l'agriturismo italiano per:

1. il Turismo strettamente legato al territorio

Un agriturismo con un grande obiettivo: valorizzare le risorse territoriali del Parco Nazionale della Majella. L'azienda fa del territorio la sua offerta migliore: organizza tour alla scoperta del Parco e del suo sistema di risorse diffuse, escursioni nella natura montana, alla scoperta degli eremi di Celestino V, nei "canyon" del Parco o nell'area di un sito archeologico del Paleolitico.

L'azienda ha predisposto una cartografia con tutti gli itinerari in partenza dall'azienda, disponibile sul sito, e accompagna gli ospiti nelle escursioni sia a piedi che con mezzi di trasporto, se necessario. Nei vecchi fienili, sapientemente ristrutturati seguendo un assoluto rispetto dei materiali e delle tecniche costruttive originali (pietra della Majella, legno e cotto), è offerto il soggiorno agli ospiti che, a richiesta, possono scegliere anche la formula dell'ospitalità completa. Il ristoro biologico, ospitato nel vecchio fienile, propone una cucina prevalentemente vegetariana con piatti tipici abruzzesi.

Nei 7 ettari aziendali si coltivano con metodo biologico cereali, come il farro e il grano tenero solina, ortaggi e frutta. In alcuni periodi dell'anno si effettua la raccolta di erbe selvatiche, di frutti di bosco e di funghi. L'azienda, infine, è certificata PAN PARKS e collabora con questa organizzazione internazionale per lo sviluppo del turismo responsabile.

AZIENDA AGRITURISTICA PIETRANTICA
Contrada Decontra, 21
65023 Caramanico Terme (PE)
Tel/Fax 085 922188
Cell 338 4045008

info@agripietrantica.com
www.agripietrantica.com

L'azienda agrituristica diventa una agenzia che organizza e propone il territorio circostante

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

2. *la Conservazione delle risorse*

La Quercia della Memoria nasce nel 2002 per sviluppare un progetto ambizioso: promuovere lo sviluppo locale attraverso la conservazione delle risorse del territorio.

Nel territorio di San Ginesio, all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, questa azienda molto giovane è diventata nel 2007 un agriturismo bio-ecologico.

L'azienda interpreta la sua vocazione ambientale attraverso tutti i significati possibili: conservazione della biodiversità, strategie e soluzioni tecniche per l'energia, risparmio ed ottimizzazione del consumo dell'acqua, tecniche di costruzione e di restauro ispirate alla bioedilizia, valorizzazione dei prodotti e dei cibi di origine locale (chilometro zero), realizzazione di attività di didattica ambientale.

Nei terreni aziendali si coltivano erbe biologiche, vendute in azienda sotto forma di decotti, tisane, oli aromatici, ma anche cereali e legumi di varietà antiche con lo scopo di conservare le antiche tradizioni della comunità locale. All'interno degli edifici rurali, recuperati secondo un perfetto modello di costruzione bioecologico, è offerto il soggiorno e, soprattutto l'accoglienza gastronomica con piatti della vita contadina picena.

Tra gli obiettivi dell'azienda, che ospita un Centro di Didattica Ambientale, c'è anche l'educazione ambientale tramite i sentieri della Sibilla e la conservazione della cultura rurale dei Monti Sibillini che ritorna in vita grazie all'ecomuseo, con la stanza del telaio, della stalla e del mulino.

AGRITURISMO BIOECOLOGICO
LA QUERCIA DELLA MEMORIA
Contrada Vallato
62026 San Ginesio (MC)
Tel 0733 694431
Cell 348 4768272

fdiluca@interfree.it
www.querciadellamemoria.it

La conservazione dell'ambiente è una vocazione, ma è anche una occasione di sviluppo

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

3. il Mantenimento delle attività umane

Il punto d'inizio è il 1810, un'antica ortaglia dei Frati Francescani di Santa Maria di Bressanoro, il punto d'arrivo un agriturismo immerso nella quiete delle campagne tra Crema e Cremona.

L'agriturismo, tutto cinto da mura, conserva del convento una serie di affreschi e tre chalet degli inizi del 1900, su due rogge che attraversano un frutteto antico con delle cultivar di meli e peri ormai rarissimi, come il melo "Cavilla bianca d'inverno".

L'ospitalità è offerta in 8 camere e due junior suites con mobili dell'800. Un ampio salone a vetrate è attrezzato per conferenze e seminari, mentre un apposito locale è destinato alle attività didattiche. L'azienda è un luogo di conservazione di memorie ancora presenti (l'acqua, le tecniche di coltivazioni, gli attrezzi agricoli, per i quali ha realizzato una struttura espositiva dedicata). L'agriturismo non è un museo, è una impresa che mantiene e fa rivivere attraverso delle attività di laboratorio la sapienza delle mani, l'ingegno contadino di un tempo. Gli ospiti possono osservare le tecniche del passato, imparare ad utilizzarle e soprattutto scoprire che nella fattoria nulla era fatto per caso, ma ogni attività aveva il suo significato, in un insieme armonico.

