



AGRITURISMO

SPECCHIO DI UN TRENTINO CHE PUNTA ALLA QUALITÀ

Negli ultimi anni il fenomeno dell'agriturismo ha conosciuto una rapida diffusione ed ha assunto ormai dimensioni ragguardevoli, diventando tassello importante di un sistema della ricettività trentina che fa della varietà e della qualità della proposta i suoi marchi di fabbrica.

Da questo punto di vista il Trentino ha fatto scuola a livello nazionale, promuovendo già agli inizi degli anni settanta una specifica normativa di regolamentazione del settore e schiudendo le porte per un suo sviluppo. Nel corso del tempo diverse leggi e regolamenti si sono succeduti per normare un comparto che – essendo tutto sommato “giovane” – porta in sé tutti i caratteri della propria dinamicità con esigenze e richieste diverse intese ad offrire nuove proposte e migliorare i servizi verso gli ospiti sempre più interessati alla vacanza verde. Per questo è attualmente in fase di revisione la normativa provinciale per cercare di semplificare le procedure, caratterizzare maggiormente l'agriturismo verso un percorso di qualità e di tipicità delle nostre produzioni, ma, soprattutto, innescare una reazione positiva che consenta a questo comparto di esprimere completamente le proprie potenzialità.

Espressione che deve trovare rappresentanza nella definizione di un criterio oggettivo di classificazione degli esercizi al fine di dare un corretto e comune strumento di lettura della qualità offerta dai nostri operatori che soprattutto negli ultimi anni hanno dimostrato un significativo miglioramento della propria professionalità.

L'obiettivo dunque è quello di dare impulso al settore verso una sempre maggiore qualità dei servizi, e una presenza capillare di agritur, per compattare quel settore dell'accoglienza che vede anche nella puntualità e nella diffusione delle strutture ricettive un proprio valore.

Specie nelle valli e nelle zone a minor densità turistica, laddove cioè non si parla di turismo di massa, ma di ospitalità “di nicchia” di zone rurali, anch'esse portatrici di grandi opportunità di sviluppo. In questo contesto l'agriturismo si inserisce come strumento di collegamento tra il nostro turismo e la nostra agricoltura, interfaccia e vera e propria vetrina della nostra produzione agricola; un “ponte” che gli agricoltori gettano verso gli ospiti ma anche nei confronti dei trentini, per far sì che i nostri prodotti tipici vengano maggiormente apprezzati e commercializzati. E che – non dimentichiamolo – il lavoro degli agricoltori e allevatori venga tenuto nel giusto conto e valorizzato come merita. Il Trentino è terra particolarmente vocata all'ospitalità ed il suo territorio si presta allo sviluppo dell'agriturismo; una terra di montagna, dove è fondamentale mantenere un corretto equilibrio di ecosistemi, conservare le tradizioni e le biodiversità e in questo senso la diffusione di queste strutture può rappresentare una forte opportunità. Inoltre esse possono diventare un importante strumento di integrazione del reddito delle aziende agricole, soprattutto per le realtà di minori dimensioni e operanti nei territori svantaggiati.

Per questo l'impegno della Provincia è importante e continuo nell'ottica di potenziare questo settore sulle due direttrici di minor burocrazia e maggiore qualità. Due obiettivi alla nostra portata che intendiamo perseguire anche attraverso i nuovi strumenti normativi che stiamo predisponendo per dare nuova linfa a questa forma di turismo slow che sa apprezzare la qualità dell'ambiente legato alla tipicità delle nostre produzioni.

Tiziano Mellarini

*Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione
Provincia autonoma di Trento*





Oltre 200mila presenze nei 358 agriturismi trentini

PICCOLI “HOTEL NATURA” CRESCONO

I dati ufficiali, forniti dal Servizio Aziende Agricole e Territorio Rurale della Provincia autonoma di Trento, raccontano di 358 agriturismi a maggio 2011.

I numeri indicano alcuni interessanti mutamenti: va sempre più consolidandosi la tendenza ad “abbandonare” l'agritur con appartamenti e a prediligere quello con stanze e prima colazione. A spingere in tale direzione è l'ospite che, ridotte notevolmente le sue giornate di ferie, preferisce farsi servire in camere con servizio di prima colazione piuttosto che arrangiarsi in appartamento. Basti pensare che fino a due anni fa i posti letto in appartamento erano superiori a quelli in stanze, mentre ora la differenza sta aumentando a discapito dei posti letto in appartamento.

Di notevole interesse anche i dati riguardanti il numero di agritur per ambito territoriale che ci raccontano come in alcune zone, finora quasi prive di agriturismo, si stiano lentamente insediando imprenditori agrituristici con molta voglia di fare. Citiamo ad esempio la Valle di Fassa, storicamente, fatta eccezione per alcune malghe, priva di agriturismi e regno incontrastato dell'imprenditoria alberghiera. Ora sono nati e stanno nascendo anche là ottimi agriturismi, spinti dalla notevole richiesta di un turismo diverso anche nelle zone ad alta affluenza turistica.

E parlando di affluenza turistica risultano estremamente interessanti i dati ufficiali forniti dal Servizio Statistica della Provincia autonoma di Trento. <In un periodo in cui si parla spesso di crisi – afferma Massimiliano Pilati dell'Associazione Agriturismo Trentino - salutiamo con gioia la crescita costante che ha portato dai 28.371 arrivi di ospiti in agritur del 2008, ai 45.103 del 2009 fino ai 51.465 del 2010 tanto da segnare un incremento nell'ultimo anno del + 14.1%. Anche le presenze nei tre ultimi anni aumentano, dagli 111.649 del 2008 ai 179.772 del 2009 fino ai 202.600 del 2010 con un incremento nell'ultimo anno del 12.70%>.

Sappiamo che le statistiche vanno sempre prese con le pinze e che vanno analizzate, contestualizzate e interpretate, ma è indubbio che questi risultati vanno a premiare gli sforzi fatti dall'Associazione e dai singoli imprenditori agrituristici trentini per creare un sistema unico di ospitalità, di cordialità, di amore per la terra e per i suoi prodotti che viene sempre più riconosciuto dagli ospiti degli agriturismi trentini. <Dobbiamo anche rendere atto al nostro governo provinciale – ammette Pilati - di aver investito numerose risorse per affiancare i nostri imprenditori, sia applicando bene le direttive comunitarie del Piano di Sviluppo Rurale, sia credendo fortemente nel mondo agrituristico>.





Chi sono i frequentatori degli agriturismi trentini

AGRITURISTI NON PER CASO

Gianfranco Betta

Osservatorio provinciale per il turismo

Il turismo rurale è una modalità di vacanza certamente non nuova in Italia e in Europa che ha comunque modificato negli ultimi anni le sue caratteristiche incontrando un crescente favore del pubblico. Basti dire che anche nel corso dell'estate 2010, come già verificatosi nel 2009, gli agritur (assieme ai B&B) hanno fatto registrare in Trentino il maggior incremento di pernottamenti rispetto alla stagione turistica estiva precedente (e un andamento quasi analogo si è riscontrato anche a livello nazionale). Imputare questo fenomeno alla crisi economica in atto sarebbe riduttivo.

Il turismo rurale si può definire come un turismo del territorio inteso come una fonte di risorse da proporre in maniera sostenibile ed innovativa agli ospiti. Rientrano dunque nell'offerta rurale tutte quelle attività, come ristorazione, ospitalità, attività sportive, del tempo libero e di servizio che hanno come obiettivo la corretta fruizione e conoscenza da parte del turista delle risorse naturali, ambientali e culturali del territorio rurale.

Il turismo rurale si caratterizza per un approccio di tipo partecipativo e conoscitivo del tu-

rista che vuole non solo scoprire ma anche sperimentare e condividere modi di vivere diversi. Sono i turisti di nuova generazione che desiderano instaurare un nuovo rapporto con la destinazione e la sua cultura, fatto all'insegna della partecipazione e della condivisione. Qualcuno ha definito il turismo rurale un "turismo con l'anima" perché prevede un incontro, uno scambio fra persone con bagagli culturali diversi, rendendo la vacanza un'occasione per crescere e conoscere nuovi stili di vita diversi da quelli abituali.

Per lungo tempo le aree rurali sono state frequentate da forme spontanee di turismo che le sceglievano come soluzioni di ripiego rispetto a mete turistiche maggiormente appetibili per attrattive e servizi offerti. La motivazione principale di questa scelta risiedeva in una ragione di costo. Il segmento di domanda si caratterizzava per una bassa capacità di spesa e per un conseguente scarso interesse per la dimensione qualitativa dell'offerta.

Negli ultimi anni si è registrata una sostanziale riscoperta e rivalutazione delle realtà rurali che ha portato con sé, nelle destinazioni che hanno saputo cogliere questo trend, una

sostituzione di clientela, oggi maggiormente attenta alla qualità e con una maggiore disponibilità economica da utilizzare durante le vacanze. I turisti rurali sono alla ricerca di una forma di vacanza all'insegna della semplicità, della tranquillità e dell'informalità che si traduce nella scelta di piccole strutture che permettano un'accoglienza calorosa e personalizzata (l'accoglienza è diversa dalla semplice ospitalità).

È importante per un turista rurale, oltre all'aspetto conoscitivo, anche la dimensione benessere che non si declina necessariamente nella ricerca di centri fitness e wellness presenti in strutture alberghiere, quanto nella possibilità di vivere in un ambiente dove assumono fondamentale importanza la qualità della vita, dell'aria, dell'acqua e di tutte le risorse locali.

In una ricerca condotta nel 2005 su un campione di ospiti presenti in alcuni agritur trentini le motivazioni di vacanza prevalenti erano il "bisogno di natura" e l'esigenza di bisogno e relax in un ambiente naturale.

L'utilizzo di Internet per acquisire informazioni sulla vacanza (il booking on line stava ancora muovendo i primi passi) risultava già allora superiore al tradizionale passaparola di amici e conoscenti (come registrato anche presso i B&B) e più elevato rispetto al comportamento registrato presso altre strutture ricettive, alberghi compresi. Coloro che affermavano di avere scelto la tipologia agrituristica per ragioni di convenienza e di essere scarsamente interessati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale (ma anche del territorio circostante) e a condividere un'esperienza rappresentavano circa la metà degli intervistati: non più turisti di massa, non ancora "residenti temporanei". La vacanza è vissuta da questi turisti soprattutto come relax. La partecipazione e la condivisione richiedono invece impegno, e quindi fatica non solo di tipo fisico, come peraltro potrebbe verificarsi per chi volesse



OSPITALITÀ NATURALE

Lo sviluppo e boom del movimento agrituristico degli ultimi anni è significativo e sotto gli occhi di tutti. Anche i numeri dell'Associazione Agriturismo Trentino parlano chiaro: anche quest'anno la crescita è in doppia cifra (aumento di circa 12%) per arrivi e presenze nella nostra provincia, pur tenendo in considerazione l'allargamento della "famiglia agrituristica" in numero di strutture e dei posti letto, rispetto agli anni precedenti. Affiora sempre di più l'immagine del turista alla ricerca di un tipo di ospitalità diversa, a diretto contatto con la gente e la terra, per meglio carpire i segreti e le peculiarità del territorio. Che riguardino cultura, arte, eventi e attività, enogastronomia e prodotti.

