



PREMI PIU' SIGNIFICATIVI RICEVUTI NEGLI ULTIMI ANNI

ANNO 2025

● International Cheese Awards 2025, Stafford, Inghilterra

- Medaglia d'oro: Cacio di Afrodite

Categoria: **Miglior formaggio prodotti sopra i 300m** e vincitore del prestigioso **Eurilait Trophy** come miglior formaggio assoluto!

- Medaglia d'oro: Grotta del Fiorini

Categoria: **Best Italian Cheese** (Formaggio tradizionale italiano prodotto con latte ovino)

- Medaglia d'oro: Cacio di Venere

Categoria: **Formaggio con ingrediente aggiunto**

- Medaglia d'argento: Fior di Natura bio semistagionato a caglio vegetale

Categoria: **Miglior formaggio Biologico**

- Medaglia d'argento: Cacio Nero

Categoria: **Pecorino - non pressato duro**

- Medaglia d'argento: Marzolino d'Etruria

Categoria: **Formaggio giovane a latte crudo non pastorizzato**

- Medaglia d'argento: Riserva del Fondatore

Categoria: **Pecorino stagionato**

- Medaglia di bronzo: Fior di Cardo

Categoria: **Formaggio Semistagionato prodotto artigianalmente**

- Medaglia di bronzo: Pecorino Toscano DOP stagionato

Categoria: **Best Italian Cheese – Pecorino Dop more of 3 months** (Pecorino DOP oltre 3 mesi)

- Medaglia di bronzo: Cacio di Caterina

Categoria: **Best Italian Cheese - (altre tipologie stagionate oltre 10 mesi)**

- Medaglia di bronzo: Cacio di Giove

Categoria: **Pecorino con ingrediente aggiunto**

- Medaglia di bronzo: Riserva del Fondatore

Categoria: **Formaggio Pecorino**



● Great Taste Awards 2025, UK

- **3 stelle:** Cacio di Afrodite
- **2 stelle:** Cacio di Caterina
- **2 stelle:** Grotta del Fiorini
- **1 stella:** Cacio di Giove

ANNO 2024

● World Cheese Awards 2024, Viseu, Portogallo

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

- **Medaglia d'argento:** Cacio di Afrodite
- **Medaglia d'argento:** Dolce Fiorino di Maremma
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Caterina
- **Medaglia d'argento:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Venere

- **Medaglia di bronzo:** Pecorino Toscano DOP stagionato
- **Medaglia di bronzo:** Semistagionato del Fiorini
- **Medaglia di bronzo:** Fior di Natura bio semistagionato a caglio vegetale
- **Medaglia di bronzo:** Riserva del Fondatore



● International Cheese Awards 2024, Stafford, Inghilterra

- **Medaglia d'oro:** Cacio di Venere
- **Medaglia d'oro:** Pecorino con tartufo
- **Medaglia d'oro:** Riserva del fondatore
- **Medaglia d'oro:** Pecorino delle castagne
- **Medaglia d'oro:** Fiorin di cardo
- **Medaglia d'oro:** Cacio di Afrodite
- **Medaglia d'oro:** Morbidoso

- **Medaglia d'argento:** Cacio di Caterina
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Giove
- **Medaglia d'argento:** Fiorin blu
- **Medaglia d'argento:** Pecorino Toscano DOP stagionato
- **Medaglia d'argento:** Cacio di Venere
- **Medaglia d'argento:** Fior di cardo

- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Afrodite
- **Medaglia di bronzo:** Grotta del Fiorini
- **Medaglia di bronzo:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di bronzo:** Fiorin blu
- **Medaglia di bronzo:** Cacio di Venere

● Great Taste Awards 2024, UK

- **3 stelle:** Cacio di Giove
- **3 stelle:** Cacio di Venere



- **3 stelle:** Riserva del Fondatore
- **3 stelle:** Riserva del Fondatore Special Edition

- **2 stelle:** Cacio di Afrodite
- **2 stelle:** Fior di Cardo

- **2 stelle:** Fior di natura semistagionato a caglio vegetale
- **2 stelle:** Fiorin blu
- **2 stelle:** Pecorino di Bartarello a latte crudo

- **1 stella:** Cacio nero
- **1 stella:** Grotta del Fiorini
- **1 stella:** Pecorino alle castagne
- **1 stella:** Pecorino Toscano DOP stagionato

ANNO 2023

- **World Cheese Award 2023, Trondheim, Norway**

- **Medaglia d'oro:** Grotta del Fiorini
- **Medaglia d'oro:** Fior di Cardo
- **Medaglia d'oro:** Cacio di Venere
- **Medaglia d'oro:** Pecorino alle Castagne

