

LIBERE CONVERSAZIONI TRA LAUREATI ALLA UNIVERSITA' COMMERCIALE LUIGI BOCCONI

Bocconi la passione che ci unisce

Lettera del 30 Giugno 2014

Visita

Emilio Mauri spa

Pasturo(LC)

Mercoledì, 16 Luglio 2014 ore 15.30

Nicoletta Merlo ci guiderà alla visita dell'azienda di cui è amministratore delegato dal momento in cui, nel 1989, all'età di 22 anni è succeduta al padre, dando continuità e sviluppo all'azienda di famiglia fondata nel 1920.

Origini e sviluppo dell'economia Valsassinese tra ferro, seta e formaggio. Relatore: Francesco D'Alessio
Dal Cinquecento fino agli anni precedenti al Secondo Dopoguerra.

LA STORIA AZIENDALE

Fedeltà al territorio, genuinità e manualità artigianale. Questi i valori che guidavano l'animo del fondatore dell'azienda Emilio Mauri.

La storia dei formaggi Mauri ha le sue radici profonde nel territorio lombardo, da sempre ricco di latte di primissima qualità.

La genuinità dei formaggi Mauri è garantita, oltre che dalla bontà del latte lombardo, anche dalla **particolare stagionatura** che beneficia di un altro dono del territorio: **le Lanche, le grotte naturali della Valsassina.**

Nel 1920, Emilio Mauri intuì che si poteva fondare **un'azienda moderna seguendo la lunga tradizione casearia** che faceva stagionare i formaggi nelle Lanche dove i prodotti acquisivano un sapore inconfondibile ed inimitabile. Nel 1929 fece costruire a Pasturo un nuovo e ampio stabilimento adatto, non solo alla raccolta e alla stagionatura del formaggio, ma anche alla produzione. Nel 1939 un nuovo traguardo: Mauri diventa una Società per Azioni. Sotto la guida di **Nicoletta Merlo**, nipote di Emilio, la Mauri ha oggi più di 120 dipendenti, **produce e distribuisce in tutto il mondo formaggi d'eccellenza.** Emilio Mauri Spa ha diversificato le varie fasi di produzione modernizzando le sedi ed aprendone di nuove.

A Treviglio (BG) si trova l'innovativo impianto di raccolta del latte e di produzione del formaggio fresco. Nelle grotte di Pasturo (LC) prosegue, secondo tradizione, la stagionatura del Taleggio e di parte del Gorgonzola e il confezionamento dei prodotti. A Novara si trova lo stabilimento di stagionatura del Gorgonzola D.O.P. di casa Mauri.



Cinquemila metri quadrati, in gran parte sviluppati sotto la montagna, tra quelle lanche "di pietra viva, una pietra che respira e che fa arrivare all'esterno quell'aria freschissima che soffia e fa maturare i formaggi nel modo giusto".

Franca Feslikenian "Il taleggio e la storia di Emilio Mauri"

LA NOSTRA "LETTURA DI STRATEGIA"

- **Passaggio generazionale di successo**, continuità familiare e sviluppo
- **Rapporto capo collaboratori: un modello virtuoso**
- **La sfida vincente ai colossi multinazionali**
- **L'espansione sui mercati esteri**
- **Alta qualità artigianale e sviluppo industriale**
- **Tradizione lombarda e diversificazione dei prodotti**

"Con Kraft arrivammo a un passo dall'accordo, mi avevano assicurato un posto in Francia. Ma in coscienza sapevo già che l'azienda di mio padre non l'avrei venduta. Mai. E dopo Kraft non ho più avuto dubbi. Non puoi, quando hai a che fare tutti i giorni con collaboratori che parlano degli stabilimenti come se fossero loro, quando le gioie più grandi ti sono date dal rapporto col personale, con il quale ti senti perennemente in difetto, come se non dessi mai loro abbastanza. Amo lavorare per questa gente. E per la gente che questa azienda mi consente di incontrare. Sono i rapporti umani, l'umiltà e l'ascolto gli ingredienti di Mauri. Non sarei qui altrimenti."

Nicoletta Merlo



"Il metallo estratto nel territorio Valsassinese, che pure costituiva materia prima per diverse officine della valle, veniva in massima parte inviato alle fucine leccesi da cui usciva forgiato e modellato in innumerevoli prodotti"

"Furono avviate, senza

grandi risultati, attività di gelsibachicoltura e lavorazione della seta... Muto testimone di questa breve esperienza resta lo splendido e imponente filatoio di Vimogno fondato dai Malugani di Barcone"

"L'economia della zona si mantenne saldamente ancorata all'attività agricola che oltre a rappresentare la principale fonte di sussistenza della popolazione consentiva di dare agio a commerci di prodotti quali il formaggio e derivati, complice l'arcaica tradizione di allevamento di bestiame da latte e alla presenza di casere"

"Commercio estero dei loro formaggi che, per poter essere esportati, venivano avvolti in strati di materiale conservante ricavato dalla barite, minerale presente in Valsassina"

Francesco D'Alessio. Ingegnere, collabora dal 2001 con la rivista "Archivi di Lecco e della Provincia"; ha pubblicato diversi libri e saggi su famiglie leccesi e relative vicende storiche ed imprenditoriali.

Mercoledì 16 luglio, 2014

Ore 15.30

• **ritrovo** presso Emilio Mauri spa Via Provinciale, 11 Pasturo (LC)

• **visita** guidata dall'amministratore delegato Nicoletta Merlo

• **conversazione** su "storia economica della Valsassina", relatore Francesco D'Alessio

Ore 18.30

• **aperitivo** e degustazione specialità Mauri



[www. Mauri.it](http://www.Mauri.it)

Modalità di partecipazione:

1- termine di adesione Venerdì 11 luglio 2014. L'iscrizione dovrà essere inviata a: segreteria@lclaureatibocconi.org. Occorre specificare nome, cognome, azienda o libera professione, numero telefonico. Il numero di partecipanti è limitato a venticinque. Le iscrizioni saranno accettate, in ordine cronologico, sino al raggiungimento di tale numero.

2- Come da norma generale per tutte le visite aziendali "Libere conversazioni laureati Bocconi" non potranno partecipare coloro che operano in aziende concorrenti dell'azienda visitata ed i consulenti di aziende concorrenti. Iscrivendosi si autorizza l'organizzazione a comunicare all'azienda visitata i propri dati di: nome, cognome, azienda o libera professione per uso esclusivamente limitato al controllo accessi.

3- Può partecipare chi ha ricevuto l'invito direttamente dall'organizzazione o chi ne fa richiesta ed ha ottenuto l'ammissione dall'organizzazione. L'organizzazione darà conferma via mail indicando il codice di prenotazione.

4- "Libere conversazioni tra laureati dell'università commerciale Luigi Bocconi" è evento multiformat, sequenziale, itinerante riservato a laureati Università Bocconi. Segreteria organizzativa Monza via Eugenio Villoresi n 12/a. Coordinatore responsabile Alberto Desio.

Bocconi la passione che ci unisce