

BIO

5 | 22

Attualità

La rivista del movimento bio

Distensione e svago *in fattoria*



L'agriturismo è in piena espansione. Un valore aggiunto per clienti urbani e ospiti rurali dove la volpe e la lepre si danno la buonanotte.

Per numerose fattorie in Svizzera rappresenta una fonte di reddito aggiuntiva affidabile: da alcuni studi emerge che l'agriturismo frutta complessivamente 100 milioni di franchi l'anno. La cifra per una famiglia contadina può raggiungere tra i 50 000 e i 53 000 franchi. L'offerta è grande, vi sono alloggi per persone singole, famiglie o gruppi in case di vacanza, campeggi, bed and breakfast, nel fienile o all'aperto, con o senza ristorazione. L'agriturismo permette agli avventori di scoprire l'agricoltura (biologica), la vita rurale autentica e il mondo animale. Le fattorie didattiche e d'avventura con attività orientate a gruppi mirati lasciano ricordi duraturi.

«Durante gli anni della pandemia le nostre fattorie hanno lavorato molto e bene», osserva Andreas Allenspach, direttore dell'associazione Agriturismo Svizzera che conta 212 affiliati. Ecco le cifre del 2021: 162 479 pernottamenti (più 19 per cento rispetto al 2020) e un fatturato di 4,8 milioni di franchi, un record assoluto. La cifra d'affari potrebbe addirittura essere superiore visto che la maggior parte degli ospiti prenota direttamente presso gli offerenti. «A causa della pandemia numerose famiglie svizzere che solitamente si recano all'estero sono rimaste in patria e hanno prenotato vacanze in fattoria», riassume Andreas Allenspach. La situazione è simile presso l'associazione Vacanze in fattoria (Feba) con circa 100 membri che comunica che le riserve nel 2021 sono praticamente raddoppiate rispetto al 2020. Non esistono cifre separate per quanto riguarda le fattorie biologiche.

La popolazione urbana, spiega il direttore di Agriturismo, apprezza sempre più le offerte di vacanze e attività ricreative rurali, in particolare quelle per famiglie, la collaborazione in fattoria e l'equitazione, particolarmente popolare tra le ragazze e i bambini. Vi è inoltre potenziale nello sviluppo di offerte speciali per donne, coppie e persone sole ma anche nel campo del benessere e della cucina. «Molte fattorie dispongono di orti con una grande varietà di fiori ed erbe, risorse che possono essere trasformate in impacchi, pomate e altri rimedi naturali. Questo settore tuttora poco sfruttato ha un futuro.» Vi è un grande interesse anche per la cucina di campagna e per le ricette contadine, per corsi di cucina vi sono già alcuni offerenti.

Bene la presenza delle donne, male la determinazione dei prezzi

Dell'agriturismo si occupano prevalentemente le contadine. «Le donne con i pernottamenti generano fino al 30 per cento del fatturato dell'azienda. Con una trattoria in fattoria si aggiunge un altro 20 per cento», spiega Andreas Allenspach. L'agriturismo in definitiva può essere offerto solo da un'azienda la cui attività principale – vale a dire oltre il 50 per cento – è l'agricoltura. Se non fosse così, qualunque investitore potrebbe acquistare una fattoria e lasciar pascolare sui prati un paio di mucche. «L'agricoltura per hobby non ha alcuna possibilità per quanto riguarda l'agriturismo.»

L'offerta è particolarmente marcata nella regione di Berna, nei Grigioni, in Vallese e nella Svizzera centrale. Per i novizi la legge sulla pianificazione del territorio rappresenta una grande sfida poiché limita fortemente i piani e la loro realizzazione. «La giurisprudenza a questo proposito è molto rigida, viene applicata una politica dissuasoria», spiega Andreas Allenspach la cui associazione a questo proposito fornisce consulenza agli esordienti.

