



MORE SIGNIFICANT AWARDS RECEIVED IN THE LAST YEARS

YEAR 2022

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

Categoria: Sheep's milk cheese with additives

- **Silver Medal:** Cacio di Venere
- **Bronze Medal:** Pecorino con Pesto Genovese

Categoria: Cheese with 100% sheep's milk

- **Bronze Medal:** Cacio di Caterina

Categoria: Best new products

- **Silver Medal:** Fior di Cardo

YEAR 2021

- **World Cheese Award 23021, Oviedo, Spain**

- **Gold Medal:** Cacio di Caterina
- **Gold Medal:** Fior di Natura Bio semistagionato
- **Gold Medal:** Pecorino Toscano DOP Stagionato
- **Gold Medal:** Cacio di Afrodite
- **Gold Medal:** Cacio di Venere
- **Gold Medal:** Pecorino Toscano DOP Stagionato

- **Silver Medal:** Cacio di Venere
- **Silver Medal:** Riserva del Fondatore
- **Silver Medal:** Cacio di Caterina
- **Silver Medal:** Grotta del Fiorini
- **Silver Medal:** Cacio di Caterina
-
- **Bronze Medal:** Riserva del Fondatore
- **Bronze Medal:** Fiorin Blu

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



- **Bronze Medal:** Cacio di Afrodite

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

Categoria: Sheep's milk cheese with additives

- **Silver Medal:** Cacio di Venere
- **Bronze Medal:** Pecorino con Pesto Genovese

Categoria: Cheese with 100% sheep's milk

- **Bronze Medal:** Cacio di Caterina

Categoria: Best new products

- **Silver Medal:** Fior di Cardo
- **Bronze Medal:** Cacio di Afrodite

- **Great Taste Awards 2021, UK**

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

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

- **Gold medal:** Cacio di Venere

YEAR 2020

- **Great Taste Awards 2020**

- **3 stars:** Riserva del Fondatore
- **3 stars:** Riserva del Fondatore

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



- **1 stars:** Pecorino Toscano Dop stagionato
- **1 stars:** Fior di Natura Pecorino semistagionato con caglio vegetale

YEAR 2019

• **World Cheese Award 2019**

- **Gold Medal:** Grotta del Fiorini
- **Gold Medal:** Fior di Ricotta Pura Pecora
-
- **Silver Medal:** Pecorino al tartufo stagionato
- **Silver Medal:** Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- **Silver Medal:** Riserva del Fondatore
- **Silver Medal:** Cacio di Caterina
-
- **Bronze Medal:** Fior di Natura Pecorino Semistagionato Biologico con caglio vegetale
- **Bronze Medal:** Pecorino al Tartufo Fresco
- **Bronze Medal:** Pecorino toscano DOP Stagionato

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

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

YEAR 2018

World Cheese Awards 2018

- Super Gold: Riserva del Fondatore and Pecorino Grotta del Fiorini
- Gold Medal: Pecorino Fior di Natura Bio semi-seasoned
- Silver medal: Pecorino DOP Toscano aged
- Bronze medal: Pecorino Bartarello with raw milk, Pecorino DOP Toscano fresh, Pecorino with Pesto.

"Caseo Art" San Lucio Trophy:

- Gold Medal at the Pecorino Riserva del Fondatore

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



- Silver medal with aged Pecorino DOP Pecorino

Cheese For People Awards:

- 1st prize sheep's cheese at the Pecorino Riserva del Fondatore

YEAR 2017

Formaggi e Consumi awards, Excellence awards in retail:

- Special achievement award to Dulio Fiorini (Founder of the dairy)

Cheese for People Award:

- First prize for soft sheep's milk cheese, semi-matured Pecorino Fior di Natura with vegetable rennet
- First prize for hard sheep's milk cheese Riserva del Fondatore

Cibus Connect Parma

- Lifetime achievement award to Fiorini dairy

Grosseto Tourist Board

- Grifone d'oro awarded to Il Fiorino dairy

Salon du Fromage et des Produits laitiers Tours:

- Bronze medal for matured truffle cheese

International Cheese Awards Nantwich:

- Gold medal for matured truffle cheese
- Silver medal for the Riserva del Fondatore
- Two special mentions for semi-matured Fior del Pastore and matured Pecorino Toscano P.D.O.

