




GIROLOMONI

Chi Siamo



Cooperativa di agricoltori **biologici**,
con mulino e pastificio di proprietà
per la trasformazione del proprio raccolto.

- Pasta bio dal campo alla tavola
- A Montebello dal 1971
- 70 dipendenti tra mulino, pastificio e granoturismo.



La struttura



Gino Girolomoni Coop

- **25 soci** (agricoltori, fondatori, privati, consorzi)
- Trasformazione e produzione di alimenti biologici (mulino e pastificio)

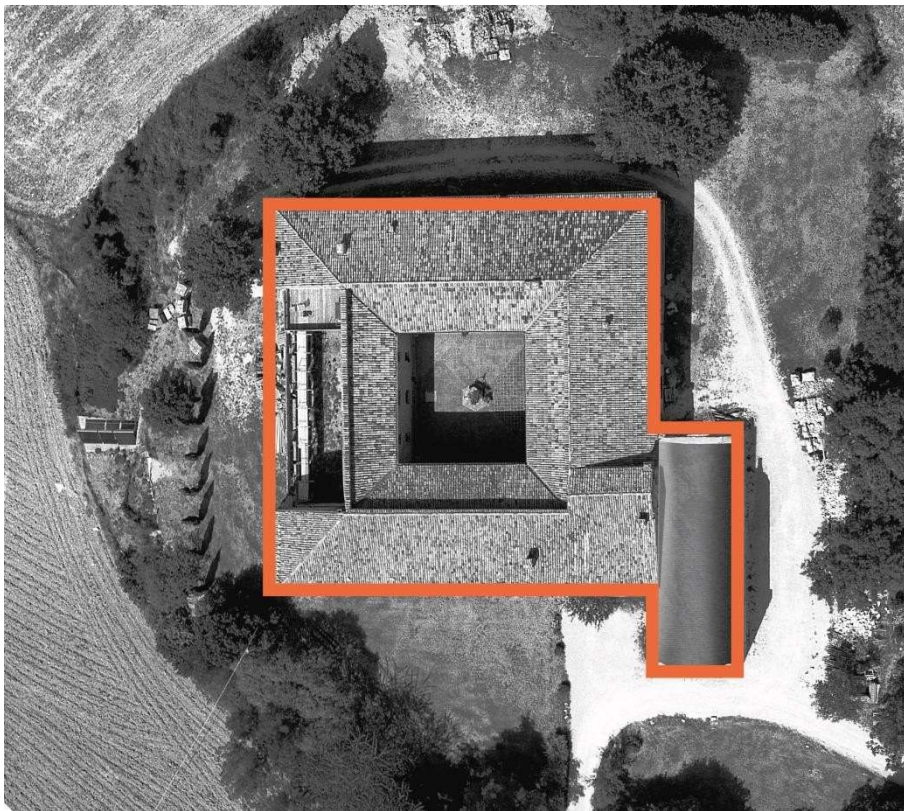
Montebello Coop

- **350 «soci» agricoltori**
- **150 «conferitori» agricoli**
- Ricerca, gestione agricola, gestione del raccolto
- La maggior parte conferita alla Girolomoni (cereali)
- Accordi di filiera con partner in altri settori per la gestione delle colture di rotazione chain agreements with partners for other products (girasole, mangimistica, legumi, foraggio, etc.)

Il logo



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



IL LOGO

Dal 2004, l'icona del monastero visto dall'alto è diventata il logo che contraddistingue i prodotti Girolomoni.

«Il monastero visto dal cielo è un invito a tutti a «vedersi» dall'alto, per capire dove andiamo, con chi, perché e come. La collina di Montebello dove sorge il Monastero rappresenta una storia umana di 600 anni, ed è qui che arrivai nel 1971, per inseguire il sogno di una vita da non sprecare».