La consulenza è necessaria anche altrove. «All'agriturismo non è attribuito il giusto valore», si lamenta Andreas Allenspach. «Un appartamento di vacanza costa in media 120 franchi a notte, un agriturismo solo 80 franchi. Molte fattorie non fanno distinzione tra alta e bassa stagione.» Con prezzi tra 25 e 35 franchi, colazione inclusa, gli alloggi per gruppi e i pernottamenti sulla paglia sono offerte molto convenienti. La determinazione dei prezzi va ulteriormente sviluppata. *Harry Rosenbaum, LID*

Dormire sulla paglia, zoo degli animali domestici, catering per eventi: l'agriturismo in Svizzera ha molte sfaccettature. Foto: Marco Taminelli, René Schulte



Piattaforme per (bio-)agriturismo

Biomondo / Bio Suisse: dormire sulla paglia, campeggio in fattoria, pernottamento nell'iglù – le fattorie bio possono pubblicare gratuitamente le proprie offerte agrituristiche sul mercato online Biomondo.

www.biomondo.ch > Per piacere e svago > Servizi e esperienza > alloggi e ristorazione

Demeter: le aziende Demeter possono pubblicare le proprie offerte anche sul sito internet di Demeter Svizzera.

www.demeter.ch > Trovare Demeter > Gastronomia/agriturismo

Agriturismo Svizzera

www.myfarm.ch > Ricerca: «bio»

Vacanze in fattoria

www.bauernhof-ferien.ch > Ricerca: «bio» (D)

Sapere, strumenti, formazione

Agriturismo Svizzera fornisce diversi strumenti online, per esempio il manuale pubblicato con Agridea «Je me lance dans l'agritourisme», un elenco di leggi e la guida «Preisgestaltung und Kalkulation» (D) del gruppo di esperti Agriturismo Svizzera (Beratungsforum Schweiz).

www.myfarm.ch > Chi siamo > Adesione

www.agridea.ch > Publications > Entreprise, Famille, Diversification > Tourisme rural, agriturismo (F)

Anche **Bio Suisse** informa in merito a gastronomia e agriturismo (campeggio in fattoria).

www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung > Gastronomie und Tourismus (D)

Agrotourismus Q, una piattaforma e-learning di diversi promotori, permette l'elaborazione di prove per i moduli per il marchio di qualità QI del programma Q della Federazione svizzera del turismo (FST).

www.agrotourismus-q.ch *schu*

Attività bio nel segno del rispetto

A Cresciano, in Ticino, per vivere esperienze a contatto con i cavalli, con la natura e con il paesaggio della Riviera.

Dopo giorni di pioggia, un soleggiato pomeriggio è l'ambientazione ideale per una visita alla Finca di Cresciano, una fattoria con cavalli certificata Bio Suisse da oltre vent'anni. Ad accompagnarci c'è Marco Taminelli, il quale ci racconta della sua attività, nata sin da subito, quando nel 1996 riprese l'azienda di famiglia,



I cavalli sono i protagonisti alla Finca di Marco Taminelli - insieme agli ospiti. Foto: mad

a quel tempo ancora con mucche da latte. «Dopo pochi anni mi resi conto che per me la produzione lattifera non aveva un futuro e quindi trasformai la stalla, adibendola a locale per dormire sulla paglia e annessa cucina con salotto», racconta l'ingegnere agronomo ETH con la passione per il «fai da te». «Cerco di fare tutti i lavori con le mie mani, recuperando i materiali a disposizione», aggiunge mostrandoci una griglia allestita con ferro «di scarto», tra cui vecchi separatori per le mangiatoie. Il dormitorio è quindi nel mezzo dell'azienda, allestito in modo semplice ma confortevole. La vista è sulle stalle dei cavalli (alcuni di proprietà, altri in pensione) o sulla loro area d'uscita, dove vivono in branco.

