

Nota stampa - 11 agosto 2025

Girolomoni, oltre 90mila quintali di grano nei campi della Cooperativa: “Anno soddisfacente per la buona qualità e per l’esordio di Inizio, la varietà simbolo del biologico”

Un grano di qualità pronto a diventare pasta che racconta le Marche anche attraverso il grande esordio di Inizio, la varietà di grano duro selezionata appositamente per il biologico. È il bilancio della Cooperativa agricola Girolomoni rispetto alla mietitura 2025, al termine della quale si è registrata una resa media discreta, aiutata dall’andamento climatico migliore rispetto al 2024. Pur tenendo conto delle ovvie differenze che ci sono tra le oltre 400 aziende agricole per altitudine - tra alta collina e fondo valle - o per latitudine - tra pesarese e ascolano - parliamo alla fine di un totale di circa 90mila quintali di grano duro con una qualità tale da garantire una buona resa sia alla molitura che nella successiva pastificazione. Risultati positivi che sono stati conseguiti anche per i “grani antichi” Khorasan Graziella Ra e Senatore Cappelli.

“Era anche l’anno di Inizio - spiega Giovanni Battista Girolomoni, presidente dell’omonima Cooperativa agricola bio - la varietà che abbiamo studiato in collaborazione con Natura Sì, il Crea di Foggia e l’Università di Pisa, nell’ambito di un progetto di ricerca e selezione guidato dalla “Fondazione Seminare il Futuro”. È stata, nel complesso, una campagna positiva per i nostri agricoltori biologici, pur con alcune differenze significative tra le aziende conferenti, sia in termini di resa quantitativa che qualitativa”.

Ora la sfida si sposta dai campi alla valorizzazione del prodotto sugli scaffali dei consumatori che è la partita essenziale per decretare la sostenibilità economica delle aziende agricole e della cooperativa. “Il nostro obiettivo - conclude Girolomoni - è far tornare ad essere protagonista il mondo rurale attraverso la trasformazione del grano in semola e poi in pasta biologica. In questo modo i produttori agricoli, trasformando essi stessi quello che coltivano, tornano ad essere produttori di cibo, e non semplicemente di una commodity da mettere sul mercato. Un modo concreto per contribuire a restituire dignità alla nostra terra”.

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