



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI**



# Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo

---

art. 13 Legge 20 febbraio 2006, n. 96

**PROPOSTA PER UNA METODOLOGIA UNITARIA DI  
CLASSIFICAZIONE DELL'AGRITURISMO ITALIANO**

Giugno 2010

---

## Premessa

La definizione di un sistema di classificazione delle attività agrituristiche è prevista nella Legge Quadro del settore, all'articolo 9 - *Riserva di denominazione. Classificazione, che recita:*

1. l'uso della denominazione «agriturismo», e dei termini attributivi derivati, e' riservato esclusivamente alle aziende agricole che esercitano l'attività agriturbistica ai sensi dell'articolo 6.
2. al fine di una maggiore trasparenza e uniformità del rapporto tra domanda e offerta di agriturismo, **il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali**, sentito il Ministro delle attività produttive, previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, **determina criteri di classificazione omogenei** per l'intero territorio nazionale e **definisce le modalità per l'utilizzo**, da parte delle regioni, di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali.

Questo documento riporta, sulla base dei risultati delle indagini realizzate dal gruppo di lavoro Mipaaf - INEA - ISMEA - Associazioni Nazionali dell'Agiturismo (Agriturbista Terranostra e Turismo Verde) e dei parametri utilizzati dai sistemi regionali, una proposta metodologica e una panoramica dei requisiti applicabili all'agiturismo con la finalità di:

- proporre una griglia di requisiti omogenei che sappia armonizzare il lavoro già compiuto od in corso di realizzazione nei vari territori regionali e rispondere in maniera efficace alle esigenze della domanda;
- proporre una procedura di applicazione dei requisiti che garantisca opportune personalizzazioni del sistema a livello regionale, nel rispetto delle diverse peculiarità;
- mettere a punto una simbologia comune.

La prima parte di questo documento affronta, in via preliminare, alcune questioni cruciali per la definizione del sistema di classificazione, fra le quali: scopi, contenuti, e tipologie di offerta oggetto della classificazione; requisiti e tipologie adottabili; procedure di applicazione e pesi ponderali di ciascun livello di classificazione.

La sezione si conclude con un repertorio dei requisiti adottati e/o adottabili. L'elenco, che rappresenta un panorama pressoché completo dei requisiti applicabili all'agiturismo, è stato messo a punto sulla base dei parametri utilizzati dai sistemi regionali, integrato dai requisiti correntemente utilizzati nel settore turistico.

Nella costruzione di questo repertorio si è cercato di considerare anche i risultati diretti e indiretti che attraverso il sistema di classificazione possono essere conseguiti. I risultati diretti si riconducono alla necessità di rispondere in maniera efficace all'esigenza manifestata dalla domanda (nazionale e straniera) di una maggiore:

- chiarezza rispetto ai requisiti agricoli dell'azienda ospite (in relazione alla qualità dell'ambiente e alla salubrità dei prodotti);
- univocità rispetto ai livelli di confort e alla varietà dei servizi offerti.

I risultati indiretti del sistema di classificazione derivano dalla capacità stessa del sistema di rendere esplicita una peculiarità dell'offerta italiana data dall'imprescindibilità con l'attività agricola, evidenziandone anche il ruolo strategico nella determinazione di ambienti e prodotti salubri.

Indirettamente, quindi, coerentemente con le priorità di sviluppo per l'agricoltura e le aree rurali definite dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale 2007 - 2013, il sistema di classificazione può svolgere una funzione di orientamento per le aziende agricole agrituristiche, stimolando l'adozione di comportamenti "virtuosi" rispetto alla produzione agricola, alla gestione dell'ambiente e del paesaggio e alla valorizzazione delle risorse locali in generale.

I requisiti proposti sono aggregati per tipologia in tre grandi gruppi:

1. caratteristiche dell'attività agricola, dell'azienda e del contesto;
2. caratteristiche dei servizi offerti;
3. gestione dell'offerta aziendale.

La seconda e terza parte del documento sono invece dedicate ai risultati delle ulteriori indagini condotte da INEA e ISMEA, finalizzate a effettuare una prima valutazione dei parametri individuati, attraverso il coinvolgimento dei fruitori e degli imprenditori agrituristiche.

## PARTE I

### Attualità e funzioni della Classificazione nell'agriturismo

#### 1. Scopi della classificazione

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una "idea di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza) e varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di livelli, distinti da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile leggibilità da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile affine alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente per la scelta dei requisiti, ma piuttosto nel "misurare" quanto i requisiti scelti possano incidere sulla "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Si ritiene, pertanto, che i requisiti di comfort debbano essere quantomeno simili e che il numero di simboli, attraverso i quali attribuire il livello, sia compreso fra uno e cinque.

#### 2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche può prevedersi in due modi:

- per autodichiarazione (l'azienda si attribuisce il livello di classifica attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la classifica);
- per valutazione "esterna" (sopralluogo di autorità competenti che rilevano i requisiti, compilano il modulo, attribuiscono il livello di classifica).

Ciascuna Regione ha facoltà di scelta fra le due soluzioni.

#### 3. Scelta dei requisiti

I requisiti in base ai quali attribuire il livello di classifica devono essere:

- obiettivamente rilevabili da chiunque (titolare dell'azienda in caso di autodichiarazione, addetto ai sopralluoghi nel caso di valutazione "esterna");
- riconducibili a condizioni di comfort e servizi considerati "utili" dalla maggior parte dei potenziali utenti.

#### **4. Distinzione fra classificazione e qualificazione**

La classificazione si basa su “cosa” l’azienda offre, non su “come” lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili; non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

#### **5. Distinzione fra classificazione e informazione**

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l’attribuzione del livello, non dice in base a cosa (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi) il livello è stato attribuito.

Incrociando la classificazione con l’informazione sui servizi offerti dall’azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

#### **6. Classificazione e norme**

Le norme stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agriturismo. La classificazione, dando per assoluto “a monte” il rispetto delle norme, tiene conto della “consistenza” complessiva dei servizi offerti, oppure, all’interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell’ospite.

Per l’adozione di un sistema di classificazione uniforme a livello nazionale, sarà opportuno stabilire requisiti minimi di legge sostanzialmente uguali in tutte le regioni.

#### **7. Quali aziende agrituristiche classificare**

L’azienda agriturismo può offrire i seguenti servizi:

- alloggio;
- campeggio
- ristorazione;
- attività ricreative e culturali.

Si ritiene che siano da classificare, come già avviene per altri settori dell’offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

## 8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort e varietà dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente analogo a quello previsto per l'ospitalità alberghiera. Si può correggerne il "peso" nel determinare il calcolo del livello, ma è difficile sostenere che l'ospite dell'agriturismo abbia esigenze molto diverse dall'ospite di un albergo o di un campeggio.

Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative dell'ospite che sono specifiche per il settore. Spesso non sono rilevabili in modo del tutto obiettivo, ma occorre tenerli presenti per dare al sistema di classificazione la necessaria efficacia.

## 9. Requisiti non omogenei

I requisiti relativi alle caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenei, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' quindi opportuno che la metodologia unitaria per la classificazione stabilisca dei requisiti generali che possano essere successivamente affinati a livello locale.

## 10. Criteri di calcolo e di attribuzione del livello di classificazione

Il livello di classificazione da attribuire all'azienda agrituristica può teoricamente essere stabilito in due modi.

- A) Ad ogni livello di classificazione, corrisponde un insieme di requisiti obbligatori di accesso.
- B) Ad ogni requisito si attribuisce un punteggio. Ad ogni livello di classificazione corrisponde un punteggio minimo, calcolato sommando i punteggi attribuiti a ciascun requisito rilevato.

