

**ANIMALI** » **PASSIONE E BUSINESS**di **Giovanna Mezzana**  
GROSSETO

Si fa in Maremma lo yogurt di latte di bufala più buono del Belpaese: e, visto il primato nell'agroalimentare che gli italiani ancora si meritano, possiamo dire "del mondo". È il decreto uscito dalla 71ª edizione delle Fiere Zootecniche internazionali di Cremona: pietra miliare del settore, il salone prevede anche il concorso "Agri Yogurt" dove i concorrenti si sfidano a colpi di vasetto. E la giuria ha assegnato la palma d'oro a quello dell'azienda agricola "Diaccialone", ovvero ad allevatori storici grossetani, la famiglia Pallini. Ottantotto anni, il patron **Marcello Pallini** è uno degli imprenditori più noti di Grosseto e della Maremma; e anche fuori dai confini locali ancor di più lo è il marchio, "La Maremmiana", cioè la griffe con cui l'azienda commercializza yogurt, mozzarelle, formaggi freschi e stagionati.

**I precursori.** «Sono loro ad aver portato la bufala in Maremma» dice **Diego Cinelli**, il sindaco di Magliano in Toscana che per i Pallini lavorò 17 anni e da cui ha imparato anche il mestiere. Lasciati i Pallini, il sindaco-allevatore, infatti, nel 2010 e con il fratello **Alessandro**, si è tirato su un allevamento di bufale, a Sant'Andrea. È partito con 50 bestioni e ora ne ha 200, che nutre con estrema cura: mangiano fieno verde trinciato - una specie di insalatina naturalmente fermentata - ma anche farine di mais, di soia e persino semi di cotone greco. Quasi quasi, si nutrono meglio di noi. Producono latte - quattro/sei quintali al giorno a secondo della stagione - che viene venduto al rinomato caseificio folonichese "Ranieri". In Maremma allevano bufale i Pallini, i Cinelli e anche i Dalia di Sticciano. «Sono contento dice il sindaco di Magliano - del risultato ottenuto dai Pallini. E credo che l'allevamento delle bufale possa avere uno sviluppo interessante in Maremma».

**Bufaline e bufale.** I Pallini hanno un allevamento assai nutrito: 760 bufale. La metà dei portentosi animali vive a Capal-



# I Pallini nell'Olimpo degli yogurt di bufala

## I vasetti della storica azienda premiati come i migliori d'Italia

Il patron **Marcello Pallini**Da sinistra, **Guido Pallini** con la mamma **Diana** e la sorella **Matidia**

La consegna del premio a Cremona

bio, e sono quelle più giovani; quando sono gravide, partono con destinazione Principina Terra. Ed è qui che ci sono le stalle da latte, il caseificio "Inno al sole", ricavato in un casale del 1800, a 500 metri dal-

la stalla, affiancato da un punto vendita con prodotti di qualità del caseificio. Ed è qui che viene prodotto il famoso yogurt fatto con il latte bufalino.

**I superformaggi.** Aveva 25 anni il patron Marcello quando pre-

se in mano l'azienda di famiglia. Oggi il lavoro è portato avanti dalla moglie **Diana Theodoli** e dal figlio **Guido** con la collaborazione della figlia **Matidia**. D'estate le bufale producono 25 quintali di latte al gior-

no che diventano prelibatezze, e alcune hanno nomi persino un po' evocativi. Qualche esempio? Lo prendiamo dai formaggi stagionati: Il Tramonto di Capalbio, Il Fiore di Capalbio, il Blu del Granduca.



Accanto le bufale a Principina Terra e sopra il caseificio "Inno al Sole"