La conservazione del *know how* di un tempo non è fine a se stesso, e non è solo importante per la storia, ma è ancora oggi un'occasione per stimolare l'inventiva e la creatività delle nuove generazioni. Tra l'altro molte soluzioni stanno tornando di attualità, per la loro economicità, il risparmio energetico, la loro praticità e la capacità di durata nel tempo.

AGRITURISMO SANTA MARIA DI BRESSANORO
Via San Lorenzo, 1
26012 Castelleone (CR)
Tel/Fax 0374 351131
Cell 333 9032205

info@agriturismosantamaria.com
www.agriturismosantamaria.com

La sapienza delle tecniche agricole rivive nell'agriturismo per insegnare l'importanza delle mani e della mente

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

4. la Multifunzionalità e la diversificazione del reddito

La multifunzionalità, cioè la strategia di riunire insieme più attività economiche in uno solo progetto di impresa (fare molte cose, farle tutte bene) è la bandiera di questa azienda agrituristica: produzione molto diversificata, conservazione della biodiversità, ospitalità qualificata, filiera corta, attività didattiche, servizi di agricoltura sociale.

Recuperare il vecchio orientamento colturale misto, innovando con il metodo biologico, riuscire a vendere direttamente i prodotti della propria terra, sviluppare la cultura dell'accoglienza, dedicarsi all'agricoltura sociale e poi affidare tutto ai bambini che possono vivere un'esperienza unica: questo quanto avviene nell'agriturismo Sierro Lo Greco.

Nella piccola masseria ottocentesca, immersa nella terra pugliese, si pratica un'agricoltura mista biologica per coltivare l'uliveto, il vigneto, la legumaia, l'orto, il frutteto ed il giardino di piante aromatiche ed officinali.

I prodotti agricoli sono venduti direttamente nel punto vendita aziendale ai clienti che possono anche soggiornare in agriturismo, negli antichi locali del frantoio ottocentesco.

Da pochi anni l'azienda ha cercato di ampliare i propri obiettivi volgendosi verso la didattica e soprattutto verso nuove forme di agricoltura sociale.

AGRITURISMO SIERRO LO GRECO
Contrada Sierro Lo Greco
74014 Laterza (TA)
Tel/Fax 099 8296550
Cell 338 4527592

info@sierro.it
www.sierro.it

Sostenere la diversificazione attraverso l'organizzazione e la professionalità

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

5.

la Difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente

Una "fattoria modello" per qualità, molteplicità e completezza di proposte agrituristiche e progetti pilota ecosostenibili, che sorge in Val Bidente, un incantato angolo dell' Appennino tosco-romagnolo.

L'agriturismo è costituito da un insieme di casali rurali in pietra costruiti sulle fondamenta dell'antico castello Basino. L'azienda è stata ristrutturata seguendo l'identità territoriale e l'eco compatibilità energetica con tecnologie che permettono di "utilizzare" le energie rinnovabili e realizzare la "circolarità" dei processi (ciclo dell'acqua, dell'energia e riciclaggio dei materiali) offrendo un modello di assoluto equilibrio ambientale.

Nell'ambiente accogliente e familiare, oltre all'ospitalità in appartamenti l'azienda agrituristica offre anche tante attività per il tempo libero: corsi di cucina naturale, erbe officinali, bio ginnastica e attività all'aria aperta. Da tempo, inoltre, il proprietario ha indirizzato la sua attività ai programmi di fattoria didattica per un sistema educativo verde, con azioni in grado di conciliare, per i territori rurali, qualità della vita, sviluppo economico, sostenibilità, tradizione e modernità. Infine, da oltre vent'anni, la famiglia Faggioli partecipa, in prima persona, alla divulgazione della propria esperienza con docenze e testimonianze in Europa e svolgendo stage in fattoria e corsi di formazione per lo sviluppo rurale.

AGRITURISMO BORGO BASINO
Via San Giovanni, 41
località Cusercoli
47012 Civitella di Romagna (FC)
Tel/Fax 0543 989826

ff@fattoriefaggioli.it
www.fattoriefaggioli.it

L'agriturismo assicura reddito anche nelle zone difficili e, con la sua attività, svolge un presidio per il suolo ed il territorio

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

6.

il Recupero dell'edilizia rurale e la tutela del paesaggio

Un'oasi in cui il passato si rivela prepotentemente, inseguendo cronache, memorie e racconti … ogni angolo, le sale, gli oggetti, gli arredamenti, sembrano narrare tracce profonde di storia.

Villa Graziani costituisce il cuore della Tenuta del Pino, costruita durante la bonifica maremmana. La Villa fu edificata nel 1841 dal Conte Commendatore Gaetano Fabbri, successivamente furono realizzati gli edifici della Fattoria, del Torrino e il Cafe Hause, oggi racchiusi all'interno del parco della Villa.

Oggi l'agriturismo si dedica interamente ad offrire una ospitalità "storica" attraverso le numerose sale con arredamento antico, le camere per il soggiorno, la biblioteca con l'archivio Graziani, il piccolo museo di storia rurale (composto da tutti quegli oggetti, conservati o dimenticati nei più differenti spazi della Fattoria e ora raggruppati in modo tematico e organico in un unico ambiente), il maneggio fino al vasto parco pieno di luci ed ombre naturali, che trasmette la sensazione del più gradevole isolamento.