Dove siamo



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



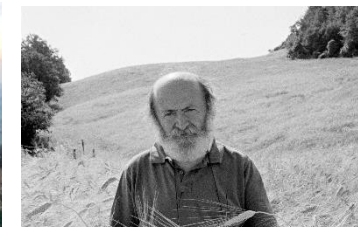
La storia



1971 – Rovine del Monastero di Montebello



Oggi – Monastero di Montebello

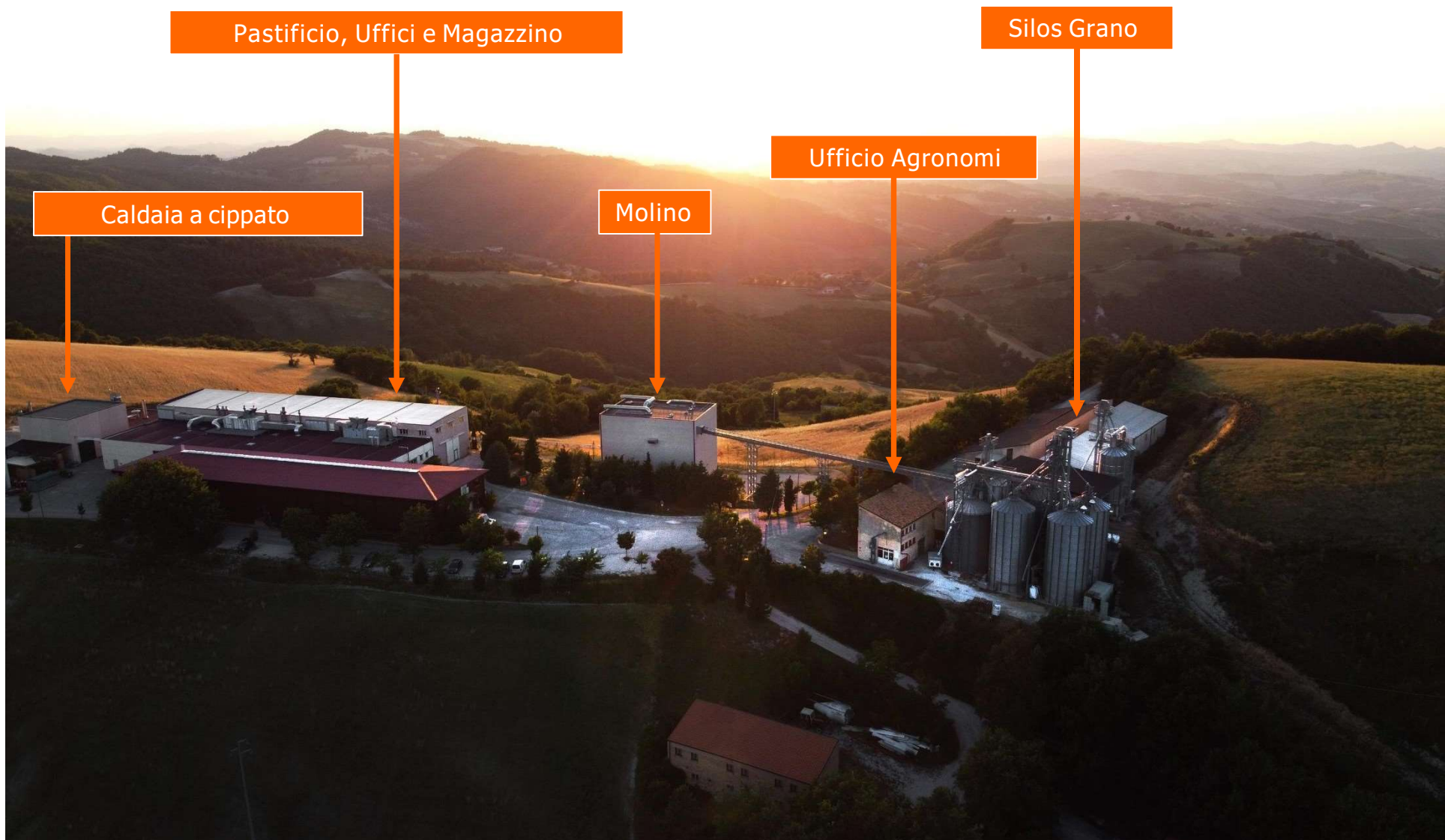


1971	1977	1978	1987	1989	1990
Arrivo di Gino e Tullia a Montebello.	Fondazione della Cooperativa Alce Nero.	Apertura del primo negozio bio a Urbino.	Alce Nero comincia a vendere le prime farine e paste integrali.	A Isola del Piano si svolge il primo corso di agricoltura biologica di entità nazionale, finanziato da enti pubblici.	Nasce AMAB – Associazione Marchigiana Agricoltura Biologica.
					Inaugurazione del pastificio e del negozio di Fossombrone.
					Inaugurazione Locanda.
1994	1996	2005	2011	2012	2012
Nascita della linea di pasta di Farro Triticum Dicoccum.	Nascita della rivista Mediterraneo Dossier.	Costituzione della Fondazione Girolomoni.	Nascita delle linee di pasta Graziella Ra – Khorasan e Senatore Cappelli.	Installazione pannelli fotovoltaici (810mq) sul tetto del nuovo fabbricato.	Morte improvvisa di Gino Girolomoni.
					La cooperativa diventa Gino Girolomoni Cooperativa Agricola
					e il nuovo marchio Girolomoni® viene lanciato al Sana di Bologna.
2018	2019	2020	2021	2023	2024
Installazione caldaia a biomassa, cippato da legno vergine locale, per mandare l'essiccazione della pasta.	Inaugurazione del nostro molino biologico	Nuovo magazzino a Fossombrone per logistica e spedizioni	A Montebello da 50 anni! Li festeggiamo con la nuova immagine e un nuovo pack più sostenibile.	La Cooperativa è la prima filiera food 100% italiana a entrare nella World Fair Trade Organization.	Girolomoni vince il riconoscimento come Migliore impresa di trasformazione di alimenti biologici in UE 2024

Gli impianti



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



L'ecosistema



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



Monastero di Montebello

Pastificio e Molino

Locanda Girolomoni

Ecoturismo Girolomoni



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



Mulino 100% bio



- L'unica filiera integrata dal seme al piatto, 100% bio, con mulino e pastificio di proprietà degli agricoltori stessi.
- Tracciabilità garantita e controllo di tutte le fasi produttive
- Semola su misura