- **Medaglia di argento:** Cacio di Afrodite
- **Medaglia di argento:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di argento:** Cacio di Giove
-
- **Medaglia di bronzo:** Riserva del Fondatore
- **Medaglia di bronzo:** Semistagionato del Fiorini



- **Medaglia di bronzo:** Pecorino Toscano Dop
- **Medaglia di bronzo:** Fior di Natura Bio semistagionato a caglio vegetale
- **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
 - **Medaglia d'oro:** Riserva del Fondatore nella sua categoria
 - **Medaglia d'argento:** Riserva del Fondatore nella sua categoria
 - **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: Miglio 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:** Morbidosa

Categoria: Miglior Formaggio Italiano categoria Blu (non Gorgonzola)

Medaglia di bronzo: Fiorin Blu

ANNO 2022

- **World Cheese Award 2022, Newport, UK**

- **Medaglia Supergold:** Riserva del Fondatore nella sua categoria
- **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
- **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

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

ANNO 2020

- **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 nella sua categoria
 - **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**
- **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
 - 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.
- **Alma Caseus:** 3° Classificato Categoria Formaggi Ovini Gran Mercato: Pecorino di Bartarello a latte crudo

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.
- **Trofeo San Lucio (Scuola Casearia di Pandino), Lodi:** Categoria Formaggio Pecorino, 2° Classificato Medaglia D'Argento, al Pecorino di Bartarello a latte crudo.



ANNO 2011

- **Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità – Word Championship of Quality Cheese:** Categoria Pecorini 3° Classificato.
- **ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi:** Assaggiato da ONAF, Fior del Pastore e Riserva del Fondatore.

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; Formaggi Pecorini Stagionatura inferiore 100gg, 2° Classificato Pecorino Piccolo Morbido il Fiorino; Formaggi Pecorini Stagionatura superiore 100gg, 2° Classificato Pecorino Piccolo Pasta Bianca il Fiorino.
- **Grolla D'oro Formaggio D'Autore Saint Vincent:** Categoria Formaggi Pecorini, Pecorino Toscano DOP.
- **Seconda Edizione Mantova Expo S.r.l.:** Conferisce a Angela Lisetta Fiorini, il Presente Diploma, quale 1° Classificata nella Categoria Formaggi a Pasta Molle con , il Prodotto Morbido della Rocca e 3° Classificata, con il Prodotto Marzolino di Pura Pecora.

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 conciatil Fior di Primavera Pecorino stagionato 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 stagionato DOP

- **World Championship of Quality Cheese, Campionato Mondiale del Formaggio di Qualità:** premio Categoria Formaggi Pecorini, 1° Classificato.

- **Grolla D'oro Formaggio D'Autore Saint Vincent:** Categoria Formaggi Pecorini, Marzolina di Roccalbegna.

ANNO 2008

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

- 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

- **Concorso per i Migliori Formaggi “ Premio Roma” 5° Edizione:** 3° Classificato, Tipologia Formaggi a Stagionatura Naturale.

- **Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità – Word Championship of Quality Cheese:** 1° Classificato Categoria Formaggi Pecorini.

ANNO 2007

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

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



- **Concorso per i migliori Formaggi “Premio Roma” 4° edizione: 3°**
Classificato tipologia Formaggi a Stagionatura Naturale.
- **Cheese of the Year – Campionato Mondiale dei Formaggi di Qualità – Word Championship of Quality Cheese:** si Attesta che il Pecorino Toscano DOP Stagionato 1° nella Categoria Pecorino, 2° Classificato nella Categoria Stagionati o a Pasta Dura, 3° Classificato nella Categoria Stagionati o a Pasta Dura.

ANNO 2006

- **Bronze Foodhouse (UK) Ltd:** for Pecorino Toscano D.O.C Produced by Fiorini Duilio

ANNO 1996

- **The London International Cheese Show:** Silver Pecorino Toscano DOC Class 3

ANNO 1991

- **The London International Cheese Show:** 2nd Prize

ANNO 1966

- **Ass/ne Pro Loco “Aurinia Nuova” Saturnia:**
 - Diploma di Merito con Medaglia di Bronzo, per aver partecipato con la propria apprezzata produzione, alla 3° mostra mercato del Formaggio Pecorino della Provincia di Grosseto

ANNO 1964



- **Ass/ne Pro Loco “Aurinia Nuova” Saturnia, 1° sagra del formaggio pecorino:**
 - Diploma di Merito Categoria Formaggio Pecorino “Caciotta”