

RACCOLTA DI ESPERIENZE AZIENDALI

BUONE PRATICHE

DI DIVERSIFICAZIONE IN AGRICOLTURA

Novembre 2018

RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo


isma



BUONE PRATICHE DI DIVERSIFICAZIONE IN AGRICOLTURA

Raccolta di esperienze aziendali

Novembre 2018

RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo


isma



Pubblicazione realizzata con il contributo FEASR nell'ambito della Rete Rurale Nazionale 2014-2020
Mipaft Autorità di gestione

NOVEMBRE 2018



AUTORITÀ DI GESTIONE:

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

UFFICIO DISR2 - DIRIGENTE:

Paolo Ammassari

UFFICIO DISR3 - REFERENTE:

Pietro Schipani

RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Fabio Del Bravo

COORDINAMENTO OPERATIVO:

Claudio Federici

AUTORI:

Roberta Buonocore, Umberto Selmi

HANNO COLLABORATO:

Francesco Fratto, Angela Galasso

IMPAGINAZIONE E GRAFICA:

Andrea Petrucci - Mosaika

SOMMARIO

Introduzione	3
Buone pratiche italiane	5

Regione	Aziende	
Abruzzo	Cooperativa agricola sociale A.S.C.A. - Bioagriturismo La Porta dei Parchi	6
Basilicata	Azienda agrituristica L'Orto di Lucania	8
Calabria	L'Arca di Anna Brambilla	10
	Azienda Agricola Costantino Mariangela	12
Campania	Oasi Masseria Sant'Elia	14
	Azienda agrituristica Le Campestre	16
Emilia Romagna	Società Agricola Ca'Nova	18
	La Quercia Verde di Casaroli Stefano & C	20
Friuli Venezia Giulia	Ronco Albina di Marco Carminati	22
	Parco Rurale Alture di Polazzo	24
Lazio	Tularù	26
	Agriturismo Poggio Nebbia Casale e Fattoria	28
Liguria	Alalunga pesca professionale	30
Lombardia	Agriturismo Ferdy	32
	Dosso Badino	34
Marche	Cooperativa Sociale Terra e Vita	36
	Azienda Agricola Bagalini Roberto	38
Molise	Azienda Agricola Parco dei Buoi	40
Piemonte	Il Frutto permesso	42
	Agri gelateria San Pè	44
Puglia	Agriturismo Fontanelle	46
	Bioagriturismo Serragambetta	48
Sardegna	Parco Donnortei	50

Regione	Aziende	
Sicilia	Agriturismo Case Perrotta	52
	Placido Rizzotto - Libera Terra	54
Toscana	Azienda Agricola Il Poggio	56
	Extravaganti	58
Trentino Alto Adige	Oberpategger	60
	Dalaip dei Pape	62
	Weidacherhof	64
Umbria	Agrileisuretime	66
	Agriturismo Il Cucciolo	68
Valle D'Aosta	Soc. Agr. La Ferme du Grand Paradis	70
Veneto	La Buona Terra	72
	Tirtha	74

Buone pratiche estere	77
------------------------------	-----------

Stato	Aziende	
Svizzera	Azienda Montana Odro	78
Francia	Les Amanins centre agroécologique	80
Lituania	Homestead Kliukai	82
Olanda	Boerderij 't Paradijs	84
Grecia	Bioporos	86
Spagna	L'Olivera	88

Metodologia	90
Strumenti	90

INTRODUZIONE

La diversificazione è un processo che le aziende hanno sviluppato in più fasi gradualmente nel tempo attraverso una “sperimentazione sul campo”, alla ricerca di una marginalità derivante da attività non strettamente agricole.

Con l’obiettivo di rappresentare i diversi ambiti della diversificazione, è stata realizzata un’indagine volta a individuare un “campionario” di buone pratiche agricole, attraverso una individuazione preliminare di modelli aziendali e di esperienze imprenditoriali di riferimento, a cui è seguita una ricerca sul territorio – così come descritto nella metodologia – in grado di identificare delle aziende reali.

Il risultato di tale attività è una fotografia dettagliata di 41 buone pratiche di successo – 35 imprese nazionali a cui vanno aggiunte 6 imprese estere –, capace di rappresentare anche il percorso aziendale e le principali tappe verso la multifunzionalità.

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 di diversificazione e rispetto ad obiettivi preposti, di ottenere i migliori risultati.

Tutte le imprese agricole individuate, ciascuna con la propria identità storica, culturale, agricola e territoriale, sono accomunate dalla caratteristica di aver diversificato l’attività primaria e le fonti di ricavo attraverso attività connesse, come l’agriturismo in tutte le sue declinazioni (ospitalità, ristorazione, degustazioni, attività ricreative, sportive e culturali), la trasformazione dei prodotti aziendali, i servizi di didattica e sociale, le energie rinnovabili, la manutenzione del territorio, l’attività di pescaturismo.

Queste aziende sono rappresentative delle tante realtà 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. Proprio grazie alle attività di diversificazione, oltre alla sostenibilità economica, le aziende si sono assestate su buoni livelli in termini di sostenibilità ambientale e sociale, producendo beni collettivi, assolvendo anche funzioni “pubbliche” (esternalità positive).

Circa gli effetti generati e le ricadute prodotte, tra le tante, si sottolinea 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); il recupero di varietà e razze quasi scomparse o prodotti e lavorazioni tradizionali dimenticate.

Ciascuna azienda ha realizzato il proprio percorso “guidato” dalla propria filosofia aziendale, individuando e valorizzando i propri punti di forza integrandosi in un contesto agricolo in continua evoluzione.

BUONE PRATICHE ITALIANE

COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE A.S.C.A. BIOAGRITURISMO LA PORTA DEI PARCHI

“Partire dalla tradizione innovando continuamente prodotti e servizi.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

Nata nel 1977 l'azienda aveva l'obiettivo primario di creare posti di lavoro in una montagna che si andava rapidamente spopolando. Dopo 41 anni offre quindici posti di lavoro e viene premiata come azienda più multifunzionale d'Italia grazie a un modello di sviluppo economico sostenibile seguito a livello internazionale.

Il Bioagriturismo “La porta dei Parchi” ha dato vita nel 1988 all'Associazione regionale produttori ovicapri-ri e nel 1995 al Consorzio produttori biologici Parco Produce e al Gruppo di Azione locale Abruzzo italico. Dal 1998 fa parte del Consorzio di Tutela dei prodotti pastorali e dal 2005 dell'associazione regionale fattorie didattiche. Da pochi mesi ha promosso la costituzione della Cooperativa di Comunità di Anversa degli Abruzzi.

L'innovazione di prodotti, servizi e attività è il punto di forza dell'azienda che però resta fortemente ancorata alle tradizioni. Grazie al progetto “Adotta una pecora”, che ha anticipato le CSA (Community supported agriculture) sono stati restituiti valore e dignità a un mestiere oggi apparentemente superato. “La giornata del pastore” offre la possibilità di entrare e comprendere la scelta di vita che conduce a modelli sani e sostenibili di economia.

POSIZIONE



Piazza Roma, 3
Anversa degli Abruzzi
Abruzzo - Aquila

SITO WEB



www.adottaunapecora.com

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La cooperativa biologica ha una estensione di 765 ettari condotti a olivicoltura, orticoltura, frutticoltura, cerealicoltura, erbe aromatiche, leguminose, prato-pascolo, bosco. Si allevano: cavalli, ovini, caprini, suini, avicoli, animali da cortile e asini.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercati degli agricoltori
- Gruppi solidali
- E-commerce

Prodotto di punta:

- IGP Agnello del Centro Italia BIO

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Didattica
e attività
sociali



Ricreative,
culturali, sportive



Manutenzione
del verde



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Artigianato

Le attività didattiche (destinate a scuole, famiglie ed associazioni) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili cognitivi, soggetti a dipendenze, detenuti ed ex-detenuti, rifugiati/immigrati ed adulti in difficoltà) caratterizzano l'azienda. Presso il Bioagriturismo "La porta dei Parchi", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda, campi estivi, vacanze in fattoria, open day e settimane verdi per ragazzi. Si organizzano inoltre attività che hanno l'obiettivo di favorire l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati e servizi di supporto alla quotidianità, inclusione sociale, ricreazione e qualità della vita.

Il "Bioagriturismo La Porta dei Parchi" è dotato dei seguenti servizi: wifi, accesso disabili, escursioni guidate.

L'AZIENDA IN NUMERI:

50	Posti letto
20	Piazzole di sosta
80	Posti a sedere
30+	Giornate di attività didattica
50%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare, biomassa

Numero di occupati				
1-4	1-4	8+	5-8	1-4
Familiari	Stagionali	Tempo determinato	Soci	Volontari

AZIENDA AGRITURISTICA L'ORTO DI LUCANIA

“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 del comfort.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda “L’Orto di Lucania” nasce come azienda agricola nell’Ottocento (latifondo) per poi sviluppare l’attività zootecnica negli anni ‘60. Nel 1970 vengono introdotte colture arboree ed ortive e a fine degli anni ‘90 sono state avviate le prime attività di diversificazione aziendale con la trasformazione e la vendita di conserve artigianali. A partire dal 2002 l’azienda offre servizi di ospitalità (alloggi realizzati a seguito della riforma agraria del 1954) e ristorazione (a base di prodotti a chilometro zero e biologici).

“L’Orto di Lucania” partecipa ad iniziative ed attività del GAL Bradanica.

I punti di forza dell’azienda sono rappresentati dalla familiarità dell’accoglienza, dalla qualità dell’offerta della ristorazione (genuinità dei prodotti), dalla cura e dalla bellezza della campagna.

POSIZIONE



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

SITO WEB



www.ortodilucania.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda si estende per circa 40 ettari condotti a olivicoltura, orticoltura e cerealicoltura (metodo produttivo integrato).

Mercato di riferimento:

- Regionale
- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva
- Conserve di pomodori essiccati al sole, carciofini, melanzane e melanzane rosse

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Dettaglio – negozi specializzati
- Horeca
- E-commerce

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e
vendita diretta



Corsi di
cucina



Mountain bike



Escursionismo,
trekking



sportive

Le attività caratteristiche sono correlate alla ristorazione (cucina con menù tradizionali rivisitati) e alla possibilità "assaporare" la natura. In azienda, infatti, si organizzano corsi di cucina (preparazione della pasta "le mani in pasta"), escursioni (a piedi e in bicicletta) e trekking nei sentieri aziendali. "L'Orto di Lucania" offre anche la possibilità di assistere alle attività agricole.

"L'Orto di Lucania" è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

3.000	Litri di olio extravergine d'oliva	DA 8 A 23	Numero di occupati
4.000	Vasetti di: carciofini, pomodori essiccati al sole, melanzane, melanzane rosse, passata pomodoro	36	Posti letto
40% Pubblico	Fonti di finanziamento	60	Posti a sedere
60% Privato		5.000+	Pasti
		2.000	Pernottamenti

L'ARCA DI ANNA BRAMBILLA

"Salvaguardia e cura dell'ambiente circostante."

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola "L'Arca" nasce nel 2002 con l'avvio dell'attività agricola. Dal 2005 diventa agriturismo e nel 2007 intraprende l'allevamento del suino nero di Calabria (Presidio Slow Food dal 2013). Negli anni successivi estende la vendita diretta anche ai mercati esteri (2011), ottiene l'iscrizione agli elenchi regionali delle fattorie didattiche e delle fattorie sociali. Nel 2015 è tra i soci fondatori del Bio distretto dell'Alto Tirreno e introduce il metodo produttivo biologico (2016).

"L'Arca", a seguito di protocolli di intesa con il Comune di Belvedere Marittimo, realizza attività destinate all'accoglienza gratuita di persone in difficoltà. Collabora inoltre con associazioni per l'accoglienza di immigrati profughi per tirocini di lavoro (convenzioni con 2 associazioni di Cosenza) e mette a disposizione l'azienda per lo svolgimento di attività ricreative.

La passione, la cura del paesaggio e dell'ambiente, l'impegno sociale sono tra i punti di forza dell'azienda. "L'Arca" è inoltre attenta a far conoscere agli ospiti l'origine dei prodotti ed i processi di produzione, organizzando visite in azienda (oltre che corsi e convegni), fornendo materiale informativo in merito alla relazione tra cibo e salute.

POSIZIONE



Contrada Oracchio alto 30
Belvedere Marittimo
Calabria – Cosenza

SITO WEB



www.agriturismo-larca.com

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Mare / Lago

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda agricola si estende per circa 15 ettari, in conversione al biologico, condotti a viticoltura, olivicoltura, orticoltura, frutticoltura, erbe aromatiche, leguminose, prato-pascolo, bosco. Si allevano: bovini da latte, bovini da carne, ovini, caprini, suini, avicoli (>45 capi), animali da cortile, cunicoli, asini. Si pratica infine l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercati degli agricoltori
- Dettaglio - negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Didattica e attività
sociali



Ricreative, culturali,
sportive



Trasformazione prodotti
e vendita diretta

Le attività didattiche (rivolte a scuole, famiglie e a gruppi di associazioni) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a soggetti con difficoltà relazionali, rifugiati/immigrati, disoccupati di lungo periodo, adulti in difficoltà, anziani) caratterizzano l'azienda. Presso "L'Arca", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda, campi estivi, vacanze in fattoria, agricompleanni.

