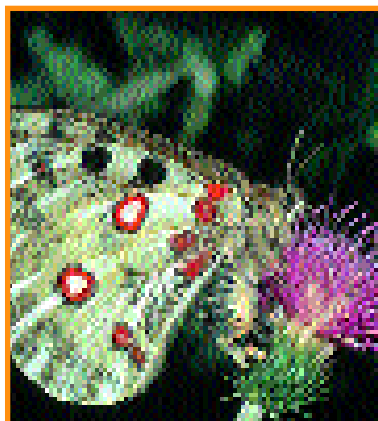


8b



AREE PROTETTE:

ADATTAMENTO
PROFESSIONALE DEGLI
OCCUPATI NEL
COMPARTO AGRICOLO

Iniziativa Comunitaria Equal

Agricoltura 
in Aree Protette

Questo E-Quaderno è stato impaginato in formato PDF il 31 Maggio 2004
ed è liberamente scaricabile all'indirizzo:
www.parks.it/ilgiornaledaiparchi/eq8b.pdf
ogni riproduzione è libera a condizione di riportarne i riferimenti di autore e fonte

COMUNICAZIONE
edizioni & edizioni online

via Golfarelli, 90 - 47100 Forlì (FC)
tel. 0543 798880 - fax 0543 798898 - Email: comunic.azione@comunic.it

PREFAZIONE

a cura di Giancarlo
Melosi

La presente Ricerca è frutto di un lavoro realizzato da una pluralità di soggetti - pubblici, privati, del mondo della ricerca e dell'associazionismo - sul tema agricoltura, ambiente, aree protette, occupazione.

Gli autori sono partiti da un comune sentire e cioè che uno dei principali problemi per le Aree Protette sia conservare gli spazi agrari esistenti, quasi sempre rispettosi dell'ambiente, promovendo nel contempo nuove forme di attività e di misure agroambientali.

L'agricoltura diventa così parte integrante dell'area protetta contribuendo alla biodiversità, alla conservazione e differenziazione dei paesaggi, alle condizioni di sopravvivenza e riproduzione delle specie animali e vegetali.

La stessa l. n° 394/91, legge quadro sulle aree protette, pone in stretto collegamento la questione della valorizzazione insieme a quella della tutela, impegnando l'iniziativa pubblica alla promozione dello sviluppo economico e sociale basato sulla specificità e straordinarietà delle risorse ambientali individuate, ma da utilizzare in forma sostenibile: le numerose aree protette istituite nel decennio di operatività della legge, la formazione in corso della Rete Ecologica nazionale, i progetti nazionali di sistema avviati, quali Alpi, APE (Appennino Parco d'Europa), Isole Minori, CIP (Coste Italiane Protette), testimoniano nel concreto di tale impegno.

La pubblicazione della presente Ricerca è momento propedeutico allo sviluppo di un progetto transnazionale che vede alleati i principali attori del mondo della conservazione, del mondo dell'agricoltura, del lavoro.

Il progetto "Aree Protette" è stato finanziato

dal Ministero del Lavoro sul programma di Iniziativa Comunitaria Equal (FSE), intende concorrere a rendere possibile l'obiettivo generale di uno sviluppo sostenibile basato sulla valorizzazione del patrimonio ambientale del paese, a partire dalle aree protette della dorsale appenninica, tramite la formazione di nuovi operatori e l'adeguamento della manodopera esistente in grado di fornire strutture di presidio e di servizio permanente nel settore agro-silvo-pastorale, più direttamente investito da responsabilità ambientali, per quel che riguarda gli interventi colturali ed in genere agro-ambientali.

L'intervento si organizzerà operativamente in tre aree campione dell'Appennino, dove tre Parchi costituiranno le sedi delle attività progettuali, rappresentative delle tre sub-aree di programma di APE: 1) il Parco Nazionale dell'Alto Appennino Modenese nella sub-area settentrionale dell'Appennino Ligure-Toscano-Laziale; 2) il Parco Nazionale Foreste Casentinesi nella sub-area centrale dell'Appennino Romagnolo-Umbro-Marchigiano-Abruzzese, 3) il Parco Nazionale del Gargano nella sub-area meridionale dell'Appennino Abruzzese-Molisano-Pugliese. Gli autori, oltre a riflettere e/o fotografare lo stato dell'arte del rapporto attività agricole/aree protette, intendono fornire elementi di conoscenza utili all'ulteriore sviluppo delle azioni progettuali. La Ricerca sarà quindi anche un utile strumento operativo che accompagnerà nei prossimi due anni il lavoro di Federparchi e dei suoi partner. L'obiettivo ambizioso è quello di contribuire al rafforzamento dell'agricoltura nei parchi e al sostegno degli agricoltori con la ferma convinzione che nel panorama italiano senza agricoltori nessun parco è tale in senso vero e proprio.

Giancarlo Melosi

GUIDA ALLA LETTURA

La Ricerca è suddivisa in quattro parti con alcuni aggiustamenti frutto di scelte che sono state fatte e che cerchiamo di spiegare.

La prima parte offre una serie di riflessioni e di stimoli di dieci anni di lavoro nel panorama Italiano delle aree protette.

Particolare attenzione è data alla costituzione di APE - Appennino Parco d'Europa e ad una puntuale analisi dei tre parchi oggetto di indagine: il Parco Nazionale del Gargano, delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna e del Parco Regionale del Frignano.

La seconda parte passa in rassegna la normativa comunitaria, nazionale e di alcune regioni relativamente alle imprese agricole collocate in aree protette - L'attenzione è posta alla riforma della PAC, alle risorse agroambientali al rapporto tra risorse ambientali ed agricoltura.

La sezione continua poi con l'esame degli strumenti di sviluppo dell'impresa agricola, dei Patti territoriali e di concertazione negoziata.

Infine il credito agrario, le agevolazioni pubbliche e del sistema creditizio alle imprese ed alle attività ad esse connesse o collaterali.

La terza parte dà il segno dei possibili elementi di forza, di sviluppo, di occupazione nelle Aree Protette, non solo riflettendo in via teorica sulle potenzialità di sviluppo derivanti dalla gestione delle risorse naturalistiche, agricole o extragricole ma anche "raccontando" corsi di studio di imprese collocate nei tre Parchi o in contesti analoghi.

La quarta parte riconduce la riflessione sul tema specifico del lavoro, delle imprese, dei lavoratori.

Il ricambio generazionale tema nuovo e poco studiato soprattutto nell'impresa agricola, ma di fondamentale importanza nel processo di trasmissione di impresa soprattutto se vogliamo ringiovanire l'età media degli occupati.

Infine l'analisi dei fabbisogni formativi nelle tre aree progetto in indagine, le prime analisi effettuate, la metodologia seguita, i primi risultati.

Ci è sembrata giusta la collocazione finale come momento di sintesi delle considerazioni fatte lungo tutto il rapporto e come "ponte" per le azioni successive che si realizzeranno in un progetto che riguarda i lavoratori, l'occupazione e lo sviluppo in questo caso obbligatoriamente sostenibile.

Indice

VOLUME 2

> PARTE TERZA

LE NUOVE OCCASIONI DI SVILUPPO ED OCCUPAZIONE

6 ▶ VALORIZZAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE NATURALISTICHE E AMBIENTALI APPENNINICHE	pag. 11
1. Introduzione e scopi del lavoro	pag. 11
2. Il paesaggio dell'Appennino	pag. 11
2.1. L'Appennino settentrionale	pag. 12
2.2. L'Appennino centrale	pag. 16
2.3. L'Appennino meridionale	pag. 19
3. Aree protette e tutela della biodiversità	pag. 22
4. Il progetto APE - Appennino Parco d'Europa	pag. 27
5. Un caso di studio: l'alto Mugello	pag. 29
6. Considerazioni finali	pag. 36
7 ▶ LO SVILUPPO DELL'AGRITURISMO NELLE AREE PROTETTE	pag. 43
1. Definizione e finalità dell'agriturismo	pag. 43
1.1. Un po' di storia... ..	pag. 43
1.2. Agriturismo e turismo rurale	pag. 44
1.3. Agriturismo e risorse agricole	pag. 45
1.4. Agriturismo e risorse rurali.....	pag. 45
2. L'agriturismo nello sviluppo agricolo.....	pag. 46
2.1. I nuovi scenari agricoli.....	pag. 46
2.2. L'azienda agricola multifunzionale	pag. 47
2.3. Le produzioni tipiche	pag. 47
2.4. Il paesaggio	pag. 48
2.5. L'ambiente naturale	pag. 48
3. L'agriturismo e la legge	pag. 48
3.1. Nota introduttiva	pag. 48
3.2. La legge quadro dello Stato	pag. 49
3.3. Le leggi regionali	pag. 51
3.4. La disciplina fiscale	pag. 53
3.5. Altre normative.....	pag. 58
4. La domanda di agriturismo	pag. 60
4.1. Cultura urbana e cultura rurale.....	pag. 60
4.2. Motivazioni dell'agriturista.....	pag. 60

4.3. L'offerta di agriturismo in Italia	pag. 61
5. Organizzazione dell'azienda agrituristica	pag. 64
5.1. L'alloggio	pag. 64
5.2. L'agricampeggio	pag. 65
5.3. La ristorazione	pag. 65
5.4. Le attività ricreative e culturali	pag. 66
5.5. La vendita dei prodotti	pag. 67
5.6. Come cominciare.....	pag. 67
6. Caratterizzazione e qualità	pag. 69
6.1. I fattori di caratterizzazione	pag. 69
6.2. I sistemi di qualità	pag. 70
6.3. La formazione professionale	pag. 70
7. Promozione e vendita dell'ospitalità	pag. 70
7.1. Le guide "cartacee"	pag. 71
7.2. Internet.....	pag. 71
7.3. Le agenzie	pag. 73
7.4. Altri mezzi di promozione	pag. 73
7.5. La gestione delle prenotazioni.....	pag. 74
7.6. Il ricevimento e l'assistenza agli ospiti.....	pag. 75
8. L'agriturismo e la natura	pag. 75
8.1. La legge quadro sulle aree protette	pag. 75
8.2. Per un agriturismo ecologico.....	pag. 76
8.3. I marchi del Parco	pag. 76
8 ► L'AGRICOLTURA BIOLOGICA COME STRUMENTO DI GESTIONE	
NELLE AREE PROTETTE	pag. 99
1. Scelta delle aziende	pag. 99
2. Il caso studio.....	pag. 99
2.1. Descrizione del contesto	pag. 99
2.2. Identificazione punti di forza e debolezza dell'area.....	pag. 99
2.3. Descrizione dell'azienda prescelta	pag. 99
2.4. Come l'azienda contribuisce a far fronte ai punti deboli dell'area ed a sfruttare le valenze positive	pag. 100
2.5. Contributo dell'azienda ai seguenti aspetti dell'area	pag. 100
3. Un'azienda "Bio" nel parco dello Stirone	pag. 100
3.1. Il Torrente Stirone	pag. 100
3.2. Il greto ed il bosco ripariale	pag. 101
3.3. La fauna.....	pag. 101
3.4. L'agricoltura ed il parco	pag. 101
3.5. L'Azienda Agricola Butteri e Figli.....	pag. 103
4. Agricoltura biologica nel Casentino	pag. 104
4.1. Il contesto agricolo attuale.....	pag. 104
4.2. Iniziative per la valorizzazione delle produzioni locali	pag. 105
4.3. Aziende biologiche.....	pag. 105
4.4. Turismo	pag. 105
4.5. Contesto sociale	pag. 106
4.6. L'Azienda Fonte dei Serri	pag. 106

4.6.1. Dati socio economici	pag. 106
4.6.2. Superficie, colture, allevamenti	pag. 106
4.6.3. Strutture di stabulazione e pascolo.....	pag. 107
4.6.4. Scelta delle razze	pag. 107
4.6.5. Profilassi	pag. 108
4.6.6. Commercializzazione	pag. 108
4.6.7. Agriturismo biologico	pag. 108
4.6.8. Progetti futuri.....	pag. 108
4.6.9. Analisi economica	pag. 108
4.7. Impatto del Parco sull'azienda	pag. 108
4.8. Impatto dell'azienda sul Parco	pag. 109
5. L'agricoltura nel Parco Nazionale dell'Aspromonte	pag. 109
5.1. Punti di forza dell'area	pag. 110
5.2. Punti di debolezza	pag. 110
5.3. Descrizione dell'Azienda "Il Bergamotto"	pag. 111
5.3.1. Dati tecnici ed economici.....	pag. 111
5.3.2. Conduzione delle colture.....	pag. 112
5.3.3. Organizzazione dei servizi agrituristici	pag. 112
5.3.4. Analisi della P.L.V.	pag. 113
5.3.5. Azione positiva dell'azienda sui punti di debolezza dell'area	pag. 113
9 ▶ L'EVOLUZIONE DEI FLUSSI TURISTICI NEI TRE PARCHI	pag. 115
1. Il Turismo naturalistico	pag. 115
1.1. Il mercato dell'Ecoturismo in Italia.....	pag. 116
2. Analisi del mercato turistico delle tre aree protette	pag. 117
3. Indagine diretta agli operatori turistici dell'area	pag. 134
4. Quale turismo nelle aree protette	pag. 153
10 ▶ ETNOBOTANICA NEL PADULE DI FUCECCHIO.....	pag. 159
1. Introduzione	pag. 159
2. Ruralità toscana e occasione d'impresa.....	pag. 159
3. Potenzialità dell'analisi etnobotanica	pag. 160
4. La ricerca etnobotanica nel padule di Fucecchio	pag. 160

Valorizzazione e gestione delle risorse naturalistiche e ambientali appenniniche

A cura di Viviana Cherici
Contributi: Andrea Meli;
Emanuela Morelli

1. Introduzione e scopi di lavoro

L'Iniziativa Comunitaria Equal, strumento finanziario con il quale è stato finanziato il Progetto "Aree Protette: Adattamento professionale degli occupati nel comparto agricolo" punta ad alcuni obiettivi strategici che possono essere così riassunti ed individuati:

- › assicurare la continuità della gestione agricola nelle zone sottoposte a svantaggi naturali;
- › favorire il mantenimento di una comunità rurale vitale in loco;
- › conservare lo spazio naturale;
- › promuovere e mantenere sistemi di produzione agricola sostenibili, a basso impatto ambientale, che tengano particolare conto dei requisiti in materia di ambiente;
- › garantire il rispetto dei requisiti in materia di ambiente e assicurare l'uso delle superfici agricole nelle zone sottoposte a vincoli ambientali.

Insieme a questi, il Progetto nel suo complesso, dato anche l'ambito di riferimento entro il quale opera (l'Appennino) e la notevole ricchezza in termini di aree naturali ad alto

grado di diversità paesistica ed ambientale, persegue anche altri obiettivi quali:

- › favorire la conservazione e la valorizzazione dell'ambiente naturale;
- › promuovere la creazione del sistema nazionale delle aree protette;
- › rappresentare gli Enti gestori nei confronti delle altre istituzioni;
- › accrescere la collaborazione e la circolazione delle esperienze.

In questo quadro strategico generale, in cui spicca l'obiettivo principale e prioritario della realizzazione di un'offerta formativa per gli operatori del comparto agricolo, relativamente alle aree appenniniche del nostro paese, si inserisce una prima fase del lavoro, che consiste in un'attività di ricerca che coinvolge molti partner del Progetto Equal.

Nel caso specifico, obiettivo generale dello studio è quello di definire una strategia di azione relativamente alla valorizzazione e gestione delle risorse naturali, ambientali e paesistiche delle aree appenniniche della Toscana (quale caso studio esemplificativo). Particolare attenzione sarà posta in questa fase alla comprensione dell'attuale situazione socio-economica e degli attuali modelli produttivi legati alle attività agro-silvo-pastorali, e dei meccanismi di interazione legati alla necessità di garantire un alto grado di diversità ecologica, ambientale e paesistica in aree soggette a forme di tutela e protezione delle risorse naturali e del paesaggio.

Lo studio intende definire il campo di azione entro il quale si devono muovere i progetti formativi, per garantire una sinergia positiva fra i sistemi produttivi legati agli ambienti montani appenninici ed il mantenimento/incremento del livello di biodiversità nelle aree oggetto dello studio.

2. Il paesaggio dell'appennino

Generalità

Questa breve parte introduttiva vuole rappresentare uno sguardo rapido sull'Appennino,

attraverso una lettura che evidenzia, nelle caratteristiche geomorfologiche, insediative e di uso prevalente dei suoli, alcuni spunti interessanti per comprendere l'estrema varietà dei contesti paesistici appenninici.

L'Appennino (o Appennini) è una catena montuosa che si estende per circa 1200 km lungo l'intera penisola italiana. Esso parte dal Colle di Cadibona (a nord di Savona) per giungere allo Stretto di Messina, formando l'ossatura verticale (da NW a SE) di tutto il territorio italiano.

Il suo sollevamento risale al Cenozoico, dall'Eocene al Miocene medio e nel Pliocene. Relativamente al substrato geologico prevalgono le formazioni mesozoiche e cenozoiche, ovvero calcari, arenarie, conglomerati, argille e sabbie, mentre mancano, ad eccezione della Calabria, le rocce cristalline archeozoiche o paleozoiche.

Caratterizzato da forme piuttosto "dolci" e "monotone" presenta cime relativamente basse rispetto all'arco alpino. Queste ultime comunque non di rado raggiungono gli oltre 2.000 metri (come ad esempio Gran Sasso, Maiella, Appennino settentrionale, ecc.) superando il limite della vegetazione arborea. Al tempo stesso la direzione da nord a sud della catena caratterizza due tipologie di versante completamente asimmetriche: ad est, sul versante adriatico, le valli digradano verso il mare con pendenze o andamento più dolce, mentre ad ovest, sul versante tirrenico, il rilievo è più aspro ed irregolare. Catene montuose, definite antiappenniniche, come il Gargano o il Pratomagno, si diramano dall'asse principale, quasi distaccandosene completamente.

Non è pensabile, per la sua estensione ed estrema diversificazione ambientale, poter richiamare compiutamente le fondamentali caratteristiche della lunga catena, relativamente agli aspetti geomorfologici, climatici, vegetazionali, faunistici o per la stessa struttura sociale ed economica.

Per ragioni biogeografiche, ma anche per favorire una più semplice descrizione, il complesso appenninico viene di seguito descritto per tre distinti settori: Appennino settentrionale, centrale e meridionale.

2.1. L'appennino settentrionale

Comprende l'Appennino Ligure e quello Tosco-Emiliano, estendendosi fino al solco segnato dalle alte valli dei fiumi Tevere e Metauro.

L'Appennino Ligure scende a sud verso il mare con ripidi versanti. A est e a nord si dirama invece verso le colline delle Langhe, del Monferrato e la valle del Fiume Po.

L'Appennino Tosco-Emiliano, a est del Passo della Cisa, è formato "da tre catene con la tipica disposizione a quinta, che culminano rispettivamente nel Monte Cusna (2.121 m), nel Monte Cimone (2.165 m) e nel Monte Falterona (1.654 m)"¹. A questo tratto appenninico risultano affiancate, nel versante tirrenico, caratteristiche dorsali secondarie quali il Pratomagno o l'Alpe Catenaiia intervallate da valli fertili ricche di agroecosistemi e centri abitati.

Questo settore appenninico, prevalentemente costituito da rocce arenacee e marnose, presenta dal punto di vista morfologico un carattere abbastanza omogeneo. Qui la fascia montana (ricoperta ininterrottamente da fitti boschi fin dall'antichità) si raccorda generalmente con la fascia collinare sempre in modo graduale, e ampie zone coltivate si alternano a lembi di bosco, sovrastate da imponenti rupi rocciose. Oltre il limite della vegetazione arborea risultano caratteristiche le ampie praterie di crinale.

Appennino Ligure

Aldo Sestini, nel suo libro "Il paesaggio", edito nel 1963 dal Touring Club, censisce tre tipologie di paesaggio per l'Appennino Ligure: alta collina, di montagna e submontano.

- › alta collina (caratterizzato dalle Langhe), costituita da calcari e alternati ad argille, arenarie e sabbie gialle, con elevazioni medie di oltre 600 metri e incisa da valli profonde. È molto presente la coltivazione della vite, da cui si ricavano vini pregiati.
- › di montagna (Ligure-piacentino), caratterizzato da un clima mite e dalla vasta diffusione dell'olivo. Le diverse cime, situate ad

una altitudine compresa tra i 1.500 e i 1.800 m, delimitano valli dalla caratteristica morfologia tortuosa e stretta: “il paesaggio è in complesso monotono, nonostante la costituzione geologica complessa e varia. [...] Locali variazioni del paesaggio sono introdotte da talune gole, da meandri incastrati e da terrazze; dai contrasti di pendenza del terreno [...]; dai segni di frane vecchie e nuove [...]; da spuntoni brulli e nereggianti di rocce serpentose (“sassi neri”); da poche tracce di antichi ghiacciai sui monti più alti.”² Si trovano inoltre spesso laghi stretti e lunghi (grazie anche all’alta piovosità presente), ma sono per lo più di origine artificiale e spesso sbarrati da dighe. La viabilità principale presenta situazioni difficili mentre quella secondaria è costituita soprattutto da mulattiere e da sentieri. La visibilità si limita ai vari ambiti definiti dai crinali delle singole valli, con la percezione di un paesaggio “aspro e severo” che, prevalentemente di colore verde nelle stagioni primaverili ed estive, prende un colore bruno-rossiccio in quelle autunnali. La vegetazione boschiva è costituita per lo più da boschi con piante a foglia a caduca, (prevalentemente cedui) e da castagni, tra cui spicca il verde dei “recenti” rimboschimenti di conifere. Sopra gli 800 metri troviamo invece la faggeta bassa (cespugliosa e diradata) e pascoli cosparsi di ciuffi d’alberi. Qui le parti coltivate sono molte rare (una specie di “oasi” sulle pendici meglio esposte). Fanno eccezione le valli maggiori della parte occidentale dove oltre i fondi anche i fianchi presentano terrazzamenti e coltivazioni anche a notevole altezza. Il sistema insediativo è caratterizzato da minuscoli centri urbani (scarse sono le case sparse), disposti al sole a mezza costa, su ripiani e su sponi, dove un tempo si allevavano principalmente bovini e ovini che venivano poi fatti pascolare giornalmente sulle pendici più alte. Manca invece del tutto un vero e proprio alpeggio. Già dagli anni Sessanta sono forti i segni dello spopolamento, ad

eccezione della valle del Tanaro e della Scrivia, caratterizzate da fondi fortemente antropizzati, con stabilimenti industriali e con una forte presenza di infrastrutture e vie di comunicazione.

- › Submontano. Il versante marittimo della Liguria è caratterizzato da un clima e da una vegetazione tipicamente mediterranei, grazie all’arco montano che si pone come barriera ai venti freddi del Nord. I pendii montani sono caratterizzati da boschi alternati a prati. Alle quote più basse, nei fondovalli prosperano i seminativi, gli oliveti, gli agrumeti, vigneti e frutteti.

Appennino Emiliano

Il versante padano dell’A. settentrionale è costituito da un assetto regolare nei suoi lineamenti orografici generali, disposto a “pettine”: dalla catena assiale dipartono una serie di costole montuose ortogonali ad essa e parallele tra loro. Queste poi digradano dolcemente verso la pianura costituendo una fascia marginale di basse colline.

Qui Sestini individua tre tipologie di paesaggio:

- › zona collinosa marginale;
- › alto Appennino Toscano;
- › zona intermedia di bassa montagna e di alta collina (la più estesa) che a sua volta si divide nella parte emiliana ad occidente e in quella romagnola ad oriente.

Nella sezione emiliana la viabilità è principalmente disposta sui crinali anziché all’interno delle valli, in modo che il viaggiatore può godere di ampi panorami, dominando la vista di entrambi i lati.

La formazione geologica presente è composta per lo più da rocce argillose e marnose. Frane (manifestazione tipica dei terreni argillosi “imbevuti” di acqua) e burroni (causati dall’erosione dei piccoli corsi d’acqua) rappresentano gli elementi più significativi di questo paesaggio. Queste incisioni talvolta si trasformano, soprattutto nella parte emiliana, in piccole vallecole, chiamate calanchi.

Per quanto gran parte di queste aree siano scarsamente ricoperte da vegetazione, l'aspetto prevalente dell'A. Emiliano è comunque boscoso e in parte coltivato: si può definire un ecomosaico costituito da tessere di boschi, di querce, di castagno, che sopra gli 800 m. vengono sostituiti dalle faggete, e di prati e campi, che continuamente si alternano tra di loro, intercalate più o meno fittamente da frane, calanchi o da qualche puntone roccioso.

Il sistema insediativo è di conseguenza molto ricco e molti sono i casali, le case sparse, le piccole chiese isolate.

Le abitazioni sono del tipo sparso in prossimità della pianura (tipica espressione della mezzadria) e, man mano che si sale, si raggruppano in agglomerati di case contadine o in piccoli villaggi (piccola proprietà coltivatrice). Sia per ragioni di stabilità che per ragioni legate alla viabilità, entrambi i sistemi sono prevalentemente disposti sulle dorsali. Sestini identifica la coltura predominante nei cereali, specie il grano, con presenza della coltura della vite fino ai 600 - 650 m.

Appennino Romagnolo

L'A. Romagnolo è caratterizzato da un paesaggio uniforme, costituito da un'alternanza di marne e di arenarie e quindi prevalentemente ripido e roccioso su di cui la vegetazione (di rade boscaglie, qualche castagneto e cespugli) attecchisce con difficoltà.

Il fondo delle valli presenta terrazzamenti dove sono coltivati principalmente la vite e qualche seminativo.

La maglia agricola riconduce alla mezzadria con ampi poderi con annessi anche castagneti e prati per il pascolo degli ovini, ma comunque scarsa è la presenza umana.

L'Appennino Toscano

Le Alpi Apuane sono una breve catena montuosa di potenti e complicate masse di rocce calcaree e dolomitiche di età mesozoica, su un basamento cristallino-scistoso.

Per il loro aspetto aspro e con un'energia del

rilievo piuttosto marcata, sono state spesso paragonate alle Alpi o più precisamente alle Prealpi, dove alcuni luoghi più aspri assumono aspetti di paesaggi dolomitici, ma alla periferia ci sono presenti i tipici paesaggi dell'Appennino.

Le vette superano i 1.500 m e culminano con il monte Pisanino a 1.945 m di altitudine. La catena presenta una dissimmetria perché il versante tirrenico scende rapidamente verso il litorale marittimo, con anguste valli. Le Alpi Apuane sono inoltre la regione più piovosa dell'Italia peninsulare. L'economia è legata all'attività estrattiva del marmo che segna profondamente il paesaggio con le sue cave. Il versante tirrenico dell'Appennino Tosco-Emiliano è caratterizzato da una maggior brevità e ripidità rispetto a quello adriatico, ma al tempo stesso da un clima più mite. Difatti già sotto i 500 metri è possibile trovare la coltivazione dell'olivo anche nelle vallate più interne. Le valli longitudinali, entro strette catene parallele che formano quinte, sono conche che contrastano con le pendici montane sulle quali dominano boschi e pascoli.

L'Appennino Tosco-Emiliano, che culmina con il monte Cimone (2.165 m) era fino al XVIII sec. attraversato da due strade carrozzabili: la strada pontremolese che da Parma andava a Sarzana attraverso il valico della Cisa, e la strada toscana che collegava Bologna con Firenze, mediante i passi della Raticosa e della Futa. Nel 1778 venne aperta la strada metteva in comunicazione la val Lima con Pievepelago ed il Frignano (Via Giardini-Ximens) tramite il passo dell'Abetone; e nel 1847 la strada della Porretta o porrettana (detta anche Via Leopolda) che collegava la valle del Reno con Pistoia.

Dopo trent'anni, nel 1880, alla porrettana si affiancò anche l'omonima ferrovia, che costituì il principale collegamento tra Bologna e Firenze. Nonostante la presenza di queste e altre grandi vie di comunicazione (autostrada, alta velocità ecc.) il cuore dell'Appennino Tosco-Emiliano rimane un ambiente montano, con problemi di isolamento e di spopolamento. Nell'Alto Appennino si può leggere l'abbandono dell'attività pastorizia, legata da prima

alle riforme leopoldine e in seguito alla diminuzione dell'attività pastorizia in genere (per quanto una leggera ripresa sia avvenuta nei recenti anni Settanta, grazie all'arrivo dei pastori della Sardegna), dove i prati scompaiono a causa dell'avanzamento del bosco. Questo spopolamento si legge bene anche nei boschi cedui che contrastano con la bellezza delle foreste demaniali quali quella in val di Parma, dell'Abetone, dell'Alto Reno, di Campagna, Vallombrosa e del Casentino. Contemporaneamente sta prendendo campo l'attività turistica, in particolar modo quella invernale sulle vette nevose (es. la zona di crinale tra il Corno alle Scale e l'Abetone), che comporta lo sviluppo di strutture ricettive e di impianti sportivi.

L'Appennino Toscano si divide principalmente in due paesaggi (Sestini): montano e collinare.

› Montano, lungo la catena di spartiacque. Qui le differenze con quello Emiliano sono secondarie. La costituzione geologica, arenaria grigia chiamata macigno, non porta quasi mai forme accidentate o aspre. "L'aspetto comune della dorsale di spartiacque, dai confini liguri alla valle del Bisenzio, è quello di una successione di groppe debolmente disgiunte da modeste insellature e solo di quando in quando da un più profondo passo, che permette alla strade il superamento della catena. Non in modo agevole, però dal lato toscano, dove la brevità del versante e la profondità delle valli costringe a una ripida e faticosa salita, con serpentine brusche e ripetute."³

La vista si apre verso orizzonti ampi. Sopra i 700 e gli 800 m si trovano prevalentemente boschi di faggio che giungono fino ad una quota di 1.600-1.700 m. Oltre questa altitudine, si trovano pascoli aperti e magri. Sono pochi i centri urbani al di sopra dei mille metri e, come l'Abetone, non hanno in genere carattere rurale. "Dimore isolate e villaggetti rustici sono invece abbastanza frequenti sotto i 1.000 m, nella fascia pertinente al castagneto da frutto (ora in regres-

so), con radure anche vaste, coltivate a cereali o tenute a prato, spesso su pendii sistemati a gradini dal ciglio erboso."⁴

Dal medio evo fino a circa due secoli fa l'economia della scarsa popolazione di questi luoghi si reggeva prevalentemente sulla pastorizia (attività pastorale a carattere transumante) e era legata allo sfruttamento dei boschi (carbonai), strutturata in feudi e in benefici ecclesiastici (soprattutto la parte lucchese) quasi come al tempo di Matilde di Canossa. Agli inizi del Settecento difatti il naturalista bolognese Luigi Ferdinando, quando effettuò la prima salita al monte Cimone (a cui seguirono per circa un secolo altre escursioni a carattere scientifico, come quella di Lazzaro Spallanzani) trovò un paesaggio decisamente integro dal punto di vista naturale, ricco di fauna e dominato da fitte foreste di faggi.

Nel 1977 il TCI dichiarava che l'Appennino settentrionale e in particolar modo quello Tosco-Emiliano, conservava la maggiore estensione di boschi su tutto il territorio nazionale.

› Collinare o delle basse pendici.

Il tipo precedente di paesaggio è riscontrabile anche in catene secondarie preappenniniche caratterizzate geologicamente da arenarie e da vette abbastanza elevate (come il Pratomagno e l'Alpe di Catenaia). Al di sotto però dei 500-600 m delle fasce appenniniche e preappenniniche, che in genere si risolvono in aggregati di colline, oltre al fatto che cambia il clima e quindi la vegetazione, si inseriscono nuovi terreni costituiti prevalentemente da masse di calcari marnosi chiari e argille scagliose. In entrambi i casi la vegetazione che riveste il suolo è la medesima: "Esso è caratterizzato da una quasi continua alternanza di boschi e boschetti, per lo più diradati (di castagni e soprattutto di cerri e di querce, o anche di pini e di cipressi), con i campi a coltura tipicamente promiscua. Questa associa l'olivo o la vite o entrambi, in filari, sullo stesso

campo con grano e secondariamente le piante foraggere, su pendii sistemati in terrazze sorrette da muri a secco.”⁵

Al contrario della fascia più elevata montana, già dal medio evo le valli dell’Appennino Tosco-Emiliano erano densamente antropizzate grazie anche allo sviluppo della mezzadria.

Attualmente la presenza umana è molto alta e insediata nel territorio con case sparse e borghi. I pittoreschi villaggi compatti sono una prerogativa della parte occidentale dell’A. Toscano, ovvero della Lunigiana, della Garfagnana e parte del Pistoiese. Nella parte orientale il paesaggio agrario trova la sua matrice nella struttura di case coloniche squadrate, ville signorili, chiesette, una densa maglia di strade rurali, alcune delle quali si trasformano in solenni viali di cipressi o di altre imponenti specie arboree.

Le conche intermontane della Toscana

L’orografia del tratto toscano appenninico, come è stato precedentemente detto, è caratterizzata da brevi catene parallele a quelle principali che costituiscono ampi bacini o conche, ben caratterizzate e denominate ognuna con un nome proprio (dalla più occidentale, la Lunigiana, alla più orientale, la Valtiberina). Dotate di ampie ed aperte vedute panoramiche offrono una buona percorribilità in senso longitudinale

A differenza della conca di Firenze-Prato-Pistoia, della Valdichiana e della Valtiberina, caratterizzate da un fondovalle ampio e da una vera e propria pianura alluvionale, i fondovalle della Lunigiana, del Mugello e del Valdarno di Sopra, sono minutamente ondulati, mentre nella Garfagnana e nel Casentino la parte collinare è estremamente ridotta.

Questa morfologia deriva principalmente dalla stessa evoluzione subita dai singoli bacini con modalità diverse: “gli aspetti più caratteristici e più contrastati si colgono nel Valdarno di Sopra, dove la superficie della pianura antica è ancora quasi intatta alla periferia, e nel mezzo i depositi fluvio-lacustri sono stati scolpiti fino a dare un vero dedalo di collinette, e un labirinto di strette vallecole.”⁶

Qui è facile trovare balze verticali giallo-rossicce di sabbie e ciottoli, scanalate fittamente da solchi, torrioni piramidali e lame, alla sommità delle quali si trovano ciuffi di ginestre, di quercioni e di pini. Nella parte occidentale del Valdarno di Sopra è da segnalare anche la presenza di un paesaggio minerario, dove si individuano grandi escavazioni nelle argille per l’estrazione della lignite. In sintesi il paesaggio dell’Appennino Toscano appare densamente popolato (grazie alla mezzadria prima ed attualmente alla poca distanza rispetto ai grandi centri urbani e ai luoghi di lavoro) e coltivato fino ad una quota di 400-600 m, oltre ai quali troviamo castagneti e boschi, paesaggi tipici dell’Appennino montano. Le colline sono caratterizzate da colture promiscue (grano, vite, olivo) con fattorie e ville signorili, mentre nella pianura, troppo umida, sparisce totalmente la coltura dell’olivo.

2.2. Appennino centrale

Formato dall’A. Umbro Marchigiano che culmina con il monte Vettore (2.476 m) e dall’A. Abruzzese, a sud del Valico di Montereale. Qui si concentrano i grandi massicci calcarei con le punte più elevate dell’intero sistema appenninico. L’A. Abruzzese di natura prevalentemente calcarea, culmina nella fascia esterna con il Gran Sasso di Italia (Corno Grande 2.912 m) e la Maiella (2.795 m). Verso Ovest invece assume la forma di un altopiano inciso da conche e percorso da una serie di elevati massicci (Terminillo, Velino, Meta, Matese).

Se nel nord dell’Appennino la catena si presenta per lo più regolare, con altitudine media e spartiacque ben delimitato, la parte centrale presenta sicuramente una maggior complessità che accompagna anche una maggior imponentza raggiungendo il massimo dell’altitudine in Abruzzo.

I massicci, imponenti e compatti, si compongono tra allineamenti paralleli, a catene discontinue, particolarmente decentrate verso l’Adriatico.

Prevalenti e maggiormente integri qui sono gli

aspetti naturali rispetto a quello antropici. Questi luoghi montani difatti, dove l'unica forma di attività umana era la pastorizia (ad eccezione dell'utilizzo di qualche rado bosco) sono stati nel corso dei secoli scarsamente popolati, in ragione del clima sfavorevole, delle nude pendici calcaree e del fenomeno del carsismo, che predilige per lo scorrimento delle acque un andamento sotterraneo piuttosto che superficiale.

A differenza di questi, le conche e le valli aperte che stanno alla base dei rilievi sono verdi e ricche di sorgenti.

Si possono distinguere quindi tre tipologie di paesaggio a seconda del grado di utilizzazione dell'uomo: l'alta montagna, la media montagna, bacini intermontani e fondovalle.

› Alta montagna.

Scarsamente antropizzata, caratterizzata da forme verticali aguzze e aspre nel Gran Sasso e da forme più rotondeggianti e sassose nella Maiella, è composta da tre tipi di ambienti: il bosco, il pascolo e le superfici denudate. Le fustaie di faggi presenti con esemplari maestosi all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo e nei monti Simbrunini e nel Matese, possono essere in realtà considerate un'eccezione, a causa dei disboscamenti operati nel tempo.

Nei pascoli il mediocre nardeto ha sostituito il buon festuceto.

L'abbandono progressivo del pascolo ha fatto sì che laghetti e sorgenti carsiche si riducessero di numero. Conseguentemente stanno scomparendo del tutto anche gli spazi caratterizzati da alte erbe rigogliose, tipica vegetazione nitrofila legata alla presenza più o meno continua del bestiame, e la vegetazione tipica legata ai tratturi costituita da larghe tracce erbose che scendevano verso la pianura.

Anche qui comunque, come nella parte settentrionale dell'Appennino, l'alta montagna sembra essere sempre più sfruttata a fini turistici (ad es. Pian de' Valli a Campoforogna nel Terminillo): nascono così nuove strade, alberghi, impianti di risalita e rifugi, che, se da una

parte ravvivano il contesto antropico, non sempre risultano ben integrati con la natura circostante. È comunque interessante segnalare la presenza di un giardino botanico per lo studio del pascolo di altitudine sul Gran Sasso, al di sopra del Campo dell'Imperatore.

› Media montagna.

Situata tra i 1.400 m e le grandi conche intermontane, è caratterizzata dalle depressioni carsiche e da ripiani con poche sorgenti e acque superficiali (e di conseguenza da pochi boschi), dove sono presenti villaggi e agglomerati compatti, arroccati in siti quanto mai vari. Nelle regioni più elevate dominano le pietraie, dove l'esile strato di humus fa nascere ciuffi di erbe magre. Oasi qua e là di aree agricole (sempre più rare per il continuo abbandono della popolazione), coltivate soprattutto a grano, patate e con qualche mandorlo e albero da frutto, sono formate da campi aperti in lunghe strisce parallele o altrimenti delimitati da muretti a secco di sassi bianchi (macere) provenienti dallo spietramento dei campi stessi.

› I bacini intermontani e i fondovalle sono decisamente più vitali dal punto di vista antropico.

I complessi montuosi centrali

L'Umbria è caratterizzata morfologicamente da bassi monti e da un numero consistente di colline. Il paesaggio è quello tipico rurale del Centro Italia che trova la propria origine nella mezzadria, costituito da case coloniche, dimore sparse, qualche villa e coltura promiscua, con una densità di popolazione però abbastanza modesta.

I centri abitati sono in genere molto compatti, disposti sulla sommità dei rilievi, ad impianto circolare, naturali ampliamenti degli antichi castelli murati dell'epoca medievale. Fanno eccezione qualche città e grosso borgo come Perugia e Todi.

Dal punto di vista geologico troviamo anche in questo caso prevalentemente arenarie nelle parti più alte, e sabbie ed argille che

costituiscono invece le colline più basse.

La parte collinare è densamente coltivata: oliveti e vigneti, alternati a campi di grano, tabacco e granturco sono intervallati da macchie di campo. Singoli e maestosi esemplari di querce sorgono nei seminativi.

Nella parte montana, il paesaggio si presenta monotono per l'esteso manto boschivo: per lo più castagneti e cedui di querce. Sopra i 700 m subentra un modesto allevamento ovino.

Diverso è invece il tratto del medio Tevere che si fa sempre più esteso a sud. Caratterizzato da grandi cupole, tagliate da valli che assumono la morfologie di gole, sono presenti doline e molte sorgenti a causa della natura carsica del terreno, in cui l'acqua scorre sotterranea.

Qui i pendii sono ricoperti da boschi cedui in cui prevale il biancore dei sassi e dei terreni aridi, mentre le parti sommitali, più pianeggianti, sono spesso prative.

Le conche umbro-sabine e la valle del Tevere. Queste conche hanno una natura geomorfologica del tutto simile a quelle toscane. In Umbria però le pieghe montuose sono molto più serrate originando valli più strette, piccole e allungate. Queste valli, come la Valle Umbra o Spoletana, sono caratterizzate da due differenti versanti: "l'orientale, formato soprattutto da calcari, si presenta dritto ripido e compatto (l'influenza delle grandi fratture è qui evidente), a parte qualche aspro intaglio torrentizio, e si mostra terminato in alto da linee assai uniformi; l'occidentale, costituito dai terreni arenaceo-marnosi, declina gradatamente con una serie di mediocri contrafforti, non sempre orlati dalle dolci colline."⁷

Questa dissimmetria morfologica è ancora maggiormente contrasta dal diverso uso del suolo e della vegetazione che riveste il terreno. Nelle conche calcaree, fuorché in quelle a quote elevate, ed in particolar modo sulla fascia pedemontana, sono ben presenti oliveti e boschi di leccio scuri e densi (famosa è la lecceta di Subasio), mentre sugli sproni e sui poggi sorgono i centri abitati. Le valli forte-

mente irrigate grazie alle sorgenti che nascono ai piedi delle montagne calcaree, sono di conseguenze riccamente coltivate.

L'Appennino calcareo Umbro-Marchigiano Qui si individuano un fascio di strette catene (prevalentemente massicci di natura calcarea) che si sviluppano dal Metauro fino alla all'alto Velino-Alto Tronto e che sono caratterizzate da un vero e proprio paesaggio di montagna, anche nel caso in cui i rilievi siano modesti (soprattutto nel versante adriatico le quote non giungono oltre i 1.000 m).

Le tipiche forme montane non si trovano tanto sui crinali e sulle vette dei rilievi arrotondati, su cui si trovano prevalentemente prati, ma soprattutto sui fianchi e nelle valli. I fianchi difatti sono ripidi e ricoperti da cedui di querce, di faggi alle quote più alte, che contrastano con le pendici brulle e sassose.

Maestoso è invece, verso sud, il gruppo montuoso dei Sibillini (sollevato oltre i 2.000 m e la cui vetta maggiore è Vettore 2.478 m) e del Terminillo, dove invece si possono trovare pareti rupestri e tracce di antichi ghiacciai quaternari (cicli e piccole morene).

La costituzione carsica della montagna, per quanto non siano presenti doline e grotte in modo significativo, dà origine a importanti sorgenti.

Sia per la rudezza del suolo, sia per gli inverni particolarmente freddi, la montagna umbromarchigiana è caratterizzata da una scarsa presenza antropica.

Le valli longitudinali, o anche trasversali, che si aprono all'interno delle depressioni arenacee-marnose sono invece ampie e presentano spesso un ricco fondovalle, un tempo fiorente di coltura promiscua, con un impianto agrario riconducibile anche in questo caso alla mezzadria.

La montagna molassica Marchigiano-Abruzzese "Tra l'Appennino calcareo umbro-marchigiano e il massiccio del Gran Sasso s'incastona un triangolo montuoso, con un paesaggio assai differente dall'uno e dall'altro, benché le sue cime supreme si innalzino oltre 2.400 m,

all'incirca come i Monti Sibillini.”⁸

Costituito da arenarie sia friabili (molasse) che calcareo-compatte, i corsi d'acque ne hanno modellato la morfologia in forma abbastanza monotona; vi si possono comunque individuare tre tipologie di paesaggio.

› Monti della Laga (cime che giungono tra i 1.700 e 2.450 m). Imponenti rilievi con lunghe creste continue, sono caratterizzati da una forte dissimmetria: da una parte il versante declina rapidamente in profondi valloni (i fronti presentano in modo evidente le gradinate della stratificazioni degli strati arenacei), mentre dall'altra il pendio cala uniforme e non ripido, prativo piuttosto che boscoso.

› Dove l'altitudine è modesta le dorsali corrono formando valli strette e incise dai corsi d'acqua. La tipologia paesaggistica richiama il paesaggio dell'Appennino romagnolo, con cedui radi e cespugliosi.

Sopra i 700-1.000 m, assume però l'aspetto di montagne arrotondate, con maggior presenza di prati, boschi e colture, quasi a formare un altopiano ondulato.

I monti più elevati, che escono dal limite climatico della faggeta per qualche centinaio di metri, hanno versanti che un tempo ospitavano i greggi della transumanza.

Caratterizzato comunque da una scarsa presenza antropica, fa eccezione qualche aperto bacino (Amatrice) dove il paesaggio agrario è esteso e organizzato con campi chiusi da siepi, muretti e staccionate

L'Appennino Abruzzese

Una serie di alti massicci formano nell'insieme un unico blocco che si erge ripidamente dal versante adriatico, mentre è più dolce dal lato tirrenico.

Anche se non caratterizzato da cime e creste, esso ha un aspetto aspro e rude per i forti dislivelli presenti e per lo sviluppo di fenomeni carsici. Estesi terreni brulli o pascolivi sono presenti anche al di sotto del limite naturale del bosco (1.800-1.900m).

Qui ben evidente è anche il complesso reticolo di faglie che si esprimono con fasce rettilinee biancheggianti soprattutto nei calcari dolomitici. I blocchi sollevati corrono generalmente da nord-ovest a sud-est, disposti su tre serie (Gran Sasso-Maiella, Velino-Sirente-Meta, Simbrunini-Èrnici), all'interno dei quali si aprono corridoi marnoso-calcarei e arenacei (molasse) costituiti da morbidi rilievi e ondulazioni.

Interchiuso tra monti e dossoni degli altopiani, sopra i 1.000 m, si nascondono conche di natura carsica chiamate piani. Quelle ampie e situate ad un'altitudine più bassa sono coltivate, hanno campi delimitati da siepi e molti alberi sparsi, mentre quelle più alte sono prative anche se si trovano sotto il limite naturale del bosco (ad es. Conca dell'Imperatore).

La montagna abruzzese si presenta prevalentemente calva; i coltivi, quasi sempre seminativi semplici, si limitano a qualche fondo delle conche e dei corridoi carsici.

Il bosco (di querce o misto in basso, di faggio in alto, con presenza di abetine e di pini) ha subito invece forti riduzioni più per le azioni antropiche (forte utilizzo a pascolo dei terreni e provvista di legna per il fuoco) che per le condizioni naturali.

Sono comunque presenti fustaie ancora integre (alto Sangro e nell'area del Parco Nazionale) dove vivono orsi e camosci.

La popolazione vive per lo più in villaggi compatti, situati in genere verso la periferia delle conche e delle valli, o organizzata nelle masserie, vere aziende capitalistiche pastorali.

2.3. Appennino meridionale

Nella parte meridionale l'andamento dell'Appennino si fraziona in rilievi per lo più isolati. Esso è composto dall'A. Campano (mt. Miletto 2.050 m), l'A. Lucano (mt. Pollino 2.267 m) e l'A. Calabro (Altopiano della Sila 1.928 m, e Aspromonte 1.955 m).

I massicci calcarei provenienti dall'Appennino centrale via via si riducono e si frazionano sul versante tirrenico.

L'Appennino Molisano-Irpino

Costituito prevalentemente da rocce argillose e marnose, è costituito da forme e da quote modeste (circa 1.000 m). Sono dorsali costituite da argille scistose e caotiche largamente aperte e monotone, quasi piane da formare ondulazioni, da cui i versanti scendono lievemente alle valli (200-500 m). Per la presenza di calanchi, di creste e di spuntoni rocciosi, si trovano analogie con l'Appennino Emiliano.

Le valli sono aperte, con corsi d'acqua prevalentemente a carattere torrentizio.

Dalle dorsali al fondovalle si trovano colture erbacee in cui è presente qualche albero isolato e qualche ciuffo di vegetazione che si infittisce lungo gli impluvi. La popolazione si raccoglie in nuclei di modesta grandezza, collocati sulle dorsali piuttosto che nelle valli, attorno ai quali il paesaggio agrario si arricchisce (sono presenti vigneti, frutteti, oliveti e coltivazione di piante erbacee).

L'Appennino Campano-Lucano e le sue conche. Qui proseguono i massicci calcarei abruzzesi, di cui ricorrono analogie. La catena però si fraziona in singoli gruppi montani, o addirittura in singoli monti, contornati da terreni arenacei e argillosi, creando due paesaggi completamente opposti:

› la montagna calcarea, di cui fanno parte i due massicci del Pollino a sud e del Matese a nord (2.000 m), caratterizzata da forti dislivelli rispetto alla costa e alla pianura. Come i grandi massicci abruzzesi sono grandi cupole allungate con creste, pareti rocciose e alcuni circhi glaciali nella parte più alta, in cui sono presenti fenomeni carsici. Prevalentemente di aspetto brullo, i pianori sono comunque ricoperti da boschi. Dai 110 ai 1.300 m si trovano cedui di querce, cerri, carpini e leccete. Oltre troviamo vere e proprie fustaie di faggio con qualche abetina. Di particolare importanza nel massiccio del Pollino è la presenza del Pino loricato (*Pinus leucodermis*), che si "abbarbica" nei crepacci della roccia calcarea fino ad

alta quota. Scarse sono le aree coltivate, anche se, nelle falde più basse, sono presenti molti oliveti.

› Terreni di arenarie bruno-giallicce spesso scistose e in strati sottili, fittamente alternati con strati di scisti argillosi e marnosi, circondano i massicci calcarei raggiungendo anche 1.000-1.500 m di altitudine. Consistono in genere in dolci e morbide colline, con cime appunto cupoliformi, pendenze minime sui fianchi e valli aperte. Fino agli 800-1000 m, sono presenti le colture promiscue, per lo più erbacce e legnose.

Alternati ai campi, ma soprattutto al margine di queste aree, lungo i viottoli e le mulattiere, si trovano lembi di querceti, tra cui alcuni esemplari maestosi, accompagnati da filari di carrubi e gruppi di fichi d'india.

Oltre a frutteti e oliveti, soprattutto nel Cilento, si trovano colture specializzate di fichi. Ma è l'olivo a dominare il paesaggio con piante dal fusto vigoroso, che raggiungono la quota di 800 m, per poi mescolarsi con i castagneti cedui o da frutto.

Il paesaggio si presenta abbastanza vario, a seconda del tipo di coltura, dai frutteti ai nocciolieti della conca avellinese, verdissima per la cintura di folti boschi ai piani brulli, quale quello dell'Alto Agri.

La presenza umana è di conseguenza abbastanza alta e diffusa.

La media montagna della Basilicata

Le montagne calcaree dell'Appennino lucano proseguono in Basilicata con bassi rilievi e colline plioceniche. Questi monti raggiungono difatti quote attorno ai 1.000 m, hanno forma arrotondata e versanti con dolce pendenza. Spuntori rocciosi o dirupi sorgono improvvisamente in corrispondenza di masse arenarie e conglomerati più compatti (noti sono quelli di Pietrapertosa).

Larghissime estensioni di campi aperti, a semplice seminativo, si alternano ai maggessi e a terreni a pascolo, mentre le aree coltivate sono delle oasi presso i centri abitati e le masserie. Il bosco è presente in modo consi-

stente sopra gli 800 m, con cedui o fustaie di querce e faggi, dove si può ancora trovare il lupo grazie anche alla scarsa viabilità.

Grandiosi sistemi di calanchi e balze verticali si trovano invece nelle colline. Scarsa è la popolazione.

Il Tavoliere e le sue colline marginali

Il Tavoliere si mostra come la più estesa pianura dell'Italia peninsulare ma in realtà è un fondo marino emerso, variamente sollevato e solcato da ampissime valli.

Nella sua dimensione esso si alza verso l'interno, in modo rilevante, fino a una quota di 250 metri ed è percorso da fiumi poveri d'acqua è caratterizzato dalla presenza di grandi laghi costieri salati. La pianura, in passato bonificata, presenta coltivazioni a cereali, prevalentemente frumento.

Paesaggi del Gargano

Il Gargano offre un'ampia gamma di paesaggi. Esso è costituito da un altopiano di natura calcarea, compatto e accidentato e intensamente carsificato, bruscamente interrotto da una scoscesa scarpata, sotto alla quale continua il paesaggio tipico del Tavoliere.

L'altopiano si presenta come una successione di pianori e di dossoni arrotondati, compresi tra i 600 e 1.000 m di altitudine, dove si individuano un numero consistente di doline.

Tra questi dossi compaiono diversi bacini chiusi e allungati che rimandano, come tipologia, ai piani carsici dell'Appennino abruzzese. Essendo coltivati o costituiti da verdi prati, contrastano fortemente con la roccia bianca circostante. L'alta scarpata, circa 300 m, evidenzia gli strati calcarei biancastri e si configura come un'immensa gradinata su cui difficilmente attecchisce la vegetazione.

Nella parte settentrionale, essendo il clima anche più umido, si trova una folta foresta di faggi, accompagnata da qualche lembo di querceti e castagneti e cedui misti.

Verso il mare si afferma invece il paesaggio agricolo, dove dominano le coltivazioni di olivo e vite, oltre a mandorli, fichi e frutteti.

Il sistema insediativo è costituito prevalentemente da grandi paesi che si collocano intorno alla zona montuosa, mentre case isolate, fra cui alcune ville per il soggiorno estivo, aumentano con l'avvicinarsi al mare e sulla costa, dove grandi scogli bianchi si immergono nell'acqua.

La piattaforma salentina

La parte estrema della Puglia, il Salento, è una penisola costituita da un territorio decisamente basso e uniforme che rimane generalmente sotto la quota dei 100 m.

Il terreno, prevalentemente calcareo, non è pianeggiante ma costituito da diverse ondulazioni rocciose. Le parti coltivate, prevalentemente a olivo, vigneti, tabacco e cereali, sono di conseguenza frutto delle fatiche umane.

I ripiani e il litorale sul golfo di Taranto

Dall'altopiano murgiano digradano una serie di ripiani verso il golfo di Taranto, senza però arrivare al mare ma ad una fascia di pianura costiera, un tempo paludosa.

L'Appennino Calabrese e i suoi margini collinari e costieri

Le montagne calabresi sono prevalentemente costituite da terreni cristallini del tutto simili a quelli che formano gli alti massicci delle Alpi ma molto diversi nel loro aspetto morfologico. Costituite da rocce prevalentemente granitiche, non sono compatte ma fortemente fratturate per vecchi e recenti movimenti tettonici, provocando forti denudazioni del versante per frane e erosione che a loro volta riempiono gli alvei torrentizi (fiumare).

Le montagne calabresi possono essere distinti in due parti, quella settentrionale e quella meridionale.

La prima comprende un rilievo relativamente stretto e allungato, che a picco sul mare Tirrenico prende il nome di Catena Costiera, e l'imponente blocco dell'altopiano della Sila, fortemente ondulato e con altitudine media tra i 1.200-1.400 m.

Qui il territorio è completamente coperto da

foreste di faggete e da pinete, costituite dal pino laricio, albero tipico della Sila. Questi boschi sono di proprietà prevalentemente comunale o demaniale. Di conseguenza gran parte dell'economia è di tipo forestale o legata all'attività turistica, molto presente soprattutto nella stagione invernale. I fondi delle valli sono umidi e generalmente costituiti da ampi prati. Le montagne meridionali, sempre cristalline, sono costituite dai due massicci delle Serre e dell'Aspromonte. Oltre a presentare il tipico paesaggio forestale, come le montagne settentrionali, il territorio si organizza su ampi alti gradini, (che prendono l'aspetto di balconi o terrazze) che discendono rapidamente dai 1.200-1.300 m verso il mare. Quelli a quota più bassa sono in genere coltivati ad oliveto, mentre quelli più alti, come i Piani dell'Aspromonte, si coprono di castagneti, faggete e conifere.

Molto evidenti sono anche le fiumare, ampi greti ghiaiosi e biancheggianti.

3. Aree protette e tutela della biodiversità

Generalità

“La pianificazione delle aree protette, e in particolare dei parchi naturali, deve essenzialmente la sua specificità al fatto che gli ambiti interessati, pur nella loro diversità, sono sempre caratterizzati da qualche forma di protezione istituzionale per il particolare valore delle risorse naturali, degli ecosistemi e dei paesaggi ospitati. E' proprio questo particolare valore che ne fa dei potenziali laboratori di sperimentazione di accettabili rapporti col mondo naturale e di forme sostenibili di sviluppo, a conferire un crescente interesse alla pianificazione che li riguarda, soprattutto in Europa. Questo interesse è oggi accentuato da alcune circostanze significative, come la rapida diffusione delle aree protette anche all'interno dei territori prevalentemente urbanizzati, il ricorso sempre più frequente alla pianificazione come strumento per gestirle, l'emergere, al loro interno o in loro prossimità, di problemi, di conflitti e di tensioni che assu-

mono carattere paradigmatico nei confronti del resto del territorio. E' quindi in relazione a tali circostanze che va colto il significato che questa forma di pianificazione va assumendo nei confronti dei processi più generali di governo del territorio”.⁹

In questa lunga citazione, tratta da un testo di Gambino, si ritrovano condensati alcuni assunti che appaiono centrali nella definizione del ruolo che oggi assumono le aree naturali protette, nel contesto dei processi di tutela/trasformazione del paesaggio.

Con la L. 394/91 (comunemente conosciuta come legge-quadro sulle aree protette), l'Italia dopo decenni si è allineata a molta parte dei paesi europei ed extra-europei per quanto attiene la tutela organica del sistema di risorse naturali a livello nazionale.

Fino ad allora la tutela era esercitata esclusivamente attraverso il sistema delle Riserve Naturali dello Stato, dai pochi Parchi Nazionali ormai definiti “storici” (il Gran Paradiso istituito nel 1922, l'Abruzzo nel 1923, il Circeo nel 1934, e molto più in là quello della Calabria nel 1968), e dalla rete non ancora organica di esperienze a livello regionale.

Con la legge-quadro del 1991, la politica di tutela della natura in Italia inizia ad avere un ampio respiro, anche grazie alle successive leggi di adeguamento regionale agli indirizzi della 394, che consentono la diffusione a livello locale di alcuni principi ed indirizzi contenuti nella normativa nazionale, specialmente per quanto riguarda gli aspetti tipologici delle aree protette, la definizione delle principali finalità di un'area protetta ed infine le forme di pianificazione e gestione dei vari aspetti che interessano le aree naturali protette (piano del parco, regolamento del parco, piano di sviluppo economico e sociale).

L'adeguamento legislativo non è altro che la risposta ad una esigenza diffusa a diversi livelli (con un movimento di idee ampio che va dal mondo scientifico fino all'opinione pubblica), tanto più importante in un paese come l'Italia dove ambiente e paesaggio rappresen-

tano un sistema di risorse sottoposte a forti pressioni antropiche.¹⁰

Dopo oltre 10 anni di applicazione della 394, è possibile oggi valutare gli effetti che questa ha avuto (considerando che la percentuale di territorio "protetto" in Italia è molto vicina al 10% del territorio nazionale) nella politica di tutela delle risorse naturali.

Questo fenomeno, che trae origine da mutate condizioni sociali e culturali del nostro Paese, ha interessato un insieme piuttosto eterogeneo di territori e paesaggi, con una gamma che comprende sia aree dove il grado di naturalità è elevato, fino ad arrivare alla tutela di zone che presentano caratteri di antropizzazione ed urbanizzazione piuttosto elevati.

In questo contesto, alle esigenze prioritarie di conservazione dei valori naturali, che rappresentano il motivo principale di istituzione di un'area protetta, si sono affiancate altre ragioni/opportunità, che interessano, ad esempio, il livello socio-economico delle popolazioni locali, lo sviluppo compatibile di queste aree, la sperimentazione di nuove forme di pianificazione e gestione.

