

## Promozione del territorio e multifunzionalità, chiavi di volta del turismo rurale

### Nel Montefeltro una giovane imprenditrice torinese dà vita ad un'azienda agrituristica che coniuga ospitalità e amore per l'ambiente

L'azienda agrituristica "Le Blanc Matou" si trova al centro del Montefeltro, un territorio prevalentemente montuoso che ospita il Parco Regionale del Sasso Simone e Simoncello. "Il Micio bianco", questa la traduzione del nome dell'agriturismo, è frutto del recupero di una vecchia azienda di famiglia che Tiziana Toni ha rivoluzionato con la sua creatività e la sua passione per la natura. Maestro d'arte, appassionata di piante officinali, Naturopata e viaggiatrice Tiziana ha messo tutta la sua esperienza nell'attività agrituristica: dai campi di lavanda, all'arredo curato fin nei dettagli, alla cucina, che cura personalmente, fino all'arazzo africano che campeggia sul camino.



Ad accoglierci in azienda cavalli, pavoni e un piccolo gatto bianco, con loro anche Tiziana e il marito Luca.

#### **Tiziana, qual è la storia della sua azienda?**

*L'azienda era dei nonni di mio marito che, sin dagli anni '50, sono stati agricoltori ed allevatori. Il podere "Ca Marchetto" in cui sorge l'agriturismo è stato acquistato verso la fine degli anni '60 per allargare l'azienda. La famiglia di mio marito è sempre stata coinvolta nell'attività, anche dopo la morte di nonni i terreni sono stati coltivati, sebbene la casa del fattore, dove oggi c'è l'agriturismo, è andata lentamente in declino, fino ad essere utilizzata come rimessa per gli attrezzi e per gli animali. Nel 2007 è nata la nuova azienda.*





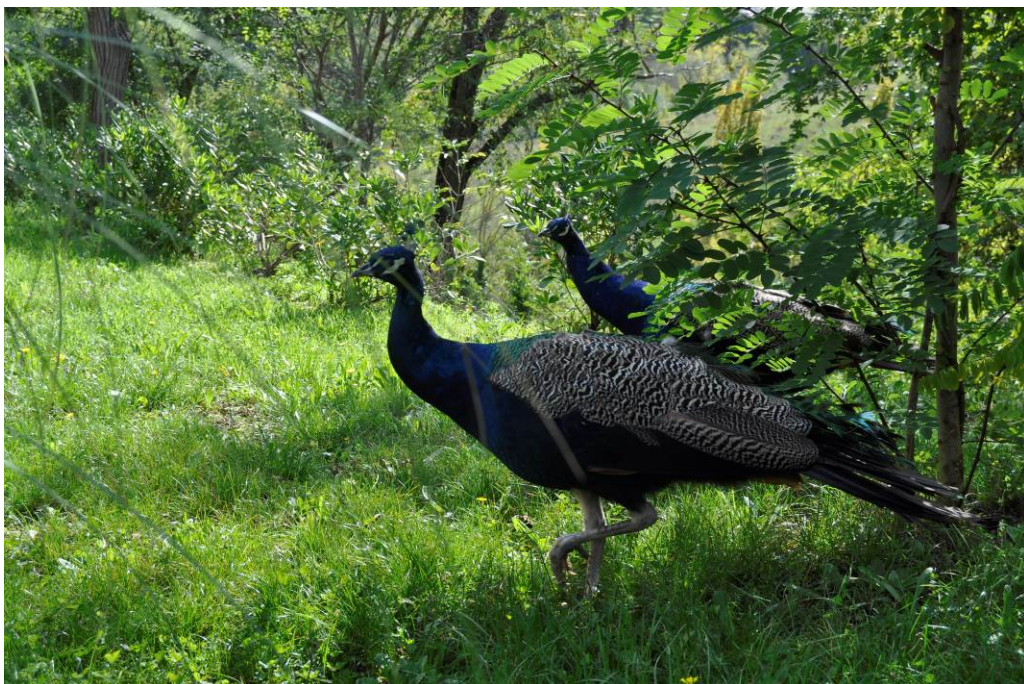
*Il giardino*

### **Come è nata l'idea dell'agriturismo?**

*Ho da sempre una grande passione per la natura, per questo motivo mi sono diplomata in Naturopatia e avendo a disposizione questi terreni, ho pensato che potevo trasformare una passione in una forma di reddito per la famiglia. Così nel 2006 con mio marito abbiamo messo il progetto sulla carta. Come Maestro d'arte avevo tantissime idee su come arredare l'agriturismo, abbiamo cercato di riprodurre un ambiente familiare e accogliente, tanto che i clienti dicono di sentirsi a casa. Per noi è una grande soddisfazione.*

*L'orientamento aziendale è rimasto quello delle origini, foraggero-cerealicolo. Da quando abbiamo avviato l'azienda, abbiamo iniziato la conversione a biologico ed abbiamo iniziato a coltivare prodotti che qui non erano molto usati come ad esempio il miglio. Produciamo il cece e a breve produrremo anche il farro.*

*L'impianto di lavanda quest'anno ha dato dei frutti un po' più consistenti tanto che abbiamo avuto un bel riscontro con i laboratori di trasformazione di prodotti erboristici.*



*I pavoni*



## Come avete conosciuto il PSR?

*Siamo associati alla Copagri che ci ha informato dell'esistenza dei fondi comunitari per lo Sviluppo Rurale. La fase di start-up l'abbiamo sostenuta noi, poi con l'Associazione di categoria abbiamo studiato il progetto dell'agriturismo. Abbiamo investito tutto quello che avevamo; il PSR ci ha dato la possibilità di realizzare tutto quello che avevamo in mente, senza il contributo non avremmo mai realizzato la piscina, il maneggio, e l'area gioco, che sono le attività maggiormente attrattive dell'offerta.*



## Quali sono i canali di commercializzazione?

*Per le erbe officinali, da quest'anno, conferiamo la produzione a laboratori locali di trasformazione. In azienda abbiamo allestito una sede espositiva, in cui vendiamo le erbe essiccate in sacchetti e cuscini di lavanda. Nel fienile c'è un spazio adibito a locale di essiccazione che abbiamo realizzato con i fondi della misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole" del PSR. Per quanto riguarda cereali e foraggi stipuliamo dei contratti annuali con il consorzio Terrabio. Mentre i prodotti ortofrutticoli e la carne sono utilizzati completamente nell'agriturismo.*



Sala interna



*L'agriturismo e la piscina*

### **Cosa rende Le Blanc Matou un posto speciale?**

*Bellezza del territorio, posizione strategica – siamo vicino a Urbino, a San Marino e alla costa adriatica – cura dell'ospite e simpatia, sono i punti di forza dell'agriturismo. Per noi è naturale instaurare relazioni cordiali con i clienti, capita anche che si stringano dei veri e propri rapporti di amicizia. Poi abbiamo diverse attrattive. La piscina e lo spazio ricreativo per bambini sono molto richiesti dalle famiglie. Anche il maneggio è un servizio importante, per chi vuole fare delle passeggiate, come per chi vuole imparare; tra le altre cose ho il brevetto di accompagnatore. Anche le erbe aromatiche svolgono un ruolo di rilievo, soprattutto per la clientela femminile. A partire da questo interesse vorrei dedicarmi anche alla trasformazione in olio essenziale di lavanda e magari organizzare dei corsi.*

*La multifunzionalità e la diversificazione sono aspetti importanti da sviluppare per risultare più competitivi.*

di Federica Gregori