Si organizzano infine attività destinate all'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati; servizi/attività di supporto alla quotidianità, inclusione sociale, ricreazione e qualità della vita; attività di educazione alimentare ed ambientale.

"L'Arca" è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

30	Posti letto	Numero di occupati		
60	Posti a sedere	8+	5-8	5-8
10-30	Giornate di attività didattica	Tempo determinato	Stagionali	Volontari

AZIENDA AGRICOLA COSTANTINO MARIANGELA

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Costantino” si sviluppa su una collina di uliveti denominata Donnantonio e fino al 2005 è prevalentemente un'azienda monocolturale (olivicola).

Nel 2006 Mariangela Costantino (IAP) subentra alla conduzione dell'azienda e dà inizio a un processo di conversione al biologico e di diversificazione colturale (frutticoltura, orticoltura e cerealicoltura). Negli stessi anni, viene avviata l'attività di alloggio (ospitalità in camere), e vengono installati un impianto fotovoltaico (che verrà ampliato nel 2010) e uno a biomassa che garantiscono l'autosufficienza energetica dell'azienda. Nel 2010 Mariangela riorganizza l'azienda attraverso l'introduzione di attività escursionistiche, trekking e osservazioni naturalistiche. L'azienda, nel 2012, investe nella realizzazione di un laboratorio per le produzioni artigianali e la trasformazione dei prodotti utilizzati anche nell'ambito delle attività di ristorazione e degustazione (2013). Nel 2015 ottiene il riconoscimento di fattoria didattica.

L'agriturismo “Costantino” è un'azienda vivace che fa parte di varie associazioni: Agriturist; 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 dieci produttori di olive e olio “Carolea”.

Il punto di forza dell'azienda è rappresentato proprio dalla diversificazione delle attività e dall'innovazione dei processi produttivi. Importanti sono anche le certificazioni ambientali, di origine dei prodotti e dei servizi.

POSIZIONE



Loc. Donnantonio, Maida
Calabria - Catanzaro

SITO WEB



www.agriturismocostantino.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica si estende per 135 ettari condotti a olivicoltura, frutticoltura, orticoltura e cerealicoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva biologico ed extravergine biologico Lametia DOP
- Confetture, marmellate, succhi e frutta disidratata
- Farina e cereali

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

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Trekking



Cycling



Didattica

Le attività che caratterizzano l'azienda sono molteplici e spaziano dalla possibilità di partecipare a degustazioni di prodotti tipici aziendali e territoriali ai corsi di cucina. I più piccoli possono prendere parte alle attività proposte in agriturismo, ai laboratori didattici, alle giornate aperte in fattoria. È possibile "vivere" la natura attraverso percorsi guidati nel bosco, all'orto tradizionale e al giardino botanico.

"Costantino" è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

10.000	Litri di olio extravergine d'oliva biologico	55	Posti letto
15.000	Litri di olio extravergine d'oliva DOP Lametia	60	Posti a sedere
24	Numero di occupati	3X	Fatturato aziendale più che triplicato in 10 anni (2005-2015)
30% Pubblico	Fonti di finanziamento	6.000+	Pernottamenti (30% stranieri)
70% Privato		13.000+	Pasti, 1.500 ospiti per le degustazioni e 1.000 scolari per le attività didattiche

OASI MASSERIA SANT'ELIA

“È necessario oggi far conoscere al meglio luoghi e cultura del nostro territorio e i suoi sapori particolari, il tutto condito con la nostra cortesia e la massima disponibilità”.

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

La “Masseria Sant’Elia” si estende sulla dorsale appenninica tra Sannio e Irpinia, in collina a quota 700 metri, in un’area a elevata valenza naturalistica, alla confluenza di antiche vie di comunicazione e tratturi della “Transumanza”. Costruita interamente in pietra naturale a faccia vista rappresenta una ormai rara testimonianza di architettura rurale del XVII secolo. La “Masseria” inoltre è annoverata tra gli edifici di pregio storico e ospitalità d’eccellenza. La famiglia Resce avvia l’attività imprenditoriale agricola già nel 1822 e dal 1995 inizia il processo di diversificazione aziendale.

La struttura ricettiva in pietra naturale ben conservata e ristrutturata del XVII sec. (immersa nella natura), la cucina contadina rustica, l’accoglienza e il contatto umano rappresentano i punti di forza della Masseria.

Oggi l’antica residenza ristrutturata, promuove e tutela il territorio con servizi turistici e di accoglienza.

Anteriormente la masseria padroneggia la bella corte (aia) con un selciato in pietra a basali e conci a quadroni difforni della stessa epoca, arricchita da un pergolato tipico locale, dove potersi gustare in tutta tranquillità il fresco, consumare dolci colazioni o spensierate letture.

POSIZIONE



Via Sant’Elia Necropoli, 24
Casalbore
Campania - Avellino

SITO WEB



www.agrisantelia.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La Masseria si estende per 10 ettari condotti a olivicoltura, orticoltura, cerealicoltura, erbe aromatiche, prato-pascolo (metodo produttivo integrato). Si allevano: animali da cortile e cunicoli.

Mercato di riferimento:

- Locale

Prodotto di punta:

- Olio extravergine d'oliva

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti



Vendita
diretta



Ricreative,
culturali, sportive



Didattica

All'interno della Masseria si possono svolgere molteplici attività come visite in azienda e vacanze in fattoria. Si organizzano agricompleanni, laboratori di cucina, giornate di rievocazione della mietitura antica con la falce, zappatura, piantagione e potatura.

"Masseria Sant'Elia" è dotata dei seguenti servizi: biciclette, wifi, accesso disabili, parco rurale con contesto naturale, area pic nic, erbe aromatiche, sentieri natura, alberi secolari e frutti antichi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

12	Posti letto
4	Piazzole di sosta
80	Posti a sedere
10-30	Giornate di attività didattica

Numero di occupati	
1-4	1-4
Familiari	Stagionali

AZIENDA AGRITURISTICA LE CAMPESTRE

“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 l pad).”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agrituristica “Le Campestre” nasce come azienda agricola nel 1984 quando la famiglia di Manuel Lombardi (attuale conduttore assieme alla moglie) inizia a coltivare i terreni del nonno paterno. L’azienda diventa agriturismo nel 1996 (attività di ristorazione) e nel 2000 avvia l’attività di alloggio (ospitalità in camere). Negli stessi anni (2002) il prodotto di punta, il Conciato Romano, diventa presidio Slow Food e nel 2009 l’azienda ottiene deroga dalla ASL locale e dalla Regione per la costruzione del casale/laboratorio funzionale alla produzione del Conciato Romano che entra ufficialmente nell’elenco regionale dei prodotti tradizionali della Campania.

“Le Campestre” ha sviluppato, nel corso del tempo, un forte legame con il territorio circostante entrando anche a far parte di “Racconti di Terra”, rete di produttori che lavora per un’immagine “bella e vera” del territorio, costituita da 8 produttori.

I punti di forza dell’azienda, che si distingue per una forte accoglienza familiare, possono essere riassunti nell’offerta e caratterizzazione della cucina grazie alla qualità delle materie prime, dei prodotti a chilometro zero e “tempo zero” e l’unicità del Conciato Romano. Manuel è anche particolarmente attento alla comunicazione via web.

POSIZIONE



Via Buonomini, Castel di Sasso
Campania - Caserta

SITO WEB



www.lecampestre.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda agrituristica si estende per circa 14 ettari, condotti a viticoltura, olivicoltura, frutticoltura, orticoltura (senza utilizzo di pesticidi). Si allevano: ovini e caprini, suini, pollame, animali da cortile ed asini.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Dettaglio – negozi specializzati
- Horeca

Prodotti di punta:

- Formaggio Conciato Romano
- Vino (vitigni Casavecchia e Pallagrello)
- Olio extravergine d'oliva (varietà Caiazzana)

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e
vendita diretta



Escursionismo,
trekking



Osservazioni
naturalistiche



Didattica e corsi

Le attività che caratterizzano l'azienda sono molteplici e comprendono l'organizzazione di corsi di cucina, la preparazione di piatti tipici della cucina contadina come la "colazione contadina degli antichi romani" e del formaggio (Conciato Romano), la panificazione. In azienda è possibile anche partecipare a escursioni e fare trekking con pastore e pecore. Durante i pranzi, infine, si pianificano visite all'orto tradizionale e alle erbe officinali con l'obiettivo di mostrare l'origine dei prodotti.

"Le Campestre" è dotata dei seguenti servizi: wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1.200 Kg	Formaggio Conciato Romano	5% Pubblico	Fonti di finanziamento
7-10	Numero di occupati		
6	Posti letto	95% Privato	Giornate di attività didattica
80	Posti a sedere: 40 interni e 40 esterni		
6.000	Pasti	10	

SOCIETÀ AGRICOLA CA'NOVA

“Trovare un valore aggiunto per l’attività di agriturismo, attraverso l’accoglienza e il comfort.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola è attiva da quattro generazioni mentre l'attività agrituristica è nata nel febbraio 1997. Nel corso degli anni sono aumentate le camere (da 3 a 6) e i posti per la ristorazione (da 30 a 50). Nel 2009 al castagneto, ai cereali e al foraggio per animali sono stati affiancati gli olivi, l'orto e gli alberi di "Frutti dimenticati".

In occasione della "Festa dei Frutti Dimenticati" che si svolge a Casola Valsenio nel mese di ottobre, presso l'azienda viene effettuata la vendita diretta di frutti come pera volpina, mela cotogna, pera cotogna, corniole, corbezzoli, mela ghiaccia. Nello stesso periodo l'agriturismo mette a disposizione il proprio castagneto per la raccolta delle castagne.

"Ca' Nova" è in rete con altre aziende agricole locali e collabora con diverse associazioni come Terranostra, "Associazione per la valorizzazione delle Erbe e dei Frutti Dimenticati", "Giardino delle Erbe" di Casola Valsenio.

I punti di forza dell'agriturismo possono essere riassunti nella cura e nel mantenimento degli ambienti esterni e interni, nella proposta di piatti semplici ma di qualità, nel contatto diretto con il cliente e nell'offerta di attività estremamente variegata.

POSIZIONE



Via Breta, 29
Casola Valsenio
Emilia Romagna - Ravenna

SITO WEB



www.agriturismolacanova.it/

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una superficie di 32 ettari, in conversione al biologico, condotti a viticoltura, olivicoltura, orticoltura, frutticoltura, cerealicoltura, erbe aromatiche, prato-pascolo, bosco. Si allevano: cavalli e ovini.

Mercato di riferimento:

- Regionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione e ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Ingrosso

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica e attività
sociali



Artigianato



Manutenzione del
verde



Equitazione e
passeggiate a cavallo



Trasformazione prodotti e
vendita diretta

Le attività didattiche (rivolte a scuole, famiglie, gruppi e associazioni) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili motori e cognitivi) sono tra le attività che caratterizzano l'azienda. Presso "Ca' Nova", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda, lezioni di equitazione e raccolta delle castagne nel castagneto. Si pianificano inoltre vacanze estive per ragazzi e adulti appartenenti a case famiglia.

L'azienda è dotata dei seguenti servizi: piscina, maneggio, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

16	Posti letto	Numero di occupati		
30+	Giornate di attività didattica	1-4	1-4	1-4
50	Posti a sedere	Familiari	Tempo determinato	Stagionali
75%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare, fotovoltaico			

LA QUERCIA VERDE DI CASAROLI STEFANO & C

“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.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“La Quercia Verde” nasce verso la fine degli anni ‘70 come azienda agricola specializzata nella vitivinicoltura. Intorno agli anni 2000 sono stati rinnovati tutti i vigneti ed è iniziata, con il subentro di Stefano, attuale titolare, la svolta dell’azienda verso la multifunzionalità. Nel 2004 è stato avviato l’agriturismo assieme alla fattoria didattica, il cui ventaglio di attività è stato ampliato nel 2012. Nel 2015 s’intraprende il processo di diversificazione delle produzioni e l’implementazione della vendita diretta.

“La Quercia Verde” fa parte di una rete di imprese con altre 13 aziende agricole del territorio, volta a potenziare l’offerta di servizi, la produzione congiunta, la vendita di prodotti e la promozione.

