

GAL LUNIGIANA

**PSR 2007-2013 “Asse 4 - Leader” MISURA 312 b – “Sostegno alla creazione e allo sviluppo di
microimprese” Sottomisura B “Sviluppo delle attività commerciali”**

**PROGETTO: Miglioramento dell’offerta commerciale Macelleria Norcineria Mauro- Acquisto
attrezzature**

BENEFICIARIO: MAURO GIROMINI

CONTESTO TERRITORIALE:

Licciana Nardi è un comune della provincia di Massa Carrara in Lunigiana. Il nome Nardi fu aggiunto nel 1833 in omaggio ai patrioti del Risorgimento Italiano Anacarsi Nardi e Biagio Nardi, nativi della frazione di Apella, che si trova nella parte più settentrionale del comune, in prossimità del confine con l’Emilia Romagna.

Il comune fa parte del Parco Nazionale dell’Appennino Tosco- Emiliano ed è sulla Via del Volto Santo, un ramo della famosa Via Francigena. È praticamente il percorso montano di quel fascio di strade che univano la Lunigiana alla Garfagnana e quindi a Lucca, importantissima meta del pellegrinaggio medievale per la devozione al Volto Santo, il crocifisso ligneo esposto nel Duomo di Lucca.

Licciana Nardi si trova nel medio corso del Magra e si estende dalla dorsale appenninica al fondovalle del fiume, occupando la maggior parte della vallata del torrente Taverone. L'ambiente si presenta vario e comprende zone pianeggianti, pendici collinari e rilievi montuosi. Risalente al XII secolo, il borgo si sviluppò nel fondovalle con funzioni di sbarramento militare, trovandosi lungo la strada che porta a Linari e al Lagastrello. E’ caratterizzato dal castello, trasformato nei secoli XV e XVI in palazzo fortificato e residenza, collegato alla chiesa adiacente da un passaggio sopraelevato. L'antico sistema di fortificazioni, oggi un rudere, comprendeva anche la rocca e un giro di mura bastionate con torri, in parte superstiti, e una fortezza sulla sponda del Taverone.

Vicino al castello, la statua in marmo dedicata ad Anacarsi Nardi, l’eroe che diede nome alla città.

Il borgo che rievoca la storia con le sue tracce passate, è caratterizzato dalle strette viuzze e dalla presenza di piccoli negozi che hanno conservato le caratteristiche di un tempo.



GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI "MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE"

OBIETTIVO DEL PROGETTO: Miglioramento dell'offerta commerciale di un punto d'eccellenza di vendita di prodotti tipici locali.

Costo totale: € 18.400,00

Contributo: € 7.360,00

Data inizio lavori: 25/09/2010

Data fine lavori: 28/09/2010



All'interno del centro storico di Licciana Nardi, davanti al palazzo Comunale, sorge un piccolo negozio di tipicità locali: la macelleria norcineria di Mauro Giromini. Si tratta di un esercizio commerciale ricavato in una stanza sottostante un vecchio palazzo, prima adibita a vecchia stalla per il ricovero dei cavalli. L'ubicazione e la sistemazione del negozio hanno conservato le caratteristiche originarie dello spazio. La famiglia Giromini vanta una tradizione nel settore della macelleria in quanto già nel 1952, a Terrarossa, ne possedevano una. Nel 1979 è stata poi trasferita e dall'82 si trova in questi locali, dove è attualmente condotta da Mauro. Le sue origini caratterizzano l'attività per la produzione diretta di salumi ottenuti con carni del luogo. Vanto dell'azienda è proprio questo profondo legame con la terra d'origine e le sue tipicità.

Un tempo questo comune era molto popolato e attività come questa avevano un buon mercato locale, oggi purtroppo si assiste ad un progressivo ed inarrestabile spopolamento che porta con sé la perdita di servizi ed attività commerciali prima fiorenti. La presenza di una popolazione prevalentemente anziana caratterizza questi territori, dove recentemente si sono trasferiti anche degli stranieri. Molti sono gli anglosassoni che risiedono in queste zone e che ne apprezzano le produzioni, la natura e le bellezze storico architettoniche.

La caratteristica principale di questo esercizio è che non si tratta unicamente di una macelleria ma di un punto di eccellenza dei prodotti locali lunigianesi. Negli scaffali e nel banco frigo si trova tutto ciò che rispecchia la cultura gastronomica locale: dal vino, al formaggio, alla pasta, alle conserve e a tutti i prodotti freschi della cucina tipica del territorio. Mauro non ha all'interno prodotti reperibili presso la grande distribuzione ma, ha deciso di specializzarsi nella qualità e nel prodotto di nicchia che qualifica ed identifica il proprio territorio e le proprie origini. La provenienza dei prodotti è al massimo 5 km dall'attività, una vera e propria filiera corta.

Il tempo in questo locale sembra essersi fermato, i ritmi della spesa sono scanditi dalla scelta della migliore qualità e dalla freschezza del prodotto. Tutto sembra essere ricondotto al passato: dove la qualità del cibo è ricondotta alla genuinità ed il contatto diretto con il gestore rappresenta elemento di garanzia ed affidabilità. Ogni prodotto evoca la storia della provenienza, ovvero dell'azienda produttrice, che ripercorrendo la tradizione fornisce un'esclusiva.

Il mercato che Mauro è riuscito a sviluppare riguarda prevalentemente stranieri, il 50% dell'attività è rivolta al turismo inglese mentre il restante 50% all'Italia dove, l'interesse viene manifestato principalmente dalle zone limitrofe e da Milano. Questa attività è diventata un punto di riferimento per gli acquirenti che cercano la qualità.

