



L'ospitalità agrituristica si offre all'interno delle strutture delle aziende agricole: la stessa casa degli agricoltori, altre strutture non più utili agli stessi o alle attività agricole: ex stalle, depositi attrezzi, etc. che mantengono la caratteristica di ruralità.

L'ospitalità si offre anche in spazi aperti attrezzati di servizi, punti luce, acqua, per la sosta dei campers, roulotte, tende.

Naturalmente, tutte le strutture utilizzate devono essere dotate di servizi confortevoli e accoglienti, pur mantenendo intatte le caratteristiche strutturali di ruralità. Le ristrutturazioni, manutenzioni, devono rispettare la tipologia architettonica originaria, sia all'interno sia all'esterno, in sintonia, quindi, col territorio, col paesaggio agreste per cui, intonaci, colori, infissi, pavimenti, mobili, etc., tutto deve essere recuperato, mantenuto, riprodotto se necessario ma, in sintonia.

Gli alloggi e le strutture di servizio (sala da pranzo, cucina, bagni) devono, però, rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia di abitabilità, igiene, sanità e sicurezza.

Le prime norme a cui attenersi, prima ancora di parlare di svolgimento delle attività, riguardano le norme in materia di agibilità dei locali, sicurezza degli impianti, prevenzione degli incendi, la prevenzione della legionellosi e l'abbattimento delle barriere architettoniche.





Tra le attività dell'azienda agrituristica, rientra somministrare, per la consumazione sul posto, pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri o ricavati da materie prime del fondo stesso anche attraverso manipolazioni effettuate fuori dall'azienda agricola, e/o tipici della zona in cui l'azienda ricade ivi compresi quelli di carattere alcolico e superalcolico.

L'agriturismo è nato come risposta alle esigenze manifestate dai flussi turistici: una domanda ispirata ad una vacanza diversa, tranquilla, a contatto con la natura ma, soprattutto, con la possibilità di poter mangiare prodotti genuini, tipici, cucinati come una volta.

Senza nulla togliere, però, alla sicurezza e alla qualità igienica degli alimenti degustati o acquistati nelle aziende agrituristiche. Oggi, ancor di più, la sicurezza alimentare e l'igiene sono i fattori di base e i prerequisiti della qualità delle attività agrituristiche. Gli ospiti chiedono prodotti tipici, legati al territorio, alla storia e alla cultura locali ma, anche sani, ed igienicamente idonei.

L'esigenza di avere un prodotto alimentare che si ponga sul mercato che possa essere consumato senza causare rischi per la salute dei consumatori, non può essere lasciata alla buona fede del produttore, ma è regolamentata sia in ambito nazionale che comunitario.

Il rispetto e l'applicazione delle norme igienico-sanitarie riferite alla produzione, trasformazione, vendita, somministrazione dei prodotti agroalimentari e loro derivati non è solo obbligatorio ma, è anche uno dei requisiti per ottenere prodotti di qualità.

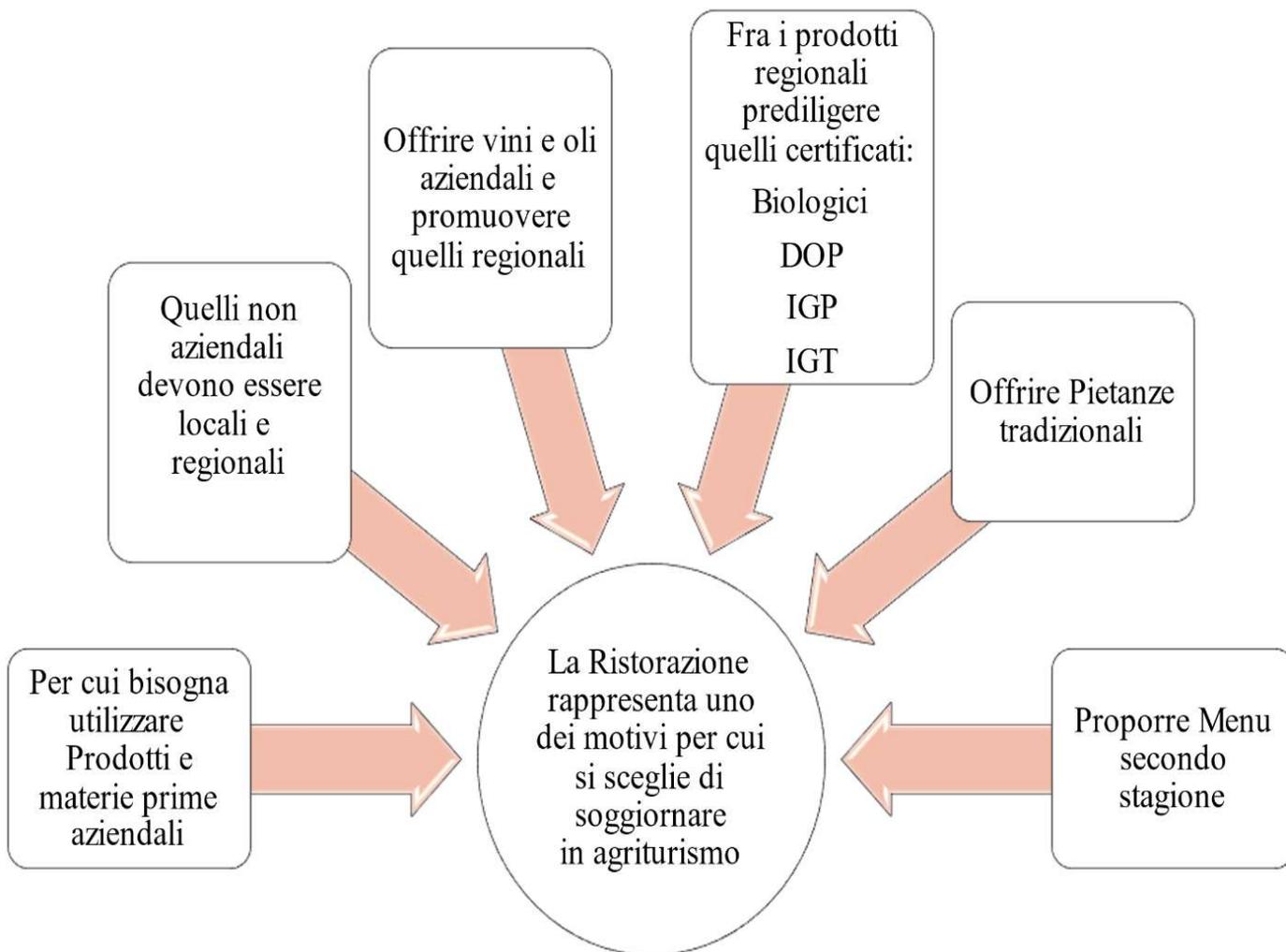
In linea generale possono essere distinte norme di tipo orizzontale che disciplinano le problematiche di quadro ed impostano il cosiddetto modello preventivo e norme di tipo verticale che fanno riferimento alle singole matrici.

