

LA MAGIA
DEL ROTARYRotary
Club OsimoPresidente 2024-2025
Mauro Scattolini

Ottobre 2024

Riunione dei soci

4 ottobre 2024. Riunione dei soci presso la sede del Club. Il tema della serata è stato basato su "Pillole di formazione rotariana", a cura del socio **Fulvio Fati Pozzodivalle**, che ha tenuto una brillante presentazione, fornendo spunti di riflessione interessanti sul percorso e l'evoluzione del Rotary.

Il Rotary, quale organizzazione fortemente legata al tessuto sociale ed economico in cui opera, sin dalla sua origine ha fatto del cambiamento uno dei propri tratti distintivi. Nella relazione dal titolo **ROTARY presente, passato e futuro**, Fulvio ha illustrato le tappe fondamentali che ne hanno contrassegnato la nascita e lo sviluppo, in un processo dinamico e in continua evoluzione.

Dal carattere inizialmente votato ai principi dell'individualismo, dell'amicizia tra soci, della leadership e dell'etica professionale, il Rotary ha presto orientato il proprio focus al servizio, assumendo a livello internazionale ed intergovernativo un ruolo di primaria rilevanza.

Tale processo, che vede il Rotary attualmente impegnato nel perseguimento di obiettivi di ampio respiro umanitario: dalla promozione della pace, alla tutela dell'ambiente, fino allo sviluppo delle economie locali, può in qualche modo aver ridimensionato i connotati primigeni, incentrati sugli aspetti individualistici della leadership, dell'amicizia e dell'etica professionale, che ne hanno caratterizzato le origini?

Partendo da tale quesito, il dibattito si è articolato tra i partecipanti con pareri talvolta diversi, ma tutti preziosi per **rafforzare la conoscenza e la consapevolezza di quanto vasta sia la dimensione del Rotary Internazionale**.



IN QUESTO NUMERO

- Riunione dei soci
- Serata sull'Agricoltura Biologica
- Un "caffè sospeso" per End Polio Now
- In memoriam

Agricoltura Biologica

18 ottobre 2024, presso l'agriturismo "Le Bucoliche".

Il nostro Club ha invitato **Giovanni Battista Girolomoni** e **Francesco Torriani** per parlare di "Agricoltura biologica nelle Marche e recupero di varietà di grani antichi". Nelle Marche, alla fine degli anni 70, prende vita ad Isola del Piano un movimento che porterà alla nascita e successiva diffusione dell'agricoltura biologica in Italia ed in Europa. Tutto questo lo dobbiamo al padre di Giovanni, **Gino Girolomoni**, che ha voluto coniugare il rispetto per dell'agricoltura con quello per l'ambiente e il territorio. Oggi la Girolomoni è un esempio di filiera biologica in tutta Europa.

Sono presenti anche una rotariana di Roma ed un rotariano di Milano.

Il **Presidente Mauro Scattolini** apre la serata con una panoramica sulla nostra Regione, illustrando l'obiettivo di raggiungere il 25% della superficie agricola bio nelle Marche, che già supera questa soglia, mentre l'Italia si attesta



attorno al 20%. Si menziona la certificazione biologica europea e se ne illustra il logo. Quindi viene presentato **Gio-**



vanni Battista Girolomoni, figlio di Gino Girolomoni, un pioniere del biologico nelle Marche, fondamentale nel diffondere la cultura biologica e



nel far conoscere la propria cooperativa a livello globale. **Gino Girolomoni**, descritto come una mente brillante ma con un carattere complesso, ha fondato una cooperativa di grande successo, che fattura quasi 19 milioni di euro e viene invidiata in Italia. La cooperativa ha creato una filiera agricola che parte dall'agricoltore e arriva al mercato, con esempio citato da Barilla. Si parla anche di un distretto biologico nelle Marche, che rappresenta oltre 2.200 aziende, e della recente premiazione della cooperativa da parte dell'Unione Europea come miglior impresa medio-piccola. Viene menzionato il background di Giovanni Battista Girolomoni, la sua formazione in un monastero e il suo impegno nel ripristina-

re il mondo rurale attraverso l'agricoltura biologica. La cooperativa si occupa attualmente non solo di pasta biologica, ma anche di attività culturali e formative, mirate a sensibilizzare sulle questioni ecologiche. Queste iniziative avvengono in un antico monastero che funge anche da locanda, dove i visitatori possono vivere un'esperienza di convivialità e apprezzare il cibo come un atto sacro.