L'agriturismo è l'espressione perfetta del rapporto che si instaura fra ospite e famiglia ospitante. Come uno scrigno è portatore dei valori

di accoglienza e semplicità della gente trentina. Questi sono i cardini che da qualche anno stanno con coerenza al centro di idee, progetti ed eventi che nascono sul territorio, a tutti i livelli. Eventi nei borghi, degustazioni guidate, attività per vedere come "nasce" il formaggio o come è la vita nei campi scandita dallo scorrere del tempo delle fattorie didattiche. Viaggi alla scoperta del patrimonio culturale, altri piccoli appuntamenti, ma che sono diventati il fulcro e specchio del nostro territorio. I messaggi comunicativi e la promozione hanno preso corpo in questa direzione, e sempre saranno indirizzate nell'ottica di far emergere questo nostro mondo rurale trentino vero e autentico.

Roberto Genovese
Trentino marketing s.p.a.



Il rapporto dell'Osservatorio Ecotur

L'ECO-TURISMO VALE OLTRE 10 MLD DI EURO

La voglia di evasione nella natura non conosce crisi e nel 2010 l'ecoturismo in Italia ha fatturato 10,75 miliardi di euro. Parchi e aree protette catturano il 34% del turismo "verde", seguiti da montagna (20%), turismo rurale (12%), mare-riserve marine (10%) e "borghi più belli d'Italia" (9%). A scattare la fotografia è l'ultimo rapporto elaborato dall'Osservatorio Ecotur. Italiani e stranieri hanno preferenze diverse: per i primi il più gettonato è il Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise (24%), poi il Parco nazionale del Gran Paradiso (22%) e le Cinque Terre (23%). Seguono lo Stelvio (16%), il Pollino (15%), il Circeo (11%), l'Arcipelago toscano (9%), la Maiella (8%) e la Sila (7%). Per gli stranieri invece il top sono le Cinque Terre, Dolomiti Bellunesi, Appennino tosco-emiliano, Arcipelago toscano, Vesuvio, Abruzzo, Gran Paradiso, Gennargentu, La Maddalena e Stelvio. Gli italiani scelgono le mete naturalistiche per attività sportive (42%), enogastronomia (19%), relax (16%) e riscoperta delle tradizioni (13%), mentre gli stranieri oltre allo sport (36,7%), preferiscono le visite nei borghi (20,5%), le passeggiate nella natura (19,2%), l'osservazione di flora e fauna (12,8%) e il benessere presso centri come le spa (10,8%).

partecipare ai lavori agricoli, ma soprattutto una fatica psicologica, per il coinvolgimento emotivo che questo approccio sempre richiede. La fatica psicologica della condivisione, tra l'altro, accomuna sia gli ospiti che i gestori. Questo primo gruppo di turisti era stato definito dalla ricerca "agriturista per caso" contrapposto al "turista rurale consapevole" e al "turista rurale curioso". Sono appunto queste due ultime tipologie ad essere cresciute negli ultimi anni.

In quella ricerca erano state evidenziate anche alcune caratteristiche peculiari di chi predilige un'offerta rurale, caratteristiche che hanno trovato conferma anche in ricerche successive.

L'agriturista richiede un'offerta ricettiva essenziale, ma nel contempo di qualità. Particolare importanza è assegnata dagli ospiti al personale di contatto che rappresenta nell'economia dei servizi l'elemento fondamentale, visto che la qualità totale percepita dipende non solo da che cosa viene erogato (c.d. qualità tecnica), ma anche da come il servizio viene erogato (c.d. qualità relazionale); alle corrette politiche di gestione ambientale sostenibile; al contesto ambientale in cui è ubicato l'agritur; ai prezzi praticati e in secondo luogo all'edificio e all'arredo della struttura.

Un altro dato interessante evidenziato da questa ricerca è la capacità degli agriturismi di intercettare turisti presenti per la prima volta in Trentino, in misura maggiore rispetto ad altre tipologie ricettive più tradizionali, il che significa che l'offerta rurale, pur non nuova, è vissuta dall'ospite come un'offerta che ha saputo rinnovarsi stimolando curiosità.

Da alcuni anni si è strutturato un club di prodotto (CuoreRurale) con l'obiettivo di fornire una risposta di qualità a chi è interessato all'offerta di turismo rurale.

L'ospite di CuoreRurale, costantemente monitorato, è relativamente più giovane della media dei turisti presenti in Trentino in vacanze.

Maggiormente acculturato, con maggiori capacità di spesa, fa largo uso di internet per informarsi sulla sua vacanza, è quindi un turista esigente e capace di comparazione. È in Trentino soprattutto alla ricerca di riposo e relax in un ambiente a contatto con la natura. Poco interessato ad una proposta di vacanza attiva, si ferma per un periodo relativamente breve (circa cinque notti). È in vacanza in Trentino per la prima volta in misura maggiore rispetto all'insieme dei turisti. Apprezza l'attenzione posta dal gestore per una corretta gestione ambientale.

Nel complesso è un profilo molto simile a quello riscontrato nei B&B di qualità.

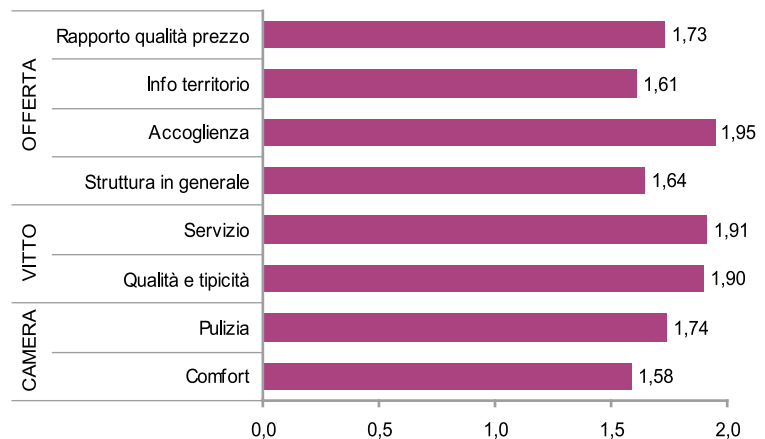
Il grado di soddisfazione espresso è particolarmente alto su accoglienza, servizio, qualità e tipicità della ristorazione. Molto positiva la valutazione del rapporto qualità prezzo, soprattutto se comparata con analoghe rilevazioni condotte su altri club di prodotto o pro-

getti vacanza attivati da Trentino Marketing in collaborazione con le ApT d'ambito. Dove invece il Club può ancora migliorare è sulle informazioni e i rapporti di rete con il territorio e sulla personalizzazione ulteriore delle unità abitative, per garantire maggiore comfort ai propri ospiti.

Un altro dato che la rilevazione sugli ospiti ha messo in luce è che CuoreRurale è ancora poco conosciuto e pochi hanno scelto la struttura perché appartenente a questo Club.

Il marchio di prodotto riconosciuto dalla Provincia e conseguito da questo Club si è rivelato fin qui soprattutto un'operazione riuscita di marketing interno, di creazione di un comune modo di sentire e di operare. Il lavoro e le azioni programmate per il futuro sono volte a far conoscere di più questo prodotto e questa offerta, per intercettare nuovi turisti interessati a questa proposta di vacanza.

SODDISFAZIONE OSPITI NEL CUORERURALE (PUNTEGGIO DA -2 A +2), ESTATE 2010



fonte: elaborazione Osservatorio Provinciale per il Turismo



Quarant'anni fa i primi articoli su Terra Trentina

“AGROTURISMO”, QUANDO LA VACANZA DIVENTÒ RURALE

Sergio Ferrari



Terra Trentina è nata nel 1954 nella duplice veste di periodico tecnico mensile dell'Ispettorato provinciale all'agricoltura di Trento e dell'Assessorato regionale per l'agricoltura e la cooperazione. Non ospitava solo articoli di carattere tecnico. Erano infatti frequenti i contributi informativi su leggi e provvedimenti e di promozione di iniziative. In questo contesto si collocano una serie di articoli di Paolo Magagnotti dedicati all'agroturismo pubblicati mensilmente su tutti i numeri della rivista usciti nel 1970.

Prima di entrare nell'amministrazione provinciale, Paolo Magagnotti aveva collaborato per alcuni anni con la Fratelli Fabbri editori di Milano, e molti furono gli esponenti dell'agricoltura nazionale con i quali, in tale contesto professionale, poté venire a contatto. In particolare con i dirigenti di Confagricoltura, sindacato agricolo che all'epoca rappresentava in prevalenza proprietari terrieri, molti dei quali appartenenti a famiglie nobili. Si sa che l'idea originaria di utilizzare le vecchie dimore di campagna all'ospitalità turistica è maturata in quell'ambiente. Il merito di Paolo Magagnotti sta nell'aver trasferito i fondamentali dell'ospitalità rurale in Trentino adattandoli alla realtà agricola e socio-economica del periodo. La stessa denominazione "agroturismo" era nata dalla volontà di declinare il concetto nobile di

accoglienza di cittadini ricchi in dimore di alto rango calandola sulla realtà dell'azienda agricola trentina degli anni '60.

DALLA TAVERNA AL BABY RANCH

Dello stesso Magagnotti sono tre libri - "Agriturismo, i giovani alla scoperta della vita di campagna"; "Agriturismo, storia ed esperienze"; "Vacanza in fattoria, la gioventù scopre la vita di campagna" - pubblicati nel 1978 per i tipi di Edagricole di Bologna. Erano passati cinque anni dal varo della legge sull'agriturismo da parte della Provincia di Trento, prima a livello nazionale, che ha anticipato la stessa provincia di Bolzano nella quale l'agriturismo nei masi di montagna era praticato da sempre. Le prime aziende agrituristiche attivate in Trentino sono di poco antecedenti alla pubblicazione dei tre libri. Marco Ciresa di Povo ricavò da un vecchio scantinato una taverna agrituristicamente dove si consumavano prodotti ottenuti prevalentemente in proprio. Antonio Gius a Ravina di Trento trasformò un vecchio maso in un confortevole locale agrituristicamente dove tra frutteti e vigneti gli ospiti potevano alloggiare e consumare pasti rustici. Singolare è infine l'iniziativa di Valerio Bongiovanni che a S. Giacomo di Brentonico realizzò, partendo da una struttura di alpeggio, una autentica azienda agrituristicamente che offriva ospitalità e

prodotti lavorati in proprio. Facevano pure parte dell'azienda Bongiovanni un distensivo laghetto per la pesca sportiva ed un singolare baby ranch, luogo attrezzato per il gioco dei bambini delle famiglie ospitate. Delle tre realtà che rappresentano i primi passi dell'agriturismo trentino è rimasta attiva solo la terza.