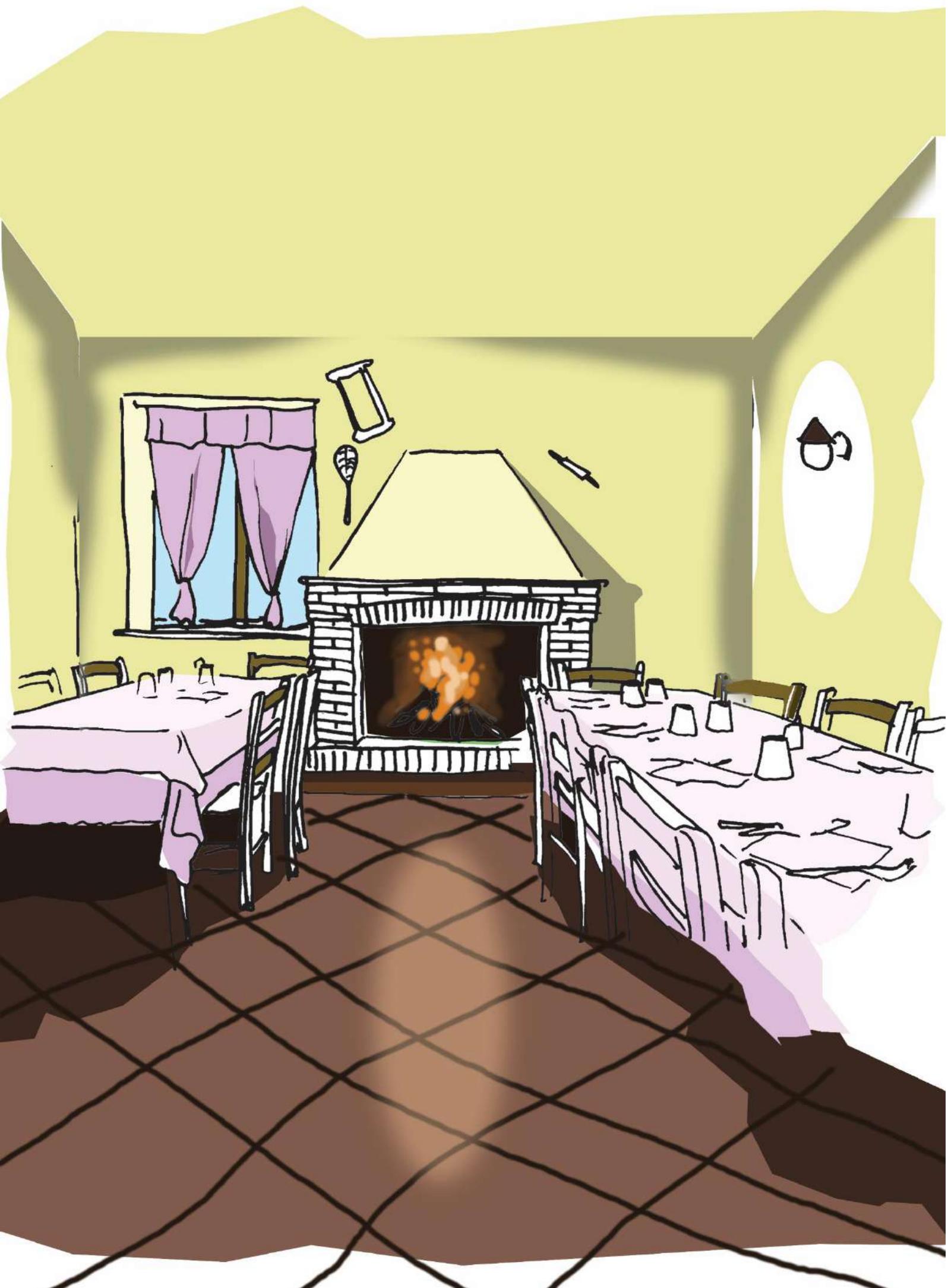
Al modello preventivo fanno capo la Legge 283 del 1960 ed il DPR 327 del 1980, che propongono un tipo di controllo fiscale basato sui campioni e sulle ispezioni e i Decreti Legislativi n. 123 del 1993, n. 155 del 1997 e n.156 del 1997 che indirizzano verso logiche moderne, basate sull'autocontrollo in regime di HACCP.