Molte Regioni hanno adottato un sistema misto: per l'assegnazione di un determinato livello, occorre rilevare la sussistenza di alcuni requisiti obbligatori ed anche raggiungere un punteggio minimo ottenuto sommando i punteggi stabiliti per alcuni requisiti facoltativi (o fungibili).

La presente proposta di metodologia unitaria prevede l'applicazione di una griglia comune di requisiti, per ciascuno dei quali è proposto un livello di punteggio; alcuni di questi requisiti dovrebbero poi essere utilizzati come soglia di ingresso alle classi superiori della classifica.

## REPERTORIO DEI REQUISITI ADOTTATI E/O ADOTTABILI

### Caratteristiche dell'Azienda e del contesto

Azienda in zona con vincolo naturalistico o paesaggistico  
 Edifici riconosciuti di valore storico  
 Distanza da strada provinciale, statale, autostrada < 1000 metri  
 Distanza da discariche di rifiuti < 1000 metri  
 Distanza da rotte aeree < 2000 metri  
 Distanza da zone industriali < 1000 metri  
 Distanza da zone artigianali < 1000 metri  
 Distanza da linee elettriche ad alta tensione < di 500 metri

### Attività agricola

Allevamento bassa corte (almeno 30 capi)  
 Allevamento capi medi (almeno 10 capi)  
 Allevamento capi grossi (almeno 5 capi)  
 Produzioni con riconoscimento ufficiale geografico o d'origine  
 Produzioni tipiche del luogo (razze e varietà autoctone)  
 Trasformazioni in azienda (cantina, caseificio, salumificio, conservificio, ecc)  
 Trasformazioni di prodotti propri fuori azienda  
 Punto vendita prodotti propri e possibilità di degustazione con almeno 10 specialità  
 ulteriori 5 tipologie di prodotto (o 10 specialità)  
 presenza nel punto vendita di prodotti DO/IG regionali per almeno 3 tipologie

### Servizi di Base

Accettazione animali domestici  
 Residenza e domicilio del titolare sul posto  
 Parcheggio con copertura ombreggiante  
 Sistemazioni agricole tradizionali  
 servizio di pagamento elettronico POS/carte di credito  
 Giardino storico/presenza di grandi esemplari  
 Cassetta di sicurezza aziendale  
 Sito internet di almeno 5 pagine  
 Recapito di posta elettronica

### Spazio locali

single >9 mq  
 single >10 mq  
 single >11 mq

bagno privato > 6 mq  
 bagno privato > 8 mq  
 bagno privato > 10 mq

camere con bagno privato 100%  
 camere con bagno privato > 70%

camere con bagno privato > 50%  
 camere con bagno privato < 50%

bagni esterni per max 4 persone  
 bagni esterni per max 3 persone  
 bagni esterni per max 2 persone

sala da pranzo > 1,50 mq/posto tavola  
 sala da pranzo > 1,75 mq/posto tavola  
 sala da pranzo > 2,00 mq/posto tavola

sala intrattenimento > 25 mq  
 sala intrattenimento > 25 mq  
 sala intrattenimento > 30 mq

sala convegni > 80 mq  
 sala convegni > 100 mq  
 sala convegni > 120 mq

### Camere da letto - Arredi

camera da letto con scrittoio, sedia, luce  
 camera da letto con sedia/e presso letto (una per posto letto)  
 camera da letto con posavaglia

### Appartamenti - Attrezzature

appartamenti con cucina in locale autonomo  
 appartamenti con vasellame artigianale locale  
 appartamenti con lavabiancheria  
 appartamenti con lavastoviglie

### confort servizi e dotazioni

mobili in legno naturale (escluso bagno)  
 tappezzerie in tessuti naturali  
 pulizia e riassetto giornaliero  
 bagno con vasca  
 asciugacapelli  
 specchio "intero"  
 tv privata  
 tv comune  
 collegamento tv satellitare  
 postazione internet comune  
 aria condizionata regolazione autonoma  
 aria condizionata  
 riscaldamento regolazione autonoma  
 frigorifero nelle camere  
 dossier su attrattive turistiche del territorio  
 cassetta di sicurezza privata  
 dossier di istruzioni sul soggiorno  
 tavolo e sedie per esterno  
 barbecue per esterno  
 illuminazione ingresso edifici  
 sala lavanderia e stireria

## Accessibilità

posti letto per disabili >50%  
 posti letto per disabili > 20%  
 sala da pranzo per disabili  
 sala comune per disabili  
 sala convegni per disabili

## Agricampeggio

Ombreggiatura naturale piazzole > 40%  
 Ombreggiatura naturale piazzole > 20%  
 Superficie media piazzole > 100 mq  
 Superficie media piazzole > 80 mq  
 Pulizia servizi igienici almeno tre volte al giorno  
 Lavabo almeno ogni 15 ospiti  
 Lavello almeno ogni 30 ospiti  
 Lavatoio biancheria almeno ogni 40 ospiti  
 Wc almeno ogni 15 ospiti  
 Doccia chiusa almeno ogni 15 ospiti  
 Tavolo e sedie per ogni piazzola

## Ristorazione

prima colazione  
 cucina comune per prima colazione  
 mezza pensione/pensione completa  
 vasellame artigianale locale

## Rispetto dell'ambiente

Azienda certificata biologica  
 Azienda ecocompatibile  
 Azienda con pannelli solari  
 Azienda con produzione di biogas  
 Azienda con raccolta separata dei rifiuti

## Attività ricreative e culturali

Percorso naturalistico segnalato  
 Percorso ginnico segnalato  
 Spazio attrezzato all'aperto con tavoli e sedie (solarium e ombreggiato)  
 Piscina (min. mq 30, profondità min. cm 110)

Biciclette per gli ospiti (almeno una ogni due posti letto)  
 Natanti per gli ospiti (barca, canoa, ecc.)  
 Pesca (laghetto in azienda)  
 Cavalli (almeno uno ogni tre posti letto)  
 Tiro con l'arco  
 Bocce  
 Tennis  
 Golf (campo scuola)  
 Golf (almeno nove buche)  
 Calciotto  
 Ping Pong  
 Parco giochi per bambini

## Corsi e didattica

Raccolta di antichi attrezzi agricoli e testimonianze della tradizione  
 fattoria didattica per studenti  
 cucina  
 artigianato  
 equitazione  
 degustazione prodotti agroalimentari

## Diplomi e qualifiche del personale aziendale o dei fornitori di servizi convenzionati

imprenditore agricolo professionale  
 cuoco  
 enologo, sommelier  
 assaggiatore di olio di oliva  
 casaro, salumiere, apicoltore e simile  
 erborista  
 guida turistica o naturalistica o ambientale  
 guida equestre o cicloturistica  
 guida cicloturistica  
 accoglienza in lingua inglese, francese, tedesca  
 accoglienza in altra lingua europea o giapponese  
 raccogliatore abituale di frutti del bosco e sottobosco  
 raccogliatore abituale di funghi o tartufi  
 perito agrario, agrotecnico, laurea in scienze agrarie,  
 laurea in scienze forestali, laurea in scienze delle produzioni zootecniche e vegetali, laurea in scienze naturali, laurea in veterinaria.



## PARTE II

# Indagine sulla domanda di agriturismo

### *Focus sui parametri di classificazione*

A cura di:



## PARTE II

# Indagine sulla domanda di agriturismo

### *Focus sui parametri di classificazione*

La ricerca è stata condotta da Ismea per mezzo di un focus group in ognuna della quattro grandi aree nazionali.

Si sono affrontate prevalentemente le problematiche legate alla realizzazione della griglia di valutazione dei parametri per la classificazione delle aziende agrituristiche.