Si assiste, in generale, alla nascita ed alla crescita di un nuovo approccio progettuale, che presuppone che all'azione di conservazione tradizionalmente svolta nelle aree naturali protette, si affianchino nuove forme progettuali e gestionali (queste ultime spesso originanti nuovi e rinnovati paesaggi), tanto da poter delineare nel campo delle aree protette una nuova frontiera della pianificazione e progettazione paesistica.

Tutto questo, dal punto di vista della cultura progettuale, sta avendo poi una connessione a volte diretta con la costruzione di nuovi paesaggi anche in ambiti non protetti, ambiti che hanno nelle caratteristiche naturali e/o seminaturali un punto di forza; in alcuni casi, quindi, l'area protetta assume una capacità, più o meno visibile, di "dispersione" sul territorio di alcuni principi basilari di governo del paesaggio (spesso legati agli effetti diretti generati in termini sociali ed economici).

Nel quadro nazionale, quanto mai eterogeneo

e dotato di grande dinamicità, il caso toscano appare oggi piuttosto interessante, non tanto per i risultati già raggiunti (che peraltro pongono la Toscana in posizione di avanguardia nel panorama nazionale), quanto per lo sforzo teso ad immaginare un sistema di sistemi di aree protette e zone per la tutela della biodiversità, quale elemento fondamentale di relazione con il contesto territoriale ed ambientale toscano.

Appare soprattutto interessante valutare come l'applicazione del nuovo quadro normativo abbia inciso nei confronti della pianificazione e gestione territoriale e nella progettazione del paesaggio, anche se molti temi restano ancora aperti ed alcune prospettive potranno riguardare alcuni temi già delineati da un decennio, ancora in gran parte attuali e solo parzialmente risolti, riassumibili come segue:

- › il raccordo organico fra tutela delle aree protette e politiche di riqualificazione dell'ambiente abitato;
- › lo sviluppo di politiche europee capaci di tutelare e valorizzare le reti di spazi naturali;
- › la generalizzazione del ricorso alla pianificazione, quale strumento ordinario di gestione delle aree protette;
- › il rinnovamento di contenuti ed approcci della pianificazione tradizionale;
- › una maggiore integrazione tra la pianificazione delle aree protette e quella dei rispettivi contesti territoriali;
- › un rapporto dinamico ed innovativo tra la conoscenza scientifica dell'ambiente e le scelte di tutela e gestione.

Alla nuova coscienza rispetto all'importanza dei temi della tutela delle risorse ambientali e paesaggistiche ha fatto seguito, a livello europeo, una nuova e più innovativa tendenza all'integrazione fra i diversi livelli di tutela, pianificazione e gestione dei territori ad alta valenza ambientale, anche attraverso indirizzi e normative comunitarie che hanno definito nuovi concetti relativi alla considerazione che paesaggio e risorse naturali debbono avere

all'interno dei processi di pianificazione e progettazione paesistica.

Qui ricordiamo la più importante e conosciuta delle direttive comunitarie in materia, la 92/43/CEE, comunemente conosciuta come "direttiva habitat", che delinea quale risultato finale la creazione di una rete di aree naturali protette a livello europeo, denominata Rete Natura 2000. Questa visione innovativa, che ha avuto peraltro una sua validazione normativa a livello nazionale¹¹ e regionale¹², deve trovare nella pianificazione e progettazione del paesaggio delle risposte che siano in grado di trasporre dei principi generali in obiettivi propri della disciplina paesaggistica, non perseguendo più forme di pianificazione dell'uso delle risorse di tipo "tradizionale", ma dove invece la concezione di habitat abbracci le recenti tendenze culturali internazionali in materia di biodiversità, che trovano nella Conferenza Internazionale delle Nazioni Unite di Rio de Janeiro del 1992 il punto centrale di una nuova considerazione dello sviluppo delle attività umane in termini sostenibili.

Il sistema delle aree protette nel quadro della tutela della biodiversità: il caso toscano

L'elevato grado di antropizzazione del territorio toscano, i processi di trasformazione delle risorse naturali e le mutazioni del paesaggio, impongono di riconsiderare il ruolo delle aree protette ed i loro rapporti con il resto del territorio regionale, nel contesto strategico di tutela della biodiversità e della diversità ambientale e paesistica in genere.

In tale contesto, deve essere pienamente valorizzato il concetto di "sistema" di aree protette, inteso non solo quale strumento in grado di rendere omogenei e comparabili gli strumenti di gestione delle diverse aree protette (e perseguire così obiettivi e risultati in ordine allo scambio ed alla riproducibilità delle esperienze), ma anche e soprattutto quale sistema di connessione fisica e biologica costituito da aree protette collegate tra loro mediante la partecipazione ad una più complessiva rete ecologica regionale.

Si tratta quindi di lavorare alla realizzazione di un modello di sistema che, accanto alle politiche in atto sopra ricordate, realizzi anche l'obiettivo della creazione e del pieno sviluppo di un sistema di reti ecologiche ed ambientali, come base per una più ampia strategia di tutela della biodiversità e del paesaggio in Toscana. Per la realizzazione di questa strategia, è possibile immaginare la realizzazione di un sistema a due facce, una delle quali costituita dalla rete fisica delle aree protette, mentre l'altra fondata sulla rete delle relazioni gestionali (sviluppando progetti di conservazione della natura e del paesaggio per aree omogenee, unificando regolamenti e piani di gestione per il perseguimento di obiettivi comuni, favorendo progetti di sviluppo socio-economico che coinvolgano più aree protette, ecc.). Rispetto al sistema di relazioni gestionali ed economiche, la rete può essere implementata nella più ampia Rete Ecologica Nazionale, sviluppando progetti per sottosistemi locali (aree umide, ecc.) o per sistemi nazionali quali C.I.P. (Coste Italiane Protette), ITACA (isole minori) o A.P.E. (Appennino Parco d'Europa). Si tratta spesso di sistemi perlopiù incentrati su ambiti geografici e tipologie ambientali e sociali caratterizzate da situazioni di forte marginalità economica (zone appenniniche) o da presenze naturali relittuali in ambiti fortemente degradati e antropizzati (sistema delle coste), ove sperimentare politiche di sviluppo sostenibile. In particolare, l'area appenninica costituisce una zona di grandi potenzialità, dove lo spopolamento e la situazione di marginalità, se da un lato hanno causato un rallentamento nella crescita economica, dall'altro oggi consentono alle popolazioni montane di beneficiare, in molti casi, della mancata alterazione del loro patrimonio ambientale e paesaggistico, trasformando tale deficit iniziale in una nuova e forse unica opportunità economica. Relativamente alla prima tipologia di rete, quella fisica, questa rientra pienamente nelle strategie a livello internazionale (Convenzione di Rio de Janeiro del giugno 1992), comunitario e nazionale.

La costituzione delle reti ecologiche rappresenta uno dei temi di azione principali della Strategia Paneuropea della diversità biologica e paesaggistica approvata a Sofia nel 1995, dalla Conferenza dei Ministri dell'Ambiente della UE.

Il tema di azione n.1 prevede infatti la costituzione di una rete ecologica paneuropea (EECONET) al fine di conservare la diversità di paesaggi, ecosistemi, habitat e specie, ove per rete ecologica si intende un'infrastruttura naturale e ambientale che persegue il fine di relazionare e di connettere ambiti territoriali dotati di una maggiore presenza di naturalità, recuperando o ricucendo tutti quegli ambienti relitti e dispersi nel territorio che hanno mantenuto viva una, seppur residua, struttura originaria.

Le "isole" protette costituite dai parchi, le riserve e le aree naturali protette di interesse locale, devono cioè entrare effettivamente a far parte di un sistema o rete di aree di maggiore valore ambientale, al fine di meglio raggiungere l'obiettivo della tutela della biodiversità, con particolare riferimento alla conservazione dei patrimoni genetici locali.

In un contesto del genere, ponendo come obiettivo il collegamento ecologico tra le aree di interesse naturalistico e ambientale della Toscana, le aree protette costituiscono solo una componente di tale rete, che deve prescindere dal tipo di tutela attuale.

Le aree incluse nella rete potranno far parte di sistemi diversi quali le proposte di Siti di Importanza Comunitaria (pS.I.C.), le Zone di Protezione Speciale per l'avifauna (Z.P.S.), i Siti di Importanza Regionale (S.I.R.), come definiti dalla L.R.T. 56/2000, le Oasi di protezione (ai sensi della normativa sull'attività venatoria), i complessi demaniali o le non meno importanti aree di tutela delle risorse essenziali individuate nell'ambito dei Piani Territoriali di Coordinamento Provinciali (quali aree di reperimento per aree protette, ecc.) di cui alla L.R.T. 5/95.

Se tali istituti si caratterizzano per forme di gestione e normativa di tutela assai diversifi-

cate, le risorse in esse presenti prescindono da tali differenze, e devono quindi essere implementate nella rete in funzione della loro importanza ai fini della conservazione della biodiversità e per l'efficienza della rete.

La predisposizione di una rete, dal punto di vista della costituzione dei collegamenti fisici tra "aree centrali", inizialmente deve quindi partire dal quadro complessivo delle risorse naturali a prescindere dagli strumenti di tutela. A livello nazionale le esperienze in questo settore sono assai scarse e riferite, ad esempio, agli studi per la redazione del Piano nel Parco Regionale delle Alpi Apuane, nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini, nel sistema di aree protette della Provincia di Milano. L'esperienza europea è assai più vasta e sembra proporre per la creazione di una efficace rete ecologica mediante l'individuazione dei seguenti elementi:

- › Aree centrali (core areas) e nodi (key areas);
- › Zone cuscinetto (buffer zones);
- › Corridoi di connessione (green ways o blue ways).

Le aree centrali e i nodi devono essere costituite da aree di interesse naturalistico, caratterizzate dalla presenza di habitat di particolare valore o comunque con stazioni floristiche o faunistiche rilevanti. Le aree centrali saranno costituite dalle aree di maggior valore naturalistico e con patrimoni genetici particolari mentre i nodi potranno interessare aree di minor valore. Si può ipotizzare ad esempio la coincidenza delle aree protette, ma non solo, con le "aree centrali".

Le zone cuscinetto devono costituire una sorta di area contigua in grado di ridurre gli impatti antropici esterni sulle aree centrali di maggiore valore naturalistico.

I corridoi permettono la ricostituzione delle interconnessioni attraverso le quali poter realizzare flussi di patrimoni genetici, riducendo la frammentazione degli habitat e la generale impermeabilità del territorio. Si tratta di elementi lineari, derivanti dai principi e dai concetti propri dell'ecologia del paesaggio, il cui

corretto significato (ribadendo la loro natura di elementi specie-specifici) e la cui corretta realizzazione o recupero, costituiscono il presupposto per una efficace rete ecologica.

La rete ecologica dovrebbe consentire non solo di realizzare flussi di patrimoni genetici, ma potrebbe configurarsi come uno strumento in grado di integrare l'insieme delle aree protette nei sistemi territoriali di appartenenza. Per raggiungere tale obiettivo è stata ormai riconosciuta l'importanza degli interventi che sono in grado di riqualificare gli ecosistemi degradati, riducendo la frammentazione degli habitat e la generale impermeabilità del territorio ricostituendo le interconnessioni attraverso le quali poter realizzare flussi di patrimoni genetici: sono di estremo interesse gli interventi finalizzati alla deframmentazione degli habitat e dei sistemi di paesaggio, interventi spesso legati alla realizzazione di infrastrutture lineari.

E' certo che senza una efficiente rete ecologica a lungo termine, in considerazione dei condizionamenti antropici e dei pur minimi mutamenti climatici, si riduce la possibilità di conservare importanti popolazioni di specie relegate in piccole aree; più volte è stata infatti ribadita la necessità di passare da una protezione attraverso un modello a isole ad una protezione a rete, dove le aree protette costituiscono non sistemi isolati ma centri di una rete. La sopravvivenza delle popolazioni e delle specie è infatti legata alla conservazione della loro variabilità genetica, a sua volta "recuperabile" attraverso la creazione di corridoi biotici in grado di ristabilire il flusso genico tra popolazioni o comunque in grado di limitare i fenomeni di erosione genetica.

Questo modello permetterebbe alle aree protette, mediante una maggiore/migliore osmosi verso l'esterno di esportare i benefici ecologici indotti dalla presenza del parco nelle aree limitrofe non protette.

In paesi del Nord Europa, quali l'Olanda¹³, sono stati elaborati piani per la tutela della biodiversità. Il Natur Plan realizzato in Olanda ha portato alla individuazione e analisi delle zone

centrali di conservazione e dei corridoi ecologici esistenti (da tutelare o riqualificare). Tale indagine ha permesso di individuare le aree ove prioritariamente ricostituire ex novo dei corridoi ecologici (ad esempio utilizzando i corsi d'acqua) costituendo dei riferimenti importanti (con priorità di interventi) per gli Enti locali che intendono realizzare progetti nella direzione della tutela della biodiversità. In questo modo gli interventi ad ogni livello possono essere indirizzati su obiettivi prioritari ed inseriti in un piano complessivo da sottoporre a periodiche verifiche senza dispersione di energie.

In tale contesto è interessante citare l'esempio delle "aree di riequilibrio ecologico" un modello individuato dalla Regione Emilia Romagna per dotare le amministrazioni comunali di strumenti per la realizzazione concreta di interventi di recupero ambientale. Si tratta di un modello proposto con L.R. Emilia-Romagna 11/1988. Si tratta di aree, esterne al sistema regionale delle aree protette, in cui realizzare interventi di recupero ambientale in parte finanziati da un fondo regionale in base alla presentazione di progetti di recupero. L'individuazione dei corridoi ecologici, definiti quali "aree di collegamento ecologico funzionale"¹⁴ e la loro tutela è inoltre prevista dal DPR 357/1997¹⁵ di recepimento della Direttiva 92/43/CEE.

Anche la Regione Toscana, dopo l'approvazione della Del.C.R. 342/1998, ha approvato una legge sulla biodiversità, la 56/2000, ove si prevede la possibilità di realizzare corridoi ecologici definiti come "aree di collegamento ecologico funzionale", mediante piani riconducibili allo strumento di PTC provinciale.

Si tratta di una scelta importante ed innovativa per la Toscana che potrebbe pienamente sviluppare le potenzialità di pianificazione paesistica e territoriale attribuite dalla L.R. 5/95 (legge urbanistica) ai Piani Territoriali di Coordinamento Provinciali valorizzando, ad esempio, il poco utilizzato strumento di Carta della Natura.

Questa legge dimostra come oltre alla tutela diretta degli habitat (elemento già innova-

tivo) e delle specie rare, è sempre più evidente la necessità di intervenire attraverso la riqualificazione dei corridoi ecologici esistenti e mediante la loro creazione ex novo¹⁶ al fine di aumentare la permeabilità del territorio e per meglio tutelare le “aree centrali” di conservazione.

Rimane comunque centrale, nell'azione di pianificazione e gestione a livello territoriale ed ambientale, perseguire il generale obiettivo di garantire un alto grado di diversità paesistica, limitando i processi di frammentazione e favorendo quelle azioni che, a lungo termine, generano processi dinamici di trasformazione ed evoluzione del paesaggio, sia attraverso l'aumento del grado di eterogeneità, sia attraverso la conservazione di quei tratti tipici dei paesaggi tradizionali, così fortemente presenti ancora in area appenninica.

4. Il progetto APE - Appennino Parco d'Europa

Generalità

Il Progetto APE (Appennino Parco d'Europa), rappresenta lo sforzo compiuto da un cartello piuttosto vasto di Enti ed Associazioni per pensare l'intero arco appenninico come un unico grande sistema territoriale ed ambientale, all'interno del quale l'ossatura principale è rappresentata dal sistema di aree naturali protette, quanto mai vario e strutturato¹⁷, che va dal Passo di Cadibona fino all'Aspromonte, oltre ad interessare anche una parte dei rilievi montuosi della Sicilia (Monti Peloritani, Nebrodi e Madonie).

L'ambito di riferimento del Progetto è piuttosto esteso, caratterizzato da un insieme di caratteri geomorfologici, ambientali, paesistici e naturalistici molto diversi fra loro (tipici in termini di ricchezza e varietà dell'intero territorio appenninico) ed è stato interessato da vicende culturali, sociali, economiche e storiche quanto mai varie.

Dal punto di vista del sistema territoriale (anche definito, nel progetto, spazio territoria-

le), il Progetto APE tende a mettere in evidenza quelle relazioni che si possono riassumere in:

- › connessioni (definite dalle relazioni di tipo economico e culturale, che ad esempio coinvolgono il promontorio del Gargano);
- › relazioni di prossimità (come nel caso delle Cinque Terre);
- › ambito centrale aperto (che rappresenta la struttura del sistema, e rispetto al quale si relazionano quelli che sono anche gli ambiti di contorno, come ad esempio le Cinque Terre, i Lepini, il Gargano, la Murgia, il Cilento, la Sicilia).

Il Programma di Azione del Progetto APE

Il Progetto APE, nella sua dimensione complessiva, rappresenta un programma di azione e di intervento di scala nazionale, e trova la sua applicazione pratica ed il terreno di attuazione in una serie complessa di ambiti territoriali ed ambientali, caratterizzati generalmente da alti livelli di naturalità e di complessità delle risorse paesistiche.

Lo scopo principale del progetto è rappresentato dallo sviluppo di una strategia complessiva per quanto attiene la conservazione della natura, la valorizzazione degli ambiti culturali, ambientali, naturali e storici, il miglioramento e la valorizzazione delle attività umane.

In questo senso, il Progetto APE ricerca sinergie attive e specifiche con quelle che sono le esigenze legate alla costruzione della Rete Ecologica Nazionale.

I punti principali che il Programma di Azione si propone di sviluppare e realizzare, partendo dalla logica di perseguire un intervento di infrastrutturazione ambientale, sono:

- › valorizzare le risorse immobili - creare nuove occasioni e possibilità di sviluppo attraverso la tutela e l'uso compatibile delle risorse - culturali, naturali, umane - con interventi di supporto per le aree in ritardo di sviluppo e interventi

- di riequilibrio per le aree a rischio di degrado;
- › costruire un ambiente sociale adatto allo sviluppo, migliorare la qualità della vita nelle aree in ritardo, favorire processi di recupero della fiducia sociale, favorire l'offerta di servizi innovativi e qualificati per i residenti ed i visitatori, rendere più flessibili e dinamiche le metodologie attuative delle opere e delle attività, adeguandole al contesto europeo;
- › creare le condizioni per la promozione e la localizzazione di nuove iniziative imprenditoriali nei settori della conservazione della natura, nel recupero dei beni storici e del patrimonio diffuso, del turismo, dell'agricoltura, del lavoro e della formazione, della manutenzione del territorio e della gestione delle risorse, aumentando e valorizzando i fattori di attrattività di interventi produttivi, collegati alla specificità dei luoghi e delle tradizioni culturali.

Il Quadro Conoscitivo di APE

Il Quadro Conoscitivo¹⁸ di APE, nella sua configurazione generale, mette in rilievo il sistema dei valori e delle criticità, delle opportunità e delle minacce, nel contesto dei rapporti con gli ambiti territoriali circostanti.

Un punto centrale che viene messo bene in evidenza dalle risultanze del Quadro, è relativo al sistema delle aree protette e del sistema di tutela della biodiversità: infatti l'Appennino montano ospita quasi la metà della superficie protetta in Italia¹⁹. Queste aree devono essere viste come integrate all'interno di un sistema ben più vasto, dove la presenza di territori ad alto tasso di biodiversità (dagli spazi naturali ai paesaggi agrari tradizionali) costituisce quella che in APE viene definita come "infrastruttura ambientale". La ricchezza in termini di biodiversità dell'intero ambito territoriale appenninico deriva in massima parte da un alto grado di diversità paesistica²⁰, alla quale si aggiunge, come valore essenziale, una pluralità di processi di sviluppo economico e sociale, fortemente connotanti e influenzanti le dinamiche naturali ed antropiche dei paesaggi appenninici.

Gli scenari di sviluppo del Progetto APE

Il Quadro Conoscitivo del Progetto APE ci fornisce la visione di un territorio nel quale gli scenari ambientali, territoriali ed economici sono strettamente connessi, e nel quale le tendenze innovative sono legate alle resistenze ed alle inerzie proprie di una grande area, interessata da chiari processi di transizione.

Dall'analisi degli usi dei suoli, si possono desumere alcune indicazioni generali che delineano:

- › riduzione dei seminativi (con punte di massimo decremento nell'Appennino settentrionale, e punte minime nell'Appennino meridionale);
- › aumento delle aree boscate (nell'Appennino meridionale con punte +90%, nell'Appennino settentrionale con punte +28%);
- › aumento delle superfici incolte (spicca il fortissimo scarto fra il 2403% nelle aree appenniniche centrali, rispetto al 71% delle aree appenniniche settentrionali);
- › incremento delle superfici urbanizzate (medesime forbici evidenti, che vanno dal 196% dell'Appennino settentrionale, fino al 1071% riferito a quello centrale);
- › dinamiche differenti riferite ai prati-pascolo (con percentuali che vanno dal -40% nelle aree appenniniche calabro-sicule, al -23% in quelle meridionali, al +1,5% in quello centrale, per finire al +120% riferito all'Appennino settentrionale).

Questi dati estremamente sintetici lasciano intravedere degli scenari tendenziali, che posso essere identificati e riassunti in:

- › l'immagine di una "grande riserva verde", posta fra le due aree costiere adriatica e tirrenica, sottoposte a fortissimi processi di urbanizzazione e sviluppo, con l'evidenziazione di forti contrasti fra i processi di rinaturazione dello spazio e la perdita progressiva della grande complessità e diversità dei valori culturali ed insediativi;

- › l'immagine, derivata dalle vicende di evoluzione storica, legata alla "barriera da attraversare", sviluppando e valorizzando le logiche che hanno determinato nei secoli la struttura territoriale delle aree appenniniche, anche in relazione al più vasto contesto europeo;
- › l'emergere di "spinte localiste" che, se incoraggiate e non inquadrare in logiche di sistema, all'interno di strategie generali condivise, possono fare perdere di peso e significato le azioni legate a delineare e garantire degli scenari innovativi di sviluppo delle economie locali e di tutela della biodiversità.

In questo quadro, lo Studio ha definito uno Schema di Inquadramento Strategico (SIS), che individua tre assi strategici:

A) l'integrazione di APE nel contesto mediterraneo, per migliorare la riconoscibilità ed il ruolo del sistema appenninico quale ponte insostituibile tra l'Europa centrale e l'arco mediterraneo, e per rafforzarne la competitività economica e culturale, in particolare mediante:

- › una nuova immagine unitaria dell'Appennino;
- › l'integrazione con la Rete Ecologica Europea;
- › la connessione con le reti di mobilità.

B) la messa in rete delle risorse naturali e culturali, per legare al territorio le azioni di tutela delle risorse e per contribuire ai processi di valorizzazione e conservazione dei valori di identità e diversità, in particolare mediante:

- > la creazione di una rete integrata di "infrastrutture ambientali";
- > il coordinamento delle azioni per la difesa del suolo e la gestione della risorsa acqua;
- > l'attivazione di programmi coordinati per la riqualificazione degli spazi rurali;
- > l'attivazione di programmi coordinati per la conservazione, la gestione e la valorizzazione delle risorse paesistiche;
- > la realizzazione di reti di fruizione, basate sul recupero del patrimonio esistente.

C) il rafforzamento dei sistemi locali, per supportare e sviluppare le iniziative locali delle comunità insediate, e favorire l'aggregazione sociale ed economica, sulla via della sostenibilità dello sviluppo, in particolare mediante: il potenziamento dell'insediamento locale, garantendo condizioni di vita e lavoro adeguate, legate in particolare alle tradizioni ed alle culture locali;

- > la qualificazione dei servizi, per garantire agibilità ed abitabilità del territorio;
- > il sostegno a sistemi sostenibili di trasporto locale;
- > la promozione del turismo sostenibile e delle attività legate alla fruizione sociale delle risorse del territorio.

Queste strategie intendono proporre un modello di approccio e risoluzione dei problemi e di sviluppo delle opportunità, non legato ad un progetto vero e proprio, quanto piuttosto attraverso l'orientamento di un processo di costruzione dal basso, che abbia come obiettivo prioritario l'aggregazione delle progettualità diffuse e delle intenzionalità sparse sul territorio, individuando possibili sinergie ed occasioni di cooperazione, anche all'interno di azioni e possibilità già avviate con programmi nazionali e comunitari.

5. Un caso di studio: l'alto Mugello

Introduzione

Il paesaggio dell'Alto Mugello, in Provincia di Firenze, rappresenta uno spaccato tipico della dorsale appenninica che interessa, da nord a sud, gran parte della penisola italiana. Considerando la grande ricchezza che caratterizza la catena appenninica, in questa area dell'Appennino Settentrionale, scelta come caso-studio nell'ambito del presente lavoro, è possibile riscontrare alcune tipologie ambientali e paesistiche che caratterizzano anche aree di altre regioni interessate dalla catena montuosa.

Quello che risulta importante, nella scelta del caso-studio, è la possibilità di generalizzare

alcuni aspetti ambientali; i paesaggi che interessano questa area del territorio appenninico, sono il risultato dell'azione dell'uomo, strettamente legata alle pratiche produttive che hanno generato risorse agricole, forestali, pastorali e sociali.

Quindi, attraverso il caso-studio si intende mettere a fuoco le dinamiche che hanno generato i paesaggi appenninici attuali, caratterizzati da una notevole ricchezza in termini di biodiversità ed eterogeneità paesistica, oltre che i fattori che oggi tendono a delineare il mantenimento, la perdita o la trasformazione di questo sistema di risorse ambientali e paesistiche.

L'area di studio

L'area campione²¹, presa a spunto all'interno del seguente lavoro per generalizzare alcuni concetti che legano tutela, valorizzazione delle risorse naturali ed economie locali appenniniche, è ubicata nell'Alto Mugello, nel Comune di Firenzuola (provincia di Firenze).

La zona si trova a cavallo dell'alta valle del Fiume Santerno e del Torrente Savena.

Nella zona insiste il pS.I.C. 36 (dall'elenco delle proposte di Sito di Interesse Comunitario della Regione Toscana, di cui alla Delibera 342/1998), che ai sensi della L.R. 56/2000 (comunemente conosciuta come legge sulla biodiversità, e che raccoglie le indicazioni in materia, a livello nazionale e comunitario) risulta essere anche un S.I.R. (Sito di Interesse Regionale).

Le condizioni socio-economiche dell'area di studio

L'area di studio, e più in generale l'ambito territoriale, ambientale e paesistico indagato, presenta le caratteristiche tipiche, dal punto di vista sociale ed economico, delle aree appenniniche interessate da processi evolutivi e dinamiche territoriali tipiche delle aree di margine.

Il contesto di riferimento è quello tipico della montagna tosco-emiliana.

Le attività economiche legate al settore agricolo risultano piuttosto depresse, anche per

la scarsa suscettività dei terreni, che in parte ospitano la sola coltura forestale.

L'attività di pascolo e zootecnia compare in alcune zone, contribuendo al mantenimento di aree pascolate e quindi, in generale, anche al mantenimento delle caratteristiche proprie del paesaggio dell'area di indagine.

Nell'area, considerate le risorse geologiche del Comune di Firenzuola, sono presenti attività economiche di una certa rilevanza, legate all'estrazione sia della pietra serena, sia più in generale legate all'estrazione ed alla commercializzazione di inerti per opere civili (ad esempio, le opere stradali).

Questo comporta la commistione di attività ad alto impatto ambientale ed a forte redditività imprenditoriale, con invece attività economiche legate all'ambito agro-silvo-pastorale, e per questo a costi di gestione e tempi di ritorno imprenditoriale medio-lunghi.

Uso del suolo, flora e vegetazione dell'area di studio

L'area di studio prende in esame uno spaccato territoriale ed ambientale che riassume molte delle possibili tipologie paesistiche che è possibile rintracciare, seppure con molte differenze specifiche, in area appenninica.

In maniera particolare, il riferimento alle tipologie paesistiche vuole essere un riferimento a quelli che sono i risultati di processi di trasformazione e mutazione dei paesaggi montani, strettamente legati alla "concorrenza" fra usi antropici e dinamiche naturali, oltre a mettere in evidenza quelli che possono essere i risultati di questa interazione, storicamente alla base di molta parte dei paesaggi appenninici, e non solo.

Nell'area di studio sono state individuate, a fronte di sopralluoghi in campo e di consultazione di studi e ricerche rintracciabili, le seguenti formazioni vegetali:

- › boschi di latifoglie meso-sciafile a dominanza di faggio (*Fagus sylvatica*);
- › boschi di latifoglie mesofile a dominanza di Cerro (*Quercus cerris*);

- › boschi di latifoglie eliofile a dominanza di carpino nero (*Ostrya carpinifolia*);
- › boschi misti di latifoglie;
- › vegetazione ripariale arborea ed arbustiva;
- › formazioni arboree miste di latifoglie e conifere;
- › rimboschimenti di conifere;
- › arbusteti ed arbusteti arborati;
- › siepi ed elementi vegetazionali arborei ed arbustivi a sviluppo lineare;
- › pascoli cespugliati o arborati, brachipodieti e festuceti;
- › prati secondari, prati-pascolo, prati da sfalcio, incolti;
- › vegetazione erbacea, suffruticosa ed arbustiva su litosuoli ofiolitici o calcarei in alternanza con pareti rocciose verticali;
- › specchi d'acqua (vegetazione degli stagni).

È quindi possibile individuare, fra queste tipologie vegetazionali, alcuni modelli di ambiente e paesaggio tipici delle aree appenniniche, come, ad esempio, i prati-pascolo, le formazioni lineari di siepi campestri e siepi arborate, gli arbusteti, ecc.

Quello che interessa mettere in evidenza, sia dal punto di vista naturalistico che paesaggistico, è la variabilità dei processi dinamici di trasformazione del paesaggio, legati alla diversità di forme di usi dei suoli e di vegetazione.

Possono essere individuati degli stati dinamici più stabili (come ad esempio le aree boscate), rispetto invece a situazioni nelle quali la dinamica di evoluzione del soprassuolo è più rapida (ad esempio nel caso degli arbusteti).

Seppure evidenziate in forme semplificate e sintetiche, queste considerazioni sono strettamente legate e correlate, anche in relazione all'oggetto dello studio, alla presenza o assenza dell'attività umana. Presenza o assenza che ha pesi e conseguenze diverse, e che è strettamente riferita sia alle normali attività umane legate alle pratiche agro-silvo-pastorali, sia piuttosto a processi di uso e trasformazione del territorio di maggiore impatto diretto, in termini spaziali e temporali (ad esempio, le grandi opere infrastrutturali,

oppure i siti estrattivi, ecc).

Nell'area di studio si ritrovano quindi molte tipologie ambientali e paesistiche che, nell'arco appenninico, contribuiscono a formare il quadro conosciuto di ricchezza e diversità paesistica e ambientale, legato ad esempio a:

- › le aree sommitali di crinale, spesso interessate da praterie e prati-pascolo, habitat di grande importanza ed interesse, specialmente per gli uccelli selvatici, ma non solo, in rapido declino per i mutati processi di uso di queste aree;
- › le aree boscate, spesso interessate da estesi rimboschimenti, che formano l'ossatura portante del paesaggio di molte aree appenniniche;
- › gli agroecosistemi tradizionali, spesso legati alla presenza di un ricco mosaico di campi, siepi, filari, habitat di grande interesse per la ricchezza in termini sia di biodiversità, che di diversità paesistica, minacciati a livello europeo per le mutate condizioni legate alle attività agricole nei terreni montani e marginali;
- › gli incolti e gli arbusteti, segno di un abbandono delle attività agricole e dell'allevamento, che prefigurano una mutazione rapida del paesaggio montano, e una conseguente riduzione del grado di eterogeneità ambientale su larga scala.

Aspetti faunistici

Notizie e conoscenze sull'area di studio, per quanto riguarda gli aspetti faunistici, derivano in massima parte da studi e ricerche commissionate da enti pubblici e privati, relativamente a Valutazioni di Impatto Ambientale, Valutazioni di Incidenza, analisi per proposte di aree protette, ecc.

A queste si affiancano le conoscenze legate al progetto Bioitaly Toscana-Natura 2000, promosso dall'Unione Europea e dal Ministero dell'Ambiente, oltre al "Progetto per l'approfondimento sulle emergenze floristiche e faunistiche del territorio toscano", promosso dall'ARSIA.

Sull'area di studio, in relazione alle emergenze faunistiche, si possono individuare alcune aree ambientali omogenee, le cui principali, per la finalità del presente lavoro, sono riassumibili in:

- › aree boscate;
- › arbusteti ed arbusteti arborati;
- › prati, prati-pascoli e pascoli cespugliati;
- › ambienti rupicoli;
- › specchi d'acqua e corsi d'acqua.

Relativamente a queste aree omogenee, e limitatamente agli Uccelli, si evidenziano le principali specie presenti, anche in relazione all'importanza ed alla rarità:

Aree boscate

Tra le specie nidificanti e svernanti, tipicamente legate al bosco, si segnalano:

Falco pecchiaiolo (*Pernis apivorus*), specie di interesse comunitario; Sparviere (*Accipiter nisus*); Poiana (*Buteo buteo*); Cuculo (*Cuculus canorus*); Allocco (*Strix aluco*); Picchio verde (*Picus viridis*); Picchio rosso maggiore (*Picoides major*); Tordo bottaccio (*Turdus philomelos*); Fiorrancino (*Regulus ignicapillus*); Luì bianco (*Phylloscopus bonelli*); Cincia bigia (*Parus palustris*); Cinciarella (*Parus caeruleus*); Cincia mora (*Parus ater*).

Tordo bottaccio e Cincia mora risultano maggiormente legati alla presenza di conifere (anche se entrambi sono frequenti anche nelle faggete); la Cincia bigia preferisce i boschi mesofili; Allocco, Picchio rosso maggiore e Picchio muratore prediligono i boschi maturi, in genere con alberi ricchi di cavità; il Luì bianco si ritrova nei boschi più radi, in genere a dominanza di Cerro e Carpino nero.

Arbusteti ed arbusteti arborati

Fra le specie più significative presenti si segnalano:

Averla piccola (*Lanius collurio*), Passera scopaiola (*Prunella modularis*), Usignolo (*Luscinia megarhynchos*), Sterpazzola (*Sylvia cantillans*), Codibugnolo (*Aegithalos*

caudatus), Zigolo nero (*Emberiza cirrus*).

L'Averla piccola è la specie di maggiore interesse che, seppure non considerata a rischio in Toscana ed in Italia, è inclusa fra le specie a status sfavorevole di conservazione in Toscana.

Prati, prati-pascoli e pascoli cespugliati

Le specie segnalate fino ad oggi, nell'area di studio, sono:

Succiacapre (*Caprimulgus europaeus*), Tottavilla (*Lullula arborea*), Calandro (*Anthus campestris*), specie ritenuta a rischio in Europa, Prispolone (*Anthus trivialis*), passeriforme legato ai brachipodieti alberati ed alle situazioni di margine tra il pascolo ed il bosco, l'Averla piccola (*Lanius collurio*), specie in diminuzione a livello europeo, il Saltimpalo (*Saxicola torquata*), passeriforme comune in Toscana ma in diminuzione a scala continentale, Ortolano (*Emberiza hortulana*), passeriforme fra i più minacciati in Europa, raro ed in preoccupante stato di rarefazione in Toscana (presente fino ai primi anni '90 in modo consistente, sporadico negli ultimi anni).

Queste presenze faunistiche testimoniano del rapporto stretto che esiste fra uso dei suoli, componente vegetale, presenza antropica.

Infatti, i paesaggi e le tipologie ambientali fino a qui indagate, sono il frutto di un'opera più o meno diretta, più o meno permanente, più o meno attuale, di azioni umane, legate in gran parte ad utilizzi di tipo produttivo nel campo agro-silvo-pastorale.

Il valore in termini faunistici di un territorio, deriva non solo dalla presenza di queste, ma anche dalla ricchezza in termini di diversità ecologica, fattori sensibili alle modificazioni dell'ambiente naturale indotte dalle azioni dell'uomo.

Sempre rimanendo nell'ambito degli Uccelli, l'area di studio risulta essere interessata dalle seguenti emergenze:

Falco pecchiaiolo, *Pernis apivorus* (Uccelli, Accipitriformi, Accipitridi)

Rapace incluso nell'Allegato I della Direttiva 79/409/CEE, nell'Allegato A della L.R.

56/2000 e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Italia. La rarefazione dei complessi forestali, il governo a ceduo del bosco, il bracconaggio, la lotta ai nocivi e l'effetto dei pesticidi utilizzati in agricoltura, sono i fattori che più di altri hanno contribuito al processo di rarefazione di questa specie in Europa. Nell'area di Sasso di Castro-Montebeni, il Falco pecchiaiolo risulta nidificare regolarmente nelle aree boschive.

Falco pellegrino, *Falco peregrinus* (Uccelli, Falconiformi, Falconidi)

Rapace incluso nell'Allegato I della Direttiva 79/409/CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000 e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Italia e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Toscana. Gli abbattimenti illegali, il saccheggio dei nidi ad opera dei falconieri, le modificazioni dell'habitat (soprattutto le attività di escavazione), l'avvelenamento da pesticidi ed il disturbo antropico, sono i maggiori fattori di rischio per questa specie.

Nell'area di studio, è segnalata la comparsa sporadica di individui appartenenti alla specie, verosimilmente provenienti da aree di nidificazione limitrofe.

Gheppio, *Falco tinnunculus* (Uccelli, Falconiformi, Falconidi)

Il Gheppio è incluso nell'Allegato A della L.R. 56/2000 e nella Lista Rossa degli uccelli nidificanti in Toscana come specie mediamente vulnerabile, minacciata dalla razionalizzazione delle pratiche agricole, dalla scomparsa degli incolti e delle colture tradizionali, dai rimboschimenti delle zone aperte e dalla ristrutturazione dei vecchi edifici utilizzati come siti di nidificazione.

Localmente un fattore limitante è rappresentato dagli abbattimenti illegali. Nell'area in oggetto di questa relazione nidifica in corrispondenza delle pareti rocciose affioranti, in particolare Monte Beni.

Succiacapre, *Caprimulgus europaeus* (Uccelli, Caprimulgiformi, Caprimulgidi)

Specie inserita nell'Allegato I della Dir. 79/409 CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000 e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Italia. Risulta a rischio in seguito alla scomparsa e/o alterazione degli ambienti aperti asciutti (es. pascolo, incolti, greti fluviali). Nella zona di nostro interesse è stato osservato presso Covigliaio e nei cespuglietti di Poggio Turchino.

Calandro, *Anthus campestris* (Uccelli, Passeriformi, Motacillidi)

Passeriforme compreso nell'Allegato I della Dir. 79/409 CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000 e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Toscana. La sua attuale distribuzione in Europa ed in Italia appare fortemente discontinua e frammentata a causa della cessazione del pascolo del bestiame, della pratica dei rimboschimenti, dell'alterazione degli alvei fluviali e della messa a coltura dei terreni incolti.

Nell'area si localizza ai limiti settentrionali verso il passo della Faticosa.

Codirossone, *Monticola saxatilis* (Uccelli, Passeriformi, Turgidi)

Il Codirossone è incluso nell'Allegato I della Dir. 79/409 CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000, nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Italia e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Toscana. Strettamente rupicolo, risulta minacciato dalla cessazione del pascolo del bestiame e dai rimboschimenti delle aree aperte.

Ad oggi la specie è stata osservata in modo irregolare, con singole coppie in corrispondenza degli affioramenti rocciosi di Sasso di Castro e del Monte Beni.

Averla piccola, *Lanius collurio* (Uccelli, Passeriformi, Lanidi)

Specie compresa nell'Allegato I della Dir. 79/409 CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000. Le più serie minacce per la sua sopravvivenza sono rappresentate dalla scomparsa degli ambienti agricoli tradizionali, conseguente alla meccanizzazione in agricoltura, che elimina siepi e arbusti utilizzati per la nidificazione e dal

rimboschimento delle aree aperte.

Nell'area di nostro interesse, si rinviene soprattutto nelle zone coltivate e incolte dell'Oasi di Belvedere (per esempio fra La mazzetta e Poggio Turchino e a Belvedere).

Ortolano, *Emberiza hortulana* (Uccelli, Passeriformi, Emberizidi)

Emberizide di interesse comunitario, nell'Allegato I della Dir. 79/409 CEE, nell'Allegato A della L.R. 56/2000, nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Italia e nella Lista Rossa degli Uccelli nidificanti in Toscana. Allo stato attuale le popolazioni europee di questa specie risultano in continua diminuzione, in seguito alle modificazioni delle tecniche agricole (meccanizzazione, taglio delle siepi e degli arbusteti marginali ai coltivi, messa a coltura degli incolti), ai rimboschimenti delle aree scoperte e ai cambiamenti climatici verificatisi nelle aree di svernamento. In conseguenza di ciò, vaste zone occupate in passato sono state completamente abbandonate in anni recenti.

Per l'area oggetto di questa relazione, si può ipotizzare la presenza irregolare della specie nei pascoli arborati del confine nord-orientale (pendici del Monte Beni), compresa in quello che fino ai primi anni '90 era un areale di presenza più o meno continua in tutta l'area collinare coltivata a nord di Firenzuola.

Il paesaggio dell'area di studio

Nell'area oggetto del nostro interesse non esistono studi specifici e dettagliati sulla componente paesistica.

Uno dei riferimenti da tenere, seppure legato ad una scala di lettura del paesaggio molto alta, è il lavoro sui "Sistemi di paesaggio della Toscana" (ROSSI R., MERENDI G.A., VINCI A., 1994).

L'area in questione ricade nel sottosistema di paesaggio AP6, caratterizzato dalla presenza di rilievi della bassa montagna e delle colline, da una prevalenza della fascia altitudinale 600-800 metri, da un uso dei suoli preminentemente legato alla componente forestale

(58%) e ai pascoli (36%), e da un grado medio-alto di eterogeneità dell'uso del suolo.

Dal confronto dei dati sull'area 1978-1991 dell'uso del suolo, appaiono in netta espansione le formazioni forestali (boschi ed arbusteti), mentre le coltivazioni erbacee sono in netto declino, a parziale vantaggio dei pascoli. Anche le aree urbanizzate registrano nel periodo preso in esame un certo aumento. Relativamente all'attività agricola, l'indirizzo colturale prevalente è quello foraggiero, su aziende con superficie media di 14 ettari (SAU media 6 ettari), per lo più frammentata in diversi appezzamenti.

La zona oggetto del presente studio è ubicata lungo la dorsale dell'Appennino Tosco-Emiliano, versante adriatico, a cavallo fra i bacini idrografici del Fiume Santerno e del Torrente Savena. Essa è caratterizzata da un paesaggio a morfologia irregolare variamente ondulata.

Il versante sudorientale del Sasso di Castro, così come quello del Monte Beni, presentano pendenze assai più decise e pareti rocciose sub-verticali. Le quote inferiori, a morfologia irregolare ondulata, sono caratterizzate dalla presenza di prati e pascoli, intervallati da boschi cedui di latifoglie e da qualche piantagione di conifere, spesso interessati da evidenti fenomeni di dissesto di vario tipo (erosione superficiale e movimenti di massa), dovuti all'intensità dell'azione antropica, ed in particolare alla attività zootecnica, e dalle caratteristiche dei substrati. Le zone a quota maggiore, spesso più ripide, sono occupate, sui substrati argillosi, da pascoli in parziale abbandono e talora colonizzati da vegetazione arbustiva ed arborea e, sui terreni derivanti dalle diabasi e dalle arenarie, da cedui a prevalenza di faggio e da rimboschimenti. Sopra questi si stagliano i massicci ed i pinnacoli isolati di ofioliti, talvolta con aspetto alpestre quasi privo di vegetazione.

Gli insediamenti abitativi, di antica origine, sono rappresentati da piccoli abitati dislocati lungo la strada statale della Futa.

Relativamente alle unità di paesaggio che possono essere individuate e riconosciute nell'area di studio, gli ecosistemi elementari, o ecotopi, sono aree omogenee, alla scala geografica scelta, per i fattori biotici e abiotici. Vengono individuati attraverso la sovrapposizione delle informazioni provenienti dai fattori geografico-fisici (fisiotopi) con quelli vegetazionali (unità fisionomiche di vegetazione) e con i segni dell'attività umana.

In seguito gli ecotopi sono riuniti in unità di paesaggio, cioè in aree omogenee connotate da una combinazione caratteristica di ecotopi spazialmente contigui, in grado di ospitare determinate cenosi vegetali e animali. Secondo tale criterio sono state individuate, nell'area oggetto di studio, le seguenti tre unità di paesaggio:

- › alternanza di formazioni rupestri e boschi a prevalenza di conifere dei massicci ofiolitici;
- › boschi a prevalenza di latifoglie delle sommità montane con lembi di formazioni erbacee ed arbustive secondarie;
- › mosaico di agroecosistemi, centri rurali e formazioni forestali residue dei versanti incisi sul caotico della Media-Montagna.

Alternanza di formazioni rupestri e boschi a prevalenza di conifere dei massicci ofiolitici

La preminenza di questa unità di paesaggio nell'ambito del territorio esaminato è tale da caratterizzarne l'assetto ed il valore paesistico, anche in relazione alla sua notevole visibilità da gran parte del comprensorio di Firenzuola.

Infatti, questa unità è costituita dall'alternanza delle formazioni rupestri e delle boscaglie ubicate sulle esposte pareti rocciose e sulle sommità dei massicci ofiolitici (segnatamente quelli di Sasso di Castro e Monte Beni), con i boschi misti o a prevalenza di conifere ubicate alla base dei versanti dei suddetti massicci. In tali situazioni si osserva quindi un interessante mosaico di formazioni erbacee, arbustive ed arboree, assai ricco di specie, alcune delle quali anche di una certa rarità (vedi paragrafi sulla vegetazione e sulla

fauna), alternati a pareti rocciose.

Questa alternanza del substrato roccioso, con la presenza di pinnacoli e "duomi" assolutamente caratteristici, con le formazioni erbacee, arbustive ed arboree crea, anche su piccole superfici, una varietà di ambienti senza dubbio di alto valore.

Il pregio paesistico di questa unità è comunque da considerarsi elevato, nonostante che in alcune zone i rimboschimenti eseguiti in passato e la diffusione spontanea successiva, abbiano di fatto alterato le condizioni di naturalità dei luoghi, a vantaggio di specie non perfettamente in sintonia con le caratteristiche ambientali. Ci si riferisce in particolare ai luoghi laddove la pineta di Pino nero, ma anche i rimboschimenti ad Abete americano, tendono ad ostacolare, per ragioni diverse, i processi evolutivi. In tali situazioni può essere opportuno, al fine di valorizzare l'assetto naturalistico e paesistico del territorio, provvedere alla eliminazione progressiva della pineta a vantaggio dell'introduzione delle latifoglie arbustive ed arboree.

In questa unità di paesaggio si trovano anche due aree in cui l'attività estrattiva di cava ha modificato sensibilmente il contesto paesistico. Il complesso di Sasso di Castro, attualmente in fase di ampliamento, costituisce un polo estrattivo di notevoli dimensioni ed in via di ampliamento verso monte. La sua posizione marginale rispetto al nucleo centrale dell'area oggetto di studio in cui si prevede la istituzione di un'area protetta, ne giustifica l'esclusione a patto che le modalità di escavazione e recupero ambientale garantiscano comunque un risultato soddisfacente e soprattutto la mancanza di interferenze con l'area protetta stessa.

Per quanto riguarda invece il complesso Monte Beni, questi è formato da un ampio piazzale di cava in cui trovano luogo gli impianti di trasformazione e dalle pareti rocciose originatesi dalla incontrollata attività di escavazione pregressa. In particolare, per quanto riguarda queste ultime, si tratta di superfici in gran parte instabili per la presenza

di fenomeni franosi dovuti proprio all'attività estrattiva sregolata in presenza di substrati rocciosi alterati. Poiché l'area di Monte Beni si trova sostanzialmente al centro di un territorio di grande importanza per la istituenda area protetta, se ne auspica il recupero e la valorizzazione al fine di poterla reinserire correttamente nel contesto paesistico in cui si trova.

Boschi a prevalenza di latifoglie delle sommità montane con lembi di formazioni erbacee ed arbustive secondarie

La porzione montana dell'Alto Mugello è un territorio densamente caratterizzato dalla presenza di formazioni forestali. La maggior parte di questi boschi sono costituiti in prevalenza da cedui di faggio, anticamente governati a sterzo, che oggi si trovano localmente in via di conversione a fustaia. Alle quote inferiori, il faggio viene sostituito da cedui matricinati a prevalenza di cerro o misti, quindi dai castagneti e dai cedui misti a prevalenza di carpino, ornello e roverella.

Nella zona rivestono una certa importanza anche le formazioni originatesi dai rimboschimenti artificiali eseguiti intorno alla metà del secolo passato. Dal punto di vista paesistico occorre ricordare come non sempre le formazioni forestali presenti in questa unità di paesaggio determinino un valore particolarmente rilevante. Ci riferiamo in particolare ai boschi cedui relativamente degradati ma anche ad alcune fustaie artificiali di conifere (pinete ed abetine di abete americano), in cui la mancanza di cure colturali rende i soprassuoli disordinati e spesso molto instabili.

Elementi di pregio paesistico sono quindi letti, piuttosto che nelle specifiche tipologie vegetazionali presenti, nella estensione di questi ambienti che vengono percepiti come naturali. Diverso è il caso dei pascoli variamente arbustati o arborati e delle formazioni arbustive che alterano questi boschi; in questo caso vengono a formarsi ambienti assai diversificati e quindi molto ricchi anche dal punto di vista paesaggistico.

Nel complesso appare quindi opportuno, da una parte, evitare la riforestazione andante

del territorio, che porterebbe alla perdita di formazioni erbacee ed arbustive importantissime, e dall'altra riordinare colturalmente vaste aree boscate verso formazioni e modalità di gestione selvicolturale naturalistica.

Mosaico di agroecosistemi, centri rurali e formazioni forestali residue dei versanti incisi sul caotico della Media-Montagna

Per quanto comunemente si ritenga che i boschi rivestono un interesse paesistico prioritario, vi sono comprovate evidenze per dissentire da tale considerazione. Non vi è infatti dubbio che l'unità di paesaggio costituita in particolare dall'alternanza delle formazioni erbacee (segnatamente seminativi, prati e pascoli) con formazioni lineari che contornano le ripe dei fossi, presenti elementi di valore paesistico e ambientale notevolissimo.

Ci si riferisce in particolare all'area a valle della strada statale della Futa, in prossimità del massiccio di Monte Beni, dove questa alternanza delle superfici agricole a seminativi e soprattutto a prati, con i corridoi boscati ripariali ed i boschetti appare meglio conservata.

Si tratta infatti di un ecosistema senza dubbio di origine artificiale, ma che presenta un valore naturalistico elevato (per la presenza di numerose specie animali e vegetali), oltre che un valore percettivo e paesistico assolutamente importante e degno di conservazione.

I nuclei rurali di Selva, Covigliaio, Pietramala e Palina, ubicati lungo la strada statale della Futa e lungo le direttici che da questa conducono verso il fondovalle, formano borghi minori e nuclei abitati sparsi che costituiscono comunque, insieme agli agroecosistemi contermini, un insieme paesaggistico, pur essendo le zone maggiormente interessate dai processi di trasformazione antropica del territorio.

6. Considerazioni finali

Il quadro sintetico definito dalle considerazioni espresse, tende ad identificare quelle che sono alcune fra le principali caratteristiche delle dinamiche di trasformazione di un

sistema complesso di ambiti territoriali e paesistici quale è l'Appennino.

Territori e paesaggi fortemente influenzati dall'azione secolare dell'uomo, che si presentano oggi con gradi diversificati di eterogeneità ambientale e paesistica.

Lo spirito e gli obiettivi che si pone l'Iniziativa comunitaria Equal "Aree Protette", mette chiaramente in evidenza l'importanza della diversità ambientale e della vocazione territoriale delle diverse aree appenniniche.

L'obiettivo dell'Iniziativa, orientata a sviluppare una strategia formativa che indirizzi nuove linee di sviluppo compatibile in aree protette e nei territori ad esse collegate, non può prescindere dalla considerazione delle conseguenze dirette ed indirette che queste hanno in ambito più strettamente naturalistico e paesistico.

Molte delle azioni che è ragionevole immaginare, come parti componenti di strategie generali per operare nei territori appenninici (ed a questo riguardo, certamente, il progetto A.P.E. - Appennino Parco d'Europa rappresenta un'importante cornice-quadro di riferimento), possono avere una influenza sui processi di modificazione e trasformazione dei paesaggi e degli habitat naturali e seminaturali.

In questa sede, è possibile identificare, in linea generale, degli obiettivi che devono essere tenuti presenti nel momento in cui si prefigurano modelli di sviluppo compatibili dei territori appenninici.

Modelli che devono tendere al recupero, al rilancio ed alla valorizzazione delle attività agricole tradizionali, delle attività di allevamento e pastorizia, del recupero di prodotti tipici e di nicchia, intese come attività intorno ai quali prevedere attività formative ad hoc.

Certamente, il ruolo che la politica di conservazione della natura ha avuto nell'ultimo decennio in Italia, ha contribuito a costruire e rafforzare un quadro piuttosto complesso e vario, con luci ed ombre, ma in generale di grande interesse e con grandi potenzialità di sviluppo per quanto attiene azioni di sviluppo compatibile.

Accanto alla priorità legata alla conservazione ed alla tutela delle risorse naturali, si è

andata parallelamente sviluppando la consapevolezza che, in molti casi, la presenza umana è necessaria per il mantenimento e la gestione di molte parti di territorio, spesso marginali, abbandonate e sottoposte a processi economici scarsamente dinamici, che ostacolano processi di sviluppo compatibile e rendono difficoltoso il recupero di ampie parti di territorio montano.

Quindi, è necessario che gli interventi formativi abbiano, al loro interno, dei riferimenti alle interazioni che intercorrono fra azione economica e riflesso diretto ed indiretto sulle modificazioni/trasformazioni/permanenze degli habitat e dei paesaggi interessati.

In questo senso, il notevole grado di diversità ambientale e paesistica delle varie aree appenniniche, deve indurre gli operatori della formazione a orientare l'offerta in maniera diversificata, tenendo conto delle necessità legate alle diverse aree protette ed ai territori ad esse legati.

Questo obiettivo può essere raggiunto facendo riferimento al sistema di conoscenze attuale a cui ogni ambito può riferirsi, individuando quali sono le principali emergenze in materia di tutela delle biodiversità e conservazione dei paesaggi tradizionali, e valutando le potenzialità di sviluppo economico compatibile con queste emergenze.

Uno strumento che in alcuni casi può essere applicato fa riferimento alla Valutazione di Incidenza (come definita da vari strumenti a livello comunitario, nazionale e regionale), che tende a mettere in evidenza se le modifiche indotte su fauna, flora ed ecosistemi da progetti di trasformazione, abbiano effetti positivi, negativi o nulli sugli habitat interessati.

Il riferimento allo strumento dell'Incidenza viene qui espresso solo dal punto di vista metodologico, anche se in realtà il suo campo di applicazione può essere utilmente sfruttato nei casi di piani di settore che interessano le azioni di sviluppo agro-silvo-pastorale, oppure legate a piani per l'accessibilità e la fruizione turistica nelle aree protette e nelle aree "sensibili" dal punto di vista naturalistico²².

Sicuramente, un riferimento importante per la considerazione del sistema dei valori naturalistici ed ambientali è legato allo sviluppo dei vari progetti e piani, a livello locale, provinciale, regionale e nazionale sulle reti ecologiche²³, che prendono spunto dalla istituenda Rete Natura 2000, dal sistema nazionale delle aree protette e dalle aree strategiche per il collegamento dei diversi "nodi" della rete.

In generale, prendendo spunto da quanto previsto da questi strumenti, appare chiaro come la valorizzazione ed il recupero di attività economiche compatibili, sia una base indispensabile in molti casi per la conservazione ed il miglioramento dei sistemi di paesaggio. Queste considerazioni, ad esempio, investono direttamente la tutela degli ecosistemi agrari, habitat in forte trasformazione a livello europeo, oltre che nazionale, e la cui salvaguardia è legata al permanere di attività di tipo tradizionale (mantenendo così il reticolo di siepi campestri, siepi alberate, pascoli, prati pascolati, colture agrarie non intensive). Sicuramente, dal punto di vista naturalistico, un progetto formativo che non prenda in considerazione i meccanismi di stato/effetto/risposta delle azioni economiche nei confronti degli habitat naturali, difficilmente può contribuire a mantenere uno stato di equilibrio fra sfruttamento delle risorse naturali e loro rinnovo, secondo i concetti ormai consolidati sullo sviluppo sostenibile.

Quindi, è necessario riferirsi al sistema di conoscenze presenti sui territori interessati dalle azioni formative, individuando alcuni dei temi principali che devono trovare sviluppo nel progetto formativo come segue:

- › lo stato attuale dei paesaggi e degli habitat interessati (utilizzando l'ormai vasta bibliografia ed il sistema di conoscenze che, a livello locale e sovralocale, è disponibile presso istituti di ricerca pubblici e privati, università, ecc., come base di conoscenza degli ambiti entro i quali le azioni economiche e sociali si collocano ed operano);
- › le linee di sviluppo e di trasformazione che sono prefigurate dai diversi strumenti di pianificazione e gestione, ai vari livelli (partendo dal presupposto che diversi e numerosi sono i piani che operano in area appenninica - piani regolatori comunali, piani territoriali di coordinamento provinciale, piani dei parchi, piani di gestione ai vari livelli, ecc. - rendendo quindi necessario un inquadramento preventivo, sulla scorta anche di quanto ha fatto il progetto APE, entro il quale le azioni di sviluppo economico e sociale sostenibile devono operare);
- › il rapporto fra le azioni di sviluppo economico e sociale individuate e gli impatti (positivi, negativi o nulli) indotti su habitat e paesaggi (rapporto che rappresenta un obiettivo strategico per sviluppare le nuove forme di sviluppo economico compatibile di aree marginali e svantaggiate, per mettere in evidenza come sia auspicabile evitare "conflitti" d'uso e "impatti" non sostenibili fra risorse naturali e sviluppo economico);
- › i riferimenti a progetti di azione già operanti sul territorio (come ad esempio A.P.E.), per individuare sinergie operative e di sviluppo (A.P.E., come altre azioni promosse dalle singole aree protette o dai singoli enti pubblici operanti sul territorio appenninico, devono trovare fra loro elementi di raccordo, anche per utilizzare in maniera virtuosa le scarse risorse economiche disponibili, e per meglio indirizzare le future);
- › il riferimento alle strategie in materia di reti ecologiche e funzionali, ai diversi livelli territoriali (obiettivo di base per ogni futura politica di sviluppo a livello territoriale ed ambientale, da evidenziare come strategica in qualunque tipologia di offerta formativa venga ideata e sviluppata);
- › il riferimento, oltre al sistema delle aree protette, anche alla rete di tutela della biodiversità (facendo riferimento quindi alla Rete Natura 2000, di prossima istituzione, ed alle prime azioni che le Regioni hanno avviato - ad esempio la Regione Toscana

con la L.R.T. 56/2000 sulla biodiversità - prefigurando il superamento della politica ambientale legata al solo sistema di aree protette, e allargando il raggio sulle azioni di tutela delle risorse naturali entro aree territoriali più vaste ed in "rete" fra loro);

- › lo scambio di esperienze, dal punto di vista tecnico, scientifico e sociale, per il migliore indirizzo delle azioni formative prima, e di sviluppo poi, a livello locale e sovralocale (quale obiettivo che tenda alla "messa in rete" del sistema di conoscenze, ormai oggi quanto mai vasto e diffuso, da utilizzare per indirizzare, alla scala vasta, azioni formative legate a progetti su aree e territori specifici).

In questo senso appare necessario che i singoli progetti formativi facciano proprie queste considerazioni, relativamente agli strumenti di gestione della biodiversità e degli attori in gioco, perché sia possibile creare un sistema di riferimenti e conoscenze di base, entro le quali i nuovi attori locali dello sviluppo in aree appenniniche possano orientare le loro azioni, avendo anche come obiettivo la conservazione e il miglioramento del sistema delle risorse naturali, attraverso il complesso delle azioni economico-sociali da sviluppare.

