

# AGRITURISMO DI TRANSIZIONE

Un ponte tra passato e futuro

---

Un modello agrituristico che si interpone tra la vecchia visione dell'agriturismo e la nuova società dell'agrivillaggio

## *IL PROGETTO*



**POLITECNICO DI MILANO**  
MILANO 1863

Scuola del Design

Laurea specialistica Design degli Interni  
A.A. 2015/2016

Relatore: Prof. Francesco Scullica

Correlatore: Miriam Berretta

Elaboratore tesi: Francesca Simoni, 822649

# INDICE

1.0 L'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE.....pag. 7	2.3.3 I servizi invisibili.....pag. 61	3.14.7 Pianta piano terra, scala 1:100, quote in metri.....pag. 110	4.3.5 Zona IV.....pag. 144
1.1 La genesi progettuale.....pag. 8	2.3.4 Cosa si aggiunge: le attività.....pag. 62	3.14.8 Pianta piano primo, scala 1:100, quote in metri.....pag. 112	4.3.6 Zona V.....pag. 145
1.2 Cambiamento climatico.....pag. 9	2.3.5 Le persone.....pag. 64	3.14.9 Sezione A-A', scala 1:100, quote in metri.....pag. 114	4.3.7 Zona VI.....pag. 146
1.3 Cambiamento di transizione.....pag. 14	2.3.6 Cli animali in fattoria.....pag. 65	3.14.10 Sezione B-B', scala 1:100, quote in metri.....pag. 116	4.3.8 Zona VII.....pag. 147
1.4 Analisi dei servizi offerti dagli agriturismi.....pag. 16	2.3.7 L'orto e il frutteto.....pag. 66	3.14.11 Sezione C-C', scala 1:100, quote in metri.....pag. 118	4.3.9 Studio dei percorsi.....pag. 148
1.4.1 Normativa.....pag. 17	2.3.8 Nuove tecnologie.....pag. 67		4.3.10 Planimetria completa.....pag. 150
1.4.2 Servizi offerti.....pag. 18			4.4 La poetica.....pag. 152
1.5 I principi dell'agriturismo di transizione.....pag. 20	3.0 ANALISI DELL'AZIENDA AGRITURISTICA NICOBIO.....pag. 69		4.4.1 I colori.....pag. 153
1.5.1 La permacultura come metodo progettuale.....pag. 22	3.1 La scelta del luogo.....pag. 70		4.4.2 I materiali.....pag. 154
1.5.2 Il ruolo della tecnologia.....pag. 26	3.2 La scelta dell'azienda agrituristica.....pag. 72		4.4.3 Le forme.....pag. 155
1.5.3 L'importanza dello sharing.....pag. 27	3.3 Le caratteristiche generali.....pag. 73		4.4.4 Gli arredi.....pag. 156
1.5.4 Le relazioni con il territorio.....pag. 28	3.4 Il luogo.....pag. 74		4.4.5 I dettagli.....pag. 157
1.5.5 L'alimentazione.....pag. 29	3.5 La grandezza del terreno.....pag. 75		
1.5.6 Il turista dell'agriturismo di transizione.....pag. 30	3.6 I proprietari.....pag. 76	4.0 APPLICAZIONE DEL MODELLO ALLA AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA NICOBIO.....pag. 121	5.0 SPAZI APPROFONDITI.....pag. 159
1.5.7 Il lavoratore dell'agriturismo di transizione.....pag. 31	3.7 Gli aiutanti.....pag. 78	4.1 Cosa si aggiunge all'azienda agricola Nicobia.....pag. 122	5.1 La scelta degli spazi.....pag. 160
1.5.8 I servizi offerti.....pag. 32	3.7.1 WWOOF: World- Wide Opportu- nities on Organic Farms.....pag. 79	4.1.1 I servizi aggiunti.....pag. 124	5.2 Il bungalow.....pag. 161
1.5.9 Le attività offerte.....pag. 39	3.8 L'agriturismo.....pag. 80	4.1.2 I servizi invisibili aggiunti.....pag. 125	5.2.1 Il linguaggio.....pag. 162
1.5.10 L'ospitalità low cost.....pag. 45	3.8.1 Lupino.....pag. 85	4.1.3 Le attività aggiunte.....pag. 125	5.2.2 Analisi del target.....pag. 168
	3.8.2 Borlotto.....pag. 86	4.1.4 L'ospitalità.....pag. 126	5.2.3 Studio dei materiali.....pag. 169
	3.8.3 Cannellino.....pag. 87	4.1.5 Gli animali in fattoria.....pag. 126	5.2.4 Studio dei colori.....pag. 170
	3.9 L'azienda agricola.....pag. 88	4.1.6 L'orto ed il frutteto.....pag. 127	5.2.5 Studio dei profumi e dei diffusori.....pag. 171
	3.9.1 L'agricoltura biodinamica.....pag. 90	4.1.7 Tecnologia utilizzata.....pag. 127	5.2.6 Dettagli.....pag. 173
	3.10 Il ristorante.....pag. 92	4.2 Studio approfondito del terreno.....pag. 128	5.2.7 Piante, quote in centimetri.....pag. 174
	3.11 La fattoria didattica.....pag. 94	4.2.1 Studio della vegetazione.....pag. 129	5.2.8 Prospetti, scala 1:50, quote in cm.....pag. 176
	3.11.1 L'asino fa scuola.....pag. 95	4.2.2 Studio dei venti.....pag. 132	5.2.9 Sezioni, scala 1:50, quote in cm.....pag. 178
	3.12 I servizi offerti.....pag. 96	4.2.3 Barriere tagliafuoco.....pag. 134	5.2.10 Pianta dei profumi.....pag. 180
	3.13 Le attività offerte.....pag. 97	4.2.4 Studio dei bacini idrici.....pag. 135	5.2.11 Illuminazione, scala 1:50.....pag. 181
	3.14 Stato di fatto.....pag. 98	4.2.5 Studio dell'orientamento.....pag. 136	5.2.12 Dettagli tecnici.....pag. 182
	3.14.1 Planimetria, scala 1:200.....pag. 100	4.2.6 Studio dei flussi.....pag. 137	5.2.13 Render.....pag. 183
	3.14.2 Prospetto sud, scala 1:100.....pag. 102	4.3 Divisione in zone.....pag. 138	5.3 La cucina condivisa.....pag. 187
	3.14.3 Prospetto est, scala 1:100.....pag. 104	4.3.1 Zona 0.....pag. 139	5.3.1 Il linguaggio.....pag. 188
	3.14.4 Prospetto ovest, scala 1:100.....pag. 105	4.3.2 Zona I.....pag. 140	5.3.2 Analisi del target.....pag. 192
	3.14.5 Prospetto nord, scala 1:100.....pag. 106	4.3.3 Zona II.....pag. 142	5.3.3 La cucina economica.....pag. 193
	3.14.6 Pianta piano seminterrato, scala 1:100, quote in metri.....pag. 108	4.3.4 Zona III.....pag. 143	5.3.4 Studio delle stoviglie.....pag. 194

5.3.9 Illuminazione, scala 1:50.....pag. 202  
5.3.10 Studio del layout.....pag. 204  
5.3.11 Render.....pag. 206

6.0 BUSINESS PLAN.....pag. 211

6.1 Business plan.....pag. 212  
6.2 Flussi turistici nel territorio.....pag. 213  
6.3 Target.....pag. 216  
6.4 Competitors.....pag. 218  
6.5 Fattibilità.....pag. 220  
6.6 Conclusione.....pag. 223

7.0 RINGRAZIAMENTI.....pag. 225

7.1 Ringraziamenti.....pag. 227







CAPITOLO 1








L'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE

## 1.1 LA GENESI PROGETTUALE

“L'agriturismo di transizione” è un modello sperimentale che ha come obiettivo la trasformazione dell'attuale concezione dell'agriturismo, facendolo diventare una realtà sostenibile dal punto di vista del lavoro, dell'economia e dell'ambiente, divenendo in questo modo un punto di riferimento in grado di trasmettere valori nuovi che potranno formare la società del futuro, come quelle proposte dalle transition town in Inghilterra o dall'agrivillaggio di Parma.

I punti analizzati per capire quali sono le caratteristiche dell'agriturismo di transizione sono stati: l'ospitalità, cosa vuole e cerca il turista oggi, l'agriturismo come realtà esistente, l'agrivillaggio come realtà futura, l'importanza dell'essere autosufficienti e del rinunciare a ciò che non ci serve, la permacultura come metodo progettuale, l'architettura sostenibile per le nuove e le vecchie costruzioni, e il valore di un buon progetto per garantire a tutti un facile accesso negli spazi, sia interni che esterni. Una volta approfonditi questi punti, si sono poste le basi dell'agriturismo di transizione, iniziando a dare vita ad un modello composto da 9 principi:

-  la permacultura come metodo progettuale
-  il ruolo della tecnologia
-  l'importanza dello sharing
-  i servizi offerti: free wi-fi, energia pulita, ciclo virtuoso dell'acqua, area multifunzionale, bungalow su misura, cucina condivisa, area pc e tablet, bike center, punto vendita itinerante, wellness, area bambini, pet friendly, escursioni nella natura, fattoria didattica, apicoltura, alimentazione

-  sana
-  le relazioni con il territorio
-  il turista
-  l'alimentazione
-  le attività offerte: lavori per l'agriturismo, corsi di vario genere, corsi per il benessere psico-fisico, lavori di squadra, lavori privati
-  il lavoratore
-  l'ospitalità low cost

Tutti questi punti hanno dato vita a due modelli di riferimento: il modello base ed il modello completo.

Il modello base si adatta facilmente a tutti quegli agriturismi "di piccola taglia": qui vengono effettuate le modifiche di base per eseguire il cambiamento, aggiunti i servizi più importanti e anche le attività offerte si riducono a lavori per l'agriturismo, corsi di vario genere e lavori privati.

Il modello completo, al contrario, può essere applicato a tutti quegli agriturismi con molto spazio a disposizione, ma soprattutto con un elevato budget da spendere per effettuare tutte le modifiche sul terreno, costruire dei servizi molto specifici e personalizzati (per esempio i bungalow per l'utenza ampliata) e le attività offerte sono molte.

Si è scelto di progettare due modelli perché la situazione degli agriturismi in Italia è davvero molto eterogenea: si trovano infatti agriturismi che non hanno neanche il terreno, agriturismi con 10 ettari e agriturismi con più di 70 ettari di terreno, strutture aperte tutto l'anno o solo in alcuni giorni specifici, che non offrono servizio di ristorazione,

che offrono il servizio di ristorazione solo agli ospiti, che offrono il servizio di ristorazione agli ospiti e al pubblico, senza animali, con animali di piccola taglia, con una vera e propria fattoria, senza l'orto, con l'orto per il fabbisogno dell'agriturismo o con l'orto dedicato alla vendita dei prodotti, ecc...

Progettando due modelli, ogni agriturismo può trovare la propria collocazione seguendo alcuni parametri e scegliere la maniera che gli è più consona per "trasformarsi" in agriturismo di transizione. I principi di base, quindi, sono uguali per tutti, ma da questi possono nascere infinite varianti, a seconda del luogo, delle persone che ci vivono, degli ospiti.

In questo modo non solo il modello può adattarsi ad ogni territorio e ad ogni struttura, ma ogni gestore, o nucleo familiare, può scegliere in base ai propri gusti e rispettando una propria linea guida, cosa modificare, togliere, aggiungere, che servizi offrire e che attività svolgere all'interno del proprio agriturismo.

Ogni agriturismo di transizione è in contatto con gli altri agriturismi di transizione. In questo modo si può innescare un meccanismo di sharing non solo all'interno di ogni singola struttura, ma tra le varie strutture, creando un passaggio di informazioni, di dati, di oggetti, di "aiutanti", di saperi, di ospiti.

Per verificare la fattibilità e la buona riuscita del progetto, è stata scelta un'azienda agrituristica ed è stata trasformata in un agriturismo di transizione. La struttura scelta è l'Azienda Agricola Biologica Nicobio, situata in Toscana, in provincia di Lucca. L'agriturismo è di piccola/media grandezza, di conseguenza il modello applicato è stato quello base.

## 1.2 CAMBIAMENTO CLIMATICO

“La sfida urgente di proteggere la nostra casa comune comprende la preoccupazione di unire tutta la famiglia umana nella ricerca di uno sviluppo sostenibile e integrale, poiché sappiamo che le cose possono cambiare”.

Sono queste le parole che papa Francesco usa nella sua enciclica diretta alla salvaguardia del pianeta, della nostra casa comune, per smuovere gli animi e le coscienze di tutti ed iniziare fin da subito a fare qualcosa per cambiare la situazione attuale.

Il 25 settembre 2009 è stato l'Earth Overshoot Day : il giorno in cui il nostro consumo di risorse naturali ha sorpassato la produzione naturale annua della Terra. L'uomo consuma in nove mesi quello che la natura produce in dodici, accumulando ogni anno un debito spaventoso con il Pianeta. “Non sfruttare più risorse di quelle che la natura produce ed eliminare gli sprechi sono le nuove sfide che dovrebbero coinvolgere ognuno di noi. Se si produce una mela, che si cominci a mangiare quella! Sarebbe già un bel traguardo!” dice Giovanni Leoni, ideatore del modello dell'agrivillaggio.

Anche il mondo dell'agricoltura e dell'agriturismo, così come noi li conosciamo, sono realtà non più idonee e sostenibili nei confronti del pianeta. Spesso si pensa che l'inquinamento maggiore sia causato dai mezzi di trasporto o dalle industrie, ma anche l'agricoltura deve fare i conti con l'ambiente. Infatti oggi per portare 1 caloria sul piatto, sotto forma di cibo, si utilizzano 10 calorie fossili. Se pensiamo che di media un adulto consuma 2000 calorie alimentari ogni giorno, per portare gli alimenti sulla tavola vengono utilizzate 20.000 calorie fossili, che equivalgono a

“L'uomo negli ultimi 5000 anni ha conquistato il mondo e nessuno lo può fermare. Certo, l'uomo sopravviverà ma credo che in 75 anni ci saranno milioni di rifugiati per il cambiamento climatico, molte città saranno sott'acqua o devastate da uragani e le foreste si trasformeranno in deserti. Non lo so se siamo in tempo per fermare un processo che sta andando avanti da secoli ormai”

Moby

“Il cambiamento climatico è reale. La sfida è avvincente. E più a lungo aspettiamo, più difficile sarà risolvere il problema.”

Jhon Forbes Kerry

“La sfida urgente di proteggere la nostra casa comune comprende la preoccupazione di unire tutta la famiglia umana nella ricerca di uno sviluppo sostenibile e integrale, poiché sappiamo che le cose possono cambiare”

Papa Francesco

“Le due sfide che definiscono questo secolo sono il superamento della povertà e la gestione dei cambiamenti climatici. I cambiamenti climatici non gestiti distruggeranno il rapporto tra l'uomo e il pianeta. Trasformerebbero dove abbiamo potuto vivere e come potremmo vivere la nostra vita”

James Hansen

2 litri di petrolio. In una famiglia di quattro persone in una giornata si consumano 8 litri di petrolio.

Le ricerche in campo scientifico hanno mostrato che le trasformazioni imposte dai cambiamenti climatici pongono a profondo rischio gli squilibri sociali, ambientali, economici e politici. Il tema del cambiamento climatico, sebbene alcuni scienziati abbiano messo in luce questo problema già da un quarto di secolo, ha acquisito una nuova dimensione in pochissimi anni, e non soltanto in questo o quell'altro paese, bensì in tutto il mondo.

Certamente conta il progresso compiuto dalla scienza del cambiamento climatico. Un progresso sintetizzato a sua volta in gran parte del lavoro dell'International Panel on Climate Change (Ippc), un organismo molto influente delle Nazioni Unite che si occupa del cambiamento climatico. Al Gore, l'ex vice presidente degli Stati Uniti, ha contribuito con i suoi sforzi ad accrescere la coscienza sui pericoli del riscaldamento globale. Per questo impegno è stato conferito il premio Nobel. Anche la quasi contemporaneità di vari disastri ha avuto un suo peso. Nessuno può stabilire con certezza un nesso tra l'uragano Katrina e il riscaldamento globale. Tuttavia, il fatto che una città della nazione più ricca del mondo si riducesse in rovine in ventiquattro ore è stato un avvertimento tangibile del fatto che ciò che ci attende potrebbe essere peggio. L'ondata di caldo del 2004 causò, in Europa, la morte di 30.000 persone. Lo tsunami di quello stesso anno, nel quale le vittime furono dieci volte tante, non era conseguente al cambiamento climatico, ma fu un avviso violento del potere della natura e delle nostre fragilità.

Quali che siano le ragioni sottostanti, a un certo punto la svolta c'è stata. Il cambiamento climatico ora è onnipresente nei media, quasi quotidianamente. Ha dato luogo a un'abbondante produzione di letteratura da parte degli scienziati, di altri studiosi e dei giornalisti. La maggior parte dei governi ha predisposto piani per affrontare gli effetti.

L'ultimo rapporto IPCC ci mostra dati preoccupanti sui cambiamenti climatici a cui il pianeta andrà incontro se non riusciremo a controllare l'innalzamento globale della temperatura. "Queste sono le possibilità che abbiamo. Sulla destra, senza impegni di mitigazione addizionali: temperature molto alte, e quindi tutti i conseguenti impatti negativi. A sinistra, sostanziali azioni

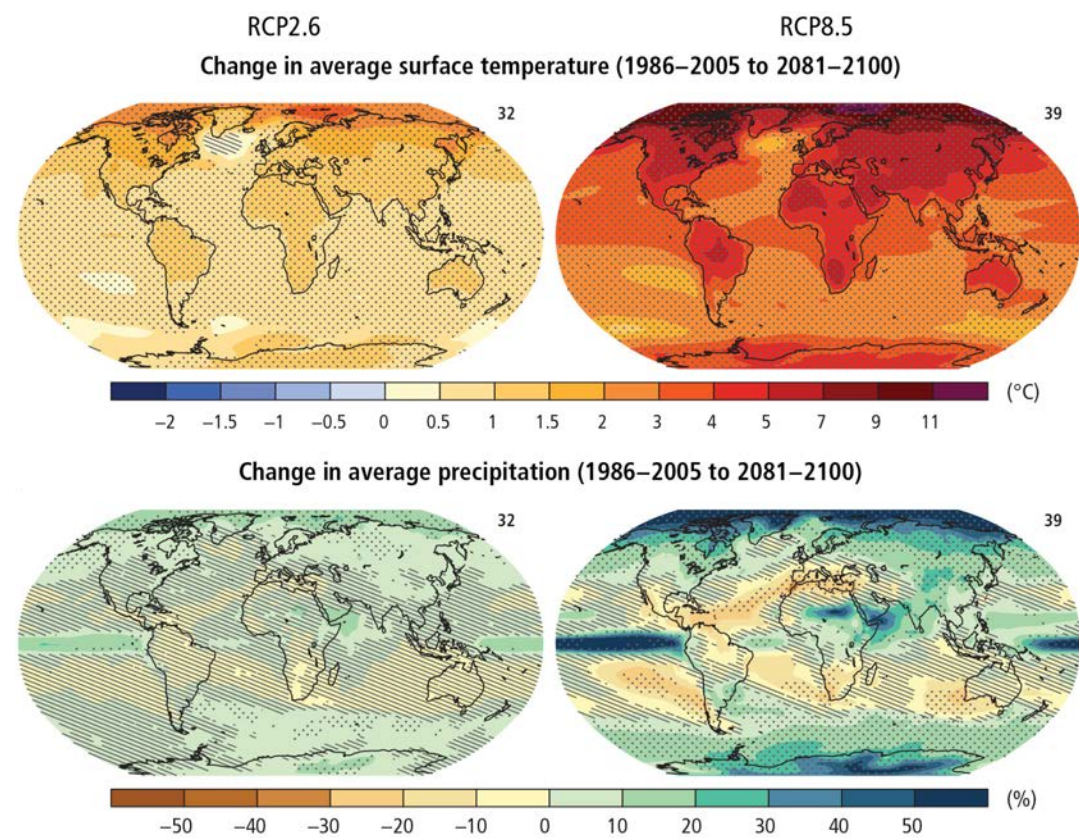
di mitigazione. Questa è la scelta che dobbiamo fare". Ecco le parole di R. K. Pachauri, Chair dell'IPCC, sul Synthesis Report del Quinto Rapporto di Valutazione IPCC, la raccolta più completa di sempre sui cambiamenti climatici, i loro impatti e le possibili politiche per affrontarli.

In un documento di circa un centinaio di pagine, il Synthesis Report riassume ed integra i principali risultati dei contributi all'AR5 dei tre gruppi di lavoro realizzati in più di 13 mesi. In questo modo il filo logico diventa lampante e di più facile comprensione, e diventano evidenti le cause, gli impatti e l'area necessaria di azione: i cambiamenti osservati nelle temperature del sistema climatico negli ultimi 150 anni e gli impatti derivanti da tale riscaldamento

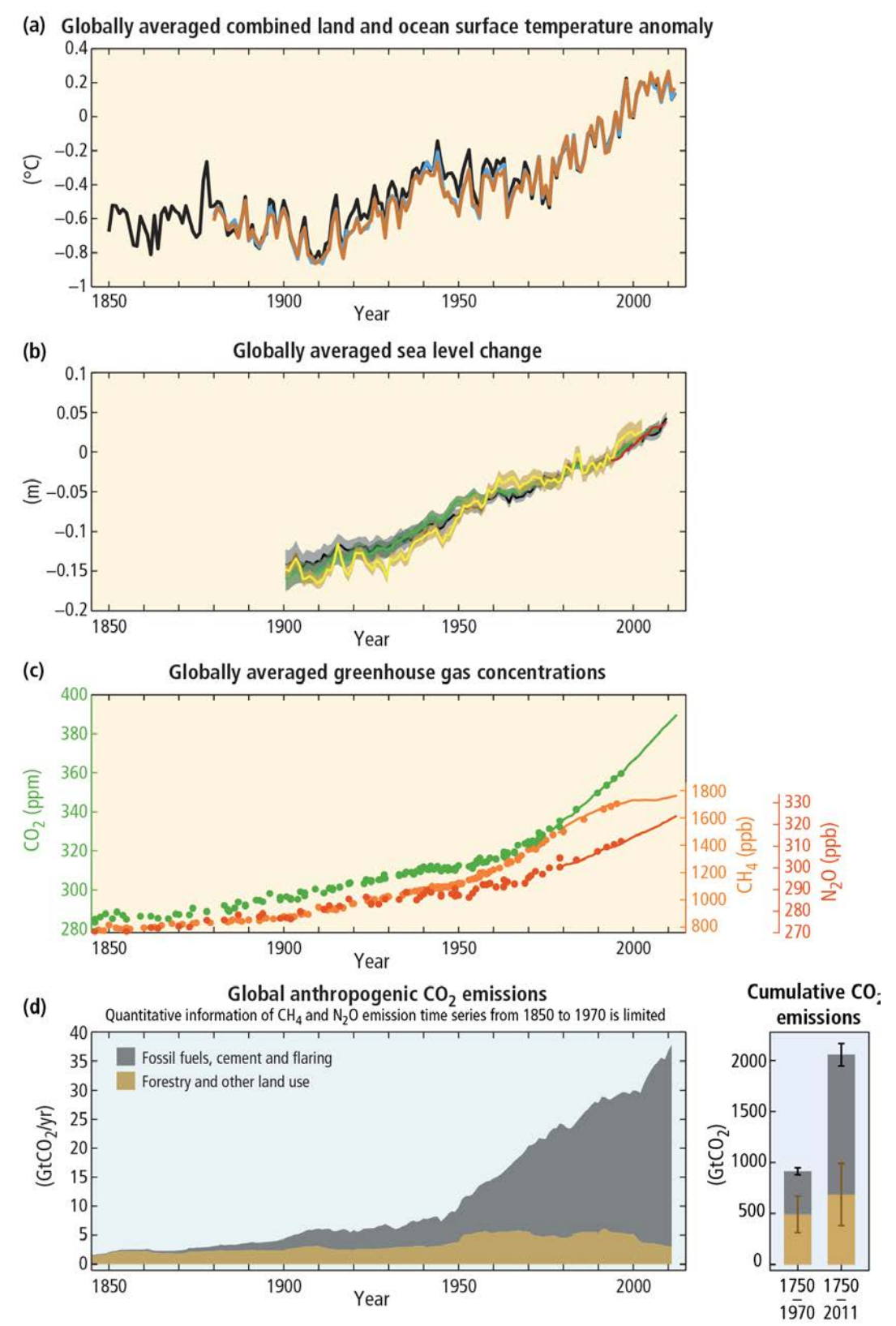
(il più noto tra gli impatti è l'innalzamento del livello del mare, causato soprattutto dallo scioglimento dei ghiacci continentali, che è stato di 19 cm dal secolo scorso al 2010) sono chiaramente collegati. "Il riscaldamento del Sistema climatico è inequivocabile e, dal 1950, molti dei cambiamenti osservati non hanno precedenti [...] L'atmosfera e l'oceano si sono scaldati, la quantità di neve e ghiaccio sono diminuiti e il livello del mare è aumentato". Cosa collega così inequivocabilmente queste trasformazioni con l'uomo, inteso come causa? I grafici del Synthesis Report parlano chiaro: troviamo lo stesso trend di crescita negli ultimi 150 anni guardando alle concentrazioni globali di gas serra in atmosfera e alle emissioni di origine umana. L'influenza umana sul sistema climatico è chiara, e le recenti emissioni antropogeniche di gas serra sono le più alte della storia. Tali emissioni vanno a loro volta di pari passo con lo sviluppo economico e la crescita della popolazione che hanno determinato, a partire dalla rivoluzione industriale e in modo sempre più accentuato, l'incremento nell'utilizzo di combustibili fossili per la produzione di energia, la cementificazione e l'illuminazione e un progressivo degrado delle foreste che solo negli ultimi anni si sta frenando.

Le fonti di tali emissioni sono state individuate per il 35% nel settore energetico, per il 24% nei settori agricoltura, foreste e uso del suolo (area che si è meritata una maggiore attenzione in questo Quinto Assessment Report dell'IPCC rispetto ai precedenti), per il 21% nell'industria, per il 14% nei trasporti e per il 6,4% nel settore immobiliare.

Cosa è necessario fare? Agire. Agire subito poiché sono le scelte di oggi a deter-



Viene illustrato il cambiamento medio delle temperature (in alto) e delle precipitazioni (in basso).



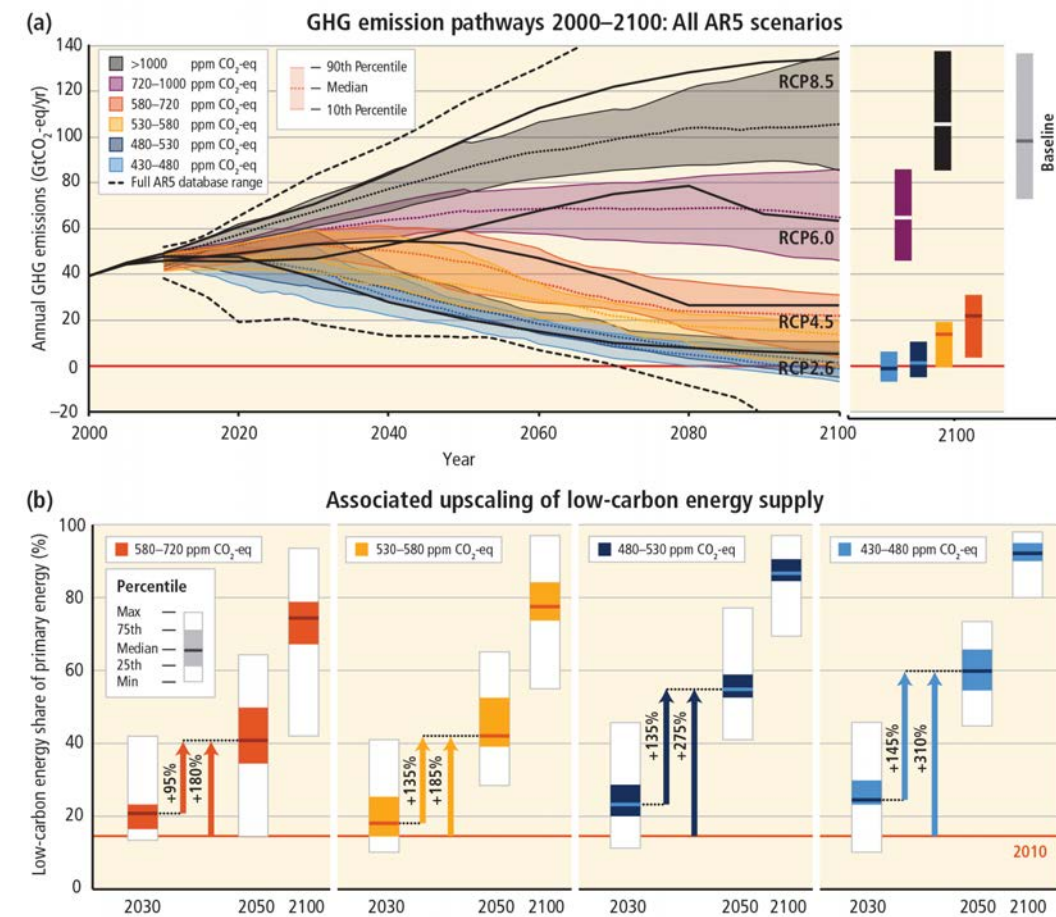
minare il futuro, vicino e lontano, dei nostri sistemi socio-economici. La figura illustra in rosso il percorso che ci aspetta se non agiremo sul fronte della mitigazione dei cambiamenti climatici. Questo percorso, che conduce ad un aumento della temperatura di 3,7-4,8 gradi centigradi a fine secolo (rispetto ai livelli preindustriali) e a conseguenti impatti di dimensioni imprevedibili oggi, non è un'opzione percorribile se vogliamo preservare sistemi socio economici simili a quelli di oggi. I possibili scenari di mitigazione sono diversi, e quello che ci avvicina di più alla possibilità di mantenere l'aumento delle

temperature terrestri entro i 2 gradi a fine secolo è il percorso azzurro, che prevede il taglio del 40-70% delle emissioni entro il 2050 e il raggiungimento di emissioni negative al 2100 (emissioni negative significano capacità di assorbimento di gas serra dall'atmosfera su vasta scala). Questo significa che a fine secolo la capacità di assorbimento dei gas serra, anche grazie a nuove tecnologie dedicate, dovrà superare la quantità di emissioni, che nel frattempo diminuirebbe grazie a politiche per lo sviluppo di fonti rinnovabili e per il miglioramento dell'efficienza energetica. Questo è necessario per mantenere le

concentrazioni di gas serra in atmosfera entro i limiti (430-480 ppm CO<sub>2</sub>-eq) compatibili con il target "2 gradi". Il concetto di Carbon Budget ci dà misura delle dimensioni del cambiamento necessario: quanti combustibili fossili possiamo ancora bruciare, quanto a lungo possiamo ignorare o posticipare il problema? Il nostro Carbon Budget, ovvero la quantità di emissioni consentite per garantire una concentrazione di gas serra in atmosfera che consenta di mantenere l'aumento di temperatura entro i due gradi a fine secolo, è in esaurimento. Del budget di carbonio a disposizione, ne abbiamo già usati quasi i due terzi dal 1870.

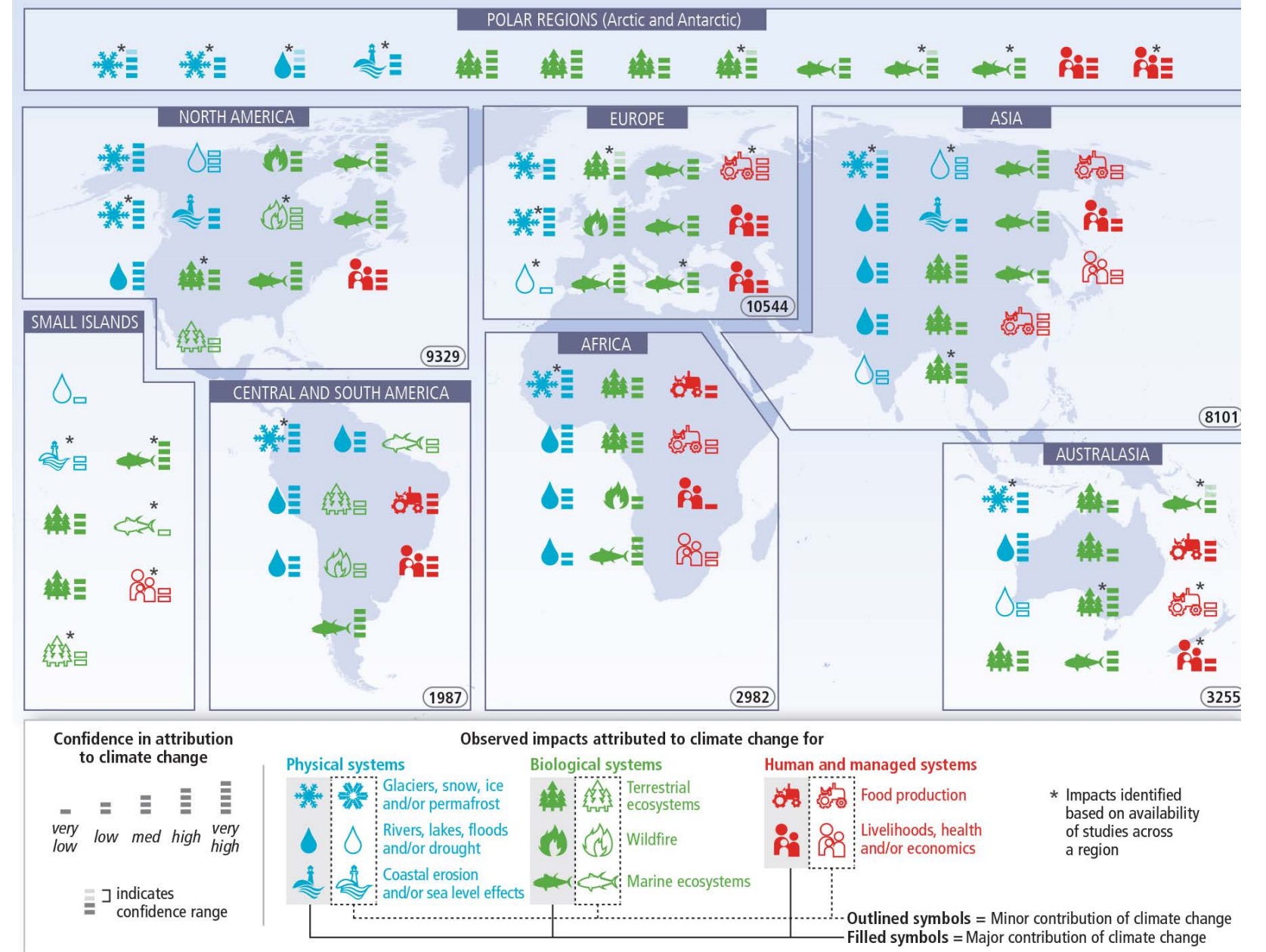
Fra le tante conclusioni del Quinto Rapporto, si possono riscontrare i seguenti 10 punti: il riscaldamento globale è inequivocabile; negli ultimi anni si sono verificati più frequentemente eventi estremi; la fusione dei ghiacciai sta accelerando e con esso l'aumento del livello del mare; è "estremamente probabile" che più della metà dell'aumento della temperatura sia stato causato dall'attività umana; le modifiche al clima globale dureranno per secoli; entro fine secolo si prevede un aumento della temperatura tra i 2 e i 4 gradi e un innalzamento del livello del mare tra 50 e 80 cm; i ghiacciai continueranno a fondere e infine il cambiamento climatico influenzerà in maniera crescente il ciclo dell'acqua a scala globale.

Non possiamo più rimandare: abbiamo poco tempo e poco margine per sbagliare. "E' tecnicamente realizzabile la transizione verso un'economia verde a bassa intensità di carbonio" ha affermato Youba Sokona, Co-Chair del Working Group III dell'IPCC.



Viene illustrato il cambiamento medio delle temperature (in alto) e delle precipitazioni (in basso).

Widespread impacts attributed to climate change based on the available scientific literature since the AR4



Il grafico mostra quali sono stati gli impatti maggiori sul clima negli ultimi decenni. Una caratteristica del Quinto Rapporto-WG2 è mostrare con figure molto chiare l'entità di diversi tipi di impatti attesi dai cambiamenti climatici, il livello di rischio e il potenziale di riduzione dei rischi grazie all'adattamento. L'analisi è svolta a livello regionale; come si può vedere nelle figure seguenti, le differenze fra Africa e ed Europa sono rilevanti, ma in uno scenario con +4°C sono stimati in ogni caso impatti inevitabili rilevanti. "Le persone e le società possono percepire o classificare i rischi e i benefici potenziali in modo diverso, in quanto hanno valori e obiettivi diversi." Il rapporto mostra, con un dettaglio molto più avanzato rispetto alle precedenti edizioni, come il riscaldamento globale farà vincitori e vinti, distribuirà in modo molto poco uniforme gli impatti e i benefici (anche in relazione alla diversa capacità di adattamento), ma globalmente gli impatti negativi sovranano quelli positivi anche per un riscaldamento limitato.

## 1.3 CAMBIAMENTO DI TRANSIZIONE



La metamorfosi di un bruco in farfalla rappresenta un cambiamento in transizione. La metamorfosi consiste in una trasformazione fisica di forme e di struttura che si verifica in alcuni esseri viventi prima di raggiungere lo stadio adulto. Nella farfalla la metamorfosi avviene attraverso quattro fasi: 1) Uovo, 2) Bruco, 3) Crisalide (Pupa), 4) Adulto (Farfalla). Quando l'insetto è pronto si ha la rottura della cuticola della crisalide e lentamente esce fuori. Lo sfarfallamento è un processo molto complesso che determina il completamento della trasformazione.

L'uomo, grazie alle conoscenze acquisite con il passare degli anni, è in grado di avviare e portare avanti un cambiamento di transizione, grazie alla rete e alla tecnologia.

I cambiamenti fanno parte della vita dell'uomo e della storia dell'umanità. Questi possono essere di due tipi: repentini e di transizione.

I cambiamenti repentini, numerosi nel corso della storia del nostro pianeta (basti pensare all'estinzione dei dinosauri, alle glaciazioni, e in epoche più recenti alle guerre, ai disastri ambientali come tsunami o terremoti), sono spesso cambiamenti drammatici che avvengono nell'arco di pochissimo tempo e che mettono nelle condizioni di dover "ricominciare da capo", modificando i propri atteggiamenti e il proprio modo di interagire con l'esterno.

I cambiamenti di transizione sono più lenti

e gradualmente, ma la cosa più importante è che sono portati avanti con consapevolezza: infatti, i cambiamenti improvvisi vengono "imposti" da cause esterne alle scelte personali dell'uomo, mentre nel caso di un cambiamento in transizione è l'uomo che diviene consapevole che alcune cose debbano essere cambiate e inizia un percorso virtuoso di modifica dei propri comportamenti che trasmette alle persone che sono intorno a lui e ai propri figli, che lo trasmetteranno ai loro figli, e ai figli dei figli. In questo modo si innesca un meccanismo di cambiamento graduale che nell'arco di poche generazioni modifica quegli atteggiamenti sbagliati da cui si era partiti. Questo è ciò che ha caratterizzato l'evoluzione delle specie sul pianeta, incluso l'uomo: l'essere umano appartiene alla specie classificata come Homo Sapiens, che fa parte dell'ordine dei primati ed è il prodotto di una evoluzione durata

milioni di anni. La base scientifica di questo lavoro di ricostruzione è la teoria dell'evoluzione naturale, che fu presentata per la prima volta dal naturalista inglese Charles Darwin in un'opera del 1859. Secondo questa teoria, ormai divenuta la base della biologia moderna, il mondo naturale è il prodotto di un lunghissimo processo evolutivo, cioè di trasformazione dei caratteri delle diverse specie per adattarsi all'ambiente e garantire la sopravvivenza della specie stessa.

Oggi questo processo può avvenire molto più rapidamente (almeno per ciò che riguarda la vita dell'uomo, perché nel mondo animale e vegetale i processi di cambiamento sono ancora lenti) poiché attraverso la rete possiamo essere in comunicazione con moltissime persone contemporaneamente e in ogni parte del globo. Grazie alla tecnologia possiamo davvero cambiare le cose, modificando



"Guernica" è il titolo di un dipinto di Pablo Picasso, realizzato successivamente al bombardamento aereo della città omonima durante la guerra civile spagnola nel 1937. Il quadro è realizzato secondo gli stili del cubismo: lo spazio è annullato per consentire la visione simultanea dei vari frammenti che Picasso intende rappresentare. Il colore è del tutto assente per accentuare la carica drammatica di quanto è rappresentato. Il cavallo simboleggia la violenza della furia omicida, la cui irruzione sconvolge gli spazi della vita quotidiana.

fin da subito gli atteggiamenti sbagliati, restituendo il diritto al futuro alle prossime generazioni. "Cominciate col fare ciò che è necessario, poi ciò che è possibile. E all'improvviso vi sorprenderete a fare l'impossibile" diceva San Francesco d'Assisi. La definizione "agriturismo di transizione" nasce proprio dal concetto di un cambiamento necessario che può modificare nel tempo i comportamenti e le abitudini attuali. "L'agriturismo di transizione" è infatti un modello sperimentale che, come dice il termine stesso, si trova in una situazione di transito, che crea cioè una sorta di ponte, permettendo di passare dal mondo vecchio e non più sostenibile dell'agriturismo, alla nuova e ormai urgente società del futuro, come quella proposta nel modello reale dell'agrivillaggio. L'agrivillaggio non è l'unica possibilità per un futuro sostenibile, ma è la realtà più vicina al mondo degli agriturismi. In questo modo il passaggio, la

transizione risulta più facile e di immediata attuazione. L'agriturismo di transizione si pone quindi come un modello che scardina le regole dell'agriturismo classico: esso diventa non più solo un luogo per trascorrere le vacanze e comprare e mangiare prodotti locali, ma diventa un cuore pulsante che trasmette valori nuovi. Il termine "transizione" vuole inoltre ricordare le "transition town" britanniche, un movimento secondo il quale un gruppo di persone facenti parte di un luogo fisico (una città, un quartiere, una valle, un condominio) decidono di riprogettare il modo di vivere insieme cercando di ridurre l'impatto ambientale e superando la dipendenza dalle fonti energetiche fossili. Una parola chiave nella loro filosofia è "resilienza", ossia la capacità di adattarsi ai mutamenti, promuovendo un adattamento costruttivo. Anche "nell'agriturismo di transizione" si porta avanti lo stesso spirito: un grup-

po di persone (coloro che possiedono o gestiscono l'agriturismo) che decidono di "cambiare il mondo" iniziando dal cambiare loro stessi, il loro modo di vivere, di lavorare, di interagire con l'ospite, mantenendo un atteggiamento resiliente in ogni situazione che devono affrontare. Questo modello non vuole avere la presunzione di essere l'unico modo per salvaguardare la natura con uno sguardo al futuro, ma sicuramente consente alle persone di prendere più consapevolezza di ciò che le circonda e di iniziare a compiere i primi passi verso una nuova società, un nuovo modo di vivere e un nuovo modo di interagire con il turista.







## 1.4 ANALISI DEI SERVIZI OFFERTI DAGLI AGRITURISMI

Il primo passo fatto per la progettazione "dell'agriturismo di transizione" è stato quello di analizzare gli agriturismi per capire quali fossero i servizi più offerti e più apprezzati dagli ospiti (questa fase non è stata portata avanti solo attraverso i libri e i dati trovati su internet, ma sono state fatte anche delle interviste in alcuni agriturismi della provincia di Lucca). Inoltre, le informazioni riportate sono state prese dalla ricerca Istat e dall'analisi dei servizi offerti dalle aziende agrituristiche svolta dall'Osservatorio Nazionale degli Agriturismi nel 2014.

Agli inizi, l'agriturismo era un format molto semplice e omogeneo: il proprietario dell'azienda agricola decideva di ospitare all'interno della sua proprietà, più precisamente all'interno della sua casa, dei turisti. Di solito erano pochi gli agriturismi che offrivano anche i prodotti dell'azienda o, se ciò accadeva, era solo per periodi brevi dell'anno (questo perché la conduzione degli agriturismi era spesso a carattere familiare e il lavoro che impegnava tutti era quello nei campi e nella vendita dei raccolti).

Negli anni il panorama degli agriturismi è andato molto modificandosi, creando un'offerta diversificata e più attenta alle esigenze del cliente.

Generalmente si può affermare che gli agriturismi si trovano immersi nella campagna, lontano dalla città che comunque può essere raggiunta in poco tempo in macchina oppure godendosi il paesaggio spostandosi a piedi o in bicicletta. Gli agriturismi possono svolgere attività turistiche di ricezione ed ospitalità, servendosi della propria struttura ed utilizzando i propri prodotti. In particolare i possessori di un agriturismo possono:

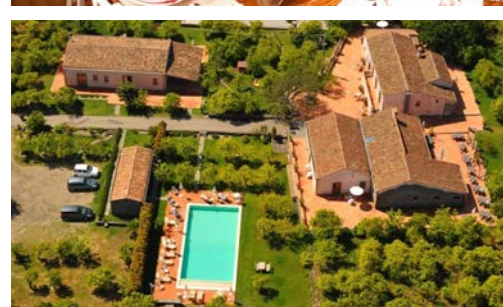
-  dare soggiorno agli ospiti nei propri locali
-  in alcuni periodi dell'anno accogliere turisti campeggiatori all'esterno
-  organizzare attività ricreative e culturali all'interno della tenuta agricola
-  offrire ai loro ospiti vivande prodotte all'interno dell'azienda

Fino a poco tempo fa il consumatore associava l'agriturismo ad un'idea di vacanza modesta, basata su un'ospitalità "alla mano", ben lontana dai servizi offerti da un albergo. Il prezzo era modesto, così come i servizi inclusi; in compenso il turista godeva di un bel paesaggio e di ottimi piatti tipici locali.

Oggi il concetto di agriturismo è molto più complesso: ha infatti esteso il suo significato ed è arrivato a comprendere anche location di grande pregio e valore storico (non più solo i casolari di campagna, ma anche ville d'epoca e palazzi antichi). Accanto al cibo, il cliente oggi può godere di tutta una serie di servizi che vanno dalla presenza di piscine e palestre, alle aree termali dedicate al wellness.

Si potrebbe dunque affermare che gli agriturismi sono sempre più diventati "luxury" (cioè si sono avvicinati al mondo dell'albergo) senza però rinunciare alla pace e alla tranquillità della campagna e all'autenticità della vacanza.

"L'agriturismo di transizione" si inserisce in questo contesto, anche se in un'ottica leggermente diversa: infatti l'agriturismo non deve guardare agli alberghi e "copiare" i loro servizi, ma deve offrire ai clienti servizi nuovi che solo nell'agriturismo è possibile trovare.



Varie tipologie di agriturismi in Italia

## 1.4.1 NORMATIVA

Il primo intervento legislativo risale al 1952, con la Legge n. 991 e con il decreto del Ministero del tesoro, un provvedimento che concedeva un finanziamento alle aziende operanti nei territori montani. Si trattava, in realtà, di una misura diretta ad agevolare la permanenza di insediamenti umani in area montana più che un vero e proprio sostegno agli agricoltori durante l'epoca di fuga dalle campagne per trasferirsi in città.

La storia dell'agriturismo, in Italia, comincia con la costituzione dell'Agriturist, nel 1965, anche se il primo appuntamento ufficiale dell'agriturismo italiano arriva nel 1973, con la legge della Provincia Autonoma di Trento che, per la prima volta, prevede interventi a sostegno dell'agriturismo. In Alto Adige, nello stesso anno, si emana una legge per promuovere il turismo rurale. Nel 1975 anche il Veneto e la Campania ai danno una normativa di incentivo allo sviluppo dell'agriturismo.

Ci vorranno dieci anni per arrivare alla emanazione di una Legge-quadro dello Stato che definisca l'attività agriturbistica ed indichi un comune punto di riferimento alle normative regionali: è la Legge 5 dicembre 1985, n. 730 emanata per "sostenere lo sviluppo ed il riequilibrio del territorio agricolo, agevolare la permanenza dei produttori nelle zone rurali o meglio utilizzare il patrimonio rurale e dell'edilizia, promuovere la conservazione e la tutela dell'ambiente, dare risalto ai prodotti tipici, conservare le tradizioni e le iniziative culturali del mondo rurale, sviluppare il turismo sociale e giovanile, facilitare i rapporti tra la città e la campagna". Secondo le stime di Agriturist, già allora, l'agriturismo in

Italia conta circa 6.000 aziende.

Alla fine del 1991, con legge n. 413, viene introdotto, con decorrenza 1 gennaio 1992, uno specifico regime fiscale per l'agriturismo che consente di calcolare il reddito imponibile in modo forfetario e quindi semplificato, stabilendo un coefficiente di redditività, da applicare ai ricavi, in misura del 25%. Solo nel 1994, con la legge della Regione Siciliana, si completa il quadro normativo regionale.

In seguito alla legge quadro n. 730/85 è stata emanata la Legge Costituzionale 18.10.2001, n. 3, che ha modificato il Titolo V della Costituzione, in particolare l'art. 117, sulla ripartizione della competenza legislativa fra lo Stato e le regioni, norma che ha riconosciuto alle regioni la competenza legislativa sia nella materia dell'agricoltura che in quella del turismo. In quell'anno gli agriturismi in Italia sono più di 10000.

Nel 2003, Agriturist istituisce una certificazione volontaria di qualità. Gli studi che portano alla elaborazione del disciplinare di rilascio del marchio "Agriturist Qualità", dicono che gli ospiti premiano soprattutto una forte caratterizzazione dell'offerta: edifici restaurati ed attrezzati accuratamente, molti prodotti aziendali offerti sulla tavola, attività culturali legati alla conoscenza dell'agricoltura e dell'ambiente, una accoglienza semplice, cordiale, familiare.

Nel 2006, il Parlamento approva la seconda legge quadro per la disciplina dell'agriturismo (L. 20 febbraio 2006, n. 96), in cui si prevede che le regioni emani-

no leggi al fine di valorizzare il patrimonio economico-socio-culturale e ambientale di vaste aree del proprio territorio, promuovendo lo sviluppo dell'agriturismo e del turismo rurale, integrandoli con l'offerta turistica regionale.

Nel novembre 2006, la Regione Lazio emana la legge n. 14, prima legge regionale che recepisce la nuova legge-quadro; l'8 giugno 2007 è la volta della Regione Lombardia.

La nuova norma non discosta dai principi generali stabiliti dalla legge precedente: anzi li rafforza e li definisce meglio. Infatti, la legge mira a "sostenere l'agricoltura anche mediante la promozione di forme idonee di turismo nelle campagne", con lo scopo di: "tutelare, qualificare e valorizzare le risorse specifiche di ciascun territorio; favorire il mantenimento delle attività umane nelle aree rurali, la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli"; difendere il suolo, il territorio e l'ambiente; "recuperare il patrimonio edilizio rurale tutelando le peculiarità paesaggistiche; sostenere e incentivare le produzioni tipiche; promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare".

Diverse altre regioni modificano le proprie leggi regionali secondo i principi della nuova legge-quadro e, nel febbraio del 2010 viene istituito presso il Ministero delle politiche agricole l'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo. Nell'ambito dell'Osservatorio, si dà avvio alla elaborazione di un progetto di classificazione nazionale delle aziende agrituristiche. Diversi studi dimostrano che il successo dell'agriturismo è sempre più legato a qualità ed eccellenze selettive.




## 1.4.2 SERVIZI OFFERTI





Nel 2013 il numero delle aziende agrituristiche (aziende agricole autorizzate all'esercizio dell'agriturismo) è pari a 20.897, 423 in più rispetto all'anno precedente (+2,1%). Nel corso del 2013, le nuove aziende autorizzate all'attività agrituristiche sono 1.697, quelle cessate 1.274. Rispetto al 2012, aumentano sia le nuove autorizzazioni (+411 unità) sia le cessazioni (+49 unità).

Le aziende agrituristiche confermano il loro impegno per la diversificazione dei servizi offerti. Persiste, infatti, l'offerta di pacchetti turistici integrati con servizi differenziati, diretti a meglio qualificare l'attività agrituristiche rispetto al territorio in cui viene esercitata: 7.628 aziende svolgono contemporaneamente alloggio e ristorazione, mentre 10.184 aziende uniscono all'alloggio le altre attività agrituristiche.

Il 42,1% degli agriturismi con alloggio, il 46,9% di quelli con ristorazione e il 43,8% degli agriturismi con degustazione è localizzato nel Nord, mentre il 41,9% delle aziende con altre attività agrituristiche è situato nel Centro. La Toscana e l'Alto Adige, con 4.108 e 3.098 aziende, si confermano i territori in cui l'agriturismo risulta storicamente più consistente e radicato.

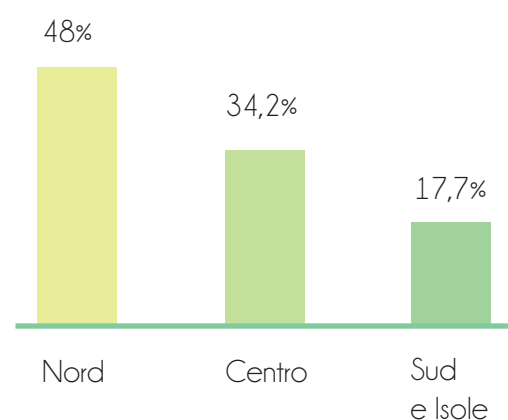
Le cifre ISTAT 2013 del settore indicano il seguente profilo generale dell'offerta:

-  20.897 aziende agrituristiche
- di cui:
-  17.102 con alloggio, per un totale di 200 mila posti letto
-  10.514 con ristorazione (437.385 coperti circa)

-  3.140 con escursionismo
-  1.615 con equitazione
-  2.398 con mountain bike
-  1.407 con corsi, soprattutto di cucina

Le aziende agrituristiche sono situate: il 51,4 % in collina, il 34,4 % in montagna e il 14,2% in pianura.

La divisione per zone è:



I dati qui di seguito riportati sono stati presi da un'indagine coordinata da INEA e l'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo, in collaborazione con le Associazioni di settore, su di un campione di 394 aziende agrituristiche, svolta nel 2013.

Le aziende intervistate sono abbastanza

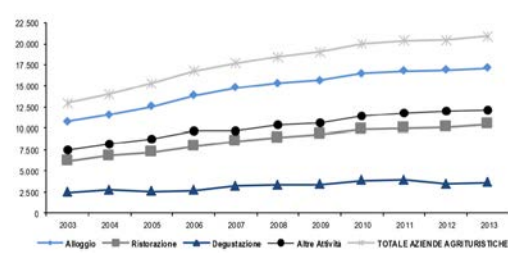


Grafico dell'andamento degli agriturismi 2003- 2013

giovani: il 57,9% di esse opera da meno di 10 anni e, di queste, il 29,6% da meno di 5.

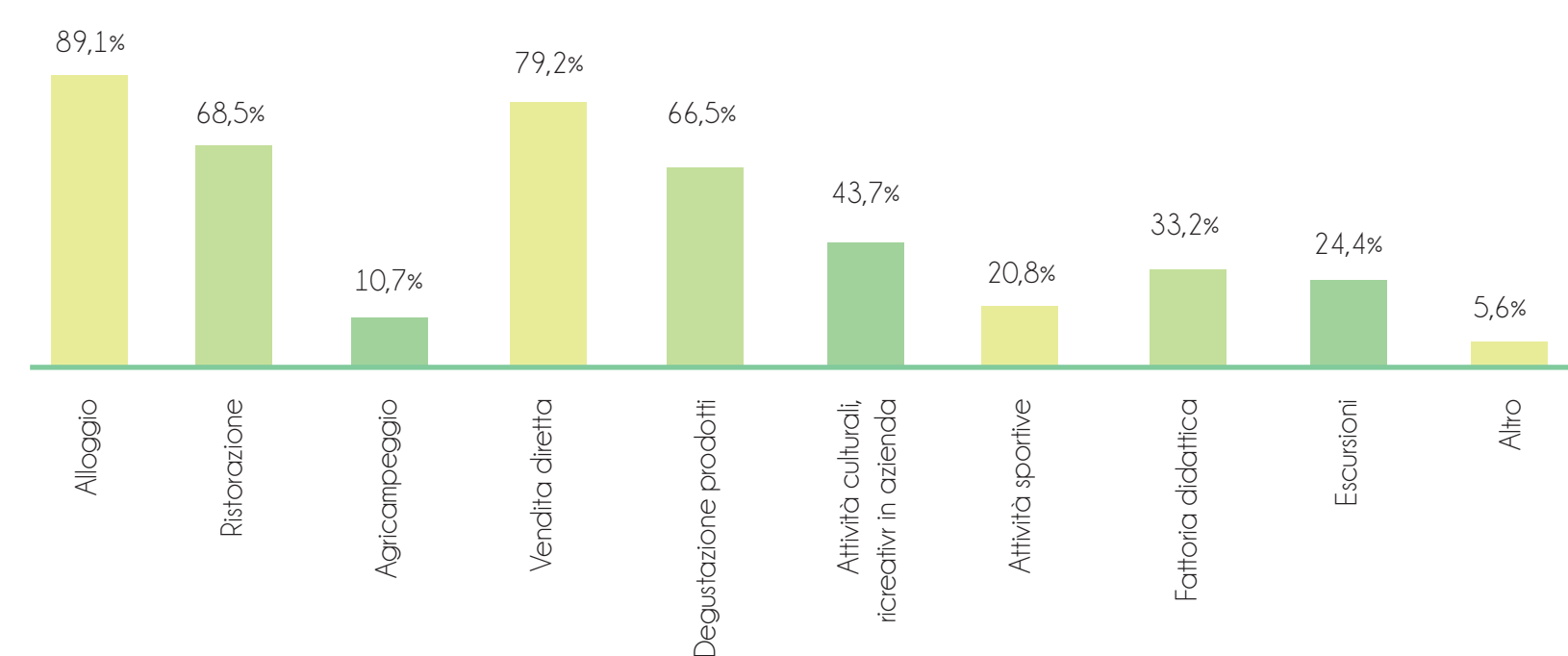
Dai dati ottenuti, l'agriturismo si conferma una realtà tipicamente italiana, diversa dal turismo rurale, regolamentato negli altri Paesi europei. Lo stretto legame fra l'attività agrituristiche e la gestione complessiva dell'azienda agricola qualifica il settore come una risorsa fondamentale della multifunzionalità aziendale e della realtà agricola nazionale.