Confrontando i risultati ottenuti dai focus con la griglia dei parametri di partenza, si noterà la presenza di diverse situazioni:

- Alcuni parametri della griglia hanno visto esplicitamente confermata la loro importanza.
- Qualche parametro ha visto una conferma indiretta della sua importanza: il consumatore non è in grado di misurare un certo parametro (o non è interessato direttamente a farlo), ma riesce a valutare le conseguenze prodotte dalla presenza o meno di tale parametro.
- Altri parametri hanno catalizzato minore attenzione da parte degli intervistati.
- Altri requisiti ancora sono affiorati dai focus group, ma non rientravano nella griglia di base.
- I partecipanti hanno sottolineato requisiti che però sono di difficile o impossibile identificazione o misurazione, in una griglia di valutazione.
- Infine, la situazione più complicata, costituita dai parametri controversi: alcuni aspetti risultano importanti per una parte degli utilizzatori, non importanti per altri, mentre la parte restante di consumatori addirittura attribuisce effetti negativi alla presenza di tale aspetto.

## 1. Le caratteristiche dei servizi comuni

### **La griglia di base**

- Addetto assistenza e ricevimento ospiti almeno per 12 ore
- Prima colazione (alloggiati in camere)
- Prima colazione (alloggiati in appartamenti )
- Sala comune per intrattenimento (almeno 30 mq)
- Lingue estere parlate (almeno inglese)
- Televisore comune o in camera
- Carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili per gli ospiti e condizioni contrattuali
- Distribuzione pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio
- Servizio computer comune
- Sito internet aziendale (informazioni minime)
- Servizio ristorazione in mezza pensione
- Servizio ristorazione anche a pranzo
- Menu speciali
- Accessibilità per disabili
- Almeno un edificio aziendale con vincolo storico-culturale
- Tutti gli edifici destinati ai servizi agrituristici distanti in linea d'aria almeno 300 metri dai confini aziendali
- Certificazione sistema di qualità con riconoscimento pubblico
- Azienda in zona con vincolo naturalistico e paesaggistico

### **I risultati ottenuti**

- Fra le caratteristiche più importanti che deve avere la zona, tutti hanno parlato di un'area immersa nella natura e nel verde, lontana dai centri abitati e dalle zone industriali, fuori dal caos, silenziosa, panoramica. Si tratta di apprezzamenti indiretti a eventuali vincoli naturalistici e paesaggistici, ma anche alla distanza dei servizi agrituristici rispetto ai confini aziendali.
- Contemporaneamente, però, la zona deve essere ben raggiungibile, l'azienda deve essere segnalata e facile da trovare. Sarebbe gradevole che l'agriturismo mettesse a disposizione una navetta per potersi spostare e visitare luoghi nei dintorni, ma anche per raggiungere l'azienda stessa (per esempio, da un parcheggio un po' lontano).
- Una parte di intervistati vorrebbe avere nelle vicinanze luoghi di interesse storico e artistico.
- Come si approfondirà più avanti, affrontando la tematica degli alloggi, le caratteristiche attribuite alle stanze ideali lasciano trapelare il desiderio di trovare in azienda edifici con valenze storico-culturali.

- Mediamente importante è risultata la presenza di una persona, fra i gestori, che conosca le lingue.
- Le caratteristiche che non possono proprio mancare in un gestore sono la gentilezza, la cordialità, la disponibilità e l'accoglienza (non solo come predisposizione, ma anche come presenza in azienda e attenzione prestata ai clienti), la semplicità, l'educazione, la competenza nel gestire la sua azienda e nel raccontarla agli ospiti. Tutto con la sufficiente discrezione.
- Deve trattarsi di una persona con una storia alle spalle legata a quel territorio, competente anche sul territorio circostante e disposto a fornire informazioni (orali e scritte) su sagre, luoghi da visitare, ecc.
- A proposito di informazioni, dal momento che la maggior parte degli intervistati esplora su internet o per lo meno effettua un controllo delle informazioni sull'azienda, prima di prenotare, il sito on-line è uno strumento fondamentale.
- Tornando alle caratteristiche attese per il gestore, importanti sono la passione e l'onestà; quest'ultimo aspetto sembra porre in secondo piano la presenza di una carta dei servizi per gli ospiti, con informazioni e condizioni contrattuali.
- Per quanto riguarda la ristorazione, molti hanno sottolineato che è fondamentale che la cucina sia buona, genuina, basata sul concetto di prodotti nostrani. La prima colazione è essenziale, ma anche la mezza pensione sembra importante. Sarebbe poi gradito poter acquistare cestini per un pranzo al sacco.
- L'esistenza di uno spazio comune per svariate attività è emersa indirettamente dalle tante attese relative proprio alle attività da svolgere in un agriturismo.
- Nessuno ha parlato spontaneamente di un sistema di certificazione con riconoscimento pubblico.
- Infine, sulla televisione, sul servizio computer e internet, e sull'accesso per i disabili, si veda quanto riportato nel capitolo sulle caratteristiche degli alloggi.

## 2. Le caratteristiche degli alloggi

### **La griglia di base**

- Nessuna camera ha il bagno in comune
- Camere con bagno in comune < 50%
- Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 2 gg
- Pulizia e riassetto alloggi tutti i giorni
- Frigorifero nelle camere
- Riscaldamento regolabile
- Aria condizionata
- Aria condizionata autonoma regolabile
- Servizio banda larga computer nelle camere (wireless o rete ADSL)
- Superficie camere letto (15 mq camere singole, 20 mq camere doppie, 25 mq camere multiple)
- Dotazione arredi camere: sedia e scrivania
- Cucina in locale separato negli appartamenti
- Asciugacapelli
- Dotazione saponi
- Vasca da bagno
- Spazio esterno/terrazza con tavolo e sedie
- Barbecue
- Illuminazione esterna alloggio/casa
- Ospitalità disabili (almeno 1 alloggio)

### **I risultati ottenuti**

- Uno dei fattori ritenuti assolutamente fondamentali è costituito dalla pulizia. La stanza deve essere pulita soprattutto al momento dell'ingresso.
- Per quanto riguarda la pulizia, è importante il cambio giornaliero degli asciugamani e settimanale delle lenzuola. Il riassetto della camera deve essere giornaliero.
- È importantissima anche la presenza del bagno in camera e di alcune comodità ritenute irrinunciabili (acqua calda e fredda). Passa invece piuttosto inosservata la dotazione dei saponi, alla pari dell'asciugacapelli.
- È importante la disponibilità di camere ampie, caratterizzate da larghe finestre, in modo che l'ambiente risulti luminoso in modo naturale e arieggiato.
- Nel bagno sarebbe gradita la presenza di una vasca per bagni rilassanti, ma questa opinione è emersa da una quota decisamente minoritaria di intervistati
- Si è affascinati da un ritorno al passato, ma spesso non si vuole rinunciare alle comodità a cui ha abituato la vita moderna. È gradita per esempio la presenza del condizionatore, da alcuni però giudicato superfluo, e del riscaldamento autonomo in caso di freddo. Per

entrambi, affiora una importanza di entità medio-alta. Qualche partecipante preferirebbe un riscaldamento a stufa.