Pressa pasta corta: rinnovata nel 2020



Pressa pasta lunga: installata nel 2015

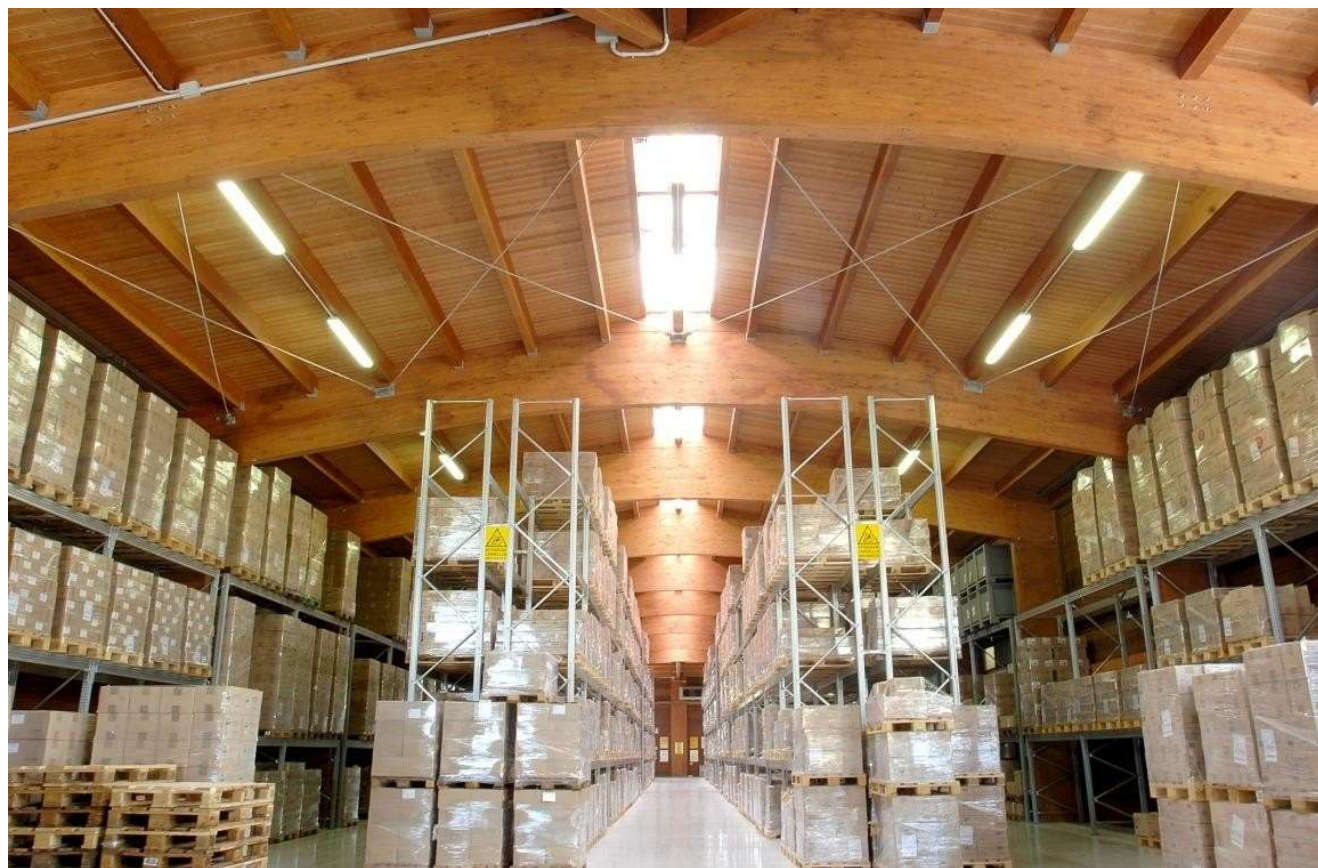


Magazzino



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

In Eco-edilizia



Origine del grano



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

- Quasi 500 agricoltori tra soci e conferitori
- **100% Origine Italia**, di cui **90%** dalle **Marche** e il restante 10% dalle regioni limitrofe



La forza del nostro metodo agricolo



✓ Prezzo equo pagato agli agricoltori

Calcolo:

Prezzo concordato in modo trasparente: <http://www.agerborsamerici.it/listino-borsa/settimanale-ager/>

Media delle quotazioni massime nel periodo Luglio - Marzo

Pagamento garantito dell'anticipo subito dopo il raccolto, minimo: 35,00 €/ql.

Diversamente dalla borsa merci, trasporto e stoccaggio a carico della Coop.va e non dell'agricoltore

Se il mercato è troppo basso, pagamento di un premio all'agricoltore

Calcolo trasparente, si evitano speculazioni e l'agricoltore è supportato nel suo lavoro

- ✓ Accordi di lungo termine
- ✓ Consulenza agronomica a carico della Cooperativa
- ✓ Servizi in aiuto agli agricoltori (acquisto semi, polizze assicurative, mezzi tecnici)
- ✓ Impegno nella promozione dell'agricoltura biologica
- ✓ Fondazione Seminare il Futuro: ricerca e selezione di varietà adatte alla coltivazione in bio e resistenti ai cambiamenti climatici
- ✓ Prima filiera food 100% italiana ad entrare nella World Fair Trade Organization

Cosa coltiviamo



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

- **Grani antichi per promuovere la biodiversità:**

- **Farro (*Triticum Dicoccum*)**

- Bianco
 - Integrale

- **Grano Duro Cappelli**

- Bianco

- **Khorasan**

- Semi integrale

- **Grano duro**

- Bianco
 - Semi integrale
 - Integrale



100% energia da fonti rinnovabili



- La prima pala eolica installata nella regione Marche (negli anni '80)
- 1.000 mq. di pannelli fotovoltaici installati sul tetto dello stabilimento
- Caldaia a cippato naturale per l'energia termica
- Accordo con Dolomiti Energia per l'utilizzo di energia elettrica prodotta da idroelettrico