L'evoluzione degli agriturismi nel decennio 2003-2013 mette in luce la consistente crescita del comparto: le aziende agrituristiche aumentano del 60,5%, quelle che offrono alloggio del 58,8% e gli agrituristi del 69,8%. Sempre fra il 2003 e 2013, sono in crescita anche i posti letto (+94.738) e quelli a sedere (+157.615).

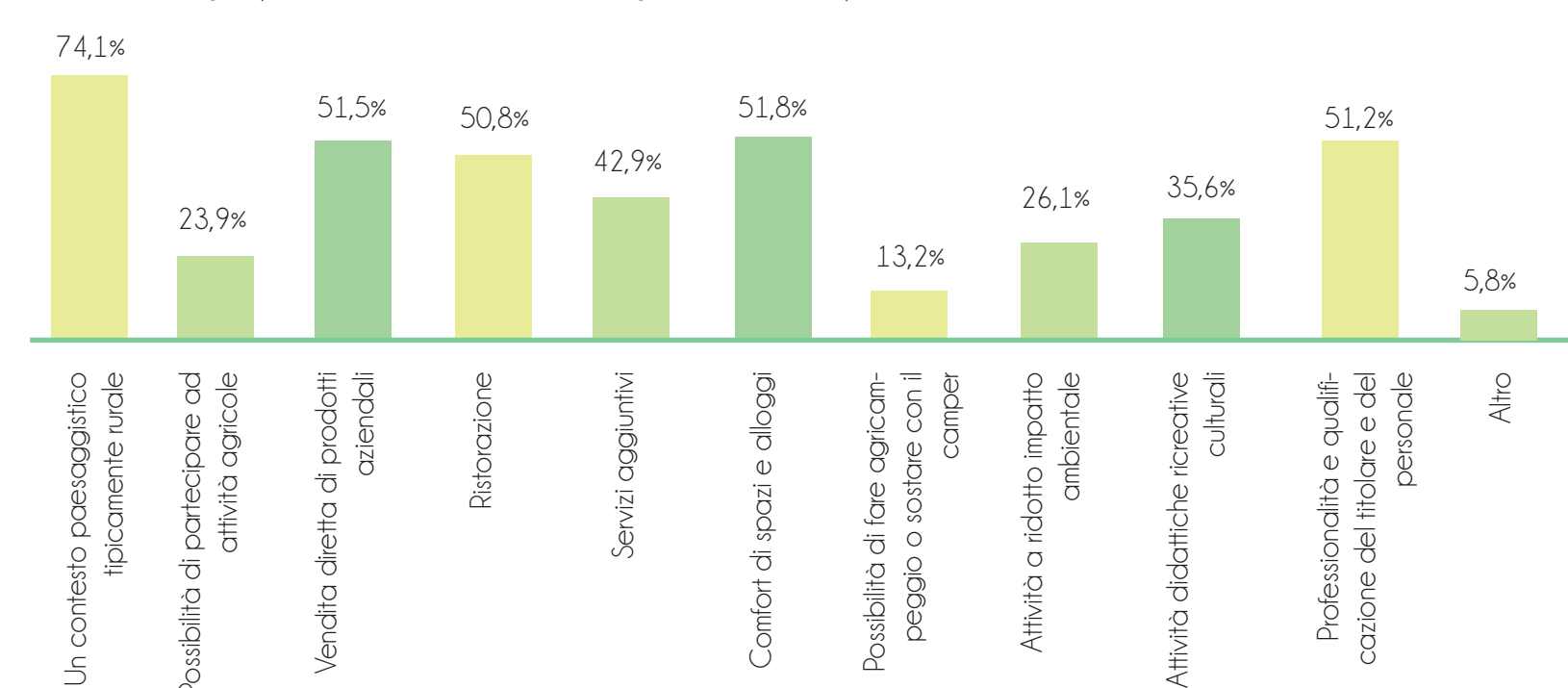
Anche le aziende con degustazione e quelle con altre attività agrituristiche crescono notevolmente, specialmente nel nord Italia. Fra le altre attività, risultano in forte aumento sport, fattorie didattiche e attività varie.

Riguardo all'evoluzione del mercato dell'agriturismo, in presenza di una offerta che continua a crescere di anno in anno, si nota una domanda che soffre della crisi in misura minore rispetto al resto del turismo. L'agriturismo, grazie alla sua capacità di valorizzare tutte le risorse dell'azienda agricola e del territorio ad essa circostante, continuerà a rappresentare, anche a medio termine, una soluzione imprenditoriale di successo. Infatti l'agriturismo non deve presentare solo servizi individuali di base, ma un'offerta "di territorio" caratterizzata da standard qualitativi omogenei e saldamente legata alle risorse culturali, ambientali e artigianali.

Servizi offerti:



Valutazione degli imprenditori intervistati sui fattori di gradimento dell'ospite:



Risultati dei dati ottenuti da un'indagine coordinata da INEA e l'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo su un campione di 394 aziende, svolta nel 2013.

# 1.5 I PRINCIPI DELL'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE



## 1.5.1 LA PERMACULTURA COME METODO PROGETTUALE

La permacultura è un sistema di progettazione, è il tentativo di proporre una visione progettuale di un luogo, di un ambiente antropomorfizzato tale che il sistema che ne deriva sia rispondente ai bisogni di base delle creature umane (e non) che lo abitano in modo persistente, autosufficiente quale quello dei sistemi naturali.

La parola "permacultura" è stata creata da Bill Mollison e da David Holmgren a metà degli anni '70 per descrivere un sistema integrato ed evolutivo di specie vegetali ed animali perenne o auto-perpetuante, ed utile all'uomo.

All'inizio significava "permanent agriculture", agricoltura permanente. Una definizione più corrente di permacultura è "terreni progettati coscientemente in modo da riprodurre gli schemi e le relazioni presenti in natura, in grado di produrre abbondanza di cibo, fibre ed energia al fine di provvedere ai bisogni locali". Le persone, i loro edifici ed il modo in cui organizzano se stessi sono centrali nella permacultura. Permacultura oggi significa "permanent culture", cultura permanente, significato che riflette i 40 anni ormai raggiunti da questa metodologia di progettazione.

"L'obiettivo è progettare insediamenti duraturi, il più possibile simili ad ecosistemi naturali, tramite il riconoscimento, l'utilizzo e l'armonizzazione delle componenti del paesaggio (morfologia, clima, terreno, acqua, vegetazione, animali, ecc.) sviluppando rapporti di sostegno reciproco tra gli elementi dell'ambiente e i bisogni delle persone e basandosi su uno stile di vita "non predatore" e "non parassitario". Il risultato è un sistema di grande valore estetico, produttivo, e sostenibile nel tempo, con bassi costi di manutenzione."

La permacultura può essere definita come

un modo per osservare con nuovi occhi la propria vita, un'occasione per scoprire i propri reali bisogni e perseguirne la realizzazione, un modo di essere, sentire, sapere e agire, in sé stessi e nel mondo. Una visione e un sistema di strategie progettuali ecologiche e sistemiche che ci possono essere utili nella riorganizzazione tanto della nostra vita domestica quanto di quella d'ufficio, nella progettazione di un orto, di un balcone, di una fattoria, di una comunità o di una qualsiasi altra attività. Infatti la permacultura "è un processo integrato di progettazione che dà come risultato un ambiente sostenibile, equilibrato ed estetico". Essa è una sintesi di ecologia, geografia, antropologia, sociologia e progettazione. È un metodo che permette di realizzare eco-sistemi umani sostenibili.

La permacultura si ispira alle antiche tradizioni rurali di tutto il mondo e alle più avanzate tecniche presenti oggi, come l'agricoltura sinergica, biologica, idroponica, biodinamica, per riuscire a creare un ambiente armonico e produttivo.

La permacultura non ha inventato nulla di nuovo, ha "solo" offerto una visione utile ad attivare una progettualità a sistemi. Non è l'unico metodo sostenibile nei confronti del pianeta, e non si pone in contrasto con altre tecniche; anzi, spesso tecniche diverse entrano a far parte del sistema permaculturale (in particolar modo per ciò che riguarda i metodi di coltivazione del terreno).

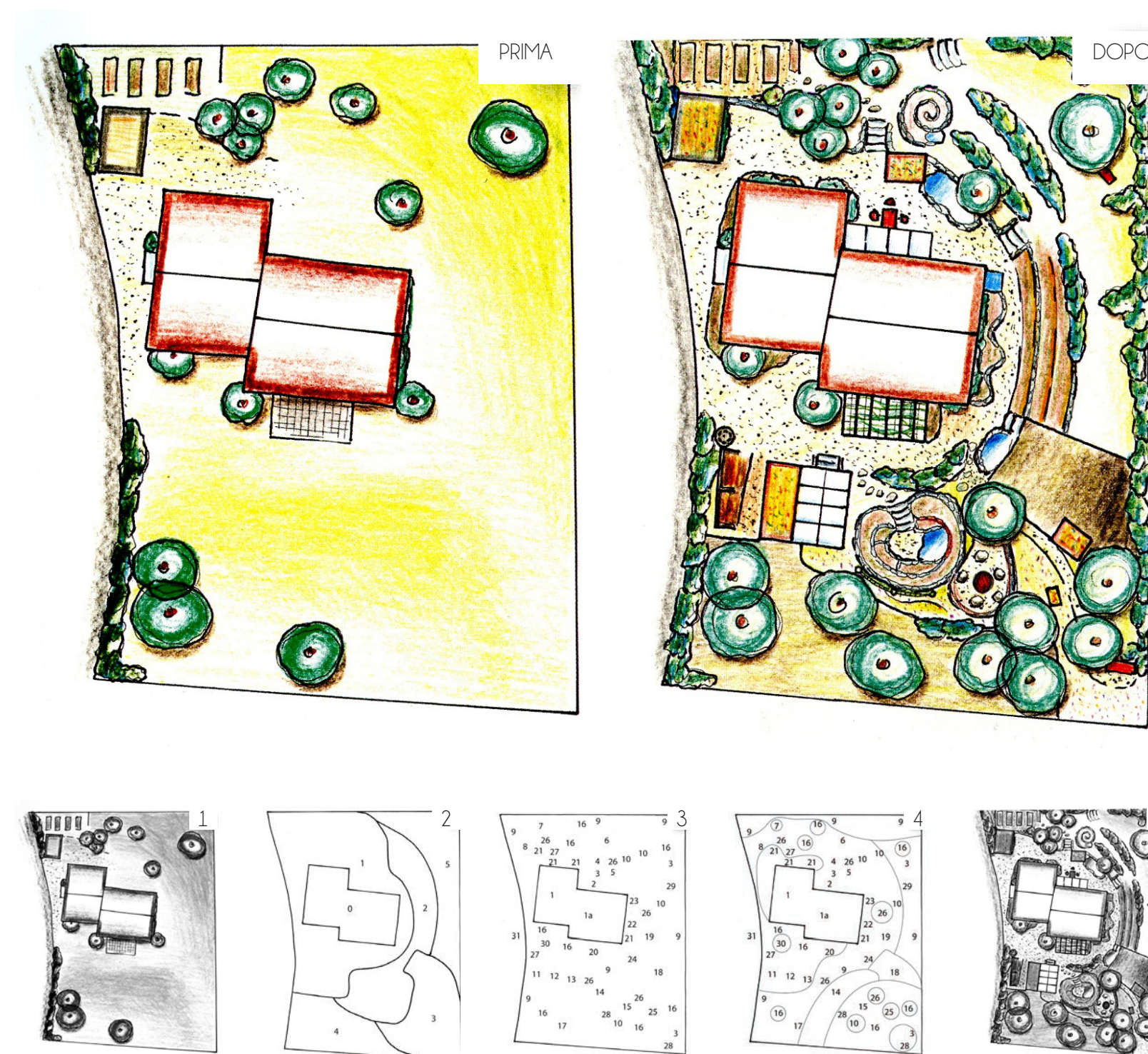
La permacultura non offre tanto una serie di teorie o metodi, ma piuttosto un nuovo modo di pensare, di affrontare i problemi e trovare soluzioni, spesso semplicemente osservando ciò che avviene in natura.

Una delle metodologie progettuali della

permacultura è spingere colui che vuole entrare in una visione sistemica di questo genere a rappresentare i suoi luoghi, a disegnarli. Ciò può sembrare una cosa facile, ma in realtà risulta molto complessa perché non siamo più abituati a posizionarci nello spazio, a percepire distanze, differenze altimetriche, proporzioni, quindi riuscire a comprendere quali sono le risorse di un luogo, le sue aree critiche, cosa valorizzare e cosa invece scartare risulta ancora più complicato.

La fase iniziale di riprogettazione di un terreno, o di qualunque altra cosa si disponga, è la più importante di tutte. La permacultura mira alla massimizzazione delle risorse ed energie (naturali e umane) e del tempo, per esempio posizionando le piante a seconda dell'attenzione di cui necessitano, creando le condizioni che riducano i fabbisogni idrici del terreno, piantando piante che si aiutino a vicenda (fornendo pacciamatura, fertilizzanti, ombra, insetti benefici, ecc.). Mira a modellare uno spazio che funzioni in modo naturale, che sia permanente, sostenibile ed il meno fragile possibile. La fragilità si risolve creando biodiversità e multifunzionalità, dove ogni singolo elemento ha più di una funzione, ed ogni funzione viene compiuta da più di un elemento.

Questo metodo di progettazione è stato scelto per riuscire a "riprogrammare" l'agriturismo, facendo nascere l'agriturismo di transizione. La permacultura è alla base di questo modello sperimentale non tanto per ciò che riguarda l'orto o il frutteto, ma più che altro per la riqualificazione del territorio, attraverso la divisione in zone per riuscire a "sfruttare" al massimo un luogo, interagendo in armonia con la natura.



I disegni mostrano in maniera semplice e chiara come sia possibile modificare un terreno (in questo caso un giardino di una casa di poco più che di 2000 mq) in un sistema di efficiente dove è possibile essere più sostenibili e più autosufficienti.

Il modo più semplice per riuscire a realizzare ciò è la pianificazione a zone.

"Pianificare a zone" significa disporre gli elementi di un sistema secondo la frequenza d'uso e di manutenzione. Le aree in cui ci si reca quotidianamente (serra, pollaio, orto) vanno collocate nelle vicinanze dell'abitazione, mentre quelle visitate con minor frequenza (frutteto, pascolo, bosco) sono poste più lontano.

Per disporre i singoli elementi nelle varie zone è bene iniziare da un centro di attività, che di solito è la casa.

La divisione in zone viene definita prendendo in considerazione:

quante volte occorre visitare l'elemento (pianta, animale o struttura) per operazioni di raccolta o altro

quante volte quello stesso elemento ha bisogno che noi gli facciamo visita

Quindi quanto maggiore è il numero di visite necessarie, tanto più vicino sarà ubicato l'elemento rispetto al centro d'attività. Per evitare di sprecare una gran quantità di tempo, lavoro ed energia è bene collocare molto vicino i componenti che hanno bisogno di frequente osservazione, visite costanti, lavoro o tecniche di gestione complesse.

La regola d'oro consiste nello sviluppare dapprima l'area più prossima al centro d'attività - in modo da riuscire a tenerla sotto controllo - e quindi nell'espanderne i margini. Per esempio, se si sta progettando il terreno della propria casa bisognerebbe posizionare vicino ad essa l'orto e il frutteto. Col tempo è possibile rendere adatto alla coltivazione di ortaggi qualsiasi tipo di terreno, quindi non bisogna

preoccuparsi di cercare il terreno più fertile; la soluzione migliore è quella di ubicare ciò che viene usato di più e ha bisogno di maggiori cure vicino alla casa.

Questa divisione può essere applicata a qualsiasi situazione (giardino, terrazzo, azienda agricola, fattoria, agriturismo, ecc.) si sta decidendo di modificare secondo i principi della permacultura. Le zone principali sono:

La **zona 0**, è il centro dell'attività: la casa, la stalla o anche l'intero villaggio (se si tratta di una progettazione su vasta scala). Tale zona dev'essere ubicata in modo tale da ottenere il massimo risparmio energetico e da soddisfare i fabbisogni dei suoi occupanti.

La **zona I** è quella situata nelle immediate vicinanze della zona 0. È l'area più controllata e intensamente utilizzata, come l'orto, l'officina, la serra, il vivaio, il ricovero di animali da corte, la legnaia, la pacciamatura, lo stenditoio per il bucato.

La **zona II** è anch'essa intensamente curata e densamente coltivata (arbusti a grande sviluppo, frutteto di specie a sviluppo contenuto, siepi frangivento). Le strutture in questa zona includono terrazzamenti, siepi, graticci e specchi d'acqua. Possono essere presenti anche alcuni grandi alberi che ospitano sotto la loro chioma un complesso sistema di specie erbacee ed arboree, in particolare piante da frutto e vegetali che hanno bisogno di cure.

Nella **zona III** sono presenti albe-

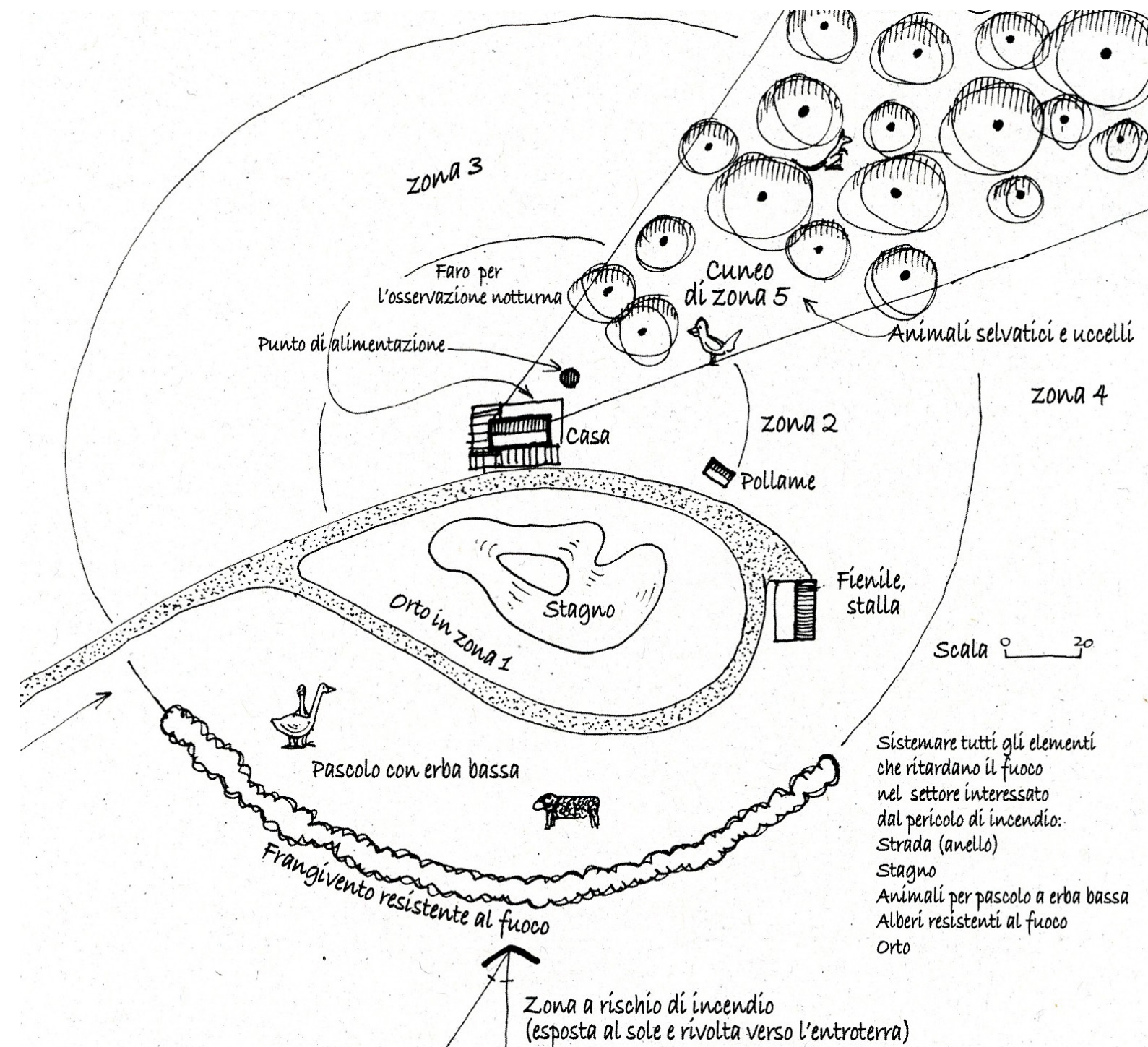
ri da frutto che non necessitano di potatura e pacciamatura, pascoli e aree più estese per animali, da carne e non, e colture principali.

La **zona IV** è poco curata, semi selvaggia, adatta alla raccolta di frutti selvatici, ad alberi non potati, animali selvatici e forestazione. È la zona destinata alla produzione di legname pregiato e in essa sono possibili anche altre produzioni (piante e animali selvatici).

La **zona V** è un'area lasciata allo stato naturale oppure solo lievemente gestita dall'uomo. La progettazione si ferma in questo punto. La zona V è fatta per osservare e imparare: è un luogo essenziale per meditare, in cui siamo visitatori, non manager.

Lo schema a zona può cambiare quando nel progetto sono presenti due o più centri di attività come ad esempio la casa e un alloggio per ospiti, la casa e la stalla. In questo caso è necessario stabilire le connessioni tra i diversi centri, in particolare per quanto concerne vie d'accesso, acquedotto, energia elettrica, fognature e recinti, eseguendo una network analysis, ovvero la pianificazione di sistemi più complessi creando connessioni.

Il principio da seguire è che un terreno in permacultura viene creato in modo che possa essere molto produttivo con l'impiego della minor quantità possibile di lavoro. Questa è una strada per progettare l'agriturismo di transizione, poiché è un metodo che può essere adattato a qualunque situazione e che interagisce in maniera positiva con l'ambiente e le persone.



Esempio di pianificazione territoriale seguendo le regole della permacultura. In questo caso è stata creata la "zonizzazione" per una piccola fattoria: nella zona 0 infatti è situata la casa (questo accade quasi sempre nei casi in cui i proprietari del terreno decidano di vivere all'interno di quel territorio), nella zona I è situato l'orto con lo stagno (qui c'è la possibilità di far pascolare gli animali, per riuscire a smuovere il terreno e concimarlo in maniera naturale), nella zona II si trova il pollaio, il fienile e la stalla, con un "punto alimentazione per far mangiare gli animali, la zona III e la zona IV servono per lasciare liberi al pascolo gli animali, mentre la zona V è un corridoio recintato per la fauna selvatica.

## 1.5.2 IL RUOLO DELLA TECNOLOGIA



La tecnologia riveste un ruolo molto importante all'interno dell'agricoltura di transizione: grazie ad essa, infatti, possono essere garantiti molti servizi che, grazie al progresso tecnologico, non sono solo all'avanguardia, ma sono anche sostenibili per il pianeta.

La parola tecnologia indica le tecniche utilizzate per produrre oggetti e migliorare le condizioni di vita dell'uomo: non si tratta quindi solo di realizzazioni concrete, ma anche di procedure astratte.

Negli ultimi anni la tecnologia è entrata di prepotenza nelle nostre vite, cambiando le nostre abitudini, il nostro modo di lavorare, di studiare, di divertirci e di comunicare.

Basta pensare a tutti gli accessori tecnologici che utilizziamo ogni giorno e che sono sostenibili per il pianeta: gli e-book ci

consentono di leggere libri senza consumare la carta; il navigatore Gps ci indica la strada più veloce per risparmiare CO<sub>2</sub>; i pannelli fotovoltaici producono energia elettrica in maniera pulita; la rete internet ci mette in contatto con tutti in qualsiasi momento; le web-cam ci consentono di effettuare videochiamate e di interagire in modo "realistico".

Una struttura come l'agricoltura di transizione, così come l'agrivillaggio e le transition town, non sarebbe stata possibile senza l'avvento della rete-web. Grazie alla rete, è possibile rimanere fermi nel luogo in cui ci si trova, usufruendo comunque di numerosi servizi a distanza (telelavoro, corsi on line, comunicazioni...). In questa maniera non solo si risparmia tempo che si può utilizzare per attività piacevoli, ma si compie un'opera positiva nei confronti

dell'ambiente poiché non spostarsi significa non inquinare.

La rete rafforza tutti i servizi offerti all'interno dell'agricoltura di transizione e intensifica i legami con l'esterno. Bisogna ricordare infatti che, a differenza degli ecovillaggi, l'agricoltura di transizione è in contatto con la realtà che lo circonda e con la quale ha rapporti di scambio e di compravendita. Per esempio, il cibo in eccedenza raccolto nell'agricoltura di transizione viene venduto all'esterno; l'energia elettrica pulita in più prodotta durante il periodo estivo all'interno del villaggio viene messa in rete e durante i mesi invernali l'agricoltura di transizione può usufruire dell'energia nazionale. Un ruolo molto interessante è quello delle applicazioni: grazie ad esse infatti un gruppo di persone che scaricano l'app, possono essere informate in tempo reale sulle novità che accadono. Per esempio, l'applicazione dell'agricoltura di transizione potrebbe informare quando sono pronte le zucchine nell'orto, così chi vuole può andarle a cogliere; oppure potrebbe avvisare sulle attività che si stanno per svolgere.

E il futuro è pronto ad offrirci nuove tecnologie in grado di migliorare la vita di tutti: una di queste tecnologie è la stampante 3D. Come spiega l'economista Jeremy Rifkin, grazie alla stampante 3D il consumatore diventa prosumers (produttore e consumatore allo stesso tempo), producendo in maniera autonoma oggetti, prodotti di gioielleria e pezzi di ricambio per protesi umane, e anche parti di auto e o di edifici. Si viene così a creare una rete di "design aperto", che concepisce la produzione di beni come un processo dinamico in cui migliaia, anche milioni di attori imparano l'uno dall'altro a fare le cose insieme.

## 1.5.3 L'IMPORTANZA DELLO SHARING

L'agricoltura di transizione rappresenta il primo step verso la società del futuro, basata sulla condivisione dei beni e servizi e sull'aiuto reciproco, cioè sullo sharing.

La traduzione in italiano è condivisione, cioè l'utilizzo comune di una risorsa, la possibilità di utilizzare un bene senza doverlo per forza acquistare e mettendolo a disposizione della comunità della quale si fa parte. Questo può valere per i parcheggi, gli orti urbani, le biciclette, i kit fotografici e quelli da giardino, gli strumenti musicali, i vestiti, il cibo, ed anche il tempo e le competenze (come per esempio accade con la Banca del Tempo).

Negli ultimi anni il fenomeno dello sharing si è diffuso in tutto il mondo, producendo fenomeni molto interessanti come il bike sharing e il car sharing, cioè la possibilità di avere a disposizione una bicicletta o una macchina pagando in proporzione all'utilizzo. Ancora più interessante è la condivisione della propria auto per i viaggi. Leader in questo campo è Bla Bla Car, un sito con oltre tre milioni di utenti iscritti che mette in contatto i conducenti delle macchine con i passeggeri interessati per ottimizzare l'utilizzo delle auto e ridurre l'impatto che produciamo sul nostro pianeta attraverso una diminuzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>.

Se il concetto della condivisione viene poi applicato ad una comunità, ciò che ne esce fuori è indubbiamente qualcosa di speciale. Ciò accade per esempio nelle cohousing (in italiano "coabitazione solidale"), una specie di condominio costituito da un gruppo di vicini partecipi di uno stesso progetto, che hanno le loro singole abitazioni (più piccole rispetto ad una "normale") ma anche un progetto di condivisione di spazi, valori, tempi e servizi.

Una cohousing è organizzata in tante abitazioni private, dotate di tutti i servizi, a cui si aggiungono degli spazi comuni esterni e interni che vengono utilizzati in base alle esigenze delle famiglie che compongono la comunità (ad esempio per mangiare insieme, uno spazio per tenere i bambini, l'orto comune, la lavanderia, una piccola officina).

Questo fenomeno sociale è sicuramente molto interessante poiché promuove forme di consumo più consapevoli e sostenibili, basate sul riuso invece che sull'acquisto e sull'accesso piuttosto che sulla proprietà. Si crea una società in cui tutti hanno gli stessi diritti e possono accedere agli stessi servizi.

Nell'agricoltura di transizione la condivisione è alla base dell'organizzazione del villaggio, non solo tra le persone che vivono

e lavorano lì, ma anche tra le persone che entrano a far parte della comunità solo per qualche giorno. Coloro che decidono di creare la comunità "fissa" dell'agricoltura di transizione, possono mettere a disposizione di tutti i propri averi, come piccoli utensili, computer, elettrodomestici e mobili. Ogni cosa può essere utilizzata da chi ne ha bisogno, anche dei viaggiatori che soggiornano nel villaggio.

L'aspetto di condivisione più interessante è quello dei saperi e delle esperienze: gli agricoltori di transizione infatti, grazie alla tecnologia, creano una rete on-line, un network tra i vari villaggi e tra le persone di tutto il mondo che in tempo reale possono interagire tra loro, scambiarsi idee, scoperte, consigli, cibo e beni in eccedenza, dando vita a forme di scambio come il baratto.



## 1.5.4 LE RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'agriturismo di transizione non può essere una realtà completamente autosufficiente, sia per sua natura (abbiamo già detto che, a differenza degli ecovillaggi, è fondamentale rimanere in contatto con l'esterno per riuscire a creare un rapporto di scambi di beni e di risorse positivo), sia perché è impossibile pensare di riuscire a produrre tutto all'interno della struttura. In questo modo infatti si innescherebbe un meccanismo opposto, facendo diventare l'agriturismo di transizione una realtà estremamente inquinante. L'economia e l'esperienza ci insegnano che le piccole produzioni artigianali difficilmente sono economiche ed ecocompatibili.

Per fare un esempio, se ognuno decidesse di farsi a casa il pane, vorrebbe dire che in tante case ci sarebbero accesi i forni contemporaneamente. Il risultato sarebbe

sicuramente un ottimo pane, a discapito però di un gran consumo di energia. Se invece ci fosse un unico forno comune nel quale cuocere il pane che ognuno ha impastato a casa propria, il discorso sarebbe diverso (questa è la filosofia alla base del concetto di sharing economy).

Un discorso diverso va fatto per quegli agriturismi che hanno già attiva nei loro terreni una produzione importante di vigne o ulivi: in questo caso sarebbe opportuno riflettere sulla possibilità di creare un sistema di lavorazione completo all'interno dell'azienda, per riuscire a risparmiare sui costi (sia economici sia ambientali) del trasporto.

Proprio per questi motivi, all'interno dell'agriturismo di transizione verranno prodotti autonomamente "prodotti freschi", come frutta, verdura e uova, e prodotti lavora-

ti di facile produzione e conservazione, come marmellate, sottolio e sottaceto. Per tutti gli altri prodotti la struttura dovrà far riferimento alle aziende situate nelle vicinanze o comunque nel territorio in cui si trova l'agriturismo di transizione.

In questo modo si viene a creare un network tra le varie strutture, basato sulla fiducia e sull'obiettivo comune di mangiare cibi sani prodotti nel rispetto dell'ambiente. L'agriturismo di transizione infatti sceglierà in maniera consapevole con quale aziende collaborare, cercando di promuovere i cibi del luogo, freschi e a km 0.

Si crea così una rete di piccole produzioni locali, ossia di aziende alimentari con un ridotto circuito commerciale che realizzano prodotti alimentari tradizionali. Tutti i prodotti alimentari venduti dalle aziende sono tipici del territorio e vengono commercializzati entro le province limitrofe dell'azienda, in modo da garantire il km (quasi) 0.

Oltre a mangiare cibi sani prodotti nel territorio, c'è un altro aspetto molto importante che non deve essere sottovalutato: l'imballaggio. Produrre prodotti che verranno venduti nelle vicinanze consente di ridurre se non eliminare completamente l'incarto che viene utilizzato prevalentemente per facilitare il trasporto. Quanti imballi passano dalla borsa della spesa direttamente nel cestino della spazzatura? Decisamente troppi. Eliminando gli imballaggi si elimina più del 50% dell'immondizia prodotta. I prodotti possono essere venduti sfusi, o "alla spina", come nel caso di detersivi e saponi, senza bisogno di creare confezioni pubblicitarie e inutili.

Nasce in questo modo un circolo virtuoso che è in grado di modificare in poco tempo l'economia, e la salute, del territorio.

## 1.5.5 L'ALIMENTAZIONE

"Siamo quello che mangiamo" affermava nell'ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach, sostenendo che un popolo può migliorare migliorando la propria alimentazione. In effetti, sebbene la sua fosse una visione filosofica più che scientifica, l'educazione alimentare e le sue regole di una dieta bilanciata, corretta e misurata stanno sempre più penetrando nel comune tessuto sociale. Infatti ciò che ingeriamo attraverso la bocca il nostro organismo lo utilizza per costruire se stesso. Siamo fatti dal cibo solido, dall'acqua che beviamo, dall'aria che respiriamo, dai pensieri nostri e altrui e da tutto ciò che arriva dall'esterno. Dalla qualità e dalla purezza di tali sostanze che assorbe il nostro organismo nella sua interezza dipende il nostro benessere fisico, mentale, emozionale e spirituale. In genere si fa sempre poca attenzione a ciò che viene ingerito, raramente si pensa che quella sostanza diventerà parte di noi e che condiziona i nostri processi chimici, biologici, energetici. Se una sostanza è compatibile con la nostra natura l'organismo la assimerà senza fatica e ne trarrà beneficio, ma se quella sostanza è incompatibile con il nostro corpo questo resterà inquinato, faticherà per neutralizzare gli effetti negativi e perderà energia e forza vitale.

L'alimentazione dell'agriturismo di transizione subirà notevoli cambiamenti rispetto al modo attuale che abbiamo di nutrirci. Infatti si cercherà non solo di consumare prodotti del luogo, grazie alla rete di aziende che si crea nel territorio, ma si cercheranno di evitare tutti gli alimenti surgelati e precotti.

Questo cambiamento è possibile grazie a due fattori: il primo è il cambiamento nel modo di pensare delle persone, che



acquistano di giorno in giorno ciò che mangiano, evitando sprechi e prodotti congelati, prediligendo prodotti appena colti dall'orto; in secondo luogo, il cambiamento diventa possibile se c'è l'alternativa, che si viene a creare grazie al network di aziende che producono alimenti sani e freschi; in questo modo si evita quasi completamente il trasporto e i cibi possono essere consumati entro pochi giorni, senza bisogno di ricorrere al congelamento.

Congelare un alimento non è dannoso, anzi molti studi dimostrano che i surgelati che si acquistano nei negozi hanno le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi. Gli alimenti che possono essere surgelati nelle industrie o a casa sono tantissimi: alcuni tipi di verdura e di frutta, carne cruda e cotta, pollame crudo e cotto, latticini, pesci, al-

cuni prodotti di pasticceria. Ma alcuni non sono adatti a questo tipo di conservazione per vari motivi. Ad esempio verdure come la lattuga, il sedano, i pomodori e le cipolle e frutta come il melone, l'anguria e l'ananas. Infatti con lo scongelamento si afflosciano perdendo la loro consistenza e croccantezza, poiché la loro struttura viene alterata dai cristalli di acqua che si formano nel prodotto. Il problema degli alimenti surgelati riguarda soprattutto l'inquinamento, poiché per produrre un cibo congelato occorre molta energia (prodotta dai surgelatori che devono raggiungere una temperatura di -18°) e consumo di acqua.

Nell'agriturismo di transizione la frase "siamo quello che mangiamo" viene messa al primo posto, facendo uso di alimenti sani, genuini e freschi.



## 1.5.6 IL TURISTA DELL'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE



Il turista dell'agriturismo di transizione è il turista del futuro: in primo luogo è una persona, che viaggia e può essere ospitata nella struttura; in questo modo può diventare per un certo periodo di tempo parte della comunità che lo accoglie, decidendo di partecipare alle attività del villaggio, o dedicandosi ai suoi impegni personali.

Il turista classico quindi, quello che paga per ricevere dei servizi, non esisterà più ed anche il termine stesso di turista andrà scomparendo: si parlerà di persone che si spostano per conoscere altre realtà, persone che condividono le loro esperienze e il loro modo di vivere.

Questo nuovo modo di essere e fare il turista deriva dai più recenti modi di viaggiare, come il couchsurfing, il cambio di casa o avere vitto e alloggio gratis in cambio di lavori all'interno della struttura che ti ospita.

Questi progetti innovativi sono nati dalla passione che alcune persone avevano per i viaggi e dalla riscoperta del valore di ospitare ed essere ospitati. Ed è proprio quest'ultimo punto a fare la differenza: molti li definiscono esclusivamente come modi di viaggiare low cost, ma in verità sono molto di più, poiché riescono a creare una vera e propria comunità composta dai viaggiatori di tutto il mondo, dando loro la possibilità di conoscersi, fare amicizia e condividere le proprie esperienze. E' contatto sociale tra persone provenienti da ogni angolo del pianeta.

E' questo lo spirito che si vuole portare avanti nell'agriturismo di transizione: l'esperienza che si viene a creare è unica, una comunità di solidarietà e scambio interculturale unita nella sua enorme diversità. Inoltre si può avere una conoscenza pro-

fonda dei luoghi, incontrare culture diverse, scoprire storie e tradizioni dall'interno, fare esperienze, partecipare alle attività più disparate, imparare il rispetto ambientale senza rinunciare alla tecnologia.

L'agriturismo di transizione è aperto a ogni tipo di viaggiatore, sia che questo si stia spostando per motivi di lavoro, di studio, di vacanza, di vacanza attiva per imparare a vivere più sostenibile (questa figura è sempre più presente negli ultimi anni e comprende quelle persone che decidono di usare la propria vacanza per apprendere nuove cose lavorando e facendo esperienze nel luogo in cui soggiornano) o che abbia fatto del "dolce naufragar", come diceva Leopardi, il proprio modo di vivere. Già oggi esistono delle figure professionali che non hanno più una casa, poiché per lavoro girano il mondo.

Gli agriturismi di transizione potrebbero essere le strutture più adatte ad accogliere tutte queste persone poiché sono in grado di offrire un assaggio della società del futuro, sostenibile dal punto di vista del lavoro, dell'economia e dell'ambiente, il cui obiettivo è quello di garantire una qualità della vita alta a tutti, nella quale la tranquillità della vita in campagna immersi nella natura e l'elevatissima efficienza tecnologica convivono in perfetta armonia.

Sarebbe interessante creare una rete di agriturismi di transizione, un network in giro per il mondo, una famiglia allargata che condivide saperi, esperienze ed emozioni, in cui si iniziano a trasmettere valori nuovi alle generazioni presenti ma soprattutto a quelle future, per iniziare a compiere i primi passi di un cambiamento ormai necessario che non può più essere rimandato.

## 1.5.7 IL LAVORATORE DELL'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE

La figura di colui che vive e lavora all'interno dell'agriturismo di transizione è una persona "tuttofare" che ha riacquisito una conoscenza a 360°, l'importanza del saper fare, del saper usare e ampliare le abilità manuali. E' infatti una persona che sa gestire la stalla, che è in grado di sapere quando vanno piantati i diversi ortaggi, che sa fare dei lavori di manutenzione, che ha acquisito delle tecniche di costruzioni semplici (come per esempio le strutture in paglia), che sa interagire con l'ospite, e che sa cucinare. E' una persona curiosa che cerca di essere autosufficiente, che si mette in gioco e cerca di svolgere in maniera autonoma i lavori di manutenzione ordinaria. Naturalmente c'è bisogno di alcune figure specializzate (per esempio il tecnico dei pannelli fotovoltaici) ma la maggior parte dei lavoratori si sanno adattare a ciò che c'è bisogno di fare.

L'avanzare della tecnologia ha portato molte persone ad abbandonare "l'uso delle mani" per dedicarsi al cellulare, al computer e chiamare un tecnico per qualsiasi problema. Si è perso il contatto tra la mente creativa e le mani in grado di realizzare l'idea.

La mano è lo strumento più importante dell'uomo: è l'arto che caratterizza gli esseri umani rispetto a tutti gli altri esseri viventi del creato. Con la mano, l'umanità è riuscita a costruire (e a volte a distruggere) intere civiltà. La mano può comunicare, creare, scoprire, lavorare, giocare...

Tutte queste "abilità manuali", comunque, non s'improvvisano. Sono il frutto di un lungo esercizio, di un lungo apprendistato che si perfeziona nel corso degli anni. La data d'inizio è il primo giorno di vita. Non ha praticamente termine, se non nel giorno della morte.

"Dove va la mano  
là seguono gli occhi  
Dove guardano gli occhi  
là si dirige la mente  
Dove posa la mente  
là nasce l'emozione  
Dove palpita l'emozione là si  
realizza l'essenza dell'arte"

Nandikeshvara

"Se le mani imparano  
ad agire sensatamente,  
anche il bambino e  
l'uomo agiranno sensatamente"

Rudolf Steiner



"Nell'utile lavoro creativo;  
un lavoro nel quale l'energia fisica deve essere  
a tal punto legata alla mente che nessuno può dire  
dove l'una cominci e l'altra finisca.  
Per un musicista sedentario, dalla formazione unilaterale,  
provo lo stesso senso di repulsione che m'ispirerebbe, ad esempio,  
un uomo con braccia dall'enorme muscolatura inserite in un corpo  
malnutrito e rachitico. Considererei queste braccia una deformità  
spirituale, oltre che una mostruosità fisica.  
Le "specializzazioni" si sviluppano di solito, analogamente, a spese  
della salute e del benessere dell'uomo completo.  
E mi offendono tanto più adesso in quanto ho guidato giovani all'azione  
per mezzo della scure, della sega, della pialla,  
del martello, della vanga e della zappa.  
Facendo loro scalpellare la pietra,  
dipingere le pareti, facendoli cucinare e lavare i piatti.  
Solo in un secondo tempo viene la pratica  
dell'uso della riga, della squadra,  
del tavolo da disegno"

Frank Lloyd Wright



## 1.5.8 I SERVIZI OFFERTI

Gli agriturismi negli ultimi anni hanno cercato di diventare sempre più di "lusso", avvicinandosi al mondo degli alberghi e copiando i loro servizi. Nell'agriturismo di transizione si riscoprono i veri valori dell'agriturismo, offrendo alla persona che viene ospitata servizi caratteristici della vita in campagna e all'aria aperta. I servizi offerti all'interno dell'agriturismo di transizione sono molteplici e si basano su due principi:

-  l'attenzione verso l'ospite
-  prendersi cura dell'ambiente

Le persone che vengono ospitate all'interno della struttura potranno godere di tutti i comfort poiché potranno scegliere la sistemazione che più gli è consona per dormire (per esempio una persona in carrozzina potrà scegliere di soggiornare in un "bungalow" con tutto ciò che serve per farlo sentire a suo agio), che tipo di attività fare e che cosa mangiare (questo perché non c'è un ristorante, ma una cucina condivisa nella quale ognuno può preparare ciò che preferisce). L'ambiente viene protetto e rispettato. Questa operazione viene effettuata in molti modi diversi, portando attenzione ad ogni gesto che viene fatto. Per esempio per l'orto non vengono utilizzati fertilizzanti chimici, l'acqua utilizzata nelle case viene recuperata ed utilizzata per innaffiare, si produce energia pulita tramite i pannelli fotovoltaici, si cerca di sprecare poco. Le persone che arrivano dall'interno dell'agriturismo vivranno per un periodo di tempo limitato l'esperienza di trovarsi in un luogo altamente efficiente, in cui ogni cosa viene fatta nel rispetto della natura.

Free wi-fi in ogni zona



La possibilità di essere sempre in rete e connessi con tutti, in qualunque parte del mondo, è sicuramente un servizio fondamentale all'interno dell'agriturismo di transizione.




La rete ti permette di condividere informazioni, esperienze, consigli, emozioni con chi è al di fuori della struttura, con altre persone o con altre strutture che come l'agriturismo di transizione hanno deciso di cambiare rotta e di essere più sostenibili e di iniziare a fare qualcosa di concreto. La rete, inoltre, è un modo per velocizzare e migliorare degli scambi di notizie all'interno dell'agriturismo stesso. Questo può avvenire, per esempio, tramite un applicazione che consente di avvertire i lavoratori e gli ospiti del villaggio sulle attività giornaliere, se la verdura nell'orto è pronta da cogliere e in caso di emergenza. In questo modo tutti saranno informati su ciò che sta avvenendo nel villaggio e ognuno può contribuire come meglio crede. Inoltre la connessione wi-fi è fondamentale per tutte quelle persone che si trovano nell'agriturismo di transizione per lavoro e che necessitano di una connessione stabile e veloce per video-chiamate e per il passaggio di dati, senza rinunciare alla bellezza e al relax che il luogo in cui si trovano può offrirgli.

Energia pulita



Produrre energia senza inquinare è indubbiamente uno dei primi obiettivi dell'agriturismo di transizione, proprio perché non è più sostenibile un'economia basata solo sul petrolio.

Energia sostenibile (o energia verde) è considerata quella modalità di produzione ed utilizzazione dell'energia che permette uno sviluppo sostenibile. Questo concetto ha tre aspetti che devono essere seguiti:

-  l'energia prodotta deve essere rinnovabile
-  l'utilizzo dell'energia deve essere efficiente e mirato al risparmio energetico
-  i metodi utilizzati per produrre l'energia non devono inquinare

Si tratta quindi di un approccio ampio che non riguarda solo la produzione energetica, ma anche e soprattutto il suo utilizzo, inserendosi in un'ottica complessiva di sviluppo sostenibile e di economia verde, che mira a cambiare le abitudini della società.

L'agriturismo di transizione ha come scopo l'indipendenza energetica, diventando una piccola "centrale verde".

Ciclo virtuoso dell'acqua



Un essere umano per sopravvivere ha bisogno di 4 litri di acqua al giorno. Se si conta anche l'acqua utilizzata per cucinare e per tutti gli usi domestici, il consumo di acqua aumenta notevolmente (il consumo medio quotidiano di una famiglia europea si aggira attorno ai 165 litri). Tutto questo senza contare l'acqua virtuale, cioè quella che non vediamo ma è servita a produrre il cibo e a far funzionare le industrie (per fare un esempio, 1 kg di carne di maiale consuma 6000 litri; un bicchiere di birra da 250 ml impiega 74 litri di acqua).

L'acqua è uno dei nostri beni più preziosi ed è indispensabile riuscire a risparmiarne e riutilizzarne il più possibile. Nell'agriturismo di transizione l'acqua verrà gestita in maniera estremamente efficiente, prestando attenzione ad ogni momento in cui l'acqua viene utilizzata: se nel luogo è presente una falda acquifera, questa può essere utilizzata, appena estratta, per raffrescare le case durante il periodo estivo e, una volta raggiunta la giusta temperatura, entrare nelle case per poi essere usata per innaffiare l'orto dopo essere passata in un bacino di fitodepurazione. Anche l'acqua piovana è molto preziosa e, se correttamente raccolta, può servire per gli scarichi domestici o l'orto.

Ciclo virtuoso dei rifiuti



La parola rifiuto nell'immaginario collettivo rimanda il più delle volte a concetti dalle connotazioni negative, alla definitiva cessata utilità di un determinato bene. Un ciclo virtuoso dei rifiuti è invece quello che considera il rifiuto una risorsa, in grado di generare ancora valore. Considerare i rifiuti come risorsa non è soltanto positivo dal punto di vista economico, ma è anche una visione più corretta dello sviluppo compatibile con l'ambiente.

Il modo migliore per smaltire i rifiuti non è trasportarli in discariche lontane, ma cercare di assorbirli in loco, andando così a generare un circolo virtuoso dei rifiuti. La prima cosa da fare, a monte, è ridurre gli sprechi, cercando di eliminare gli imballaggi o di acquistare e utilizzare prodotti venduti sfusi. In più deve cambiare la filosofia della "moda": se un oggetto è ancora perfettamente funzionante non occorre buttarlo via solo perché è passato di moda, ma può continuare ad essere utilizzato fino a che non si rompe, o riutilizzato dandogli nuova vita. Tutti gli scarti alimentari, quindi gli scarti organici, andranno ad alimentare gli animali presenti nell'agriturismo di transizione e a riempire una compostiera che riuscirà a fornire di anno in anno l'humus necessario per fertilizzare i campi.

Area multifunzionale



Per rispondere al meglio alle esigenze delle persone che vivono e vengono ospitate all'interno dell'agriturismo di transizione è necessario avere a disposizione un luogo trasformabile rispetto alle attività che vengono svolte all'interno.

Questa concezione di "area multifunzionale" è molto importante perché si riesce a concentrare in un'unica struttura più funzioni, andando ad avere il massimo della resa (poiché un singolo luogo può contenere tante attività diverse) con il minimo degli sprechi (avere un unico luogo significa meno spreco di riscaldamento, di materiale per costruire, meno suolo occupato, meno spese, ecc.).

Le attività che si svolgono all'interno dell'area multifunzionale sono per lo più attività di gruppo, legate sia al mondo dell'agriturismo di transizione che al mondo del lavoro esterno: la struttura può velocemente diventare un dojo, una palestra, nella quale è possibile effettuare attività per il benessere fisico, come lo yoga o il taijiquan; può essere utilizzata come sala per riunioni o per conferenze esterne; per workshop; può diventare una sala proiezioni, nella quale vedere insieme un film o un documentario; può essere usata come luogo per feste e rinfreschi, per passare del tempo insieme divertendosi.

Bungalow su misura



Nell'agriturismo di transizione è data molta importanza all'uomo, con ogni suo bisogno e necessità. È un luogo nel quale non ci sono barriere ed ostacoli e chiunque può entrare a far parte della comunità.

Proprio per questo motivo l'agriturismo è dotato di soluzioni su misura: dei bungalow progettati appositamente per rispondere ad ogni esigenza (persona in carrozzina, persone non udenti, non vedenti, con problemi motori, persone con una corporatura robusta, non solo gli obesi ma anche per esempio donne incinta, famiglie, coppie e anziani). Ogni bungalow è progettato per rispondere al meglio ad ogni bisogno. Ognuno potrà scegliere la soluzione più consona alla sua situazione, avendo la possibilità di usufruire di ogni servizio all'interno dell'agriturismo di transizione.

Naturalmente la massima efficienza architettonica si unisce in maniera armoniosa alla massima efficienza ecologica e ambientale: ogni bungalow è dotato di un sistema di domotica in grado di ridurre gli sprechi, l'acqua utilizzata all'interno viene immessa in un bacino di fitodepurazione per essere poi riutilizzata.

I bungalow saranno mobili in modo da garantire l'esposizione al sole durante i mesi invernali e l'ombra nei mesi estivi.

Cucina condivisa



Nessuno spazio della casa può essere considerato simbolo di condivisione quanto la cucina. Un luogo dove preparare e consumare i pasti, ma anche chiacchiere, collaborare e vivere insieme.

Nell'agriturismo di transizione non c'è più la classica differenziazione tra l'ospite e colui che lavora ed offre dei servizi al cliente, ma tutti fanno parte di una stessa comunità. Questo spirito viene riproposto in cucina: non esistono più i cuochi che ti preparano da mangiare, ma tutti insieme si preparano i pasti. In questo modo si rafforzano i rapporti tra le persone perché non ci sono più ruoli precisi, ma tutti sono sullo stesso piano e collaborano per il bene comune e la salute di tutti.

Il cibo unisce culture anche molto diverse tra loro e attraverso di esso si può conoscere un mondo nuovo, fatto di sapori, aromi, profumi e colori. Cucinare seguendo le tradizioni delle singole persone che fanno parte della comunità vuol dire essere aperti alla diversità.

Un aspetto interessante della cucina condivisa è la possibilità di cucinare in totale autonomia i pasti. Questo permette alle persone con allergie ed intolleranze di controllare l'intero processo di preparazione del pasto, essendo sicuro di non contaminare gli alimenti.

Area pc e tablet



Nella società del futuro la tecnologia assumerà un ruolo sempre più importante perché è grazie ad essa che si accorciano le distanze e che, stando comodamente a casa propria, è possibile vedere amici lontani, conoscere posti nuovi, visitare musei, scambiarsi informazioni, dati, curiosità, fare nuove amicizie, condividere idee, esperienze, entrare in una comunità in cui fanno parte persone da tutto il mondo.

Non spostarsi, senza rinunciare al contatto con il mondo esterno, significa non inquinare ed è per questi motivi che all'interno dell'agriturismo di transizione sarà presente un'area pc/tablet che può essere utilizzata da chiunque (sia dalla comunità del villaggio, sia dai viaggiatori passeggeri). In questo modo tutte le volte che sarà possibile si potrà utilizzare la tecnologia invece che spostarsi fisicamente.

Quest'area è stata pensata non solo come momento di svago e relax, per fare due chiacchiere con un amico lontano, o per vedere video su youtube, ma anche come un'area per lavorare. Chi si sposta per lavoro, infatti, qui potrà trovare tutti i confort per inviare dati, vedere e modificare grafici, preparare presentazioni, videochiamare, senza utilizzare il proprio portatile, ma usufruendo della tecnologia dell'agriturismo di transizione.

Bike center



All'interno dell'agriturismo di transizione non sono ammesse le macchine o altri mezzi che causano inquinamento (tranne il negozio itinerante, i trattori e naturalmente in caso di necessità). I mezzi "inquinanti" verranno lasciati in un parcheggio apposito all'ingresso del villaggio.

Per spostarsi saranno previste delle biciclette. Queste potranno essere utilizzate sia per muoversi all'interno dell'agriturismo, sia per andare nei paesi vicini a fare una passeggiata o ad acquistare dei prodotti per la comunità.

Per garantire un servizio efficiente saranno previsti due o più punti per il bike sharing: uno all'ingresso, così appena lasciate le macchine si potrà decidere se raggiungere le strutture interessate a piedi o in bicicletta; una vicino alle case, in modo da facilitare e velocizzare gli spostamenti dai bungalow alle altre strutture dell'agriturismo di transizione.

In questo modo si riuscirà a mantenere intatto l'ecosistema inquinando il meno possibile e tornando ad un modo di spostarsi più lento, piacevole e rilassato.

Inoltre il movimento necessario per spostarsi da un luogo all'altro garantirà uno stato psico-fisico migliore, facendo davvero quella prevenzione di cui si parla, ma che difficilmente viene applicata.

Punto vendita itinerante



Il negozio di alimenti prodotti direttamente all'interno dell'agriturismo di transizione rappresenta indubbiamente una risorsa per le persone che passano per il villaggio e per i vicini.

Il punto vendita è stato pensato itinerante per tre motivi:

- facilitare la raccolta dei prodotti dell'orto e del frutteto: passando direttamente con l'ape si diminuiscono i tempi, si facilitano gli spostamenti e si possono cogliere solo i prodotti pronti o quelli che sono stati ordinati;

- inquinare meno e lasciare libero il suolo: utilizzando un punto vendita itinerante non è necessario costruire una struttura utilizzata come punto vendita, ma basterà creare in cucina un punto di raccolta dei prodotti in eccesso;

- portare i prodotti freschi ai paesi più vicini.

Il punto vendita inoltre può essere utilizzato dagli ospiti per acquistare sia i prodotti dell'agriturismo di transizione sia i prodotti tipici del territorio realizzati dalle aziende limitrofe al villaggio.

Wellness



Riposarsi e avere dei momenti di relax è fondamentale per riuscire a ripartire con il piede giusto. Se poi ci si riposa immersi nel verde nella natura, nel silenzio, respirando aria fresca, in una piscina, circondato da persone gradevoli o da soli, la pace è assicurata. "Ricaricare le pile", fermarsi, osservare, è importante in una società che va sempre di fretta e che vive perennemente con l'ansia di dover fare qualcosa, di arrivare puntuale, di spostarsi.

Riposarsi significa cessare momentaneamente un lavoro o un'attività qualsiasi, per riuscire a dare sollievo e ristoro al corpo e alla mente.

Nell'agriturismo di transizione è prevista una piccola zona wellness, con una o due bio-piscine all'aperto. L'innovazione sta nel trattamento delle acque non più legato all'utilizzo di cloro, ozono o altri agenti chimici ma che provvede alla propria pulizia attraverso la fitodepurazione. Si tratta di "un processo naturale di depurazione delle acque reflue, che utilizza le piante acquatiche come filtri biologici per ridurre le sostanze inquinanti presenti nel corpo idrico, in azione sinergica con i batteri nitrificanti.

In questo modo sarà possibile rilassarsi sentendosi parte della natura, osservandola, entrandoci in contatto.