- Si conferma controversa la questione della televisione in camera: da alcuni sarebbe molto gradita, da altri è preferibile che la televisione sia collocata in uno spazio comune, per rendere l'atmosfera della camera più autentica e semplice. Medesima affermazione può essere ripetuta per il frigorifero in camera.
- Per diversi partecipanti, sarebbe gradita la possibilità di servirsi di un collegamento a Internet, ma una quota non trascurabile di intervistati non vorrebbe avere questa possibilità nelle camere, ma in uno spazio apposito.
- Tra i requisiti giudicati da molti essenziali rientrano anche le zanzariere, che proteggano dagli insetti in un modo non chimico.
- Le stanze devono essere arredate in modo rustico, tipico e semplice, ma curato nei dettagli; tavolo e sedie devono essere presenti. Se possibile, con oggetti tipici delle case contadine. L'arredamento deve essere sobrio ed essenziale, confortevole ma non lussuoso. Alcuni hanno citato pareti in pietra, arredamento in legno in stile antico ma non falso.
- Una importanza media emerge per la presenza di un balcone o di un altro spazio esterno attrezzato collegato alla camera, abbastanza grande, per esempio per la colazione, per attività come yoga e lettura. Nessuno ha citato il requisito dell'illuminazione di questo spazio, o dell'esterno dell'alloggio. È stata invece citata con media frequenza la presenza di un barbecue.
- Pochissimi intervistati hanno parlato dell'assenza di barriere architettoniche, per i disabili, anche se teoricamente l'accordo è elevato.
- L'angolo cucina in camera non è ritenuto importante, per molti è sufficiente una cucina comune, accessibile (in cui sia possibile aiutare a preparare i piatti o sperimentare l'elaborazione di piatti tipici).
- Altri aspetti emersi, con frequenza però piuttosto contenuta, sono assenza di odori di animali nelle camere, la biancheria in materiali naturali, un numero contenuto di camere ("altrimenti l'agriturismo non può più definirsi tale").

### 3. Le caratteristiche delle attività agricole

#### **La griglia di base**

- Imprenditore agricolo professionale
- Laurea o diploma in materie agrarie
- Azienda biologica
- Impianto energie rinnovabili eolico/solare
- Una o più trasformazioni di prodotti in azienda
- Gamma dei prodotti trasformati in azienda composta da almeno 10 specialità
- Allevamento animali grossi (almeno 20 capi tra bovini, ovini, caprini e suini)
- Allevamento animali da cortile (almeno 50 capi)
- Vigneto (almeno 5000 mq)
- Oliveto (almeno 5000 mq)
- Frutteto (almeno 5000 mq)
- Orto (almeno 1000 mq)
- Laboratori didattici
- Locale e servizio di degustazione
- Bosco accessibile di proprietà aziendale (almeno un ettaro)
- Apicoltura
- Spaccio per vendita diretta prodotti
- Diploma di degustatore. raccogliatore abituale funghi e/o tartufi, frutti di bosco, erborista e simili
- Diploma guida turistica, cicloturistica/escursionistica

#### **I risultati ottenuti**

- Innanzitutto, è fondamentale che ci siano attività legate all'agricoltura e all'allevamento. Non deve trattarsi di un agriturismo di vetrina. Il gestore deve quindi essere un imprenditore agricolo professionale.
- Al suo diploma, o laurea o altro titolo di studio, non è stata attribuita molta importanza. Molti hanno sostenuto che l'importante è che sia competente sulla sua attività, sui suoi prodotti, su ciò che lo circonda e sul suo territorio. Secondo alcuni, un diploma o una laurea ridurrebbe il livello di autenticità. Il gestore deve essere capace di instaurare relazioni affabili, deve essere disponibile: questo è più importante di una specializzazione, è stato affermato.
- Se si immagina un titolo di studio, comunque, si pensa a un agronomo, a un diplomato in scienze alimentari o di scuola alberghiera, eventualmente a un biologo.
- Se si immagina qualche specializzazione (che potrebbe essere di un collaboratore, non necessariamente del gestore), si pensa a un enologo o sommelier (per degustare vino del luogo), a un esperto di cucina,

- Nell'agriturismo dovrebbe essere possibile acquistare e degustare prodotti fatti in loco.
- È stata citata una gamma piuttosto vasta di prodotti, che si vorrebbero corrispondenti alle attività agricole e di prima trasformazione dell'azienda: in primo luogo, marmellate, olio, vino, formaggi; secondariamente, pane, farine, miele, salumi, conserve e salse, frutta e verdura. Infine, sott'oli, sott'aceti, sughi.
- Non ci deve essere un vero e proprio negozio, ma una specie di spaccio.
- Se alcuni di questi prodotti non sono dell'azienda, devono comunque provenire dalla stessa zona.
- Per alcuni, questi prodotti dovrebbero essere biologici ("dietro a un agriturismo ci dovrebbe essere un progetto di vita di alcune persone, e in questo contesto il biologico è ben inserito"), per altri non necessariamente: l'importante è che non si tratti di prodotti industriali. Devono essere prodotti di agricoltura locale ottenuti lavorando la terra in un modo naturale.
- Per quanto riguarda gli animali, che costituiscono una componente essenziale dell'agriturismo, al primo posto in assoluto figurano i cavalli, seguiti da mucche, capre, galline, agnelli, oche; infine, da asini, maiali, cinghiali, pavoni, pecore.
- Da un lato, è stato sostenuto che gli animali sono importanti soprattutto per famiglie con bambini; dall'altro, diversi intervistati hanno sottolineato la necessità che questi animali siano ubicati in una zona ben precisa dell'agriturismo in modo da non disturbare troppo con rumori e odori.
- Solo se sollecitati, i partecipanti hanno ammesso di considerare in modo positivo la possibilità dell'agriturismo di utilizzare energie rinnovabili. Nessuna citazione spontanea sull'argomento, però.

#### 4. Le attività ricreative

##### **La griglia di base**

- Ping pong
- Bocce
- Cavalli (almeno 5)
- Cavalli – istruttore / guida diplomato
- Biciclette (almeno 1 ogni 2 posti letto)
- Giochi per bambini
- Piscina
- Museo agricolo (almeno 30 reperti)
- Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sul territorio)

##### **I risultati ottenuti**

- È risultata molto importante la possibilità di un reale contatto con gli animali; in modo particolare, con i cavalli: molti vorrebbero provare a cavalcare con l'assistenza di una persona competente in materia.
- Tra le altre attività emerse con rilevante frequenza, rientrano le escursioni e i percorsi guidati a piedi, le passeggiate nei dintorni, le escursioni in bicicletta, la possibilità di nuotare, le visite al territorio limitrofo (borghi, attrazioni particolari). Meno spesso sono state citate altre attività, come il tiro con l'arco, la pesca, il tennis, il calcetto, le bocce. Nessuno ha parlato del ping pong.
- Con importanza medio-alta sembra affiorare l'insieme delle attività strettamente legate all'azienda agricola e agli animali: mungere, lavorare il latte, raccogliere frutta e verdura, raccogliere le uova, accudire gli animali. Ma anche partecipare alla preparazione dei pasti, imparare a cucinare piatti tipici.
- Parallelamente, un'importanza media è stata attribuita ai corsi, per esempio sulle varie fasi della lavorazione dei prodotti dell'agriturismo, di cucina, di giardinaggio, di artigianato, sulla storia e sull'arte del territorio circostante, ecc.
- Alcune persone, ma solo su domanda apposita del conduttore del focus, gradirebbero trovare una piccola biblioteca con pubblicazioni del luogo, oppure un piccolo museo agricolo.
- Ci devono poi essere occasioni di relax e di svago sia per adulti che per bambini (con giochi ad hoc per questi ultimi). Per esempio, lettura e sole, eventualmente ai bordi di una piscina.
- La piscina è risultata gradita a una parte degli intervistati, mentre altri non la gradirebbero affatto (ritenendola inadatta a un agriturismo: preferirebbero un fiume o un laghetto). Per altri ancora,, la piscina potrebbe essere gradita solo se poco affollata, silenziosa e in mezzo al verde, assolutamente senza animazione.