Questo anche alla luce della possibilità di orientare (come già avvenuto in molti casi) le varie forme e politiche di finanziamento pubblico (a livello locale, regionale, statale e comunitario), perché abbiano fra i requisiti per l'accesso una considerazione delle ricadute positive che le azioni economiche hanno sul territorio ed il paesaggio (ad esempio, misure agro-ambientali dei piani di sviluppo rurale a livello regionale e provinciale), anche utilizzando indicatori in grado di valutare gli effetti di queste azioni sulle risorse naturali.

NOTE

- 1 Atlante Mondiale. Dizionario Geografico, Istituto Geografico De Agostini, Novara

1995. Alla voce "Appennino" pag. 26.
- 2 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 81.
- 3 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 99.
- 4 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 100.
- 5 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 100.
- 6 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 102.
- 7 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 106.
- 8 ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano 1963, pag. 110.
- 9 ROBERTO GAMBINO, Conservare, innovare: paesaggio, ambiente, territorio, UTET Libreria, Torino, 1997, pag. 110.
- 10 "Il caso italiano è noto ed a suo modo eloquente: le nostre aree naturali costituiscono in realtà complessi territoriali che da oltre 2.000 anni di storia e da almeno 300.000 anni di preistoria sono state gestite e messe a coltura da popolazioni stanziali che hanno manifestato forme di simbiosi mutualistica con l'ambiente e la natura, e in teoria nulla vieta che esse possano continuare anche in futuro", GUIDO FERRARA (a cura di), Parchi naturali e cultura dell'uomo, Maggioli Editore, Rimini, 1994
- 11A livello nazionale con il D.P.R. 357/97 sono stati recepiti alcuni importanti principi rispetto alla considerazione che la pianificazione territoriale ed ambientale, sia di area vasta che di settore, deve avere per la tutela e la gestione delle aree componenti la rete di protezione Europea "Natura 2000" (classificate come S.I.C. - Siti di Importanza Comunitaria e Z.P.S. - Zone Speciali di Protezione).
- 12 A livello regionale si ricorda, ad esempio, la recente L.R. n. 56/2000 della Regione Toscana, comunemente conosciuta come "legge sulla biodiversità", che recepisce i contenuti della normativa comunitaria e nazionale, ed introduce i S.I.R. (Siti di

Importanza Regionale), che concorrono alla formazione della rete ecologica toscana (173 S.I.R., per una superficie totale di 281.188 ettari, pari al 12,2 % del territorio toscano).

- 13 In questo contesto, oltre all'esperienza di rete ecologica nazionale olandese, esistono esperienze anche in Belgio (anni '80) e in molti paesi dell'Europa dell'est (anni '70 e '80).
- 14 "Le aree che, per la loro struttura lineare e continua (come i corsi d'acqua con le relative sponde o i sistemi tradizionali dei campi) o per il loro ruolo di collegamento (come le zone umide e le aree forestali) sono essenziali per la migrazione, distribuzione geografica e lo scambio genetico di specie selvatiche" (DPR 357/97, art. 2, comma 1, lettera p).
- 15 DPR 8 settembre 1997, n.357 "Regolamento recante attuazione della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatiche".
- 16 Nella realizzazione di corridoi ecologici è importante tenere in considerazione due aspetti: i corridoi ecologici sono specie-specifici cioè devono avere caratteristiche diverse a seconda delle specie che li devono utilizzare, inoltre la loro realizzazione deve essere attentamente valutata per evitare la diffusione di specie "non gradite".
- 17 Si pensi che, all'interno dell'intera area dell'Appennino interessata dal Progetto APE, le aree naturali protette coinvolte sono 168, per un totale di 1.513.241 ettari (fonte: CED-PPN, 1999), mentre i SIC (Siti di Interesse Comunitario) ammontano ad un numero totale di 864, per una superficie complessiva di 1.414.228 ettari, e le ZPS (Zone a Protezione Speciale) sono 73, per una superficie complessiva di 663.791 ettari (si ricorda che fra aree naturali protette, Sic e ZPS esistono spesso molte sovrapposizioni).
- 18 Ricerca svolta, sotto la responsabilità del Prof. Roberto Gambino, da un'ampia coalizione di gruppi universitari, col supporto di

alcune strutture ed esperti esterni, nell'ambito di una iniziativa promossa dal Servizio Conservazione della natura del Ministero dell'Ambiente.

- 19 L'incidenza delle Aree Protette sulla superficie complessiva è del 16%, e se a queste si aggiungono i Siti di Interesse Comunitario, il tasso di copertura sale al 23%.
- 20 Il paesaggio è qui inteso come risultante di processi dinamici di trasformazione, legati a matrici di origine naturale, antropica, storica e culturale.
- 21 L'area campione si riferisce ad un lavoro effettuato su incarico del Comune di Firenzuola, coordinato dallo Studio GIFOR - Studio Forestale Associato, cui ha partecipato la NEMO Srl (in particolare il dott. Leonardo Lombardi, il dott. Leonardo Favilli, il dott. Daniele Viciani). Il lavoro era finalizzato allo "Studio conoscitivo di supporto alla istituzione di un'area protetta nell'area di Sasso di Castro e Monte Beni in Comune di Firenzuola, Provincia di Firenze", e risale al novembre 2001.
- 22 A tale scopo si ricorda che, l'attività turistico-ricreativa nelle aree protette, seppure da sviluppare nell'ambito di quei processi di miglioramento delle condizioni economiche e sociali delle popolazioni interessate, è una delle attività che può avere i maggiori impatti su siti dal più o meno alto grado di sensibilità e vulnerabilità.
- 23 Come, ad esempio, nella L.R.T. 56/2000, sulla tutela della biodiversità, che prefigura la formazione della rete attraverso anche l'individuazione delle aree di collegamento ecologico e funzionale, oppure a quanto legato alla previsione di Rete Ecologica Nazionale, ecc.

BIBLIOGRAFIA

- › AA.VV., I paesaggi umani, Touring Club Italiano, Milano, 1977
- › AA.VV., Atlante Mondiale. Dizionario Geografico, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1995

- › ALDO SESTINI, Il Paesaggio. Touring Club Italiano, Milano, 1963
- › FERRARA GUIDO (a cura di), Parchi naturali e cultura dell'uomo, Maggioli Editore, Rimini, 1994
- › FERRARA GUIDO, VALLERINI LORENZO (a cura di), Pianificazione e gestione delle aree protette in Europa, Maggioli Editore, Rimini, 1996
- › GAMBINO ROBERTO, I parchi naturali: problemi ed esperienze di pianificazione nel contesto ambientale, NIS, Roma, 1991
- › GAMBINO ROBERTO, Conservare, innovare: paesaggio, ambiente, territorio, UTET Libreria, Torino, 1997
- › CLAUDIO GREPPI, (a cura di), I paesaggi dell'Appennino, Giunta regionale Toscana, Marsilio Editori, Venezia, 1990
- › ROSSI R., MERENDI G.A., VINCI A., I sistemi di paesaggio della Toscana, Stampa Litografica della Giunta regionale Toscana, Firenze, 1994
- › SOCIETÀ GEOLOGICA ITALIANA, (a cura di), Appennino Tosco-Emiliano, Be-Ma editrice, Roma, 1990

Sviluppo dell'agriturismo nelle aree protette

Coordinamento di

Giorgio Lo Surdo

1. Definizione e finalità dell'agriturismo

1.1. Un po' di storia...

L'ospitalità a scopo turistico nelle aziende agricole nasce con la grande urbanizzazione. I nuovi "rami" delle famiglie degli agricoltori studiano, cercano attività più "decorose" e remunerative, in città appunto, ma tornano in campagna, dai parenti, per la villeggiatura.

Allora, come oggi, oltre le motivazioni affettive, la spinta era data soprattutto dal desiderio di riposo, buona tavola e contatto con la natura.

Solo a metà degli anni '50, tuttavia, possiamo riconoscere in questo fenomeno quelle connotazioni imprenditoriali ed economiche che oggi caratterizzano l'agriturismo, e in generale il turismo rurale.

In quell'epoca, appunto, nasce in Francia l'associazione "Agriculture e tourisme" e si cominciano ad organizzare i "gites ruraux" (alloggi rurali). Contemporaneamente, in Gran Bretagna, dove la precoce industrializzazione ha accelerato lo spopolamento della campagne, si diffondono i "bed and breakfast" in fattoria. Al confine fra Italia ed Austria, in Tirolo, le "zimmer frei", in precedenza a disposizione di viaggiatori di passaggio, si aprono al soggiorno prolungato di chi sceglie la montagna come meta di villeggiatura: molte

di esse sono gestite da agricoltori che così arrotondano i magri redditi della coltivazione e dell'allevamento.

Il brusco ridimensionamento della occupazione in agricoltura determina, in tutta Italia, l'abbandono di un grande numero di dimore rurali, destinate in breve tempo al diroccamento. Sono i casolari della ormai superata mezzadria, soprattutto in Umbria, Marche e Toscana; sono i grandi spazi coperti delle masserie del Mezzogiorno, come delle cascine padane. In molti casi, questi edifici sono veri e propri monumenti rurali, frutto di solide tradizioni architettoniche dettate da esigenze funzionali, materiali da costruzione locali, condizioni climatiche.

La grande varietà di territori, tipica dell'Italia, fa di questo straordinario patrimonio edilizio rurale, non solo il protagonista di paesaggi originali e fortemente caratterizzati, ma anche una fonte potenziale di ricettività a disposizione del turismo.

Per difendere e valorizzare queste preziose risorse, nasce, nel 1965, la prima associazione agrituristica italiana, l'Agriturist (associazione nazionale agricoltura e turismo), che incentra la propria attività sullo sviluppo dell'accoglienza turistica nelle aziende agricole, sulla rivalutazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, sulla difesa del paesaggio agrario, e più in generale del patrimonio agronaturalistico delle campagne.

Nel 1973 le province autonome di Trento e di Bolzano emanano, quasi contemporaneamente, leggi di incentivo all'ospitalità offerta da agricoltori, cui seguiranno leggi di molte altre Regioni. Nel 1975 Agriturist pubblica la prima guida agrituristica (uscirà annualmente, fino ai giorni nostri). Nello stesso anno, una direttiva della Comunità Europea (oggi Unione Europea) sull'agricoltura di montagna (la n. 278/75) suggerisce, per conservare il presidio agricolo sul territorio, di integrare l'attività agricola con attività turistiche, ambientali e artigianali.

Nel 1985 il Parlamento approva la legge 5 dicembre 1985 (tuttora in vigore) che disciplina in Italia l'agriturismo. Negli anni che seguono, tutte le Regioni emanano norme di recepimento della legge statale. Alla fine del 1991 una legge dello Stato (la n. 413/91) istituisce un particolare regime fiscale per l'agriturismo.

Siamo così ai giorni nostri. Le aziende agricole autorizzate, in Italia, all'esercizio dell'ospitalità agrituristica sono passate dalle poche centinaia degli anni settanta a circa 11.500 (dato aggiornato alla fine del 2002)

1.2. Agriturismo e turismo rurale

Abbiamo più volte ricordato come l'Unione Europea da tempo incentivi l'integrazione fra attività agricola e attività turistiche all'interno dell'azienda agricola, e fra economia agricola ed economia turistica all'interno dello spazio rurale. Queste forme di integrazione, indipendentemente dai modi in cui si realizzano, rispondono complessivamente alla definizione di "turismo rurale"; una definizione che non identifica particolari strutture ricettive o specifici imprenditori turistici, ma indica tutte quelle attività turistiche che si realizzano nello spazio rurale integrandosi con le risorse caratteristiche della ruralità.

Soltanto in Italia, nel contesto del turismo rurale, è stata identificata e disciplinata con legge (Legge quadro dello Stato per la disciplina dell'agriturismo, 5 dicembre 1985, n. 730, e leggi regionali di recepimento) una categoria turistica assolutamente particolare: l'agriturismo. Tale categoria si riconosce per alcuni requisiti del tutto peculiari:

- a) l'esercizio dell'attività agrituristica è riservato agli imprenditori agricoli;
- b) l'attività agrituristica deve realizzarsi mediante l'utilizzazione dell'azienda agricola (edifici, terreni, manodopera, prodotti), quindi in connessione con l'attività agricola;
- c) l'attività agricola deve rimanere prevalente rispetto all'attività agrituristica, che pertanto è legata alla stessa attività agricola da un rapporto di complementarità;

d) per l'esercizio dell'attività agrituristica, nelle sue diverse forme di organizzazione, è prevista una specifica autorizzazione amministrativa, del tutto diversa da quella necessaria per gestire le normali strutture turistiche (alberghi, villaggi, affittacamere, ecc.).

Per una migliore comprensione di quanto appena detto, proponiamo due chiarimenti.

1) Non tutte le attività turistiche esercitate da imprenditori agricoli sono da considerare agriturismo. L'ospitalità infatti deve realizzarsi in strutture aziendali preesistenti e non più utili alla conduzione del fondo, nei limiti imposti dalla necessità che l'attività agricola resti prevalente, o comunque entro i limiti di posti letto, posti campeggio e posti tavola eventualmente fissati dalle Regioni. Una azienda agricola che volesse, ad esempio, realizzare alcune villette, un locale ristorante, attrezzature sportive per gli ospiti, non farebbe dell'agriturismo, e non dovrebbe neppure ottenere l'autorizzazione a costruire e a gestire una normale struttura turistica poichè in zona agricola non è consentito l'esercizio di attività di commercio e servizio, come il turismo, nè conseguentemente è consentita la realizzazione delle relative strutture.

2) Non tutte le attività turistiche nello spazio rurale possono definirsi "turismo rurale". E' infatti vero che "turismo rurale" è una categoria eterogenea di attività turistiche accomunate dalla collocazione extraurbana. Ma oltre a questa condizione di base, si deve richiamare la necessità di stretta connessione con le risorse e la cultura del territorio. Quindi, per esempio, non sarà certamente "turismo rurale" il villaggio turistico o il motel lungo la strada di grande comunicazione. Al turismo rurale si riferiscono infatti strutture medie e piccole, gestite "dall'abitante" nel rispetto delle abitudini e delle tradizioni locali.

L'agriturismo stabilisce dunque un rapporto stretto fra agricoltura e turismo, nel quale il turismo rappresenta un mezzo per valorizza-

re e qualificare la produzione agricola. Il turismo rurale, anche se si concretizza in strutture ricettive non necessariamente gestite da imprenditori agricoli, apporta comunque un beneficio all'economia agricola della zona, sia per gli acquisti diretti che i turisti fanno nelle aziende agricole, sia per la domanda di materie prime alimentari da parte della ristorazione verso le aziende agricole locali. Vi può essere inoltre una integrazione di servizi fra agriturismo e turismo rurale, ad esempio offrendo ristorazione agrituristica agli ospiti degli alberghi, oppure passeggiate a cavallo. D'altra parte gli ospiti delle aziende agrituristiche consumano di solito un solo pasto in azienda, quindi per il secondo si rivolgono alla ristorazione professionale; e, allo stesso modo, si rivolgono alle attrezzature sportive e alle sedi culturali della zona.

1.3. Agriturismo e risorse agricole

L'agriturismo nasce come opportunità per una più completa valorizzazione delle risorse dell'azienda agricola:

- a) gli edifici non più utili alla conduzione del fondo, restaurati al fine di accogliere gli ospiti;
- b) i prodotti agricoli, che possono essere venduti direttamente anche attraverso la somministrazione gastronomica;
- c) la manodopera, che può essere utilizzata meglio e meglio qualificata ai fini di una crescita qualitativa dell'organizzazione aziendale;
- d) l'ambiente, che gli agricoltori possono essere maggiormente motivati a curare avendone il beneficio di una più alta idoneità della propria azienda all'esercizio dell'agriturismo;
- e) le testimonianze di storia e di cultura legate eventualmente alle attività aziendali.

Dunque l'agriturismo non costituisce una attività semplicemente aggiuntiva rispetto all'attività agricola, ma una attività che, in connessione con quella agricola, contribuisce al completamento del ciclo produttivo agricolo e in definitiva delle potenzialità imprenditoriali ed economiche collegate all'esercizio dell'agricol-

tura e al luogo (azienda, territorio) ove tale esercizio si realizza.

L'agriturismo, peraltro, non deve limitarsi a favorire la migliore utilizzazione dell'esistente, ma deve porsi come obiettivo più alto quello della sinergia ottimale con l'attività agricola. Ciò significa, ad esempio, che gli ordinamenti produttivi agricoli possono mutare in funzione delle più favorevoli opportunità di mercato offerte dai canali dell'agriturismo, dirigendosi verso una più avanzata qualificazione e tipizzazione, tramite forme di lavorazione a carattere artigianale, a livello aziendale o interaziendale. E significa pure che attraverso l'agriturismo non ci si deve limitare a mantenere l'occupazione, ma occorre puntare ad incrementarla, pur nel rispetto del principio di prevalenza dell'attività agricola su quella turistica.

Sarebbe necessario, infine, (ma non esiste ancora questa possibilità legislativa) che le aziende agricole capaci di sviluppare una dimensione turistica importante, uscendo quindi dal principio di prevalenza agricola che è condizione per fare dell'agriturismo, potessero trasferirsi senza ostacoli nell'ambito del turismo (e sarebbe, naturalmente, turismo rurale) senza dover sottostare a variazioni del piano regolatore o del piano commerciale comunale; tutto ciò purchè sia rispettata la regola di recuperare il patrimonio edilizio esistente e garantire comunque un sufficiente livello di attività agricola.

1.4. Agriturismo e risorse rurali

L'agriturismo non può fondare il proprio sviluppo esclusivamente sulle risorse dell'azienda agricola; è essenziale che quanto di buono l'azienda agricola può realizzare entro i propri confini, prosegua e si integri anche al suo esterno.

Non avrebbe senso un ambiente aziendale ben conservato e poi un ambiente degradato circostante l'azienda; nè è possibile che una singola azienda possa offrire tutti i prodotti e le specialità gastronomiche di una zona; dunque è necessario che diverse aziende agrico-

le integrino reciprocamente i rispettivi prodotti per comporre sul territorio una ampia varietà di vino, olio, formaggio, salumi, conserve dolci e salate, prodotti freschi o trasformati.

Anche fra aziende agrituristiche e aziende turistiche è importante poter stabilire delle forme di collaborazione. La qualità e la caratterizzazione turistica di una zona rurale deve infatti, pur nella dovuta differenziazione delle proposte e dei servizi di ospitalità, evitare di dare agli ospiti segnali fortemente contrastanti, cioè una immagine indefinita della proposta turistica del luogo.

Così è bene che anche i ristoranti, e non solo i punti di ristoro agrituristico, somministrino specialità gastronomiche tipiche della zona. Ed è bene che gli alberghi siano coerenti, nel tipo di struttura edilizia, negli arredi, nella ristorazione, con le risorse del luogo; e che magari propongano, come avviene in alcune località costiere, l'escursione in campagna per una grigliata in fattoria.

Anche il patrimonio culturale, per contribuire a caratterizzare l'ospitalità sul territorio, deve trovare una organizzazione di zona. Per esempio realizzando raccolte di antichi strumenti agricoli ed altre testimonianze materiali della vita trascorsa, oppure tenendo viva la tradizione di feste, fiere e sagre legate ai diversi momenti della vita e della produzione agricola. In particolare momenti come la vendemmia o la lavorazione delle olive possono costituire non solo una fase cruciale del ciclo produttivo agricolo ma una straordinaria occasione di spettacolo, spontaneo e quindi autentico, per dare ulteriore contenuto al soggiorno degli ospiti.

Altre importanti risorse sono collegate alla qualità dell'ambiente. Per esempio, la cura e le segnalazioni dei sentieri da destinare all'escursionismo a piedi, in bicicletta e a cavallo. Alla corretta fruizione dell'ambiente può contribuire anche la creazione dei sentieri natura, lungo i quali vengono descritti i tratti più signifi-

ficativi della flora, della fauna e dei minerali; oppure la creazione di punti osservazione e ripresa fotografica degli animali.

2. L'agriturismo nello sviluppo agricolo

Esaminate, in termini generali, le connessioni dello sviluppo agrituristico con la realtà territoriale, è opportuno approfondire il significato del ruolo dell'agriturismo nel contesto più specifico dello sviluppo agricolo.

2.1. I nuovi scenari agricoli

Negli ultimi cinquant'anni l'agricoltura italiana e mondiale è radicalmente cambiata. Molla fondamentale di tale cambiamento è stata la meccanizzazione collegata ad un grande progresso degli studi agronomici.

La popolazione agricola italiana è passata, nell'arco di mezzo secolo, da un abbondante 50% ad appena il 3%, la produttività di suoli e allevamenti è cresciuta esponenzialmente, si è affermata una forte specializzazione produttiva delle aziende, e il ridimensionamento degli occupati ha prodotto l'abbandono di un gran numero di edifici rurali.

Questo processo evolutivo ha subito diversi mutamenti, soprattutto sotto il profilo del rapporto fra produzione e mercato, e fra agricoltura e ambiente.

Per quanto riguarda il mercato si è verificata, nei paesi più evoluti, una diffusa eccedenza di offerta di prodotti agricoli, ponendo la necessità di pianificare le scelte produttive al fine di assicurare agli agricoltori un reddito comparabile a quello degli altri settori economici.

Per quanto riguarda l'ambiente si è inizialmente affermato un massiccio impiego di concimi chimici e di antiparassitari che hanno contribuito in misura decisiva all'incremento della produttività, salvo poi rendersi conto degli effetti negativi di tale impiego sulla salubrità dei prodotti e dell'ambiente.

Venuta meno l'esigenza di innalzare la produttività, viste le eccedenze di offerta, la politica agricola si è orientata verso il contenimento dell'impiego di prodotti chimici di sintesi, sostituendo ad esso tecniche ecocompatibili di lotta antiparassitaria e di fertilizzazione dei terreni. Tali tecniche si concretizzano nella sostituzione di principi attivi altamente tossici e persistenti nell'ambiente con principi attivi meno tossici, nel realizzare programmi di lotta biologica basati sugli antagonismi naturali fra le diverse specie animali (insetti soprattutto), fino ad arrivare a metodi ancora più avanzati di "naturalizzazione" dell'agricoltura, consistenti nell'agricoltura biologica e biodinamica.

2.2. L'azienda agricola multinazionale

Per l'Italia, paese membro dell'Unione Europea, la politica agricola nazionale si inquadra nel contesto complessivo della politica agricola comunitaria (PAC), che è passata da forti sostegni allo sviluppo della produttività agricola, a forme di tutela dei prezzi fino ad arrivare oggi ad un indirizzo fortemente orientato verso l'ecocompatibilità e la multifunzionalità dell'azienda agricola.

Multifunzionalità significa razionale valorizzazione di tutte le risorse dell'azienda, non solo di quelle finalizzate alla produzione animale e vegetale.

Per effetto dei mutati scenari sociali, infatti, l'azienda agricola diviene protagonista della cultura territoriale, della tutela ambientale e dell'offerta turistica e di tempo libero.

Ecco dunque l'agriturismo, il presidio idrogeologico degli agricoltori sul territorio, la salvaguardia dei paesaggi agrari, la custodia del patrimonio genetico, il contributo alla educazione alimentare, tanto per citare alcune funzioni "di servizio" che caratterizzano le tante nuove "funzioni" dell'azienda agricola.

Tutto questo serve a compensare gli indirizzi di contenimento della produttività e ricercare soluzioni economiche al problema di portare i redditi agricoli al livello dei redditi dell'industria e del terziario.

Un significativo esempio di questo indirizzo è contenuto nel Decreto Legislativo n. 228/2001 meglio conosciuto come "legge di orientamento". Tale provvedimento, emanato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, su delega del Governo, riscrive fra l'altro l'articolo n. 2135 del codice civile, indicando fra le attività agricole per connessione, non solo l'agriturismo, ma anche le attività volte alla valorizzazione del territorio.

2.3. Le produzioni tipiche

Anche sul versante della produzione agricola in senso stretto, le novità non sono poche, e non poche le connessioni con l'agriturismo. La gran parte delle aziende agricole italiane sono piccole aziende, essendo la superficie agricola utile media nazionale nell'ordine di 6 ettari. E inoltre il nostro territorio è per i tre quarti collinare o montano.

Le scelte colturali, gli allevamenti, devono dunque puntare su prodotti ad alto valore aggiunto, cioè su quei prodotti che definiamo tipici, di qualità, tradizionali, capaci di competere sul mercato non tanto per le quantità cedute e per i bassi costi di produzione, quanto per i pregi gastronomici e quindi il "valore gusto".

Dunque non vino... ma quel vino, non formaggio... ma quel formaggio. Il patrimonio di varietà vegetali e razze animali tradizionali, poco produttive e quindi abbandonate nel periodo della corsa alla produttività, è ancora molto rilevante. Oggi è in fase di incisiva rivalutazione perchè rappresenta l'ingrediente autentico di tante ricette gastronomiche della cosiddetta cucina contadina, anche questa patrimonio culturale di grande ricchezza. Ristorazione e circuiti commerciali dimostrano che sempre più, nei paesi del benessere, si mangia non per nutrirsi, non per la quantità, ma soprattutto per il piacere del gusto. Così la bassa produttività di una varietà di legumi "in pericolo di estinzione" viene compensata dalla disponibilità del mercato a pagarla ben oltre la misura dell'handicap

produttivo, facendone di conseguenza nuovamente un prodotto da reddito.

L'agriturismo, consentendo all'agricoltore di garantire e valorizzare tutto questo senza intermediazioni, offre la massima possibilità di profitto per la reintroduzione dei prodotti tradizionali.

2.4. Il paesaggio

Per secoli gli agricoltori sono stati protagonisti inconsapevoli del paesaggio, con le loro costruzioni spontanee realizzate secondo tradizione e materiali locali, secondo clima e necessità pratiche, con le coltivazioni possibili, le sistemazioni del terreno necessarie a rubare fazzoletti di terra a zone spesso impervie.

Oggi tutto questo costituisce un patrimonio di diversità che alimenta l'identità territoriale, il turismo, la cultura. E la sua conservazione è talmente impegnativa per l'estensione del patrimonio che occorre trovare premesse economiche di mantenimento, senza le quali nessun sussidio, nessun investimento puramente "culturale" potrà mai arrivare a risultati sufficientemente diffusi ed efficaci.

Consentire, mediante l'agriturismo, un uso economico di tutto questo, ha rappresentato una vera rivoluzione, capace di restituire vita, utilità e valore a strutture diroccate e senza futuro, a modi di coltivazione di per se stessi antieconomici.

E il risultato di questo fenomeno di recupero si estende a tutto il sistema economico, perchè il paesaggio è qualità di vita per i residenti ma soprattutto attrattiva turistica fondamentale.

2.5. L'ambiente naturale

Il rapporto fra gli agricoltori e l'ambientalismo è stato per lungo tempo teso e di scarsa reciproca comprensione. I vincoli per la tutela dell'ambiente hanno il più delle volte rappresentato, per chi coltiva la terra, un ostacolo alla produzione e quindi al reddito, senza che ne venissero in cambio contropartite sufficienti.

La crescita generale della sensibilità ecologica dell'opinione pubblica (in particolare in tema di salubrità degli alimenti), e l'agriturismo, hanno contribuito a mutare in modo significativo il rapporto fra agricoltura e ambiente. Oggi un patrimonio naturale sano rappresenta una quota importante di attrattività turistica e quindi di reddito.

Le stesse metodiche di produzione ecocompatibili e biologiche, inizialmente considerate con qualche scetticismo, sia agronomico, sia economico, oggi cominciano a rappresentare un fattore di caratterizzazione dell'offerta agrituristica, incontrando positivamente le aspettative del pubblico.

Si fanno anche frequenti programmi di manutenzione, e anche di reimpianto, di essenze naturali locali, in siepi, macchie e alberature, utili fra l'altro nei progetti di fattoria didattica e comunque di creazione in azienda di una sorta di vetrina botanica legata al territorio. In taluni casi viene anche organizzato un itinerario di conoscenza della vegetazione autoctona, con tanto di targhette esplicative.

La vicinanza di Parchi e Riserve naturali, o addirittura la collocazione dell'azienda all'interno di essi, rappresenta un "plus" che viene valorizzato stabilendo rapporti di collaborazione con l'ente di gestione, per offrire agli ospiti visite guidate.

3. L'agriturismo e la legge

3.1. Nota introduttiva

L'agriturismo, come fenomeno spontaneo, si può considerare sorto insieme con l'urbanizzazione: le nuove generazioni trasferitesi ad abitare e lavorare in città, d'estate andavano in villeggiatura in campagna soggiornando nel podere coltivato dai nonni. Come fenomeno definito lo possiamo invece far risalire alla costituzione della prima associazione italiana di settore, l'Agriturist, alla quale si deve anche l'invenzione della denominazione "agriturismo"; siamo nel febbraio del 1965. Come feno-

meno compiutamente codificato, infine, l'agriturismo nasce nel 1985, quando una legge dello Stato, la n. 730, interviene finalmente a mettere ordine in una materia che andava sviluppandosi in tutta la sua complessità.

Sono dunque trascorsi venti anni, dal 1965 al 1985, durante i quali si è trattato di agriturismo, si sono create aziende agrituristiche, sono addirittura state emanate leggi regionali per incentivare lo sviluppo di questo settore senza che esistesse una precisa e condivisa definizione dell'agriturismo medesimo a livello nazionale. Quel primo sviluppo dell'agriturismo, in sostanza, non prevedeva l'inquadramento di questo settore entro una disciplina specifica: l'agriturismo, come oggi il cosiddetto turismo rurale, veniva comunque ricondotto alle norme generali sul turismo extralberghiero, obbligando l'imprenditore agricolo ad assumere di fatto anche la qualifica di imprenditore turistico. Così le piccole aziende operavano con l'autorizzazione di affittacamere; per le più grandi si cercavano improbabili equiparazioni con i villaggi turistici; chi si limitava a dare alloggio in appartamenti indipendenti, stava attento a non prestare alcun servizio accessorio (addirittura non forniva agli ospiti la biancheria) per rientrare nelle norme più semplici che riguardano la locazione di alloggi. È facile immaginare che, in assenza di leggi specifiche, l'attività agrituristiche era destinata a crescere soltanto grazie agli scarsi controlli cui era sottoposta, essendo pressochè sconosciuta e comunque numericamente irrilevante. Chi mai, per allestire i pochi posti letto di una nuova attività sussidiaria dell'agricoltura, piena di incognite, avrebbe potuto muoversi nelle stesse norme previste per il turismo professionale? Quale agricoltore, del tutto digiuno di contabilità, avrebbe potuto tenere una contabilità, sia pure di tipo semplificato, per documentare e sottoporre a tassazione introiti di poche centinaia di migliaia di lire?

In quel periodo molte esperienze di ospitalità nelle aziende agricole furono avviate, ma soltanto una parte si è poi dimostrata coerente con la definizione di agriturismo data dalla legge quadro di settore, nel 1985. E intanto, il graduale spazio che l'agriturismo andava guadagnando sullo scacchiere delle vacanze, cominciò a dare fastidio ad albergatori e ristoratori; i primi esposti e le prime denunce portarono con sé l'inizio dei controlli, amministrativi, sanitari e fiscali, per le aziende agrituristiche, e insieme l'avvio di contenziosi senza fine e senza riferimenti normativi chiari. La necessità di una legge appropriata, divenne evidente fin dall'inizio degli anni ottanta.

3.2. La legge quadro dello stato

La legge, dopo una gestazione di circa cinque anni, è stata approvata dalle competenti commissioni parlamentari alla fine del novembre 1985 e promulgata ufficialmente il 5 dicembre, col n. 730; la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale è avvenuta il successivo 16 dicembre. Quindici articoli, per indicare dell'agriturismo finalità, definizione, autorizzazioni, promozione, studi ed incentivi, con ampio rispetto dell'autonomia regionale.

3.2.1. Finalità dell'agriturismo (art. 1)

La legge attribuisce all'agriturismo molte importanti funzioni di natura sociale, economica, culturale, ambientale:

- sviluppo e riequilibrio del territorio agricolo;
- agevolare la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali;
- integrazione dei redditi aziendali;
- miglioramento delle condizioni di vita;
- migliore utilizzazione del patrimonio naturale ed edilizio;
- favorire la conservazione e la tutela dell'ambiente;
- valorizzare i prodotti tipici;
- tutelare e promuovere le tradizioni e le iniziative culturali del mondo rurale;
- sviluppare il turismo sociale e giovanile;
- favorire i rapporti fra città e campagna.

3.2.2. Definizione di agriturismo (art.2)

La legge indica le condizioni per il realizzarsi dell'attività agrituristica:

- ad esercitarla deve essere un imprenditore agricolo (singolo o associato, oppure familiare dell'imprenditore agricolo);
- l'attività agrituristica deve essere complementare dell'attività agricola, che quindi deve rimanere principale;
- l'attività agrituristica deve attuarsi mediante l'utilizzazione dell'azienda agricola (edifici, suolo, prodotti, manodopera, ambiente) e deve quindi essere connessa con l'attività agricola;

3.2.3. Esempificazione di attività agrituristiche (art. 2)

La legge, lasciando aperta la possibilità di futuri sviluppi della concezione di agriturismo, indica tuttavia "esemplificativamente" i seguenti tipi di attività agrituristica:

- a) ospitalità in alloggi;
- b) ospitalità in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
- c) ricezione per somministrazione di pasti e di bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri, anche trasformati attraverso lavorazioni esterne all'azienda;
- d) ricezione per attività a carattere ricreativo o culturale.

3.2.4. Gli edifici e i locali (artt. 2 e 3)

La legge stabilisce che:

- (art. 2) l'utilizzazione per fini agrituristici non costituisce cambio della destinazione agricola dei fondi e degli edifici interessati;
- (art. 3) gli edifici devono essere già presenti in azienda e non più utili alla conduzione del fondo;
- (art. 3) se non vi sono edifici in azienda, l'agricoltore può accogliere gli ospiti nella propria abitazione nel centro abitato purché questo sia indicato dalla Regione fra quelli aventi spiccato carattere di ruralità e quindi idoneo all'accoglienza agrituristica;
- (art. 3) il recupero del patrimonio edilizio

deve avvenire nel pieno rispetto della tipologia architettonica originaria, con l'impiego dei materiali tradizionali;

- (art. 4) i requisiti igienico-sanitari dei locali destinati all'agriturismo sono stabiliti dalle Regioni.

3.2.5. Le autorizzazioni amministrative (artt. 7 e 8)

Per essere autorizzati ad esercitare l'attività agrituristica, occorre:

- (art. 7) ottenere l'iscrizione nell'elenco regionale dei soggetti idonei, dimostrando, con le relative certificazioni giudiziarie, di non essere stati condannati per reati contro la sicurezza e la salute pubblica;
- (art. 8) ottenere il parere favorevole dell'autorità sanitaria su locali ed attrezzature;
- (art. 8) ottenere dal sindaco del comune territorialmente competente l'autorizzazione all'esercizio dell'attività.

La legge n. 537/93 consente a chiunque debba ottenere una licenza, o autorizzazione o comunque atto di consenso dalla pubblica amministrazione, di avviare l'attività semplicemente dandone immediata comunicazione alla stessa autorità (dichiarazione di inizio dell'attività - DIA) e producendo insieme i documenti e le dichiarazioni necessarie.

L'autorità interessata dovrà verificare, entro sessanta giorni, la legittimità delle attività svolte, rilasciando l'autorizzazione, oppure motivando l'eventuale provvedimento di sospensione e dando indicazione delle modifiche da apportare per poter riprendere l'attività, entro un termine temporale che pure dovrà essere preventivamente fissato. Questo permette anche all'agricoltore che intende dedicarsi all'attività agrituristica di dare inizio immediatamente all'attività stessa dandone comunicazione alle autorità competenti.

3.2.6. Le tariffe (art. 9)

E' prevista (art. 9) la comunicazione delle tariffe al Comune entro il 31 luglio dell'anno di riferimento. Si tratta di un evidente errore di

formulazione, infatti le tariffe turistiche, per ovvie ragioni di trasparenza della pubblicità che precede la stagione delle vacanze, devono essere note con abbondante anticipo sull'inizio dell'anno.

Il problema è in parte superato dal fatto che con successiva legge dello Stato n. 284/91, in tema di liberalizzazione dei prezzi del turismo, si stabilisce che la comunicazione delle tariffe di ospitalità deve effettuarsi entro ottobre per l'anno seguente, con eventuale aggiornamento in marzo, riferito al secondo semestre. Molte leggi regionali sull'agriturismo emanate successivamente recepiscono questa disposizione.

3.2.7. Programmazione, ricerca e sviluppo (artt. 10/14)

Lo sviluppo dell'agriturismo deve realizzarsi attraverso un complesso di iniziative che partono (art. 10) dal P.R.A. (programma regionale agriturismo), consistente in una puntuale indagine delle vocazioni territoriali e degli interventi necessari per meglio esprimere e valorizzare tali vocazioni, fino alla definizione delle zone P.I.A. (di prevalente interesse agriturismo) verso le quali dovranno indirizzarsi gli incentivi finanziari resi disponibili dalle Regioni (art.14) per le aziende agricole che intendano restaurare ed allestire edifici a scopo di accoglienza, o attrezzare spazi aperti per la sosta di campeggiatori.

A questa prima azione di programmazione le Regioni sono chiamate (art.11) ad affiancare attività di studio, ricerca e formazione professionale, nonché (art 12) iniziative di propaganda e di pubblicità volte alla crescita e alla promozione dell'offerta di agriturismo. Per le associazioni di Comuni esiste poi la possibilità (art 13) di redigere piani integrati di interventi straordinari volti a realizzare nelle campagne le dotazioni civili e sociali necessarie per lo sviluppo dell'agriturismo.

3.2.8. Norme finali (art. 15)

L'ultimo articolo (art. 15) della legge 730/85 è dedicato a due disposizioni conclusive riguar-

danti, la prima, le province autonome di Trento e di Bolzano, che disciplinano la materia in armonia coi rispettivi statuti; e la seconda, le formule di rito circa i criteri di promulgazione della legge.

3.3. Le leggi regionali

Nel rispetto dell' autonomia riconosciuta alle Regioni dalla Costituzione e successivamente precisata con l'individuazione delle materie di competenza delle Regioni (fra queste, l'agricoltura e il turismo), la legge 730/85 è formulata come legge-quadro, cioè come complesso di disposizioni di carattere generale finalizzate all'indirizzo ed al coordinamento della legislazione regionale.

3.3.1. I poteri delle Regioni

Per questo i poteri di autonoma regolamentazione delle Regioni vengono richiamati più volte nel testo della legge 730/85:

- all'articolo 1, quando si dice che lo sviluppo dell'agriturismo deve essere coerente con i piani di sviluppo regionali;
- all'articolo 3, quando le Regioni sono chiamate a disciplinare gli interventi per il recupero del patrimonio edilizio da destinare all'uso agriturismo;
- all'articolo 4, quando si dice che spetta alle Regioni stabilire criteri, limiti ed obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività agriturismo;
- all'articolo 5, che chiama le Regioni a definire i requisiti igienico-sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare per attività agrituristiche;
- all'articolo 6, con la previsione di un elenco regionale dei soggetti idonei all'esercizio dell'attività agriturismo;
- all'articolo 7, in cui la Regione deve precisare quali documenti, pareri ed autorizzazioni debbano allegarsi alla domanda per ottenere l'autorizzazione comunale per esercitare l'attività agriturismo;
- all'articolo 10, con l'attribuzione alle Regioni del potere di redigere ciascuna un proprio programma regionale agriturismo;

- agli articoli 11 e 12, dando alla Regione potere di incentivo e di promozione di studi, ricerche, formazione professionale e pubblicità nel campo dell'agriturismo;
- all'articolo 13, nel riconoscere alla Regione potere di esame ed approvazione dei piani integrati straordinari presentati dagli enti locali;
- all'articolo 14, che affida alle Regioni la concessione di incentivi agli imprenditori agricoli per attività agrituristiche.

3.3.2. Il quadro della legislazione regionale

Con la legge della Regione Sicilia emanata nel 1994, tutte le Regioni italiane hanno recepito la legge quadro 730/85; hanno cioè esercitato i poteri di autonoma disciplina sui diversi aspetti che abbiamo richiamato nel paragrafo precedente, formulando, pur nel rispetto dei principi generali contenuti nella legge nazionale, proprie leggi organiche sull'agriturismo spesso integrate da regolamenti di attuazione e circolari applicative che ne precisano e concretizzano i contenuti generali.

LEGISLAZIONE IN MATERIA DI AGRITURISMO

STATO	L. 5 dicembre 1985, n. 730	Disciplina dell'agriturismo
REGIONI		
Valle d'Aosta	24 luglio 1995, n. 27	Interventi a favore dell'agriturismo
Piemonte	L.R. 23 marzo 1995, n. 38	Disciplina dell'agriturismo
Liguria	L.R. 6 agosto 1996, n. 33	Disciplina dell'agriturismo
Lombardia	L.R. 31 gennaio 1992, n. 3	Disciplina regionale dell'agriturismo e valorizzazione del territorio rurale
P.A. di Trento	L.P. 10 marzo 1986, n. 9	Disciplina dell'agriturismo
P.A. di Bolzano	L.P. 14 dicembre 1988, n. 57	La disciplina e lo sviluppo dell'agriturismo
Veneto	L.R. 18 aprile 1997, n. 9	Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristiche
Friuli V.Giulia	L.R. 22 luglio 1996 n. 25	Disciplina dell'agriturismo
Emilia Romagna	L.R. 28 giugno 1994, n. 26	Norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale ed interventi per la loro promozione
REGIONI		
Toscana	L.R. 17 ottobre 1994, n. 76	Disciplina delle attività agrituristiche
Marche	L.R. 3 aprile 2002, n. 3	Norme per l'attività agrituristiche e per il turismo rurale
Umbria	L.R. 14 agosto 1997, n. 28	Disciplina delle attività agrituristiche
Lazio	L.R. 10 novembre 1997, n. 36	Norme in materia di agriturismo
Abruzzo	L.R. 31 maggio 1994, n. 32	Nuove norme in materia di agriturismo
Molise	L.R. 25 gennaio 1994, n. 2	Provvedimenti a favore dell'agriturismo
Campania	L.R. 28 agosto 1984, n. 41	Interventi a favore dell'agriturismo
Puglia	L.R. 22 maggio 1985, n. 34	Interventi a favore dell'agriturismo
Basilicata	L.R. 27 aprile 1996, n. 24	Nuova disciplina dell'agriturismo in Basilicata
Calabria	L.R. 7 settembre 1988, n. 22	Promozione e sviluppo dell'agriturismo
Sicilia	L.R. 9 giugno 1994, n. 25	Norme sull'agriturismo
Sardegna	L.R. 23 giugno 1998, n. 18	Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo

3.4. La disciplina fiscale

La legge 30 dicembre 1991, n. 413, art. 5, prevede per l'esercizio dell'attività agrituristica, così come delineata dalla legge quadro 730/85, un regime forfettario sia per la determinazione del reddito imponibile ai fini Irpef, sia per la determinazione dell'IVA da versare all'erario.

Ai fini dell'Irpef (Imposta sul reddito delle persone fisiche), il reddito imponibile si determina nella misura del 25% dei ricavi (così come documentati dalle ricevute fiscali e quindi dal registro dei corrispettivi) al netto dell'IVA.

L'IVA da versare è invece determinata nella misura del 50% dell'IVA complessivamente incassata con i corrispettivi riguardanti le diverse prestazioni di servizi relativi all'ospitalità.

Il regime forfettario, relativamente alla sola determinazione dell'imponibile Irpef, non si può applicare alle società di capitali. Non esistono invece distinzioni per quanto riguarda i beneficiari del regime forfettario ai fini IVA.

Il regime forfettario per l'agriturismo si applica indipendentemente dal volume d'affari realizzato.

3.4.1. Opzioni

Il contribuente ha facoltà di non avvalersi del regime forfettario comunicando l'opzione per il regime normale nella dichiarazione annuale IVA relativa all'anno in cui ha iniziato il regime ordinario (che presenterà nel marzo dell'anno seguente) ed ha effetto congiunto sia sul regime IVA sia sul regime Irpef. Pertanto l'opzione o la revoca sono subordinate al comportamento concreto del contribuente ed alle modalità di tenuta delle scritture contabili sin dall'inizio dell'anno e/o dell'attività, fermo restando l'obbligo di comunicazione dell'opzione e/o revoca sulla dichiarazione I.V.A. dell'anno di variazione del regime fiscale, da presentare l'anno successivo.

Nell'ipotesi in cui si sia optato per il regime ordinario e siano stati acquistati beni ammortizzabili, e successivamente si passi al regime forfettario prima dell'avvenuto ammortamento

dei beni (per esempio di durata pari a 5 anni), bisognerà, a norma dell'art. 19 bis 2 del D.P.R. n. 633/72, calcolare la rettifica IVA con riferimento a tanti quinti dell'imposta quanti sono gli anni mancanti al compimento del quinquennio.

In ultimo si precisa che, trascorso il periodo minimo di permanenza nel regime prescelto, l'opzione resta valida per ciascun anno successivo, fino a quando permane la concreta applicazione della scelta operata.

3.4.2. La denuncia di inizio attività ai fini I.V.A.

L'imprenditore agricolo che svolge attività agrituristica dovrà, entro 30 giorni dall'ottenimento dell'autorizzazione amministrativa comunale che consente il legittimo esercizio dell'attività agrituristica, dichiarare all'ufficio I.V.A. che svolge attività agrituristica, utilizzando l'apposito modello relativo a variazioni o integrazioni delle attività facenti capo alla propria partita I.V.A.

Nella dichiarazione dovrà essere specificato:

- il volume d'affari che si presume di realizzare annualmente;
- il codice di attività 55.23.5 corrispondente all'attività agrituristica;
- il luogo o i luoghi dove si svolge l'attività.

Sullo stesso modello potrà indicare l'opzione per il versamento trimestrale (invece che mensile) dell'I.V.A., con maggiorazione del 1,5% a titolo di interessi. Tale opzione è consentita ai soggetti che effettuano prestazione di servizi (è il caso delle aziende agrituristiche) con giro d'affari fino a 360 milioni.

È necessario aprire la posizione I.V.A. anche quando, non ancora ricevuta l'autorizzazione comunale, e, intendendo optare per il regime ordinario, si decida di ristrutturare edifici rurali e/o di acquistare beni strumentali all'attività agrituristica, al fine di detrarre l'I.V.A..

3.4.3. Libri obbligatori e I.V.A.

Contestualmente alla denuncia di inizio dell'attività, l'operatore di agriturismo dovrà dotarsi dei prescritti registri di contabilità, bollati dallo stesso ufficio I.V.A..

a) Il registro dei corrispettivi

Il registro dei corrispettivi, serve ad annotare, entro il giorno successivo non festivo, i corrispettivi giornalieri (ogni riga corrisponde ad un giorno) calcolati sommando gli importi delle ricevute fiscali, degli scontrini fiscali e delle fatture, emessi nella giornata.

In particolare, si dovranno sommare fra loro le prestazioni soggette alla medesima aliquota I.V.A. annotandole nell'apposita colonna del registro; al termine del mese (che corrisponde con il termine di ciascun foglio del registro) si calcolerà il totale di ciascuna colonna e la relativa I.V.A. incassata; poi, sommando l'I.V.A. incassata risultante da ciascuna colonna, si otterrà il totale dell'IVA incassata, su cui verrà calcolata l'I.V.A. da versare, in misura del 50%.

Le aliquote I.V.A. da applicare ai servizi agrituristici sono:

- 10% per pernottamento (alloggio, campeggio) e ristorazione;
- 20% per gli altri servizi (culturali, sportivi, ricreativi).

Di norma l'I.V.A. si versa mensilmente entro il giorno 16 del mese successivo. E' tuttavia possibile optare per il versamento trimestrale, nel qual caso il totale dei corrispettivi di ciascuna colonna verrà riportato alla pagina seguente e sommato ai corrispettivi del mese successivo, fino ad ottenere il totale trimestrale su cui effettuare gli stessi calcoli indicati per il mensile. Si tenga però conto del fatto che, ricorrendo al versamento trimestrale bisognerà sommare all'I.V.A. da versare una quota di interessi per il rinviato pagamento,

pari all' 1,5%. Il termine entro cui effettuare i versamenti trimestrali è stabilito al giorno 16 del secondo mese successivo alla chiusura del trimestre.

In tutti i casi in cui nella liquidazione mensile o trimestrale l'I.V.A. da versare non raggiunga le 50.000 lire, il versamento sarà rinviato e cumulato con quello relativo alla liquidazione periodica successiva (o successive) fino a raggiungere o superare l'importo di L. 50.000.

La dichiarazione I.V.A. annuale unificata deve essere in ogni caso presentata entro il 30 giugno dell'anno seguente (salvo diversa data comunicata anno per anno dall'autorità finanziaria).

b) Il registro degli acquisti

Il registro degli acquisti, o dei fornitori, serve ad annotare tutte le fatture di acquisto di beni e servizi, utilizzati nell'esercizio dell'attività agrituristica. Tale registrazione è obbligatoria anche nel caso in cui si applichi il citato regime forfettario di cui all'art.5 della L. 413/91, pur avendo in questo caso rilevanza soltanto informativa per quanto attiene la determinazione del reddito imponibile Irpef, assume, invece rilevanza per il calcolo dell'Irap.

c) Il registro delle vendite

Il registro delle vendite, o delle fatture, serve alla registrazione di ciascuna fattura emessa per cessione di beni o di servizi per i quali sia obbligatoria, o richiesta dall'acquirente, l'emissione di fattura. Si ricorda che, a differenza della ricevuta fiscale, la fattura è intestata all'acquirente, il quale può, se del caso, registrarla nella propria contabilità.

d) Il registro di carico dei bollettari di ricevute fiscali

Il registro di carico dei bollettari di ricevute fiscali serve ad annotare, entro il giorno non festivo successivo all'acquisto (e comunque prima dell'uso del bollettario), gli estremi numerici dei prescritti bollettari di ricevute fiscali prenumerati, acquistati nei negozi auto-

rizzati. In alternativa la stessa registrazione può essere effettuata in apposita sezione del registro dei corrispettivi, oppure degli acquisti, oppure delle vendite. In quest'ultimo caso non è necessario disporre di apposito registro, salvo conservare per 10 anni quelli eventualmente già in uso.

e) Tenuta dei libri contabili

I registri contabili devono essere tenuti senza abrasioni o cancellature illeggibili; eventuali errori vanno annullati tracciando una riga e scrivendo quanto da modificare (cifra o importo) sopra o a fianco. I registri completati dovranno essere conservati per i dieci anni successivi la data dell'ultima annotazione, a disposizione delle autorità di controllo e in modo che non subiscano danneggiamenti. Ogni registro, prima di poter essere utilizzato, deve essere numerato progressivamente in ogni sua pagina e vidimato dall'Ufficio I.V.A. competente.

f) La ricevuta fiscale

L'operatore di agriturismo deve rilasciare ai propri ospiti ricevuta fiscale compilando gli appositi bollettari prenumerati che, come sopra ricordato, si acquistano nei negozi autorizzati, annotandone gli estremi come indicato in precedenza (vedi Registro di carico dei bollettari di ricevute fiscali). La ricevuta va rilasciata al termine di ogni prestazione di servizio, ovvero ogni volta che si riceve il corrispettivo di una prestazione di servizio pur non contestualmente all'esaurimento della prestazione stessa.

Quindi la ricevuta fiscale dovrà essere rilasciata anche nel caso del versamento anticipato del corrispettivo senza che sia stato ancora prestato il servizio turistico, o, nel caso in cui l'ospitalità sia terminata, senza versamento di corrispettivo come nel caso di un componente del gruppo partito separatamente senza pagare, o di corrispettivo versato dagli ospiti ad una agenzia di viaggio. In quest'ultimo caso occorre scrivere sulla rice-

vuta "corrispettivo non pagato, come da contratto con l'agenzia ... del..."; nella fattura per l'agenzia si dovrà fare riferimento agli estremi di ciascuna delle ricevute fiscali emesse senza riscossione di corrispettivo.

Sulla ricevuta fiscale devono essere riportati i dati seguenti:

- generalità, indirizzo, codice fiscale e partita I.V.A. del contribuente che la emette (si consiglia di usare un timbro contenente, oltre i dati richiesti, anche i recapiti telefono/fax);
- data di emissione;
- natura della prestazione di servizio (descritta nella maniera più dettagliata possibile);
- importo totale dei corrispettivi incassati.

La somma degli importi delle ricevute fiscali emesse in una giornata deve essere riportata sul registro dei corrispettivi, entro il giorno successivo non festivo. Della ricevuta fiscale all'ospite va consegnato l'originale, mentre la copia resta nel bollettario e va conservato per 10 anni come tutta la documentazione amministrativa.

Con D.P.R. 21.12.1996, n. 696, è stata inoltre stabilita la possibilità di emettere indifferentemente scontrino fiscale o ricevuta fiscale nei casi di cessione di beni o prestazione di servizio non soggetti a obbligo di fatturazione, se non su richiesta del cliente. Tale scelta non è più subordinata ad alcuna comunicazione preventiva od opzione.

3.4.4. L'IRAP

I soggetti che esercitano attività di agriturismo avvalendosi del regime forfettario calcolano l'imposta, compilando la sezione III del quadro IQ dell'unico, applicando il 4.25% sulla differenza fra i corrispettivi soggetti a registrazione ai fini dell'I.V.A., compresi i corrispettivi per la cessione dei beni strumentali, e l'ammontare degli acquisti inerenti l'attività agrituristica soggetti a registrazione ai fini dell'I.V.A., compresi gli acquisti di beni strumentali.

I soggetti che abbiano optato per il regime ordinario calcoleranno l'imposta compilando la sezione I del quadro IQ dell'unico. L'imposta verrà, in questo caso, calcolata, con i metodi ordinari di determinazione dell'imponibile IRAP.

3.4.5. I contributi pubblici

Solo nel caso in cui l'azienda agrituristica abbia scelto il regime forfettario di cui alla L. 413/91, art. 5, i contributi pubblici in conto capitale (es. recupero immobili ed acquisto di beni strumentali) ricevuti, a qualsiasi titolo, non sono soggetti a tassazione (e quindi non entrano in alcuna scrittura contabile).

Nelle aziende che hanno invece optato per la contabilità ordinaria, i contributi in c/capitale entrano a far parte dei ricavi, e si avrà la seguente suddivisione:

- › sono contributi in conto capitale gli aiuti diretti al potenziamento alle strutture produttive dell'azienda senza alcun legame diretto con l'acquisto di beni strumentali ammortizzabili. Tali contributi sono tassati per cassa, ai sensi dell'art. 55 del TUIR, e quindi rilevano all'atto dell'incasso;
- › sono contributi in conto impianti invece quelli destinati esclusivamente all'acquisto di beni strumentali ammortizzabili. Tali contributi concorrono alla formazione del reddito secondo le regole della competenza, ai sensi dell'art. 75 del TUIR, e quindi si potrà contabilizzarli a diretta riduzione del costo di acquisto dei beni, ovvero tra i ricavi poliennali che concorrono alla formazione del reddito in stretta correlazione con la durata ed il processo di ammortamento dei beni a cui il contributo inerisce.

3.4.6. Aliquote IVA per l'edilizia rurale

Si ritiene opportuno riepilogare le aliquote I.V.A. vigenti per il settore dell'edilizia rurale in generale:

a) aliquota 4%

- › per le prestazioni di servizi dipendenti da contratto d'appalto relativi alla costruzione ex novo di fabbricati rurali, ad uso abitativo del proprietario del terreno o di altri addetti alla coltivazione dello stesso o all'allevamento del bestiame e alle attività connesse, sussistendo le condizioni di cui all'art.9, comma 3 lett. c) e d) del D.L. 557/93, concernenti la superficie del terreno non inferiore a 10.000 mq. Ed il volume di affari dell'attività agricola superiore alla metà del reddito complessivo (tabella A, parte II^a, n. 39, allegata al decreto I.V.A.);
- › per le cessioni di beni finiti (diversi da materie prime e semilavorati) forniti per la costruzione dei fabbricati rurali ad uso abitativo (tabella A, parte II^a, n. 24)

b) aliquota 10%

- › Per le prestazioni di servizi dipendenti da contratti di appalto relativi alla realizzazione degli interventi di recupero di cui all'art.31 della legge 5/8/1978, n. 457, lett. c (interventi di restauro e risanamento conservativo), e lett. d (interventi di ristrutturazione edilizia) eseguiti su fabbricati rurali ad uso abitativo e non abitativo (Tabella A, parte III^a, n.127 terdecies);
- › per le cessioni di beni finiti (diversi da materie prime e semilavorati) forniti per la realizzazione degli interventi di recupero di cui al precedente punto (tabella A, parte III^a, n. 127 terdecies).

c) aliquota al 20%

- › Cessione di materie prime e semilavorate per l'edilizia;
- › Cessioni di materiali e prodotti dell'industria lapidea in qualsiasi forma e grado di lavorazione;
- › Manutenzione ordinaria e straordinaria di fabbricati strumentali all'agriturismo
- › tutte le prestazioni di servizi e le cessioni di beni diverse da quelle sopra elencate.

Per opportuno chiarimento specifichiamo che sono:

a) interventi di manutenzione ordinaria, quelli che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

b) interventi di manutenzione straordinaria, le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico - sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche della destinazione d'uso;

c) interventi di restauro e di risanamento conservativo, quelli rivolti a conservare l'organismo edilizio e ad assicurarne la funzionalità mediante un insieme sistematico di opere che, nel rispetto degli elementi tipologici, formali e strutturali dell'organismo stesso, ne consentano destinazioni d'uso con essi compatibili. Tali interventi comprendono il consolidamento, il ripristino ed il rinnovo degli elementi costitutivi dell'edificio, l'inserimento degli elementi accessori e degli impianti richiesti dalle esigenze dell'uso, l'eliminazione degli elementi estranei all'organismo edilizio;

d) interventi di ristrutturazione edilizia, quelli rivolti a trasformare gli organismi edilizi mediante un insieme sistematico di opere che possono portare ad un organismo edilizio in tutto od in parte diverso dal precedente. Tali interventi comprendono il ripristino o la sostituzione di alcuni elementi costitutivi dell'edificio, la eliminazione, la modifica e l'inserimento di nuovi elementi od impianti.

3.4.7. Accatastamento

a) ICI

Non è dovuta in quanto i fabbricati (o le porzioni di fabbricato) destinati ad attività agritu-

ristica sono riconosciuti a tutti gli effetti "strumentali per l'esercizio dell'attività agricola" (L. 662/96, art. 3, comma 156), quindi "rurali", e che tale destinazione è attestata dalla documentazione prodotta ai fini del rilascio dell'autorizzazione comunale per l'esercizio dell'attività agrituristica.

A tale riguardo, con circolare n. 50 del 20 marzo 2000, il Ministero delle Finanze ha chiarito alcuni aspetti significativi:

- 1) il reddito dominicale del terreno su cui insiste un fabbricato rurale è comprensivo del reddito del fabbricato medesimo;
- 2) per quanto sopra detto, la rendita attribuita ai fabbricati rurali all'atto della iscrizione nella nuova particolare categoria D/10 del catasto fabbricati, assume autonoma rilevanza fiscale solo nel caso in cui vengano a mancare i requisiti per il riconoscimento della ruralità;
- 3) sussistendo il requisito di ruralità dell'edificio (come nel caso dell'uso per agriturismo), la rendita attribuita al fabbricato è pertanto irrilevante ai fini della applicazione sia delle imposte di registro e di successione, sia dell'imposta comunale sugli immobili (ICI).

È obiettivamente sostenibile che tali indicazioni ministeriali possano intendersi, per l'agriturismo, come chiarimento su materia in precedenza non esplicitamente disciplinata. Pertanto il loro contenuto può farsi valere anche retroattivamente, nei riguardi dei Comuni che esigano il pagamento arretrato dell'ICI su fabbricati destinati ad attività agrituristica.

b) Adempimenti per gli edifici già accatastati
Per gli edifici già censiti nel catasto terreni (indicazione sulla particella catastale del solo perimetro del fabbricato con relativa superficie) non è previsto alcun adempimento. Per gli edifici già censiti nel catasto urbano,

l'interessato, senza alcun ulteriore adempimento formale, potrà invocare il requisito di ruralità (in quanto obiettivamente destinati all'attività agrituristica). Anche in questo caso vale quanto ricordato al capitolo 1: la rendita attribuita in sede di accatastamento è del tutto ininfluenza ai fini della tassazione (Irpef, ICI, trasferimenti di proprietà).

c) Obbligo di accatastamento

La recente riforma del Catasto prevede la istituzione, nell'ambito del Catasto Fabbricati (Urbano), di una nuova categoria D/10 destinata ai fabbricati rurali. Per espressa previsione normativa, l'obbligo di iscrizione dei fabbricati rurali in tale categoria è rinviato nel tempo, allorché vi sia un trasferimento di proprietà o una variazione (ampliamento, ristrutturazione).

In tale ipotesi, l'accatastamento nella categoria D/10 va effettuato rivolgendosi ad un professionista che applicherà la cosiddetta procedura DOCFA (Documenti Catasto Fabbricati).

d) Competenze degli uffici

Per effetto della riforma del Catasto, la conservazione e l'aggiornamento di tutte le scritture catastali (terreni e fabbricati) è competenza degli Uffici del Territorio (ex Uffici del Catasto). Rientra invece nella competenza dell'Ufficio Imposte l'attribuzione delle rendite ed il controllo sul versamento delle imposte.

3.4.8. Smaltimento rifiuti solidi urbani

La TARSU, tassa sullo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, è applicata autonomamente dai Comuni facendo riferimento ad una normativa generale a carattere nazionale che indica soltanto alcuni principi generali.

Tali principi riguardano la distinzione della tariffa in base alle diverse utilizzazioni economiche dei locali, e la possibilità (sempre a discrezione dei Comuni) di istituire categorie particolari, ed applicare sconti di tariffa in fun-

zione di una minor produzione di rifiuti obiettivamente dimostrata, o minor onerosità nello svolgimento del servizio).

Per quanto riguarda l'agriturismo, raramente i Comuni istituiscono una tariffa specifica per questo settore, assimilandolo quindi ad alberghi e ristoranti. Possono tuttavia essere richieste riduzioni nel caso in cui l'esercizio dell'attività sia autorizzato per un limitato periodo dell'anno, nel caso in cui il luogo di raccolta dei rifiuti sia distante dall'azienda, oppure il servizio, nella zona, tutto l'anno o in alcuni periodi, sia svolto saltuariamente.

3.4.9. Canone radiotelevisivo

La detenzione di apparecchi radio o TV ad uso del pubblico determina l'obbligo di pagamento del canone RAI, sezione "abbonamenti speciali". Si tratta quindi di un canone diverso, e più elevato, rispetto a quello previsto per l'uso privato. Le tariffe sono differenziate secondo il livello di confortevolezza della struttura ricettiva, cioè in base alla sua classificazione. L'attuale tariffario non prevede esplicitamente il caso dell'agriturismo, per cui si fa riferimento, generalmente, alla tipologia ricettiva inferiore. Il canone varia in funzione del numero di apparecchi e della capacità ricettiva dell'azienda agrituristica. Le tariffe annuali possono essere richieste alla sede provinciale della RAI o visionate sul sito internet www.abbonamenti.rai.it.

3.5. Altre normative

Le aziende agrituristiche, in quanto luoghi di ricezione del pubblico, sono chiamate al rispetto di alcune norme di carattere generale, riguardanti la pubblica sicurezza, l'igiene, la politica sociale, ecc. Indichiamo di seguito, sinteticamente, le più importanti.

3.5.1. Registrazione degli ospiti

Le norme di pubblica sicurezza obbligano chiunque dia alloggio a pagamento a far compilare a ciascun ospite una scheda (modello ministeriale) contenente le generalità dell'o-

spite e la data di arrivo. Per i gruppi, la scheda può essere compilata dal capogruppo allegando l'elenco dei componenti il gruppo sottoscritto dallo stesso capogruppo. L'arrivo dei nuovi alloggiati va comunicato, con la consegna di copia della scheda, o con sistemi informatici (esiste apposito programma, nella maggioranza dei casi non ancora operativo), entro la mezzanotte del giorno di arrivo, alla locale autorità di pubblica sicurezza: commissariato di polizia, sindaco, oppure questura. I carabinieri non sono abilitati.

3.5.2. Igiene alimentare

Le principali norme relative all'igiene degli alimenti sono la L. 30 aprile 1962, n. 283 con le successive modificazioni e decreti applicativi, che stabilisce le disposizioni generali, e di Decreto Legislativo n. 155/97 che recepisce la Direttiva CEE n. 43/93 istituendo il sistema di autocontrollo dell'igiene alimentare.

I locali ove per qualsiasi ragione (lavorazione, cottura, confezionamento, ecc.) si trattano sostanze alimentari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata, previo sopralluogo, dalla Azienda Sanitaria Locale (ASL). Le caratteristiche e i requisiti di ciascun locale sono stabiliti in funzione dell'uso cui è adibito, in modo che i diversi trattamenti avvengano razionalmente, senza rischio di contaminazioni, con il necessario spazio di movimento per gli operatori e per le attrezzature. Per informazioni al riguardo, si suggerisce di rivolgersi alle associazioni di categoria o alle ASL.

Possiamo tuttavia qui ricordare i requisiti generali più ricorrenti:

- i pavimenti devono essere realizzati in materiale impermeabile, facilmente lavabile, e in alcuni casi dotati di pozzetto di scolo;
- le pareti devono essere lavabili fino ad una altezza di 2 metri (in alcuni casi integralmente);
- i soffitti dovranno essere trattati in modo che non vi sia caduta di polveri;
- deve essere presente un lavello (a una o

due vasche, secondo uso) dotato di acqua corrente calda e fredda;

- i rubinetti devono essere realizzati in modo da evitare l'uso con le mani (a fotocellula, a pedale o con braccio allungato per il comando col gomito, secondo casi);
- deve essere a portata di mano un dispenser di sapone liquido e un rotolo di carta a perdere per asciugare le mani;
- gli operatori devono disporre di spogliatoio, con servizio igienico;
- il locale dovrà essere opportunamente protetto dall'introduzione di insetti, topi, ecc.

Il citato D. L.vo n. 155/97 stabilisce che ciascuna azienda che tratti sostanze alimentari si doti di un manuale di corretta prassi igienica nel quale siano indicate le procedure obbligatorie al fine di prevenire il rischio alimentare. Tale manuale dovrà individuare in modo particolare quelle fasi di lavorazione nelle quali più elevato è il rischio di contaminazione da parte di microrganismi e di sostanze tossiche, secondo la procedura HACCP.

Per ciascuna di queste fasi sarà necessario indicare i comportamenti appropriati, tenerne costantemente sotto controllo gli effetti (monitoraggio), ed eventualmente apportare correttivi che diano maggiore garanzia.

L'esecuzione di ogni procedura, significativa a tale riguardo, andrà documentata su apposita modulistica. Per l'attuazione del sistema di autocontrollo è necessario anche individuare un responsabile aziendale, al quale spetta l'obbligo di coordinare i diversi operatori, istruendoli sulle rispettive responsabilità e verificandone il comportamento.

3.5.3. Diritto d'autore

Qualsiasi attrezzatura videosegnata (tv, radio, videoregistratore, strumento musicale), così come qualsiasi spettacolo musicale e teatrale dal vivo, sono soggetti, ove a disposizione degli ospiti, al pagamento del diritto d'autore, affidato alla Società Italiana degli Autori e degli Editori (SIAE), secondo tariffe prestabilite sulle quali esistono agevolazioni riservate alle

aziende agrituristiche. Per informazioni di dettaglio, rivolgersi alle associazioni di categoria.

3.5.4. Cartelli stradali

La cartellonistica stradale è vincolata a norme grafiche di sicurezza e di omogeneità informativa, che stabiliscono formati, colori, diciture. Per l'installazione occorre versare al concessionario o proprietario della strada (Società Autostrade, ANAS per le strade statali, province e comuni per le strade di rispettiva competenza) una tassa annuale con tariffe stabilite caso per caso. Limitatamente alle strade comunali, ove il Comune consideri la segnalazione non pubblicitaria, ma di servizio, nulla è dovuto.

3.5.5. Portatori di handicap

Esistono norme generali che stabiliscono, per ogni struttura di ricezione turistica, l'obbligo di apprestare alcuni alloggi per l'accoglienza di portatori di handicap.

Ma la particolare caratteristica dell'ospitalità agriturbistica, localizzata nel contesto dell'azienda agricola che deve affrontare particolari difficoltà per l'abbattimento delle barriere architettoniche, ha determinato l'applicazione di deroghe previste, se del caso, dalle norme regionali specifiche. A queste è dunque necessario fare riferimento.

4. La domanda e l'offerta di agriturismo

4.1. Cultura urbana e cultura rurale

L'agriturismo trova le radici del proprio successo presso l'opinione pubblica dal costante allontanamento di chi vive in città dai contenuti culturali e dal sapere di chi vive in campagna. E' testimonianza di questo l'attenzione molto rilevante che si avverte per l'agriturismo nelle grandi città, mentre nelle piccole città, che mantengono più stretti legami con la campagna circostante, tale attenzione è modesta.

Chi ha ancora agricoltori in famiglia è evidentemente in grado di realizzare un agriturismo "spontaneo" e "gratuito", chi invece ha perdu-

to questi collegamenti parentali, tanto più se da diverse generazioni, ha anche perduto memoria di ambienti, fenomeni naturali, processi produttivi, una volta familiari per la maggioranza della popolazione.

Effetti eclatanti di tale perdita di contatto si rilevano nelle scuole, nei ragazzi, che spesso ignorano completamente la provenienza degli alimenti più comuni, così come non conoscono le più comuni piante coltivate e gli animali dei nostri allevamenti.

Da qui la crescente attenzione verso il fenomeno delle fattorie didattiche, nelle quali classi di studenti imparano a conoscere "i segreti" dell'agricoltura, dell'alimentazione, dell'ambiente rurale.

4.2. Motivazioni dell'agriturista

Numerose indagini d'opinione indicano che l'agriturismo è una vacanza "quasi ideale" nell'immaginario del consumatore. Tranquillità, contatto con la natura, cucina tipica e genuina, libertà di movimento per i ragazzi, conoscenza dell'agricoltura e della origine degli alimenti... sono fra le principali motivazioni di chi sceglie l'agriturismo. E l'obiettivo di spendere poco, una volta rilevante, dimostra di anno in anno di essere meno incidente.

Al contrario si rileva, nell'agriturista tipo, una crescente domanda di stimoli, di qualità dell'accoglienza, di caratterizzazione rispetto ad ogni altra forma di ospitalità. E questa esigenza attraversa orizzontalmente l'intero settore, dalle aziende agricole più raffinate e costose, a quelle più spartane ed economiche.

L'agriturista ha cambiato, nel tempo, notevolmente profilo: in origine era un ospite "sui generis", un ecologista convinto, un salutista, una frazione molto distinta della domanda turistica; ora fa parte di ogni ceto sociale e gruppo culturale, e nelle sue scelte l'agriturismo convive senza problemi con l'appena

concluso viaggio in luoghi esotici, o con il prossimo in una città d'arte. Purchè l'agriturismo non tradisca le aspettative, non offra "le solite cose", sia davvero "agri".

Per questo più del 75% degli ospiti vorrebbe essere accolto con un trattamento di mezza pensione, gradirebbe un'azienda con un allevamento di bovini, cavalli o maiali, e ritornando a casa farebbe volentieri provvista dei prodotti assaggiati nell'azienda che lo ha ospitato. Altra importante aspettativa è quella di fare diretta conoscenza con i padroni di casa, avendo con loro significative opportunità di dialogo e di conoscenza personale.

4.3. L'offerta di agriturismo in Italia

Per un Paese come l'Italia, che ha tre quarti di territorio collinare e montano, e che, per vicende geografiche e storiche, ha vissuto profonde separazioni da cui sono derivate tradizioni fortemente differenziate, l'attuale sviluppo dell'agriturismo è ancora molto al di sotto delle più ragionevoli stime di potenzialità.

Sono infatti appena 11.500 le aziende agrituristiche in attività, con una incidenza sul totale delle aziende agricole inferiore al 1%. Questo dato assume un significato particolare se teniamo conto del fatto che quasi metà

dell'offerta si concentra in due aree geografiche: Trentino Alto Adige, da una parte; Toscana e Umbria, dall'altra.

Il Mezzogiorno e la Sardegna contribuiscono all'offerta per appena il 15%, il Nord per il 48%, il Centro per il 37%.

La dimensione ricettiva media di una azienda agrituristiche che dia alloggio è nell'ordine di 13 posti letto, sicchè la capacità complessiva di accoglienza (riferita a 9200 aziende, visto che 2300 non danno alloggio, ma soltanto ristorazione o attività ricreative) è nell'ordine di 120 mila posti letto. Prevala la sistemazione in appartamenti indipendenti (62% delle aziende) su quella in camere (38%). Nel complesso le aziende che somministrano pasti e bevande (fra quelle che lo fanno in via esclusiva e quelle che lo combinano con l'alloggio) sono circa il 57%; dispone di cavalli per passeggiate il 18%; allestisce aree per la sosta di campeggiatori l'8%. Sono ormai ampiamente diffuse alcune attrezzature ricreative complementari, come la dotazione di mountain bike (25% delle aziende), le piscine (40%) o il campo da tennis (5%). Il prezzo di un pernottamento è prevalentemente compreso fra 20 e 40 euro (65% delle aziende); oltre i 40 euro per notte a persona si spendono nel 25% delle aziende; il 10% si mantiene al disotto dei 20 euro.

LE CIFRE DELL'AGRITURISMO: CONSUNTIVO 2002, CONFRONTO CON IL 2001 E CON LE PREVISIONI 2002

	consuntivo 2001	previsione 2002	consuntivo 2002	prev. % 01/02	cons. % 01/02
Aziende agrituristiche n.	10.700	11.500	11.500	+ 7,5	+ 7,5
di cui con offerta di alloggio	8.550	9.200	9.200	+ 7,6	+ 7,6
Posti letto n. (migliaia)	111	118	118	+ 6,3	+ 6,3
Posti letto per azienda n.	13,0	12,8	12,8	- 1,5	- 1,5
Arrivi (migliaia)	2.050	2.270	2.200	+ 10,7	+ 7,3
Di cui stranieri (%)	25%	25%	25%	=	=
Presenze (milioni di pernotti)	11,1	11,8	11,3	+ 6,3	+ 1,8
Utilizzo alloggi (gg/anno)	100	100	96	=	- 4
Durata media soggiorno (gg)	5,4	5,2	5,1	- 3,7	- 5,6
Aziende con ristorazione	6.850	7.300	7.300	+ 6,6	+ 6,6
di cui senza offerta di alloggio	1.950	2.100	2.100	+ 7,7	+ 7,7
Aziende con agricampeggio	950	980	920	+ 3,2	- 3,2
Aziende con cavalli	1.550	1.650	1.550	+ 6,5	=
Giro d'affari (milioni di _)	682	739	710	+ 8,3	+ 3,9
Giro d'affari (miliardi di lire)	1.320	1.430	1.375		

(fonte Agriturist)

EVOLUZIONE DEL FENOMENO, IN ITALIA - STIME DI ORIENTAMENTO OTTENUTE SVILUPPANDO RILEVANTI CAMPIONARI RIFERITI AGLI ANNI 1985, 1990 E 1997, 2002.

	1985	1990	1997	2002
Aziende agrituristiche n.	6.000	6.800	7.500	11.500
Numero posti letto (x1.000)	55	85	105	118
Posti letto/azienda	9,2	12,5	14	13
Arrivi (x 1.000)	550	1.000	1.400	2.200
Di cui stranieri (%)	10 %	15%	20%	25%
Presenze annue (milioni)	4,1	6,8	8,9	11,3
Utilizzazione annua alloggi	75	80	85	96
Durata media del soggiorno (gg)	7,5	6,8	6,3	5,1
Giro d'affari annuo (_ x 1000)	80	170	250	710
Aziende con ristorazione	800	1800	4000	7.300
Aziende con agricampeggio	300	600	700	920
Aziende con cavalli	500	850	1350	1.550

CONSISTENZA DELL'AGRITURISMO ITALIANO

Aziende autorizzate

Regione	1999	2000	2001	2002	. % 2002
Valle d'Aosta	50	52	51	53	0,5
Piemonte	390	444	479	554	4,8
Lombardia	454	530	633	680	5,9
Trentino	167	174	176	187	1,6
Alto Adige	2.736	1.991	2.352	2.163	18,8
Friuli V. Giulia	230	250	279	319	2,8
Veneto	648	713	728	805	7,0
Emilia Romagna	291	320	448	480	4,2
Liguria	140	190	240	280	2,4
Toscana	1406	1.950	2.105	2.430	21,1
Marche	369	375	377	408	3,6
Umbria	365	487	615	635	5,5
Lazio	132	205	238	260	2,3
Abruzzo	290	350	385	410	3,6
Molise	35	42	50	53	0,5
Campania	200	250	349	444	3,9
Puglia	165	179	212	228	2,0
Basilicata	60	190	250	280	2,4
Calabria	130	118	160	177	1,5
Sicilia	150	197	230	267	2,3
Sardegna	330	350	360	374	3,3
TOTALE	8.738	9.357	10.707	11.487	100

Fonte: Agriturist (aggiornato al 31.12.2002) su dati forniti dalle pubbliche amministrazioni, eventualmente elaborati in funzione delle diverse date di ultimo aggiornamento.

GUIDA AGRITURIST 2003

Distribuzione dei posti letto secondo tipo di sistemazione (valori percentuali)

Regione	Posti letto totali	Posti letto in camere	Posti letto in appartamenti
Val d'Aosta	100	42	58
Piemonte	100	76	24
Lombardia	100	37	63
Trentino	100	45	55
Alto Adige	100	28	72
Friuli V.G.	100	66	34
Veneto	100	59	41
E. Romagna	100	69	31
Liguria	100	53	47
Toscana	100	24	76
Marche	100	45	55
Umbria	100	25	75
Lazio	100	49	51
Abruzzo	100	57	43
Molise	100	94	6
Campania	100	70	30
Puglia	100	38	62
Basilicata	100	41	59
Calabria	100	32	68
Sicilia	100	52	48
Sardegna	100	87	13
NORD	100	54	46
CENTRO	100	28	72
SUD	100	54	46
TOTALE	100	38	62

Distribuzione regionale dei diversi servizi (valori percentuali).

Regione	aziende	camping	ristoro	ospitalità disabili	turismo equestre	piscina
Val d'Aosta	0,8	0	41	16	8	0
Piemonte	5,6	13	66	18	18	9
Lombardia	3,4	12	70	29	14	22
Trentino	3,8	0	43	46	5	2
Alto Adige	4,2	6	21	11	2	8
Friuli V.G.	2,1	9	60	47	16	25
Veneto	4,7	11	44	31	14	13
E. Romagna	3,7	9	80	52	33	21
Liguria	1,3	20	60	5	15	5
Toscana	27,7	2	31	41	16	65
Marche	3,9	10	53	56	17	34
Umbria	13,4	2	41	52	20	77
Lazio	4,4	3	65	45	30	32
Abruzzo	2,8	26	66	24	5	26
Molise	0,6	0	88	33	44	0
Campania	3,3	28	96	30	20	36
Puglia	3,8	11	77	33	32	22
Basilicata	0,9	15	100	25	46	61
Calabria	1,7	8	80	23	34	34
Sicilia	5,0	16	64	66	21	36
Sardegna	4,1	29	88	26	8	0
NORD	28,4	8,9	55,9	31,0	14,7	13,1
CENTRO	52,2	4,1	39,9	44,5	17,5	60,6
SUD	19,4	18,5	81,5	38,4	23,3	25,7
TOTALE	100	8	52	39	18	40

GUIDA AGRITURIST 2003

Distribuzione regionale di alcuni servizi (valori assoluti)

Regione	aziende	aziende biologiche	R.A.C. (1)	sconto 10% (2)	degustazione prodotti	fattorie didattiche
Valle d'Aosta	12	2	-	4	-	-
Piemonte	85	9	6	51	20	17
Lombardia	51	9	5	24	4	7
Trentino	58	5	-	10	-	-
Alto Adige	64	8	2	14	-	-
Friuli V. Giulia	32	5	1	17	7	4
Veneto	71	12	-	37	4	10
Emilia Romagna	56	20	3	25	4	10
Liguria	20	8	3	5	-	1
Toscana	418	99	15	241	45	19
Marche	59	21	3	38	4	6
Umbria	202	56	18	109	7	7
Lazio	66	21	6	42	10	10
Abruzzo	42	16	5	28	4	2
Molise	9	4	-	4	4	3
Campania	50	18	7	40	7	7
Puglia	57	22	5	37	5	6
Basilicata	13	3	-	9	-	1
Calabria	26	10	3	21	-	3
Sicilia	76	35	1	54	7	6
Sardegna	62	7	2	13	2	2
TOTALE	1.509	390	85	823	134	121
TOTALE %	100	26 %	6 %	54 %	9 %	8 %

(1) Ristori Agrituristici Conviviali - Le aziende agrituristiche così denominate aderiscono ad un disciplinare volontario dell'Agriturismo relativo ai requisiti della ristorazione

(2) Si tratta di aziende agrituristiche che riservano ai soci Agriturismo uno sconto del 10% su ospitalità, prodotti e servizi

5. Organizzazione dell'azienda agrituristica

La legge che disciplina l'agriturismo stabilisce che rientrano fra le attività agrituristiche, le seguenti categorie di servizi:

- alloggio,
- agricampeggio,
- somministrazione di pasti e bevande,
- attività ricreative, sportive e culturali.

Vediamone gli aspetti organizzativi più importanti, ricordando, in premessa, che all'attività agrituristica possono essere destinati esclusivamente edifici "non più utili alla conduzione del fondo", quindi preesistenti. Talune leggi regionali consentono tuttavia la realizzazione di limitate cubature complementari, finalizzate alla installazione di servizi indispensabili.

Il recupero, a fini ricettivi, degli edifici aziendali, che deve essere realizzato nel rispetto delle

caratteristiche architettoniche originarie, obbliga l'impresa agricola ad uno sforzo finanziario generalmente molto rilevante, in media nell'ordine di 15/20 mila euro per posto letto, in relazione con lo stato di conservazione della struttura e con il tipo di alloggio che si intende realizzare.

5.1. L'alloggio

La prima scelta da compiere, nell'allestimento degli alloggi, è se prevedere ospitalità in camere (così come avviene per gli alberghi), di norma con bagno privato (esigenza questa ormai irrinunciabile), oppure in appartamenti dotati di uno o più servizi igienici, di locale soggiorno e di locale cucina. Esiste anche la possibilità di una soluzione mista: appartamenti con camere da letto tutte dotate di servizi igienici privati, in modo da consentire la sistemazione sia nell'unità abitativa completa, sia in ciascuna delle sue camere. Tale soluzione offre la migliore flessibilità di utilizzo.

ne degli alloggi. In ogni caso, sempre ai fini della flessibilità di utilizzazione, è consigliabile realizzare appartamenti da non più di quattro, massimo cinque, posti letto.

Per il contenimento dei costi di restauro delle strutture, si consiglia di evitare ristrutturazioni molto impegnative, tanto più se finalizzate a realizzare miniappartamenti, nei quali la caratterizzazione originaria dell'edificio si perde completamente.

Nella scelta degli arredi è consigliabile uno stile rustico, coerente con le tradizioni del luogo. Se si utilizza mobilio "vecchio", è necessario provvedere ad almeno un minimo di restauro, che ne valorizzi le caratteristiche estetiche e ne adegui la funzionalità (cassetti, sportelli, ecc.). In ogni camera dovrà essere disponibile tutto il mobilio necessario agli ospiti che in essa soggiornano. La scelta della tappezzeria, della biancheria e del vasellame, dovrà privilegiare, per quanto possibile, l'artigianato locale.

Prima della consegna degli alloggi al nuovo ospite, verificarne accuratamente la pulizia, l'assenza di insetti, ragni, topi, o altri "visitatori" sgradevoli. Durante lunghi periodi di inutilizzazione, provvedere a periodiche disinfestazioni. Attenzione anche alla dotazione di cucina... Affinchè sia adeguata alla capacità ricettiva dell'appartamento, e sia, ad ogni arrivo di nuovo ospite, attentamente controllata nella sua completezza e cura igienica.

La scelta della tappezzeria, della biancheria e del vasellame, dovrà privilegiare per quanto possibile l'artigianato locale.

5.2. L'agricampeggio

L'allestimento di spazi all'aperto per la sosta di ospiti muniti di tenda, roulotte o camper, interessa circa l'otto per cento delle aziende agrituristiche italiane. Ma spesso si tratta di "imitazioni" dei normali campeggi, o di spazi di sosta con servizi minimi. Ancora non esiste, nelle imprese agricole, una cultura diffu-

sa dell'agricampeggio, mentre la domanda potenziale appare in crescendo.

Le leggi regionali che stabiliscono i limiti ricettivi dell'agriturismo, raramente consentono la realizzazione di un numero di piazzole superiore a dieci.

Questo deve suggerire la realizzazione di un campeggio fortemente caratterizzato in chiave ambientale e agricola, con ampi spazi, suolo inerbito, ombra naturale, in cui la tranquillità costituisca la premessa fondamentale, la qualità del soggiorno il connotato più incisivo, la facilità di conoscenza fra gli ospiti l'aspetto più gradevole.

I requisiti di legge sono di solito equiparati a quelli dei campeggi ad una sola stella.

Ma una azienda agrituristica che punti su questa attività deve andare oltre: almeno 40 metri quadri per piazzola, prese di luce e di acqua, servizi igienici nella misura di uno ogni dieci ospiti, suolo della piazzola a prova di polvere e ristagno di acqua, ombreggiamento preferibilmente naturale, magari realizzato con essenze arboree produttive. Importante anche la installazione di un punto di scarico per wc biologici.

5.3. La ristorazione

La ristorazione costituisce senza dubbio il servizio agrituristico più strettamente connesso all'attività agricola. Nelle intenzioni del legislatore avrebbe dovuto essere una forma di vendita diretta del prodotto aziendale mediante "trasformazione" gastronomica.

All'atto pratico questa ipotesi si è dimostrata di non facile attuazione, soprattutto perchè le aziende agricole hanno da tempo abbandonato l'antica economia di autoconsumo basata su una spinta diversificazione produttiva e si sono specializzate nei pochi prodotti per cui la zona si riteneva vocata.

Non vi è dubbio che l'agriturismo, e la ristorazione in particolare, stiano contribuendo ad invertire questa tendenza, ma far fronte con i propri prodotti alla necessaria varietà di scelta di

un menu, oltre che ai vari periodi stagionali, non è facile. Tanto più nel caso di ospiti che soggiornino in azienda per una intera settimana.

Già nella norma attualmente in vigore vi è la comprensione di questo problema, tant'è che si parla di "prevalenza" e non di impiego esclusivo, di prodotti propri, nella preparazione dei pasti. Ma la tendenza è oggi quella di favorire l'aggregazione di più aziende nello stesso territorio, in modo da far confluire nella ristorazione di chi fa agriturismo una maggiore varietà di prodotti, incidendo così sull'economia non solo della singola azienda ma soprattutto del sistema agricolo locale.

Alcune Regioni, come il Piemonte e la Liguria, hanno già introdotto questo principio nelle rispettive normative regionali.

5.3.1. La revisione degli orientamenti produttivi

L'attività di somministrazione, agli ospiti agrituristi, di pasti e di bevande è subordinata alla disponibilità di una quota significativa di prodotto proprio, stabilita dalla normativa regionale. Pertanto l'azienda agricola deve prevedere un ordinamento produttivo adeguatamente diversificato, sia per categoria di prodotto, sia per epoca di disponibilità.

Il menu del ristoro agriturismo non deve proporre una grande quantità di piatti.

Al contrario, deve essere impostato, come già in tanti ristoranti, come un menu sostanzialmente fisso, con un minimo di assortimento che venga incontro all'esigenza di far conoscere una adeguata varietà di piatti tradizionali e fare fronte ad eventuali incompatibilità col gusto degli ospiti.

Ragionevolmente possiamo pensare a tre primi piatti, due secondi piatti, tre contorni e due dolci, cui può aggiungersi un antipasto a base di formaggi, salumi e conserve salate.

Sarà certamente motivo qualificante, l'offerta di prodotti biologici.

Il numero di coperti consentiti, determinato dall'istruttoria della pubblica amministrazione (regionale, provinciale o comunale), terrà conto proprio della disponibilità di prodotti propri.

Sarà opportuno contenere per quanto possibile il ricorso alla congelazione e alla surgelazione, allo scopo di somministrare soprattutto prodotti freschi dei quali maggiormente si apprezzano i contenuti qualitativi. Ove si proceda a tale trattamento conservativo, si dovrà dotarsi della relativa autorizzazione sanitaria per la verifica della idoneità delle macchine frigorifere utilizzate.

5.3.2. Il servizio, l'ambiente

Il menu dell'azienda agrituristica deve, per quanto possibile, indicare la provenienza dei prodotti, l'eventuale riconoscimento DOP o IGP (DOCG, DOC e IGT per i vini), i contenuti gastronomici e culturali di ciascuna ricetta. La coltivazione di varietà vegetali, o l'allevamento di razze animali tradizionali consentirà di realizzare ogni ricetta secondo gli ingredienti d'origine e quindi nel migliore dei modi. Il personale di sala dovrà essere a conoscenza delle caratteristiche dei piatti che porta in tavola in modo da rispondere in modo esauriente alle domande degli ospiti. Ma la miglior cosa è che siano i padroni di casa a presentare agli ospiti il menu, raccontandone brevemente gli aspetti più qualificanti. Arredi, vasellame e tovagliati dovranno, per quanto possibile, essere di fattura artigianale, meglio se locale. Il locale non dovrà imitare l'"eleganza" del ristorante di città ma esprimere lo stile rustico del luogo, magari esponendo qualche antico attrezzo agricolo o appendendo alle pareti fotografie di paesaggi della zona.

5.4. Le attività ricreative culturali

Le attività ricreative e culturali sono di per se stesse agrituristiche nella misura in cui realizzano la connessione con l'attività agricola o con le risorse del territorio circostante. In tal caso si possono svolgere indipendentemente

dall'offerta di alloggio, agricampeggio o ristorazione. Un esempio fra i più comuni è l'attività di turismo equestre, per la quale si utilizzano animali allevati in azienda, oppure la "fattoria didattica" dove il contenuto culturale (che in questo caso viene messo a disposizione di scolaresche in visita) è direttamente legato all'attività dell'azienda.

Vi sono poi attività ricreative, come l'allestimento di una piscina o di un campo da calcio, che non hanno alcuna connessione con l'attività agricola o con il territorio circostante, che possono essere realizzate ad esclusivo beneficio degli ospiti che pernottano.

Sulle condizioni di esercizio delle attività ricreative o culturali è comunque opportuno fare riferimento alle leggi regionali che disciplinano l'agriturismo, poichè in esse possono essere stabilite norme restrittive.

5.5. La vendita dei prodotti

La vendita diretta dei prodotti dell'azienda non è propriamente una attività agrituristica, in quanto rientra fra le attività agricole ed è disciplinata e dall'articolo 4 del Decreto Legislativo 17 maggio 2001 n. 228. Queste norme consentono agli imprenditori agricoli di vendere direttamente i propri prodotti e prodotti di altre aziende agricole (purchè quelli propri siano prevalenti) senza munirsi di autorizzazione di commercio. Resta l'obbligo di autorizzazione sanitaria per il locale di vendita.

Alla vendita si può combinare una attività di degustazione dei prodotti, ove per degustazione si intende la somministrazione dei prodotti non cucinati. La degustazione rientra fra le attività agrituristiche e richiede quindi specifica autorizzazione, diversa da quella di semplice vendita.

È importante allestire il locale di vendita e degustazione secondo i principi già accennati per la sala da ristorazione.

5.6. Come cominciare

L'avvio di una attività agrituristica richiede innanzitutto la disponibilità di una azienda

agricola "in produzione" (non basta avere dei terreni, se questi non sono gestiti per la coltivazione e per l'allevamento).

5.6.1. La località

Ove l'azienda sia da acquistare, il suggerimento è quello di scegliere una zona a vocazione turistica "media", per contenere l'investimento iniziale ma assicurarsi un sufficiente margine di attrattiva turistica del territorio. L'agriturismo, infatti, si avvantaggia certamente di una vocazione turistica circostante, ma ha anche risorse proprie, caratteristiche del contesto agricolo e naturale, che, opportunamente valorizzate e gestite, possono assicurare un alto grado di interesse dell'azienda.

L'onere finanziario più rilevante da sostenere, a parte l'eventuale impianto di coltivazioni agricole, riguarda il restauro degli edifici esistenti e il loro adattamento all'accoglienza. Pertanto, nella valutazione del prezzo di acquisto occorre tenere anche presente la dimensione dell'investimento successivo per sistemare le case.

5.6.2 La legislazione

Regola fondamentale, per mettere a punto il progetto aziendale, agricolo e agrituristico, è l'attento esame della legislazione regionale che disciplina l'agriturismo, soprattutto per quanto riguarda la definizione dei criteri di principalità dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica. Importante è anche la verifica di eventuali fonti di finanziamento del recupero edilizio e dell'acquisto di arredi e attrezzature, facendo particolare attenzione alla eventuale preferenza per specifiche categorie imprenditoriali: coltivatori diretti, oppure imprenditori agricoli a titolo principale. Per la migliore comprensione delle norme, si suggerisce di consultare una Associazione di categoria.

5.6.3 Il patrimonio edilizio

La legge stabilisce l'obbligo di utilizzare per agriturismo esclusivamente edifici preesistenti, e di restaurarli nel pieno rispetto delle origi-

narie caratteristiche architettoniche. E' necessario dunque, se si pensa all'agriturismo, scegliere un fondo con una dotazione congrua di edifici; quanto alla salvaguardia delle caratteristiche architettoniche, più che un obbligo è una opportunità: è bene non adottare soluzioni progettuali che alterino profondamente gli spazi interni e magari realizzando unità abitative a modello urbano. Anche l'interno deve conservare una propria caratterizzazione, e, in più, i costi ne trarranno beneficio.

5.6.4 La ristorazione

Se si ritiene di offrire il servizio di ristorazione, progettare la futura attività agricola nella logica di una ampia diversificazione produttiva: frutteto, orto, vigneto, oliveto, animali da cortile. Ricordare che le lavorazioni finalizzate alla trasformazione del prodotto (es. uva in vino) possono essere svolte conferendo il prodotto ad una azienda agroalimentare esterna e poi ritirando il "trasformato". Per prodotti di particolare pregio (es. olio), ed ogni volta che sia possibile, si suggerisce di verificare che il prodotto trasformato che si riceve "indietro" sia effettivamente proveniente dalla propria "materia prima".

5.6.5. Ricreazione all'aria aperta

Nelle zone a bassa quota, soprattutto se distanti dal mare, è ormai molto richiesta la piscina, per il refrigerio estivo. Non si tratta, evidentemente, di realizzare vasche di grande dimensione, ma solo di offrire agli ospiti un luogo di relax e un rifugio dal caldo estivo. Ne traggono beneficio certo gli introiti: soprattutto gli stranieri, tanto più se arrivano tramite agenzia, ne hanno ormai esigenza irrinunciabile.

Attenzione anche a valorizzare opportunamente il patrimonio naturale, dell'azienda e immediatamente all'esterno. È vero che da una località all'altra i punti di richiamo, sotto questo profilo, sono più o meno incisivi, ma con un po' di approfondimento e di ricerca, ovunque è possibile reperire, e far conoscere agli ospiti, curiosità di tipo naturalistico.

Se avete in azienda coltivazioni di varietà rare, allevamenti di razze locali, sistemazioni del terreno tradizionali, non fatevi condizionare da chi vi suggerisce alternative più produttive. In connessione con l'agriturismo, queste testimonianze di agricoltura antica possono valere molto più di una resa elevata.

Per lo stesso motivo non affidate a un rigattiere lo svuotamento di qualche antico magazzino pieno di "ferraglie". Quelle vecchie cose, ripulite con un po' di pazienza e qualche buon consiglio, possono decorare la vostra sala da pranzo, la sala di soggiorno, oppure dare vita ad un piccolo museo di cultura contadina. Anche questo può rappresentare una attrattiva importante.

5.6.6. Sicurezza e accoglienza

L'azienda agricola è un luogo di lavoro, dove circolano macchine, si conservano concimi e antiparassitari, vi sono attrezzature tecnologiche riservate ad un uso professionale. La presenza di ospiti agrituristi richiede pertanto una compatibilità fra esigenze produttive ed esigenze ricettive. La ragione più urgente riguarda la sicurezza degli ospiti, e in special modo dei bambini. Ma vi è anche una ragione di ordine estetico, che poi ha riflessi importanti sul gradimento del soggiorno. Gli spazi aperti dell'azienda devono essere dunque curati, per facile accessibilità e gradevolezza alla vista, senza per questo rendere lo scenario artificioso e quindi privo della sua spontanea vitalità. I luoghi di stoccaggio di sostanze tossiche o di rimessa delle macchine, devono essere sempre inaccessibili e, in caso di pericolo grave, indicati con apposita segnaletica dissuasiva.

5.6.7. La fattoria didattica

Queste attenzioni sono particolarmente urgenti nel caso in cui si intenda organizzare una fattoria didattica, in quanto si tratta proprio di ragazzi, spesso addirittura bambini delle scuole elementari, che visitano le strutture produttive.

Il percorso di studio deve essere accurata-

mente preparato e controllato sotto il profilo della sicurezza.

Assolta questa attenzione, la fattoria didattica costituisce, soprattutto per le piccole aziende che devono valorizzare e integrare ogni risorsa per arrivare ad un reddito accettabile, una notevole opportunità. Anche in questo caso un'ampia diversificazione delle produzioni incrementa la attrattività dell'azienda.

5.6.8. Il turismo equestre

Offrire agli ospiti l'opportunità di andare a cavallo è attività ricreativa agrituristica per eccellenza. Tuttavia, visti i rilevanti costi fissi di mantenimento di un cavallo (alimentazione, ricovero, veterinario) occorre assicurare a questo servizio una continuità di esercizio elevata, nell'ordine di almeno 120 giorni l'anno, con una clientela appassionata che abbia buona capacità di spesa.

Si tratta inoltre di un'attività complessa, che presenta pericoli notevoli ove non sia svolta con la dovuta competenza, quindi è importante che chi la gestisce frequenti appositi corsi di abilitazione per istruttore e accompagnatore equestre. Altrettanto importante è dotarsi di una solida assicurazione per la copertura della responsabilità civile. Le Associazioni agrituristiche possono indicare a chi rivolgersi.

L'attività equestre ha due importanti vantaggi. Appassiona chi la pratica e quindi lo coinvolge in modo stabile e ricorrente: se l'accoglienza e la qualità del servizio sono buone, difficilmente verrà a mancare la fedeltà degli ospiti, anche per tempi molto lunghi.

E poi è capace di valorizzare attività agrituristiche svolte in zone di scarso interesse, fatta possibilmente salva una buona qualità del patrimonio naturalistico e paesaggistico, per rendere gradevoli le passeggiate.

6. Caratterizzazione e qualità

Il miglior successo dell'attività agrituristica si ottiene marcando la caratterizzazione agrico-

la e territoriale dell'ospitalità, in modo che essere accolti da una azienda agricola sia significativamente diverso da ogni altra proposta di turismo rurale.

Vi è poi l'esigenza di verificare accuratamente la corretta esecuzione delle diverse procedure gestionali, in modo da garantire agli ospiti una qualità di accoglienza elevata e costante.

6.1. I fattori di caratterizzazione

La caratterizzazione dell'ospitalità agrituristica si ottiene, ad esempio, prevedendo per gli ospiti la visita guidata all'azienda, durante la quale illustrare le produzioni in corso, le lavorazioni che esse richiedono, la stalla con le operazioni che in essa si svolgono, gli eventuali laboratori di trasformazione dei prodotti.

Un'altra caratterizzazione importante riguarda la presentazione del patrimonio naturale: il riconoscimento di alberi, arbusti, siepi, orme di animali, uccelli, possono dare vita ad un "percorso natura" con l'indicazione, mediante frecce segnaletiche e tabelle, dei diversi punti di interesse.

Della ristorazione abbiamo detto in precedenza: il prodotto proprio, tanto più se biologico, costituisce una garanzia di freschezza e genuinità per l'ospite, le varietà vegetali e le razze animali tradizionali danno alle ricette caratteristiche di originalità che difficilmente si riscontrano in un normale ristorante. Tutto questo va naturalmente evidenziato nel menu e riscontrato durante la visita all'azienda.

Anche gli antichi edifici rurali si prestano ad una riflessione culturale specifica: spiegarne le caratteristiche costruttive, l'epoca di edificazione, l'originario impiego, rappresenta un tema di sicuro interesse per gli ospiti.

Questi, ed altri aspetti caratteristici, potranno essere brevemente illustrati in uno scritto consegnato all'ospite all'arrivo, fatto trovare nell'alloggio oppure preventivamente inviato

all'atto della prenotazione o del primo contatto. Anche il sito internet può essere un importante veicolo di informazioni.

Ricordiamo infine l'importanza dell'incontro personale fra ospiti e "padroni di casa". La cordialità, la personalizzazione dell'accoglienza, sono molto importanti per far sentire a proprio agio l'agriturista.

6.2. I sistemi di qualità

Anche l'agriturismo, come tanti altri settori, si misura con i problemi della qualità. Le certificazioni ufficiali, conformi alle norme ISO sono di solito troppo onerose per le aziende del settore, ma stanno riscuotendo buon successo forme di controllo della qualità meno impegnative e pur tuttavia con buoni livelli di efficacia. In sintesi, controllare la qualità significa garantire agli ospiti un trattamento accurato e costante nel tempo, verificando il rispetto di alcuni requisiti "materiali" e di alcune procedure di gestione.

Per requisiti materiali intendiamo, ad esempio, la dotazione di documentazione informativa sul territorio circostante, così come di biancheria, saponi e carta igienica nei bagni. Per procedure di gestione intendiamo, ad esempio, la prassi di prenotazione oppure la pulizia degli alloggi.

Un sistema di qualità si basa sulla elaborazione di un manuale che indichi scrupolosamente requisiti e procedure. E poi sulla discussione con gli operatori del manuale medesimo e sulla indicazione dei metodi di controllo affinché requisiti e procedure siano adottati nel tempo senza carenze, documentando attraverso una appropriata modulistica l'esecuzione delle diverse operazioni.

I sistemi di qualità più semplici si basano sull'autocontrollo metodico, come nel caso della applicazione delle norme di buona prassi di igiene alimentare: l'operatore, attraverso una fase formativa, impara ad essere controllore di se stesso. Nei sistemi di qualità più evoluti interviene un ente di certificazione esterno che periodicamente verifica il rispetto di requi-

siti e procedure e la corretta applicazione dei metodi di documentazione e controllo.

Ovviamente oggetto primario del sistema di qualità sono i requisiti e le procedure urgenti e necessarie. Fra queste, appunto, la puntuale pulizia degli alloggi o la dotazione dei bagni con biancheria, sapone e carta igienica. La messa a disposizione degli ospiti di documentazione sul territorio rientra invece in quei requisiti di eccellenza che indirizzano la gestione aziendale verso un superiore livello di assistenza all'ospite.

Il sistema di qualità deve essere sempre sensibile e dinamico, nel senso che deve registrare scrupolosamente eventuali ragioni di insoddisfazione degli ospiti (o suggerimenti per una miglior soddisfazione) ed adeguarsi, per il possibile, ad esse.

6.3. La formazione professionale

L'attività agrituristica, come in precedenza illustrato, è una attività più o meno complessa in funzione della varietà di servizi che l'azienda agricola intende realizzare. La formazione professionale degli operatori è dunque particolarmente utile.

Talune Regioni prevedono che il rilascio dell'autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività agrituristica, sia preceduto da un esame di abilitazione e dalla conseguente frequenza di partecipazione a corsi formativi.

Un corso formativo può essere monotematico di approfondimento (es. gestione dell'attività di turismo equestre) oppure multitematico in quanto presenta un ventaglio di attività possibili allo scopo di indirizzare le scelte imprenditoriali dell'azienda.

7. Promozione e vendita dell'ospitalità

Una volta creato il "prodotto agriturismo", occorre saperlo vendere nel modo migliore trovando il più favorevole equilibrio fra prezzo, livello della confortevolezza e dei servizi, e massimo possibile di presenze.

Ogni zona ha un proprio mercato del turismo, di cui anche l'agriturismo deve tenere conto, ma non sempre il tipo di servizi per l'accoglienza che offre l'azienda agricola è strettamente paragonabile ai servizi offerti dalle altre strutture ricettive.

L'efficacia della pubblicità, e quindi la porzione di domanda turistica che saremo in grado di raggiungere, è comunque direttamente proporzionale al buon esito economico dell'attività. Occorre tuttavia trovare, anche per l'investimento pubblicitario, un punto di equilibrio fra costi e ricavi.

7.1. Le guide "cartacee"

Sono ormai numerose le iniziative editoriali che trattano, esclusivamente o parzialmente, l'offerta agrituristica. Difficile stabilirne il numero esatto, visto che c'è notevole discontinuità, ma all'incirca possiamo indicare il numero di quindici.

Segnaliamo le principali:

- Guida dell'Ospitalità Rurale Agriturist
- Vacanze e Natura (Terranostra)
- Turismo verde
- Agriturismo in Italia (DeAgostini)
- Agriturismo e Vacanze in campagna (Touring Club Italiano)
- Guida Agrituristica Edagricole-Sole 24 Ore
- Agriturismo in Italia (Edizioni Iler)
- Agriturismo in Italia (Edizioni Eurocamp)
- Guida all'Agriturismo in Italia (Edizioni Dossier)
- Guida all'Agriturismo in Italia (Demetra-Giunti)

La prima guida pubblicata in Italia è quella dell'Agriturist, che esce annualmente fin dal 1975. Le guide di Terranostra e Turismo Verde escono dalla metà degli anni '80, la maggioranza delle altre hanno dato inizio alle pubblicazioni negli anni 90.

L'iscrizione nelle Guide può essere gratuita, rientrare nei servizi offerti ai soci da una Associazione, oppure onerosa. Nella maggior

parte dei casi, le iscrizioni gratuite consentono una segnalazione molto sintetica e viene poi richiesta una quota di iscrizione per poter pubblicare informazioni più dettagliate o vere e proprie inserzioni promozionali.

Occorre evidenziare che le prime tre guide citate sono editate dalle Associazioni Agrituristiche che fanno capo alle principali Organizzazioni professionali Agricole: Agriturist di Confagricoltura, Terranostra di Coldiretti e Turismo verde di CIA. Queste guide vengono quindi realizzate stabilendo preventivamente con l'inserzionista un rapporto associativo e sindacale, che ne garantisce maggiormente la qualità di accoglienza. Le altre guide sono invece realizzate da editori, attraverso un contatto per corrispondenza, quindi generalmente senza un controllo diretto di quanto pubblicato.

Nella scelta della Guida in cui pubblicare la propria azienda si suggerisce pertanto di dare priorità a quella edita dalla Associazione di appartenenza, e per il resto puntare su editori di provata serietà in modo da poter contare su un favorevole rapporto fra investimento e diffusione. Le stesse Associazioni possono dare consigli al riguardo.

7.2. Internet

Internet ha rivoluzionato positivamente le strategie di promozione delle aziende agrituristiche, anche se ancora vi è un numero considerevole di operatori che non usa il computer con la necessaria competenza. La prima raccomandazione, dunque, è di dotarsi di collegamento internet e conseguentemente della posta elettronica, imparandone l'uso con la necessaria dimestichezza.

Il vantaggio di Internet sta nel fatto che i costi di contatto con il mercato sono molto bassi in quanto, rispetto alle guide prima descritte, non richiede impiego di carta, nè la materiale distribuzione dei volumi nei punti vendita. Anche per il potenziale ospite, Internet è

molto economico in quanto offre una panoramica completa dell'offerta a costi di consultazione minimi.

Tuttavia la guida cartacea conserva una propria efficacia, legata alla possibilità di rapida consultazione, e all'ancora notevole numero di persone (consumatori) che non usa Internet, per cui non è il caso di considerare Internet come del tutto sostitutivo della presentazione su guide cartacee.

Proprio perchè non gravato dai costi della carta, Internet è uno strumento sul quale lo spazio costa poco. Il che offre la possibilità, creando un proprio sito, di dare a chi legge informazioni molto dettagliate e ricca documentazione fotografica.

Naturalmente anche Internet ha i propri limiti. Il primo limite sta nel fatto che si tratta di una "vetrina" di dimensioni enormi, nella quale ogni informazione, se non opportunamente veicolata e resa reperibile, rischia di scomparire.

Pertanto la strategia di promozione tramite Internet deve muoversi secondo due linee direttrici.

La prima consiste nella creazione di un proprio sito descrittivo che rappresenta per l'azienda una specie di appendice del proprio biglietto da visita: ogni possibile ospite, raggiunto tramite incontro personale, guida cartacea, corrispondenza, o altro, deve essere indirizzato alla consultazione del sito per avere da lì tutte le informazioni necessarie.

La seconda linea direttrice, complementare alla prima, è l'utilizzazione di Internet stesso come strumento di primo contatto, per esempio inserendosi in portali specializzati e motori di ricerca.

Un altro limite di Internet, conseguente a quanto già detto, sta nel fatto che è sconosciuta, o difficilmente verificabile, quella che per le guide cartacee è la "tiratura", cioè il numero di persone che effettivamente siamo in grado di raggiungere.

In verità questo dato è poco certo anche per le guide. Sia perchè di solito il numero di copie stampato non è certificato, sia perchè non si sa il numero di copie effettivamente venduto, sia infine perchè non è possibile sapere quante persone consultano ogni copia.

Ma su Internet l'aleatorietà di queste informazioni è ancora maggiore, tanto che stanno diffondendosi sistemi di certificazione che analizzano i contatori di ingresso nei diversi siti o portali per offrire informazioni più certe sulle potenzialità di contatto.

In conclusione la soluzione più efficace resta quella di rivolgersi, per consigli, alle Associazioni di agriturismo, o fare degli esperimenti pratici verificando la risposta delle diverse offerte che i gestori di portali avanzano (sempre evitando impegni poliennali, magari a tariffa elevata). Ovviamente le Associazioni, conoscendo dai soci i risultati degli "esperimenti", hanno già un panorama attendibile di chi lavora meglio su Internet.

Un'ultima riflessione riguarda le prenotazioni dirette, cioè la possibilità da parte di chi consulta il sito internet di una azienda, di visualizzare i prospetti di diponibilità di ciascuna unità abitativa e provvedere direttamente, tramite un semplice "clic" sulle giornate prescelte, a prenotare, facendo seguire pagamento mediante carta di credito. Questa soluzione richiede per il sito la dotazione di uno specifico programma informatico e soprattutto una descrizione molto precisa di tutte le condizioni di accoglienza. Ha il vantaggio di non richiedere la risposta personalizzata tramite e-mail, in quanto il programma può emettere automaticamente la conferma di prenotazione a seguito del pagamento. L'aspetto negativo e poco "agrituristico" sta proprio nella "spersonalizzazione" del contatto.

7.3. Le agenzie

La crescente popolarità dell'agriturismo ha indotto molti "tour operator" (produttori di offerte turistiche da distribuire tramite agenzie al pubblico) e molte agenzie (sportelli di vendita al pubblico delle offerte dei tour operator o direttamente delle strutture ricettive) ad occuparsi di agriturismo. Esistono anche alcune piccole agenzie specializzate nel settore.

L'agenzia offre la possibilità di raggiungere quella quota di mercato che non ama organizzarsi le vacanze "da sola", che ha bisogno di consiglio e di aiuto nella formalizzazione della prenotazione. Tale quota è particolarmente significativa per le provenienze dall'estero.

D'altra parte, la stessa azienda agrituristica può trovare nell'agenzia un valido aiuto, soprattutto quando si tratti, appunto, di dialogare in lingua straniera, o comunque quando non vi sia nell'organico aziendale chi è qualificato a gestire il rapporto con il pubblico.

A questo proposito, il rapporto che si stabilisce con l'agenzia può essere fondamentalmente di tre tipi:

- gestione esclusiva di tutta la ricettività, affidata all'agenzia;
- gestione esclusiva affidata all'agenzia solo su parte della ricettività;
- collaborazione con l'agenzia solo su richiesta.

Le gestioni esclusive sono di solito a termine, nel senso che l'allotment (termine tecnico che indica l'affidamento all'agenzia) può cessare un certo numero di giorni prima del periodo potenzialmente vendibile. Ad esempio: l'agenzia ha esclusiva di gestione delle prenotazioni fino a 30 giorni prima, il che significa che per agosto l'esclusiva cessa all'inizio di luglio e per tutto il mese di luglio l'azienda ha libertà di gestirsi le prenotazioni direttamente.

In altri casi (es. agenzia "Farm Holidays" per i soci di Agriturismo) si prevede invece l'allotment aperto, il che significa che agenzia e azienda sono alla pari nel prendere prenotazioni, fatto

salvo un sistema di tempestiva reciproca comunicazione per evitare doppie prenotazioni sulla stessa unità abitativa.

La collaborazione con le agenzie offre vantaggi di penetrazione sul mercato, che si pagano sotto forma di commissione, calcolata in percentuale sul valore di ciascun soggiorno prenotato. A seconda dei metodi di lavoro, e quindi del numero di passaggi intermedi che la prassi prevede o degli investimenti pubblicitari, ogni agenzia stabilisce una propria percentuale di commissione, generalmente variabile dal 8 al 30%.

Ovviamente la valutazione di convenienza dipende dal risultato effettivo che l'agenzia raggiunge. Il 30% potrebbe essere conveniente nel caso di una agenzia che riempie gli alloggi per 25 settimane l'anno e non impegna in alcun modo l'azienda nella gestione del rapporto col pubblico, l'8% potrebbe essere troppo oneroso nel caso di una agenzia che prende allotment esclusivi e poi non porta clientela.

Ragionevolmente il calcolo di convenienza del ricorso all'agenzia deve basarsi sul confronto fra la percentuale di commissione richiesta e l'incremento di presenze che l'agenzia concretamente realizza. Resta inteso che il costo della commissione di agenzia non deve gravare sull'ospite, pertanto la tariffa di soggiorno non potrà essere differenziata in caso di ospiti provenienti da agenzia.

7.4. Altri mezzi di promozione

Uno dei mezzi di promozione più efficaci è quello di fidelizzare i propri ospiti, fare in modo che ritornino. Si realizza ovviamente facendo in modo che durante il soggiorno siano pienamente soddisfatti; e poi rivolgendo loro, nel corso dell'anno, qualche piccolo "pensiero" come l'invio degli auguri per le ricorrenze, o di offerte particolari. Attenzione! La soddisfazione dell'ospite non si raggiunge solo attraverso una gestione impeccabile del-

l'accoglienza, ma soprattutto stabilendo con lui un solido rapporto personale che faccia sentire, aldilà della qualità del servizio (che resta importante!) la genuina cordialità di un incontro "personale".

Dalla fidelizzazione dell'ospite deriva un'altro potente mezzo di promozione: il "passaparola". Può sembrare un mezzo di promozione poco "professionale", ma in realtà è efficacissimo. E, come il precedente, costa poco, soltanto le attenzioni che abbiamo segnalato in precedenza!

All'agriturismo sono dedicate diverse manifestazioni fieristiche, alcune specializzate, altre a carattere turistico generale con spazi di settore. In questi casi la tariffa di acquisto di uno stand prescinde dalla capacità ricettiva della struttura, dalla sua dimensione economica e quindi dal beneficio concreto che parteciparvi può portare. E si tratta, il più delle volte, di tariffe fuori della portata di un'azienda agrituristica. A meno che, alla vendita dell'ospitalità non si colleghi anche una significativa opportunità di vendita di prodotti.

La partecipazione a queste manifestazioni va dunque attentamente valutata. Di solito il numero di contatti utili che da esse può derivare è numericamente limitato, e, a questo fine occorre scegliere attentamente gli appuntamenti più consolidati e organizzativamente seri. Ma la qualità dei contatti è elevata, trattandosi di incontri personali, spesso con giornalisti, operatori turistici, responsabili di cral (dopolavoro), cioè con soggetti capaci di orientare le scelte di numerose persone.

Di solito la soluzione più idonea è quella di partecipazioni collettive: acquisto di stand da parte di aziende associate, a livello nazionale, regionale o comprensoriale. E' importante, in ogni caso, dotarsi di documentazione sulle offerte che si propongono, che sia disponibile in elevato numero di copie (quindi a basso costo di realizzazione) per la distribuzione gratuita.

7.5. La gestione delle prenotazioni

La concretizzazione di ogni attività promozionale si realizza con il contatto diretto del potenziale ospite, per richiesta di informazioni ed eventuale prenotazione. Dal modo in cui si gestisce questa fase, deriva in gran parte il raggiungimento dell'obiettivo finale, che è quello di incrementare al massimo l'utilizzazione dei posti letto e dei servizi ricettivi.

Le parole d'ordine devono sempre essere: chiarezza e trasparenza.

Per quanto riguarda le informazioni generali, come ricordato in precedenza, il punto di riferimento potrebbe essere il sito internet: lì bisogna pubblicare una scheda con tutte le condizioni di accoglienza, ivi incluse caparre confirmatorie da versare alla prenotazione, eventuale pagamento anticipato del saldo all'arrivo in azienda, cauzione per il risarcimento di eventuali danni, ecc.

È poi opportuno rispondere tempestivamente a richieste di informazioni specifiche, come, ad esempio, la disponibilità di culla per neonato, la presenza di scale poco accessibili per anziani, ecc. La formalizzazione della prenotazione andrà fatta per iscritto (la posta elettronica o il fax sono ovviamente indispensabili), ricapitolando sulla scheda tutto quanto pattuito e chiedendo all'ospite di rinviarne copia con la propria accettazione. Sarà anche necessario che l'ospite disponga di informazioni precise su come arrivare in azienda: una mappa con qualche spiegazione risolverà il problema.

Ovviamente sarà di aiuto la presenza di una segnaletica stradale che aiuti la ricerca. Si tenga presente che è molto frequente la difficoltà degli ospiti nel raggiungere il luogo di soggiorno agrituristico e che questo può rappresentare un motivo di "malumore" che influisce sul buon esito del soggiorno. Ad ogni buon conto è anche necessario concordare con l'ospite l'orario di massima del suo arrivo e scambiarsi i rispettivi numeri di telefono portatile per la comunicazione tempestiva di eventuali contrattempi.

7.6. Il ricevimento e l'assistenza agli ospiti

Gli ospiti devono essere accolti, al loro arrivo, da personale dell'azienda in grado di offrire loro tutta la necessaria assistenza e di dare tutte le istruzioni utili ad un confortevole svolgimento del soggiorno. Come in precedenza ricordato, sarà dunque utile stabilire con loro un appuntamento preciso, soprattutto se l'arrivo si prevede in ore nelle quali il presidio del centro aziendale, degli uffici di ricezione, è sguarnito. Sarà sempre utile che una chiara segnaletica aziendale indichi a chi arriva dove indirizzarsi per la ricezione.

Prima dell'arrivo, con margine di tempo per effettuare eventuali interventi, è bene verificare con attenzione che l'alloggio loro riservato sia ben pulito, ben areato, dotato di tutto il necessario, con tutte le attrezzature correttamente funzionanti.

Un cesto di frutta, una bottiglia di vino, o comunque un omaggio di prodotti dell'azienda, costituiranno un gradito "benvenuto!". Attenzione anche a far trovare nell'alloggio un foglio con le principali istruzioni sul soggiorno e documentazione sulle località vicine che può essere interessante visitare e le aziende agricole o di artigianato alimentare dove acquistare prodotti tipici.

Le istruzioni sul soggiorno potranno riguardare il luogo e gli orari della prima colazione e dei pasti, il funzionamento di stufe ed altre attrezzature di servizio, l'uso della piscina e di eventuali attrezzature sportive, altri servizi complementari con le relative tariffe se non inclusi nel prezzo del soggiorno, le modalità di visita all'azienda, l'orario della partenza, ecc. Soprattutto per gli arrivi serali, sarà bene concordare l'eventuale necessità di consumare la cena, o di un rapido spuntino, o del necessario per dare da mangiare a bambini piccoli o addirittura neonati. Vi è sempre l'eventualità di ritardi causati da traffico stradale o contrattempi vari... è bene tenersi pronti e contattare tempestivamente, in caso di ritardo, chi sta arrivando per sapere se vi sono imprevisti. Si raccomanda di inviare preventivamente chiare istruzioni su come raggiungere l'azienda per

evitare che l'imprevisto derivi proprio da indicazioni insufficienti.

E' necessario che gli ospiti dispongano di un recapito di telefono mobile, o comunque di un riferimento sempre attivo, per segnalare eventuali urgenze, come ad esempio un guasto al frigorifero, o al riscaldamento. Sarà bene elaborare preventivamente una procedura di emergenza per gli imprevisti più ricorrenti o probabili, in modo da non essere colti alla sprovvista (es. avere a portata di mano i recapiti di telefono mobile dei tecnici per i quali può essere urgente un intervento).

8. L'agriturismo e la natura

Il patrimonio naturalistico, e il patrimonio paesaggistico, costituiscono risorse molto importanti ai fini dello sviluppo agrituristico, tenuto conto del fatto che cresce, da parte della popolazione, la domanda di natura e di tempo libero all'aria aperta, e che l'agriturismo rappresenta un'importante fonte di reddito compensativo rispetto ai vincoli eventualmente posti all'attività agricola dalle strategie di protezione naturalistica. Grazie all'agriturismo, la storica contrapposizione fra agricoltori e ambientalisti va rapidamente scemando, e si avverte un cointeresse forte degli agricoltori alla istituzione di aree naturalistiche protette che rappresentino motivo di richiamo per gli ospiti.

8.1. La legge quadro sulle aree protette

La Legge 6 dicembre 1991, n. 394, Legge quadro sulle aree protette, contiene molte disposizioni coerenti con la natura ecoturistica dell'ospitalità agrituristica. Citiamo le principali.

Art. 1 (comma 3, punto b)

Applicazione di metodi di gestione e di restauro ambientale, idonei a realizzare una integrazione tra uomo e ambiente naturale, anche mediante la salvaguardia dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici e delle attività agrosilvopastorali e tradizionali.

Art. 1 (comma 3, punto c)
Promozione di attività di educazione, di formazione e di ricerca scientifica, anche interdisciplinare, nonché di attività ricreative compatibili.

Art. 7

A proposito degli incentivi finanziari, il comma 1 indica fra l'altro: recupero di nuclei abitati rurali, opere di conservazione e di restauro ambientale del territorio, ivi comprese le attività agricole e forestali, attività culturali nei campi di interesse del parco, agriturismo, attività sportive compatibili.

Art. 11

A proposito del Regolamento del Parco, il comma 2 indica fra l'altro la definizione di: svolgimento delle attività artigianali, commerciali, di servizio e agrosilvopastorali, il soggiorno e la circolazione del pubblico con qualsiasi mezzo di trasporto, lo svolgimento di attività sportive, ricreative ed educative.

Art. 12

A proposito del Piano del Parco, definisce fra l'altro la disciplina dei sistemi di attrezzature e servizi per la gestione e la funzione sociale del parco, musei, centri di visite, uffici informativi, aree di campeggio, attività agroturistiche.

Art. 14

A proposito della promozione economica e sociale, il comma 3 stabilisce la concessione di sovvenzioni agli enti locali e ai privati, fra l'altro per attività tradizionali artigianali, agrosilvopastorali, culturali, per lo sviluppo del turismo e delle attività locali connesse.

8.2. Per un agriturismo ecologico

La convenzione recentemente stabilita fra Anagritur (consorzio fra le principali organizzazioni dell'agriturismo), WWF Italia e Federparchi, rappresenta un interessante modello di riferimento per la più efficace integrazione fra l'offerta di agriturismo e la difesa dell'ambiente.

I punti cardine di questa iniziativa sono sostanzialmente due:

- caratterizzazione ecologica della gestione dell'azienda agrituristica;
- organizzazione di visite alle aree protette circostanti.

La caratterizzazione ecologica può interessare diversi aspetti:

- scelta di forniture non inquinanti e non depauperanti, come la carta riciclata, i detersivi ecologici;
- esecuzione dei restauri edilizi tenendo presente i principi della bioarchitettura e lo sfruttamento di energie rinnovabili;
- la conservazione di coltivazioni tradizionali e l'impianto di essenze ornamentali autoctone;
- allestimento di percorsi natura in azienda;
- l'adozione di metodi di produzione biologici o comunque ecocompatibili.

L'organizzazione delle visite alle aree protette circostanti può essere promossa:

- mettendo a disposizione degli ospiti informazioni puntuali sulla natura del luogo e sulle aree soggette a salvaguardia;
- organizzando proiezioni di videocassette e diapositive riguardanti il patrimonio naturalistico;
- stabilendo una collaborazione con gli enti di gestione delle vicine aree protette affinché organizzino visite guidate per gli agrituristi;
- disponendo in azienda di strumenti idonei a favorire la fruizione del patrimonio naturalistico, come binocoli, mappe, biblioteca ecologica, ecc.

Le aziende agrituristiche potenzialmente coinvolgibili in questo progetto sono circa un migliaio. E' in corso la definizione dei disciplinari e la raccolta delle iscrizioni.

8.3. I marchi del parco

L'area protetta, secondo la citata legge 394/91, non è soltanto uno spazio di tutela passiva del patrimonio naturale, dove quindi

ci si limiti al divieto di tutto quanto possa in qualche modo danneggiare tale patrimonio. L'area protetta costituisce anche una opportunità economica per quanti risiedono e operano in essa e nelle immediate vicinanze, nonché una opportunità culturale e di tempo libero per il pubblico.

Attività economiche e comportamenti del pubblico devono essere compatibili con la tutela naturalistica. Ma anche i vincoli di compatibilità devono rappresentare una opportunità, una sorta di disciplinare di qualità che assicuri la qualità dell'ambiente.

Così va prendendo piede la traduzione di queste condizioni nella istituzione di "marchi del Parco", attribuiti al sistema prodotti-servizi mediante la sottoscrizione di disciplinari di qualità legati al rispetto della tradizione locale, alla compatibilità con l'ambiente, a requisiti di eccellenza nella gestione dei servizi e nella elaborazione dei prodotti.

Per le imprese agricole tali marchi sono indirizzati alla certificazione di qualità e di autenticità dei prodotti, e alla certificazione di qualità del servizio agriturismo.

Nel quadro di queste iniziative, si tende anche a stabilire una coerenza complessiva del sistema turistico che, a parte la specifica localizzazione all'interno dell'azienda agricola propria dell'agriturismo, si rifà sostanzialmente a tutti gli altri requisiti agrituristici. Quindi al recupero del patrimonio edilizio storico, nei paesi come in campagna, alla scelta di arredi e suppellettili attingendo alla produzione artigianale locale, alla presenza di piatti tipici nei ristoranti, alla disponibilità di informazioni puntuali sulle caratteristiche ambientali del luogo, alla connotazione ecologica dei servizi connessi (sport, escursionismo, agenzie turistiche, ecc.).

APPENDICE

16-12-1985 - GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA - N. 295

LEGGI E DECRETI

LEGGE 5 dicembre 1985, n. 730.

Disciplina dell'agriturismo.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
PROMULGA

la seguente legge:

Art.1.

Finalità dell'intervento

L'agricoltura, in armonia con gli indirizzi di politica agricola della CEE e con il piano agricolo nazionale, con i piani agricoli regionali e con i piani di sviluppo regionali, viene sostenuta anche mediante la promozione di forme idonee di turismo nelle campagne, volte a favorire lo sviluppo ed il riequilibrio del territorio agricolo, ad agevolare la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali attraverso l'integrazione dei redditi aziendali ed il miglioramento delle condizioni di vita, a meglio utilizzare il patrimonio rurale naturale ed edilizio, a favorire la conservazione e la tutela dell'ambiente, a valorizzare i prodotti tipici, a tutelare e promuovere le tradizioni e le iniziative culturali del mondo rurale, a sviluppare il turismo sociale e giovanile, a favorire i rapporti tra la città e la campagna.

Art.2.

Definizione di attività agrituristiche

Per attività agrituristiche si intendono esclusivamente le attività di ricezione ed ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice od associati, e da loro familiari di cui all'articolo 230-bis del codice civile, attraverso l'utilizzazione della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarietà rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvi-coltura, allevamento del bestiame, che devono comunque rimanere principali.

Lo svolgimento di attività agrituristiche, nel rispetto delle norme di cui alla presente legge, non costituisce distrazione della destinazione agricola dei fondi o degli edifici interessati.

Rientrano fra tali attività:

- a) dare stagionalmente ospitalità, anche in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
- b) somministrare per la consumazione sul posto pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri, ivi compresi quelli a carattere alcolico e superalcolico;
- c) organizzare attività ricreative o culturali nell'ambito dell'azienda. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti o lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne.

Art. 3.

Utilizzazione di locali per attività agrituristiche
Possono essere utilizzati per attività agrituristiche i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo ubicata nel fondo, nonché gli edifici o parte di essi esistenti nel fondo e non più necessari alla conduzione dello stesso.

Le regioni, nell'ambito del programma di cui al successivo articolo 10, individuano i comuni nei cui centri abitati possono essere utilizzati per attività agrituristiche gli edifici destinati a propria abitazione dall'imprenditore agricolo che svolga la propria attività in un fondo privo di fabbricati sito nel medesimo comune o comune limitrofo.

Le leggi regionali disciplinano gli interventi per il recupero del patrimonio edilizio esistente ad uso dell'imprenditore agricolo ai fini dell'esercizio di attività agrituristiche.

Il restauro deve essere eseguito nel rispetto delle caratteristiche tipologiche ed architettoniche degli edifici esistenti e nel rispetto delle caratteristiche ambientali delle zone interessate.

Art. 4.

Determinazione di criteri e limiti dell'attività agriturbistica

Le regioni, tenuto conto delle caratteristiche

dell'intero territorio regionale o di parti di esso, dettano criteri, limiti ed obblighi amministrativi per lo svolgimento dell'attività agriturbistica in funzione dell'azienda del fondo interessato, nel rispetto di quanto disposto alla presente legge.

Le regioni disciplinano altresì la sospensione e la revoca delle autorizzazioni di cui all'articolo 8.

Art.5.

Norme igienico-sanitarie

I requisiti degli Immobili e delle attrezzature da utilizzare per attività agrituristiche sono stabiliti dalle regioni.

La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti o bevande sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, 283, e successive modifiche e integrazioni.

Art. 6.

Elenco regionale

Le regioni istituiscono l'elenco dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 2 della presente legge.

L'iscrizione è condizione necessaria per il rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'articolo 8. L'elenco è tenuto da una commissione nominata con decreto del presidente della giunta regionale.

L'iscrizione nell'elenco è negata, a meno che abbiano ottenuto la riabilitazione, a coloro:

- a) che abbiano riportato, nel triennio con sentenza passata in giudicato, condanna, per uno dei detti reati previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
- b) che siano sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, e successive modificazioni, o siano stati dichiarati delinquenti abituali. Per l'accertamento delle condizioni di cui al comma precedente si applicano l'articolo 606 del codice di procedura penale e l'articolo 10 della legge 4 gennaio 1968, n.15. Fino all'entrata in vigo-

re delle leggi regionali che regolino la materia, gli interessati richiedono alla regione un certificato provvisorio di idoneità ai fini del rilascio dell'autorizzazione comunale, fermo restando quanto previsto nel precedente comma.

Art. 7.

Disciplina amministrativa

I soggetti di cui al primo comma dell'articolo 2, che intendono svolgere attività agrituristiche, devono presentare al comune, ove ha sede l'immobile, apposita domanda contenente la descrizione dettagliata delle attività proposte, con l'indicazione delle caratteristiche dell'azienda, degli edifici e delle aree da adibire ad uso agrituristiche, della capacità ricettiva, dei periodi di esercizio dell'attività e delle tariffe che intendono praticare nell'anno in corso. La regione stabilisce i documenti, pareri e autorizzazioni da allegare alla domanda, fra i quali in ogni caso la documentazione dei requisiti di cui agli articoli 11 e 92 del testo unico approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e all'articolo 5 della legge 9 febbraio 1963, n. 59.

Fino a quando la regione non abbia disciplinato la materia, la domanda deve essere corredata, oltretutto dalla documentazione di cui al precedente secondo comma, da:

- a) copia del libretto sanitario rilasciato alla o alle persone che eserciteranno l'attività;
- b) parere favorevole dell'autorità sanitaria competente relativo ai locali da adibire all'attività;
- c) copia della concessione edilizia, ove necessaria, corredata della relativa documentazione;
- d) certificato di iscrizione nell'elenco di cui all'articolo 6.

Art. 8.

Autorizzazione comunale

Il sindaco provvede sulle domande di cui al precedente articolo 7 entro novanta giorni dalla loro presentazione. Trascorso tale termine senza pronuncia, la domanda si intende accolta.

Il sindaco, entro trenta giorni dall'accoglimento della domanda o dalla scadenza senza pronuncia del termine di cui al primo comma, rilascia un'autorizzazione, che abilita allo svolgimento delle attività, nel rispetto dei limiti e delle modalità stabilite nell'autorizzazione medesima.

L'autorizzazione è sostitutiva di ogni altro provvedimento amministrativo.

Al provvedimento di autorizzazione si applica l'articolo 19, commi quarto e quinto, del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616.

Non si applicano le disposizioni di cui alla legge 16 giugno 1939, n. 1111.

Art. 9.

Determinazione delle tariffe

Entro il 31 luglio di ciascun anno gli interessati devono presentare al comune una dichiarazione contenente l'indicazione delle tariffe che si impegnano a praticare per l'anno in corso.

Art. 10.

Programma regionale agrituristiche e di rivitalizzazione di aree rurali

La regione, in armonia con gli indirizzi della programmazione nazionale e regionale e con la pianificazione territoriale, redige il programma agrituristiche e di rivitalizzazione di aree rurali.

Il programma stabilisce gli obiettivi di sviluppo dell'agriturismo nel territorio regionale, individua le zone di prevalente interesse agrituristiche e i comuni di cui all'articolo 3, secondo comma, coordina le iniziative di cui ai successivi articoli 12, 13, 14 e 15.

Il programma è redatto sulla base delle proposte degli enti locali sentite le autorità di amministrazione e gestione delle riserve e dei parchi naturali, e le associazioni e organizzazioni agrituristiche operanti nella regione.

Le proposte devono contenere:

- a) la perimetrazione delle zone;
- b) l'elenco delle iniziative agrituristiche in atto;
- c) la sintetica indicazione del patrimonio di edilizia rurale esistente suscettibile di utilizzazione agrituristiche;
- d) la descrizione delle caratteristiche naturali,

ambientali, agricole e culturali delle zone, con particolare riguardo al patrimonio storico ed artistico; e) le previsioni sulle potenzialità agrituristiche, tenuto conto anche delle strutture esistenti per la ricezione e la somministrazione di alimenti e bevande.

Il programma è trasmesso al Ministero dell'agricoltura e delle foreste e al Ministero del turismo e dello spettacolo.

Art. 11.

Attività di studio e di ricerca e formazione professionale

La regione, anche in collaborazione con le associazioni e le organizzazioni agrituristiche e con gli enti locali promuove attività di studio e di ricerca sull'agriturismo e cura, mediante opportune iniziative, la formazione professionale.

Art. 12.

Promozione dell'offerta agriturstica

La regione incentiva e coordina, anche in collaborazione con le associazioni e le organizzazioni agrituristiche e con gli enti locali, attraverso idonee forme di pubblicità e propaganda, la formazione dell'offerta agriturstica regionale e sostiene la realizzazione di progetti-pilota per iniziative aziendali e interaziendali a carattere sperimentale.

Il Ministero del turismo e dello spettacolo, d'intesa con il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, provvede a idonee forme di pubblicità e diffusione delle iniziative regionali.

Art. 13.

Interventi degli enti locali e piani integrati di interventi straordinari

Le comunità montane, i comprensori e le associazioni di comuni, o, in mancanza di questi, i comuni compresi in ciascuna delle zone di prevalente interesse agriturstico, si associano nelle forme stabilite dalle leggi regionali e statali per redigere un piano integrato di interventi straordinari, ove ritenuto necessario per le caratteristiche delle zone, con l'indicazione dettagliata delle dotazioni civili e sociali occorrenti per la realizzazione dell'attività agriturstica.

Il piano integrato di interventi straordinari è approvato dalla regione che ne determina il relativo finanziamento.

Art. 14.

Incentivi agli imprenditori agricoli ed alle iniziative collegate all'agriturismo

Nelle zone di prevalente interesse agriturstico, le regioni concedono incentivi

agli imprenditori agricoli per attività agrituristiche.

Le regioni possono altresì concedere gli incentivi di cui al presente articolo, sentiti gli enti locali interessati, anche in attesa dell'approvazione del programma agriturstico regionale e dell'individuazione delle zone di prevalente interesse agriturstico, tenuto conto del piano di sviluppo regionale, del programma agricolo regionale e dei piani zonal di sviluppo agricolo, se esistenti.

Ogni anno le regioni trasmettono al Ministero dell'agricoltura e delle foreste e al Ministero del turismo e dello spettacolo una relazione sullo stato di attuazione dei programmi agriturstici regionali e sugli incentivi erogati ai sensi del presente articolo.

Art. 15.

Regioni a statuto speciale e province autonome
Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano la materia oggetto della presente legge ai sensi delle rispettive norme statutarie e delle norme di attuazione.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 5 dicembre 1985

COSSIGA

CRAXI, Presidente del Consiglio dei Ministri
PANDOLPI, Ministro dell'Agricoltura e delle foreste

Visto, il Guardasigilli: MARTINAZZOLI

NOTE

Note all'art. 2:

Nell'art. 2135 del codice civile è definita la nozione di imprenditore agricolo inteso come colui che "esercita un'attività retta alla coltivazione del fondo, alla silvicoltura, all'allevamento del bestiame e attività connesse.

Si reputano connesse le attività dirette alla trasformazione alla alienazione dei prodotti agricoli, quando rientrano nell'esercizio normale dell'agricoltura".

L'art. 230-bis del codice civile al terzo comma, individua familiari partecipanti all'impresa recitando: "Si intende come familiare il coniuge, i parenti entro il terzo grado, gli affini entro il secondo; per impresa familiare quella cui collaborano i coniugi, i parenti entro il terzo grado, gli affini entro il secondo".

Nota all'art. 5:

La legge n. 283/1962 sostituisce gli articoli 242, 243, 247. 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, recante disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Note all'art. 6:

Gli articoli 442 e 444 del codice penale prevedono, rispettivamente, pene per coloro che pongano in commercio sostanze alimentari contraffatte o adulterate ovvero sostanze alimentari nocive.

L'art. 513 del codice penale punisce chiunque turbi fraudolentemente l'esercizio di un'industria o di un commercio.

L'art. 515 del codice penale prevede pene per chiunque nell'esercizio del commercio consegna una cosa mobile diversa quella dichiarata o pattuita.

L'art. 517 del codice penale punisce chiunque ponga in vendita prodotti industriali con segni mendaci.

La legge 27 dicembre 1956, n. 1423, individua le persone che possono considerarsi pericolose per la sicurezza e la pubblica moralità e statuisce le misure di prevenzione da adottare nei loro confronti.

L'art. 606, secondo comma, del codice di procedura penale consente alle amministrazioni pubbliche di ottenere il certificato del casellario giudiziale quando il medesimo "è necessario per provvedere ad un atto delle loro funzioni in relazione alla persona a cui il certificato stesso si riferisce".

Il testo dell'art. 10 della legge n. 15/1968, recante norme sulla documentazione amministrativa e sulla legalizzazione e autenticazione di firme, è il seguente:

"La buona condotta, l'assenza di precedenti penali e l'assenza di carichi pendenti, ove richieste, sono accertate d'ufficio, presso gli uffici pubblici competenti, dall'amministrazione che ve emettere il provvedimento.

Le singole amministrazioni non possono ricevere atti o certificati concernenti fatti, stati e qualità personali che risultino accertati in documenti già in loro possesso o che esse stesse siano tenute a certificare".

Note all'art. 7:

Gli articoli 11 e 92 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza disciplinano la concessione delle autorizzazioni di polizia.

L'art. 11 è così formulato:

"Salve le condizioni particolari stabilite dalla legge nei singoli casi, le autorizzazioni di polizia debbono essere negate:

- 1) a chi ha riportato una condanna a pena restrittiva alla libertà personale superiore a tre anni per delitto non colposo e non ha ottenuto la riabilitazione;
- 2) a chi è sottoposto all'ammonizione o a misura di sicurezza personale o è stato dichiarato delinquente abituale, professionale o per tendenza.

Le autorizzazioni di polizia possono essere negate a chi ha portato condanna per delitti contro la personalità dello Stato contro l'ordine pubblico, ovvero per delitti contro le persone commessi con violenza, o per furto, rapina, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione, o per violenza o resistenza all'autorità, e a chi non può provare la sua buona condotta.

Le autorizzazioni devono essere revocate quando nella persona autorizzata vengono a mancare, in tutto o in parte, le condizioni alle quali sono subordinate, e possono essere revocate quando sopraggiungono o vengono a risultare circostanze che avrebbero imposto o consentito il diniego della autorizzazione”.

A sua volta l'art. 92 così dispone:

“Oltre a quanto è preveduto dall'art. 11, la licenza di esercizio pubblico e l'autorizzazione di cui all'art. 89 non possono essere date a chi sia stato condannato per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, o contro la sanità pubblica o per giuochi d'azzardo, o per delitti commessi in istato di ubriachezza o contravvenzioni concernenti la prevenzione dell'alcoolismo, o per infrazioni alla legge sul lotto, o per abuso di sostanze stupefacenti.”.

L'art. 5 della legge n. 59/1963 che detta norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti, nega la prevista autorizzazione alla vendita a quei richiedenti che abbiano “riportato condanne negli ultimi cinque anni per delitti, previsti anche da leggi speciali, contro la economia pubblica, l'industria e il commercio e la salute pubblica”.

Note all'art. 8:

Ai sensi del quarto e quinto comma dell'art. 19 del D.P.R. n. 616/1979 il provvedimento di autorizzazione ad esercitare attività agrituristica è adottato previa comunicazione al prefetto e deve essere sospeso, annullato o revocato per motivata richiesta dello stesso. Il diniego del provvedimento è efficace solo se il prefetto esprime parere conforme.

La legge n. 1111/1939 reca norme per la disciplina degli affittacamere.

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto a. 910):

Presentato dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste (PANDOLFI) il 3 agosto 1984.

Assegnato alla 9a commissione (Agricoltura),

in sede referente, il 2 ottobre

1984, con pareri delle commissioni 1°, 5° e 10°.

Esaminato dalla 9a commissione, in sede referente, il 7, 27 febbraio 1985; 22, 29 maggio 1985; 12, 19 giugno 1985.

Assegnato nuovamente alla 9a commissione, in sede deliberante, il 19 giugno 1985.

Esaminato dalla 9a commissione, in sede deliberante, e approvato il 20 giugno 1985.

Camera dei deputati (atto n. 3017):

Assegnato alla XI commissione (Agricoltura e foreste), in sede legislativa, il 25 luglio 1985, con pareri delle commissioni I, II, III, IV, V, VI, VIII, IX, XII e XIV.

Esaminato dalla XI commissione il 16, 17 ottobre 1985; 14 novembre 1985 e approvato il 21 novembre 1985.

DECRETO LEGISLATIVO N. 228/2001 IN MATERIA DI ORIENTAMENTO E MODERNIZZAZIONE DEL SETTORE AGRICOLO.

COMMENTO DELLE NORME RILEVANTI AI FINI DELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA.

1. Introduzione

Il decreto legislativo indicato in oggetto viene impropriamente definito “legge di orientamento” in quanto proveniente dalla delega contenuta nella legge n. 57/2001 (anche questa indicata come “legge di orientamento”) che (capo II) impegnava appunto il Governo a dettare norme di orientamento e modernizzazione per il settore agricolo.

L'articolo 3 del Decreto è specificamente intitolato “attività agrituristiche” e contiene alcune norme (in verità di dettaglio e non di orientamento generale) che interpretano o integrano la vigente legge-quadro n. 730/85.

Altri articoli contengono norme comunque rilevanti per il settore dell'agriturismo, in particolare:

- l'art. 1, in cui si definisce l'imprenditore agricolo;
- l'art. 4 in cui si disciplina la vendita diretta dei prodotti;
- l'art. 13 che riguarda i distretti rurali e agroalimentari di qualità;
- gli artt. 16 e 18, in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità degli alimenti;
- l'art. 21, che dispone misure di tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità.

2. Art. 3

ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Testo integrale

1. Rientrano fra le attività agrituristiche di cui alla legge 5 dicembre 1985, n.730, ancorché svolte all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, l'organizzazione di attività ricreative, culturali e didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippo-turismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio, nonché la degustazione dei prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita del vino, ai sensi della legge 27 luglio 1999, n. 268. La stagionalità dell'ospitalità agriturbistica si intende riferita alla durata del soggiorno dei singoli ospiti.

2. Possono essere addetti ad attività agrituristiche, e sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale, i familiari di cui all'articolo 230-bis del codice civile, i lavoratori dipendenti a tempo indeterminato, determinato e parziale.

3. Alle opere ed ai fabbricati destinati ad attività agrituristiche si applicano le disposizioni di cui all'articolo 9, lettera a) ed all'articolo 10, della legge 28 gennaio 1977, n. 10, nonché di cui all'articolo 24, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n.104 relativamente all'utilizzo di opere provvisorie per l'accessibilità ed il superamento delle barriere architettoniche.

Commento

Il primo comma precisa e amplia la nozione di attività agriturbistica, con particolare riferimento a quanto indicato nell'articolo 2, comma 3, punto c) della L. 730/85 (legge quadro dell'agriturismo) che tratta di "organizzazione di attività ricreative o culturali nell'ambito dell'azienda". In particolare sono ora consentite anche attività "svolte all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa" (cioè fuori azienda). Inoltre il Decreto stabilisce la natura agriturbistica della degustazione dei prodotti aziendali, ivi compresa la mescita di vino. Nello stesso primo comma, vi è una seconda breve frase (peraltro del tutto incoerente con le materie trattate in precedenza) che, interpretando la L. 730/85 (art. 2, 3° comma, punto a), chiarisce che "dare stagionalmente ospitalità" significa, non che l'azienda deve esercitare l'attività per un periodo limitato dell'anno, ma che l'ospite dell'agriturismo è tale in quanto la durata del suo soggiorno è stagionale (oltre tale durata si tratta evidentemente di un soggiorno a carattere residenziale, non più riconducibile alla normativa sull'agriturismo).

Il secondo comma interpreta la legge 730/85 per quanto attiene il profilo degli addetti all'attività agriturbistica. La norma rimuove l'errata interpretazione secondo cui all'attività agriturbistica possono essere addetti esclusivamente l'imprenditore agricolo o i suoi familiari (la legge 730/85, art. 2, comma 1, cita tali figure come possibili titolari dell'attività, non come addetti). Di conseguenza si comprendono fra i possibili addetti, oltre ai familiari, anche lavoratori agricoli dipendenti a tempo indeterminato, determinato e parziale. Tale indicazione è peraltro già presente nella citata L. 730/85, sia pure in forma implicita, quando stabilisce (art. 2, comma 1) che l'attività agriturbistica deve essere esercitata dall'imprenditore agricolo "mediante l'utilizzazione della propria azienda" (la manodopera, come è noto, è uno dei fattori costituenti l'azienda).

Il terzo comma disciplina due materie relative agli edifici destinati all'attività agrituristica.

La prima è quella della esenzione dal pagamento della concessione edilizia (oneri di urbanizzazione) ai sensi della L. 10/77, art. 9, lettera a), trattandosi di edifici strumentali all'esercizio dell'attività agricola (sia per concessione come da presente Decreto, sia sotto il profilo della classificazione catastale ai sensi della L. 662/96, art. 3, comma 156). Il testo fa anche riferimento all'articolo 10 della L. 10/77 che riguarda il rilascio di concessione edilizia per edifici ad uso non residenziale: detto riferimento riguarda in particolare l'ultimo comma dell'articolo 10, che disciplina la determinazione del contributo da versare, nel caso di cambio di destinazione d'uso (es. passaggio da agriturismo a impresa turistico-commerciale).

La seconda riguarda l'abbattimento delle barriere architettoniche ai fini dell'accesso da parte dei disabili. Agli edifici utilizzati per agriturismo si applica l'art. 24, comma 2 della L. 104/92 che stabilisce, nel caso di edifici soggetti a vincolo architettonico (per l'agriturismo vige il vincolo di conservazione delle caratteristiche tipologiche e architettoniche ai sensi dell'art. 3, comma 4, della L. 730/85), la possibilità di adottare opere provvisorie (a carattere mobile e con l'obiettivo di attenuare per quanto possibile la barriera architettonica, nel rispetto del vincolo).

3. ALTRI ARTICOLI CHE INTERESSANO L'ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Art. 1

Tratta la definizione di imprenditore agricolo, modificando il testo dell'articolo n. 2135 del codice civile. La nuova definizione dà maggiore spazio alla definizione delle attività connesse, che nella precedente erano limitate "alla trasformazione e alienazione dei prodotti quando rientrano nell'esercizio normale dell'agricoltura". In particolare la nuova definizione indica fra le attività connesse "la fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda nor-

malmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge". Merita evidenza anche la norma che riconosce connesse le attività "di manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco, o dall'allevamento di animali". Ciò significa che nella nozione di prodotto aziendale trasformato è potenzialmente compresa una quota, pur non prevalente, di materia prima acquistata all'esterno.

Art. 4

Tratta della vendita diretta dei prodotti aziendali esercitata dagli imprenditori agricoli senza munirsi di licenza commerciale, già disciplinata dalla L. n. 59/63, che non abroga anche se sostanzialmente sostituisce. Le novità principali riguardano:

- l'autorizzazione è sostituita da una semplice comunicazione al sindaco del Comune ove la vendita ha luogo;
- è soggetto a comunicazione anche il commercio elettronico (comunicazione al sindaco del Comune dove ha sede l'azienda);
- è presa in considerazione la vendita in forma itinerante (comunicazione al Sindaco del comune ove ha sede l'azienda);
- possibilità di vendere anche prodotti non propri, purché in misura non prevalente rispetto ai propri, e per un fatturato annuo non superiore a 80 milioni per gli imprenditori individuali e 2 miliardi per le società.

Quest'ultima norma può essere di grande interesse per le aziende agrituristiche, anche se occorre ora definirne le conseguenze fiscali.

Art. 13

Tratta di distretti rurali e agroalimentari di qualità, individuando nei primi (d. rurali) una specificità territoriale legata alla integrazione fra attività agricole e altre attività locali; e nei secondi (d. agroalimentari di qualità) un con-

testo agricolo significativo che produca una o più specialità certificate e tutelate a norma di legge. L'individuazione di questi distretti è affidata alle Regioni.

Articoli 16 e 18

Il primo articolo prevede sostegno alle imprese agroalimentari gestite direttamente dai produttori agricoli, soprattutto sotto il profilo della sicurezza alimentare e della tracciabilità (possibilità di certificazione della "storia") dei prodotti. Il secondo articolo tratta di "promozione dei processi di tracciabilità dei prodotti", istituendo un "sistema volontario di tracciabilità degli alimenti".

Art. 21

Tratta norme di tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità, facendo riferimento a tre categorie fondamentali:

- zone di produzione DOP, IGP (per i vini DOCG, DOC, IGT);
- zone con produzioni agricole biologiche (di cui non è peraltro specificato il criterio di individuazione);
- zone aventi specifico interesse agrituristico (si direbbe che coincidano con le zone di prevalente interesse agrituristico di cui all'art. 10, 2° comma della L. n. 730/85).

4. Applicazione delle norme

Come già accennato, le norme del Decreto si sovrappongono a quelle vigenti in virtù del principio di prevalenza temporale (legge recente prevale su legge precedente). Non vi sono indicazioni esplicite di abrogazione, se non per il testo dell'articolo 2135 del codice civile, di cui all'articolo 1 del Decreto.

Le norme relative al primo comma dell'articolo 3 sembrano immediatamente applicabili per quanto concerne la degustazione dei prodotti e la miscita di vino. Per le altre, in quanto essenzialmente si tratta di interpretazioni della legislazione vigente (stagionalità, profilo degli addetti, oneri di urbanizzazione, abbattimento delle barriere architettoniche) l'applica-

zione può essere immediata compatibilmente con l'assenza di norme regionali contrastanti (es. indicazione di una durata annuale massima dell'attività). Se tali norme esistono, in forza del potere delle Regioni di stabilire (L. 730/85, art. 4) criteri e limiti all'esercizio dell'attività agrituristica, sarà necessario ottenere una modifica della legge regionale. In ogni caso, anche quando l'applicazione possa ritenersi immediata (es. esenzione dagli oneri di urbanizzazione, abbattimento delle barriere architettoniche) sarà necessario intervenire presso le competenti autorità amministrative affinché istruiscano tempestivamente gli uffici e il personale ispettivo, stabilendo le relative procedure burocratiche.

Legge 30 dicembre 1991, n. 413, art. 5 (norme fiscali per l'agriturismo)

1. I soggetti, diversi da quelli indicati alla lettera a) e b) del comma 1 dell'articolo 87 del testo unico delle imposte sui redditi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917, e successive modificazioni, che esercitano attività di agriturismo di cui alla legge 5 dicembre 1985, n. 730, determinano il reddito imponibile applicando all'ammontare dei ricavi conseguiti con l'esercizio di tale attività, al netto della imposta sul valore aggiunto, il coefficiente di redditività del 25 per cento.
2. I soggetti che esercitano attività di agriturismo di cui alla legge 5 dicembre 1985, n. 730, determinano l'imposta sul valore aggiunto riducendo l'imposta relativa alle operazioni imponibili in misura pari al 50 per cento del suo ammontare, a titolo di detrazione forfettaria dell'imposta afferente agli acquisti e alle importazioni.
3. Il contribuente ha facoltà di non avvalersi delle disposizioni del presente articolo, esercitando l'opzione nella dichiarazione annuale relativa all'imposta sul valore aggiunto per l'anno precedente, l'opzione ha effetto per l'anno precedente; l'opzione

ha effetto anche per la determinazione del reddito e deve essere comunicata all'ufficio delle imposte dirette nelle dichiarazione annuale relativa alle imposte sul reddito per l'anno precedente. Le opzioni sono vincolanti per un triennio.

- MINISTERO DELLA SANITA'
- DECRETO LEGISLATIVO 26 MAGGIO 1997, N. 155
- ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 93/43/CEE E 96/3/CE CONCERNENTI L'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;
 Vista la legge 6 febbraio 1996, n. 52, legge comunitaria per il 1994, ed in particolare l'articolo 32;
 Vista la direttiva 93/43/CEE, del Consiglio del 14 giugno 1993, sull'igiene dei prodotti alimentari;
 Vista la direttiva 96/3/CE, della Commissione del 26 gennaio 1996, recante deroga a talune norme della direttiva 93/43/CEE, con riguardo al trasporto marittimo di oli e grassi liquidi sfusi;
 Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;
 Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;
 Visto il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123;
 Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, e successive modificazioni;
 Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107;
 Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 21 febbraio 1997;
 Acquisiti i pareri delle competenti commissioni permanenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;
 Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 maggio 1997;
 Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato, degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro e delle risorse agricole, alimentari e forestali;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

Art. 1

(Campo di applicazione)

1. Il presente decreto stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme.

Art. 2

(Definizioni)

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

- a) igiene dei prodotti alimentari, di seguito denominata "igiene": tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi successive alla produzione primaria, che include tra l'altro la raccolta, la macellazione e la mungitura, e precisamente: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, al consumatore;
- b) industria alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari;
- c) alimenti salubri: gli alimenti idonei al consumo umano dal punto di vista igienico;
- d) autorità competente: il Ministero della sanità, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le unità sanitarie locali, secondo quanto previsto dalla legge 23 dicembre 1978, n. 833, e successive modificazioni;
- e) responsabile dell'industria alimentare: il titolare dell'industria alimentare ovvero il responsabile specificatamente delegato.

Art. 3

(Autocontrollo)

1. Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la

fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

2. Il responsabile della industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):

- a) analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- b) individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;
- c) decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;
- d) individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d'attività, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

3. Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi alla procedura di cui al comma 2.

4. Qualora a seguito dell'autocontrollo di cui al comma 2, il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in

cui, previa autorizzazione della stessa, non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantirne la sicurezza, le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

5. Le industrie alimentari devono attenersi alle disposizioni di cui all'allegato, fatte salve quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti purché non costituiscano restrizione, o ostacolo agli scambi; modifiche a tali disposizioni possono essere effettuate con regolamento del Ministro della sanità previo espletamento delle procedure comunitarie.

Art. 4

(Manuali di corretta prassi igienica)

1. Al fine di facilitare l'applicazione delle misure di cui all'articolo 3, possono essere predisposti manuali di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

2. L'elaborazione dei manuali di cui al comma 1 è effettuata dai settori dell'industria alimentare e dai rappresentanti di altre parti interessate quali le autorità competenti e le associazioni dei consumatori, in consultazione con i soggetti sostanzialmente interessati tenendo conto, se necessario, del Codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius.

3. I manuali di cui ai commi 1 e 2 possono essere elaborati anche dall'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI).

4. Il Ministero della sanità valuta la conformità all'articolo 3 dei manuali di cui ai commi 1 e 2 secondo le modalità da esso stabilite e, se li ritiene conformi, li trasmette alla Commissione europea.

5. Ai fini dell'attuazione delle norme generali di igiene e della predisposizione dei manuali di corretta prassi igienica, le industrie alimentari

possono tenere anche conto delle norme europee della serie EN 29000 ovvero ISO 9000.

Art. 5 (Controlli)

1. Il controllo ufficiale per accertare che le industrie alimentari osservino le prescrizioni previste dall'articolo 3, si effettua conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123; per tale controllo si deve tener conto dei manuali di corretta prassi igienica di cui all'articolo 4.

2. Gli incaricati del controllo di cui al comma 1 effettuano una valutazione generale dei rischi potenziali concernenti la sicurezza degli alimenti, in relazione alle attività svolte dall'industria alimentare, prestando una particolare attenzione ai punti critici di controllo dalla stessa evidenziati, al fine di accertare che le operazioni di sorveglianza e di verifica siano state effettuate correttamente dal responsabile.

3. Al fine di determinare il rischio per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari si tiene conto del tipo di prodotto, del modo in cui è stato trattato e confezionato e di qualsiasi altra operazione cui esso è sottoposto prima della vendita o della fornitura, compresa la somministrazione al consumatore, nonché delle condizioni in cui è esposto o in cui è immagazzinato.

4. I locali utilizzati per le attività di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), vengono ispezionati con la frequenza, ove prevista, indicata nel decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, pubblicato nel supplemento ordinario n. 132 alla Gazzetta Ufficiale n. 260 del 7 novembre 1995; tale frequenza può tuttavia essere modificata in relazione al rischio.

5. Il controllo di prodotti alimentari in importazione si effettua in conformità al decreto legislativo 3 marzo 1993, n.123.

Art.6 (Educazione sanitaria in materia alimentare)

1. Il Ministero della sanità, d'intesa con le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le unità sanitarie locali, promuove campagne informative dei cittadini sull'educazione sanitaria in materia di corretta alimentazione, anche, d'intesa con il Ministero della pubblica istruzione, nelle scuole di ogni ordine e grado, con la partecipazione dei docenti di materie scientifiche e di educazione fisica, nell'ambito delle attività didattiche previste dalla programmazione annuale.

Art. 7 (Modifiche di talune disposizioni preesistenti)

1. All'articolo 4, primo comma, della legge 30 aprile 1962, n. 283, dopo la parola: "alimentazione" sono inserite le seguenti: "materiali e oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari" e, dopo la parola: "campioni" le parole:

"delle sostanze stesse" sono sostituite dalle seguenti: "di tali sostanze, materiali e oggetti".

2. All'articolo 2~bis, comma 1, lettera a), del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, introdotto dall'articolo 2 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108, sono soppresse le parole: "di zinco".

Art. 8 (Sanzioni)

1. Salvo che il fatto costituisca reato il responsabile dell'industria alimentare è punito con:

a) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire due milioni a lire dodici milioni per l'inosservanza dell'obbligo di cui all'articolo 3, comma 3;

b) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire tre milioni a lire diciotto milioni per la mancata o non corretta attuazione del sistema di autocontrollo di cui all'articolo 3, comma 2, o per l'inosservanza delle disposizioni di cui all'articolo 3, comma 5;

c) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni per la violazione degli obblighi di ritiro dal commercio previsti dall'articolo 3, comma 4.

2. L'Autorità incaricata del controllo procede all'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al comma 1, lettere a) e b), qualora il responsabile dell'industria alimentare non provveda ad eliminare il mancato o non corretto adempimento delle norme di cui all'articolo 3, commi 2 e 3, entro un congruo termine prefissato.

3. Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2, ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'articolo 3, comma 4, è punito, se ne deriva pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni.

Art. 9

(Norme transitorie e finali)

1. Le industrie alimentari devono adeguarsi alle disposizioni del presente decreto entro dodici mesi dalla data della sua entrata in vigore, fatta eccezione per quelle che vendono o somministrano prodotti alimentari su aree pubbliche, le quali devono adeguarsi entro diciotto mesi dalla data della sua pubblicazione.

2. Nella applicazione delle disposizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato, alle lavorazioni alimentari svolte per la vendita diretta ai sensi della legge 9 febbraio 1963, n. 59, e per la somministrazione sul posto ai sensi della legge 5 dicembre 1985, n. 730, nonché per la produzione, la preparazione e il confezionamento in laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate ad essere vendute nei predetti esercizi, l'autorità sanitaria competente per territorio tiene conto delle effettive necessità connesse alla specifica attività.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale

degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 26 maggio 1997

SCALFARO

PRODI, Presidente del Consiglio dei Ministri

BINDI, Ministro della sanità

BERSANI, Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato

DINI, Ministro degli affari esteri

FLICK, Ministro di grazia e giustizia

CIAMPI, Ministro del tesoro

PINTO, Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali

Visto, il guardasigilli: FLICK

ALLEGATO

Introduzione

1. I capitoli da V a X di questo allegato si applicano a tutte le fasi successive alla produzione primaria, ossia: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione manipolazione e vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore.

I rimanenti capitoli dell'allegato si applicano come segue:

- il capitolo I a tutti i locali tranne quelli contemplati dal capitolo III,
- il capitolo II a tutti i locali in cui gli alimenti vengono preparati, trattati o trasformati, tranne quelli contemplati dal capitolo III ed esclusi locali adibiti a mensa,
- il capitolo III ai locali elencati nel titolo del capitolo,
- il capitolo IV a tutti i tipi di trasporto.

2. Le espressioni "ove opportuno" e "ove necessario" utilizzate in questo allegato mirano a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Capitolo I

Requisiti generali per i locali (diversi da quelli

precisati al capitolo III)

1. I locali devono essere tenuti puliti, sottoposti a manutenzione e tenuti in buone condizioni.

2. Lo schema, la progettazione, la costruzione e le dimensioni dei locali nei quali si trovano prodotti alimentari devono :

- a) consentire un'adeguata pulizia o disinfezione;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia e contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle nei prodotti alimentari e, per quanto fattibile, la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione crociata, durante le operazioni, fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, ricambio d'aria o interventi del personale ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti e altri animali nocivi;
- d) fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienici dei prodotti.

3. Devono essere disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani. Gabinetti disponibili, in numero sufficiente devono essere collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

4. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio dei prodotti alimentari devono essere separati dai lavabi.

5. Si deve assicurare una corretta areazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di areazione devono essere tali da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti o sostituiti.

6. Tutti gli impianti sanitari che si trovano nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di areazione, naturale o meccanico.

7. Nei locali deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale o artificiale.

8. Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

9. Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

Capitolo II

Requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti e mensa quelli specificati nel capitolo III).

1. Nei locali dove i prodotti alimentari sono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa)

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possano essere impiegati appropriatamente.

Ove opportuno la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente scorrimento;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere se necessario munite di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni di alimenti, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;

e) le porte devono avere superfici facilmente pulibili e se necessario disinfettabili e a tale fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e se necessario da disinfettare. A tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili e in materiale non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

2. Se necessario, si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti, i quali devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da pulire e avere una adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

3. Ove opportuno, si devono prevedere adeguate disposizioni per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda onde poter essere mantenuti puliti.

Capitolo III

Requisiti per i locali mobili o temporanei (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), locali utilizzati principalmente con abitazione privata, locali utilizzati occasionalmente a scopo di approvvigionamento e distributori automatici.

1. I locali e i distributori automatici debbono essere situati, progettati e costruiti nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, rischi di contaminazione degli alimenti e di annidamento di agenti nocivi.

2. In particolare e laddove necessario :

- a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
- b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni e facilmente lavabili e se necessario disinfettabili. A tale fine si richiedono materiali lisci, lavabili e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
- c) si devono prevedere opportune disposizioni per la pulizia e se necessario la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) si devono prevedere adeguate disposizioni per la pulitura degli alimenti;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei residui (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Capitolo IV

Trasporto

1. I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere se necessario progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione.

2. Salvo quanto previsto al capitolo IV A i vani di carico dei veicoli o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

Gli alimenti sfusi liquidi, granulati o in polvere devono essere trasportati in vani di carico o contenitori/cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile ed indelebile in una o più lingue comunitarie relativa alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione "esclusivamente per prodotti alimentari".

2. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti ove necessario per impedire il rischio di contaminazione.

4. Se i veicoli o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

5. I prodotti alimentari nei veicoli o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione.

6. Laddove necessario, i veicoli o i contenitori utilizzati per trasportare gli alimenti debbono poter mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e, se del caso,

essere progettati in modo che la temperatura possa essere controllata.

Capitolo V

Requisiti per l'apparecchiatura

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere mantenuti puliti e:

- a) essere progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione degli alimenti;
- b) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, devono essere progettati e costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione restino sempre assolutamente puliti e, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti;
- c) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.

Capitolo VI

Residui alimentari

1. I residui alimentari e altri scarti non devono essere ammassati nelle aree di trattamento degli alimenti tranne se ciò sia inevitabile ai fini di un corretto funzionamento dell'industria alimentare.

2. I residui alimentari e altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori utilizzati sono adatti allo scopo. Questi contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e ove necessaria essere facilmente pulibili e disinfettabili.

3. Si devono prevedere opportune disposizioni per la rimozione e il deposito dei residui alimentari e di altri scarti. Le aree di deposito dei rifiuti devono essere tali da poter essere mantenute facilmente pulite e da impedire l'accesso di insetti e di altri animali nocivi e la contaminazione dei prodotti alimentari, dell'acqua potabile, degli impianti o locali.

Capitolo VII

Rifornimento idrico

1. Il rifornimento di acqua potabile deve essere adeguato, come specificato nel D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, concernente la qualità dalle acque destinate al consumo umano, e usato, ove necessario, per garantire che gli alimenti non siano contaminati.
2. Ove opportuno, il ghiaccio deve essere prodotto con acqua conforme alle specifiche di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236 e deve essere impiegato, ogni qualvolta necessario, in modo tale da garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati. Deve essere fabbricato, maneggiato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.
3. Il vapore direttamente a contatto con i prodotti alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un rischio per la salute o possa contaminare il prodotto.
4. L'acqua non potabile adoperata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti gli alimenti deve passare in condotte separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di acqua potabile.

Capitolo VIII

Igiene personale

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi.
2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indi-

retta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

Capitolo IX

Disposizioni applicabili ai prodotti alimentari.

1. Un'impresa alimentare non deve accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguita in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente conservati, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
3. Tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. In particolare, gli alimenti devono essere collocati o protetti in modo da ridurre al minimo qualsiasi rischio di contaminazione. Devono essere previsti procedimenti appropriati per garantire il controllo degli agenti nocivi.
4. Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, sui quali, possono proliferare microrganismi patogeni, o formarsi tossine, devono essere conservati a temperatura che non provochino rischi per la sanità pubblica. Compatibilmente con la sicurezza degli alimenti, è permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, compresa la somministrazione, degli alimenti.

5. Se gli alimenti devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine dell'ultimo trattamento termico o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

6. Le sostanze pericolose o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

Capitolo X Formazione

I responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuta un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

DISCIPLINARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA "GUIDA DELL'OSPITALITA' RURALE" E ALLE ATTIVITA' PROMOZIONALI DELL'AGRITURIST.

L'ammissione ai servizi promozionali dell'Agriturist è riservata ad imprenditori agricoli che, comunque operando nel rispetto delle leggi vigenti, garantiscano ai propri ospiti una accoglienza non soltanto confortevole e sicura, ma anche diversa dalle altre forme di ospitalità turistica. Tale diversità si manifesta in modo particolare attraverso le opportunità di contatto con la natura, con l'agricoltura, con la buona alimentazione, con la cultura territoriale, in un ambiente cordiale e tranquillo. Sono esclusivamente queste le forme di agriturismo, o di altro turismo rurale organizzato da aziende agricole, che l'Agriturist sostiene e valorizza. Le sedi territoriali dell'Agriturist curano, in collaborazione con l'Agriturist Nazionale, la massima diffusione e conoscenza fra i soci del disciplinare che segue, illustrandone le finalità a tutela del prestigio dell'Associazione e degli interessi dei singoli associati. Le stesse sedi territoriali

verificano che le aziende associate operino in conformità con le prescrizioni del disciplinare, e sollecitano l'adozione delle raccomandazioni contenute nel disciplinare medesimo.

1. Possono essere iscritte sulle guide Agriturist e beneficiare dei relativi servizi di promozione, esclusivamente aziende agricole che diano ospitalità (alloggio, ristoro, campeggio, tempo libero) essendo in possesso dell'autorizzazione comunale per l'esercizio di attività agrituristiche, o altra licenza per l'esercizio di impresa turistica (albergo, case per vacanze, country house, etc). In quest'ultimo caso sarà comunque indispensabile la presenza di attività agricole adeguate alla dimensione dell'azienda e alla rilevanza dell'attività ricettiva.

2. Le aziende iscritte si impegnano al rispetto di tutte le disposizioni di legge, con particolare riferimento alla registrazione delle persone alloggiate, al rilascio della ricevuta fiscale, alle norme di igiene, sanità e sicurezza. Al riguardo è utile ricordare, fra l'altro, che:

- gli impianti elettrici devono essere realizzati a norma di legge
- le bombole di gas possono essere detenute esclusivamente all'aperto (non sono quindi consentite stufe per riscaldamento a gas con portabombola);
- è consentito l'uso di stufe elettriche soltanto se ad installazione fissa e senza impiego di fili volanti;
- le preparazioni e le somministrazioni alimentari devono conformarsi alle norme di corretta prassi igienica stabilite dal Ministero della Sanità;
- deve impedirsi l'accesso di persone non addette, a luoghi ove si custodiscano macchinari, sostanze chimiche, materiali da costruzione, ecc. da cui può derivare grave pericolo per gli ospiti, soprattutto bambini; ogni fonte di pericolo deve comunque essere segnalata con cartelli appropriati.

3. Le aziende iscritte si impegnano altresì a ren-

dere sicuro, accogliente e decoroso ogni luogo, strada, area o locale destinato al passaggio e al soggiorno degli ospiti curando attentamente la manutenzione degli spazi aperti e degli edifici, all'interno come all'esterno.

In particolare:

- strade e piazzali devono essere agevolmente percorribili, sia pure con prudenza, senza che buche, rami bassi o altra fonte di pericolo pongano a rischio l'integrità dei mezzi e l'incolumità delle persone; sarà opportuno indicare limiti di velocità e, ove fosse necessaria particolare attenzione, apporre specifici cartelli di richiamo;
- gli spazi verdi destinati al passaggio e alla sosta degli ospiti, e comunque nelle immediate vicinanze degli edifici, devono essere periodicamente liberati da eccessi di vegetazione che ostacolano il movimento delle persone o possano costituire rifugio per animali pericolosi; sarà raccomandabile che tali spazi siano per il possibile circoscritti e resi gradevoli con staccionate e piante ornamentali;
- è vietato alloggiare gli ospiti in locali diversi da costruzioni in muratura, come prefabbricati, tettoie, ecc., o comunque strutture (anche soltanto di tramezzatura interna) a carattere provvisorio o precario;
- esterno ed interno degli edifici devono essere tenuti in buono stato di manutenzione, in particolare per quanto attiene la tinteggiatura delle pareti, la verifica della funzionalità degli arredi con le relative dotazioni (esempio: numero adeguato di stampelle nei guardaroba, eliminazione di tarli, ecc.), gli accorgimenti che tengano lontani animali indesiderati;
- le attrezzature di servizio e gli elettrodomestici (frigoriferi, fornelli, scaldacqua, etc.) devono essere in condizioni di efficienza, sicurezza di esercizio e adeguata qualità igienica ed estetica; mobili ed attrezzature vetuste, che rechino difetti funzionali, difficoltà d'uso, incrostazioni ed altri indizi di cattiva igiene, ruggine, degrado estetico, devono essere tempestivamente sostituiti;
- per tutto quanto non specificamente richiamato in precedenza, valgono comunque,

oltre le disposizioni di legge, le norme del buon senso, del rispetto verso gli ospiti, della salvaguardia del prestigio aziendale.

4. Fra i requisiti fondamentali dell'ospitalità in azienda agricola vi sono certamente l'amenità, la tranquillità e la salubrità del luogo. In rilevante carenza di tali condizioni, si sconsiglia di organizzare attività ricettive, o si rende comunque necessario adottare soluzioni compatibili con il relax turistico (barriere vegetali, schermature antirumore, doppi vetri alle finestre, aria condizionata per consentire di tenere chiuse le finestre) dandone preventiva informazione agli ospiti. Occorre inoltre evitare l'installazione, in contiguità con gli alloggi, di pompe, bruciatori o altre apparecchiature: spesso rumori appena percettibili ma prolungati nel tempo sono insopportabili quanto rumori temporanei molto più intensi.

5. Al fine di evitare contestazioni, non appena perfezionata la prenotazione telefonica, si raccomanda di confermare per iscritto ai futuri ospiti, in ogni dettaglio, le condizioni di soggiorno, specificandone il costo ed eventuali servizi su richiesta da pagare a parte. Ove non ci fosse il tempo di adottare tale procedura, la conferma scritta delle condizioni di soggiorno sarà consegnata all'arrivo degli ospiti in azienda.

6. Le tariffe dovranno rientrare nei limiti comunicati annualmente alle autorità competenti e saranno onnicomprensive. Non è consentito addebitare a parte servizi che l'azienda ospitante è obbligata per legge a prestare, come il cambio di biancheria, l'erogazione idrica, l'elettricità o il riscaldamento. Eventuali servizi opzionali, che fossero pertanto esclusi dalla tariffa, dovranno essere evidenziati chiaramente indicandone il relativo costo.

7. Con adeguato anticipo sull'arrivo degli ospiti, gli alloggi loro riservati dovranno essere accuratamente ispezionati per verificare che:

- pavimenti, muri, mobilio, tappezzerie, siano accuratamente puliti;

- impianti ed apparecchiature siano in perfetta efficienza;
- non vi sia traccia alcuna della presenza degli ospiti precedenti;
- non siano presenti animali indesiderati;
- i servizi igienici siano efficienti e ben puliti;
- la cucina, ove prevista (ospitalità in appartamenti indipendenti), e le relative dotazioni (fornelli, frigorifero, stoviglie, piani di lavoro), siano efficienti e accuratamente pulite

8. Per i pagamenti, si suggerisce il seguente procedimento:

- per convalidare la prenotazione, si richiede all'ospite una caparra confirmatoria pari ad almeno il 30% del valore del soggiorno prenotato;
- il saldo viene versato all'arrivo, avendo l'ospite potuto verificare che la sistemazione sia conforme agli accordi.

Le condizioni di pagamento, comunque concordate, devono essere chiaramente indicate al futuro ospite in sede di conferma della prenotazione e sul materiale informativo che gli verrà inviato, specificando anche le penalità in caso di rinuncia. Nel caso di rapporto con agenzie turistiche, valgono di solito le regole generali di pagamento previste per la clientela dell'agenzia.

9. Gli ospiti, all'arrivo, dovranno essere ricevuti da persona con adeguata capacità di relazione e autonomia decisionale, che sia capace di accompagnarli negli alloggi, dare loro le necessarie istruzioni e far fronte responsabilmente ad eventuali imprevisti o urgenze. Meglio, per una migliore personalizzazione dell'ospitalità, se a riceverli sarà il titolare dell'azienda o un suo familiare. Nel corso del soggiorno dovrà comunque essere assicurata agli ospiti la possibilità di mettersi agevolmente in comunicazione con personale responsabile capace di fare fronte ad eventuali necessità di assistenza.

10. Agli ospiti dovrà essere offerta la possibilità di compiere una breve visita guidata che permetta loro di conoscere le attività in atto nell'azienda. Si suggerisce di far trovare, all'ar-

rivo negli alloggi, un simbolico omaggio di prodotti aziendali, di informarli su quanto possono acquistare in azienda e nella zona, nonché di mettere a disposizione opuscoli informativi sulle più interessanti mete turistiche della zona. Molto graditi saranno anche suggerimenti personali da parte dei "padroni di casa".

11. Nell'eventuale attività di ristorazione agrituristica dovranno impegnarsi prevalentemente prodotti propri. I prodotti non disponibili in azienda dovranno essere reperiti presso aziende agricole o artigiani alimentari della zona, che sarà bene evidenziare nel menù. Si raccomanda di non somministrare prodotti di altre regioni (o, peggio, di provenienza estera), ove siano disponibili prodotti dello stesso genere nella propria regione o in limitrofe aree omogenee. E' da escludere la somministrazione di prodotti non agricoli (es. pesce di mare). Per una migliore caratterizzazione e qualificazione della ristorazione, si consiglia di proporre esclusivamente ricette della cucina tradizionale della zona, e di aderire al disciplinare di eccellenza RAC (Ristoro Agriturismo Conviviale), promosso dall'Agriturist.

12. Sarà buona norma invitare gli ospiti (anche in forma anonima, se lo desiderano) a scrivere all'Agriturist il proprio parere sul soggiorno: critiche e suggerimenti sono essenziali per individuare eventuali carenze di organizzazione e migliorare l'azienda, nonché per saggiare gli orientamenti della domanda.

Questo disciplinare è affidato alla sensibilità degli operatori, alla responsabilità dei delegati al controllo designati dall'Agriturist e al giudizio degli ospiti. La sua corretta applicazione consente alle aziende associate all'Agriturist di offrire ampia garanzia di qualità, avendone corrispondente beneficio sul piano della promozione.

DISCIPLINARE PER LA QUALIFICA DI "RISTORO AGRITURISTICO CONVIVIALE"

Nel quadro di una più chiara informazione sulle

caratteristiche dei servizi agrituristici e della migliore qualificazione delle qualità peculiari derivanti dal collegamento con l'attività agricola e la cultura rurale, l'Agriturist ha istituito un disciplinare volontario per la definizione di un particolare tipo di ristorazione che abbiamo definito conviviale: contenuto numero di ospiti, conseguente più diretto rapporto con i "padroni di casa", attenzione alla tipicità della cucina, largo impiego di prodotti propri, caratterizzazione degli allestimenti sotto il profilo culturale ed estetico. Le aziende che hanno ritenuto di riconoscersi in questa proposta, scegliendo di "autocontrollarsi" nel rispetto delle norme previste da questo disciplinare, sono evidenziate sulla guida dal simbolo RAC, che si aggiunge a quello generico della ristorazione. Il testo del disciplinare, come si legge più avanti, è breve e semplice. Lasciamo ai nostri soci e lettori il giudizio su questa iniziativa e su coloro che hanno deciso di parteciparvi.

Questo è un
Ristoro Agrituristico Conviviale
promosso dall'Agriturist

L'azienda agrituristica che l'Agriturist qualifica "Ristoro agrituristico conviviale" condivide il Disciplinare di sei articoli che di seguito proponiamo. Poche regole semplici per offrire "il meglio", sulla cui applicazione il giudizio degli ospiti sarà essenziale, sia esso premio o suggerimento critico per migliorare. Chi mangia in un Ristoro Agrituristico Conviviale, non manchi di far conoscere il proprio giudizio scrivendo ad Agriturist, Corso Vittorio Emanuele 101, 00186 Roma.

1. Abbiamo allestito, arredato ed attrezzato il locale, scelto tovagliati e vasellame, con semplicità; cercando comunque di cogliere gli aspetti più caratteristici dello stile e della tradizione di questo territorio e della comunità che vi abita.
2. Abbiamo limitato la massima capacità di accoglienza a 50 posti tavola per assicurare una più ampia prevalenza di impiego dei nostri prodotti e una costante e diretta partecipazio-

ne dei "padroni di casa" al ricevimento e al servizio degli ospiti, presentando loro una accoglienza cordiale, sollecita, generosa di informazioni sui nostri prodotti agricoli, sui piatti che serviamo e sulle attrattive di questo territorio.

3. Il servizio è svolto da familiari o collaboratori impegnati anche nell'attività agricola: non si tratta di camerieri professionisti ma certamente di persone che vi accoglieranno con cordialità e sapranno illustrare le caratteristiche delle nostre specialità.

4. Ogni giorno il nostro menu propone un limitato numero di piatti soprattutto tipici della cucina regionale, nella preparazione dei quali impieghiamo prevalentemente i genuini prodotti della nostra azienda. I prodotti di cui non disponiamo provengono esclusivamente da aziende agricole o laboratori di artigianato alimentare della nostra Regione. I prodotti acquistati tramite i normali canali commerciali sono ridotti al minimo inevitabile e riguardano esclusivamente generi non disponibili nella produzione regionale. Nel menu è indicata la provenienza dei prodotti che non sono della nostra azienda.

5. Non siamo imprenditori della grande ristorazione, ma agricoltori felici di fare gli onori di casa e presentare la tradizione e le specialità della nostra terra: il menu limitato è per noi anche il modo di guidare giorno per giorno i nostri ospiti alla scoperta dei piatti tipici della gastronomia locale, pur in una dimensione organizzativa compatibile con il principale impegno nell'attività agricola.

6. Siamo costretti a dire di no quando ci viene richiesta la preparazione di piatti che non hanno radice nell'agricoltura e nella tradizione enogastronomica rurale regionale. Non serviamo, ad esempio, pesce di mare o prodotti (formaggi, salumi, vino, olio) provenienti da altre Regioni, quando ve ne sono di eccellenti anche nella nostra Regione. Per degustare ciò che noi non prepariamo, saremo lieti di suggerire ristoranti nelle vicinanze.

L'agricoltura biologica come strumento di gestione nelle aree protette

A cura di Maurizio Agostino, Roberto Funghi, Giovanni Matteotti e Cristina Micheloni

Il presente contributo intende sostenere e dimostrare come l'agricoltura, quando condotta con metodi rispettosi dell'ambiente e tali da produrre qualità, non solo non danneggia l'ambiente ma diviene invece strumento di gestione di territori fragili, di ampie dimensioni e tali da necessitare l'intervento del privato. Infatti le dimensioni e le caratteristiche delle aree Parco o di aree altrimenti protette sono quasi sempre tali da necessitare l'attività ed il sostegno dei privati che ivi risiedono/operano in un contesto di collaborazione con l'ente gestore dell'area protetta.

Nel caso specifico si sono analizzate tre situazioni ove l'agricoltura biologica (l'unica forma di agricoltura sostenibile normata a livello europeo) diviene strumento ecologicamente ed economicamente compatibile con l'attività degli agricoltori e le finalità di protezione ambientale. Le aree considerate sono: Appennino Parmense, Foreste Casentinesi e Parco dell'Aspromonte.

Nella scelta e descrizione delle tre aziende si sono seguiti i criteri seguenti.

1. Scelta delle aziende

Le aziende insistono entro il perimetro dei Parchi o sono ad essi limitrofe e collegate in modo funzionale. Sono aziende di dimensioni (sia in termini di superficie che economici) significative e rappresentative della tipologia aziendale dell'area ma rappresentano un esempio innovativo particolarmente felice soprattutto rispetto alla multifunzionalità.

Tutte le aziende sono regolarmente certificate rispetto al Reg. CE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni e sono associate all'AIAB.

2. Il caso studio

Nelle singole descrizioni si sono prese in considerazione sia le caratteristiche dell'area e le peculiarità che hanno indotto all'istituzione dell'area protetta, che della specifica azienda in esso insistente secondo la seguente sequenza:

2.1. Descrizione del contesto

Descrizione delle attività agricole dell'area al presente e nel recente passato e del contesto turistico/ambientale/sociale dell'area allargata.

2.2. Identificazione punti di forza e debolezza dell'area

Sia dal punto di vista ambientale che socio-economico che nonostante la diversità di ambienti sono risultati abbastanza simili.

Tra i punti di debolezza si identificano: abbandono delle terre, avanzamento del bosco, agricoltura intensiva che ha un forte impatto ambientale. Tra quelli di forza: turismo in crescita e opportunità di mercato, struttura geologica e naturalistica ben conservata.

2.3. Descrizione dell'azienda prescelta

I parametri e i dati descrittivi sono stati:

- › Caratteristiche agronomiche e zootecniche: superficie, colture, metodo colturale (rotazione, fertilizzazione, sistemi di difesa)
- se presente la zootecnica descrizione del patrimonio zootecnico, tipo di stabulazione, alimentazione, profilassi, scelta delle razze.

- › Regime ed utilizzo di aiuti comunitari/regionali/locali.
- › Prodotti commercializzati e forme di commercializzazione (agriturismo, vendita diretta ...).
- › Dati socio economici (numero persone occupate, età, scolarizzazione, possibilità di prosecuzione dell'attività es. figli, titolo di utilizzo terreni e strutture, investimenti negli ultimi 10 anni....).
- › Progetti per gli anni a venire
- › Impatto del parco/area protetta sull'azienda
- › Motivazioni alle scelte agronomiche e che cosa ciò implica nell'agire ordinario.
- › Interrelazioni con altre aziende o strutture del luogo (es. scambio prodotti, acquisto fieno, rapporti con ristoranti....).
- › Analisi economica, considerando sia la PLV che i contributi, suddividendoli tra quelli "normali" (PAC o altro) e quelli legati al fatto di operare secondo il metodo biologico e all'interno di un'area protetta.

2.4. Come l'azienda contribuisce a far fronte ai punti deboli dell'area ed a sfruttare le valenze positive

Dopo l'identificazione si valutano in maniera qualitativa tali aspetti

2.5. Contributo dell'azienda ai seguenti aspetti dell'area

Controllo dell'inquinamento e del degrado ambientale;
 Protezione ambientale attiva;
 Funzione socioeconomica;
 Funzione paesaggistica.

3. Un'azienda "bio" nel Parco dello Stirone

Il Parco dello Stirone, torrente nel medio Appennino Parmense, fa parte del sistema delle aree protette dell' Emilia Romagna che comprende 14 Parchi (tra cui uno nazionale) e dodici Riserve naturali e che copre il 7% della superficie regionale. Nasce con la legge Regionale n°11 del 1988.

Oggi il Parco ha una superficie di poco più di 2000 ettari, si sviluppa ai lati del torrente con una

profondità di circa un chilometro per lato e in circa quindici chilometri raggiunge la pianura segnando il confine tra Parma e Piacenza. Il paesaggio è quello tipico delle morbide colline emiliane che scendono dolcemente sulla pianura.

Il Parco è nato per tutelare il torrente ed il suo ecosistema ripariale, ma oltre agli aspetti faunistici e floristici il luogo è caratterizzato da altri elementi di notevole interesse come l'abbondanza di fossili dell'era terziaria e quaternaria e le numerose testimonianze storiche di una zona di confine e di transito verso i valichi appenninici.

Suggestive chiese isolate, torri e castelli, casali agricoli ci rammentano della vita di molte generazioni che questa terra ha ospitato e nutrito. In località "Montata dell'Orto" una dolce collina segnala ancora la presenza di una "terramara", ultimo residuo di un villaggio palafitticolo della prima età del rame: il posto piacque fin dall'inizio!

Base, anche logistica, e punto di partenza per la visita del parco è il Centro Visite situato a Scipione Ponte, dotato di museo naturalistico, molto ben presentato e veramente efficace, una biblioteca ed un'aula didattica a disposizione delle scuole e dei visitatori.

Gli agricoltori locali curano la manutenzione della rete di sentieri e delle aree attrezzate. Fin dall'istituzione del Parco c'è stata grande sensibilità nel proporre i sistemi di coltivazione biologica e notevole accettazione da parte degli agricoltori locali. E' in via di attuazione un servizio di assistenza alle aziende agricole situate all'interno del parco per l'applicazione di tecniche che portino alla certificazione "da Agricoltura Biologica".

3.1. Il torrente Stirone

Nasce dal monte S.Cristina, a 936 m di altitudine, nel comune di Pellegrino Parmense; ha un limitato bacino idrografico (300 kmq) ed un regime caratterizzato da due massimi, in autunno e primavera e due minimi in inverno ed estate.

Negli anni '50 e '60 fu sottoposto a pesanti escavazioni di ghiaia destinata alla costruzione dell'Autostrada del Sole. Il letto, impoverito del materasso ghiaioso, è stato sottoposto all'azione erosiva delle acque.

Per un processo di erosione "regressiva" si sono create incisioni nel sottostante strato argilloso tali da conferire ad alcuni tratti l'aspetto di piccoli canyon. Se da una parte questi fenomeni sono stati il segnale di un grave dissesto idrogeologico, hanno tuttavia portato ad un imprevisto effetto positivo: l'affioramento di strati ricchi di fossili che venivano alla luce abbondanti dopo ogni piena.

È stato definito "Museo all'aperto" perché scendendo il torrente, come voltando le pagine di un libro, si passa dagli strati più antichi a quelli più recenti: da 8 milioni a 1 milione di anni fa. Particolarmente interessante è il limite geologico che segna il passaggio tra era Terziaria e Quaternaria. Fu un momento caratterizzato da clima freddo e la presenza di fossili di Arctica Islandica, un mollusco bivalve dalla conchiglia grigia e spessa, che vive ancor oggi nell'Atlantico settentrionale e che testimonia di antichi sconvolgimenti climatici.

Ovviamente la raccolta di fossili è proibita, ma è possibile farsene un'idea al museo naturalistico presso il Centro Visite.

Più antica è l'ofiolite di Pietra Nera, una formazione rocciosa isolata e di colore scuro, presente sulla sponda destra dello Stirone.

Rappresenta infatti i resti di materiali rocciosi del Giurassico (195-135 milioni di anni fa) che costituivano in origine i fondali dell'antico oceano Tetideo. Su questa roccia, dove le condizioni ambientali sono estreme, si è sviluppata una interessantissima flora rupicola specializzata, di piccole dimensioni, adattata a questo microclima.

3.2. Il greto ed il bosco ripariale

Il salice rosso e ripaiolo si alterna a boschetti di igrofile con salice bianco e pioppi, nelle zone più aride compare ginepro, olivello spi-

noso, carpino e biancospino.

Più vicino alla zona del greto ghiaioso possiamo trovare specie arbustive annuali, come il poligono nodoso, la salterella, il meliloto, l'erba viperina. Il sambuco, l'indaco bastardo, specie nordamericana che si è ambientata sulle ripe, come la robinia, anch'essa di origine nordamericana, segnalano un cambiamento dalle condizioni originali.

Nel sottobosco troviamo elleboro, anemoni e scilla.

Tipici fiori delle parti più aride e sassose sono il garofano dei certosini e numerose specie di orchidee.

Un bel gruppo di monumentali pioppi bianchi, censiti e tutelati dalla Regione, assieme a roveri, roverelle e farnie rappresentano la flora ad alto fusto, ultimo residuo collinare dei boschi che tanto intimorivano i viandanti che, sulla via Francigena, erano diretti a Roma.

Sono stati effettuati interventi di forestazione naturalistica con lo scopo di creare, tra le zone più propriamente agricole ed il corso d'acqua, ambienti naturali complessi con la messa a dimora di specie arboree ed arbustive indigene.

3.3. La Fauna

Senza citare le numerose specie di insetti, anfibi, pesci, rettili e mammiferi che popolano il Parco ricorderemo solo un ospite raro che caratterizza il Parco dello Stirone: il Gruccione.

È un uccello migratore che arriva dal Nord Africa in tarda primavera e nidifica in ricoveri scavati a tunnel sulle ripe sabbiose degli argini. Ha piumaggio dai colori vivaci e marcati. Insettivoro è un agilissimo predatore ed è presente nell'area del parco da una decina di anni e ne è diventato quasi il simbolo.

3.4. L'agricoltura ed il parco

Dei 2400 ettari totali (compresa la parte di Pre-Parco) 1600 ettari sono destinati all'agricoltura. Alle superfici coltivate si alternano

boschetti, siepi, filari, incolti e corsi d'acqua minori per un totale di 700 ettari.

Le aziende agricole all'interno del Parco sono 73, prevalentemente con colture foraggere (cereali ed erbai) destinate ai quasi 2000 capi bovini presenti. Il latte prodotto è destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Un sottoprodotto della lavorazione del latte è il siero che, tradizionalmente, viene destinato ai suini: ne sono presenti circa 1700 in allevamenti annessi ai caseifici e vengono destinati alla produzione di Prosciutto di Parma. Ne deriva qualche problema di gestione delle deiezioni, ma anche un utile apporto di sostanze nutritive ai terreni.

Sulla sponda sinistra dello Stirone importante è la produzione di uve per i vini tipici e DOP dei Colli Piacentini. Il "Consorzio di Tutela dei vini dei Colli Piacentini" è nato nel 1984 e annovera fra i prodotti controllati e garantiti nomi giustamente famosi come il Gutturnio, il Monterosso, la Malvasia, la Bonarda e l'Ortrugo.

L'azione del Parco sul territorio agricolo è caratterizzata da un lato dal coinvolgimento degli agricoltori e dalla ricerca di nuove iniziative di sviluppo, dall'altro dal tentativo di minimizzare l'impatto ambientale delle attività agricole.

L'agricoltore non ha alcun vantaggio diretto e non percepisce alcun contributo in più (Comunitario/Regionale/del Parco) per il solo fatto di lavorare all'interno del Parco stesso, giacché le limitate risorse economiche di un piccolo Parco lo impediscono. Sono previsti solamente dei rimborsi per i danni da cinghiali ed un piccolo contributo per chi utilizza catene poste anteriormente ai falciaerba in modo da non danneggiare i giovani nati della fauna selvatica.

Un importante contributo però è stato fornito agli agricoltori con la realizzazione di laghetti a scopo irriguo. Deviando a monte le acque dello Stirone, si è realizzata una rete idrica che colma, nei momenti di abbondanza, i

laghetti sovrastanti le piane coltivate. In questo modo si è potuto evitare di prelevare acqua dal fiume durante le magre estive evitandone il totale prosciugamento.

Degno di nota il fatto che gli agricoltori, sensibilizzati dal continuo contatto col personale del Parco, hanno accettato di buon grado la proposta anche perché i lavori erano quasi totalmente finanziati.

Tra gli svantaggi di vivere in un Parco, quelli sentiti in modo più pesante dagli agricoltori sono i vincoli edilizi, meno quelli legati alle colture e alle limitazioni di potature e lavorazioni in prossimità del greto. Ciò denota una forte sensibilità ambientalista, sicuramente superiore alla media della popolazione agricola.

Nel parco sono presenti quattro aziende biologiche regolarmente certificate, due di queste sono anche agriturismi ed un'altra è citata nell'Atlante dei prodotti Tipici dei Parchi (peperoni e piante officinali).

Tutte le altre aziende più significative usano comunque sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale. Molti sono gli Agriturismi (10) presenti, tutti con forte indirizzo didattico e ricreativo. In tutti viene messa particolare enfasi sul recupero dei piatti e della cucina tipica del territorio, della sua storia e della sua genuinità.

L'agricoltura del Parco fornisce prodotti a tutti gli Agriturismi ed ai ristoranti che sono entro i confini e nelle immediate vicinanze.

La contiguità con Salsomaggiore Terme, nota località turistica e termale, consente un'elevata fruizione del Parco da parte dei visitatori, mentre è ormai consolidato l'uso delle aziende agricole come fattorie didattiche.

L'interscambio tra aziende agricole di prodotti agricoli (foraggi, cereali) è limitato dalle basse quantità prodotte. Il Regolamento del Parmigiano Reggiano impone comunque l'acquisto di foraggi all'interno della zona di produzione. (Province di Modena, Reggio e

Parma, parte di quella di Mantova, parte di quella di Bologna. Tutte zone con caratteristiche pedoclimatiche analoghe).

3.5. L'Azienda Agricola Butteri e Figli

L'azienda si trova in località Case Passeri, si estende su 33 ettari in proprietà ed altrettanti in affitto per un totale di 66ha. I terreni sono condotti con metodo biologico già da alcuni anni, ma non ancora gli animali allevati nella stalla ed il caseificio aziendale che produce Parmigiano-Reggiano.

Il nucleo familiare, oltre a papà Enzo e mamma Rita, comprende Paolo, Giorgio e Luisa: tutti con uno specifico compito in azienda.

La mandria consiste in circa 80 capi adulti, con relativa rimonta di manze e vitelle. E' una classica stalla da Parmigiano-Reggiano, come ne esistono tante in Emilia, ben gestita e di medie produzioni dove non si cerca l'essasperazione produttiva, ma la qualità delle produzioni: in questo ed in altro in perfetta sintonia col mondo del biologico.

Non utilizzando concimi chimici il letame ed il compost sono una componente fondamentale per il mantenimento della fertilità del terreno. Per il resto la cura delle colture è attuata attraverso le rotazioni colturali che il metodo biologico impone.

E' naturale chiedere i motivi per cui la produzione zootecnica non sia ancora certificata. La risposta immediata evidenzia le difficoltà pratiche di realizzare il pascolo, difficoltà legata al terreno argilloso che mal sopporta il calpestio degli animali.

Storicamente in Emilia si è sempre portato l'erba agli animali e non viceversa. Il delicato cotico erboso si degrada rapidamente trasformandosi, alla prima pioggia, in fango.

Ma il pascolo, in zootecnia biologica è obbligatorio! In ogni caso la sempre maggior richiesta di prodotti biologici, dovuta anche al

turismo proveniente dal Nord Europa che gravita a Salsomaggiore Terme ed i prezzi estremamente remunerativi del Parmigiano-Reggiano Bio, porterà la famiglia a fare il passo finale e completare l'applicazione del metodo biologico a tutte le componenti aziendali anche perché il produttore di questo tipo di formaggio è già abituato a sottostare a regole severe, a limitazioni e controlli ed il passo verso il biologico è molto breve.

Si otterrà alla fine del percorso il prodotto ideale per il consumatore: un prodotto DOP, di alta qualità, nato all'interno di un Parco e Biologico.

Il contributo dell'azienda Bio al territorio protetto è fondamentale, annullando l'inquinamento da prodotti di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici ecc.).

Il lavoro e l'attenzione di agricoltori convinti e consapevoli protegge l'ambiente e ne impedisce il degrado. Il paesaggio perde la monotonia della monocultura e si arricchisce di cromatismi che ne rendono più piacevole la fruizione.

L'equilibrio tra popolazioni di insetti e ambiente ristabilisce la catena alimentare naturale e ripropone condizioni di sviluppo ottimale alla flora ed alla fauna selvatica.

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a fermentazione naturale, fermentazione condotta dalle spore presenti nell'aria di quel tipico territorio e che sono diverse a seconda dell'altitudine, delle colture circostanti e delle condizioni ambientali: dove l'ambiente è degradato ed inquinato è difficile fare un buon formaggio. Fra le specie protette bisogna mettere anche questi invisibili alleati (i microrganismi).

Forte è anche la funzione socioeconomica del Parco per chi lo comprende e per chi sa sfruttarne le opportunità. Il degrado, anche umano e l'abbandono di molte altre valli Appenniniche, pur in una Regione ricca, sta a dimostrarlo.

Indirizzo azienda: *Az. Agr. Butteri e Figli*
località Case Passeri 193 - 43039
Salsomaggiore Terme, PR. - Tel 0524-
570722

4. Agricoltura biologica nel Casentino

Il territorio del Casentino può essere descritto come una conca racchiusa tra le dorsali dell'Appennino Tosco Romagnolo, dell'Alpe di Catenaia e del Pratomagno. Al centro della valle scorre l'Arno che nasce dal monte Falterona e si dirige verso la pianura di Arezzo. Il Casentino ha un'estensione di 827 kmq e una popolazione all' 1.01.99 di 45.963 abitanti. Amministrativamente è diviso in 13 comuni e 5 di questi, quelli rivolti verso il crinale appenninico, rientrano nel Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. All'interno del Parco si trovano le storiche foreste di abete e di faggio che furono di proprietà del monastero di Camaldoli, del convento della Verna, dell'Opera del Duomo di Firenze e dei granduchi di Toscana e viene tutelata la fauna selvatica appenninica.

L'economia della zona è stata legata nei secoli scorsi in buona parte allo sfruttamento delle risorse forestali ma anche le attività agricole e l'allevamento ovino hanno avuto una parte importante.

Nell'Ottocento, soprattutto in collina, la diffusione della mezzadria portò alla messa a coltura di terreni in zone sempre più elevate togliendo spazio al pascolo e al bosco. Si costituirono nuove unità produttive anche nelle zone più difficili per l'agricoltura che si riveleranno poi insufficienti per il sostentamento delle stesse famiglie mezzadrili. Si assistette anche ad un aumento delle migrazioni stagionali dovute per buona parte alla transumanza verso la Maremma e in parte agli spostamenti per la vendita dei prodotti dell'artigianato locale. Le colture prevalenti dall'Ottocento al secondo dopoguerra sono state quelle cerealicole con una rotazione composta da un anno a cereali seguito da due di riposo. La vite era

molto diffusa nei terreni di pianura e di bassa collina mentre il castagno aveva un ruolo importante nelle zone collinari e montane. Le colture foraggere non avevano una grande diffusione e la zootecnia era decisamente estensiva. Gli allevamenti più diffusi erano quelli ovini con popolazioni merinizzate che davano lana per la produzione in loco di tessuti di pregio (il panno del Casentino).

4.1. Il contesto agricolo attuale

Oggi il panorama agricolo è notevolmente cambiato. Nelle zone di pianura la vite ha lasciato il posto a colture erbacee intensive mentre in collina le colture prevalenti continuano ad essere quelle cerealicole accompagnate da colture foraggere come erba medica e lupinella.

Le zone montane sono quelle che hanno risentito di più dell'abbandono e sono caratterizzate, oltre che dal bosco, da prati e pascoli per la zootecnia tra cui sono da segnalare le praterie sommitali del Pratomagno interessanti per il pascolo estivo dei bovini.

La coltura del castagno ha subito a partire dal dopoguerra una sensibile riduzione alla quale sta seguendo una tendenza al ripristino dei vecchi castagneti incoraggiata anche dai finanziamenti pubblici.

Lo spopolamento delle aree montane ha provocato, a partire dal dopoguerra, una progressiva riduzione del patrimonio zootecnico. Nel decennio 1989-99 il numero dei bovini è diminuito del 25% e quello degli ovini del 17%. Veramente sensibile è stata nello stesso periodo la riduzione di consistenza dell'allevamento suino che è passato da 7500 a 1800 capi.

Per quanto riguarda l'allevamento bovino si trovano nelle zone collinari più alte allevamenti di riproduttori (linea vacca-vitello) e nelle zone più basse piccole stalle che ingrassano i vitelli. Queste ultime hanno visto valorizzato il loro prodotto e sono state incentivate ad aumentare le produzioni soprattutto

dopo la crisi zootecnica seguita al fenomeno della “mucca pazza”. Da parte dei consumatori infatti è cresciuta la domanda di prodotti locali avvertiti come più sicuri.

Nel Casentino è presente inoltre un mattatoio che può contribuire alla valorizzazione delle produzioni locali. Grazie alla presenza del mattatoio infatti l'intera filiera della carne (allevamento dei riproduttori, ingrasso, macellazione e commercializzazione) può chiudersi in loco caratterizzando i prodotti per l'origine locale.

4.2. Iniziative per la valorizzazione delle produzioni locali

Una iniziativa interessante per la promozione delle produzioni locali è portata avanti da un gruppo di allevatori coordinati dalla Dott.ssa Emanuela Nappini (Agronomo della Comunità Montana del Casentino). È stato creato il presidio del Prosciutto del Casentino prodotto con suini di origine locale di tipi genetici rustici e allevati all'aperto.

Il Prosciutto del Casentino è prodotto con soggetti derivati dall'incrocio della Cinta senese o della Mora di Romagna con razze migliorate. L'allevamento si svolge all'aperto con ricoveri mobili utilizzati soprattutto per le scrofe e l'alimentazione si basa, oltre che sul pascolo su boschi di quercia e di castagno, su granelle di cereali.

La macellazione e la lavorazione dei prosciutti si svolge in loco nel rispetto delle tecniche tradizionali e con una stagionatura di almeno 12 mesi.

Questo prodotto è stato presentato nell'ottobre del 2002 al Salone del Gusto di Torino dove ha ricevuto incoraggianti apprezzamenti.

Altro presidio in cui è coinvolto il Casentino insieme alle aree montane della province di Arezzo e di Siena è quello della Chianina Classica.

Dopo la fine della mezzadria la Chianina è gradualmente passata dall'allevamento stallino a quello semibrado dove le vacche stanno al

pascolo da maggio a novembre. L'allevamento semibrado si è diffuso soprattutto nelle zone montane e collinari dove c'è ampia disponibilità di pascoli e prati-pascolo derivati anche dall'abbandono di vecchi seminativi e dove l'allevamento dei bovini costituisce una forma importante di presidio del territorio. Nelle zone montane vengono allevati soprattutto i riproduttori mentre i vitelli vengono ingrassati in allevamenti situati a quote più basse dove sono possibili produzioni foraggere e cereali-cole adeguate all'alimentazione degli animali in accrescimento. Un protocollo stabilisce le regole per l'allevamento della Chianina del Presidio, garantendo l'alta qualità delle carni.

4.3. Aziende biologiche

Alcune aziende hanno scelto il metodo di produzione dell'agricoltura biologica ed esistono anche allevamenti biologici. Alcuni di questi si possono definire “storici” mentre altri hanno intrapreso questa strada più recentemente e altri ancora è auspicabile che la intraprendano.

L'agricoltura biologica si caratterizza anche per il legame con il territorio e per le garanzie di tracciabilità dei prodotti che viene offerta al consumatore. Le produzioni tipiche che si vogliono promuovere e valorizzare nel Casentino possono senza dubbio avvantaggiarsi dell'abbinamento tra le garanzie offerte dalla tipicità e le garanzie di salubrità e di rispetto dell'ambiente proprie dell'agricoltura biologica.

4.4. Turismo

Il turismo è legato alla presenza del Parco, al patrimonio artistico e ambientale e alla presenza di due importanti sedi religiose: il monastero di Camaldoli e il convento della Verna. È un'attività in crescita, ma si tratta ancora di un turismo caratterizzato da brevi permanenze legate ad escursioni o a fine settimana. Negli ultimi anni è aumentata la capacità recettiva e tale aumento è dovuto in buona parte alla realizzazione di strutture agrituristiche.

4.5. Contesto sociale

Riguardo all'andamento demografico sembra essersi arrestato il flusso migratorio che ha caratterizzato i decenni passati.

Dalla metà degli anni '90 il territorio del Casentino sembra aver trovato una propria identificazione demografica a misura della realtà economica presente. La struttura demografica della popolazione cambia per il processo di invecchiamento, l'abbassamento della natalità e l'aumento della durata della vita.

A fronte di un territorio che definiremmo decisamente come agricolo i settori produttivi che registrano il maggior numero di occupati sono il terziario e l'industria.

Fino alla prima metà degli anni '90 è continuata la diminuzione del numero degli occupati in agricoltura con un forte abbandono delle aree più marginali e calo del numero delle aziende zootecniche. A partire invece dalla metà degli anni '90 si assiste ad una inversione di tendenza. Rallenta l'abbandono delle aree marginali grazie alle politiche comunitarie di sostegno del reddito. La nuova imprenditorialità giovanile, l'agriturismo e la pluriattività sono gli elementi di novità per una possibile ripresa del settore.

4.6. L'azienda Fonte dei Serri

L'azienda Fonte dei Serri si trova nel comune di Poppi, uno dei comuni del Casentino il cui territorio rientra all'interno del Parco delle Foreste Casentinesi.

I terreni dell'azienda confinano con il Parco che dista solo 500 m. dal centro aziendale ed i proprietari hanno richiesto di poter essere integrati all'interno del Parco.

L'azienda è in buona parte circondata dai terreni dell'azienda biologica La Mausolea di proprietà del Monastero di Camaldoli.

4.6.1. Dati socio economici

Fonte dei Serri è gestita da Alberto Gerace e da Anna Giunti una giovane coppia che vive in azienda con due bambini di 2 e 7 anni. I con-

duttori, entrambi diplomati, hanno acquisito i terreni ed i fabbricati del centro aziendale nel 1992 e l'azienda è stata notificata per le produzioni biologiche nello stesso anno. Prima di iniziare la coltivazione dei terreni di Poppi avevano gestito un'azienda biologica nel comune di Barberino di Mugello (FI) dove producevano ortaggi che poi vendevano nei mercati di Firenze.

I primi anni nella nuova azienda sono stati dedicati in buona parte alla ristrutturazione degli edifici ed all'avvio di un allevamento di ovini da latte di razza delle Langhe.

Il latte veniva trasformato ed il formaggio venduto direttamente in azienda o nei mercati della zona.

Dal 1998 l'allevamento ovino è stato ridotto di consistenza ed è stato introdotto l'allevamento di bovini da carne di razza Chianina acquistando le vacche da piccole aziende locali che riducevano o cessavano l'attività. Tali animali provenivano essenzialmente da allevamenti a stabulazione fissa e si rivelarono poco adatti al pascolo e alla gestione secondo i criteri della zootecnia biologica. Le manze però nate in azienda dal nucleo iniziale di fattrici hanno invece dimostrato un buon adattamento all'allevamento all'aperto e al pascolo.

La zootecnia biologica era allora regolata in Toscana da una delle prime leggi regionali in materia. La legge era particolarmente esigente soprattutto riguardo alla gestione sanitaria degli animali e richiedeva la presenza di un veterinario aziendale omeopata.

La scelta di un approccio sanitario di tipo naturale ha caratterizzato l'azienda dal suo avvio ed è stata supportata da un programma di assistenza veterinaria omeopatica promosso dalla Provincia di Arezzo.

4.6.2. Superficie, colture, allevamenti

L'azienda ha una superficie agricola totale di 32 ha con 16 ha di SAU. I rimanenti 16 sono costituiti da boschi ed incolti non utilizzati.

Le foraggere coltivate sono erbai di avena,

prati di erba medica e prati-pascolo.

Sui terreni precedentemente occupati dai medicaia vengono coltivati orzo, avena e favino.

La fertilità del terreno è gestita con rotazioni lunghe nelle quali sono ben rappresentate le foraggere e con l'apporto di letame aziendale.

Difficoltà si riscontrano soprattutto nelle colture cerealicole per i danni provocati dagli ungulati selvatici (cinghiale, cervo, daino e capriolo) e da istrici che nel Parco e nelle zone limitrofe sono tutelati.

Oggi le produzioni zootecniche sono quelle dei bovini da carne di razza Chianina, dei suini cinto senese e degli incroci per la produzione del Prosciutto del Casentino e di un piccolo gregge di pecore.

4.6.3. Strutture di stabulazione e pascolo

L'allevamento bovino, iniziato con pochi capi e con vecchie strutture di stabulazione, ha richiesto presto la realizzazione di una stalla più razionale dove gli animali fossero liberi di muoversi e dove accanto alla zona di riposo coperta fosse presente un paddock esterno e una zona di alimentazione.

Le zone di pascolo prossime al centro aziendale sono state dotate di recinzioni idonee a contenere bovini di grande mole e dal carattere vivace come i chianini.

Una volta completati i lavori per fornire alle vacche delle buone strutture per la stabulazione invernale si è posto il problema di creare anche per i vitelli un ambiente di più razionale, più rispettoso del loro benessere e capace di accogliere un maggior numero di soggetti per far fronte alla crescente domanda di carne.

I lavori di costruzione di una nuova stalla di ingrasso che consenta ai vitelli libertà di movimento all'aperto anche d'inverno e l'accesso ai pascoli circostanti nella stagione buona sono attualmente in corso e se ne prevede il

completamente nei prossimi mesi.

Da due anni una parte della mandria viene trasportata nel periodo primaverile-estivo nei pascoli montani del Pratomagno. L'alpeggio qualifica l'allevamento dal punto di vista del benessere animale, della naturalità dell'alimentazione e porta una interessante riduzione dei costi di gestione. Nel periodo che va dai mesi di giugno a novembre si ha quindi una sensibile riduzione del carico animale sui terreni aziendali dove rimangono solo i vitelli e i vitelloni cioè i soggetti direttamente destinati alla produzione di carne.

In funzione di tale impostazione dell'allevamento ci si trova ad orientare le nascite per evitare parti nei pascoli dell'alpeggio dove la sopravvivenza dei vitelli sarebbe messa a rischio dalla presenza dei lupi.

4.6.4. Scelta delle razze

La scelta delle razze non è stata casuale. Sia la Chianina che la Cinta senese sono razze autoctone.

La Chianina

La Chianina è originaria delle province di Arezzo e Siena ed è stata scelta in tempi non sospetti. Quando cioè non riscuoteva i successi di cui gode oggi.

Fino a qualche anno fa veniva da molti considerata una razza non adatta al pascolo e all'allevamento semibrado, non adatta per i climi freddi, non adatta per la produzione di carcasse di pregio, non adatta per la produzione di carne di qualità. Insomma non adatta. Venivano preferite le razze da carne francesi e gli allevatori di Chianina venivano indicati come meno evoluti e meno professionali di quelli che allevavano la Limousine.

Anche il mercato premiava le razze francesi ritenute capaci di dare un prodotto più in linea con le attese del consumatore moderno.

Ma il tempo è stato galantuomo e oggi la

carne di Chianina, oltre ad essere molto ricercata, spunta prezzi nettamente più alti di quelli delle altre razze.

Ai detrattori della Chianina resta oggi da indicarla come non adatta per l'allevamento biologico, ma il tempo sarà ancora galantuomo.

La Cinta senese

La Cinta senese è invece una razza molto rustica allevata in Toscana da secoli: suini cinti si osservano nell'affresco trecentesco del Buongoverno di Ambrogio Lorenzetti che si trova nel palazzo comunale di Siena.

Tipico maiale grufolatore adatto per il pascolo nel bosco non aveva retto il confronto con i tipi genetici migliorati e con l'allevamento intensivo.

Nel panorama italiano delle razze a rischio di estinzione è ormai un caso da manuale per il successo dell'operazione di recupero e di valorizzazione. La razza è oggi diffusa nel territorio regionale sia in purezza che incrociata, è allevata all'aperto e viene utilizzata soprattutto per la produzione di salumi.

Nel caso specifico, come già accennato, i suini sono destinati alla produzione del Prosciutto del Casentino.

4.6.5. Profilassi

La profilassi e le cure sanitarie si basano, oltre che su una prevenzione di tipo ambientale, sull'omeopatia che viene utilizzata ormai da anni e con buoni risultati.

4.6.6. Commercializzazione

Un elemento importante di valorizzazione delle produzioni aziendali è la vendita diretta di carne.

I vitelli allevati in azienda vengono macellati in un mattatoio in provincia di Arezzo controllato per le produzioni biologiche e le mezzene rientrano in azienda dove, dopo un adeguato periodo di frollatura, vengono sezionate e vendute in pacchi di 10 kg. I vitelli vengono

macellati quando si hanno sufficienti prenotazioni di carne. Le prenotazioni possono essere fatte anche dal sito internet aziendale.

4.6.7. Agriturismo biologico

Altro elemento di qualità è l'attività agrituristica che viene svolta in una struttura adiacente alla casa dove abitano Alberto e Anna con i loro figli.

Anche l'agriturismo è biologico. E' infatti certificato come tale sulla base del disciplinare per gli agriturismi bio-ecologici dell'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica.

4.6.8. Progetti futuri

Parlando con i titolari dei loro progetti per il futuro ci si potrebbe aspettare una risposta del tipo: adesso basta ne abbiamo già fatte tante di cose in questi anni!

Invece parlano con entusiasmo di un progetto con il quale vogliono far diventare la loro attività una fattoria didattica. Se ne sta occupando soprattutto Anna che lo ritiene il coronamento del loro lavoro di realizzazione di un'azienda agricola di qualità. Se pur impegnativo è un programma che ritiene valga la pena portare avanti perché gratificante e perché è un elemento importante per costruire rapporti con i consumatori e con le nuove generazioni.

4.6.9. Analisi economica.

L'azienda vende esclusivamente prodotti biologici e le entrate sono costituite dalla vendita di carne bovina (70%), di carne suina e di agnelli (7%) e dall'agriturismo (23%).

L'azienda usufruisce dei contributi PAC, delle misure agroambientali e di contributi per la realizzazione delle strutture di stabulazione, ma non ha contributi legati direttamente al Parco.

4.7. Impatto del Parco sull'azienda

La presenza dei turisti nella loro struttura è in gran parte legata al Parco e della vicinanza del Parco l'azienda avverte fortemente gli effetti sia in termini positivi (qualità ambienta-

le, flusso turistico e qualificazione delle produzioni) che negativi (danni alle colture arrecati dai selvatici). I primi vengono ritenuti naturalmente più importanti dei secondi.

Alcuni turisti vengono a conoscenza dell'azienda perché l'agriturismo è tra quelli indicati sul sito internet del Parco. Alla immancabile domanda "Perché la scelta dell'agricoltura biologica?" entrambi rispondono che si tratta di una scelta culturale: né lui né lei sono figli di agricoltori e la scelta del loro lavoro è venuta dopo aver conseguito il diploma.

La scelta del metodo di produzione è nata dalla consapevolezza dell'importanza di produrre alimenti salubri e come sfida sulla possibilità di fare agricoltura senza le semplificazioni della chimica.

Le competenze le hanno acquisite a proprie spese confrontandosi con la realtà produttiva e non mancando di approfittare di momenti formativi sulle tecniche della agricoltura biologica.

Le relazioni che si possono stabilire con altri operatori agricoli e le strutture del Parco sono state fondamentali per il successo dell'azienda e lo diventeranno maggiormente con il progetto della fattoria didattica: gli agrituristi delle altre aziende agricole verranno informati della presenza della fattoria didattica e così l'ecomuseo del Casentino per creare un'offerta articolata che possa incrementare il bacino di utenza.

4.8. Impatto dell'azienda sul Parco

L'azienda contribuisce a far fronte ai punti deboli dell'area svolgendo un'attività agricola rispettosa dell'ambiente. Contribuisce inoltre alla valorizzazione del territorio evitando l'abbandono e fornendo produzioni di qualità in un ambiente agricolo marginale. Gli ospiti infatti fruiscono anche di altre attività commerciali della zona ed in futuro potrà offrire opportunità di occupazione anche al di fuori della famiglia.

La realizzazione della Fattoria Didattica si pone inoltre come esperienza importante per far conoscere l'ambiente agricolo anche alle

nuove generazioni ed ai turisti.

Indirizzo dell'azienda:

*Az. Agr. Fonte dei Serri
di Gerace Alberto e Giunti Anna
Loc. Fonte dei Serri n.6
San Martino a Monte
52014 POPPI (AR)*

Tel. 0575/509231 Fax. 0575/509231

Email info@carne-biologica.it

www.carne-biologica.it/

5. L'agricoltura nel Parco Nazionale dell'Aspromonte

L'Azienda "Il Bergamotto" insiste nel territorio della cosiddetta "Area Grecanica" della provincia di Reggio Calabria, all'estremo sud del Parco Nazionale dell'Aspromonte.

La zona di riferimento è caratterizzata dall'agricoltura, trovandosi l'azienda nella fascia pedecollinare dell'Aspromonte che sovrasta la costa Ionica meridionale del litorale reggino.

Le colture praticate sono soprattutto gli olivi ed i seminativi (cereali ed erbai annuali), nei terreni collinari e difficili, mentre le pianure dei fondovalle sono impegnate principalmente dalle colture agrumicole (bergamotto, arancio, clementine) ed orticole (in serra ed in pieno campo).

Gli oliveti sono prevalentemente secolari, con piante non molto sviluppate con forma di allevamento a globo, anche se non mancano i nuovi impianti ed i rinfittimenti. Le cultivar maggiormente presenti sono la Ottobratica e la Sinopolese.

I seminativi sono quelli caratteristici dei ricorrenti ordinamenti cerealicoli zootecnici presenti in Calabria, impostati con una rotazione biennale (frumento duro-erbaio o maggese), con poche varianti, comunque di un'agricoltura estensiva ed in via di disattivazione.

L'agrumicoltura dei fondovalle comprende soprattutto le coltivazioni del bergamotto, tipico dell'area considerata, che si estende per circa 2 mila ettari da Reggio Calabria a Brancaleone.

I frutti del bergamotto sono destinati all'estrazione degli oli essenziali contenuti nell'esocarpo, utilizzati dall'industria profumiera, dopo processi di purificazione e stabilizzazione.

La crisi economica della coltura ha negli anni determinato tuttavia la conversione dei bergamotteti, che sono gradualmente sostituiti da altre colture agrumicole, arancio (navelina, W. Navel) e clementine.

L'evoluzione dell'agricoltura della zona è segnata da una perdurante crisi dovuta alla mancata soluzione dei suoi ritardi storici. La polverizzazione e la frammentazione fondiaria, lo scarso ricambio generazionale, la scarsa innovazione dei processi e dei prodotti, la scarsa concentrazione dell'offerta ... sono i punti principali che caratterizzano la crisi del settore, che perde importanza rispetto alle altre attività produttive e genera fenomeni di abbandono e degrado territoriale. Proprio questo stato di crisi ha determinato un progressivo spopolamento dei centri abitati della zona, con la concentrazione caotica di insediamenti civili e produttivi sulla costa.

Queste condizioni hanno quindi determinato una divisione netta fra le aree immediatamente interne alla costa, fino alla montagna, che sono rimaste agricole o interessate ai fenomeni delle terre incolte lasciate a se stesse, e la linea costiera, urbanizzata ed interessata al turismo ed alla piccola e media industria ed al commercio.

Il presente caso studio è ricaduto sulla scelta dell'Azienda "Il Bergamotto" in quanto questa rappresenta un tipico esempio di come l'innovazione sostenibile dell'agricoltura può divenire fattore di rivitalizzazione delle aree interne e di recupero dei fenomeni di abbandono delle colture e di degrado del territorio.

5.1. Punti di forza dell'area

- › Presenza di particolarità paesaggistiche di pregio - Il territorio presenta un paesaggio agrario e naturale di rilevanza. Sono da segnalare le emergenze geologiche ed il paese abbandonato di Pentadattilo, i resti del Castello dell'Amendolea, il borgo di

Rogudi Vecchi, le Fiumare dell'Aspromonte,

- › Forti tradizioni culturali - Nella zona sono ancora vive le tradizioni della cultura greca, che deriva probabilmente da due epoche storiche, la Magna Grecia e la dominazione Bizantina. Di queste vi sono ancora importanti espressioni nella lingua locale, nell'arte, nei culti religiosi, nella gastronomia,
- › Produzione del bergamotto - L'area è praticamente unica produttrice al mondo di frutti di bergamotto, un agrume particolare la cui origine è incerta, proveniente dall'oriente o da una mutazione dell'arancio, del limone o della lumia..
- › Predisposizione del territorio ad una forte integrazione fra agricoltura e turismo - Le aree agricole sono comprese fra una costa vocata al turismo estivo balneare e le montagne del Parco dell'Aspromonte, anche queste mete turistiche particolarmente adatte all'escursionismo.

5.2. Punti di debolezza

- › Ritardo infrastrutturale - La zona è carente di infrastrutture di primaria importanza (strade di collegamento fra i centri abitati, rete fognaria,...) che la penalizza dal punto di vista della vivibilità e della competitività economica delle imprese.
- › Spopolamento dei centri abitati interni - I paesi delle aree interne sono interessati da un progressivo spopolamento. Diversi nuclei abitati sono ormai ridotti a poche centinaia di abitanti, mancando occasioni di lavoro e sviluppo economico ed una rete di servizi sociali a supporto delle fasce deboli della cittadinanza.
- › Arretratezza dell'agricoltura - Il settore agricolo è in netto ritardo rispetto ad altre aree della regione e del meridione d'Italia, la causa principale può essere ricondotta all'esito delle politiche agricole assistenzialiste, che hanno costituito il principale vincolo ad un reale sviluppo del settore.
- › Carente commercializzazione delle produ-

zioni agricole tipiche - Non si sono differenziate delle strutture di concentrazione dell'offerta capaci di dare sbocco commerciale alle produzioni agricole dell'area.

- › Abbandono dei terreni agricoli - Il ritardo economico dell'agricoltura e lo spopolamento delle aree rurali causa un progressivo abbandono dei terreni. Questo causa soprattutto incendi e degrado idrogeologico.
- › Forestazione praticata nel recente passato con piantagioni sbagliate (eucaliptus) - Diverse migliaia di ettari sono stati messi a coltura forestale con la piantumazione di eucalipteti, che non hanno tenuto presente le condizioni pedoclimatiche e naturali del territorio. I boschi che ne sono derivati sono degradati sia dal punto di vista colturale ed ambientale, che dal punto di vista paesaggistico.
- › Scarsa cura del territorio - La regimazione delle acque è di evidente carenza. I corsi di acqua che scorrono dalle pendici dell'Aspromonte non hanno una valida regimazione che sia di prevenzione a fenomeni di dissesto (frane in primo luogo). Succede quindi che i danni da alluvione sono spesso ricorrenti e temibili sotto l'aspetto economico ed umano.

5.3. Descrizione dell'Azienda "Il Bergamotto"

5.3.1. Dati tecnici ed economici

Posizione: Località Amendolea del Comune di Condofuri (Prov. di Reggio Calabria).

Altitudine: 100 mt s.l.m..

Giacitura dei terreni: la maggior parte in pendio.

Esposizione: sud-ovest.

Orientamento produttivo: agrituristico - agrumicolo - olivicolo - cerealicolo.

Estensione: 26 Ha di superficie totale (S.T.).

Riparto della S.T.: 4,5 Ha Oliveto

3,7 Ha Bergamotto

6,3 Ha pascolo

5,6 Ha seminativo

1,9 Ha tare

4 Ha incolti in via di rinatu-

ralizzazione

Allevamenti: piccoli allevamenti per rifornimento punto ristoro aziendale. Allevamento di asini impiegati nei trekking organizzati dall'azienda.

Strutture aziendali: casa padronale, casolari ristrutturati, piccole case rurali riadattate per l'ospitalità, ricoveri animali (porcilaia, pollaio). Servizi agrituristici: ospitalità in appartamenti, punto ristoro, escursioni in tutto il Parco dell'Aspromonte, corsi di musica etnica, cucina, botanica.

Conduzione: in economia con salariati.

Conduttore: 39 anni, laureato non in discipline di agraria.

Manodopera aziendale: moglie coadiuvante laureata, 2 operai fissi (diplomati), 4/7 operai stagionali (estate e periodi della raccolta).

Investimenti negli ultimi 5 anni: rinnovo di 2 ha di bergamotteto, con fondi pubblici attivati nell'ambito dei fondi strutturali europei.

Altri contributi pubblici utilizzati: aiuti previsti dalle misure agoambientali (Programma Territoriale Ambientale della Regione Calabria redatto in conformità al Reg. CEE 2078/92), dal 1997 al 2002.

Sbocco commerciale delle produzioni: l'agriturismo assorbe quasi tutte le produzioni aziendali, ad esclusione dei frutti di bergamotto che sono destinati all'estrazione da cui si ricava l'essenza che viene venduta sui mercati europei tramite una associazione di produttori. L'essenza è commercializzata con regolare certificazione da parte dell'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale.

5.3.2. Conduzione delle colture

L'azienda dal 1996 pratica il metodo biologico in tutti gli appezzamenti. La conversione è stata relativamente agevole, in quanto all'epoca era stata da poco avviata la ripresa delle coltivazioni da un lungo periodo di estensivizzazione forzata, dovuta alla crisi dei mercati ed all'assenza di un conduttore assiduo.

La conversione al metodo biologico è stata una diretta conseguenza delle scelte dell'impresa di caratterizzare un'impostazione aziendale dedicata al rispetto dell'ambiente e della natura.

Le colture di olivo non comportano particolari problemi di applicazione del metodo biologico. La fertilizzazione dei terreni avviene con sovesci annuali e l'impiego di concimi organici ogni 2/3 anni. La difesa dai parassiti di fatto non è necessaria, essendo la zona poco soggetta a patologie. Solo la mosca delle olive potrebbe causare danni, ma le generazioni temibili sono prevenute da raccolte anticipate. I bergamotteti sono condotti con minime lavorazioni (tranciatore nei mesi autunnali e primaverili e sarchiature in estate). La fertilità del suolo è assicurata con spargimenti annuali di composti, integrati con fertirrigazione per l'aggiunta di micro elementi utili alla fruttificazione delle piante. Dal punto di vista fitosanitario non vi sono particolari problemi, trattandosi di un agrume da industria, la cui produzione tollera alcune infestazioni sotto una certa soglia di danno. L'applicazione del metodo biologico ha poi determinato nei bergamotteti un certo equilibrio fra le popolazioni di insetti, che regolano al di sotto della soglia di danno le infestazioni dei parassiti.

Le colture dei seminativi sono impostate con una rotazione relativamente equilibrata, almeno in riferimento alle condizioni pedoclimatiche, economiche e di mercato della zona. Viene praticata la seguente rotazione: frumento-erbaio-favino-maggesi.

5.3.3. Organizzazione dei servizi agrituristici

L'Impresa non si è limitata ad allestire e mettere in funzione le strutture dedicate al ristoro ed all'alloggio degli ospiti (peraltro recuperan-

do con gusto vecchie strutture aziendali di grande fascino). Ha lavorato con successo all'organizzazione di servizi di animazione naturalistica, culturale ed enogastronomica, attivando una serie di interazioni con altre aziende e famiglie del territorio circostante, che hanno determinato una vera e propria rete di rapporti ed esperienze.

Il conduttore è un'appassionata guida escursionistica ed accompagna i suoi ospiti per i sentieri dell'Aspromonte; inoltre è stato fra i costitutori di una cooperativa di guide escursionistiche (Naturaliter), che proprio nell'azienda ha la sua sede operativa. La Naturaliter ha attivato da diversi anni ormai una vasta gamma di relazioni con i principali gruppi che si occupano di escursionismo in Italia ed in Europa. Importanti contatti sono stati sviluppati anche in America del Nord. Così succede che l'Azienda "Il Bergamotto" diviene il punto di riferimento di centinaia di gruppi di escursionisti che ogni anno visitano l'Aspromonte, gestendo diverse migliaia di presenze all'anno. Le escursioni sono organizzate prendendo a riferimento non solo le aree di interesse naturalistico, ma anche i borghi antichi e le masserie dei pastori che sono internate nella vegetazione aspromontana. Agli abitanti di queste masserie viene commissionato spesso il rinfresco e la ristorazione; in diverse occasioni inoltre sono proprio i pastori a guidare i gruppi per i sentieri che conoscono solo loro e gli animali dei loro greggi.

Questo sistema di organizzazione dell'agriturismo e dell'escursionismo ha determinato una crescita graduale del numero di visitatori, che spesso vanno al di là della capacità di accoglienza dell'azienda. Sono stati così determinati rapporti di collaborazione con altri agriturismi che sono sorti nella zona prendendo a riferimento proprio l'esperienza de "Il Bergamotto". Inoltre diverse famiglie dei borghi vicini hanno trovato conveniente sistemare delle stanze delle loro abitazioni da adibire a Bed&Breakfast.

Insomma lo sviluppo dell'Azienda "Il Bergamotto" ha determinato una vera e propria rete di agriturismi e di ospitalità diffusa

nei borghi rurali.

Non solo i servizi di trekking sono organizzati dall'Azienda. Questa è anche un epicentro di animazione culturale, che si propone la tutela e la diffusione della cultura greco-bizantina. Vengono organizzate periodicamente mostre, conferenze e seminari di studio, che approfondiscono proprio le tradizioni culturali del territorio. Questo lavoro trova anche una certa corrispondenza in cucina, dove sono preparati piatti che derivano direttamente dalle usanze antiche della civiltà contadina del posto. Interessante è inoltre il lavoro di recupero dell'artigianato locale, cioè i lavori di intaglio del legno e di lavorazione dell'argilla.

5.3.4. Analisi della P.L.V.

Colture 40/50.000,00 Euro
 Servizi agrituristici 150/160.000 Euro
 Contributi PAC
 olio d'oliva 13/15.000,00 Euro
 Contributi Reg.
 CEE 2078/92 7.500, Euro

5.3.5. Azione positiva dell'Azienda sui punti di debolezza dell'area

La rete di rapporti di collaborazione determinata dallo sviluppo delle attività aziendali è stato uno degli elementi di contrasto al definitivo spopolamento della zona. Si sono creati posti di lavoro nella stessa azienda ed in altri agriturismi nati nella zona, aggiungendo poi i benefici dovuti all'ospitalità dei turisti nelle famiglie. Questo ha determinato anche interesse per la commercializzazione di prodotti alimentari tipici ed artigianali, che hanno dato un ulteriore valore aggiunto.

Interessante ed importante è stata anche l'azione che è stata sviluppata sulla cura del territorio. Gran parte dei terreni condotti dall'azienda sono stati di fatto sottratti ad un incipiente fenomeno di disattivazione, che in quella zona è l'inesorabile preludio dell'abbandono. Sono state riprese le colture e l'applicazione del metodo biologico ha consentito di ridurre al minimo l'impatto della tecnologia utilizzata sull'ambiente. Inoltre l'azienda è intervenuta a sistemare la fascia dei terreni limitrofi con la fiumara

Amendolea, con opere a prevenzione dei fenomeni di dissesto idrogeologico ed ambientale. L'applicazione del metodo biologico e la conseguente certificazione delle essenze di bergamotto ha anche determinato una innovazione di canali di commercializzazione, stimolando altre aziende della zona a fare altrettanto. A tal fine è stato anche promosso un coordinamento di aziende bergamotticole biologiche che commercializzano in comune i prodotti ottenuti. Schematizzando è quindi possibile riassumere diversi effetti positivi dell'azienda sul territorio circostante.

Controllo dell'inquinamento: il presidio del territorio operato sia nei propri terreni che lungo i sentieri percorsi con i trekking prevengono fenomeni di rilascio di rifiuti solidi urbani, che formerebbero delle vere e proprie discariche. Protezione ambientale: Le attività dell'azienda determinano una diretta gestione del territorio di competenza e delle aree circostanti compatibile con le esigenze di tutela dell'ambiente e dello spazio naturale. L'azienda pratica sistemi di coltivazione che implicano una corretta regimazione delle acque; questo modo di operare è anche riferimento per altre aziende del territorio con cui sono in corso rapporti di collaborazione ed integrazione.

Funzioni socioeconomiche: l'azienda ha determinato un percorso virtuoso nella zona dimostrando che è possibile creare occupazione e condizioni di vivibilità a partire dalla valorizzazione delle risorse naturali del territorio. Inoltre sono ormai un richiamo ed un'attrazione per le popolazioni del luogo le attività di tutela dei valori sociali dell'Area Greco-bizantina. Funzione paesaggistica: sono stati recuperati i bergamotteti con la loro tipica forma che caratterizza i terreni del fondo valle e golena. Sono state inoltre recuperate le strutture aziendali che sono un elemento essenziale del paesaggio rurale della zona di riferimento (Borgo dell'Amendolea).

Indirizzo dell'azienda:
 Az. Agricola Il Bergamotto
 di Ugo Sergi
 via Amendolea- 89030 Condofuri (RC)
 tel 0965-727213

L'evoluzione dei flussi turistici nei tre parchi

A cura di Gianfranco Lorenzo
Contributi: Alessandro Tortelli,
Aldo Frigeri, Alessandro Papini

L'indagine realizzata dal Centro Studi Turistici, all'interno dell'iniziativa comunitaria Equal, cerca di verificare l'evoluzione dei flussi turistici nelle aree protette con l'obiettivo di identificare le esigenze e le caratteristiche della domanda turistica potenziale, per poter definire con maggior esattezza le priorità nell'adeguamento dell'offerta, rispetto all'evoluzione del mercato.

L'indagine interessa le aree protette delle Foreste Casentinesi, del Frignano e del Gargano e cerca di evidenziare i diversi aspetti delle risorse di base. Le aree protette, per la diversità dell'offerta, sono ormai un elemento caratterizzante da spendere sul mercato turistico, soprattutto in presenza di una domanda sempre più orientata verso un rapporto stretto con la natura e alla riscoperta di valori quali il paesaggio e la qualità della vita.

La prima parte dell'indagine è destinata all'analisi desk dei flussi turistici verso le tre aree protette, mentre la seconda parte è relativa ad un'indagine attraverso interviste verso opinion leader del settore, volta ad individuare le diverse tipologie di servizi turistici offerti, i mutamenti strutturali e dei processi produttivi che si sono verificati negli ultimi anni.

1. Il turismo naturalistico

L'importanza che il turismo naturalistico sta acquisendo sia in termini di contributo allo sviluppo socio economico di alcune aree sia di potenziale per la conservazione e la tutela dell'ambiente è dimostrato dalla designazio-

ne, da parte delle Nazioni Unite, del 2002 quale Anno Internazionale dell'Ecoturismo.

Il turismo, malgrado la difficile congiuntura che stiamo attraversando dopo i tragici eventi del 2001, dopo la guerra in Irak e in relazione alla crisi economica che sta interessando alcuni paesi, rappresenta un settore dell'economia mondiale in forte espansione, che coinvolge direttamente e indirettamente centinaia di milioni di persone ogni anno.

In questo momento tutti gli esperti del settore concordano nell'evidenziare che se il turismo avrà ancora margini di crescita e di continuità nel tempo, sarà soltanto grazie al rispetto di alcune regole e pratiche che, ponendosi come obiettivo la soddisfazione del cliente, mirino a tutelare e conservare i contesti naturali e umani nei quali si sviluppano. Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale del Turismo (OMT), l'industria del turismo è cresciuta negli ultimi venti anni molto rapidamente tanto da trasformarsi nell'attività economica più importante a livello mondiale.

Sempre secondo l'OMT si prevede una crescita media annua del turismo nei prossimi venti anni pari al 4,3% che porterà a circa 1,6 miliardi il flusso di turisti internazionali.

L'OMT ha cercato di evidenziare le principali tendenze quantitative nel settore del turismo che sono riassunte in queste schema.

Tendenze quantitative nel settore del turismo

- › Partecipazione più attiva dei turisti ad attività ricreative e sportive;
- › Partecipazione più attiva sulla storia, cultura, natura e sull'ambiente delle località visitate;
- › Molti turisti sono molto interessati al mantenimento ed al miglioramento della loro salute con una conseguente crescita di stazioni turistiche e aziende specializzate nella cura della salute e della bellezza;
- › Molti turisti prendono più periodi di vacanza durante l'anno anche se di breve durata;
- › Molte più persone tra anziani e pensionati viaggiano come turisti;
- › Molte persone disabili viaggiano come turisti;

- › I turisti stanno diventando sempre più esperti e si aspettano dunque una grande qualità nelle attrazioni turistiche;
- › Molti turisti sono sempre più sensibili alle problematiche ambientali e sociali e ricercano destinazioni turistiche ben curate e poco inquinate.
- › Molte località turistiche stanno elevando e migliorando le loro prestazioni per soddisfare le attuali aspettative del turista;
- › Il settore del turismo sta facendo un uso crescente delle tecnologie moderne in settori come la prenotazione dei servizi e la promozione. Internet sta diventando un importante strumento di informazione e promozione.

