



I salumi del Monte Rosa

La ditta di Maffeis Marcello ha aperto nella Frazione di Pontegrande di Bannio Anzino, lungo la statale che porta a Macugnaga, un nuovo laboratorio di lavorazione carni con annesso punto vendita. Fra i prodotti insaccati che realizza, merita una citazione il Prosciutto tipico del Monterosa, di cui è stato depositato il marchio e del quale è l'unico produttore, con circa 250 cosce annue. Grazie al progetto finanziato con la misura 123.3 del Gal, la ditta ha potuto realizzare un laboratorio di lavorazione carni in locali idonei per dimensioni e attrezzature e un ampio spazio di vendita dotato di adeguate vetrine espositive. Nel punto vendita è possibile trovare i formaggi caprini freschi e stagionati dell'azienda agricola Pozzoli Walter di Bannio Anzino, oltre ai formaggi della Agricola Macugnaga di Pella Silvio, secondo quanto previsto dagli accordi di filiera sottoscritti per la partecipazione al bando.





L'INTERVISTA



“Prima avevo la macelleria a Ceppo Morelli- spiega Maffei- poi, grazie al bando del Gal, ho potuto realizzare una nuova struttura a Pontegrande nel 2013. Faccio anche i salumi e gli insaccati, ho un mio laboratorio, ed ho iniziato la produzione nel 2001. Abbiamo saputo del bando, ne ho parlato all'architetto che mi stava seguendo il progetto che avevo in mente di realizzare, abbiamo visto che si finanziava anche il mio settore, ed abbiamo creato la filiera. La domanda è stata piuttosto complicata da fare, ho dovuto dimostrare tutti i passaggi della filiera che avevo, è stata fatta dall'architetto, e mi è costata qualche migliaio di euro. Abbiamo dovuto raccogliere i vari dati e dimostrare la funzionalità delle filiere. Da tempo io lavoravo già con ristoranti, alberghi, alimentari, punti vendita. Il contributo del Gal Laghi e Monti V.C.O. infine sono riuscito ad

ottenerlo, e con esso abbiamo fatto tutto nuovo. Il tetto di spesa massimo consentito per il bando era 120 mila euro, mentre io in totale ne ho spesi 250 mila. Abbiamo preso il 40% a fondo perso. E' stato importante, è stata una bella mano. La pratica per ricevere il contributo è stata abbastanza veloce, pochi mesi, dopo avere presentato tutte le fatture vidimate. Se le cose andranno bene, di progetti per sviluppare la mia attività ne ho tanti in mente, potrei ad esempio creare un locale per la stagionatura”.

Intervento realizzato

Maffei Marcello

Bannio Anzino Via Monterosa 58
Tel. 0324/820975 labottegadimarcello@libero.it
Importo intervento: 119.425,00 euro
Finanziamento erogato: 47.769,99 euro