AGRITURISMO VILLA GRAZIANI
Via per Rosignano, 14
57018 Vada (LI)
Tel 0586 788244
Fax 0586 785998

ilpino@tin.it
www.villagraziani.com

Il patrimonio edilizio rivive e trova nuove funzioni nell'uso dell'agriturismo

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

7. il Sostegno delle produzioni tipiche e l'enogastronomia

L'Orto di Lucania è un grande laboratorio in cui gli ortaggi, coltivati biologicamente nei terreni aziendali, vengono conservati in vetro seguendo metodologie esclusivamente tradizionali.

L'agriturismo crea il mercato dei suoi prodotti. Attraverso le visite in azienda gli ospiti possono imparare a conoscere e ad apprezzare il grande patrimonio delle specialità alimentari italiane. Così molte aziende si sono attrezzate per poter continuare a fornire a distanza i propri prodotti ai consumatori appassionati.

A 10 km da Matera, sulle rive del fiume Bradano, nella tenuta di 250 ettari Fulvio Spada ha ristrutturato questo agriturismo, un tempo parte di un latifondo settecentesco (Contrada Dogana).

Inizialmente azienda zootecnica e cerealicola, poi frutticola, l'azienda è diventata dagli anni '80-'90 orto-cerealicola.

Oggi Fulvio si dedica alla coltivazione di ortaggi tipici, alla lunga lavorazione e al processo di essiccazione e conservazione in vetro.

L'agriturismo offre anche ospitalità in appartamento e un servizio di ristorazione per degustare i prodotti aziendali e non solo. La posizione aziendale offre la possibilità di vivere la natura della valle, con itinerari naturalistici, storici e gastronomici.

L'ORTO DI LUCANIA
Contrada Dogana - S.P.175 Km 13,2
75024 Montescaglioso (MT)
Tel 0835 202195
Fax 0835 200054
Cell 333 9800730

info@ortodilucania.it
www.ortodilucania.it

L'agriturismo è la dispensa ideale del territorio italiano

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

8.

la Cultura rurale e l'educazione alimentare

Tra i vigneti della Franciacorta una cascina del 1600 per educare al mondo rurale e far riscoprire il ruolo culturale dell'agricoltura.

Dosso Badino è un'azienda di famiglia, gestita dal nonno veterinario, il padre e le due sorelle Carola e Alessandra.

In origine azienda zootecnica con vacche da latte, da 11 anni l'azienda è diventata multifunzionale, con una forte attività culturale e ricreativa.

All'interno della cascina, i bambini diventano i veri protagonisti della natura.

Nel piccolo museo della tradizione sono conservati gli attrezzi che hanno caratterizzato la vita agricola degli ultimi 50 anni.

Nelle stalle sono presenti bovini da latte e da carne e numerosi animali di bassa corte con cui i bambini possono entrare in contatto.

In azienda, infine, si organizzano esperienze didattiche stagionali e numerosi laboratori sulle tematiche alimentari.

AGRITURISMO DOSSO BADINO
Via Europa, 53
25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel 030 654405
Fax 030 654405

agriturismodossobadino@gmail.it

Agriturismo: la scuola viva della campagna italiana

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

l'agriturismo italiano per:

9. lo Sviluppo del sistema agricolo e forestale

L'agriturismo è la porta reale ed ideale per conoscere il bosco ed il suo mondo. Tutte le attività che l'azienda propone sono caratterizzate dalla personalità del bosco dell'Appennino. Bosco significa luogo di conoscenza (le specie arboree, i funghi, le specie del sottobosco), l'uso del legno e delle biomasse, prodotti e ricette con le sue materie prime povere, i mestieri tradizionali.

Tutto questo è reinterpretato dall'azienda con un insieme di proposte che sono offerte al visitatore con grande libertà: una sorta di bosco *à la carte* in cui tutti possono trovare qualcosa di interessante. Nel sito aziendale è custodita una ricca raccolta di video, materiale fotografico e documenti che introducono l'ospite, ancora prima del suo ingresso in azienda, alla cultura del bosco.

A più di un'ora da Arezzo, dopo aver percorso un tratto della strada statale Marecchiese, si giunge nel territorio di Badia Tedalda e si scorge un complesso rurale appenninico con pietra a faccia vista, frutto dell'attento restauro conservativo dell'antico "*Castrum Sancti Paterniani*" del 1264. L'agriturismo immerso nella compagna aretina, lontano dal turismo di massa, è interamente dedicato alla scoperta e tutela del bosco, una passione che l'attuale proprietaria Maria Teresa ha ereditato dal padre, ricercatore forestale.

AGRITURISMO SELVITURISMO IL CASALONE

Loc. San Patrignano, 53

52032 Badia Tedalda (AR)

Tel 0575 714035

Cell 339 3731825

tocci@selviturismo.it

www.selviturismo.it

L'impronta del bosco e della sua cultura diventa offerta agrituristica

RETE RURALE NAZIONALE 2007 - 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI