



TOSCANA CARRARA CECINA ELBA EMPOLI GROSSETO LIVORNO LUCCA MASSA MONTECATINI PIOMBINO PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO ROSIGNANO VERSILIA  
HOME ATTUALITÀ SPORT SPECIALI PARTECIPA MULTIMEDIA GUIDA UTILE ANNUNCI ASTE-APPALTI LAVORO MOTORI NEGOZI MOBILE

**ARCHIVIO il Tirreno dal 1997**

## Aperto il caseificio hi-tech l'imprenditore Pinzani ha investito circa 5 milioni

il Tirreno — 19 luglio 2009 pagina 08 sezione: PONTEDERA

VOLTERRA. Un caseificio hi-tech dalla vocazione artigianale. È quello che Guido Pinzani ha realizzato alle porte di Volterra. Nello stabilimento entrerà solo latte crudo di pecora, l'unico ingrediente che da sempre caratterizza i prodotti del mastro casaro empoiese. Prodotti che lo hanno reso celebre a livello internazionale: tra i suoi clienti c'è la gastronomia vip newyorchese Dean & De Luca. Al taglio del nastro, ieri, il presidente della Regione Toscana Claudio Martini. «In tempi dove l'economia risente di influssi negativi è encomiabile che un imprenditore come Pinzani realizzi una struttura che oltre a dar lavoro e fornire qualità al territorio toscano sarà in grado con la sua crescita di garantire ulteriore sviluppo all'occupazione - ha affermato Martini - In questi casi più che le parole sono i fatti che vengono subito alla ribalta vedendo quanto è stato realizzato anche attraverso l'impegno delle varie amministrazioni pubbliche fino a quanto concretamente si può verificare degustando i prodotti del caseificio, che utilizza per la sua lavorazione a crudo esclusivamente latte di pecore allevate nelle Crete Senesi e nelle Balze Volterrane». Un investimento nell'ordine dei 5 milioni di euro per una realtà che conta 16 addetti a tempo pieno più gli stagionali, e una previsione di rafforzare la forza lavoro. Lanuova struttura, che affaccia sulla regionale 439, è stata realizzata in località Montemiccioli, a circa un chilometro dal vecchio impianto, che è in fase di dismissione. Ex novo sono stati realizzati un negozio per la vendita di formaggio di 400 metri quadrati e due costruzioni di 200 mq ciascuna in cui sono stati ricavati l'appartamento per il guardiano e uno per gli ospiti. Previste nella struttura anche delle corsie da utilizzare per la visita agli impianti e sedici "junior suite" per la degustazione. A caratterizzare il caseificio hi-tech e un moderno cogeneratore che attraverso l'uso integrato di biomasse e dell'energia solare consente allo stabilimento di essere autosufficiente dal punto di vista energetico sia in termini di elettricità che di calore. Il Caseificio G. Pinzani Srl ogni anno lavora circa 2 milioni di litri di latte di pecora. Latte lavorato solo crudo, mai pastorizzato: è la ricetta del successo dell'imprenditore empoiese. Una ricetta di cui Guido Pinzani va orgoglioso: «Siamo l'unica azienda italiana a lavorare solo latte di pecora e solo a crudo. Del latte che utilizziamo il 55% viene dagli allevamenti delle Balze volterrane, il resto dalle Crete senesi». Il suo pecorino e la sua ricotta sono apprezzati dagli intenditori all'estero come in Italia. Il più diffuso è il pecorino classico che rappresenta circa il 50% delle vendite. Tra i canali di commercializzazione c'è anche una forte presenza nella grande distribuzione. E conclude Pinzani: «Abbiamo costruito uno stabilimento più grande perché la richiesta che abbiamo superava la nostra capacità produttiva».