

BUONE PRASSI DI MULTIFUNZIONALITÀ NELLO SVILUPPO RURALE

Raccolta di esperienze aziendali

Allegato 1 del documento
“Agriturismo e multifunzionalità
dell’azienda agricola”

Ottobre 2016



BUONE PRASSI DI MULTIFUNZIONALITÀ NELLO SVILUPPO RURALE

Raccolta di esperienze aziendali

Ottobre 2016

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali


isma





AUTORITÀ DI GESTIONE:

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

UFFICIO DISR2 - DIRIGENTE:

Paolo Ammassari

RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Fabio Del Bravo

COORDINAMENTO OPERATIVO:

Antonella Finizia

AUTORI:

Angela Galasso

Francesco Fratto

Umberto Selmi

Roberta Buonocore

HANNO COLLABORATO:

Francesca Durastanti

Silvia Paolini

Rosalina Vertuani

FOTO:

Francesca Durastanti

IMPAGINAZIONE E GRAFICA:

Sara Di Mario

ROMA – OTTOBRE 2016

Buone prassi di multifunzionalità nello sviluppo rurale

Raccolta di esperienze aziendali

Introduzione

Il documento “Buone prassi di multifunzionalità nello sviluppo rurale - Raccolta di esperienze aziendali” è allegato al manuale “Agriturismo e multifunzionalità dell’azienda agricola. Strumenti e tecniche per il management”.

Per buone prassi (o buone pratiche) si intendono le esperienze, le procedure o le azioni più significative che hanno permesso, relativamente al contesto di attività agrituristiche e multifunzionali e rispetto ad obiettivi preposti, di ottenere i migliori risultati.

Parallelamente alla redazione del manuale, sono stati incontrati ed intervistati numerosi imprenditori agricoli: l’attività è consistita nell’individuazione, analisi e descrizione di 20 buone prassi di successo italiane ed estere (4 estere e le restanti italiane).

Le buone pratiche, attraverso il racconto delle esperienze imprenditoriali, l’analisi e la rappresentazione dei modelli aziendali, possono costituire un valido riferimento per la progettazione dell’impresa, il corretto approccio al mercato, l’integrazione forte tra attività agricola e ospitalità e attività connesse, relazioni e interazioni territoriali, la capacità di diversificazione e innovazione. Le aziende incontrate e descritte, sono rappresentative delle tante aziende che nel rispetto delle leggi hanno interpretato e continuano ad interpretare al meglio il ruolo dell’impresa agricola, diversificandone le funzioni e le fonti di reddito.

Le buone pratiche in sintesi

La compilazione della scheda di rilevazione, insieme all’incontro diretto con gli imprenditori, ha consentito di portare a conoscenza della Rete Rurale Nazionale e, tramite essa, delle amministrazioni ed agenzie regionali competenti in agricoltura e delle altre imprese agricole, alcune esperienze significative, rintracciando e facendo emergere quei fattori di successo che hanno favorito la crescita economica, occupazionale e sociale delle imprese intervistate. Senza pretesa di completezza, l’insieme delle buone pratiche può certamente costituire uno spaccato dell’agricoltura multifunzionale in Italia e in Europa.

Le buone pratiche individuate saranno divulgate anche con l’intento di avviare la costruzione di una ‘comunità di pratiche’ multifunzionali che, attraverso il confronto e lo scambio di esperienze valide, possa produrre apprendimento continuo ed informale e conoscenza organizzata e di qualità, valorizzando le conoscenze e le esperienze dei singoli.

Lo studio conferma come i percorsi aziendali abbiano seguito tappe graduali: riconversioni colturali, riordini fondiari, conversione al biologico, restauro fabbricati rurali, trasformazione e vendita diretta, avvio dell’ospitalità e a traino della ristorazione (o viceversa), investimenti in energie rinnovabili, apertura canali di comunicazione via web (sito e poi i social network), creazione di relazioni e partnership, interazioni e reti territoriali.

Istinto, coraggio e lungimiranza (in alcuni casi anche incoscienza e spontaneità) alla base delle scelte di investire – con successo - tempo e risorse nella diversificazione delle attività e nell’innovazione, accompagnate dalla consapevolezza dell’importanza della formazione professionale, delle buone relazioni e delle partnership nel territorio. Sensibilità e capacità di adattamento, inoltre, hanno permesso di riconoscere il valore di una efficace comunicazione, dei canali web e delle tecnologie, utilizzandoli con successo.

Circa gli effetti generati e le ricadute prodotte, tra le tante, citiamo l’occupazione creata per i familiari e - in quasi tutti i casi - per residenti e abitanti locali; il recupero e la messa a valore di terreni, edifici e case rurali, di intere aree (salvate dal dissesto e dall’abbandono); la “rinascita” di cultivar e razze quasi scomparse o prodotti e lavorazioni dimenticate.

Un quadro di sintesi in numeri delle 16 buone prassi italiane:

- 869 ettari coltivati (la maggior parte localizzati in collina e coltivati con metodo biologico)
- 186 persone occupate (tra familiari e collaboratori, fissi e stagionali)
- 395 posti letto totali e 962 posti a sedere
- Oltre 35.000 notti e circa 118.000 pasti venduti; circa 8.000 degustazioni offerte; oltre 25.000 bambini ospitati per le attività didattiche e sociali
- Oltre 40 tonnellate di olio extravergine d'oliva prodotte, vendute prevalentemente (con gli altri prodotti) sul mercato locale
- Quasi una azienda su due (7 su 16) svolge attività sociali
- Poco più di una azienda su due (9 su 16) usa fonti energetiche alternative (fotovoltaico)
- Tre aziende su quattro (12 su 16) offrono una connessione internet Wi-Fi gratuita
- Tutte hanno partnership e collaborazioni territoriali formalizzate: consorzi, Gal, reti di imprese, associazioni

Sul totale degli investimenti aziendali, in media il 18,5% proviene da risorse pubbliche (PSR 2007-2013, PSR 2002-2006, programmi Leader dei GAL), destinate principalmente a conversione colturale, riordino fondiario, primo insediamento, ristrutturazione degli edifici rurali, laboratori di trasformazione, sale ristorazione, annessi agricoli, arredi, macchinari, viabilità interna, recinzioni, aree giochi.

A seguire l'elenco dei principali e più comuni punti di forza e criticità, che riportiamo così come ce li hanno raccontati le imprenditrici e gli imprenditori incontrati.

A tutti loro va la nostra gratitudine.

PUNTI DI FORZA

- Accoglienza familiare (convivialità), atmosfera e clima aziendale
- Conduzione familiare
- Qualità dei prodotti, genuinità dei menu proposti
- Senso di appartenenza, coinvolgimento, fiducia e partecipazione dei collaboratori
- Possibilità di mangiare prodotti aziendali e di “vederne” la provenienza
- Formazione e professionalità dell'imprenditore e dei collaboratori
- Contatto diretto con il consumatore
- Una buona comunicazione
- Rete e collaborazione con altre imprese
- Diversificazione dell'attività e sinergia fra attività agricola e attività di diversificazione
- Certificazioni ambientali e di origine dei prodotti e dei servizi
- Innovazione nei processi produttivi
- Vicinanza ad un importante sito culturale
- Cura e bellezza della campagna e del paesaggio, cura degli spazi verdi aziendali
- Qualità dell'accoglienza, cordialità
- Attività sportive
- Disponibilità e qualità degli spazi interni ed esterni
- Risorse ambientali, archeologiche e territoriali
- Sinergia e messa a sistema delle diverse attività dell'azienda
- Costruzione di reti nel territorio per la collaborazione tra aziende
- Mercato fondato su qualità, fiducia e reputazione
- “Personalità” dell'offerta
- Biodiversità, biologico, basso impatto ambientale dell'aziendale

CRITICITA'

- Burocrazia
- Confusione normativa (sovrapposizione norme e margini interpretativi delle norme)
- Livello di competenza di alcuni interlocutori di PPAA/Istituzioni locali
- Barriere culturali
- Immagine negativa dell'area/territorio
- Scarsa qualità della viabilità, accesso limitato alle scuole (no bus)
- “Analfabetismo alimentare”, scarsa conoscenza gastronomica
- Scarsa informazione della “filosofia” dell'agriturismo
- Accesso a risorse del PSR
- Ricerca di personale affidabile e preparato
- Accesso al credito e rapporti con banche
- Equilibrio fra competenze “turistiche” e agricole, l'attenzione agli ospiti e la presenza in azienda

LE 20 SCHEDE AZIENDALI

Bioagriturismo Serragambetta

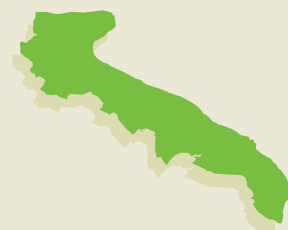
Via per Conversano, 204
Castellana Grotte

www.serragambetta.it

PUGLIA - Bari



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



mountain bike



corsi

Attività agricole

olivicoltura, frutticoltura, orticoltura



biologico

Dimensione aziendale

22 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Originalità, spontaneità e mantenimento della tradizione; cucina tipica con le ricette di famiglia e della cultura contadina. Offrire esperienze in una "campagna antropizzata", rivitalizzata e ben custodita"

Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità di prodotti principali: olio extra vergine di oliva 3.500 kg, mandorle in guscio 500 kg, ciliegie ferrovia, fichi e altra frutta 200 quintali, ortaggi 150 quintali
- numero di occupati: da 5 a 8
- posti letto totali: 22
- ristorazione, numero di posti a sedere: 40
- investimenti pubblici/privati (%): 5%/95%
- 5.000 pasti
- 4.500 presenze (di cui 80% stranieri)

Prodotti di punta

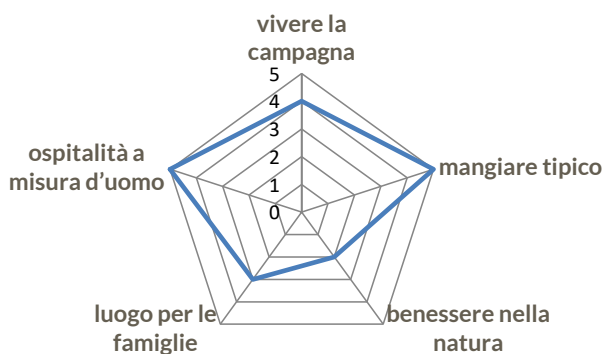


- olio extra vergine di oliva
- conserve e confetture
- mandorle in guscio, ciliegie ferrovia, fichi
- ortaggi

Punti di forza

accoglienza familiare (empatia e confidenzialità).
Qualità della cucina (conviviale e tradizionale).
Atmosfera e clima aziendale.
Senso di appartenenza, coinvolgimento, fiducia e partecipazione dei collaboratori

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

cucina tipica e corsi di cucina, escursioni a piedi e in bicicletta, trekking, orto tradizionale ed erbe officinali

Servizi

piscina, biciclette, internet wifi, accesso disabili

Mercato di riferimento

locale, estero

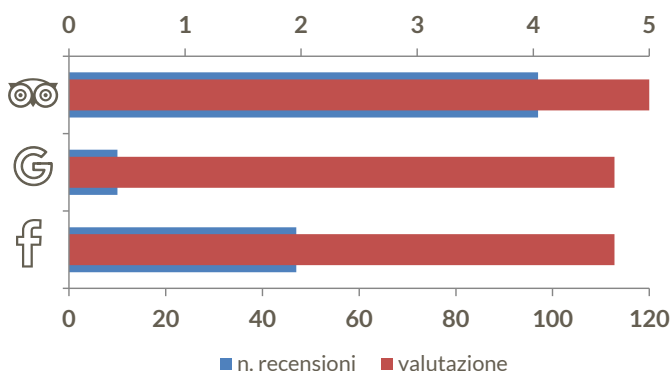
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- dettaglio - negozi specializzati

Partnership

attività ed iniziative GAL Trulli e Grotte

Reputazione sul web



Dosso Badino

Via Europa, 53
Monticelli Brusati

www.agriturismodossobadino.it

LOMBARDIA - Brescia



Collina



Attività



ristorazione



attività
ricreative



attività
didattiche



attività
sociali

Attività agricole

frutticoltura, orticoltura, prato stabile, allevamento bovini da carne, allevamento cavalli, allevamento ovini e caprini, animali da cortile



convenzionale

Dimensione aziendale

10 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"La cura degli spazi, in particolare esterni, l'atmosfera familiare e la qualità dell'offerta, sono il filo conduttore dell'agriturismo, unitamente alla capacità organizzativa ed allo sviluppo di attività legate alle nuove esigenze delle persone e della comunità"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 5
- ristorazione, numero di posti a sedere: 80
- investimenti pubblici/privati (%) 15%/85%
- 3.500 pasti
- 35/40 agricompleanni
- 600/700 presenze attività didattiche

