

L'AGRITURISMO

Bellezza e tranquillità l'agriturismo ti offrirà,
della natura ti appassionerai se alle escursioni parteciperai,
mangiar sano potrai se a trovarci verrai !!!

L'agriturismo è una struttura ricettiva che offre alla clientela servizi di ristorazione, attività didattiche, escursioni nella natura per conoscerne la bellezza e le diverse specie di animali, vitto e alloggio con un massimo di 20-30 camere arredate secondo l'ubicazione; inoltre, l'agriturismo risponde a tre diversi modelli culturali:

- 1. ECONOMICO:** questo tipo di modello di agriturismo permette alle persone di poter degustare piatti e prodotti tipici, e su tutto il territorio potrete trovare agriturismi economici che, grazie anche ai loro prodotti genuini, preparano deliziose portate, accompagnate da vini pregiati.
- 2. SOCIALE:** questo tipo di modello di agriturismo permette alle persone di avere notizie in più sul benessere e la salute all'interno di queste strutture ricettive.
- 3. CULTURALE:** questo tipo di modello di agriturismo permette una visita guidata alle persone, in questo modo dà a loro l'opportunità di conoscere cose nuove per arricchire la loro esperienza personale.



LA STORIA DEI MODELLI DELL'OSPITALITA'

L'ospitalità in epoca romana era considerato un segno di affetto e di cordialità nei confronti dei forestieri, ai quali offrivano un letto dove poter riposare, da bere acqua o vino e da mangiare cibi caldi o freddi. Nel Medioevo precisamente nell'alto medioevo i viaggiatori potevano dormire in locande a pagamento e consumare un pasto caldo nelle taverne; inoltre si decise di dedicare delle strutture ricettive a queste persone che viaggiavano per aiutare se stessi e la loro famiglia come ad esempio monasteri, motel, agriturismi e poi vennero anche introdotte due tipologie di ospitalità: quella gratuita praticata soprattutto da aristocratici e quella dovuta che era una specie di variazione dell'ospitalità gratuita che però derivava da un obbligo; gli ospiti erano in particolare dei monarchi. Durante il passare del tempo, vennero costruite delle case per gli ospiti finanziate da monaci, o dalle chiese; degli hospitia destinati ai pellegrini, ai malati e ai poveri affinché avessero potuto trovare una vita migliore. Tra il '500 e l' '800 l'ospitalità venne considerata un gesto di affetto e cordialità da tutti i cittadini. L'ospitalità veniva considerata anche una sorta di protezione per i viaggiatori e i pellegrini.



ALCUNI AGRITURISMI DEL NOSTRO TERRITORIO

Agriturismi nel Comune di Merate: Fattoria Laghetto (Brugarolo)

NOME: Fattoria Laghetto

INDIRIZZO: Via Laghetto 2

SITO: <http://www.fattorialaghetto.com>

E-MAIL: info@fattorialaghetto.com

Agriturismi nel Comune di Montevecchia: Valcurone

NOME: Valcurone

INDIRIZZO: Via Ostizza nr. loc. Cascina Casarigo

SITO: <http://www.valcurone.com>

E-MAIL: info@agriturismovalcurone.it

NOME: La cantina del profesur

INDIRIZZO: Via Palazzetto 8

SITO: <http://www.lacantinadelprofesur.com>

E-MAIL: info@lacantinadelprofesur.com

Agriturismi nel comune di villa d'Adda: Rinaldi Giancarlo

NOME: Rinaldi Giancarlo

INDIRIZZO: Via Cascina Biffa San Lurano

SITO: <http://www.rinaldigiancarlo.com>

E-MAIL: info@rinaldigiancarlo.com

NOME: Azienda Agricola dell'Adda

INDIRIZZO: Via Fontanile 6

SITO: <http://www.aziendaagricoladell'adda.com>

E-MAIL: info@aziendaagricoladell'adda.com

Agriturismi nel comune di Cernusco Lombardone: I Gelsi

NOME: I Gelsi

INDIRIZZO: Via San Dionigi 11

SITO: <http://www.igelsi.com>

E-MAIL: info@igelsi.com



RICETTE E PIATTI TIPICI NELL'AGRITURISMO

Casonsei=Piatto tipico della tradizione bergamasca e bresciana è una pasta ripiena;

Storia: E' un piatto povero e di facile preparazione,. Nacque come modo per utilizzare gli avanzi delle carni. Il prodotto si è poi affinato con il passare degli anni, e nell' 800 i Casonsei ottennero gli onori della tavola, sia per la qualità della sfoglia che del ripieno, che si era arricchito con l'aggiunta di amaretti, uva sultanina e pera spadona. Del resto la bergamasca è sempre stata una terra povera, dunque gli abitanti avevano a disposizione solo i prodotti più elementari della terra per le loro divagazioni culinarie.