Giovanni Battista Girolomoni, laureato in economia aziendale, ha iniziato a lavorare con Alce Nero e, dopo la morte del padre nel 2012, è diventato presidente della cooperativa. Sotto la sua guida, l'azienda ha visto una crescita significativa, con un progetto innovativo di un molino adiacente al pastificio. Giovanni rappresenta un equilibrio tra valori tradizionali e modernità, dimostrando che l'agricoltura biologica può essere innovativa e al passo con i tempi.

Il **Presidente presenta quindi Francesco Torriani**, dottore agronomo con un ampio curriculum nel settore dell'agricoltura biologica, che ha ricoperto numerosi ruoli in associazioni e cooperative, promuovendo lo sviluppo dell'agricoltura biologica e partecipando a iniziative formative e consulenziali.

In conclusione, si sottolinea l'importanza dell'agricoltura biologica nelle Marche, il successo della cooperativa Gino Girolomoni e il valore delle figure che la sostengono.

Viene quindi proiettato un **VIDEO promozionale dell'azienda Girolomoni**, video simpaticamente condotto dal noto comico **Paolo Cevoli** (ricordate l'Assessore Palmiro Cangini..?).

Il **monastero di Montebello**, risalente al 1380, è legato a una cooperativa agricola che promuove l'agricoltura biologica, pionieristicamente svilup-



pata da Gino Girolomoni a **Isola del Piano (PU)**. Negli anni, l'attività agricola è evoluta, ed è stata definita un "ecosistema" grazie alla varietà di attività che si intrecciano. La

cooperativa, che conta 300 soci nelle Marche, lavora in filiera corta, garantendo un prezzo equo e sostenibile per tutti i partecipanti, dalla semina alla trasformazione del prodotto. Il sistema equo-solidale, **certificato WFTO** (World Fair Trade Organization), assicura che l'intera filiera rispetti standard equi, dal grano alla pasta confezionata. La passione per il lavoro e l'agricoltura biologica emerge chiaramente nelle testimonianze, dove si sottolinea come il lavoro sia vissuto come un'opportunità di realizzazione personale. Un tema ricorrente nel racconto è la passione per il lavoro, che emerge chiaramente dalla testimonianza di chi lavora quotidianamente nella cooperativa. La dedizione alla terra e alla produzione è forte, e viene definita come una passione che non conosce tempo libero. Dopo 23 anni di lavoro, la fatica e la cura per i dettagli sono evidenti, e si nota come il lavoro in questo ambiente venga vissuto non come una "schiavitù", ma come un'opportunità di realizzazione personale. Il racconto si conclude con un brindisi alla filosofia equo-solidale, un momento di celebrazione dei valori che animano la cooperativa: rispetto per l'ambiente, equità e passione per il lavoro. Dopo aver discusso a lungo sulla pasta prodotta, viene infine il momento di assaporarla, un gesto che simboleggia la realizzazione di un progetto che unisce tradizione e innovazione.

SEGUE LA RELAZIONE DI GIOVANNI BATTISTA GIROLOMONI

Introduzione e contesto familiare. Giovanni racconta la sua esperienza personale e familiare nell'ambito dell'agricoltura biologica, cresciuto con un padre pioniere del settore e una madre che ha aperto uno dei primi negozi di alimenti naturali in Italia, ad Urbino nel 1978. Ricorda la sua infanzia caratterizzata da un'alimentazione naturale, priva di cibi industriali e zuccheri raffinati. Crescendo in un ambiente dedicato al biologico, Giovanni ha imparato il valore di alimenti autentici e salutari.

