

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

GAL GARFAGNANA

PSR 2007-2013 "Asse 4 - Leader" **Misura 133: "Sostegno alle associazioni di produttori per attività di informazione e promozione riguardo ai prodotti che rientrano nei sistemi di qualità alimentari"**

PROGETTO: Promozione farro della Garfagnana

BENEFICIARIO: CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA FARRO DELLA GARFAGNANA

CONTESTO TERRITORIALE:

San Romano in Garfagnana è un comune della provincia di Lucca facente parte del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco -Emiliano. La Garfagnana rappresenta la zona più a nord della Provincia di Lucca al confine con tre Province: Massa-Carrara, Reggio Emilia e Modena.

Questa posizione di avamposto della Regione Toscana verso l'Emilia le conferisce una connotazione strategica: un punto di contatto fra le diverse realtà territoriali e amministrative con le rispettive tradizioni culturali, risorse e retroterra storici.

Dal punto di vista morfologico l'area è strutturata intorno al sistema fluviale del Serchio ed ai sistemi montani che vi confluiscono, cioè quello Apuano e quello Appenninico, caratterizzati, a loro volta, da profonde vallate trasversali costituite dai bacini idrografici secondari degli affluenti.

Il Serchio, con i suoi due rami originari l'uno appenninico e l'altro apuano, attraversa le province di Lucca e Pisa per poi sfociare nel Mar Tirreno. Le dorsali appenninica ed apuana, caratterizzate rispettivamente da profili più dolci e gradualità la prima, più accentuati e tormentati la seconda, rappresentano l'interfaccia rispettivamente con l'Emilia (Province di Modena e Reggio) e con la Versilia.

I due sistemi montuosi si saldano alla testata della valle nell'area del Monte Argegna e del Passo dei Carpinelli dando origine ad una sella che divide la Garfagnana dalla Lunigiana.

Tali catene presentano rilievi di tutto rispetto; in particolare il tratto dell'Appennino offre vette che raggiungono i 2054 m con il M.te Prado, mentre il massiccio apuano nonostante presenti una presenza più imponente non supera i rilievi appenninici.

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

Nella parte più a nord della Garfagnana, dopo Castelnuovo sul versante sinistro del fiume Serchio sorge San Romano con una altitudine di 555 metri. In queste zone la vallata si apre creando i panorami più belli ed interessanti da un punto di vista paesaggistico della Garfagnana. La presenza della roccia, delle vette che dominano la valle ed i vecchi ponti, elevatissimi, della ferrovia che raggiunge la Lunigiana, connotano un paesaggio ricco di fascino. Nel suo territorio, in posizione strategica, si eleva il grande castello medievale di Verrucole, in parte rimaneggiato durante il Rinascimento. L'omonima frazione sorge proprio ai piedi della fortezza all'interno della quale si svolgeva, anticamente, la vita e la storia del paese. Proprio da questa sommità si possono godere dei panorami superlativi, lo sguardo spazia dalla catena apuana fino al Passo dei Carpinelli, per soffermarsi poi, sul bastione calcareo della Pania di Corfino e il Parco dell'Orecchiella, il cui centro visite sorge proprio in territorio di San Romano.



Tra le frazioni il piccolo borgo di Sambuca arroccato intorno alla Chiesa di San Pantaleone, circondate dai campi coltivati a farro e da boschi di castagno secolari, appare edificato su rocce nere a strapiombo sul Serchio.



Nel Palazzo Pellicioni Marrazzini a San Romano, sede del Centro di documentazione e valorizzazione del Farro IGP, è stato recentemente inaugurato anche il museo archeologico del territorio, con l'esposizione dei numerosi reperti provenienti dagli scavi della Fortezza delle Verrucole. Quest'ultima è integrata con il centro sopra citato e con il Mulino delle Verrucole, il quale ospita l'ecomuseo dedicato alla produzioni dell'Olio di Noci, un tempo produzione diffusa in Garfagnana.

La Garfagnana offre un'ampia varietà di paesaggi, a partire da una fascia montana impervia e incontaminata, rocciosa sulle Alpi Apuane, prativa e dal declivio più dolce in Appennino, che si trasforma alle quote minori in un collina ricca di prati e terreni coltivati di una particolare bellezza paesaggistica. Il corso del fiume Serchio la divide e segna il centro della vallata. In questa zona diffusa è la coltivazione del farro (Casciana, Casatico, Roccalberti e Sillicano). Caratteristica principale del paesaggio campestre sono le terrazze costruite con fatica dall'uomo per rendere coltivabili i pendii. La presenza dei metati ricorda che la castagna per molto tempo è stata un bene primario importantissimo per gli abitanti della zona.