Negli anni l'offerta s'è poi ampliata, con l'aggiunta di un luogo per tende, camper o roulotte che possono sostare nel prato adiacente. E poi c'è tutta la parte dedicata alle attività con i cavalli o nella natura. Con gli animali Marco Taminelli non propone però alcun tipo di sport, ma passeggiate o momenti a stretto contatto con loro, nel segno del rispetto reciproco. Un concetto a lui molto caro e che ci tiene a sottolineare durante gli incontri con le scolaresche. «Esatto, quello che offriamo sono esperienze di vita in fattoria, dove i ragazzi possono aiutare nei lavori agricoli, ma anche ricevere degli insegnamenti sull'etologia e sull'agricoltura biologica, imparare a osservare e a rispettare gli animali e l'ambiente, ma anche giocare e vivere delle avventure».

Anche per «i grandi» La Finca ha molto da offrire: dalle giornate per aziende (team building), alle attività ricreative o sportive nella valle Riviera. Marco Taminelli collabora infatti con persone o società attive in vari ambiti, tra cui i più famosi e richiesti sono di certo il canyoning, il rafting, l'arrampicata o il bouldering, ma anche le passeggiate o le gite in bicicletta. «Qui in Riviera abbiamo moltissime opportunità, con delle attrattive conosciute in tutto il mondo, tra cui anche questi «nuovi» sport estremi, che trovano sempre più adesione».

Gastronomia locale su riservazione

E dopo una giornata trascorsa nella natura, La Finca offre un semplice luogo per ristorarsi, oltre alle possibilità di pernottamento con colazione. Le proposte sono semplici, con aperitivi o cene (su riservazione) a base di prodotti il più possibile locali, dove le grigliate, gli affettati o i latticini acquistati in Riviera sono sempre apprezzati.

A Marco Taminelli piace intrattenersi con i suoi ospiti e di fatto è quasi sera. I cavalli rientrano dal pascolo al galoppo, una cornice semplice e consueta, che però sempre affascina. «Ed è anche questo che offro ai miei ospiti, il semplice osservare la natura e gli animali, che possono vivere tranquillamente nella mia azienda». Una scelta di vita e di conduzione che Marco Taminelli rifarebbe ancora, proprio per i contatti e le esperienze vissute in questi anni di gestione d'azienda biologica, con una forma particolare di agriturismo. *Elia Stampanoni*



La Finca, Marco Taminelli, Cresciano TI

Gestione: Azienda Bio Gemma, dal 1999 circa

Superficie agricola utile: circa 25 ha; in prevalenza prati e pascoli; oltre 5 ha superfici di compensazione ecologica

Culture: saltuariamente campicoltura per il proprio fabbisogno di foraggio

Patrimonio zootecnico: 20 cavalli (propri e in pensione)

Agriturismo/Vendita: attività didattiche (natura/animali); attività ricreative e sportive; pernottamento sulla paglia, campeggio; gastronomia (su richiesta); giornate a contatto con l'agricoltura biologica

Manodopera: Gestore e un collaboratore; collaborazione personale formato nel rispettivo ambito

 www.lafinca.ch



Foto: Elia Stampanoni, mad

Benessere con vista

Oltre a piumoni e letti di paglia la famiglia Gerber di Trub BE propone bagni in tinozza e massaggi.

È la perfetta immagine da cartolina: una fattoria bio discosta con mucche e pony su verdi pascoli circondati da boschi in mezzo a un fantastico panorama alpino. È la fattoria Bach della famiglia Gerber a Trub nella regione del Napf nel Canton Berna. Si tratta di un'azienda lattiera media con un agriturismo come ramo aziendale supplementare. «I miei genitori hanno iniziato 20 anni fa trasformando l'abitazione dei nonni in casa di vacanza», racconta Stefan Gerber. Vi trova spazio un appartamento di 3 locali con sette posti letto.

