

Agriturismo & agriturismi

Agriturismo metropolitano; estate 2006; il Parco Galeano; gli alpaca nelle Marche

Nasce a Mestre l'agriturismo metropolitano: è anche biologico

Un agriturismo ad un passo dalla città, con verdure biologiche autoprodotte e spazi verdi per farsi una grigliata e stare in compagnia un pomeriggio. C'è anche la prospettiva di diventare un agricampaggio e, in più, c'è un tocco (neanche tanto piccolo) di sensibilità sociale. In azienda, infatti, lavorano anche due persone svantaggiate. È l'agriturismo Ca' Manuela di Mestre, una specie di "riserva di natura protetta" in mezzo alla metropoli che avanza e, in fondo, una risposta al crescente bisogno di contatto con l'ambiente non cementificato. Tra qualche mese l'azienda otterrà la certificazione biologica per gli ortaggi, emessa proprio da Suolo e Salute.

L'agriturismo biologico Ca' Manuela si trova in via Ca' Manuela 14 ad Asseggiano. Per informazioni e prenotazioni tel. 347-1008665.

Agriturismo: segnali di ripresa dall'estate 2006

Per l'agriturismo italiano l'estate 2006 dà segnali positivi, dopo l'andamento incerto delle estati precedenti. I 160mila posti letto delle 12.500 aziende agrituristiche italiane che offrono alloggio sono stati occupati per il 60% nel mese di luglio mentre le prenotazioni del mese di agosto sono già vicine al 70%. Con il last minute, ormai imperante, c'è da prevedere un altro 10% di prenotazioni arrivate all'ultimo momento. Rispetto allo scorso anno l'offerta di posti letto è aumentata del 6,5%. Segnali positivi, ma anche contraddittori, dalla domanda: aumentano gli ospiti (+18%) ma diminuisce la durata dei soggiorni (-8%). Il fatturato complessivo dei tre mesi estivi

dovrebbe attestarsi intorno ai 410 milioni di euro, con un aumento dei redditi del 3,5% rispetto all'anno scorso. Molto richieste, secondo i rilevamenti effettuati sui visitatori del sito www.agriturist.it, le destinazioni balneari (Sicilia e Campania in testa) che, in questo periodo, raggiungono i livelli delle tradizionali mete collinari dell'ospitalità in fattoria (Toscana, Umbria). Sostenuta anche la domanda per la montagna, rivolta soprattutto al Trentino Alto Adige e alla Valle d'Aosta. Mare e natura, con il Parco nazionale delle Cinque Terre, alla base delle tante richieste per la Liguria. Nel complesso il rapporto domanda-offerta è equilibrato in tutte le regioni, con qualche problema in quelle, come Toscana e Umbria, dove l'offerta è particolarmente elevata.

Inaugurato il Centro agrituristico Parco Galeano

È stato inaugurato il Centro agrituristico Parco Galeano della Fattoria biologica Recchi di Petritoli, in provincia di Fermo. La Fattoria Recchi è certificata da Suolo e Salute. Nel centro è presente un punto vendita della Spesa sull'aia - Agrishopping, la rete di punti vendita diretta nelle aziende agricole creata dalla Copagri Marche. All'inaugurazione sono intervenuti, tra gli altri, il direttore di Suolo e Salute Marche, Michele Grossi, ed il presidente della Copagri Marche, Emilio Landi. L'evento ha visto alcune originali iniziative, come un concerto di arpa, la degustazione dei salumi tipici prodotti dall'azienda Rocchi e l'intervento del gruppo folcloristico Ortesia di Ortezzano.

Parco Galeano - Contrada Collina, 3 - 63027 Petritoli (FM) - Tel./fax +39 0734 658398 www.parcogaleano.it email info@parcogaleano.it



L'inaugurazione del Parco Galeano (sopra) e un piccolo alpaca (sotto)

Gli esotici alpaca sulle colline marchigiane

La concorrenza nell'agriturismo ed in agricoltura è sempre più temibile, per cui le aziende cercano sempre nuove nicchie di mercato. È il caso dell'agriturismo "Il Moro degli Alpaca" di Filottrano (AN), inaugurato di recente con una festa. L'agriturismo si caratterizza per la presenza di un allevamento di alpaca (ruminanti della famiglia dei Camelidi di origine sudamericana), dai quali la giovane titolare, Rita Angelucci, ricava lana pregiata per realizzare maglioni fatti a mano. Il Moro degli Alpaca è un agriturismo biologico certificato da Suolo e Salute che utilizza principi di biodidilia ed energia pulita. Gli alpaca sono la vera attrazione dell'azienda, protagonisti anche delle attività di fattoria didattica, in cui gli alunni delle scuole anconetane sono ospitati per lezioni sull'agricoltura e sull'ambiente.

*Il Moro degli Alpaca
via Ss. Pietro, 11
60124 Filottrano (AN)
Tel. +39 071 7223638
+39 333 4197800
www.ilmorodeglialpaca.it
info@ilmorodeglialpaca.it*