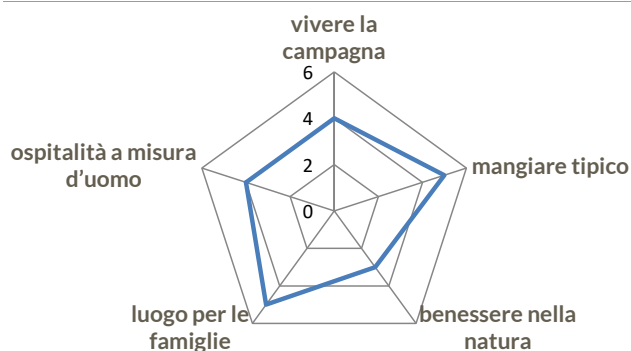
Prodotti di punta

- piatti tipici del territorio preparati con materie prime aziendali

Punti di forza

la professionalità e l'organizzazione aziendale familiare; la qualità dell'offerta di ristorazione; la cura degli spazi esterni. La formazione; lo sviluppo armonico delle attività di diversificazione nel contesto aziendale.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

agricompleanni, piccolo museo della civiltà contadina, visita alle attività agricole

Servizi

accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale

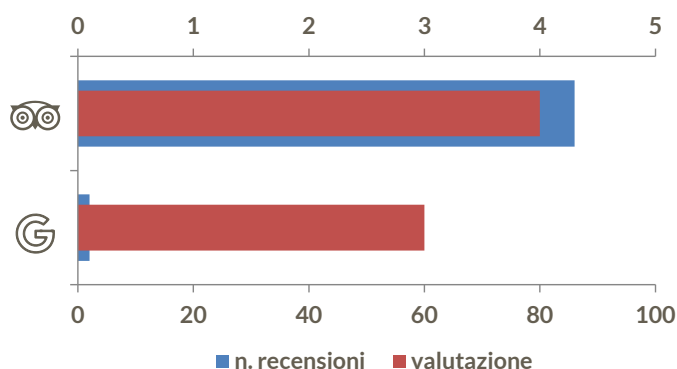
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)

Partnership

i protocolli già operativi con la Comunità Montana Basso Sebino, gli Spedali Riuniti di Brescia per attività legate all'inserimento e integrazione di persone con disagio psichico e disabili, la partecipazione al progetto "Legami" con percorsi di riabilitazione equestre

Reputazione sul web



Azienda agrituristica Le Campestre

Via Buonomini
Castel di Sasso

www.lecampestre.it

CAMPANIA - Caserta



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazioni



escursioni



osservazioni
naturalistiche



trekking



attività
didattiche



corsi

Attività agricole



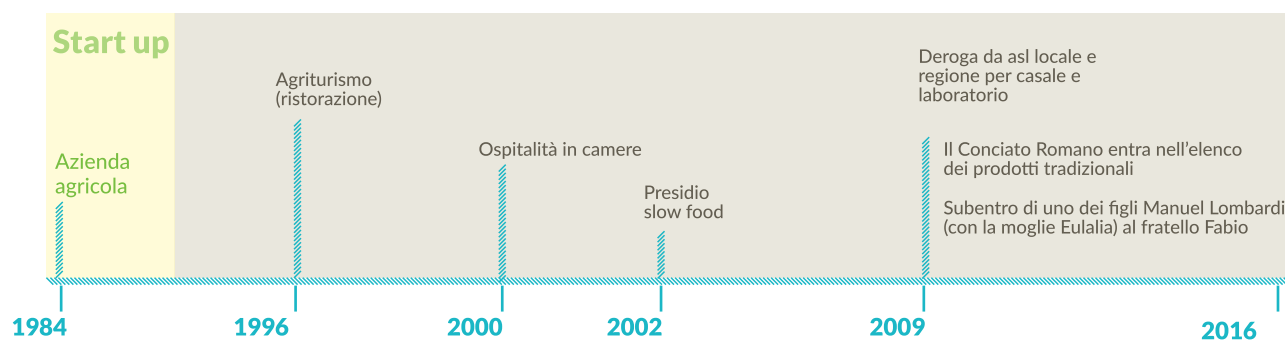
senza pesticidi

viticoltura, olivicoltura, frutticoltura, orticoltura, allevamento ovini e caprini, allevamento suini, allevamento pollame, allevamento animali da cortile, allevamento altre specie: asini

Dimensione aziendale

14 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"L'azienda è una piccola sentinella del territorio, luogo custode di antiche tradizioni di cultura e archeo-gastronomia. La nostra forza sta nella famiglia, nei suoi valori immuni al trascorrere del tempo, nelle collaborazioni con altre imprese del territorio, nella voglia di riscatto. L'agricoltura ha bisogno di "mente d'opera" non solo di manodopera, di innovazione nei canali di comunicazione (contadino 2.0 - zappa e iPad)"

Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: formaggio Conciato Romano 1.200 kg
- numero di occupati: da 7 a 10
- posti letto totali: 6
- ristorazione, numero di posti a sedere: 40 interni e 40 esterni (totale 80)
- investimenti pubblici/privati (%): 5%/95%
- produzione di formaggio Conciato Romano aumentata da 300 kg a 1.200 kg dal 2013
- 6.000 pasti

Prodotti di punta

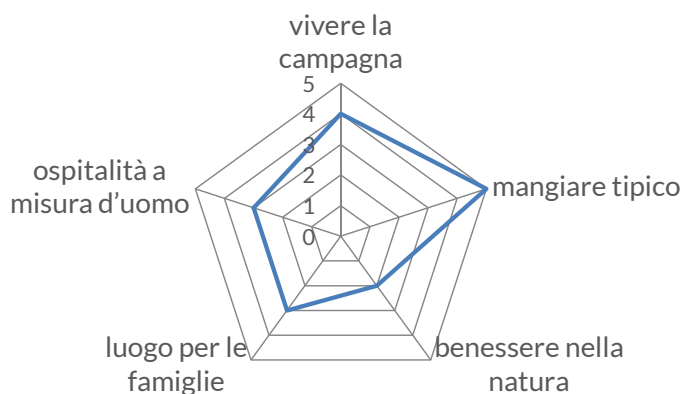


- formaggio conciato romano
- vino (vitigni Casavecchia e Pallagrello)
- olio extravergine d'oliva (varietà caiazzana)

Punti di forza

la caratterizzazione della cucina, la qualità delle materie prime, prodotti a km e "tempo zero", l'accoglienza familiare. L'unicità del prodotto Conciato Romano. La formazione delle persone. La comunicazione via web. La rete territoriale con altre imprese

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

escursioni e trekking in azienda con pastore e pecore, orto tradizionale ed erbe officinali (visita durante i pranzi per mostrare l'origine dei prodotti in tavola). Corsi di cucina, di preparazione formaggio e panificazione, recupero del Conciato Romano e dei piatti della cucina contadina, la colazione contadina degli antichi Romani.

Servizi

internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale, regionale, nazionale, estero

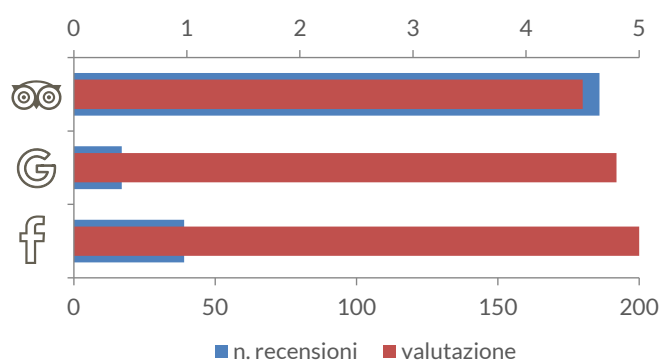
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- dettaglio – negozi specializzati
- horeca

Partnership

"Racconti di Terra", rete di produttori che lavora per un'immagine "bella e vera" del territorio, costituita da 8 produttori.
www.raccontiditerra.it

Reputazione sul web



Agriturismo Case Perrotta

Via Andronico, 2
Sant'Alfio

www.caseperrotta.it

SICILIA - Catania



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazioni



escursioni



osservazioni
naturalistiche



trekking

Attività agricole

olivicoltura, frutticoltura,
orticoltura

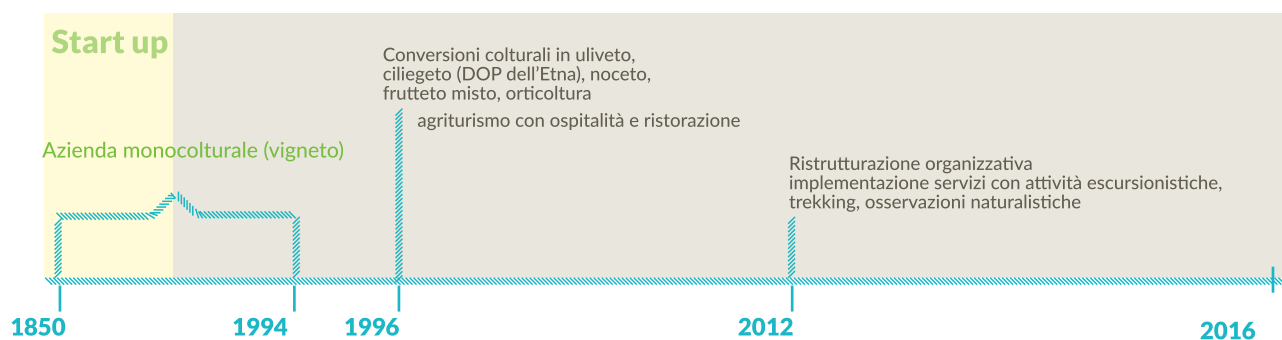


biologico

Dimensione aziendale

13 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Offrire una full immersion nella cultura, nell'atmosfera, nelle abitudini e nelle tradizioni del popolo Etneo. Rendere economicamente sostenibile un'azienda in una zona svantaggiata ma turisticamente attrattiva"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: olio extravergine d'oliva biologico 1.600 litri, ciliegie 20.000 kg
- numero di occupati : da 12 a 22
- posti letto totali: 25
- ristorazione, numero di posti a sedere: 120
- investimenti pubblici/privati (%): 100% privati
- 3.500 presenze, di cui il 58% dall'estero
- 18.000 pasti

Prodotti di punta



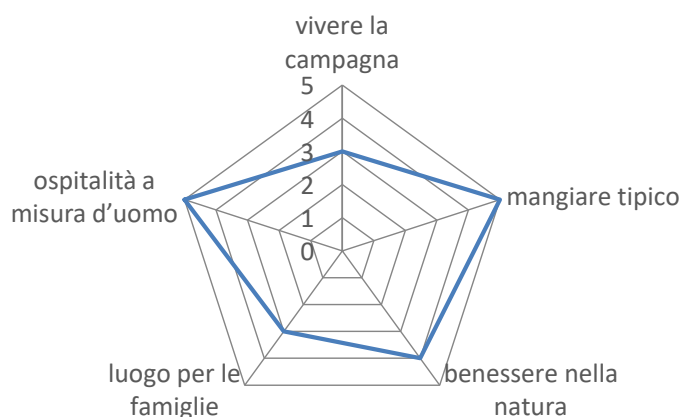
Vendita diretta

- olio extravergine d'oliva biologico
- ciliegie DOP dell'Etna
- vino IGT Terre Siciliane (Nero d'Avola e Nerello Mascalese)
- confetture Extra di Ciliegie con Miele di Zagara di Limone

Punti di forza

l'impostazione organizzativa, del tipo di ospitalità e della gastronomia, con il Territorio al centro della proposta. Il biologico. L'innovazione come atteggiamento costante. L'affinamento delle figure professionali e la cura della comunicazione sul web.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

cucina tipica e corsi di cucina, escursioni e trekking sull'Etna, pescaturismo, escursioni organizzate

Servizi

internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi, ampi spazi verdi

Mercato di riferimento

nazionale, estero

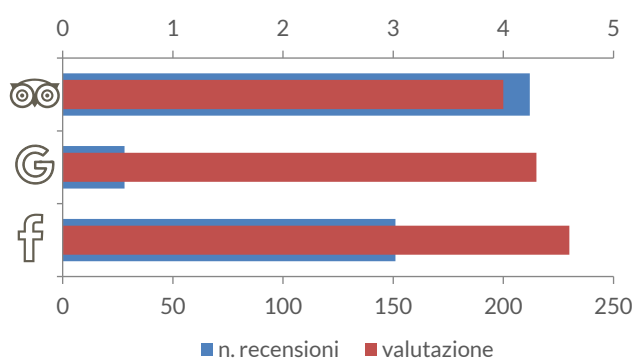
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- mercato degli agricoltori
- gruppi di acquisto solidali
- ingrosso
- dettaglio – negozi specializzati

Partnership

Strade del Vino e dei Sapori dell'Etna, di cui il responsabile è Vice-Presidente, Circolo Enofili Etnei, Slow food, Ente Parco dell'Etna.