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



I borghi hanno comunque mantenuto un impianto urbanistico medievale e ognuno di essi reca importanti testimonianze della cultura e della storia garfagnina.

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

OBIETTIVO DEL PROGETTO: Attività di promozione del farro della Garfagnana IGP

Costo totale: € 284.769,12

Contributo: € 199.338,38



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013
FONDI STRUTTURALI REGIONALI

GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"

Nel territorio del Comune di San Romano, in loc. Staiolo sorge la sede del Consorzio per la tutela del farro della Garfagnana. In questi locali viene stoccato il cereale, lavorato e trasformato. In questi ultimi anni ed a seguito del riconoscimento dell'indicazione di origine protetta, il Consorzio ha iniziato un percorso di promozione e diffusione del prodotto. In particolare si è dedicato a riscoprire ricette e sapori del passato che da sempre hanno valorizzato il farro.

In Garfagnana il farro viene coltivato dai tempi più remoti in piccoli appezzamenti. È la base di alcuni dei principali piatti tradizionali (principalmente minestre o torte salate). La sua coltivazione è aumentata sensibilmente a seguito delle indicazioni della Regione Toscana che lo hanno censito quale coltivazione a rischio di erosione genetica: in poco più di un decennio, dagli anni '70 agli anni '80 si è passati da poche migliaia di metri quadrati a qualche decina di ettari di coltivazioni.

Il farro è uno dei più antichi cereali utilizzati dall'uomo, la cui coltivazione risale circa al 7000 a.C. La sua origine è stata individuata in alcune aree dell'Asia (Mesopotamia, Siria, Palestina) e in Egitto: è il cereale più antico fra tutti quelli pervenuti fino ai nostri giorni.

È stato un alimento fondamentale per l'alimentazione degli Assiri, degli Egizi e degli altri popoli antichi del Medio Oriente e del Nord Africa. Probabilmente è originario della Palestina, dove è tutt'ora diffusa una specie spontanea di farro. Si pensa che i pastori nomadi avessero esportato questa coltura in tutte le regioni allora conosciute. In Italia era coltivato fin dall'età del bronzo.

A causa delle mutate abitudini alimentari ed al conseguente abbandono di quei cibi ritenuti "poveri" e con l'avvento delle nuove varietà di frumento nudo (cioè prive di una protezione esterna), il farro fu definitivamente soppiantato e confinato in areali sempre più ridotti e poveri. Iniziò a scomparire già dalla fine del secolo scorso, ma in Garfagnana si continuò a produrlo, ed anche in discreta quantità, dal momento che era oggetto di commercio. Sui terreni collinari della Garfagnana trae vantaggio dal clima freddo; non richiede trattamenti antiparassitari né concimazioni e per questo è sostanzialmente un prodotto biologico con assenza di elementi inquinanti. Oggi il farro riveste una notevole importanza per l'economia locale, tenendo conto che contribuisce in modo considerevole alla integrazione del reddito di molte famiglie. L'unica specie coltivata in Garfagnana è il *Triticum dicoccum* a differenza di quanto accade in altre aree dove sono coltivati anche altri tipi di farro, in consociazione fra di loro. Le aziende interessate alla coltivazione del farro sono oggi circa 80-90, per una superficie complessiva che si aggira intorno ai cento ettari. L'ampiezza media è assai limitata, molte aziende coltivano meno di un ettaro, mentre circa il 10% coltiva una superficie superiore ai tre ettari. Utilizzato in saporite e tradizionali ricette

GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"

della Garfagnana, è entrato a pieno titolo nella gastronomia Lucchese e non soltanto. E' altamente salutare, sazia e dà energia, nutre e non appesantisce la digestione. E' particolarmente adatto per preparare torte salate, ma in cucina è utilizzato soprattutto come ingrediente di zuppe e minestre. A seguito di un importante percorso di recupero e di valorizzazione di questa coltura, nel 1996, tramite la Comunità Montana della Garfagnana, viene ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP) che sancisce il definitivo recupero di questo cereale. Viene redatto il disciplinare che prevede la coltivazione del "Farro della Garfagnana" nell'area dei comuni che compongono la Comunità Montana della Garfagnana, ad una quota compresa tra i 300 e i 1.000 m. s.l.m., secondo metodi di coltivazione biologica.

