

TÍTULO: CÓMO CUALIFICAR SU ESTRUCTURA

1. Introducción

Esta directriz pretende aumentar la calidad de los servicios de agroturismo ofrecidos por los empresarios locales y hacer de las zonas rurales lugares acogedores.

Dirigida a todos aquellos agentes clave del sector del turismo agrícola y rural, la guía pretende mejorar las competencias necesarias para crear, individualmente y en red, una acogida de calidad capaz de favorecer la activación de nuevos flujos turísticos sostenibles y responder a la creciente demanda de experiencias únicas y atractivas por parte de los viajeros, respetando el territorio y valorando los productos.

2. Elementos clave

2.1 BIENVENIDA Y HOSPITALIDAD

La sola palabra agroturismo es capaz de suscitar profundas emociones en cada uno de nosotros, evocando el contacto con la tierra. La combinación de agricultura y turismo fascina y evoca necesidades originales, apego a la tierra y un deseo de armonía y relajación que hoy, en la agitada vida de las ciudades, son difíciles de satisfacer.

La gente busca cada vez más estancias o vacaciones que ofrezcan un contacto directo con la naturaleza, que por desgracia se ha perdido un poco, y sobre todo que permitan vivir experiencias especiales. Además, cada vez hay más amantes de la buena mesa, que buscan comidas tradicionales y los sabores de antaño, ligados al calor de la familia.

La opción de abrir un agroturismo y ofrecer una forma de hospitalidad original, familiar y natural puede resultar realmente ganadora y muy rentable, hoy más que nunca.

Antes interesaba a un reducido círculo de entusiastas de las tradiciones y las especialidades enogastronómicas, hoy en día involucra a amplias capas de la población, motivadas por el contacto con la naturaleza, la buena comida, la tranquilidad y los precios generalmente bajos.

2.2 SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Quien realice actividades de agroturismo debe ser empresario agrario teniendo en cuenta la conexión del agroturismo con el turismo rural, y la diferente denominación de la actividad en vivo agroturismo, agroturismo, turismo basado en explotaciones agrarias

Para garantizar un alto nivel de calidad el agroturismo puede proporcionar:

- ✓ alojamiento en albergues o espacios abiertos destinados a los campistas;
- ✓ ofrecer comidas y bebidas, compuestas principalmente de productos propios y de explotaciones agrícolas de la zona, dando preferencia a los productos típicos y caracterizados por las marcas DOP, IGP, IGT, DOC y DOCG o incluidos en la lista nacional de productos agroalimentarios tradicionales;

- ✓ organizar degustaciones de los productos de la explotación, incluida la cata de vinos; organizar, también fuera de la propiedad de la explotación, en función de la disponibilidad de la empresa, actividades recreativas y de restauración (picnics, etc.), también mediante acuerdos con las autoridades locales, destinadas a valorizar el territorio y el patrimonio rural.

2.3 PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE y SOSTENIBILIDAD

Las principales características de los agroturismos sostenibles desde el punto de vista medioambiental son las siguientes:

- ✓ bajo consumo de energía. Para ello, también es importante elegir la orientación de la vivienda, siendo preferible que esté orientada al sur;
- ✓ uso de bombillas LED que pueden consumir hasta un 80% menos de energía que las bombillas incandescentes tradicionales;
- ✓ bajo consumo de agua gracias a la utilización de técnicas racionales de irrigación de los terrenos que rodean la instalación de alojamiento;
- ✓ personal sensible a las cuestiones medioambientales.
- ✓ consumo de 0 km y productos genuinos, ya que proceden de la zona, dando preferencia a los ecológicos. Para hacer frente a este gran reto, muchos alojamientos se han dotado de sus propios jardines o huertos donde se cultivan las materias primas.
- ✓ Distribución en las habitaciones de los huéspedes de juegos de toallas y sábanas de materiales ecológicos y naturales;
- ✓ uso de jabones y detergentes ecológicos;
- ✓ fomento del turismo ecosostenible facilitando a los huéspedes bicicletas para recorrer los itinerarios de la zona sin necesidad de utilizar el coche;
- ✓ uso de materiales naturales y reciclados para el mobiliario interior de las instalaciones de alojamiento y preferencia por las pinturas con pigmentos naturales y no químicos.

Es precisamente este último punto el que nos permite introducir el tema de la llamada bioarquitectura, que consiste en el uso de muebles y alfombras no recubiertos con colas sintéticas, como el formaldehído, altamente nocivas para la salud humana. Por ello, es preferible utilizar madera para muebles y revestimientos de suelos, un material que, entre otras cosas, tiene una función termoaislante

2.4 RECOMPENSAS

Existen dos categorías diferentes de marcas de calidad para los agroturismos: una primera referida a la calidad del servicio de receptivo y otra relativa a la calidad de los productos alimenticios. Parece que esta doble característica no se tiene debidamente en cuenta en las marcas de calidad actuales. En otras palabras, hay una laguna que cubrir para que los agroturismos sean percibidos por los usuarios por el conjunto de sus servicios de calidad. Según los investigadores actuales, parece que hay margen para diseñar una marca avanzada para el agroturismo. Para tal nueva etiqueta de excelencia medioambiental, es necesario cambiar el enfoque actual de la evaluación de la oferta turística, desplazándose hacia una visión integrada que encuentre:

1. Un enfoque integrado relacionado con toda la oferta de agroturismo, es decir, servicios + productos alimenticios;
2. Un enfoque integrado también relacionado con lo que compone el agroturismo, es decir, instalación turística + explotación agrícola en funcionamiento.

