



Comunicato stampa  
23 settembre 2024

## **L'AZIENDA BIO MIGLIORE D'EUROPA È MARCHIGIANA: LA COOPERATIVA AGRICOLA GINO GIROLOMONI TRIONFA CON LA SUA PASTA ALL'EU ORGANIC AWARDS**

**Da Isola del Piano, a pochi chilometri da Urbino, alla conquista del premio nella categoria dedicata alle piccole e medie imprese di trasformazione di alimenti biologici. Il prestigioso riconoscimento della Commissione Europea è stato ritirato questo pomeriggio a Bruxelles dal presidente Giovanni Battista Girolomoni**

ISOLA DEL PIANO (PU) – La pasta biologica prodotta dalla Cooperativa Agricola Gino Girolomoni sul tetto d'Europa. L'azienda bio marchigiana, con sede a Isola del Piano, a pochi chilometri da Urbino, ha vinto il prestigioso premio EU Organic Awards nella categoria dedicata alle piccole e medie imprese di trasformazione di alimenti biologici. La cerimonia di premiazione è avvenuta questo pomeriggio (23 settembre) a Bruxelles, in occasione della "Giornata europea del biologico". A ritirare il riconoscimento Giovanni Battista Girolomoni, presidente della Cooperativa, accompagnato dalla sorella Maria, responsabile comunicazione e pubbliche relazioni. Il premio- promosso da Commissione europea, Comitato economico e sociale europeo (EESC), Comitato delle regioni, COPA-COGECA e IFOAM Organics Europe- mira a valorizzare le realtà biologiche europee d'eccellenza, innovative e sostenibili che contribuiscono alla produzione e al consumo di prodotti bio. In particolare, la Cooperativa è stata selezionata tra i finalisti della sua categoria dall'EESC - sezione "Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambiente" (NAT), costituita da attori chiave della società civile: agricoltori, rappresentanti dei lavoratori, aziende agroalimentari, ONG ambientaliste e associazioni di consumatori, per poi essere scelta come vincitrice da una giuria composta dagli organizzatori del premio e da rappresentanti del Parlamento e del Consiglio dell'Unione Europea.

"Questo premio è per noi motivo di orgoglio- dichiara Giovanni Battista Girolomoni-. È il frutto di anni e anni di lavoro, formazione, innovazione, ricerca ed investimenti importanti fatti nel campo del biologico con l'obiettivo di produrre una pasta buona, di qualità e sostenibile. È la riprova del successo di questo modello agricolo e produttivo, formato da agricoltori riuniti in cooperativa per valorizzare i propri raccolti in modo equo e sostenibile per tutti. Oggi tutto questo è riconosciuto dall'Unione Europea che ci certifica come l'eccellenza nel nostro settore. Ringrazio i miei genitori che più di 50 anni fa hanno creduto e dato vita a questa realtà, e tutti coloro che per decenni e ogni giorno contribuiscono al miglioramento della nostra organizzazione, fondata sui principi del rispetto per la terra, valorizzazione del lavoro e promozione dell'agricoltura biologica".

La Cooperativa Agricola Gino Girolomoni è la prima azienda italiana a vincere l'EU Organic Awards in questa categoria. È l'unica realtà cooperativa biologica in Europa a gestire tutto il processo di produzione della pasta, dal seme al piatto. Il grano bio, coltivato in gran parte nelle Marche, viene macinato delicatamente in semola nel molino e poi trasformato nel vicino pastificio, entrambi di proprietà e situati sulla collina di Montebello, a Isola del Piano. Proprio qui, nel 1971, Gino Girolomoni, pioniere del bio in Italia, avviò l'esperienza agricola, oggi portata avanti con passione dalle centinaia di soci agricoli e dai collaboratori della Cooperativa. La filiera completa e locale permette efficienze di cui beneficiano sia gli agricoltori che ricevono un prezzo giusto per il

Ufficio Stampa  
Moretti Comunicazione  
Alessandra Napolitano  
333-3547875



proprio raccolto, sia i consumatori che possono avere una pasta di alta qualità, biologica, agricola a un prezzo accessibile.

Dal 2012, anno della morte di Gino, la Cooperativa agricola marchigiana è rimasta coerente con la sua visione e al tempo stesso si è evoluta: è cresciuta moltissimo ed oggi esporta la sua pasta di grano duro e di grani antichi in ben 30 paesi, in particolare in Francia, Germania, USA, Spagna, Australia e Giappone. In 12 anni il personale è raddoppiato, passando da 35 a 70 dipendenti; da 70 gli agricoltori coinvolti sono diventati quasi 500; dai 1.500 ettari coltivati a cereali si è arrivati a oltre 8mila; i quintali di grano trasformati in pasta sono 120.000 e la produzione, partita da 40.000 quintali, ha raggiunto gli oltre 80.000 all'anno.

Rilevanti gli investimenti messi in campo in questi anni da Girolomoni che hanno permesso di migliorare sempre più l'offerta: dalle nuove linee di pastificazione al nuovo molino e alla riqualificazione dei silos destinati allo stoccaggio dei cereali, fino al recupero di una "varietà antica", il grano Khorasan – Graziella Ra.

L'attenzione alla sostenibilità è anche nelle politiche attuate per il risparmio energetico, nel packaging della pasta costituito esclusivamente da carta al 100% e nella sede, recentemente riqualificata utilizzando materiali strettamente legati al territorio e rispettosi dell'ambiente.

Guardando al futuro, la Cooperativa agricola porta avanti progetti insieme ad altri partner come la ricerca per la selezione di nuove varietà di grano duro adatte al metodo biologico e resistenti al cambiamento climatico e la digitalizzazione della filiera cerealicola biologica.

L'EU Organic Awards si aggiunge agli altri riconoscimenti che la Cooperativa ha ottenuto in questi anni, tra cui la garanzia Fair Trade. Girolomoni, infatti, è la prima e finora unica filiera food 100% italiana garantita equa e solidale da WFTO (World Fair Trade Organisation).

-----  
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 30 soci e 70 dipendenti tra mulino e pastificio, oltre alle 450 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. L'estero è 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](http://www.girolomoni.it)