Punti di forza dell’azienda sono la creazione di reti territoriali e sinergie con altre imprese per mettere a sistema le diverse attività proposte; la professionalità, la qualità e l’affidabilità dei collaboratori; l’offerta di proposte per famiglie ed esperienze “a misura d’uomo”.

POSIZIONE



Strada Visconti 868
Alseno
Emilia Romagna - Piacenza

SITO WEB



www.laquerciaverde.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda si estende per circa 25 ettari condotti a viticoltura, frutticoltura, cerealicoltura (metodo integrato). Si allevano: bovini da carne, cavalli, pollame e animali da cortile.

Mercato di riferimento:

- Locale

Prodotti di punta:

- Malvasia
- Ortrugo
- Barbera
- Bonarda
- Gutturnio

Canali di vendita dei prodotti:

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

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Escursionismo,
trekking



Osservazioni
naturalistiche



Didattica e attività
sociali

Le attività che caratterizzano l'azienda sono molteplici e comprendono l'organizzazione di escursioni e trekking a piedi, a cavallo, in bicicletta e percorsi guidati nel bosco. In azienda è possibile partecipare a giornate aperte in fattoria e campi estivi adatti anche ai più piccoli. Tra le attività didattiche si segnalano inoltre i percorsi didattici attrezzati e l'allevamento didattico.

“La Quercia Verde” è dotata dei seguenti servizi: piscina, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1-4	Numero di occupati	10% Pubblico 90% Privato	Fonti di finanziamento
60	Posti a sedere		
2.400	Pasti		
2.000+	Presenze per le visite didattiche		

RONCO ALBINA DI MARCO CARMINATI

“Il carattere estensivo e il recupero di vecchie varietà permette di organizzare un lavoro in armonia con gli obiettivi educativi della fattoria.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda nasce nel 2008 come fattoria didattica a cui si affiancano la produzione di miele e la trasformazione di frutta. Nel 2011 viene concluso il restauro di un fabbricato rurale che verrà utilizzato per le attività sociali e agrituristiche.

“Ronco Albina” ha realizzato convenzioni con:

- università per i tirocini formativi
- scuole per progetti di alternanza scuola-lavoro (oltre ad accordi per progetti educativi annuali)
- azienda sanitaria regionale e i servizi sociali comunali per i progetti educativi nel campo della disabilità

L'azienda, a conduzione familiare e con diverse professionalità in campo educativo, si distingue per l'intreccio tra i fattori produttivi, educativi, sociali. La diversità dei prodotti, la lavorazione artigianale e la valorizzazione di antichi frutti si interseca con le attività educative e le attività sociali che, a loro volta, creano un luogo di “terapia occupazionale”.

L'azienda ha avuto per le sue progettualità il riconoscimento dalla Camera di Commercio di Udine.

POSIZIONE



Via Strada di Sant'Anna, 50
Cividale del Friuli
Friuli Venezia Giulia - Udine

SITO WEB



www.roncoalbina.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una superficie di 5 ettari condotti a frutticoltura, bosco, con allevamento di asini e apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Punto vendita aziendale
- Gruppo di acquisto solidali
- Dettaglio - negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione prodotti
e vendita diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica e
attività sociali

Le attività didattiche (rivolte alle scuole, alle famiglie e ai gruppi) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili cognitivi, soggetti con difficoltà relazionali e minori in situazione di disagio) caratterizzano l'offerta aziendale, con proposte di visite guidate, campi estivi e open day. Si realizzano inoltre attività finalizzate a favorire l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati; attività di supporto alla quotidianità, inclusione sociale, ricreazione e qualità della vita, co-terapia e riabilitazione (es. terapia orticolturale, pet therapy, ecc); interventi nelle scuole a supporto degli insegnanti.

"Ronco Albina" è dotata dei seguenti servizi: maneggio, wifi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

7	Posti letto totali	Numero di occupati	
36	Numero posti a sedere	1-4	1-4
30+	Giornate di attività didattica	Tempo determinato	Stagionali
25%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare		

PARCO RURALE ALTURE DI POLAZZO

“Sostenibilità e basso impatto ambientale, conservazione delle caratteristiche del paesaggio rurale storico, della biodiversità, dell’habitat della “landa carsica””

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda Parco Rurale “Altura di Polazzo” (famiglia Samsa) ha le sue radici nell’attività di pastorizia transumante, iniziata nel 1907 dal bisnonno Franz; l’attività di pastorizia dopo circa trent’anni diventa stanziale. Nel 1970 con il subentro al padre di Paolo Samsa nella conduzione dell’azienda, viene introdotto l’allevamento di bovini da latte, sostituito nel 1992 con l’allevamento di bovini da carne. Nel 1995 vengono avviate le prime attività di diversificazione aziendale con la ristorazione e l’agricampeggio, seguite l’anno successivo dall’offerta di attività didattiche ed escursionistiche e nel 2002 dall’alloggio. Nel 2009 l’azienda da ditta individuale diventa società agricola.

L’intera superficie aziendale è inserita nelle zone a tutela ambientale della Rete Natura 2000 e si avviano forme di collaborazione con altri operatori del territorio, come strutture turistiche e altre aziende agricole.

Il punto di forza dell’azienda è rappresentato dalla sua posizione, all’interno di una zona naturale protetta, che permette all’ospite di “vivere la campagna”. La politica aziendale è orientata alla salvaguardia e alla tutela dell’ambiente (certificazione Ecolabel).

POSIZIONE



Via Fornaci, 1/A
Fogliano Redipuglia
Friuli Venezia Giulia – Gorizia

SITO WEB



www.parcorurale.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda, a conduzione biologica, ha una estensione di 98 ettari (ampie distese di prato a pascolo). L'allevamento è caratterizzato da animali che pascolano allo stato brado: bovini da carne, cavalli e asini.

Mercato di riferimento:

- Locale

Prodotti di punta:

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

Canali di vendita dei prodotti:

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

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Vendita
diretta



Didattica



Osservazioni
naturalistiche



Escursionismo,
trekking



Cycling

Le attività principali dell'azienda sono incentrate sulla scoperta della natura e del territorio circostante. Si organizzano, infatti, visite 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. L'azienda infine è "eco-centro vacanza" e organizza settimane verdi per bambini.

"Alture di Polazzo" è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

5	Numero di occupati	10% Pubblico	Fonti di finanziamento
24	Posti letto	90% Privato	
20	Piazzole agricampeggio	3.500	Pasti
60	Posti a sedere	1.500	Studenti per l'attività didattica
2.900	Pernottamenti	250	Presenze per le settimane verdi
3.500	Presenze alle attività didattiche per famiglie		

TULARÙ

“Salvaguardia del territorio e della biodiversità. Le attività didattiche formano i bambini ma non solo all’educazione ambientale e all’autoproduzione.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Tularù” nasce nel 2016 per iniziativa di un gruppo di giovani a seguito del riconoscimento ottenuto per la validità dell'idea imprenditoriale finalizzata alla rivalutazione dell'Appennino.

I membri dell'azienda sono tra i fondatori dell'associazione di promozione sociale “Social Valley” e fanno parte di associazioni e organizzazioni attive sul territorio come Postribù Onlus (per l'organizzazione delle attività di formazione ambientale), Deafal Ong (per la gestione di tutta la parte agricola), lo studio di architettura “Valeria Galluzzi” (per la riconversione energetica ed edile degli stabili aziendali).

Punto di forza dell'azienda è l'utilizzo di tutti i sottoprodotti dei cicli produttivi così da rappresentare un centro di produzione ecosostenibile.

Tularù si propone di raccogliere la sfida del cambiamento e della transizione da un'economia basata sulla produzione intensiva a un'economia qualitativa e di comunità attraverso la creazione di un centro in cui il valore economico risulti dalla considerazione ed espressione del valore culturale e sociale che ogni processo produttivo e ogni atto di consumo porta con sé, un luogo di sperimentazione per modelli sociali virtuosi.

POSIZIONE



Via Case Sparse SNC
Ponzano Cittaducale
Lazio – Rieti

SITO WEB



www.tularu.it

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda si estende per circa 39 ettari, in conversione al biologico, condotti a orticoltura, cerealicoltura, prato-pascolo, bosco. Si allevano: bovini da carne.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Prodotti di punta:

- Pane e farine da grani antichi
- Carne bovina 100% pascolo

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercati degli agricoltori
- Gruppi di acquisto solidali
- Dettaglio - negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica



Agricoltura
sociale

Le attività didattiche (rivolte a scuole e famiglie) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a rifugiati/immigrati) caratterizzano l'offerta aziendale. Presso "Tularù", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda, campi estivi e a progetti realizzati che hanno l'obiettivo di favorire l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati.

"Tularù" è dotata dei seguenti servizi: laghetti aziendali, trekking nel bosco.

L'AZIENDA IN NUMERI:

9	Posti letto totali
35	Posti a sedere
10	Piazzole di sosta
10-30	Giornate di attività didattica

Numero di occupati		
1-4	1-4	1-4
Familiari	Tempo determinato	Volontari

AGRITURISMO POGGIO NEBBIA CASALE E FATTORIA

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola Poggio Nebbia nasce negli anni '50 e a partire dagli anni '90 avvia l'attività agrituristica (ristorazione). Tra il 2000 e il 2006 intraprende un processo di ristrutturazione aziendale attraverso l'acquisto di nuovi terreni e il restauro degli alloggi funzionali allo svolgimento dell'attività di ospitalità. Assieme alle attività di ristorazione e ospitalità, a partire dal 2007 si organizzano attività didattiche e sportive (maneggio aziendale).

“Poggio Nebbia” fa parte della rete di imprese “Terre delle Farnesiana” che raggruppa tre aziende agricole e due aziende agrituristiche. La collaborazione si concretizza nell'integrazione di competenze e mezzi per le attività sportive e nello scambio di prodotti.

I punti di forza dell'azienda sono la qualità del servizio, la cura dei dettagli, la cucina tipica e l'offerta di molteplici attività sportive che permettono di vivere “a pieno” la campagna e il territorio circostante. Fondamentale la collaborazione con altre aziende del territorio e tra familiari e dipendenti.

POSIZIONE



S.S. Aurelia km 84.100
Loc. La Farnesiana – Tarquinia
Lazio - Viterbo

SITO WEB



www.poggionebbia.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha un'estensione totale di 60 ettari in due poderi dislocati: Casale 8 ha (biologico) e Fattoria 52 ha (convenzionale), condotti a viticoltura, olivicoltura, frutticoltura e orticoltura. Si allevano ovini e caprini e animali da cortile.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero (spedizioni prodotti agli ospiti)

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva
- Vino
- Confetture

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Trasformazione
prodotti e
vendita diretta



Equitazione



Mountain
bike, sport



Escursionismo,
trekking



Didattica, corsi

Le attività che caratterizzano l'azienda sono innanzitutto legate allo sport. Si organizzano, infatti, passeggiate a cavallo, escursioni a piedi, bici, moto enduro e trekking. "Poggio nebbia" realizza inoltre attività didattiche per scuole e famiglie.

"Poggio Nebbia" offre i seguenti servizi: piscina, maneggio, biciclette, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

15	Numero di occupati	2% Pubblico	Fonti di finanziamento
60q	Olio extravergine d'oliva	98% Privato	
130q	Uva San Giovese	18.000+	Pasti
94	Posti a sedere (14 il Casale e 80 la Fattoria)	5.000+	Presenze (di cui 70% ospiti stranieri)
44	Posti letto (14 il Casale e 30 la Fattoria)		

ALALUNGA PESCA PROFESSIONALE

“Alalunga è impegnata nella pesca professionale nel rispetto delle tradizioni liguri e nella trasformazione del pescato, con l’obiettivo di valorizzare le specie poco conosciute e creare una alternativa commerciale per i pescatori.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“Alalunga”, da oltre dieci anni, è impegnata nella pesca professionale e nella trasformazione del pescato nel rispetto delle tradizioni liguri. La dotazione di risorse produttive è costituita da un peschereccio e un laboratorio polifunzionale situato a Savona. L’obiettivo è quello di portare avanti il progetto di valorizzazione di tutte quelle specie poco commercializzate e poco conosciute.

L’azienda è attenta alla provenienza della materia prima e impegnata per la difesa di prezzi equi e remunerativi per i pescatori. Importante è anche l’attività di sensibilizzazione e promozione attraverso la partecipazione a fiere, manifestazioni ed eventi.

“Alalunga” ha realizzato accordi di collaborazione con le marinerie locali per l’acquisto della materia prima.

