

# *L'agriturismo*

Se vieni qua troverai salute e tranquillità e sei piccino  
porta pure mamma e papà!



# Agriturismo come modello

L'agriturismo è un modello culturale perché, come dice la parola stessa, propone la cultura rurale, ad esempio con la ristrutturazione di vecchi casolari, la rivalutazione del territorio. La cultura dell'agriturismo propone piatti con prodotti a km 0 e pertanto propone un risparmio e un senso di partecipazione alla riduzione dei costi da parte del cliente. E' anche un modello sociale perché propone uno stile di vita alternativo a quello classico a cui siamo abituati, propone uno stile di vita salutare, con l'agriturismo si torna indietro nel tempo, dove era la terra a dare la vita all'uomo e per tanto esso deve preservarla e coltivarla per trarne benefici. Ma esso è anche un modello economico dato il suo grande "Boom". I turisti cercano sempre di più di andare a trascorrere le vacanze negli agriturismi, perché più economici e accoglienti. E da gli ultimi dati ISTAT è stato riscontrato che gli agriturismi lavorano in certi casi più degli hotel stessi. Per definirsi agriturismo bisogna possedere un'azienda agricola, che produce prodotti che poi fa degustare al cliente

# *La storia dell'ospitalità*

**L'ospitalità nasce dalle locande e osterie**

**Le osterie, chiamate anche emopolium, erano come degli hotel in cui si poteva mangiare e pernottare. Era un luogo in cui sostavano viaggiatori, mercanti, portavoce o pellegrini, nell'epoca romana si servivano anche le bevande calde ed erano chiamate thermo polium. Nel medioevo era vista come un luogo di sosta e cambio dei cavalli, tra il 1600 e l'1800 la cosa non varia di molto, infatti offre servizi di stallaggio e alloggio. Mentre la locanda era più come un bar in cui si poteva pernottare, nel quale non venivano servite pietanze cucinate. Le locande erano spesso situate in luoghi molto frequentati come porti o città di commercio, nel medioevo le locande consistevano generalmente in edifici semplici e con poche camere da letto; annessi vi erano i depositi per le merci e le stalle. Il numero di letti disponibili poteva oscillare da tre fino al massimo di una ventina e la qualità dell'arredo era estremamente semplice nelle campagne, più ricercato in ambito cittadino. In epoca romana era un luogo di vitto e alloggio per viaggiatori in cui si servivano cibi e bevande, tra il 1500 e il 1700 erano luoghi di incontro tra le persone e si trovavano in città mentre nell'1800 si spostarono in campagna per fare da punto di sosta**

# Gli agriturismi nella zona

Nome	Indirizzo	Link	Mail
Cascina Caparra Bed & Breakfast	<i>Via Teodoro Moneta, 11</i>	<a href="http://www.cascinacaparra.com/">www.cascinacaparra.com/</a>	<a href="mailto:info@cascinacaparra.com">info@cascinacaparra.com</a>
Giovannapasseri	<i>Via Foppa, 1 Missaglia Lecco</i>	<a href="http://www.giovannapasseri.com/">www.giovannapasseri.com/</a>	<a href="mailto:info@giovannapasseri.com">info@giovannapasseri.com</a>
Agriturismo Agrodolce	<i>Via Piave, 39 Besana in Brianza</i>	<a href="http://www.agriturismoagrodolce.it/">www.agriturismoagrodolce.it/</a>	<a href="mailto:info@agriturismoagrodolce.it">info@agriturismoagrodolce.it</a>
Azienda Agricola Brusignone S. S.	<i>Via Alcide De Gasperi, 31 Besana In Brianza Monza e della Brianza</i>	<a href="http://www.agricolabrusignone.it/">www.agricolabrusignone.it/</a>	<a href="mailto:info@agricolabrusignone.it">info@agricolabrusignone.it</a>
<i>Agriturismo Cascina Casarigo</i>	<i>via Ostizza, MONTEVECCHIA (LC)</i>	<a href="http://www.agriturismovalcurone.it">www.agriturismovalcurone .it</a>	<a href="mailto:info@agriturismovalcurone.it">info@agriturismovalcurone.it</a>
Agriturismo Cascina Ca' Nova	<i>Via della Somaglia, 3 Casatenovo Lecco</i>	Mancante	0377 451159

# ■ PREPARAZIONE

Tagliate a tocchetti il pane ben raffermo (1-2), (se non lo avete a disposizione potete usare quello fresco e farlo tostare in forno fino a che sia ben secco), mettetelo in una capiente terrina e poi versateci il latte(3) ben caldo; mescolate con un cucchiaino di legno e coprite con un piatto; lasciate a macerare il pane nel latte per 3-4 ore o anche una notte.

Di tanto in tanto mescolate ancora in modo che tutto il pane assorba il latte e si ammorbidisca per bene.