- Pochi vorrebbero un'area wellness/termale, giudicata in genere più adatta a un hotel, a un villaggio o a una beauty-farm.

## 5. L'agricampeggio

### **La griglia di base**

- Piazzole in erba
- Piazzole ombreggiate
- Dimensione piazzole (oltre 80 mq)
- Servizi igienici + 20% minimo di legge
- Scarico per WC chimici
- Tavolo e sedie per ciascuna piazzola
- Barbecue
- Presa di acqua e luce per ciascuna piazzola

### **I risultati ottenuti**

- Nel corso dei focus group è stato praticamente impossibile sondare le preferenze riguardanti i singoli requisiti di una eventuale area per agricampeggio, in quanto i pareri relativi alla sola presenza di questa area sono stati in genere piuttosto negativi o per lo meno tiepidi.
- Secondo una quota tutt'altro che trascurabile di intervistati, con un'area adibita a campeggio si correrebbe il pericolo di rompere l'atmosfera di relax che ci deve essere in un agriturismo, si potrebbe creare caos, affollamento e rumore. Ad altri partecipanti, l'iniziativa risulterebbe indifferente.

### La scaletta utilizzata

- ✓ Abitudini, atteggiamenti e comportamenti nei confronti dell'agriturismo: intensità di frequentazione e relativi motivi, barriere alla frequentazione, soluzioni alternative adottate.
- ✓ Significati di una vacanza in agriturismo e collocazione dei partecipanti nella mappa: propensione a vivere l'esperienza in chiave dinamica o improntata al relax; orientamento a esperienze basate sulle tradizioni e sulla natura oppure su servizi maggiormente moderni
- ✓ I parametri ritenuti maggiormente importanti in una azienda agrituristica e le caratteristiche attese per questi parametri

*Per ogni categoria di parametri, distribuire un modulo, nei quali i partecipanti riportano, in forma scritta e sintetica, i due elementi che dovrebbero assolutamente caratterizzare una azienda agrituristica e i due elementi che invece non dovrebbero assolutamente essere presenti.*

*Successivamente, avviare la discussione di quanto riportato sui moduli nell'intero gruppo.*

- Le tipologie e le caratteristiche dell'attività agricola
  - Quali produzioni
  - Tipologie di animali
  - Biologica /non biologica
  - Impiego di energia rinnovabile eolico/solare
- Le trasformazioni dei prodotti da parte dell'azienda
  - Tipologie di prodotti
  - Ampiezza della gamma
- Le caratteristiche della zona
  - Presenza di verde, di bosco
  - Lontananza da determinati luoghi e situazioni
- Le caratteristiche degli alloggi
  - Dimensione delle camere
  - Bagno in comune / in camera
  - Frigorifero nelle camere
  - Tipologie di arredi delle camere (es. sedie e scrivania)
  - Riscaldamento regolabile
  - Aria condizionata (autonoma, regolabile)
  - Servizio wireless o rete ADSL nelle camere
  - Frequenza pulizia e riassetto alloggi
  - Frequenza cambio biancheria

- Le attività ricreative e culturali
  - Tipologie di attività ricreative (es. ping pong, bocce, cavalli, biciclette, piscina, ecc.)
  - Caratteristiche di queste attività (es. presenza di istruttore per i cavalli, caratteristiche della piscina, ecc.)
  - Possibilità di attività culturali (es. piccola biblioteca con pubblicazioni sul territorio, piccolo museo agricolo, ecc.)
- Le caratteristiche dei gestori
  - Predominanza dell'attività agricola
  - Titolo di studio
  - Specializzazioni particolari (es. diploma di degustatore; di raccoglitore di funghi / tartufi, frutti di bosco; di erborista; di guida turistica, cicloturistica / escursionistica; ecc.)
  - Capacità di accogliere
  - Comunicazione e informazioni (sull'azienda, sull'area, sulla storia)
- I servizi di ristorazione
  - Momenti nella giornata
  - Tipologie di piatti e prodotti
  - Ampiezza della scelta
- La vendita al consumatore
  - Tipologie di prodotti
  - Ampiezza della gamma
  - Provenienza dei prodotti
  - Servizio di degustazione
- L'agricampeggio
  - Presenza e relative caratteristiche (es. tipi di piazzole, servizi igienici, tavolo e sedie, barbecue, prese di acqua e luce)



## PARTE III

# Esame preliminare dei requisiti di classificazione dell'agriturismo *Le valutazioni delle imprese*

A cura di:



## PARTE III

### **Esame preliminare dei requisiti di classificazione dell'agriturismo Le valutazioni delle imprese**

#### ***Istruzioni per la compilazione del questionario***

Ai sensi della Legge quadro statale che disciplina l'agriturismo (L. 96/2006) il Ministero delle politiche agricole e forestali deve concordare con le Regioni l'istituzione di un sistema nazionale unico di classificazione delle aziende agrituristiche.

Il questionario che segue intende acquisire il parere delle imprese su tre punti fondamentali:

1. Valutazione dell'importanza di ciascun requisito indicato nel prospetto sottostante ai fini della determinazione del livello complessivo dei servizi offerto da ciascuna azienda agriturbistica, che la classificazione deve esprimere. Scrivere a tal fine, nella terza colonna, un numero fra 1 (requisito poco importante) e 5 (requisito molto importante).
2. Premesso che la classificazione delle aziende agrituristiche è prevista in cinque livelli (come per gli alberghi le stelle da una a cinque), scrivere nella colonna 4 il livello minimo a partire dal quale un determinato requisito dovrebbe essere obbligatorio (Esempio: indicando 3, suggerirete che il requisito indicato nella riga sia obbligatorio per le aziende agrituristiche dei livelli 3, 4 e 5). Non indicando nulla (scrivere un trattino) suggerirete che il requisito non sia obbligatorio per nessuna classe, ma ad esso verrà attribuito un punteggio da sommare a quello degli altri requisiti non obbligatori per raggiungere il numero di punti minimo che verrà stabilito per ciascuna classe.
3. Dopo il prospetto che riporta i requisiti già selezionati, c'è un prospetto vuoto nel quale potrete indicare fino a 10 altri requisiti che ritenete significativi:
  - in colonna 2 descrivete sinteticamente il requisito;
  - in colonna 3 scrivete un numero da 1 a 5 per indicare il livello di importanza del requisito, come già spiegato sopra;
  - in colonna 4 scrivete il livello minimo di classificazione per cui ritenete che il requisito debba essere obbligatorio; oppure scrivete un trattino nel caso in cui, come già spiegato sopra, il requisito non debba essere obbligatorio ma ad esso debba essere attribuito un punteggio.
4. Sia nella valutazione dei requisiti proposti, sia nella indicazione di nuovi requisiti, occorre sempre tenere conto del fatto che la classificazione deve basarsi sui seguenti principi:
  - requisiti oggettivamente rilevabili e quindi non riconducibili a valutazioni di carattere soggettivo;
  - requisiti rispondenti alle esigenze della maggior parte degli ospiti, pur distinti per capacità di spesa e conseguente aspettativa di una organizzazione dell'accoglienza più o meno impegnativa;
  - il livello di classifica non distingue le aziende di buona qualità da quelle di cattiva qualità; distingue invece le aziende che propongono più (o meno) comfort, servizi e caratterizzazione agricola.