## Area bambini

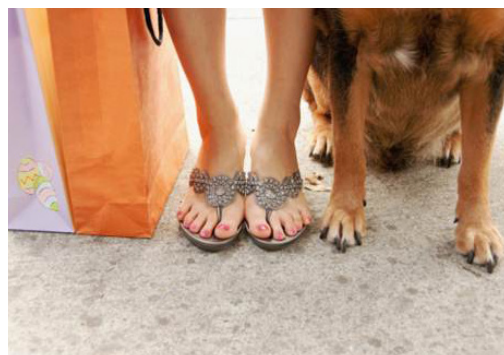


“Non c'è niente di più serio e più coinvolgente del gioco per un bambino. E in questa sua serietà è molto simile ad un artista intento al suo lavoro. Come l'artista, anche il bambino giocando trasforma la realtà, la reinventa, la rappresenta in modo simbolico, creando un mondo immaginario che riflette i suoi sogni a occhi aperti, le sue fantasie, i suoi desideri”. Così Silvia Vegetti Finzi, psicologa, descrive l'importanza del gioco per i bambini durante tutta la fase di crescita e sviluppo.

Il gioco attraversa tutta l'infanzia e accompagna ogni tappa della crescita, creando un ponte tra realtà e fantasia. Non è una frivolezza o una inutile perdita di tempo: al contrario è il campo privilegiato dove il piccolo scopre e si misura con il mondo. Diventa strumento per il bambino poiché lo aiuta a sviluppare la creatività, lo aiuta a sperimentare le capacità cognitive, ha modo di poter entrare in relazione con i suoi pari, dà vita allo sviluppo della sua personalità.

Proprio per tutti questi motivi nell'agriturismo di transizione è prevista un'area giochi per bambini, ma anche per ragazzi e adulti, immersa negli alberi, dove è possibile mettersi alla prova divertendosi, sviluppando e recuperando abilità motorie, confrontandosi con i propri limiti.

## Pet friendly



Gli animali fanno da sempre parte della vita dell'uomo e grazie a loro la vita è più gioiosa e serena. Poter condividere con loro un viaggio, un'avventura è un'opportunità irripetibile. In questa società troppo spesso l'animale è visto come un ospite indesiderato e si è costretti a lasciarlo ad aspettare fuori da negozi, locali, o ancora peggio a casa, da solo. Nella società del futuro gli animali saranno parte integrante della comunità e saranno accolti ben volentieri. Sono dei nostri compagni di vita e vanno rispettati e coccolati.

Nell'agriturismo di transizione è possibile ospitare gli animali, anche quelli di grossa taglia (fino anche ai cavalli). Non solo, ci saranno anche degli spazi appositamente dedicati per permettere ai nostri "amici a 4 zampe" di correre liberi e sereni, di fare conoscenza con altri animali e di divertirsi insieme ai propri padroni.

L'esperienza di vita diretta con un animale ha effetti positivi sulla salute psicologica con riduzione dell'ansia, diminuzione della tensione e attenuazione dei problemi legati alla depressione. Gli animali inoltre riescono a migliorare la socialità e la comunicazione tra le persone. Infatti i nostri "amici a 4 zampe" trasmettono gioia e serenità, allegria e divertimento e con loro tutto diventa più facile.

## Escursioni nella natura



L'agriturismo, punto di partenza per il cambiamento tra passato e futuro, di solito è situato in un contesto verde, specialmente in zone collinari o in pianura.

L'agriturismo di transizione quindi, per sua natura, è situato in luoghi di campagna, lontano (o comunque vicino ma non troppo) dal caos cittadino.

Ci si ritrova immersi in un contesto fatto di strade sterrate, sentieri e boschi, che possono essere percorsi a piedi o in bicicletta, godendo del panorama circostante ed imparando a conoscere tutti gli animali che popolano questi paesaggi.

Camminare è una meditazione ad occhi aperti: camminare non per arrivare da qualche parte, ma camminare semplicemente per camminare. Lo scopo è di radicarsi nel presente e gustarsi ogni singolo passo, scrollandosi di dosso ansie e preoccupazioni, non pensando al futuro, non pensando al passato, ma gustandosi solo l'attimo presente. Noi camminiamo continuamente, ma di solito lo facciamo correndo e senza rendersi conto di ciò che ci circonda e separiamo il nostro corpo dalla mente, perché il corpo si muove, ma la mente è da un'altra parte. Quando si cammina in un sentiero nel bosco, si può andare più lentamente, coordinare la respirazione con i passi e vivere.

## Fattoria didattica



L'agriturismo di transizione avrà una fattoria dove potranno essere tenuti gli animali utili alla vita nella comunità. Rispetto al tipo di organizzazione dell'agriturismo, possono esserci galline, oche, conigli, capre, pecore, mucche, cavalli.

Oltre alle attività legate alla produzione, la fattoria svolge anche una funzione didattica, dove vengono organizzate attività che coinvolgono attivamente bambini, ragazzi e adulti. È importante infatti integrare le esperienze multimediali, con le quali si è in contatto tutti i giorni, con attività che insegnino la manualità e la concretezza, che evocino le tradizioni di un tempo e riportino le persone a contatto con la natura, gli animali e il verde. In una fattoria didattica ci si sporca le mani di terra, si raccolgono frutti e ortaggi, si respirano profumi ormai dimenticati e rari, si realizza un prodotto tipico, si fanno le cure agli animali in carne e ossa della "vecchia fattoria".

Una fattoria didattica è un luogo dove entrano in contatto mondo urbano e rurale, dove viene valorizzato il mestiere dell'artigiano e la tradizione contadina. Proprio per questi motivi la fattoria didattica può essere uno strumento importante per l'agriturismo di transizione, dove applicare le più moderne tecnologie.

## Apicoltura





L'ape è il nostro sistema di monitoraggio ambientale più efficiente, poiché grazie alle sostanze portate all'interno dell'alveare durante i suoi voli si possono avere informazioni sulla presenza di sostanze inquinanti nell'aria. Inoltre essa svolge un ruolo fondamentale nei processi di impollinazione delle principali specie vegetali. L'80% circa della vegetazione vive e si riproduce grazie alle api: spesso vengono utilizzate per l'impollinazione delle colture protette e dei frutteti specializzati. Quindi senza api non ci sarebbe vita sul pianeta terra dato che nutrimento e ossigeno provengono dai vegetali. Le api esistono sulla terra da milioni di anni ed hanno giocato da sempre un ruolo biologico fondamentale nell'ecosistema, garantendo la sopravvivenza di un grande numero di specie vegetali.

Negli ultimi anni le api sono molto calate e con esse anche la biodiversità. Nell'agriturismo di transizione si cerca di proteggere questo insetto dalle mille qualità, garantendo contemporaneamente una più efficace fecondazione e quindi una maggior resa produttiva dell'orto e del frutteto. Inoltre il miele viene estratto ma solo quello che le api producono in più: in questo modo non vengono sfruttate, ma salvaguardate e tutelate.

## Alimentazione sana



Mangiare in modo sano ed equilibrato è la prerogativa fondamentale di un regime alimentare salutare e utile all'organismo di un individuo. Nell'agriturismo di transizione il cibo è alla base di tutta l'organizzazione del terreno, per due motivi:





-  coltivare e produrre cibo in maniera corretta, evitando prodotti chimici e dannosi per il terreno, garantisce prodotti sani e non inquinanti per l'ambiente; l'agricoltura deve essere riprogrammata per essere in sintonia con la natura e cercare di rispettare i suoi ritmi;
-  un cibo sano e nutriente può garantire una migliore salute psico fisica dell'individuo.

L'agricoltura effettuata è principalmente quella biologica e biodinamica. Quando si parla di agricoltura biodinamica in realtà si dovrebbe parlare di un "modo di fare agricoltura" dove è tutta la fattoria ad essere un vero e proprio organismo "vivente" che opera in modo complesso. Piante, terreno e animali sono parte di un unico sistema le cui relazioni si bilanciano tra loro senza bisogno di input esterni, in un ciclo dove tutto rinasce e muore.

*I servizi invisibili*

Oltre ai servizi offerti, esistono alcuni servizi che l'agriturismo di transizione offre, ma di cui spesso il cliente non è consapevole. Questi sono definiti "servizi invisibili", ossia quei servizi che vengono usufruiti senza accorgersene, e che sono un valore aggiunto per la salute delle persone che vivono o soggiornano all'interno del villaggio.

I servizi invisibili sono principalmente 4:

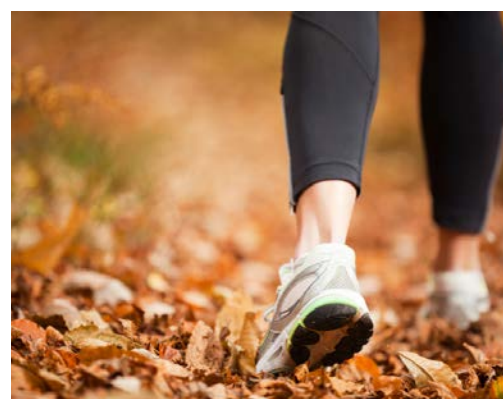
-  Respirare aria pulita e sana
-  Praticare esercizio fisico
-  Bere acqua di fonte
-  Utilizzare prodotti del luogo

Respirare aria pulita e sana è fondamentale per la vita dell'uomo. L'ossigeno viene prodotto dagli alberi. L'albero è un filtro che ci permette di respirare aria pulita. Attraverso il processo della "fotosintesi", infatti, trasforma l'acqua e l'anidride carbonica in ossigeno utilizzando l'energia proveniente dai raggi solari che colpiscono le foglie. L'uomo necessita di aria pulita per vivere in maniera sana.

Praticare esercizio fisico in modo regolare è davvero molto utile: aiuta a "bruciare" i chili di troppo, migliora il tasso di colesterolo nel sangue, aiuta a prevenire e controllare il diabete, migliora la pressione arteriosa; e poi ci sono quegli effetti considerati secondari se consideriamo l'attività fisica come un ottimo antistress, un eccellente cosmetico e un buon modo per socializzare. I medici consigliano di camminare almeno per 30 minuti tutti i giorni, come metodo per prevenire malattie o

problemi al fisico. All'interno dell'agriturismo di transizione questo concetto non rimarrà solo parole, ma verrà applicato quotidianamente, dal momento che l'unico modo per spostarsi nel villaggio sarà a piedi o attraverso l'uso di biciclette.

Bere acqua è fondamentale per la salute dell'organismo. Il nostro corpo è costituito dal 70% di acqua, le cellule sono sane se viene introdotta acqua pura, non inquinata. L'acqua in bottiglia o l'acqua del rubinetto non basta; e a volte anche l'acqua di fonte può risultare inquinata. Bevendo in maniera sana, anche il nostro corpo sarà più forte. È interessante ricordare la teoria della memoria dell'acqua di Masaru Emoto, secondo la quale l'acqua è una sostanza in grado di assorbire molto facilmente le vibrazioni che le giungono dall'esterno, modificando la propria struttura molecolare. Uno studio del ricercatore giapponese dimostra come, grazie alla fotografia dei cristalli di diversi tipi di acqua, la struttura stessa dell'acqua si modifica sotto l'effetto di certi infussi. L'acqua pura di sorgente forma dei cristalli belli e armoniosi, mentre un'acqua inquinata mostra cristalli irregolari e caotici; l'acqua messa in vibrazione con pensieri positivi ha una forma gradevole, mentre i cristalli che sono stati in contatto con pensieri negativi o violenti sono caotici e disordinati. Poter utilizzare un materiale per creare degli indumenti direttamente dal "filo" è sicuramente un modo per produrre tessuti in maniera economica, sicura e ecologica. Questo accade per esempio nel caso della lana: nell'agriturismo sono presenti delle pecore dalle quali si può ricavare parecchia lana, usata al grezzo come isolante termico, in filato per coperte, maglioni e tessuti vari.







## 1.5.9 LE ATTIVITÀ OFFERTE

Le attività offerte all'interno dell'agriturismo di transizione sono molteplici e molti diverse tra loro, e spaziano dalle costruzioni di strutture, al lavoro negli orti, a corsi di cucina tipica del luogo, a corsi di yoga, pet therapy, tagliare la legna, pitturare le pareti, cogliere le mele, o semplicemente offrire la possibilità di svolgere il proprio lavoro all'interno dell'agriturismo.

Tutte queste attività sono però legate da un unico filo conduttore: far conoscere alle persone che soggiornano all'interno del villaggio la società del futuro, insegnare che vivere in maniera diversa e rispettosa dell'ambiente è possibile e si può cambiare da subito le proprie abitudini, insegnare a muovere i primi passi verso un mondo nuovo, in armonia con la natura.

L'agriturismo di transizione diventa in questo modo un luogo in cui acquisire conoscenze nuove, scambiare consigli, pareri, ma soprattutto vivere sulla propria pelle, in prima persona, l'esperienza di una vita diversa, di una nuova società, basata sulla condivisione e il lavoro di squadra, nella quale non esiste competizione perché l'obiettivo è comune: garantire un'alta qualità della vita a tutti coloro che fanno parte dell'agriturismo di transizione e non, in armonia con l'ambiente, "la nostra casa". Le attività offerte possono dividersi in 5 categorie:

-  lavori per l'agriturismo di transizione
-  corsi di vario genere
-  corsi per il benessere psico-fisico
-  lavori di squadra
-  lavori privati



### Lavori per l'agriturismo di transizione

La persona che decide di passare del tempo all'interno dell'agriturismo di transizione può partecipare alle attività del villaggio, rendendosi utile aiutando nei lavori che bisogna svolgere quotidianamente.

Questa filosofia di vita, viaggiare il mondo in lungo e largo aiutando di volta in volta nei luoghi in cui ti trovi, entrando realmente a far parte della comunità, è alla base della società del futuro, anche se in realtà affonda le sue radici nei giorni nostri. Sempre più spesso infatti esistono delle strutture ricettive (tendenzialmente agriturismi, ma anche b&b e alberghi) che ospitano i viaggiatori gratuitamente, in cambio di lavori all'interno dell'azienda. Questo movimento si basa su un accordo molto semplice: la struttura offre il cibo e l'alloggio e il viaggiatore in cambio dà una mano a svolgere i lavori di cui c'è bisogno o quelli che è in grado di svolgere. Questo permette ai viaggiatori alternativi, agli amanti della campagna, agli studenti, agli appassionati di agricoltura e a chiunque ne abbia voglia di vivere a contatto con la natura.

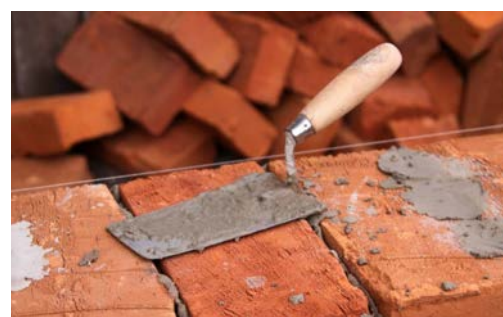
Le attività che si possono svolgere sono molteplici. Si varia da piccoli lavori di giardinaggio e orticoltura, alla costruzione di una casa ecologica o alla custodia e cura di animali di campagna (cavalli, mucche, galline, capre), a raccogliere la legna, a sistemare il giardino, a ridipingere delle stanze, a cucire, a dipingere dei quadri che verranno poi appesi nei locali comuni della struttura o all'interno dei bungalow, a guardare i bambini, a raccogliere i prodotti dell'orto, aiutare a mettere a seccare le piante che verranno

poi utilizzate per preparare infusi e molto altro ancora.

Difficilmente queste attività possono essere programmate con largo anticipo, poiché si decidono di giorno in giorno rispetto all'urgenza, al tempo e agli obiettivi da raggiungere. L'agriturismo di transizione è ben disposto ad ospitare persone che hanno voglia di utilizzare il loro tempo per dare una mano all'interno del villaggio, condividendo saperi e imparando cose nuove. All'interno dell'agriturismo si può soggiornare un giorno, una settimana, un mese o tutta la vita! Non è importante quanto tempo si passa lì, ma la voglia di imparare, condividere, collaborare, fare qualcosa di positivo per sé stessi e la natura. Infatti uno dei principali punti che accomunano tutti gli agriturismi di transizione è un orientamento verso la condivisione, l'ecologia e lo sviluppo sostenibile.

È aperto a tutti, senza alcuna eccezione, purché si condividano gli stessi orizzonti in ambito di eco-sostenibilità e di visione del futuro. Inoltre ognuno può partecipare rispetto alle proprie possibilità e capacità, ognuno può contribuire. Ogni persona è preziosa.

Fare questo tipo di esperienza mette alla prova le capacità relazionali, fisiche, tecniche, sociali, intellettuali di un individuo. È sicuramente un ottimo modo per viaggiare autenticamente, per arricchirsi di esperienze e conoscenze e avere una visione più ampia del mondo, spostando la propria attenzione verso un modo di vivere incentrato sulla natura e la condivisione delle risorse, lontani dalla confusione della città e dal viaggiare turistico. È un modo per scoprire un paese, imparare tecniche orientate al rispetto per il pianeta e interagire con persone spesso molto diverse.





### Corsi di vario genere

All'interno dell'agriturismo di transizione verranno organizzati corsi di varia natura, incentrati sulla società del futuro.


Infatti l'agriturismo di transizione non è solo un luogo dove vivere a contatto con la natura, ma diventa un centro di trasmissione di saperi per cambiare le abitudini della società attuale che non è più sostenibile. Con i corsi possono essere dati a tutti gli strumenti per iniziare a cambiare veramente e da subito.


I corsi possono essere modificati in base alle esigenze e le richieste delle persone interessate, ma i corsi più importanti sono:


 corso di permacultura: il corso è rivolto a chi desidera incontrare la permacultura in un contesto particolarmente stimolante e intenso, a chi ritiene doveroso cominciare nel qui ed ora ad agire in prima persona per proporre soluzioni sostenibili (nella propria vita, nella propria comunità) in un momento storico dove sono diversi ed evidenti i segnali di crisi della nostra società; questo corso dura almeno 10 giorni poiché per entrare all'interno del mondo della permacultura serve molta esperienza sul campo;

 come fare un orto biologico: questo corso è aperto a chiunque voglia iniziare a coltivare il cibo in maniera sana ed eco-sostenibile, evitando completamente i prodotti chimici in ogni fase di preparazione, dal seme al raccolto. Per nutrire terra, radici, piantine è fondamentale usufruire di fertilizzanti naturali, come i macerati o gli infusi. Inoltre è necessario avere

una conoscenza approfondita delle piante, in modo da sapere le loro caratteristiche e necessità. In questo corso vengono approfonditi i metodi di coltivazioni più all'avanguardia, come per esempio l'orto biodinamico, l'orto sinergico o le coltivazioni idroponiche;

 corso di riciclo creativo: questo corso insegna, divertendosi, delle tecniche interessanti per riciclare tutto ciò che normalmente viene considerato da buttare e viene scartato, come bottiglie di plastica, vestiti usati, contenitori di detersivi, cassette della frutta, mobili vecchi. Si impara a riciclare tutto quello che si può, donando una nuova vita agli oggetti e diminuendo l'inquinamento;

 corso sui piccoli gesti per diminuire l'impronta ecologica: si insegnano tutte le buone abitudini quotidiane da avere per riuscire ad raggiungere un'impronta ecologica pari a 1, per esempio come recuperare l'acqua, sia quella piovana che quella di casa, come razionalizzare l'uso dell'energia elettrica, che saponi utilizzare per non inquinare, come riscaldarsi d'inverno, e molto altro.

 corso di cucina: per imparare a riconoscere e cucinare le erbe commestibili (specialmente quelle che crescono spontaneamente, come l'ortica), a cucinare in maniera sana usando la tecnica della cottura al vapore, e imparare i piatti tipici del territorio dove è situato l'agriturismo di transizione.





### Corsi per il benessere psico-fisico


Il termine salute (dal latino *salus*, "salvezza, incolumità, integrità", affine a *salvus*, "salvo") in medicina indica lo stato di benessere individuale, espressione di normalità strutturale e funzionale dell'organismo considerato nel suo insieme. Il concetto di salute non corrisponde pertanto alla semplice assenza di malattie e di deficit funzionali, ma esprime la condizione positiva di efficienza psicofisica. Fattori biologici, psicologici, culturali e sociali concorrono alla formazione e alla preservazione della complessiva situazione di benessere, che è soprattutto frutto dell'interazione fra salute mentale e salute fisica.


Nell'agriturismo di transizione l'uomo e la sua salute hanno una posizione centrale. Oltre a molte azioni di prevenzione delle malattie, come per esempio camminare tutti i giorni, stare all'aria aperta, non riscaldare eccessivamente la casa in inverno e non raffreddarla troppo in estate, nell'agriturismo vengono svolti corsi per migliorare la salute del corpo e della mente. Infatti sono sempre più i medici che riconoscono un'interconnessione tra lo stato mentale e lo stato fisico, tanto che si afferma che molte malattie e disagi fisici derivino da problemi "di umore".


I corsi svolti per la salute psico-fisica sono:

 corso di yoga: lo Yoga aiuta a trovare una maggiore armonia nel corpo, nella mente e nello spirito. Negli esercizi yogici, c'è uno sviluppo armonioso di tutti i muscoli del corpo, degli organi interni, nervi e ossa. Non ci sono movimenti rapidi, e quindi non c'è spreco di energia. La pratica regolare mantiene sani.

 corso di tai chi chuan: movimenti tranquilli, armonizzati con il respiro, morbidi, fluidi, ora tutto a un tratto energici per poi ritornare morbidi. Il Tai Chi è un'arte di sviluppo graduale del corpo-mente attraverso la quale si può migliorare la propria energia fisica e mentale ed aumentare il proprio benessere, attraverso la ricerca dell'armonia degli opposti (Yin/Yang) il contatto con l'energia dell'universo e dell'energia interna.

 corso di qigong: Il termine qigong e l'unione di due concetti: qi indica l'energia vitale del corpo e gong e la capacità di lavorare con il qi. Il qigong medico per la salute e la guarigione consiste soprattutto nella meditazione, nei movimenti fisici e negli esercizi di respirazione. Coloro che praticano il qigong sviluppano una consapevolezza delle sensazioni energetiche nel corpo e usano la loro mente, o intenzione, per guidare il qi.

 corso di musicoterapia: è una disciplina paramedica che, avvalendosi del potere delle sette note intese sia come canti che come suoni, riesce a avere effetti riabilitativi ma soprattutto terapeutici. Il corpo umano viene considerato come una cassa di risonanza che può entrare in vibrazione con le note emesse.

 corso di pet therapy: gli amici quattro zampe mostrano di aiutare a socializzare, oltre a innescare un processo di avvicinamento basato sulla fiducia e la capacità di lasciarsi andare.



### Lavori di squadra

Un antico proverbio dice "se le formiche si mettono d'accordo, possono spostare un elefante". Il significato profondo di questo detto è che se le persone riescono ad organizzarsi, a lavorare in team per il raggiungimento di un obiettivo, molto probabilmente ci riusciranno.





Lavorare in team non è così banale perché la società attuale ci spinge sempre più a pensare al benessere personale e a mettere da parte gli altri, a fare di tutto per ottenere qualcosa a discapito di colleghi, amici e familiari. Inoltre è difficile lavorare bene con chi non si conosce, e questa difficoltà è di solito resa evidente da una mancanza di comunicazione all'interno del gruppo, non solo durante le ore di lavoro, ma anche nei momenti in cui il lavoro è sospeso, tipo nella pausa pranzo per esempio.

La capacità di lavorare in gruppo, di condividere i propri avere, gli spazi, diventa pertanto un requisito indispensabile per tutti coloro che credono nella società del futuro, che sono convinti che le cose possano cambiare e che un gruppo di persone possano veramente modificare le situazioni attuali se agiscono tutte per il raggiungimento di un obiettivo comune. I componenti di un gruppo non solo riescono a raggiungere migliori risultati derivanti dai talenti collettivi del team, ma hanno una minor fiducia nei propri compagni, si sostengono l'un l'altro per superare i momenti difficili, riescono a risolvere più velocemente e spesso in modo intelligente i problemi grazie al dialogo e al confronto di idee.

Far parte di un team quindi non solo significa possedere, o acquisire, le competenze

richieste per il lavoro di gruppo, ma anche sviluppare la comunicazione, il dialogo e l'attenzione nei confronti delle altre persone.

Le caratteristiche che definiscono un team rispetto ad altri tipi di gruppo sono sostanzialmente:

-  la condivisione degli obiettivi
-  l'interdipendenza e la collaborazione fra i membri
-  il senso di appartenenza al gruppo
-  la presenza di ruoli definiti per coordinare al meglio il lavoro

All'interno dell'agriturismo di transizione i lavori di gruppo sono molto importanti, per riuscire a creare una comunità più coesa e basata sulla fiducia, per integrare più velocemente i nuovi arrivati, siano essi viaggiatori o persone che decidono di trasferirsi stabilmente nel villaggio.

Questi corsi non sono solo rivolti alle persone interne all'agriturismo, ma anche a gruppi esterni che decidono di affrontare una sfida per rafforzare il loro legame (per esempio nel caso di una famiglia, di una classe di ragazzi, di un gruppo di amici).

I lavori in team proposti sono di vario tipo, ma tutti incentrati sulla costruzione di qualcosa, e possono essere la costruzione di un pollaio usando paglia e terra cruda, di una casa di legno, una casetta sugli alberi, una serra in legno e bottiglie di plastica, una piccola stalla, un laghetto, la spirale delle erbe aromatiche, un orto, dei complementi di arredo, o qualunque altra cosa si abbia voglia di costruire o di imparare a fare.



*Lavori privati*

Nella società del futuro le persone che per lavoro dovranno girare il mondo o che faranno un lavoro che gli consentirà di spostarsi ovunque vogliono poiché ciò che gli serve per guadagnarsi da vivere è solo un portatile ed una connessione wireless, saranno molte di più.

Il nostro mondo è un mondo che scorre veloce, le distanze si sono accorciate cedendo il posto a treni ad altissima velocità e aeroporti aperti ad ogni ora del giorno e della notte. I pendolari vecchio stampo sono stati sostituiti dai cosiddetti lavoratori "global" che girano il mondo in poche ore, tra una riunione a Milano e un brunch a Londra. Sono delle figure lavorative che spesso non hanno una casa in cui tornare, ma hanno fatto del mondo intero la loro casa, potendo contare spesso sull'ospitalità di amici e colleghi.

Sono i famosi nomadi digitali, persone che vogliono girare il mondo inseguendo le proprie passioni e lavorando grazie a internet. Sono persone che desiderano rendersi indipendenti per lavorare ovunque nel mondo, accomunate da uno stesso modo di vivere, di agire e di comportarsi, facendosi portavoce di una nuova filosofia di vita e di lavoro.

I nomadi digitali sono pionieri di una nuova era, della società del futuro. Sono persone che si adattano ai cambiamenti, che credono nell'innovazione sociale, sono libere di viaggiare e lavorare ovunque, ridisegnando la loro a mano a mano che scorre, condividono, collaborano, cooperano, sostengono tutto ciò che è innovazione perché è proprio grazie ad essa che riescono a vivere spostandosi, sono indipendenti di organizzarsi l'orario

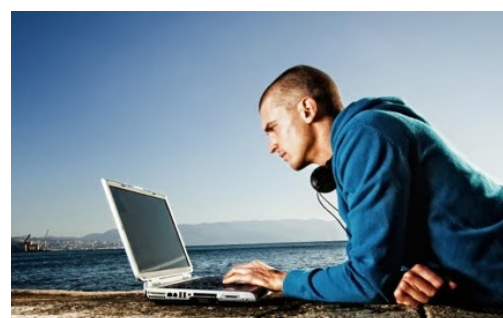
lavorativo a loro piacimento, riprendendo contatto con le vere ricchezze della vita e dedicando più tempo alle proprie passioni.

Questo modo di vedere la vita è tipico di una società che non ha paura di entrare in contatto con "il diverso", che anzi è curiosa di imparare a conoscere l'altro e a condividere con lui esperienze e conoscenze. Per la società del futuro la vita è un viaggio che va vissuto pienamente, rispettando sé stessi, gli altri, gli animali, le piante e la natura che ci circonda, garantendo alle generazioni future di far parte dello stesso mondo di cui facciamo parte noi oggi.

I nomadi digitali, i lavoratori del futuro, sono molto eco-friendly: sono minimalisti, poiché viaggiando spesso non possono permettersi di comprare troppe cose o cose in eccesso, sono consapevoli di ciò di cui necessitano, non accumulano, consumano poco ed in maniera intelligente.

L'agriturismo di transizione è un luogo dove chiunque può soggiornare e si presta ad andare incontro ad ogni tipo di esigenza. Per la persona che viene ospitata per motivi di lavoro, vengono creati tutti i comfort per permettergli di "sentirsi a casa" e poter lavorare con serenità, all'interno di una comunità che vive in modo altamente efficiente. Per questo motivo l'agriturismo è provvisto di uno spazio per poter utilizzare il computer, una rete wi-fi molto forte e delle apparecchiature accessorie per lavori più specifici (tavoletta grafica, microfono, cuffie). In più, se necessario, è possibile utilizzare l'area multifunzionale per riunioni con altri colleghi e l'area pc/tablet se si lavora in gruppo.

Anche gli studenti rientrano in questa categoria di persone.



## 1.5.10 L'OSPITALITÀ LOW COST

La possibilità di poter soggiornare all'interno dell'agriturismo di transizione è deve essere offerta a chiunque. Proprio per questo motivo la struttura ricettiva è low cost. In questo modo ogni persona può essere ospitato e trascorrere il proprio tempo assaggiando la società del futuro. L'industria del travelling è in piena rivoluzione: dopo i voli nazionali ed internazionali, anche gli hotel adottano la formula del low cost, unità però ad un design molto marcato, a volte anche estremo. Questa tipologia di strutture ricettive sono nate per soddisfare lo stile di vita dei nomadi digitali, ma è anche un modo per rispondere in maniera attiva alla crisi economica che si è espansa negli ultimi anni.

Il design a basso costo per l'ospitalità è una delle nuove frontiere del settore turistico. In questo modo si riesce a rendere

il costo della camera sotto una certa soglia accettabile per poter essere definito economico, senza perdere in qualità.

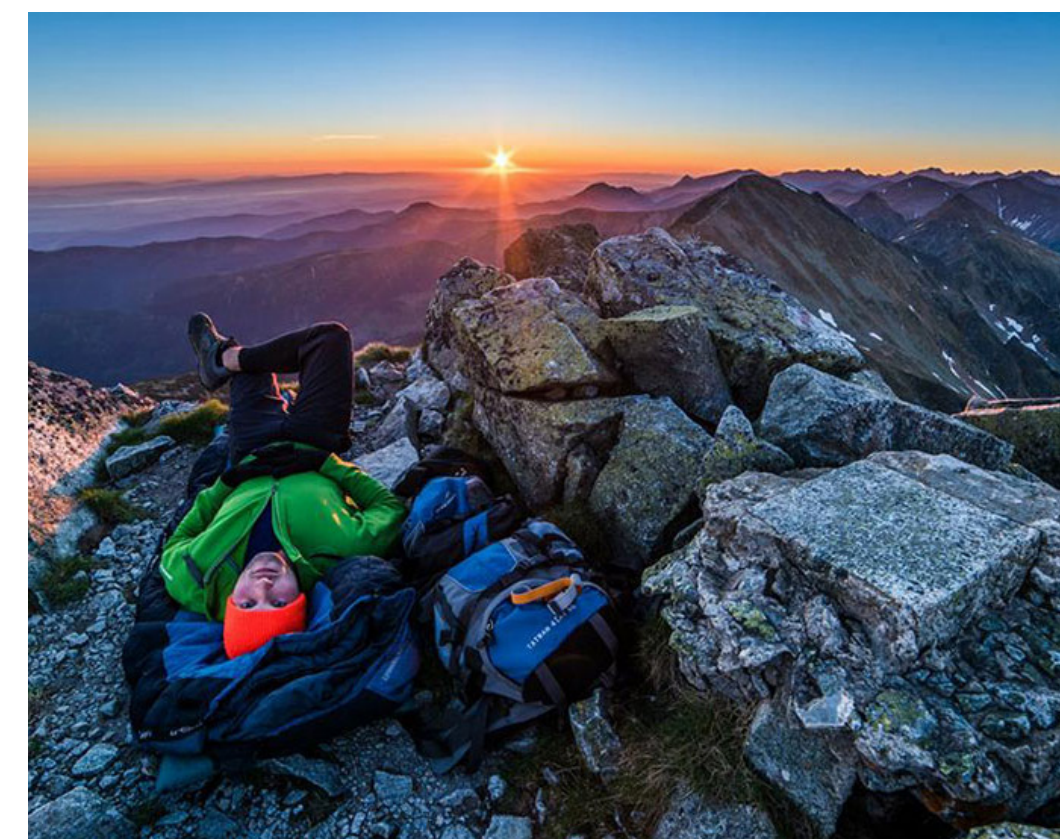
Questo modo di progettare e gestire l'hotel non deve tradursi in "povertà" dell'estetica e dei servizi, ma di un valore aggiunto al servizio che si offre.

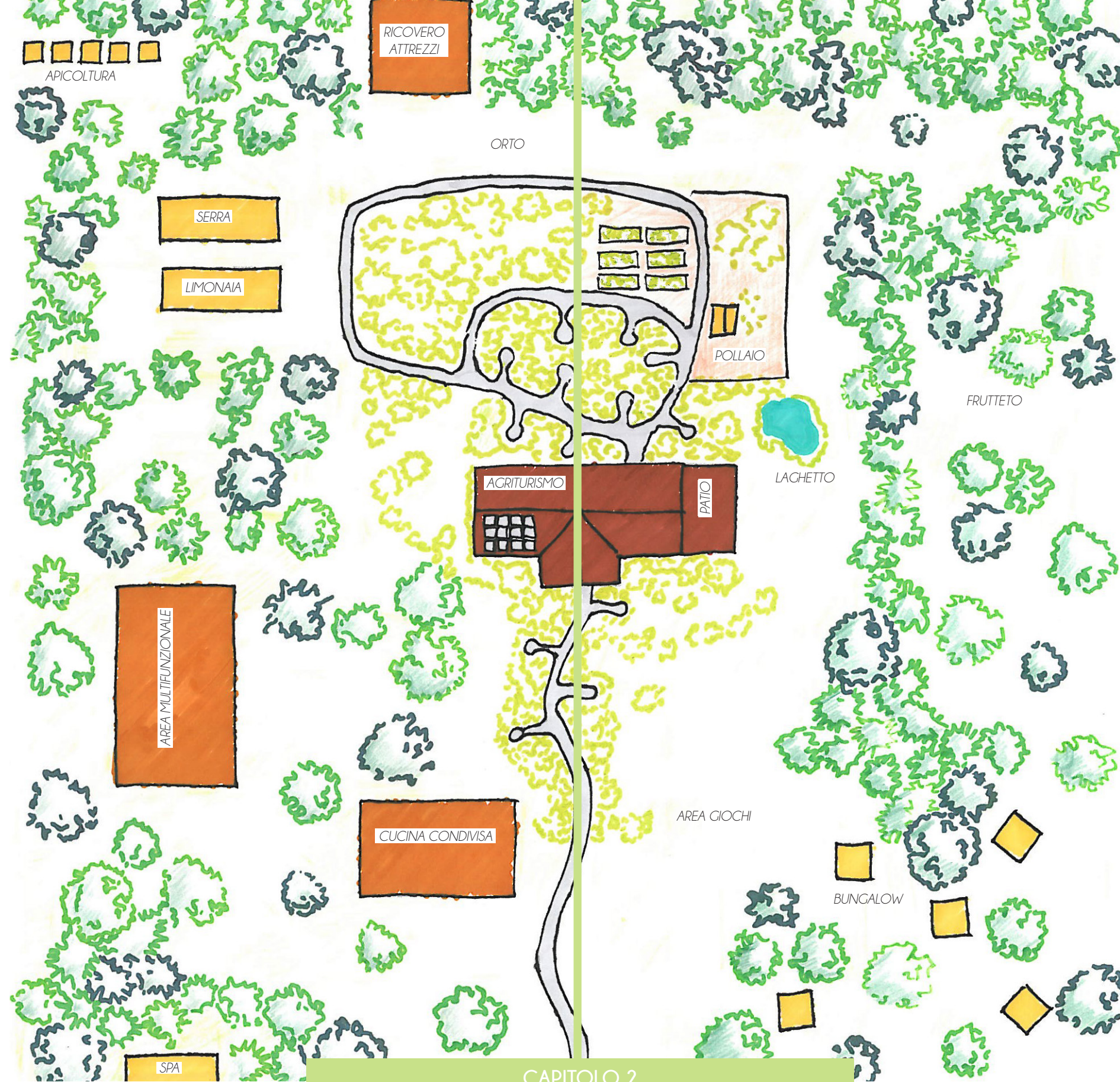
Il settore dell'ospitalità infatti può essere accessibile e sostenibile anche da un punto di vista economico se i parametri utilizzati nell'equazione di progetto sono giusti ed equilibrati. La ricerca di un design democratico, cresce in stretta collaborazione tra il manager e il suo budget, il progettista e il suo concept ed il general contractor e le sue abilità. Queste sono figure professionali che interagendo e lavorando sulla forma, sulla funzione, sulla gestione e sulla qualità di realizzazione, trovano le complicità per dividerne gli

obiettivi e i risultati.

L'idea di cimentarsi con questa nuova tendenza, destinata a divenire iconografia, è molto stimolante perché introduce concetti contemporanei nello scenario alberghiero: una sistemazione economica ma di buona qualità, magari per soggiorni brevi, che nasce da un modello funzionale consolidato ed allo stesso tempo diventa innovativo nell'estetica e nella funzionalità. Low cost non è sinonimo di semplicità: gli hotel low cost sono dotati delle tecnologie più innovative per soddisfare le esigenze di una clientela sempre più interconnessa e multimedia dipendente.

Un altro modo per riuscire a godere di una vacanza low cost è quello di mettersi a disposizione per fare dei lavori all'interno dell'agriturismo di transizione, che possono spaziare dal tagliare l'erba, a lavare gli animali, a dipingere delle pareti. Molti divertenti e adatti a chiunque sono sicuramente i momenti della vendemmia, della raccolta delle olive e della frutta, un modo per stare all'aria aperta e fare un pò di attività fisica. In questo modo si può scegliere se essere dei veri e propri woofers, dei lavoratori ma soprattutto dei viaggiatori che per imparare si spostano da una struttura all'altra, eseguendo dei lavori all'interno dell'agriturismo in cambio di vitto e alloggio, allo scopo di fare un'esperienza diversa all'insegna della sostenibilità, conoscere la vita rurale di un paese, imparare una lingua e condividere la quotidianità con le persone del posto, o semplicemente dei turisti attivi che in cambio di un pasto gratis, un costo dell'alloggio inferiore, dedicano qualche ora della giornata del loro viaggio a dei lavori di cui si ha bisogno all'interno dell'agriturismo, godendosi la natura e la tranquillità.





CAPITOLO 2

IL MODELLO BASE E IL MODELLO COMPLETO



## 2.1 INTRODUZIONE

L'agriturismo di transizione è il risultato di una graduale modifica di un agriturismo classico, passando da una struttura non più sostenibile dal punto di vista del lavoro, dell'economia e dell'ambiente, ad una struttura in grado di abbracciare il cambiamento, iniziando a muovere i primi passi verso la società del futuro.

I modi e le dinamiche per effettuare questo cambiamento sono molti, perché ogni agriturismo ha le sue peculiarità, è inserito in un contesto specifico, possiede delle tradizioni, è il risultato di molte generazioni, ha una determinata cultura ed è un punto di riferimento per le città limitrofe. Inoltre le persone che vivono nell'agriturismo sono spesso portatrici di usi e costumi del luogo, conoscono i piatti tipici della cucina, le piante e i frutti che nascono da quei territori, sono molti vicini alla loro terra. Proprio per questi motivi pensare di realizzare un unico modello di agriturismo di transizione è impossibile e assolutamente improbabile, poiché in questo modo si andrebbe a creare un modello standard che non rispetterebbe più i valori alla base dell'agriturismo di transizione, ma diventerebbe un'altra catena di strutture ricettive, uguale in ogni angolo del pianeta, che offre ovunque le stesse attività e gli stessi servizi, non prendendo in considerazione le peculiarità del territorio.

Gli agriturismi di transizione hanno una filosofia di vita, che è uguale per tutti: diventare un punto di riferimento per i valori della società del futuro, con l'utilizzo corretto della tecnologia, con la giusta modalità di coltivare un orto o un frutteto (ognuno può scegliere che tipo di metodo usare, ma i principi alla base sono gli stessi: non usare fertilizzanti chimici, pesticidi, ma cercare di far sì che sia la natura a crescere

rigogliosa, aiutandola con le giuste associazioni di piante, con degli infusi naturali e senza sfruttare il suolo fino al suo impoverimento), con l'evitare gli sprechi, riciclare, utilizzare tutta l'acqua senza creare inutili dispersioni, con l'uso razionale dell'energia, con l'utilizzo di energia pulita, con la scelta di prodotti alimentari del luogo a km 0 e ottenuti con processi attenti alla natura, con il riscoprire l'importanza della collaborazione e della condivisione, sia dei beni, ma anche dei saperi e delle esperienze.

Ogni agriturismo di transizione è libero di attuare questa visione futura della vita nel modo che preferisce, adattandola al meglio al territorio e alle proprie abitudini, usi e costumi. Anzi, è auspicabile avere tanti villaggi anche profondamente diversi tra loro perché ogni luogo ha il proprio clima, i propri animali, i propri ortaggi, la propria frutta ed è importante riuscire a garantire la diversità di ogni zona.

Per esempio, un agriturismo di transizione in Norvegia avrà delle caratteristiche simili ad un agriturismo in Finlandia, perché, essendo vicini, entrambi sono caratterizzati da un clima freddo e le modalità utilizzate per procurarsi energia potrebbero essere le stesse (anche se spesso accade che strutture anche molto vicine tra loro adottino tecnologie diverse, ma comunque valide); mentre un villaggio in Australia sarà decisamente diverso, poiché il clima è caldo, arido e la vegetazione e gli animali del luogo sono differenti.

Non esiste una regola, l'unica regola è: garantire un'elevata qualità della vita alle persone all'interno di un sistema che difende la natura e gli esseri che ci vivono, diventando consapevoli dell'urgenza di muovere i primi passi verso il cambiamento.

Per facilitare questo passaggio e velocizzare la trasformazione, sono stati realizzati due modelli:

 il modello base

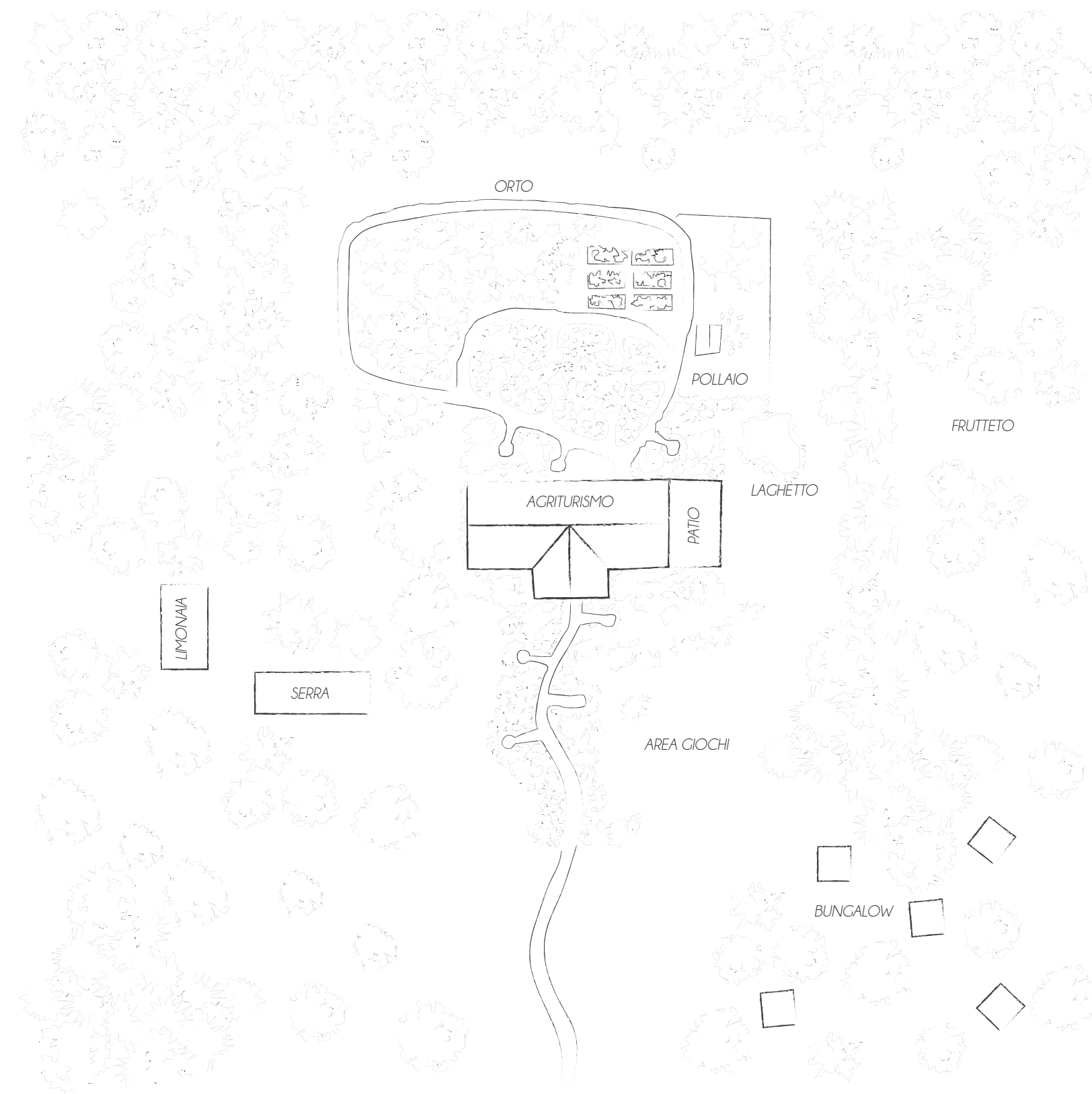
 il modello completo

Il modello base è, come dice il termine stesso, il punto di partenza per riuscire a garantire più servizi nei confronti della persona che viene ospitata e nei confronti dell'ambiente. Questo prevede i cambiamenti minimi ed indispensabili che devono essere attuati per far sì che l'agriturismo di partenza, da "macchina inquinante", diventi un agriturismo green, che pone le basi per la società del futuro e diventa portavoce di valori nuovi. Questo agriturismo di transizione è caratterizzato dai servizi e attività di base, di facile e veloce attuazione.

Il modello completo rappresenta il massimo che si possa ottenere modificando l'agriturismo in un agriturismo di transizione, con una vasta gamma di servizi e attività, con l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, con la costituzione di una comunità stabile importante. Questo modello è ad un passo dalla società del futuro, di cui diventa esempio e portavoce.

Questi modelli sono degli esempi che possono essere adattati a molte tipologie di agriturismo. Come già spiegato, ogni agriturismo ha determinate caratteristiche e può intraprendere il viaggio verso il cambiamento avendo come riferimento questi modelli, per capire in che direzione andare, la strada da prendere, per poi iniziare a muovere in maniera autonoma i propri passi, aggiungendo servizi, modificando le attività secondo il proprio sentire.

## 2.2 IL MODELLO BASE



## 2.2.1 A CHI SI RIVOLGE

	IL LUOGO .....	Pianura e collina
	GRANDEZZA DEL TERRENO .....	Da 2 a 10 ettari
	LAVORATORI FISSI .....	Da 3 a 6, spesso è a conduzione familiare
	POSTI LETTO .....	Fino a 12
	PRODUZIONE ORTO .....	Privata, solo per l'agriturismo
	FRUTTETO .....	Spesso non presente
	PRODUZIONE LAVORATI .....	Privata, solo per l'agriturismo (marmellate, sottolio, sottaceti...)
	FATTORIA DIDATTICA .....	Spesso non presente
	SERVIZI OFFERTI .....	Pochi, riguardanti la vita contadina
	ATTIVITÀ OFFERTE .....	Poche, per lo più legate alle attività che si svolgono in agriturismo
	SERVIZI SU MISURA .....	No
	BUDGET DISPONIBILE .....	Limitato

Il modello di base si rivolge a tutti quegli agriturismi "piccoli" che vogliono intraprendere un processo di cambiamento.

Gli agriturismi presi in considerazione per il modello base sono tutte quelle realtà situate in pianura e in collina (cioè la maggior parte degli agriturismi), con un terreno compreso tra 2 e 10 ettari. La disponibilità di terreno è molto importante perché grazie ad esso è possibile riorganizzare tutta la struttura, seguendo i principi della permacultura.

Gli agriturismi "piccoli" hanno dai 2 ai 3 lavoratori fissi e spesso la gestione è a livello familiare. I posti disponibili per i turisti sono pochi e non superano i 12 posti letto.

L'orto è presente, ma i prodotti non sono sufficienti per una vendita sia interna che esterna all'agriturismo, e vengono utilizzati per il fabbisogno delle persone che lavorano all'interno dell'agriturismo e a volte per preparare i piatti che verranno serviti al ristorante della struttura. Lo stesso discorso vale per i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti dell'orto, per ottenere marmellate, sottolio e sottaceti. Questi vengono di solito offerti ai turisti per la colazione o durante dei pasti, ma non è possibile acquistarli.

Il frutteto e la fattoria didattica in alcuni casi sono presenti, ma di solito in queste piccole strutture non rivestono un ruolo importante.

I servizi e le attività offerte sono molto ridotti e di solito sono legate al mondo rurale e alla vita in campagna, come la possibilità di raccogliere i prodotti dell'orto, guardare gli animali, tagliare la legna, corsi di cucina in cui vengono insegnati i piatti tipici.

Il budget a disposizione di solito è molto limitato.

## 2.2.2 COSA SI AGGIUNGE: I SERVIZI

	FREE WI -FI .....	La rete ti permette di condividere informazioni, esperienze, consigli, emozioni con chi è al di fuori della struttura, con altre persone o con altre strutture che hanno deciso di cambiare rotta.
	ENERGIA PULITA .....	Energia sostenibile è considerata quella modalità di produzione ed utilizzazione dell'energia green, attraverso pannelli solari, fotovoltaici, pale eoliche e sull'uso attento dell'energia.
	CICLO VIRTUOSO DELL'ACQUA .....	L'acqua è uno dei nostri beni più preziosi ed è indispensabile riuscire a risparmiarne e riutilizzarne il più possibile. L'acqua verrà gestita in maniera estremamente efficiente, in ogni aspetto.
	CICLO VIRTUOSO DEI RIFIUTI .....	Un ciclo virtuoso dei rifiuti è quello che considera il rifiuto una risorsa, in grado di generare ancora valore, generando una visione più corretta dello sviluppo compatibile con l'ambiente.
	BUNGALOW SU MISURA .....	Ogni bungalow è progettato per rispondere al meglio ad ogni bisogno. Ognuno potrà scegliere la soluzione più consona alla sua situazione, avendo la possibilità di usufruire di ogni servizio.
	(possibilità di scelta limitata)	
	CUCINA CONDIVISA .....	Il cibo unisce culture anche molto diverse tra loro e attraverso di esso si può conoscere un mondo nuovo, fatto di sapori, aromi, profumi e colori, condividendo usanze ed emozioni.
	AREA PC E TABLET .....	La tecnologia assumerà un ruolo sempre più importante perché è grazie ad essa che si accorciano le distanze e stando comodamente a casa propria, senza inquinare.
	PUNTO VENDITA ITINERANTE .....	Facilita la raccolta dei prodotti dell'orto e del frutteto, inquinando poco (se non per nulla) ed essendo mobile lascia libero il suolo, può portare i prodotti freschi nelle città vicine.
	APICULTURA .....	L'ape è il nostro sistema di monitoraggio ambientale più efficiente, ed è grazie al suo lavoro di impollinazione che si possono avere grande varietà di piante, fiori, ortaggi, frutti.
	ALIMENTAZIONE SANA .....	"Noi siamo quello che mangiamo". Mangiare in modo sano ed equilibrato è la prerogativa fondamentale di un regime alimentare salutare e utile all'organismo di un individuo.

## 2.2.3 I SERVIZI INVISIBILI

Con servizi invisibili si ci riferisce a tutti quei servizi di cui si usufruisce abitualmente, senza però esserne consapevoli, o essendo ne consapevole solo in parte.

Nell'agriturismo di transizione i servizi invisibili sono molto importanti e garantiscono uno stato di salute migliore all'individuo che trascorre lì del tempo.

Per esempio, l'aria che respiriamo finisce

nei nostri polmoni, "inquinandoli" e creando a lungo andare dei problemi molto fastidiosi. Respirare aria pulita quindi è fondamentale per avere una vita sana. Lo stesso discorso vale per l'acqua che beviamo: siamo composti dal 70% di acqua, che compone le nostre cellule e i nostri tessuti. Bere acqua inquinata, inquina a volte irreparabilmente il nostro organismo.

Molto importante è anche l'attività fisica che si è costretti a fare, perché all'interno del villaggio non sono permessi mezzi inquinanti. Riprendere consapevolezza del proprio corpo, muoverlo e fargli fare un esercizio "dolce" tutti i giorni, come per esempio camminare, riesce a rendere il nostro corpo più resistente, elastico e quindi meno predisposto ad infortuni.



RESPIRARE ARIA PULITA

Respirare aria pulita e sana è fondamentale per la vita dell'uomo. L'ossigeno viene prodotto dagli alberi. L'albero è un filtro che ci permette di respirare aria pulita. Attraverso il processo della "fotosintesi", infatti, trasforma l'acqua e l'anidride carbonica in ossigeno utilizzando l'energia proveniente dai raggi solari che colpiscono le foglie. L'uomo necessita di aria pulita per vivere in maniera sana.



FARE ATTIVITÀ FISICA

Praticare esercizio fisico in modo regolare è davvero molto utile: aiuta a "bruciare" i chili di troppo, migliora il tasso di colesterolo nel sangue, aiuta a prevenire e controllare il diabete, migliora la pressione arteriosa; e poi ci sono quegli effetti considerati secondari se consideriamo l'attività fisica come un ottimo antistress, un eccellente cosmetico e un buon modo per socializzare.



BERE ACQUA DI FONTE

Bere acqua è fondamentale per la salute dell'organismo. Il nostro corpo è costituito dal 70% di acqua, le cellule sono sane se viene introdotta acqua pura, non inquinata. L'acqua in bottiglia o l'acqua del rubinetto non basta; e a volte anche l'acqua di fonte può risultare inquinata. Bevendo in maniera sana, anche il nostro corpo sarà più forte. È interessante ricordare la teoria della memoria dell'acqua.

## 2.2.4 COSA SI AGGIUNGE: LE ATTIVITÀ



LAVORI PER L'AGRITURISMO DI TRANSIZIONE

Viaggiare il mondo in lungo e largo, aiutando di volta in volta nei luoghi in cui ti trovi, entrando realmente a far parte della comunità, è una filosofia di vita alla base della società del futuro.

Le attività che si possono svolgere sono molteplici: si varia da piccoli lavori di giardinaggio e orticoltura, alla costruzione di una casa ecologica o alla custodia e cura di animali di campagna, a raccogliere la legna, a pitturare delle stanze, a cucire, a dipingere dei quadri, a guardare i bambini e molto altro.



CORSI DI VARIO GENERE

L'agriturismo di transizione non è solo un luogo dove vivere a contatto con la natura, ma diventa un centro di trasmissione di saperi per cambiare le abitudini della società attuale che non è più sostenibile. Con i corsi possono essere dati a tutti gli strumenti per iniziare a cambiare veramente e da subito.

I corsi proposti sono: un corso di permacultura, un corso su come fare un orto biologico (orto biodinamico, sinergico, colture idroponiche), un corso di riciclo creativo, un corso di cucina, e per imparare a ridurre gli sprechi.