Il 30 aprile 2004 i quadri normativi nazionali e comunitari, relativi all'igiene degli alimenti, sono stati ridisegnati da quattro regolamenti (Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004).

Si tratta di norme adeguate che pongono le basi per un vero e proprio "testo unico" della materia, con particolare riferimento sia al mondo della produzione, trasformazione e distribuzione sia a quello deputato al controllo ufficiale.









Rientra fra le attività agrituristiche organizzare attività ricreative e culturali nell'ambito dell'azienda.

A tal fine le aziende devono essere attrezzate di strutture che consentano di svolgere varie attività tipicamente sportive e ludiche: campo da tennis, di calcetto, di bocce, di tiro con l'arco (anche figurato) di palla a volo, di mini golf, piscina, percorsi per cavalli, per mountain bike, biliardo, laghetto per pesca sportiva e, quindi, organizzare:

- ❖ Attività tipicamente sportive: tornei, gare, ginnastica, aerobica, corsa campestre;
- ❖ attività ricreative: intrattenimenti musicali, danzanti, teatrali, etc.
- ❖ attività culturali: attività, intanto, attinenti all'agricoltura:
 - diffusione di conoscenza delle erbe officinali e aromatiche (riconoscimento, metodo di essiccazione e conservazione, loro utilizzo)
 - dei fiori (anche la creazione dei fiori secchi),
 - le tecniche di produzione agricola, di allevamento, trasformazione e conservazione dei prodotti agricoli (marmellate, conserve, salami, formaggi),
 - produzione di utensili artigianali, tradizionalmente svolte dagli agricoltori, (cucchiai di legno, cesti, panieri, etc.).
- ❖ attività escursionistiche: a cavallo, bicicletta, a piedi
- ❖ attività agro-venatorie nelle aziende faunistico-venatorie;
- ❖ corsi di cucina, di ricamo;
- ❖ attività ricreative rivolte in maniera specifica ai bambini: cavalcare pony, asinelli, fra gli alberi, i cespugli
- ❖ organizzazione di programmi didattici veri e propri rivolti ai bambini delle scuole elementari, ai ragazzi delle scuole medie e delle scuole superiori. Programmi che spaziano tra la scoperta della campagna, la conoscenza degli animali, delle piante, le problematiche ambientali e le tecniche di produzione, trasformazione, le questioni legate al mercato, al marketing, etc.