En otras palabras, el punto 1 se refiere a los servicios que se prestan a los huéspedes, mientras que el punto 2 se refiere a los componentes del sistema de agroturismo que generan dichos servicios. Más concretamente, el punto 1 señala que el nuevo régimen de calidad debe evaluar no sólo las prestaciones del servicio de alojamiento, sino también la calidad alimentaria de los productos procedentes del propio agroturismo y suministrados a los huéspedes. Esto significa tener en cuenta al mismo tiempo la calidad alimentaria de los productos, la calidad medioambiental de los servicios y la calidad medioambiental de la cadena alimentaria.

A continuación encontrará una lista de REFERENCIAS EUROPEAS útiles para certificar la calidad de su estructura

Etiquetas de calidad para agroturismos ¹

- ✓ Etiqueta ecológica de la UE para alojamientos turísticos
- ✓ Marca AIAB para vacaciones en granjas bioecológicas (alojamiento) (www.bioagriturismi.it)
- ✓ DOP, IGP, ETG, DOC Normativa sobre trazabilidad, EPD(alimentos)
- ✓ Enfoque ACV (actividades agrícolas)

Marca de calidad para el agroturismo en Europa

- ✓ Etiqueta ecológica de la UE para instalaciones turísticas y camping
- ✓ ECEAT Centro europeo de turismo ecológico y agrícola (www.eceat.org)
- ✓ Urlaub auf dem Bauernhof (www.landtourismus.de)
- ✓ Urlaub auf dem Winzernhof (www.landtourismus.de)
- ✓ AIAB

Características de algunas marcas de calidad relevantes para el sector alimentario

- ✓ DOP - Denominación de origen protegida
- ✓ IGP - Indicación Geográfica Protegida
- ✓ DOC - Denominación de origen controlada

¹ ¿Se necesitan premios a la calidad más eficaces para los agroturismos? Revista Mundial de Ciencias Aplicadas 10 (Número especial de Turismo y Hostelería): 153-163, 2010 ISSN 1818-4952

3. Ejemplo

AGRILEISURETIME - GRANJA DIDÁCTICA

La granja es de gestión familiar y consta de 14 hectáreas de tierras agrícolas enclavadas en las verdes colinas de Umbría de viñedos, olivares, tierras de cultivo, pastos y bosques. Todos en la granja cuidan personalmente de lo que producen y se preocupan de hacerlo con profundo respeto por la naturaleza y la salud humana.



El redescubrimiento de que "nada se desperdicia" en la cultura agrícola ha llevado a la recuperación de algunos cultivos. El del maíz, por ejemplo, cuya semilla se utilizaba como alimento para los animales y como harina para los humanos, la mazorca como calor en las chimeneas, y ahora en nuestras calderas multicomcombustible, y las hojas para tejer cestos.

El reciclaje de residuos solía ser mínimo, no había bolsas de plástico, y los restos de comida encontraban en los cerdos un medio excepcional de eliminación. En la granja se están instalando refugios para cerdos.

El respeto por el medio ambiente y la naturaleza les ha llevado a construir en la granja una depuradora de aguas residuales para poder recuperar parte de ellas para el riego; el agua de lluvia se ha recogido en una balsa de recuperación para hacer frente a la escasez de agua de la zona.

Para ahorrar energía, se está construyendo un sistema fotovoltaico y una minicentral eólica para producir agua caliente mediante paneles solares. No malgastar ni derrochar, respetar la naturaleza, son las principales enseñanzas de los ancianos de estas tierras.

Además de los animales de corral (gallinas pintadas pavos patos y conejos), tienen 7 hermosos caballos que viven libres en su paradisíaco prado, 12 ovejas Suffolk, Totó y Lilli, 2 border collies que mueven el rebaño.

En el negocio de recepción de turistas, la familia y todo el personal prestan especial atención al respeto del medio ambiente observando unos sencillos hábitos, como utilizar productos de limpieza ecológicos y naturales, utilizar muebles reciclados para amueblar las habitaciones, imprimir en papel reciclado cuando es necesario (promos, menús, etc.). A su llegada, los huéspedes reciben una serie de normas que les ayudarán a respetar la naturaleza y los animales que viven en la granja, y a disfrutar al 100% de la experiencia.

4. Beneficios e impacto potencial

Los beneficios y el impacto que puede tener la aplicación de la directriz son:

Para el tutor	Para el alumno
✓ Poder identificar fácilmente las empresas de turismo rural que ofrecen una acogida de calidad y son activas en la protección del medio ambiente.	✓ Poder adquirir calidad.
✓ Acceder fácilmente a información útil para cualificar una empresa	✓ Dar valor a un plato, a un servicio, a la acogida auténtica y sincera ofrecida a sus huéspedes.
✓ Leer sobre turismo y sostenibilidad, hablar de sus propias experiencias y conocer las de los demás.	✓ Disponer de herramientas para una promoción de la calidad duradera y sostenible
✓ Poder identificar fácilmente las empresas de turismo rural que ofrecen una acogida de calidad y son activas en la protección del medio ambiente.	✓ Promocionar el propio territorio dando a conocer sus recursos turísticos.