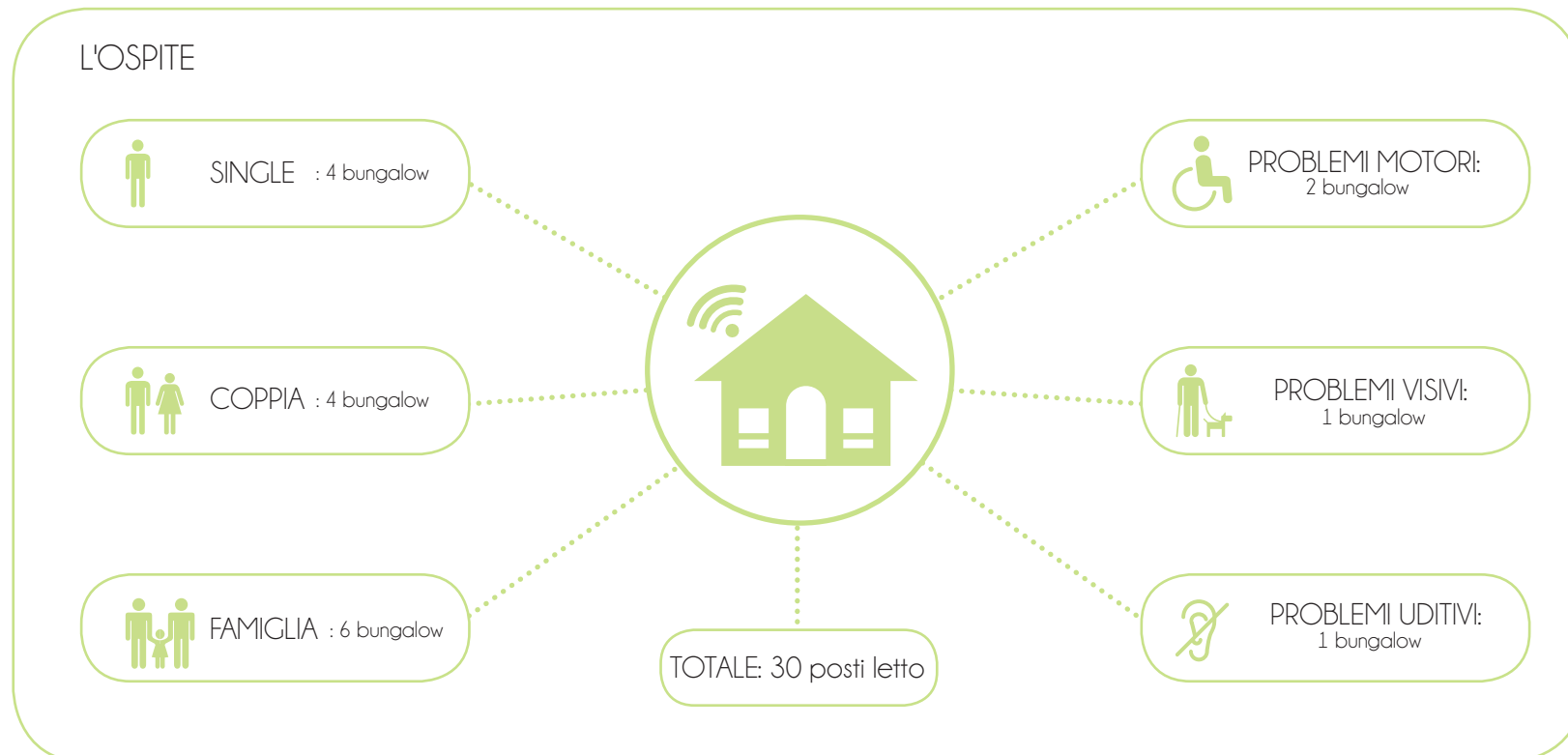
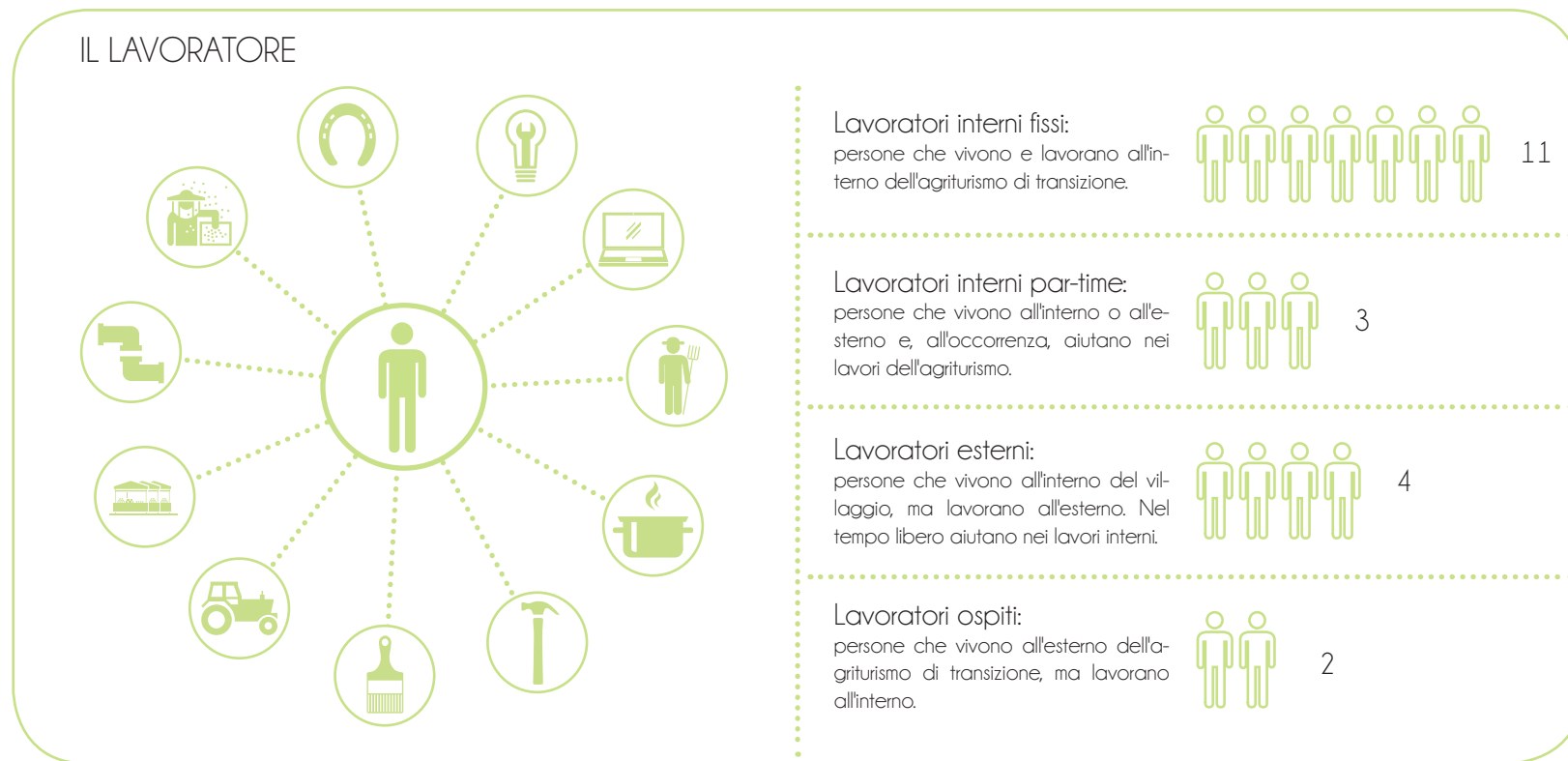


LAVORI PRIVATI

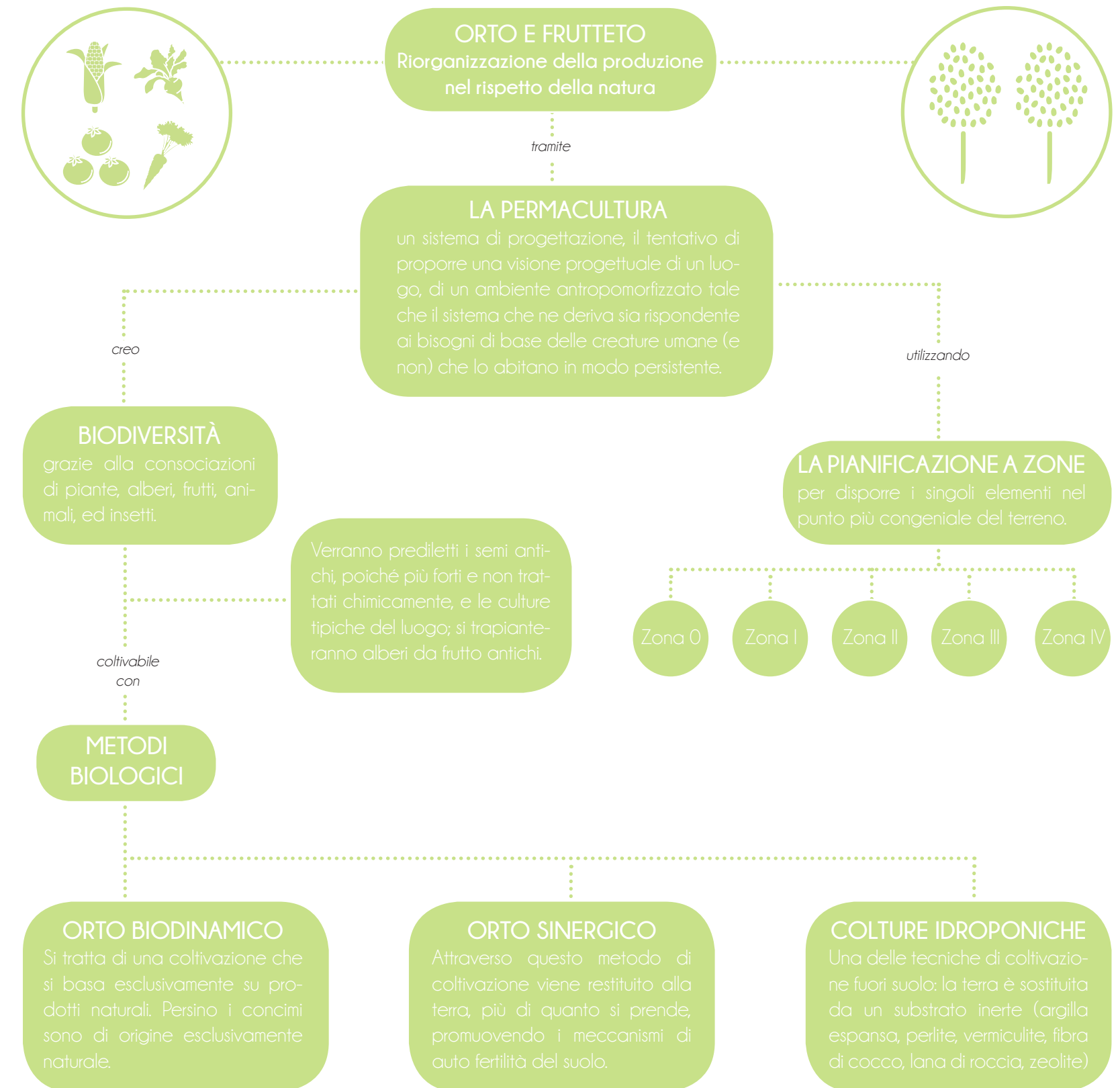
I nomadi digitali sono pionieri di una nuova era, della società del futuro. Sono persone che si adattano ai cambiamenti, che credono nell'innovazione sociale, sono libere di viaggiare e lavorare ovunque, condividono, collaborano, cooperano, sostengono tutto ciò che è innovazione perché è proprio grazie ad essa che riescono a vivere spostandosi.

L'agriturismo di transizione offre la possibilità di lavorare in completa serenità e con tutta la strumentazione necessaria all'interno del villaggio, disponendo di molti comfort.

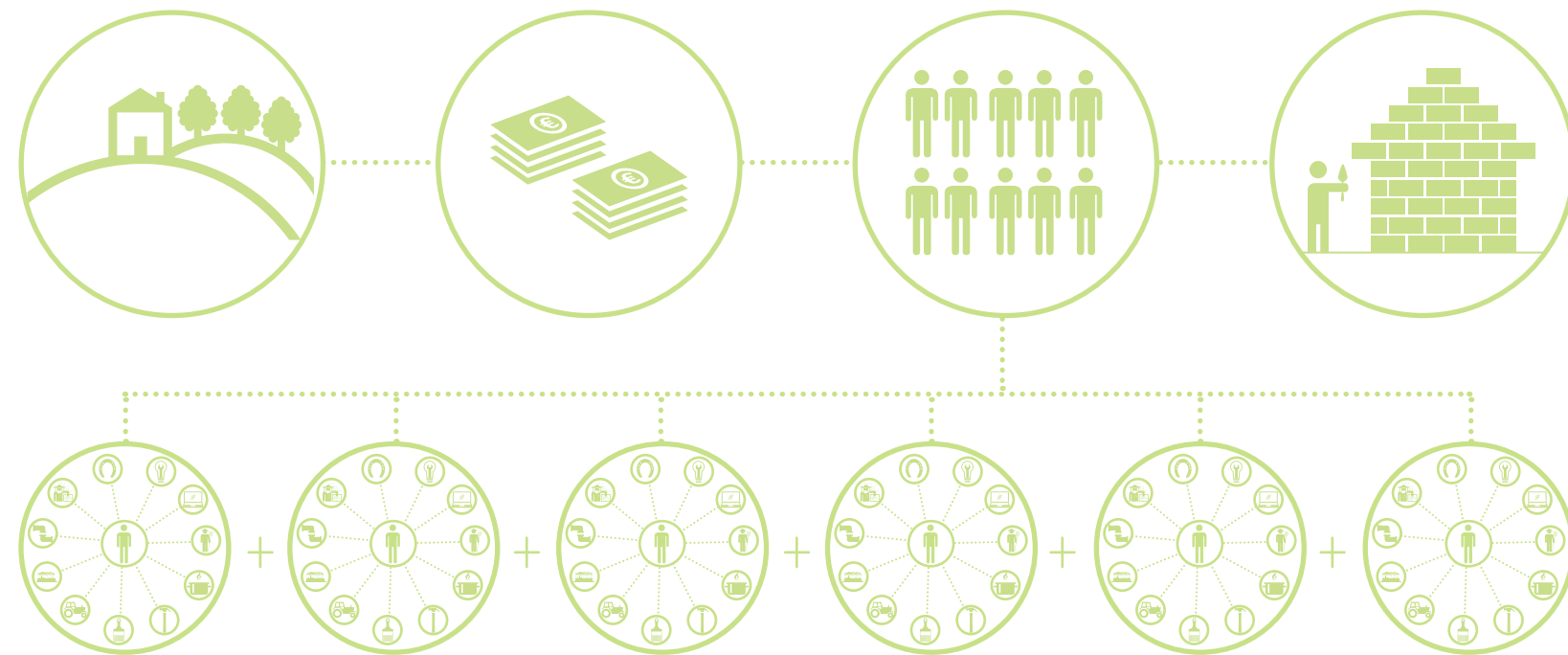
## 2.2.5 LE PERSONE



## 2.2.6 L'ORTO E IL FRUTTETO



## 2.2.7 AUTOCOSTRUZIONE

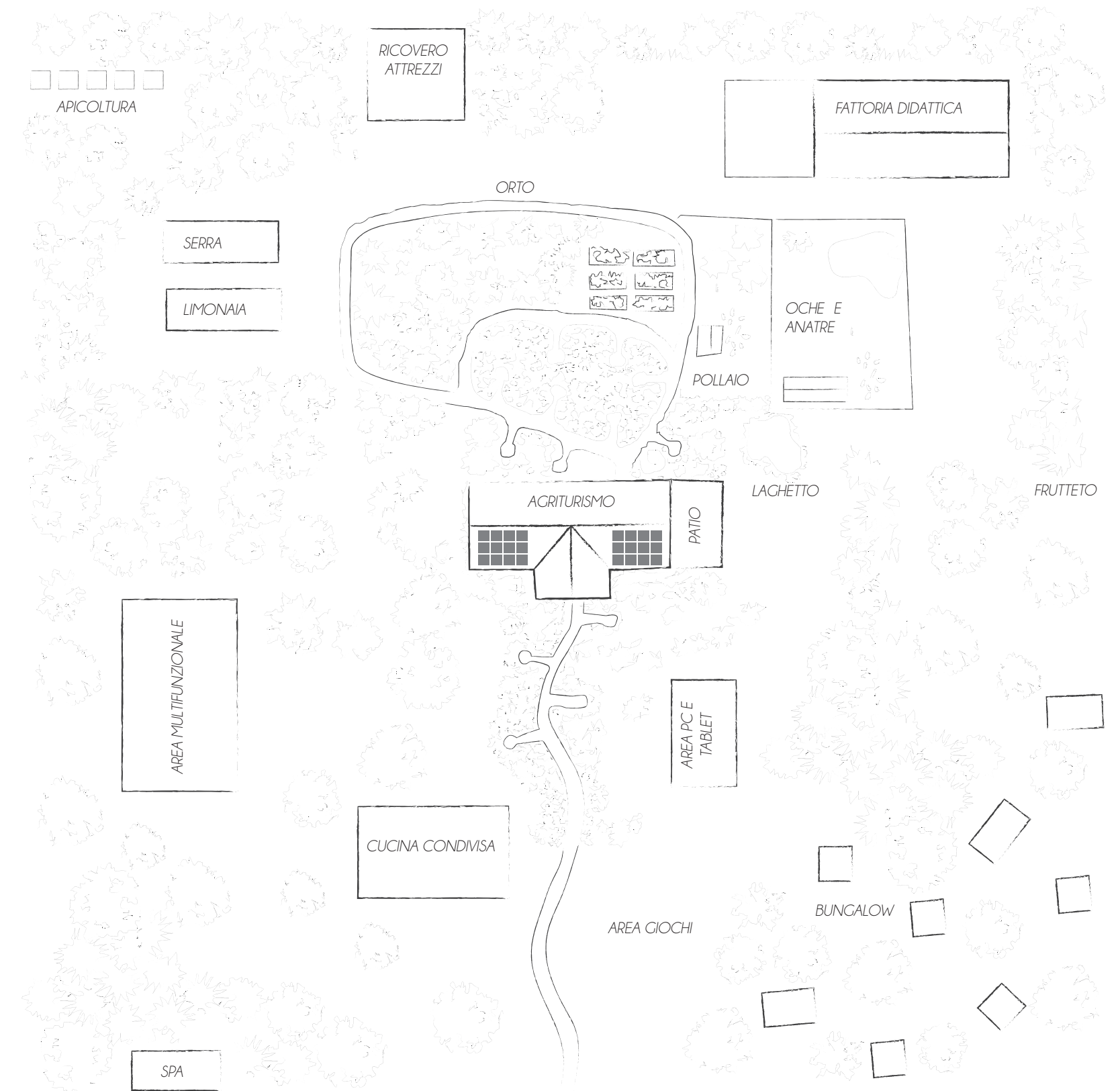


Il modello base per trasformare un agriturismo in un agriturismo di transizione si rivolge a tutte quelle strutture ricettive in campagna e in pianura di piccole dimensioni (il terreno è compreso tra 2 e 10 ettari). In questi agriturismi molto spesso il budget disponibile per effettuare dei cambiamenti, sia di ristrutturazione che di nuova costruzione, è molto limitato. E' possibile ingegnarsi e costruire qualcosa in maniera autonoma, ma questo non significa che i fabbricati saranno meno efficienti di altri. Tutto ciò è possibile grazie all'autocostruzione: il lavoratore dell'agriturismo di transizione, infatti, ha recuperato il "saper fare", il "sapere arrangiarsi" tipico di un tempo e grazie alle sue capacità e alla sua manualità è in grado di costruire piccoli strutture con l'aiuto di altre persone, utilizzando i materiali del luogo, sia naturali sia di recupero. Alcuni esempi sono le co-

struzioni con le balle di paglia, ricoperte spesso con la terra cruda che funge da isolante, costruzioni con tronchi di legno e terra cruda, bottiglie di plastica o di vetro e terra, o a volte cemento, costruzioni con la struttura portante costruita con pali di legno e rivestita con bottiglie di plastica (questa struttura è molto indicata per la realizzazione di serre, poiché la plastica permette l'ingresso della luce e l'ambiente interno è molto caldo). Queste strutture non rappresentano un ritorno al passato, ma una rivisitazione di quelle che erano le vecchie sapienze contadine e si riadattano alle situazioni attuali, generando delle forme spesso moderne e molto funzionali. Infatti sono strutture che, se costruite con criterio (l'esposizione al sole, il ricambio dell'aria, la resistenza alle intemperie, l'esposizione ai venti) possono garantire un'efficienza

elevatissima, in grado di soddisfare tutti i requisiti necessari per il corretto funzionamento della struttura stessa. Nel modello base, quindi, i lavoratori dell'agriturismo si uniscono per creare delle strutture utili alla vita all'interno del villaggio, risparmiando molti soldi e utilizzando materiali del luogo facilmente reperibili. Non tutti i lavori possono essere svolti dai lavoratori dell'agriturismo di transizione, poiché per molte mansioni devono essere svolte da persone del mestiere. Attraverso l'aiuto di persone esperte, per esempio qualcuno che sappia installare i pannelli fotovoltaici o i pannelli solari, un elettricista, un idraulico, le strutture potranno diventare completamente green, delle piccole centrali che producono energia pulita, utilizzano energia pulita con criterio e consapevolezza e l'eccedenza la immettono nella rete.

## 2.3 IL MODELLO COMPLETO



## 2.3.1 A CHI SI RIVOLGE

-  **IL LUOGO** ..... Pianura, collina e montagna
-  **GRANDEZZA DEL TERRENO** ..... Dai 20 ettari in su
-  **LAVORATORI FISSI** ..... Minimo 10, fino anche a 30/40
-  **POSTI LETTO** ..... Più di 20
-  **PRODUZIONE ORTO** ..... Vendita prodotti in eccesso
-  **FRUTTETO** ..... Vendita prodotti in eccesso
-  **PRODUZIONE LAVORATI** ..... Vendita prodotti in eccesso  
(marmellate, sottolio, sottaceto...)
-  **FATTORIA DIDATTICA** ..... Presente e con animali di grossa taglia
-  **SERVIZI OFFERTI** ..... Molti, riguardanti più settori, dalla tecnologia alla vita nei campi
-  **ATTIVITÀ OFFERTE** ..... Molte, per la salute psico-fisica, per l'agriturismo, per i lavori di gruppo.
-  **SERVIZI SU MISURA** ..... Presenti, con possibilità di scegliersi la sistemazione più adatta
-  **BUDGET DISPONIBILE** ..... Elevato

Il modello completo si rivolge a tutti quegli agriturismi "di grossa taglia", con produzioni di orto e frutteto attive, con una fattoria, che vogliono cambiare la rotta della loro attività, perché consapevoli che quel modo di vivere e lavorare non è più sostenibile nei confronti del pianeta.

Gli agriturismi presi in considerazione sono tutte quelle realtà situate in pianura, collina e in montagna con un terreno disponibile dai 20 ettari in su. Questa disponibilità così elevata permette una riorganizzazione completa seguendo il metodo della divisione in aree della permacultura.

Gli agriturismi "grandi" hanno minimo 10 lavoratori, fino ad arrivare anche a 30/40 persone. La conduzione riguarda difficilmente un nucleo familiare, ma spesso è gestita da un gruppo di amici o da più famiglie che decidono di intraprendere un'attività insieme.

I posti letto offerti ai turisti sono molti, minimo 20, e la struttura è attrezzata per ospitare comitive e gruppi numerosi.

L'orto ed il frutteto sono presenti ed i prodotti vengono innanzi tutto utilizzati per soddisfare il fabbisogno interno (le persone che lavorano, per il ristorante dell'agriturismo); i prodotti in eccesso vengono destinati alla vendita, sia all'interno dell'agriturismo (per esempio ai turisti), ma soprattutto all'esterno, nei paesi limitrofi. C'è inoltre una grossa produzione di prodotti lavorati, come marmellate, sottolio e sottaceto.

I servizi e le attività proposte sono molte, legate alle tradizioni del luogo, ma soprattutto legate al benessere della persona, che può trascorrere una vacanza in completo relax e "ricaricare le pile".

Il budget a disposizione di solito è molto elevato.

## 2.3.2 COSA SI AGGIUNGE: I SERVIZI

-  **FREE WI -FI** ..... La rete ti permette di condividere informazioni, esperienze, consigli, emozioni con chi è al di fuori della struttura, con altre persone o con altre strutture che hanno deciso di cambiare rotta.
-  **ENERGIA PULITA** ..... Energia sostenibile è considerata quella modalità di produzione ed utilizzazione dell'energia green, attraverso pannelli solari, fotovoltaici, pale eoliche e sull'uso attento dell'energia.
-  **CICLO VIRTUOSO DELL'ACQUA** ..... L'acqua è uno dei nostri beni più preziosi ed è indispensabile riuscire a risparmiarne e riutilizzarne il più possibile. L'acqua verrà gestita in maniera estremamente efficiente, in ogni aspetto.
-  **CICLO VIRTUOSO DEI RIFIUTI** ..... Un ciclo virtuoso dei rifiuti è quello che considera il rifiuto una risorsa, in grado di generare ancora valore, generando una visione più corretta dello sviluppo compatibile con l'ambiente.
-  **AREA MULTIFUNZIONALE** ..... L'area multifunzionale è stata pensata per riuscire a rispondere contemporaneamente a più servizi, come ad esempio la sala conferenze, il dojo, l'area per le feste, sala proiezioni.
-  **BUNGALOW SU MISURA** ..... Ogni bungalow è progettato per rispondere al meglio ad ogni bisogno. Ognuno potrà scegliere la soluzione più consona alla sua situazione, avendo la possibilità di usufruire di ogni servizio.  
(possibilità di scelta molto ampia)
-  **CUCINA CONDIVISA** ..... Il cibo unisce culture anche molto diverse tra loro e attraverso di esso si può conoscere un mondo nuovo, fatto di sapori, aromi, profumi e colori, condividendo usanze ed emozioni.
-  **AREA PC E TABLET** ..... La tecnologia assumerà un ruolo sempre più importante perché è grazie ad essa che si accorciano le distanze e stando comodamente a casa propria, senza inquinare.
-  **BIKE CENTER** ..... All'interno dell'agriturismo di transizione non saranno ammesse le macchine, quindi sono previsti due o più punti per prendere in prestito le biciclette, per muoversi anche in maniera green.
-  **PUNTO VENDITA ITINERANTE** ..... Facilita la raccolta dei prodotti dell'orto e del frutteto, inquina poco (se non per nulla) ed essendo mobile lascia libero il suolo, può portare i prodotti freschi nelle città vicine.



## WELLNESS

"Ricaricare le pile", fermarsi, osservare, è importante in una società che va sempre di fretta e che vive perennemente con l'ansia di dover fare qualcosa, di arrivare puntuale, di spostarsi.



## AREA BAMBINI

Il gioco attraversa tutta l'infanzia e accompagna ogni tappa della crescita, creando un ponte tra realtà e fantasia. È il campo privilegiato dove il piccolo scopre e si misura con il mondo.



## PET FRIENDLY

Nella società del futuro gli animali saranno parte integrante della comunità e saranno accolti ben volentieri. Sono dei nostri compagni di vita e vanno rispettati e coccolati.



## ESCURSIONI NELLA NATURA

Camminare è una meditazione ad occhi aperti: camminare non per arrivare da qualche parte, ma camminare semplicemente per camminare, godendosi il qui ed ora.



## FATTORIA DIDATTICA

Una fattoria didattica è un luogo dove entrano in contatto mondo urbano e rurale, dove viene valorizzato il mestiere dell'artigiano e la tradizione contadina.



## APICOLTURA

L'ape è il nostro sistema di monitoraggio ambientale più efficiente, ed è grazie al suo lavoro di impollinazione che si possono avere grande varietà di piante, fiori, ortaggi, frutti.



## ALIMENTAZIONE SANA

"Noi siamo quello che mangiamo". Mangiare in modo sano ed equilibrato è la prerogativa fondamentale di un regime alimentare salutare e utile all'organismo di un individuo.

## 2.3.3

## I SERVIZI INVISIBILI



## RESPIRARE ARIA PULITA

Respirare aria pulita e sana è fondamentale per la vita dell'uomo. L'ossigeno viene prodotto dagli alberi. L'albero è un filtro che ci permette di respirare aria pulita. Attraverso il processo della "fotosintesi", infatti, trasforma l'acqua e l'anidride carbonica in ossigeno utilizzando l'energia proveniente dai raggi solari che colpiscono le foglie. L'uomo necessita di aria pulita per vivere in maniera sana.



## FARE ATTIVITÀ FISICA

Praticare esercizio fisico in modo regolare è davvero molto utile: aiuta a "bruciare" i chili di troppo, migliora il tasso di colesterolo nel sangue, aiuta a prevenire e controllare il diabete, migliora la pressione arteriosa; e poi ci sono quegli effetti considerati secondari se consideriamo l'attività fisica come un ottimo antistress, un eccellente cosmetico e un buon modo per socializzare.



## BERE ACQUA DI FONTE

Bere acqua è fondamentale per la salute dell'organismo. Il nostro corpo è costituito dal 70% di acqua, le cellule sono sane se viene introdotta acqua pura, non inquinata. L'acqua in bottiglia o l'acqua del rubinetto non basta; e a volte anche l'acqua di fonte può risultare inquinata. Bevendo in maniera sana, anche il nostro corpo sarà più forte. È interessante ricordare la teoria della memoria dell'acqua.

UTILIZZARE MATERIALI NATURALI  
PRODOTTI IN AZIENDA

Poter utilizzare un materiale per creare degli indumenti direttamente dal "filo" è sicuramente un modo per produrre tessuti in maniera economica, sicura e ecologica. Questo accade per esempio nel caso della lana: nell'agriturismo sono presenti delle pecore dalle quali si può ricavare parecchia lana, usata al grezzo come isolante termico, in filato per coperte, maglioni e tessuti vari.

## 2.3.4 COSA SI AGGIUNGE: LE ATTIVITÀ



LAVORI PER L'AGRITURISMO  
DI TRANSIZIONE

Viaggiare il mondo in lungo e largo, aiutando di volta in volta nei luoghi in cui ti trovi, entrando realmente a far parte della comunità, è una filosofia di vita alla base della società del futuro.

Le attività che si possono svolgere sono molteplici: si varia da piccoli lavori di giardinaggio e orticoltura, alla costruzione di una casa ecologica o alla custodia e cura di animali di campagna, a raccogliere la legna, a pitturare delle stanze, a cucire, a dipingere dei quadri, a guardare i bambini e molto altro.



CORSI DI VARIO GENERE

L'agriturismo di transizione non è solo un luogo dove vivere a contatto con la natura, ma diventa un centro di trasmissione di saperi per cambiare le abitudini della società attuale che non è più sostenibile. Con i corsi possono essere dati a tutti gli strumenti per iniziare a cambiare veramente e da subito.

I corsi proposti sono: un corso di permacultura, un corso su come fare un orto biologico (orto biodinamico, sinergico, colture idroponiche), un corso di riciclo creativo, un corso di cucina, e per imparare a ridurre gli sprechi.



CORSI PER IL BENESSERE  
PSICO-FISICO

Nell'agriturismo di transizione l'uomo e la sua salute hanno una posizione centrale. Oltre a molte azioni di prevenzione delle malattie, come per esempio camminare tutti i giorni, stare all'aria aperta, non riscaldare eccessivamente la casa in inverno e non raffreddarla troppo in estate, nell'agriturismo vengono svolti corsi per migliorare la salute del corpo e della mente, come corsi di yoga, di tai chi e qi gong (discipline orientali che aiutano a sviluppare la consapevolezza del proprio corpo), di pet therapy e musicoterapia.



LAVORI DI SQUADRA

La capacità di lavorare in gruppo, di condividere i propri avere, gli spazi, diventa pertanto un requisito indispensabile per tutti coloro che credono nella società del futuro, che sono convinti che le cose possano cambiare e che un gruppo di persone possano veramente modificare le situazioni attuali se agiscono tutte per il raggiungimento di un obiettivo comune. I componenti di un gruppo non solo riescono a raggiungere migliori risultati derivanti dai talenti collettivi del team, ma hanno una minor fiducia nei propri compagni.

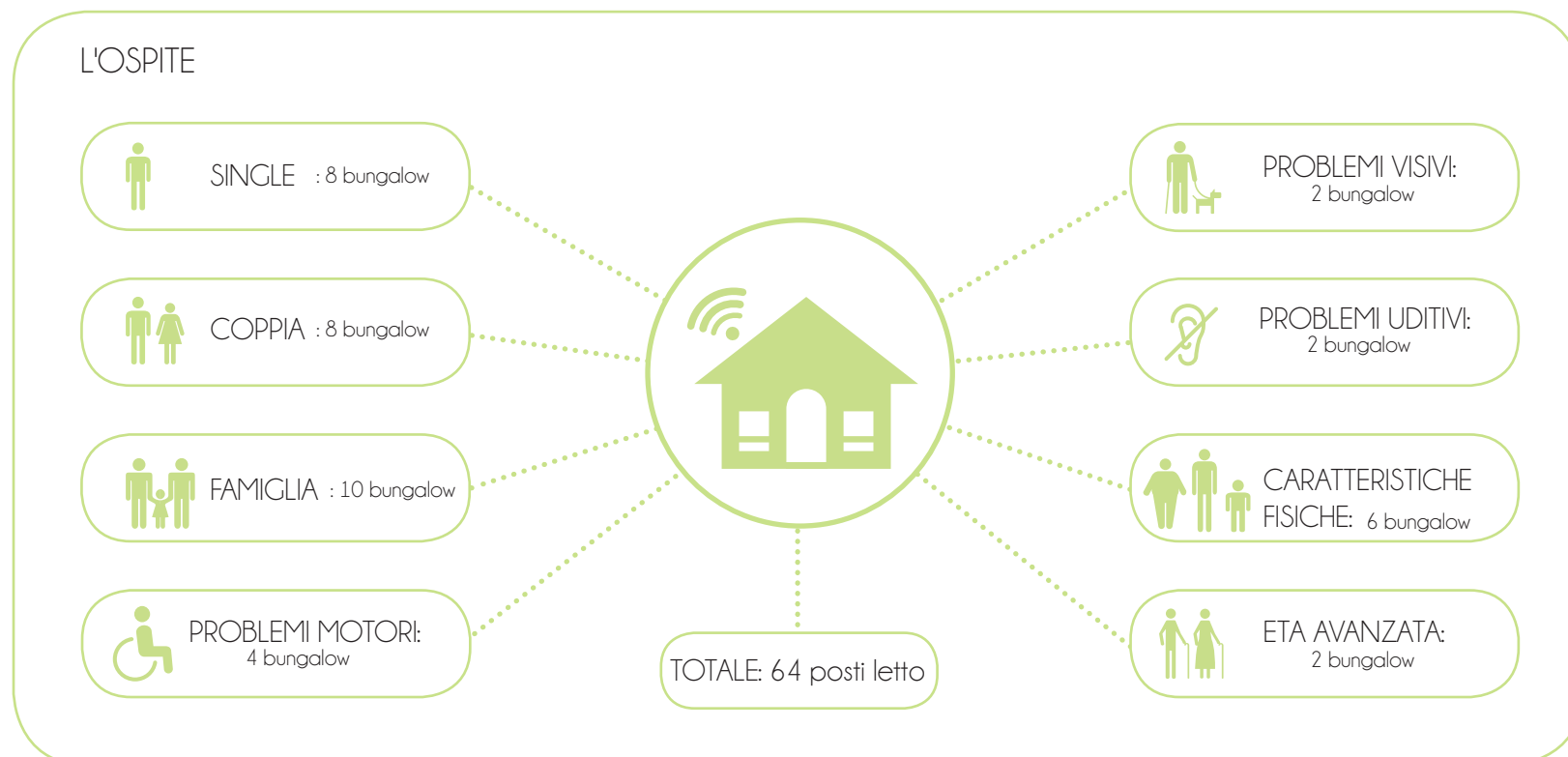
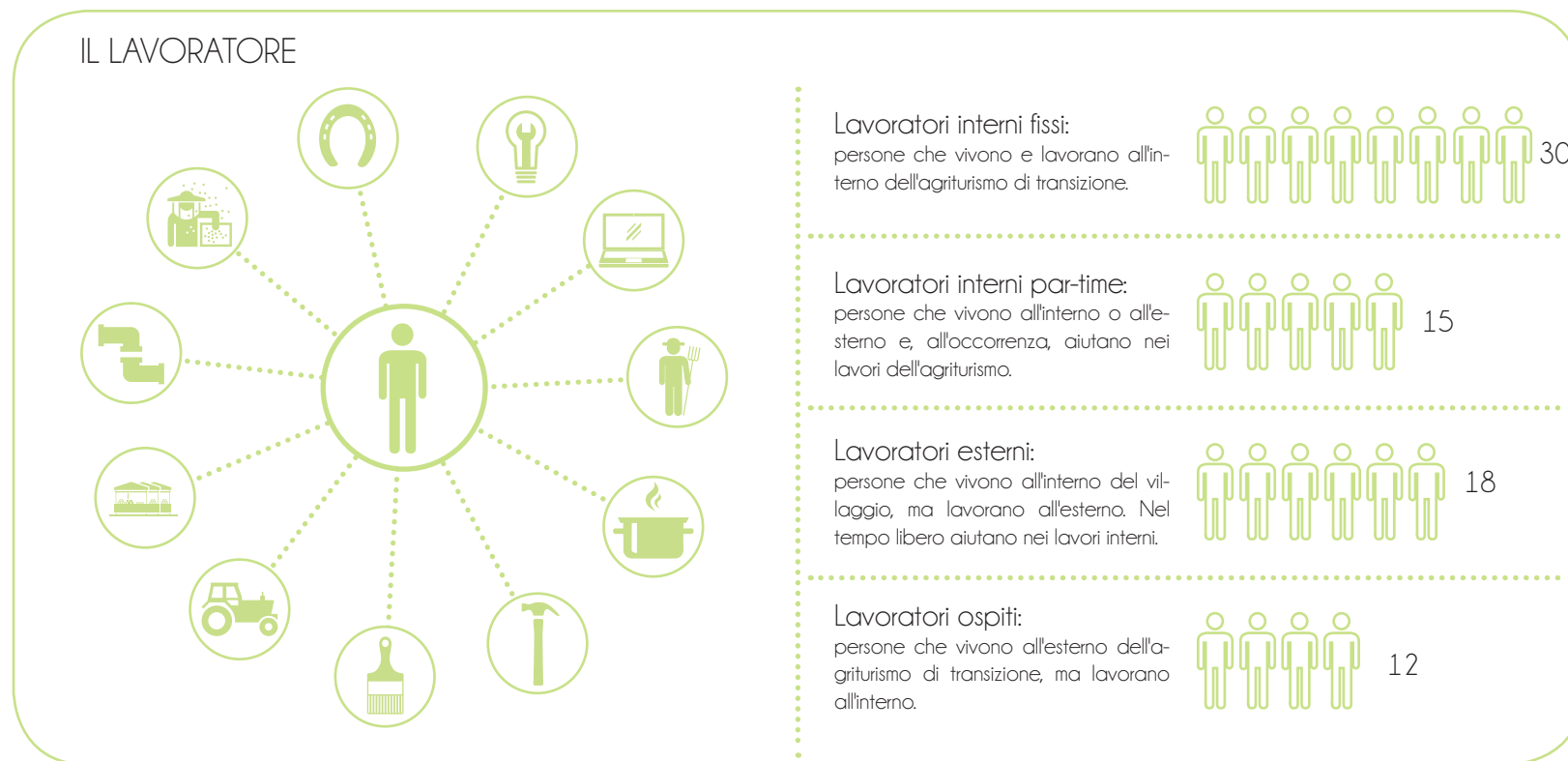


LAVORI PRIVATI

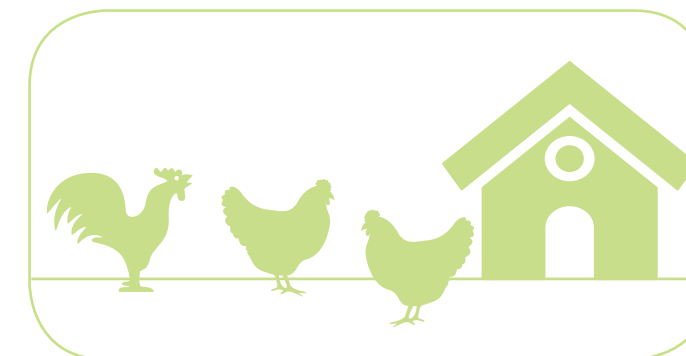
I nomadi digitali sono pionieri di una nuova era, della società del futuro. Sono persone che si adattano ai cambiamenti, che credono nell'innovazione sociale, sono libere di viaggiare e lavorare ovunque, condividono, collaborano, cooperano, sostengono tutto ciò che è innovazione perché è proprio grazie ad essa che riescono a vivere spostandosi. L'agriturismo di transizione offre la possibilità di lavorare in completa serenità e con tutta la strumentazione necessaria all'interno del villaggio, disponendo di molti comfort.



### 2.3.5 LE PERSONE

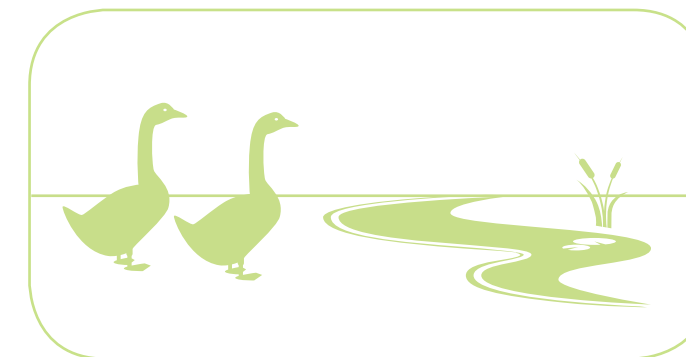


### 2.3.6 GLI ANIMALI IN FATTORIA



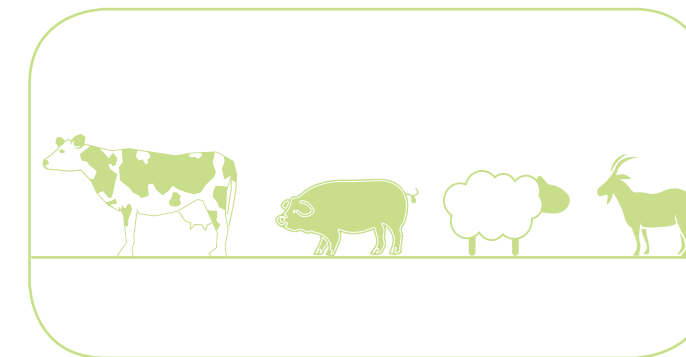
LE GALLINE

Le galline sono animali utilissimi per la vita in fattoria perché forniscono le uova e, se lasciate scorrazzare nei campi, stando attenti a coprire le piantine ancora molto piccole, riescono a mangiare insetti e con le zampette smuovono il terreno. Per questo il pollaio sarà mobile, per riuscire a spostarle dove è necessario.



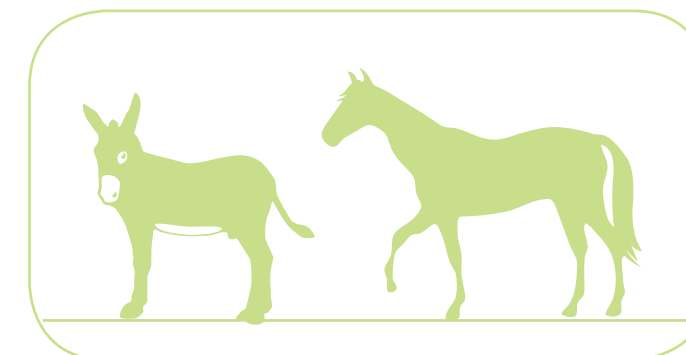
LE OCHE

Anche le oche sono molto importanti, per le uova e per gli escrementi che lasciano in giro. Grazie ad essi il terreno riesce ad essere sempre fertilizzato, senza spostare la paciamatura. Sono anche utili come "cani da guardia", dal momento che lanciano un allarme rumoroso all'avvicinarsi di un estraneo.



CAPRE  
PECORE  
MUCCHE  
MAIALI

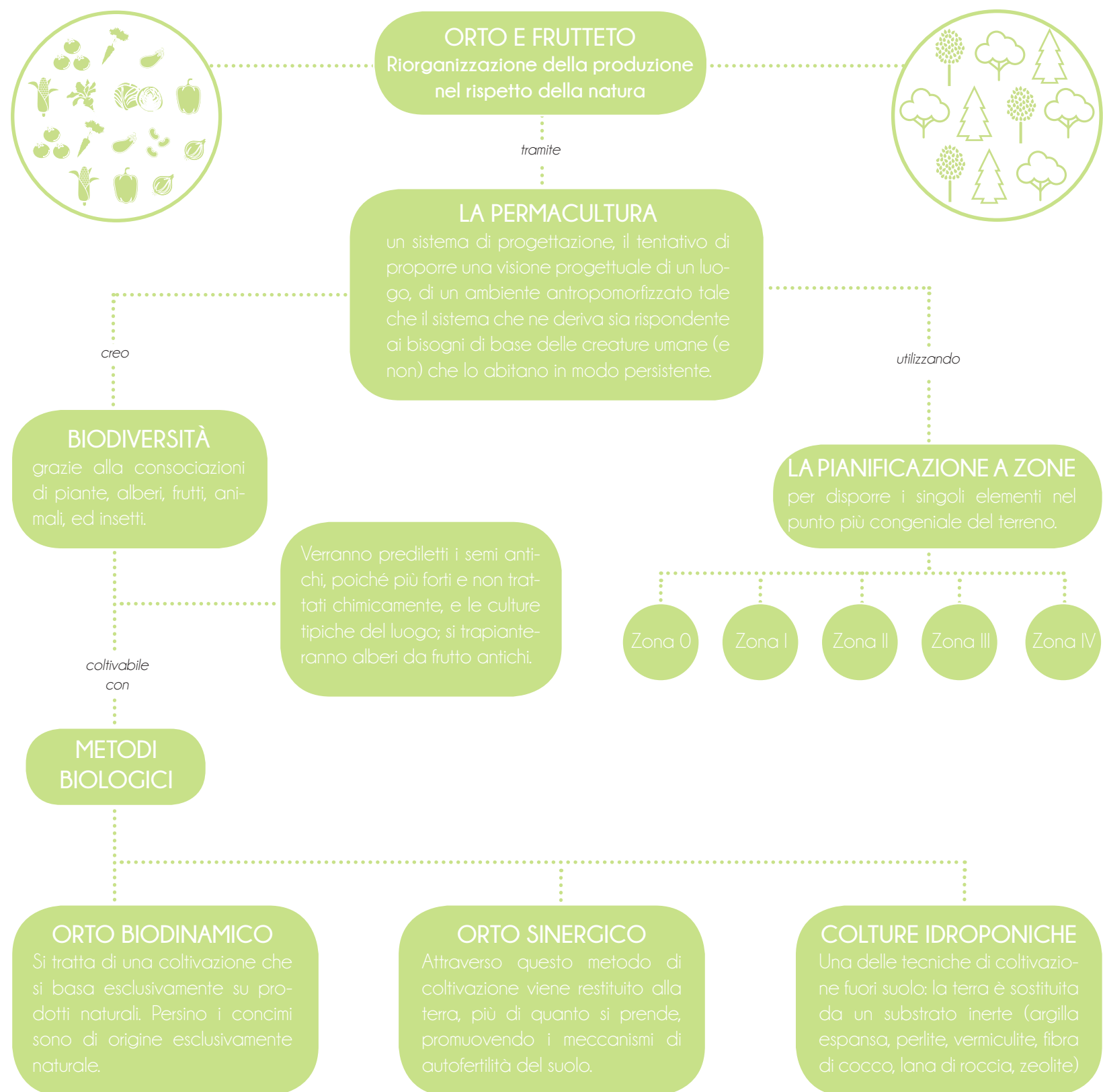
Tutti questi animali sono molto utili per la vita nell'agriturismo di transizione, perché forniscono latte, materiale (lana) e aiutano a svolgere il lavoro di lavorazione del terreno svolto dalle macchine e i fertilizzanti chimici: grazie alle loro scavare qua e là e alle loro feci il terreno diventa ricco di sostanze organiche.



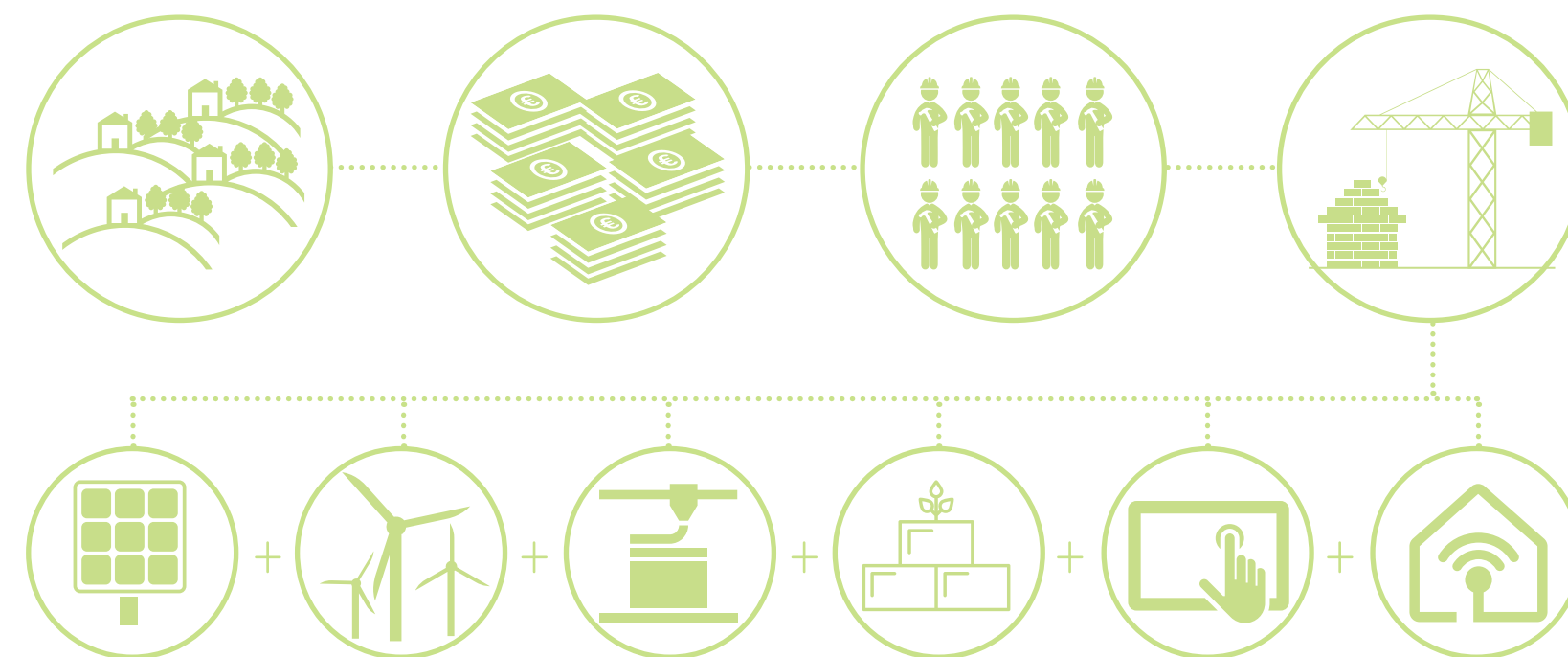
ASINI  
CAVALLI

Gli asini ed i cavalli sono molto utili per i lavori "pesanti", come trasportare la legna o spostare un grosso quantitativo di oggetti. Sono un ottimo mezzo di trasporto per spostarsi nell'agriturismo o per fare una passeggiata. C'è la possibilità di ospitare nella stalla i cavalli delle persone che soggiornano nel villaggio.

### 2.3.7 L'ORTO E IL FRUTTETO



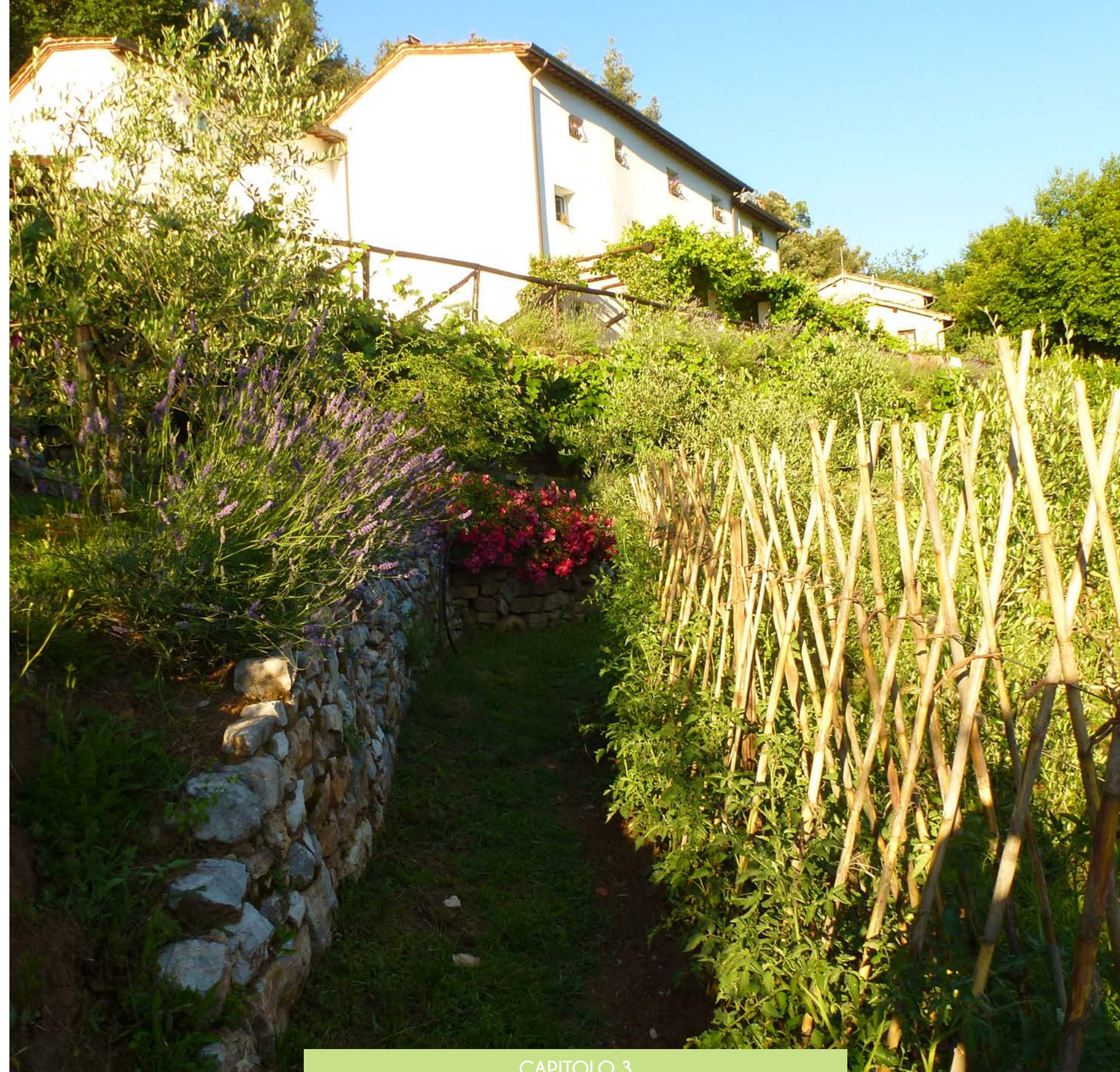
### 2.3.8 NUOVE TECNOLOGIE



Il modello completo si rivolge a tutti quegli agriturismi di "grossa taglia", in cui il budget a disposizione per la trasformazione da agriturismo "classico" ad agriturismo di transizione è molto elevato. Questa cospicua somma di denaro consente di realizzare delle strutture molto moderne ed innovative, utilizzando le tecnologie più moderne sul mercato. Naturalmente questo non significa inquinare e creare strutture che hanno un impatto molto alto sulla natura: lo scopo rimane quello di costruire edifici ad impatto zero, autonomi e non dannosi per l'ambiente. Spesso accade che molte nuove tecnologie, vengono progettati senza uno scopo preciso, poi si trova un giusto utilizzo (questo accade spessissimo nel campo dei nuovi materiali: questi vengono prodotti in laboratorio e poi sarà il designer che li sceglierà rispetto alle loro caratteri-

stiche per dargli una nuova vita). Per i ricercatori l'oggetto dell'indagine e dell'innovazione è proprio la tecnologia, impiegata tanto nel progettare quanto nel costruire; tecnologia che viene estrapolata dal consolidato rapporto tra discipline e specializzazioni per tentare di renderla più appropriata in termini sia ambientali sia antropologici. Entrambi gli aspetti del processo (progetto e costruzione) sono fondamentali perché devono rispondere alle caratteristiche del risparmio energetico, della scelta consapevole dei materiali (perché spesso si pensa che il legno sia il materiale più sostenibile; ma se il legno scelto viene dall'Africa, è più conveniente usare un materiale prodotto nelle vicinanze, attraverso dei processi controllati e non dannosi per l'ambiente), della totale (o quasi totale) autonomia energetica, del risparmio

dell'acqua e delle risorse. Molti architetti intendono offrire nuove prospettive circa le relazioni tra geometria e materiale, tra modello virtuale e modello fisico, ovvero tra progetto e costruzione. Anche perché oltre all'intenzione dei progettisti, stanno cambiando gli strumenti tanto del pensiero quanto dell'azione tecnologica. Nel processo di trasformazione dall'agriturismo all'agriturismo di transizione, per quelle strutture ricettive che se lo possono permettere, il passaggio avverrà all' insegna della tecnologia, rimanendo in armonia con la natura, con pelli esterne delle strutture che cambiano a seconda dell'esposizione alla luce, finestre che si aprono da sole quando è necessario far circolare l'aria, materiali autopulenti, vetri con succo di mirtillo che fungono da pannelli fotovoltaici, pale eoliche e sistemi domotici.



CAPITOLO 3

ANALISI DELL'AZIENDA AGRITURISTICA NICOBIO

### 3.1 LA SCELTA DEL LUOGO

L'agriturismo italiano è considerato a livello internazionale un modello di sviluppo di grande efficienza. Sono sempre di più le delegazioni internazionali che vengono in Italia per capire il funzionamento di questa formula semplice, originale, e tutta italiana, che incardina il turismo nell'agricoltura.

L'agriturismo nasce in Toscana nei primi anni 70 grazie a un nucleo di pionieri che hanno avuto il merito di progettare una nuova forma di ospitalità basandola sui contenuti della tradizione italiana. Di conseguenza, la scelta della Toscana come regione per l'applicazione del progetto risulta quasi obbligata. Infatti, quando si parla di agriturismi non si può non prendere in considerazione il fatto che questo tipo di ospitalità è nata e si è sviluppata proprio in Toscana. Grazie al territorio fertile e ai molti vigneti ed uliveti, i contadini toscani hanno dato il via a questa attività per "arrotondare" il guadagno a fine mese, riuscendo ad essere sempre ospitali e a coinvolgere i propri ospiti nelle attività dell'azienda o della fattoria.

Tutt'oggi questa regione rimane la prima in Italia in ambito agrituristico, sia per la qualità che per la varietà delle offerte. L'agricoltura e l'allevamento, come detto, rivestono ancora oggi una notevole importanza, vista la qualità dei prodotti forniti. La Toscana, inoltre, è stata la prima regione in Europa ad aver approvato una legge specifica che vieta la coltivazione e la produzione di organismi geneticamente modificati (LR. 53 del 6 aprile 2000); di fatto il territorio regionale può definirsi OGM-free.