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
	<b>Servizio</b>	<b>IMPORTANZA DA 1 A 5</b>	<b>OBBLIGO DA CLASSE N°</b>
	<b>1. SERVIZI COMUNI</b>		
1.1	Personale: addetto all'assistenza e al ricevimento ospiti per almeno per 12 ore al giorno		
1.2	Cassaforte aziendale per custodia valori degli ospiti		
1.3	Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata		
1.4	Sala comune per intrattenimento degli ospiti (almeno 30 mq)		
1.5	Parco/giardino per intrattenimento degli ospiti, attrezzato con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni (almeno 1.000 mq)		
1.6	Parcheggio ombreggiato per le automobili degli ospiti		
1.7	Lingue estere parlate: almeno inglese		
1.8	Televisore in sala comune		
1.9	Televisore in camera/appartamento		
1.10	Trasparenza contrattuale: su internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili per gli ospiti e condizioni contrattuali		
1.11	Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio		
1.12	Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer connesso a internet		
1.13	<i>Internet: sito aziendale con almeno 6 pagine e 10 fotografie</i>		
1.14	<i>internet: sito aziendale con almeno 10 pagine e 15 fotografie</i>		
1.15	Telefax: invio/ricevimento documenti cartacei urgenti		
1.16	Ristorazione: servizio di mezza pensione		
1.17	Ristorazione: servizio di pensione completa		
1.18	Ristorazione: menu per celiaci		
1.19	Ristorazione: menu per vegetariani		
1.20	Disabili: accessibilità di almeno un alloggio e della sala ristorante con relativi servizi igienici		
1.21	Contesto aziendale: almeno un edificio aziendale con vincolo storico-culturale		
1.22	Contesto aziendale: centro aziendale costituito da edifici rurali tradizionali del luogo costruiti prima del 1.1.1900 (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)		
1.23	Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali e provinciali, strade comunali con traffico veicolare rilevante		
1.24	Certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente con riconoscimento pubblico		
1.25	Contesto aziendale: azienda in zona sottoposta a vincolo naturalistico e paesaggistico		

	<b>2. ALLOGGIO</b>		
2.1	<i>Camere: tutte con bagno privato</i>		
2.2	<i>Camere : almeno metà con bagno privato</i>		
	Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 2 gg		
2.3	Camere/Appartamenti: pulizia e riassetto tutti i giorni		
2.4	Camere: tutte con frigorifero		
	Camere/Appartamenti: tutti con riscaldamento regolabile		
2.5	<i>Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata</i>		
2.6	<i>Camere/Appartamenti: almeno metà con aria condizionata</i>		
	Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata regolabile		
2.7	<i>Camere/Appartamenti: tutti con possibilità di collegamento ad internet (wireless o ADSL) col proprio computer</i>		
2.8	<i>Camere/Appartamenti: almeno metà con possibilità di collegamento ad internet (wireless o ADSL) col proprio computer</i>		
2.9	<i>Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo</i>		
2.10	<i>Camere/Appartamenti: superficie di almeno metà delle camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo</i>		
	Dotazione arredi camere: sedia e scrivania		
	Appartamenti: cucina in locale separato		
2.11	Servizi igienici: con dotazione di asciugacapelli		
2.12	Servizi igienici: con dotazione di detersivi per la persona		
2.13	<i>Servizi igienici: tutti con vasca da bagno</i>		
2.14	<i>Servizi igienici: almeno metà con vasca da bagno</i>		
2.15	Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio di ciascun alloggio		
2.16	Spazio esterno/terrazza: con barbecue a servizio di ciascun alloggio		
2.17	Illuminazione esterna all'ingresso dell'alloggio		
	<b>3. AGRICAMPEGGIO</b>		
3.1	Piazzole: tutte su suolo con copertura in erba		
3.2	Piazzole: tutte ombreggiate almeno per la superficie del mezzo di ricovero		
3.3	Piazzole: ombreggiatura arborea (almeno un albero adulto in corrispondenza di ogni piazzola)		
3.4	Piazzole: tutte con superficie di almeno 80 mq		
3.5	Servizi igienici: numero di sanitari conforme almeno ai requisiti dei campeggi a quattro stelle (come da normativa regionale)		
3.6	Servizi igienici: con scarico per WC chimici		
3.7	Servizi igienici: almeno un set di sanitari accessibile ai disabili		

3.8	Dotazione di tavolo e sedie per ciascuna piazzola		
3.9	Dotazione di barbecue per ciascuna piazzola		
3.10	Presenza di acqua ed elettricità per ciascuna piazzola		
	<b>4. ATTIVITÀ RICREATIVE</b>		
4.1	Ping pong		
4.2	Bocce		
4.3	Cavalli (almeno 5)		
4.4	Cavalli – istruttore / guida diplomato		
4.5	Biciclette (almeno 1 ogni 2 posti letto)		
4.6	Minigolf		
4.7	Parco giochi per bambini (almeno 3 attrezzi)		
4.8	Piscina per bambini (anche vasca fuori terra, minimo 25 mq)		
4.9	Piscina per adulti (vasca interrata, minimo 50 mq)		
4.10	Campo sportivo (calcetto, tennis, pallavolo, ecc.)		
4.11	Altre attività ricreative all'aria aperta		
4.12	Museo agricolo (almeno 30 reperti)		
4.13	Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sulle attrattive del territorio)		
4.14	Almeno tre giochi da tavolo (scacchi, dama, carte, giochi di società, ecc.)		
	<b>5. ATTIVITÀ AGRICOLA</b>		
5.1	Titolare: Imprenditore agricolo professionale		
	Laurea o diploma in materie agrarie		
5.2	Azienda biologica certificata		
5.3	Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare)		
5.4	Raccolta differenziata dei rifiuti (nei comuni che la gestiscono)		
5.5	Produzione di vino in azienda (cantina)		
5.6	Produzione di olio in azienda (frantoio)		
5.7	Produzione di formaggio in azienda (caseificio)		
5.8	Produzione di salumi in azienda (salumificio)		
5.9	Produzione di conserve in azienda (marmellate, sottoli, ecc.)		
5.10	<i>Piccolo allevamento: almeno un capo grosso (bovino, ovino, caprino, suino) o 10 capi di animali da cortile</i>		
5.11	<i>Allevamento animali grossi (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini)</i>		
5.12	<i>Allevamento animali da cortile (almeno 30 capi)</i>		
5.13	Vigneto (almeno 5000 mq)		
5.14	Oliveto (almeno 5000 mq)		
5.15	Frutteto (almeno 5000 mq)		
5.16	Orto (almeno 1000 mq)		
5.17	Laboratori didattici		

5.18	Locale e servizio di degustazione		
5.19	Bosco accessibile di proprietà aziendale (almeno un ettaro)		
5.20	Apicoltura		
5.21	Locale dedicato per la vendita diretta dei prodotti		
5.22	Personale: con attestato attinente la degustazione di prodotti, la raccolta di prodotti selvatici, l'erboristeria e simili		
5.23	Personale: con attestato di guida turistica, cicloturistica / escursionistica e simili		

**Spazio per indicare altri requisiti ritenuti utili**

Colonna 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4
	<b>Descrizione del requisito</b>	<b>PUNTEGGIO DA 1 A 5</b>	<b>OBBLIGO DA CLASSE N°</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

## I risultati dell'indagine

Sono stati raccolte complessivamente 150 schede relative ad imprese testimoni e a gruppi di imprese regionali e provinciali.

Gli elaborati sono stati costruiti sulla base delle mediane dei giudizi di importanza attribuiti a ciascun requisito individuato, alla valutazione delle opportunità di inclusione del requisito nella soglia per l'accesso alle classi superiori.

Infine sono state raccolte le proposte di modifica alla definizione dei requisiti, le proposte di requisiti aggiuntivi, e sono stati incrociati i requisiti proposti dall'indagine ISMEA con i risultati dell'indagine sulle imprese.