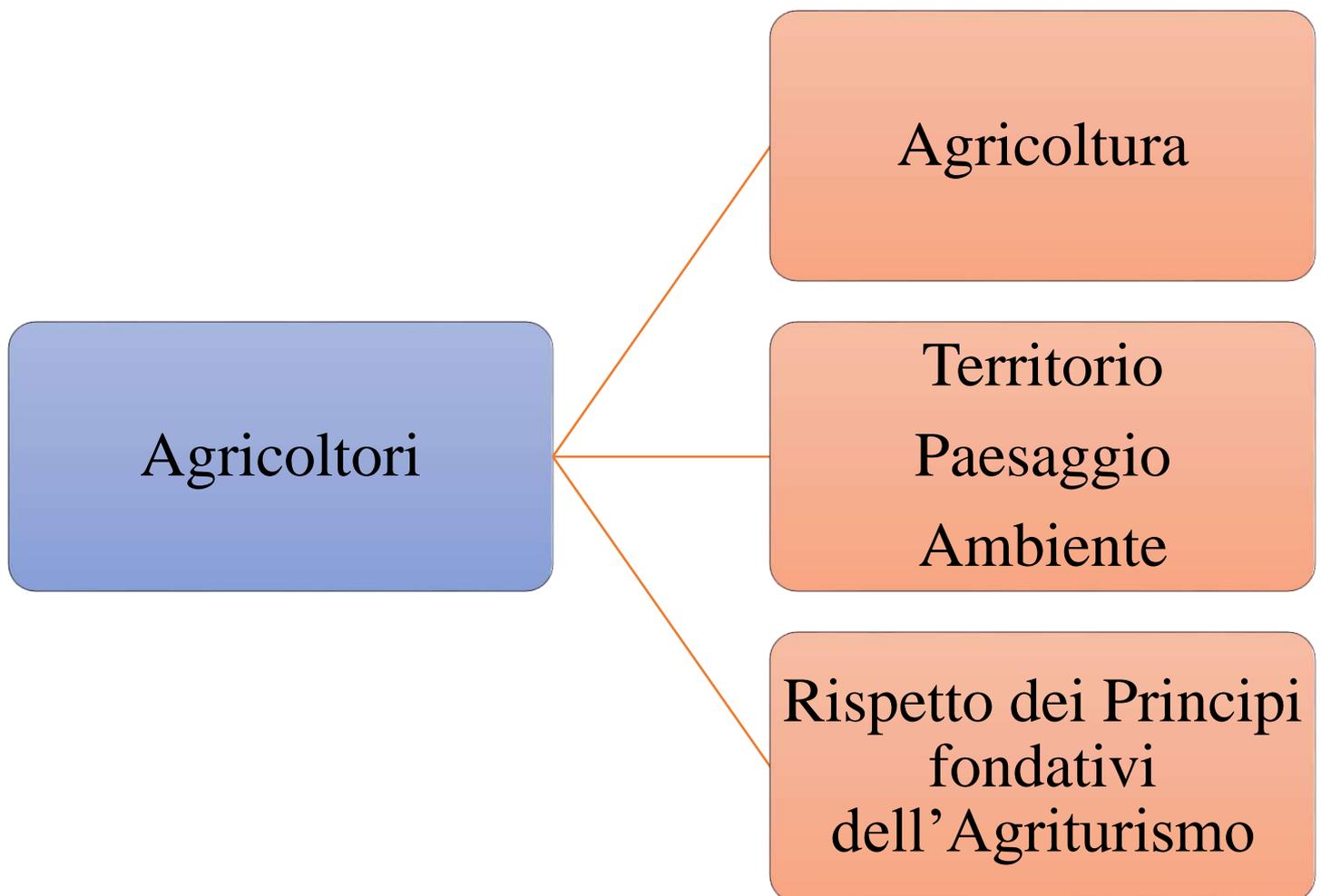
E, naturalmente, vi è spazio per la riscoperta degli antichi giochi agresti: gioco della pignata, gara dei sacchi, tiro alla fune, l'albero della cuccagna, ...

Vi è, quindi, la possibilità che ogni componente della famiglia che decide di fare una vacanza agrituristica trovi un interesse all'interno dell'azienda agricola.

L'agriturismo è, quindi, anche un modo, se vogliamo, di tenere insieme la famiglia durante le vacanze quando, spesso, la diversità dei soggetti (dovuta all'età, agli interessi, etc.) crea contrasto nella scelta del luogo dove trascorrere la vacanza.



In conclusione, per realizzare un Agriturismo di Qualità, il ruolo principale lo svolgono gli Agricoltori ai quali si chiede che sappiano offrire prodotti e servizi di qualità, che tutelino e salvaguardino il territorio, il paesaggio e l'ambiente, che conoscano il territorio e tutto ciò che su di esso insiste dal punto di vista naturalistico, storico, culturale e antropologico e che sia consapevole delle sue capacità facendole diventare un punto di forza della sua attività rispettando i principi fondativi dell'agriturismo: *realizzare una vacanza diversa, tranquilla, a contatto con la natura ma, soprattutto, con la possibilità di poter mangiare prodotti genuini, tipici, cucinati come una volta...*





Agricoltori

Che sappiano mantenere al primo posto l'attività agricola migliorandola e innovandola attraverso:

