

Nota stampa – 20 maggio 2025

Viaggi, ecco il Granoturismo tra natura e gusto: il 2 giugno la Bio Experience firmata Girolomoni

È nel segno del Granoturismo la “Bio Experience” organizzata dalla Cooperativa agricola Gino Girolomoni, in programma lunedì 2 giugno, dalle 9.30 alle 16, a Isola del Piano, nel cuore delle colline marchigiane, a due passi da Urbino.

Perché qui, tra grano, boschi e sapori, la ruralità diventa esperienza autentica. L'appuntamento si apre con la visita agli stabilimenti della Cooperativa, realtà storica del biologico italiano, nata dal sogno visionario di Gino Girolomoni, considerato uno dei padri dell'agricoltura bio in Italia. Qui, dove il grano viene coltivato, macinato e trasformato in pasta, il visitatore può toccare con mano la filiera corta, scoprendo un modello produttivo sostenibile e coerente, che ha fatto scuola.

L'esperienza continua all'aperto, tra gli alberi. Grazie alla collaborazione con l'associazione sportiva dilettantistica Picchio Verde, alle 10:15 prende il via un'attività di orienteering nel bosco incantato che abbraccia la collina di Montebello. Un modo giocoso e avventuroso per vivere la natura, pensato per adulti e famiglie, che unisce sport, esplorazione e spirito di squadra. A mezzogiorno, la premiazione si terrà nello scenario suggestivo del Monastero di Montebello, edificio del XIV secolo realizzato dai frati Girolamini, ricostruito dalla famiglia Girolomoni, oggi cuore simbolico della Cooperativa e anche il Museo della Civiltà Contadina.

Per le 13, la chiamata per mettersi a tavola. Alla Locanda Girolomoni, storica casa colonica oggi trasformata in luogo d'accoglienza e gusto, il menù sarà un inno alla cucina marchigiana: focacce fatte in casa, panzanella, pasta al forno con melanzane e mozzarella, insalata dell'orto e un budino profumato di cocco, ananas e anice stellato. Il tutto accompagnato da un calice di Bianchetto del Metauro doc e dall'ospitalità genuina che da sempre contraddistingue questa realtà.

Info: 335 1274347, email: biotour@girolomoni.it

Estesa sulla collina di Isola del Piano (Pu), la Gino Girolomoni è una cooperativa agricola impegnata nella produzione e commercializzazione di prodotti da agricoltura biologica. L'attività principale è nella produzione della pasta: il modello “dal seme al piatto”, con una intera filiera votata al biologico costruita in 50 anni di lavoro, rende la Girolomoni un caso unico in Italia e in Europa.

Erede dell'esperienza straordinaria di Gino Girolomoni, padre del movimento biologico in Italia che avviò la sua attività pionieristica nel 1971, la nuova generazione prosegue questa storia affascinante fatta di rispetto per la terra, valorizzazione del lavoro e promozione dell'agricoltura sostenibile.

La cooperativa conta 20 soci e 70 dipendenti tra mulino e pastificio, oltre alle 400 aziende agricole coinvolte nella filiera attraverso la cooperativa Montebello. Il sito produttivo a Isola del Piano (PU) comprende silos di stoccaggio, mulino, pastificio, uffici e magazzini alimentati totalmente ad energia rinnovabile. Il 2024 si è chiuso con un fatturato pari a 18.603.538 milioni di euro fra prodotti finiti e prodotti semilavorati e l'estero rappresenta il mercato principale: Girolomoni esporta oggi in 30 paesi, fra cui i principali sono: Francia, Germania, USA, Spagna, Australia e Giappone.

La cooperativa è parte dell' “ecosistema Girolomoni”, che comprende anche la Fondazione Girolomoni per la cultura, la cooperativa Montebello per l'agricoltura, l'agriturismo per l'accoglienza e il Consorzio Marche Biologiche per promuovere l'approccio di filiera e la necessità di fare rete.

www.girolomoni.it