POSIZIONE



Via Santa Lucia 3/5,
Savona
Liguria - Savona

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Mare / Lago

L'ATTIVITÀ PRIMARIA

L'attività svolta dall'azienda è quella della pesca professionale.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

Prodotto di punta:

- Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ristorazione



Vendita diretta



Didattica



Ricreative, culturali,
sportive

L'azienda organizza visite guidate e progetti di inserimento socio-lavorativo per soggetti con disabilità e/o svantaggiati, oltre ad attività di educazione alimentare e ambientale in collaborazione con istituti scolastici.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1-4

Numero di occupati

100%
Privato

Fonti di finanziamento

AGRITURISMO FERDY

“Valorizzazione dei prodotti nostri e del territorio: dall’allevamento di specie autoctone alle erbe spontanee, preziose risorse alla base della nostra cucina contadina e naturale dai gusti diversi e dai sapori antichi.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Ferdy” nasce venticinque anni fa quando il fondatore (Ferdinando) avvia l'attività agricola e zootecnica. Da allora Ferdy è cresciuta molto, fino a creare un agriturismo che è anche ristorante, scuola di equitazione, fattoria didattica, centro benessere e molto altro.

L'azienda fa parte di varie associazioni come l'Associazione Tre Signorie, Bruna Alpina Originale e Capra Orobica. Partecipa inoltre all'organizzazione del Festival della biodiversità e del Campionato mondiale di mungitura a mano.

La forte identità e l'attaccamento al territorio, le importanti funzioni di protezione dell'ambiente e tutela del paesaggio, rappresentano i punti di forza dell'azienda assieme al costante lavoro di rinnovamento di idee e strutture.

POSIZIONE



Località Fienili
Lenna
Lombardia – Bergamo

SITO WEB



www.agriturismoferdy.com

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una superficie agricola di 15 ettari (erbe aromatiche, prati-pascolo e bosco), coltivati senza l'utilizzo di pesticidi, oltre a 300 ettari di alpeggio. Si allevano: bovini da carne, cavalli, ovini, caprini, suini, avicoli, animali da cortile, asini, cunicoli ed altre specie. Si pratica, infine, l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Fabbisogno interno per le attività agrituristiche
- Punto vendita aziendale

Prodotto di punta:

- DOP Formai de Mut AVB

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative,
culturali e
sportive



Didattica e
attività sociali



Manutenzione
del verde

Le attività che caratterizzano l'azienda sono molteplici e spaziano dalle pratiche sportive alla sfera sociale (rivolgendosi a soggetti con difficoltà cognitive e minori in situazioni di disagio) e alla didattica (principalmente destinata alle scuole).

Si organizzano visite in azienda e soggiorni (settimane verdi per ragazzi) e percorsi di inserimento socio-lavorativo rivolti a soggetti con disabilità e/o lavoratori svantaggiati.

"Ferdy" è dotato dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili e maneggio.

L'AZIENDA IN NUMERI:

26	Posti letto	Numero di occupati			
120	Posti a sedere	5-8	1-4	1-4	5-8
30+	Giornate di attività didattica	Familiari	Stagionali	Dipendenti fissi	Tempo determinato
50%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare				

DOSSO BADINO

“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 e allo sviluppo di attività legate alle nuove esigenze delle persone e della comunità”.

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola “Dosso Badino” è nata nel 1972 con orientamento prevalentemente zootecnico (allevamento di bovini da carne, cavalli, ovini, caprini e animali da cortile). Alle attività zootecniche sono state anche affiancate la frutticoltura, orticoltura e prato stabile. Negli anni ‘90, la conduzione dell’azienda passa a una delle figlie che si dedica a tempo pieno all’attività agricola, iniziando anche un percorso di diversificazione attraverso l’introduzione di attività culturali e ricreative. L’attività agrituristica viene avviata nel 1999 con l’autorizzazione per la ristorazione mentre, nel 2001, è riconosciuta come fattoria didattica. Dal 2016 è diventata fattoria sociale e a seguire, nell’ottobre 2017, ha inizio l’ospitalità in camere.

“Dosso Badino” ha sviluppato importanti partnership con la Comunità Montana Basso Sebino (a partire dal 2011) e gli Spedali Riuniti di Brescia per attività legate all’inserimento e integrazione di persone con disagio psichico e disabili. Partecipa infine al progetto “Legami” con percorsi di riabilitazione equestre.

I punti di forza dell’azienda possono essere riassunti nella qualità dell’offerta della ristorazione, la cura degli spazi esterni e le attività dedicate alla formazione/sociali. La professionalità e l’organizzazione aziendale a carattere familiare hanno favorito uno sviluppo armonico delle attività di diversificazione.

POSIZIONE



Via Europa, 53
Monticelli Brusati
Lombardia - Brescia

SITO WEB



www.agriturismodossobadino.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda agricola si estende per circa 10 ettari condotti a frutticoltura, orticoltura e prato stabile (metodo convenzionale). Si allevano: bovini da carne, cavalli, ovini e caprini e animali da cortile.

Mercato di riferimento:

- Locale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)

Prodotto di punta:

- Piatti tipici del territorio preparati con materie prime aziendali

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Ricreative



Didattica e attività
sociali



Corsi di cucina

Le attività caratteristiche sono legate alla sfera sociale e formativa. L'azienda, infatti, offre la disponibilità di organizzare agricompleanni, agriaperitivi con prodotti a chilometro zero e visite guidate al piccolo museo della civiltà contadina.

"Dosso Bodino" è dotata dei seguenti servizi: accesso disabili, area giochi per bimbi, wifi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

5	Numero di occupati	600-700	Presenze attività didattiche
80	Posti a sedere	15% Pubblico	Fonti di finanziamento
35-40	Agricompleanni	85% Privato	
3.500	Pasti		

COOPERATIVA SOCIALE TERRA E VITA

“Applicazione di tutte le buone pratiche agricole per l’agricoltura biologica.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

La Cooperativa agricola e sociale “Terra e Vita” nasce nel 1987 dall’iniziativa di un gruppo di genitori che hanno dato vita ad un’azienda agricola biologica su un terreno pubblico di undici ettari. Oggi, accanto alla produzione di ortaggi, si realizzano attività multifunzionali.

La cooperativa opera “in rete” con famiglie, scuole e associazioni direttamente coinvolte nella realizzazione delle attività prestando lavoro a titolo volontario.

Presso la Cooperativa ci sono numerose possibilità di svago: passeggiate a piedi, e/o in biciclette (affittabili in azienda). Nordic Walking lungo il suggestivo sentiero che costeggia il fiume Potenza, alla scoperta dell’ambiente fluviale e dei suoi abitanti.

Inoltre è possibile effettuare brevi passeggiate all’interno dell’azienda nel “Percorso degli Odori e del Tatto” fruibile anche dagli ospiti diversamente abili.

POSIZIONE



C.Da Chiarino 62/a
Recanati
Marche - Macerata

SITO WEB



www.agriturismoterraevita.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La Cooperativa biologica ha un'estensione di circa 11 ettari condotti orticoltura, olivicoltura, frutticoltura, cerealicoltura, leguminose, prato-pascolo.

Mercato di riferimento:

- Locale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Vendita diretta
- Mercati di agricoltori
- Gruppi di acquisto solidali
- Ingrosso

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Vendita diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica e attività
sociali

Le attività didattiche (rivolte principalmente a scuole) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili motori, disabili cognitivi, soggetti con difficoltà relazionali, minori in situazione di disagio) caratterizzano l'offerta aziendale, che propone visite guidate e campi estivi.

La Cooperativa realizza anche attività funzionali all'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati e interventi nelle scuole a supporto degli insegnanti.

La Cooperativa offre i seguenti servizi: accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

11	Posti letto totali	Numero di occupati		
50	Posti a sedere	1-4	5-8	1-4
10-30	Giornate di attività didattica	Stagionali	Soci	Volontari
25%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare			

AZIENDA AGRICOLA BAGALINI ROBERTO

“Un’azienda aperta al territorio con servizi per le famiglie; reti e collaborazioni tra aziende agricole, turistiche e della ristorazione per prendersi cura insieme del territorio.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Bagalini” nasce nel 1920 e si tramanda di padre in figlio. Avviata con un orientamento prevalentemente zootecnico (allevamento bovini da carne), nel corso degli anni diversifica le colture con ulivi, frutta, ortaggi e cereali. A partire dal 2010, Roberto (imprenditore agricolo professionale) avvia l'attività di degustazione dei prodotti tipici e crea, successivamente, il primo agrinido “Arca di Noè” ecosostenibile delle Marche (2014).

L'agrinido Arca di Noè fa parte della rete “Agrinido di Qualità”, progetto promosso dalla Regione Marche, prima regione italiana a normare l'agrinido. L'azienda collabora con la Fondazione Montessori, la Regione Marche, il Comune di Fermo (Giornate in Fattoria) e con altre aziende agricole.

Punti di forza dell'azienda sono sicuramente il “fare rete” con le altre imprese per lo sviluppo del territorio, l'attenzione alla qualità, la valorizzazione dell'esistente e la formazione e la forte motivazione del personale.

POSIZIONE



Contrada Abbadetta, 33-36
Fermo
Marche - Fermo

SITO WEB



www.aziendaagricolabagalini.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Mare / Lago / Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda si estende per circa 30 ettari condotti, con metodo biologico, a olivicoltura, frutticoltura, orticoltura e cerealicoltura. Si allevano: bovini da carne, cavalli, ovini e caprini, suini, pollame, animali da cortile e altre specie.

Mercato di riferimento:

- Locale

Prodotti di punta:

- Carne fresca di razza Marchigiana
- Olio extra vergine d'oliva

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno attività di degustazione)
- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Degustazione



Trasformazione prodotti e vendita diretta



Didattica e attività sociali



Ricreative, culturali, sportive

Le attività che caratterizzano l'azienda sono principalmente legate alla didattica e all'ambito sociale. In azienda infatti è possibile partecipare a giornate aperte in fattoria, open day per famiglie, campi estivi, agrinido e visite alle razze animali storiche.

"Bagalini" è dotata dei seguenti servizi: wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

142	Capi bovini di razza Marchigiana	100 Mq	Impianto fotovoltaico (in copertura)
150	Piante di olivo	16	Bambini in 2 classi Agrinido
12	Numero di occupati	60	Agricompleanni
10% Pubblico 90% Privato	Fonti di finanziamento	6.000	Degustazioni

AZIENDA AGRICOLA PARCO DEI BUOI

“Lavoriamo coniugando la sostenibilità economica al rispetto della nostra Terra con l’obiettivo di dare il giusto lavoro ai nostri prodotti.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola è condotta da Pia Mariani, nel 2006 è stata inglobata l’azienda “Parco dei Buoi” che si occupava di confezionamento di olio extra vergine. Dal 2016 è presente in azienda anche un frantoio aziendale.

L’azienda dal 2011 è socio fondatore di Molisextra, associazione di produttori no-profit per attività di promozione dell’Olio Extra Vergine d’Oliva.

Punto di forza di “Parco dei Buoi” è una comunicazione diretta e autentica che ha avuto come risultato una costante e attenta crescita della reputazione e credibilità aziendale. L’azienda ha utilizzato prima un blog e poi elementi di comunicazione innovativi ed efficaci.

POSIZIONE



Contrada Piane di Larino, 71
Larino
Molise – Campobasso

SITO WEB



www.parcodeibuoi.com

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha un'estensione di 34 ettari, in conversione al biologico, condotti a orticoltura, olivicoltura, frutticoltura, leguminose, prato-pascolo, bosco.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione e ospitalità)
- Vendita diretta
- Gruppi di acquisto solidali
- Ingrosso
- Dettaglio - negozi specializzati
- E-commerce

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Trasformazione
prodotti



Vendita diretta

L'AZIENDA IN NUMERI:

Numero di occupati		
1-4	1-4	1-4
Familiari	Stagionali	Tempo determinato

IL FRUTTO PERMESSO

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

“Il Frutto permesso” è una realtà nata in Piemonte nel 1985, quando 4 piccole aziende agricole decidono di “mettersi insieme” in maniera informale e spontanea. Nel 1987 diventano cooperativa agricola e avviano il processo di diversificazione delle attività: agriturismo (1987), fattoria didattica (1988) e vendita diretta (anni '90). Negli anni 2000 la cooperativa si amplia e oggi è composta da 15 aziende agricole.

“Il Frutto permesso” fa parte della “rete solidaristica”, collabora con circa 400 agricoltori piemontesi per la trasformazione dei loro prodotti. Aderisce a Slow Food e alla rete di Torino - Forum della capitale del cibo.

Punto di forza della cooperativa è credere (attuandone i principi) nel “ciclo chiuso”: dai pascoli ai formaggi, dai cereali ai salumi, dai frutteti e dagli orti fino al barattolo, dalla terra alla tavola. La campagna e l’ambiente sono al centro della proposta e in cooperativa l’attenzione è riservata soprattutto ai più giovani.

