



Comunicato stampa 15 ottobre 2025

UN AUTUNNO ANCORA PIÙ BIO CON DUE NUOVI FORMATI DI PASTA: IN CASA GIROLOMONI ARRIVANO "FATTORIA" E "GNOCCHETTI SARDI"

La Cooperativa agricola marchigiana amplia la gamma con due prodotti da 500 grammi: uno dedicato ai bambini, l'altro ispirato alla cucina sarda

ISOLA DEL PIANO (PU)- L'autunno inizia con due importanti novità per la **Cooperativa agricola Gino Girolomoni**: **"Fattoria"** e **"Gnocchetti Sardi"**, nuovi formati di **pasta bio di semola di grano duro italiano**. La prima tipologia è ideale per i bambini che potranno divertirsi a cercare nel piatto- tra **trattori e animali** come mucche, galli, papere, cavalli e pecore- **la rarissima pasta a forma di Monastero di Montebello**. Una vera e propria sfida, considerando che **solo un pezzo ogni 188** raffigura il luogo simbolo della Cooperativa biologica marchigiana. Un omaggio alle sue radici e un modo originale per raccontare ai più piccoli- e non solo- l'ecosistema Girolomoni. Un mondo autentico, dove l'antico complesso monastico fondato nel 1380, situato a pochi passi dalla Foresta delle Cesane e fedelmente ristrutturato ad Isola del Piano, incarna il legame tra cultura contadina, natura e sviluppo sostenibile. La pasta "Fattoria" cuoce in soli 6 minuti e si presenta in confezioni da mezzo chilo.

L'altra grande novità firmata Girolomoni sono gli **"Gnocchetti Sardi"** biologici in pacchi da **500 grammi**. Fino ad ora disponibili in sacchi da 5 kg, questa tipologia di pasta racchiude tutto il sapore della Sardegna. La trafilatura ruvida ne esalta la consistenza, mentre la forma è perfetta per raccogliere e trattenere i sughi. Gli gnocchetti cuociono in 13 minuti e sono ideali sia per preparare piatti caldi e freddi.

"Entrambi i formati - dichiara **Sergio Moretti**, direttore commerciale Girolomoni- nascono dal grano duro italiano **coltivato dai nostri soci agricoltori**, lavorato con cura e rispettando i nostri principi di qualità, sostenibilità e filiera corta. "Fattoria" è un prodotto pensato per i più piccoli, ma capace di coinvolgere tutta la famiglia: un modo giocoso e educativo per scoprire, mangiando pasta biologica, il mondo Girolomoni. Gli "Gnocchetti Sardi", invece, portano in tavola la tradizione e il carattere della Sardegna, in una versione più comoda e accessibile. Due novità pensate per rispondere a un pubblico attento, che cerca gusto, qualità e valori autentici".

Come tutta la linea, anche "Fattoria" e "Gnocchetti Sardi" vengono essiccati lentamente per preservare i micronutrienti e le qualità organolettiche del grano duro. I nuovi formati sono già disponibili nei negozi e nei supermercati specializzati biologici, proposti con una offerta speciale in occasione del lancio.

Moretti Comunicazione
Alessandra Napolitano 333 3547875



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