Rifiorire dalle macerie

Introduction

Rispettare i tempi della natura, vivere in un luogo remoto lontano dalle grandi città, offrire servizi turistici in un luogo unico nel completo rumore della natura.

- Nome dell'azienda agricola/agriturismo: Il Sentiero delle Fate
- Stato giuridico: Associazione
- Anno di fondazione: 2010
- Ubicazione (indirizzo dettagliato o coordinate): Loc. Castelluccio, 06046 Norcia PG
- Link a siti web, profili di social media e altri link rilevanti relativi all'azienda agricola/agriturismo: http://www.agriturismoilsentierodellefate.it /

L'azienda agricola e agrituristica "Il Sentiero delle Fate" si trova a Castelluccio di Norcia, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, di fronte al Monte Vettore, circondato dai Piani di Castelluccio, che fioriscono abbondantemente in estate.

Offered services and management

La decisione di diversificare le attività nasce principalmente da una necessità economica. Con il terremoto del 2016 che ha aggravato la situazione, il piccolo borgo di Castelluccio è stato devastato ed è ancora in attesa di interventi. Di conseguenza, a causa dell'elevato afflusso di turisti attratti dalla fioritura, si è deciso di ampliare l'offerta.

PRODUZIONE: L'azienda si concentra principalmente sulla produzione di lenticchie e di latte (ovino). L'azienda coltiva da sempre la rinomata "Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP" (Indicazione Geografica Protetta). Inoltre, nel piccolo laboratorio caseario si producono il pecorino e la ricotta tradizionali con il latte crudo delle pecore che pascolano nelle pianure di Castelluccio. L'abbondanza di fiori durante il periodo di fioritura fornisce un eccezionale miele millefiori naturale.

RISTORANTE: I prodotti dell'azienda vengono serviti direttamente sui piatti dei turisti in modo rustico e tradizionale, nel rispetto delle tradizioni culinarie locali.

BOTTEGA: i visitatori hanno la possibilità di acquistare i prodotti della fattoria.

FATTORIA DIDATTICA: Uno spazio in cui i giovani visitatori possono confrontarsi con l'agricoltura e la vita rurale in modo interattivo. Offre esperienze pratiche come la cura degli animali e la produzione di cibo, con l'obiettivo di promuovere la consapevolezza ambientale e il legame con la natura.

PERCORSI CULTURALI: Per gli appassionati di arte, storia e tradizioni, l'azienda collabora con le guide turistiche per organizzare il percorso "Il borgo di Castelluccio tra miti e leggende". Questa passeggiata per le vie di Castelluccio, sullo sfondo dei Monti Sibillini, approfondisce le affascinanti storie del Guerrin Meschino, di Pilato, della Sibilla e delle sue ancelle fatate, che hanno ispirato il nome dell'Agriturismo.

La multifunzionalità dell'azienda è fondamentale per il suo successo ed è vista come un mezzo necessario per sostenersi nel suo amato ma economicamente difficile territorio. L'azienda si impegna a dare un esempio di eccellenza e di valori autentici nel settore agricolo. Fondata con la passione per la terra e il rispetto per la tradizione, questa azienda ha radici profonde nella regione Umbria, situata nel cuore verde d'Italia.

Co-funded by the European Union

This project – 2022-1-CZ01-KA220-ADU-000089506 – has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Personal business experience in agritourism: advantages and disadvantages (question 7-8)

I vantaggi dell'offerta di servizi diversi risiedono nella possibilità di rendere più redditizia l'azienda agricola valorizzando i propri prodotti per poterli vendere meglio, ad esempio vendendoli direttamente senza intermediari, o valorizzandoli in cucina rendendoli un prodotto a più alto valore aggiunto, o coinvolgendo gli ospiti in un'esperienza in azienda. L'azienda abbraccia la passione per la terra, la sostenibilità e la tradizione. Coltivano i prodotti con amore e cura, offrendo autenticità e qualità che rendono ogni boccone un'esperienza indimenticabile.

Il problema è che bisogna conoscere bene e applicare le normative di ogni singolo settore. Le norme di un ristorante, quelle di un albergo, quelle di un'azienda. Le più severe sono quelle igienico-sanitarie, l'HACCP e le norme fiscali; inoltre, è necessario conoscere le questioni finanziarie, l'accesso al credito e anche il marketing.

Innovation, diversification and multifunctionality

L'azienda, che nel 2012 è stata insignita del Logo d'Oro dell'Ente Parco Nazionale dei Monti Sibillini per la sostenibilità ambientale, è particolarmente attenta alle tematiche ambientali.

Tra le misure che l'azienda adotta per il contenimento dell'inquinamento e degli sprechi energetici ci sono l'installazione di lampadine a basso consumo, l'utilizzo di detersivi a minor impatto ambientale (ecolabel), il massimo contenimento nell'uso di prodotti monouso. prodotti monouso.

Con la fattoria didattica sono stati realizzati diversi progetti in collaborazione con le scuole locali, offrendo una varietà di esperienze educative per tutte le età legate all'agricoltura e alla vita rurale. Sono incluse attività come l'interazione con gli animali della fattoria, come mucche, pecore o maiali, l'apprendimento della cura e dell'alimentazione degli animali. Inoltre, è possibile fare esperienza nella coltivazione di orti e nella produzione di formaggio o pane. Queste esperienze pratiche aiutano i giovani visitatori a comprendere il ciclo alimentare, l'importanza dell'agricoltura sostenibile e il legame con la natura.

Per implementare la diversificazione dei servizi, l'obiettivo è riaprire gli alloggi, chiusi dal 2016 a causa del terremoto.

Knowledge and experience transfer – tips for other farmers

Quello che si può consigliare a chi vuole avventurarsi nell'apertura di un agriturismo o di un'azienda agricola, soprattutto in località difficili, è di riflettere e analizzare diversi aspetti: il tipo di prodotti aziendali, come poterli proporre agli ospiti, quanto tempo extra aziendale si può dedicare all'agriturismo, il possesso di competenze legate all'ospitalità (empatia, conoscenza delle lingue, competenze legate all'ospitalità in azienda (empatia, conoscenza delle lingue, pazienza), la disponibilità di fondi nella fase di avvio. fase di avvio.

Potendo tornare indietro all'inizio, il titolare si impegnerebbe subito per un approccio più professionale, riconoscendo che il coinvolgimento emotivo iniziale potrebbe essere stato eccessivo. Si impegnerebbe ad acquisire le competenze fondamentali necessarie per questo tipo di attività, dalla comprensione dei processi burocratici all'ottenimento delle certificazioni di prodotto essenziali.

Co-funded by the European Union

This project – 2022-1-CZ01-KA220-ADU-000089506 – has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Asociace soukromého zemědělství ČR | Associazione Sviluppo Rurale | CYPRUS AGROTOURISM COMPANY discover real Cyprus | BEST | projects

Farms' Charm

Co-funded by the European Union

This project – 2022-1-CZ01-KA220-ADU-000089506 – has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Asociace soukromého zemědělství ČR | Associazione Sviluppo Rurale | CYPRUS AGROTOURISM COMPANY discover real Cyprus | BEST | projects

Farms' Charm

Co-funded by the European Union

This project – 2022-1-CZ01-KA220-ADU-000089506 – has been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.