Reputazione sul web



Azienda Agricola Costantino Mariangela

Loc. Donnantonio, Maida

www.agriturismocostantino.it

CALABRIA - Catanzaro



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazioni



trekking



attività
didattiche

Attività agricole

olivicoltura, frutticoltura,
orticoltura, cerealicoltura

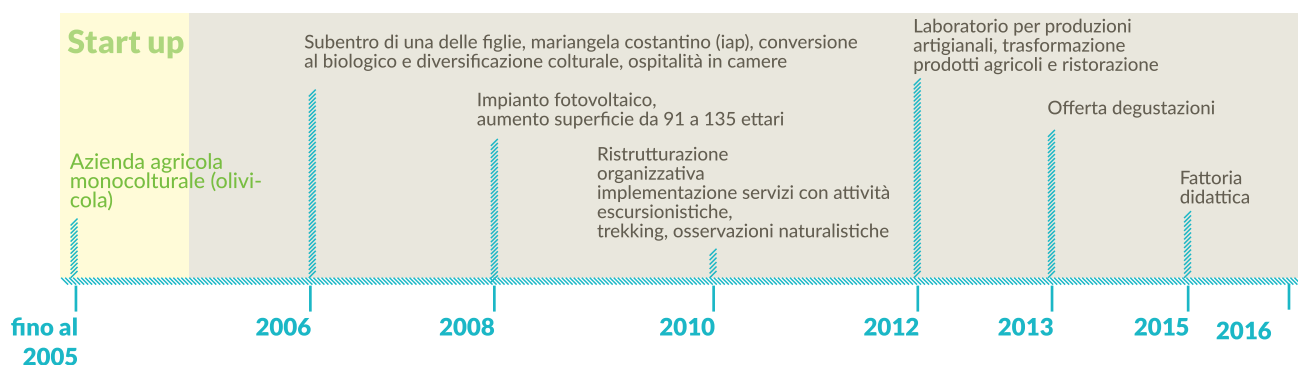


biologico

Dimensione aziendale

135 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Garantire la genuinità del cibo: stagionalità e chilometro zero; tramandare le tradizioni locali e le tipicità territoriali; preservare le risorse impiegate, i fattori produttivi, in particolar modo la natura, praticando un'agricoltura biologica, ciclica e conservativa"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: olio extra vergine di oliva biologico 10.000 litri e DOP Lametia 15.000 litri
- numero di occupati: 24
- posti letto totali: 55
- ristorazione, numero di posti a sedere: 60
- investimenti pubblici/privati (%): 30%/70%
- fatturato aziendale più che triplicato in 10 anni (2005-2015)
- oltre 1.550 arrivi, più di 6.000 pernottamenti (30% stranieri)
- oltre 13.000 pasti, 1.500 ospiti per le degustazioni e 1.000 scolari per le attività didattiche.

Prodotti di punta

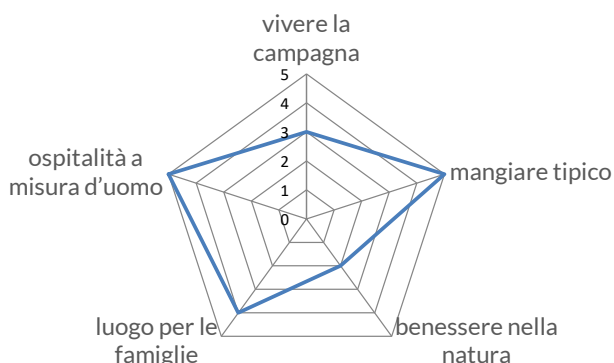


olio extra vergine di oliva biologico ed extravergine biologico Lametia DOP
confetture, marmellate,
succhi e frutta disidratata
farina e cereali

Punti di forza

la diversificazione delle attività. Le certificazioni ambientali e di origine dei prodotti e dei servizi. L'innovazione nei processi produttivi.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

degustazione prodotti tipici aziendali e territoriali, corsi di cucina, partecipazione ad attività aziendali e laboratori didattici, percorsi trekking, cycling, percorsi guidati nel bosco, orto tradizionale, giardino botanico, giornate aperte in fattoria

Servizi

piscina, biciclette, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale, regionale, nazionale, estero

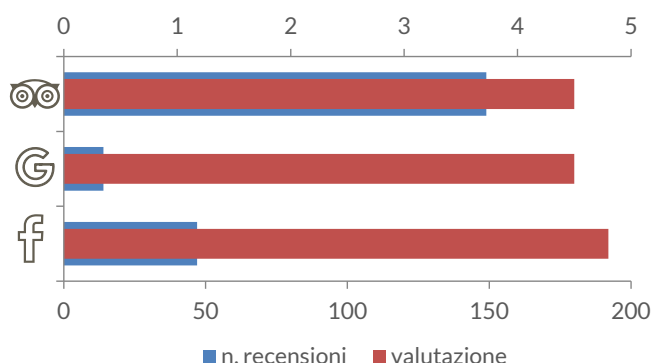
Canali di vendita dei prodotti

vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
punto vendita aziendale
mercato degli agricoltori
gruppi di acquisto solidali
ingrosso
dettaglio – negozi specializzati
e-commerce

Partnership

l'azienda è socia ed ha un ruolo attivo in Agriturismo, associazione di categoria; Xenia, rete di strutture turistiche diversificate e di servizi legati al turismo; Slow food; Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Lametia, che tutela 10 produttori di olive e olio di "Carolea"

Reputazione sul web



Azienda agricola Bagalini Roberto

Contrada Abbadetta, 33-36

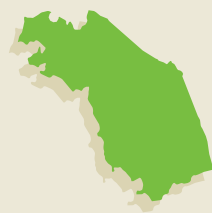
Fermo

www.aziendaagricolabagalini.it

MARCHE - Fermo



Collina, pianura



Attività



trasformazione
prodotti



attività
didattiche



attività
sociali



degustazioni

Attività agricole



biologico

olivicoltura, frutticoltura, orticoltura,
cerealicoltura, allevamento bovini da
carne, di cavalli, ovini e caprini, suini,
pollame, animali da cortile e altre
specie

Dimensione aziendale

30 ettari

Ciclo di vita aziendale - 6/10 anni - Sviluppo



La filosofia aziendale

"Un'azienda aperta al territorio con servizi per le famiglie; reti tra aziende agricole, turistiche e della ristorazione per prendersi cura insieme del territorio"

Attrattori



mare/lago



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- 142 capi bovini di razza Marchigiana
- 150 piante di olivo
- numero di occupati: 12
- 100 mq di impianto fotovoltaico (in copertura)
- investimenti pubblici/privati (%): 10%/90%
- agrinido: 16 bambini in 2 classi
- 60 agricompleanni
- 6.000 degustazioni

Prodotti di punta

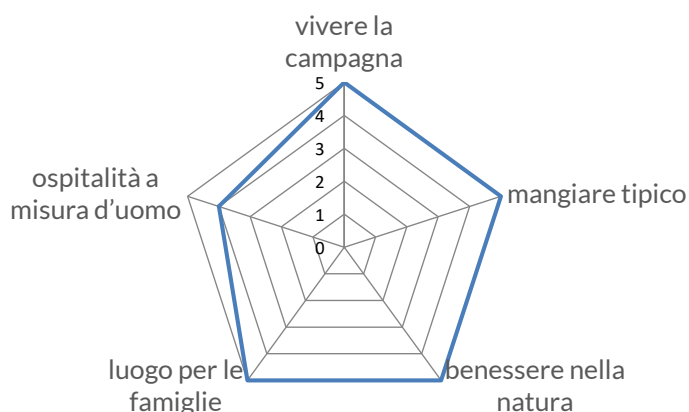


- carne fresca di razza marchigiana
- olio extra vergine d'oliva

Punti di forza

azienda peri-urbana e irrigua, vicina all'autostrada e al mare. La ricerca della qualità e la valorizzazione dell'esistente. Il fare rete con le altre imprese per lo sviluppo del territorio. Formazione e motivazione del personale.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

razze animali storiche, giornate aperte in fattoria, open day per famiglie, campi estivi, agrinido

Servizi

internet wifi, accesso disabili

Mercato di riferimento

locale

Canali di vendita dei prodotti

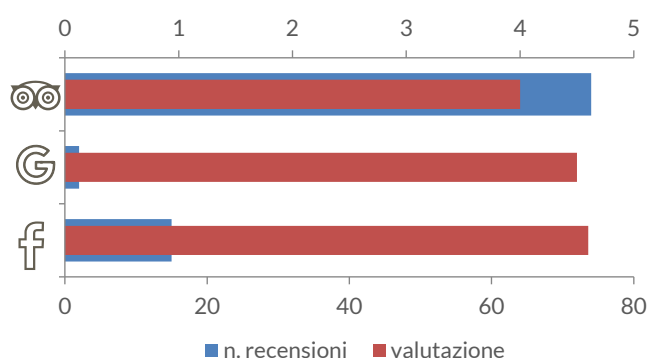
- vendita interna (fabbisogno ristorazione e degustazioni)
- punto vendita aziendale

Partnership

in rete con Fondazione Montessori, Regione Marche, Comune di Fermo (Giornate in Fattoria), con altre aziende agricole per gestire l'accoglienza.

L'agrinido Arca di Noè è un'azienda della rete Agrinido di Qualità, progetto promosso dalla Regione Marche, prima regione italiana a normare l'agrinido a livello regionale.

Reputazione sul web



Parco Rurale Altire di Polazzo

Via Fornaci, 1/A
Fogliano di Redipuglia

www.parcorurale.it

FRIULI VENEZIA GIULIA - Gorizia



Pianura



Attività



ospitalità



ristorazione



vendita
diretta



attività
didattiche



osservazioni
naturalistiche



trekking



escursioni



biciclette

Attività agricole



biologico

olivicoltura, frutticoltura, orticoltura,
cerealicoltura, allevamento bovini da
carne, di cavalli, ovini e caprini, suini,
pollame, animali da cortile e altre
specie

Dimensione aziendale

30 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Sostenibilità e basso impatto ambientale, conservazione delle caratteristiche del paesaggio rurale storico, della biodiversità, dell'habitat della "landa carsica"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 5
- posti letto totali: 24 + 20 piazzole agri-campeggio
- ristorazione, numero di posti a sedere: 60
- investimenti pubblici/privati (%): 10%/90%
- 2.900 pernottamenti
- 3.500 pasti
- 1.500 studenti per l'attività didattica, 250 presenze per le settimane verdi
- 3.500 presenze alle attività didattiche per famiglie

Prodotti di punta

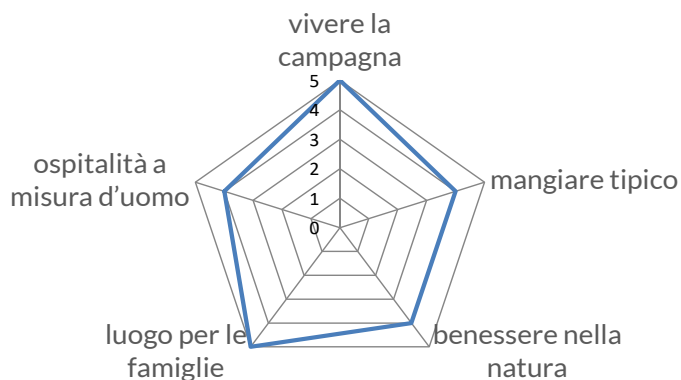


- carni "Grass Fed" ottenute da animali allevati su pascoli biologici tutto l'anno
- trasformati a base di carne (sughi, insaccati)

Punti di forza

la collocazione dell'azienda all'interno di una zona naturale protetta (sito Natura 2000). La politica aziendale a salvaguardia e tutela dell'ambiente (certificazione Ecolabel).