POSIZIONE



Via del Vernè, 16
Bibiana
Piemonte – Torino

SITO WEB



www.fruttopermessò.com

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La Cooperativa ha una dimensione aziendale di 100 ettari biologici condotti a viticoltura, frutticoltura, orticoltura, cerealicoltura. Si allevano: bovini da carne, cavalli, ovini e caprini, suini, pollame, animali da cortile. Si pratica, infine, l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Formaggio della Val Pellice
- "Saras del Fen" ricotta stagionata
- Vitelli di razza Fassona Piemontese
- Mele e pere piemontesi (la Grigia di Torriana, la Runsè, Martin Sec)
- Mais da polenta (Pignulet)

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Ingrosso
- Dettaglio – negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e
vendita diretta



Osservazioni
naturalistiche



Didattica e
attività sociali



Corsi

Le attività che caratterizzano la cooperativa sono molteplici e spaziano dalla possibilità di partecipare a visite alle razze animali storiche e cultivar antiche, ai corsi di cucina e formazione/informazione per i soci e i cittadini.

Il "Frutto Permessò" è dotata dei seguenti servizi: piscina, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

15	Aziende agricole
3	Punti vendita
4	Aziende agrituristiche
10	Numero di occupati
35	Posti letto
100	Posti a sedere

45% Pubblico	Fonti di finanziamento
55% Privato	
10.000	Presenze per la fattoria didattica
250	Pasti per 50 settimane ristorazione agriturismo

AGRIGELATERIA SAN PÈ

“Ricerca di produzioni di alta qualità, comunicazione con il cliente, ricreare l’ambiente sicuro dove i bimbi possono giocare come una volta.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’agrigelateria “San Pè” nasce nel 2001 quando quando un agricoltore ed allevatore insieme a un’insegnante con la passione per la cucina e a un agrario, letterato e psicanalista, decidono di trasformare una parte del ‘Latte Alta Qualità’ e la frutta della loro azienda in un gelato di eccellenza, e di servirlo in un luogo caloroso e familiare. Nel 2004 arriva il riconoscimento di fattoria didattica.

“San Pè” ha avviato importanti collaborazioni con Eataly, aprendo punti vendita presso Eataly Lingotto a Torino e Eataly Pinerolo.

La qualità dei prodotti e la comunicazione diretta con il cliente sono i punti di forza dell’agrigelateria.

POSIZIONE



Cascina San Pietro 29/a
Poirino
Piemonte – Torino

SITO WEB



www.agrigelateria.eu

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'agrigelateria ha una estensione di 3 ettari condotti a frutticoltura e orticoltura (metodo di coltivazione integrato). Si allevano: bovini da latte.

Mercato di riferimento:

- Locale

Canali di vendita dei prodotti:

- Punto vendita aziendale

Prodotto di punta:

- Gelato

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Degustazione



Didattica

Le attività che caratterizzano l'azienda sono correlate alla trasformazione dei prodotti (produzione di gelato). In azienda si può partecipare anche ad attività didattiche (principalmente destinate a scuole), visite guidate, attività sportive ricreative, sportive e culturali.

"San Pè", è dotata dei seguenti servizi: parco giochi bambini, fontanelle di acqua per giochi bambini, teatro all'aperto.

L'AZIENDA IN NUMERI:

30+	Giornate di attività didattiche	Numero di occupati	
25%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare	1-4	8+
		Dipendenti fissi	Stagionali

AGRITURISMO FONTANELLE

“Crediamo nel ruolo primario dell’agricoltore come custode del paesaggio e delle tradizioni attraverso azioni come il mantenimento della biodiversità, il proseguimento delle colture autoctone, le buone pratiche agricole, l’applicazione del metodo biologico.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola “Fontanelle” nasce negli anni ‘50 quando l’Ente Riforma affida alla famiglia un podere con relativa casa colonica. Da allora si inizia la coltivazione dei terreni e il vivaismo vitivinicolo con la produzione di barbatelle. Nel 1998 si realizzano l’agricampaggio e un nuovo impianto di 700 ulivi. Nel 2001 comincia un importante processo di ampliamento dell’azienda agrituristica; riconversione colturale (cereali antichi, legumi autoctoni); introduzione di nuovi mezzi e nuove tecniche (meccanizzazione della raccolta delle olive dall’albero, inizio della trasformazione contoterzi dei prodotti). L’attività di ospitalità è stata avviata nel 2013 mentre nel 2016 inizia la fase di conversione al biologico e si amplia la gamma dei prodotti e dei canali di vendita.

“Fontanelle” aderisce alla Rete di produttori “Salento km 0” per un’agricoltura naturale, sostenibile e solidale e fa parte di un piccolo gruppo di acquisto della provincia di Lecce. Collabora inoltre con il Comune di Melpignano.

Il legame con il territorio e la forte attenzione per la scelta del personale, appassionato e con competenze diversificate, sono i punti di forza dell’azienda. L’agriturismo è particolarmente attento alla cura del territorio e del paesaggio circostante.

POSIZIONE



SP 366, km 28
Otranto
Puglia - Lecce

SITO WEB



www.fontanelleotranto.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Mare / Lago

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda si estende per circa 20 ettari, in conversione al biologico, condotti a frutticoltura, cerealicoltura, olivicoltura, orticoltura, leguminose, prato pascolo, bosco.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna
- Punto vendita aziendale
- Gruppi di acquisto solidali
- Ingrosso
- Dettaglio - Negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Trasformazione prodotti
e vendita diretta



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Didattica

“Fontanelle” è dotata dei seguenti servizi: biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

18	Posti letto totali	Numero di occupati		
30	Piazzole di sosta	1-4	1-4	5-8
10	Giornate di attività didattiche	Familiari	Dipendenti fissi	Stagionali
25%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare			

BIOAGRITURISMO SERRAGAMBETTA

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Serragambetta” è nata nel 1850 e si è tramandata per tradizione familiare. A partire dal 1983 vengono avviate attività di ospitalità, corsi di cucina, escursioni (a piedi e in bicicletta), e guida ai prodotti tipici locali. Negli stessi anni (1984) l'azienda inizia a “farsi conoscere” grazie ad una prima pubblicazione sulla guida Agriturismo dell'ospitalità rurale e inserzioni pubblicitarie in Italia e all'estero (Germania). Nel 1989 subentra alla guida dell'agriturismo Domenico, uno dei figli, che intraprende un processo di ampliamento della superficie agricola, introducendo nuove colture (olivicoltura, frutticoltura, orticoltura). Vengono inoltre restaurati annessi rurali e intraprese le attività di ristorazione e vendita diretta.

“Serragambetta” ha sviluppato, nel corso degli anni, un forte legame con il territorio partecipando ad attività ed iniziative dei GAL Trulli e Grotte.

I punti di forza dell'azienda sono l'accoglienza familiare (empatia e confidenzialità) e la qualità della cucina (conviviale e tradizionale). L'atmosfera e il clima aziendale sono caratterizzati da un forte senso di appartenenza, coinvolgimento, fiducia e partecipazione dei collaboratori.

POSIZIONE



Via per Conversano, 204
Castellana Grotte
Puglia - Bari

SITO WEB



www.serragambetta.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura



Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda (biologica) si estende per circa 22 ettari condotti a olivicoltura, frutticoltura, orticoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Dettaglio – negozi specializzati

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva
- Conserve e confetture
- Mandorle in guscio, Ciliegie Ferrovia, fichi
- Ortaggi

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Mountain bike



Corsi

Le attività che caratterizzano l'azienda sono legate alla ristorazione e in particolare alla cucina regionale tipica, a base di prodotti biologici aziendali, e ai corsi di cucina. A disposizione degli ospiti biciclette e sentieri per il trekking.

“Serragambetta” è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

3.500 Kg	Olio extra vergine di oliva	40	Posti a sedere
500 Kg	Mandorle in guscio	5% Pubblico	Fonti di finanziamento
200q	Ciliegie Ferrovia, fichi e altra frutta	95% Privato	
150q	Ortaggi	5.000	Pasti
5-8	Numero di occupati	4.500	Presenze (di cui 80% stranieri)
22	Posti letto		

PARCO DONNORTEI

“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.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

Il “Parco Donnortei” nasce alla fine degli anni ‘90 integrando nell’azienda l’allevamento della fauna selvatica. Negli stessi anni diventa agriturismo (rivolto ai visitatori del parco faunistico) e tra il 2000 e il 2016 sviluppa attività didattiche e iniziative legate alla salvaguardia ambientale.

“Parco Donnortei” è fortemente integrato con il territorio partecipando a varie iniziative con Terranostra (associazione di categoria) e MID SARDINIA (rete di imprese degli agriturismi e delle fattorie didattiche della Sardegna Centrale). Collabora con il Museo della Cultura Pastorale e ha stipulato convenzioni e accordi con Comuni, Regione, Provincia, Università, Comunità montana, Gal e associazioni culturali.

Le risorse ambientali, archeologiche e territoriali rappresentano il punto di forza dell’azienda assieme alla formazione e alla professionalità del personale, degli operatori didattici nell’ambito ambientale, turistico ed enogastronomico.

POSIZIONE



Loc. Donnortei
Via Sant’Antonio, 46 – Fonni
Sardegna - Nuoro

SITO WEB



www.agriturismodonnortei.com

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una superficie agricola di 170 ettari condotti a orticoltura e cerealicoltura (senza l'utilizzo di pesticidi). Si allevano cavalli, ovini, suini e altre specie: daini, cervi e mufloni. Si pratica l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Formaggi
- Carni di suino, di cinghiale, di daino e di cervo

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Dettaglio - negozi specializzati
- Horeca
- E-commerce

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione Degustazione



Trasformazione prodotti



Mountain bike



Attività didattica



Osservazioni naturalistiche



Escursionismo, trekking



Attività sportive

L'azienda offre molteplici attività legate soprattutto all'ambiente: escursioni, trekking a piedi, a cavallo e in bicicletta, percorsi guidati nel bosco, laboratori relativi all'orto tradizionale, alle erbe officinali e alle razze animali storiche. Tra le attività didattiche si segnalano l'organizzazione di giornate aperte in fattoria e campi estivi.

"Parco Donnortei" è dotata dei seguenti servizi: piscina, maneggio, biciclette, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

>5	Numero di occupati
25	Posti letto
8	Piazzole agricampeggio
80	Posti a sedere
15.000	Pasti offerti

10%	Fonti di finanziamento
Pubblico	
90%	
Privato	
10.000	Ospiti (di cui 3.000 stranieri)
5.000	Bambini (scuole)

AGRITURISMO CASE PERROTTA

“Offrire una full immersion nella cultura, nell’atmosfera, nelle abitudini e nelle tradizioni del popolo Etno. Rendere economicamente sostenibile un’azienda in una zona svantaggiata ma turisticamente attrattiva.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola “Case Perrotta” nasce nel 1500 e si è tramandata per tradizione familiare. A partire dal 1850 il terreno, precedentemente coperto da boschi, viene interamente trasformato in vigneto e i caseggiati definitivamente adeguati alle esigenze produttive vinicole (fino al 1994). Dal 1996 inizia un processo di ristrutturazione portando le attività aziendali dal settore vitivinicolo a quello olivicolo, fruttifero e orticolo. Negli stessi anni diventa agriturismo con ospitalità e ristorazione. Nel 2012 avvia un’importante riorganizzazione attraverso l’implementazione di servizi con attività escursionistiche, trekking e osservazioni naturalistiche.

“Case Perrotta” ha sviluppato, nel corso degli anni, un forte legame con il territorio partecipando a varie iniziative territoriali grazie anche alla collaborazione con l’Associazione “Strade del Vino dell’Etna”, di cui il responsabile è Vice-Presidente, con il Circolo Enofile Etno, con Slow Food e con l’Ente Parco dell’Etna.

I punti di forza dell’azienda sono rappresentati dall’impostazione organizzativa, dal tipo di ospitalità e dalla gastronomia che vede il territorio al centro della proposta. Grande attenzione viene rivolta inoltre all’affinamento delle figure professionali e alla cura della comunicazione sul web.

POSIZIONE



Via Andronico, 2
Sant’Alfio
Sicilia - Catania

SITO WEB



www.caseperrotta.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica si estende per circa 13 ettari condotti a olivicoltura, frutticoltura e orticoltura.

Mercato di riferimento:

- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Olio extravergine d'oliva biologico
- Ciliegie DOP dell'Etna
- Confetture Extra di Ciliegie con Miele di Zagara di Limone

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercato degli agricoltori
- Gruppi di acquisto solidali
- Ingrosso
- Dettaglio – negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti



Escursionismo,
trekking



Osservazioni
naturalistiche

Le attività che caratterizzano l'azienda sono legate alla ristorazione. L'azienda, propone una cucina regionale siciliana, tipica del territorio etneo e la possibilità di partecipare a corsi di cucina. "Case Perrotta" organizza escursioni e trekking sull'Etna oltre a proporre attività di pescaturismo.