Il racconto si intreccia con la storia del biologico in Italia, partendo dagli anni '70, quando alcuni pionieri iniziarono a vedere i limiti dell'agricoltura industriale basata sull'uso massiccio di sostanze chimiche. In quegli anni, praticare l'agricoltura biologica era considerato alternativo e persino frau-

dolento, non essendo ancora regolamentato. Vengono ricordate le difficoltà di quel periodo, compresi i sequestri di prodotti biologici in assenza di norme ufficiali, fino all'arrivo delle regolamentazioni negli anni '90.



Evoluzione dell'agricoltura biologica. Il Relatore illustra le tre fasi storiche dell'agricoltura biologica secondo la Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica (IFOAM):

Fase 1: I pionieri degli anni '70 e '80 lottavano per affermare l'agricoltura biologica come alternativa valida all'agricoltura industriale. Periodo in cui l'agricoltura biologica era considerata quasi utopica e spesso associata a frodi per la mancanza di regolamenti ufficiali. I pionieri lottavano contro l'agricoltura industriale e l'uso di sostanze chimiche, puntando a ricostruire il mondo rurale e a riconnettere i consumatori con la tradizione contadina.

Fase 2: Con la regolamentazione e la certificazione degli anni '90, il biologico ha ottenuto una dignità ufficiale, diffondendosi progressivamente in Europa e nel mondo.

Fase 3: L'attuale fase punta a far diventare il biologico la norma dei consumi, anziché una nicchia di mercato. L'Unione Europea ha fissato l'obiettivo di raggiungere il 25% delle superfici coltivate a biologico entro il 2030, ma mancano strategie concrete per aumentare la domanda di prodotti biologici. Giovanni esprime preoccupazione per l'equilibrio tra offerta e domanda, poiché l'aumento della produzione potrebbe portare a un abbassamento dei prezzi per gli agricoltori.

Limiti e sfide del biologico. Il biologico è spesso percepito come troppo costoso, con consumi limitati al 3-4%, nonostante alcune regioni italiane, come le Marche, abbiano già raggiunto quasi il 30% di superfici bio. L'esportazione rimane un punto di forza dell'Italia, con l'80% del fatturato della cooperativa di Girolomoni generato dalle vendite in più di 30 paesi. Si sottolinea quindi che il problema non è solo il prezzo dei prodotti biologici, ma anche la mancanza di consapevolezza tra i consumatori. Solo il 50% degli italiani riconosce il marchio biologico europeo, mentre esiste una discrepanza tra il numero di persone che affermano di sostenere il biologico e coloro che effettivamente lo acquistano. Infine, viene evidenziata l'importanza di combinare il biologico con la produzione locale, come dimostrato dal distretto biologico delle Marche, che conta attualmente oltre 2000 aziende associate.

QUINDI, L'INTERVENTO DI FRANCESCO TORRIANI Importanza della Biodiversità e del Metodo Biologico.

La relazione inizia con il sottolineare l'importanza della biodiversità per la qualità della vita, soprattutto in ambito agricolo. Viene criticato il modello di agricoltura industriale convenzionale, che ha portato a una drastica semplificazione del paesaggio agricolo, con la coltivazione predominante di poche colture principali come grano, soia, mais e canna da zucchero. Questa ridotta diversità culturale rende i sistemi agricoli più vulnerabili ai cambiamenti climatici e meno sostenibili, poiché riduce la fertilità del suolo nel lungo termine.

E' fondamentale il ruolo della coltura biologica, che pone al centro la fertilità del suolo come prerequisito per produrre cibo di qualità. Un terreno fertile è ricco di sostanza organica e può essere mantenuto attraverso pratiche agricole sostenibili, come la rotazione culturale e il recupero di varietà agricole tradizionali o antiche. L'azienda Girolomoni, in particolare, si impegna nel recupero e nella valorizzazione di cereali antichi e nella selezione di nuove varietà che si adattano ai metodi biologici.

Rotazione delle Colture e Recupero delle Varietà Antiche.