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

visita in agribus elettrico all'interno del parco, escursioni guidate e trekking a piedi, in bicicletta e someggiato nel territorio del Carso, escursioni lungo camminamenti e trinceramenti della prima guerra mondiale, eco-centro vacanza con organizzazione di settimane verdi per bambini

Servizi

piscina, biciclette, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale

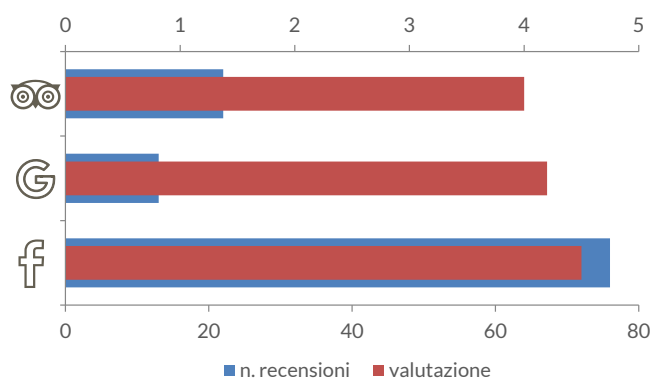
Canali di vendita dei prodotti

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Gruppi di acquisto solidali
- E-commerce

Partnership

Rete Natura 2000 per preservare la natura praticando agricoltura sostenibile, collaborazione con altre aziende agricole, strutture turistiche ed operatori del territorio

Reputazione sul web



Azienda Agritouristica L'Orto di Lucania

Contrada Dogana - S.P.175 Km 13,2
Montescaglioso

www.ortodilucania.it

BASILICATA - Matera



Pianura



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazioni



escursionismo



trekking



mountain bike



corsi di cucina



sport

Attività agricole

olivicoltura, orticoltura,
cerealicoltura

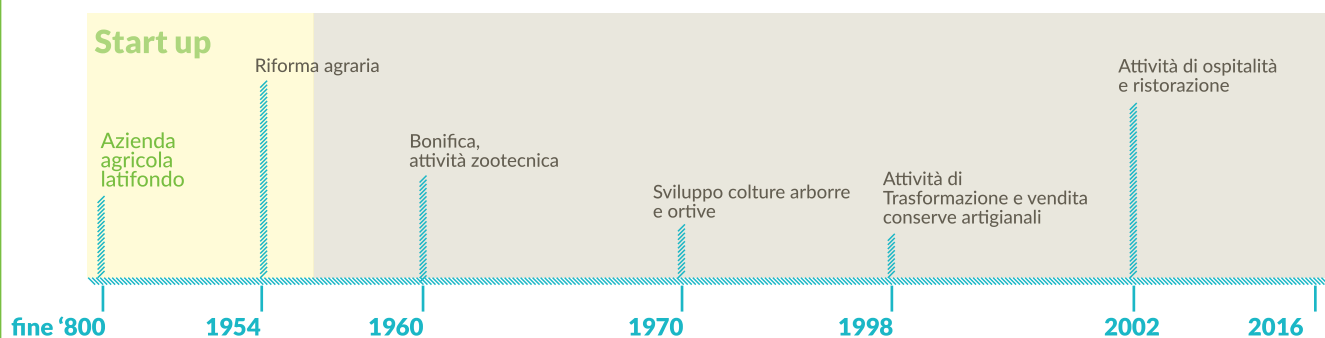


integrato

Dimensione aziendale

40 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Offrire agli ospiti l'occasione di vivere una parte del proprio tempo in campagna con la riacquisizione dei suoi tempi, dei suoi colori e odori, delle piante, dei gusti specifici delle sue tante cucine, senza privarsi dei confort"

Attrattori



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: olio extravergine d'oliva: 3.000 litri, conserve (carciofini, pomodori essiccati al sole, melanzane, melanzane rosse, passata pomodoro) 4.000 vasetti
- numero di occupati : da 8 a 23
- posti letto totali: 36
- ristorazione, numero di posti a sedere: 60
- investimenti pubblici/privati (%): 40%/60%
- oltre 5.000 pasti
- 2.000 pernottamenti

Prodotti di punta

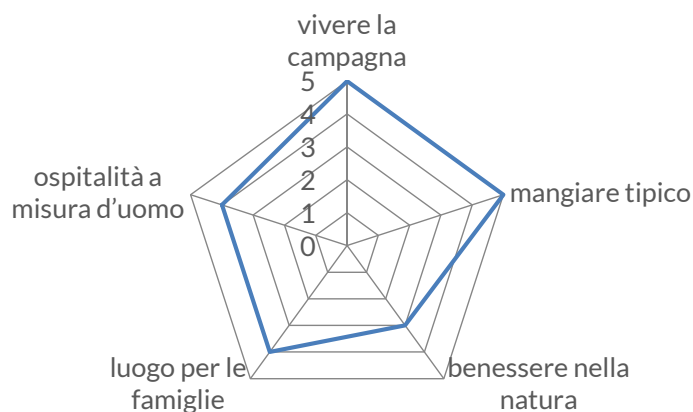


- olio extra vergine di oliva
- conserve di pomodori essiccati al sole, carciofini, melanzane e melanzane rosse

Punti di forza

la vicinanza a Matera, la cura e la bellezza della campagna, la familiarità dell'accoglienza, la genuinità dei prodotti.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

cucina con menù tradizionali rivisitati, corsi di cucina (preparazione della pasta "le mani in pasta"), escursioni a piedi e in bicicletta, trekking nei sentieri aziendali, possibilità di assistere alle attività agricole

Servizi

piscina, biciclette, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

regionale, nazionale, estero

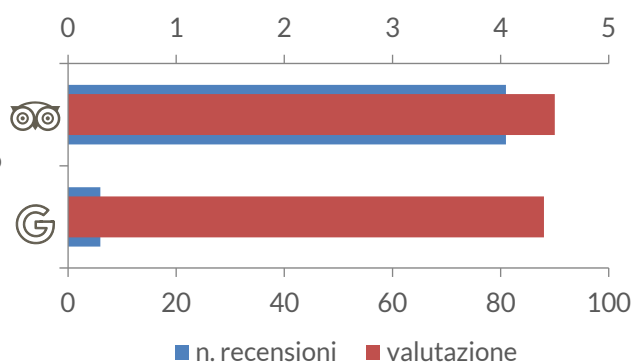
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- dettaglio - negozi specializzati
- horeca
- e-commerce

Partnership

iniziative ed attività del GAL Bradanica

Reputazione sul web



Parco Donnortei

Loc. Donnortei - S.L. Via Sant'antonio 46
Fonni

www.agriturismodonnortei.com

SARDEGNA - Nuoro



Montagna



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazioni



escursionismo
trekking



osservazioni
naturalistiche



mountain bike



attività
didattiche



sport

Attività agricole

orticoltura, cerealicoltura, apicoltura,
allevamento cavalli, allevamento
ovini, allevamento suini, allevamento
altre specie: daini, cervi, mufloni

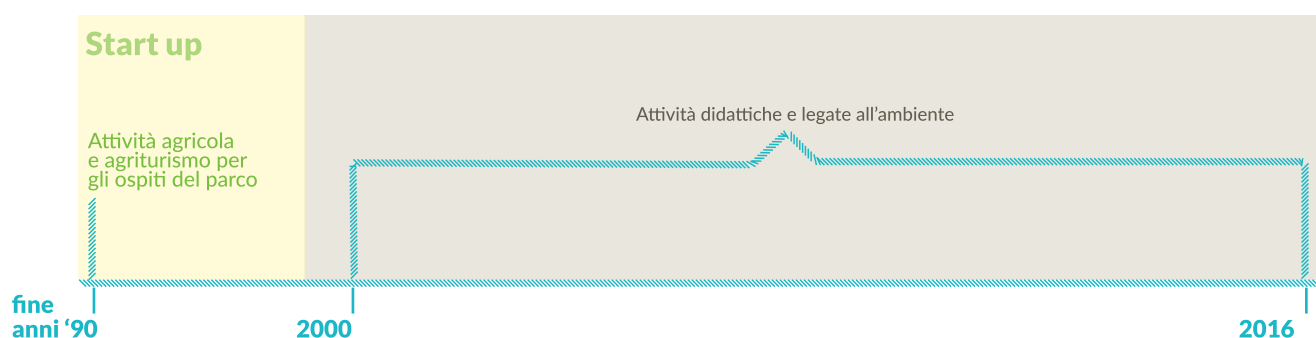


senza
pesticidi

Dimensione aziendale

170 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"La capacità di porre come fulcro di interesse l'ambiente facendo ruotare intorno a questo concetto tutte le altre caratteristiche aziendali classiche. L'ambiente naturale è al centro della nostra offerta ed è protagonista delle nostre scelte. Tutto quello che abbiamo costruito lo abbiamo fatto per valorizzare l'ambiente naturale e nel suo pieno rispetto"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: > 5
- posti letto totali: 25
- piazzole agriturismo: 8
- ristorazione, numero di posti a sedere: 80
- investimenti pubblici/privati (%): 10%/90%
- 15.000 pasti offerti
- 10.000 ospiti di cui 3.000 ospiti stranieri (ambientalisti, ricercatori flora e fauna, studenti, ciclisti, motociclisti, famiglie)
- 5.000 bambini (scuole)

Prodotti di punta



- formaggi
- carni di suino, di cinghiale, di daino e di cervo

Punti di forza

diversificazione, integrazione dell'allevamento con animali selvatici. Le risorse ambientali, archeologiche e territoriali. La formazione e la professionalità del personale, degli operatori didattici e del settore ambientale, turistico, enogastronomico

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

escursioni e trekking a piedi, a cavallo, in bicicletta, percorsi guidati nel bosco, orto tradizionale ed erbe officinali, razze animali storiche, giornate aperte in fattoria, campi estivi, museo del prodotto e della civiltà, percorso aereo didattico

Servizi

piscina, maneggio, biciclette, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

nazionale, estero

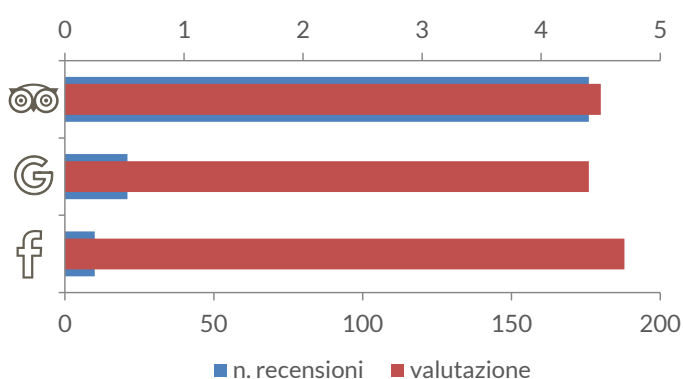
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- dettaglio - negozi specializzati
- horeca
- e-commerce

Partnership

azienda associata a Terranostra, associazione di categoria, MID SARDINIA, rete con il Museo della Cultura Pastorale, convenzioni e accordi con Comuni, Regione, Provincia, Università, Comunità montana, Gal e associazioni culturali

Reputazione sul web



La Quercia Verde

Strada Visconti, 868

Alseno

www.laquerciaverde.it

EMILIA ROMAGNA - Piacenza



Collina



Attività



ristorazione



trasformazione
prodotti



attività
didattiche



attività
sociali



degustazioni



escursionismo
trekking



osservazioni
naturalistiche

Attività agricole



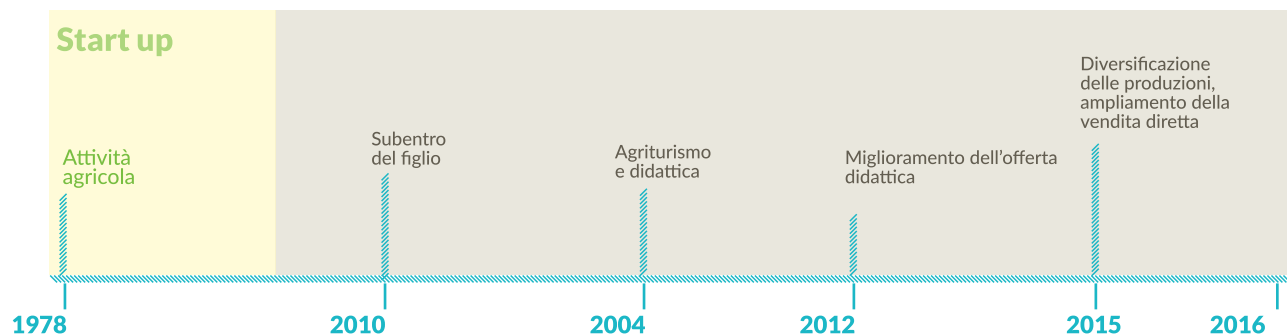
integrato

viticoltura, frutticoltura, cereali-
coltura, allevamenti bovini da carne,
allevamento cavalli, allevamento pol-
lame, allevamento animali da cortile

Dimensione aziendale

25 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"L'innovazione è tornare a "fare insieme", che un tempo era della campagna. Uscendo da logiche di protagonismo ed entrando in logiche di sistema, basate sul dialogo tra imprese, per costruire un'offerta migliore"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 1
- ristorazione, numero di posti a sedere: 60
- investimenti pubblici/privati (%): 10%/90%
- 2.400 pasti
- oltre 2.000 presenze per le visite didattiche

Prodotti di punta



- vini Malvasia, Ortrugo, Barbera, Bonarda, Gutturino

Punti di forza

la professionalità, la qualità, la fiducia e la buona reputazione. Fare sinergia e mettere a sistema le diverse attività dell'azienda. La collaborazione tra aziende attraverso la creazione di reti nel territorio.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

escursioni e trekking a piedi, a cavallo, in bicicletta, percorsi guidati nel bosco, giornate aperte in fattoria, campi estivi, sentieri natura e didattici attrezzati, allevamento didattico

Servizi

piscina, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale

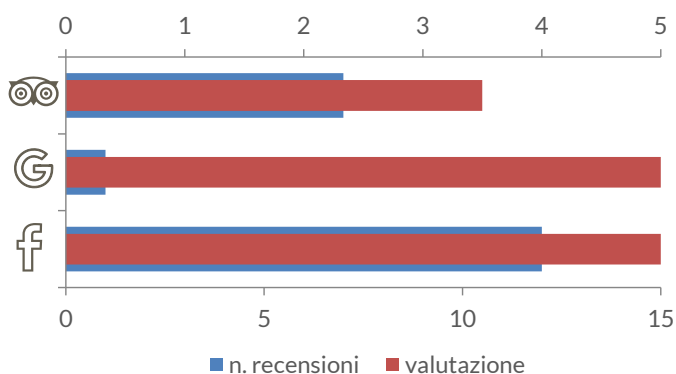
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- gruppi di acquisto solidali

Partnership

in costituzione una rete di impresa con altre 13 aziende agricole del territorio, volta a potenziare l'offerta di servizi, la produzione congiunta, la vendita di prodotti e la promozione.

