

L'AGRITURISMO



**CORDIALITA' E TRANQUILLITA' PER
RIGENERARE I TUOI RITMI NATURALI.**

OSPITALITA':IL PASSATO.

L'ospitalità è l'atto di accogliere nella propria casa, città, paese una persona che normalmente non vi vive.

Quella dell'ospite è una figura significativa in tutte le civiltà del passato, perché lo spostamento di intere popolazioni o parte di esse è un fenomeno ricorrente nella storia.

Non a caso, tutte le società si sono interrogate su come accogliere lo straniero, quali diritti riconoscergli e quale spazio riservargli all'interno dei propri confini.

Un'incursione in altre epoche può essere utile per confrontarci con chi prima di noi ha affrontato gli stessi problemi.

L'OSTERIA.

Il termine "osteria" viene da 'oste', dall'antico francese *oste, ostesse* che a sua volta deriva dal latino *hospite(m)*. L'etimologia della denominazione attuale richiama la funzione del luogo che è appunto quella dell'ospitalità.

Locali simili alle osterie esistevano già nell'antica Roma chiamati *enopolium*, mentre nei *thermopolium* si servivano anche cibi e bevande caldi, mantenuti a temperatura in grandi vasi di terracotta incassati nel bancone.



Le osterie sorsero, come punti di ristoro, nei luoghi di passaggio o in quelli di commercio che nella fattispecie sono strade, incroci, piazze e mercati. Ben presto divennero anche luoghi d'incontro e di ritrovo, di relazioni sociali. Gli edifici, spesso poveri e dimessi, assumevano importanza in base al luogo dove sorgevano e alla vita che vi si alimentava. Il vino era l'elemento immancabile intorno al quale tutti gli altri facoltativi giravano: il cibo, le camere da letto, la prostituzione.

L'osteria oggi è un locale pubblico dove si serve vino e spesso pasti alla buona.

LA LOCANDA.

Trattoria con pensione, di categoria e dimensioni modeste, nell'epoca romana offriva ai viaggiatori un dormitorio, cibo e bevande per riprendersi dai viaggi mentre nell'epoca medievale le locande erano luoghi preposti essenzialmente a fornire alloggio e un pasto caldo a chi era di passaggio diventando anche un luogo d'incontro per i cittadini.

Oggi sono quasi scomparse, fatte salve alcune eccezioni nelle campagne, dove è possibile consumare piatti tipici delle tradizioni locali.



OSPITALITA' AL PRESENTE: L'AGRITURISMO.

La definizione di agriturismo è stata coniata durante la prima metà degli anni sessanta. L'uso del termine rispetto ad altri similari è nato in concomitanza con la fondazione dell'associazione "Agriturst" promossa dalla Confagricoltura. La prima legge dello Stato sugli agriturismi è pertanto la Legge del 5 dicembre del 1985, n. 730, emanata per "sostenere lo sviluppo ed il riequilibrio del territorio agricolo, agevolare la permanenza dei produttori nelle zone rurali o meglio utilizzare il patrimonio rurale e dell'edilizia, promuovere la conservazione e la tutela dell'ambiente, dare risalto ai prodotti tipici, conservare le tradizioni e le iniziative culturali del mondo rurale, sviluppare il turismo sociale e giovanile, facilitare i rapporti tra la città e la campagna". L'agriturismo può definirsi un'attività turistica a tutti gli effetti, benché si caratterizza per la necessaria posizione di connessione e complementarità rispetto ad un'attività agricola tradizionale. Non v'è dubbio, pertanto, che l'attività agrituristica si collochi a pieno titolo fra le attività turistiche nel senso appena precisato, in particolare, fra quelle dirette a salvaguardare "le risorse ambientali, le usanze locali anche ai fini di uno sviluppo turistico sostenibile". Tuttavia però, l'agriturismo non è prettamente un'attività turistica per così dire "autosufficiente": esso è tale solo se dipende da un'attività agricola quindi "caratterizzante". Tale è il motivo per cui tale impresa si colloca addirittura in posizione "secondaria" rispetto allo svolgimento dell'attività agricola tradizionale. Infatti l'agriturismo si deve porre "in rapporto di connessione e complementarità rispetto all'attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento del bestiame, che devono comunque rimanere principali. Ecco elencati qui sotto alcuni agriturismi presenti nella provincia di lecco:

Cascina Casarigo: a Montevicchia, nel cuore del Parco Regionale del Curone, In un ambiente rustico, caldo e accogliente, si inizia con un ricco aperitivo a isole, servito nell'ampio giardino, per proseguire poi all'interno con il servizio al tavolo. Il banqueting soddisferà i palati più raffinati, all'insegna della tradizione enogastronomica lombarda.



Prisma: situato nei pressi del lago di Lecco, è composto da una vecchia stalla con fienili dismessi che sono stati ristrutturati e adibiti al pernottamento e alla ristorazione.



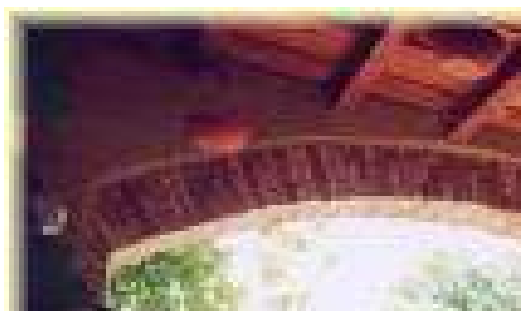
Castello di Vezio: L'agriturismo si trova sopra Varenna con splendida vista sui tre rami del Lago di Como, a un passo da Castello di Vezio, da cui prende il nome, visitabile gratuitamente dagli ospiti della struttura.



Azienda agricola Vitivinicola La Costa: Cascina ristrutturata e azienda vinicola, immersa nel parco naturale di Montevecchia e della valle del Curone.



Agriturismo I Gelsi :



L'agriturismo I Gelsi è situato in un'antica cascina del XVII secolo ristrutturata che si trova all'interno del Parco naturale di Montevicchia e della Val Curone. Offre la possibilità di splendide passeggiate a piedi in bicicletta o a cavallo.

Alla mattina la prima colazione, inclusa nel trattamento Bed & Breakfast, secondo la nostra tradizione è prevalentemente dolce: biscotti fatti in casa o una fetta di torta, succo di frutta, cereali, latte, caffè o the, pane burro e marmellata.

Alla domenica o in particolari occasioni, con una piccola differenza di prezzo, è possibile avere una colazione particolarmente arricchita che sta a metà tra la colazione e il pranzo (il "brunch") con aggiunta di verdure e torte salate. La cucina si ricollega molto alla tradizione locale in comune con molti agriturismi della zona.

Presentiamo il piatto brianzolo per eccellenza : La Cassoeula. La cassoeula è un piatto tradizionale lombardo. Anche detta casoela, cassouela, casoela, cassuola o cazzuola (diminutivo di cazza, tegame), deve il suo nome alla casseruola dentro la quale viene preparata. Il piatto così come viene preparato attualmente nasce all'inizio del XX secolo ma le sue varianti più antiche sono di origine incerta e controversa. La cassoeula è un piatto piuttosto elaborato e molto calorico, che si presenta in molte varianti. Gli ingredienti di base sono le verze, che per tradizione devono aver subito la prima gelata invernale, che le intenerisce e ne accorcia i tempi di cottura, e le parti povere del maiale: piedini, cotenne, costine, testa, verzini (salamini).

L'azienda agricola coltiva biologicamente ortaggi, frutta, erbe officinali. La nostra frutta è in prevalenza costituita da fragole, lamponi, ribes, more di gelso, azzeruoli e varietà di mele, pere, ciliege, cotogne, fichi recuperate tra quelle tradizionali della zona o di zone limitrofe, "reperti" di una civiltà passata. L'azienda ha aderito al [Consorzio terre Alte](#) ed al suo progetto affinché ogni azienda agricola ed ogni agriturismo del lecchese impianti un "giardino della biodiversità".