1.1 Il mercato dell'Ecoturismo in Italia

Queste elaborazioni evidenziano che l'attività turistica che si sta caratterizzando per un trend di crescita molto dinamico è quella legata alla natura, all'interno della quale il turismo nelle aree protette sta assumendo un peso abbastanza importante. Non si hanno comunque dati precisi sui flussi turistici collegati alle aree protette a livello mondiale ed in Italia. Nel 2002, in occasione del 2002 Anno Internazionale dell'Ecoturismo, a livello mondiale sono state svolte parallelamente alcune attività di ricerca sul mercato dell'Ecoturismo. Per l'Italia il primo rapporto sul Mercato dell'Ecoturismo è stato realizzato da Ecobilancio Italia con l'obiettivo di evidenziare una panoramica completa del mercato dell'Ecoturismo sia dal punto di vista dell'Offerta che della Domanda.

I primi risultati di questa indagine pubblicati in sintesi evidenziano l'importanza di questo fenomeno a livello nazionale:

- › Il giro di affari dell'ecoturismo viene stimato intorno al 2% del mercato turistico globale con potenziali di crescita annua del 20%;
- › Il 68,6% dei Tour Operators intervistati dichiara un aumento, negli ultimi 3 anni, del volume di affari della propria impresa in rapporto all'offerta per il turismo naturalistico;
- › Gli operatori italiani specializzati in ecoturismo e in turismo naturalistico si dividono tra

un alto numero di piccoli operatori specializzati e in un numero ristretto di grandi Tour Operators tradizionali.

- › L'attività che viene proposta più frequentemente dai tour operator è la scoperta del patrimonio naturale e culturale.
- › Altra attività proposta dagli operatori è l'osservazione della fauna, seguita dalle escursioni all'aria aperta, dall'osservazione della flora, dalla visita ad aree protette, dalla scoperta di altre culture.
- › Tra le mete proposte quelle che caratterizzano la vacanza ecoturistica sono i parchi.
- › Una vacanza ecoturistica costa in media il 27% in meno di una vacanza tradizionale in alta stagione ed il 7% in meno in bassa stagione.
- › La motivazione principale espressa dagli ecoturisti è la scoperta di altre culture.
- › La natura è importante per l'82% dei turisti.
- › Una campagna di sensibilizzazione dell'ecoturismo e la diffusione di un codice etico dei viaggiatori rappresentano le prime azioni da realizzare per promuovere l'ecoturismo.
- › Il canale di promozione maggiormente utilizzato dagli operatori per promuovere le vacanze ecoturistiche è Internet seguito dalle Brochure.
- › Gli operatori di piccole dimensioni ritengono molto importante il passaparola come canale di informazione.

Alla luce di tutto questo sta crescendo la consapevolezza che il numero dei visitatori non può essere considerato a lungo un valido indicatore del successo turistico di una area. Invece la sostenibilità del turismo è diventata un elemento critico per molte aree: questo nuovo approccio considera lo sviluppo del turismo come un importante strumento per lo sviluppo locale fino a che esso ha un impatto positivo sull'economia locale e sulla comunità locale e fino a che esso assicura che le risorse naturali e culturali possano essere preservate. Numerose località turistiche nel mondo mostrano esempi evidenti in cui è stato superato il limite della loro capacità ricettiva sostenibile e ciò ha arrecato problemi ambientali,

sociali e in alcuni casi economici, con conseguente diminuzione della soddisfazione del cliente che ha portato alla perdita e al deterioramento del mercato del turismo stesso.

Gli obiettivi prioritari e le responsabilità di tutti gli attori che partecipano allo sviluppo di un turismo sostenibile si possono riassumere in quattro requisiti fondamentali:

1. Massima soddisfazione per il turista;
2. Minimo impatto ambientale negativo;
3. Massimo rispetto per la cultura e l'identità locale;
4. Massimo beneficio economico per il paese ospite.

2. Analisi del mercato turistico delle tre aree protette

Alcune Caratteristiche strutturali delle 3 aree oggetto dell'intervento.

L'indagine sui flussi turistici nelle 3 aree protette individuate ha riguardato aree di interesse naturalistico assai diversificate sia per quanto riguarda le dimensioni (estensione territoriale), sia per la localizzazione geografica (tre regioni) ed il quadro ecologico - ambientale. Accanto a due Parchi nazionali (Parco delle Foreste Casentinesi e Parco del Gargano) è stato scelto un parco di interesse regionale (Parco del Frignano).

Area	N. comuni	N. province	Superficie	Popolazione
Parco del Gargano	19	1	121.118	216.519
Parco del Frignano	7	1	15.000	13.049
Parco del Casentino	12	3	36.200	41.429

Il Parco del Gargano: caratteristiche strutturali

Il Parco Nazionale del Gargano presenta una eccezionale concentrazione di habitat diversi che vanno dalle coste alte e rocciose fino ai valloni caldi del versante meridionale. Il territorio del Parco si estende su una unica provincia (Foggia) e ben 19 comuni. Rispetto alle altre due aree protette ha una estensione molto più ampia ed è presente una elevata popolazione.

Da un breve confronto fra l'incidenza del turismo e quella della popolazione e della superficie sul dato provinciale, emerge chiaramente la notevole importanza di questo settore economico nell'area del parco. Sicuramente questi dati sono fortemente interessati anche dalle principali località balneari dell'area (Vieste e Peschici) che insieme assorbono la metà dei flussi turistici dell'intera area garganica.

Dati 2001

	Quota Arrivi Su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Gargano	733.966	3.849.249	216.519	244.734
Provincia di Riferimento	809.436	4.035.955	690.992	673.000
Incidenza %	90,68	95,37	31,33	36,36

Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Isole Tremiti, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, San Nicandro Garganico, Serracapriola, Vico del Gargano e Vieste sono le 19 località della Provincia di Foggia che fanno parte del Parco del Gargano. Tutte, con maggiore o minore intensità, sono definite dal contesto produttivo e ambientale nel quale sono collocate. Nelle loro aree il turismo, pur significativo in alcune località, costituisce un'attività economica sicuramente importante e suscettibile di ulteriore sviluppo.

Il Parco del Gargano: caratteristiche strutturali

Area	N. comuni	N. province	Superficie	Popolazione
Parco del Gargano	19	1	121.118	216.519
Parco del Frignano	7	1	15.000	13.049
Parco del Casentino	12	3	36.200	41.429

Il Parco Regionale del Frignano interessa una vasta area a ridosso del crinale spartiacque toscoemiliano, dal confine bolognese a quello reggiano ed il massiccio del Monte Cimone. Il territorio del Parco si estende su una unica provincia (Modena) e 7 comuni. Rispetto alle altre due aree protette ha un'estensione molto limitata dove risiede un basso numero di residenti. La superficie del Parco è posta in zona montana (circa 9000 ettari al di sopra dei 1000 metri di quota) ed in zona collinare (circa 6000 ettari in zona preparco).

sono fortemente interessati anche dalle principali località sciistiche dell'area (Sestola, Fanano e Fiumalbo) che insieme assorbono una buona parte dei flussi turistici dell'intera area.

Dati 2001

	Quota Arrivi Su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Frignano	50.006	225.961	13.049	15.000
Provincia di Riferimento	508.058	1.316.269	639.315	269.000
Incidenza %	9,84	17,17	2,04	5,58

Fanano, Sestola, Montecreto, Riolunato, Pievepelago, Fiumalbo e Frassinoro sono le 7 località della Provincia di Modena che fanno parte del Parco del Frignano.

Chiaramente i flussi turistici, in questa area, assumono specifiche connotazioni in relazione alle caratteristiche fisiche e geografiche del territorio.

Le motivazioni che spingono i turisti verso le località presenti nell'area del Parco sono prevalentemente di tipo ricreativo. Si tratta di un movimento turistico di tipo stagionale legato, in inverno, alla ricca dotazione di impianti sciistici e, in estate, alle bellezze del territorio, al clima, al parco stesso e alla possibilità di svolgere diverse attività sportive.

Anche in queste aree il turismo, pur significativo in alcune località, costituisce un'attività economica sicuramente importante e suscettibile di ulteriore sviluppo.

Anche in questa area, anche se con valori diversi, da un breve confronto fra l'incidenza del turismo e quella della popolazione e della superficie sul dato provinciale, emerge chiaramente la notevole importanza di questo settore economico nella area del parco. Sicuramente questi dati

Il Parco delle foreste casentinesi: caratteristiche strutturali

Area	N. comuni	N. province	Superficie	Popolazione
Parco del Gargano	19	1	121.118	216.519
Parco del Frignano	7	1	15.000	13.049
Parco del Casentino	12	3	36.200	41.429

Il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi si estende su un vasto territorio a cavallo del crinale spartiacque toscano - romagnolo. Nel territorio romagnolo fanno parte una porzione montana delle valli del Montone, del Rabbi, del Bidente e del Tramazzo, mentre nel versante toscano troviamo una buona parte del Casentino ed una piccola porzione del Mugello. Il territorio del Parco si estende su due regioni e su 3 province (Forlì-Cesena, Arezzo e Firenze) e 12 comuni. Rispetto alle altre due aree protette ha un'estensione abbastanza vasta dove risiede un basso numero di residenti. Il territorio del Parco è posto in parte in zona montana ed in parte in zona collinare.

Bagno di Romagna, Portico - San Benedetto, Premilcuore, Santa Sofia, Tredozio, Bibbiena, Chiusi della Verna, Poppi, Pratovecchio, Stia, Londa e San Godenzo sono le 12 località dell'area e province di Forlì, Firenze e Arezzo che fanno parte del Parco delle Foreste Casentinesi.

Chiaramente i flussi turistici in questa area, come già visto per l'area del Frignano, assumono specifiche connotazioni in relazione

Dati 2001

	Quota Arrivi Su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Casentino	96.861	719.552	41.429	36.200
Provincia di Riferimento	1.016.385	6.131.953	680.309	561.101
Incidenza %	9,53	11,73	6,09	6,45

alle caratteristiche fisiche e geografiche del territorio.

Le motivazioni che spingono i turisti verso le località presenti nell'area del Parco sono prevalentemente di tipo ricreativo. Si tratta di un movimento turistico di tipo stagionale legato, in inverno, alla dotazione di impianti sciistici nella zona di Santa Sofia e Campigna mentre, in estate, alle bellezze del territorio, al clima, al parco stesso e alla possibilità di svolgere diverse attività sportive.

In estate il prodotto verde e natura favorisce anche fenomeni di escursionismo con provenienza o dalla riviera romagnola o dalle grandi città toscane, motivato anche dalla visita a luoghi caratteristici in cui l'impronta storico - culturale e religiosa è ben marcata.

Anche in questa area, anche se con valori diversi, da un breve confronto fra l'incidenza del turismo e quella della popolazione e della superficie sul dato provinciale¹, emerge chiaramente la notevole importanza di questo settore economico nella area del parco.

Il Parco del Gargano: le dimensioni del fenomeno turistico

Dati 2001	Arrivi italiani	Presenze italiane	Arrivi stranieri	Presenze straniere
Parco Gargano	650.345	3.198.551	83.521	650.598
Provincia di Riferimento	717.746	3.362.441	91.690	673.514
Incidenza %	90,61	95,13	91,09	96,60

La dimensione dei flussi turistici nelle 19 località che fanno parte del Parco è molto importante se rapportata al territorio provinciale e fortemente significativa in rapporto sia alla dimensione sia al numero di residenti delle località stesse.

La tabella riepilogativa dei dati del 2001 evidenzia la ben nota e forte rilevanza turistica dell'area del parco che registra quasi 3.900.000 presenze annue, fortemente concentrate (+ del 50%) nei 2 comuni marini di Vieste e Peschici e in misura minore ,ma sempre consistente nel comune di San Giovanni Rotondo.

Altro dato interessante è la forte incidenza del turismo nazionale (83,10%) e la bassa presenza di turisti stranieri.

L'incidenza delle presenze dell'area sul totale provinciale evidenzia un valore molto più alto rispetto al dato degli arrivi da ascriversi probabilmente ad una prevalenza di turismo balneare che registra normalmente una permanenza media più elevata.

Il Parco del Frignano: le dimensioni del fenomeno turistico

Dati 2001

	Arrivi italiani	Presenze italiane	Arrivi stranieri	Presenze straniere
Parco Frignano	46.569	213.585	3.437	12.376
Provincia di Riferimento	355.905	992.270	152.153	323.999
Incidenza %	13,08	21,52	2,26	3,82

La dimensione dei flussi turistici nelle 7 località che fanno parte del Parco è abbastanza importante se rapportata al territorio provinciale ma di minore importanza se raffrontata ad altre realtà regionali e nazionali a maggiore vocazione turistica, ma comunque abbastanza significativa in rapporto alla dimensione ed ai residenti delle località stesse.

I flussi turistici di quest'area rapportati all'intero movimento turistico provinciale evidenziano una maggiore incidenza degli arrivi e delle presenze di clienti italiani rispetto ai turisti stranieri.

In quest'area i turisti italiani registrano una permanenza media molto più alta rispetto alle altre forme di soggiorno turistico della provincia di Modena.

Il Parco delle foreste casentinesi: le dimensioni del fenomeno turistico

Dati 2001

	Arrivi italiani	Presenze italiane	Arrivi stranieri	Presenze straniere
Parco Foreste Casentinesi	85.055	675.422	11.806	44.130
Provincia di Riferimento	707.168	4.560.514	309.217	1.571.439
Incidenza %	12,03	14,81	3,82	2,81

La dimensione dei flussi turistici nelle 12 località che fanno parte del Parco è abbastanza importante se rapportata al territorio provinciale ma di minore importanza se raffrontata ad altre realtà regionali e nazionali a maggiore vocazione turistica, ma comunque abbastanza significativa in rapporto alla dimensione ed ai residenti delle località stesse. Anche i flussi turistici di questa area rapportati all'intero movimento turistico provinciale evidenziano una maggiore incidenza degli arrivi e delle presenze di clienti italiani rispetto ai turisti stranieri.

In quest'area i turisti italiani registrano una permanenza media leggermente più alta rispetto alle altre forme di soggiorno turistico delle due province di riferimento.

Da un primo confronto fra le 3 aree troviamo situazioni abbastanza diverse fra Parco del Gargano e i due parchi appenninici che presentano una situazione dei flussi turistici molto simile: forte presenza di turismo italiano, buon livello di permanenza media (sempre più alta delle altre tipologie turistiche presenti nel resto delle province di riferimento) e basso livello di presenza di turismo straniero.

Il Parco del Gargano: alcuni indicatori del turismo nell'area

Dati 2001

	Funzione turistica domanda	Densità turistica	PM Italia	PM Stranieri
Parco Gargano	5,39	15,73	4,92	7,79
Provincia di Riferimento	1,77	6,00	4,68	7,35

Come già visto in precedenza le località del parco sono quelle verso cui convergono i maggiori flussi turistici di tutta l'area provinciale. Anche in rapporto alla dimensione misurata attraverso la popolazione, l'area del parco esprime una maggiore vocazione turistica rispetto al dato provinciale.

Mentre le presenze turistiche determinano la turisticità in senso assoluto dei singoli, la funzione turistica è un parametro che vede rapportare le presenze turistiche alla popolazione residente; essa esprime il grado di coinvolgimento della popolazione locale nel settore turistico e costituisce un buon indicatore per la turisticità dei territori comunali stessi.

L'area del parco riporta un alto rapporto tra presenze turistiche e presenze della popolazione; questo primo indicatore mostra come la popolazione dei comuni dell'area del Parco sia fortemente coinvolti, anche se constatiamo che questi comuni non siano coinvolti nel settore turistico in modo omogeneo; anzi la varianza complessiva è piuttosto alta.

Altro parametro analizzato riguarda la densità delle presenze turistiche ufficiali per KMq. Il dato fornisce un elemento di valutazione di impatto antropico connesso esclusivamente al movimento turistico. In questo caso si considera un dato assoluto di intensità delle presenze sul territorio. Il quoziente che condiziona il parametro, in questo caso, è l'estensione dei territori comunali. Il dato che emerge presenta valori molto più alti rispetto al dato provinciale.

Ultimo indicatore analizzato riguarda la permanenza media dei turisti italiani e stranieri:

nonostante i valori assoluti degli stranieri siano molto bassi notiamo un livello di permanenza media molto più elevato rispetto al turista italiano.

Il Parco del Frignano: alcuni indicatori del turismo nell'area

Dati 2001

	Funzione turistica domanda	Densità turistica	PM Italia	PM Stranieri
Parco Frignano	5,25	15,06	4,59	3,60
Provincia di Riferimento	0,62	4,89	2,79	2,13

Sestola è la località verso cui convergono i maggiori flussi turistici; tutte le altre località registrano nel 2001 flussi di minore intensità ma sicuramente suscettibili di ulteriori sviluppi negli anni successivi.

Nonostante i flussi dell'area rappresentino solamente il 17% circa del movimento turistico provinciale, l'indicatore analizzato, in rapporto alla dimensione misurata attraverso la popolazione, esprime una maggiore vocazione turistica rispetto al dato provinciale.

L'area del parco riporta un alto rapporto tra presenze turistiche e presenze della popolazione; questo primo indicatore mostra come la popolazione dei comuni dell'area del Parco sia fortemente coinvolta, anche se un'analisi dettagliata per singolo comune evidenzia anche in questo caso un coinvolgimento nel settore turistico abbastanza disomogeneo.

Anche in questo caso abbiamo analizzato l'altro parametro che riguarda la densità delle presenze turistiche ufficiali per KMq. Anche in quest'area il quoziente che condiziona il parametro è l'estensione dei territori comunali. Il dato che emerge presenta valori molto più alti rispetto al dato provinciale.

Ultimo indicatore analizzato riguarda la permanenza media dei turisti italiani e stranieri: in quest'area il dato relativo ai turisti italiani è leggermente più alto del dato relativo ai flussi stranieri. Occorre comunque evidenziare una permanenza media più alta per entrambe le tipologie di domanda rispetto alle altre forme di turismo presenti sul territorio provinciale modenese.

Il Parco delle foreste casentinesi: alcuni indicatori del turismo nell'area

Dati 2001

	Funzione turistica domanda	Densità turistica	PM Italia	PM Stranieri
Parco Casentino	5,26	19,88	7,94	3,74
Provincia di Riferimento	2,73	10,93	6,45	5,08

Tutte le località dell'area registrano nel 2001 flussi di non elevata intensità ma sicuramente suscettibili di ulteriori sviluppi negli anni successivi.

Nonostante i flussi dell'area rappresentino solamente il 12% circa del movimento turistico delle 2 province, l'indicatore analizzato, in rapporto alla dimensione misurata attraverso la popolazione, esprime una maggiore vocazione turistica rispetto al dato provinciale.

L'area del parco riporta un alto rapporto tra presenze turistiche e presenze della popolazione; questo primo indicatore mostra come la popolazione dei comuni dell'area del Parco sia fortemente coinvolta, anche se un'analisi dettagliata per singolo comune evidenzia anche in questo caso un coinvolgimento nel settore turistico abbastanza disomogeneo.

Anche in questo caso abbiamo analizzato l'altro parametro che riguarda la densità delle presenze turistiche ufficiali per Km² ed anche in questa area il quoziente che condiziona il parametro è l'estensione dei territori comunali. Il dato che emerge presenta valori più alti rispetto al dato provinciale.

Ultimo indicatore analizzato riguarda la permanenza media dei turisti italiani e stranieri ed anche in quest'area il dato relativo ai turisti italiani è più alto del dato relativo ai flussi stranieri. In quest'area occorre evidenziare una permanenza media più alta del cliente italiano rispetto alle altre forme di turismo presenti sul territorio delle due province considerate.

Questo secondo confronto fra le 3 aree pone tutte le aree sullo stesso livello: maggiore funzione turistica della domanda e maggiore densità turistica rispetto alle aree provinciali corrispondenti. Qualcosa cambia a livello di permanenza media fra Parco del Gargano e i due parchi appenninici: sul primo troviamo una permanenza media maggiore fra gli stranieri mentre sulle zone collinari e montane dell'Appennino registriamo un soggiorno più lungo dei clienti italiani.

Il Parco del Gargano: dimensione dell'ospitalità ricettiva

Dati 2001	Quota Posti letto su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Gargano	90.680	3.849.249	216.519	244.734
Provincia di Riferimento	94.448	4.035.955	690.992	673.000
Incidenza %	96,01	95,37	31,33	36,36

La dimensione della ricettività dell'area in termini di posti letto riflette, in misura precisa la dimensione dei flussi turistici.

Dati 2001	Esercizi alberghieri	Posti letto	Esercizi extralberghieri	Posti letto
Parco Gargano	218	14.878	1.045	75.802
Provincia di Riferimento	265	17.992	1.077	76.456
Incidenza %	82,26	82,69	97,03	99,14

In termini di ospitalità ricettiva notiamo un numero molto alto di posti letto negli esercizi extralberghieri che presentano tipologie ricettive in maggior parte legate al turismo balneare.

Tale risultato è ovviamente ascrivibile alla numerosa presenza di campeggi e villaggi turistici con ampia capacità ricettiva e finalizzati verso un turismo di massa.

Il Parco del Frignano: dimensione dell'ospitalità ricettiva

Dati 2001	Quota Posti letto su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Frignano	3.080	214.707	13.049	15.000
Provincia di Riferimento	17.815	1.316.269	639.315	269.000
Incidenza %	17,29	16,31	2,04	5,58

La dimensione della ricettività dell'area in termini di posti letto riflette, a grandi linee la dimensione dei flussi turistici.

Dati 2001	Esercizi alberghieri	Posti letto	Esercizi extralberghieri	Posti letto
Parco Frignano	57	2.394	14	686
Provincia di Riferimento	238	11.149	143	6.666
Incidenza %	23,95	21,47	9,79	10,29

In termini di ospitalità ricettiva notiamo un numero molto alto di posti letto negli esercizi alberghieri tipico di località di montagna ed in particolare delle località sciistiche. Da annotare il basso numero di esercizi extralberghieri ufficiali che incidono solamente per il 22% circa sul totale dei posti letto dell'area.

Il Parco delle foreste casentinesi: dimensione dell'ospitalità ricettiva

Dati 2001

	Quota Posti letto su totale Prov.	Quota Presenze su Totale Prov.	Quota Residenti su Totale Prov.	Estensione territoriale su Totale Prov.
Parco Casentino	7.944	719.552	41.429	36.200
Provincia di Riferimento	67.276	6.131.953	680.309	561.101
Incidenza %	11,81	11,73	6,09	6,45

La dimensione della ricettività dell'area in termini di posti letto riflette, in misura precisa la dimensione dei flussi turistici.

Dati 2001

	Esercizi alberghieri	Posti letto	Esercizi extralberghieri	Posti letto
Parco Casentino	81	3.315	179	4.629
Provincia di Riferimento	697	40.346	359	26.930
Incidenza %	11,62	8,22	49,86	17,19

In termini di ospitalità ricettiva notiamo una suddivisione abbastanza equilibrata fra posti letto nelle strutture alberghiere ed extralberghiere; quest'ultime hanno la maggioranza ma rappresentano il 58% della capacità ricettiva totale dell'area.

Un dato abbastanza interessante è quello relativo al confronto provinciale: in quest'area notiamo una incidenza minore dei posti letto rispetto al numero degli esercizi da ascrivere ad una dimensione media delle strutture molto più bassa.

Questo terzo raffronto evidenzia una sostanziale diversità fra Parco del Frignano e Parco delle Foreste Casentinesi; nel primo caso forte ricettività alberghiera mentre nell'altra area una distribuzione abbastanza equilibrata fra le due tipologie di ricettività.

L'area del Gargano evidenzia una ricettività fortemente indirizzata verso il turismo balneare dei grandi numeri.

Il Parco del Gargano: alcuni indicatori dell'offerta ricettiva

Dati 2001	Capacità ricettiva lorda annuale	Densità ricettiva (PL/100 abitanti)	Tasso di utilizzo lordo	Dimensione media alberghi	Dimensione media extralb.
Parco Gargano	33.098.200	41,88	11,62	68,25	72,54
Provincia di Riferimento	34.473.520	13,67	11,70	67,89	70,99

Anche per l'offerta ricettiva così come per la domanda oltre alla verifica dei valori assoluti in termini di esercizi e posti letto, è stata effettuata un'analisi attraverso alcuni indicatori che permettono una verifica più dettagliata dell'importanza del settore turistico nelle aree oggetto dello studio. Dopo una verifica della capacità ricettiva lorda annuale (ipotizzando tutte le strutture aperte 365 giorni all'anno), abbiamo verificato la densità ricettiva dell'area (posti letto ogni 100 abitanti) il tasso di utilizzo lordo delle strutture e la dimensione media delle strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere. Per quanto riguarda l'area del Gargano qui potenzialmente si possono registrare in un anno, in strutture ricettive ufficiali, ben 33 milioni di presenze.

La densità ricettiva è una fra le più alte a livello nazionale, mentre il tasso di utilizzo lordo delle strutture è molto basso (non arriva al 12%).

Questi due indicatori dimostrano una capacità ricettiva molto elevata ma utilizzata per periodi molto brevi. Il dato relativo alla dimensione media delle strutture presenta strutture dell'area abbastanza grandi ed in particolar modo per le strutture alberghiere. Chiaramente il dato relativo alle strutture extralberghiere è fortemente influenzata dalla presenza di campeggi e villaggi turistici che portano a 72 posti letto la dimensione media di una struttura extralberghiera.

Il Parco del Frignano: alcuni indicatori dell'offerta ricettiva

Dati 2001

	Capacità ricettiva lorda annuale	Densità ricettiva (PL/100 abitanti)	Tasso di utilizzo lordo	Dimensione media alberghi	Dimensione media extralb.
Parco Frignano	1.124.200	23,60	20,10	42,00	49,00
Provincia di Riferimento	6.502.475	2,79	20,24	46,84	46,62

Per quanto riguarda l'area del Frignano qui potenzialmente si possono registrare in un anno, in strutture ricettive ufficiali, ben 1.100.000 presenze turistiche.

La densità ricettiva è abbastanza alta, mentre il tasso di utilizzo lordo delle strutture è abbastanza basso (supera di poco il 20%), anche se indica un periodo più lungo di utilizzo (almeno due stagioni).

Questi due indicatori dimostrano una capacità ricettiva abbastanza elevata per l'area ma utilizzata per periodi abbastanza brevi.

Il dato relativo alla dimensione media delle strutture presenta strutture dell'area non molto grandi ed in particolar modo per le strutture extralberghiere.

Il Parco delle foreste casentinesi: alcuni indicatori dell'offerta ricettiva

Dati 2001	Capacità ricettiva lorda annuale	Densità ricettiva (PL/100 abitanti)	Tasso di utilizzo lordo	Dimensione media alberghi	Dimensione media extralberg.
Parco Casentino	2.899.560	19,17	24,82	40,93	25,86
Provincia di Riferimento	24.555.740	9,89	24,97	57,89	75,01

Per quanto riguarda l'area delle Foreste Casentinesi qui potenzialmente si possono registrare in un anno, in strutture ricettive ufficiali, circa 3 milioni di presenze turistiche.

La densità ricettiva è abbastanza alta (anche se registra il valore più bassa delle tre aree analizzate), mentre il tasso di utilizzo lordo delle strutture è il più alto (sfiora il 25%), ed indica chiaramente un periodo più lungo di utilizzo (almeno due stagioni).

Anche in questo caso questi due indicatori dimostrano una capacità ricettiva abbastanza elevata per l'area ma utilizzata per periodi abbastanza brevi.

Il dato relativo alla dimensione media delle strutture presenta strutture dell'area non molto grandi ed in particolar modo per le strutture extralberghiere che arrivano a circa 25 posti letto per struttura.

Questo quarto e ultimo raffronto sui dati statistici evidenzia una sostanziale uniformità fra Parco del Frignano e Parco delle Foreste Casentinesi; entrambi presentano una densità ricettiva abbastanza alta ma in linea con i valori delle altre località dell'Appennino. Registrano un tasso di utilizzo lordo superiore al 20% ed una dimensione media delle strutture ricettive abbastanza elevata ma in linea con i valori di altre realtà simili. L'area del Gargano evidenzia, come già visto, una ricettività fortemente indirizzata verso il turismo balneare, che produce un tasso di utilizzo molto basso, una dimensione media delle strutture molto elevata ed una densità ricettiva fra più alte a livello nazionale.

Il turismo dei comuni delle aree protette analizzate

Parco gargano - Parco Frignano - Parco Foreste Casentinesi

Scheda comparativa delle informazioni statistiche

Informazioni		PARCO GARGANO	PARCO FRIGNANO	PARCO FORESTE CASENTINESI
La domanda turistica				
presenze				
Località/presenze				
provincia	%	90,68	9,84	9,53
Arrivi turistici	n.	733.966	50.006	96.861
presenze turistiche	n.	3.849.249	225.961	719.552
% presenze straniere	%	16,91	5,48	6,14
permanenza media	gg.	5,24	4,52	7,43
F.T. Domanda		5,39	5,25	5,26
Densità domanda		15,73	15,06	19,88
L'offerta ricettiva				
Esercizi	n.	1.263	71	260
Posti letto	n.	89.960	3.080	7944
Posti letto per 100 abitanti	n.	41,88	23,60	19,17
Dimensione				
media ricettività	p.l.	71,22	43,38	30,55
Indice di utilizzo lordo	%	11,62	20,10	24,82

3. Indagine diretta agli operatori turistici dell'area

Allo scopo di identificare le esigenze e le caratteristiche della domanda turistica potenziale e di poter definire con maggior esattezza le priorità nell'adeguamento dell'offerta, rispetto all'evoluzione del mercato, il Centro Studi Turistici ha realizzato una indagine diretta ad operatori turistici ricettivi e dell'intermediazione nelle aree protette.

L'indagine diretta è stata rivolta alle aree protette delle Foreste Casentinesi, del Frignano e del Gargano ed ha cercato di evidenziare i diversi aspetti delle risorse di base.

Attraverso interviste dirette effettuate ad operatori del settore, si è cercato di individuare le diverse tipologie di servizi turistici offerti, i mutamenti strutturali e i processi produttivi che si sono verificati negli ultimi anni.

Le modalità di raccolta dei dati sono state uguali per tutte e tre le aree analizzate. Il questionario è stato somministrato da intervistatori appositamente istruiti dal Centro Studi Turistici. Le modalità di raccolta delle informazioni e dei giudizi potrebbero aver influito sulla

composizione del campione senza, peraltro, influire negativamente sui risultati rilevati.

Il primo blocco di domande tenta di far risaltare i punti di forza ed i punti di debolezza delle aree protette analizzate attraverso interviste dirette ad operatori turistici della ricettività e dell'intermediazione turistica del luogo.

Queste domande sono suddivise in cinque raggruppamenti:

1. il primo gruppo prende in esame i punti di forza e di debolezza dell'area in relazione alle risorse ed alle strutture turistiche e produttive presenti;
2. il secondo raggruppamento analizza le infrastrutture presenti sul territorio;
3. con queste domande si verifica l'offerta di servizi turistici;
4. il 4 gruppo cerca di valutare i punti di forza e/o di debolezza presenti sul territorio in relazione a strategie di marketing;
5. l'ultimo raggruppamento tenta di mettere a fuoco il posizionamento del territorio in relazione a vari fattori.

Il Parco del Gargano: punti di forza e debolezza dell'area

I. In relazione alle risorse e strutture turistiche		
	Punto forza	Punto debolezza
Patrimonio risorse storiche e artistiche	55,56	44,44
Risorse naturali e ambientali	100,00	0,00
Ristorazione	22,22	77,78
Artigianato locale e offerta di servizi connessi	66,67	33,33
Capacità ricettiva	44,44	55,56
Diversificazione offerta ricettiva	33,33	66,67
Agricoltura e produzioni tipiche locali	66,67	33,33
II. In relazione alle infrastrutture del territorio		
	Punto forza	Punto debolezza
Accessibilità	33,33	66,67
Viabilità	77,78	22,22
III. In relazione all'offerta di servizi turistico		
	Punto forza	Punto debolezza
Guide turistiche escursionistiche	88,89	11,11
Eventi turistici e animazione	44,44	55,56
Percorsi tematici	77,78	22,22
Attività Plein Air	77,78	22,22
Corsi di lingua, cucina, artigianato	55,56	44,44

IV. In relazione a strategie di marketing

	Punto forza	Punto debolezza
Qualità delle manifestazioni culturali	55,56	44,44
Qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica	77,78	22,22
Risorse economiche ed efficacia delle azioni di promozione turistica	33,33	66,67
Coordinamento del settore della ricettività	55,56	44,44
Attività di comunicazione turistica	77,78	22,22

V. In relazione al posizionamento del territorio

	Punto forza	Punto debolezza
Livello di professionalità e imprenditoriali operatori	33,33	66,67
Rapporto fra popolazione e visitatori	77,78	22,22
Immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors	33,33	66,67
Collaborazione e integrazione fra operatori di diversi settori produttivi	44,44	55,56

1. Per quanto riguarda l'area del Gargano gli operatori intervistati considerano le risorse ambientali e naturali il vero punto di forza dell'area e considerano abbastanza importanti anche le produzioni tipiche locali sia come artigianato sia come prodotti agricoli. Gli elementi di maggior debolezza si riscontrano nelle strutture turistiche ed in particolar modo nella ristorazione.
2. Per ciò che riguarda le infrastrutture rileviamo la viabilità interna come punto di forza e l'accessibilità all'area come elemento di debolezza.
3. I servizi turistici offerti ed in particolare le attività di Plein Air, i percorsi tematici e le guide turistiche escursionistiche sono considerati punti di forza dell'area, mentre gli eventi turistici dell'area e tutta l'attività di animazione viene percepita dagli operatori come un elemento di debolezza.
4. La qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica insieme all'attività più in generale di comunicazione turistica rappresentano due elementi delle strategie di marketing che vengono visti attualmente come punti di forza. Il punto di debolezza maggiormente evidenziato dalle risposte degli operatori riguarda le risorse economiche destinate ad azioni di promozione turistica.
5. È il rapporto fra popolazione e residenti

uno dei veri punti di forza dello sviluppo turistico dell'area; il livello di professionalità degli operatori, l'immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors e il livello di collaborazione e integrazione fra settori produttivi sono elementi che vengono considerati di debolezza per l'area del Gargano.

Il Parco del Frignano: punti di forza e debolezza dell'area

mento che riscontra pari risultato fra importanza e debolezza.

I. In relazione alle risorse e strutture turistiche

	Punto forza	Punto debolezza
Patrimonio risorse storiche e artistiche	75,00	25,00
Risorse naturali e ambientali	100,00	0,00
Ristorazione	87,50	12,50
Artigianato locale e offerta di servizi connessi	37,50	62,50
Capacità ricettiva	75,00	25,00
Diversificazione offerta ricettiva	62,50	37,50
Agricoltura e produzioni tipiche locali	37,50	62,50

II. In relazione alle infrastrutture del territorio

	Punto forza	Punto debolezza
Accessibilità	50,00	50,00
Viabilità	87,50	12,50

III. In relazione all'offerta di servizi turistico

	Punto forza	Punto debolezza
Guide turistiche escursionistiche	75,00	25,00
Eventi turistici e animazione	50,00	50,00
Percorsi tematici	87,50	12,50
Attività Plein Air	87,50	12,50
Corsi di lingua, cucina, artigianato	37,50	62,50

IV. In relazione a strategie di marketing

	Punto forza	Punto debolezza
Qualità delle manifestazioni culturali	100,00	0,00
Qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica	87,50	12,50
Risorse economiche ed efficacia delle azioni di promozione turistica	37,50	62,50
Coordinamento del settore della ricettività	75,00	25,00
Attività di comunicazione turistica	62,50	37,50

V. In relazione al posizionamento del territorio

	Punto forza	Punto debolezza
Livello di professionalità e imprenditoriali operatori	62,50	37,50
Rapporto fra popolazione e visitatori	87,50	12,50
Immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors	50,00	50,00
Collaborazione e integrazione fra operatori di diversi settori produttivi	25,00	75,00

1. Per quanto riguarda l'area del Parco del Frignano gli operatori intervistati considerano le risorse ambientali e naturali il vero punto di forza dell'area e considerano abbastanza importanti anche il patrimonio di risorse storico artistiche e le strutture turistiche ed in particolare modo la ristorazione. Gli elementi di maggior debolezza si riscontrano nelle produzioni tipiche sia dell'artigianato sia dell'agricoltura.
2. Per ciò che riguarda le infrastrutture rileviamo la viabilità interna come punto di forza e l'accessibilità all'area come ele-

3. I servizi turistici offerti ed in particolare le attività di Plein Air, i percorsi tematici e le guide turistiche escursionistiche sono considerati punti di forza dell'area, mentre gli eventi turistici dell'area, i corsi di lingua, cucina e artigianato e tutta l'attività di animazione vengono percepiti dagli operatori come elementi di debolezza.
4. La qualità delle manifestazioni culturali, la qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica insieme all'attività più in generale di comunicazione turistica rappresentano elementi delle strategie di

marketing che vengono visti attualmente come punti di forza. Il punto di debolezza maggiormente evidenziato dalle risposte degli operatori riguarda, anche in questo caso, le risorse economiche destinate ad azioni di promozione turistica.

5. È il rapporto fra popolazione e residenti uno dei veri punti di forza dello sviluppo turistico dell'area; anche il livello di professionalità degli operatori raggiunge percentuali abbastanza elevate come punto di forza. L'immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors e il livello di collaborazione e integrazione fra settori produttivi sono elementi che vengono considerati di debolezza per l'area del Parco del Frignano.

Il Parco delle foreste casentinesi: punti di forza e debolezza dell'area

I. In relazione alle risorse e strutture turistiche	Punto forza	Punto debolezza
Patrimonio risorse storiche e artistiche	77,78	22,22
Risorse naturali e ambientali	100,00	0,00
Ristorazione	77,78	22,22
Artigianato locale e offerta di servizi connessi	22,22	66,67
Capacità ricettiva	33,33	66,67
Diversificazione offerta ricettiva	33,33	66,67
Agricoltura e produzioni tipiche locali	77,78	22,22
II. In relazione alle infrastrutture del territorio	Punto forza	Punto debolezza
Accessibilità	33,33	66,67
Viabilità	44,44	55,56
III. In relazione all'offerta di servizi turistico	Punto forza	Punto debolezza
Guide turistiche escursionistiche	77,78	22,22
Eventi turistici e animazione	44,44	55,56
Percorsi tematici	77,78	22,22
Attività Plein Air	77,78	22,22
Corsi di lingua, cucina, artigianato	44,44	55,56
IV. In relazione a strategie di marketing	Punto forza	Punto debolezza
Qualità delle manifestazioni culturali	66,67	33,33
Qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica	66,67	33,33
Risorse economiche ed efficacia delle azioni di promozione turistica	66,67	33,33
Coordinamento del settore della ricettività	44,44	55,56
Attività di comunicazione turistica	77,78	22,22
V. In relazione al posizionamento del territorio	Punto forza	Punto debolezza
Livello di professionalità e imprenditoriali operatori	66,67	33,33
Rapporto fra popolazione e visitatori	66,67	33,33
Immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors	44,44	55,56
Collaborazione e integrazione fra operatori di diversi settori produttivi	33,33	66,67

1. Per quanto riguarda l'area del Parco delle Foreste Casentinesi gli operatori intervistati considerano le risorse ambientali e naturali il vero punto di forza dell'area e considerano abbastanza importanti

Il Parco del Gargano: gli elementi più importanti per l'immagine dell'area

Buona accoglienza e qualità della vita	8,90
La Ricettività dell'area	7,80
La Conservazione dell'area	8,60
Enogastronomia	8,10
Prodotti artigianali	7,90
Folklore	7,60
Risorse ambientali	9,70
Livello dei prezzi	8,10

anche il patrimonio di risorse storico artistiche, i prodotti tipici dell'agricoltura e in particolar modo la ristorazione. Gli elementi di maggior debolezza si riscontrano nelle produzioni tipiche dell'artigianato e nella ricettività sia in termini di capacità sia in termini di diversificazione dell'offerta.

2. Per ciò che riguarda le infrastrutture rileviamo sia la viabilità interna sia l'accessibilità all'area come elementi di debolezza dell'area.
3. I servizi turistici offerti ed in particolare le attività di Plein Air, i percorsi tematici e le guide turistiche escursionistiche sono considerati punti di forza dell'area, mentre gli eventi turistici dell'area, i corsi di lingua, cucina e artigianato e tutta l'attività di animazione vengono percepiti dagli operatori come elementi di debolezza.
4. La qualità delle manifestazioni culturali, la qualità dell'accoglienza e dell'informazione turistica insieme all'attività più in generale di comunicazione turistica rappresentano elementi delle strategie di marketing che vengono visti attualmente come punti di forza. Il punto di debolezza maggiormente evidenziato dalle risposte degli operatori riguarda, in questo caso, il coordinamento del settore dell'offerta turistica ed in particolare della ricettività.
5. È il rapporto fra popolazione e residenti uno dei veri punti di forza dello sviluppo turistico dell'area; anche il livello di professionalità degli operatori raggiunge percentuali abbastanza elevate come punto di forza. L'immagine trasmessa rispetto ad altre aree competitors e il livello di collaborazione e integrazione fra settori produttivi sono elementi che vengono considerati di debolezza per l'area del Parco delle Foreste casentinesi.

Il secondo blocco di domande tenta di far risaltare gli elementi più importanti che possono influenzare l'immagine dell'area.

Gli operatori del parco del Gargano, a conferma di quanto detto precedentemente, puntano su due elementi prioritari per una buona diffusione dell'immagine del Parco all'esterno: il patrimonio ambientale, paesaggistico dell'area e la buona accoglienza e qualità della vita nell'area.

Vengono, di conseguenza, considerati importanti anche gli interventi per la conservazione dell'area; gli operatori indicano importanti per una corretta promozione dell'immagine del territorio anche l'enogastronomia locale ed il rapporto qualità -prezzo dei servizi offerti. Occorre notare che il livello più basso, in termini di importanza per l'immagine dell'area, è stato raggiunto dal Folklore.

Il Parco del Frignano: gli elementi più importanti per l'immagine dell'area

Buona accoglienza e qualità della vita	8,60
La Ricettività dell'area	8,00
La Conservazione dell'area	8,70
Enogastronomia	8,10
Prodotti artigianali	7,10
Folklore	6,40
Risorse ambientali	8,90
Livello dei prezzi	8,30

Anche gli operatori intervistati del parco del Frignano puntano su due elementi prioritari per una buona diffusione dell'immagine del Parco all'esterno: il patrimonio ambientale, paesaggistico dell'area e la buona accoglienza e qualità della vita nell'area.

Vengono, di conseguenza, considerati importanti anche gli interventi per la conservazione dell'area; gli operatori indicano importanti per una corretta promozione dell'immagine del territorio anche l'enogastronomia locale ed il rapporto qualità -prezzo dei servizi offerti. Anche in questo caso occorre notare che il livello più basso, in termini di importanza per l'immagine dell'area, è stato raggiunto dal Folklore.

Il Parco delle foreste casentinesi: gli elementi più importanti per l'immagine dell'area

Buona accoglienza e qualità della vita	8,80
La Ricettività dell'area	7,60
La Conservazione dell'area	8,70
Enogastronomia	7,80
Prodotti artigianali	6,80
Folklore	7,60
Risorse ambientali	9,00
Livello dei prezzi	8,40

Anche gli operatori intervistati del parco del Foreste Casentinesi puntano su due elementi prioritari per una buona diffusione dell'immagine del Parco all'esterno: il patrimonio ambientale, paesaggistico dell'area e la buona accoglienza e qualità della vita nell'area.

Vengono, di conseguenza, considerati importanti anche gli interventi per la conservazione dell'area; così come gli altri operatori intervistati anche quelli operanti nell'area delle Foreste Casentinesi indicano importanti per una corretta promozione dell'immagine del

territorio l'enogastronomia locale ed il rapporto qualità -prezzo dei servizi offerti.

In questa realtà occorre notare che il livello più basso, in termini di importanza per l'immagine dell'area, è stato raggiunto dalle produzioni artigianali a conferma di quanto affermato precedentemente nell'analisi dei punti di forza e di debolezza dell'area.

Il Parco del Gargano: i segmenti che esprimono maggiori potenzialità di sviluppo

Turismo sportivo e amatoriale (eventi, raduni)	6,40
Turismo del benessere	5,50
Turismo verde e agriturismo	8,60
Scambi interculturali, corsi di lingua, stage formativi	6,40
Turismo religioso	8,50
Turismo scolastico	5,80
Turismo scientifico-ambientale	7,60
Turismo balneare	9,30
Turismo lacuale	5,60
Turismo enogastronomico	8,10

L'obiettivo di questa domanda è quello di capire, attraverso le opinioni degli operatori, quali segmenti turistici esprimono maggiori potenzialità di sviluppo per l'area del parco.

Gli operatori del parco del Gargano puntano su quattro tipologie turistiche qui elencate in ordine di importanza: turismo balneare, turismo naturalistico e agriturismo, turismo religioso e turismo enogastronomico.

Turismo balneare: è sicuramente oggi il segmento "locomotore" di tutto il turismo del Gargano e costituisce naturalmente un punto di forza irrinunciabile, nonostante alcune tendenze quali la progressiva riduzione della permanenza media e la forte stagionalità.

Turismo naturalistico: il segmento appare soprattutto connesso con la zona del Parco del Gargano. In generale è un segmento in crescita a livello nazionale ed internazionale, per il quale occorre "calibrare" in modo corretto la diffusione dell'immagine, rivolgendo l'attenzione ai target specifici. Turismo rurale e agriturismo: la potenzialità di crescita dell'offerta del segmento rurale, appare una delle più forti: non si tratta soltanto di sviluppare un'adeguata offerta agrituristica, ma di collegare lo sviluppo di altri segmenti come l'enogastronomico al rurale stesso, nell'ottica della costruzione di un'immagine di sistema, che sappia veicolare l'autenticità dei luoghi sotto l'aspetto riconosciuto del benessere. Il turismo rurale connesso ad un tipo di turismo attivo che coinvolge le attività sportive, la conoscenza dei prodotti tipici, delle tradizioni locali e della storia del territorio.

Turismo enogastronomico e dei prodotti tipici: è un segmento che può contribuire all'innalzamento della qualità, sia dell'offerta che della domanda, attraendo flussi turistici dotati di buona capacità di spesa e forte motivazione. Su questo segmento si potranno anche concentrare alcune azioni di diffusione della conoscenza dei prodotti tipici e dei piatti tipici della area del Gargano.

Il Parco del Gargano: i segmenti che esprimono maggiori potenzialità di sviluppo

Turismo sportivo e amatoriale (eventi, raduni)	7,30
Turismo del benessere	5,50
Turismo verde e agriturismo	7,70
Scambi interculturali, corsi di lingua, stage formativi	5,40
Turismo religioso	4,90
Turismo scolastico	6,30
Turismo scientifico-ambientale	6,00
Turismo sciistico	8,40
Turismo lacuale	5,60
Turismo enogastronomico	6,70

Gli operatori del parco del Frignano puntano su quattro tipologie turistiche qui elencate in ordine di importanza: turismo sciistico, turismo naturalistico e agriturismo, turismo sportivo e amatoriale e turismo enogastronomico. Turismo sciistico: è sicuramente oggi uno dei segmenti "guida" di tutto il turismo del Frignano e costituisce naturalmente un punto di forza irrinunciabile, nonostante alcune tendenze quali la progressiva riduzione della permanenza media e la forte stagionalità.

Turismo naturalistico: il segmento appare soprattutto connesso con la zona del Parco del Frignano e con il periodo primavera - estate - autunno. In generale è un segmento in crescita a livello nazionale ed internazionale, per il quale occorre "calibrare" in modo corretto la diffusione dell'immagine, rivolgendo l'attenzione ai target specifici.

Turismo rurale e agriturismo: la potenzialità di crescita dell'offerta del segmento rurale, appare una delle più forti: non si tratta soltanto di sviluppare un'adeguata offerta agrituristica, ma di collegare lo sviluppo di altri segmenti come l'enogastronomico al rurale stesso, nell'ottica della costruzione di un'immagine di sistema, che sappia veicolare l'autenticità dei luoghi sotto l'aspetto riconosciuto del benessere. Il turismo rurale connesso ad un tipo di turismo attivo che coinvolge le attività sportive, la conoscenza dei prodotti tipici, delle tradizioni locali e della storia del territorio.

Turismo del benessere (Fitness, wellness, sportivo): nel periodo della vacanza emerge una vera e propria rivoluzione nelle abitudini per quanto concerne la pratica sportiva, collegata al benessere fisico e quindi al Fitness ed al Wellness.

Più che ogni altra forma di turismo quello sportivo esige che l'organizzazione generale sia del più alto grado di qualità, dagli impianti sportivi che devono corrispondere ai livelli internazionali e gestiti più razionalmente, agli alloggi che devono corrispondere alle particolari esigenze dello sportivo e del turista che pratica attività motorie (spazi attrezzati per le proprie attrezzature sportive, pasti ricchi di vitamine e carboidrati, spazi per le attrezzature sportive ..).

Turismo enogastronomico e dei prodotti tipici: è un segmento che può contribuire all'innalzamento della qualità, sia dell'offerta che della domanda, attraendo flussi turistici dotati di buona capacità di spesa e forte motivazione. Su questo segmento si potranno anche concentrare alcune azioni di diffusione della conoscenza dei prodotti tipici e dei piatti tipici della area del Frignano.

Il Parco delle foreste casentinesi: i segmenti che esprimono maggiori potenzialità di sviluppo

Turismo sportivo e amatoriale (eventi, raduni)	8,10
Turismo del benessere	7,60
Turismo verde e agriturismo	9,30
Scambi interculturali, corsi di lingua, stage formativi	7,40
Turismo religioso	7,60
Turismo scolastico	7,10
Turismo scientifico-ambientale	8,60
Turismo sciistico	4,60
Turismo lacuale	4,80
Turismo enogastronomico	7,40

Gli operatori del parco delle Foreste Casentinesi puntano su quattro tipologie turistiche qui elencate in ordine di importanza: turismo naturalistico, turismo rurale e agriturismo, turismo sportivo amatoriale e turismo religioso. Turismo naturalistico: il segmento appare soprattutto connesso con la zona del Parco delle Foreste Casentinesi. In generale è un segmento in crescita a livello nazionale ed internazionale, per il quale occorre "calibrare" in modo corretto la diffusione dell'immagine, rivolgendo l'attenzione ai target specifici.

Turismo rurale e agriturismo: la potenzialità di crescita dell'offerta del segmento rurale, appare una delle più forti: non si tratta soltanto di sviluppare una adeguata offerta agrituristica, ma di collegare lo sviluppo di altri segmenti come l'enogastronomico al rurale stesso, nell'ottica della costruzione di una immagine di sistema, che sappia veicolare l'autenticità dei luoghi sotto l'aspetto riconosciuto del benessere. Il turismo rurale connesso ad un tipo di turismo attivo che coinvolge le attività sportive, la conoscenza dei prodotti tipici, delle tradizioni locali e della storia del territorio. Il turismo religioso va oltre il puro e semplice viaggiare e il conoscere, per trasformarsi in un'esperienza interiore che lascia una traccia nell'esistenza" (Jan Van Der Borg, 1999). Occorre partire dal pellegrinaggio per dare una definizione alle caratteristiche del turismo religioso, quale fenomeno in continua evoluzione, complesso e frammentario ma dominato da tendenze comuni che esprimono bisogno di spiritualità, di consolazione, di cultura delle radici e di calda socializzazione. Il turismo religioso riguarda quindi contemporaneamente, chi fa

un pellegrinaggio, chi cerca le testimonianze artistiche ed etniche della propria fede, ma anche chi viaggia per conoscere, per apprendere, il senso religioso di opere d'arte e di tradizioni o riti religiosi. Turismo del benessere (Fitness, wellness, sportivo): nel periodo della vacanza emerge una vera e propria rivoluzione nelle abitudini per quanto concerne la pratica sportiva, collegata al benessere fisico e quindi al Fitness ed al Wellness.

Il Parco del Gargano: i maggiori vincoli per lo sviluppo turistico del territorio

Nelle infrastrutture per l'accessibilità e i trasporti	66,67
Nell'approvvigionamento finanziario per gli investimenti	11,11
Nelle strutture per l'ospitalità	44,44
Individuazione di politiche di sviluppo sostenibile	33,33
Nel sostegno all'imprenditorialità e all'innovazione	22,22
Nell'impatto dei visitatori per la popolazione locale	11,11
Nel sistema di promozione e di commercializzazione	22,22
Incongruenza rapporto prezzo qualità	44,44
Nel sistema formativo e di aggiornamento del personale	11,11
Nell'offerta di ristorazione di qualità	11,11
Nell'offerta di manifestazione ed eventi	11,11
Nelle strutture per l'informazione e l'accoglienza	22,22

L'obiettivo di questa domanda è quello di capire, attraverso le opinioni degli operatori, quali sono secondo loro i maggiori vincoli per lo sviluppo turistico del territorio dell'area del parco.

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Gargano i maggiori vincoli ad un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono da considerare nelle infrastrutture per l'accessibilità all'area, nelle carenze delle strutture per l'ospitalità ed infine in una possibile incongruenza nel rapporto prezzi - qualità.

L'assetto delle vie di comunicazione e dei problemi di accessibilità ad un'area sono di fondamentale importanza per la crescita e lo sviluppo delle attività turistiche. Una corretta analisi della accessibilità all'area risulta essere quindi il primo passo per un positivo riflesso sui flussi turistici nella area.

Le strutture ricettive dovranno ispirarsi a criteri di qualità che favoriscano l'identificazione con la tipicità locale; il criterio al quale ispirarsi infatti è quello di una qualità caratteristica, tipica, e non standardizzata. La qualità tuttavia deve passare anche attraverso una riqualificazione dei servizi al turista sul territorio, dalla informazione alla organizzazione di eventi e manifestazioni, alla capacità di accogliere e dialogare in modo comprensibile con il visitatore straniero.

La qualità del sistema turistico passa infatti dalla cura di particolari che spesso sono considerati secondari, come la segnaletica delle località, delle emergenze artistiche e culturali, dei maggiori servizi informativi e

commerciali, ecc..., la manutenzione delle strade di maggior passaggio turistico, le aree di sosta, le didascalie dei monumenti più importanti, la gestione dei servizi di base, il controllo dei flussi di traffico, la sicurezza del territorio, ecc...

Il Parco del Frignano: i maggiori vincoli per lo sviluppo turistico del territorio

Nelle infrastrutture per l'accessibilità e i trasporti	12,50
Nell'approvvigionamento finanziario per gli investimenti	62,50
Nelle strutture per l'ospitalità	50,00
Individuazione di politiche di sviluppo sostenibile	25,00
Nel sostegno all'imprenditorialità e all'innovazione	37,50
Nell'impatto dei visitatori per la popolazione locale	25,00
Nel sistema di promozione e di commercializzazione	50,00
Incongruenza rapporto prezzo qualità	25,00
Nel sistema formativo e di aggiornamento del personale	50,00
Nell'offerta di ristorazione di qualità	12,50
Nell'offerta di manifestazione ed eventi	25,00
Nelle strutture per l'informazione e l'accoglienza	12,50

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Frignano i maggiori vincoli ad un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono da considerare nell'approvvigionamento finanziario per gli investimenti, nel sistema di promozione e commercializzazione dell'area, nel sistema formativo e di aggiornamento del personale ed infine nelle carenze delle strutture per l'ospitalità. Le strutture ricettive dovranno ispirarsi a criteri di qualità che favoriscano l'identificazione con la tipicità locale; il criterio al quale ispirarsi infatti è quello di una qualità caratteristica, tipica, e non standardizzata. La qualità tuttavia deve passare anche attraverso una riqualificazione dei servizi al turista sul territorio, dalla informazione alla organizzazione di eventi e manifestazioni, alla capacità di accogliere e dialogare in modo comprensibile con il visitatore straniero, elementi che presuppongono una serie di interventi di formazione e aggiornamento del personale addetto.

Il Parco delle foreste casentinesi: i maggiori vincoli per lo sviluppo turistico del territorio

Secondo gli operatori intervistati dell'area delle Foreste Casentinesi i maggiori vincoli ad

un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono da considerare nel sistema di promozione e commercializzazione dell'area, nell'offerta di manifestazioni e eventi, nelle infrastrutture per l'accessibilità e i trasporti ed infine nelle carenze delle strutture per l'ospitalità. Le strutture ricettive dovranno ispirarsi a criteri di qualità che favoriscano l'identificazione con la tipicità locale; il criterio al quale ispirarsi infatti è quello di una qualità caratteristica, tipica, e non standardizzata. La qualità tuttavia deve passare anche attraverso una riqualificazione dei servizi al turista sul territorio, dalla informazione alla organizzazione di eventi e manifestazioni, alla capacità di accogliere e dialogare in modo comprensibile con il visitatore straniero. Uno dei maggior problemi del mercato locale, è quello di essere commercializzato da agenzie e Tour Operators non locali, con le problematiche connesse a decisioni di mercato che non sempre sono funzionali allo sviluppo turistico dell'area. Appare importante diffondere e incentivare la pratica dell'incoming anche presso operatori locali, favorendone l'aggregazione finalizzata alla commercializzazione dei prodotti turistici locali.

Nelle infrastrutture per l'accessibilità e i trasporti	44,44	
Nell'approvvigionamento finanziario per gli investimenti		33,33
Nelle strutture per l'ospitalità	44,44	
Individuazione di politiche di sviluppo sostenibile	22,22	
Nel sostegno all'imprenditorialità e all'innovazione	22,22	
Nell'impatto dei visitatori per la popolazione locale	11,11	
Nel sistema di promozione e di commercializzazione	66,67	
Incongruenza rapporto prezzo qualità	22,22	
Nel sistema formativo e di aggiornamento del personale		22,22
Nell'offerta di ristorazione di qualità	33,33	
Nell'offerta di manifestazione ed eventi	44,44	
Nelle strutture per l'informazione e l'accoglienza	11,11	

Il Parco del Gargano: gli interventi prioritari per lo sviluppo turistico dell'area

Miglioramento delle infrastrutture viarie	8,60
Tutela e salvaguardia delle risorse culturali e ambientali	8,60
Qualificazione ambientale e lotta all'inquinamento	8,60
Realizzazione di un calendario di manifestazioni ed eventi	6,80
Potenziamento dei trasporti	8,90
Diffusione di una cultura turistica	7,90
Pubblicizzazione	8,10
Organizzazione pacchetti vacanza naturalistici	8,00
Potenziamento dell'attività ricettiva e servizi nelle zone limitrofe esterne al parco	8,10
Miglioramento dell'accessibilità	9,10
Organizzazione di attività naturalistiche	8,70
Disponibilità di risorse umane adeguate	7,90

L'obiettivo della quinta domanda è quello di capire, attraverso le opinioni degli operatori, quali sono secondo loro gli interventi prioritari per un corretto sviluppo turistico del territorio dell'area del parco.

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Gargano gli interventi ritenuti prioritari per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, il miglioramento dell'accessibilità al territorio, il potenziamento dei trasporti e l'organizzazione all'interno dell'area del parco di attività naturalistiche. Gli operatori ritengono molto importanti anche interventi finalizzati al miglioramento delle infrastrutture viarie e dall'altra tutti quegli interventi fondamentali per una tutela e salvaguardia delle risorse ambientali e culturali dell'area attraverso anche una qualificazione ambientale e lotta all'inquinamento.

Possiamo quindi verificare che gli operatori turistici dell'area ritengono prioritari due blocchi di intervento: da una parte il miglioramento di tutto il sistema di trasporti e viabilità dell'area, dall'accessibilità alle infrastrutture viarie del territorio; il secondo blocco di interventi proposti è finalizzato complessivamente alla tutela e salvaguardia del paesaggio e delle risorse presenti nell'area.