Reputazione sul web



Agrileisuretime

Loc. Terraia 47A

Spoletto

www.agrileisuretime.com

UMBRIA - Perugia



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



trekking



mountain bike



attività
didattiche



attività
sociali



corsi



sport

Attività agricole

viticoltura, olivicoltura, orticoltura,
allevamenti ovini e caprini, animali
da cortile

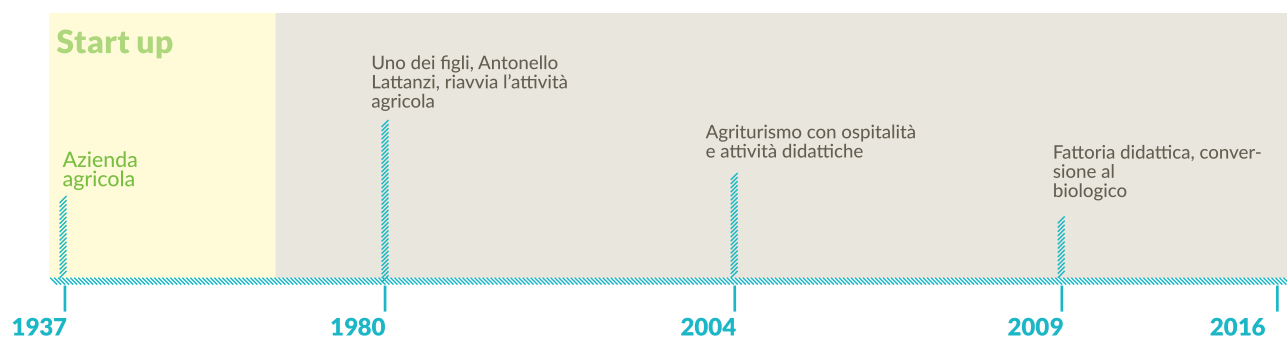


biologico

Dimensione aziendale

19 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Utilizzare la campagna per trasmettere cultura e valorizzare la dimensione familiare dell'accoglienza e della costruzione di relazioni"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: da 3 a 14
- posti letto totali: 24
- ristorazione, numero di posti a sedere: 48
- investimenti pubblici/privati (%): 20%/80%
- oltre 80 bambini/settimana per i mesi estivi
- 180 soci-fruitori dei campi di beach volley

Prodotti di punta



- olio extra vergine di oliva

Punti di forza

la gestione familiare, l'accoglienza ed il rapporto personale con gli ospiti, fondato sulla credibilità e sulla genuinità della relazione

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

giornate aperte in fattoria, campi estivi, attività sportive in azienda: beach volley, nordic walking

Servizi

piscina, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale

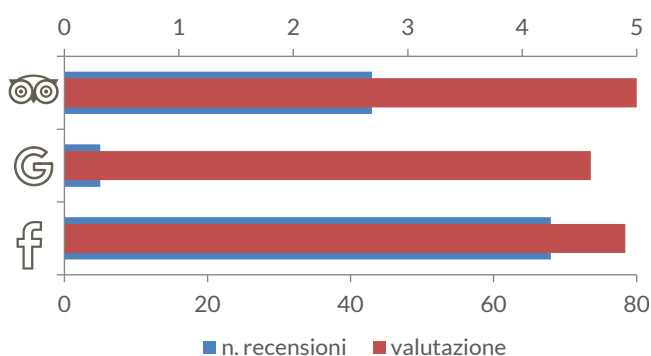
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- gruppi di acquisto solidali

Partnership

rete con altre aziende del territorio, adesione al circuito Fattorie didattiche di Spoleto, adesione al progetto Dreams at work (rete nazionale di 250 fattorie didattiche della CIA), adesione alla rete nazionale delle Fattorie sportive (FIDAL Federazione Italiana Di Atletica Leggera/CIA), associato alla UISP (Unione Italiana Sport Per tutti), associazione BVC Spoleto (beach volley Spoleto)

Reputazione sul web



Azienda Agricola Il Poggio

Loc. Il Poggio

S. Casciano Dei Bagni

www.ilpoggio.net

www.aziendagricolailpoggio.it

TOSCANA - Siena



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



equitazione



trekking



degustazioni

Attività agricole

viticoltura, olivicoltura, orticoltura,
cerealicoltura, allevamento cavalli,
allevamento suini, allevamento pol-
lame

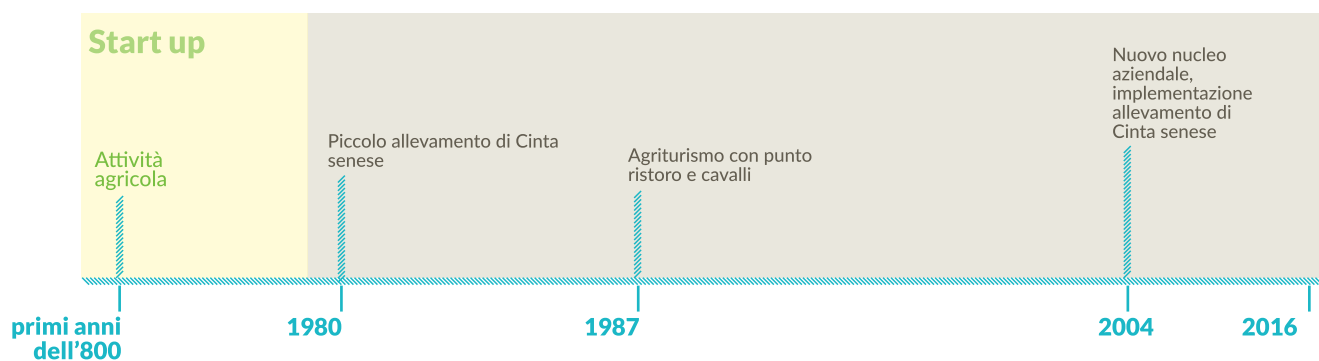


biologico

Dimensione aziendale

100 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"La nostra realtà è un mix di tradizione, innovazione e tecnologia"

Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- 400 capi di Cinta senese di cui 35 riproduttori
- 40 quintali di olio extravergine di olive
- 110 ettolitri di vino
- numero di occupati: 25
- posti letto totali: 70
- ristorazione, numero di posti a sedere: 70

Prodotti di punta

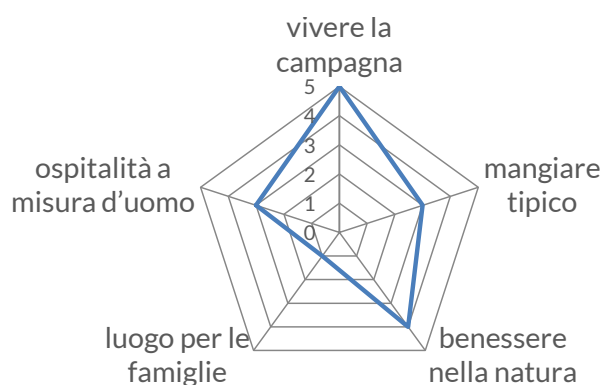


- olio extra vergine di oliva
- prosciutto di Cinta senese

Punti di forza

la professionalità, la qualità, la fiducia e la buona reputazione. Fare sinergia e mettere a sistema le diverse attività dell'azienda. La collaborazione tra aziende attraverso la creazione di reti nel territorio.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

attività di avvicinamento al cavallo per adulti e bambini, escursioni e trekking a piedi, a cavallo, in bicicletta, orto tradizionale ed erbe officinali, razze animali storiche

Servizi

piscina, maneggio, internet wifi, accesso disabili

Mercato di riferimento

locale, nazionale

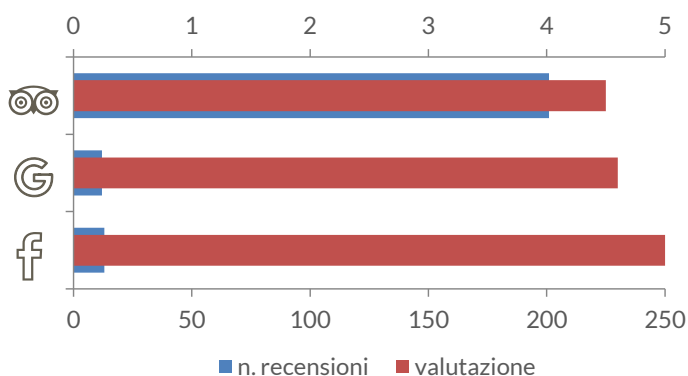
Canali di vendita dei prodotti

- ristoranti
- punto vendita aziendale "la dispensa di Mafalda"
- dettaglio - negozi specializzati

Partnership

l'azienda è tra i soci fondatori del Consorzio Terre e Terme di San Casciano, che raggruppa attività agrituristiche, turistiche, artigianali e commerciali di eccellenza del territorio; ha partecipato attivamente alla costruzione della rete dei percorsi a cavallo (in collaborazione con il Comune), del percorso dei borghi e della viabilità storica.

Reputazione sul web



Dalaip dei Pape

Loc. Dalaibi s/n
Primiero, Tonadico

www.agriturdalaip.it

TRENTINO-ALTO ADIGE - Trento



Montagna



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



attività
didattiche



attività
sociali

Attività agricole

frutticoltura, orticoltura, allevamento bovini da carne, allevamento suini, allevamento animali da cortile, allevamento altre specie (asini)

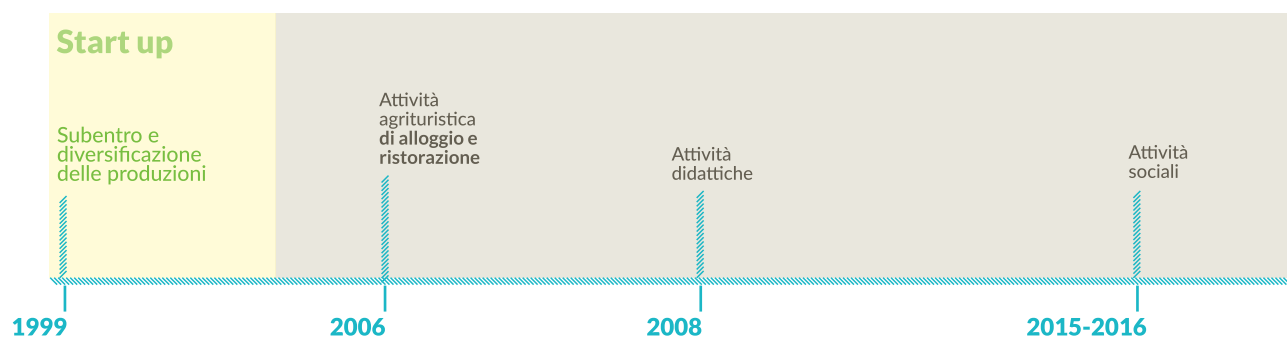


biologico
e integrato

Dimensione aziendale

13 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"L'azienda agricola multifunzionale può rappresentare una via preferenziale per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente, contribuendo a migliorare la qualità della vita. Una crescita intelligente, sostenibile, inclusiva"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 6
- posti letto totali: 13
- ristorazione, numero di posti a sedere: 40
- investimenti pubblici/privati (%): 25%/75%
- 3.500 pasti
- oltre 1.800 presenze