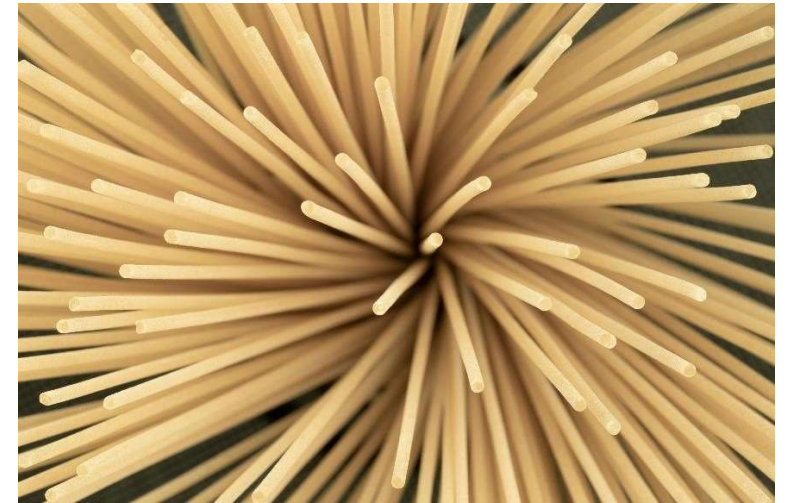
Acqua e semola



L'acqua utilizzata proviene dall'ambiente naturale dei Monti delle Cesane, dove i campi sono coltivati a biologico e circondati da 2.000 ettari di boschi.

Non ci sono insediamenti civili o industriali a monte.

L'acqua e la semola sono impastate in modo gentile per non danneggiare il prodotto in un miscelatore sottovuoto.



Essiccazione



L'essiccazione è fondamentale per garantire la conservazione, e il metodo usato è essenziale per la **qualità del prodotto**.

Il nostro metodo:

- Temperatura: 60-65°C
- Lenta essiccazione (da 7 a 12 ore a seconda dei diversi formati)

Benefici:

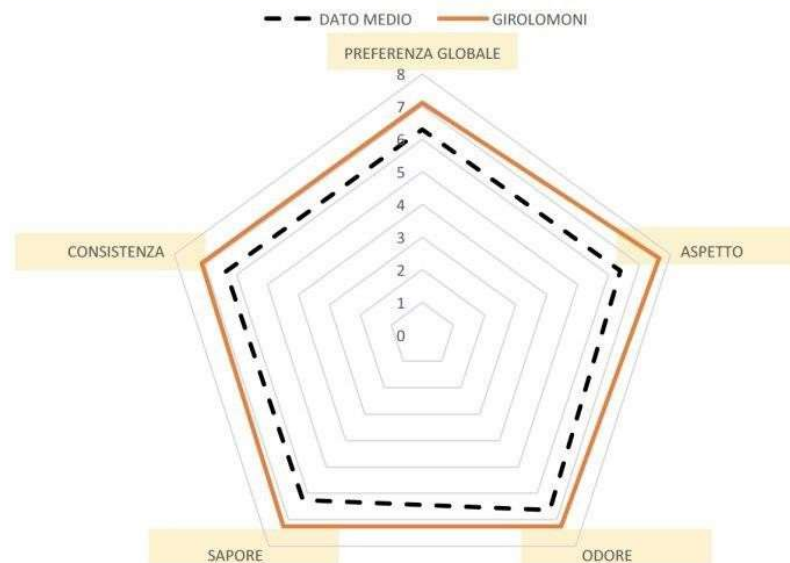
- Minimizza il danno termico per salvaguardare i micro-nutrienti e le caratteristiche organolettiche del grano
- Bassi livelli di furosina, indicatore di alta digeribilità della pasta



Valutazione alla cieca



PROFILO DI PREFERENZA



Nel grafico a ragnatela, i descrittori evidenziati risultano statisticamente significativi.

Nella tabella sottostante vengono proposti in ordine di performance globale (dal maggiormente al minormente preferito) i campioni analizzati. Le medie evidenziate in **verde** sono statisticamente superiori alla media globale dei prodotti analizzati, le medie evidenziate in **rosso** risultano statisticamente inferiori rispetto alla media globale dei campioni.