Ingredienti: Per la sfoglia:

- 400 g di farina 00
- 4 uova

Per il ripieno:

- 300 g di salsiccia
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di mollica di pane bianco raffermo
- il latte occorrente per ammolare il pane
- sale

Per il condimento:

- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano
- salvia

Preparazione:

Fate ammorbidire la mollica nel latte. Strizzatela e mettetela in una ciotola. Spellate la salsiccia, sbriciolatela e unitela alla mollica assieme al parmigiano. Lavorate l'impasto con le mani finchè non è omogeneo. Aggiustate di sale e lasciate riposare per un'ora. Tirate una sfoglia sottile e tagliatela a strisce lunghe quanto la sfoglia e

larghe 10 cm. Tagliate ciascuna striscia con tagli trasversali distanti 6 cm, ottenendo rettangoli di 6 x 10 cm. Mettete al centro di ciascun rettangolo una grossa nocciola di ripieno, ripiegate la sfoglia per il lato lungo e premete bene i bordi per saldare le due falde. Rifilate i tre lati saldati con la rotella dentata e ripiegate su se stesso a ferro di cavallo il rettangolo stretto e lungo che avete ottenuto. Man mano che li preparate, sistemate i casonsei su un tovagliolo infarinato, separati uno dall'altro. Lessateli e conditeli con burro fuso assieme a foglie di salvia e parmigiano grattugiato.

Cotoletta alla milanese=Il pezzo con cui si prepara questo piatto è il carré di vitello;

Storia: La cotoletta è al centro di una disputa accademica fra la [cucina italiana](#), che appunto la considera milanese, e la [cucina austriaca](#), secondo cui sarebbe solo una versione della [Wiener Schnitzel](#) viennese.

Forse versioni di schnitzel precedenti a quella milanese esistevano già in Austria, ma infarinate e non impanate: lo suggerirebbero delle note a margine di un rapporto - più leggendario che reale - del maresciallo [Josef Radetzky](#) che riportavano di una cotoletta cucinata a Milano che prima era passata nell'uovo e poi frita nel burro, e che a differenza della viennese era impanata .

In realtà non sono mai state reperite fonti inconfutabili che stabiliscano in quale dei due sensi possibili sia avvenuta la "migrazione", tuttavia nel suo «L'Italia prima dell'Unità. (1815-1860)» lo storico Romano Bracalini afferma, nel capitolo «Usi e costumi a tavola», che un documento del 1148, citato a sua volta da [Pietro Verri](#) nella sua «Storia di Milano», riporta la cronaca di un pranzo solenne in cui, nella terza portata, compaiono i «lombos cum panitio» (ovvero lombata di vitello impanata, cioè la cotoletta).

Ingredienti

- 1 costoletta di vitello di circa 200 g
- 50 g di burro chiarificato
- 30 g di pane grattugiato
- 1 uovo (è sufficiente per 2 costolette)

Preparazione:

Battete leggermente la costoletta con il batticarne dopo averne inciso il bordo in due o tre punti perché non arricci. Passatela nell'uovo leggermente sbattuto e non salato, cercando di non bagnare l'osso che dovrà restare al naturale, poi passatela nel pane grattugiato facendolo aderire bene in ogni parte della costoletta. Aiutatevi premendo leggermente con il palmo della mano. Fate sciogliere il burro chiarificato in una padella che contenga la costoletta. Quando è caldo, ponetevi la carne e fatela cuocere dai 4 ai

6 minuti per parte a seconda dello spessore e comunque finché non è dorata da entrambi i lati. La doratura deve essere leggera, non scura. Salate la costoletta un attimo prima di toglierla dal fuoco e mettetela a scolare dentro a uno scolapasta. Poi passatela su carta da fritti e servitela guarnendola con degli spicchi di limone.

Polenta: Storia: La polenta è un antichissimo piatto a base di farina di [cereali](#). Pur essendo conosciuto nelle sue diverse varianti pressoché sull'intero suolo [italiano](#), ha costituito, in passato, l'alimento base della dieta in alcune zone settentrionali [alpine](#) e [prealpine](#) di [Lombardia](#), [Veneto](#)^{[1][2]}, [Piemonte](#), [Valle d'Aosta](#), [Trentino](#), [Emilia](#) e [Friuli-Venezia Giulia](#), nelle quali è tuttora piuttosto diffuso.