Agricoltura

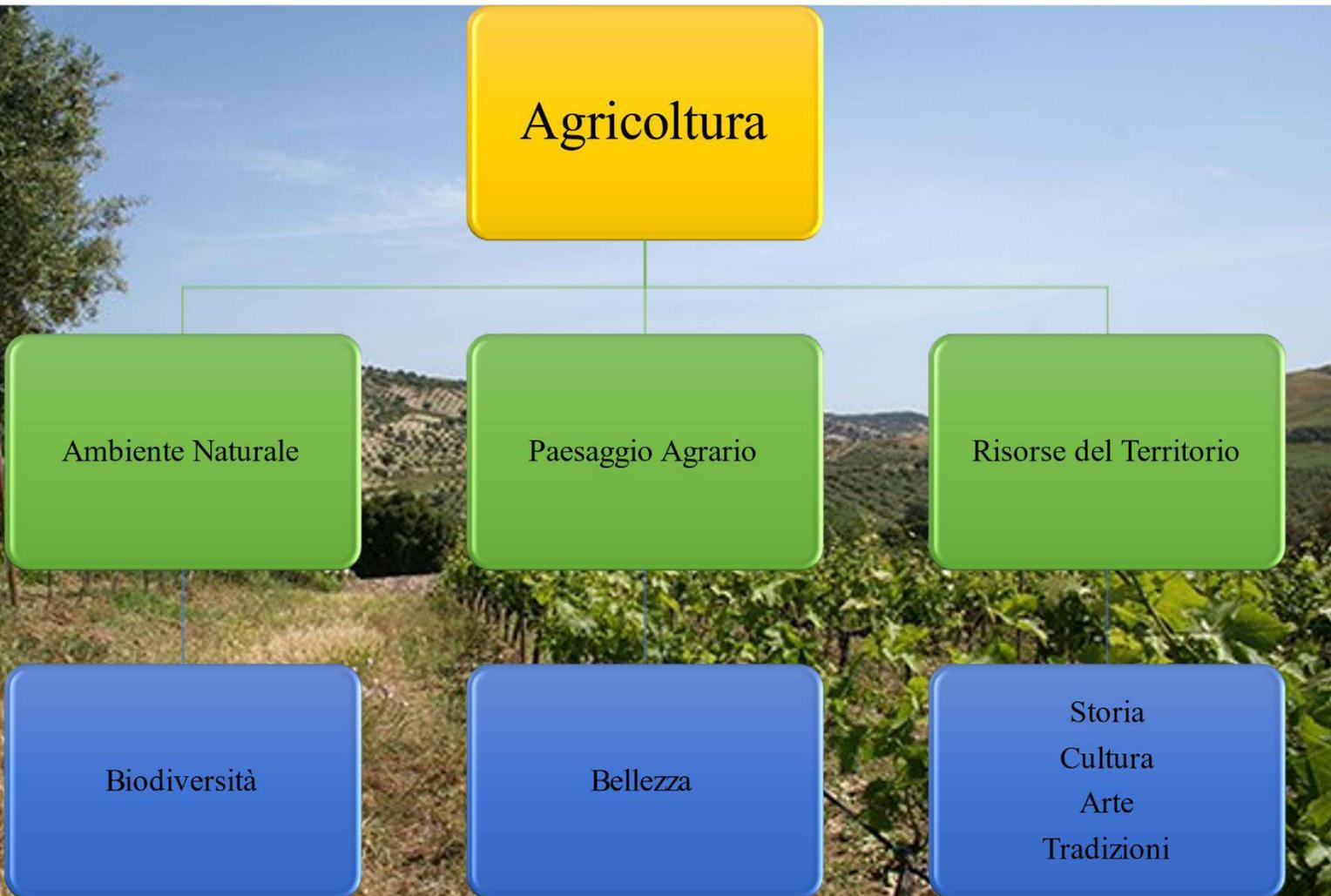
Processi produttivi sempre più compatibili con la
salvaguardia dell'ambiente e della salute:
biologici - integrati

Diversificazione produttiva

Tutela della Biodiversità

Certificazione dei prodotti

Che sappiano mantenere l'Agricoltura protagonista del territorio



Che rendano la campagna
il luogo dove far incontrare Agricoltori e Cittadini

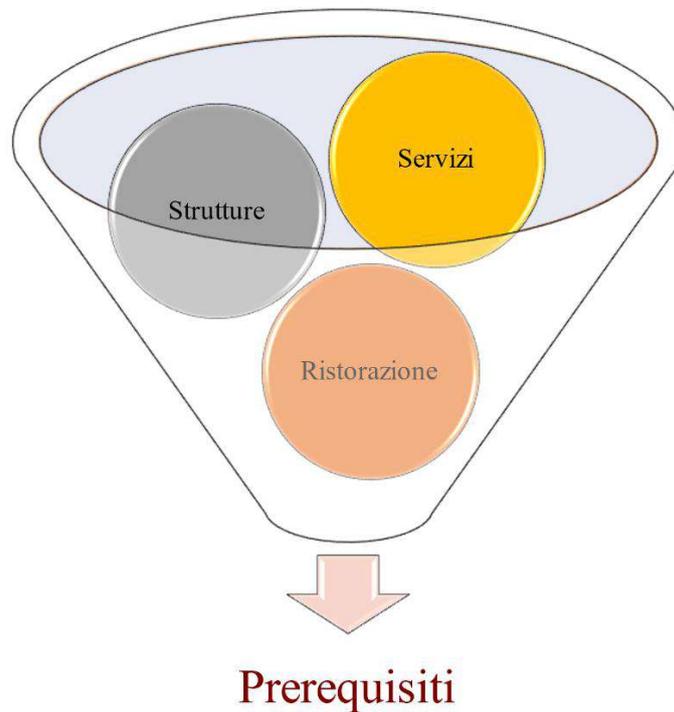


Importante è, inoltre, il modo come l'azienda agrituristica viene presentata e promossa sul mercato turistico. Non basta, infatti, aver realizzato una azienda di qualità se si sbaglia il modo di farla conoscere trasmettendo messaggi incompleti, generici e/o distorsivi.