"Case Perrotta" è dotata dei seguenti servizi: wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi, ampi spazi verdi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1.600	Litri di olio extra vergine d'oliva biologico	3.500	Presenze, di cui il 58% dall'estero
18.000/20.000	Kg di ciliegie	18.000	Pasti
12 - 22	Numero di occupati		
25	Posti letto		
120	Posti a sedere		

PLACIDO RIZZOTTO - LIBERA TERRA

“La Cooperativa crea uno spazio economico - produttivo, libero e unico in termini di rilancio del territorio, creando opportunità di inclusione di privati cittadini usando un patrimonio pubblico.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

La Società Cooperativa Sociale nasce nel 2001 nell'ambito del progetto “Liberata Terra”, promosso dall'associazione Libera e dalla Prefettura di Palermo. Nel 2005, a seguito della ristrutturazione e riconversione di un casolare del 1700, sono state avviate le attività agrituristiche e didattiche. Negli anni successivi è stata inaugurata la cantina “Centopassi” (2009) dove, grazie alla disponibilità di un nuovo plesso adibito a centro degustazione, è stato possibile sviluppare percorsi di degustazione per la promozione dei vini a marchio “Centopassi” (2016).

Liberata Terra ha come obiettivo la valorizzazione di territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona. Inoltre, svolge un ruolo attivo sul territorio, coinvolgendo altri produttori che condividono gli stessi principi e promuovendo la coltivazione biologica dei terreni.

La mission del progetto Libera Terra è dare dignità ai territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, attraverso la creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro, creare indotto positivo e proporre un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità, sulla giustizia sociale e sul mercato.

POSIZIONE



Via Porta Palermo, 132
San Giuseppe Jato
Sicilia - Palermo

SITO WEB



<https://liberatterra.it/>

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La Cooperativa ha una superficie di 283 ettari condotti, con metodo biologico, a orticoltura, viticoltura, olivicoltura, cerealicoltura, leguminose, prato-pascolo. I prodotti trasformati vengono commercializzati dal Consorzio Libera Terra Mediterraneo con marchio consortile.

Mercato di riferimento:

- Nazionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Dettaglio - negozi specializzati

Prodotti di punta:

- Vini IGP Terre Siciliane e DOP Sicilia
- Olio DOP Valle del Belice

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica e attività
sociali

Le attività didattiche (rivolte principalmente a scuole, famiglie, gruppi di adulti e associazioni) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili motori, disabili cognitivi, detenuti ed ex-detenuti, minori in situazione di disagio) caratterizzano l'azienda. Presso "Libera Terra", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda e campi estivi. Si organizzano inoltre progetti che hanno l'obiettivo di favorire l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati.

"Libera Terra" è dotata dei seguenti servizi: wifi, piccolo parco giochi per bambini.

L'AZIENDA IN NUMERI:

9	Posti letto totali	Numero di occupati			
50	Posti a sedere, ristorazione	8+	8+	8+	1-4
30+	Giornate di attività didattica	Soci	Stagionali	Dipendenti fissi	Volontari
50%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare				

AZIENDA AGRICOLA IL POGGIO

“La nostra realtà è un mix di tradizione, innovazione e tecnologia.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Il Poggio”, le cui origini risalgono all'800, pratica olivicoltura, viticoltura, orticoltura, cerealicoltura e allevamenti di cavalli e Cinta senese. Nel 1987 si avvia l'attività agrituristica, con le prime ristrutturazioni dei fabbricati rurali nel centro aziendale. L'agriturismo è dotato di punto ristoro e offre la possibilità di praticare l'equitazione. Nel 2004 l'azienda si amplia attraverso la realizzazione di un nuovo nucleo aziendale.

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. “Il Poggio” ha partecipato attivamente alla costruzione della rete dei percorsi a cavallo (in collaborazione con il Comune), del percorso dei borghi e della viabilità storica.

La campagna e la natura sono i punti di forza dell'azienda assieme alla qualità dei prodotti e dei servizi. Le risorse umane, in cui la famiglia ha creduto e investito, sono garanzia dell'offerta aziendale.

POSIZIONE



Località Il Poggio
S. Casciano dei Bagni
Toscana -Siena

SITO WEB



www.ilpoggio.net
www.aziendagricolailpoggio.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda agricola (biologica) si estende per circa 100 ettari condotti a viticoltura, olivicoltura, orticoltura, cerealicoltura. Si allevano: cavalli, Cinta senese e pollame.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Nazionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Ristoranti
- Punto vendita aziendale "la dispensa di Mafalda"
- Dettaglio – negozi specializzati

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva
- Prosciutto di Cinta senese
- Sughi pronti e conserve

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Equitazione



Trekking

L'azienda offre molteplici attività da svolgere con gli animali come, ad esempio, le attività di avvicinamento al cavallo per adulti e bambini ed il trekking a cavallo (oltre che a piedi o in bicicletta). In azienda è possibile partecipare a escursioni, visite all'orto tradizionale, alle erbe officinali e alle razze animali storiche.

"Il Poggio" è dotata dei seguenti servizi: piscina, maneggio, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

400	Capi di Cinta senese di cui 35 riproduttori	70	Posti a sedere
40q	Olio extravergine di olive	25	Numero di occupati
110 hl	Vino		
70	Posti letto		

EXTRAVAGANTI

“Risparmio di combustibili fossili e minori emissioni, prodotti bio di qualità e chilometro zero favoriscono l'economia locale e la sana alimentazione, tutela della biodiversità e del dissesto idrogeologico, mantenimento dell'area montana.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

“Extravaganti” nasce nel 2012 a seguito della concessione da parte della Regione Toscana di terreni e fabbricati demaniali. L'azienda, oltre alla coltivazione dei campi alleva asini e ha ottenuto la certificazione biologica per il latte d'asina. “Extravaganti” svolge dal 2013 attività agrituristiche e didattiche.

La Cooperativa è “in rete” con altre aziende del territorio attraverso accordi di fornitura di prodotti biologici. Collabora con i servizi sociali Ausl per l'inserimento di persone con svantaggio, con l'unione montana dei comuni per la gestione dei beni demaniali e con la Regione per attività e la gestione del centro visita della riserva naturale dell'Alpe della Luna.

Lo spirito dei giovani soci e l'interazione con il territorio sono i punti di forza dell'azienda assieme a una importante offerta di attività ed esperienze diversificate.

POSIZIONE



Località Germagnano, 66
Sansepolcro
Toscana - Arezzo

SITO WEB



www.fattoriadigeragnano.it

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

La cooperativa si estende per circa 54 ettari biologici (prato pascolo) con allevamento di asini.

Mercato di riferimento:

- Regionale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

Prodotti di punta:

- Latte d'asina biologico

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Didattica e attività
sociali

Le attività didattiche (destinate principalmente a scuole, famiglie, gruppi di adulti e associazioni) e le attività di agricoltura sociale (indirizzate a disabili cognitivi e con difficoltà relazionali) caratterizzano l'azienda. Presso "Extravaganti", infatti, è possibile partecipare a visite in azienda, campi estivi, open day ed agricompleanni. Si organizzano, infine, attività destinate a favorire l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e/o svantaggiati e di educazione alimentare e ambientale.

"Extravaganti" offre i seguenti servizi: maneggio, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

68	Posti letto	Numero di occupati		
95	Posti a sedere	1-4	1-4	1-4
30+	Giornate di attività didattiche	Soci	Stagionali	Volontari
50%	% del fabbisogno energetico aziendale con: biomassa			

OBERPATEGGER

“Originale tradizione contadina in un autentico maso.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

Dal 1787 il maso Oberpartgger è di proprietà della famiglia Kainzwaldner. Nel 1983 Sepp Kainzwaldner inizia a gestire, insieme alla moglie Rosmarie, in prima persona il maso supportato dai propri genitori Maria e Johann Kainzwaldner.

L'Oberparteggerhof si trova sulla soleggiata montagna di Villandro, a ca. 600 m.s.l.m, e vanta una caratteristica più unica che rara per quanto riguarda l'Alto Adige: nella sua stalla, infatti, sono allevati 14 suini.

Tra i grandi eventi d'autunno, quando il cielo è d'un colore azzurro intenso, si rinnova il rito del "Törggelen", in altre parole, la tradizione altoatesina delle escursioni di maso in maso per degustare il vino novello, lo Speck di produzione propria, le castagne locali, i krapfen e le specialità tipiche tirolesi.

POSIZIONE



Unter St.Stefan, 7
Villandro
Tentino Alto Adige - Bolzano

SITO WEB



<http://oberpartegger.com/it/>

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una estensione di 11 ettari coltivati a viticoltura, frutticoltura, bosco.

Mercato di riferimento:

- Locale

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative, culturali,
sportive

“Oberpartegger” è dotato dei seguenti servizi: maneggio, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

50%

% del fabbisogno energetico aziendale con: fonti di energia rinnovabili

Numero di occupati

1-4

5-8

1-4

1-4

Familiari

Stagionali

Soci

Volontari

DALAIP DEI PAPE

“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.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“Delaip dei Pape” nasce alla fine dell’800 con l’allevamento di bovini da latte. La conduzione viene tramandata di padre in figlio e dal 1999 Massimo Scalet avvia l’allevamento di bovini da carne e inizia a diversificare le produzioni. L’attività agrituristica, operativa dalla fine del 2006, viene realizzata ristrutturando il “maso” con spazi dedicati alla ristorazione e all’alloggio. Successivamente si realizzano attività legate alla didattica (2008) e recentemente anche all’agricoltura sociale (2015-2016).

L’azienda collabora con l’Azienda di promozione turistica e con l’Ente Parco di Paneveggio. Partecipa alla rete Green Way e alla rete aziende di Campagna Amica per la vendita diretta.

Il punto di forza dell’azienda è rappresentato dalla sinergia tra le diverse attività aziendali possibile grazie all’organizzazione familiare e alla suddivisione dei ruoli.

POSIZIONE



Località Dalaibi
Primiero San Martino di Castrozza
Trentino Alto Adige - Trento

SITO WEB



www.agriturdalaip.it

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una superficie agricola di 13 ettari condotti a frutticoltura e orticoltura, seguendo il metodo produttivo biologico e integrato. Si allevano: bovini da carne, suini, animali da cortile e asini.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale

Prodotti di punta:

- Confetture e succhi
- Creme per il corpo

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercato degli agricoltori
- Ingrosso
- Dettaglio – negozi specializzati
- E-commerce

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Trasformazione prodotti
e vendita diretta



Didattica e attività
sociali

Le attività che caratterizzano l'azienda sono molteplici e comprendono escursioni a dorso d'asino con degustazione di prodotti aziendali nel Parco Naturale di Paneveggio, percorsi aziendali alla scoperta delle attività agricole e attività riabilitative con onoterapia.

"Delaip dei Pape" è dotata dei seguenti servizi: biciclette, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

6	Numero di occupati
13	Posti letto
40	Posti a sedere
3.500	Pasti
1.800	Presenze

25%
Publicco
75%
Privato

Fonti di finanziamento

WEIDACHERHOF

“Produciamo, lavoriamo e vendiamo tutto nel maso a chilometro zero. Questo porta a proteggere l’ambiente e a produrre verdure, frutta e carne di alta qualità, sana e prestigiosa, e a mantenere il territorio e il paesaggio curato, attirando ospiti di tutto il mondo.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola “Weidacherhof” è attiva da cinque generazioni e dal 2002 è stato intrapreso il processo di diversificazione aziendale, con l’agriturismo, l’allevamento bovino nel 2006, la produzione di speck e salumi, erbe aromatiche, frutta e verdura.

L’agriturismo è socio del “Gallo Rosso”.

L’elemento di forza dell’azienda è la qualità della struttura, dei servizi e dei prodotti. La gentilezza, la disponibilità e la professionalità della famiglia che cura l’accoglienza.

Il maso si trova ad un’altezza di 1150m all’entrata di Collalbo, il paese principale del Renon.

È possibile partecipare al lavoro in stalla ed anche accedere all’orto, con 75 tipi diversi di erbe aromatiche e al frutteto.

L’azienda produce speck secondo una ricetta segreta tramandata da generazione in generazione lasciandolo stagionare almeno sei mesi in un grottino naturale. Inoltre vengono prodotti anche salame contadino, coppa, salsicce affumicate, prosciutto cotto e manzo affumicato.

POSIZIONE



Via Viehweider, 1
Collalbo - Renon
Trentino Alto Adige – Bolzano

SITO WEB



www.weidacherhof.com

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda (biologica) ha una superficie di 13 ettari condotti a orticoltura, erbe aromatiche, prato-pascolo. Si allevano: bovini da latte, bovini da carne, ovini.

