

Nota stampa – 14 febbraio 2025

Girolomoni, biologico e sostenibile: via la plastica anche dal mercato Usa

Dall'inizio di quest'anno il nuovo packaging sugli scaffali stelle&strisce è plastic free come già avviene in Italia, Germania e Francia dal 2021. L'annuncio in vista di M'illumino di Meno 2025

Meno plastica in circolo, la pasta di grano duro con l'imballo ecologico sbarca negli States. È una novità all'insegna di una sempre maggior sostenibilità quella con cui la Cooperativa Agricola Gino Girolomoni apre l'anno. A partire da gennaio, infatti, il packaging in carta – una realtà già tangibile per i mercati italiano, francese e tedesco – è stato introdotto anche negli Usa. Una mossa che consentirà alla cooperativa agricola marchigiana di arrivare a un risparmio totale di oltre 80mila chili annui di plastica.

Una scelta strategica che la cooperativa agricola annuncia in vista di M'illumino di Meno, la Giornata Nazionale del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili, e che conferma di Girolomoni, l'unica biologica in tutta Europa a gestire l'intero processo di produzione della pasta e vincitrice della scorsa edizione degli Eu Organic Awards, nella tutela della terra attraverso modelli produttivi sempre più ecologici e responsabili.

“Nel nostro lavoro – spiega Giovanni Battista Girolomoni, presidente Girolomoni – il rispetto della terra è un valore. La cooperazione e la promozione dell'agricoltura biologica ci muovono da sempre verso un approccio integrale all'ecologia. Nel tempo abbiamo adottato tante migliorie proprio come questa nuova confezione che ci consente un minore impatto”.

Quello statunitense è un mercato importante per la cooperativa agricola. Lo scorso anno sono stati venduti oltreoceano quasi 2,4 milioni di confezioni di pasta, circa il 18% del totale. Considerando gli stessi quantitativi nel 2025 sarà evitata l'immissione di quasi 15mila chili di plastica solo dal mercato americano.

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