	PREFERENZA GLOBALE	ASPETTO	ODORE	SAPORE	CONSISTENZA
GIROLOMONI	7,12	7,63	7,25	7,25	7,12
DATO MEDIO	6,30	6,38	6,63	6,25	6,33

Valutazione alla cieca



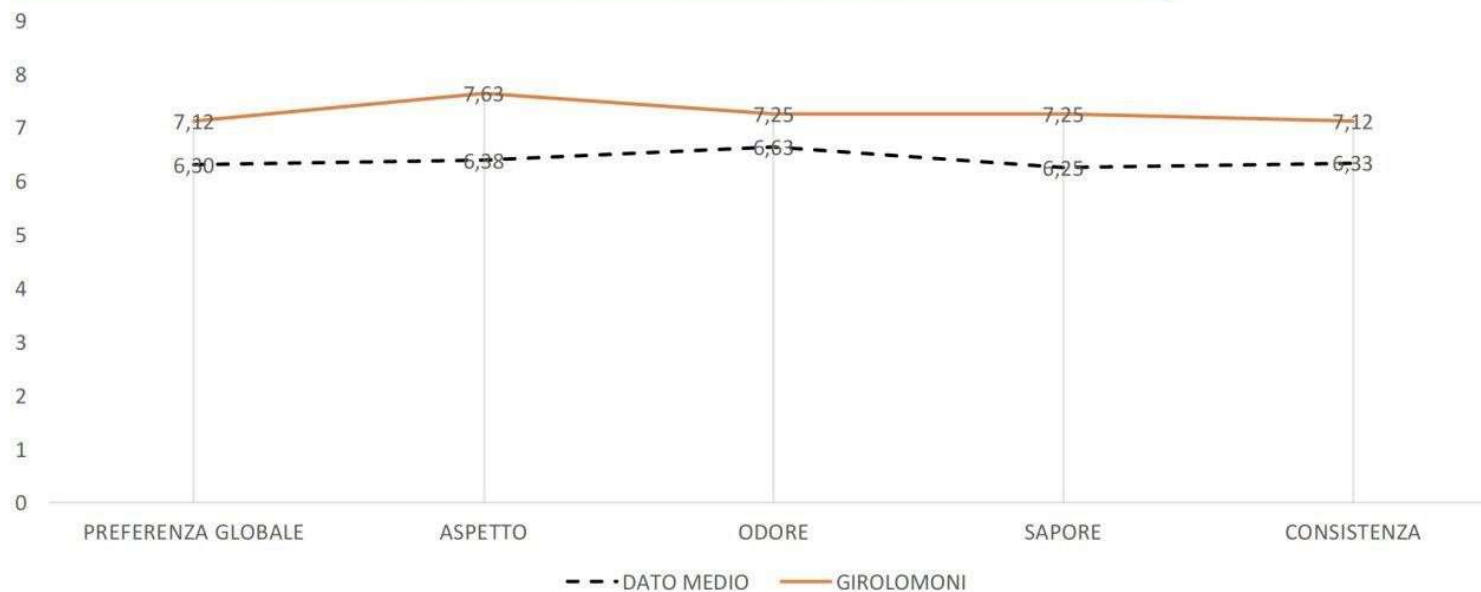
GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

CIA INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE

intertek
Total Quality. Assured.

11

OSSERVAZIONI PRELIMINARI



Ad una prima visione dei risultati si evidenzia come il prodotto Girolomoni ottenga valutazioni statisticamente superiori alla media delle altre paste di semola analizzate in tutti i key performance indicator presi in considerazione nello studio.

Importante è il dato ottenuto dall'aspetto del prodotto che risulta molto apprezzato dai consumatori.

In generale la performance della referenza Girolomoni è ottima e superiore alla media delle altre paste di semola analizzate.