Mercato di riferimento:

- Locale

Canali di vendita dei prodotti:

- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Ricreative, culturali,
sportive



Manutenzione del
verde

“Weidacherhof” è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, reparto benessere.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1-4	Numero di occupati (familiari)
18	Posti a sedere
12	Posti letto

AGRILEISURETIME

“Utilizzare la campagna per far vivere esperienze e trasmettere cultura, valorizzare la dimensione familiare dell’accoglienza e della costruzione di relazioni.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“Agrileisuretime” nasce come azienda agricola nel 1937 quando vengono acquistati i primi poderi. Nel 1980 Antonio, uno dei figli, riavvia l’attività agricola e nel 2004 ottiene l’autorizzazione per l’apertura dell’agriturismo con ospitalità. Nello stesso periodo organizza anche le prime attività didattiche e nel 2009 arriva il riconoscimento come fattoria didattica.

L’azienda è fortemente radicata nel territorio grazie alla collaborazione con altre aziende, all’adesione al circuito Fattorie didattiche di Spoleto e all’associazione fattorie didattiche P.E.R. (Percorsi di Evoluzione Rurale). “Agrileisuretime” fa inoltre parte dell’UISP (Unione Italiana Sport Per tutti) e ha realizzato protocolli d’Intesa con il Comune di Spoleto, ASL, Scuole e Associazione Agriturismi Spoleto. Infine è fortemente impegnata nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro.

Il punto di forza dell’azienda è rappresentato dalla gestione familiare, dall’accoglienza e dal rapporto personale con gli ospiti, fondato sulla credibilità e sulla genuinità della relazione. In azienda è possibile vivere un’esperienza all’insegna del benessere e sperimentare un nuovo approccio con il mondo rurale.

POSIZIONE



Località Terraia, 47/a
Spoleto
Umbria - Perugia

SITO WEB



www.agrileisuretime.com

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una estensione di 19 ettari condotti a viticoltura, olivicoltura e orticoltura. Si allevano ovini, bovini e animali da cortile.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Prodotti di punta:

- Olio extra vergine di oliva
- Vino
- Miele
- Cereali e legumi

Canali di vendita dei prodotti:

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

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Didattica e attività
sociali e sportive



Trekking



Mountain bike

Le attività che caratterizzano l'azienda sono legate allo sport, in particolare, beach volley e nordic walking, ma anche all'ambito educativo/sociale. In azienda, infatti, si organizzano giornate aperte in fattoria, campi estivi, corsi, alternanza scuola lavoro e tirocini (stage esteri).

"Agrileisuretime" è dotata dei seguenti servizi: piscina, wifi, accesso disabili, area giochi per bimbi, pista per canicross- trekking – spartan race.

L'AZIENDA IN NUMERI:

3-14	Numero di occupati	50+	Bambini a settimana (per i mesi estivi)
24	Posti letto	180	Soci-fruitori dei campi di beach volley
48	Posti a sedere		
20% Pubblico	Fonti di finanziamento		
80% Privato			

AGRITURISMO IL CUCCILO

“L’agriturismo contribuisce a valorizzare il territorio e a tutelare il paesaggio che viene curato e reso fruibile per valorizzare gli aspetti naturali, oltre che aiutare a mantenere la qualità alimentare rispettando le tradizioni locali ed utilizzando prodotti a chilometro zero.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola “Il Cucciolo” nasce nel 2005 (con indirizzo cerealicolo) e nel 2007 avvia l’accoglienza agrituristica, con servizi aggiuntivi per i cani (gestiti dall’addestratore cinofilo Breon O’Farrell). Nel 2008-2009 è stato creato un laboratorio per la trasformazione di prodotti (conservas e marmellate).

“Il Cucciolo” collabora con le aziende circostanti per l’approvvigionamento dei prodotti e con i ristoranti della zona attraverso convenzioni per gli ospiti dell’agriturismo. Utilizza infine prodotti del consorzio locale agricolo per i cani (tipo mangimi e utensileria).

La sua collocazione, ambiente isolato e naturale, e il personale multiculturale e altamente qualificato, rappresentano i punti di forza dell’azienda. In agriturismo è possibile vivere un’esperienza in un contesto rurale e usufruire di un’ampia gamma di servizi.

POSIZIONE



Vocabolo Figlino, 31 - Petrelle
Città di Castello
Umbria - Perugia

SITO WEB



www.agriturismoilcucciolo.com

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda (biologica) si estende per circa 10 ettari condotti a frutticoltura, olivicoltura, cerealicoltura, bosco.

Mercato di riferimento:

- Locale

Prodotti di punta:

- Olio
- Marmellate

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ospitalità)

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Didattica e
attività sociali



Attività ricreative e
sportive



Addestramento ed
educazione cinofila

In azienda si organizzano corsi di cucina, sono disponibili biciclette e spazi per attività di gruppo (ritiri, corsi, ecc.) e lezioni di addestramento per cani.

“Il Cucciolo” è dotato dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili, area cani, giardinetti privati per i cani, servizi educazione cinofila, dog sitting, box per i cani.

L'AZIENDA IN NUMERI:

18	Posti letto	Numero di occupati	
12	Posti a sedere	1-4	1-4
30+	Giornate di attività didattiche	Familiari	Tempo determinato
25%	Del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare		

SOC. AGR. LA FERME DU GRAND PARADIS

“Mantenimento di territori difficili attraverso la manutenzione dei boschi e degli alvei dei torrenti. Diffusione dei prodotti tradizionali e dei piatti tipici regionali.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “La Ferme du Grand Paradis” nasce nel 2003 e nel 2012 cominciano i lavori per l'agriturismo, aperto poi nel 2014 con sei confortevoli camere e un piccolo ristorante. Nell'estate del 2017 si intraprendono lavori di costruzione di una nuova stalla e di ammodernamento della stalla esistente (impianto di mungitura, lattodotto e impianto alimentazione bovini).

I punti di forza possono essere riassunti in una gestione mirata, senza sprechi ed in grado di valorizzare la bellezza del territorio.

POSIZIONE



Frazione Valnontey, 32
Cogne
Valle d'Aosta – Aosta

SITO WEB



www.lafermedugrandparadis.it

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda agrituristica si estende per circa 24 ettari condotti a orticoltura, bosco. Si allevano: bovini da carne, bovini da latte, ovini, suini, avicoli, animali da cortile, asini. Si pratica, infine, l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale
- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

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

Prodotto di punta:

- Fontina DOP

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione prodotti
e vendita diretta



Attività ricreative, culturali
e sportive

“La Ferme du Grand Paradis” offre i seguenti servizi: wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

12	Posti letto totali	Numero di occupati			
36	Posti a sedere, ristorazione	1-4	1-4	1-4	1-4
75%	% del fabbisogno energetico aziendale con: energia solare, biomassa	Familiari	Stagionali	Dipendenti fissi	Tempo determinato

LA BUONA TERRA

“L’azienda è uno dei pochi presidi di paesaggio rurale del territorio.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

L’azienda agricola è stata avviata nel 1999 con la conversione di tutte le colture al metodo biologico, tra le prime della provincia di Padova. Nel corso degli anni sono stati ristrutturati gli annessi rustici per offrire ospitalità, sono state create le piazzole per camper e tende, è diventata fattoria didattica ed è stata introdotta la linea vegana nella ristorazione utilizzando prodotti locali e a chilometro zero.

“La Buona Terra” è in rete con altre aziende del territorio, fa parte di Agriturst e Agricycle e collabora con il comune di Cervarese.

Punto di forza dell’azienda è di avere costruito una forte identità storica radicata nel mondo rurale.

POSIZIONE



Via Repoise, 73
Cervarese Santa Croce
Veneto – Padova

SITO WEB



www.buonaterribio.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha un'estensione 8 ettari condotti a orticoltura, frutticoltura, cerealicoltura e erbe aromatiche. Si allevano: bovini da carne, cavalli, caprini, suini, avicoli, animali da cortile, asini.

Prodotti di punta:

- Frutta e verdura biologica
- Insaccati
- Conserve e confetture

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Attività ricreative,
culturali, sportive



Didattica



Agricampeggio

In azienda si organizzano anche percorsi didattici per le scuole e attività di cicloturismo.

“La Buona Terra” è dotata dei seguenti servizi: piscina, biciclette, wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1-4

Numero di occupati (familiari)

17

Posti letto

25

Piazzole di sosta

50%

% del fabbisogno energetico
aziendale con: energia solare

TIRTHA

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda agricola “Tirtha” nasce negli anni '50 e con il subentro di Gloria e Giampietro (2003), figli del proprietario, prende vita il progetto per l'avvio dell'agriturismo che si conclude nel 2005 con la predisposizione delle camere e dei locali per la somministrazione dei pasti. Negli anni 2006-2010, si realizzano attività sociali, culturali e didattiche e si procede alla sistemazione delle aree esterne dedicate allo svolgimento di attività legate al benessere della persona (come ad esempio le passeggiate lungo l'Adige). Nel 2013 l'azienda diventa sede di un “apiario sociale”.

L'azienda ha realizzato diverse partnership con associazioni locali per la tutela dell'ambiente e della qualità di vita fra cui Casa Nazareth per l'apiario sociale.

La pace e la tranquillità dei luoghi rappresentano i punti di forza dell'azienda assieme alla particolare attenzione al benessere personale e all'ambiente. L'azienda inoltre è caratterizzata da strutture per l'accesso dei disabili in tutti gli spazi per lo svolgimento delle attività.

POSIZIONE



Via Tremolè, 18/a
Pescantina
Veneto-Verona

SITO WEB



www.agriturismotirtha.it

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica si estende per circa 20 ettari condotti a orticoltura e cerealicoltura.

Mercato di riferimento:

- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)

Prodotto di punta:

- Ortaggi biologici

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Didattica e attività
sociali



Culturali



Corsi

“Tirtha” è dotata dei seguenti servizi: wifi, accesso disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

1-4	Numero di occupati	800	Presenze per attività culturali, didattiche, sociali
16	Posti letto	10% Pubblico	Fonti di finanziamento
50	Posti a sedere	90% Privato	
200	Arrivi		

BUONE PRATICHE ESTERE

AZIENDA MONTANA ODRO

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

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

L'azienda "Odro" nasce nel 1983 dal restauro di un vecchio alpeggio, di 9 cascine, abbandonato negli anni '50, a 1.240 metri slm. Senza accesso stradale, si raggiunge attraverso un sentiero segnalato (Vogorno-Bardüghè, circa 2 ore), o con un servizio di trasporto in elicottero. Nel 1996 è stata avviata l'attività agricola (con un aumento della superficie agricola nel 1997) e le attività di allevamento di capre, trasformazione e vendita diretta di latte, formaggio e ricotta. Nel 1998 Jean Louis e Cristiane Villars, che vivono in azienda, installano una turbina per produzione energia, un impianto fotovoltaico e realizzano il sito on line dell'azienda. In azienda è presente una sala ristoro (dal 2006) e un Museo del fieno Selvatico (dal 2007).

La natura incontaminata, la semplicità, il silenzio, l'accoglienza familiare e il rapporto umano sono i punti di forza dell'azienda.

POSIZIONE



Valle Verzasca
Vogorno, Canton Ticino
Svizzera

SITO WEB



www.odro.ch

ALTIMETRIA



Montagna

ATTRATTORI



Natura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una superficie di circa 9 ettari (orticoltura). Si allevano: capre di "Nera Verzasca", animali da cortile e asini.

Mercato di riferimento:

- Locale
- Regionale

Prodotti di punta:

- Latte
- Formaggio
- Ricotta
- Salame di capra

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Dettaglio – negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Escursionismo,
trekking



Osservazioni
naturalistiche

L'azienda organizza escursioni e trekking a piedi, visite all'orto tradizionale e alle erbe officinali spontanee, alle razze animali storiche quali la capra Nera Verzasca.

L'azienda "Odro" è dotata dei seguenti servizi: wifi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

2	Numero di occupati +12 volontari	250	Arrivi
26	Posti letto	250	Pasti
20	Posti a sedere		
1.000	Pernottamenti		

LES AMANINS CENTRE AGROÉCOLOGIQUE

“L’obiettivo della produzione agricola è nutrire le persone ospitate in azienda, 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?”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“Les Amanins” è un centro agroecologico che nasce nel 2004 come associazione “Les Amanins” (di Pierre Rabhi e Michel Valentin). Nel 2005 l’azienda agricola è acquistata da una “società civile immobiliare” (SCI) e iniziano cantieri volontari con impianto di siepi e colture, lavori alla fattoria ed edifici per ospitalità, impianti di energie rinnovabili e sistemi di fitodepurazione.

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 agricole è effettuata tramite ospitalità di bambini scolarizzati (scuola elementare del Colibrì dal 2006), l’organizzazione di corsi, soggiorni vacanza per famiglie, formazione e accoglienza di gruppi (accoglienza scuole, forum ecologia e cooperazione dal 2009).

L’azienda è in rete con tutte le strutture collegate alla figura e alle iniziative di Pierre Rabhi (Terre&Humanisme, Mouvement Colibris, Kaizen Magasine).