L'intervento di Mauro è consistito nell'acquisto di attrezzature necessarie al potenziamento del negozio. In particolare macchine, banchi e affettatrici. Gli investimenti previsti dal progetto consistono, infatti, nell'acquisto di un bancone e di strumenti ed attrezzature necessari alla lavorazione dei prodotti, da collocarsi nel locale alimentari/ macelleria.

Gli acquisti effettuati vanno a migliorare l'offerta commerciale di un punto di eccellenza per la vendita di prodotti tipici, nonché ad incrementarne le vendite.

L'acquisto delle nuove attrezzature ha permesso di migliorare e ammodernare i locali aziendali ed il sistema qualitativo e produttivo. L'ammodernando dell'azienda ha consentito un aumento del volume di affari. Si è raggiunto pertanto un miglioramento dell'offerta aziendale e un'accresciuta competitività sul mercato.

**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI “MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE”**





**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI “MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE”**



Regione Toscana



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



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI - POLITICA DI SVILUPPO RURALE
CREANDO OPPORTUNITÀ PER LE ZONE RURALI

**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI "MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE"**



**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI "MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE"**



**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI “MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE”**







**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI “MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE”**



Regione Toscana



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



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI - POLITICA DI SVILUPPO RURALE
CREANDO NUOVI SPAZI DI SVILUPPO RURALE

**GAL LUNIGIANA- MAURO GIROMINI “MIGLIORAMENTO OFFERTA COMMERCIALE MACELLERIA
NORCINERIA MAURO- ACQUISTO ATTREZZATURE”**



Regione Toscana



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



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI - POLITICA DI SVILUPPO RURALE
LEADER 2007-2013



OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'attività e l'intervento di Mauro Giromini rappresentano un mantenimento della tradizione e della storia locale legate alle produzioni. Con la ristrutturazione dell'immobile dove è ubicato il negozio, Mauro ha contribuito a mantenere viva un'attività commerciale in un piccolo borgo della Lunigiana. Locali come questo contribuiscono a muovere l'economia locale e far conoscere un pezzo di territorio oltre i confini. La vendita di queste eccellenze rappresenta un rilancio dell'economia e dell'imprenditoria locale rivolta al potenziamento delle filiere. Accresce la

competitività dei prodotti e assicura la presenza sul mercato di prodotti di nicchia che senza l’impegno di queste persone andrebbero perduti o reperibili esclusivamente presso le aziende di origine. Le nuove dotazioni hanno consentito un ammodernamento ed un miglioramento anche sotto il profilo dei consumi energetici.

Il negozio di Mauro si inserisce perfettamente in questo contesto ambientale, dove la piazza antistante, il palazzo comunale e gli antichi palazzi che lo circondano evocano la storia di Licciana: all’interno di quelle mura si conserva e si tramanda una tradizione. Il contributo di Mauro si riscontra nella promozione di un territorio attraverso le produzioni tipiche e nella diffusione delle stesse all’estero. Con la vendita oltre i confini nazionali Mauro ha conseguito anche l’obiettivo di valorizzare la propria zona da un punto di vista turistico. Molti sono i visitatori per i quali Mauro è diventato un punto di riferimento, molti sono quelli che entrano nel suo negozio dopo aver visitato i luoghi della Lunigiana per scoprirne i sapori e molti sono quelli che spinti dai prodotti visitano il territorio per scoprirne la provenienza.

Tutte le azioni intraprese dai Comuni e tutte le strategie di sviluppo percorse dagli enti pubblici assumono un significato ed un valore se anche le piccole realtà imprenditoriali presenti condividono la stessa strategia e si fanno portatori attivi di questi obiettivi. Nei centri minori attività come questa assumono rilevanza sociale e di miglioramento della qualità della vita locale, in quanto presidio economico di un centro.

PUNTI DI FORZA

Recupero e valorizzazione di un immobile storico

Rilancio dell’economia locale

Aumento della competitività

Abbattimento consumi energetici

Potenziamento delle filiere

Mantenimento dell’occupazione

Rilevanza sociale di queste attività

Mantenimento di un servizio commerciale

Valorizzazione dei prodotti tipici

Promozione turistica attraverso la vendita dei prodotti locali

PROSPETTIVE FUTURE

Le prospettive con cui Mauro opera ed ha sempre operato sono quelle di poter mantenere vivo un esercizio commerciale all'interno del suo comune, continuando a far vivere la tradizione di famiglia. La scelta di non trasferirsi e di vivere in questi luoghi è fatta di sacrifici e di rinunce ma è risultata appagata dalla rete di vendita e di promozione territoriale che è riuscito a porre in essere negli anni. La determinazione di Mauro nel valorizzare i profumi ed i sapori della terra di origine lo spinge a cercare strade di vendita diversificate facendolo uscire dalle mura del suo bel negozio. La sua attività non si basa solo sulla clientela locale, che sarebbe limitata ma ambisce ad oltrepassare i confini della regione e a rivolgersi anche al mercato straniero.

La consegna a domicilio, gli ordini presi dall'estero connotano la sua voglia di rendere speciale questo angolo di Lucciana dove la soddisfazione del cliente deve essere pari al godimento nella visita di questa terra. La macelleria norcineria è una porta sulla Lunigiana che conduce il visitatore alla scoperta delle tipicità e dei sapori di una volta.

L'investimento realizzato consentirà di mantenere sul territorio un punto di eccellenza per il commercio di prodotti tipici locali, fruibile non solamente per il Comune di Lucciana ma per l'intero comprensorio della Lunigiana, nonché per il territorio del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Inoltre, le attrezzature acquistate permetteranno all'impresa di ampliare ulteriormente l'attività di vendita con conseguente aumento della clientela.

RIFERIMENTI

MAURO GIROMINI

Via Montebello n. 5

Licciana Nardi (Massa Carrara)

Tel 0187 474120



Regione Toscana



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

