



Comunicato stampa, 19 marzo 2024

LA LOCANDA GIROLOMONI INAUGURA LA STAGIONE 2025: SABATO 22 MARZO SERATA DI APERTURA CON DEGUSTAZIONE DI PASTE BIO

L'evento è realizzato in collaborazione con lo chef e blogger Roberto Dormicchi, alias Triglia di Bosco, e con l'enogastronomo e sommelier Otello Renzi che abbinerà alle portate vini biologici marchigiani. Con il ristorante ripartono anche tutti agli altri servizi di accoglienza di GranoTurismo: il Bio Tour e il B&B

ISOLA DEL PIANO (PU)- Sulla collina di Montebello, a Isola del Piano (PU), tutto pronto per la riapertura della **Locanda Girolomoni**, in programma **sabato 22 marzo alle ore 20:00**, con una **degustazione di paste bio Girolomoni abbinate a vini biologici marchigiani**. L'evento è in collaborazione con il noto chef e blogger **Roberto Dormicchi**, alias **Triglia di Bosco**, e con l'enogastronomo e sommelier Otello Renzi. Ai fornelli **Nicolae Domenicucci**, che dopo 9 anni nelle vesti di sous chef della Locanda, avanza in grado e prende le redini della cucina. La serata sarà anche l'occasione per brindare alla nuova stagione di **GranoTurismo**, l'insieme dei servizi di accoglienza dell'ecosistema Girolomoni. Oltre all'esperienza enogastronomica, infatti, i visitatori hanno la possibilità di alloggiare nel B&B, partecipare al Bio Tour, alla visita guidata agli stabilimenti produttivi della Cooperativa agricola Gino Girolomoni e al Monastero di Montebello.

Il menu per la riapertura della Locanda è un'inedita **rassegna di paste di grano duro e grani antichi**, dedicato alla scoperta del modello "dal seme al piatto": Farfalle di Graziella Ra in panzanella e zenzero, Corallini di Farro risottati ai broccoli e crema di zucca con mandorle tostate, Mezze Maniche Senatore Cappelli alla Carbonera con tartufo nero e guanciale croccante, Spaghettoni di Grano Duro ai tre pomodori con pesto di basilico e pinoli freschi. E poi, Polpette di miglio alle erbe aromatiche e maionese al lime, Lasagne con verza e zucca su crema di rapa, Spuma di mascarpone, cremoso al caffè e sambuca, amaretti. Ad accompagnare i piatti i vini Bianchello del Metauro Doc Levante 2023 - Cantina Villa Ligi, Marche Bianco IGT - Le Clochard Cantina Calcinara, vendemmia 2023, Vino aromatizzato alla visciola Wihilia 2017- Cantina Villa Ligi. Il costo è di 40 euro a persona, per partecipare è necessaria la prenotazione telefonando al +39 347 4493648 o allo 0721 720126, oppure scrivere una mail a locanda@girolomoni.it.

Le polpette di miglio sono una delle novità presenti nel menu alla carta: cavallo di battaglia della Locanda, tra i primi ristoranti a cucinare questo cereale già alla fine degli anni '80, vengono proposte in una nuova veste rispetto alla ricetta tradizionale per un risultato, frutto di un mix con erbe aromatiche e lime, davvero gustoso e sorprendente. Ogni piatto viene preparato con ingredienti 100% biologici e di qualità, prevalentemente locali, e rielaborato con originalità e professionalità dallo staff.

"La tavola della Locanda rappresenta molte cose- commenta **Maria Girolomoni**, responsabile comunicazione Cooperativa Agricola Gino Girolomoni-. È il posto dove, con piacere, tutti gli attori della filiera si ritrovano e creano relazioni: consumatori, cittadini, agricoltori, distributori, negozianti e collaboratori. Insieme agli altri servizi del GranoTurismo, la Locanda assume un valore ancora più profondo, incarnando il concetto di civiltà intesa come accoglienza e luogo di incontro: valori propri della nostra tradizione da sempre fondata sul rispetto per la terra e per le persone".



Da fine maggio, inoltre, tornano i “Bioaperitivi al tramonto”, appuntamenti imperdibili per assaporare la pasta biologica della Cooperativa agricola accompagnata da un buon calice di vino immersi nelle meravigliose colline marchigiane. Nei prossimi mesi saranno svelate altre novità.

La Locanda Girolomoni (via Strada delle Valli 26, Isola del Piano) è aperta il fine settimana: venerdì e sabato a pranzo e a cena, domenica solo a pranzo.

Per ulteriori informazioni: www.girolomoni.it; Facebook - Instagram ‘Girolomoni’ e ‘Girolomoni_Granoturismo’.

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