

QUOTIDIANI LOCALI | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV

VERSIONE DIGITALE | SEGUICI SU f t w

IL TIRRENO EDIZIONE GROSSETO



Cerca nel sito

COMUNI: GROSSETO CASTEL DEL PIANO FOLLONICA MASSA MARITTIMA ORBETELLO TUTTI I COMUNI

CAMBIA EDIZIONE

HOME CRONACA SPORT TEMPO LIBERO ITALIA MONDO DAGLI ENTI FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI PRIMA

SI PARLA DI CINQUANTENARIO ALLUVIONE '66OMICIDI INQUINAMENTO FURTI

Sei qui: GROSSETO > CRONACA > I PALLINI NELL'OLIMPO DEGLI YOGURT DI...

ANIMALI DA RECORD

I Pallini nell'Olimpo degli yogurt di bufala

Grosseto, i vasetti della storica azienda premiati come i migliori d'Italia di Giovanna Mezzana

LA MAREMMANA YOGURT LATTE BUFALE

01 novembre 2016

0 COMMENTI

2

Condividi

Tweet

0

+

0

LinkedIn

0

Pinterest



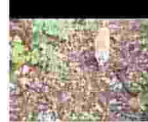
La bufala a Principina Terra

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 Maremmana", cioè la griffe con cui l'azienda commercializza yogurt, mozzarelle, formaggi freschi e stagionati.



Il patron Marcello Pallini

TOP VIDEO



La volpe e il bambino: le immagini dell'amicizia che ha...



Persone e personaggi: ecco chi sono i cosplayer dei Comic...



che questa Bebe non scaccio così, senza cicatr...
Bebe si racconta al Tirreno: le sette frasi che hanno conquist...



Auto contro un muro: perde la vita la madre di due bambini

da Taboola

ASTE GIUDIZIARIE



- 112500

Tribunale di Livorno
Tribunale di Pisa
Tribunale di Lucca
Tribunale di Grosseto
Tribunale di Massa

Visita gli immobili della Toscana

NECROLOGIE



Cecchi Roberto
Livorno, 3 novembre 2016

CERCA FRA LE NECROLOGIE

PUBBLICA UN NECROLOGIO »

CASE MOTORI LAVORO



Attività Commerciali

Livorno Vendita 56200 mq Causa eta' vendo campeggio (in toto o quota 50%) in Maremma fortemente espandibile e edificabile panorama mare con bungalows piazzole e proprietà terreno 56.000 mq. Tre stelle...

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziarie

Provincia

Firenze

Cerca

Pubblica il tuo annuncio

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 follonichese "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».



Guido Pallini con la mamma Diana e la sorella Matidia

Bufaline e bufale. I Pallini hanno un allevamento assai nutrito: 760 bufale. La metà dei portentosi animali vive a Capalbio, 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 dalla 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 prese 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 giorno 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.



Il caseificio Inno al Sole a Principina Terra

LA MAREMMANA YOGURT LATTE BUFALA

01 novembre 2016