Nelle aree montane, l'agricoltura si contraddistingue per marginalità produttiva caratterizzata dalla raccolta di funghi, castagne e tartufi. La collina si caratterizza



Panoramica sull'Italia e sulla regione Toscana, con le province di Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa, Pistoia, Prato, Lucca e Massa Carrara. La maggior concentrazione di attività agrituristiche si riscontra a Siena, Arezzo e Firenze.

essenzialmente per uliveti e vigneti. Riguardo all'olio extravergine di oliva è da segnalare la presenza di una IGP regionale (Toscana). Per i vini si segnala l'importanza mondiale dei vini toscani che annoverano ben 6 DOCG. La bassa collina e anche la pianura si caratterizzano per vivaismo (provincia di Pistoia), orticoltura, colture cerealicolo-foraggere, girasoli, mais, barbabietole e zafferano (province di Siena, Grosseto e Firenze).

Famosissimo in tutto il mondo è il sigaro toscano, prodotto con foglie di tabacco di tipo kentucky coltivate in Val di Chiana e nella Valtiberina toscana.

I dati Istat mostrano che nel 2013 il numero delle aziende agrituristiche (aziende agricole autorizzate all'esercizio dell'agri-

turismo) è pari a 20.897, 423 in più rispetto all'anno precedente (+2,1%).

Nel corso del 2013, le nuove aziende autorizzate all'attività agrituristiche sono 1.697, quelle cessate 1.274. Rispetto al 2012, aumentano sia le nuove autorizzazioni (+411 unità) sia le cessazioni (+49 unità).

Le aziende agrituristiche confermano il loro impegno per la diversificazione dei servizi offerti. Persiste, infatti, l'offerta di pacchetti turistici integrati con servizi differenziati, diretti a meglio qualificare l'attività agrituristiche rispetto al territorio in cui viene esercitata: 7.628 aziende svolgono contemporaneamente alloggio e ristorazione, mentre 10.184 aziende uniscono all'alloggio le altre attività agrituristiche.

Rispetto al 2012, il numero di agriturismi

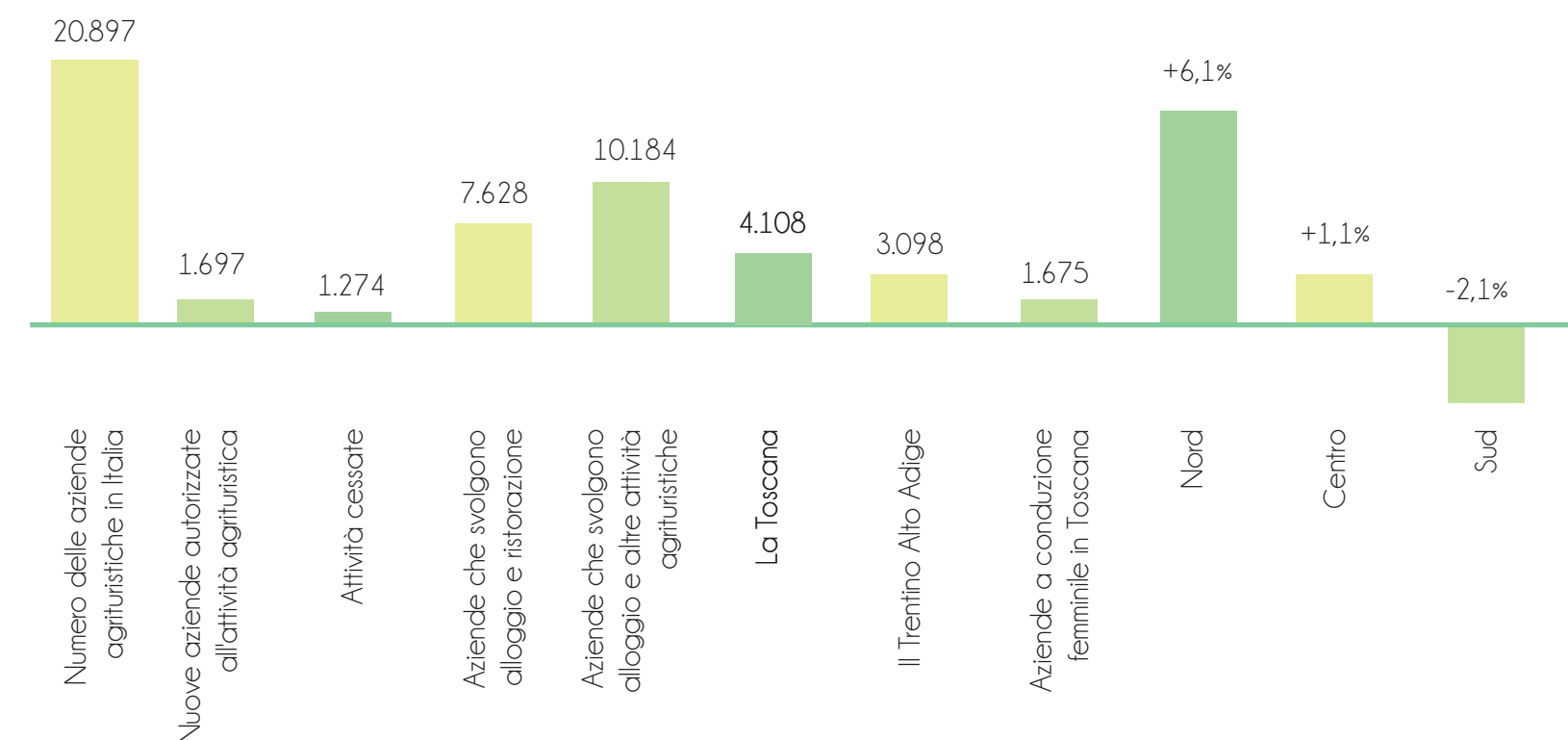
aumenta soprattutto nel Nord (+6,1%) e meno nel Centro (+1,1%), mentre cala nel Mezzogiorno (-2,1%).

Il 42,1% degli agriturismi con alloggio, il 46,9% di quelli con ristorazione e il 43,8% degli agriturismi con degustazione è localizzato nel Nord, mentre il 41,9% delle aziende con altre attività agrituristiche è situato nel Centro.

La Toscana e l'Alto Adige, con 4.108 e 3.098 aziende, si confermano i territori in cui l'agriturismo risulta storicamente più consistente e radicato.

Più di un'azienda agrituristiche su tre è a conduzione femminile; la maggiore concentrazione si rileva in Toscana, con 1.675 aziende, pari al 40,8% del totale regionale e al 22,5% del totale nazionale degli agriturismi gestiti da donne.


Dati Istat relativi all'anno 2013:





## 3.2 LA SCELTA DELL'AZIENDA AGRITURISTICA

Una volta individuata la regione, il lavoro di scrematura delle aziende agrituristiche è stato fatto a partire dalle loro caratteristiche (posizione, tipo di attività, prodotti coltivati, grandezza dell'agriturismo, conduzione familiare o no, metodo di coltivazione, posti letto disponibili, presenza della fattoria didattica, impegno nel diventare autosufficiente, emissione di CO<sub>2</sub>), fino ad arrivare alla scelta dell'azienda agricola biologica Nicobio, in provincia di Lucca. L' Azienda Agricola Biologica Nico si trova a Gello di sopra, un' antica frazione del paese di Orbicciano, a soli 1.3 km dal centro città.

I motivi che hanno portato a scegliere questa azienda sono molti e seguono i principi dell'agriturismo di transizione:


 il metodo di coltivazione utilizzato. Federico infatti qualche anno fa si è reso conto che non era più sostenibile per la terra, per i prodotti e per la salute dell'uomo continuare a produrre frutta e verdura utilizzando fertilizzanti chimici, pesticidi e sostanze tossiche.


 l'importanza della vendita dei prodotti agricoli per l'azienda; in questo modo si rispetta il vero significato di agriturismo: un'azienda agricola che vive della vendita dei prodotti agricoli, aiutandosi con l'attività di ristorazione e di ospitalità.


 la posizione dell'agriturismo: completamente immersa nel verde, ma vicino alla città; dispone quindi di tutti i servizi che ci sono in un centro abitato. In più, a soli 1.3 km c'è una città molto grande, Lucca, che permette il contatto con altre realtà.


# AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA NICOBIO


*Il nome dell'azienda agricola biologica Nicobio viene deciso nel 2000 da Federico, quando suo fratello Nicola rimane vittima di un incidente stradale. Il sole presente nel logo era stato disegnato da Nicola, ed è per questo che si è deciso di mantenerlo nel nome dell'azienda. Il primo disegno del logo è stato realizzato su carta utilizzando degli acquerelli. Il primo vero logo è stato poi trascritto sulla ceramica e posizionato all'ingresso dell'agriturismo, sopra il porticato su cui si affaccia la cucina. Quando il logo è stato trasformato in formato digitale, si è deciso di mantenere il più possibile il font utilizzato sul disegno impresso nella ceramica.*


 il cibo a km zero: non solo per l'agriturismo, ma anche quello che vendono. Per riuscire a garantire un prodotto sano, fresco e genuino, le verdure vengono colte la mattina molto presto e vendute al mercato contadino a non più di 10 km dall'azienda agricola.

 la tutela dell'ambiente: Federico ed Elena sanno che la natura è un bene prezioso ed è per questo che cercano di tutelarla, inquinando il meno possibile, riciclando, utilizzando un impianto di fitodepurazione, riscaldandosi con il termo-camino.

 lotta al consumismo, a favore dell'autosufficienza: poiché le verdure e la frutta prodotti sono di ottima qualità, per mantenere uno standard elevato molti lavorati vengono prodotti in azienda. Anche i saponi sono fatti in casa, usando sostanze naturali.

 propensione per l'autocostruzione: la loro filosofia di vita li rende più predisposti ad imparare molti mestieri per riuscire a svolgere da soli compiti di ordinaria manutenzione, come pitturare, aggiustare piccoli utensili, costruire dei muretti a secco, costruire dei mobili.

 sono una sharing community: sono disposti ad accogliere nella loro famiglia chiunque, senza giudicare o mettere delle barriere. Sono molto positivi nei confronti dei giovani e ben volentieri insegnano loro tutti i trucchi dell'agricoltura biodinamica.

 presenza di una comunità che ruota intorno all'agriturismo: come detto, l'azienda agricola è a conduzione familiare, ma la persone che aiutano e contribuiscono a condividere saperi, conoscenze ed esperienze sono molte e tutte preziose.

## 3.3 LE CARATTERISTICHE GENERALI



IL LUOGO

L'azienda agricola Nicobio si divide tra due luoghi: l'azienda agricola vera e propria si trova a Saltocchio, in pianura; mentre l'agriturismo si trova ad Orbicciano, tra Lucca e Camaiore.



GRANDEZZA DEL TERRENO

Il terreno totale a disposizione è di circa 8 ettari: 5 ettari ad Orbicciano e 2 ettari e mezzo a Saltocchio, interamente coltivati.



LAVORATORI FISSI

2, Elena e Federico; l'azienda è a conduzione familiare.



POSTI LETTO

6, 3 camere matrimoniali, con possibilità di aggiungere i letti per i bambini, per arrivare ad un totale di 10 posti letto.



PRODUZIONE ORTO

L'orto a Orbicciano rifornisce l'agriturismo e viene utilizzato per il consumo domestico di Federico ed Elena; quello a Saltocchio è un orto dedicato alla produzione e vendita dei prodotti.



FRUTTETO

La frutta viene prodotta a Saltocchio e vengono coltivate per lo più mele, fichi e susine.



PRODUZIONE LAVORATI

(marmellate, sottolio, sottaceto...)

I lavorati vengono prodotti per gli ospiti l'agriturismo e la consumazione domestica. Si producono marmellate, pane, pasta fresca, dolci fatti in casa, biscotti, pesto, passata di pomodoro.



FATTORIA DIDATTICA

Presente: c'è un cavallo, due asini, cani, gatti, galline, galli, conigli.



SERVIZI OFFERTI

Pochi e legati prevalentemente al mondo dell'agriturismo e della vita rurale. Il wi-fi non è presente.



ATTIVITÀ OFFERTE

Molte, legate ad attività contadine (corsi sull'orto, su come si fanno i cestì) e al divertimento dei bambini.



SERVIZI SU MISURA

Non presenti, poiché l'agriturismo si trova in una posizione non facilmente raggiungibile da persone con disabilità.



BUDGET DISPONIBILE

Basso

### 3.4 IL LUOGO

L'azienda agricola biologica Nico si divide tra Orbicciano, dove è situato l'agriturismo, e Saltocchio, dove si possono trovare i campi coltivati a frutta e verdura. L'agriturismo è situato in una posizione strategica: si trova, infatti, completamente immerso nella natura, lontano, ma non troppo, dalla strada principale, circonda-

to da campi coltivati, dove gli unici suoni che si sentono sono gli uccellini, le cicale, il vento tra gli alberi e i rumori degli uomini che lavorano nei campi e il silenzio. Allo stesso tempo l'azienda non è isolata, ma è situata a pochi chilometri dalla città: dista 17 chilometri da Lucca, ma la città più vicina (a soli 2 chilometri) è San Marti-

no in Freddana, nel quale si possono trovare tutti i servizi utili per la vita quotidiana. Il mercato contadino è a Marlia, a poco più di 15 chilometri dall'agriturismo, ma a soli 2,5 chilometri dai campi di Saltocchio.



### 3.5 LA GRANDEZZA DEL TERRENO



Il terreno a disposizione in totale dall'azienda agricola biologica Nicobio è di circa 8 ettari.

Ad Orbicciano, dove è situato l'agriturismo, c'è la parte più consistente del terreno (poco più di 5 ettari): all'apertura dell'azienda Federico ed Elena avevano iniziato a svolgere l'attività di contadini in questi campi, ma la forte presenza di alberi, il terreno acido e soprattutto "montuoso" creavano dei problemi nella buona riuscita dei raccolti. Oggigiorno questi campi vengono utilizzati per monoculture a rotazione, come farro, quinoa, fagioli, fragole, e solo una piccola parte è stata lasciata ad orto per garantire verdure fresche all'agriturismo. Gli animali possono passeggiare liberi nei campi e anche gli ospiti possono godere di sentieri e percorsi nel bosco. Di lavori da fare ce ne sarebbero ancora molti, e, grazie soprattutto all'aiuto dei WWOOfers, a mano a mano Federico ed Elena stanno riuscendo nella loro impresa.

I campi di Saltocchio sono dei campi di famiglia che già il nonno di Federico utilizzava per la produzione di frutta e verdura. Questi coprono una superficie di circa 25000 mq di terreno e hanno una buona esposizione. Quando Federico ha preso le redini dell'azienda agricola, ha deciso di cambiare rotta e di iniziare a coltivare in maniera più sana e rispettosa, sia nei confronti dell'ambiente sia dell'essere umano. Grazie all'agricoltura biodinamica, il terreno è diventato, con il passare degli anni sempre più fertile e ricco di sostanze organiche. Nel terreno a disposizione Federico riesce a coltivare tutta la verdura di stagione, garantendo un'elevata produzione e di conseguenza un buon ricavo per l'azienda biologica.

## 3.6 I PROPRIETARI



"Una porta che non conosce chiavi, frammenti di mondo che girano per casa, la biodiversità si coltiva anche tra le proprie quattro mura. Ospitare per noi significa anche aver voglia di viaggiare rimanendo sempre nello stesso posto. L'accoglienza è un incontro, un pasto consumato insieme attorno al grande tavolo, parole che fanno incontrare mondi e li avvicinano. La lingua non conta e le differenze arricchiscono, bisogna far crescere la diversità in ogni angolo della nostra vita".

Queste sono le parole di Federico e Elena che si trovano sulla prima pagina del sito internet della loro azienda agricola biologica. Già da queste prime righe si percepisce l'amore e la passione che mettono nel loro lavoro, e la loro voglia di accogliere al meglio l'ospite che passerà qualche giorno in casa loro. E continuano: "essere nostri ospiti significa venir accolti con semplicità e calore, le stesse sensazioni che ognuno di noi prova quando si ritrova in famiglia. La vita quotidiana della

nostra famiglia si svolge nell'agriturismo, e questo ci permette di dedicare agli ospiti tempo e parole".

L'agriturismo è completamente circondato da boschi, campi coltivati, prati ed oliveti. Il vivere quotidiano scorre in un completo silenzio e la tranquillità che vi si diffonde fa apparire ogni cosa e movimento quasi fuori dal tempo. "Custodiamo le preziose piogge invernali per dissetare l'orto in estate, utilizziamo la forza del sole e della legna per riscaldare l'acqua e le nostre case, depuriamo gli scarichi utilizzando giunchi, salci, iris e canne di palude. Da noi l'agriturismo vuole anche essere un'esperienza per diffondere la cultura della tutela ambientale".

Federico ed Elena iniziano l'attività nel 2003, quando Federico, a soli 22 anni decide di seguire le orme del nonno diventando un contadino. "Faccio il contadino perché essenzialmente non riuscirei a fare altre cose!", racconta Federico. "Sono cresciuto all'interno dell'azienda agrico-

la di mio nonno, che produceva verdure nella pianura vicino a Lucca. Con lui passavo l'estate e tutti i momenti liberi dalla scuola. Nel momento in cui anche io dovevo iniziare a fare qualcosa il desiderio è stato quello di continuare il suo lavoro, il suo percorso".

All'inizio, dopo aver ristrutturato l'agriturismo ed essersi trasferiti all'interno dello stabile, la maggior parte dell'attività agricola veniva svolta sia da Elena che da Federico ad Orbicciano, ma con il passare del tempo la coltivazione degli ortaggi e della frutta destinati alla vendita è stata spostata interamente nei campi a Saltocchio, dividendo così l'azienda agricola in due poli distinti e separati, grazie anche all'arrivo di Cloè: da una parte l'agriturismo, gestito da Elena in compagnia delle loro tre bimbe e degli animali della fattoria, nel quale gli ospiti possono soggiornare e godere di pace e tranquillità; dall'altro i campi destinati alla coltivazione per la vendita nei mercati vicini e ai GAS.



FEDERICO .....

Federico ha 33 anni ed è nato e cresciuto a Lucca. Ha iniziato a fare il contadino fin da quando era piccolo. Il suo ruolo nell'azienda agricola Nicobio è stare nei campi, coltivare la terra, raccogliere le verdure e portarle e vendere al mercato contadino o ai GAS (Gruppi di Acquisto Solidali), obbligatoriamente vicino ai campi, per garantire cibi a chilometro quasi zero. Per lui "coltivare è prendersi cura", prendersi cura delle persone, della terra, delle piante, degli esseri che vivono nella natura, della biodiversità. Ha anche una spiccatissima dote di comunicazione e di fotografo: proprio per questo si occupa dei social network, del sito e di pubblicizzare i prodotti del loro orto.



ELENA .....

Elena, moglie di Federico, anche lei 33 anni, è colei che accoglie le persone che arrivano all'agriturismo. È lei che bada alla casa e alle stanze, pulendo, rassettando e preparando tutto per far sì che ogni cosa sia perfetta prima dell'arrivo degli ospiti. Oltre ad occuparsi delle faccende, è anche la cuoca del ristorante dell'agriturismo "Il giusto gusto". Per lei "cucinare è accogliere" e lo fa con tanto amore e passione, impastando farine e lieviti madre, preparando marmellate, dolci, pasta fresca, pane e focaccia, cucinando ogni giorno piatti di stagione. Non si definisce una chef, ma si ingegna nel riuscire a preparare piatti tipici della cultura contadina toscana.



CLOÈ  
TIDEG  
ANAÏS .....

Le tre piccole bambine di Federico ed Elena sono Cloè, Tideg ed Anaïs, rispettivamente di 6 anni, 4 anni e 2 anni e mezzo. Tideg è una bambina adottata, raccolta sulla porta del sindacato degli agricoltori etiopi, in un villaggio fuori Addis Abeba. Sono tre bimbe simpatiche e sempre pronte a divertirsi con tutti, poiché nazionalità e lingue diverse non ostacolano il gioco e la voglia di conoscersi. Provano a comunicare con un linguaggio creato da loro! Grazie a loro molti clienti con bambini sono invogliati a trascorrere la vacanza nell'agriturismo, poiché sanno che i loro figli non saranno da soli, ma avranno altri compagni di gioco con i quali condividere la vacanza.



TOBIA .....

Tobia, un ... di 8 anni, fa ormai parte della famiglia. Tra tutti, è sicuramente il più tranquillo e giocherellone. È arrivato nella casa di Nicobio dopo essere stato abbandonato da una famiglia che viveva in appartamento. Per ben 1 anno non era mai uscito di casa, e spesso era stato lasciato da solo a casa poiché i proprietari facevano lunghi viaggi all'estero. Quando è arrivato nell'agriturismo ha potuto iniziare a spaziare, conoscere ed entrare in contatto con la natura. I primi tempi era così spaventato che non si avvicinava nemmeno alle galline! Ora invece accoglie con gioia chiunque passi dall'agriturismo, lasciandosi coccolare da grandi e piccini.

## 3.7 GLI AIUTANTI

Nicobio è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare, ma gli aiuti che arrivano sono tanti e tutti indispensabili per garantire il buon funzionamento di tutta l'azienda.

Sandra aiuta Elena la mattina, sistema le case per renderle sempre accoglienti e preparare le colazioni. La cosa più bella è che tutta la sua famiglia partecipa all'attività dell'agriturismo: il marito, quando serve, da una mano a Federico per la raccolta, mentre i bambini partecipano alle attività dedicate ai più piccoli nell'agriturismo.

Donatella si prende cura di Federico ed Elena, "viziandoli" un pò e occupandosi delle bambine.

Fatawo, un ragazzo del Ghana, vive in famiglia e si occupa di tutti i lavori esterni nell'agriturismo e piccoli lavori di manutenzione, come la cura degli animali, tagliare l'erba, ridipingere gli infissi, sistemare i muricci. È un aiuto molto importante.

Sharif, un agricoltore pachistano, sfuggito ai ricatti dei talebani, giunto in Italia via Arabia Saudita, Libia e Lampedusa insieme a Fatawo, collabora con Federico nei campi di Saltocchio. È molto silenzioso, ma il suo lavoro è più prezioso dell'oro.

Filippo, un ragazzo con dei problemi psichici, nei campi porta allegria e buon umore.

Samuele, il cugino di Federico, è indispensabile per raccogliere i prodotti e trasportarli nei giorni delle vendite e del mercato. La Teresa è il simbolo della sapienza contadina di un tempo e insegna molte cose a Federico ed Elena.

Chica, Patrizia e Cinzia hanno dato vita ad AsinoFaScuola, dei percorsi didattici per far conoscere ai più piccoli, e anche ai più grandi, la natura e far apprezzare la bellezza di questi luoghi.



## 3.7.1 WWOOF : WORLD-WIDE OPPORTUNITIES ON ORGANIC FARMS



Spesso nei campi dell'azienda agrituristica Nicobio ci sono molti WWOOFers, ragazzi dai 14 ai 60 anni che fanno parte del programma WWOOF, ossia world-wide opportunities on organic farms (in italiano: opportunità globali nelle fattorie biologiche).

Il WWOOF è un'organizzazione che ha lo scopo di promuovere le innumerevoli opportunità di volontariato presenti in tutto il mondo e rivolte soprattutto a coloro che vogliono intraprendere un'esperienza di vita nelle fattorie biologiche o altri progetti relativi allo stile di vita ecologico, sostenibile e naturale. WWOOF sta infatti per opportunità di Volontariato nelle Fattorie Biologiche a livello mondiale. In pratica i tesserati hanno a loro disposizione una lista con gli indirizzi delle fattorie, degli eco-villaggi, dei progetti e delle comunità che ricercano manodopera volontaria. Quest'ultimi sono disposti ad offrire ospitalità, cioè un letto, del cibo, educazione alla vita rurale e, possibilmente, buona compagnia in cambio di lavoro volontario (quindi non remunerato).

Lo scopo di WWOOF è diffondere interesse e conoscenza verso uno stile di vita ecologico e verso l'agricoltura naturale. Oltre a ciò WWOOF offre la possibilità di viaggiare in tutto il mondo in modo economico dando aiuto dove è richiesto e dove se ne presenta la necessità.

Il movimento WWOOF ha avuto inizio nel Regno Unito circa 35 anni fa. L'idea è stata di Sue Coppard, impiegata londi-

nese, animata dal desiderio di contribuire durante il week-end alla sussistenza delle prime esperienze di agricoltura biologica. Gradualmente sempre più persone sono state coinvolte grazie all'opportunità di trascorrere il fine settimana o periodi più lunghi in campagna; nel frattempo un numero sempre maggiore di fattorie ha offerto vitto e alloggio in cambio di aiuto e di entusiasmo. Da allora il movimento WWOOF è cresciuto costantemente diffondendosi in molti altri Paesi.

WWOOF Italia è stata un'organizzazione informale per circa 4 anni; con l'approvazione della legge sulle organizzazioni di volontariato è stato possibile diventare una organizzazione ufficialmente riconosciuta: a quel punto un gruppo di aziende agricole, già parte del movimento WWOOF, si sono unite ed hanno iniziato la lunga procedura burocratica.

Dopo circa 2 anni di impegno lo statuto è stato finalmente registrato e WWOOF

Italia è diventata una organizzazione volontaria riconosciuta legalmente.

Come tale essa fornisce ai WWOOFers una copertura assicurativa contro gli incidenti e la responsabilità civile oltre ad una tessera associativa sia per le aziende che ospitano che per WWOOFers in modo da rendere possibile la presenza di lavoro volontario nelle fattorie.

La lista italiana WWOOF include aziende agricole di piccole e medie dimensioni, biologiche e biodinamiche e alcuni soci vivono delle loro coltivazioni e vendono i loro prodotti, mentre altri vogliono solamente essere autosufficienti, o semplicemente coltivare i propri ortaggi biologici. I soci Host non si aspettano dal WWOOFer conoscenza dei lavori agricoli al momento dell'arrivo in azienda. Ciò che si aspettano è la voglia di imparare, di collaborare alle attività, la capacità e la curiosità di adattarsi al loro stile di vita, e tornare a casa con un'esperienza di arricchimento.





### 3.8 L'AGRITURISMO





L'intero fabbricato ad Orbicciano è stato acquistato dai nonni di Federico e nel 2003 è stato trasformato in agriturismo, dopo una lunga ristrutturazione, riuscita anche grazie ai numerosi fondi che la regione Toscana aveva destinato a tale attività.

Lo stabile, infatti, risale al 1700 e veniva utilizzato come luogo di ricovero per i pellegrini che percorrevano la via Francigena, che passa a poco più di 2 km dall'agriturismo. I viandanti si imbattevano in questo luogo poiché si trovava sulla strada più breve per raggiungere Lucca. Esso apparteneva a dei contadini che abitavano lì e che vivevano di ciò che coltivavano e dei prodotti derivanti dai loro animali.

Quando Federico ed Elena hanno intrapreso l'avventura dell'agriturismo, lo stabile era ormai abbandonato da più di 20

anni: una parte era crollata, la maggior parte dell'abitazione era stata ricoperta dai rovi, gli ulivi e la vigna non esistevano più, non esisteva più una strada agibile per raggiungere con tranquillità la casa.

I lavori sono stati lunghi e faticosi: la casa è stata completamente ristrutturata e rimessa a nuovo da una ditta di Lucca che si occupa di ristrutturazioni di fabbricati storici, cercando di mantenere intatte il più possibile le caratteristiche originali.

La parte esterna è stata sistemata negli anni da Federico, Elena e da altri membri della famiglia di Federico: sono state ripulite le strade, create le mattonelle, i muretti a secco, i terrazzamenti, sono state riportate alla luce vecchie "rovine" che negli anni erano state seppellite dalla terra, sono stati creati i parcheggi per le macchine, le canaline di scolo dell'acqua, sono stati completamente ripuliti il vigneto

e l'uliveto per farli diventare produttivi (ad oggi il vigneto non è ancora produttivo).

Nel giro di qualche anno il luogo ha cambiato completamente aspetto, diventando un posto accogliente ed equilibrato, dove la natura e l'uomo si sono incontrati in perfetta armonia e dove è possibile passare qualche giorno o semplicemente qualche ora nella calma e nella tranquillità, a contatto con la natura.

Dalla ristrutturazione sono state ricavate 2 camere matrimoniali per gli ospiti e un appartamento, provvisto di cucina e bagno privato. I nomi dati alle camere sono "Lupino", "Borlotto" e "Cannellino". Il motivo di tale scelta è duplice: ricordare ciò che Federico coltiva con amore nei campi a Saltocchio e la tradizione lucchese. Lucca, infatti, è molto famosa per i fagioli, in particolar modo il fagiolo rosso lucchese, di cui sono custodi.



### 3.8.1 LUPINO



"Lupino" è l'appartamento dell'agriturismo, appena vicino alla cucina dove Elena prepara i suoi squisiti piatti. I lupini sono legumi altamente energetici, originari dei Paesi Orientali ed entrati all'interno della dieta mediterranea. Attualmente, però, piuttosto che consumarli a pasto, i lupini vengono gustati abitual-

mente come snack, diventando simbolo delle feste popolari. Federico sono parecchi anni che li coltiva nel suo orto. L'appartamento è molto spazioso ed è composto da un ampio ingresso con la cucina ed il salotto open space, provvisti di un camino per scaldarsi durante le fredde giornate invernali, una terrazza privata

esterna, una camera matrimoniale, un bagno e un locale lavanderia. Tutte le stanze sono state ristrutturate cercando di mantenere inalterata la divisione preesistente e, naturalmente, anche i materiali, i colori e soprattutto gli arredi sono stati scelti rispettando la tradizione di un tempo.



### 3.8.2 BORLOTTO

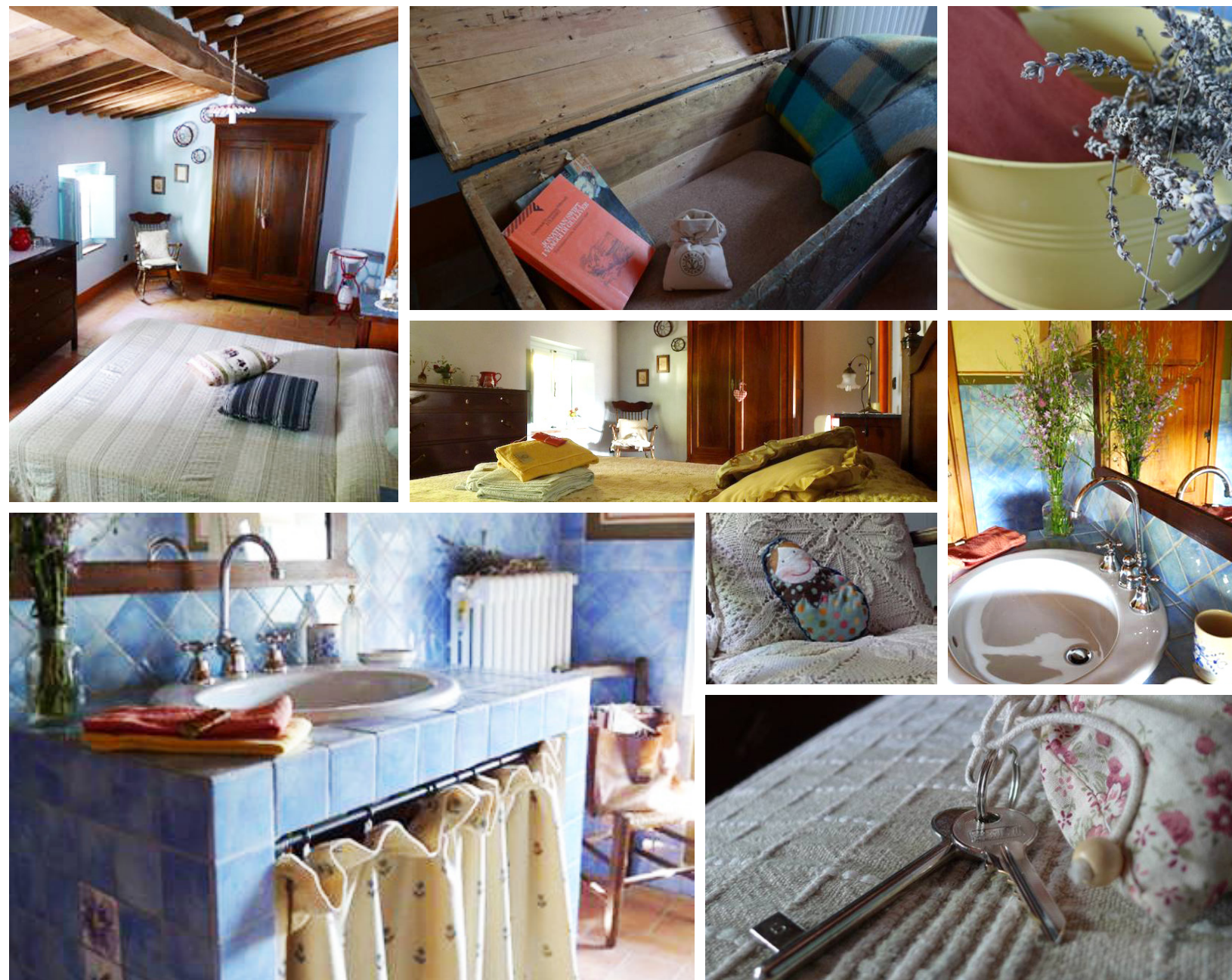
"Borlotto" è una delle camere matrimoniali dell'agriturismo, situate al secondo piano della casa. Ci si arriva attraverso le scale che dalla cucina portano al primo piano, dove vivono Federico ed Elena con le loro tre bambine.

Questa camera matrimoniale è ampia ed accogliente e dispone di un bagno ad

uso proprio. Anche qui, come per tutto il resto del fabbricato, è stata effettuata una ristrutturazione per ritrovare il gusto di un tempo, con il soffitto con travi e travi-celli a vista sabbatiati e colori tenui.

E' arredata con cura nei dettagli, grazie all'aiuto della mamma di Federico che fin da giovane si occupava di arredamen-

to. Grazie a lei, ogni oggetto, ogni pianta presenti nella camera, ma anche nelle altre, non è casuale e dona un tocco rustico che viene sempre apprezzato dagli ospiti. Nella camera "Borlotto" ci sono dei libri che raccontano la vita contadina, un baule antico e una sedia a dondolo che era appartenuta alla famiglia di Federico.



### 3.8.3 CANNELLINO

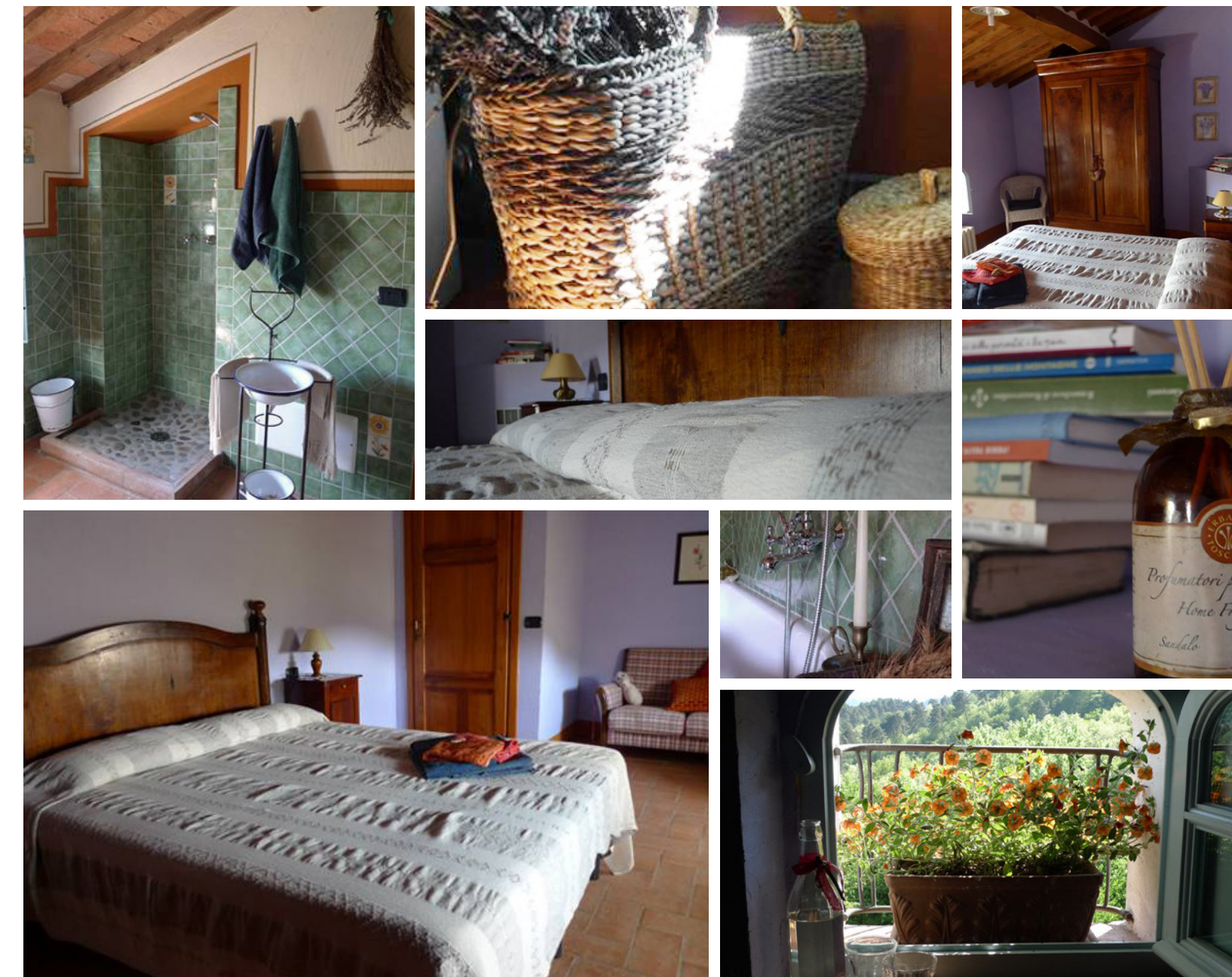
"Cannellino" è un'altra camera matrimoniale dell'agriturismo, ma con il bagno in comune.

Il fagiolo cannellino Toscano ha un seme reniforme di colore bianco ed è più piccolo del cannellino classico; ha un epicarpo molto sottile e pertanto è morbido e delicato al palato. Per il prodotto fresco

i mesi di produzione sono da maggio ad agosto; da settembre in poi si ha la produzione del fagiolo secco. Federico sono anni che si dedica alla coltivazione di prodotti tipici delle terre toscane.

Anche questa stanza è ristrutturata mantenendo intatte le caratteristiche di un tempo, come gli infissi (sono state com-

pletamente rifatte copiando ogni minimo dettaglio di quelle esistenti, comprese le maniglie), il bagno in muratura, gli arredi. Questi sono tutti pezzi "unici", alcuni regalati da parenti, amici e da persone del luogo che credevano nel sogno della giovanissima coppia, altri acquistati da antiquari della zona.



### 3.9 L'AZIENDA AGRICOLA

“Sono cresciuto giocando nei campi che oggi coltivo, conosco bene l'odore della Terra e come ti si appiccica al cuore, me l'ha insegnato mio nonno e a lui suo padre. Da quattro generazioni produciamo verdura e frutta ponendo al centro del nostro lavoro la salute del terreno e di chi mangia ciò che coltiviamo”. Sono queste le parole che Federico usa per descrivere il suo lavoro, nel quale mette tanto impegno e tanta passione.

L'azienda Nicobio pratica l'agricoltura biodinamica su 3 ettari di campi in pianura, a Saltocchio, vicino Lucca, dove la terra è più fertile e facile da lavorare. A Orbicciano, in Val Freddana, intorno alla loro casa e all'agriturismo ci sono invece 4 ettari di terra in collina, dedicati ad oliveto, vigna e bosco. Federico e Elena coltivano come in un grande orto familiare per non far mancare mai in tavola frutta e verdura di stagione, per loro e per le famiglie che acquistano direttamente i loro prodotti.

Nei loro terreni si trovano ancora piante da frutto che fiancheggiano capannelli di fagioli e solchi di pomodori legati con salci e ginestre. Nell'orto coltivano antiche varietà lucchesi come il cardo Gobbo, il fagiolo cannellino e stortino, il pomodoro canestrino, le braschette e il fagiolino a stringa.

Sono agricoltori custodi del Fagiolo rosso lucchese.

L'azienda agricola Nicobio cerca di dare un'impronta sociale al loro lavoro, consapevoli che esperienze lavorative in campo agricolo possono far bene alle persone con difficoltà. In più, in una società come quella attuale dove la televisione, il cellulare ed il computer sono oramai ovunque, trascorrere del tempo faticando



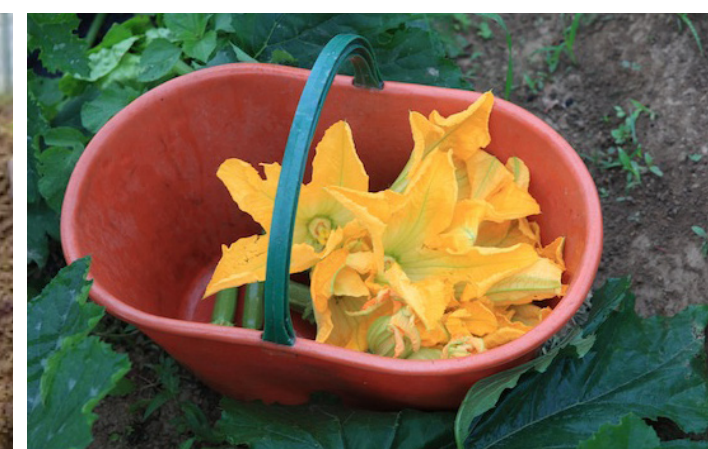
in campagna è sicuramente molto istruttivo e salutare.

L'Agricola Nico fa parte della Cooperativa agricola sociale Calafata ed è inserita nella lista delle aziende agricole biologiche e biodinamiche di Wwoof Italia.

L'azienda agricola Nico produce ortaggi e frutta con certificazione biologica ICEA, aderisce ad Agricoltura Vivente, associa-

zione fra produttori biodinamici che seguono i precetti di Alex Podolinsky.

La vendita dei prodotti avviene seguendo due modalità: direttamente nei campi di Saltocchio, 2/3 volte a settimana (a seconda dei prodotti disponibili), e ogni sabato mattina al Mercato contadino di Marlia, a pochi minuti dall'azienda, per garantire prodotti a chilometro zero.



### 3.9.1 L'AGRICOLTURA BIODINAMICA



Quando si parla di agricoltura biodinamica in realtà si dovrebbe parlare di un "modo di fare agricoltura" dove è tutta la fattoria ad essere un vero e proprio organismo "vivente" che opera in modo complesso. Piante, terreno e animali sono parte di un unico sistema le cui relazioni si bilanciano tra loro senza bisogno di input esterni, in un ciclo dove tutto rinasce e muore.

I principi su cui si fonda la biodinamica furono formulati dall'austriaco Rudolf Steiner, il fondatore dell'antroposofia, una concezione dell'uomo e del mondo che nel primo quarto di questo secolo aveva portato un rinnovamento fertile nel campo della medicina, della pedagogia, dell'arte e della scienza in genere acquistando numerosi adepti in tutto il mondo occidentale.

L'agricoltura fu l'ultimo settore cui Steiner si dedicò prima di morire e lo fece su richiesta di alcuni agricoltori che vedevano

con preoccupazione i primi segni di degenerazione e debolezza che accompagnavano l'applicazione dei moderni metodi di coltivazione e in particolar modo il crescente uso di concime chimico. A Koberwitz, nel 1924, Steiner tenne 8 lezioni per agricoltori dove il tema centrale era la salute della terra e il mantenimento e l'accrescimento della fertilità per migliorare la qualità degli alimenti destinati a nutrire l'uomo. Nell'indicarci la via verso una conoscenza ampliata del vivente e le sue manifestazioni Steiner mostra lo stesso spirito usato da Goethe nei suoi scritti di scienze naturali di cui Steiner del resto era stato un grande studioso. Il corso è pieno di consigli pratici, in parte molto dettagliati e in parte appena accennati. Perciò si può dire che esso non presenta un metodo pronto ma che le grandi linee sono state tracciate. Il punto più compiutamente trattato riguarda la preparazione di un concime di massimo rendimento.

Compostare e usare i preparati sono due momenti fondamentali di questo processo. Il principio base della disciplina nasce dal concetto che la fattoria è un organismo a se stante in cui tutti i suoi abitanti sono sì elementi autonomi ma interconnessi tra loro da relazioni che ne permettono la sopravvivenza reciproca. Su questa base poi le piante, gli animali e lo stesso contadino - ma anche i loro scarti (dalle deiezioni degli animali alle parti della pianta che restano al suolo dopo il raccolto) - concorrono a fertilizzare, nutrire e mantenere in salute l'intero eco-sistema.

Gli strumenti utilizzati sono:




-  il calendario lunare;
-  i preparati;
-  la biodiversità.

I preparati sono gli strumenti fondamentali per fertilizzare il suolo perché capaci di trasferire le forze cosmiche e soprannaturali alla terra. Steiner ne individua 9 tipi di cui dà anche indicazioni specifiche su come devono essere ottenuti. Alcuni studi hanno poi dimostrato che in effetti i micro-organismi e la stessa struttura del suolo sembrano godere di effetti positivi quali maggiore fertilità e bio-diversità, addirittura accelerando la fase di compostaggio, e maggiore stimolo allo sviluppo della crescita delle piante. L'importante è biodinamizzare il preparato prima di utilizzarlo, per permettere all'ossigeno di entrare e far "attivare" il preparato. Molto importanti sono anche i macerati, usati come fertilizzanti naturali.

Pur adottando questi metodi antichi, che da sempre sono utilizzati nei nostri campi,

come la rotazione delle colture, le colture di copertura, i metodi di concimazione naturale, i cicli lunari, la biodinamica però si discosta dalla tradizione agricola perché considera fondamentale su tutto l'organismo-fattoria l'influsso di una dimensione cosmica e di conseguenza i preparati, le varietà di piante e le fasi lunari dovrebbero intensificarne gli effetti.

La biodinamica viene spesso descritta come un modo di coltivare senza concime chimico e senza veleni. Questi sono però solo gli aspetti secondari di un metodo che prima di tutto è caratterizzato da una cosciente utilizzazione delle forze naturali. Osservando la produzione vegetativa, tre appaiono le espressioni fondamentali:

-  la liberazione nella terra di materie nutritive necessarie alla pianta;
-  l'ispirazione dall'atmosfera alla terra per mezzo delle piante;
-  l'autoregolazione che esiste in tutti gli organismi viventi.

Il principio di restituire alla terra quello che si prende non è idea fondamentale della biodinamica ma della chimica. Il principio fondamentale della biodinamica è attivare la vita nella terra in modo che le sostanze presenti nella terra in quantità enormemente superiore al bisogno possono essere liberate e assimilate dalle piante nella misura necessaria. Questo processo naturale si svolge grazie ai lombrichi, ai vermetti e ai microrganismi e ogni intervento deve avere come scopo di proteggere e intensificare questa "microstalla". L'ispirazione di sostanze dall'atmosfera è il secondo processo naturale. Solo in piccola parte (circa l'1%) le piante costruiscono la loro massa vegetativa dalla

terra. Per il resto utilizzano anidride carbonica, acqua e azoto, che troviamo nell'humus in grande quantità. Con la costante distruzione e morte vegetativa l'azoto viene messo a disposizione per la vegetazione in crescita.

La presenza di concime chimico frena e disturba questo processo naturale. Con un surplus di azoto nell'humus si rischia lo sviluppo di batteri che liberano l'azoto dalla terra in modo che abbiamo una perdita di azoto invece di un'ispirazione. Un terzo processo naturale caratterizza tutti gli organismi viventi e i sistemi ecologici: l'autoregolazione ovvero l'adattamento alle condizioni esterne; quello che di solito chiamiamo l'equilibrio della natura. Lo incontriamo nel nostro corpo capace di guarire oppure di resistere alle malattie. Lo incontriamo nei nostri muscoli che si rafforzano usandoli e nella nostra pelle che si ispessisce dove viene consumata. Viceversa, questa caratteristica è del tutto assente nel mondo inorganico dove il prolungato uso porta alla distruzione, non alla costruzione.

Nel nostro metabolismo il processo di autoregolazione viene influenzato e guidato da sostanze presenti in quantità minima, per esempio vitamine, ormoni, enzimi e microelementi. Mangiando determinati alimenti noi possiamo influenzare il nostro metabolismo e la nostra salute.

Anche nella terra si trova questo processo di metabolizzazione di sostanze organiche e si può aiutare e migliorarne l'efficacia attraverso accorgimenti specifici quali l'impiego della rotazione, del cumulo e dei preparati biodinamici che altro non sono che strumenti per rafforzare la capacità auto-regolatrice della terra, delle piante e dell'azienda agricola nel suo complesso.



## 3.10 IL RISTORANTE

L'agriturismo Nico ha all'interno un ristorante biologico vegetariano chiamato "Il giusto gusto", sempre aperto per gli ospiti dell'agriturismo, mentre per tutti gli altri è aperto solo il week end e su prenotazione. Il giusto gusto, a tiny restaurant, nasce dall'idea di voler riportare sulle tavole di tutti i giorni piatti semplici, gustosi, pieni di colori e rispettosi dei tempi della natura. "Di verdure ne facciamo tante, diverse per ogni stagione ed è con quelle che ci piace cucinare". Ecco perché le portate sono vegetariane, a meno che non si faccia una richiesta specifica. "È bello come le persone riscoprono i sapori veri delle verdure coltivate in modo sano: in questo modo una patata lessa con un filo d'olio diventa la cosa più buona che c'è".

Continua Elena "Io non cucino, faccio da desinare. Mi interessa la qualità degli ingredienti, dal sale grosso integrale all'aceto balsamico biodinamico, all'olio, e l'aspetto conviviale più che la messa in scena. Sono ai fornelli da aprile a ottobre per gli ospiti dell'agriturismo e durante l'anno per chi, avvertendomi in tempo, vuole assaggiare qualche piatto, fatto solo con prodotti scelti e servito in maniera semplice. In questo momento, mi piace molto impastare a mano, dalle tagliatelle alle torte dolci e salate. Per le tagliatelle uso la farina Floriddia a base di grani antichi sia duri sia teneri e tiro l'impasto con un mattarello di marmo, comprato a Colonnata. Condisco di solito con un pesto verde fatto in casa, unendo alle foglie giovani del cavolo nero, sedano, prezzemolo, basilico e mandorle. L'olio è il nostro come le uova che quando mancano si comprano al mercato contadino di Marlia e di Lucca, dove Federico porta i suoi ortaggi biodinamici. Come le taglia-



telle anche il pane è impastato a mano, sempre con la farina Floriddia e l'aggiunta di semi di girasole, di zucca o di sesamo. Tra i piatti più frequenti c'è la pappa al pomodoro che si fa con il pane raffermo, tagliato in tocchetti o lasciato a fette. Prima si prepara un brodo vegetale, poi si tagliano dei pomodori maturi da mettere in padella con l'olio e l'aglio, lasciato incolorire. Solo d'inverno, solo quando ci sono tutti gli ingredienti - la bietola, le erbe di campo, le carote (Federico le rac-

coglie da ottobre a febbraio) il fagiolo rosso lucchese e il fagiolo borlotta degli orti di famiglia, allora aggiungo al menu anche la zuppa alla frantoiana". Due parole ancor sul gelato di crema che Elena prepara con latte, panna e vaniglia, montando i tuorli delle uova con lo zucchero grezzo "Perché il gelato riesca - conclude Elena - bisogna che l'ultima cottura sia una cottura alla rosa, in modo che soffiando sopra il gelato caldo si formino sulla superficie come dei petali".



### 3.11 LA FATTORIA DIDATTICA

La fattoria didattica all'inizio era nata con lo scopo unico di "fare della didattica", cioè insegnare ai bambini, e agli adulti, nelle scuole o lì all'agriturismo, a rispettare la natura, a conoscerla, a prendersene cura e a entrare in contatto con un mon-

do di cui troppo spesso ci si dimentica. All'inizio c'erano solo Tobia, gli asini Evaluna e Galileo ed il cavallo Maya, presi non solo per le passeggiate per gli ospiti (e per far divertire le piccole dell'agriturismo) ma anche per aiutare nei lavori nei campi.

Negli ultimi anni si sono aggiunti numerosi gatti, e per avere sempre le uova fresche, galline e galli. Anche i conigli sono entrati a far parte della fattoria didattica. Questi animali, all'occorrenza, vengono uccisi per mangiare carne sana.



### 3.11.1 L'ASINO FA SCUOLA

La fattoria didattica "AsinoFaScuola" rappresenta un'opportunità per conoscere il territorio che si abita, attraverso la conoscenza e l'esperienza diretta, è un metodo di apprendimento diverso, contiene suoni, rumori, parole, azioni, conoscenze e sapori diversi. È dare nuovi stimoli, sensibilizzare, riscoprire e comprendere il legame tra uomo ed ambiente. Attraverso un unico filo conduttore, l'agricoltura, come pratica al rispetto e alla cura della terra. "AsinoFaScuola" si rivolge alle scuole materne ed elementari ma anche a famiglie e ospiti dell'agriturismo che desiderano semplicemente passare una giornata in fattoria. Le proposte per gli ospiti, a seconda della età dei bambini e delle condizioni meteorologiche, sono principalmente tre:

- stagionalità: il percorso vuole introdurre il concetto di stagionalità attraverso la scoperta dei bisogni delle piante e le diverse caratteristiche climatiche delle stagioni;
- biodiversità e filiere: il gioco della "spesa biodiversa" ci porterà alla scoperta del concetto di ecosistema e biodiversità, approfondendo le colture locali, analizzando i metodi di produzione e distribuzione dei prodotti agricoli ed il loro impatto ambientale;
- sensorialità: quali sono i nostri sensi? A cosa servono? Pensando al cibo, alla frutta e alla verdura, quali sensi utilizziamo? Molti diranno il solo gusto, ma in realtà quando mangiamo li adoperiamo tutti. Tutti i sensi, infatti, sono fondamentali, ma solo collaborando insieme portano alla completa percezione della realtà.





### 3.12 I SERVIZI OFFERTI

Come detto precedentemente, i servizi offerti all'interno dell'azienda agrituristica non sono molti e sono legati prevalentemente alla vita rurale e di campagna tipica dell'agriturismo, anche se non mancano servizi più moderni che negli ultimi anni vengono richiesti sempre più.

Tra i servizi offerti troviamo le passeggiate

nella natura accompagnati da una visita guidata (si può ripercorrere una parte della via Francigena), visite all'agriturismo e alla fattoria didattica, il riciclo delle acque attraverso un processo di fitodepurazione, il ciclo virtuoso dei rifiuti (non tutto si riesce a riciclare, ma si cerca di risparmiare, riutilizzare, evitare gli sprechi, spesso

coinvolgendo i più piccini), l'alimentazione sana e a chilometro zero, un punto vendita itinerante, una piscina, un'area relax con sdraio, ombrelloni e amache. Per ciò che riguarda la tecnologia (internet, wi-fi, area pc e tablet) l'azienda agricola ha deciso consapevolmente di non offrire nessun servizio al riguardo.