Si chiama Mortigola la prima malga agrituristicamente aperta in Trentino con il contributo della legge provinciale 20 marzo 1973 e grazie all'intraprendenza di Valerio Bongiovanni di Sabbionara d'Avio, padre di 7 figli e proprietario, oltre che dell'azienda zootecnica di montagna, di una diecina di ettari di vigneto in fondovalle. La malga, ancora oggi attiva più che mai, si trova sopra Brentonico in località S. Giacomo. La struttura è sostanzialmente diversa da quella originaria (nella foto a destra) ed è migliorata la gestione. Uno dei figli cura per tutto l'anno la stalla con bovini da latte e annesso caseificio e garrni; un altro tiene il locale di ristorazione e cura l'ospitalità in appartamenti. "All'inizio - spiega Valerio Bongiovanni, oggi ottantenne - i nostri clienti erano soprattutto



L'inizio fu la legge provinciale 11/1973 e un comitato guidato da Valerio Bongiovanni

<SEVERI NELLA SELEZIONE>

La L.P. n. 11 del 20 marzo 1973 "Interventi a favore dell'agriturismo" prevedeva all'art. 1 l'istituzione dell'Elenco degli operatori agrituristici della Provincia autonoma di Trento (nel nuovo disegno di legge sull'agriturismo ne è prevista ora la soppressione) e di un comitato tecnico di gestione e controllo. Esso era composto da 15 persone scelte dalla Giunta provinciale in rappresentanza di tutte le valli del Trentino. Il primo presidente del comitato è stato Valerio Bongiovanni di Sabbionara d'Avio, rimasto in carica per 15 anni, rivestendo contemporaneamente anche il ruolo di rappresentante dell'Associazione agriturismo trentino, vicina all'Unione Contadini. L'altra associazione, "Turismo verde", era sostenuta dalla Cia, sezione trentina della Confederazione italiana agricoltori.

Bongiovanni, quali furono i primi passi del comitato?

<Ci siamo recati in vari Paesi europei per vedere da vicino come era praticato l'agriturismo: strutture, personale, tipi di offerta.

Abbiamo così visitato Austria, Svizzera, Germania e Francia>.

Avevate anche compiti di promozione?

<Abbiamo svolto numerosi incontri serali con il mondo contadino per illustrare i contributi della legge, i requisiti necessari per essere ammessi nell'elenco degli operatori agrituristici, le opportunità e gli oneri legati alle iniziative da intraprendere. Gli uomini politici dell'epoca, cito in particolare il presidente della Provincia Bruno Kessler e l'assessore all'agricoltura e agriturismo Spartaco Marziani, credevano fermamente nel ruolo di integrazione del reddito offerto dall'attività agrituristica e noi cercavamo di trasmettere questo messaggio>.

Erano elevati gli incentivi finanziari concessi dalla legge provinciale?

<No, erano piuttosto limitati. Diciamo che le prime iniziative sono nate più sulla spinta del convincimento individuale degli interessati che del contributo pubblico>.

Eravate severi nella selezione?

<Naturalmente sì. Anche perché non mancavano, tra gli aspiranti agrituristi, i profittatori che speravano di preparare con il contributo concesso per l'attività agrituristica l'appartamento per il figlio che metteva su famiglia>. (s.f.)



MORTIGOLA, LA PRIMA MALGA AGRITURISTICA

famiglie con bambini, il tipo di ospitalità che offriva la nostra azienda era ideale perché i bambini erano molto interessati alla stalla e al pascolo, ma soprattutto a osservare da vicino gli animali. Non mancava loro sicuramente lo spazio per passare l'intera giornata all'aria aperta. Poche erano le famiglie trentine, la maggior parte arrivavano dalle regioni dell'Italia settentrionale, Veneto, Lombardia, Liguria, ma anche dal Lazio. Solo negli anni successivi abbiamo iniziato ad ospitare famiglie di tedeschi, che sono ancora oggi tra le più fedeli". I prodotti serviti agli ospiti erano principalmente quelli derivati dall'attività zootecnica, compresa la carne degli animali da cortile ed i vini

portati dalla cantina di Sabbionara d'Avio, gestita da uno dei figli di Valerio. E il rapporto con gli albergatori dell'altopiano? "Mai nessun contrasto - risponde Bongiovanni - ho sempre mantenuto ottimi rapporti con gli albergatori, perché ritengo che la nostra e la loro attività non siano contrapposte, ma complementari. È importante spiegare agli ospiti che l'offerta di un'azienda agrituristica come la nostra è diversa da quella di un albergo". (s.f.)





L'iter amministrativo previsto dalla legge

I PASSI DA COMPIERE PER CHI VUOLE INIZIARE

Stefano Marchio

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

L'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica, previsto dall'art. 3 della L.P. 10/2001, è un atto con il quale la pubblica amministrazione verifica la sussistenza dei requisiti soggettivi, aziendali e strutturali per l'esercizio dell'attività agrituristica. Inoltre, l'iscrizione al citato elenco è un atto necessario e vincolante (ancorchè il disegno di legge recentemente approvato dalla Giunta provinciale ed ora depositato in Consiglio provinciale preveda l'abolizione di tale elenco) per il rilascio da parte del competente Comune sia dell'eventuale concessione edilizia per la realizzazione dell'immobile agrituristico sia per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

Chi può ottenere l'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica?

Così come anticipato in premessa sono tenuti all'iscrizione nell'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica coloro che intendono realizzare ex novo o ristrutturare un immobile da destinare all'esercizio dell'attività agrituristica o coloro che, disponendo di un immobile idoneo, intendono esercitare l'attività medesima. L'iscrizione all'elenco degli idonei è infatti propedeutica per il Comune per rilasciare l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica e per rilasciare la concessione edilizia per la costruzione o ristrutturazione di immobili agrituristici.

L'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica può essere ottenuta dagli imprenditori agricoli in grado di assicurare la connessione e la complementarietà dell'attività agrituristica con le attività agricole che rientrano nelle seguenti categorie:

- a. imprenditori agricoli iscritti all'archivio provinciale delle imprese agricole di cui al capo II della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11;
- b. società fra gli imprenditori di cui alla lettera a) costituite allo scopo di esercitare attività agrituristica;

- c. società costituite fra allevatori per la gestione in comune di pascoli e malghe;
- d. società cooperative agricole e di trasformazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici, iscritte nel registro delle cooperative della provincia di Trento di cui all'articolo 2 della legge regionale 29 gennaio 1954, n. 7.

Come viene accertata l'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica?

La domanda di iscrizione o di variazione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica può essere presentata in qualunque momento dell'anno al Servizio Aziende Agricole e Territorio Rurale - Ufficio di Economia e Politica Agraria - o a qualsiasi ufficio dell'Amministrazione provinciale che provvederà ad inoltrarlo al competente Ufficio (vedasi modello allegato).

La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista della deliberazione della Giunta provinciale 13 giugno 2003 n. 1395 "Modalità per l'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica, termini e documentazione necessaria". In sostanza va allegato:

- il modello A che riporta una descrizione sommaria degli immobili da destinare all'esercizio dell'attività (numero di stanze, di appartamenti, di posti letto o posti tavola, di piazzole per l'agricampeggio, ecc);
- copia dell'atto costitutivo per le società o le cooperative agricole;
- copia dei progetti in scala appropriata (1:100 o 1:50) riportante le piante dei locali da destinarsi all'esercizio dell'attività agrituristica con loro destinazione d'uso e superfici;
- una marca da bollo da euro 14,62.

A seguito della presentazione della domanda il Servizio predetto accerta la sussistenza dell'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica e della complementarietà tra l'attività agricola e l'attività agrituristica.

L'idoneità all'esercizio dell'attività agrituri-

stica è accertata in relazione all'estensione delle superfici agricole utilizzate dall'impresa, alla natura e alla varietà delle coltivazioni e degli allevamenti, al numero degli addetti, alla quantità e alla qualità delle produzioni, alle caratteristiche dei locali e delle strutture a disposizione.

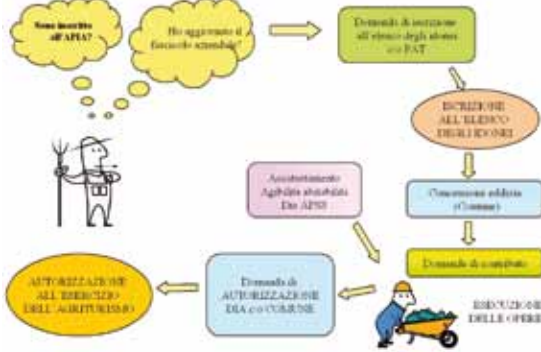
Il requisito della complementarietà è soddisfatto purché il tempo dedicato all'attività agricola sia prevalente su quello dedicato all'attività agrituristica computati su base annua.

Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agricola si applicano i valori medi unitari stabiliti ai sensi dell'articolo 22 della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11 rapportati ai dati contenuti nella scheda conoscitiva aziendale presentata ai fini dell'iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole di cui alla predetta legge provinciale n. 11 del 2000.

Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agrituristica si applicano i valori medi unitari per singola tipologia di attività agrituristica previsto dall'Allegato B del regolamento d'esecuzione della L.P. 10/2001 rapportati ai parametri descrittivi contenuti nella documentazione allegata alla domanda presentata per l'iscrizione all'elenco degli idonei (vedasi esempio sottoriportato).

Entro 60 giorni dal giorno successivo al ricevimento della domanda il Servizio competente provvederà all'adozione della determinazione di iscrizione o di non iscrizione al predetto elenco e a darne comunicazione





L'iter per l'apertura di un esercizio agritouristico può essere così riassunto:

1. iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole;
2. iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agritouristica;
3. presentazione al competente Comune della DIA od ottenimento della concessione edilizia per l'esecuzione delle opere edili;
4. presentazione della eventuale domanda per l'ottenimento dei contributi previsti dalla misura 311 del PSR 2007-2013;
5. esecuzione delle opere di ristrutturazione o costruzione dell'immobile agritouristico;
6. presentazione al Comune della DIA per l'agibilità/abitabilità dell'immobile agritouristico ed accatastamento dello stesso;
7. presentazione nel caso di servizi di prima colazione, somministrazione di pasti o degustazioni di prodotti aziendali di apposita DIA all'Azienda Sanitaria per i Servizi Sanitari;
8. acquisizione di altri eventuali titoli professionali (es: corso per tutore aziendale per l'attività didattica, attestato di frequenza per IHACCP, ecc.) o titoli autoirizzativi previsti dalle vigenti normative urbanistiche, igienico sanitarie, di prevenzione incendi, di abbattimento delle barriere architettoniche, di sicurezza al pubblico e di tutela dell'ambiente;
9. presentazione al competente Comune della domanda per il rilascio dell'autorizzazione agritouristica o della DIA.



