

Da grande voglio fare... l'agriturista

Pubblicato: Martedì 2 Agosto 2005

✘ Se la natura e gli animali sono la vostra vocazione e avete un'innata e sincera attitudine per l'ospitalità potreste già possedere molte carte in regola per essere un ottimo agriturismo. Per diventarlo occorre però rispondere anche ad alcuni requisiti richiesti necessariamente dalla [legge](#) per poter svolgere questa singolare attività: innanzi tutto si deve essere imprenditori agricoli e titolari un'azienda agricola da promuovere e valorizzare.

L'agriturismo è nato come attività complementare a quella agricola vera e propria: si racconta infatti che i primi agrituristi siano stati proprio alcuni contadini che, gratuitamente o dietro compenso iniziarono ad ospitare i visitatori nelle loro cascine permettendo loro di degustare ed acquistare i prodotti ottenuti dal lavoro nei campi. Queste iniziative, nel tempo, hanno incontrato il successo del pubblico fino a tramutarsi in una gettonatissima alternativa alle vacanze tradizionali. Per evitarne l'abuso l'attività agrituristica negli ultimi anni è stata poi fortemente ridimensionata e disciplinata da specifiche leggi regionali e regolamenti in grado di far luce sui requisiti e le tipologie necessari per qualificare come tale l'attività agrituristica. Non è scontato infatti che essa implichi necessariamente la presenza di una struttura ristorativa o alberghiera. Certo, queste sono le forme più conosciute e diffuse ma bisogna precisare che l'attività agrituristica può offrire anche altre proposte particolari come ad esempio, l'attività sportiva, culturale o ricreativa (è possibile scegliere tra 14 indirizzi diversi: solo pernottamento, eno-gastronomico, culturale, sportivo, escursionistico, ricreativo, ippoturistico, agrituristico venatorio, ittaturistico, cinotecnico, didattico, naturalistico ambientale floricolo, enologico-gastronomico oleicolo e igienistico-salutistico).

Piuttosto restrittivi sono invece i vincoli richiesti agli operatori agrituristici nello svolgimento ordinario dell'attività: oltre alla presenza di una serie di autorizzazioni fondamentali (tra cui la certificazione di complementarietà rilasciata dall'amministrazione provinciale, le autorizzazioni sanitarie e comunali) è previsto anche il rispetto di alcuni vincoli quantitativi: ad esempio, chi presta servizio di ristorazione o di pernottamento deve attenersi ad alcuni limiti precisi relativi al numero dei clienti ospitabili e dei possibili coperti giornalieri, chi invece prepara o somministra bevande dovrà utilizzare almeno il 70 per cento di prodotti provenienti dalla propria azienda o riconosciuti come "tipici regionali" dalla normativa comunitaria.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it