Per raggiungere l'agriturismo "I Gelsi" dopo Merate, al semaforo di Cernusco Lombardone, girare a destra, direzione Montevicchia.

Al semaforo di Cernusco Lombardone prendere a sinistra per Montevicchia; oltrepassare la rotonda, poi, in cima alla salita, prendere la prima strada a sinistra (via Galilei). Giunti allo stop,

girare a sinistra e imboccare la prima a destra. Dopo 300 m, al civico 11 avrete la cascina alla vostra sinistra.

REQUISITI PER APRIRE UN'AZIENDA AGRICOLA "BIOLOGICA"

Negli ultimi anni le coltivazioni biologiche hanno preso il via in molti agriturismi. Ma quali requisiti bisogna possedere per avere la certificazione "BIO" ?

Per meritare la certificazione ecologica occorre che si osservino e rispettino dei criteri generali: offrire agli ospiti prodotti genuini, tipici del territorio e provenienti da agricoltura biologica o da un allevamento non intensivo, contenere gli sprechi energetici (lampade a basso consumo, diffusori per evitare sprechi d'acqua e magari impianti fotovoltaici o termici o mini centrali eoliche per sfruttare il potenziale energetico del vento), curare l'aspetto esterno della struttura, mantenendo gli elementi architettonici tipici del paesaggio in quell'aria (trulli, muri a secco, siepi di recinzione, cipressi, etc...), preferire materiali ecologici (evitando mobili fabbricati a basso prezzo con collanti e vernici tossiche o con legni pregiati provenienti dalla deforestazione), uso di detersivi ecologici, sostanze naturali o poco dannose per l'ambiente. Inoltre è gradita la sensibilizzazione degli ospiti riguardo agli sprechi e al contributo individuale per un uso migliore e ponderato delle risorse a disposizione (chiudere il rubinetto quando ci si lava i denti, spegnere le luci quando non servono, non chiedere tutti i giorni che la biancheria venga cambiata, etc.). In relazione alla posizione di apertura di un'azienda agricola le forme giuridiche ed amministrative che un agriturismo può assumere sono:

1Impresa individuale: Un solo soggetto assume al 100% i rischi e la responsabilità della gestione aziendale, rispondendone con il proprio patrimonio personale.

2Impresa familiare: L'attività dell'impresa individuale è svolta insieme a collaboratori familiari (coniuge, parenti entro il 3° grado, affini entro il 2° grado, figli adottivi e naturali). Di fronte a terzi risponde solo il titolare.

3Società di persone: La figura dei soci è più importante del capitale da essi conferito; hanno di norma responsabilità illimitata e solidale di fronte a eventuali problemi della società. Le società di persone sono : Società semplice, società in nome collettivo e società in accomandita semplice.

4Società di capitali: le società di capitali hanno personalità giuridica è quindi la società e non il singolo socio a essere titolare dei diritti e degli obblighi. Le società di capitali sono: società a responsabilità limitata, la società per azioni.

5Società cooperative : le società cooperative esercitano un'attività di impresa proseguendo uno scopo mutualistico, ovvero offrire ai soci beni, servizi ed occasioni di lavoro a condizioni più vantaggiose di quelle che otterrebbero sul mercato.

LA CASSOEULA.



La cassoeûla è un piatto povero tipico della cucina milanese/lombarda, composta principalmente da verze, verdura assai presente nelle campagne della Lombardia e da diversi tagli e parti del maiale.

Si pensa che il nome "cassoeûla", derivi dal termine cazza, ovvero tazza o casseruola, a indicare il recipiente dove viene cotta.

La tradizione vuole che i periodi dell'anno più adatti per la preparazione della cassoeûla siano il tardo autunno e l'inverno, quando le verze, attaccate dal primo gelo nei campi, richiedono minore cottura; in alcune zone della Lombardia, la cassoeûla si prepara anche in estate, proprio per smaltire gli ultimi resti del maiale macellato durante l'inverno.