### 3.13 LE ATTIVITÀ OFFERTE

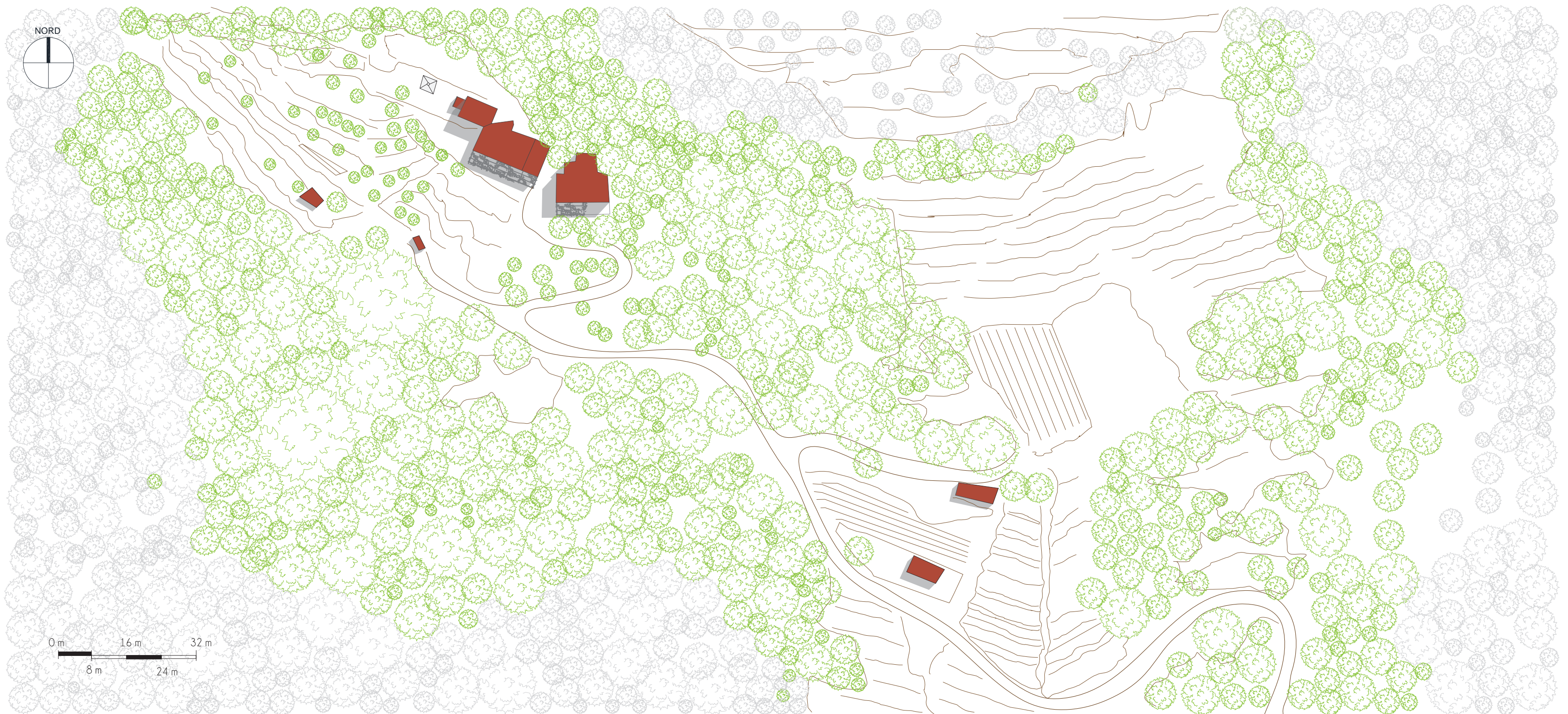


Le attività offerte sono davvero molte perché l'azienda agricola biologica Nico cerca di mantenere in vita vecchie sapienze contadine ed artigiane e soprattutto prova a dare una valida alternativa per lo svago ai più piccoli, ma anche ai più grandi, facendogli scoprire o riscoprire la bellezza dello stare in contatto con la

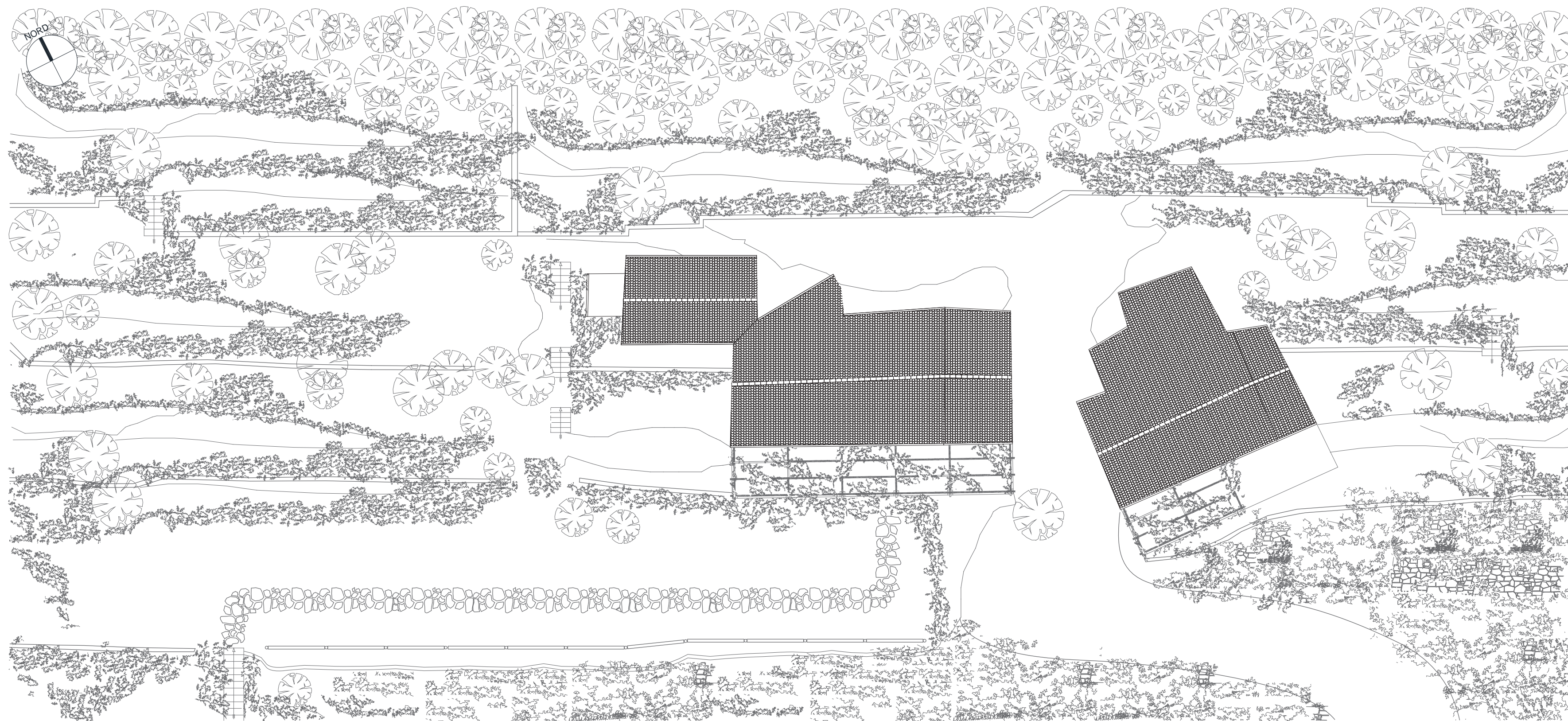
natura e del creare oggetti con le proprie mani, sfruttando l'ingegno e la fantasia. All'interno dell'agriturismo si organizzano corsi di ogni genere: i corsi più importanti sono sul metodo di coltivazione biodinamica, su come si cura l'orto, la preparazione dei preparati e dei macerati come prodotti naturali da usare per l'orto, ma

non mancano corsi di musica, di teatro, su come fare le ceste a mano, corsi di cucina. Molte sono le attività organizzate per i più piccoli, per esempio corsi su come fare il pane, la pizza, le maschere di carnevale fatte con ciò che si trova in natura, sulle stagioni e le loro caratteristiche, sugli animali, gli insetti e molto altro.

### 3.14 STATO DI FATTO



### 3.14.1 PLANIMETRIA, SCALA 1:200

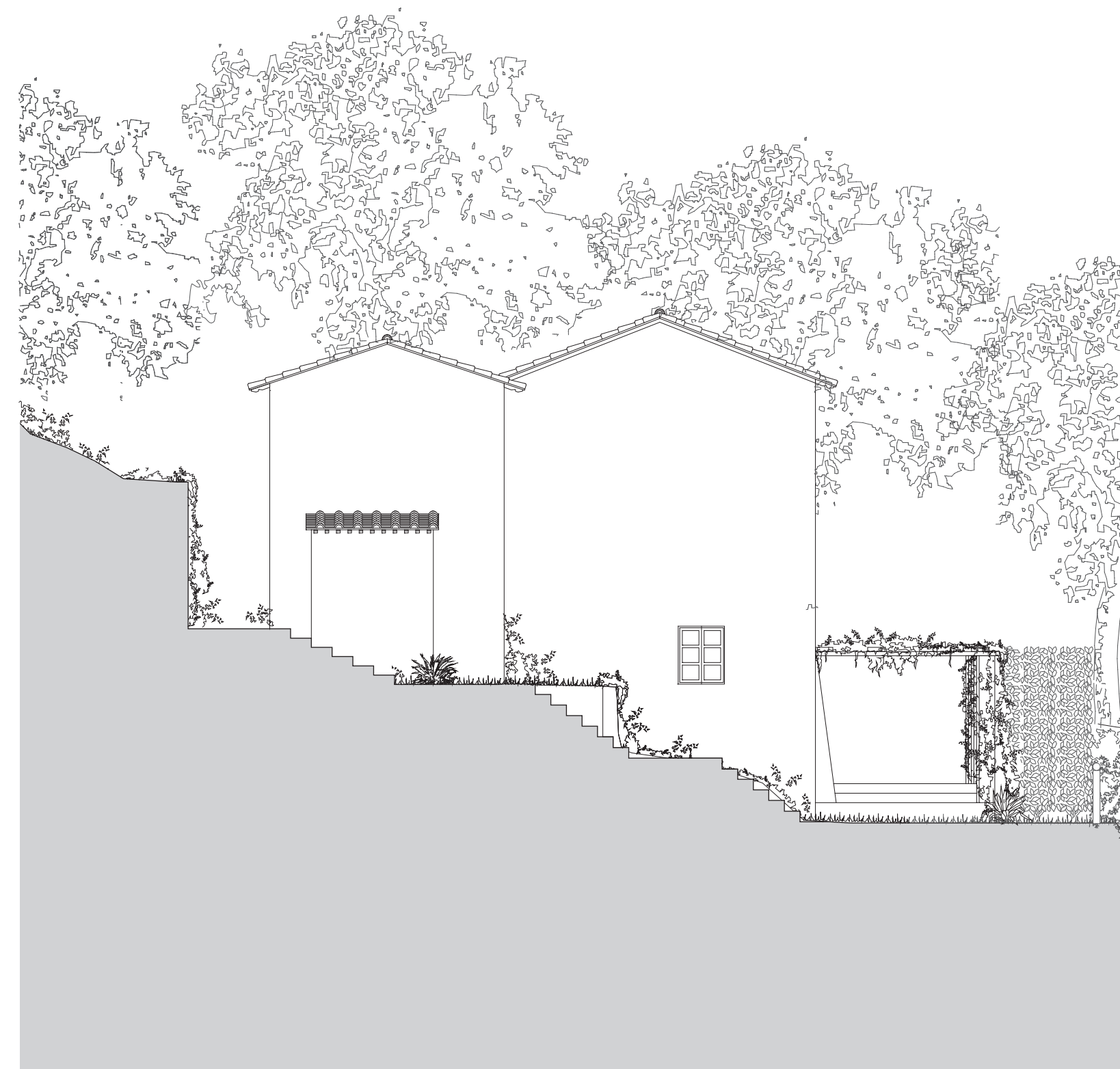


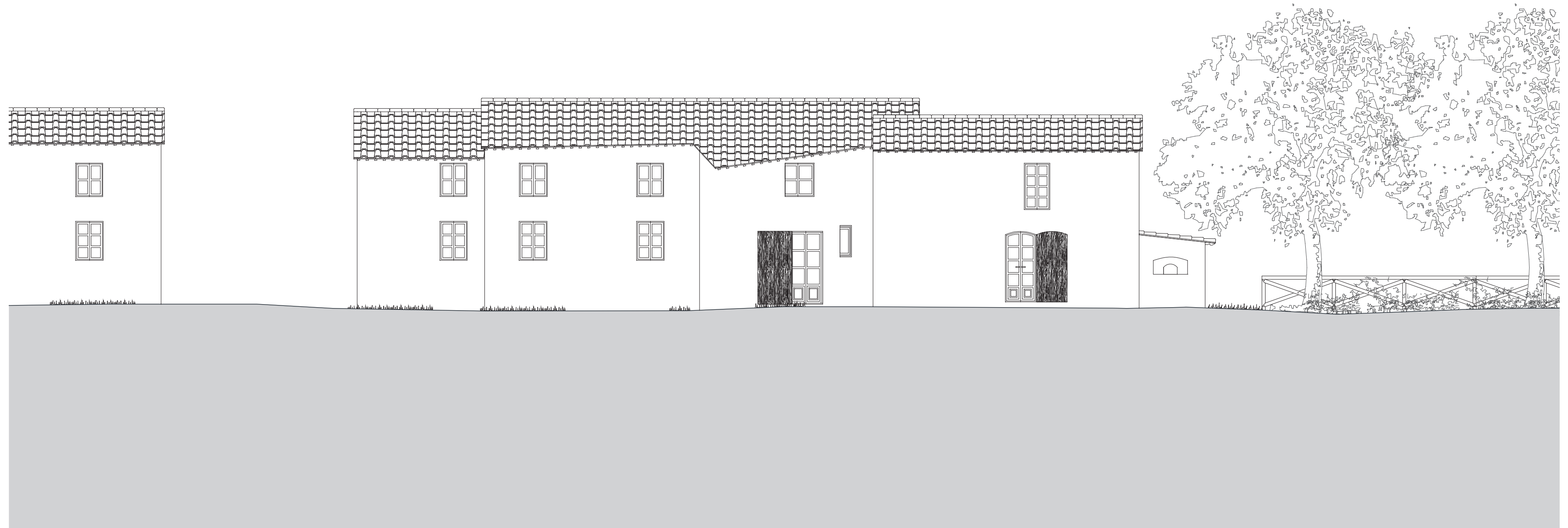
**3.14.2** PROSPETTO SUD, SCALA 1:100

### 3.14.3 PROSPETTO EST, SCALA 1:100



### 3.14.4 PROSPETTO OVEST, SCALA 1:100



**3.14.5** PROSPETTO NORD, SCALA 1:100

### 3.14.6 PIANTA PIANO SEMINTERRATO, SCALA 1:100, QUOTE IN METRI

LEGENDA:

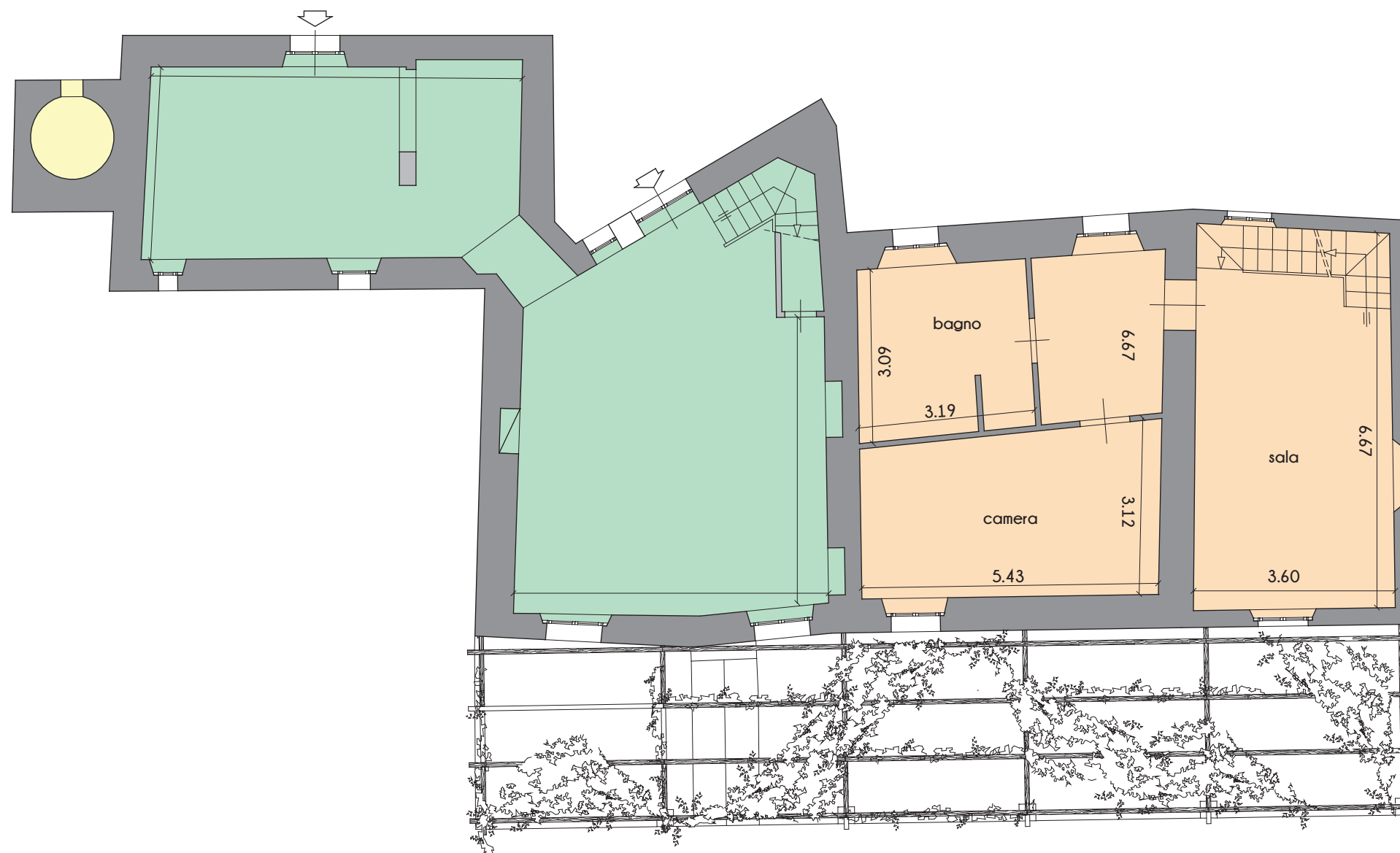
- appartamento di Federico ed Elena
- appartamento Lupino



### 3.14.7 PIANTA PIANO TERRA, SCALA 1:100, QUOTE IN METRI

#### LEGENDA:

- appartamento di Federico ed Elena
- spazi in comune tra l'appartamento Borlotto e Cannellino
- forno a legna

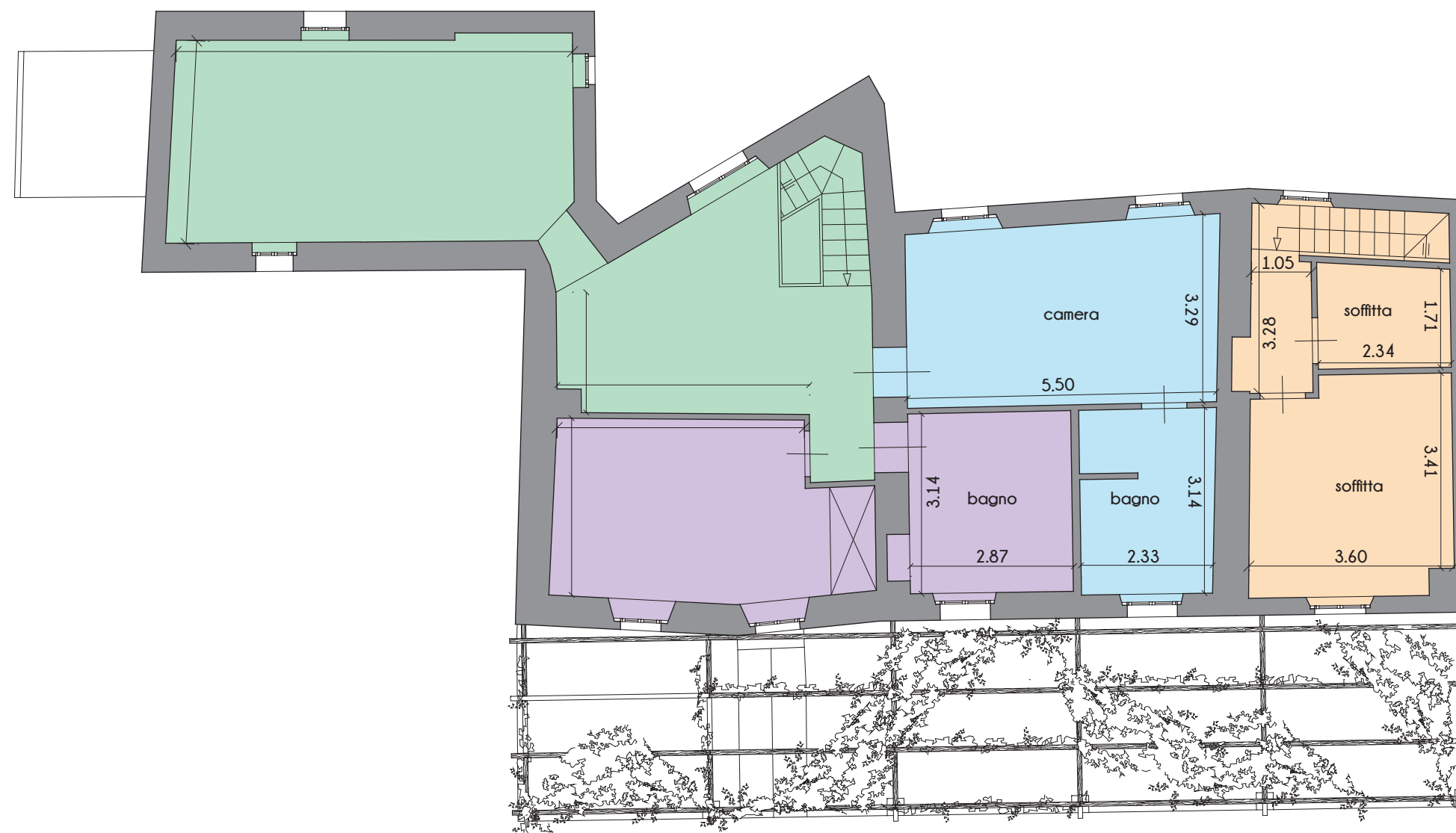




### 3.14.8 PIANTA PIANO PRIMO, SCALA 1:100, QUOTE IN METRI

LEGENDA:

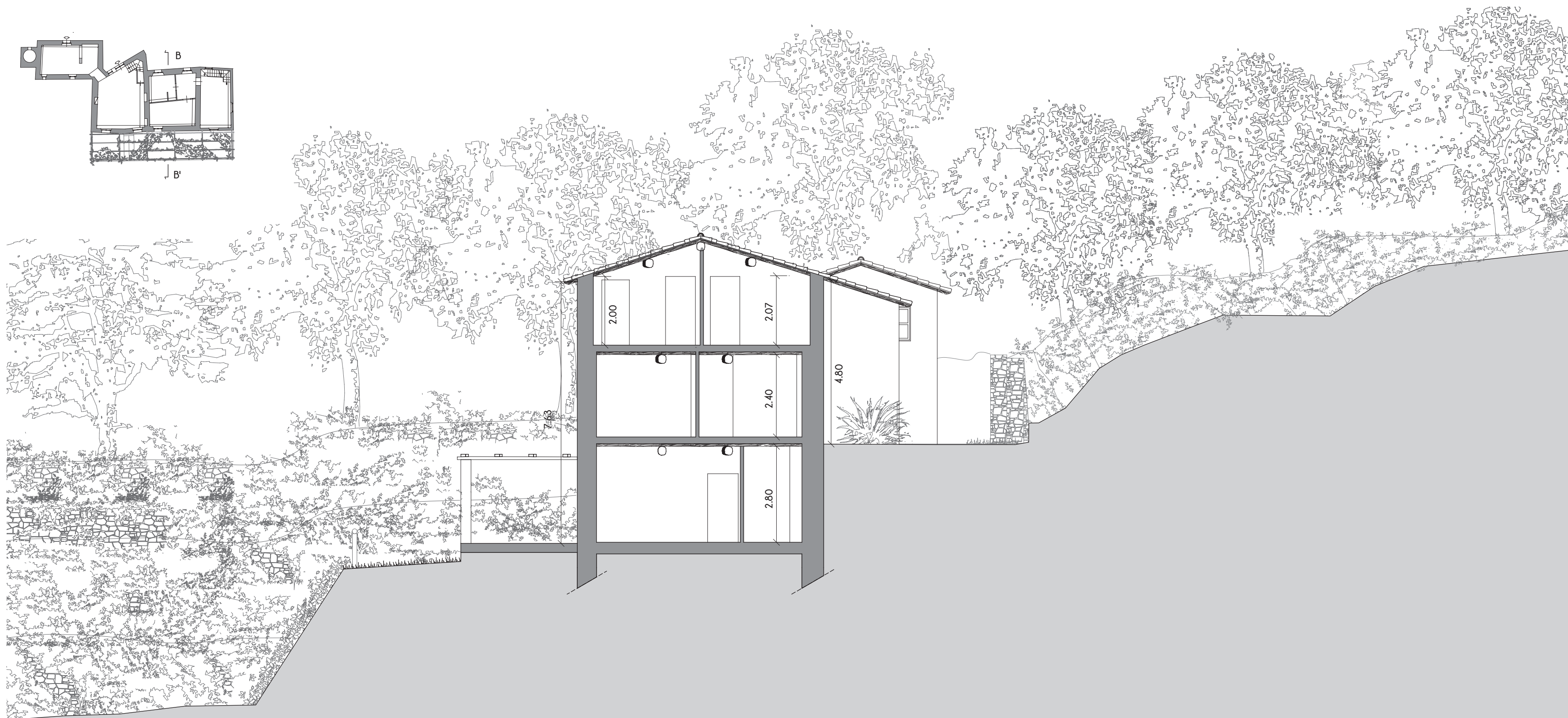
- appartamento di Federico ed Elena
- spazi in comune tra l'appartamento Borlotto e Cannellino
- appartamento Borlotto
- appartamento Cannellino



## 3.14.9 SEZIONE A-A', SCALA 1:100, QUOTE IN METRI



## 3.14.10 SEZIONE B-B', SCALA 1:100, QUOTE IN METRI



## 3.14.11 SEZIONE C-C', SCALA 1:100, QUOTE IN METRI





CAPITOLO 4

APPLICAZIONE DEL MODELLO ALL'AZIENDA AGRITURISTICA BIOLOGICA NICOBIO

## 4.1 COSA SI AGGIUNGE ALL'AZIENDA AGRITURISTICA NICOBIO

Azienda agrituristica Nicobio

Azienda agrituristica in transizione Nicobio







	IL LUOGO	L'azienda agricola Nicobio si divide tra due luoghi: l'azienda agricola vera e propria si trova a Saltocchio, in pianura; mentre l'agriturismo di trova ad Orbicciano, tra Lucca e Camaiore.
	GRANDEZZA DEL TERRENO	Il terreno totale a disposizione è di circa 8 ettari: 5 ettari ad Orbicciano e 2 ettari e mezzo a Saltocchio, interamente coltivati.
	LAVORATORI FISSI	2, Elena e Federico; l'azienda è a conduzione familiare.
	POSTI LETTO	6, 3 camere matrimoniali, con possibilità di aggiungere i letti per i bambini, per arrivare ad un totale di 10 posti letto.
	PRODUZIONE ORTO	L'orto a Orbicciano rifornisce l'agriturismo e viene utilizzato per il consumo domestico di Federico ed Elena; quello a Saltocchio è un orto dedicato alla produzione e vendita dei prodotti.
	FRUTTETO	La frutta viene prodotta a Saltocchio e vengono coltivate per lo più mele, fichi e susine.
	PRODUZIONE LAVORATI (marmellate, sottolio, sottaceto...)	I lavorati vengono prodotti per gli ospiti l'agriturismo e la consumazione domestica. Si producono marmellate, pane, pasta fresca, dolci fatti in casa, biscotti, pesto, passata di pomodoro.
	FATTORIA DIDATTICA	Presente: c'è un cavallo, due asini, cani, gatti, galline, galli, conigli.
	SERVIZI OFFERTI	Pochi e legati prevalentemente al mondo dell'agriturismo e della vita rurale. Il wi-fi non è presente.
	ATTIVITÀ OFFERTE	Molte, legate ad attività contadine (corsi sull'orto, su come si fanno i cestri) e al divertimento dei bambini.
	SERVIZI SU MISURA	Non presenti, poiché l'agriturismo si trova in una posizione non facilmente raggiungibile da persone con disabilità.

	IL LUOGO	L'azienda agricola in transizione Nicobio continuerà a dividersi tra due luoghi (Orbicciano e Saltocchio), ma il terreno preso in considerazione per il cambiamento è quello ad Orbicciano.
	GRANDEZZA DEL TERRENO	Il terreno a disposizione aumenterà, poiché c'è necessità di avere maggior spazio per garantire maggiori servizi e attività.
	LAVORATORI FISSI	Almeno 5: in questo modo ognuno si occuperà di compiti diversi, non rinunciando alla conduzione familiare e personalizzata.
	POSTI LETTO	Le sistemazioni per gli ospiti vengono tutte trasferite nei bungalow poco distanti dall'agriturismo, per un totale di 32 posti letto.
	PRODUZIONE ORTO	L'orto manterrà la sua divisione iniziale, cioè "domestico" ad Orbicciano, e "di produzione" a Saltocchio, anche se i campi ad Orbicciano verranno intensificati per produrre più lavorati.
	FRUTTETO	La frutta è molto importante, sia per la vendita sia per la produzione di lavorati, quindi verrà creato un frutteto ad Orbicciano.
	PRODUZIONE LAVORATI (marmellate, sottolio, sottaceto...)	I lavorati non verranno solo prodotti per la consumazione interna, ma si verrà a creare un vero e proprio marchio che verrà venduto nelle zone limitrofe e nei mercati insieme alla verdura.
	FATTORIA DIDATTICA	Nella fattoria didattica ci sono già molti animali; il lavoro da fare sarà quello di riorganizzare meglio lo spazio della fattoria.
	SERVIZI OFFERTI	Aumenteranno e la tecnologia sarà coinvolta, per avere servizi migliori e per essere più sostenibili nei confronti dell'ambiente.
	ATTIVITÀ OFFERTE	Spazieranno in più campi, legati alla salute psico-fisica, ai lavori in l'agriturismo, ai lavori di gruppo ed individuali, ai lavori manuali.
	SERVIZI SU MISURA	Presenti, anche se con poca scelta: verranno realizzati servizi per persone con disabilità motoria e visiva.

### 4.1.1 I SERVIZI AGGIUNTI



I servizi che vengono aggiunti per riuscire a far sì che l'azienda agricola biologica Nicobio diventi un agriturismo in transizione sono:

-  FREE WI-FI
-  ENERGIA PULITA
-  BUNGALOW SU MISURA, con possibilità di scelta limitata
-  CUCINA CONDIVISA
-  BIKE CENTER
-  AREA BAMBINI

Il servizio wi-fi diventa fondamentale per la nuova azienda agrituristica perché, come già spiegato in altre occasioni, internet ti permette di rimanere in contatto con il mondo esterno, scambiare pareri, consigli, oggetti, aggiornare sulle vendite dei prodotti, e per ultimo ma non come importanza, ti permette di lavorare o studiare a distanza.

Anche produrre ed usufruire di energia green, attraverso l'uso di pannelli fotovoltaici, pannelli solari e cucine economiche, permette all'agriturismo di diventare indipendente dalla rete nazionale, ma soprattutto di diminuire le emissioni di CO2 e

di guardare con più attenzione alle spese e al consumo dell'energia.

I bungalow su misura diventano essenziali per garantire un servizio "completo", in cui la persona può scegliere in che tipologia di spazio soggiornare rispetto alle proprie esigenze. In questo modo le camere all'interno dell'agriturismo possono essere sfruttate come spazi comuni al coperto, incentrando tutti i bungalow in un'unica zona non distante dall'agriturismo.

All'inizio della strada che raggiunge l'agriturismo verrà creato un apposito parcheggio per le macchine dove tutti dovranno lasciare la propria vettura e proseguire a piedi, in bicicletta, o a cavallo, fatta eccezione per alcuni casi eccezionali, come persone con disabilità, scaricare la spesa o il trasporto della legna. In questo modo un bike center all'ingresso dell'azienda può essere molto utile nel facilitare gli spostamenti e garantire una pulizia dell'aria molto alta. Vista la conformazione del terreno, verranno predisposte alcune biciclette elettriche, per facilitare le salite.

Una delle caratteristiche peculiare di Nicobio è la presenza delle tre piccole Cloè, Tideg ed Anais che attirano molti viaggiatori con i figli perché sanno di poter lasciare i loro bambini a giocare in compagnia. Per questo è importante riu-

scire ad aumentare aree protette dedicate ai bambini e ai loro giochi.

I servizi invece già presenti nell'azienda agrituristica ma che necessitano di essere incrementati sono:

-  CICLO VIRTUOSO DELL'ACQUA
-  CICLO VIRTUOSO DEI RIFIUTI
-  AREA WELLNESS
-  PET FRIENDLY
-  ESCURSIONI NELLA NATURA
-  APICOLTURA
-  ALIMENTAZIONE SANA

Il ciclo dell'acqua viene trattato attraverso un processo di fitodepurazione, le cui vasche vanno allargate; per i rifiuti esiste già la compostiera e l'attenzione a ciò che si compra confezionato; l'area wellness è composta da una sola piscina esterna al terreno e si potrebbe allargare mettendo più piscine incassate nella terra; l'agriturismo accoglie benevolmente i cani, anche se bisognerebbe creare delle aree specifiche per i nostri amici a 4 zampe; l'apicoltura e l'alimentazione sane andrebbero intensificate.

### 4.1.2 I SERVIZI INVISIBILI AGGIUNTI



I servizi invisibili, che in realtà sono in parte già presenti all'interno dell'azienda agrituristica Nicobio, verranno potenziati per riuscire a garantire un luogo più sano e pulito.

Il "respirare aria pura" sarà incrementato dal fatto che il parcheggio delle mac-

chine verrà spostato ancora più lontano dall'azienda e saranno pochissime le macchine al quale sarà concesso di arrivare all'agriturismo.

Questo, naturalmente, favorirà lo sviluppo delle passeggiate e del fare attività fisica che potrà essere accompagnata a delle

passeggiate in bicicletta. Verrà creato un piccolo impianto per prelevare acqua potabile in una polla presente sul terreno e verrà utilizzata la lana delle pecore della fattoria per riuscire a cucire coperte, vestiti, cuscini, garantendo un materiale sostenibile ed ecologico.

### 4.1.3 LE ATTIVITÀ AGGIUNTE



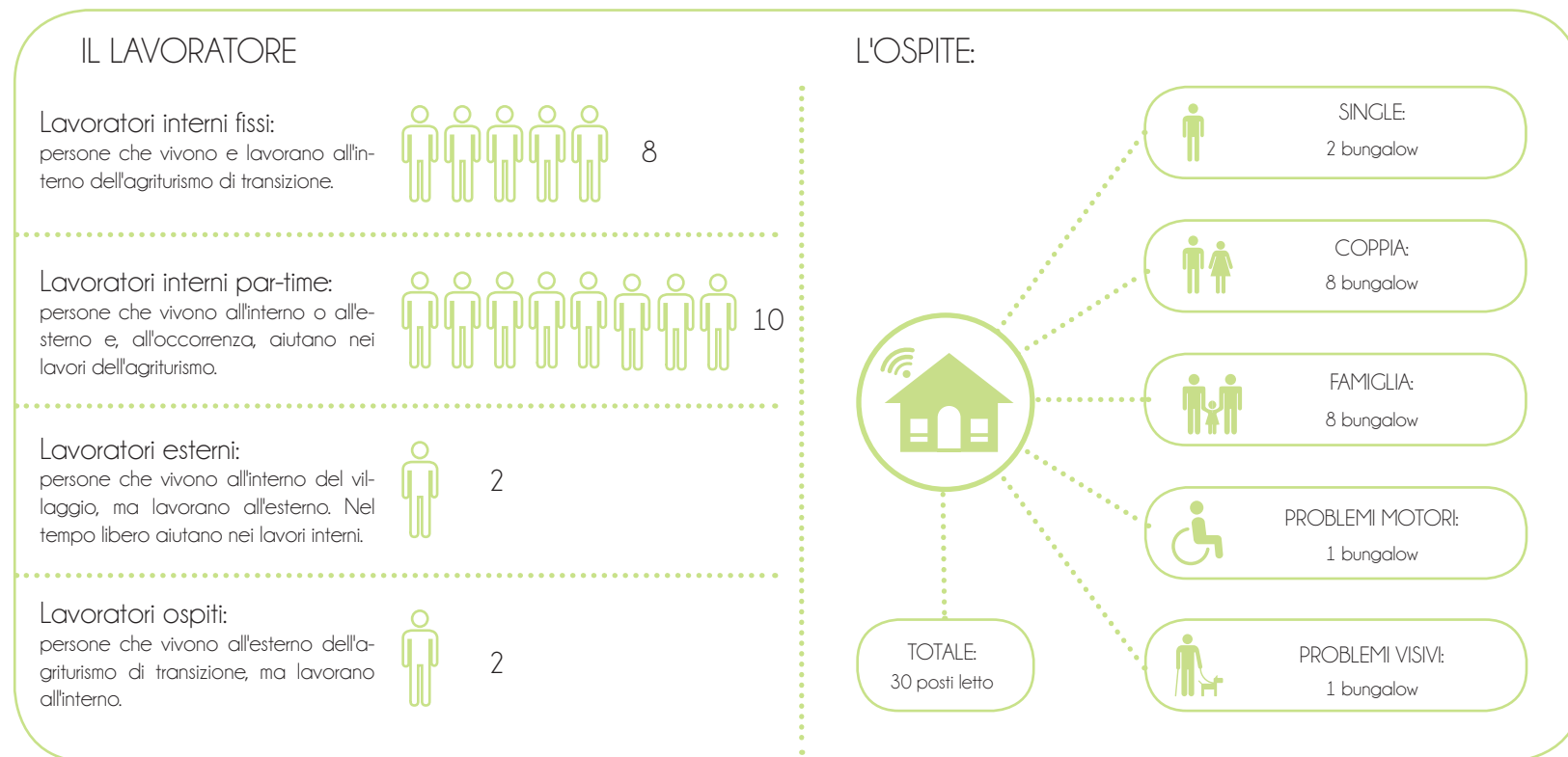
Come detto precedentemente, Nicobio offre già numerose attività legate alla vita di campagna, dall'orto ma soprattutto attività per i più piccoli (le maschere di carnevale, i dolci di carnevale, la pizza, ecc.). Diventando un agriturismo in transizione le attività svolte all'interno dell'azienda agri-

turistica aumenteranno, per permettere ad una fascia più ampia di persone di avvicinarsi all'azienda.

Le attività sicuramente in crescita saranno quelle strettamente legate ai lavori che si possono svolgere in agriturismo, attraverso le quali le persone potranno avere un

rapporto diretto con il mondo rurale. Verranno ampliati i corsi di vario genere (cucina, riciclaggio, orto biodinamico, permacultura) e verranno svolte attività per il benessere psico-fisico delle persone. In più ci sarà uno spazio dedicato alle persone che si spostano per lavoro.

### 4.1.4 L'OSPITALITÀ



### 4.1.5 GLI ANIMALI IN FATTORIA

Gli animali fanno già parte dell'azienda agrituristica Nico, ma verranno "incrementati". Infatti attualmente troviamo galline, conigli e asini (senza contare i cani ed i gatti), ma per riuscire ad avere un'indipendenza maggiore si aggiungeranno anche delle pecore, per avere la lana a disposizione per cucire vestiti o come materiale isolante. Le galline infatti riforniscono l'agriturismo di uova, e all'occorrenza di carne (in più concimano e anche le piume possono essere utilizzate). I conigli vengono usati principalmente per la carne, gli asini aiutano a volte nei lavori nei campi, ma vengono utilizzati per le passeggiate.

### 4.1.6 L'ORTO E IL FRUTTETO

**ORTO E FRUTTETO**  
Riorganizzazione della produzione

**LA PERMACULTURA**  
Un sistema di progettazione, di un ambiente antropomorfizzato tale che il sistema che ne deriva sia rispondente ai bisogni di base delle creature umane che lo abitano.

**ORTO BIODINAMICO**  
Si tratta di una coltivazione che si basa esclusivamente su prodotti naturali (concimi, fertilizzanti, anti-parassitari, fervida) e sul far diventare il terreno sempre più fertile.

L'orto manterrà la sua divisione tra Orbicciano e Saltocchio, ma la produzione ad Orbicciano aumenterà, sia perché aumenteranno le persone che abiteranno e verranno ospitate all'interno dell'agriturismo, sia perché verranno prodotti i lavorati non solo per il consumo domestico, ma anche per la vendita nelle zone limitrofe. Questo necessiterà di maggiori materie prime. Il frutteto verrà invece creato, sempre ad Orbicciano, per riuscire ad avere a disposizione una scelta di frutta più ampia (a Saltocchio vengono prodotte susine, mele e fichi) non solo per la vendita diretta, ma per essere anch'essa lavorata in marmellate, gelatine di frutta, sottolio e sottaceto. In più in questo modo si potranno anche produrre succhi di frutta e gelato.

### 4.1.7 TECNOLOGIA UTILIZZATA

L'azienda agricola Nicobio è molto piccola e di conseguenza dispone di un budget abbastanza ristretto. Proprio per questi motivi si è deciso sia di utilizzare le tecnologie, ma anche di favorire l'auto-costruzione, attraverso l'utilizzo di materiali semplici e facilmente reperibili. Le risorse verranno utilizzate per l'ottenimento di alcune tecnologie, molto costose all'inizio ma che nel tempo possono riuscire ad ammortizzare le spese, come i pannelli solari, i pannelli fotovoltaici e l'impianto di fitodepurazione. Una spesa molto importante riguarda l'impianto wi-fi, essenziale per rimanere in contatto con tutti.



## 4.2 STUDIO APPROFONDITO DEL TERRENO

Il primo passo da compiere quando si deve scegliere l'ubicazione di un'attività o di un edificio su un terreno è la progettazione, non solo intendendo la progettazione degli edifici stessi, ma facendo un'analisi accurata di tutto il territorio per avere un'idea generale di tutta l'area sulla quale dobbiamo lavorare.

Esistono modi diversi di dare inizio ad un progetto, a seconda delle inclinazioni e delle esigenze del progettista. Si può cominciare definendo il più precisamente possibile gli obiettivi che si vogliono raggiungere, per poi osservare il luogo tenendoli ben presente. Oppure si può iniziare studiando attentamente il luogo e le sue caratteristiche (sia positive che negative) e lasciare che gli obiettivi emergano da soli. Si potrebbe partire dalla domanda "che cosa ha da offrirmi questo terreno?", che è molto diversa da "che cosa posso ottenere da questo terreno?". Quest'ultima infatti può condurre allo sfruttamento della terra senza riguardo per le conseguenze a lungo termine, mentre la prima domanda può portare a un'ecologia sostenibile guidata dal nostro controllo intelligente.

La definizione degli obiettivi e l'identificazione delle potenzialità di un luogo viaggiano mano nella mano. L'osservazione risulta sempre più facile se si tengono in mente gli obiettivi, perfino nel caso in cui essi si rivelassero irrealizzabili. In effetti potrebbe accadere che essi vadano ridefiniti sulla base delle limitazioni presenti.

La progettazione è un processo continuo, guidato nella sua evoluzione dalle informazioni e dalle capacità maturate in precedenti esperienze e osservazioni.


Per prima cosa è necessario identificare le risorse ed i limiti di un sito specifico, facendo ricorso all'osservazione e alla ricerca.


È necessario procurarsi le mappe del terreno, consultare le registrazioni dei dati relativi a venti, precipitazioni atmosferiche, inondazioni e incendi, e gli elenchi delle specie caratteristiche della zona. Inoltre potrebbe essere molto utile chiedere agli abitanti del luogo informazioni sui parassiti, sui problemi più diffusi e sulle tecniche che vengono utilizzate (queste sono domande molto specifiche sul metodo di coltivazione).


Tutte queste informazioni sono necessarie per ottenere una descrizione ad ampio raggio della zona e delineare le caratteristiche generali. Ma da sole non bastano, poiché non ci forniscono informazioni dettagliate sul nostro terreno. Per scoprirne i limiti e le risorse bisogna passarci del tempo, percorrerlo, studiarlo, in diversi momenti della giornata, in diverse stagioni dell'anno.


Solo in questo modo riusciremo ad avere una panoramica generale e a progettare nel modo migliore, risparmiando tempo, denaro e lavoro inutile.


Dei punti che sicuramente vanno analizzati sono:


 Studio della vegetazione. È fondamentale per capire le risorse di cui possiamo disporre, per esempio se ci sono alberi buoni da ardere o per fare dei mobili, se ci sono alberi da frutto, cespugli di bacche, fiori per infusi o per fervida, radici, piante spontanee. Conoscendo le piante che si sono sul terreno si può anche sapere che tipologia di terra abbiamo a disposizione e come interagire su di essa (i una pineta, la terra sarà acida, quindi molto buona per le fragole ma non per la lattuga).

 Studio dei venti. Sapere le tipologie di venti che interessano l'area, può garantire una progettazione più accurata. Infatti, diminuendo e attutendo i venti freddi da nord, si avrà un microclima più mite.

 Predisporre una barriera al fuoco. È molto importante, specialmente nelle zone in cui spesso ci sono degli incendi, capire qual'è la zona più a rischio e fare un solco tra gli alberi, usare materiali che rallentano il fuoco, predisporre uno stagno, ecc.

 Studio dei bacini idrici. L'acqua è una risorsa fondamentale e immagazzinarla è una delle priorità in un terreno con orto, piante e animali. Studiare dei sistemi di raccolta delle acque, sia acqua piovana, sia le acque grigie delle abitazioni può garantire l'acqua anche nei periodi più caldi e secchi.

 Studio dell'orientamento. Diventa di primaria importanza nel decidere dove posizionare i vari servizi, cercando di ottenere il massimo. Versanti soleggati sono molto adatti all'abitazione, all'orto, agli alberi da frutto e agli animali, versanti freddi per le cantine conservazione di alimenti, come vini o formaggi.

 Studio dei flussi. Creare dei percorsi di collegamento tra i vari servizi efficaci è indubbiamente importante, facendo una divisione tra le strade percorribili con mezzi a motore (automobile, mezzi agricoli, moto) o a piedi, garantendo in tutti i casi l'accesso anche all'utenza ampliata.

## 4.2.1 STUDIO DELLA VEGETAZIONE

Alberi



LECCIO



QUERCIA



CASTAGNO



FRASSINO

Il leccio è generalmente un albero sempreverde con fusto raramente dritto, singolo o diviso alla base, di altezza fino a 20-25 metri. Può assumere aspetto cespuglioso qualora cresca in ambienti rupestri. La corteccia è liscia e grigia da giovane, col tempo diventa dura e scura quasi nerastra. I giovani rami dell'anno sono pubescenti e grigi, ma dopo poco tempo diventano glabri e grigio-verdastri.

Alberi decidui normalmente grandi e a chioma espansa, alti fino a 40 metri. Molto longevi; molte querce crescono velocemente e producono presto le ghiande. Hanno un habitat molto vario, dai terreni aridi alle paludi acide, dai climi temperati a subtropicali. Le ghiande hanno una buona germinabilità, che perdono dopo un anno. La produzione è variabile, di solito ad annate alterne.

Grande albero deciduo, a vita lunga, alto fino a 30 m. Gli alberi innestati fruttificano in sette-nove anni. Clima temperato mediterraneo; tollera condizioni di siccità. Preferisce i terreni ben drenati; per avere i migliori risultati ha bisogno di impollinazione incrociata. Potrebbe non produrre bene nei climi con estati fredde. I suoi frutti, le castagne, si mangiano intere, arrostiti, sbucciate o macinate.

Fraxinus L. è un genere di piante della famiglia delle Oleaceae che comprende circa 65 specie di alberi o arbusti a foglie decidue, originarie delle zone temperate dell'emisfero settentrionale. Hanno generalmente una crescita rapida, riuscendo a sopravvivere in condizioni ambientali difficili come zone inquinate, con salsedine o forti venti, resistendo bene anche alle basse o elevate temperature.

## Piante spontanee



GINESTRA

La ginestra è una pianta appartenente alla famiglia delle papilionacee ed è originaria dall'Asia Occidentale, Africa Settentrionale ed Europa. La ginestra comprende settantacinque piante suffrutticose e arbustive che hanno come caratteristica comune il fatto di essere molto semplici da coltivare. Una caratteristica comune in molte ginestre è l'assenza quasi totale di foglie.



ERICA

L'Erica è una pianta sia da esterno che da interni che dona delle splendide e durature fioriture durante il periodo autunno - invernale anche se, diverse specie, sono apprezzate anche per le foglie, particolarmente colorate e decorative. Si tratta di piante perenni arbustive, originarie del sud Africa, particolarmente rustiche, di dimensioni non troppo grandi, con portamento cespuglioso.



ALBATRELLO

L'albatrello, chiamato anche corbezzolo, nome scientifico *Arbutus unedo*, appartiene alla famiglia delle Ericaceae diffuso in tutte le regioni a clima mediterraneo e non solo. Si tratta di una pianta arbustiva sempreverde che può diventare un vero e proprio albero alto anche 10 m. I rami presentano la corteccia rossastra e le foglie sono ovali con i margini seghettati, di colore verde scuro e coriacee.



NOCCIOLO

Il nocciolo comune coltivato in Italia presenta un gran numero di varietà, alcune delle quali sono degli ibridi tra *Corylus avellana* L. e *C. maxima* Mill. Portamento a cespuglio, pollonifero, alto in genere 2-4 m (max 7 metri). Il fusto è sottile e slanciato. I giovani rami recano peli corti, in parte ghiandolari. La corteccia è di colore marrone grigio, precocemente glabra, con solcature longitudinali.

## Erbe spontanee



NEPITELLA

La nepitella, chiamata anche nipitella, è una pianta arbustiva della famiglia delle Laminaee, utilizzata in cucina come erba aromatica di cui si consumano le foglie e i fiori. Ha piccoli fusti eretti da cui dipartono numerose foglioline verdi particolarmente aromatiche. I fiori possono essere bianchi, rosa o violetti e compaiono nel periodo primaverile. Le foglie e i fiori possono essere consumati freschi.



ERBA CIPOLLINA

L'erba cipollina oltre ad essere apprezzata come aromatica è anche utilizzata come pianta ornamentale grazie alle sue foglie slanciate e alle sue caratteristiche infiorescenze. La ritroviamo spontanea in numerose parti d'Italia, soprattutto nelle zone umide e ricche di sostanza organica, fino a 2500 metri di altitudine. Si tratta di una pianta alta fino a 25 cm che tende a formare grande cespugli.



CICERBITA

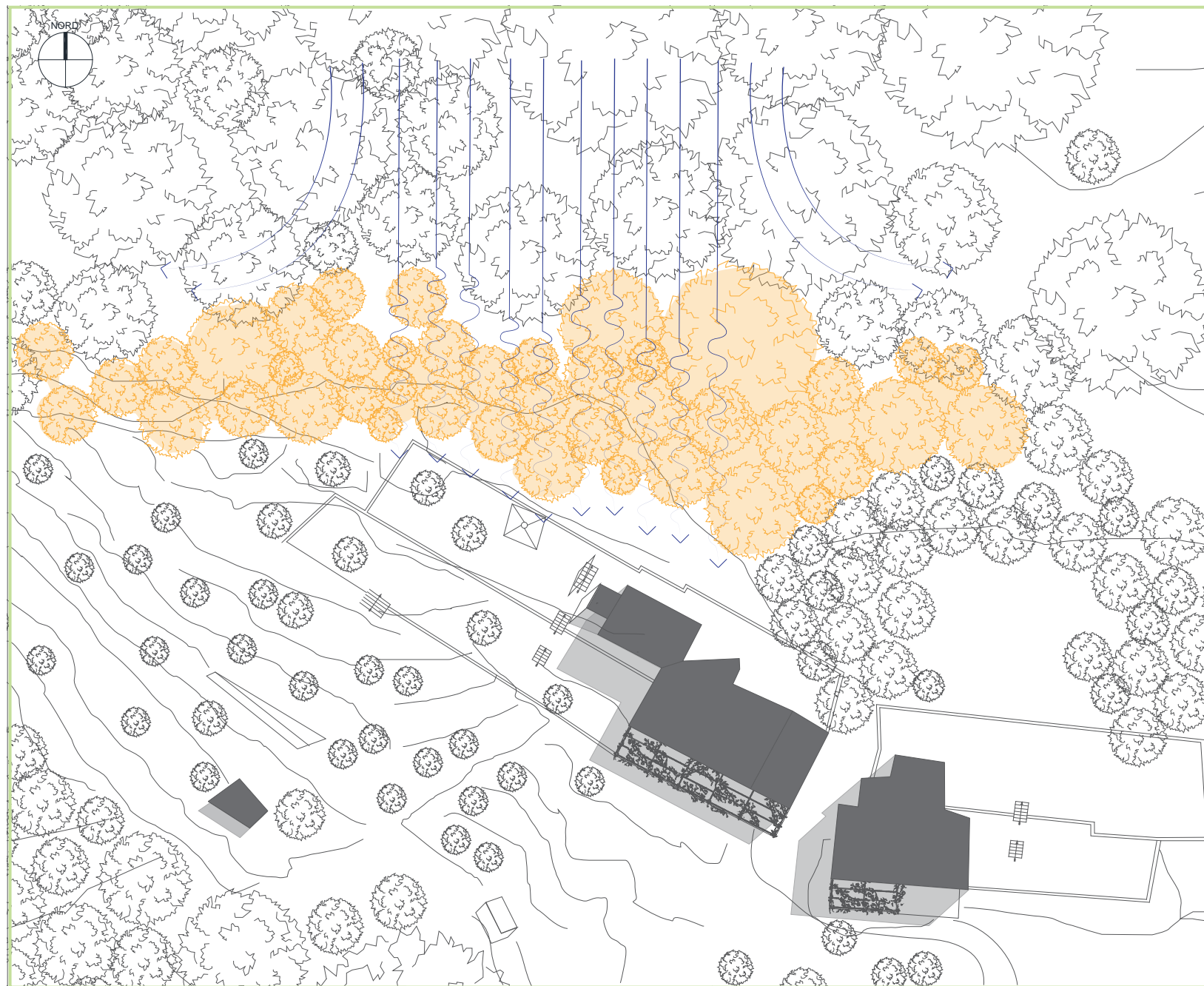
Pianta di grandi dimensioni, raggiunge i 60-130 cm di altezza, ha un robusto scapo violetto scuro e ghiandoloso nella parte superiore, le foglie lirato-pennate partite, dentate, con un caratteristico lobo terminale ampio e triangolare e divisioni laterali poco numerose, quelle superiori amplessicauli con orecchiette dentate. Capolini in un grappolo allungato terminale con fiori ligulati violetti.



FINOCCHIO SELVATICO

Il finocchio selvatico è una pianta che nasce spontaneamente soprattutto nelle regioni mediterranee e lungo le coste. Se si desidera raccogliere il finocchio selvatico fresco, bisogna farlo in primavera, mentre se si desidera raccogliere i suoi frutti, semi di finocchio o semi di finocchietto, il periodo ideale è fine estate/autunno. Il finocchio selvatico viene molto utilizzato in cucina e per preparare tisane.

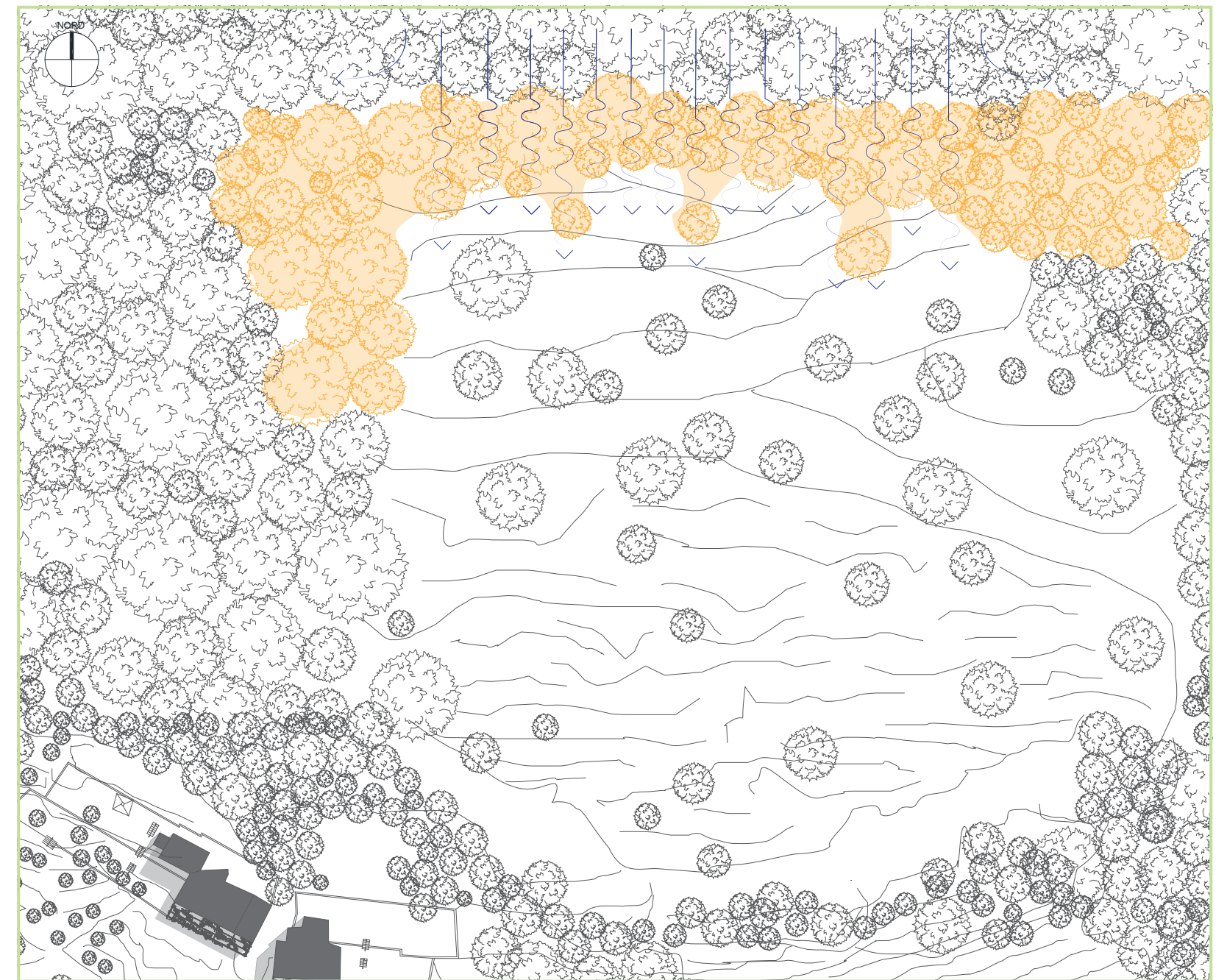
## 4.2.2 STUDIO DEI VENTI



Lo studio dei venti è determinante per riuscire ad organizzare al meglio la disposizione dei servizi sul terreno, senza andare a modificare artificialmente la sua struttura, ma sfruttando al massimo le potenzialità già intrinseche del terreno preso in considerazione. Inoltre, disponendo in ma-

niera intelligente le strutture sul terreno, si avranno delle strutture più sostenibili nei confronti dell'ambiente: diminuire il freddo ed aumentare il caldo attraverso gli alberi favorisce un microclima favorevole, spendendo meno nel riscaldamento e raffreddamento delle strutture.

