

Concorso “il Turismo incontra l'Agricoltura” 2013

Progetto: l'Agri-Green-Hotel ovvero il turismo sostenibile nella tradizione con l'aiuto delle moderne tecnologie

Prefazione:

Durante gli anni, l'esperienza al contatto con la gente hanno fatto maturare una convinzione, ovvero che la diversità dell'offerta turistica è un gioiello da mantenere e preservare, e quindi essendo sempre stato contrario alla standardizzazione, ormai con l'avvento dei centri benessere in quasi ogni struttura che richiude il turista in quattro mura, volendo al contrario trovare il modo di fare uscire i turisti godere del territorio, ho spinto la mia famiglia ad investire, verso un sistema eco-sostenibile dell'impresa turistica, avendo oggi, la possibilità grazie alla tecnologia, di una forte mano per la realizzazione ed il funzionamento del progetto, cosa invece non possibile e nemmeno economicamente sostenibile solo alcuni anni or sono.

Con questo progetto si vuole uscire dalle righe del classico turismo, dove al contrario dell'Agriturismo dove è l'azienda agricola che si integra ai servizi turistici ad integrare la propria sussistenza, qui è l'azienda alberghiera che trae molteplici vantaggi dalla stretta collaborazione con l'azienda agricola di proprietà della famiglia, fino ad essere integrata l'uno all'altra.

In un contesto economico instabile si vuole trovare una risposta diversa al calo turistico soprattutto del periodo primaverile-estivo

Componenti Principali del Progetto:

-L'Hotel Denny & Residence, hotel di proprietà della Famiglia Maestri, nato nel 1980 dall'idea del capostipite Maestri Giacomino, arrotino emigrante a Chicago (USA) quando ritornato in Trentino per metter su famiglia costruisce l'Hotel Denny. Da qui comincia l'avventura nel turismo, con la volontà di trovare sempre qualcosa di nuovo per i propri clienti. Alla gestione dell'hotel Denny, a metà degli anni 90 si affiancano i figli Daniele e Marco, il primo incaricato nella gestione del personale, ufficio e sala, il secondo impegnato in cucina e gestione dell'azienda.

-L'Azienda Agricola Piccoli Frutti di Maestri Daniele gestita anche essa da tutta la famiglia Maestri, nata da poco ma con esperienza già di alcuni anni, si occupa di piccoli frutti, verdure da orto ed animali di basso cortile. Occupa circa 20.000 mq di terreno più un vecchio casolare con fienile e stalla con “cusinat”. Posto a quota 800m s.l.m., per i 2/4 della proprietà composta di area boschiva, ¼ di prati a sfalcio ed ¼ messi in coltura. L'area ancora in fase di trasformazione è ricca di sorgenti e posizionata sopra il paese di Mortaso in Località Corona. Un versante montano parzialmente lavorato a terrazze dove a detta dei vecchi del paese era uno dei pochi posti della Val Rendena dove erano coltivati avena e grano.

-L'Azienda Agricola Antica Rendena, storica azienda agricola della famiglia Così con Agriturismo, alleva capi di bovino Razza Rendena con metodo Biologico, produce prodotti biologici quale latte crudo, yogurt, latticini

Scopo del progetto:

Molte sono le finalità del progetto, prima fra le tante è l'aver un'interazione più completa fra l'ospite ed il territorio. Di concetto vanno creati molti presupposti che vanno di pari passo a braccetto, ovvero per la struttura alberghiera è molto importante un aggiornamento energetico radicale, per poter “destagionalizzare” e rendere più lunga stagione lavorativa, facendo sì che il tempo meteorologico incida in maniera marginale sulla scelta del turista della località. Ma la problematica principale in questo momento economico è la redditività rapportata ai giorni di apertura. In una struttura a conduzione Familiare questa redditività è intaccata dalle spese fisse quali energia elettrica e riscaldamento, soprattutto a queste latitudini dove i giorni freddi sono gran lunga superiori a quelli caldi. In questo viene in aiuto la tecnologia, con l'installazione di CALDAIA A CIPPATO che in questa struttura sta per essere attivata una centrale da 200kw termici, il SOLARE TERMICO già con 52 mq di

superficie utile la quale produce il 90% dell'acqua calda necessaria nel periodo estivo e riduce con ZERO EMISSIONI il consumo anche di BIOMASSA utile, e i 20 kw elettrici in PANNELLI SOLARI FOTOVOLTAICI i quali dovrebbero fornire circa da 1/3 a 2/3 di energia del necessario fabbisogno elettrico attuale.

Avendo una struttura alberghiera con queste caratteristiche, la redditività economica anche in mesi "calmi" è maggiormente assicurata, e quindi un punto di partenza avvantaggiato per il secondo step che sarà la progettazione del CENTRO BENESSERE il quale avrà come idea di fondo la natura e la vita contadina, con cure quale i bagni di fieno, o bagno al Latte Razza Rendena, essenze ai Piccoli Frutti. Garantiti da una copertura energetica a basso impatto ambientale e di forte risparmio energetico, per concentrare le risorse esclusivamente alla soddisfazione del cliente per non intaccare la leva prezzo/qualità in un periodo in cui la corsa al ribasso dei prezzi per le strutture alberghiere è vista come l'unico sistema per far fronte al calo di turismo.

Per l'Azienda Agricola, l'intreccio con la struttura alberghiera avviene in maniera diretta e su molti fronti, in primo, L'AUTOPRODUZIONE DI PARTE DEL CIPPATO necessario per l'energia termica, poi a seguire con l'utilizzo dei PRODOTTI COLTIVATI ED ALLEVATI. Ma la parte principale del progetto, sta nel dare al turista un QUALCOSA DI DIVERSO, quello che un'azienda agricola standard non può dare, ovvero coinvolgere il turista a tutte le fasi della lavorazione della terra fino alla raccolta, alla trasformazione dei prodotti ed infine al consumo, in quanto una classica azienda agricola sussiste grazie alla produzione dei propri prodotti e necessita di mani esperte nella gestione e lavorazione.

Il turista può essere spettatore curioso oppure può interagire con il proprio lavoro fisico, e questo lo può fare in gran parte dell'anno, e quindi DESTAGIONALIZZIAMO l'offerta alberghiera proponendo settimane ad hoc:

- ◆ *in primavera con le settimane della potatura, le settimane dell'interro delle fragole, le settimane della fienagione*
- ◆ *in estate con le settimane della raccolta e trasformazione dei prodotti*
- ◆ *in autunno con le settimane della potatura, le settimane della messa in riposo delle piante, la raccolta delle foglie, i funghi nel bosco e la lavorazione di essi*
- ◆ *la raccolta delle castagne e delle noci, utilizzo e ricette*

Già da qualche anno proponiamo ai clienti il "Pranzo in Baita", organizzandone il trasporto andata e ritorno delle persone ed il pranzo rustico con l'equipe dell'hotel. Da qui è nata anni fa l'idea di questo progetto, ascoltando i tanti e tanti complimenti da parte della gente di città, che sentendosi fuori dal mondo in una baita d'altri tempi, riscoprono i gusti della polenta cotta suo focolare, della Spressa cotta alla griglia e piatti tipici. Ed anche un pasto semplice come quello e semplicemente servito anche nei piatti di plastica sembra sia nel contesto un menù da ristorante stellato. In quel momento c'è l'incontro di molti sensi, la pace di essere in mezzo alla natura sia per gli occhi con il panorama stupendo che offre la vallata, che per il relax della mente. Il profumo del cibo che nella sua preparazione risalta nell'aria pulita, l'aria frizzantina insieme alla passeggiata nel bosco la quale aumenta l'appetito, tutto questo in un pasto semplice ma che segna indelebilmente un momento della vacanza! Importantissimo un secondo aspetto notato in queste gite, ovvero, le persone mangiando insieme sugli stessi tavoloni, condividendo questa esperienza, aumenta in loro lo spirito di aggregazione. Molti nostri clienti hanno fatto amicizia fra di loro in questo modo, cosa più difficile in hotel, dove ogni uno mangia sul proprio tavolo e magari non va oltre al saluto. E queste amicizie hanno fidelizzato il cliente con l'hotel facendolo punto di riferimento sia per le proprie vacanze che per occasione d'incontro con gli amici conosciuti in vacanza.