REQUISITI	PROPOSTE DI EMENDAMENTO
Personale: addetto all'assistenza e al ricevimento ospiti per almeno 12 ore al giorno	Accoglienza familiare
Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata	Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata con prodotti propri del territorio
Sala comune per intrattenimento degli ospiti (almeno 30 mq)	
Parco/giardino per intrattenimento degli ospiti, attrezzato con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni (almeno 1.000 mq)	
Parcheggio ombreggiato per le automobili degli ospiti	
Lingue estere parlate: almeno inglese	
Trasparenza contrattuale: su internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili per gli ospiti e condizioni contrattuali	
Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio	
Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer connesso a internet	
<i>Internet: sito aziendale con almeno 6 pagine e 10 fotografie</i>	<i>Internet: sito aziendale</i>
Telefax: invio/ricevimento documenti cartacei urgenti	
Ristorazione: servizio di mezza pensione	
Ristorazione: menu per celiaci	Ristorazione: menu speciali (celiaci, intolleranze, veget, ecc)
Disabili: accessibilità di almeno un alloggio e della sala ristorante con relativi servizi igienici	
Contesto aziendale: centro aziendale costituito da edifici rurali tradizionali del luogo costruiti prima del 1.1.1900 (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	Contesto aziendale: centro aziendale costituito da edifici rurali tradizionali del luogo (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)
Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali e provinciali, strade comunali con traffico veicolare rilevante	Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali con traffico veicolare rilevante

Certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente con riconoscimento pubblico	
Contesto aziendale: azienda in zona sottoposta a vincolo naturalistico e paesaggistico	
<b>2. Alloggio</b>	<b>alloggio</b>
<i>Camere: tutte con bagno privato</i>	
Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 2 gg	Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 3 gg
Camere/Appartamenti: pulizia e riassetto tutti i giorni	
<i>Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata</i>	<i>Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata e riscaldamento</i>
<i>Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo</i>	<i>Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, 20 mq camere doppie, 25 mq camere multiple</i>
Dotazione arredi camere: sedia e scrivania	Dotazione arredi camere tradizionali o di pregio : sedia e scrivania
Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio di ciascun alloggio	Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio degli ospiti
Spazio esterno/terrazza: con barbecue a servizio di ciascun alloggio	
Illuminazione esterna all'ingresso dell'alloggio	
<b>3. Agricampeggio</b>	<b>Agricampeggio</b>
Piazzole: tutte su suolo con copertura in erba	
Piazzole: tutte ombreggiate almeno per la superficie del mezzo di ricovero	
Piazzole: tutte con superficie di almeno 80 mq	
Servizi igienici: numero di sanitari conforme almeno ai requisiti dei campeggi a quattro stelle (come da normativa regionale)	
Servizi igienici: con scarico per WC chimici	
Servizi igienici: almeno un set di sanitari accessibile ai disabili	
Dotazione di tavolo e sedie per ciascuna piazzola	
Dotazione di barbecue per ciascuna piazzola	Dotazione di barbecue
Presa di acqua ed elettricità per ciascuna piazzola	
<b>4. Attività ricreative</b>	<b>Attività ricreative</b>
Ping pong	Ping pong, bocce, mini golf, giochi da tavola, ecc
Cavalli (almeno 5)	attività equestre con almeno 5 animali
Cavalli – istruttore / guida diplomato	Percorsi escursionistici o trekking a cavallo con istruttore-guida diplomato
Biciclette (almeno 1 ogni 2 posti letto)	
Parco giochi per bambini (almeno 3 attrezzi)	Parco giochi per bambini
Campo sportivo (calcetto, tennis, pallavolo, ecc.)	Attività sportive (calcetto, tennis, pallavolo, piscina, ecc.)

Altre attività ricreative all'aria aperta	Altre attività culturali all'aria aperta connesse alla ruralità
Museo agricolo (almeno 30 reperti)	
Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sulle attrattive del territorio)	Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sul territorio)
<b>5. Attività agricole</b>	<b>Attività agricole</b>
Titolare: Imprenditore agricolo professionale	
Laurea o diploma in materie agrarie	
Azienda biologica certificata	Azienda biologica, biodinamica
Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare)	Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare), ecc.
Raccolta differenziata dei rifiuti (nei comuni che la gestiscono)	
Produzione di vino in azienda (cantina)	
Produzione di olio in azienda (frantoio)	
Produzione di formaggio in azienda (caseificio)	
Produzione di salumi in azienda (salumificio)	
Produzione di conserve in azienda (marmellate, sottoli, ecc.)	
<i>Piccolo allevamento: almeno un capo grosso (bovino, ovino, caprino, suino) o 10 capi di animali da cortile</i>	
<i>Allevamento animali grossi (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini)</i>	
<i>Allevamento animali da cortile (almeno 30 capi)</i>	
Vigneto (almeno 5000 mq)	
Oliveto (almeno 5000 mq)	
Frutteto (almeno 5000 mq)	
Orto (almeno 1000 mq)	
Laboratori didattici	
Locale e servizio di degustazione	
Bosco accessibile di proprietà aziendale (almeno un ettaro)	
Apicoltura	
Locale dedicato per la vendita diretta dei prodotti	
Personale: con attestato attinente la degustazione di prodotti, la raccolta di prodotti selvatici, l'erboristeria e simili	
Personale: con attestato di guida turistica, cicloturistica / escursionistica e simili	

**VALUTAZIONE DELLA PRIORITA'**

<b>1. Servizi comuni</b>	<b>IMPORTANZA ATTRIBUITA</b>	<b>SEGNALAZIONE SOGLIA</b>
Personale: addetto all'assistenza e al ricevimento ospiti per almeno 12 ore al giorno	<b>5</b>	
Servizio di prima colazione per gli alloggiati nelle camere in sala dedicata	<b>4</b>	
Sala comune per intrattenimento degli ospiti (almeno 30 mq)	<b>4</b>	*
Parco/giardino per intrattenimento degli ospiti, attrezzato con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni (almeno 1.000 mq)	<b>4</b>	
Parcheggio ombreggiato per le automobili degli ospiti	<b>3</b>	*
Lingue estere parlate: almeno inglese	<b>5</b>	
Trasparenza contrattuale: su internet e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti con informazioni utili per gli ospiti e condizioni contrattuali	<b>4</b>	*
Informazioni turistiche: disponibilità per gli ospiti di pieghevoli/guide su attrattive turistiche del territorio	<b>5</b>	
Internet: disponibilità per gli ospiti, in locale comune, di un computer connesso a internet	<b>3</b>	
<i>Internet: sito aziendale con almeno 6 pagine e 10 fotografie</i>	<b>4</b>	
Telefax: invio/ricevimento documenti cartacei urgenti	<b>2</b>	
Ristorazione: servizio di mezza pensione	<b>4</b>	
Ristorazione: menu per celiaci	<b>3</b>	*
Disabili: accessibilità di almeno un alloggio e della sala ristorante con relativi servizi igienici	<b>5</b>	
Contesto aziendale: centro aziendale costituito da edifici rurali tradizionali del luogo costruiti prima del 1.1.1900 (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	<b>4</b>	
Contesto aziendale: tutti gli edifici destinati ad alloggio sono distanti in linea d'aria almeno 300 metri da autostrade, strade statali e provinciali, strade comunali con traffico veicolare rilevante	<b>4</b>	
Certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente con riconoscimento pubblico	<b>4</b>	*
Contesto aziendale: azienda in zona sottoposta a vincolo naturalistico e paesaggistico	<b>2</b>	*
<b>2. Alloggio</b>		
<i>Camere: tutte con bagno privato</i>	<b>5</b>	
Cambio biancheria bagno/letto almeno ogni 2 gg	<b>4</b>	*

