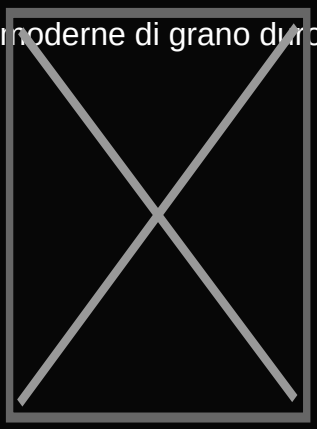
# Girolomoni amplia la gamma dedicata alla pasta Senatore Cappelli

cappelli-strozzapreti-88e8cee5

Prosegue il cammino nel segno della tutela della biodiversità e della valorizzazione dei grani antichi tracciato da Girolomoni, azienda di riferimento nel mondo biologico in Italia e non solo. La cooperativa pesarese ha inserito altre due tipologie di pasta all'interno della linea 'Senatore Cappelli', prodotta con solo grano antico, recentemente rivalutato grazie alle sue importanti proprietà nutrizionali: oltre a penne, fusilli, maccheroni e spaghetti, da oggi arrivano anche linguine e strozzapreti.

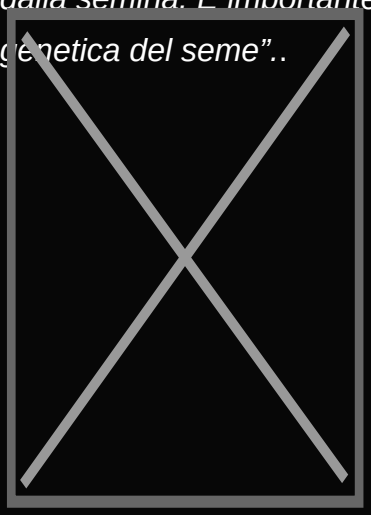
Coltivato in collina, il grano antico può raggiungere i 180 centimetri d'altezza, caratteristica che ne aveva scoraggiato la produzione di massa negli anni '50; l'agronomo marchigiano Nazareno Strampelli lo selezionò nel 1915 e fu lui a dedicargli il nome del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, a celebrazione dell'impegno per il mondo agricolo. Oggi il 'Senatore Cappelli' è considerato una varietà estremamente preziosa: selezionato da Strampelli per meglio adattarsi all'ecosistema del centro-sud italiano, presenta un basso indice di glutine e, in condizioni favorevoli, può raggiungere una resa che varia dai 18 ai 23 quintali di produzione ad ettaro, quindi di molto inferiore alle varietà moderne di grano duro.



*"Ampliare la gamma Senatore Cappelli significa confermare una precisa mission aziendale, non a caso siamo stati fra le prime cooperative in Italia a rimettere in coltivazione biologica, dal 2005, un seme forte e puro*, - spiega **Giovanni Battista Girolomoni**, presidente della

cooperativa e figlio di Gino, r*ispettando la natura e le persone che lavorano in filiera: da sempre, infatti, riconosciamo il giusto prezzo agli agricoltori, contribuendo così al loro sostentamento e al loro impegno per salvaguardare la purezza del seme”*.

Lo spirito di conservazione e la sana cultura contadina della Girolomoni sono stati sposati in pieno dai negozi NaturaSì. *"Siamo contenti di questa collaborazione con la cooperativa Girolomoni e la SIS (Società Italiana Sementi)* - commenta **Fabio Brescacin**, Presidente di NaturaSì - *perché, oltre a valorizzare un grano importante della tradizione italiana e di grande valore nutrizionale, contribuiamo a garantire un’adeguata remunerazione agli agricoltori, riconoscendo per il prodotto un giusto prezzo già dalla semina. È importante anche la collaborazione con SIS, che mantiene e certifica la purezza genetica del seme”.*.



Prodotta con 100% grano Cappelli, la speciale linea della Girolomoni viene trafilata a bronzo ed essiccata lentamente ad una temperatura fra i 60 ed i 65°C dalle 7 alle 12 ore, a seconda del formato di pasta. Dal color avorio, sapore e profumo si rifanno inevitabilmente al grano duro, permettendo un abbinamento con qualsiasi tipologia di condimento. Negli anni è stato riscontrato un forte incremento della richiesta di prodotti a base di grani antichi da parte dei consumatori, sempre più sensibili nei riguardi di biodiversità e sostenibilità ambientale. Fondamentale l’aspetto nutrizionale del particolare grano duro Senatore Cappelli: lo studio scientifico condotto presso il Policlinico Gemelli nel 2019 riporta che persone con sensibilità al glutine, assumendo pasta 100% di grano duro Senatore Cappelli certificato SIS hanno meno disturbi intestinali ed extra intestinali.