Italian Cheese Awards, Bergamo

- First prize for the Riserva del Fondatore
- First prize as the best derived from milk of pure sheep's milk ricotta

World Cheese Awards 2017, London:

- 2 Gold medals for the Riserva del Fondatore
- Silver medal for Cacio di Caterina Pecorino
- Silver medal for Tesoro di Giove raw milk Pecorino
- Bronze medal for Grotta del Fiorini Pecorino

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



- Bronze medal for raw milk matured Pecorino Toscano P.D.O
- Bronze medal for, semi-matured Pecorino Fior di Natura with vegetable rennet
- Bronze medal for Pecorino Fior di Maggengo

YEAR 2016

Italian Cheese award Formaggi in Villa

- First prize for matured Pecorino Toscano P.D.O

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi:

- First prize for the Riserva del Fondatore, classified Fior di natura biologico with vegetable rennet and Fior di sheep's milk ricotta

Bio Awards c/o Sana Bologna

- Top First prize for cheese

Bank of credito cooperativo of Saturnia and Costa d'avorio:

- The enterprise prize

World Cheese Awards 2016

- Super Gold the Riserva del Fondatore matured in cellar
- Super Gold for Fior di natura Biologico Pecorino semi-matured with vegetable rennet

- Gold medal for Pecorino Grotta del Fiorini
- Gold medal for matured Pecorino Toscano P.D.O
- Silver medal for raw milk Marzolino d'Etruria
- Bronze medal for matured truffle cheese

YEAR 2015

Le Mondial du Fromage et des Produits Tours France:

- Bronze medal for The Riserva del Fondatore

International Cheese awards, Nantwich England

- Bronze medal for raw milk Marzolino d'Etruria

World cheese awards 2015

- Silver medal for matured Pecorino Toscano P.D.O.

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



- Silver medal for the Riserva del Fondatore
- Bronze medal for Fior di natura Biologico semi-matured with vegetable rennet
- Bronze medal for matured Pecorino Toscano P.D.O

Italian Cheese award:

- First prize for the Riserva del Fondatore

YEAR 2014

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi:

- First prize for soft cheeses, Sheep's milk Marzolino
- First prize for P.D.O Toscano, P.D.O Matured Pecorino Toscano
- Second prize for matured cheeses, the Founder's Reserve

World cheese awards 2014:

- Super Gold for the Riserva del Fondatore

Alma Caseus:

- Third prize for Sheep's milk cheese: Cheese, Raw milk Bartarello Pecorino

YEAR 2013

Le Mondial du Fromage et des Produits Tours France:

- First prize for Pecorino cheeses Riserva del Fondatore

YEAR 2012

World Cheese Award 2012:

- First prize for Pecorino Cheese, Semi-matured Pecorino del Fiorino
- Third prize for Pecorino cheese, the Riserva del Fondatore

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi:

- Second prize for Pecorino Cheese, Raw milk Bartarello Pecorino

YEAR 2011

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



Cheese of the year - World championship for quality cheeses:

- Third prize for Pecorino cheese – ONAF National Italian cheese tasters
- Tasted by ONAF - Fior di Pastore and Riserva del Fondatore

YEAR 2010

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi:

- First prize for soft cheeses: Pecorino “Fior del Pastore”
- Second prize for P.D.O. Tuscan pecorino: P.D.O. Matured Tuscan Pecorino
- Second prize for Small soft Pecorino Il Fiorino, inferior matured Pecorino 100gg
- Second prize for Il Fiorino white cheese, Matured Pecorino superior 100gg

Grolla D'oro Formaggio d'Autore Saint Vincent

- Pecorino cheeses, Pecorino Toscano P.D.O.

Second edition Mantova Expo S.r.l:

- First prize for soft cheeses with Morbido della Rocca
- Third prize with pure Sheep's milk Marzolino

YEAR 2009

3° Edizione Pecorini D'Italia, Villamar Sardegna.

- First prize for fresh cheese: Sheeps' milk Marzolino
- Second prize for mature cheese: Snow-white Cellar Matured Pecorino
- Third prize for raw milk cheeses: Raw milk Cellar Matured Pecorino
- Forth prize for aged cheeses: Hay Matured Fior di Primavera

Formaggi In Rosa, Mantova.

- First prize for soft cheeses: “Della Rocca” Fresh Pecorino
- Second and Third prize for hard cheeses: P.D.O. Tuscan Mature Pecorino

World championship of quality cheese:

- First prize for Pecorino Cheese



Grolla D'oro Formaggio d'Autore Saint Vincent

- Pecorino cheeses category, Marzolina di Roccabegna

YEAR 2008

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi.

- First prize in Pecorino category Snow-white Cellar Matured Pecorino

2° Concorso Pecorini D'Italia, Pienza.

- First prize Gold Medal for Raw Milk Mature Pecorino
- Second prize, Silver Medal for Snow-white Cellar Matured Pecorino

Competition for best cheeses "Premio Roma" 5° edition:

- Third prize, in Natural matured cheeses

Cheese of the year – World championship for quality cheeses:

- First prize for Pecorino cheeses

YEAR 2007

Competition for best cheeses "Premio Roma" 4° edition

- 3° place with Natural maturation cheese
- First prize with P.D.O. Mature Pecorino

Tuttofood cheese award special recognition with "Pecorino di Cantina"

Cheese of the year – World quality cheese award:

- First prize in Pecorino category, Matured P.D.O. Pecorino Toscano
- Second prize in matured category or hard cheese
- Third prize in matured category or hard cheese

Trofeo San Lucio (Scuola Casearia Di Pandino), Lodi.

- First prize with Matured P.D.O. Pecorino Toscano (the Best of the Best)