La rotazione delle colture viene presentata come una pratica fondamentale per mantenere la fertilità del suolo senza l'uso della chimica di sintesi. Le colture vengono classificate in tre categorie: le *colture depauperanti*, che sfruttano il terreno (come i cereali); le *colture miglioratrici*, che arricchiscono il suolo con nutrienti, come le leguminose che fissano l'azoto atmosferico; e le *colture da rinnovo*, che non migliorano direttamente il terreno ma lo aiutano a rigenerarsi.

L'esposizione si concentra poi sull'importanza del recupero delle **varietà**



antiche, definizione che, pur essendo commerciale, indica cereali che hanno subito sì un'evoluzione, ma sono stati abbandonati. La cooperativa Girolomoni ha lavorato intensamente su tre varietà specifiche: il **grano turanico**, il **grano duro Cappelli**, e il **farro dicocco**, con l'obiettivo di valorizzare questi cereali sia dal punto di vista agronomico che nutrizionale.

Grano Turanico: Un Esempio di Valorizzazione della Biodiversità.

La varietà "grano turanico", recuperata a partire dagli anni '70 da un seme originario dell'Egitto, è stata selezionata fino a ottenere una linea pura registrata presso il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria). Il grano turanico è caratterizzato da un'altezza notevole, che può raggiungere 1,80 metri, rendendolo adatto a zone con bassa fertilità. Dal punto di vista nutrizionale, il grano turanico si distingue per la maggiore digeribilità del glutine, una caratteristica apprezzata da chi ha problemi di ipersensibilità al glutine. La cooperativa Girolomoni ha sviluppato l'intera filiera del grano turanico, dalla coltivazione alla trasformazione in pasta. Nonostante la resa più bassa rispetto al grano duro convenzionale, il valore aggiunto viene recuperato attraverso il prezzo di vendita superiore, garantendo un'economia sostenibile per i coltivatori.

La Storia del Grano Duro Cappelli.

La seconda parte della relazione si concentra sulla varietà di grano duro Cappelli, una coltura storica per l'agricoltura italiana. Selezionato all'inizio del Novecento dal genetista Nazareno Strampelli a partire da popolazioni di frumenti duri del Nord Africa, il grano Cappelli è stato abbandonato con l'avvento di varietà più moderne. Ripreso dal CREA nel 1969 e nuovamente registrato, è tornato in auge solo recentemente, grazie anche all'interesse di alcune ditte sementiere.



La varietà Cappelli, con una resa superiore rispetto al grano turanico ma comunque inferiore alle moderne varietà di grano duro, si presta a essere coltivata in aree di media fertilità a causa della sua altezza. La cooperativa Gerolomoni continua a promuovere questa varietà, puntando sulla qualità e sulla sostenibilità della coltivazione biologica.

Un breve cenno al **farro dicocco** che [come si evince dal sito aziendale] nella storia ha prevalso fino all'età del Bronzo in tutta la Mezzaluna Fertile (Mesopotamia). Da qui, tra 9500 e 7000 anni fa, si è espanso nel bacino del Mediterraneo, dove è rimasto il frumento più diffuso sino alla comparsa dei frumenti duri. È nella seconda metà del XX secolo, con la modernizzazione dell'agricoltura, che il farro va via via scomparendo dalle rotazioni agricole, per essere relegato in piccolissime aree marginali, alle quali si adatta soprattutto grazie alla rusticità, alle modeste esigenze di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo.

Il farro dicocco presenta un buon contenuto in sali minerali, vitamine e proteine.

Ricerca e Selezione di Nuove Varietà Biologiche.