Attualmente in Garfagnana ci sono quasi 100 aziende agricole che producono farro, su di una superficie di circa 100-110 ettari e con una produzione complessiva media di 200 tonnellate annue di farro "vestito". Il farro della Garfagnana deve essere coltivato su terreni idonei, poveri di elementi nutritivi, in una fascia altimetrica fra i 300 e i 1.000 m s.l.m. La semina avviene in autunno, su terreno precedentemente preparato, utilizzando seme vestito derivante dalla popolazione locale di *Triticum dicoccum*. La produzione di farro della Garfagnana deve avvenire, secondo la normale consuetudine della zona, senza l'impiego di concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti: data l'elevata rusticità della pianta, il farro coltivato con la tecnica tradizionale risulta di fatto un prodotto biologico. La raccolta del farro avviene in estate, con le normali mietitrebbiatrici da grano, le spighe alla trebbiatura si distaccano interamente dal rachide, senza far uscire le cariossidi dalle glume e glumelle (per questo viene denominato "grano vestito").

La produzione massima consentita per ettaro è di 25 quintali di farro vestito. Grazie a questo riconoscimento la richiesta del cereale aumenta considerevolmente. Nasce così il Consorzio Produttori di farro della Garfagnana, che raccoglie gran parte dei produttori e realizza nel 2000 un centro unico per la lavorazione, il confezionamento e lo stoccaggio del prodotto. Il Centro attualmente lavora oltre il 60% dei 2.500 quintali di farro che si producono in Garfagnana e ne cura direttamente la commercializzazione. I produttori iscritti all'Albo sono oltre 100 e coltivano circa 200 ettari per lo più situati nella parte centro-settentrionale della valle.

Il legame geografico del farro con la Garfagnana deriva principalmente dal fatto che la popolazione locale di *Triticum dicoccum*, essendo stata riprodotta nella zona, ininterrottamente, da tempo immemorabile, oltre ad essere geneticamente adattata all'ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione, ecc), forma con esso un binomio inscindibile e presenta requisiti peculiari

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

tali da renderlo perfettamente distinguibile rispetto al farro prodotto in altre zone. Il 95% della produzione del farro proviene da queste terre.

Il Farro della Garfagnana è stato riscoperto oggi per le sue eccellenti proprietà dietetiche e perché le sue fibre svolgono un'azione benefica per l'apparato digerente. Questo cereale è ricco di amido, quindi particolarmente adatto per preparare torte salate, ma in cucina è utilizzato soprattutto come ingrediente di zuppe e minestre: unito a fagioli e verdure si presenta come piatto semplice ma con gusti e profumi del tutto particolari.

Ottimo per insalate fredde, farrotti (risotti) con funghi porcini. Si abbina in maniera eccellente ai vini rossi. La granella di farro brillata può anche essere macinata per altri impieghi.

La commercializzazione avviene quasi esclusivamente attraverso aziende collocate nell'area; questo determina un valore aggiunto che va ben al di là del valore del prodotto e concorre a fare del farro un "prodotto immagine" dell'intero territorio.

Con questo progetto di promozione, il Consorzio ha potuto partecipare a fiere ed iniziative di rilevanza nazionale dove ha allestito una vera e propria vetrina del prodotto. Inoltre la partecipazione a questi eventi è stata arricchita dalla presentazione di piatti tipici a base di farro legati alla tradizione della Garfagnana. La riscoperta dei piatti poveri ha esaltato il sapore e le proprietà di questo alimento diffondendone ampiamente la conoscenza. A tal fine è stata realizzata una pubblicazione di raccolta delle ricette base del territorio denominata "L'oro in bocca". Il farro per queste terre rappresenta la ricchezza, ovvero l'oro che viene esaltato dalla cucina e dalla rielaborazione di antichi piatti. Questo prodotto ha dato e continua a dare valore alla microeconomia della Garfagnana.

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con Garfagnana Coop che lavora il farro ed altri prodotti tipici di questa terra.

Oltre alla partecipazione a fiere con degustazioni e vendita di prodotti, sono state realizzate le etichette delle confezioni, un pannello promozionale da poter apporre agli stand delle fiere e altro materiale pubblicitario.