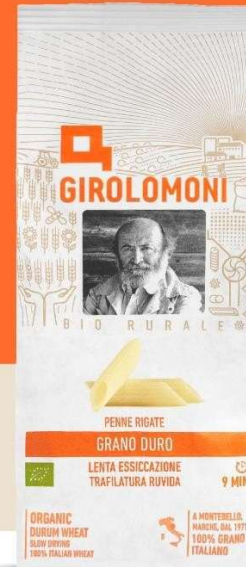


GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

**SOSTENIBILE
DENTRO
E FUORI**

Nuovo pack 100%
riciclabile!



**100%
CARTA**

Da foreste
gestite
in maniera
responsabile

**0%
PLASTICA**

Finestra in
cellulosa
compostabile
nell'umido

La sostenibilità dietro la confezione.



Giusto prezzo
agli agricoltori



Bio rurale: filiera
100% agricola e
biologica



GranoTurismo:
porte aperte e
trasparenza



Grano 100%
italiano, di cui il
70% marchigiano



Impianti alimentati
da energia
rinnovabile



Molino e pastificio
a cm 0

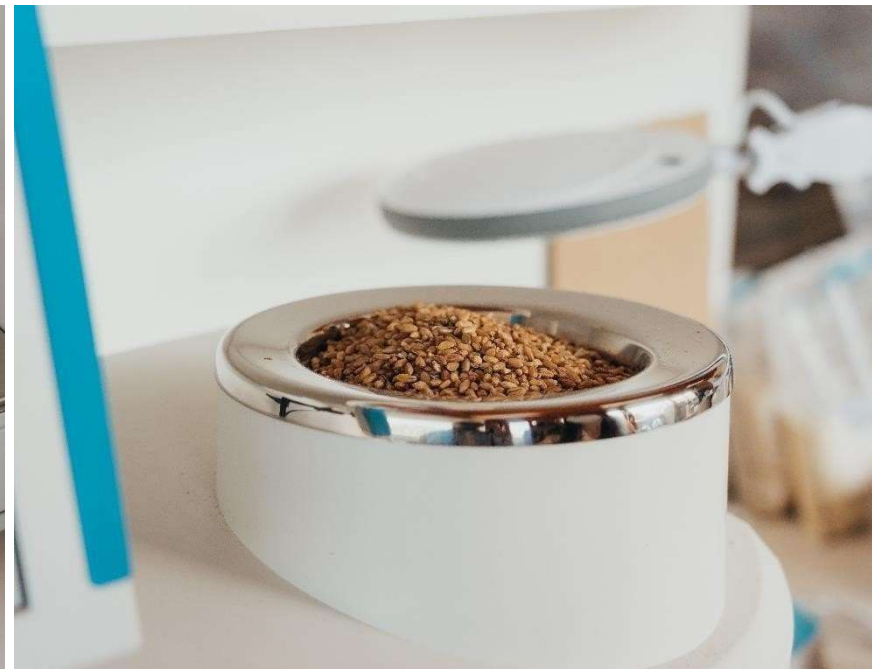
Focus qualità



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

Certificazioni:

- **IFS** (Higher Level)
- **BIO** (ICEA)
- **AAA** Planet Score
- **JAS** (Japanese Agriculture Standards) per il mercato giapponese
- **WFTO** (World Fair Trade Organization) – unica filiera 100% Italiana garantita equa e solidale



Prodotti garantiti, controlli rigorosi e sistematici (100% bio, quindi senza commistioni)

Investiamo il 5‰ del fatturato in analisi, per garantire un alto livello qualitativo e di sicurezza.