Quando il contadino e sua moglie Barbara dieci anni fa hanno rilevato l'azienda situata a 1000 metri di altitudine si sono attivati per renderla più attrattiva e in seguito ne hanno ampliato l'offerta. Davanti alla casa di vacanza vi è ora un terrazzo coperto con una griglia. Accanto vi è una terrazza aperta con una grande tinozza (hotpot) per cinque o sei persone. Nella soffitta dell'edificio principale di fronte possono dormire sulla paglia fino a dieci persone, la colazione contadina è inclusa nel prezzo. Barbara Gerber nel piano inferiore ha ricavato un piccolo studio nel quale l'impiegata del commercio al dettaglio con formazione in aromaterapia offre fra l'altro massaggi. Coloro che lo desiderano possono però anche dare una mano in azienda. Ma: «Alla maggior parte basta aiutare un pochino nella stalla», precisa Barbara Gerber.

L'appartamento di vacanza è quasi sempre occupato dalla primavera fino all'autunno, soprattutto da famiglie con bambini, non da ultimo grazie al grazioso piccolo zoo con capre, maialini nani, conigli, porcellini d'India, galline Moroseta e tartarughe. «Un tempo si poteva venire anche spontaneamente, attualmente chi desidera trascorrere da noi le vacanze nell'alta stagione deve prenotare quasi un anno in anticipo», osserva la padrona di casa. La destinazione è pubblicizzata principalmente con la presentazione su myfarm.ch, il portale di Agriturismo Svizzera, ma anche grazie al passaparola di clienti soddisfatti. Le prenotazioni sono possibili per telefono o e-mail: «Non disponiamo di un piano di prenotazioni online, le persone interessate devono chiamare e va bene così, infatti il contatto diretto è sempre migliore.»

La sola agricoltura non basta più

La famiglia Gerber non necessita di permessi speciali. «Una semplice colazione contadina non fa della nostra azienda un ristorante e quindi non abbiamo bisogno del diploma di esercente o di un permesso di mescita», osserva Stefan Gerber. Per il pernottamento sulla paglia versano una tassa di soggiorno a Bern Tourismus alla quale si aggiunge ogni anno un'analisi dell'acqua da parte del Cantone per verificare la qualità dell'acqua.

I due 35^{enni} gestiscono da soli la fattoria e l'agriturismo. Durante l'alta stagione può essere piuttosto stressante e perciò vengono in aiuto le loro madri. Anche i tre figli Janik (7), Elin (6) e Yael (3) tengono occupati i genitori. «Non potremmo vivere della sola agricoltura. Senza l'agriturismo sarei costretta



La tinozza può essere prenotata da vacanzieri e turisti. Foto: René Schulte

a lavorare fuori», spiega Barbara Gerber. La coppia non ha ancora fatto tutti i calcoli ma Stefan Gerber ne è certo: «Se volessi guadagnare lo stesso con le patate occorrerebbe un campo immenso – e un superraccolto.» René Schulte



Azienda Bach, famiglia Gerber, Trub BE

Gestione: azienda Gemma dal 1996

Superficie agricola utile: 24 ha (zona di montagna II); di cui 19,5 ha prati, 2 ha campicoltura, 2,5 ha superficie ecologica

Culture/avvicendamento: piselli foraggeri

Patrimonio zootecnico: 24 vacche da latte, 2 pony Shetland, 5 capre nane, 2 maialini nani, 1 cane, 7 gatti, altri piccoli animali

Agriturismo/vendita: appartamento di vacanza, dormire sulla paglia, tinozza, aromaterapia, collaborare in azienda

Manodopera: coppia di gestori

 www.bachgut.ch



Un'azienda, una scuola e tanta natura

Dalla capanna alla camera per famiglie la Bergerie a Mormont JU accontenta tutti. C'è perfino una scuola.