Prodotti di punta

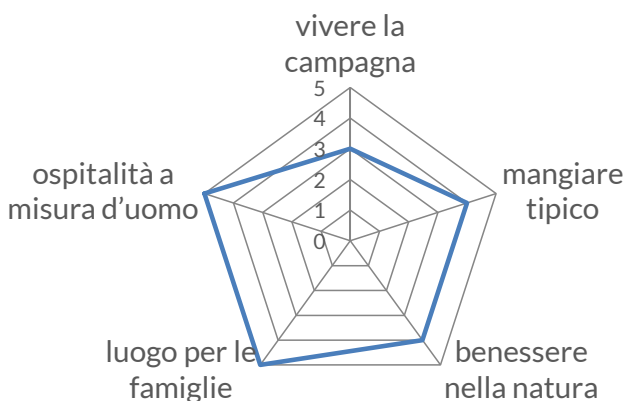


- confetture e succhi
- creme per il corpo

Punti di forza

l'organizzazione familiare e la suddivisione dei ruoli; la sinergia tra le diverse attività aziendali. Le relazioni con altri soggetti che operano sul territorio in ambito turistico

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

escursioni a dorso d'asino con degustazione di prodotti aziendali nel Parco Naturale di Paneveggio, percorsi aziendali alla scoperta delle attività agricole, attività riabilitative con onoterapia

Servizi

biciclette, accesso disabili

Mercato di riferimento

locale, regionale, nazionale

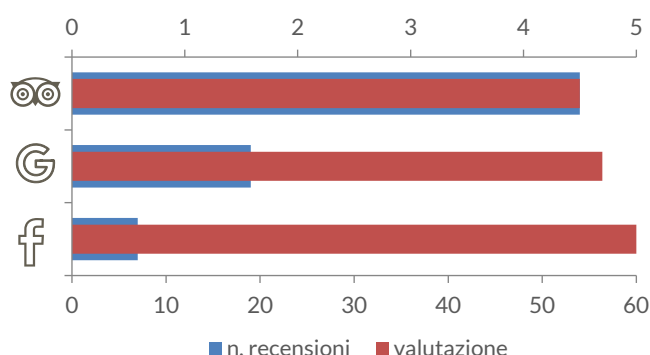
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- mercato degli agricoltori
- ingrosso
- dettaglio – negozi specializzati
- e-commerce

Partnership

gli accordi con l'Apt e l'Ente Parco di Paneveggio; la partecipazione alla rete Green Way; rete aziende di Campagna Amica per la vendita diretta

Reputazione sul web



Il Frutto permesso, cooperativa agricola

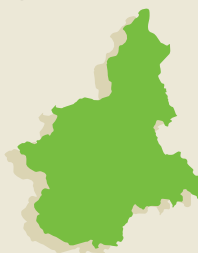
Via del Vernè 16
Bibiana

www.fruttopermesso.com

PIEMONTE - Torino



Montagna



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazione



osservazioni
naturalistiche



attività
didattiche



attività
sociali



corsi

Attività agricole

viticoltura, frutticoltura, orticoltura,
cerealicoltura, apicoltura, alleva-
mento di bovini da carne, di cavalli,
ovini e caprini, suini, pollame, animali
da cortile

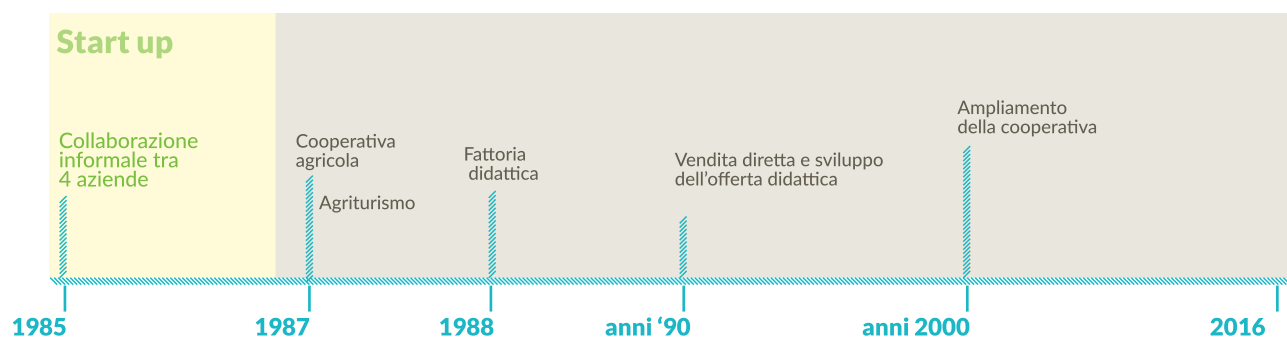


biologico

Dimensione aziendale

100 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Biologico, biodiversità, educazione, territorio e prima di tutto essere e rimanere un insieme di contadini. Dalla trasformazione alimentare alla ristorazione, dall'ospitalità all'animazione culturale, il Frutto Permessò è per prima cosa un insieme di contadini"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- 15 aziende agricole, 3 punti vendita, 4 aziende agrituristiche
- numero di occupati: 10
- posti letto totali: 35
- ristorazione, numero di posti a sedere: 100
- investimenti pubblici/privati (%): 45%/55%
- circa 10.000 presenze per la fattoria didattica
- circa 250 pasti per 50 settimane ristorazione agriturismo

Prodotti di punta



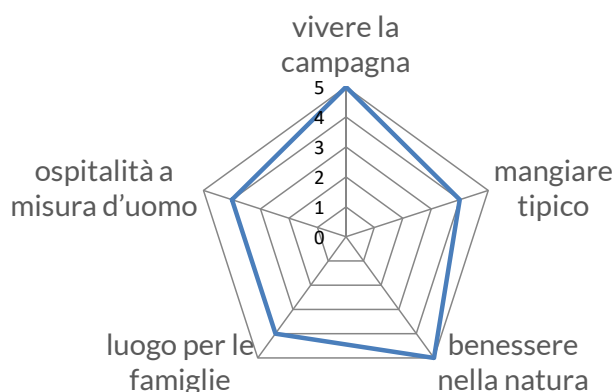
Vendita diretta

- formaggio della Val Pellice
- "Sarass del Fen" ricotta stagionata
- vitelli di razza Fassone Piemontese
- mele e pere piemontesi (la Grigia di Torriana, la Runse, Martin Sec)
- mais da polenta (Pignulet)

Punti di forza

biodiversità e biologico; cura dei soci e soprattutto dei giovani. Credere (attuandolo) nel "ciclo chiuso": dai pascoli ai formaggi, dai cereali ai salumi, dai frutteti e dagli orti fino al barattolo, dalla terra alla tavola.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

razze animali storiche, cultivar antiche, giornate aperte in fattoria, campi estivi, corsi di cucina, corsi di formazione/informazione per i soci e i cittadini

Servizi

piscina, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

nazionale, estero

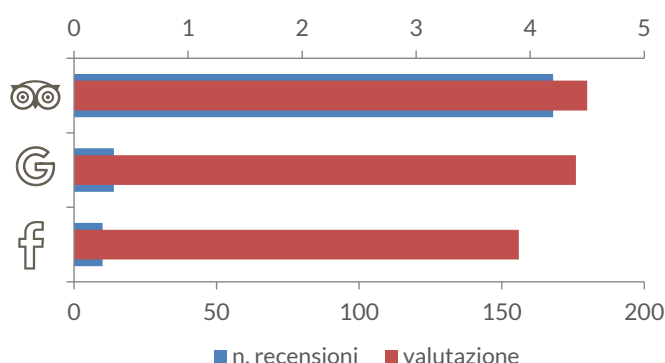
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- ingrosso
- dettaglio - negozi specializzati

Partnership

"rete solidaristica", collaborazione con circa 400 agricoltori piemontesi per la trasformazione dei loro prodotti, Slow Food, adesione alla rete di Torino - Forum della capitale del cibo.

Reputazione sul web



Tirtha

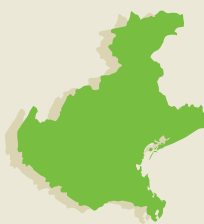
via Tremolè, 18
Pescantina

www.agriturismotirtha.it

VENETO - Verona



Pianura



Attività



ospitalità



ristorazione



attività
didattiche e
culturali



attività
sociali



corsi

Attività agricole

viticoltura, olivicoltura, frutticoltura,
orticoltura, cerealicoltura, apicoltura,
allevamento cavalli, allevamento
animali da cortile



biologico

Dimensione aziendale

19,5 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"Tirtha è un bio agriturismo che si pone come anello di congiunzione tra la terra, la società e la persona. Una sana produzione agricola è alla base delle nostre proposte per una corretta alimentazione e uno stile di vita innovativo ed etico, in armonia dal punto di vista fisico e mentale, spirituale e sociale"

Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 1
- posti letto totali: 16
- ristorazione, numero di posti a sedere: 50
- investimenti pubblici/privati (%): 10%/90%
- 200 arrivi e 800 presenze per attività culturali, didattiche, sociali

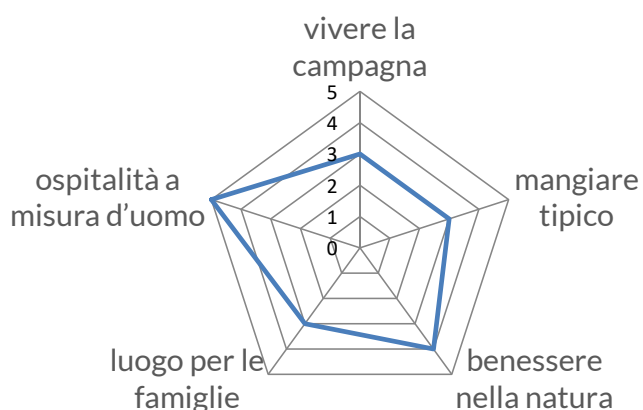
Prodotti di punta

- ortaggi biologici

Punti di forza

la pace e la tranquillità dei luoghi, la possibilità di accesso per i disabili in tutti gli spazi, le strutture e le attività aziendali; la particolare attenzione al benessere personale e all'ambiente.

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

attività didattica e culturale con l'organizzazione di corsi per lo sviluppo del potenziale personale e seminari sui metodi di riabilitazione; affidamento di appezzamenti di terreno per la coltivazione di ortaggi biologici

Servizi

internet wifi, accesso disabili

Mercato di riferimento

nazionale, estero

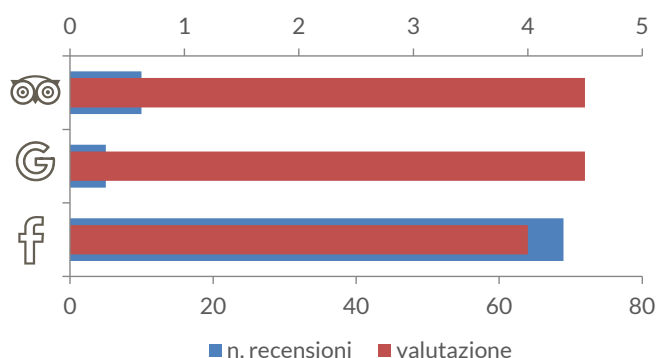
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)

Partnership

collaborazioni con diverse associazioni locali per la tutela dell'ambiente e della qualità di vita fra cui Casa Nazareth per l'apario sociale

Reputazione sul web



Agriturismo Poggio Nebbia Casale e Fattoria

S.S. Aurelia km 84.100

Loc. La Farnesiana - Tarquinia

www.poggionebbia.it

LAZIO - Viterbo



Collina



Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



equitazione



escursionismo
trekking



sport

Attività agricole

viticoltura, olivicoltura, orticoltura,
allevamenti ovini e caprini, animali
da cortile

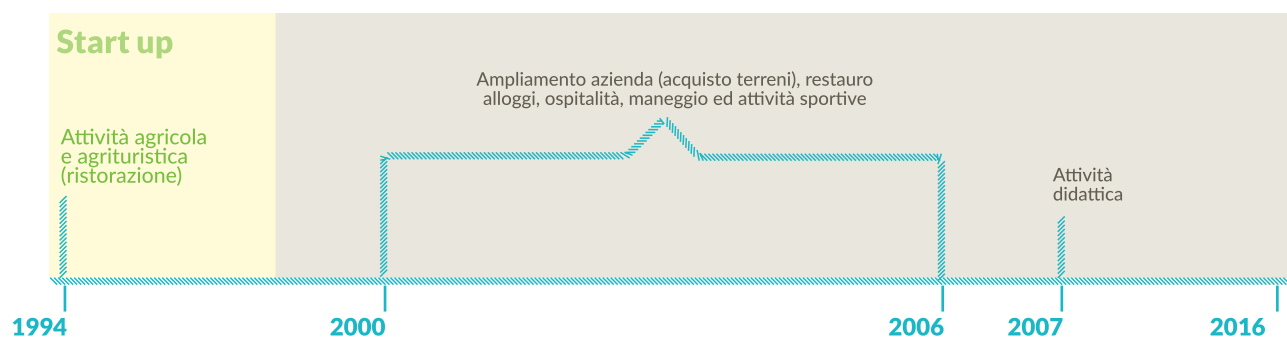


convenzionale
(La Fattoria),
biologico
(Il Casale)

Dimensione aziendale

estensione totale 60 ettari in due poderi dislocati:
Casale 8 ha e Fattoria 52 ha

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



La filosofia aziendale

"L'agricoltura come vera risorsa dell'economia - rurale - italiana. Identità culturale legata al territorio e tradizioni agricole. Stretta connessione tra agricoltura e turismo. Cooperazione e collaborazione tra aziende del territorio."

Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: olio extravergine d'oliva 60 quintali, uva San Giovese 130 quintali
- numero di occupati: 15
- posti letto totali: 44 (14 il Casale e 30 la Fattoria)
- ristorazione, numero di posti a sedere: 94 (14 il Casale e 80 la Fattoria)
- investimenti pubblici/privati (%): 2%/98%
- oltre 18.000 pasti
- oltre 5.000 presenze (di cui 70% ospiti stranieri, +300% negli ultimi 3 anni)

Prodotti di punta

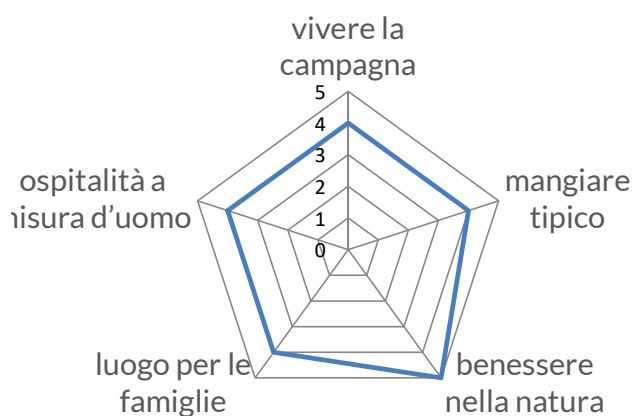


- olio extra vergine di oliva
- vino
- confetture

Punti di forza

la qualità del servizio e la cura dei dettagli. La cucina tipica. La diversificazione e l'offerta di attività sportive. Il paesaggio e la vicinanza ai siti archeologici. Le collaborazioni con altre aziende del territorio e tra familiari e dipendenti

L'esperienza in agriturismo



Attività caratteristiche

passeggiate a cavallo, escursioni a piedi, bici, moto enduro, attività didattiche per scuole e famiglie, escursioni e trekking, in programma piccola spa

Servizi

piscina, maneggio, biciclette, internet wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

locale, regionale, nazionale, estero (spedizioni prodotti agli ospiti)

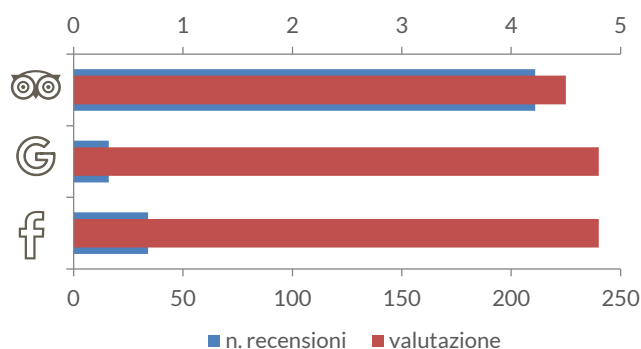
Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale

Partnership

Rete di imprese: Terre delle Farnesiana, 3 aziende agricole e 2 aziende agrituristiche. La collaborazione si concretizza nell'integrazione di competenze e mezzi per le attività sportive e nello scambio di prodotti. La rete di imprese rappresenta l'evoluzione dell'Associazione Terre della Farnesiana, nata 15 anni fa.

Reputazione sul web



Azienda Montana Odro

Valle Verzasca, 6632

Vogorno, Canton Ticino Svizzera

www.odro.ch

SVIZZERA - Canton Ticino



Montagna



Odro nasce dal restauro di un vecchio alpeggio, di 9 caschine, abbandonato negli anni '50, a 1.240 metri slm. Senza accesso stradale, si raggiunge attraverso un sentiero segnalato Vogorno-Bardüghè (ca. 2 ore), o con un servizio di trasporto in elicottero. Azienda biologica di 9 ettari, con allevamento di capre, trasformazione e vendita diretta di latte, formaggio e ricotta. Jean Louis e Cristiane Villars vivono in azienda, la conducono con l'aiuto in forma volontaria di 2 persone, che durante la stagione del fieno selvatico diventano 12.

Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazione



escursionismo



osservazioni
naturalistiche



trekking

Attività agricole

orticoltura, allevamento di capre
"Nera verzasca", animali da cortile,
asini

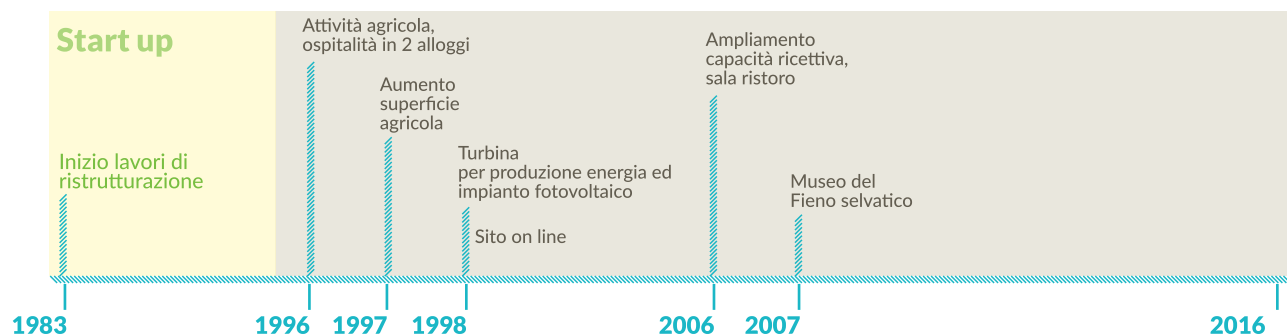


biologico

Dimensione aziendale

9 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



Attrattori



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- quantità prodotti principali: 350 kg di formaggio di capra
- numero di occupati: 2 (+ 12 volontari)
- posti letto totali: 26
- ristorazione, numero di posti a sedere: 20
- investimenti pubblici/privati (%): 100% privati
- oltre 1000 pernottamenti; 250 arrivi
- oltre 250 pasti

Prodotti di punta



- latte
- formaggio
- ricotta
- salame di capra

Attività caratteristiche

escursioni e trekking a piedi, orto tradizionale ed erbe officinali spontanee, razze animali storiche: capra nera verzasca

Servizi

internet wifi

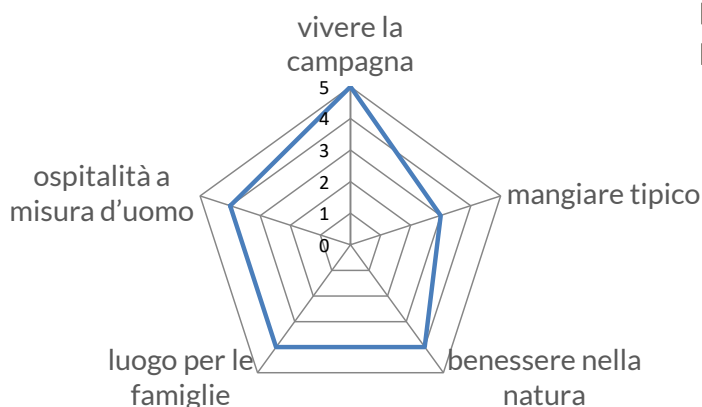
Mercato di riferimento

locale, regionale

Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- dettaglio – negozi specializzati

L'esperienza in agriturismo



Punti di forza

la natura incontaminata, la semplicità, il silenzio, l'accoglienza familiare e il rapporto umano

La filosofia aziendale

"La natura, la tranquillità, le nostre cascine, i nostri animali, noi... la semplicità della vita in montagna"

Les Amanins

Centre agroécologique

Les Rouins – 26400

La roche sur grane

www.lesamanins.com

FRANCIA - Rodano-Alpi



Collina



Les Amanins è un centro agroecologico, un luogo semplice che fonde produzione agricola, ospitalità ed educazione. Su 55 ettari, un gruppo di 20 persone realizza un progetto di divulgazione di pratiche ecologiche attraverso 3 forme di autonomia: “autonomia alimentare” (azienda agricola in pluricoltura-allevamento); “autonomia delle costruzioni” (uso di materiali naturali); “autonomia economica” (il funzionamento del luogo è interamente finanziato dall’ospitalità e dalla divulgazione). La divulgazione di pratiche agroecologiche è effettuata tramite ospitalità di bambini scolarizzati (Scuola elementare del Colibri), l’organizzazione di corsi, soggiorni vacanza per famiglie, formazione ed accoglienza di gruppi (seminari, riunioni, ecc).

Attività



ospitalità



ristorazione



attività
didattiche



corsi

Attività agricole

orticoltura, frutticoltura, allevamento bovino, ovino, suino, pollame, cereali

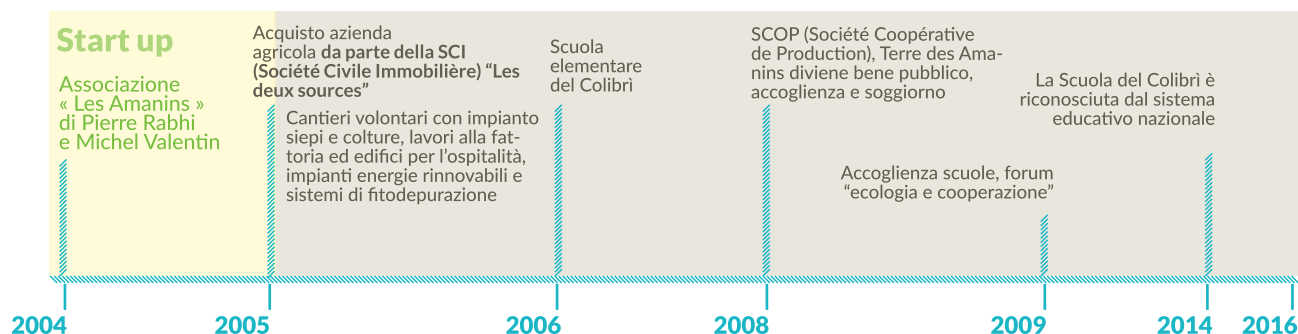


agroecologia
agricoltura biologica
con varie tecniche
(biodinamico,
permacultura)

Dimensione aziendale

55 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 20
- posti letto totali: 83
- ristorazione, numero di posti a sedere: 120
- investimenti pubblici/privati (%) : 100% privati

Prodotti di punta

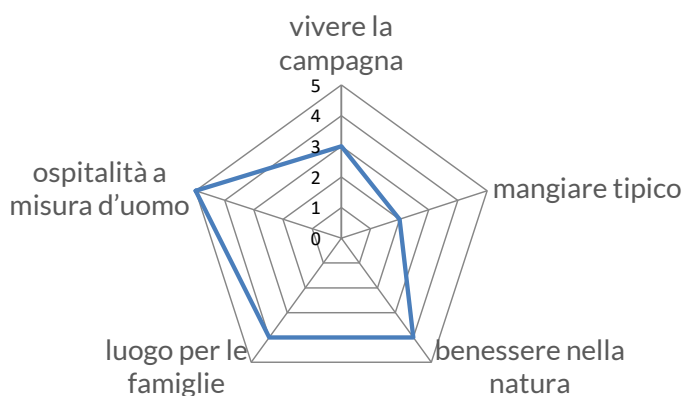


- legumi
- frutta
- cereali, farine, pane
- lattiero-caseari
- carne

Punti di forza

il rispetto del ciclo della vita, autonomia alimentare al 90% circa con la produzione media di 100 pasti al giorno

L'esperienza in agriturismo



La filosofia aziendale

“L'obiettivo della produzione agricola è nutrire le persone ospitate nel centro, alla ricerca della maggiore autonomia alimentare possibile. L'obiettivo più grande è cercare di rispondere alla doppia domanda: “che pianeta lasceremo ai nostri bambini?” e “che bambini lasceremo al nostro pianeta?”

Attività caratteristiche

soggiorni vacanza in azienda agroecologica, alloggi in bioedilizia, cibo “dal campo alla tavola”, corsi e laboratori di divulgazione pratiche agricole, stage di formazione e seminari

Servizi

ristorazione, corsi, conferenze, eventi, infrastrutture ecologiche

Mercato di riferimento

nazionale, estero

Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale

Partnership

l'azienda è in rete con tutte le strutture collegate alla figura ed alle iniziative di Pierre Rabhi (Terre&Humanisme, Mouvement Colibris, Kaizen Magasin)

Homestead KLIUKAI

Kliukai village No. 5
Moletai region LT 33019

www.kliukai.lt

LITUANIA - Moletai



Collina



La fattoria è ubicata sulla cima di una collina ed a fianco del grande specchio d'acqua che la caratterizza, offre un'accoglienza rurale genuina e familiare, incentrata sulla possibilità di godere della bellezza della natura, semplicemente riposandosi o dedicandosi ad attività all'aria aperta, in assoluta libertà. Bird-watchers, escursionisti e pescatori trovano qui l'ambiente ideale per le proprie attività.