Attualmente la diffusione del prodotto ha fatto sì che in questi spazi di lavorazione e stoccaggio venisse realizzato uno spazio dove poter effettuare accoglienza, degustazioni, vendite e soprattutto visite didattiche che aiutino ulteriormente a conoscere le origini del territorio. Il farro rappresenta per la Garfagnana un elemento di identità in cui l'aspetto della ruralità si abbina a quello della storia di vita quotidiana di queste popolazioni.

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

Già oggi molte sono le scuole che visitano questa azienda e questo spazio consentirà di migliorare l'accoglienza nonchè l'aspetto didattico delle visite.

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**





GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**





**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDO SVILUPPO RURALE - POLITICA DI SVILUPPO RURALE
LEADER (MISURANDO IL FUTURO)

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
2007-2013

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDO SVILUPPO RURALE - LEADER
SOSTEGNO SVILUPPO RUSTICI

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO SVILUPPO RURALE
CRESCITA ECONOMICA E OCCUPAZIONE

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
2007-2013

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO RURALE
CREANDO OPPORTUNITÀ PER LE ZONE RURALI

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**



Regione Toscana



Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013
REGIONE TOSCANA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
2007-2013

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**





OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'intervento ha comportato una più ampia diffusione del prodotto, con conseguente aumento delle vendite e della conoscenza di piatti a base di farro.

Oltre alla promozione commerciale è stato raggiunto anche l'obiettivo di trasmettere la conoscenza delle proprietà nutrizionali di questo prodotto, con la diffusione di una cucina povera e genuina proveniente dalla tradizione garfagnina. Il farro rappresenta la storia di queste terre, delle sue popolazioni e della cultura contadina.

La promozione ha conseguito la valorizzazione economica di una produzione tipica di queste aree marginali della Toscana. La riscoperta di questo cereale ha contribuito a promuovere una parte fondamentale del territorio a fini turistici. Sempre più in questi anni si è manifestato un interesse

GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"

vivo per queste tipicità e per la ricerca di qualità nelle produzioni agroalimentari. La cucina locale e non solo, stanno riscoprendo il valore di certi alimenti sia a fini gastronomici che salutari. L'investimento effettuato, oltre, ad essere strumento di collaborazione con vari soggetti del territorio, ha creato una rete promozionale che ha accresciuto la competitività di un prodotto povero.

Il consorzio con la sua attività ha contribuito a migliorare le condizioni di vita della popolazione residente creando fonti di reddito e di occupazione.

La promozione ha completato le fasi della filiera che l'attività del consorzio concentra in questo stabilimento.

PUNTI DI FORZA

Recupero della tradizione

Promozione e valorizzazione delle risorse locali

Promozione di una tipicità

Valorizzazione territoriale, storica e ambientale

Valorizzazione economica del prodotto

Diffusione della conoscenza territoriale

Realizzazione della filiera corta

Promozione turistica

Recupero delle tradizioni rurali

Recupero della propria identità territoriale

Creazione di posti di lavoro

**GAL GARFAGNANA - CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
FARRO DELLA GARFAGNANA "PROMOZIONE FARRO DELLA GARFAGNANA"**

Rivitalizzazione dei centri minori

PROSPETTIVE FUTURE

La prospettiva del Consorzio è quella di accrescere ulteriormente il valore di questo prodotto attraverso la promozione. La nascita del punto vendita all'interno della sede consortile darà la possibilità di accentuare l'aspetto didattico e di effettuare visite approfondite relative a tutte le fasi di raccolta, lavorazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione del prodotto.

L'attenzione della distribuzione sia di nicchia che di ampia diffusione sta aumentando le richieste ed ha comportato una crescita dell'attività che richiede di essere strutturata e ben organizzata in tutti i suoi aspetti. Il percorso intrapreso sino ad oggi ha consentito di porsi sul mercato con forza ma lo sviluppo ulteriore e progressivo richiede investimenti ulteriori che possano dotare il Consorzio della giusta competitività sul mercato.

RIFERIMENTI

COMUNE SAN ROMANO IN GARFAGNANA

CONSORZIO PRODUTTORI DEL FARRO DELLA GARFAGNANA I.G.P

Loc. Staiolo Sillicagnana, San Romano in Garfagnana (Lucca)

Tel. e Fax 0583-613154

garfagnanacoop@tiscali.it