IL MARCHIO



Il marchio di qualificazione sopra rappresentato è il marchio storico di identificazione delle imprese agritouristiche, ristilizzato e fatto proprio dall'Amministrazione provinciale (delibera di Giunta provinciale n. 2661 del 6 novembre 2009) e attraverso la registrazione alla Camera di commercio.

La classificazione dell'offerta agritouristica mira invece a rendere esplicito, mediante una serie di simboli (margherite) che vanno da 1 a 5, la qualità dell'offerta agritouristica intesa nel senso più ampio della parola. La classificazione tiene infatti conto di numerosi parametri di valutazione che spaziano dalle caratteristiche dell'immobile, alla dotazione aziendale, al contesto paesaggistico e naturalistico ove è inserito l'agriturismo, alle capacità professionali dell'operatore ed all'offerta di servizi integrativi all'ospite.

Il Comune rilascerà, previa presentazione dell'autovalutazione effettuata dall'imprenditore agricolo circa la qualità dell'offerta agritouristica, la classificazione dell'esercizio che ricordiamo può variare da 1 a 5 margherite.

Il simbolo di identificazione dell'esercizio e la qualificazione devono infine essere esposte all'esterno dell'esercizio agritouristico.

all'interessato. Copia della determinazione sarà inviata al comune competente territorialmente al rilascio dell'autorizzazione. Evidentemente, il requisito di connessione e complementarietà fra l'attività agricola e quella agritouristica deve essere garantito, da parte dell'imprenditore agricolo, per tutto il periodo di esercizio dell'attività agritouristica.

Chi rilascia l'autorizzazione all'attività agritouristica?

La domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agritouristica per può essere presentata in qualunque momento dell'anno al Comune territorialmente competente, utilizzando la modulistica prevista. Normalmente la stessa viene presentata quando l'imprenditore agricolo ha completato i lavori di costruzione o ristrutturazione dell'immobile agritouristico, ha presentato ai competenti uffici la documentazione necessaria per l'agibilità/abitabilità dell'immobile ed ha provveduto all'accatastamento dello stesso.

Così come sopra accennato per l'esercizio della sola attività di alloggio o agriturismo fino a 10 posti letto o per la sola attività degustazione di prodotti aziendali non è necessario presentare apposita domanda di

autorizzazione ma il richiedente può presentare al Comune apposita Denuncia di Inizio Attività.

La domanda o la Dia, così come per l'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agritouristica, deve essere corredata dalla documentazione prevista dalla succitata deliberazione della Giunta provinciale 13 giugno 2003 n. 1395. Entro 60 giorni dal ricevimento della domanda per il rilascio dell'autorizzazione il Comune competente provvede al rilascio o al diniego dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agritouristica. Il rilascio dell'autorizzazione da parte del comune è subordinato alla verifica delle condizioni previste dall'articolo 6 della legge e dell'articolo 7 del Regolamento.

Cos'è il marchio di qualificazione e la classificazione agritouristica?

Con la legge 10/2001 sono stati introdotti due nuovi elementi importanti che permettono all'imprenditore agricolo e all'ospite di distinguere gli esercizi agrituristi da qualsiasi altro esercizio pubblico (marchio di qualificazione) e di apprezzare la qualità dell'offerta all'interno del mondo agritouristico, mediante il sistema di classificazione (margherite).



I contenuti del disegno di legge della Giunta provinciale

MENO BUROCRAZIA PER AVVIARE L'ATTIVITÀ

Laura Mover

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

Con deliberazione n. 1062 del 20 maggio 2011 la Giunta provinciale ha dato la sua approvazione ad un disegno di legge che modifica alcune leggi provinciali in materia di agricoltura ed in particolare quella sull'agriturismo.

Per quanto riguarda la Legge provinciale in materia di agriturismo le modificazioni introdotte rispondono a più esigenze:

- ▶ recepire alcuni principi introdotti a livello nazionale con la legge sull'agriturismo del 2006;
- ▶ introdurre evidenti elementi di

semplificazione sia della normativa, che delle procedure, in modo da venire incontro alle esigenze degli operatori agrituristici.

Nel DDL spiccano in particolare:

1. una nuova e più completa definizione di attività agrituristiche (offrire ospitalità per soggiorno negli alloggi a disposizione dell'azienda agricola o in spazi aperti, somministrare pasti e bevande tipici e tradizionali trentini, organizzare degustazioni dei prodotti aziendali, organizzare nell'azienda attività ricreative e culturali utilizzando direttamente i beni e le dotazioni aziendali);

2. la prevalenza della materia prima aziendale utilizzata per la somministrazione di pasti e bevande e per la degustazione di prodotti:
 - nel caso di somministrazione di pasti e bevande l'80 % del valore del prodotto deve provenire da materie prime dell'azienda agricola, da prodotti ricavati da materie prime dell'azienda agricola lavorati e/o trasformati dall'azienda agricola stessa o attraverso lavorazioni esterne oppure da prodotti trentini caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC, e DOCG o da prodotti trentini compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tra-



Gli incentivi previsti dalla misura 311 del PSR dalla legge provinciale 4/2003

I SOSTEGNI FINANZIARI PER L'AGRITURISMO

Giovanni Bazzoli

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

L'agriturismo ha sempre trovato nella politica agricola provinciale, una particolare considerazione, sia per l'ampio ventaglio di iniziative incentivate che per le assegnazioni finanziarie. Promuovere azioni volte a creare nuove opportunità occupazionali sfruttando l'attrattività dei nostri territori, le peculiarità delle molteplici produzioni agricole nostrane e talune peculiari professionalità presenti nell'impresa familiare ha costituito e costituisce tuttora uno degli obiettivi più significativi della politica agricola provinciale e della Comunità europea.

In trentino la promozione dell'agriturismo e la diversificazione dell'attività dell'impresa agricola è attuata attraverso la Legge provinciale n.4 del 2003 (art 26 e 27) ed il Programma di sviluppo rurale 2007-13 Misura 311 (attuativo della normativa comunitaria). In entrambi i casi gli incentivi sono erogabili nella forma del de-minimis, ossia con un contributo a favore dell'impresa agricola in-

fiorire a 200.000 € in tre esercizi.

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013 MISURA 311

La spesa pubblica prevista per l'intero periodo di programmazione è di 16.257.377 €, di cui 4.257.377 € cofinanziato FEASR (UE 35%, Stato 31,18% e PAT 33,82%) e 12.000.000 € a totale carico della PAT (Aiuti di Stato Aggiuntivi). A fine 2010 complessivamente sono stati impegnati poco meno di 7 milioni di euro e sono stati pagati circa 2.257.021 €.

Il sostegno è concesso nella forma di contributo in conto capitale sulle spese sostenute dal beneficiario per la realizzazione o l'ammodernamento di strutture e infrastrutture o per l'acquisto di attrezzature e arredo. Sono ammissibili le iniziative e le spese sostenute dal richiedente successivamente all'approvazione del bando e alla presentazione della relativa domanda di finanziamento. Il bando per la presentazione di domande riferite al



2011 è stato approvato con delibera del 24 giugno scorso.

Le graduatorie di accesso ai contributi sono redatte sulla base di punteggi di merito, attribuiti in funzione di criteri di selezione (massimo 90 punti).

Il costo riconosciuto per la realizzazione o ristrutturazione di strutture agrituristiche è stimato applicando i parametri euro/mc o euro/mq, come riportati nella sottostante tabella. Tale importo è comprensivo dei costi di arredamento, impianti e spese tecniche.

Valori massimi per le Nuove Costruzioni

Costo posto letto	50.000 €	-
Costo mc	580 €/mc	1740 €/mq

Nel caso di nuove realizzazioni l'importo massimo è determinato dalla media aritmetica del costo a posto letto, del costo a metro cubo o metro quadro.

Valori massimi per le ristrutturazioni

Alloggio e ristorazione	580 €/mc	1740 €/mq
Alloggio	400 €/mc	1200 €/mq

1 Legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10

2 Legge n. 96, del 20 febbraio 2006 che ha abrogato la vecchia legge n. 730 del 05 dicembre 1985



- zionali acquistati da altre aziende agricole trentine o da loro forme collettive di trasformazione e commercializzazione.
- Per la somministrazione delle degustazioni di prodotti la quota di valore delle materie prime aziendali è stata elevata dal 30 % all'80 %;
- 3. la ridefinizione dei requisiti oggettivi e soggettivi per poter esercitare le attività agrituristiche;
- 4. la soppressione dell'Elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agriturbistica di cui all'art. 3, comma 2, della l.p. 10/2001 e la sua sostituzione con un "nulla osta" rilasciato dalla struttura provinciale competente;
- 5. la sostituzione dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agriturbistica con la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) da inoltrare al Comune interessato a seguito del nulla osta rilasciato dai competenti uffici provinciali;
- 6. la ridefinizione dei casi di divieto di prosecuzione dell'attività e di sospensione della stessa;
- 7. la possibilità di poter autorizzare temporaneamente le attività agrituristiche anche

qualora per causa di forza maggiore - dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizoozie accertate dalla pubblica amministrazione - non sia possibile rispettare i limiti imposti dalla legge.

Per quanto riguarda gli aspetti pratici, l'imprenditore agricolo che intende aprire un'attività agriturbistica dovrà presentare alla struttura provinciale competente una richiesta di nulla osta. I funzionari verificheranno le caratteristiche della sua azienda agricola in modo da circoscrivere le attività di ricezione e ospitalità che potranno essere esercitate attraverso l'utilizzazione dell'azienda, in rapporto di connessione rispetto alle attività agricole che devono comunque rimanere principali. Successivamente l'imprenditore agricolo presenterà al Comune nel quale intende esercitare l'attività agriturbistica il nulla osta e una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), nella quale dovrà specificare l'ubicazione nonché le caratteristiche delle strutture utilizzate per lo svolgimento dell'attività, i periodi, i prezzi massimi e gli orari di apertura dell'esercizio agriturbistico. Spetterà quindi al Comune la verifica dei presupposti e dei requisiti necessari per iniziare l'attività

agriturbistica. Rimangono invariate le norme igienico sanitarie, fiscali, di pubblica sicurezza, di eliminazione delle barriere architettoniche ecc. che l'imprenditore agriturbistico è comunque tenuto ad osservare.