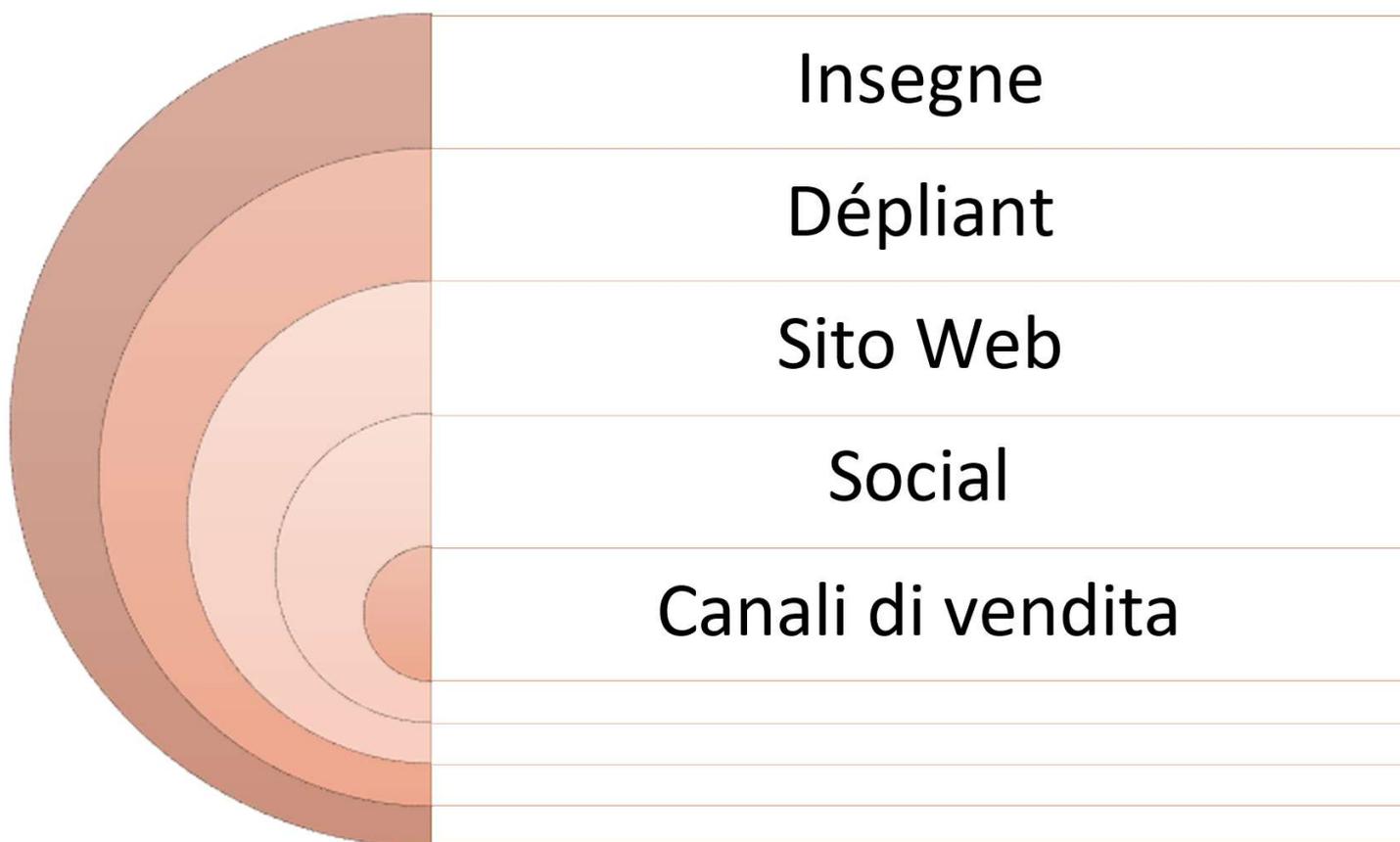




Prima di tutto bisogna creare l'immagine della propria azienda agrituristica attraverso tutte le informazioni utili e necessarie mettendo al primo posto ciò che fa parte dei prerequisiti e che deve trainare il resto



Bisogna poi dare molto importanza agli strumenti di promozione dell'azienda



Quindi, le immagini e le informazioni devono rispettare l'ordine prima descritto su tutto il materiale promozionale e nei contenuti del sito e delle pagine social.

Inoltre, bisogna scegliere canali di vendita che non omologano l'azienda agrituristica ad altre forme di turismo: alberghi, B&B, affittacamere, etc.

L'agriturismo rappresenta una ulteriore ed originale componente dell'offerta turistica complessiva e, quindi, non va confuso con il resto.

Conclusioni

A distanza di anni dalla nascita dell'agriturismo, mentre aumentano le presenze e rimangono valide sia le esigenze e le motivazioni che hanno spinto i cittadini - turisti nelle campagne, sia quelle che hanno indotto gli agricoltori ad intraprendere nuove attività all'interno delle loro aziende, il bilancio, almeno per quanto riguarda la Calabria, non è dei migliori.

Sono passati 36 anni dall'emanazione della prima legge nazionale, 33 anni dall'emanazione della prima legge regionale, 20 del Decreto legislativo 228, 15 e 12 anni dalla seconda legge nazionale e regionale e, oggi, il bilancio è per nulla positivo.

Tanti agricoltori, soprattutto nei primi anni, stimolati dalle molteplici iniziative di promozione, decisero di intraprendere questa attività.

12 anni fa, all'albo regionale agrituristico erano iscritte 1.650 aziende agricole e di queste 457 erano in attività. Oggi all'albo sono iscritte circa 700 aziende mentre quelle che praticano l'attività sono meno della metà.