Camere/Appartamenti: pulizia e riassetto tutti i giorni	4	
<i>Camere/Appartamenti: tutti con aria condizionata</i>	3	*
<i>Camere/Appartamenti: superficie di tutte le camere letto non inferiore 15 mq per le camere singole, + 6 mq per ogni ospite oltre il primo</i>	4	*
Dotazione arredi camere: sedia e scrivania	4	
Spazio esterno/terrazza: con tavolo e sedie a servizio di ciascun alloggio	4	
Spazio esterno/terrazza: con barbecue a servizio di ciascun alloggio	2	*
Illuminazione esterna all'ingresso dell'alloggio	5	
<b>3. Agricampeggio</b>		
Piazzole: tutte su suolo con copertura in erba	4	
Piazzole: tutte ombreggiate almeno per la superficie del mezzo di ricovero	4	
Piazzole: tutte con superficie di almeno 80 mq	4	
Servizi igienici: numero di sanitari conforme almeno ai requisiti dei campeggi a quattro stelle (come da normativa regionale)	4	
Servizi igienici: con scarico per WC chimici	4	
Servizi igienici: almeno un set di sanitari accessibile ai disabili	5	
Dotazione di tavolo e sedie per ciascuna piazzola	3	
Dotazione di barbecue per ciascuna piazzola	3	*
Presa di acqua ed elettricità per ciascuna piazzola	5	
<b>4. Attività ricreative</b>		
Ping pong	2	*
Cavalli (almeno 5)	3	*
Cavalli – istruttore / guida diplomato	4	*
Biciclette (almeno 1 ogni 2 posti letto)	4	
Parco giochi per bambini (almeno 3 attrezzi)	4	
Campo sportivo (calcetto, tennis, pallavolo, ecc.)	3	*
Altre attività ricreative all'aria aperta	4	
Museo agricolo (almeno 30 reperti)	3	*
Biblioteca (almeno 20 pubblicazioni sulle attrattive del territorio)	4	
<b>5. Attività agricole</b>		
Titolare: Imprenditore agricolo professionale	5	
Laurea o diploma in materie agrarie	3	*
Azienda biologica certificata	3	
Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare)	4	

Raccolta differenziata dei rifiuti (nei comuni che la gestiscono)	<b>5</b>	
Produzione di vino in azienda (cantina)	<b>4</b>	
Produzione di olio in azienda (frantoio)	<b>4</b>	
Produzione di formaggio in azienda (caseificio)	<b>4</b>	
Produzione di salumi in azienda (salumificio)	<b>4</b>	
Produzione di conserve in azienda (marmellate, sottoli, ecc.)	<b>4</b>	
<i>Piccolo allevamento: almeno un capo grosso (bovino, ovino, caprino, suino) o 10 capi di animali da cortile</i>	<b>3</b>	
<i>Allevamento animali grossi (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini)</i>	<b>4</b>	*
<i>Allevamento animali da cortile (almeno 30 capi)</i>	<b>4</b>	
Vigneto (almeno 5000 mq)	<b>4</b>	
Oliveto (almeno 5000 mq)	<b>4</b>	
Frutteto (almeno 5000 mq)	<b>4</b>	
Orto (almeno 1000 mq)	<b>4</b>	
Laboratori didattici	<b>3</b>	*
Locale e servizio di degustazione	<b>4</b>	*
Bosco accessibile di proprietà aziendale (almeno un ettaro)	<b>3</b>	*
Apicoltura	<b>3</b>	*
Locale dedicato per la vendita diretta dei prodotti	<b>4</b>	
Personale: con attestato attinente la degustazione di prodotti, la raccolta di prodotti selvatici, l'erboristeria e simili	<b>3</b>	*
Personale: con attestato di guida turistica, cicloturistica / escursionistica e simili	<b>2</b>	*

## Valutazione incrociata dei requisiti emersi dal focus ISMEA e dall'indagine INEA

<i>Legenda Ismea/ griglia di base</i>	<i>Indagine Ismea</i>	
	<b>A. Caratteristiche generali e servizi</b>	
2	Area immersa nella natura e nel verde, lontana dai centri abitati e dalle zone industriali, fuori dal caos, silenziosa, panoramica	SI
	La zona deve essere ben raggiungibile, l'azienda deve essere segnalata e facile da trovare. Sarebbe gradevole che l'agriturismo mettesse a disposizione una navetta per potersi spostare e visitare luoghi nei dintorni, ma anche per raggiungere l'azienda stessa	NO
5	Avere nelle vicinanze luoghi di interesse storico e artistico.	NO
	presenza di una persona, fra i gestori, che conosca le lingue	SI
4	Gentilezza, cordialità, disponibilità, accoglienza (non solo come predisposizione, ma anche come presenza in azienda e attenzione prestata ai clienti), semplicità, educazione, competenza nel gestire l'azienda e nel raccontarla agli ospiti	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
	Persona legata al territorio, competente anche sul territorio circostante e disposto a fornire informazioni (orali e scritte) su sagre, luoghi da visitare, ecc.	SI
	Il sito on-line è uno strumento fondamentale	SI
	La passione e l'onestà del gestore; quest'ultimo aspetto sembra porre in secondo piano la presenza di una carta dei servizi per gli ospiti, con informazioni e condizioni contrattuali	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
	Cucina buona, genuina, basata sul concetto di prodotti nostrani	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
	Le prima colazione è essenziale	SI
	La mezza pensione è importante	SI
	Cestini per pranzo al sacco graditi	NO
2	Spazio comune per svariate attività	SI

<b>B. Alloggio</b>		
1	Pulizia. Pulizia della stanza	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
1	Cambio giornaliero asciugamani e settimanale lenzuola	OBBLIGATORIO
1	Riassetto della camera giornaliero	NO
1	Bagno in camera	SI
1	Disponibilità acqua fredda e calda	OBBLIGATORIO
	Camere ampie con larghe finestre	NO
5	Condizionatore, riscaldamento autonomo	SI
5	Televisione in camera	SI
5	Televisione negli spazi comuni	SI
5	Frigorifero in camera	SI
5	Internet	SI
3	Presenza di zanzariere	NO
3	Arredi rustici, semplici e tradizionali delle stanze	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
1,5	Balcone o altro spazio esterno collegato alla camera	NO
<b>C. Agricampeggio</b>		
<b>D. Attività ricreative</b>		
1	Reale contatto con animali, in particolare cavalli	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
1	Equitazione (anche per principianti) con istruttore	SI
	Escursioni (guidate e non) a piedi	NO
	Passeggiate	NO
	Escursioni in bici	SI
	Nuoto	NO
	Visite nel territorio	NO
	Attività nell'azienda agricola	SI
	Corsi in azienda (giardinaggio, cucina, artigianato, ...)	SI
	Occasioni di relax e svago per adulti e bambini (con giochi per questi): lettura, solarium	NO
5	Piscina	SI

<b>E. Caratteristiche agricole e attività</b>		
1	Attività agricole e di allevamento	SI
1	Gestore = imprenditore agricolo professionale	SI
1	Relazioni affidabili, autenticità, disponibilità	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
1	Acquisto e degustazioni di prodotti locali	SI
	Gamma ampia di prodotti preferiti	SI
	Prodotti realizzati in azienda	SI
5	Prodotti biologici	SI
	Prodotti aziendali o, in alternativa, locali e non industriali	REQUISITO DI COMPORTAMENTO: NON APPLICABILE
5	Presenza di animali da allevamento	SI

Con la collaborazione di:



Rete Rurale  
Nazionale  
2007.2013