Il Parco del Frignano: gli interventi prioritari per lo sviluppo turistico dell'area

Miglioramento delle infrastrutture viarie	8,30
Tutela e salvaguardia delle risorse culturali e ambientali	8,60
Qualificazione ambientale e lotta all'inquinamento	9,40
Realizzazione di un calendario di manifestazioni ed eventi	7,30
Potenziamento dei trasporti	7,20
Diffusione di una cultura turistica	8,60
Pubblicizzazione	8,80
Organizzazione pacchetti vacanza naturalistici	9,10
Potenziamento dell'attività ricettiva e servizi nelle zone limitrofe esterne al parco	7,80
Miglioramento dell'accessibilità	8,40
Organizzazione di attività naturalistiche	8,40
Disponibilità di risorse umane adeguate	8,90

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Frignano gli interventi ritenuti prioritari per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, la qualificazione ambientale e lotta all'inquinamento, l'organizzazione all'interno dell'area del parco di attività naturalistiche e la disponibilità di risorse umane adeguate. Gli operatori ritengono molto importanti anche interventi finalizzati ad una migliore pubblicizzazione dell'area, alla diffusione sul territorio di una cultura turistica ed una maggiore tutela e salvaguardia delle risorse ambientali e culturali dell'area. Sicuramente gli operatori di questa area pongono al primo livello le risorse ambientali e tutti gli interventi di tutela e salvaguardia necessari ad una loro valorizzazione; ritengono molto importante anche tutta una serie di attività finalizzate alla comunicazione, promozione e commercializzazione dei turismi possibili all'interno del parco. Ultima annotazione, ma non per questo meno importante, l'esigenza espressa più volte di risorse umane adeguate e preparate professionalmente.

Il Parco delle foreste casentinesi: gli interventi prioritari per lo sviluppo turistico dell'area

Miglioramento delle infrastrutture viarie	7,70
Tutela e salvaguardia delle risorse culturali e ambientali	8,60
Qualificazione ambientale e lotta all'inquinamento	7,60
Realizzazione di un calendario di manifestazioni ed eventi	6,10
Potenziamento dei trasporti	7,60
Diffusione di una cultura turistica	6,70
Pubblicizzazione	9,30
Organizzazione pacchetti vacanza naturalistici	7,60
Potenziamento dell'attività ricettiva e servizi nelle zone limitrofe esterne al parco	6,10
Miglioramento dell'accessibilità	7,90
Organizzazione di attività naturalistiche	7,80
Disponibilità di risorse umane adeguate	8,10

Secondo gli operatori intervistati dell'area delle Foreste Casentinesi gli interventi ritenuti prioritari per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, la promozione e pubblicizzazione dell'area, la tutela e salvaguardia delle risorse culturali e ambientali, e la disponibilità di risorse umane adeguate.

Anche in questo caso gli operatori ritengono molto importanti anche interventi finalizzati ad un miglioramento delle infrastrutture viarie ed in particolare dell'accessibilità all'area.

Sicuramente gli operatori di quest'area pongono al primo livello le risorse ambientali e tutti gli interventi di tutela e salvaguardia necessari ad una loro valorizzazione; ritengono molto importante anche tutta una serie di attività finalizzate alla comunicazione, promozione e commercializzazione dei turismi possibili all'interno del parco. Ultima annotazione, ma non per questo meno importante, l'esigenza espressa più volte di risorse umane adeguate e preparate professionalmente.

Il Parco del Gargano: gli elementi dell'offerta dei servizi da migliorare

L'obiettivo di questa ulteriore domanda è quello di verificare, attraverso le opinioni degli operatori, quali sono secondo loro gli elementi dell'offerta dei servizi turistici da migliorare per un corretto sviluppo turistico del territorio dell'area del parco.

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Gargano gli elementi dell'offerta turistica da migliorare per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, un potenziamento della promozione e del marketing del territorio ed immediatamente dopo un adeguamento degli standard delle strutture ricettive all'evoluzione della domanda, insieme ad un più equilibrato rapporto qualità - prezzo nell'offerta delle strutture ricettive.

Promozione e marketing del territorio	66,67
Programmazione di manifestazioni ed eventi	22,22
Rapporto qualità prezzo delle strutture ricettive	44,44
Adeguamento degli standard delle strutture ricettive all'evoluzione della domanda	44,44
Realizzazione/miglioramento materiale turistico informativo	11,11
Formulazione offerte specifiche per target	22,22
Sviluppo nuovi percorsi tematici e sentieri per la scoperta dell'ambiente	22,22
Organizzazione di visite guidate, escursioni per segmento di mercato	11,11

Il Parco del Frignano: gli elementi dell'offerta dei servizi da migliorare

Promozione e marketing del territorio	62,50
Programmazione di manifestazioni ed eventi	37,50
Rapporto qualità prezzo delle strutture ricettive	37,50
Adeguamento degli standard delle strutture ricettive all'evoluzione della domanda	62,50
Realizzazione/miglioramento materiale turistico informativo	37,50
Formulazione offerte specifiche per target	75,00
Sviluppo nuovi percorsi tematici e sentieri per la scoperta dell'ambiente	25,00
Organizzazione di visite guidate, escursioni per segmento di mercato	37,50

Secondo gli operatori intervistati dell'area del Frignano gli elementi dell'offerta turistica da migliorare per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, la progettazione e commercializzazione di offerte specifiche per singoli target, un potenziamento della promozione e del marketing del territorio ed immediatamente dopo un adeguamento degli standard delle strutture ricettive all'evoluzione della domanda.

Il Parco delle foreste casentinesi: gli elementi dell'offerta dei servizi da migliorare

Secondo gli operatori intervistati dell'area delle Foreste Casentinesi gli elementi dell'offerta turistica da migliorare per un possibile sviluppo turistico dell'area del Parco sono, in ordine di importanza, un potenziamento della promozione e del marketing del territorio ed immediatamente dopo la programmazione di manifestazioni ed eventi e la progettazione e commercializzazione di nuovi percorsi tematici e itinerari turistici per la scoperta dell'ambiente naturale del parco.

Il servizio turistico da migliorare che in tutte e tre le aree viene ritenuto prioritario dagli operatori è senza dubbio il potenziamento della comunicazione, della promozione e del marketing del territorio. Da un punto di vista generale, l'azione promozionale di tutte le destinazioni turistiche dell'area del parco dovrà ispirarsi ad una immagine unitaria, che sappia veicolare "sempre e comunque" l'idea di un territorio caratterizzato da un equilibrio di fondo tra attività umane, culturali, architettoniche, artigianali, agricole, ecc.. e risorse naturali, in una visione di alta qualità e di sviluppo sostenibile.

Promozione e marketing del territorio	55,56
Programmazione di manifestazioni ed eventi	44,44
Rapporto qualità prezzo delle strutture ricettive	22,22
Adeguamento degli standard delle strutture ricettive all'evoluzione della domanda	33,33
Realizzazione/miglioramento materiale turistico informativo	22,22
Formulazione offerte specifiche per target	33,33
Sviluppo nuovi percorsi tematici e sentieri per la scoperta dell'ambiente	44,44
Organizzazione di visite guidate, escursioni per segmento di mercato	33,33

Il Parco del Gargano: l'incidenza dell'intermediazione turistica

Capacità ricettiva delle strutture alberghiere soprattutto nei periodi di alta stagione	77,50
Attività di comunicazione istituzionale e di pubbliche relazioni per far conoscere l'area	55,00
Conoscenza da parte delle agenzie di viaggio delle risorse turistiche e dell'offerta locale	60,00
Collaborazione con il settore incoming locale	57,50
Attività di promozione vendite a parte dell'offerta locale	65,00
Organizzazione sistematica dell'offerta extralberghiera	60,00
Politiche di prezzo	67,50
Approccio imprenditoriale degli operatori dell'offerta	57,00

Il Parco del Frignano: l'incidenza dell'intermediazione turistica

Capacità ricettiva delle strutture alberghiere soprattutto nei periodi di alta stagione	32,50
Attività di comunicazione istituzionale e di pubbliche relazioni per far conoscere l'area	45,00
Conoscenza da parte delle agenzie di viaggio delle risorse turistiche e dell'offerta locale	38,75
Collaborazione con il settore incoming locale	43,75
Attività di promozione vendite a parte dell'offerta locale	26,25
Organizzazione sistematica dell'offerta extralberghiera	53,75
Politiche di prezzo	46,25
Approccio imprenditoriale degli operatori dell'offerta	42,50

Il Parco delle foreste casentinesi: l'incidenza dell'intermediazione turistica

Capacità ricettiva delle strutture alberghiere soprattutto nei periodi di alta stagione	61,0
Attività di comunicazione istituzionale e di pubbliche relazioni per far conoscere l'area	74,5
Conoscenza da parte delle agenzie di viaggio delle risorse turistiche e dell'offerta locale	67,0
Collaborazione con il settore incoming locale	56,0
Attività di promozione vendite a parte dell'offerta locale	59,0
Organizzazione sistematica dell'offerta extralberghiera	60,0
Politiche di prezzo	63,0
Approccio imprenditoriale degli operatori dell'offerta	65,0

L'incidenza dell'intermediazione turistica

Alla domanda relativa al livello di incidenza dell'intermediazione turistica sui flussi presenti nelle aree del parco verificiamo che gli operatori intervistati del Gargano e delle Foreste Casentinesi sono per la maggior parte concordi nel definire abbastanza importante il ruolo dei Tour Operators e di tutte le altre strutture dell'intermediazione per uno sviluppo turistico delle due aree. Da una veloce lettura dei risultati di questa parte dell'indagine verificiamo che la percentuale ottenuta per ogni domanda è superiore al 50%. Per quanto riguarda l'area del Frignano i risultati ottenuti evidenziano valori molto più bassi, solamente una domanda ottiene una percentuale superiore al 50% ed è quella relativa all'organizzazione sistematica dell'offerta extralberghiera.

In tutti gli altri casi si notano percentuali molto più basse che rilevano una bassa incidenza dell'intermediazione turistica in tutte le varie politiche turistiche dell'area.

Il Parco del Gargano: l'importanza dell'integrazione e della formazione

Nella identificazione del turismo come risorsa economica rilevante	8,80
Nel coordinamento tra i vari enti (APT, consorzi, comuni, Camera di Commercio, Comunità Montane, Amministrazioni Provinciali, ecc..)	8,30
Nella integrazione fra i vari settori produttivi dell'area	8,00
Nella realizzazione di iniziative congiunte e di partecipazione a soggetti collettivi	8,50
Sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico	9,63
Livello di professionalità del personale delle aziende turistiche	9,50
La possibilità di reperire personale qualificato	9,50
La possibilità di costruire percorsi ad hoc di formazione professionale in campo turistico	9,38

Il Parco del Frignano: l'importanza dell'integrazione e della formazione

Nella identificazione del turismo come risorsa economica rilevante	8,40
Nel coordinamento tra i vari enti (APT, consorzi, comuni, Camera di Commercio, Comunità Montane, Amministrazioni Provinciali, ecc..)	8,10
Nella integrazione fra i vari settori produttivi dell'area	8,10
Nella realizzazione di iniziative congiunte e di partecipazione a soggetti collettivi	8,60
Sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico	8,90
Livello di professionalità del personale delle aziende turistiche	8,60
La possibilità di reperire personale qualificato	7,90
La possibilità di costruire percorsi ad hoc di formazione professionale in campo turistico	7,60

Il Parco delle foreste casentinesi: l'importanza dell'integrazione e della formazione

Nella identificazione del turismo come risorsa economica rilevante	8,70
Nel coordinamento tra i vari enti (APT, consorzi, comuni, Camera di Commercio, Comunità Montane, Amministrazioni Provinciali, ecc..)	8,50
Nella integrazione fra i vari settori produttivi dell'area	7,10
Nella realizzazione di iniziative congiunte e di partecipazione a soggetti collettivi	8,10
Sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico	7,20
Livello di professionalità del personale delle aziende turistiche	8,60
La possibilità di reperire personale qualificato	8,60
La possibilità di costruire percorsi ad hoc di formazione professionale in campo turistico	8,20

L'importanza dell'integrazione e della formazione

L'ultimo blocco di domande cerca di evidenziare l'importanza delle politiche di integrazione pubblico privato e dei vari settori produttivi e l'importanza della formazione per un corretto sviluppo turistico dell'area.

Le risposte ottenute evidenziano una notevole importanza di questi due elementi: la necessità di fare "sistema" e la necessità di sviluppare interventi formativi raggiungono in tutte le sue componenti punteggi sempre superiori al 7 con elementi, in alcune aree, che sfiorano il punteggio massimo di 10.

Per quanto riguarda l'area del Gargano i due elementi che raggiungono il punteggio più alto sono rappresentati da una parte dalla necessità di identificare il turismo nei parchi come una risorsa economica rilevante per l'area in termini sia di occupazione sia di attivazione degli altri comparti produttivi e dall'altra della esigenza di sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico.

Nell'area del Frignano gli operatori turistici intervistati ritengono maggiormente importante la realizzazione di iniziative congiunte pubblico privato e la partecipazione di tutti i soggetti produttivi di un'area alla iniziative proposta così come l'esigenza di sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico.

Nel parco delle Foreste Casentinesi gli operatori intervistati indicano prioritariamente la necessità di identificare il turismo nei parchi

come una risorsa economica rilevante per l'area in termini sia di occupazione sia di attivazione degli altri comparti produttivi e dall'altra parte la possibilità di reperire in loco personale qualificato in modo da aumentare il livello di professionalità all'interno delle imprese turistiche dell'area.

Il turismo dei comuni delle aree protette analizzate

Parco Gargano - Parco Frignano - Parco Foreste Casentinesi

Scheda comparativa dei risultati dell'indagine diretta a operatori turistici dell'area

Informazioni	PARCO	PARCO GARGANO FORESTE	PARCO FRIGNANO CASENTINESI
Punto Forza: Risorse Turistiche	Risorse naturali e ambientali	Risorse naturali e ambientali	Risorse naturali e ambientali
Punto Forza: Infrastrutture	Viabilità	Viabilità	-----
Punto Forza: Servizi turistici	Guide escursionistiche	Attività Plein Air	Attività Plein Air
Punto Forza: Strategie di marketing	Qualità dell'accoglienza e informazione turistica	Qualità delle manifestazioni culturali	Attività di comunicazione e promozione turistica
Punto Forza: Posizionamento territorio	Rapporto fra popolazione e visitatori	Rapporto fra popolazione e visitatori	Rapporto fra popolazione e visitatori
Elemento importante immagine	Risorse Ambientali	Risorse Ambientali	Risorse Ambientali
Segmento turistico più importante	Turismo balneare	Turismo sciistico	Turismo ambientale
Maggior vincolo di sviluppo turistico	Nelle infrastrutture per l'accessibilità	Nell'approvvigionamento finanziario per investimenti	Nel sistema di promozione e commercializzazione
Intervento prioritario	Miglioramento dell'accessibilità e lotta all'inquinamento	Qualificazione ambientale	Pubblicizzazione
Servizio turistico da migliorare	Promozione e marketing del territorio	Formulazione offerte specifiche per target	Promozione e marketing del territorio
Incidenza intermediazione turistica	Alta	Medio-bassa	Medio-Alta
Integrazione fra settori	Identificazione del turismo come risorse economica dell'area	Realizzazione di iniziative congiunte pubblico - privato	Identificazione del turismo come risorse economica dell'area
Formazione professionale	Sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico	Sviluppo di imprenditorialità locale in campo turistico	Possibilità di reperire personale qualificato

4. Quale turismo per le aree protette

Una domanda reale e disponibile

L'analisi dell'offerta ricettiva, dei flussi turistici registrati nel 2001 e l'indagine diretta agli operatori turistici nelle tre aree protette ha messo in evidenza che vi è una domanda reale (perché già presente) e disponibile, e che i turisti presenti manifestano un forte interesse per le attrattive naturalistiche e produttive di queste località.

A questa domanda turistica occorre rivolgere proposte adeguate alle sue aspettative in termini di destinazioni turistiche, in termini di strutture ricettive ed in termini di servizi turistici.

La valorizzazione delle aree protette

Molte località di queste aree non sono paragonabili alle principali località turistiche italiane in termini di flussi e non sono paragonabili ad altre aree del nostro territorio in quanto a risorse turistiche.

La valorizzazione del turismo naturalistico in queste aree deve diventare una convinzione strategica dell'intero sistema di offerta, capace di rinforzare i segnali deboli che questa manda al mercato. Ciò comporta:

- › l'abbandono di una strategia di offerta indifferenziata;
- › l'individuazione di target potenziali sensibili all'offerta delle aree protette;
- › una forte integrazione del sistema di offerta di tutto il territorio;
- › un forte orientamento del prodotto e del territorio e della comunicazione e promozione relativa verso i target potenzialmente disponibili.

La domanda turistica cambia

Il nuovo turista fortemente interessato alle aree protette, in senso lato esprime, secondo le più recenti tendenze:

- › una spiccata soggettività nella domanda;
- › una domanda di qualità che presta forte attenzione alla tutela dell'ambiente naturale;
- › una tendenza al soggiorno sempre più breve, a favore di periodi di vacanza più frequenti.

Il mercato del nuovo turismo culturale-ambientale in Italia, tenderà nei prossimi anni a segmentarsi in due grandi tronconi:

- › quello della domanda proveniente dai paesi economicamente emergenti (Cina, Sud-est asiatico, Est- europeo), che raggiungendo la soglia minima di reddito per entrare nel mercato turistico, tenderà a privilegiare le destinazioni universalmente più note (le grandi città d'arte italiane), muovendosi attraverso l'offerta organizzata;
- › quello della domanda occidentale, innanzitutto europea, che, avendo già incontrato le destinazioni più note, sarà maggiormente disponibile a rinunciare alla forte congestione di quelle località, per privilegiare le destinazioni "minori" con molti elementi di attrazione collegati al territorio, all'ambiente naturale, muovendosi per lo più individualmente.

Orientamento verso il turismo sostenibile

Le strategie promozionali sono necessariamente collegate a quelle dei prodotti. Tutto ciò è oggi ancora più vero all'interno di un quadro di riferimento nazionale ed internazionale sempre più segnato dalla competitività del mercato turistico. La definizione e il miglioramento dei prodotti sono quindi nelle strategie generali di marketing i temi chiave per promuovere il turismo e ripensare il nostro modello di sviluppo economico.

L'obiettivo diventa quello di sviluppare forme di turismo capaci di portare benefici a tutte le parti interessate (turisti, imprese turistiche, popolazione locale) riassorbendo il più possibile i costi complessivi di tale sviluppo. E' necessario quindi un approccio integrale del turismo che tenga conto di tutti i costi e i benefici sia sotto l'aspetto economico, sia sotto quello sociale ed ecologico.

Il turismo deve essere considerato come supporto dell'identità locale e non più come stravolgimento di un'area.

Si tratta, in sintesi, di un rapporto dinamico tripolare tra le principali componenti del turismo "residenti - turisti - ambiente" in cui i primi due elementi condizionano il terzo. Questa condi-

zione è sovente trascurata, pur costituendo la base del noto ciclo di vita delle località turistiche. In particolare, essa comporta che anche l'ambiente turistico, inteso come risorsa complessa deve essere accettato come una variabile dipendente dai valori attribuitigli dalla popolazione e dai turisti.

Appare pertanto importante che la caratterizzazione dello sviluppo dell'immagine turistica dell'area si ispiri al concetto di "turismo sostenibile" e si rivolga ad una domanda sensibile ai temi dell'ambiente e del benessere: questo orientamento tuttavia non potrà limitarsi all'immagine veicolata, ma introdurre sul territorio reali rilevazioni della qualità della vita e della soddisfazione della clientela turistica.

Occorre ricordare che le aree protette, nel suo complesso, dal punto di vista turistico, presentano ampie possibilità di sviluppo; diventa fondamentale incoraggiare l'adozione di buone pratiche per la gestione ambientale del processo di sviluppo.

Questo può essere evidenziato sforzandosi di gestire il turismo, invece di subirlo, secondo una politica ispirata a fondamentali indirizzi strategici:

- › proteggere le diversità ovvero tutelare le motivazioni turistiche esistenti;
- › promuovere le diversità ovvero scoprire e inventare nuove occasioni di turismo;
- › rendere accessibile le diversità ovvero migliorare le condizioni strutturali che trasformano il turista potenziale in effettivo.

Il "di più" delle aree protette

C'è qualcosa di diverso e di più che queste località meno conosciute e meno frequentate dal turista hanno oggi da offrire al turista più attento, più interessato e meno frettoloso?

Siamo convinti di sì. Sintetizziamo la risposta nella parola "cultura", con l'interpretazione più ampia che a questo termine viene oggi unanimemente attribuita e che è comprensiva, oltre che dei beni artistici e monumentali, della storia, dei costumi, della gastronomia, dei mestieri e delle attività produttive, degli insiemi di cose

e di relazioni, ed in particolare della qualità dei contesti ambientali in cui il turismo si sviluppa

Il network delle località delle aree protette
Le località di queste aree sono ricche di tutte quelle risorse che noi abbiamo sintetizzato in un unico termine (cultura), ma è necessario che esso venga valorizzato, organizzato e presentato non in modo episodico, ma come offerta sistemica.

Passare da una logica di itinerario ad una logica di sistema può rappresentare un salto di qualità decisivo. Affermare una prospettiva di network di queste località vuol dire superare una logica meramente territoriale (quello degli itinerari turistici, per intenderci) per affermare una logica di gestione e di proposizione unitaria dell'offerta, creando sinergie e valore aggiunto e portando le alleanze sul piano economico, capace di generare fattori di sviluppo incrementali.

Le condizioni per una politica mirata dell'offerta
Alla luce di questa convinzioni, le condizioni per valorizzare pienamente le potenzialità dell'offerta turistica di queste aree si riconoscono in:

- › La crescita quali-quantitativa dovrà orientarsi verso i segmenti più importanti della domanda turistica che costituiscono l'ossatura del sistema turistico dell'area. Tale azione dovrà puntare soprattutto ad incentivare una permanenza media più lunga nei vari segmenti turistici che saranno sviluppati: i necessari collegamenti tra manifestazioni, programmi di visite, conoscenza delle risorse del territorio conterranno questo principio tra gli obiettivi principali.

Altro aspetto fondamentale da tenere in considerazione nella definizione dell'operatività promo - commerciale è relativo ad azioni di ampliamento della stagionalità attraverso interventi mirati a particolari segmenti turistici e periodi di attività. Gli obiettivi da porsi sono articolati e differenziati in rapporto al livello differente di maturità dei prodotti turistici: per le nostre zone l'obiettivo, oltre ad indirizzare una serie di azioni verso i mercati "fedeli", rafforzando la pre-

senza in alcuni mercati mediante azioni di penetrazione e di allargamento mirate ad incrementare la "fidelizzazione" della clientela è anche quello di impostare la ricerca graduale di nuovi mercati strategici.

- › una elevata competitività e qualità dell'offerta;
- › un marcato orientamento dei servizi ai target individuati;
- › una peculiarità dei servizi informativi;
- › una specificità di pacchetti di offerta;
- › una coerenza delle azioni promozionali.

Le strutture ricettive dovranno ispirarsi a criteri di qualità che favoriscano l'identificazione con la tipicità locale; il criterio al quale ispirarsi infatti è quello di una qualità caratteristica, tipica, e non standardizzata.

La qualità tuttavia deve passare anche attraverso una riqualificazione dei servizi al turista sul territorio, dalla informazione alla organizzazione di eventi e manifestazioni, alla capacità di accogliere e dialogare in modo comprensibile con il visitatore straniero.

La qualità del sistema turistico passa infatti dalla cura di particolari che spesso sono considerati secondari, come la segnaletica delle località, delle emergenze artistiche e culturali, dei maggiori servizi informativi e commerciali, ecc..., la manutenzione delle strade di maggior passaggio turistico, le aree di sosta, le didascalie dei monumenti più importanti, la gestione dei servizi di base, il controllo dei flussi di traffico, la sicurezza del territorio, ecc...

Questa crescita qualitativa dovrà essere monitorata periodicamente, al fine di conoscere i livelli di soddisfazione dei turisti, ma anche della popolazione (non potrebbe esistere buona qualità dell'accoglienza in una società disagiata e scontenta).

Le prospettive per la valorizzazione del territorio
La ancora marcata separazione esistente tra varie forme di turismo, a fronte della buona disponibilità dei turisti a considerare una integrazione tra più forme di turismo, è il dato sintetico più significativo che emerge dalla analisi effettuata. La prospettiva di un'integrazione turistica, territoriale e produttiva è il principale orizzonte verso

il quale lavorare, con il duplice obiettivo di:

- a) valorizzare l'offerta paesaggistica e culturale per il turista dell'area;
- b) valorizzare la potenzialità delle produzioni tipiche del territorio.

Il primo obiettivo impone:

- › una accurata conoscenza delle caratteristiche della domanda;
- › un elevato livello di innovazione nelle proposte di offerta;
- › una concezione dell'offerta territoriale ampia e diversificata;
- › una strumentazione divulgativa per l'offerta territoriale;
- › una forte integrazione tra le componenti dell'offerta.

L'elevato livello di mobilità (per lo più automobilistico) del turista "delle aree analizzate", apre tre prospettive di risposta:

- › efficienti servizi di comunicazione e di collegamento;
- › una rete di servizi informativi (carte appropriate, segnaletica turistica, informazione interattiva mirata alle esigenze di mobilità);
- › una strumentazione innovativa di accompagnamento (punti di informazione turistica, audiocassette, strumenti multimediali).

Un'immagine per un sistema turistico

Il sistema delle località delle aree protette si presta efficacemente ad una politica di immagine unitaria, sostenuta da una politica di marchio, che sottolinei le peculiarità dell'offerta culturale e naturalistica dell'area.

La valorizzazione delle produzioni locali

Ciò che per il turista può essere vissuto come "tipico", in queste aree va ben oltre l'offerta agro-alimentare. Similmente a quanto sta avvenendo in altri paesi europei di consolidata industrializzazione, la valorizzazione turistica delle produzioni locali può avvenire attraverso:

- › un maggiore coinvolgimento dell'artigianato e dell'industria locale nell'offerta turistica (visite guidate, punti vendita, presentazione delle tecniche di produzione);

- › l'attivazione di percorsi tematici a carattere produttivo;
- › presenze integrate del territorio sui mercati nazionali e internazionali.

Aggiornamento e qualificazione delle professionalità esistenti

Per il tipo di turismo che abbiamo delineato, è imprescindibile, oltre ad una più elevata qualificazione delle figure professionali tradizionali, un continuo aggiornamento imprenditoriale, capaci, insieme, di dare una più efficace risposta ai nuovi bisogni che i turisti esprimono.

Occorre saper cogliere i fattori di mutamento e le nuove opportunità createsi in concomitanza con lo sviluppo tecnologico, quello legislativo e quello comportamentale del turista, per elaborare nuove proposte formative ed essere capaci di anticipare le tendenze del mercato.

Le macro - tendenze che stanno affermandosi nel comparto, sono sintetizzabili come segue:

- › Lo sviluppo delle reti telematiche e di Internet sta inducendo anche nel settore turistico enormi cambiamenti e sempre maggiori appaiono i fabbisogni per le imprese di operatori in grado di padroneggiare l'uso di Internet e delle reti.
- › Si sta assistendo all'esigenza del mercato di dotarsi di strumenti in grado di affermare e controllare la gestione in Qualità delle imprese e dei servizi erogati; ciò comporta, sul piano imprenditoriale, di operare nel campo di una formazione improntata ad un forte grado di managerialità.

Attuazione di progetti qualità delle aree protette

La qualità nel turismo, è considerata una delle caratteristiche indispensabili cui deve ispirarsi il lavoro degli operatori, in particolare, nell'attuale fase di mercato che questi territori, fortemente diversificati per tipologia di risorse e di clientela che ad essi si rivolge, si trova ad affrontare. Riteniamo importante avviare un progetto qualità che veda il coinvolgimento degli stessi operatori turistici, attorno ai temi più sentiti della qualità dell'accoglienza.

Tali incontri, svolti in forma di "focus group",

hanno l'obiettivo di far emergere l'esigenze dell'offerta turistica locale in base alla sua funzione di "front office" con il cliente: lo scambio di esperienze tra gli operatori turistici e la conoscenza dei fenomeni che emergono da parte della domanda alla fine di ogni stagione turistica, determina a lungo andare l'inevitabile miglioramento dell'interfaccia con il cliente, attraverso la maturazione della consapevolezza del proprio ruolo da parte degli operatori e dalla sperimentazione di nuove soluzioni che possono essere discusse durante gli incontri stessi.

I progetti qualità, per la loro capacità di responsabilizzazione delle diverse parti, comportano un processo che non può essere abbandonato: da qui la necessità di lanciare dei segnali "forti" agli operatori turistici sul fronte dell'impegno sulla qualificazione continua, in modo da indurre un processo che si sviluppi nel tempo anche con iniziative diverse, ma che mostrino comunque la volontà di tracciare un percorso anche per tutti coloro che vorranno impegnarsi nel settore turistico, in particolare per i giovani e le imprese di nuova costituzione.

Occorre favorire una competizione delle aziende turistiche verso la qualità totale: questo processo potrà prendere l'avvio da un iniziale disciplinare di punti minimi (Benvenuti nei Parchi) da rispettare per fregiarsi del marchio di qualità.

Tale disciplinare deve prevedere alcuni requisiti di base, incentivando gli operatori a lavorare secondo criteri che appartengono alla certificazione di qualità internazionale (quale ad esempio l'utilizzo di un questionario per la rilevazione della soddisfazione della clientela e la tenuta di un'apposita statistica sui risultati). Il Progetto Qualità richiede in particolare competenze specifiche e diversificate, strettamente legate al mondo operativo turistico. L'azione del progetto si deve indirizzare verso la definizione:

- di servizi personalizzati per i singoli settori;
- di servizi innovativi per la promozione e commercializzazione dell'offerta turistica locale;

- di programmi intersettoriali di rilancio dell'immagine delle aree e di destagionalizzazione;
- di programmi di comunicazione.

1 Abbiamo ritenuto opportuno non inserire come dati provinciali, i dati relativi alla provincia di Firenze (visto l'alto numero di turisti di questa realtà toscana).

Etnobotanica nel padule di Fucecchio

A cura di Paolo Emilio
Tomei e Rita Elisabetta
Uncini Manganelli

1. Introduzione

Il patrimonio etnobotanico della Toscana è ricchissimo e ancor oggi le piante fanno parte della vita quotidiana. Si ritrovano piante spontanee e coltivate in molte attività artigianali come l'intreccio dei vimini per la produzione di cesti, la produzione e la tinteggiatura di tessuti, la realizzazione di manufatti quali tappeti, stuoie, ecc.

Il settore dell'alimentazione, poi, è infinitamente ricco di esempi: la gastronomia, la cucina tipica, i prodotti alimentari tipici fanno largo uso di "erbe" sia come ingrediente principale sia come prezioso elemento del "ricettario".

Nella fitoterapia l'uso delle "erbe" è molteplice: per cure tradizionali e omeopatiche (basti pensare al proliferare delle erboristerie), nel campo della cosmesi e della cura del corpo: a tal proposito si deve sottolineare l'antico uso delle "erbe" nelle cure termali. Si stanno inoltre diffondendo nuovi usi, recuperando tradizioni quasi scomparse, anche nella cura degli animali.

L'uso ornamentale delle "erbe" è davvero ampio, si va dalla produzione di fiori secchi per composizioni, all'impiego di essenze spontanee per addobbi e composizioni floreali; moltissime poi sono le piante spontanee allevate in vaso e usate per arredo.

Le tradizioni popolari toscane in molti casi mantengono in uso "erbe" particolari, dal significato simbolico e che in alcune aree continuano ad essere coltivate proprio per questo uso specifico.

Molte delle attività citate sono già coinvolte in consolidati percorsi di valorizzazione. Per altre debbono essere ancora studiate e avviate iniziative mirate alla possibilità di una loro valorizzazione. Si legge nel Piano Regionale di Sviluppo Rurale:

"Per quanto riguarda la Toscana sono limitate le possibilità di collocazione sul mercato di prodotti o servizi di massa, mentre vi sono buone prospettive per quelle attività produttive che si rivolgono a particolari segmenti di mercato, ad una domanda interessata alla qualità ed alla tipicità di ciò che viene offerto".

Questo conferma che il potenziale è molto alto e va studiata con attenzione la possibilità che possano contribuire a favorire la nascita di attività d'impresa.

2. Ruralità toscana e occasione d'impresa

La Regione Toscana da tempo promuove il recupero dei prodotti tipici, lo sviluppo delle attività agrituristiche, la riscoperta degli antichi mestieri rurali. Il Piano regionale di Sviluppo Rurale continua e amplia questi indirizzi. In esso si "riconoscono le linee prioritarie della strategia di sviluppo rurale che vanno a costituire uno specifico modello toscano di sviluppo agricolo e rurale, in grado di recuperare la tradizione e la cultura locale e innestarla nei circuiti moderni di valorizzazione economica attraverso forme tecniche e organizzative appropriate".

La ruralità toscana, per le sue mille sfaccettature e con i suoi innumerevoli protagonisti, da sempre ha favorito e facilitato la scoperta di nuovi modi per fare impresa. Una molteplicità di ruralità che è "una varietà che lo stesso Piano Regionale di Sviluppo riconosce come una risorsa potenziale per il futuro". Ma molti percorsi sono ancora inesplorati, soprattutto per quel che riguarda interazioni, scambi e sinergie da cui far derivare nuove occasioni d'impresa.. Tra le nuove occasioni d'impresa merita studiare attentamente i prodotti artigianali delle aree rurali, realizzati e confezionati ancor oggi secondo usi e metodi tradizionali e locali,

commercializzabili e valorizzabili anche con metodi e strumenti innovativi. Attività di questo tipo nelle aree rurali da sempre hanno costituito opportunità soprattutto per le donne, che hanno conservato buona memoria delle tradizioni e degli usi locali e per i giovani che potrebbero essere "attori" particolarmente attenti alle novità e alle possibilità applicative di tecnologie nuove quali ad esempio la promozione e il commercio elettronico.

3. Potenzialità dell'analisi etnobotanica

Le potenzialità di sviluppo di un'indagine etnobotanica sono numerose e coprono settori assai ampi e significativi, come schematicamente illustrato nel grafico seguente: I dati sulle piante coltivate potranno fornire materiale per l'allestimento di musei in cui vecchi strumenti di coltivazione ed antichi metodi colturali forniranno materiale storico e didattico permettendo il mantenimento della memoria storica; il ritrovamento di antiche cultivar, contemporaneamente, permetterà la salvaguardia del germoplasma locale. Le piante spontanee, debitamente determinate dal punto di vista botanico e correlate dei loro nomi locali, potranno essere sottoposte ad un reimpianto in natura - se rare - ad una coltivazione in orti botanici - per la conservazione del loro germoplasma - e permetteranno l'analisi della eventuale modificazione dei territori.

Su tutte le piante ritrovate - sia coltivate che spontanee - si applicheranno poi svariati screening: sulle entità vegetali che rientrano in pratiche di medicina popolare, qualora originali, verranno eseguite analisi di tipo fitochimico, farmacologico e tossicologico per poter sviluppare la ricerca di nuovi principi terapeuticamente attivi; contemporaneamente è possibile un'analisi di tipo antropologica e letteraria per conoscere se gli usi medicinali ritrovati nelle pratiche locali si riallacciano ad antiche terapie di medicina dotta, o se si tratta di pratiche di pura valenza locale;

le piante alimentari costituiranno fulcro di percorsi enogastronomici, con rilancio agrituristico

locale; saranno altresì elemento di conoscenza delle antiche pratiche phytoceuticals tradizionali - l'alimentazione equilibrata per una buona salute - e per il reperimento delle cultivar locali nel settore dell'artigianato si potranno sviluppare le produzioni di prodotti tipici, seguendo le precise indicazioni di fabbricazione tradizionale. Ulteriori settori di sviluppo si potranno trovare per le "erbe" usate in pratiche magiche, in medicina veterinaria, ecc.

4. La ricerca etnobotanica nel padule di Fucecchio

Data l'indubbia necessità di salvare un patrimonio regionale così ricco e peculiare, si è intrapresa un'indagine atta al reperimento di notizie nelle aree del padule di Fucecchio, zona questa fino ad oggi non ancora indagata sotto questo aspetto.

Le piante ad oggi note nelle pratiche tradizionali di questa area risultano 85; vengono illustrate qui di seguito secondo l'ordine alfabetico del genere.

Allium cepa L. - Liliaceae

nome comune: cipolla

parte della pianta usata: bulbi

usi: il bulbo cotto viene applicato localmente nella cura del "giradito"; il "velo" che riveste esternamente il bulbo è posto su ferite per evitare che questa aderisca alla fasciatura.

Allium sativum L. - Liliaceae

nome comune: aglio

parte della pianta usata: bulbi

usi: il bulbo fresco viene usato in vari modi - per confezionare collane da portare al collo, annusato, strofinato sulle tempie, ingerito crudo oppure consumato sulla bruschetta - a scopo vermifugo; il decotto misto con foglie di salvia è usato come collutorio in caso di mal di denti; il bulbo fresco pestato ed unito a lardo non salato si applica localmente per rimuovere calli e verruche; per allontanare le lumache dalle piante coltivate, queste si irrorano la sera con un macerato ottenuto lasciando 2-3 spicchi d'aglio in un litro d'acqua per un'intera notte.

Apium nodiflorum L. Lag. - Umbelliferae
nome comune: crescione
parte della pianta usata: foglie
usi: il decotto viene bevuto nella cura della colite, oppure usato in lavande in caso di vaginite.

Calamintha nepeta L. Savi - Labiatae
nome comune: nepetella
parte della pianta usata: foglie, sommità fiorite
usi: la nepitella è una pianta molto adoperata per aromatizzare diversi piatti (funghi, zucchine, carciofi, zuppa, passati di verdura, etc.). In medicina popolare la si ritiene valido anti-reumatico e si utilizzano le sue foglie per preparare un oleito: le si mettono a "soffriggere" in olio d'oliva e il prodotto ottenuto di massaggia sulle articolazioni doloranti.

Calendula officinalis L. - Compositae
nome comune: calendula
parte della pianta usata: capolini
usi: il macerato in aceto è impiegato localmente per eseguire tocature capaci di eradicare porri e verruche; si usano per arricchire e decorare le insalate.

Camellia sinensis L. - Theaceae
nome comune: tè
parte della pianta usata: foglie
usi: l'infuso è usato a mo' di impacchi da applicare sugli occhi infiammati ed arrossati.

Campanula rapunculus L. - Campanulaceae
nome comune: raponzolo
parte della pianta usata: foglie, radici
usi: le foglioline giovani insieme alla radice tuberizzata sono consumate crude in insalata, in mescolanze, oppure nella preparazione della zuppa; la radice cruda è usata come succedaneo della carota (*Daucus carota* L.).

Campanula rotundifolia L. - Campanulaceae
nome comune: erba frignola
parte della pianta usata: foglie
usi: le foglie vengono contuse ed applicate localmente sui foruncoli per accelerarne la guarigione.

Campanula trachelium L. - Campanulaceae
nome comune: campanula
parte della pianta usata: foglie
usi: viene consumata cotta insieme ad altre "erbe".

Capparis spinosa L. - Capparidaceae
nome comune: capperò
parte della pianta usata: boccioli
usi: vengono raccolti e conservati sotto sale o sotto aceto ed utilizzati per aromatizzare varie pietanze.

Carex elata L. - Cyperaceae
nome comune: sarellò
parte della pianta usata: foglie
usi: con le foglie debitamente essiccate si fabbricano le sedie

Carex riparia L. - Cyperaceae
nome comune: sara
parte della pianta usata: foglie
usi: con le foglie debitamente essiccate si intrecciano cestini e sporte e si rivestono bottiglie e fiaschi.

Centaurium erythraea Rafn. - Gentianaceae
nome comune: erba amara
parte della pianta usata: parti aeree
usi: il decotto viene assunto per via orale.

Ceterach officinarum DC. - Aspleniaceae
nome comune: erba ruggine
parte della pianta usata: fronde
usi: il decotto è assunto oralmente.

Chelidonium majus L. - Papaveraceae
nome comune: chelidonio, chelidonia, celidonia
parte della pianta usata: lattice
usi: lattice fresco è applicato su porri, calli e verruche per favorirne l'eliminazione.

Chenopodium album L. - Chenopodiaceae
nome comune: spinaci selvatici
parte della pianta usata: parte aerea
usi: viene lessata e condita con olio ed aceto.

Cichorium intybus L. - Compositae
 nome comune: radicchio, radicchio selvatico, cicoria, cicoria selvatica
 parte della pianta usata: foglie, radici, pianta intera
 usi: il decotto sia di foglie che di radici viene bevuto in caso di infiammazioni gastrointestinali nonché per stimolare l'attività epatica; le foglie della rosetta basale raccolte prima della fioritura sono consumate sia cotte che crude, normalmente in mescolanze; si preparano insalate, zuppe, passati di verdura, etc.

Citrus limon L. Burm. fil. - Rutaceae
 nome comune: limone
 parte della pianta usata: epicarpo, foglie, frutti
 usi: il decotto preparato con la scorza di limone è usato per facilitare la digestione; il succo fresco è usato oralmente come astringente intestinale; per curare le "febbri malsani" si beveva a digiuno e per tre giorni un decotto, realizzato mettendo a bollire 3 limoni in un litro di vino e concentrandolo, fino ad ottenerne una quantità pari a tre bicchieri; il succo di limone addizionato al decotto di salvia (*Salvia officinalis* L.) viene bevuto in caso di mal di stomaco, e usato in sciacqui contro il mal di denti; il succo fresco è applicato localmente per lenire il dolore provocato dalle punture delle api.

Clematis vitalba L. - Ranunculaceae
 nome comune: clematide, vitalba, vetricci, vitricci, vitabbia, vincillieri
 parte della pianta usata: getti, succo
 usi: il succo ricavato dalla spremitura della pianta è applicato su porri, calli e verruche; i giovani getti sono utilizzati in cucina nella preparazione di frittate .

Crataegus monogyna Jacq. subsp. *monogyna* - Rosaceae
 nome comune: biancospino
 parte della pianta usata: fiori
 usi: si ritiene che l'infuso migliori l'attività cardiaca negli anziani e nelle donne in menopausa.

Crepis leontodontoides All. - Compositae
 nome comune: code di ciottellere, code di lucertola, ali d'angelo
 parte della pianta usata: foglie
 usi: le foglie sono consumate in insalata da sole oppure in mescolanze.

Crepis setosa Haller fil. - Compositae
 nome comune: erba da festa
 parte della pianta usata: foglie
 usi: le foglie basali sono usate nella preparazione di insalate.

Crepis vesicaria L. - Compositae
 nome comune: cestini
 parte della pianta usata: foglie
 usi: viene adoperata fresca in insalata.

Cucurbita pepo L. - Cucurbitaceae
 nome comune: zucca
 parte della pianta usata: getti, frutto
 usi: i germogli vengono consumati in frittata, mentre la zucca si utilizza per preparare la zuppa di verdure.

Cupressus sempervirens L. - Cupressaceae
 nome comune: cipresso
 parte della pianta usata: galbuli immaturi
 usi: con il decotto vengono effettuati bagni per irrobustire e tonificare gli arti dei bambini che si apprestano a compiere i primi passi; il medesimo preparato si usa come collutorio in caso di flogosi del cavo oro-faringeo ed in semicupi in caso di emorroidi.

Cydonia oblonga Miller - Rosaceae
 nome comune: mela cotogna
 parte della pianta usata: frutto
 usi: si utilizza comunemente per confezionare confetture e marmellate.

Cynodon dactylon L. Pers. - Gramineae
 nome comune: gramigna, gremigna
 parte della pianta usata: rizomi, parti aeree
 usi: il decotto delle "barbe" o più raramente delle parti aeree viene bevuto a scopo diuretico e in caso di infiammazione dell'apparato urinario.

Daucus carota L. - Umbelliferae
nome comune: carota selvatica
parte della pianta usata: foglie, radici
usi: le giovani foglie sono consumate cotte a mo' di spinaci; la radice e le foglie fresche in piccole quantità sono impiegate nella preparazione di insalate; viene adoperata anche nella preparazione di zuppe e passati di verdura.

Equisetum arvense L. - Equisetaceae
nome comune: coda cavallina
parte della pianta usata: cauli sterili
usi: il decotto viene bevuto a scopo diuretico; la polvere dei cauli essiccati si utilizza per sbiancare i denti.

Ficus carica L. - Moraceae
nome comune: fico
parte della pianta usata: lattice
usi: il lattice viene applicato su porri e verruche fino a loro eliminazione. A scopo espettorante si prepara uno sciroppo con 4-5 fichi secchi, la buccia di una mela e 2 cucchiaini di semi di lino; il tutto viene passato al setaccio ed edulcorato con 2 cucchiaini di miele.

Foeniculum vulgare Miller - Umbelliferae
nome comune: finocchio, finocchio selvatico
parte della pianta usata: frutti, fiori, foglie, piccioli, cauli, pianta intera
usi: il decotto preparato con i frutti e/o fiori ed anche fusti è usato oralmente come eupeptico e come carminativo; i frutti e le foglie vengono ampiamente utilizzati per aromatizzare diverse pietanze (arrosti, fegatelli, castagne lesse, zuppe, etc.).

Gentiana lutea L. - Gentianaceae
nome comune: genziana
parte della pianta usata: radici
usi: il decotto viene assunto oralmente.

Hedera helix L. - Araliaceae
nome comune: edera
parte della pianta usata: foglie, frutti, rametti
usi: le foglie contuse vengono applicate su ferite e bruciate per accelerarne la guarigione; l'unguento ottenuto mettendo a cuocere le foglie in olio d'oliva viene adoperato per mas-

saggi antireumatici.

Helichrysum italicum (Roth) G. Don fil. - Compositae
nome comune: camuciuolo, camucioro, calugero
parte della pianta usata: capolini, foglie
usi: il succo prodotto della pianta fresca veniva spalmato sotto il naso, sulla gola e sul petto dei bambini affetti da verminosi; alcuni, sempre a scopo vermifugo, somministrano il decotto delle foglie per via orale.

Hordeum vulgare L. - Gramineae
nome comune: orzo
parte della pianta usata: frutti
usi: il decotto viene bevuto come generico sfiammante organico.

Humulus lupulus L. - Cannabaceae
nome comune: luppolo
parte della pianta usata: getti
usi: i giovani tralci vengono utilizzati per la preparazione di frittate.

Hypericum perforatum L. - Hypericaceae
nome comune: erba di S. Giovanni, fiori di S. Giovanni
parte della pianta usata: fiori
usi: i fiori vengono messi a macerare in olio d'oliva per almeno quaranta giorni ed il preparato così ottenuto viene applicato principalmente sulle scottature ma anche su piaghe e ferite per accelerarne la guarigione.

Hypochoeris radicata L. - Compositae
nome comune: ingrassa porci
parte della pianta usata: foglie
usi: le foglie della rosetta basale, raccolte prima della fioritura vengono costumate cotte e condite con olio e limone.

Lactuca sativa L. - Compositae
nome comune: lattuga
parte della pianta usata: foglie
usi: il decotto viene usato mattina e sera per eseguire lavaggi agli occhi arrossati o affetti da congiuntivite.

Laurus nobilis L. - Lauraceae
 nome comune: alloro, orbao, orbaco
 parte della pianta usata: foglie
 usi: il decotto viene bevuto per migliorare la digestione; foglie di alloro vengono aggiunte a numerose pietanze, soprattutto carne e cacciagione.

Linum usitatissimum L. - Linaceae
 nome comune: lino
 parte della pianta usata: semi
 usi: i semi vengono bolliti fino ad ottenere un composto colloso; tale impiastro, posto fra due panni o garze, viene applicato ancora caldo sul petto o sulla schiena in caso di bronchite e tosse.

Malva sylvestris L. - Malvaceae
 nome comune: malva, marva, marba, marvia
 parte della pianta usata: sommità fiorite, foglie
 usi: il decotto è usato come collutorio nelle infiammazioni della bocca, in semicupi come antiemmorroidario, in lavande vaginali; insieme a camomilla (*Matricaria chamomilla* L.) è usato per eseguire suffumigi in caso di tosse e raffreddore. Internamente lo si beve come lassativo, antitussivo, sfiammante dell'apparato urinario e di quello gastrointestinale.

Matricaria chamomilla L. - Compositae
 nome comune: camomilla, capomilla, capumilla
 parte della pianta usata: capolini
 usi: l'infuso esternamente è applicato in impacchi su pelle ed occhi arrossati a scopo decongestionante; internamente lo si ritiene spasmolitico del tratto gastro-intestinale e blando sedativo; unito ad un cucchiaino d'olio si usa in enteroclistmi lassativi soprattutto per i bambini.

Mentha sp. pl. - Labiatae
 nome comune: menta, erba menta
 parte della pianta usata: foglie
 usi: l'infuso tiepido viene bevuto a scopo digestivo.

Nasturtium officinale R. Br. - Cruciferae
 nome comune: crescione
 parte della pianta usata: foglie
 usi: il decotto, chiamato "acqua di crescione",

viene bevuto come diuretico e sfiammante delle vie urinarie; le foglie sono consumate sia fresche in insalata, che cotte.

Olea europaea L. - Oleaceae
 nome comune: olivo, ulivo
 parte della pianta usata: foglie, frutti
 usi: l'olio d'oliva è applicato sulla pelle come emolliente e lenitivo in caso di scottature, all'interno dell'orecchio come antidolorifico in caso di otite; il decotto delle foglie assunto oralmente a digiuno si ritiene valido ipoglicemizzante.

Origanum majorana L. - Labiatae
 nome comune: maggiorana
 parte della pianta usata: sommità fiorite
 usi: si adopera per insaporire diverse pietanze (sugo, zuppa, ect.).

Origanum vulgare L. - Labiatae
 nome comune: origano
 parte della pianta usata: sommità fiorite
 usi: si usa per insaporire diversi piatti (sugo, pesce, zuppa, ect.).

Papaver sp. pl. - Papaveraceae
 nome comune: papavero
 parte della pianta usata: petali, capsule immature, foglie
 usi: il decotto e l'infuso vengono bevuti per facilitare il sonno e per sedare l'irrequietezza soprattutto nei bambini; si usano indistintamente *P. rhoeas* L., *P. argemone* L., *P. dubium* L. e *P. hybridum* L.; le foglie vengono consumate in mescolanze, cotte e condite con olio ed aceto..

Parietaria diffusa M. et K. - Urticaceae
 nome comune: vetriola
 parte della pianta usata: rametti, radici, cauli, parti aeree
 usi: il decotto viene bevuto come diuretico ed antinfiammatorio delle vie urinarie e come antiipertensivo.

Petroselinum hortense Hoffm. - Umbelliferae
 nome comune: prezzemolo, prettemolo, erbuccio

parte della pianta usata: foglie, parti aeree
usi: un tempo si conosceva l'impiego abortivo di questa pianta; oggi foglie fresche o "sbollentate" vengono applicate sul seno come galattofugo.

Phyllitis scolopendrium L. Newman -
Aspleniaceae

nome comune: felce

parte della pianta usata: fronde

usi: l'olio in cui sono state cotte le fronde viene applicato le fronde vengono "sfritte" in olio d'oliva, al fine di preparare un unguento cicatrizzante da applicare localmente sui tessuti offesi da bruciature (Camangi, Tomei, 1999).

Picris echioides L. - Compositae

nome comune: aspraggine, cavolo latte, sfo-
raggine, cardoncino, spargine, spraggine

parte della pianta usata: foglie

cicatrizzante, emostatico, integratore alimentare
usi: le giovani foglie - raccolte prima della fio-
ritura - vengono consumate cotte in mesco-
lanze condite con olio ed aceto.

Picris hieracioides L. - Compositae

nome comune: attaccapanni

parte della pianta usata: foglie

usi: le foglie pestate ed applicate su piccole
ferite esercitano un'azione emostatica e cica-
trizzante; sono altresì poste localmente, in
caso di dolori reumatici.

Pimpinella anisum L. - Umbelliferae

nome comune: anice

parte della pianta usata: frutti

usi: il decotto è assunto oralmente (Camangi,
Uncini Manganelli, 1999).

Pinus pinaster Aiton subsp. *pinaster* -
Pinaceae

nome comune: pino

parte della pianta usata: resina, strobili imma-
turi, gemme

usi: come decongestionante delle vie respirato-
rie si fanno suffumigi con i vapori del decotto di
gemme e strobili; per cicatrizzare le cosiddette
"setole" (tagli alle callosità di mani e piedi non

cicatrizzabili) si pone direttamente la resina
sulla parte interessata; il decotto ottenuto dagli
strobili immaturi è bevuto in caso di gastrite.

Plantago lanceolata L. - Plantaginaceae

nome comune: code d'asino

parte della pianta usata: foglie

usi: le giovani foglie vengono consumate cotte.

Plantago major L. - Plantaginaceae

nome comune: tirafilo

parte della pianta usata: foglie

usi: una foglia intera e contusa è posta sulle
ferite per impedire lo sviluppo di infezioni e
per stimolarne la cicatrizzazione.

Prunus avium L. - Rosaceae

nome comune: ciliegio

parte della pianta usata: peduncoli

usi: il decotto è usato bevuto come diu-
retico ed antigottoso.

Prunus domestica L. - Rosaceae

nome comune: prugna

parte della pianta usata: frutti

usi: i frutti privati del nocciolo vengono
"ammollati" in acqua per un'intera notte; il
macerato acquoso ottenuto viene bevuto a
scopo depurativo ed antinfiammatorio.

Ranunculus lingua L. - Ranunculaceae

nome comune: =

parte della pianta usata: pianta intera

usi: viene contusa ed applicata sulla parte affet-
ta da dolori reumatici per qualche ora, fino alla
comparsa di una vescica, a questo punto l'im-
pacco viene rimosso e il dolore sarà scomparso.

Robinia pseudacacia L. - Leguminosae

nome comune: agace, acacia, agacio, aga-
cia, la spinosa

parte della pianta usata: infiorescenze

usi: i "fiori", vengono messi in pastella, fritti e
salati oppure zuccherati.

Rosa canina L. - Rosaceae

nome comune: rosa selvatica, rosa di macchia

parte della pianta usata: frutto, petali
 usi: i frutti sono altresì impiegati - una volta privati dei semi - per confezionare marmellate; i petali vengono messi a macerare nel miele per circa 20 giorni, al fine di ottenere il cosiddetto "miele rosato"; questo preparato è applicato sulle gengive dei bambini per lenire il dolore della dentizione.

Rosmarinus officinalis L. - Labiatae
 nome comune: rosmarino, ramerino
 parte della pianta usata: foglie
 usi: il decotto è usato in gargarismi nelle infiammazioni del cavo orale o in frizioni antireumatiche.

Rumex acetosella L. - Polygonaceae
 nome comune: romice, insalicchia
 parte della pianta usata: foglie
 usi: si usano le foglie lessate insieme ad altre "erbe" e condite con olio.

Ruta sp. pl. - Rutaceae
 nome comune: ruta
 parte della pianta usata: foglie, rami
 usi: foglie o rametti di ruta sono messi sotto il cuscino, oppure attaccati al collo o fatti annusare ai bambini per allontanare i vermi intestinali; il decotto viene bevuto come drastico purgante. Si usano indistintamente le specie *R. graveolens* L. e *R. chalepensis* L.

Salix viminalis L. - Salicaceae
 nome comune: sarcio, salcio
 parte della pianta usata: foglia, succo
 usi: le foglie vengono usate per estirpare porri e verruche: se ne raccoglie un numero pari quello dei porri presenti e con ognuna si esegue la "segnatura"; eseguita l'operazione, le foglie vengono buttate in acqua stagnante e una volta marcite i porri cadranno.

Salvia officinalis L. - Labiatae
 nome comune: salvia
 parte della pianta usata: foglie, parti aeree
 usi: il decotto è usato in gargarismi antinfiammatori del cavo oro-faringeo; una foglia di salvia strofinata sui denti è adoperata per pulire

e per sbiancare lo smalto dei denti.

Sambucus nigra L. - Caprifoliaceae
 nome comune: sambuco
 parte della pianta usata: ritidomi, infiorescenze, frutti, foglie
 usi: i frutti sono impiegati per realizzare marmellate; le foglie contuse vengono poste sulle gambe in caso di flebite, contusioni e dolori reumatici.

Satureja montana L. - Labiatae
 nome comune: santoreggia
 parte della pianta usata: foglie
 usi: si aggiunge a numerose vivande a scopo aromatizzante.

Sedum telephium L. - Crassulaceae
 nome comune: erba di S. Giovanni
 parte della pianta usata: foglie
 usi: le foglie contuse vengono poste a macerare in olio d'oliva per una trentina di giorni; si ottiene un oleolito ottimo per risanare piaghe, ferite e infiammazioni emorroidali.

Sempervivum tectorum L. - Crassulaceae
 nome comune: semprevivo
 parte della pianta usata: foglie
 usi: vengono contuse ed applicate sui calli fino ad ottenerne la loro rimozione.

Solanum tuberosum L. - Solanaceae
 nome comune: patata
 parte della pianta usata: tuberi, esocarpo
 usi: il tubero tagliato a fette o grattugiato - più raramente la buccia - viene applicato sulla pelle come lenitivo in caso di scottature e di punture d'insetto.

Sonchus arvensis L. - Compositae
 nome comune: cicorbite
 parte della pianta usata: foglie
 usi: le foglie vengono lessate insieme ad altre "erbe" e condite con olio oppure si usano per preparare la zuppa.

Sonchus asper L. - Compositae
 nome comune: cicorbite

parte della pianta usata: foglie
usi: le giovani foglie si consumano sia fresche che cotte, sempre in mescolanze.

Taraxacum officinale Weber - Compositae
nome comune: tarassaco, piscialetto, radichella, dente di leone, soffione
parte della pianta usata: foglie, pianta intera, radici
usi: il decotto di radice è bevuto come digestivo e attivatore del metabolismo epatico.

Teucrium chamaedrys L. - Labiatae
nome comune: erba querciola, querciola, tappa buchi
parte della pianta usata: pianta intera
usi: il decotto è bevuto come depurativo, blando lassativo, sfiammante gastrico ed intestinale.

Thymus vulgaris L. - Labiatae
nome comune: timo, peporino, serpillio
parte della pianta usata: foglie, sommità fiorite
usi: si tratta di pianta aromatica, particolarmente usata in cucina. Oltre all'uso gastronomico si documenta un uso medicinale: il decotto è adoperato in gargarismi antinfiammatori del cavo oro-faringeo o bevuto per migliorare la digestione.

Tilia tomentosa Moench Tiliaceae
nome comune: tiglio
parte della pianta usata: corteccia
usi: il decotto si applica in impacchi sulle scottature solari; allo stesso scopo si usano anche *T. platyphyllos* Scop. e *T. cordata* Miller

Typha angustifolia - Typhaceae
nome comune: biodano
parte della pianta usata: foglie
usi: le foglie debitamente essiccate servono per la fabbricazione dei sottopentole

Triticum aestivum L. - Gramineae
nome comune: grano
parte della pianta usata: frutti
usi: la semola riscaldata e messa in un fazzoletto, viene applicata sul petto o sulla gola, in caso di affezioni a carico dell'apparato respiratorio.

Ulmus minor Miller - Ulmaceae
nome comune: olmo
parte della pianta usata: ritidomi
usi: il decotto viene usato come collutorio contro il mal di denti.

Urtica dioica L. - Urticaceae
nome comune: ortica
parte della pianta usata: foglie, radici, parti aeree
usi: il decotto si applica in impacchi sia in caso di orticaria che in caso di dolori reumatici; in cucina le foglie sono usate per preparare zuppe, passati di verdura, frittate, risotti, verdure lesse.

Vitis vinifera L. - Vitaceae
nome comune: vite
parte della pianta usata: frutti
usi: l'aceto viene usato per disinfettare piccole ferite (si usa anche in campo veterinario) e in gargarismi antisettici del cavo oro-faringeo (diluito con acqua); la grappa diluita con acqua è usata come collutorio in caso di mal di denti.

Zea mays L. - Gramineae
nome comune: granturco, mais
parte della pianta usata: frutti, stigmi
usi: in caso di tosse e bronchite, si applica sul petto un cataplasma realizzato con farina, acqua e sale; la semola riscaldata viene applicata sulla gengiva in caso di mal di denti. Il decotto ottenuto dagli stigmi viene bevuto per aumentare la diuresi ed è efficace in caso di cistite e piccoli calcoli renali.