, UK**

Categoria: Formaggi di pecora

- **Medaglia d'oro: Riserva del Fondatore**

Categoria: Formaggi di pecora aromatizzati

- **Medaglia d'oro: Cacio di Venere**

Categoria: Migliore Formaggio con Tartufo

- **Medaglia d'oro: Cacio di Venere**

Categoria: Migliore Formaggio Vegetariano - Specialità

- **Medaglia d'argento: Fior di Cardo**

Categoria: Migliore Formaggio Italiano – Erborinato (Non Gorgonzola)

- **Medaglia d'argento: Fiorin Blu**

Categoria: Miglior Nuovo Formaggio lanciato nel mercato entro il 30.06.2022

- **Medaglia di Bronzo: Cacio di Afrodite**



ANNO 2021

• **World Cheese Award 2021, Oviedo, Spain**

- **Medaglia d'oro:** Cacio di Caterina
- **Medaglia d'oro:** Fior di Natura Bio semistagionato
- **Medaglia d'oro:** Pecorino Toscano DOP Stagionato
- **Medaglia d'oro:** Cacio di Afrodite
- **Medaglia d'oro:** Cacio di Venere
- **Medaglia d'oro:** Pecorino Toscano DOP Stagionato

- **Medaglia di argento:** Cacio di Venere
- **Medaglia di argento:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di argento:** Cacio di Caterina
- **Medaglia di argento:** Grotta del Fiorini
- **Medaglia di argento:** Cacio di Caterina
-
- **Medaglia di bronzo:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di bronzo:** Fiorin Blu
- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Afrodite

• **International Cheese & Dairy Awards 2021, UK**

Categoria: Formaggi di pecora aromatizzati:

- **Medaglia di argento:** Cacio di Venere
- **Medaglia di bronzo:** Pecorino con Pesto Genovese

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



Categoria: Formaggi prodotti con 100% latte di pecora

- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Caterina

Categoria: Migliori nuovi prodotti:

- **Medaglia d'Argento:** Fior di Cardo
- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Afrodite

• **Great Taste Awards 2021, UK**

- **3 stelle:** Cacio di Caterina
- **2 stelle:** Riserva del Fondatore
- **2 stelle:** Cacio di Afrodite
- **1 stella:** Cacio di Venere
- **1 stella:** Fior di Cardo

• **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia**

- **Medaglia d'oro:** Cacio di Venere



- **Great Taste Awards 2020, UK**

- **3 stelle:** Riserva del Fondatore
- **3 stelle:** Riserva del Fondatore
- **1 stella:** Pecorino Toscano Dop stagionato
- **1 stella:** Fior di Natura Pecorino semistagionato con caglio vegetale

ANNO 2019

- **World Cheese Award 2019, Bergamo, Italy**

- **Medaglia d'oro:** Grotta del Fiorini
- **Medaglia d'oro:** Fior di Ricotta Pura Pecora
-
- **Medaglia di argento:** Pecorino al tartufo stagionato
- **Medaglia di argento:** Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- **Medaglia di argento:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di argento:** Cacio di Caterina
-
- **Medaglia di bronzo:** Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- **Medaglia di bronzo:** Pecorino al Tartufo Fresco
- **Medaglia di bronzo:** Pecorino toscano DOP Stagionato



- **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia:**

- **Medaglia Supergold:** Riserva del Fondatore Special Edition
- **Medaglia Supergold:** Pecorino Grotta del Fiorini
- **Medaglia Silver:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia Silver:** Pecorino D.O.P. stagionato
- **Medaglia Bronzo:** Cacio di Caterina

ANNO 2018

- **World Cheese Awards 2018, Bergen**

- **Super Gold:** Riserva del Fondatore e Pecorino Grotta del Fiorini
- **Riserva del Fondatore premiato anche nella sua categoria, come Quinto Miglior Formaggio al Mondo e Primo Miglior Formaggio Italiano in Assoluto.**
- **Medaglia d'oro:** Pecorino Fior di Natura Bio semistagionato
- **Medaglia d'argento:** Pecorino DOP Toscano stagionato
- **Medaglia di bronzo:** Pecorino Bartarello a latte crudo, Pecorino DOP Toscano fresco, Pecorino al Pesto.

- **“Caseo Art” Trofeo San Lucio:**

- **Medaglia d'oro al Pecorino Riserva del Fondatore**

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



- **Medaglia d'argento al Pecorino Toscano DOP stagionato**
- **Cheese For People Awards:**
1° premio formaggio di pecora al Pecorino Riserva del Fondatore

ANNO 2017

- **Formaggi e Consumi Awards** I premi all'eccellenza assegnati al retail:
Premio speciale alla carriera a Duilio Fiorini (Fondatore del Caseificio)
- **Cheese For People Awards:**
 - 1° premio formaggio di pecora a pasta morbida al Pecorino Fior di Natura semistagionato a caglio vegetale;
 - 1° premio formaggio di pecora a pasta dura al Pecorino Riserva del Fondatore.
- **Cibus Connect** Parma: Premio alla carriera a Duilio Fiorini
- **Proloco Grosseto**, Grifone d'oro al Caseificio Il Fiorino
- **Salon du Fromage et des produits latiers Tours:**
 - Medaglia di bronzo al Pecorino al Tartufo stagionato
- **International Cheese Awards, Nantwich:**
 - Medaglia d'oro al Pecorino al Tartufo stagionato Medaglia d'argento al Riserva del Fondatore e 2 menzioni speciali al Fior del Pastore semi stagionato e al Pecorino Toscano Stagionato DOP.



