



INVITO PRESS TOUR

FILIERA DELLA PASTA, GUSTO, GRANOTURISMO **Un week end per immergersi nel cuore del biologico marchigiano,** **a partire dalla straordinaria esperienza di Gino Girolomoni**

Isola del Piano (Pesaro Urbino)
dal 30 giugno al 2 luglio 2023

Il **Consorzio Marche Biologiche** ha il piacere di invitare la vostra testata ad un press tour che punta a promuovere la filiera biologica marchigiana, i suoi prodotti e i suoi valori. In particolare si potrà conoscere da vicino il patrimonio produttivo, sensoriale e culturale legato alla pasta attraverso l'esperienza simbolo di **Gino Girolomoni**, precursore del biologico che oltre 50 anni fa, sulla collina di Montebello, ad Isola del Piano, ha avviato il suo progetto rivoluzionario. Da quell'esperienza è cresciuta sul territorio una grande ricchezza di saperi che ha portato le Marche ad essere una regione protagonista nel settore biologico e ad esprimere un prodotto di grande qualità.

Oggi quella collina rappresenta un contesto unico per raccontare la filosofia del biologico marchigiano e la pasta biologica nei suoi molteplici aspetti: come nasce, perché è buona e fa bene, come diventa esperienza significativa di un territorio.

Come nasce: la Gino Girolomoni Cooperativa agricola, nell'ambito del progetto integrato della filiera regionale sostenuto dal PSR Marche, ha realizzato un modello unico di filiera completa e controllata, tutta votata al biologico, che abbraccia ogni fase, dalla coltivazione del grano (con 400 agricoltori coinvolti, per la gran parte marchigiani), alla lavorazione nel molino e nel pastificio.

Perché è buona e fa bene: la crescita in uno stesso luogo dei saperi di agricoltori, mugnai, pastai e chef ha consentito di affinare anche gli aspetti legati alle qualità nutritive e organolettiche, da farvi sperimentare attraverso i cinque sensi nell'arco delle due giornate.

Come diventa esperienza per il turista: negli anni questo particolare ecosistema si è aperto all'accoglienza dando vita ad una vera e propria esperienza legata alla filiera cerealicola, dal campo alla tavola, ovvero un turismo che consente di calarsi completamente nel mondo della pasta, gustare cibo biologico, vivere a contatto con la natura.

Il press tour prevede degustazioni, incontri, visite ai campi per la coltivazione, ai luoghi di produzione della filiera regionale biologica, precisamente presso i siti produttivi della Gino Girolomoni Cooperativa agricola e della Montebello Cooperativa agrobiologica. Molti dei momenti sopra citati avverranno presso il Monastero di Montebello, luogo spirituale e culturale che negli anni ha dato un impulso fondamentale alla nascita e alla crescita della filiera biologica, vista non solo come settore produttivo ma come un modello alternativo di sviluppo delle comunità.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE

www.conmarchebio.it

 **Con Marche Bio**

PROGRAMMA

Venerdì 30 giugno

- Arrivo e check in nelle strutture ospitanti (Monastero di Montebello, locanda Girolomoni)
- Cena in locanda

Sabato 1 luglio

- Colazione presso la locanda Girolomoni
- Ore 9.00 Arrivo alla vicina Cooperativa Girolomoni: visita ai campi, al mulino e al pastificio
- Ore 11.30 Visita al Monastero di Montebello per scoprire la figura di Gino Girolomoni e la sua storia. Degustazione contemplativa di pasta, in abbinamento con vini locali biologici, accompagnati dall'enogastronomo/sommelier Otello Renzi.
- Ore 13.30 Pranzo presso la Locanda Girolomoni, con le ricette bio firmate dallo chef Andrea Mei e commentate da Otello Renzi.
- Ore 16.30 workshop al Monastero di Montebello dal titolo: "Grani e paste: origine, processi e proprietà. Tra falsi miti e reali benefici, per una spesa consapevole", a cura dell'Associazione Nutrizionisti senza frontiere.

Introduzione

Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche
Pierfrancesco Fattori, presidente della Cooperativa Montebello

Interventi

Daniela Bellini, responsabile qualità della Cooperativa Girolomoni
Agricoltori, pastai e mugnai. Per fare una buona pasta.

Associazione Nutrizionisti Senza Frontiere

I falsi miti sulla pasta e sui cereali

Grani antichi

Come i processi produttivi influenzano il prodotto finito, dal punto di vista nutrizionale

Necessità metaboliche e nutritive dell'organismo: il ruolo degli alimenti che contengono carboidrati

- Ore 18.30 aperitivo negli spazi del Monastero
- Cena in locanda al tramonto

Domenica 2 luglio

- Colazione in locanda e partenza

Note: check out entro le ore 12.30. Gli ospiti potranno usufruire della piscina anche nel pomeriggio o approfittare per visitare Urbino, a 15 km da Isola del Piano.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



www.conmarchebio.it

 Con Marche Bio

Qui una descrizione dei luoghi e delle strutture ospitanti:

<https://girolomoni.it/granoturismo/>

Per agevolare l'organizzazione del press tour si prega di comunicare la presenza entro il 10 giugno.

Per conferme e informazioni:

Moretti Comunicazione

tel. 071.2320927

Isabella Tombolini 366 2818465

isabella.tombolini@alceomoretti.it

Nicoletta Canapa 348.9161507

nicoletta.canapa@moretticomunicazione.eu

Il **Consorzio Marche Biologiche** nasce nel 2010 nell'obiettivo di concentrare in unica filiera tutta l'energia dei coltivatori biologici regionali. Riunisce le principali cooperative leader della filiera cerealicola biologica marchigiana: Gino Girolomoni, Montebello e La Terra e il Cielo; rappresenta inoltre 400 imprese agricole dislocate sull'intero territorio marchigiano, per un totale di 30.000 ettari di superficie coltivata e 18mila tonnellate di materia prima lavorata all'anno. Il Consorzio Marche Biologiche progetta nuove strategie comuni attraverso una struttura organizzativa nata per rafforzare il biologico marchigiano. Tra le principali attività: informazione agli operatori della filiera, promozione in Italia e all'estero, sviluppo di nuovi prodotti, assistenza agli agricoltori per la partecipazione al sistema di controllo e certificazione, servizi di consulenza negli ambiti Agronomici, Progettazione, Finanza Agevolata, Controllo di gestione e Direzionale.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE

www.conmarchebio.it

Con Marche Bio