

Nuove norme per gli agriturismi lombardi

Pubblicato: Martedì 11 Giugno 2019

È stata approvata dal Consiglio regionale lombardo la nuova legge regionale riguardante l'attività degli agriturismi. Il testo prevede un riconoscimento della multifunzionalità dell'impresa agrituristica lombarda, una maggiore connessione con il territorio grazie all'innalzamento della soglia minima di prodotti locali e una sburocraizzazione del sistema.

“Gli agriturismi lombardi saranno le vetrine di eccellenza del nostro territorio e del nostro agroalimentare. C'era la necessità di riformare il sistema per valorizzare i veri agriturismi: abbiamo stretto le maglie e al contempo semplificato le norme” ha dichiarato il promotore dell'iniziativa, l'assessore regionale lombardo all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi **Fabio Rolfi**.

“Aumenta dal 30 al 35% la soglia minima di prodotti aziendali utilizzati nella somministrazione dei pasti, per arrivare all'80% di prodotti lombardi e solo il 20% di prodotti acquistati dalla grande distribuzione. Sono particolarmente soddisfatto perché la norma prevede l'utilizzo del 100% di vini lombardi e pesce lombardo. La Lombardia è una grande regione vitivinicola e ha una ampia gamma di prodotti da offrire. È impensabile trovare nei nostri agriturismi vini provenienti da altre regioni” ha aggiunto l'assessore.

“Sarà valorizzata anche la **carne di selvaggina selvatica prelevata sul territorio lombardo**, che sarà considerata come **prodotto di origine regionale**“.

La norma prevede, inoltre, la facoltà di **aumentare i posti letto da 60 a 100 valorizzando e sviluppando l'ospitalità offerta dalle strutture agricole**. Viene inoltre introdotta, per sviluppare il concetto di multifunzionalità, la possibilità di organizzare attività agrituristiche – venatorie e cinotecniche, ricreative culturali, ludico didattiche, di rilevanza sociale nonché di ittiturismo e ippoturismo.

Le aziende agrituristiche potranno somministrare alimenti e bevande al di fuori delle strutture aziendali, ma nel limite di venti giornate all'anno. Viene introdotta la nuova disciplina sull'enoturismo e istituito l'elenco regionale degli operatori; viene estesa l'attuale cumulabilità settimanale dei pasti rendendola annuale, permettendo all'azienda di distribuire nel corso dell'anno, in base alle esigenze, il numero complessivo dei pasti previsti nel certificato di connessione, che precisa quali produzioni possono essere somministrate.

di turismo@varesenews.it