Molte aziende sono ancora in fase di ristrutturazione, molte altre sono in attesa di ricevere i finanziamenti necessari; ma, tante hanno, invece, dovuto chiudere l'esperienza agrituristica.

Sicuramente non è stata la mancanza di interesse e di entusiasmo a far retrocedere o interrompere quanto si stava creando.

La burocrazia, le lungaggini amministrative, la confusione (anche fra le Organizzazioni Professionali Agricole) hanno fatto desistere, hanno scoraggiato, soprattutto i tanti giovani che avevano fatto questa scelta.

Il risultato è che alcuni agricoltori hanno saputo cogliere le opportunità derivanti dalla multifunzionalità rispettandone obiettivi e principi che hanno mantenuto nel tempo. Tanti agricoltori hanno desistito dall'andare avanti.

Tanti altri, invece, hanno completamente modificato la natura delle loro aziende diminuendo sempre più l'attività agricola a favore di quella prettamente commerciale non più rispondente ai requisiti di connessione e complementarietà.

Sulla qualità dell'agriturismo ma, soprattutto, sulle caratteristiche delle aziende agrituristiche calabresi, qualche riflessione critica siamo obbligati a farla.

Prima di tutto, la possibilità che attualmente la legge regionale offre che è quella di andare ben oltre i limiti che un agriturismo dovrebbe avere per quanto riguarda il numero di ospiti, soprattutto, nella ristorazione. Volendo un'azienda può ospitare anche 500 persone contemporaneamente. Ciò, naturalmente, va ben oltre quelle che sono le possibilità di mantenere sia il giusto equilibrio fra l'attività agricola e quella della ristorazione, sia le motivazioni che inducono i cittadini a scegliere questi luoghi.

Invece, in questi anni bisognava comprendere meglio che in una regione come la nostra:

- con una conformazione di penisola nella penisola, senza vicini di casa e, quindi, lontana dai flussi turistici dei fine settimana che rappresentano la maggiore attività delle aziende agrituristiche;
- Con una stagione turistica limitata a pochi giorni all'anno;
- Una difficoltà logistica a raggiungere la Calabria in tempi brevi e sopportabili;
- Ed altro ancora...

Bisognava far leva di più sulla qualità: dei prodotti, della gastronomia, dell'ambiente, sulla diversificazione dell'offerta e dei periodi turistici con eventi legati alle stagioni e alle attività agricole stagionali (vinificazione, molitura delle olive, lavorazione del maiale, etc.) per puntare, intanto, sul mercato turistico interno alla regione che non è da sottovalutare e per proporsi, in maniera differenziata e tutto l'anno, anche ai flussi turistici extra regionali.

In molti casi, invece, si è sottovalutato tutto ciò, copiando e imitando ristoranti e alberghi (spesso nemmeno di qualità) danneggiando l'immagine complessiva dell'agriturismo e di tutti quegli operatori che non si sono discostati dai principi fondamentali dell'agriturismo operando in maniera coerente.

E, mentre per gli agricoltori rimangono sempre validi gli obiettivi che con l'agriturismo si possono raggiungere:

- Valorizzare i propri prodotti agricoli
- Farsi conoscere, uscire dall'anonimato
- Creare un rapporto diretto con il consumatore dei propri prodotti
- Realizzare una azienda che possa avere un futuro
- Aggiungere quel valore aggiunto, attraverso la somministrazione del prodotto sotto forma di pietanze, ma anche la vendita diretta dei propri prodotti freschi e trasformati ad un prezzo sicuramente più remunerativo che contribuisce ad una integrazione del reddito veramente consistente

si registra un distacco sempre maggiore tra il mondo agricolo e la società e sono peggiorate le scelte nei consumi alimentari a discapito delle produzioni locali, regionali e di qualità.

Pensiamo che tutto quello che stava alla base delle ragioni dell'Agriturismo 30 anni fa, 10 anni fa, è sempre valido, forse ancora di più oggi, sia per gli Agricoltori sia per i cittadini e, quindi, bisogna continuare e insistere sulla strada della coerenza e della qualità per offrire al mercato turistico aziende agrituristiche di grande eccellenza.

Ma non basta che gli Agricoltori sappiano fare bene il loro mestiere per raggiungere la qualità.

Occorre che anche le Organizzazioni Agricole e gli Enti preposti al governo e gestione della materia sappiano svolgere appieno il loro compito, In Calabria tale compito è demandato alla regione tramite il dipartimento Agricoltura.

A conclusione di un lungo dibattito avvenuto nel corso dei seminari e degli incontri tenuti nell'ambito del progetto "Agricoltura: Laboratorio di Arte, Cultura, Ambiente, Territorio e Benessere" - cofinanziato dal FEARS – PSR Calabria 2014/2020 – Misura 01.02.01 – Sostegno per progetti dimostrativi e azioni di informazione, possiamo sintetizzare in questa slide i punti su cui la regione Calabria deve impegnarsi per accompagnare e sostenere gli sforzi che gli Agricoltori stanno facendo.