Il DDL ha già avuto il positivo riscontro da parte del Consiglio delle autonomie nonché dell'Associazione Agriturismo Trentino, che ne hanno apprezzato i contenuti innovativi e la semplificazione procedurale.

La disciplina attuativa sarà introdotta con un regolamento: in tale atto saranno definite in particolare le modalità e i limiti di esercizio dell'attività agriturbistica, i requisiti tecnici e strutturali minimi dei locali destinati all'attività agriturbistica, i periodi e gli orari di apertura degli esercizi agriturbistici e le eventuali deroghe.

Singoli interventi

Centro benessere	500 €/mc	1500 €/mq
Garage e pertinenze agrituristiche	150 €/mc	450 €/mq
Costo per piazzola	10.000 €	-
Costo mc per servizi igienici agri-campeggio	500€/mc	1500 €/mq
Arredamenti	200.000 €	

Le percentuali di intervento sono differenziate per tipo come di seguito rappresentato.

Investimenti strutturali, comprese le attrezzature fisse e opere di miglioramento fondiario

Comparto produzioni vegetali ad esclusione delle colture minori (fragola e piccoli frutti)	40
Comparto colture minori (fragola e piccoli frutti)	50
Comparto produzioni animali	50
Altri interventi aziendali	40
Microfiliera produttive	50

Acquisto macchine e attrezzature

Comparto produzioni vegetali ad esclusione delle colture minori (fragola e piccoli frutti)	30
Comparto colture minori (fragola e piccoli frutti)	40
Comparto produzioni animali	40
Altri interventi aziendali	-
Microfiliera produttive	40

Nel caso di investimenti proposti da imprese agricole, singole o associate, che non esercitano l'attività agricola a titolo principale, le percentuali riportate nella tabella sono diminuite di 10 punti.

Se invece gli investimenti sono proposti da giovani agricoltori, le percentuali sono aumentate di 10 punti.

Per approfondimenti (Bandi, presentazione domande) si rimanda al sito www.trentinoagricoltura.it.

LEGGE PROVINCIALE N. 4 DEL 2003 ART 27

Questi interventi finanziari si affiancano a quelli del PSR e sottostanno ad alcune procedure previste da specifici regolamenti tra i quali spicca il Reg. CE n. 1857/2006.

Nel 2010 per le aziende operanti nell'area Urbana (area A), il bando di riferimento per l'inoltro di domande per l'accesso alle provvidenze previste dall'art 27 (iniziative agrituristiche) è stato adottato con delibera della Giunta provinciale n. 1627 del 2010. Le disposizioni ivi previste e riguardanti le iniziative ammissibili, i criteri di selezione, l'importo ammissibile e le procedure per la stima del costo di realizzazione delle iniziative agrituristiche, sono le stesse previste nel bando 2010 per la misura 311.

Diverse invece sono le disposizioni contenute nei criteri generali e modalità per l'attuazione delle iniziative in ambito agriturbistico riguardanti domande di adesione ai Patti.

Per queste, le regole ed i criteri previsti sono quelli contenuti nella deliberazione n.1312 del 2006.

Il sostegno finanziario previsto è il seguente:

Percentuali di intervento

	Ristrutturazione di manufatti preesistenti	Nuova realizzazione di manufatti
Opere edili	50	30
Acquisti di arredo ed attrezzature varie per l'ospitalità e per la somministrazione e consumazione di pasti	50	30

Percentuali di intervento

Organizzazione di attività ricreative nell'ambito dell'azienda, di pratiche sportive, escursionistiche e di ippoturismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio	40
Vendita diretta dei prodotti aziendali non agricoli	50
Adozione e diffusione di tecnologie di informazione e comunicazione	40

Anche in questo caso se l'investimento è proposto da imprese agricole, singole o associate, che non esercitano l'attività agricola a titolo principale le percentuali sono diminuite di 10 punti; mentre per investimenti proposti da giovani agricoltori le percentuali sono aumentate di 5 punti percentuali.



L'inquadratura urbanistica degli edifici rurali a scopi ricettivi

L'AGRITURISMO E IL PUP

Marco Galvan

Servizio Aziende agricole e territorio rurale



sibile l'edificazione di nuove strutture ad uso agriturismo, alle medesime condizioni sopra esposte, ma con l'ulteriore vincolo di dimostrare, valutate le alternative, la non convenienza anche sotto il profilo paesaggistico-ambientale di ubicarle in altre parti del territorio².

La delibera della Giunta provinciale n. 395 del 26/02/2010

Il Capo II dell'allegato alla delibera ribadisce e specifica quanto già sancito dal Pup e cioè che il recupero di immobili esistenti ma non utilizzati è considerato prioritario rispetto alla possibilità di realizzare nuove edificazioni. Nel caso in cui vi siano tutte le condizioni per procedere a nuove costruzioni, non può essere autorizzato più di un solo nuovo edificio per impresa agricola, che eventualmente può sommarsi al recupero di edifici esistenti. Ulteriore condizione per la realizzazione di nuovi edifici agrituristici è l'iscrizione dell'impresa agricola alla sezione I^a dell'APIA da almeno tre anni. Si prescinde dal requisito temporale per giovani agricoltori che soddisfino i requisiti della capacità professionale e siano iscritti in I^a sez. APIA. L'impresa dovrà inoltre richiedere una capacità di lavoro di almeno una ULU (Unità lavoro uomo, pari a 2.080 ore).

Altre disposizioni

Ai fini agrituristici possono essere utilizzati anche locali e strutture compatibili con l'esercizio dell'attività agriturismo, purché ubicati nel territorio dello stesso Comune ove ha sede l'impresa agricola o in Comuni limitrofi, anche in zone con destinazione urbanistica diversa da quella agricola, a condizione che sia prevista la destinazione residenziale o ricettiva³.

Il rilascio del titolo edilizio è subordinato all'iscrizione del richiedente all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agriturismo, di cui all'art. 3 della legge sull'agriturismo. Tale iscrizione dovrà pertanto essere acquisita prima di ottenere la concessione edilizia o prima della presentazione della Dia⁴.

Il volume massimo realizzabile fuori terra, per singola impresa e per una sola volta, non può superare i 1200 metri cubi⁵.

L'imprenditore che intende avviare l'attività agriturismo affronta quasi subito il problema dell'inquadratura urbanistica degli edifici agricoli da destinare ai fini ricettivi o di ristorazione.

Le disposizioni che regolano la materia sono rintracciabili negli artt. 37, comma 5, e 38, comma 4, delle norme d'attuazione del Piano urbanistico provinciale (Pup), nel relativo provvedimento attuativo (delibera della G.P. n. 395 del 26/02/2010), oltre che in altri articoli della L.P. 1/2008 (legge urbanistica), della L.P. 10/2001 (legge sull'agriturismo) e del suo regolamento di esecuzione.

Il piano urbanistico provinciale

Il Pup individua in cartografia le aree agricole e le aree agricole di pregio. Per entrambe stabilisce che, in prima battuta, l'attività agriturismo deve svolgersi all'interno di edifici esistenti, anche attraverso il loro recupero

ed ampliamento.

Nelle aree agricole è possibile realizzare anche nuovi fabbricati ad uso agriturismo, ma solo alle condizioni di seguito elencate¹:

- ▶ il richiedente deve svolgere attività agricola a titolo principale da un periodo non inferiore ai tre anni, salvo il caso di giovani imprenditori;
- ▶ l'offerta ricettiva non può essere svolta in appartamenti, mentre l'ospitalità in camere deve prevedere la prima colazione;
- ▶ i nuovi edifici agrituristici devono essere situati di norma nei pressi degli edifici costituenti il centro aziendale o la residenza dell'imprenditore;
- ▶ tutti i requisiti devono essere preventivamente verificati dal Comitato per gli interventi nelle aree agricole di cui all'art. 62, comma 9, della legge urbanistica.

Anche nelle aree agricole di pregio è pos-

1 Art. 37, comma 5, delle Norme d'attuazione del Pup

2 Art. 38, comma 4, delle Norme d'attuazione del Pup

3 Art. 7, comma 2, L.P. 10/2001

4 Art. 104, comma 4, L.P. 1/2008

5 Art. 8, comma 3, del D.P.P. 13 marzo 2003, n. 5-126/Leg



Una opportunità di crescita qualitativa per il settore agrituristico

L'AUTOCONTROLLO IGIENICO E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Vittorina Fellin

Consulente dell'Associazione Agriturismo Trentino in normativa igienico sanitaria e piani Haccp

Il successo del sistema agrituristico degli ultimi anni deriva dal grande lavoro che molti operatori stanno svolgendo sulla qualità del loro servizio inteso, non solo come stile di accoglienza, confortevolezza del luogo di soggiorno, accuratezza dell'offerta, ma anche come garanzia igienico sanitaria dei prodotti somministrati.

Questa tensione verso una qualità che definiremo ottimale, deve essere sentita come un imperativo costante e soprattutto interessare un numero sempre maggiore di aziende.

Vale la pena ricordare che l'ottenimento di un elevato grado di qualità del sistema passa attraverso tre fasi ben definite: la prima che definiamo qualità obbligatoria (definita cioè per legge); la seconda, posizionata ad un livello superiore, che chiamiamo qualità del servizio; l'ultima che chiameremo qualità ottimale. Quest'ultima, obiettivo finale a cui tendere, è ottenuta dall'unione delle due precedenti più la costruzione dei pregi, delle peculiarità, delle tipicità dell'offerta a livello territoriale, e si caratterizza per un livello elevato di soddisfazione del cliente finale.

Andando per gradi, è bene sottolineare che lo sforzo dell'imprenditore agricolo deve essere diretto prima di tutto al raggiungimento e al mantenimento del livello obbligatorio, che include le attività di conformità alla legge, intese come autorizzazioni sanitarie, gestione di un sistema di autocontrollo igienico, applicazione di corrette procedure igieniche, sicurezza igienico sanitaria delle produzioni aziendali. Questo tipo di qualità deve essere considerata un pre-requisito, ovvero una condizione senza la quale non si può svolgere adeguatamente l'attività sia dal punto di vista produttivo, per i rischi che ne possono derivare per il cliente finale e per l'imprenditore, sia per il servizio offerto.

Occupandosi di un agriturismo, infatti, l'imprenditore agricolo si espone a numerosi rischi legati, per esempio, alla non osservanza delle norme di buona prassi igienica nei processi di preparazione, trasformazione, confezionamento e somministrazione dei prodotti. L'imprenditore deve saper tutelare il proprio cliente e sè stesso da eventuali pericoli e relativi rischi, individuando ogni fase del processo produttivo che potrebbe rivelarsi critica per la

sicurezza degli alimenti e avvalendosi di un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici come l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

A questo livello, la formazione dell'imprenditore e degli addetti, risulta determinante se eseguita con metodo e professionalità.