Il rispetto del ciclo di vita, l’autonomia alimentare al 90%, la produzione media di 100 pasti al giorno sono i punti di forza dell’azienda.

POSIZIONE



Les Rouins
La Roche-sur-Grane
Francia – Rodano - Alpi

SITO WEB



www.lesamanins.com

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

Il Centro ha una superficie di 55 ettari, coltivati con tecniche agroecologiche, di agricoltura biologica e altre tecniche a basso impatto ambientale (biodinamica, permacultura), condotti a orticoltura, frutticoltura e cerealicoltura. Si allevano: bovini, ovini, suini, pollame.

Mercato di riferimento:

- Nazionale
- Estero

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

Prodotti di punta:

- Legumi
- Frutta
- Cereali, farine, pane
- Lattiero-caseari
- Carne

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Didattica



Corsi

L'azienda organizza soggiorni vacanza, mette a disposizione alloggi in bioedilizia, cibo "dal campo alla tavola", corsi e laboratori di divulgazione di pratiche agricole, stage di formazione e seminari, conferenze.

Il "Les Amanins" è dotato di infrastrutture ecologiche.

L'AZIENDA IN NUMERI:

20	Numero di occupati
83	Posti letto
120	Posti a sedere

HOMESTEAD KLIUKAI

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

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

La fattoria nasce nel 1992 e nel 2006 è stata ampliata grazie all'acquisto di altri terreni. Il processo di diversificazione delle attività inizia nel 2008 con il primo appartamento (nel 2011 aumenta la capacità ricettiva), la realizzazione della sauna e della sala per corsi ed eventi (2016).

L'azienda è ubicata sulla cima di una collina e a fianco di un 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. Birdwatchers, escursionisti e pescatori trovano qui l'ambiente ideale per le loro attività.

"Homestead KLIUKAI" fa parte dell'associazione turistica regionale "LITHUANIAN RURAL TOURISM ASSOCIATION" e dell'associazione di piccoli imprenditori del distretto di Molėty.

Punti di forza dell'azienda sono le competenze dell'imprenditore nel settore turistico, la natura e i paesaggi incontaminati.

POSIZIONE



Kliukai village No. 5
Moletai region
Lituania - Moletai

SITO WEB



www.kliukai.lt

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura



Mare / Lago

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda ha una superficie di 10 ettari condotti a orticoltura e frutticoltura (senza l'utilizzo di pesticidi). Si allevano pesci per pesca sportiva.

Mercato di riferimento:

- Nazionale

Prodotti di punta:

- Pesce
- Ortaggi
- Frutta

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Escursionismo



Corsi



Osservazioni
naturalistiche

La pesca sportiva e le escursioni sono tra le attività caratteristiche della fattoria.

“Homestead KLIUKAI” è dotata dei seguenti servizi: sauna, area giochi per bimbi.

L'AZIENDA IN NUMERI:

3
22
22

Numero di occupati

Posti letto

Posti a sedere (solo colazione)

15%
15% Pubblico
85%
85% Privato

Fonti di finanziamento

BOERDERIJ 'T PARADIJS

“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.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

“Boerderij ‘t Paradijs” rappresenta un modello di agricoltura in grado di bilanciare la produzione biologica sostenibile, la diversificazione 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 anche con rifugiati da Siria ed Eritrea. Forte di una rete di collaborazioni sul territorio solida ed efficace. I gestori di “Boerdeij ‘t Paradijs” ritengono che l’agricoltura possa essere una risposta efficace ai problemi della società.

Le tappe fondamentali dell’azienda possono essere riassunte come segue:

- anni '70: fattoria “Boerdeij ‘t Paradijs” con allevamento di bovini da latte
- 2005: gli anziani agricoltori proprietari, un investitore sociale e la famiglia Snoeij, insieme rilanciano l’azienda con agricoltura biologica e attività agro-sociali
- dal 2006 al 2015: variazioni colturali, energia solare, vendita diretta e ospitalità
- 2016: open day celebrativo dei primi 10 anni di attività

L’azienda è in rete con istituti di cura, altre “care farms”, la cooperativa Beebox (vendita di prodotti biologici), enti di ricerca e amministrazioni locali.

I punti di forza sono rappresentati dalla rete di stakeholder coinvolti nell’azienda e dalla “multifunzionalità delle persone” che ci lavorano, l’elevato grado di diversificazione delle attività, la posizione, l’imprenditoria sociale.

POSIZIONE



Bielderweg 1
Barneveld
Olanda - Gelderland

SITO WEB



www.boerderijparadijs.nl

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una superficie di 20 ettari condotti a orticoltura e frutticoltura. Si allevano: bovini da carne di razza Brandrode, suini, animali da cortile e cavalli.

Mercato di riferimento:

- Regionale
- Nazionale

Prodotti di punta:

- Carne bovina e carne suina
- Ortaggi
- Succhi
- Uova

Canali di vendita dei prodotti:

- Ingrosso
- GAS e "alveari"
- Dettaglio – negozi specializzati
- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Punto vendita aziendale
- Mercati degli agricoltori

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione



Trasformazione
prodotti e vendita
diretta



Escursionismo



Equitazione



Attività sociali

L'orto biologico, l'agricoltura sociale e l'organizzazione di eventi sono tra le attività caratteristiche dell'azienda.

"Boerderij 't Paradijs" è dotata dei seguenti servizi: wifi, accessibilità disabili.

L'AZIENDA IN NUMERI:

22	Numero di occupati + 60 volontari e 25 tirocinanti	10	Tours per studenti
11	Posti letto	250	Arrivi (compreso care farming e gruppi di studio esteri)
140	Ospiti dell'attività sociale	1.500	Visitatori durante open day
5% Pubblico	Fonti di finanziamento	500	Pasti
95% Privato		50%	Incidenza attività sociale su attività agricola

BIOPOROS

“Riteniamo che il settore agricolo in Grecia possa offrire cibo di alta qualità, rispettoso dell’ambiente, “clean” e questo è anche l’orientamento della nostra azienda. Avendo anche un’attività legata al turismo, cerchiamo di promuovere l’ecologia, metodi di coltivazione rispettosi dell’ambiente e uno stile di vita sostenibile che porti il nostro ospite ad avere un contatto immediato con il nostro stile di vita e le nostre attività, cercando di integrare i prodotti agricoli con il prodotto turistico.”

DESCRIZIONE DELL’ESPERIENZA AZIENDALE

“Bioporos” è stata acquistata nel 1982 da Costas ed Agathi che hanno coltivato i loro terreni con metodi tradizionali, rispettando l’ambiente. Nel corso degli anni si sono specializzati nella olivicoltura ottenendo, per il loro olio, la certificazione biologica. Nel 2008 hanno terminato la costruzione della sala ristoro e di due “traditional houses”. Dopo 3 anni hanno avviato l’attività di apicoltura e ora possiedono 100 alveari e producono miele biologico, polline e pappa reale.

L’azienda fa parte di Δ.Ι.Σ.Π.Α, associazione di agricoltori multifunzionali della Grecia.

POSIZIONE



Agrapidia, Korission Lagoon
Corfu - Grecia

SITO WEB



www.bioporos.gr

ALTIMETRIA



Pianura

ATTRATTORI



Natura



Mare / Lago



Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una superficie di 6,5 ettari condotti a olivicoltura. Si pratica l'apicoltura.

Mercato di riferimento:

- Regionale

Prodotti di punta:

- Olio extravergine di olivo
- Miele biologico (e polline)

Canali di vendita dei prodotti:

- Vendita interna (fabbisogno ristorazione ospitalità)
- Dettaglio – negozi specializzati

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Ospitalità



Ristorazione
Degustazione



Didattica



Attività ricreative

L'azienda "Bioporos" organizza vacanze in fattoria, corsi di cucina greca e cosmesi naturale, trekking, osservazione di stelle, cicloturismo.

L'AZIENDA IN NUMERI:

6
10
50

Numero di occupati

Posti letto

Posti a sedere

60%
Publicco
40%
Privato

Fonti di finanziamento

L'OLIVERA

“Questo ambiente ci ha sempre spinto a realizzare prodotti del nostro patrimonio agrario (come vino e olio) che riflettono questa terra, il suo clima e la sua varietà di colture. Il lavoro manuale (che usiamo per le attività vitivinicole e olivicole) ci dà struttura e consente alle persone con difficoltà, che fanno parte della cooperativa, di trovare uno spazio per sé stessi al proprio ritmo, senza pressione.”

DESCRIZIONE DELL'ESPERIENZA AZIENDALE

“L'Olivera” è una cooperativa sociale i cui membri sono persone con difficoltà che partecipano attivamente alle attività aziendali. Nasce nel 1974 quando un gruppo di persone “multidisciplinari” ha deciso di realizzare attività di supporto per l'integrazione di persone con disabilità psichiatriche e soluzioni economicamente produttive basate su valori locali.

La cooperativa collabora con altri gruppi di cooperative a livello nazionale e internazionale.

POSIZIONE



La Plana S/N
Vallbona de les Monges
Spagna

SITO WEB



www.olivera.org

ALTIMETRIA



Collina

ATTRATTORI



Natura - Arte e Cultura

L'ATTIVITÀ AGRICOLA

L'azienda biologica ha una superficie di 42 ettari condotti a olivicoltura.

Mercato di riferimento:

- Regionale
- Nazionale
- Estero

Prodotti di punta:

- Vino bianco, rosso e spumanti
- Olio di olive

Canali di vendita dei prodotti:

- Gruppi di acquisto
- Vendita all'ingrosso
- Dettaglio – negozi specializzati
- E-commerce

LE PRINCIPALI ATTIVITÀ E SERVIZI OFFERTI



Didattica



Ricreative e sociali



Trasformazione prodotti
e vendita diretta

La cooperativa "L'Olivera" organizza passeggiate nei vigneti e negli uliveti, visite durante la stagione della vendemmia e al frantoio, ecc.

L'AZIENDA IN NUMERI:

80
40
60

Numero di occupati

Posti letto

Posti a sedere

50%
Publicco
50%
Privato

Fonti di finanziamento

METODOLOGIA

La costruzione del panel di aziende, rappresentativo delle attività connesse, dei percorsi di diversificazione e dei diversi ambiti della multifunzionalità, è stata realizzata seguendo una metodologia che ha tenuto conto dei seguenti criteri ed elementi:

- distribuzione geografica;
- peso specifico dei principali ambiti di attività (alloggio, ristorazione, degustazione, attività didattiche, attività sociali, trasformazione e vendita);
- grado di diversificazione delle attività aziendali;
- livello di sostenibilità, trasferibilità, riproducibilità;
- capacità di coinvolgimento e creazione di reti nel territorio.

Ai fini dell'individuazione delle imprese si è tenuto conto, inoltre, di parametri, che corrispondono a diverse segmentazioni del mercato (fattori esogeni), e a diverse condizioni aziendali (fattori endogeni).

STRUMENTI

Un primo gruppo di aziende è stato individuato nel biennio 2015-2016 (20 buone prassi di cui 16 italiane e 4 estere) e sono state inserite nel documento "Buone prassi di multifunzionalità nello sviluppo rurale – Raccolta di esperienze aziendali" allegato al manuale "Agriturismo e multifunzionalità dell'azienda agricola. Strumenti e tecniche per il management". Un secondo gruppo (21 buone prassi di cui 19 italiane e 2 estere) è stato individuato nel biennio 2017-2018.

BIENNIO 2015-2016:

È stata utilizzata una scheda di rilevazione in formato standard (uguale per tutte le interviste), in modo da agevolare un approccio uniforme e obiettivo alla valutazione e rilevazione delle pratiche insieme a un elevato grado di comparabilità. Sono state inoltre realizzate interviste dirette agli imprenditori.

La scheda di rilevazione è composta da 5 sezioni:

1. Dati anagrafici dell'impresa agrituristica
2. Informazioni generali
3. Presentazione dell'esperienza
4. Produzione agricola e descrizione delle attività connesse (con relative sotto-sezioni)
5. Mercato

BIENNIO 2017-2018:

È stata utilizzata una scheda di rilevazione on line. Tutte le aziende hanno ricevuto via mail un link ad un form online per la compilazione, oltre al materiale esplicativo.

La scheda online di rilevazione è composta da 10 sezioni:

1. Dati anagrafici dell'impresa agricola
2. Informazioni generali sull'azienda agricola
3. Presentazione dell'esperienza
4. Produzione agricola e descrizione delle attività connesse
5. Attività agrituristiche
6. Attività didattiche
7. Attività sociali
8. Energie rinnovabili
9. Funzioni pubbliche svolte dall'azienda
10. Scenario e prospettive

Buone pratiche di diversificazione in agricoltura Raccolta di esperienze aziendali

Novembre 2018

ISBN 978-88-96095-03-4

RETERURALE
NAZIONALE
20142020

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo


isma