Focus qualità



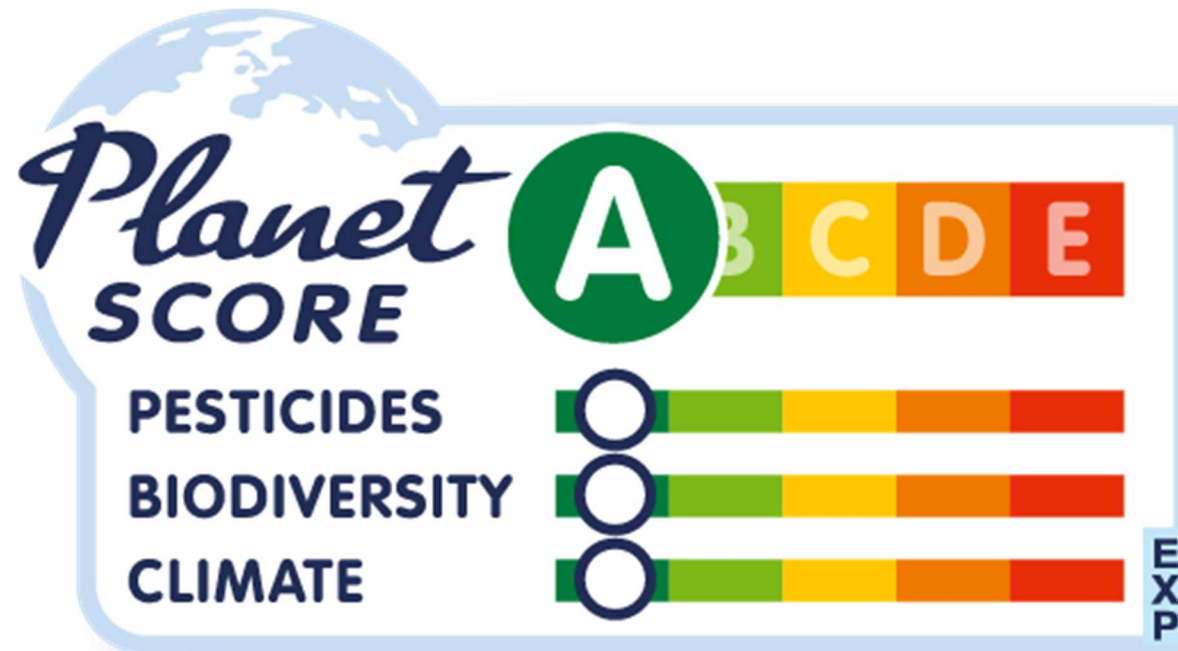
La **prima** e finora **unica** filiera Agroalimentare 100% Italiana garantita **equa e solidale** da WFTO

"Girolomoni è membro della World Fair Trade Organization. Questa impresa è conforme agli standard WFTO Fair Trade, dimostrando di essere un'impresa guidata da una missione, che mette al primo posto le persone e il pianeta"

Planet Score



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!



La pasta prodotta da Girolomoni può fregiarsi della **Tripla A Planet Score**, l'etichetta più completa a sostegno della transizione verso sistemi alimentari più sostenibili, che misura il punteggio di un prodotto in termini di impatto degli agrofarmaci, biodiversità, impatto sul clima e benessere degli animali

EU Organic Awards 2024



GIROLOMONI
DIGNITÀ ALLA TERRA!

VINCITRICE DEL PREMIO:

MIGLIORE IMPRESA DI TRASFORMAZIONE
DI ALIMENTI BIOLOGICI IN EUROPA



Nel 2024 siamo stati premiati come "Miglior azienda Bio d'Europa", prima realtà italiana a vincere in questa categoria

EU Organic Awards 2024



Le nostre promesse

- ✓ **100% Filiera integrata**
Agricoltori della Cooperativa à Mulino di proprietà à Pastificio di proprietà
 - ✓ **100% Qualità e affidabilità**
Alti punteggi in qualità e servizio / Lenta Essiccazione / Trafilata al Bronzo
 - ✓ **100% Biologico**
Biologico dalla nascita
 - ✓ **100% Grano Italiano**
 - ✓ **100% Carta** (Pack Sostenibile)
 - ✓ **100% Sostenibile**
 - ✓ **100% Equa e solidale**
 - ✓ **100% Energia da fonti rinnovabili**
- 0% Convenzionale**
 - 0% OGM**
 - 0% Plastica**
 - 0% Green washing**
 - 0% Speculazione**

Grazie per l'attenzione



"Per noi mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo, è molto di più. È anche amicizia, fraternità, bellezza, spiritualità, compagnia".

Gino Girolomoni, Maccheroni acqua e farina, Jaka Book, 2007