Il cereale di base più usato è il [mais](#), importato in [Europa](#) dalle [Americhe](#) nel [XV secolo](#), che le dà il caratteristico colore [giallo](#), mentre precedentemente era più scura perché si usava soprattutto [farro](#) o [segale](#) e, più tardivamente anche il [grano saraceno](#), importato dall'[Asia](#). La prima coltivazione di [mais](#) documentata nel Nord Italia risale a [Lovere](#), in [Val Camonica](#) [\[3\]](#), da parte di un nobile, Pietro Gajoncelli che, nel [1658](#) pare che avesse importato i primi 4 chicchi di mais dalle [Americhe](#).

Ingredienti:

- acqua 1 o 2 litri
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaio di sale
- 1 kg di farina di mais

Preparazione:

Per preparare la polenta iniziate mettendo su fuoco vivo una pentola con l'[acqua](#) salata e portatela ad ebollizione.

Aggiungete quindi un cucchiaio raso di sale grosso, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e la la **farina gialla** un pò alla volta, molto lentamente per non provocare la formazione di quei fastidiosi grumetti chiamati in gergo tecnico "**fraticelli**", e iniziate a mescolare il tutto con un bel mestolo di legno. Continuate a mescolare sempre nello stesso verso, miscelando lo strato più profondo con quello più superficiale fino ad amalgamare il composto per bene. Se la polenta comincia a diventare troppo dura e compatta, allora aggiungete un mestolo d'acqua calda per renderla più morbida. Dopo circa 40 minuti, durante i quali voi avrete continuato a girare imperterriti la polenta, questa inizia a staccarsi dai bordi della pentola ed in teoria potrebbe già essere servita in tavola ma, la polenta più si cuoce più viene buona quindi continuate la cottura per altri 20 minuti. Terminata la cottura, la polenta si

versa sul tradizionale tagliere in legno e si porta in tavola calda, già tagliata a fette.

FORMA GIURIDICO-AMMINISTRATIVO DI UN AGRITURISMO

La forma giuridico-amministrativo dell'agriturismo è basata e controllata dalla legge quadro: la legge n. 96 del 20 febbraio 2006. La legge quadro disciplina l'agriturismo nei seguenti articoli:

Art. 1 - Finalità dell'intervento

Art. 2 - Definizione di attività agrituristiche

Art. 3 - Utilizzazione di locali per attività agrituristiche

Art. 4 - Determinazione di criteri e limiti dell'attività agrituristica

Art. 5 - Norme igienico-sanitarie

Art. 6 - Elenco regionale

Art. 7 - Disciplina amministrativa

Art. 8 - Autorizzazione comunale

Art. 9 - Determinazione delle tariffe

Art. 10 - Programma regionale agrituristico e di rivitalizzazione di aree rurali

Art. 11 - Attività di studio e di ricerca e formazione professionale

Art. 12 - Promozione dell'offerta agrituristica

Art. 13 - Interventi degli enti locali e piani integrati di interventi straordinari

Art. 14 - Incentivi agli imprenditori agricoli ed alle iniziative collegate
all'agriturismo

Art. 15 - Regioni a statuto speciale e province autonome.

Ecco la spiegazione degli articoli:

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 civile, singoli 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 e 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 e 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 art. 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 in 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 agrituristica

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 agrituristica in funzione dell'azienda e del fondo interessati, nel rispetto di quanto disposto dalla presente legge.

Le regioni disciplinano altresì la sospensione e la revoca delle autorizzazioni di chi 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 e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 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 della 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 delitti 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 vigore 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 scorso.

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, oltreché dalla documentazione di cui al precedente 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 agrituristico 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 agrituristica;
- 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 agrituristica

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 agrituristica regionale e sostiene la realizzazione di progetti-pilota per iniziativa 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 agrituristico, 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 agrituristica.

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 agrituristico, le regioni concedono incentivi agli imprenditori 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 agrituristico regionale e dell'individuazione delle zone di prevalente interesse agrituristico, tenuto conto del piano di sviluppo regionale, del programma agricolo regionale e dei piani zionali 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 agrituristici 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 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. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

ITALIANO

LAVORO CONCLUSIVO

SULL'AGRITURISMO

INFORMAZIONI RICAVATE DA:

BIBLIOGRAFIA

Libro di storia

SITOGRAFIA

WWW.WIKIPEDIA.IT

www.coldiretti.it/.../agriturismo_legge_quadro.htm