INGREDIENTI

Ingredienti per quattro persone:

Cavoli/verza: 1,2 kg

Carne di suino: costine 500 gr, verzini 500 gr, cotenna 250 gr, 1 piedino (se piace anche un orecchio e un codino);

Verdure: una cipolla, una carota e un gambo di sedano;

Burro: 50 gr,(in alternativo olio dio oliva);

Vino: un bicchiere di vino bianco;

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE



La preparazione della casoeûla inizia con la pulizia delle cotenne e del piedino, che andranno poi cotti separatamente. Per prima cosa raschiare bene il piedino e le cotenne (1), e fiammeggiare i peli del maiale (3), con un cannello o con la fiamma del fornello di casa. Una volta pulito il tutto, lavare i pezzi sotto l'acqua corrente.



Mettere quindi il piedino e le cotenne in un tegame, coprirli con acqua fredda e lasciarli sobbollire per un'ora (4) in modo da sgrassarli (5). Scolare eliminando il grasso, passare sotto acqua calda e asciugarli con la carta da cucina in modo da togliere tutto l'unto (6).



Prendere le costine e lavarle sotto l'acqua corrente, asciugarle con la carta da cucina, adagiarle in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio (o con il burro, secondo la tradizione, a seconda di come preferite) (8): fare dorare le costine a fuoco dolce da entrambi i lati (9), dopodiché toglierle dalla pentola e tamponare il grasso in eccesso sempre con la carta assorbente.



In un'altra pentola, adagiare i verzini precedentemente bucati con una forchetta e farli dorare con il loro stesso grasso (10). A questo punto avete ultimato la preparazione della carne di maiale (11) e potete passare alla preparazione della verza. Lavatela bene e tagliatela a metà, quindi togliete la costa centrale (12).



Tagliate le foglie di verza a listarelle (13). Prendete una casseruola e versateci un dito d'acqua , aggiungete la verza (14) e fatela cuocere coperta con un coperchio finché non appassisce (15). Scolate la verza e mettetela da parte.



Lavare il gambo di sedano, la carota e la cipolla e tritarli grossolanamente. Prendere una casseruola e far soffriggere insieme a dell'olio, (o burro, secondo la tradizione). Aggiungere poi i verzini e irrorare con il vino bianco (16), lasciare sfumare il vino e aggiungere il resto della carne di maiale (17). Fare rosolare e poi aggiungere la verza scolata (18). Lasciare cuocere tutto a fuoco basso per un'ora e mezza fino a quando non si sarà ammorbidito il tutto; se necessario, di tanto in tanto, potete aggiungere un mestolo di brodo di carne. Tenere presente che la consistenza finale della casoeûla deve risultare piuttosto asciutta. Dopo aver spento il fuoco lasciare riposare la casoeûla per circa mezz'ora e poi servire.

Calcolo delle Kcal a porzione:

Cavoli/verze: 300 g= 60 Kcal.

Puntine: 125 g=357,5 Kcal, **verzini:** 125 g=380 Kcal, **cotenna:** 65 g=310 Kcal, **piegino di maiale**=60 Kcal;

verdure: **carota**=5 Kcal, **cipolla**=5 Kcal, **sedano**=1,5 Kcal;

burro : circa 15 g=112 Kcal;

vino: un bicchiere di vino bianco=105 Kcal

Totale:1396 Kcal.

In abbinamento a questo piatto si può proporre un vino rosso "Valtellina Superiore DOCG" conosciuto anche con il nome di Grumello, Sassella, Valgella, Inferno.

Aree di produzione: Lombardia, Valtellina provincia di Sondrio;

affinamento: 2 anni obbligatori di cui 1 in botti di legno quindi fino a 5-6 anni; caratteristiche: fermo; abbinamento consigliato: formaggi molto stagionati, selvaggina, stufati di carne; colore: rubino al granato odore: persistente tipico, più sottile e gradevole con l'invecchiamento; sapore: leggermente tannico, austero, vellutato e armonico tipico ed asciutto; gradazione alcolica: minimo 12°.