Con questa esperienza, l'occasione di avere l'azienda agricola a disposizione dell'Hotel con cui interagire, con la sua Baita sistemata a dovere, fa sì che sia possibile l'organizzazione settimanale del "Pranzo in Baita" in mezzo alla natura e tante altre attività correlate. Per i bambini, godere di uno spazio aperto ben definito dove poter correre e giocare, interagire con la natura liberamente ed al tempo stesso protetti da spazi ben definiti e recintati (per buona pace dei genitori!), anche solo dare da

mangiare l'erba alle galline ed ai conigli, mangiare una fragola colta direttamente dalla pianta o cercare le deliziose fragoline di bosco, permettono di riscoprire una realtà fuori da quella di tutti i giorni. Con questi piccoli gesti abbiamo la certezza della soddisfazione totale del cliente, fissiamo un momento unico della vacanza, che lo stesso ne parlerà più che bene duplicando gli effetti del progetto. Essendo ben difficile la conduzione dell'azienda agricola benché sia in contesto familiare, anche qui corre in aiuto la tecnologia: a partire dall'irrigazione sia dei piccoli frutti che dell'orto, con sensori di umidità per dare il giusto apporto idrico, oppure l'apertura automatica dell'aia con sensore crepuscolare. Oltre a tempo e dedizione da parte di tutta la famiglia. Da non sottovalutare nel progetto, anche il riutilizzo degli avanzi del cibo, il quale va diviso ad alimentare i maiali, la parte vegetale per l'allevamento di basso cortile mentre il restante andrà in compostaggio per poi essere riutilizzato quale fertilizzante nell'orto.

Collaborazioni esterne:

L'integrazione con il mondo agricolo non si ferma però qui. Il fieno proveniente dall'azienda agricola dell'albergo viene dato ad un'altra azienda ovvero all'Azienda Agricola Fattoria Antica Rendena, il quale andrà in pasto alle vacche Razza Rendena dalla quale si ricava il latte e latticini da loro prodotti. Il latte sarà poi trasformato artigianalmente in gelato dalla cucina dell'Hotel, il formaggio sarà servito ai clienti e sarà poi quello dato al Pranzo in Baita fatto ai ferri e lo Yogurt a colazione, ed il cliente stesso ne godrà sapendo e vedendo e mangiando! Già da molto tempo, durante la Gita in Baita proponiamo l'assaggio dei prodotti dell'Azienda Agricola Antica Rendena ai clienti, durante è possibile ordinare i prodotti al Fattore il quale li farà avere direttamente in Hotel prima della partenza del cliente. La stessa Azienda Agricola Antica Rendena ha la propria Fattoria Didattica ed offre i propri servizi a chi vorrà approfondire l'argomento.

Il turista vede quindi il fieno il quale andrà a cibare la vacca che produce il latte e formaggio del quale andrà a cibarsi, lo stesso cliente potrà interagire in questo anello in quanto è lo stesso fieno che se vuole, può aiutare a “rastrellarlo”.

Per una migliore impollinazione e quindi fruttificazione è necessario avere alcune arnie in azienda, e qui nasce un'altra importante collaborazione con un apicoltore della zona. Anche qui, i turisti potranno godere del prodotto finito sulla tavola dell'Hotel, e vederne le lavorazioni direttamente dall'apicoltore

Ulteriori avanzamenti del progetto:

La volontà è quella di creare vari anelli della filiera da integrare a quella turistica. In un territorio come la Val Rendena dove non mancano le aziende agricole all'avanguardia, ma non hanno ancora raggiunto la convergenza con le strutture alberghiere, si vuoi quindi dare lo spunto ad altre strutture di “sfruttare” queste risorse del territorio, per valorizzarlo e creare quella sinergia che darebbe un impulso economico e sociale importante.

In un secolo dove si cercano sempre le novità, forse la migliore idea è guardare un attimo in dietro, trovare le nostre origini che sono quelle contadine di agricoltori e allevatori, tornare indietro e riscoprire le genuinità e prodotti che le Aziende Agricole del territorio sanno fare con passione.

by Maestri Daniele