

Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana



CISPel TOSCANA



ChiantiBanca

LA MULTIUTILITY
DEI TERRITORI

ALIASERVIZIAMBIENTALI.IT

AET
TOSCANA

Publiacqua

at
autolinee
toscanomuseo
galileo

UE: pilastro della sostenibilità Pasta, tradizioni e famiglia

L'Unione Europea premia la famiglia Girolomoni per una pasta attenta ai cicli della natura
CLASSE IIE - PAPINI-SAN BRUNONE - GALLUZZO

FIRENZE

La sostenibilità ambientale è una delle priorità dell'Unione Europea. In linea coi principi dell'articolo 37 della Carta dei diritti fondamentali, che si occupa della tutela dell'ambiente, con "priorità" s'intende la volontà di sensibilizzare le persone a un uso più responsabile delle risorse naturali, compiendo azioni come ridurre le emissioni di gas a effetto serra o la gestione dei rifiuti. Vista la grande attenzione che riserva, da sempre, alla sostenibilità e all'ambiente, l'Unione Europea ha anche deciso di contribuire attivamente a promuovere alcune attività sostenibili e attente ai diritti della natura, come quella della famiglia Girolomoni, nelle Marche.

La famiglia Girolomoni ha, infatti, vinto il premio «EU Organic Awards» nel 2024, un riconoscimento che mira a valorizzare le realtà biologiche europee d'eccellenza, innovative e sostenibili che contribuiscono alla produzione e al consumo di prodotti bio. I Girolomoni aderiscono all'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, ogni loro scelta va verso la direzione dell'energia rinnovabile, della tutela della biodiversità e dell'attenzione alla naturale fertilità del suolo. Il capostipite Gino Girolomoni ebbe un'infanzia difficile e conobbe la povertà.



Un mondo di pasta. Realizzato da Mykola Vorobiov

Già a 20 anni scriveva poesie, faceva mostre d'arte e così divenne sindaco di Isola del Piano (il suo luogo natio). Da quel momento ebbe un solo obiettivo: creare un'economia sostenibile basata sull'agricoltura biologica per ridare dignità alla terra. Gino fu attivista, politico, intellettuale e contadino. La sua idea fu quella di ridare vita a una collina nella zona di Montebello, dove si trovava un monastero diroccato del 1380. Non c'era neanche la strada per arrivare, i terreni circostanti erano incolti, ma lui voleva a tutti i costi andare a vivere in quel luogo e riqualificarlo.

Ed è qui che tutto ha inizio, è qui che nasce la Cooperativa Girolomoni che da più di 50 anni, con il susseguirsi delle generazioni, si occupa della produzione di pasta, la cui qualità è tutelata già a partire dal singolo chicco di grano. L'attività agricola della famiglia ha contribuito alla nascita dell'agricoltura biologica in Italia e ancora oggi continua a sostenerla, intendendola non come punto di arrivo ma come punto di partenza. I suoi obiettivi? Rispettare i cicli della natura, ricostruire il mondo rurale e contadino e creare un'economia equa e legata al territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REDAZIONE

Tutti i nomi dei protagonisti

Ecco gli studenti della classe 2°E della Scuola secondaria di primo grado «Papini - San Brunone» del Galluzzo: Rajsi Alushaj, Alessandra Anichini Ramirez, Alice Bambi, Anita Bolognini, Gaia Borselli, Fabricio De la Cruz, Leonardo De Rosa, Safaa Driouch, Andrea Gerard, Wendi Haliti, Gabriel Haremi, Hena Khan, Adriano Lorenzini, Alice Manzini, Emanuele Mazzola, Pietro Reggiannini, Viola Romoli Fenu, Diego Sacchetti, Alessio Suti, Cecilia Vannetiello, Mykola Vorobiov. **Dirigente Scolastico:** Maria Teresa Frassetti. **Docenti tutor:** Andrea Castrucci ed Erika Tedeschi.



L'approfondimento

Intervista a Maria Girolomoni, la «figlia del grano»

Perché avete proseguito il progetto dei vostri genitori?

«Hanno dedicato la loro vita a questo lavoro e sono venuti a mancare quando eravamo giovani. Per questo abbiamo deciso di portare avanti le loro sfide facendole nostre».

Come riuscite a essere bio e a rispettare l'ambiente?

«Non usiamo prodotti chimici, solo fertilizzanti naturali e manteniamo il terreno fertile con una periodica rotazione delle colture per tutelare le proprietà della terra».

Com'è stato vincere l'EU Orga-

nic Awards? In che modo siete cresciuti dopo?

«Eravamo molto emozionati. Siamo partiti dal nulla, quando ancora il marchio 'bio' era ritenuto quasi ingannevole per il consumatore. Ci ha dato speranza e abbiamo avuto tanta visibilità, è cresciuta la nostra reputazione, ma soprattutto la fiducia in noi».

Cos'è il «Bio Tour»?

«È una visita guidata al mulino e al pastificio. Poi, attraversando il bosco, arriviamo al monastero e al museo sulla civiltà contadina. Infine ci fermiamo nel refettorio del

monastero per una chiacchierata coi visitatori».

Producete particolari tipi di pasta?

«Molta della nostra pasta è fatta con il «Graziella Ra», recuperato da mio padre da un amico che lo aveva ricevuto in dono da un archeologo toscano che lo aveva portato dall'Egitto. L'università di Urbino lo ha analizzato e ha notato che è un grano dalle ottime proprietà nutrizionali. Stiamo realizzando un formato di pasta 'giocoso' con una sorpresa nel pacchetto».



Dal grano alla pasta. Realizzato da Alice Bambi