Altra condizione indispensabile in azienda, è l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico, che comprenda un Manuale aziendale di autocontrollo igienico redatto secondo il metodo HACCP, le relative procedure e/o istruzioni operative, la modulistica, la predisposizione di un piano di analisi e, non ultimo, un corretto sistema di rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti venduti in azienda, in conformità alle leggi vigenti.

Una corretta gestione di tale documentazione, permetterà all'imprenditore di tutelarsi, prima di tutto, dall'eventuale applicazione di sanzioni di legge da parte delle autorità competenti che effettuano ispezioni ufficiali presso l'azienda e soprattutto, cosa ben più importante, potrà garantire, nel tempo, la reputazione e la competitività dell'intero sistema agrituristico del territorio.

Tutto questo non deve far pensare ad un aggravamento "burocratico" dell'attività agrituristica, da molti considerata erroneamente semplificata, bensì ad una possibilità di elevare la qualità complessiva del settore. Ricordiamo che la complessità dell'attività agrituristica, deriva proprio dalla sua stessa ragione d'essere.

È certamente vero, come sostengono i fautori della semplicità strutturale, che l'agriturismo fornisce un numero limitato di pasti in un lasso di tempo più breve (rispetto ad un ristorante o trattoria) e che utilizza principalmente materie prime di origine aziendale. Ma è proprio questo ultimo aspetto che ne determina la sua complessità, in quanto la produzione o trasformazione in azienda delle materie prime richiede l'attuazione di procedure più complesse che comprendano anche la raccolta, la conservazione oltre alla manipolazione e trasformazione dei prodotti, cosa ben diversa per chi, ad esempio, acquista le proprie materie prime direttamente all'esterno.

La peculiarità dell'azienda agrituristica presuppone che l'imprenditore agricolo, per



esempio, abbia tra le proprie indispensabili mansioni (previste dalla normativa HACCP) anche una verifica più approfondita della potabilità delle acque che sovente utilizza nei processi aziendali (lavaggio dei prodotti prima della trasformazione), un rigoroso controllo degli impianti di conservazione (spesso celle di conservazione delle carni), un monitoraggio delle forniture di derrate, nonché corrette procedure di disinfestazione degli ambienti spesso situati in aperta campagna (magari in prossimità dell'attività di allevamento) se non addirittura in alta montagna (malghe).

Egli deve, quindi, vigilare sul rischio in ogni fase, dove la contaminazione microbica può avvenire in qualsiasi momento, specialmente quando si potrebbe porre minore attenzione come ad esempio in occasione della degustazione di prodotti aziendali durante la visita di scolaresche nelle fattorie didattiche, o durante l'assaggio di prodotti aziendali ad ospiti itineranti presso il punto vendita aziendale o altre occasioni informali.

L'imprenditore agricolo non deve mai abbassare la guardia in tema di sicurezza alimentare e controllare la continua conformità della documentazione alla normativa vigente, oltre a svolgere le opportune analisi, che presiedono sia a controlli di routine per la verifica dello stato di igiene generale, sia all'indagine mirata sullo stato dei prodotti finiti.

Per questo l'attività di indagine che si propone di svolgere, nei prossimi mesi, l'Associazione Agriturismo del Trentino, su proposta della Provincia autonoma di Trento, sarà determinante per capire lo stato dell'arte dell'offerta agrituristica trentina e soprattutto per indagarne i punti di forza e di debolezza in tema di sicurezza alimentare.

Le 55 aziende agrituristiche selezionate a campione sull'intero territorio provinciale, saranno l'esempio più concreto del lavoro svolto dagli imprenditori agricoli negli ultimi anni e dello stato di salute dell'intero sistema.



Cosa prevede la legge provinciale 10/2001

NON SOLO RISTORAZIONE

Massimiliano Pilati

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

Per la maggior parte delle persone l'agriturismo fa quasi sempre pensare alla sola ristorazione, dimenticando che l'offerta agrituristica garantisce molto altro. Vediamo di seguito brevemente quali possibilità offre la normativa agrituristica provinciale attualmente vigente (L.P. n. 10 del 19 dicembre 2001 - Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e delle strade dei sapori), una legge alla quale sono state apportate, con un disegno di legge recentemente approvato dalla Giunta provinciale, alcune modifiche.

OFFERTA DI OSPITALITÀ PER SOGGIORNO TURISTICO

Si intende l'offerta di alloggio in unità abitative, stanze o appartamenti. È possibile ospitare un numero massimo di 30 posti letto complessivi. Il numero massimo di stanze e di appartamenti è rispettivamente di 15 e 6. L'ospitalità per soggiorno turistico può comprendere la somministrazione della prima colazione. La formula di pernottamento e prima colazione in camera sta prendendo sempre più piede a scapito di quella in appartamento. Diventa fondamentale la colazione contadina che, oltre a permettere di gustare torte e confetture casalinghe, diventa momento di confronto e di dialogo con il titolare e/o i familiari, che diventano vere e proprie guide turistiche del posto informando l'ospite sulle attrattive paesaggistiche.

OSPITALITÀ IN SPAZI APERTI

Comprende la messa a disposizione del turista di superfici attrezzate in forma di campeggio atte ad ospitare l'equipaggiamento, le tende, i mezzi mobili di soggiorno nonché le strutture accessorie del turista fino ad un numero massimo di 15 piazzole per complessive 28 persone. La formula dell'agricampeggio trova notevole interesse in molti parti d'Italia mentre è ancora poco considerata dagli imprenditori agrituristici trentini (al momento solo 7 strutture offrono questa tipologia), pur essendo potenzialmente mol-

to interessante, soprattutto nelle zone della nostra Provincia che vedono il passaggio di un notevole flusso di turisti.

SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E DI BEVANDE

L'offerta di pasti e di bevande, ad un massimo di 60 persone, rientra nella normale e ordinaria ristorazione nel rispetto della tradizione culinaria locale, ivi compresi piatti freddi, spuntini e merende, se proposti con le caratteristiche di un pasto. La ristorazione agrituristica è l'attività più complessa da attuare per un imprenditore agrituristico dal momento che la norma, giustamente, pone maggiori "paletti" rispetto alle altre attività agrituristiche. Innanzitutto l'attività di somministrazione di pasti e bevande è consentita a condizione che:

- ▶ l'azienda agricola sia ad indirizzo zootecnico e abbia una consistenza di almeno 10 UBA (unità bovine adulte) oppure l'azienda agricola garantisca delle attività produttive e delle dimensioni minime ben precise.
- ▶ quanto viene offerto all'ospite sia in

misura non inferiore al 30 per cento del valore annuo se da materie prime prodotte o lavorate dall'impresa, nonché in misura complessivamente non inferiore all'80 per cento se rappresentato da prodotti tipici trentini acquistati presso altri produttori agricoli individuali o associati della provincia di Trento.

DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI

Si intende l'offerta, anche a pagamento, di assaggi di prodotti aziendali organizzata ai fini promozionali e di vendita del proprio prodotto che non presentino le caratteri-

Graziano Lozzer, presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino

<FORMAZIONE E PROMOZIONE INDISPENSABILI PER CRESCERE>

Nella recente assemblea dell'Associazione Agriturismo Trentino ha parlato dello stato dell'arte degli agriturismi trentini, di prospettive future e del ruolo dell'associazione. Qual è il suo pensiero a riguardo?

<Il consiglio di amministrazione e il sottoscritto ritengono che l'Associazione, alla luce della consolidata esperienza quasi quarantennale di servizi verso i propri soci, sia pronta ad assumersi un ruolo forte, lavorando fianco a fianco con le istituzioni e le altre categorie economiche. Ci piacerebbe che questo nostro ruolo di collegamento fondamentale tra il mondo dell'offerta turistica e il mondo agricolo e una particolare delega riguardante la formazione

nel nostro mondo ci venisse riconosciuto formalmente da parte del governo provinciale>.

Cosa chiedete, maggiori sostegni economici?

<I contributi verso le singole strutture agrituristiche sono stati, sono e saranno sicuramente importanti, ma ci rendiamo sempre più conto che non basta una bella struttura per accogliere i potenziali ospiti. Serve un servizio informativo puntuale e un valido accompagnamento nei confronti di chi vuole aprire un agriturismo e soprattutto l'organizzazione di importanti momenti formativi. Serve poi una adeguata promozione e servono sempre più servizi agli





stiche di un pasto. Anche la degustazione agrituristica deve garantire la percentuale del 30% di prodotto aziendale e l'80% di prodotto trentino. Questo tipo di attività genera a volte confusione tra gli ospiti e anche motivo di "conflitto" tra gli imprenditori agrituristici e la Provincia dal momento che non sempre è semplice capire cosa significhi che la degustazione non debba presentare le caratteristiche di un pasto. Se nel caso di un assaggio di un formaggio o di un vino risulta semplice la differenza tra degustazione

La "Maria del Volt" di Palù di Giovo

<POCHI PIATTI TIPICI E MOLTA SEMPLICITÀ>

La signora Maria gestisce con la sua famiglia l'agritur "El Volt" a Palù di Giovo da oltre trent'anni e ormai per tutti è diventata l'icona dell'ospitalità agrituristica trentina. Entrando nel suo agriturismo l'ottimo cibo rurale passa quasi in secondo piano rispetto agli avvolti, alla casa dei nonni, alle cantine dove sorseggiare un buon bicchiere di Nosiola e al calore che la famiglia Pellegrini riesce a dare ad ogni ospite.

Maria, forte della sua trentennale esperienza, ha però anche qualche buon consiglio da offrire a chi si accinge ad aprire un agriturismo.

Maria, come sono cambiati gli agriturismi in questi anni?

<Quando ho cominciato io, anni fa, la situazione era molto diversa, noi abbiamo cominciato con niente e poco a poco abbiamo confezionato la nostra formula tutta particolare. Ora, chi apre, ha sicuramente molte più spese, molta più burocrazia da seguire e tende a dover dare molta offerta e molti servizi agli ospiti>.

Cosa cerca l'ospite in un agriturismo?

<Cercano soprattutto la semplicità, e con questo intendo la naturalezza, la schiet-



tezza e la familiarità del nostro modo di essere, un menù con pochi piatti ma dei quali garantiamo con la nostra faccia l'origine>.

La tendenza a voler offrire sempre più servizi non rischia di snaturare la caratteristica originaria della vacanza in agriturismo?

<Non credo che dobbiamo offrire una moltitudine di servizi: l'ospite si può coccolare anche con il nostro modo di comportarci e di accoglierlo. In tutti questi anni noi abbiamo fatto questo ed è la semplicità della nostra offerta che ci ha portati fin qui, senza montarci la testa, ma mantenendo l'orgoglio del nostro essere famiglia contadina>.

(m.p.)



agriturismi>.

Quale apporto può dare l'Associazione allo sviluppo di questo comparto?