L'intervento di Francesco Torriani prosegue descrivendo i **progressi nella ricerca** e selezione di nuove varietà di grano adatte alla coltivazione biologica. Viene evidenziato che il lavoro si concentra sulla selezione di varietà



che rispondono meglio alle esigenze del metodo biologico, soprattutto per quanto riguarda la competitività con le piante infestanti e il fabbisogno di nutrienti. La **collaborazione con l'Università di Pisa e il Centro Avanzi** (Centro Interdipartimentale di ricerche agro-ambientali) ha portato a selezionare varietà di grano con caratteristiche specifiche: una maggiore altezza (circa 100 cm rispetto ai 70 cm delle varietà convenzionali) per migliorare la competizione con le infestanti, e la capacità di "accestire" ovvero produrre più spighe secondarie. Queste varietà hanno inoltre un fabbisogno inferiore di azoto, una caratteristica vantaggiosa per la coltivazione biologica, dove l'uso di concimi chimici è limitato.

Un altro aspetto trattato è l'importanza di migliorare la qualità del glutine per renderlo più digeribile e adatto a chi ha sensibilità al glutine. Si sottolinea che tutto il processo di selezione viene svolto in condizioni di coltivazione biologica, mirando a sviluppare varietà che possano garantire sia qualità che quantità di produzione, mantenendo al contempo una specificità territoriale.

Innovazione e Futuro dell'Agricoltura Biologica.

La relazione si conclude con una riflessione sull'importanza dell'innovazione nell'agricoltura biologica. Il biologico non è solo recupero di valori tradizionali, ma anche un'occasione per guardare al futuro in un'ottica sostenibile, con l'agroecologia come riferimento scientifico. La selezione di nuove varietà, il cosiddetto "**biobreeding**," permette di affrontare le sfide della produttività, garantendo una produzione di cibo di qualità in quantità sufficienti e mantenendo l'identità distintiva dell'agricoltura locale. L'agricoltura standardizzata potrebbe portare alla perdita di specificità e alla trasformazione dei prodotti agricoli in mere commodities, privi di caratteristiche distintive tra le diverse regioni. L'innovazione è quindi vista come una necessità per evitare un futuro in cui l'agricoltura rischia di perdere i suoi protagonisti: gli agricoltori stessi.

Nella parte finale, vengono ringraziati i partecipanti e si offre uno spunto per ulteriori domande. Viene fatto un breve accenno ai "**grani antichi**" e alla differenza tra i prodotti autentici e quelli commercializzati con nomi registrati, come il kamut, evidenziando la necessità di una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori riguardo alle origini e alle caratteristiche dei prodotti che acquistano.

In buona sostanza, si evidenzia la necessità di un'agricoltura più professionale e innovativa per garantire un futuro sostenibile.

La serata si conclude dopo un intenso e prolungato spazio riservato alle numerose domande poste ai relatori dai soci presenti.



Caffè sospeso per End Polio Now



Dal 24 al 30 ottobre, il Rotary Club Osimo invita tutti a partecipare alla campagna di raccolta fondi per **End Polio Now**, un progetto globale del Rotary International per l'eradicazione della poliomielite.

Perché è importante? La polio è stata ridotta del 99,9%, ma la lotta non è ancora finita. Solo due Paesi al mondo riportano ancora casi di trasmissione della polio. Un seppur piccolo aiuto è fondamentale per eliminare completamente questa malattia. Un piccolo gesto, un grande impatto: si può fare la differenza lasciando una donazione simbolica pari al costo di un **caffè sospeso** nei



barattoli esposti nei bar della nostra città. Ogni donazione aiuta a vaccinare un bambino, proteggendolo dalla polio per tutta la vita.



[Cliccare qui per un approfondimento](#)

Gli esercizi di Osimo coinvolti sono Caffè del Corso, Caffè della Piazza, Caffè Diana, Bar Duomo, Pasticceria Lombardi, Polo Bar, Pasticceria Ridolfi, Forno Sopranzetti; Figocio'S a Offagna.



In memoriam

Il **14 ottobre 2024** è venuto prematuramente a mancare il carissimo amico **Luigi Marchetti, PHF**, socio del nostro club dal 2005 al 2020. Luigi è stato Presidente del club nell'[anno rotariano 2011-2012](#) e Assistente del Governatore nel 2015-2016. Di lui ricordiamo i progetti "Tirotyary" e "Cuore Plus", nonché le basi fondanti per la successiva realizzazione del "Parco Paul Harris".