Sfogliando il libro delle prenotazioni dell'agriturismo di Rolf Amstutz a Mormont nel Canton Giura ci si rende subito conto di quanto sia diversificata l'offerta dell'azienda bio La Bergerie. «In aprile abbiamo avuto numerosi scolari, a Pasqua tante famiglie e diversi studenti in gita. Per l'Ascensione sono previste due feste di famiglia, una con oltre 70 persone.» La grande richiesta presso l'azienda situata nell'Ajoie è dovuta principalmente alla continua diversificazione dell'offerta da parte del capoazienda e della sua famiglia. I gruppi possono dormire nel grande dormitorio o direttamente sulla paglia mentre per le famiglie e per le coppie vi sono stanze separate. L'estate scorsa sotto gli alberi dell'accogliente giardino è stata sistemata una capanna di legno che offre un alloggio romantico per due persone e che include anche un wc a secco. Una seconda capanna è situata nel bosco e porta il nome Clair de Lune (chiaro di luna). Anche la terza capanna, la Cabane des Contes (capanna de racconti) è nel bosco e fa parte dei sentieri tematici che arricchiscono l'agriturismo della regione. Passeggiando, gli ospiti possono scoprire le particolarità della zona e approfondire le conoscenze nella capanna nel bosco.



La Bergerie offre circa 100 posti letto fra i quali una romantica capanna in mezzo al frutteto. Foto: mad

Autoapprovvigionamento, treccia inclusa

Per la divulgazione del sapere l'azienda dispone perfino di una scuola. La famiglia l'ha acquistata quando il villaggio Courchavon con i suoi 550 abitanti ha deciso di rinunciare all'imponente edificio scolastico con il caratteristico campaniletto nella frazione di Mormont. Rolf Amstutz, che come suo padre vi

ha frequentato la scuola, spiega che il Comune non disponeva dei mezzi necessari alla sua manutenzione. Sarebbe però stato peccato venderlo a estranei o ristrutturarlo completamente. La famiglia contadina ha quindi proceduto ad una ristrutturazione conservativa dell'edificio del 1839 e l'ha trasformato in una scuola della natura. Le scolaresche sono introdotte alla biodiversità, all'agricoltura, alla sostenibilità e alla protezione dell'ambiente. Sono inoltre proposti laboratori su temi come suolo, alimentazione, fossili, animali da reddito e bosco che in parte hanno luogo nell'azienda. I corsi sono rivolti a scuole, studenti e anziani. La scuola della natura dispone di una biblioteca, di una cantina a volta per eventi culturali e feste e di stanze per famiglie. La Bergerie dispone di circa 75 letti tra camere, dormitori e capanne e di 25 posti letto nella paglia.

Informarsi e dormire tuttavia non basta, anche il benessere fisico vuole la sua parte. A questo proposito i contadini perseguono una missione speciale: tutto quanto arriva sulla tavola degli ospiti deve possibilmente provenire dalla propria azienda. Ciò vale per gli ortaggi ma anche per la carne di agnello e per la frutta; i contadini preparano addirittura la treccia della domenica con le vecchie varietà di frumento dei loro campi. I prodotti mancanti provengono da aziende vicine – insalata, prodotti di stagione o carne di manzo e di maiale. Le offerte dell'agriturismo sono molto apprezzate, dichiara Rolf Amstutz. Circa 7000 persone sfruttano ogni anno una delle offerte gastronomiche, i pernottamenti sono circa 2500. Il profitto però non è l'obiettivo primario: «Tutto quello che facciamo avviene assieme alla natura.» Beat Grossrieder



La Bergerie, Mormont, Comune di Courchavon JU

Gestione: azienda Gemma dal 1999

Superficie agricola utile: 30 ha di cui 23 ha prati, 7 ha superficie campicola, 12 ha superficie ecologica

Colture/avvicendamento: frumento (anche vecchie varietà), triticale, orzo, prati artificiali, 400 alberi da frutta e noci

Patrimonio zootecnico: 60 pecore, 4 pony

Agriturismo/vendita: camere per persone sole, coppie, famiglie, gruppi; laboratori per scolaresche, studenti, persone anziane; centro natura nella vecchia scuola

Manodopera: famiglia di gestori, circa 10 collaboratori

 www.gitelabergerie.ch