Pensiamo che, se si vuole realmente investire nel comparto agrituristico trentino, risulti fondamentale consolidare l'organizzazione che, più di tutte, ha contribuito in questi anni alla sua crescita. Noi stiamo cercando di fare la nostra parte, abbiamo invitato i nostri soci a "sentire" maggiormente propria l'Associazione e siamo sicuri che anche le istituzioni abbiano colto la nostra volontà di contribuire appieno alla crescita dell'agriturismo trentino>.

e pasto vero e proprio, per altre tipologie di prodotti si rischia spesso, infatti, di sconfinare nel pasto.

LA FATTORIA DIDATTICA

Per attività di fattoria didattica si intende l'organizzazione di visite o di altre attività svolte nell'ambito dell'impresa agricola, strutturate in spazi ed in percorsi ricreativo-didattici, accompagnate da un "tutor di fattoria didattica". Queste aziende, diverse per natura, hanno, in base alla legge provinciale, alcuni fondamentali elementi in comune:

- ▶ la possibilità di essere coinvolti in attività manuali per "imparare facendo"
- ▶ i visitatori devono essere accolti e accompagnati in azienda da almeno un tutore aziendale, in possesso di idonea capacità professionale;
- ▶ il rapporto tra numero di visitatori e tutore deve essere proporzionato e, salvo il caso di scolaresche accompagnate da docenti, non superiore a 30;

▶ i locali adibiti all'attività ed eventualmente gli spazi all'aperto, devono essere dotati dell'attrezzatura e dei mezzi necessari per l'effettuazione delle attività di fattoria didattica; che abbia svolto un apposito percorso formativo.

Questo tipo di attività ha preso rapidamente piede in Trentino e, se l'imprenditore agrituristico si impegna e investe in essa, può dare molte soddisfazioni e anche dei ritorni economici interessanti, soprattutto nel caso l'azienda pratichi la trasformazione e la vendita diretta dei propri prodotti aziendali.

Le dimensioni delle nostre fattorie rispecchiano in pieno le dimensioni di una normale azienda agricola trentina. Sono aziende agricole e agrituristiche normali i cui titolari si prestano con passione anche a raccontare il loro mondo. Riteniamo questo un nostro punto di forza, dato che crediamo che solo in una vera azienda agricola trentina si possa apprendere appieno il lavoro dell'agricoltore e i cicli legati alla produzione agricola.



FATTORIE DIDATTICHE MAESTRE DI VITA



**Cinquanta aziende-scuola in Trentino
Migliaia gli alunni che le visitano ogni anno, "imparando a fare" guidati dagli agricoltori. Un'opportunità formativa limitata purtroppo dagli alti costi del trasporto**

Le fattorie didattiche sono aziende agricole che accolgono scuole, famiglie, gruppi di adulti per una comunicazione diretta fra agricoltore e cittadino, con un occhio di riguardo per i più piccoli. In fattoria didattica si "impara facendo" per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità: la nostra nutrizione. Un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra agricoltori, ragazzi, insegnanti, adulti.

Sono attive una cinquantina di fattorie didattiche dislocate nelle varie valli del Trentino 42 delle quali sono associate alla nostra organizzazione e quindi presenti nel catalogo che L'Associazione Agriturismo Trentino annualmente stampa e distribuisce.

Dopo un periodo in cui erano poco conosciute e frequentate ora le nostre fattorie didattiche trentine risultano potenzialmente molto appetibili soprattutto per il mondo della scuola trentina che è molto interessato, specie per i progetti di educazione alimentare, ad allacciare ponti con le realtà agricole trentine. Sono migliaia ogni anno i bambini che frequentano le fattorie didattiche. Un'importante opportunità formativa che potrebbe essere maggiormente sfruttata favorendo una più assidua ed allargata frequentazione da parte delle scuole.

<Purtroppo le classi che praticano le attività in fattoria didattica – spiega Massimiliano Pilati dell'Associazione Agriturismo Trentino – sono un numero molto inferiore rispetto a quelle che ci contattano e desistono poi dal venire in azienda. Questo a causa dei forti costi di trasporto che le scuole devono sostenere. La nostra associazione si impegna da anni per ricercare una soluzione, contattando direttamente noleggiatori di pullman ma soprattutto cercando una soluzione "politica", sollecitando gli assessorati competenti a fare come in altre regioni in cui le scuole che visitano le fattorie didattiche locali ricevono dei contributi per i costi di trasporto. Purtroppo al momento non è stata ancora trovata una soluzione idonea al problema e questo è un peccato visto il notevole interesse che il mondo scolastico presta al mondo agricolo, ma visto anche che la stessa Provincia riconosce l'importanza delle fattorie didattiche trentine supportandole con dei contributi per la ristrutturazione di spazi idonei all'ospitalità. Ora, anche grazie alla lungimiranza dell'Assessorato all'agricoltura, turismo e promozione, in Trentino ci sono fattorie didattiche pronte a lavorare, è giunto il momento di aprire una seconda fase che vada incontro alle scuole e che permetta loro di visitare le nostre realtà>.



Una trentina quelle che offrono anche ristorazione

<MALGHE AGRITURISTICHE MANTENIAMOLE REALI>

Sentieri e mulattiere da percorrere, splendidi scenari alpini da gustare e poi la sosta in ospitali e rustiche strutture in cui poter degustare ottimi prodotti tipici: le malghe. Luoghi, storicamente nati per l'alpeggio, dove mucche, capre, asini e cavalli possono stare liberi nei pascoli; luoghi che ora stanno vivendo una seconda vita dove, oltre ad ospitare gli animali e a produrre formaggio di malga, si offre ospitalità agli escursionisti. Attualmente in Trentino sono censite circa 300 malghe con un carico di circa 8.500 vacche da latte; 80 di queste trasformano il latte in alpeggio, mentre il latte prodotto negli altri alpeggi viene conferito ai caseifici di valle; cir-

ca 30 sono le malghe che esercitano attività agrituristica.

Sono sempre più visitate e frequentate le nostre malghe trentine. Il turista ama andarci per immergersi nella vita rurale d'alpe, l'escursionista trentino ci si ferma volentieri durante le sue passeggiate. Le stesse organizzazioni di promozione turistica le valorizzano organizzando escursioni e vere e proprie manifestazioni quali, ad esempio, "andar per malga", "adotta una mucca", le "desmontegade", iniziative che hanno le malghe come filo conduttore.

Gli stessi Comuni, spesso proprietari delle malghe, capendo la situazione, ammodernano le strutture di malga (sfruttando i contributi provinciali ed europei) rendendole più ospitali, in regola con le moderne normative igienico sanitarie, dotandole anche di stanze in cui ospitare i viandanti.

Tutto positivo quindi? Quasi. Dall'osservatorio privilegiato dell'Associazione Agriturismo Trentino si lamenta il sempre più frequente

ricorso a bandi di gara per malghe agrituristiche (che, per legge, devono mantenere un profondo legame tra gestione agricola e agrituristica) in cui i Comuni tendono a separare la gestione d'alpeggio della malga dalla gestione del ristorante, privilegiando quest'ultima e i possibili gestori della ristorazione a discapito di agricoltori e allevatori.

<Crediamo che questo sia fortemente sbagliato – spiega l'associazione – giacché al nostro ospite piace proprio il profondo legame tra mondo rurale e la vita d'alpe e la ristorazione a questa collegata.

Lo sforzo da compiere è quello di invertire questa tendenza e semmai di aiutare gli allevatori a formarsi meglio per essere sempre più ospitali e per permettere loro di offrire pasti innalzando la qualità dei loro prodotti. Il rischio che corriamo è, altrimenti, quello di poter mangiare splendidamente ma in posti finti, dove le mucche e le capre sono solo un corollario scenografico ad un raffinato ristorante di alta quota>.



L'ASINO, TERAPEUTA DELLA NOSTRA ANIMA

"Un asino dai passi uguali compagno del tuo ritorno, scandisce la distanza verso il morire del giorno"

Fabrizio De Andrè (da "La buona novella")

Paziente, testardo, docile: l'asino ha sempre avuto, suo malgrado, un ruolo da protagonista accanto ed al servizio dell'uomo, nei trasporti e nei lavori più umili. Caricato con some pesanti fino all'inverosimile, bastonato, vezzeggiato, ispiratore di poesie o preso a simbolo dell'ignoranza più retriva o dell'abnegazione del popolo lavoratore, il somaro è diventato anche protagonista di spassose competizioni folkloristiche come il Palio di Cembra.

E ancora l'asino assunto a emblema della sobrietà e dell'umiltà; ma anche l'asino che conduce verso il patibolo il condannato a morte, perché ritenuto simbolo del diavolo. Una "carriera" così intensa e varia pochi animali possono vantarla. Un antico detto catalano afferma che chi possiede un "burro",

cioè un asino, non è ricco, ma sempre felice, non è bello ma è sempre saggio, non è buono ma è sempre giusto.

Ora l'asino sta prendendosi la sua rivincita; silenzioso, paziente, dolce, "ecologico", torna con il passo, lento e sicuro, a percorrere nuovi sentieri a fianco dell'uomo.

L'asino, al posto di capre e pecore, può aiutare nella pulizia e nel recupero di prati incolti, sfruttando le sue caratteristiche fisiche e comportamentali è possibile offrire preziosi servizi non solo per la riabilitazione e cura di diversamente abili, ma soprattutto a favore di quelle persone, in particolare bambini, che avvertono l'esigenza di superare problemi di relazione e socializzazione più attinenti alla sfera affettiva ed emozionale, con risultati che compaiono velocemente e possono essere documentati.

Inoltre l'asino compagno di viaggio ci offre un modo nuovo quanto antico di passeggiare verso mete che raggiungono il cuore delle emozioni; camminare non per arrivare ma

per scoprire in ogni momento le bellezze di ciò che ci sta intorno.

Camminare a fianco di un asino è una sensazione che riporta indietro, a quei tempi lenti quando i viandanti vedevano il ritmo delle loro giornate scandito da passi.

Camminare con l'asino è impresso nell'uomo dai tempi dei suoi primi spostamenti, da quando sono iniziate le migrazioni dalle terre del Tigri per arrivare nelle steppe mongole e da lì a scoprire nuovi mondi.

L'asino umile e sincero, mai traditore aspetta paziente l'inizio del cammino, affianca, e aiuta.

Nella società del tempo veloce, dell'arrivare comunque, camminare con l'asino è una terapia dell'anima. È ritrovare se stessi insieme ai propri passi.

