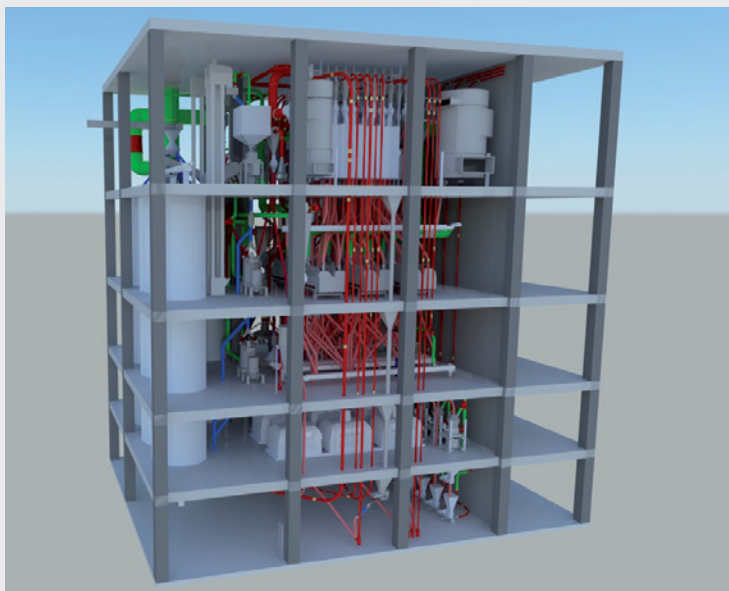


## GIROLOMONI HA SCELTO OCRIM PER IL SUO PRIMO MOLINO

Il 7 marzo 2018 è stata una giornata importante per la storica azienda biologica Girolomoni: Giovanni Battista e Samuele Girolomoni, rispettivamente presidente e socio amministratore/agricoltore, e Gianluca Bettarelli, direttore generale dell'azienda, si sono recati presso la sede di **Ocrim** per la firma di un contratto per la fornitura, da parte di Ocrim, di un molino da 100 t/24h per la macinazione di grano duro e farro biologici, previsto accanto dell'azienda stessa. L'impianto sarà interamente automatizzato e completo delle ultime tecnologie che Ocrim ha prodotto e messo in campo negli ultimi periodi, per fornire a Girolomoni un molino d'avanguardia.

Girolomoni è un'azienda agricola biologica italiana che vanta oltre 40 anni di storia, fondata a Isola del Piano (PU), grazie all'abilità, caparbietà e alla profonda cultura di Gino Girolomoni. È considerata la più importante azienda biologica in Italia. I suoi prodotti sono ritenuti ad alto valore aggiunto nel senso vero e positivo dell'espressione, riferendosi a una qualità considerata ormai rara. Girolomoni si differenzia dalle altre aziende biologiche, poiché concepisce una cultura e filosofia dell'organico a 360 gradi, antepoendo i propri valori fondanti e l'onestà a qualsiasi strategia di mercato per la propria crescita. È famosa in tutto il mondo grazie al suo fondatore, Gino Girolomoni, uomo di grande spessore professionale e culturale, che ha portato avanti battaglie, anche politiche e sociali, per garantire la continuità e la crescita dell'azienda e quindi del territorio in cui ha operato e in cui, tuttora, operano i suoi figli. La sua prematura scomparsa non ha ostacolato il cammino per realizzare i progetti che aveva in mente, poiché ha lasciato una vera e propria eredità ai figli, un'eredità che è tradotta in cultura del lavoro, nel rispetto nei confronti dei collaboratori e consumatori, senso di gratitudine e, quindi, riguardo nei confronti della natura.



*Rendering del molino che Ocrim realizzerà per Girolomoni a Isola del Piano (PU, Italia).*

L'impianto che costruirà Ocrim è dotato anche di un sistema di trattamento dell'aria/ambiente, che ne mantiene costante la qualità attraverso appositi sistemi di filtrazione e distribuzione all'interno del fabbricato. Questo sistema consente di ottenere un'atmosfera controllata ed equilibrata, agevolando e facilitando il processo di macinazione. La semola prodotta sarà poi selezionata per essere trasportata direttamente nell'impianto per la lavorazione della pasta, già presente nell'azienda di Girolomoni e posta proprio di fianco al molino. Quindi, la coltivazione della materia prima, il raccolto, la pulitura, la macinazione e, infine, la produzione della pasta avviene



*Da sinistra Alberto Antolini e Giovanni Battista Girolomoni.*

tutto nel raggio di alcuni metri, ottenendo, così, un vero e proprio prodotto biologico, concepito e ottenuto a km zero. Grazie anche all'esperienza e al supporto di Ocrim, Girolomoni può affermare di essere l'unico in Italia ad aver realizzato un progetto simile, sogno del fondatore dell'azienda, Gino Girolomoni, portato avanti e concretizzato dai propri figli e da tutte le persone che lavorano alla/per la cooperativa Girolomoni.

Giovanni Battista e Samuele Girolomoni insieme a Gianluca Bettarelli hanno trascorso un'intera giornata in Ocrim, per sancire, quindi, quello che è ritenuto un punto di svolta del proprio percorso aziendale, una svolta che completa la struttura valoriale dell'azienda. Il molino, infatti, rappresentava l'ultimo anello per completare la filiera della cooperativa, permettendo così un controllo completo della lavorazione del grano in ogni processo: dalla coltivazione, alla raccolta, dalle fasi di pulitura alla macinazione, garantendo un prodotto finale ottimo e sicuro.

Il molino Girolomoni, fornito da Ocrim, non è solo un progetto nato attraverso un contratto. Il molino rappresenta anche l'inizio di un legame tra due aziende che condividono lo stesso *modus operandi* e lo stesso "sentimento" per il lavoro, le persone e il territorio. Entrambe le aziende concepiscono tutto il loro processo produttivo e logistico in Italia, nelle proprie strutture, avendo come punti di riferimento i propri valori fondanti, valori che le hanno portate ad essere le aziende che sono. Alla base del loro orientamento e approccio aziendale troviamo la tradizione, la cui forza tangibile è raccontata dai prodotti stessi, che, per le due aziende, sono i veri portavoce di un passato, costituito da sforzi, caparbia e abilità, di due aziende protese verso il futuro; troviamo la tecnologia, testimoniata dall'approccio avveniristico dei biologi, tecnici e ingegneri di ambedue le aziende, il cui scopo è quello di offrire un prodotto sano, fatto "come una volta", attraverso studi, tecniche e lavorazioni all'avanguardia; un altro valore fondamentale per le due aziende è l'onesta, intesa come coerenza e onestà intellettuale: per entrambe le aziende è fondamentale essere coerenti e rispettose nei confronti dei clienti/consumatori, garantendo ciò che viene stabilito nei contratti o scritto sulle etichette dei prodotti, come vero e proprio patto da mantenere.

*Eloisa Martino  
Responsabile Comunicazione di Ocrim*