Attività



ospitalità



escursionismo



corsi



osservazioni
naturalistiche

Attività agricole

orticoltura, frutticoltura, allevamen-
to di pesci per pesca sportiva

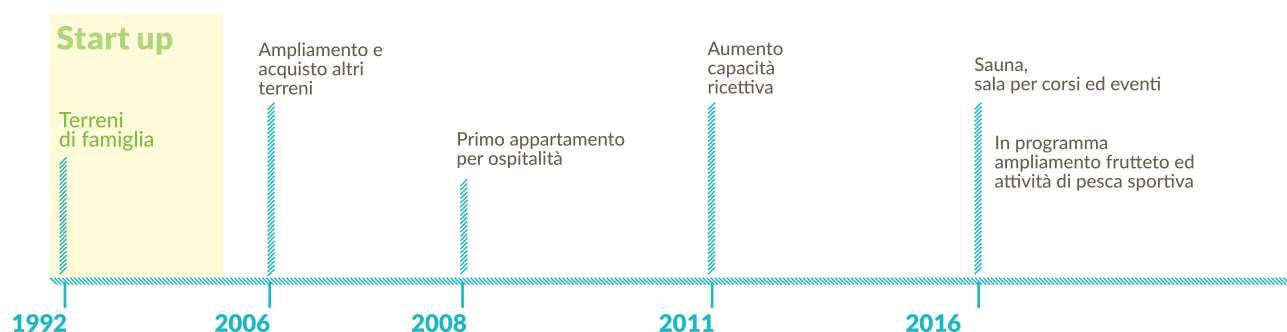


senza pesticidi

Dimensione aziendale

10 ettari

Ciclo di vita aziendale - 6/10 anni - Sviluppo



Attrattori



mare/lago



natura

L'azienda in numeri (anno 2015)

- numero di occupati: 3
- posti letto totali: 22
- ristorazione, numero di posti a sedere: (solo colazione) 22
- investimenti pubblici/privati (%): 15%/85%

Prodotti di punta



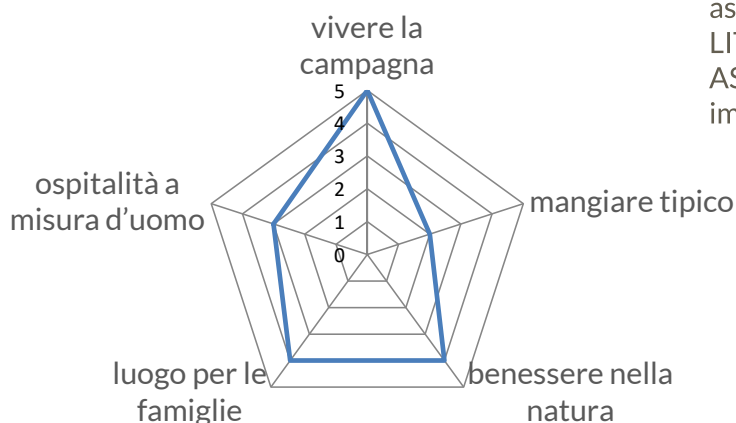
- pesce
- ortaggi
- frutta

con prodotti di altre imprese agricole locali

Punti di forza

competenze dell'imprenditore nel settore turistico, la natura ed i paesaggi incontaminati

L'esperienza in agriturismo



La filosofia aziendale

"Good rest for good people" ("buon riposo per persone buone")

Attività caratteristiche

pesca sportiva, escursioni

Servizi

sauna, area giochi per bimbi

Mercato di riferimento

nazionale

Canali di vendita dei prodotti

- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale

Partnership

associazione LITHUANIAN ASSOCIATION e l'associazione di piccoli imprenditori del distretto di Molėtų
turistica RURAL
regionale TOURISM

Boerderij 't Paradijs

Bielderweg 1, 3772 VM Barneveld
Gelderland

www.boerderijparadijs.nl

OLANDA - Gelderland



Pianura



Boerderij t' Paradijs rappresenta un modello di agricoltura in grado di bilanciare la produzione biologica sostenibile, la diversificazione aziendale e l'imprenditoria sociale. L'attività sociale si concentra su anziani affetti da Alzheimer, giovani con disturbi dello spettro autistico e adulti con problemi psichici, recentemente rifugiati da Siria ed Eritrea. Forte di una rete di collaborazioni sul territorio solida ed efficace. I gestori di t' Paradijs ritengono che l'agricoltura possa essere una risposta efficace ai problemi della società.

Attività



ospitalità



ristorazione



trasformazione
prodotti



degustazione



escursionismo



attività
sociali

Attività agricole

orticoltura, frutticoltura, bovini da
carne di razza Brandrode, suini,
animali da cortile, cavalli

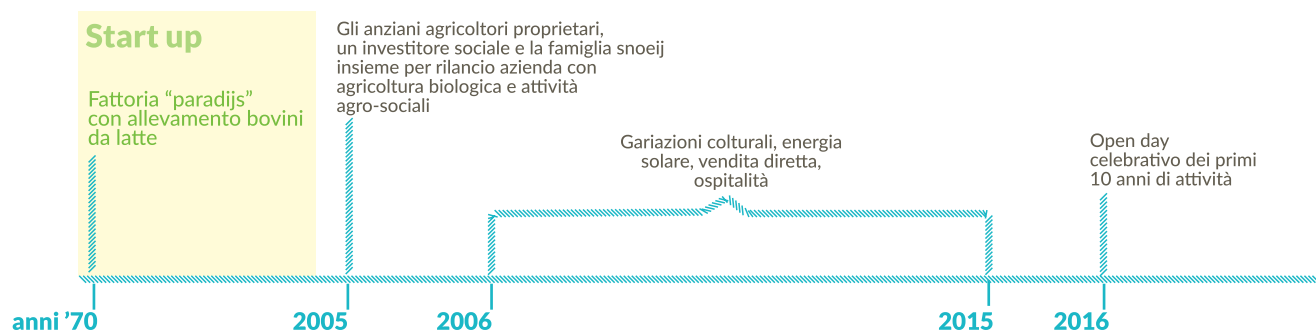


biologico

Dimensione aziendale

20 ettari

Ciclo di vita aziendale - oltre 10 anni - Maturità



Attrattori



natura



arte e cultura

L'azienda in numeri (anno 2015)

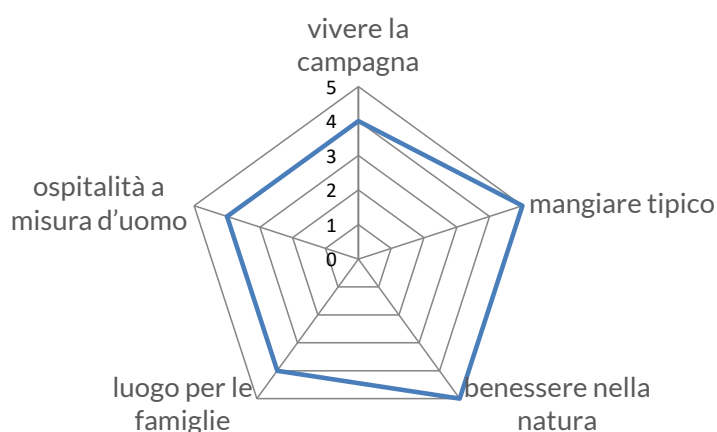
- numero di occupati: 22 (+ 60 volontari e 25 tirocinanti)
- posti letto totali: 11
- ospiti dell'attività sociale: 140
- incidenza attività sociale su attività agricola: 50%/50%
- investimenti pubblici/privati (%): 5%/95%
- circa 2500 arrivi (compreso care farming e gruppi studio esteri)
- 10 tours per studenti
- 75 gruppi da Africa, Europa, aziende, università
- circa 1500 visitatori durante gli open day
- circa 500 pasti

Prodotti di punta



- carne bovina e carne suina
- ortaggi
- succhi
- uova

L'esperienza in agriturismo



La filosofia aziendale

"Essere un'impresa sociale, focalizzata sull'impatto. Agricoltura e cura sono equamente integrate l'una con l'altra. I risultati non sono misurati solo in termini di ritorni sugli investimenti, ma anche in impatto, coesione sociale e benefici sociali."

Attività caratteristiche

orto biologico, agricoltura sociale, eventi

Servizi

internet wifi, accessibilità disabili, equitazione

Mercato di riferimento

regionale, nazionale

Canali di vendita dei prodotti

- ingrosso
- GAS e "alveari"
- dettaglio – negozi specializzati
- vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- punto vendita aziendale
- mercati degli agricoltori

Punti di forza

la rete di stakeholders coinvolti nell'azienda e la "multifunzionalità delle persone" che ci lavorano; l'elevato grado di diversificazione delle attività; la posizione; l'imprenditorialità sociale.

Partnership

Istituti di cura, altre "care farms", cooperativa Beebox (vendita prodotti biologici), enti ed amministrazioni nazionali e locali

La metodologia

Le buone pratiche individuate nelle diverse aree geografiche (nord, centro, sud) rispecchiano la distribuzione geografica nazionale delle imprese agrituristiche e delle diverse tipologie di attività da esse svolte (Istat, 2014). Gli ambiti tematici sono stati individuati primariamente all'interno delle quattro tipologie di attività agrituristiche (alloggio, ristorazione, degustazione, altre attività), così come definite dall'art. 2 comma 3 della Legge Quadro 20 febbraio 2006 n. 96. Nell'ambito della tipologia "altre attività" sono state utilizzate le voci individuate dalla metodologia di rilevazione Istat, in funzione della rilevanza del tema (distribuzione nazionale del numero di imprese): equitazione, escursionismo, osservazioni naturalistiche, trekking, mountain bike, fattorie didattiche, corsi, sport, varie. Si è adottata la regola secondo la quale fosse presente almeno 1 buona pratica per tipologia di attività, al fine di fornire una descrizione completa della varietà di forme presenti in Italia. Le attività di agricoltura sociale svolte dalle imprese agricole ed agrituristiche non sono rilevate dall'Istat; tuttavia trattandosi di un'attività emergente ed in crescita che nel corso del 2015 è stata riconosciuta da una legge nazionale, è stata inserita fra le tipologie da rilevare.

Ai fini dell'individuazione delle imprese si è tenuto conto, inoltre, dei parametri di seguito indicati, che in alcuni casi corrispondono a diverse segmentazioni del mercato (fattori esogeni), in altri a diverse condizioni aziendali (fattori endogeni), facendo sì che vi fosse un'equa rappresentazione dei diversi fattori fra i casi selezionati. Fattori esogeni: l'altimetria (Montagna, Collina, Pianura) tenendo presente che gran parte delle imprese agrituristiche si trovano soprattutto in collina ed in montagna; gli attrattori (Mare/lago, Natura - area protetta/riserva/parco/area di interesse naturalistico, Arte e cultura - area/centro di interesse culturale a meno di 20 km o area/centro metropolitano). Fattori endogeni: ciclo di vita aziendale (1-5 anni start-up, 6-10 anni sviluppo, >10 anni maturità), dimensione aziendale (< 5 ettari di SAU, 6-20 ettari di SAU, > 20 ettari di SAU).

Le buone pratiche estere rappresentano diverse aree geografiche europee oltre che tipologie di imprese multifunzionali differenti: Europa occidentale del nord (Olanda) e del sud (Francia meridionale), Europa orientale (Lituania), Europa centrale (Svizzera).

È stata utilizzata una scheda di rilevazione standard, in modo da agevolare un approccio uniforme ed obiettivo alla valutazione e rilevazione delle pratiche ed un elevato grado di comparabilità. La scheda è composta di 5 sezioni:

1. Dati anagrafici dell'impresa e del referente della buona pratica.
2. Informazioni generali (forma giuridica, metodo produttivo, altimetria, attrattori, dimensione aziendale, ciclo di vita, tipologia di attività).
3. Presentazione dell'esperienza (storia, motivazione, attività, competenze, risultati raggiunti, sostenibilità economica ambientale e sociale, reti e partenariati, trasferibilità, riproducibilità, innovatività, impatto, diversificazione, fonti di finanziamento, efficienza, punti di forza, criticità).
4. Produzione agricola e descrizione delle attività connesse (trasformazione, ospitalità, ristorazione, altre attività).
5. Mercato (mercato di riferimento, canali commerciali, canali di promozione, brand e labeling, reputazione).

ISBN 978-88-96095-33-1



BUONE PRASSI DI MULTIFUNZIONALITÀ NELLO SVILUPPO RURALE

Raccolta di esperienze aziendali

www.reterurale.it - www.ismea.it

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali


ismeA