Trascorso questo tempo, tritate finemente gli amaretti mettendoli nel mixer insieme al cacao (4); mettete in ammollo l'uvetta con dell'acqua calda e un goccio di Amaretto di Saronno o rhum a piacere; schiacciate il pane ormai morbido con un cucchiaino (5) o una forchetta in modo da rompere la struttura; unite la farina di amaretti e cacao e le uova (6);




unite anche lo zucchero e i pinoli (7) e mescolate per bene tutti gli ingredienti e in ultimo unite anche l'uvetta strizzata (8); mescolate di nuovo (9) e poi versate in uno stampo tondo a cerniera da 28cm leggermente imburato (o coperto con carta forno). Infornate in forno caldo a 190° per un'ora.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente. Il giorno dopo la torta è molto più buona.



## INGREDIENTI

- Pane raffermo 300 g
- Latte fresco 1l
- Uova medie 2
- Amaretti 120 gr
- Cacao in polvere amaro 6 cucchiaini
- Zucchero semolato 120 gr
- Uvetta 70 gr
- Pinoli 100 gr



La torta paesana è preparata con ingredienti poveri, come pane raffermo, latte e uova. Erano tutti ingredienti che un contadino possedeva e utilizzava per la preparazione di questo dolce. Gli amaretti vennero introdotti in seguito perché allora era un ingrediente che costava e una famiglia media non poteva permetterseli. Il latte era preso dalle mucche, le uova dalle galline e il pane a volte veniva fatto in casa. Insomma tutti prodotti che si avevano a portata di mano. Stava all'ingegno dell'uomo mescolarli per ricavarne dei buoni dolci

**Buon  
appetito!**



# Come aprire un agriturismo secondo le norme vigenti

In Lombardia l'apertura e la gestione di un agriturismo sono regolate dalla legge regionale n. 31 del 5 dicembre 2008 (Titolo X). A questa si associa il regolamento regionale di attuazione 4/2008, che dà agli operatori gli strumenti pratici per aprire l'attività agrituristica.

Per avviare l'attività è necessario innanzitutto essere in possesso di un Certificato di abilitazione, rilasciato dalla Provincia di riferimento solo e soltanto a coloro che hanno frequentato con esito positivo un corso di formazione e preparazione all'esercizio dell'attività agrituristica (art. 153 legge regionale 31/2008). I corsi sono organizzati da provincie, organizzazioni professionali, consorzi agrituristici, camere del commercio e altri enti riconosciuti dalla Regione Lombardia.

## Caratteristiche del corso di formazione:

**Durata: 40 ore, organizzate anche in più moduli;**

**Obbligo di frequenza: almeno il 75% delle ore previste;**

**Esonero: possono essere esonerati da moduli specifici i frequentanti che siano in possesso di un titolo di studio nelle materie oggetto del modulo, fermo restando l'obbligo di frequenza;**

**Materie: metodi e procedure per la preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, anche con riferimento alla tradizione enogastronomica locale, norme regolamentari, fiscalità e contabilità dell'azienda agrituristica, attività agricola e sua multifunzionalità, territorio, ambiente, turismo e marketing territoriale.**

**Assieme al Certificato di abilitazione, l'agriturismo dovrà essere in possesso del Certificato di connessione dell'attività agrituristica con quella agricola. Questa certificazione è rilasciata dalla provincia nel cui territorio si svolge l'attività agricola previa presentazione di una richiesta che contenga (secondo l'articolo 5 del regolamento attuativo):**

**Specificazione della tipologia e dei servizi offerti;**

**Dimostrazione analitica che il volume di lavoro agricolo è prevalente rispetto a quello agrituristico;**

**Specificazione della produzione agroalimentare che l'azienda può destinare all'attività di somministrazione di pasti e bevande o di degustazione;**

**Specificazione dei fabbricati a disposizione dell'azienda da destinare all'attività agrituristica, con identificazione catastale dei fabbricati, destinazione urbanistica e rappresentazione grafica;**

- **Breve relazione descrittiva dell'attività programmata.**
- **Una volta in possesso del certificato di abilitazione (che permette l'iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici) e del certificato di connessione dell'attività agrituristica con quella agricola, sarà possibile presentare la Dichiarazione di Avvio Attività (DAA) al comune di riferimento.**
- **La DAA contiene la descrizione dettagliata delle attività proposte, con le indicazioni delle caratteristiche aziendali, dell'attività e delle aree adibite a uso agrituristico, della capacità ricettiva, dei periodi di esercizio dell'attività e delle tariffe. Alla DAA sono allegati:**
  - **Il certificato di connessione dell'attività agrituristica con quella agricola;**
  - **Il certificato di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici;**
  - **L'avvio della procedura di registrazione ai sensi del regolamento CE n.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, e dell'articolo 5 della legge regionale 2 aprile 2007, n.8 (Disposizione in materia di attività sanitarie e socio-sanitarie);**
  - **L'autocertificazione relativa ai requisiti soggettivi di cui all'articolo 6 comma 1 della legge nazionale 96/2006.**
- **La DAA, previa verifica del comune entro 60 giorni dal suo ricevimento, consente l'avvio immediato dell'attività agrituristica.**
- **A questo punto, bisogna segnalare che la Regione Lombardia distingue tra due differenti tipologie di agriturismi (regolamento attuativo, art. 3):**
  - **1. Agriturismi in forma familiare: ospitalità per un max di 10 persone all'interno dell'alloggio dell'imprenditore agricolo o dei fabbricati aziendali; ospitalità in spazi aperti e attrezzati per il camping per un max di 10 ospiti al giorno in roulotte, tende, camper; preparazione e somministrazione di pasti e bevande in fabbricati aziendali (compresa l'abitazione dell'imprenditore) per un max di 40 pasti al giorno;**
  - **2. Agriturismi in forma aziendale: alloggio in camere/unità abitative indipendenti e alloggio in spazi aperti attrezzati per un max di 60 ospiti al giorno; preparazione e somministrazione di pasti e bevande per un max di 160 pasti al giorno.**
- **Per quanto riguarda la conduzione dell'agriturismo, segnaliamo le seguenti peculiarità relative alla Regione Lombardia:**
- **Definizione: la Regione Lombardia include nelle attività agrituristiche – oltre a quelle previste dalla legge nazionale – anche le attività di ittiturismo; le attività agri-turistico-venatorie, purché la selvaggina sia utilizzata ai fini dell'allenamento e dell'addestramento dei cani da caccia e del prelievo venatorio previsto dalle normative vigenti e, per concludere, le attività mirate alla cura e alla salute del corpo, utilizzando prodotti fitoterapeutici di propria produzione (NB: per lo svolgimento di questa attività gli operatori devono essere in possesso di idonei attestati di qualifica).**