La Guida all'olio d'oliva della Campania

Edita dall'Ippogrifo, la Guida all'Olio d'Oliva della Campania raccoglie in una veloce antologia centoventidue aziende, che prendono la forma straordinaria di una retrospettiva in cui al lettore è permesso di visitare le storie di famiglia delle migliori case produttrici di extravergine della regione meridionale. Curata dal giornalista del "Mattino" Luciano Pignataro e scritta da Diletta De Sio e Francesco Aiello,

la Guida è un'ampia rassegna delle etichette di qualità, un vademecum di 207 pagine studiato per il turista e per l'appassionato. All'interno si trovano il dizionario degli agriturismi dell'olio, l'agenda delle associazioni di categoria, i disciplinari di produzione delle Dop. Uno strumento per entrare in contatto con una civiltà antica, camminando nella terra nera ai piedi del Vesuvio, passando per la penisola Sorrentina e, ancora, per i Picentini, il Taburno, il Cilento ed il Matese. Analitico e allo stesso tempo leggero, questo atlante mette d'accordo produttori, nutrizionisti e consumatori: condire la tavola con un filo di extravergine è il primo passo necessario per mangiar sano. Questa guida non ha certo la pretesa di essere una bussola all'acquisto dell'olio extravergine tra gli scaffali di un ipermercato. C'è invece, nel lavoro realizzato, il desiderio di trasmettere ai lettori la spinta a trascorrere qualche ora, magari in uno dei prossimi week end, seguendo le tracce ancora visibili di un mondo fuori da ogni competizione. La guida non contiene sponsor ed è distribuita in edicola ed in libreria.



"Guida all'olio d'oliva della Campania"

Diletta De Sio, Francesco Aiello

Edizioni dell'Ippogrifo
207 pagine, 10 euro

Le Aziende di Suolo e Salute

Olio: tanti successi al concorso Leone d'Oro

Grande successo per le aziende controllate da Suolo e Salute al XV concorso internazionale Leone d'Oro dei Mastri Oleari (www.mastrioleari.org), riservato agli oli extravergine d'oliva. Il concorso, svoltosi in occasione del Cibus 2006, ha visto su tre vincitori assoluti, due aziende olivicole certificate da Suolo e Salute. Per la categoria "Fruttato delicato" ha vinto l'azienda Marina Colonna srl della Masseria di Bosco Pontoni, a San Martino in Pensilis, in provincia di Campobasso. Nella categoria "Fruttato medio", invece, ha prevalso l'azienda agricola Maggiorra Impero di Sonnino, in provincia di Latina. Entrambe le aziende hanno già vinto in passato premi nelle più importanti rassegne dedicate all'olio extravergine di qualità. Sempre nella categoria "Fruttato medio", diploma di gran menzione per l'azienda agricola Paola Orsini di Priverno, ancora dalla provincia di Latina.

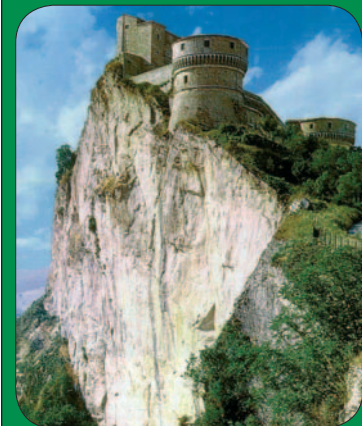
BiodiVino: tra gli ori c'è un vino biologico targato Suolo e Salute

Un bel successo per il Greco di Bianco prodotto dall'azienda biologica La Cantina di Francesco Stelitano, di Casignana (RC). Il vino e l'azienda che lo produce meritano attenzione. Il Greco di Bianco 2004 della Cantina, infatti, ha vinto la medaglia d'oro come Miglior vino passito alla III edizione del BiodiVino, il concorso riservato ai vini biologici. Si tratta di un vino da dessert di intenso colore ambrato, ottenuto dalle uve a bacca piccolissima di Greco Bianco, vitigno di origine greca. Al naso è molto intenso e si presenta complesso per i sentori di miele, marmellata di albicocca, datteri, fichi secchi e uva passa, accompagnati da una nota balsamica. Al gusto rivela un buon equilibrio, complesso e persistente. [fonte Il Vino Biologico www.ilvinobiologico.it]



Agriturismi biologici di Pesaro e Urbino

L'agriturismo è un fenomeno turistico ormai maturo che ha raggiunto una grande diffusione nel nostro paese. Le strutture ricettive si moltiplicano e, parallelamente, si moltiplicano i tentativi di differenziare l'offerta. Una delle possibilità che si offrono alle aziende agrituristiche è data dalla certificazione biologica. Molti agrituristi, soprattutto quelli che vengono dai paesi del Nord Europa, fanno molta attenzione agli aspetti ambientali del turismo, come dimostra ad esempio l'interesse crescente per marchi come l'Ecolabel. Andare in un agriturismo biologico vuol dire scegliere un'area e un'azienda agricola dove si ha la sicurezza di trovare un'attenzione particolare per la natura ed il territorio. Inoltre, molti agriturismi biologici offrono anche la ristorazione che ha il valore aggiunto di basarsi in buona parte su prodotti biologici certificati di produzione aziendale. Un altro buon motivo, quindi, per preferire gli agriturismi biologici. Nelle Marche l'offerta agrituristiche è sempre più capillare e di qualità.



Per questo abbiamo scelto una delle province all'avanguardia, quella di Pesaro e Urbino, per offrire ai nostri lettori (nell'insero speciale di quattro pagine al centro del giornale) 32 aziende agrituristiche che hanno alle spalle altrettante aziende agricole biologiche certificate da Suolo e Salute. Nella ristorazione l'uso di alimenti biologici è rilevante, come del resto è previsto dalla legge regionale sull'agriturismo. Partendo dagli agriturismi dell'insero si può visitare facilmente tutta la provincia: dal litorale, con rinomati centri balneari come Fano, alle città d'arte, Urbino in testa, alle bellezze naturali, con aree protette come il Parco del Sasso Simone e Simoncello, fino a zone meno conosciute ma non meno attraenti, come la Val Marecchia, all'estremo nord della provincia. Vi invitiamo quindi a visitare gli agriturismi bio...buona vacanza in campagna!

Il forte di San Leo (in alto) e Urbino (in basso)