Camminare con l'asino è comunque un rallentare. È oggi, non è poco

*Michela Luise e Federica Aste
Fattoria didattica "le Driadi"*



Val di Gresta, il progetto di Lorenzo Benoni

“NARANCH” L’AGRITURISMO INTEGRATO

Sergio Ferrari



Tra le centinaia di giovani trentini che negli ultimi anni hanno frequentato con profitto il corso biennale per il conseguimento del brevetto di imprenditore agricolo gestito dall’Istituto agrario di S. Michele, Lorenzo Benoni merita di essere segnalato per due motivi. A poco più di 30 anni (ora ne ha 40), decide di dare una svolta radicale alla propria vita: lascia l’attività di operatore nel settore immobiliare e passa all’agricoltura, avendo in testa idee chiare, come risulta dalla relazione di primo insediamento elaborata a supporto della domanda di premio previsto dal Piano di Sviluppo Rurale della Provincia di Trento. L’altro motivo di merito sta nel progetto di agriturismo integrato che ha avviato e sarà probabilmente completato nella primavera del 2012.

Il primo passo è consistito nell’acquisto in Val di Gresta di un’azienda agricola ad indirizzo misto con ai margini un antico fabbricato che in passato è servito per il ricovero di bestiame e successivamente come dimora stagionale dei proprietari, coltivatori di ortaggi. La località si chiama Naranch, nome che sarà dato all’intero compendio di terreni acquistati in successione, situati a varia altitudine da 500 a 900 metri.

Ricettività e fattoria didattica nella fascia alta, agricoltura biologica in quella intermedia, olivo più in basso. Il nucleo centrale si trova in prossimità di una fertillissima zona pianeggiante alla stessa altitudine di Pannone (media Val di Gresta) che si raggiunge percorrendo la strada di congiungimento con il fondovalle di Nago, dopo avere abbandonato sulla sinistra la provinciale per Ronzo Chienis all’altezza di una collina boscata denominata Doss Alt. C’è voluto tanto coraggio per cambiare completamente vita ed attività, con una

famiglia giovane di tre bambini ed una moglie segretaria d’azienda, ma soprattutto dovendo superare difficoltà di carattere burocratico in parte anche non previste. Il mestiere di agricoltore non s’impara dall’oggi al domani ed anche l’attività agrituristica richiede una preparazione specifica.

“Ho sempre avuto la passione per la terra - dice Lorenzo Benoni - ma non avevo mai preso in considerazione l’idea di intraprendere questa strada. La decisione è nata 6 anni fa per una serie di fortuite coincidenze e grazie all’aiuto di persone competenti. Ho frequentato due corsi di agriturismo e di gestione di fattoria didattica indetti dalla Camera di commercio di Trento”.

Un vero esempio di agriturismo integrato che unirà all’ospitalità e all’intrattenimento (Naranch gode di una splendida posizione pano-

ramica con lunga vista sul Lago di Garda) la produzione di ortaggi biologici, la trasformazione di alcuni prodotti, la ristorazione a base di prodotti propri ed anche la vendita.

È una scelta pensata solo per ottenere reddito o un modello che potrà essere di esempio per altri in Val di Gresta o altrove?

“Credo che l’interazione con il territorio della Val di Gresta e con la comunità sia un’opportunità non disgiunta da necessità. Ho già stabilito rapporti di collaborazione con il titolare dell’opificio che lavora e trasforma gli ortaggi biologici. Con alcuni albergatori sono in ottimi rapporti e ho motivo di ritenere che la mia e la loro attività saranno complementari. Il reddito è punto di arrivo di ogni progetto.

Saranno anche i risultati economici del mio modello di impresa a indurre altri operatori ad emularlo o ad entrare in rete”.

Sara Sighel, giovane agricoltrice dell’Altopiano di Pinè

<INNOVARE SENZA TRADIRE LE PROPRIE RADICI CONTADINE>

Sara Sighel è una giovane agricoltrice che, con la famiglia, coltiva piccoli frutti sull’Altopiano di Pinè. Ad integrare il lavoro aziendale da pochi anni è sorto un agriturismo con ristorazione e poche, curatissime stanze. Sara ama innovare le classiche ricette contadine accompagnandole con un pizzico di creatività.

Questa sua fantasia è stata premiata anche durante il recente concorso nazionale di cucina contadina di Arezzo.

Qual è la formula vincente per “fare agriturismo” in Trentino nel 2011?

<Il mio agriturismo è stato costruito ex novo e da questo punto di vista credo che sia molto simile alla maggior parte di quelli che aprono ultimamente. Credo che la tendenza attuale sia quella di un’azienda multifunzionale, noi stessi vogliamo arrivare ad avere un nostro laboratorio di trasformazione perché all’ospite piace portarsi a casa quello che gli offro nel mio ristorante>.

Cosa cercano in particolare gli ospiti?

<All’ospite piace essere coinvolto nella vita aziendale, immedesimarsi nel nostro lavoro e sentirsi partecipe a questo. L’innovazione della nostra offerta fortemente legata ad una valida comunicazione non deve però smarcarsi dalle proprie radici territoriali e contadine anzi, dobbiamo essere noi i primi a trasmetterle ai nostri ospiti>.



LAGORAI, SCRIGNO DI BIODIVERSITÀ

Carla Bortolotti *

L'agriturismo rappresenta una scelta di sviluppo che coniuga agricoltura e turismo, tradizione e innovazione, seguendo una logica di multifunzionalità capace di governare al meglio gli spazi rurali più interessanti del nostro Trentino. La sostenibilità delle realtà agrituristiche sul Lagorai, come anche nel resto del territorio provinciale, si può leggere nella capacità di conservare la biodiversità attraverso la riscoperta delle colture e delle razze autoctone, di garantire un reddito ed una sicurezza alimentare alla famiglia, di razionalizzare l'uso delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie nella gestione aziendale e di tecniche costruttive capaci di valorizzare l'architettura tradizionale, di proteggere l'ambiente e disegnare attraenti paesaggi, contribuendo alla vitalità sociale ed economica delle aree rurali.

C'è un rischio nel fare agriturismo, ed è quello di dimenticare il valore agro-silvo-pastorale originario in favore di un'economia turistica più 'graffiante' ma meno radicata al

territorio. L'obiettivo della mia ricerca è stato quello di conoscere al meglio le realtà presenti con la prospettiva di creare relazioni nel territorio capaci di interpretare al meglio il valore dei prodotti tipici e dei paesaggi culturali di cui prosperano, oltrepassando quel limite costituito dalle montagne del Lagorai e creando una rete che unisce le logiche di sviluppo dei singoli agriturismi e comunità di valle.

Attraverso l'osservazione del patrimonio rurale – nelle sue componenti materiali ed immateriali – si scoprono somiglianze e differenze tra le aziende, utili ad individuare un'offerta agrituristicamente completa, che comprende allevamento, agricoltura, educazione, tradizione, svago... seguendo una crescente ricerca di qualità nel rapporto con il visitatore ed il contesto ambientale e la formazione di una sempre maggiore sensibilità rurale nelle nuove generazioni.

* Tesi di laurea magistrale in Geografia e processi territoriali (Università di Bologna) – a.a. 2009/2010. Lo studio ha interessato 11 malghe, 11 agriturismi, 4 comunità di valle, una minoranza etnico-linguistica (mòcheni).



UN TEMA CARO AI LAUREANDI

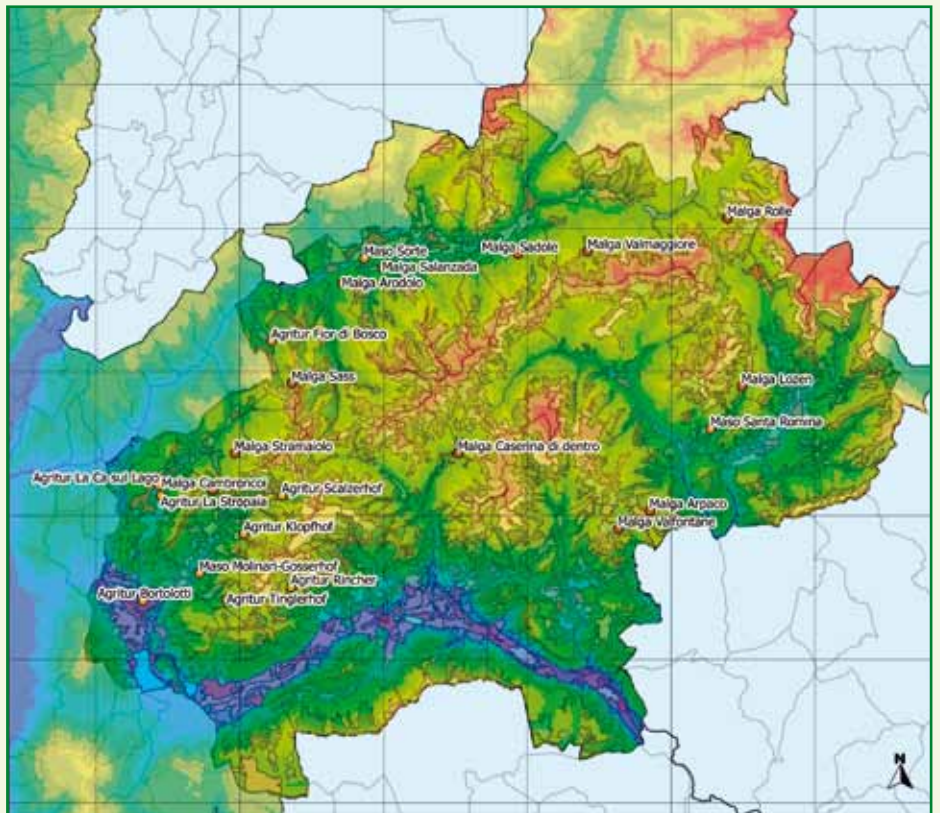
Quest'ultimo anno numerosi laureandi hanno contattato gli uffici dell'Associazione Agriturismo Trentino per ricerche e tesi sul mondo dell'ospitalità rurale. "Bello scoprire che anche il mondo accademico si è accorto di noi e che si studi il nostro modello agrituristicamente – dichiara Massimiliano Pilati - in primis perché da questi studi possono uscire importanti e utili spunti da cogliere e in seconda battuta perché fa sempre piacere vedere una tesi di laurea che parla dell'agriturismo trentino. Soprattutto se, come nel caso di Carla Bortolotti di Pergine o di Margherita Tisi di Giustino, si tratta di figlie di nostri soci. A loro il nostro plauso e il nostro ringraziamento per credere nel nostro mondo, tanto da averlo proposto come importante momento nella loro formazione accademica".

45



È sufficiente avere un'azienda agricola per fare agriturismo?

<Se devo lanciare un messaggio ai miei futuri colleghi dico che bisogna crederci e che non basta la struttura e l'investimento iniziale per fare agriturismo, ci vuole l'azienda agricola solida e reale alle spalle e occorre mantenere forte il legame tra la ristorazione che proponi, il territorio di appartenenza e la propria azienda.>



Nella cartina gli agritur del Lagorai