- **Classificazione:** il logo adottato per identificare il livello qualificativo degli agriturismi è il quadrifoglio; le strutture agrituristiche sono classificate con un numero da uno a tre quadrifogli. I parametri da utilizzare per definire la classificazione dell'azienda sono definiti con provvedimento della Giunta regionale con riferimento a specifiche indicate all'art. 4 del regolamento attuativo. Il marchio di riconoscimento dell'azienda e i corrispettivi quadrifogli devono essere apposti all'ingresso della struttura.
- **Pasti e bevande:** è prevista la possibilità, per agriturismi associati in consorzi o cooperative, di utilizzare per la preparazione dei pasti prodotti dei soci, se prodotti nelle aziende associate. È obbligo di mettere a disposizione dei clienti informazioni riguardanti la provenienza dei prodotti offerti secondo le modalità specificate nell'art.10 comma 5 del regolamento attuativo. Il numero massimo dei pasti offerti stabilito dal certificato e dalla legge regionale può essere derogato per un massimo di 15 giorni o 15 eventi programmati, previa comunicazione al Comune di riferimento.
- Per la preparazione di pasti e bevande semplici e di pronto consumo possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore e zone di cottura poste all'esterno dell'edificio.
- **Lavori edili/restauro:** devono essere adibite ad attività agrituristiche strutture pre-esistenti. Gli immobili di particolare pregio storico e artistico sottoposti a vincolo di non modificabilità o gli immobili ubicati in montagna possono subire modifiche previa deroga comunale che garantisca le idonee condizioni igienico-sanitarie. Le strutture ricettive ad alloggio o unità abitative indipendenti devono possedere i requisiti previsti per gli alberghi. Le strutture ricettive con camere devono possedere i requisiti previsti per le camere d'albergo. In particolare:
  - Se non sono previsti servizi igienici a uso esclusivo, deve essere previsto un bagno ogni 6 posti letto o frazione di sei superiore a due;
  - Devono essere garantiti: pulizia dei locali e cambio della biancheria a ogni cambio di cliente e almeno una volta a settimana, nonché la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento;
  - La dotazione minima delle camere è di: un letto, una sedia e un comodino per persona, un armadio e un cestino rifiuti;
  - È possibile ospitare max 12 persone nella stessa stanza, rispettando i requisiti previsti per le case per ferie e con i limiti igienici previsti;
  - I servizi sanitari e i servizi lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie mobili;
  - Per la tipologia di agriturismi in forma familiare i requisiti richiesti devono essere quelli relativi agli alloggi di civile abitazione.
- **Nell'agriturismo è possibile edificare nuove strutture dedicate all'adeguamento tecnico per la realizzazione di servizi igienici, dei volumi tecnici e di piccoli impianti sportivi polifunzionali ricreativi, a condizione che le stesse siano comprovate da motivate criticità strutturali e siano ben mitigate nel contesto rurale. Possono essere realizzati impianti sportivi se ben inseriti nel contesto rurale. Lo stesso vale per la costruzione di una piscina.**
- **Accesso a persone diversamente abili:**
  - Negli agriturismi in forma familiare devono essere accessibili alle persone diversamente abili almeno una camera o un appartamento o una unità di soggiorno e un bagno;
  - I locali destinati alla somministrazione dei pasti negli agriturismi in forma aziendale devono essere accessibili alle persone diversamente abili e devono essere dotate di almeno un servizio igienico accessibile.



# *Bibliografia storica*

- Storia dell'ospitalità: [Appunti, wikipedia](#)
- Agriturismi del territorio: [Vedere i siti web allegati](#)
- Torta paesana: [Gialloafferano](#)
- Come aprire un agriturismo: [Blog.agriturismo.it](#)
- Agriturismo come modello: [Fonti culturali](#)