Regione

Modifica delle Legge regionale

Regole

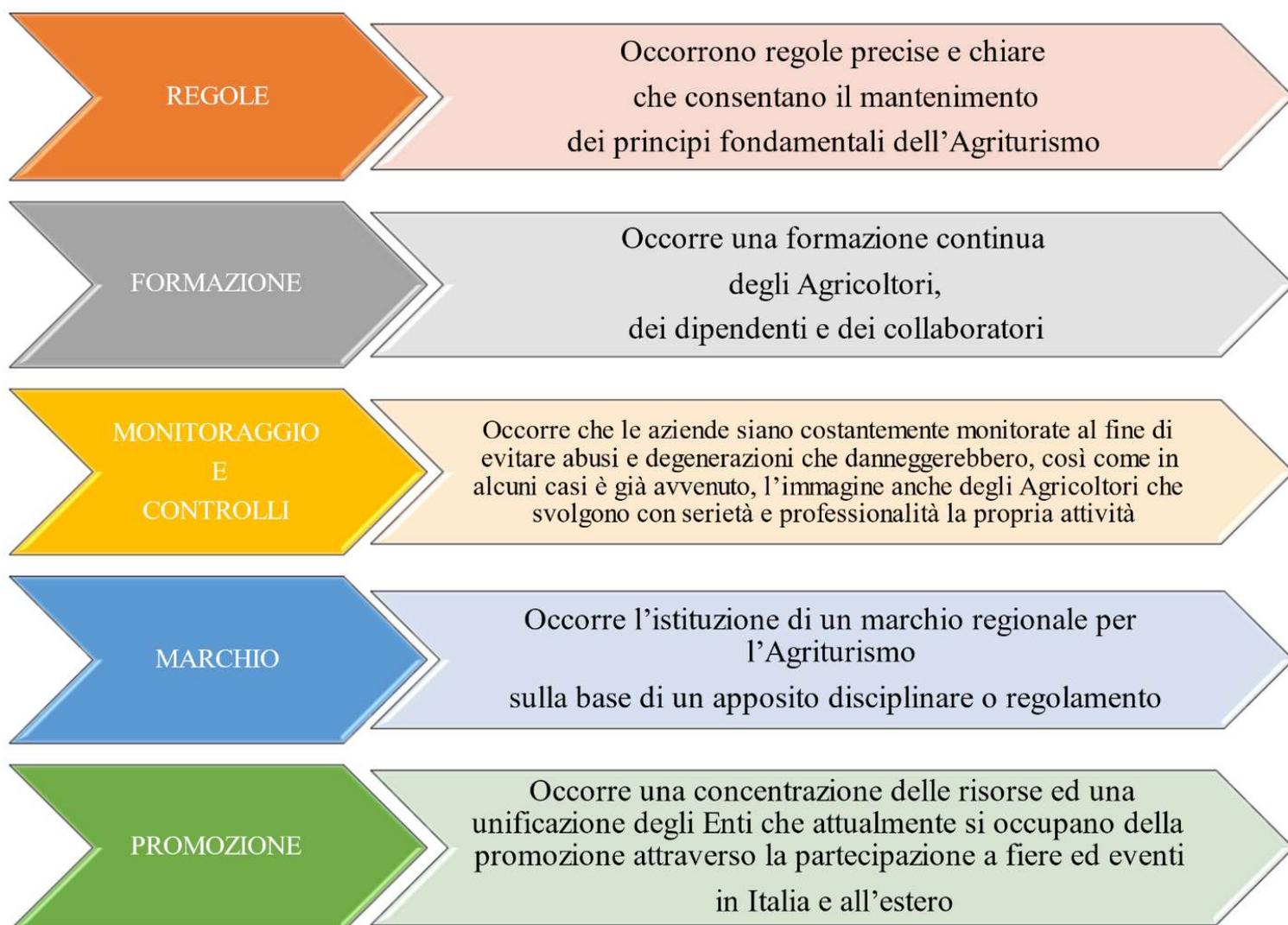
Formazione

Monitoraggio
e controlli

Marchio

Promozione

La legge regionale deve essere rivista e modificata al fine di renderla più rispondente ai requisiti necessari per ottenere un agriturismo di qualità e che contempli tutto quello che fin qui abbiamo analizzato attraverso:



Occorre, anche, che
La regione, i Comuni e gli
altri Enti preposti al governo
del territorio si adoperino per
garantire

Il miglioramento delle condizioni
paesaggistiche e la salvaguardia dell'ambiente

La pianificazione complessiva per evitare di
collocare nelle aree a forte vocazione agrituristica e
turistica strutture incompatibili perché a forte impatto
ambientale quali tralicci, discariche, centrali, etc.



Ultima nota riguarda il ruolo delle Organizzazioni Professionali Agricole e delle loro Associazioni per il settore agriturismo. Queste devono fare la loro parte mettendo in atto iniziative e azioni per aiutare gli Agricoltori a formarsi e informarsi, vigilando e contribuendo allo sviluppo del settore anche attraverso una corretta e mirata promozione premiando le aziende meritevoli che rispettano i principi fondativi dell'agriturismo.