Il primo passo da effettuare è capire che tipologia di venti interessano l'area e soprattutto imparare a riconoscere i venti freddi e a sfruttare quelli caldi (o le brezze estive, tipiche di terreni vicino al mare). In linea di massima, il nord è il punto cardinale che dovrebbe sempre essere ripara-

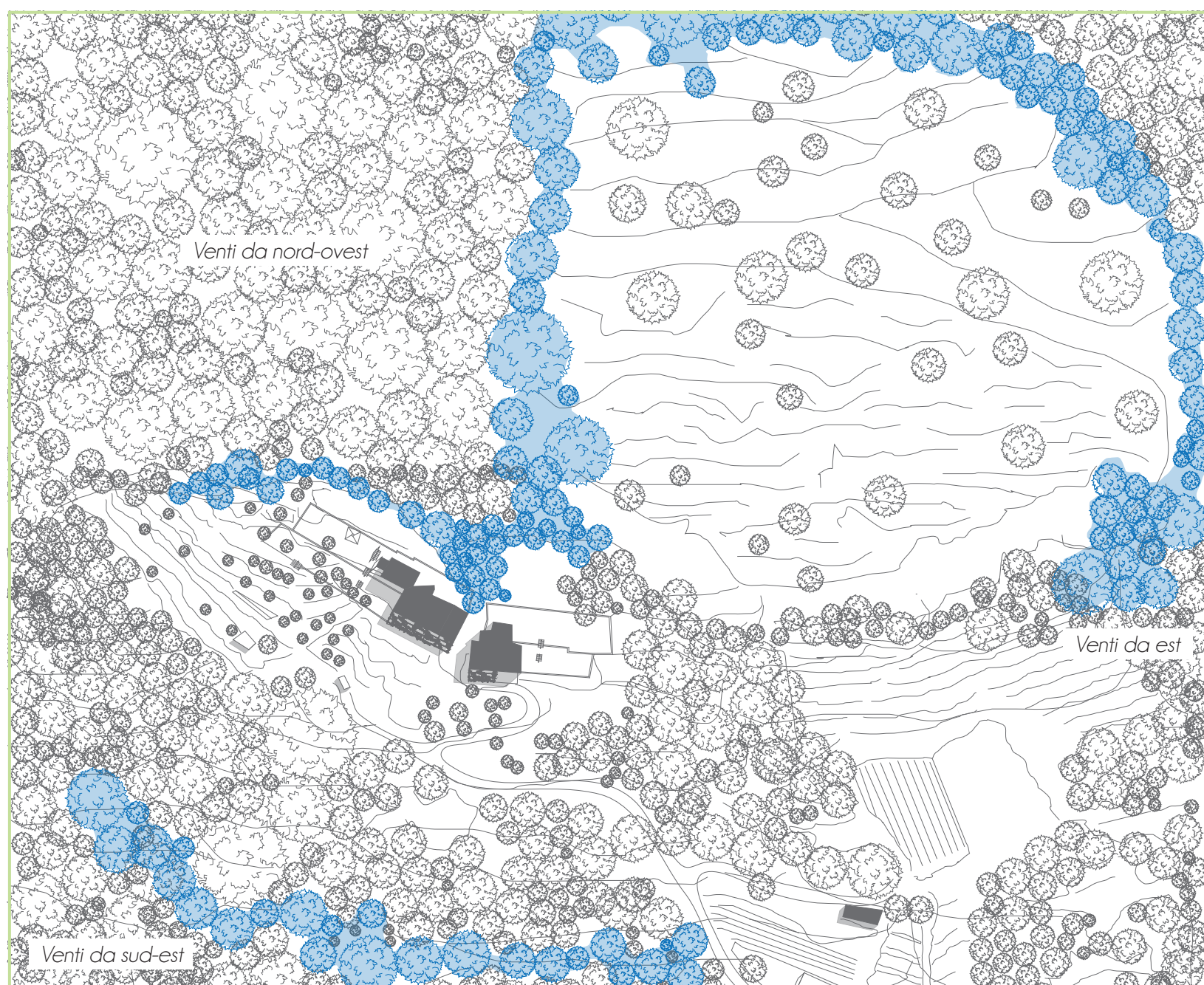


to perché veicola l'arrivo dei venti freddi, mentre la parte sud permette alle brezze estive o allo scirocco di circolare e riscaldare il terreno. Nel terreno ad Orbicciano, da nord e nord-est soffiano rispettivamente la Tramontana, un vento molto freddo che

proviene da regioni del nord Europa, ed il Maestrale, che deriva dalla discesa di aria fredda di origine polare che scende verso l'Italia entrando dal Mediterraneo. Nel terreno di Nicobio, il nord è ben ripulito: dai disegni si evince che l'agriturismo è completamente protetto dai grossi

alberi dalle folte chiome che riescono a diminuire e rallentare l'intensità del vento, garantendo un microclima più mite e gradevole. Anche il terreno predisposto per la disposizione dei bungalow presenta delle ottime caratteristiche, poiché il nord è riparato ma il sud è aperto sulla vallata.

### 4.2.3 BARRIERE TAGLIAFUOCO

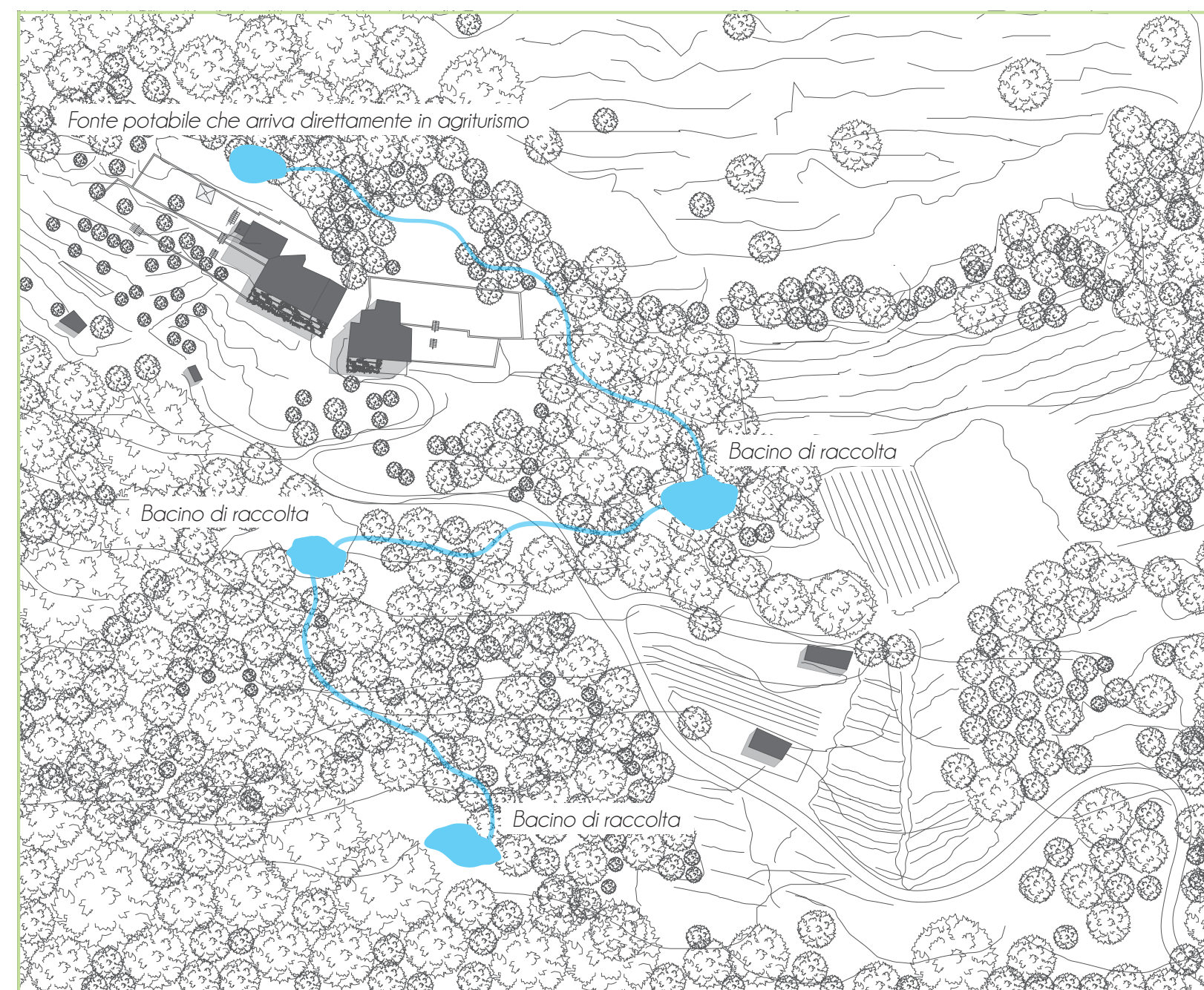


Ogni area è potenzialmente esposta ad eventi come incendi, inondazioni, alluvioni, terremoti, eruzioni vulcaniche o uragani. La cosa migliore che si può fare è progettare il terreno cercando di tenere conto di tali eventualità in modo da ridurre i danni alle proprietà e alle vite umane.

L'incendio è sicuramente l'evento che più comunemente affligge le colline e può verificarsi nei periodi secchi e ventosi, dopo che sul terreno dei boschi si sono accumulati residui organici. Il pericolo maggiore è il calore che si irradia dal fronte del fuoco e che uccide velocemente piante

ed animali. Di solito arriva da una direzione specifica ed è per questo motivo che se studiato attentamente un "sistema tagliafuoco" (come siepi frangivento, alberi che bruciano lentamente, muri in pietra, terrapieni, stagni, riduzione del materiale infiammabile), ci sono molti meno rischi.

### 4.2.4 STUDIO DEI BACINI IDRICI

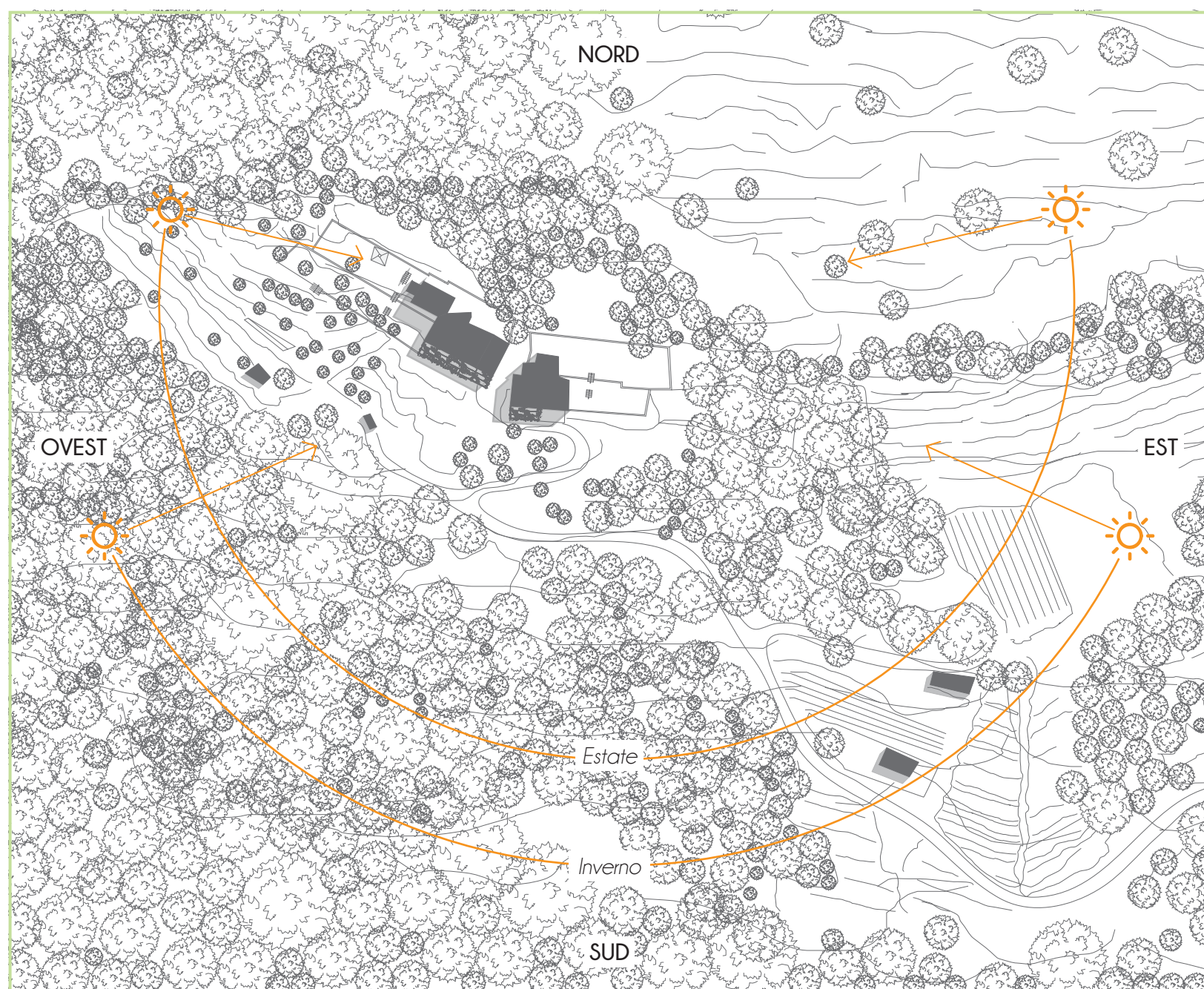


Le risorse idriche influenzano profondamente il tipo di progetto di permacultura praticabile in un determinato luogo; la disponibilità d'acqua dipende dalla distribuzione e affidabilità delle precipitazioni, dal drenaggio e dalla ritenzione idrica del terreno, dalla copertura del suolo, da-

gli animali, dalle piante coltivate. Mentre il primo fattore non può essere modificabile, sugli altri è possibile intervenire attraverso un uso intelligente del terreno. L'acqua può essere piovana, di sorgente, o provenire da corsi d'acqua permanenti o periodici. Essa può essere convogliata

in dei bacini di raccolta. L'agriturismo Nicobio dispone di una fonte d'acqua potabile privata, posta a monte della collina, e dei bacini di fitodepurazione utilizzati per la raccolta delle acque piovane e delle acque utilizzate in casa e nell'area wellness, a valle.

## 4.2.5 STUDIO DELL'ORIENTAMENTO

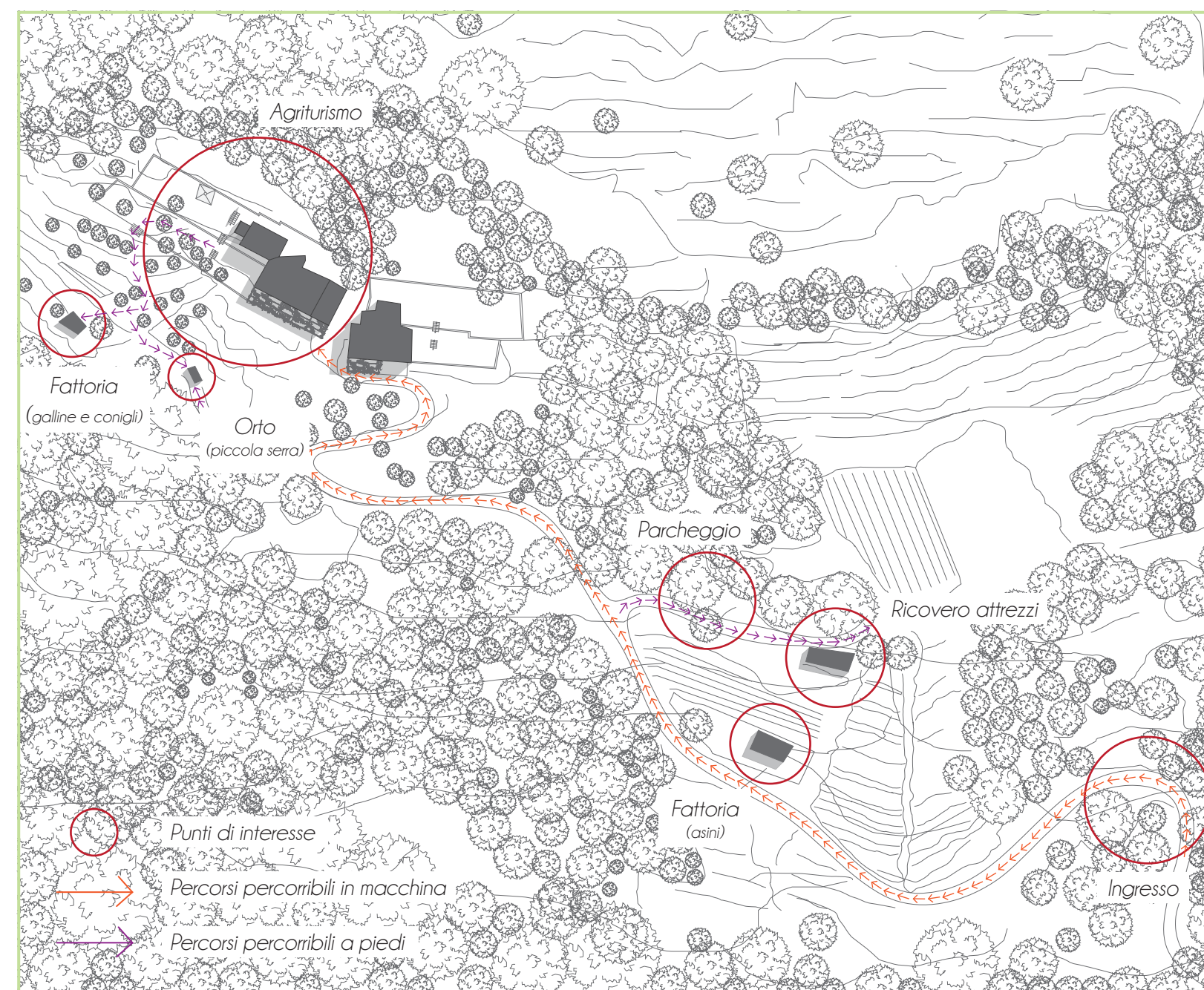


L'esposizione si riferisce all'orientamento delle pendenze rispetto al sole e a come questo interferisce nel microclima di una determinata area. I pendii soleggiate (quelli a sud) ricevono la maggior parte delle radiazioni solari; se sono rivolti anche verso est la temperatura massima viene

raggiunta durante la mattinata, mentre se rivolti ad ovest la massima viene raggiunta nel pomeriggio. In permacultura, l'esposizione viene presa in attenta considerazione in modo da trarne i maggiori vantaggi possibili. I pendii soleggiate, per esempio, come nel nostro

caso, sono molto adatti per gli alberi da frutto e l'abitazione, perché in essi si registra il maggior calore possibile in inverno. Al contrario, lungo il pendio in ombra, sono poste le piante e le strutture che necessitano di fresco e di ombra, come ad esempio una cantina per conservare il vino.

## 4.2.6 STUDIO DEI FLUSSI

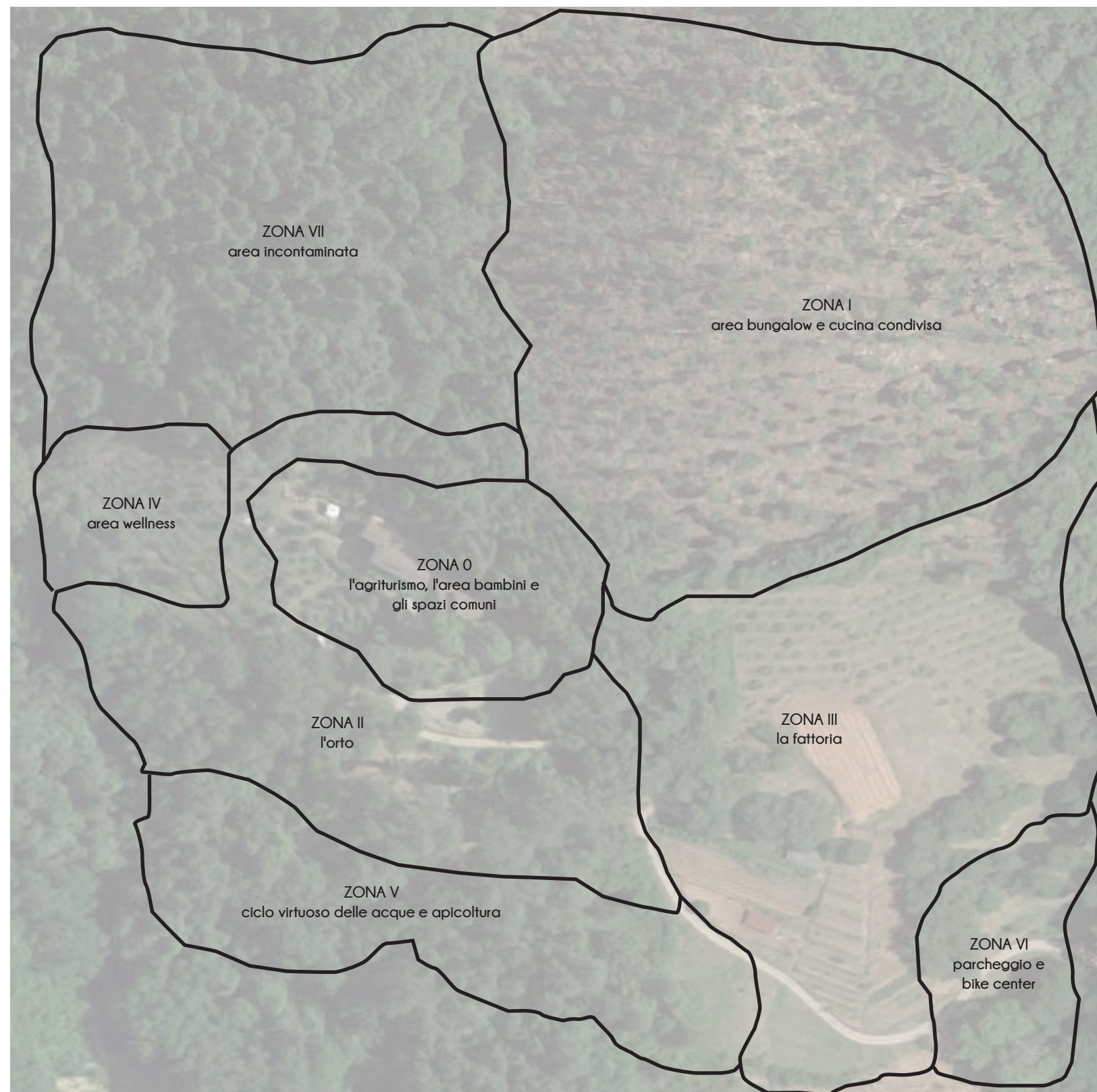


Le vie d'accesso in un terreno sono molto importanti poiché attraverso di esse è possibile dare una forma ed una funzione al sito, specialmente durante i primi periodi durante i quali c'è un continuo arrivo di materiali necessari per la realizzazione delle infrastrutture.

Le strade, i passaggi, i sentieri, devono essere ben studiati, progettati e realizzati a seconda delle esigenze: per esempio, le strade sulle quali passeranno delle macchine o dei mezzi agricoli dovranno essere più "compatte" e resistenti di quelle percorse a piedi o in bicicletta. Inoltre,

nelle aree caratterizzate da frequenti precipitazioni nevose, è utile avere una strada esposta al sole. Nicobio ha un'unica via d'accesso percorribile in macchina e che, dal parcheggio, conduce direttamente all'agriturismo. Le vie secondarie si percorrono a piedi.

## 4.3 DIVISIONE IN ZONE



La prima importante modifica effettuata nei confronti del terreno consiste nell'acquisizione di due lotti molto ampi, uno lasciato a bosco mentre l'altro è un terreno che veniva coltivato e che ora è stato lasciato allo stato brado. Questi terreni sono situati a nord-est dell'agriturismo e sono adiacenti l'uno all'altro.

Si è reso necessario ampliare il terreno, di per sé già abbastanza grande (4,5 ettari) poiché era assente una zona nella quale poter sistemare i bungalow e i servizi nuovi, come per esempio la cucina condivisa. Una volta fatto tale cambiamento, il terreno è stato diviso nelle seguenti zone:

**Zona 0:** l'agriturismo, l'area bambini e gli spazi comuni. Questa è la zona più importante di tutto l'azienda poiché è quella che viene frequentata maggiormente. Qui vivono i proprietari e i lavoratori dell'agriturismo, vengono organizzati i corsi e si fanno giocare i bambini. Come area per i più piccoli è stato scelto il punto più vicino e sicuro di tutto il terreno, in modo che anche i figli degli ospiti possano giocare tranquilli.

**Zona I:** area bungalow e cucina condivisa. L'area 1 è quella più frequentata dopo la zona 0 ed è per questo motivo che deve essere situata nelle vicinanze del "centro". È stata scelta un'area molto vasta per permettere un successivo sviluppo, sia per le unità abitative, sia per altri spazi comuni, come l'area multifunzionale o l'area pc/tablet. Inoltre, la grandezza del terreno consente di posizionare i bungalow abbastanza lontani tra di loro.

**Zona II:** l'orto. Questa zona abbraccia per 3/4 l'agriturismo. In questo modo le piante più utilizzate possono essere posizionate molto vicine alla struttura, divenendo molto comode da cogliere (questo accade per esempio con le erbe aromatiche). Tutto il terreno è diviso in terrazzamenti abbastanza stretti, in modo da sfruttare più superficie coltivabile e poter seminare più facilmente le piante consociate, cioè quelle che si aiutano e non si ostacolano.

**Zona III:** la fattoria. L'agriturismo aveva già un buon numero di animali, che sono stati riuniti in un'unica zona, vicina all'agriturismo e alla cucina condivisa in modo da facilitare la raccolta dei prodotti freschi. La fattoria consiste in una grande struttura in legno che ospita gli animali e dei recinti all'aria aperta per mettere agli animali più grandi, come gli asini e le pecore, di pascolare tranquilli. Per gli animali più piccoli vengono creati dei recinti mobili.

**Zona IV:** area wellness. Questa zona è stata pensata per essere una piccola spa immersa nel verde, dalla quale si può godere di una vista mozzafiato. L'agriturismo aveva una piscina, ma di quelle in plastica che, alla fine di ogni stagione estiva, viene smontata e messa via. In questo caso si è pensato di dedicare un'intera area alla spa, posizionando una piscina e una comoda zona per prendere il sole. Anche quest'area si può ampliare.

**Zona V:** ciclo virtuoso delle acque e apicoltura. Questa zona è quella situata più a valle rispetto a tutto il terreno e per questo motivo è stata scelta come area di accumulo delle acque attraverso una piscina di fitodepurazione, nella quale convogliano i reflui domestici, l'acqua della piscina e l'acqua piovana. Le api, nelle arnie da produzione (le d'ant-blatt), sono state posizionate lontane dai "centri abitati", in modo che non possano essere disturbate e per motivi di sicurezza (e di legge).

**Zona VI:** parcheggio e bike center. All'ingresso dell'azienda agrituristica è stato posizionato un parcheggio coperto in modo che gli ospiti possano lasciare la loro autovettura e proseguire o a piedi, o altrimenti prendendo una delle biciclette (con pedalata assistita) che si possono trovare nel bike center lì vicino. Solo in casi eccezionali (bagagli molto pesanti, persone disabili, carico/scarico merce) è possibile raggiungere l'agriturismo in macchina.

**Zona VII:** area incontaminata. Come previsto dalla permacultura, deve sempre esserci nel proprio territorio un'area che viene lasciata "selvaggia", incontaminata. I motivi sono molti: per esempio, lasciando una zona a bosco è possibile rifornirsi di legna quando ce n'è bisogno, ma sicuramente il motivo principale è che si rimane in contatto con la "vera natura" che non è stata modificata dall'uomo, ed è possibile studiarla e contemplarla.

### 4.3.1 ZONA 0: L'AGRITURISMO, L'AREA BAMBINI E GLI SPAZI COMUNI

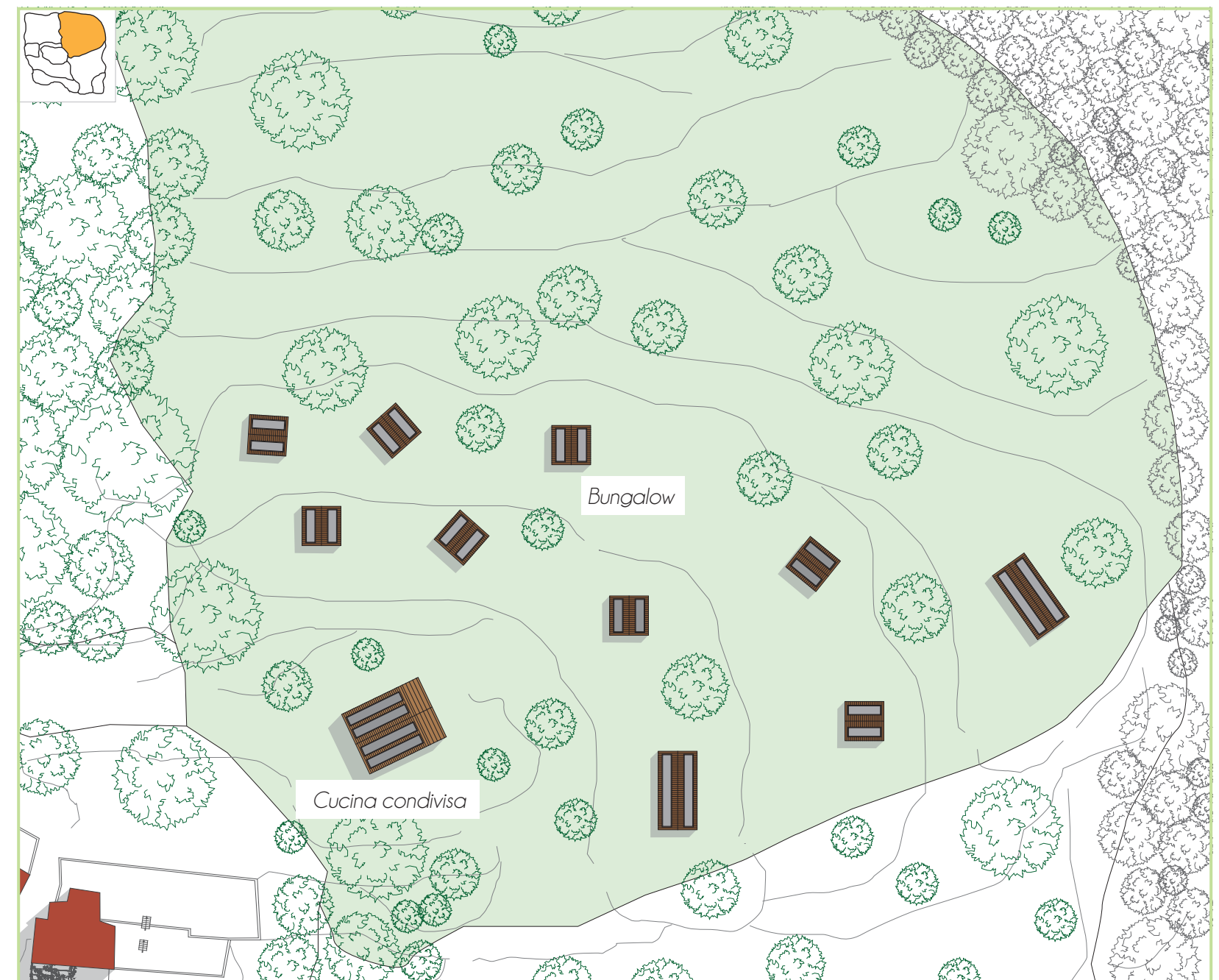


La zona 0 è il fulcro del terreno, è qui il centro attorno al quale ruotano tutte le altre strutture, i servizi e le attività. È la parte più importante e maggiormente frequentata non solo dai proprietari dell'agriturismo di transizione, ma anche dagli ospiti. In quest'area è situato l'agriturismo,

l'area bambini e alcuni spazi comuni. L'agriturismo consiste nella struttura preesistente sul terreno e viene utilizzata come casa dei proprietari/lavoratori. Qui infatti si trova l'appartamento di Elena e Federico e, le stanze che prima venivano utilizzate per gli ospiti, sono diventate gli ap-

partamenti per gli altri lavoratori all'interno dell'agriturismo. Al di fuori del piano seminterrato, si trova l'area bambini. Una parte degli spazi comuni sono situati nell'edificio appena accanto all'agriturismo, diventando un punto d'incontro tra le persone che si trovano a Nicobio.

### 4.3.2 ZONA 1: AREA BUNGALOW E CUCINA CONDIVISA

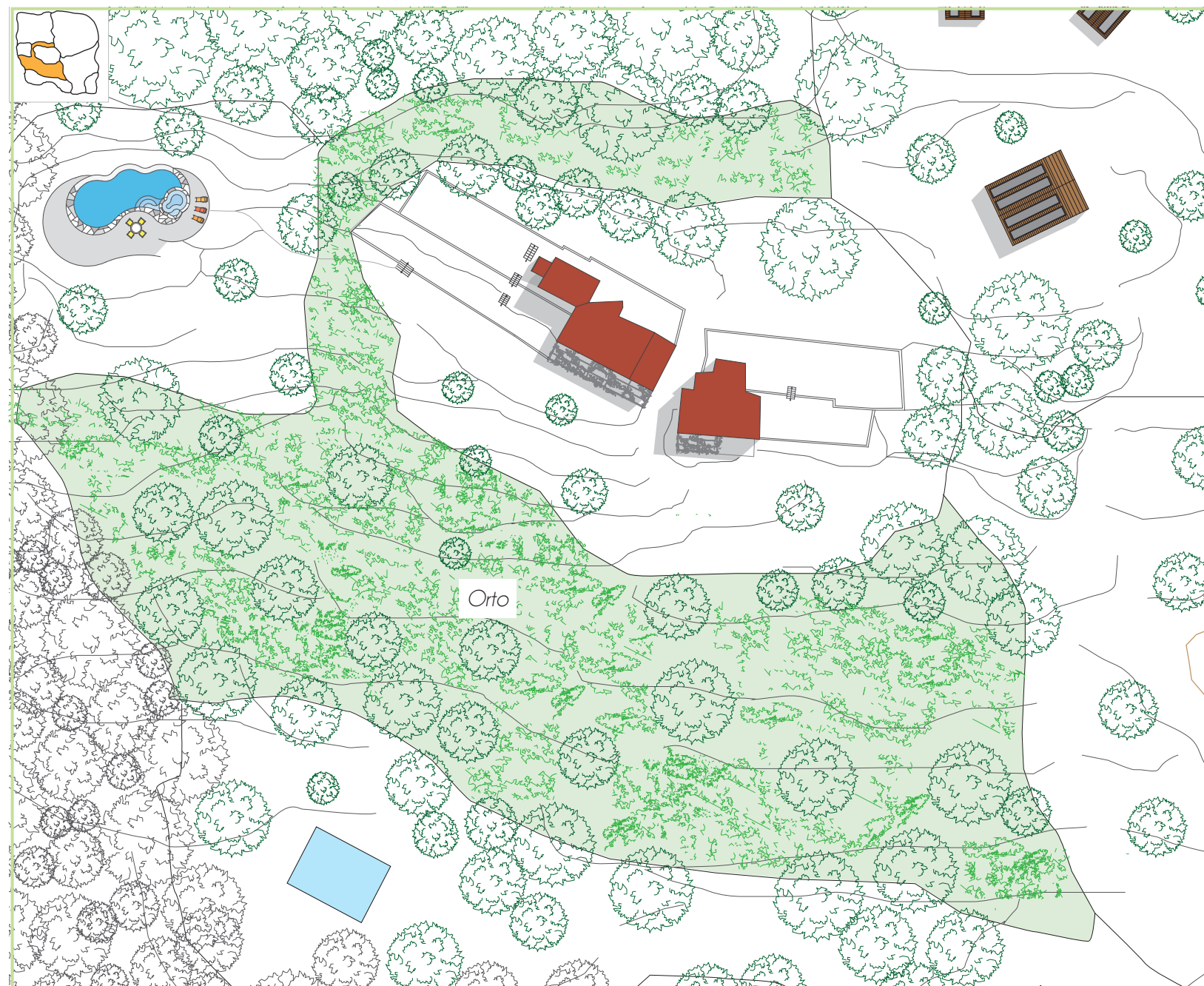


La zona 1 è adiacente alla zona 0 e sono facilmente raggiungibili a piedi, in bicicletta o in casi eccezionali in macchina. Tutta quest'area è stata acquisita perché per far diventare Nicobio un agriturismo in transizione era necessario avere a disposizione uno spazio maggiore in modo da

posizionare i bungalow e strutture per le aree comuni in maniera comoda e distanti tra loro. Inoltre è stata scelta una zona protetta (perché gli alberi a nord riescono a dissipare i venti freddi dell'inverno), ma contemporaneamente aperta ed ariosa, con pochi alberi e con il terreno incolto.

Per il posizionamento dei moduli sono stati realizzati dei terrazzamenti abbastanza ampi, che prevedono dai 4 ai 5 moduli per ogni livello. La cucina condivisa si trova a metà tra l'agriturismo e le unità abitative: così è facilmente raggiungibile da tutti, lavoratori ed ospiti.

### 4.3.3 ZONA II: L'ORTO

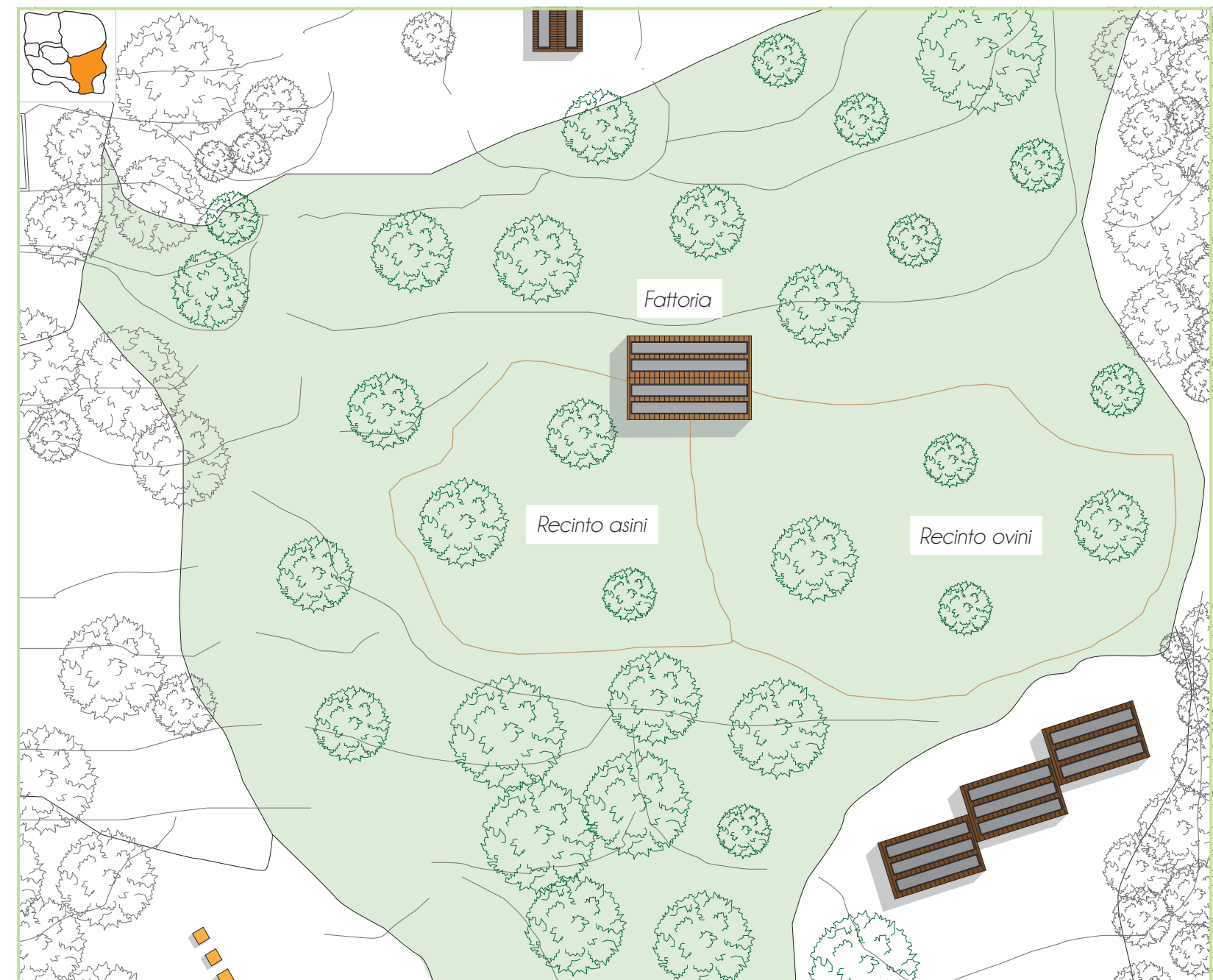


L'orto è situato nella zona II ed abbraccia l'agriturismo per i suoi 3/4. Si trova a metà tra l'agriturismo e le vasche di fitodepurazione, in modo da poter essere facilmente annaffiato l'estate durante i periodi più caldi e secchi usufruendo dell'acqua della piscina di fitodepurazione.

La vicinanza alla casa è strategica, poiché l'orto ha bisogno di essere curato un po' ogni giorno, controllato, sistemato. Tutte queste attenzioni hanno fatto sì che si trovasse attaccato al luogo più frequentato, l'agriturismo. Le piante che vengono utilizzate tutti i giorni, come per esempio le

erbe aromatiche come rosmarino, salvia, menta, basilico, prezzemolo, sono state posizionate per prime vicino alla struttura. Il terreno è organizzato in terrazzamenti per riuscire a sfruttare al meglio lo spazio coltivabile e garantendo una buona esposizione a tutte le piante.

### 4.3.4 ZONA III: LA FATTORIA



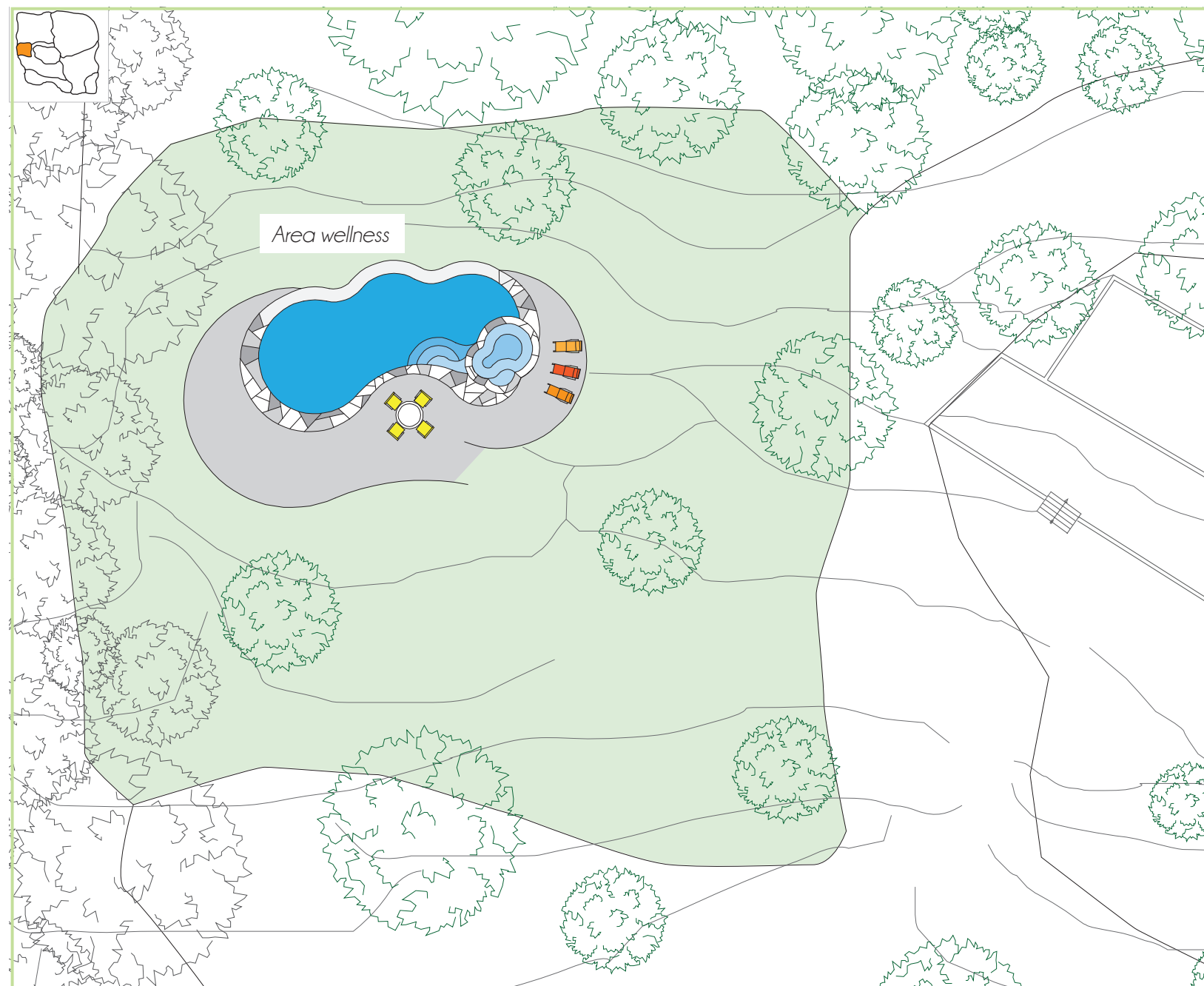
Anche la fattoria è situata in un punto strategico: si trova a metà strada tra l'agriturismo e la cucina condivisa, in modo da poter essere facilmente raggiunta per prendere i prodotti freschi, ma abbastanza lontano da evitare che gli odori sgradevoli ed i rumori possano interferire troppo

con le strutture circostanti. Essa occupa, quindi, la zona III e può essere divisa in due aree: quella interna, che corrisponde alla stalla vera e propria nella quale trovano rifugio gli animali, e quella esterna, dedicata al pascolo degli stessi. I recinti a disposizione sono due e sono quelli uti-

lizzati per gli animali di grossa taglia, come gli asini e le pecore. Per gli animali più piccoli, come galline e conigli, verranno creati dei recinti momentanei, che verranno spostati di volta in volta dove c'è più erba o più necessità di concimare e smuovere il terreno (quindi anche nell'orto).



### 4.3.5 ZONA IV: AREA WELLNESS

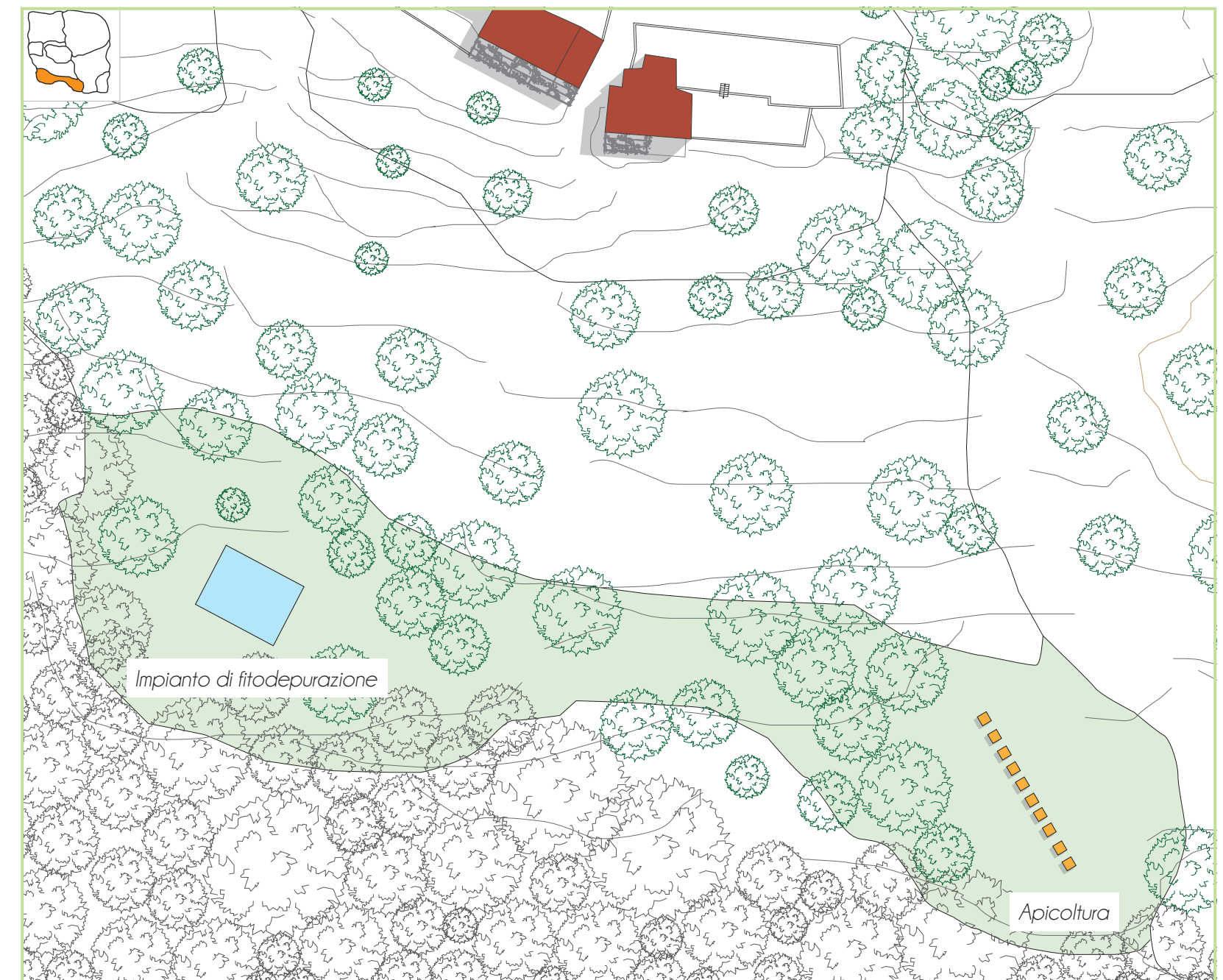


L'area wellness è stata posizionata nella zona IV perché è facilmente raggiungibile sia dall'agriturismo che dai bungalow, ma rispetto ad essi è situata leggermente più in alto e in una zona isolata. In questo modo è possibile godersi un bagno in tranquillità, immersi nella natura.

Nicobio aveva come servizio la piscina, ma usufruiva di una di plastica smontabile che, una volta terminata la stagione estiva, veniva tolta e messa via, per poi essere rimontata a fine primavera. Nell'agriturismo di transizione invece verrà creata una zona wellness stabile, con la

possibilità di essere ampliata. Per evitare sprechi di acqua, verrà utilizzata acqua salata, in modo da evitare gli agenti chimici come il cloro, e l'acqua in eccesso verrà mandata all'impianto di fitodepurazione, per far sì che quell'acqua venga utilizzata per innaffiare le piante.

### 4.3.6 ZONA V: CICLO VIRTUOSO DELLE ACQUE E APICOLTURA

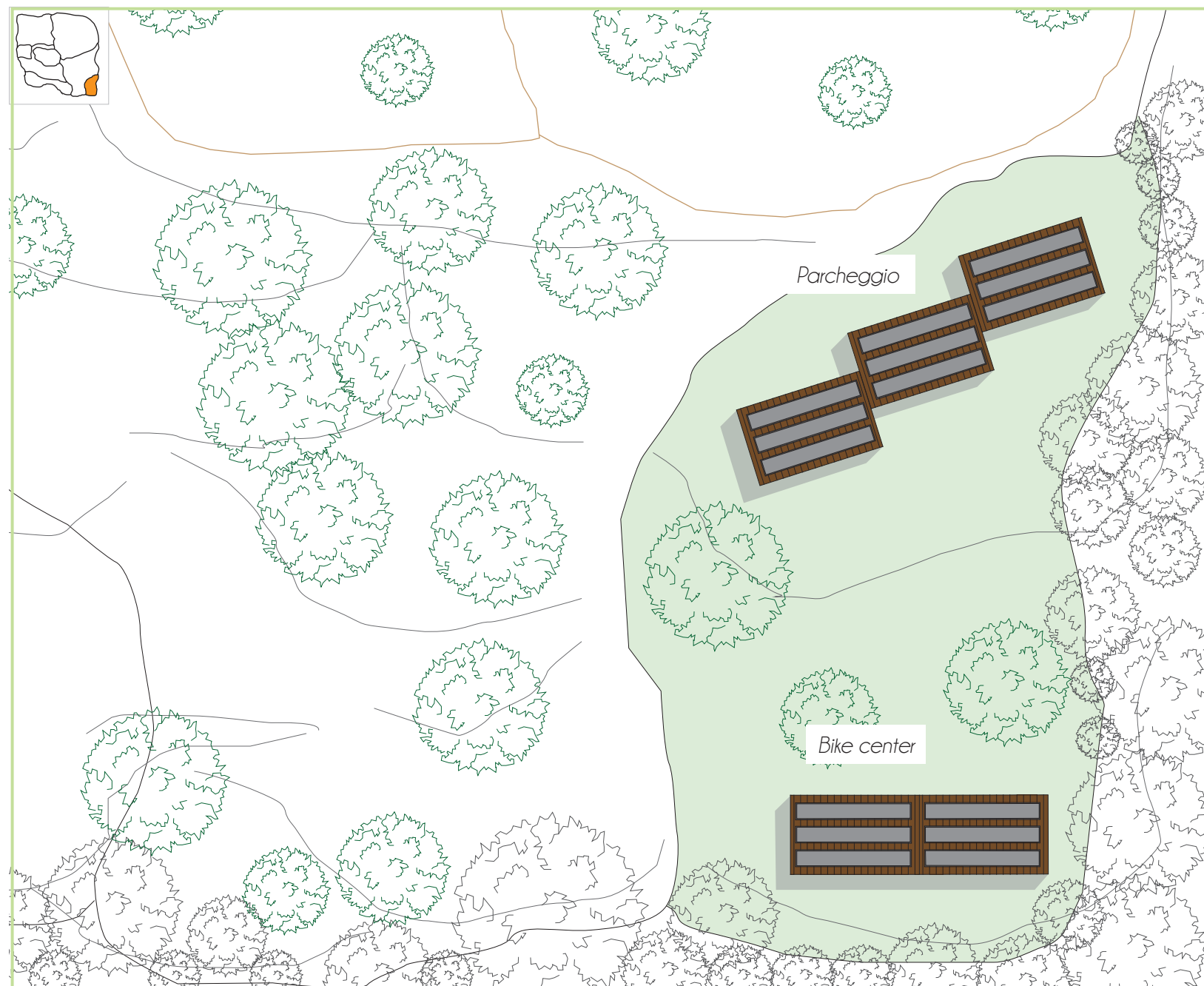


Nella parte di terreno più a valle e lontano dalle strutture abitate, è stato situato il bacino di fitodepurazione, già esistente ma composto di 2 vasche molto più piccole di quella attuale, e l'apicoltura. Il bacino di raccolta e pulizia delle acque è stato posizionato a valle, per riuscire a

convogliare non solo le acque grigie della casa e della piscina, ma anche per fungere da bacino di raccolta delle acque piovane. Inoltre, trovandosi vicino all'orto, sarà molto facile in estate riuscire ad innaffiare. Le api, che per legge devono trovarsi al

almeno 100 metri di distanza dalle abitazioni, sono state situate vicino all'area parcheggio, in una zona tranquilla dove questi piccoli insetti possono stare senza essere disturbati. Per garantirgli aria e luce, sono stati tagliati degli alberi per formare una piccola radura.