- **Italian Cheese Awards, Bergamo:** Primo premio categoria formaggi stagionati al Pecorino Riserva del Fondatore, Primo premio come miglior derivato del latte alla Ricotta di Pura Pecora.
- **World Cheese Awards 2017, Londra:**
 - 2 Medaglie d'oro al Pecorino Riserva del Fondatore;
 - Medaglia d'argento al Pecorino Cacio di Caterina;
 - Medaglia d'argento al Pecorino a latte crudo Tesoro di Giove;
 - Medaglia di bronzo al Pecorino Grotta del Fiorini;
 - Medaglia di bronzo al Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato a latte crudo;
 - Medaglia di bronzo al Pecorino Fior di Natura Semistagionato a caglio vegetale;
 - Medaglia di bronzo al Pecorino Fior di Maggengo.

ANNO 2016

- **Italian Cheese Award a Formaggi in villa:** 1° premio al Pecorino toscano stagionato DOP
- **Trofeo San Lucio, (Asso Casearia di Pandino), Lodi:** 1° classificato Riserva del Fondatore - 3° classificato Fior di natura biologico con caglio vegetale e Fior di ricotta di pecora



- **Bio Awards c/o il Sana, Bologna:** 1° premio assoluto nella categoria dei formaggi
- **Banca di credito cooperativo di Saturnia e Costa d'avorio:** Premio per l'imprenditoria
- **World Cheese Awards 2016, Donostia San Sebastian:**
 - Super Gold al Pecorino Riserva del Fondatore affinato in cantina.
 - Super Gold al Pecorino biologico Fior di Natura semi stagionato con caglio vegetale
 - Medaglia d'oro al Pecorino Grotta del Fiorini
 - Medaglia d'oro al Pecorino Toscano DOP stagionato
 - Medaglia d'argento al Pecorino Marzolino d'Etruria a latte crudo
 - Medaglia di bronzo al Pecorino al tartufo stagionato.

ANNO 2015

- **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia:** Medaglia D'Argento al Pecorino Riserva del Fondatore Affinato in Cantina
- **International Cheese Awards, Nantwich Inghilterra:** Medaglia di Bronzo al Marzolino d'Etruria a latte crudo
- **World Cheese Awards, Londra Inghilterra:**
 - Medaglia d'argento al Pecorino Toscano DOP stagionato
 - Medaglia d'argento al Pecorino Riserva del Fondatore affinato in cantina
 - Medaglia di bronzo al Peorino Fior di Natura Biologico con caglio vegetale semistagionato

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



- Medaglia di bronzo al Pecorino Toscano Dop stagionato

- **Italian Cheese Award:** 1° premio al Pecorino Riserva del Fondatore

ANNO 2014

- **Trofeo San Lucio Caseo Art 2014 (Scuola Casearia di Pandino), Lodi:**
 - 1° classificato categoria freschi, Medaglia d'oro al Marzolino pecora
 - 1° classificato categoria DOP toscano, Medaglia d'oro al Pecorino Toscano stagionato DOP
 - 2° classificato categoria stagionati, Medaglia d'argento al Pecorino Riserva del Fondatore.
- **World Cheese Award, Londra Inghilterra:** Super Gold al Pecorino Riserva del Fondatore.

ANNO 2013

- **Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, Tours Francia:** 1° classificato categoria dei pecorini: Medaglia d'oro al Pecorino Riserva del fondatore affinato in cantina

ANNO 2012

- **World Cheese Award, Birmingham Inghilterra:**
 - 1° classificato categoria dei pecorini, Medaglia d'oro al Pecorino Semi-stagionato del Fiorini
 - 3° classificato categoria dei pecorini, Medaglia di bronzo al Pecorino Riserva del Fondatore.

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



ANNO 2010

- **Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino), Lodi:**

- 1° classificato categoria freschi il Pecorino Fior del pastore fresco
- 2° classificato categoria Dop Toscano il Pecorino Toscano stagionato

DOP

ANNO 2009

- **3° Edizione Pecorini d'Italia, Villamar Sardegna:**

- 1° classificato categoria freschi il Marzolino di pecora
- 2° classificato categoria stagionati il Pecorino di Cantina bianco candi-
do
- 3° classificato categoria latte crudo il Pecorino a latte crudo di cantina
stagionato
- 4° classificato categoria conciati il Fior di Primavera Pecorino stagiona-
to affinato nel fieno

- **Formaggi in Rosa, Mantova:**

- 1° classificato formaggi a pasta molle il Pecorino morbido della Rocca
- 2° e 3° classificato categoria a pasta dura il Pecorino Toscano stagiona-
to DOP

ANNO 2008

- **Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino) Lodi:**

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



- 1 classificato categoria pecorini con il Pecorino di Cantina bianco candido

- **2° Concorso Pecorini D'Italia, Pienza:**

- 1° classificato, Medaglia d'oro al Pecorino a latte crudo stagionato
- 2° classificato, Medaglia d'argento al Pecorino di Cantina bianco candido

ANNO 2007

- **Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino) Lodi:**

- 1° classificato con il Pecorino Toscano stagionato DOP (il migliore dei migliori)