### 4.3.7 ZONA VI: PARCHEGGIO E BIKE CENTER

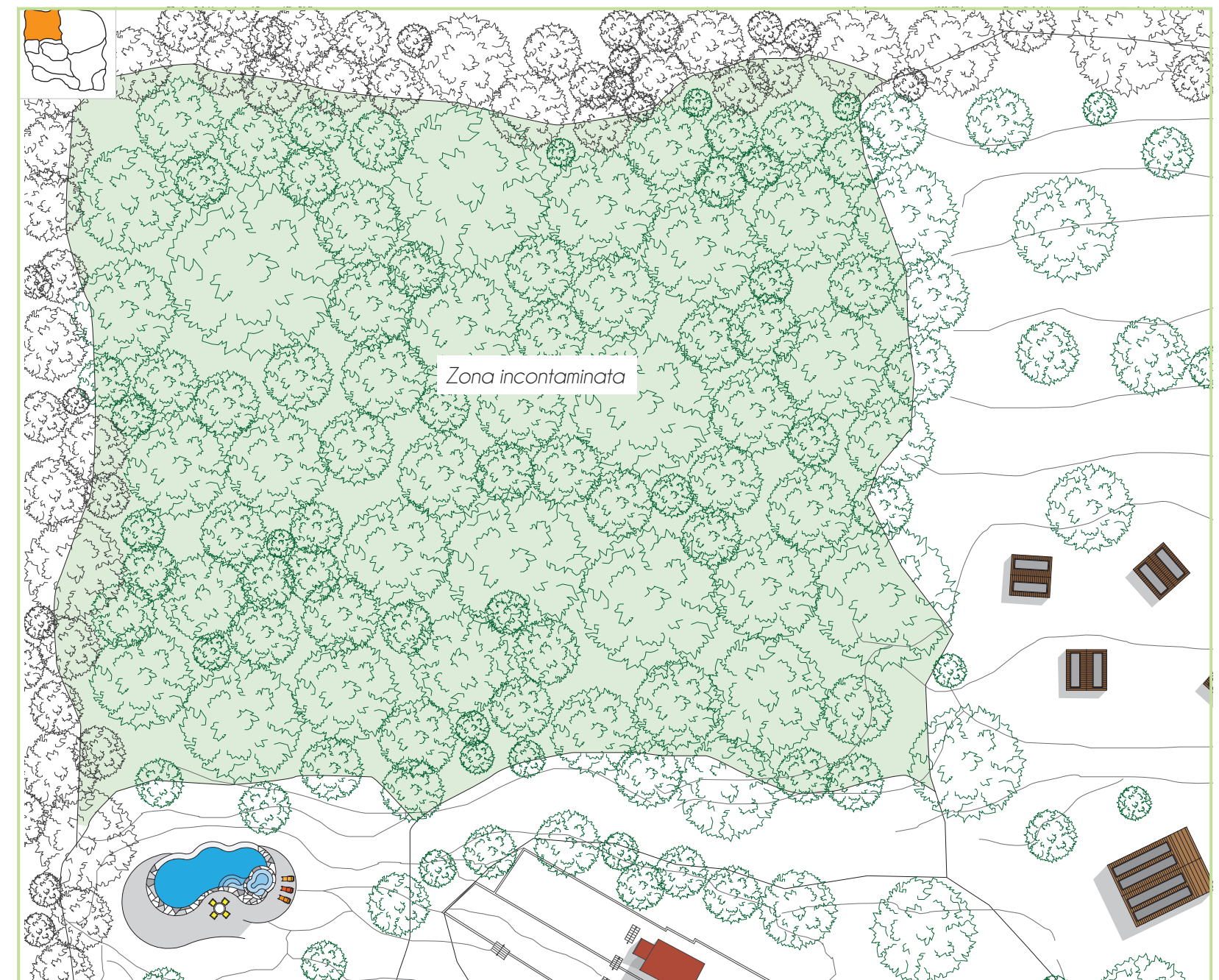


La zona VI, situata all'ingresso del terreno dell'azienda agrituristica in transizione Nicobio, è stato adibito a parcheggio per le macchine e a bike center. Per riuscire a mantenere una qualità dell'aria maggiore, cercando quindi di ridurre al minimo l'utilizzo di carburanti e mezzi a

motore, è stato creato un parcheggio coperto per le autovetture degli ospiti e dei proprietari/lavoratori. Quest'ultimi, in realtà, usufruiranno di un servizio di car sharing, poiché lavorando e vivendo lì non hanno bisogno di spostarsi, se non per alcune commissioni, come la spesa o la vendita

dei prodotti. Quindi basterà una macchina per tutti. Le biciclette, quasi tutte con pedalata assistita, aiuteranno nelle passeggiate e negli spostamenti, specialmente se si trasportano dei pesi, all'interno e all'esterno dell'agriturismo in transizione.

### 4.3.8 ZONA VII: ZONA INCONTAMINATA

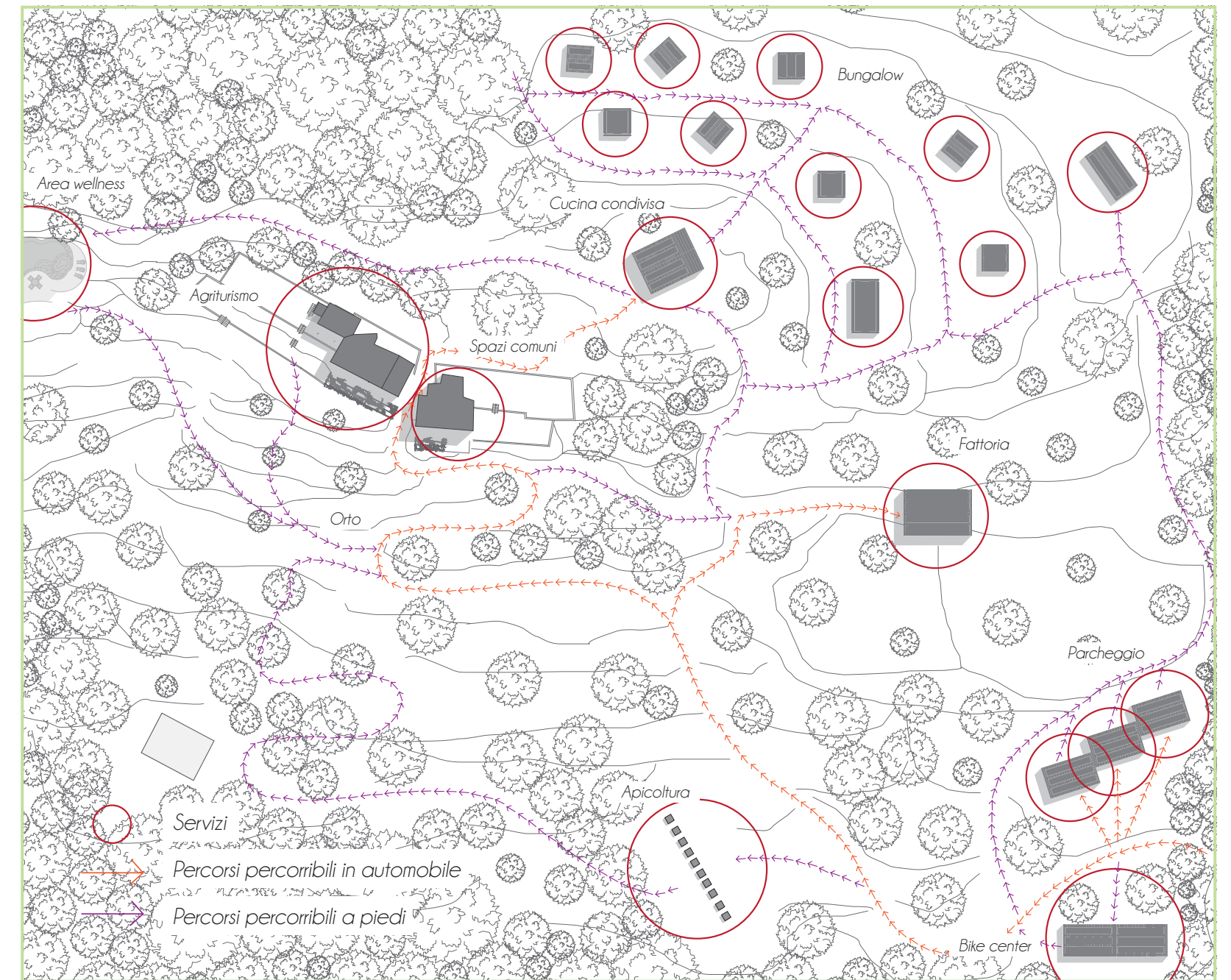
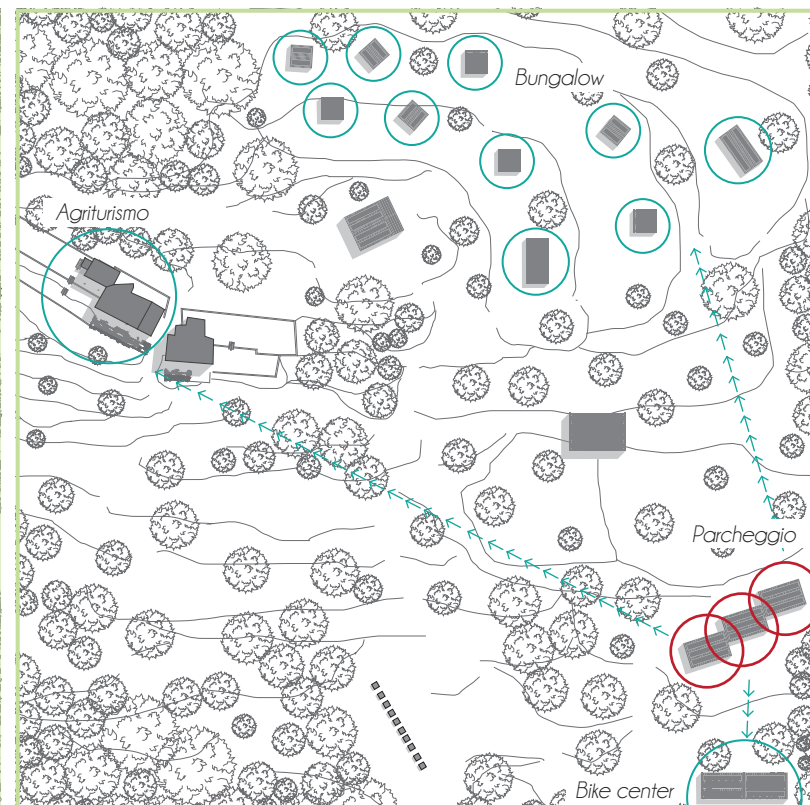
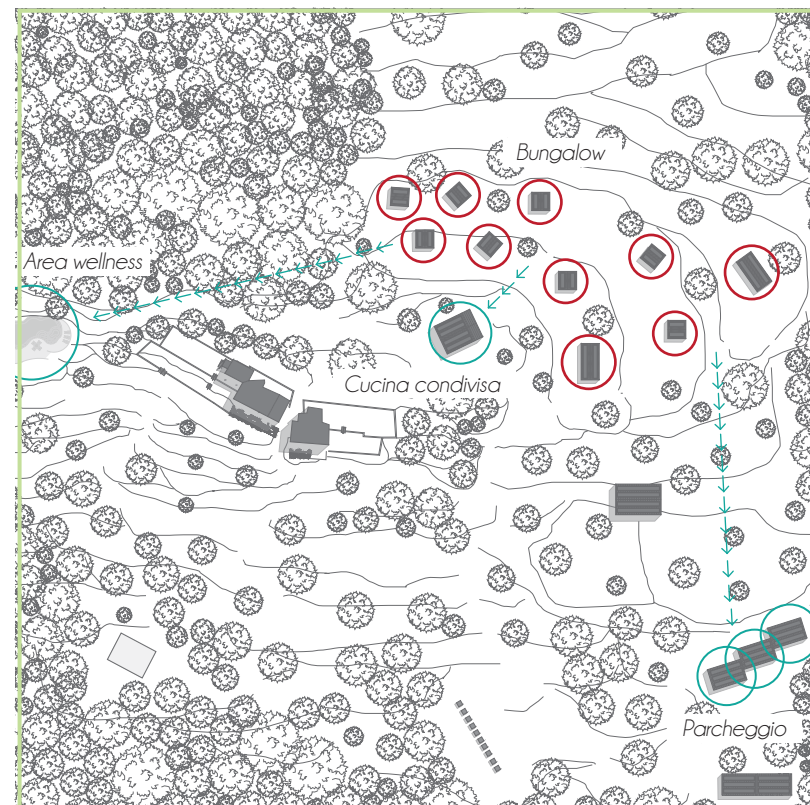
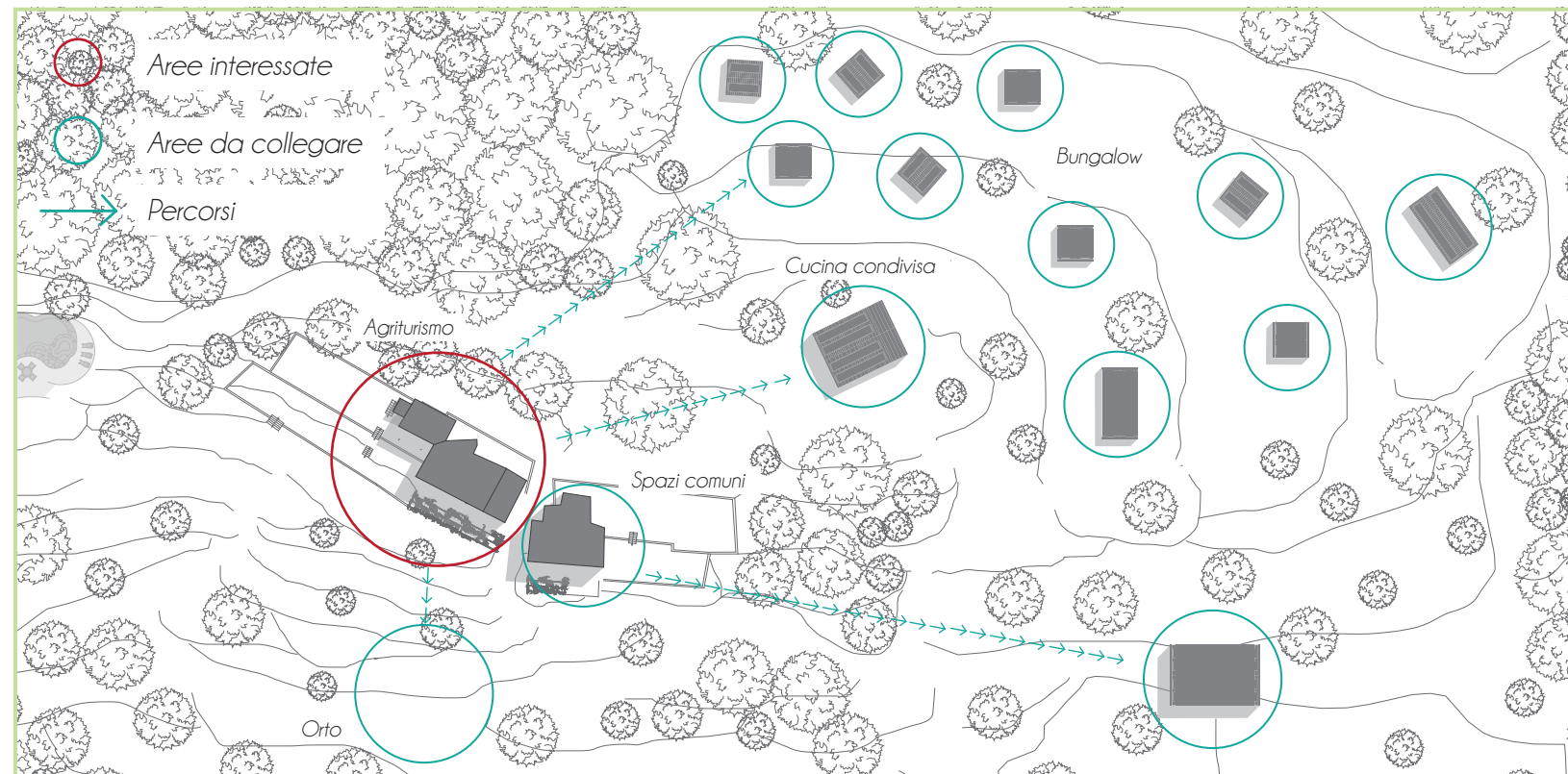


La zona VII è molto importante per l'agriturismo, poiché riesce a rifornire sempre di legna ed altri materiali ed è un modo vero di entrare in contatto con la natura incontaminata, in cui l'uomo non è intervenuto e la natura regna sovrana. Uno degli elementi più importanti della

permacultura è la conoscenza, la contemplazione, lo studio, l'entrare in contatto con il territorio in cui si vive e si lavora, imparando ad interpretare i segnali che la natura dà, a capirne i flussi, le stagioni, le necessità, la ciclicità, il meccanismo (non solo in termini scientifici) e le "tecniche di

sopravvivenza". La natura è un'insegnante perfetta se solo riusciamo ad entrare in empatia con essa. E più cose sappiamo sul nostro territorio, più riusciamo a fare le scelte giuste, in modo da evitare scelte affrettate che potrebbero causare ripercussioni.

### 4.3.9 STUDIO DEI PERCORSI



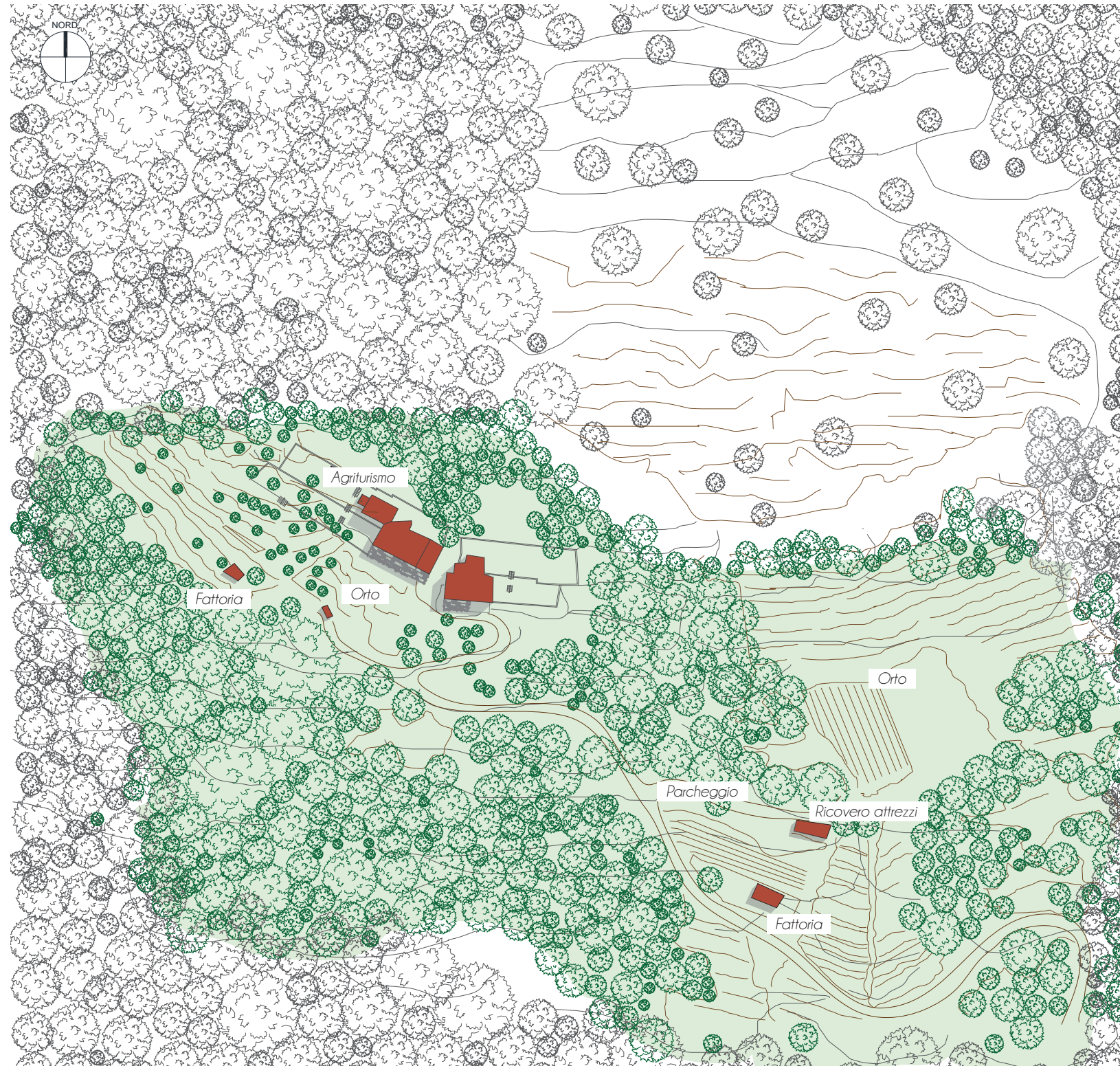
I percorsi creati per collegare tutti i servizi e le varie aree dell'agriturismo di transizione Nicobio sono stati progettati partendo dall'analisi dei 3 spazi principali del terreno e cercando di capire ogni area con quale servizio dovesse avere un collegamento diretto e facilitato.

La prima area delineata è l'agriturismo, perché centro e fulcro di tutto il terreno. Questo deve avere un facile accesso con quasi tutti i servizi, ma quelli più importanti sono l'orto, la fattoria, l'area bungalow e la cucina condivisa. La seconda area sono i bungalow, che devono avere

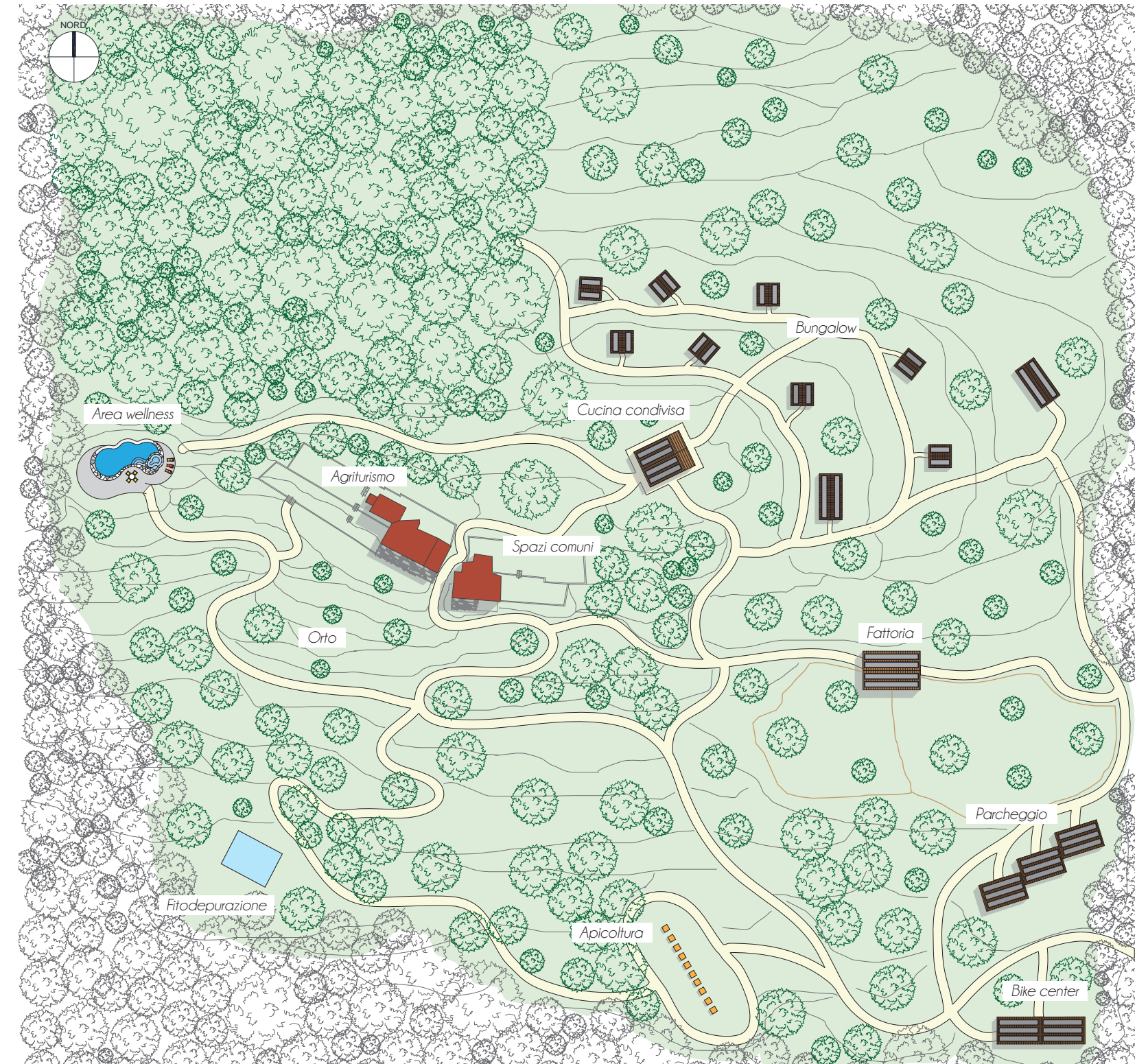
un rapido accesso alla cucina condivisa, al parcheggio e all'area wellness. Infine il parcheggio, che deve essere collegato all'agriturismo, al bike enter e ai bungalow. Si delineano in questo modo dei percorsi che uniscono tutti i servizi per facilitare gli spostamenti dell'utenza ampliata.

### 4.3.10 PLANIMETRIA COMPLETA

Planimetria dell'azienda agrituristica Nicobio



Planimetria dell'azienda agrituristica in transizione Nicobio



## 4.4 LA POETICA DEL PROGETTO

*Il progetto vuole integrarsi con l'ambiente naturale, attraverso l'uso di colori pastello, materiali naturali ed ecologici, forme organiche.*



### 4.4.1 I COLORI

*Tinte color pastello, colori caldi, colori tenui, per mescolarsi con i colori della natura senza sopraffarli.*



## 4.4.2 I MATERIALI

*Materiali naturali, facilmente reperibili, come il legno, il marmo di Carrara, la paglia, la terra, le pietre, materiali di scarto.*



## 4.4.3 LE FORME

*Un involucro rigido e squadrato con all'interno superfici morbide, sinuose, che ricordano le forme naturali.*



## 4.4.4 GLI ARREDI

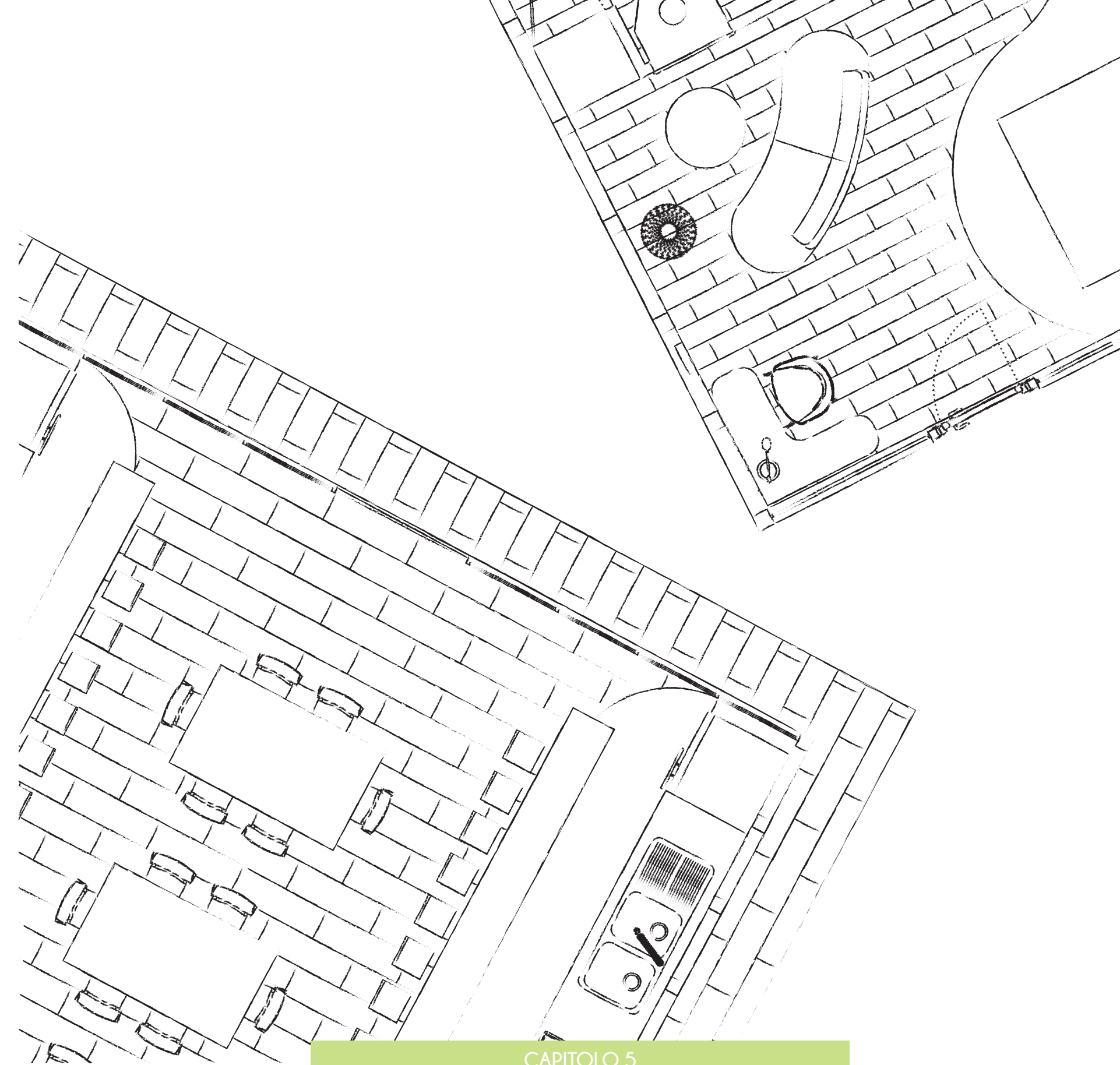
La parola d'ordine è *recycle design*: oggetti riciclati, riutilizzati, regalati, ai quali viene data una nuova vita



## 4.4.5 I DETTAGLI

Ogni più piccolo particolare viene scelto con cura, nel rispetto dell'ambiente e delle persone.



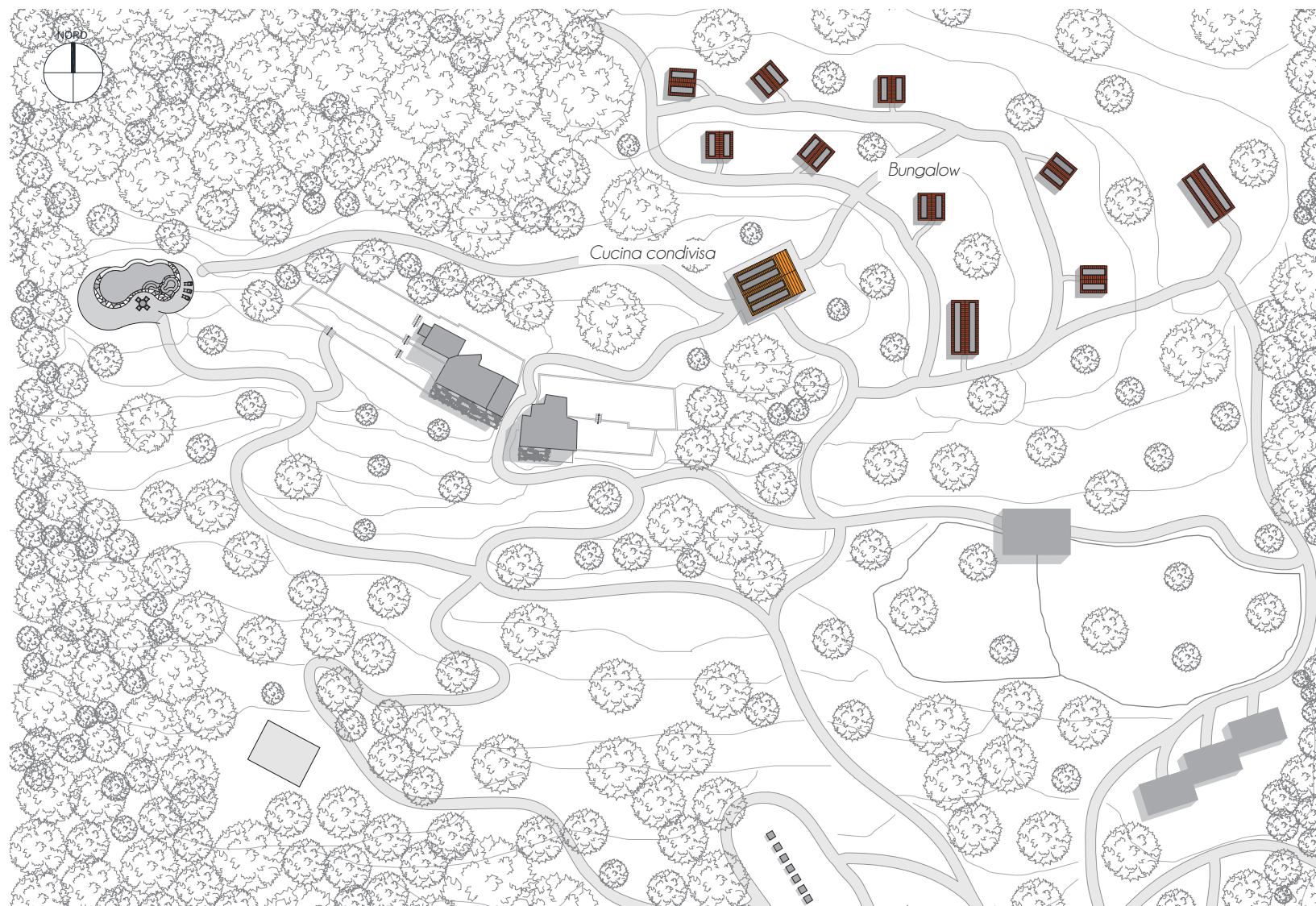


CAPITOLO 5

SPAZI APPROFONDITI



## 5.1 LA SCELTA DEGLI SPAZI



L'agriturismo di transizione ha molti servizi a disposizione che rendono l'intera rete di strutture sostenibile dal punto di vista del lavoro, delle persone e dell'ambiente. In questo progetto si è scelto di approfondire gli spazi dei bungalow e della cucina condivisa, poiché vengono ritenuti gli spazi più interessanti e innovativi. Inoltre sono i servizi più utilizzati dagli utenti dell'agriturismo ed è proprio per questo che sono stati situati vicini e sono ben collegati con il resto del villaggio.

Essi rappresentano due momenti della vita opposti e separati: nei bungalow si può stare in privato, a riposarsi, a lavorare, godersi il panorama ed il silenzio di un territorio ancora incontaminato dove la natura regna sovrana; la cucina condivisa, al contrario, è un punto di unione e condivisione, non soltanto tra gli utenti dell'agriturismo, ma anche tra i lavoratori della struttura. È un modo per stare insieme, scambiarsi idee, opinioni, saperi, facendo l'attività che da sempre ha unito molti po-

poli di culture ed etnie diverse; cucinare. Entrambi questi spazi sono stati progettati nella stessa maniera: sono ambienti molto fluidi, in cui il legno è il materiale più utilizzato non soltanto per la pavimentazione e le pareti, ma anche negli arredi e negli utensili. Queste strutture sono autosufficienti, in quanto il riscaldamento è provvisto grazie a delle stufe a legna, l'elettricità dai pannelli fotovoltaici e le acque vengono inquinate il meno possibile.

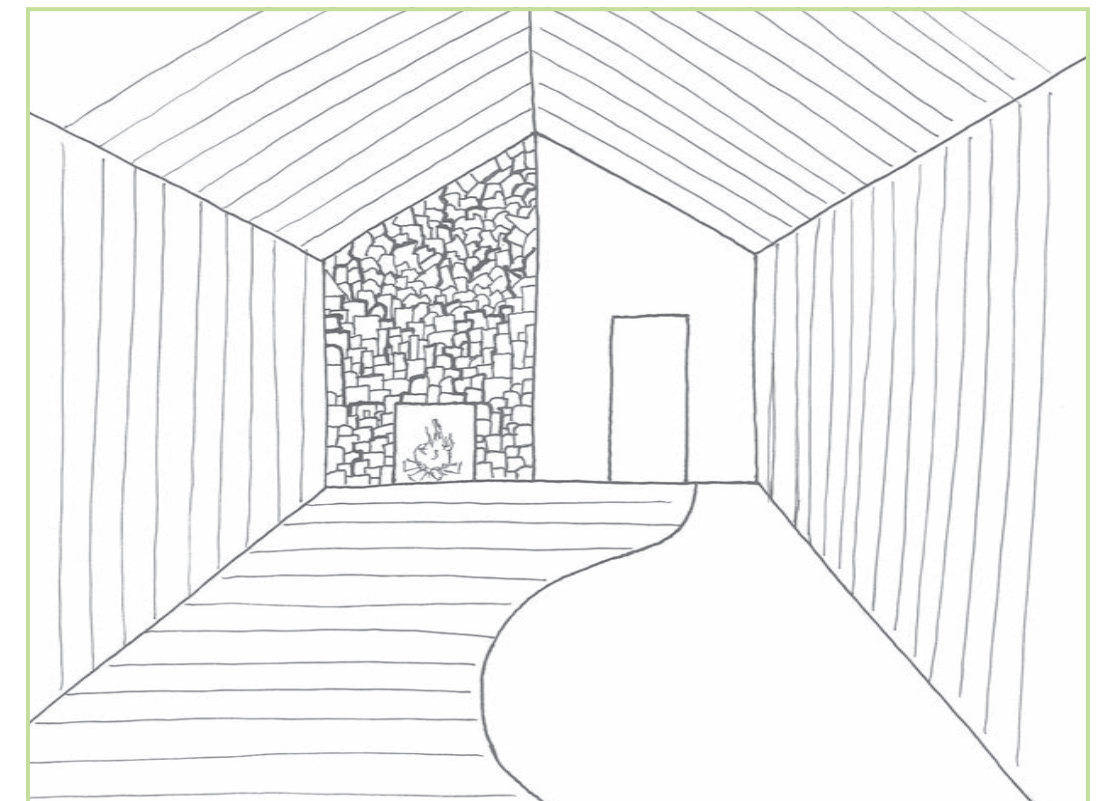
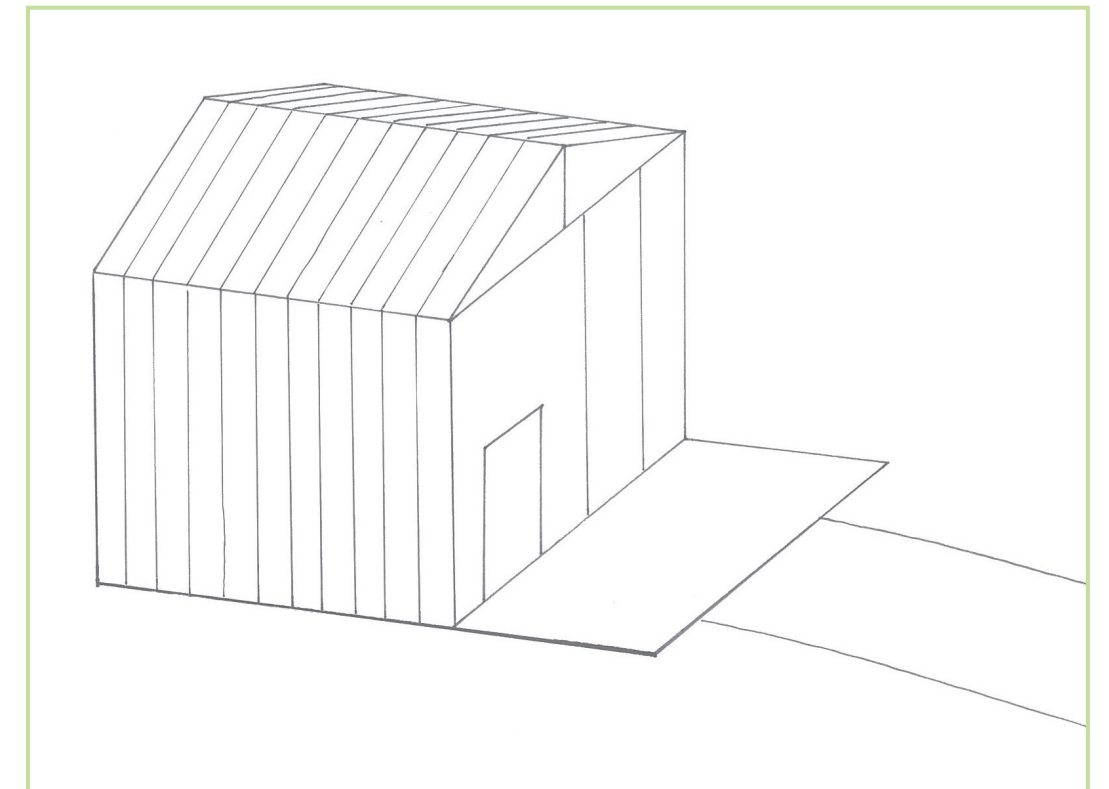
## 5.2 BUNGALOW

Il bungalow rappresenta un nuovo modo di ospitare gli utenti all'interno dell'agriturismo di transizione, all'insegna del rispetto dell'ambiente e nella condivisione con gli altri.

È importante sottolineare il fatto che queste strutture non sono state pensate diversamente per le persone con problemi visivi o con problemi motori: il bungalow rimane esattamente lo stesso, tranne per alcune piccole accortezze che permetteranno agli utenti "speciali" di vivere e godersi al meglio la permanenza. Non c'è nessun arredo su misura, nessuna soluzione particolare: semplicemente nella progettazione sono state tenute presenti queste esigenze per riuscire a creare un ambiente comodo e vivibile da tutti.

I bungalow sono dei moduli abitativi molto piccoli (6 metri x 6 metri) privi di cucina. L'esterno apparentemente è un involucro semplice, formato da assi di legno. In verità è un sistema complesso di incastri generato grazie ad una macchina a controllo numerico che permette di creare dei pezzi perfettamente combacianti. Esso è formato da due strati principali: una parete interna ed una esterna. Queste, insieme ai pilastri, realizzano la struttura portante. Al loro interno possono essere inseriti tutti gli apparecchi tecnologici (luci ad incasso, pannelli solari, sistemi domotici) e per garantire un miglior isolamento, del materiale isolante del luogo, come sabbia, giornali, lana di pecora, vecchie coperte.

Lo spazio interno è pensato come un open space, con zona notte (armadio e letto) e zona giorno (scrivania, divano, con possibilità di trasformare il divano in divano letto). Il bagno è alla fine della stanza. Le tre zone sono ben divise grazie all'uso di materiali molto diversi.



## 5.2.1 IL LINGUAGGIO

BUNKIE, di Evan Bare e Nathan Buhler



Nathan Buhler di BLDG workshop e Evan Bare di 608 design si sono uniti per realizzare Bunkie, il progetto di un prefabbricato sostenibile e modulabile secondo le esigenze della famiglia o del singolo. Un grande prodotto di architettura in piccole dimensioni, facilmente trasportabile e assemblabile. A far approdare a tale concept è stato il desiderio di Evan Bare di applicare i processi di fabbricazione, conosciuti nella produzione di tutta una gamma di prodotti e design industriali,

su larga scala, quindi nella costruzione di alloggi. A lui si è unito Nathan Buhler, amante dell'arredamento artigianale intelligente, che ha una vasta esperienza nella personalizzazione del design residenziale. Bunkie originariamente è stato concepito come spazio in più, come allagamento per gli abitanti dei cottage nel Muskoka, in Canada. Da allora il ricorso a questi moduli abitativi si è ampliato utilizzandolo in diverse tipologie di spazi, come l'alloggio, una casa per giocare, per vedere i film,

per praticare lo yoga, uno studio di registrazione, un'officina e molto altro.

Il processo di produzione utilizza i CNC (Computer Numerical Controlled) routers per tagliare le parti di compensato con precisione ed offrire facilità di montaggio e resistenza strutturale superiore. Si impiega quindi uno strumento atto a creare oggetti di legno, una macchina di modellatura controllata dal computer, che permette di ridurre gli sprechi, gli errori e il tempo di produzione del prodotto finito necessario per arrivare sul mercato. Una volta tagliati i pezzi, vengono imballati e spediti via camion in caso di lunghe distanze l'invio avviene dal deposito merci più vicino. Essendo un prefabbricato, i pezzi verranno assemblati in loco direttamente dall'acquirente, grazie all'ausilio di facili attrezzi. Il tetto è stato progettato strutturalmente per supportare i carichi di neve e di acqua in ogni punto del suo profilo multi sfaccettato. Le caratteristiche sono tali da assicurare uno scolo adeguato. Il tetto d'altra parte ha lo stesso rivestimento scelto per le pareti. Sotto di esso vi è una membrana di drenaggio impermeabile.

Un lato del Bunkie ha una porta di ingresso, mentre l'altro lato è dotato di una finestra ad anta girevole che ha anche la capacità di funzionare come una porta e che garantisce ventilazione all'ambiente. Nell'interno vi sono mobili modulari, un letto matrimoniale (un letto a parete), un caminetto in etanolo e posti a sedere separabili e removibili, che possono essere organizzati secondo i propri desideri, pensili, librerie e scaffali. Il camino è in etanolo e di conseguenza non richiede ventilazione o una linea di combustibile quindi può essere adottato senza problemi.



## GREEN\_ZERO, dello Studio Daniele Menichini

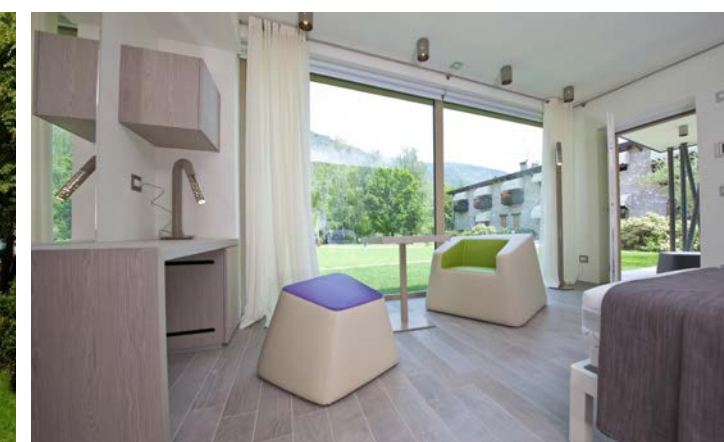
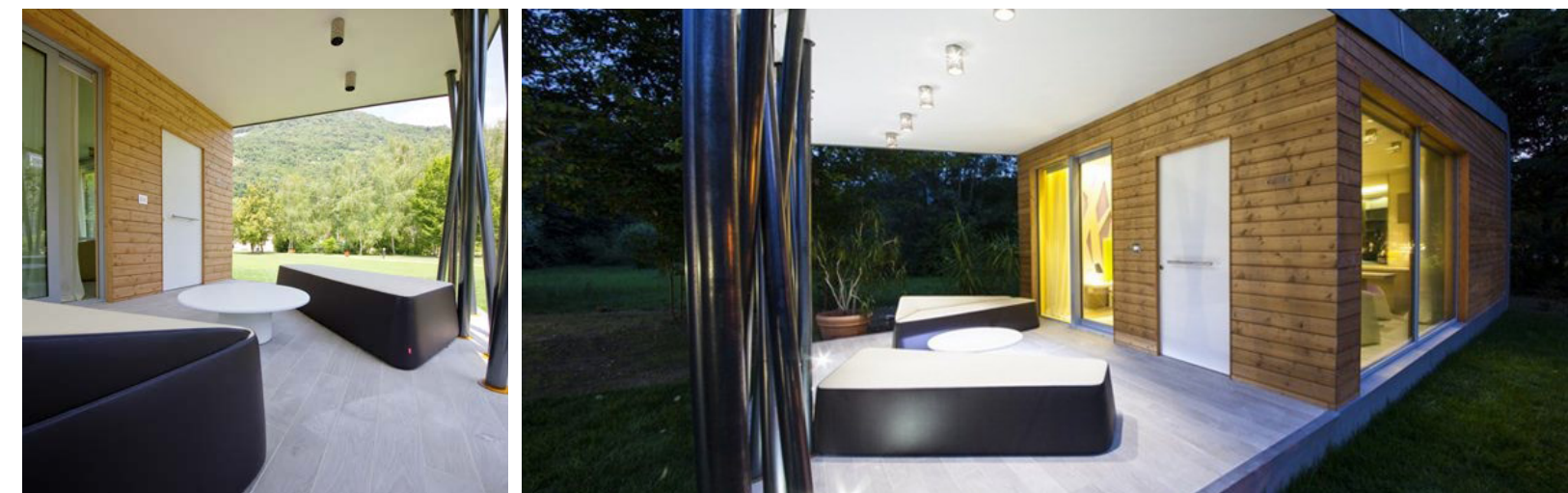


Tra le nuove frontiere dell'ospitalità trova sempre più spazio il concetto di 'ospitalità diffusa', che in Italia per lo più si associa all'idea di recupero di edifici esistenti, sparsi tra la campagna e i piccoli borghi, ma che all'estero è da tempo interpretata in modo diverso; è proprio dalla sua reinterpretazione che nasce il progetto Green\_Zero, il nuovo modulo abitativo dedicato all'ospitalità: una suite racchiusa in un guscio eco-sostenibile da installare nel bosco, in riva al mare, in piena cam-

pagna o ovunque il territorio lo consenta. Il contenitore Green\_Zero e il suo contenuto sono in naturale simbiosi con il tema degli edifici eco-responsabili e caratterizzano il contesto in cui vengono inseriti: il loro essere naturalmente chic, sottolinea la perfetta integrazione tra l'ambiente che li ospita e la loro natura interna che non rinuncia a un tocco di eleganza. Una nuova forma dell'abitare dunque che sia per l'ospite anche un gioco educativo volto a fargli conoscere gli elementi meno eviden-

ti del vivere 'green' senza dover rinunciare al comfort e all'emozionalità della vacanza; una nuova esperienza in cui possa apprezzare come gli elementi del costruire eco-compatibile utilizzino al meglio le energie e le risorse del territorio. Il progetto è finalizzato a dare vita a un nuovo sistema di ricettività alberghiera fortemente connessa con il territorio che, abbinando diverse tipologie di moduli, dal bungalow con bagno al bi-locale, permetta di incrementare qualitativamente il panorama turistico globale. Green\_Zero è il frutto della collaborazione tra aziende accomunate da un DNA green, che sicuramente rappresenta quel valore aggiunto alla base dello sviluppo e della realizzazione dell'intero concept.

Il design generale del modulo è un tratto essenziale messo in evidenza dalla fascia perimetrale, come se un elemento piano si fosse ripiegato su se stesso a formare una "c" ricucita su un lato da sottili fili metallici, lasciando che all'interno si sviluppi naturalmente il progetto. Il modulo è un sistema architettonico prefabbricato, in cui il guscio strutturale è realizzato completamente in legno con sistema a telaio e una stratigrafia, per le parti sia orizzontali sia verticali, caratterizzata da elementi portanti e isolanti, che permettono il passaggio delle impiantistiche, e la presenza di camera di ventilazione, allo scopo di ottenere un assemblaggio specifico in relazione al contesto climatico. La parte esterna della copertura è realizzata con l'integrazione di un nuovo pannello fotovoltaico sottile che consente di fornire l'energia elettrica necessaria a far funzionare tutto il sistema impiantistico; tale pannello è abbinato a una buccia in laminato di zinco titanio.



## DWELLE.ING, dello studio Dwelle



Lo studio Dwelle ha creato una gamma di micro-edifici progettati con cura che siano altamente sostenibili, veloci da montare ed estremamente adattabili. Questa "dwelle.ing" può raggiungere emissioni di carbonio pari a zero, potenzialmente soddisfare gli standard di una casa passiva e se viene raddoppiato il rivestimento (operazione che può essere fatta in un secondo momento), incontrerà i Lifetime Homes Standards. Questo progetto fa parte di una serie di

micro costruzioni, nate quando gli architetti hanno iniziato a pensare ad una soluzione alternativa nel creare piccole abitazioni che potessero essere facilmente adattabili, sia al contesto sia ai gusti delle persone, in grado di soddisfare facilmente una vasta gamma di impieghi. Così hanno creato un concept chiamato "sheds for living" (capannoni per vivere), che fu successivamente ribattezzato "Dwelle". "Dwelle.ing" è un modulo abitativo prodotto su larga scala, che ha quindi un suo

stile, un suo carattere, che può essere perfezionato continuamente.

Il primo prototipo viene costruito nel 2011 ed esposto al Grand Designs exhibition, e il progetto definitivo è stato completato nella primavera del 2013, dopo aver subito molte modifiche e cambiamenti.

Questo edificio dimostra come un'attenta progettazione e un design accurato, sono in grado di fornire una soluzione altamente efficiente senza perdere la qualità estetica e senza rinunciare al basso impatto ambientale. Tutto l'edificio è stato progettato utilizzando la minor quantità di materiale possibile e, al termine del suo ciclo di vita, è possibile riciclare o riutilizzare ogni componente della struttura. La sua natura compatta ha un bassissimo impatto sul terreno nel quale viene inserito e raggiunge un buon livello di sostenibilità sia nella costruzione che nel funzionamento. Infatti, anche se il rivestimento del tetto è fissato al fine di garantire un miglior isolamento, esistono dei modelli di "dwelle.ing" che includono una serie di sistemi di energia rinnovabile (pannelli fotovoltaici, solari). Anche le finiture e i trattamenti utilizzati sono il più possibile ecologici e attenti all'ambiente, e soprattutto sono stati privilegiati materiali anti-allergici (Allergy UK's Seal of Approval).

Il progetto prevede l'integrazione di un sistema KNX che fornirà il pieno controllo della casa e dell'edificio, che va dall'illuminazione e il controllo del sistema di allarme, del riscaldamento, della ventilazione, del controllo dell'acqua, della gestione dell'energia così come elettrodomestici e sistemi audio. Tutto ciò avviene tramite una pratica interfaccia fisata al muro, tablet o telefono in modo da ridurre i consumi.



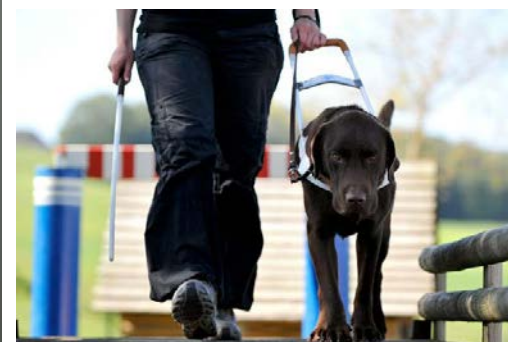
## 5.2.2 ANALISI DEL TARGET



Le persone affette da problemi visivi seri possono essere principalmente di due tipi: ciechi, quindi che non riescono a vedere nulla se non luci e ombre, e ipovedenti, cioè in una condizione di acutezza visiva molto limitata in cui la vista si può ridurre fortemente in seguito a patologie che possono colpire diverse strutture oculari. Sebbene presentino delle differenze, per entrambi, le soluzioni adottate per garantire un servizio maggiore sono:

- pochi complementi d'arredo disposti in maniera ordinata, dalla forme curve e dagli angoli smussati

- luci con la possibilità di poter essere regolate per aumentare la luminosità dell'ambiente, evitando situazioni di abbagliamento o di vista in controluce.
- profumi diversi nelle stanze per orientarsi al meglio
- contrasti cromatici tra sfondo e oggetti (ad esempio muro e porte)
- punti cardini sonori precisi (il ticchettio di un orologio)
- uso di materiali diversi per distinguere al meglio gli spazi



- apparecchiature braille, o con le scritte in braille applicate
- spesso viaggiano accompagnati, quindi nelle loro stanze è utile predisporre un divano letto per l'accompagnatore o garantire la possibilità di far dormire il cane all'interno del bungalow
- comfort acustico e utilizzo di messaggi e comandi vocali
- predisporre scritte con caratteri grandi e font semplici
- è utile avere a disposizione una moquette da far studiare all'utente

## 5.2.3 STUDIO DEI MATERIALI



Una delle regole per progettare in maniera opportuna uno spazio che deve essere utilizzato da persone con problemi visivi (sia ciechi che ipovedenti) consiste nell'utilizzo di molti materiali diversi, non solo a parete, ma anche per la pavimentazione. Questo consente alla persona che si trova in quell'ambiente di orientarsi meglio, di riuscire facilmente a percepire in che zona si trova, cosa ha vicino e che tipo di ostacoli può incontrare.

Infatti per una persona con problemi visivi è molto difficile riuscire ad orientarsi in uno spazio nuovo e spesso l'utilizzo di una ma-

quette non è sufficiente.

Per i bungalow dell'agriturismo di transizione per persone con problemi visivi si è scelto l'utilizzo di materiali molto diversi tra loro, per il colore, la loro fisicità, la loro tridimensionalità, la sensazione di freddo o calore al tatto, oppure di durezza o morbidezza, proprio per garantire un riconoscimento immediato da parte dell'utente. Si sono così delineate 3 aree distinte:

- la zona soggiorno, caratterizzata dall'utilizzo del legno, per avere un ambiente caldo e accogliente, con forme fluide ed organiche; gli arredi

sono caratterizzati da colori forti, in modo da risaltare sul legno;

- la zona notte, con una pavimentazione soffice e morbida, creata da una moquette spessa 5 centimetri che garantisce il massimo comfort; le pareti e gli arredi sono in legno;

- il bagno, caratterizzato dall'uso di mattonelle in ceramica nere;

I passaggi tra un ambiente e l'altro sono molto netti, in modo da assicurarsi una visibilità maggiore. In più la parete del termocamino è in pietra.

## 5.2.4 STUDIO DEI COLORI



Nella progettazione di spazi per persone con problemi visivi una delle prime cose da tenere in considerazione è la differenza cromatica per permettere una massima riconoscibilità dagli ipovedenti. Infatti se per esempio ci si trova di fronte ad una parete bianca ed anche la porta è bianca, per una persona ipovedente è molto difficile riconoscerla.

Bisogna quindi che tra primo piano e sfondo vi sia il massimo contrasto possibile e, soprattutto, che questo contrasto non sia il risultato di una semplice differenza di tono dei colori (ovvero di frequenza, "hue"

in inglese), come nel caso per esempio di un verde e di un rosso ugualmente saturi, ma sia piuttosto il risultato di una differenza di luminosità. Le differenze di luminosità sono infatti percepibili anche da chi soffre di cecità ai colori, mentre le differenze di tonalità possono risultare per loro, in certi casi, del tutto invisibili.

Un elevato contrasto tra primo piano e sfondo garantisce, inoltre, una buona leggibilità anche per gli ipovedenti. Per quest'ultima categoria è importante, tra l'altro, che i colori utilizzati non siano eccessivamente luminosi e saturi, altrimenti

possono andare incontro a fastidiosi fenomeni di abbagliamento.

Anche le scritte devono essere leggibili e per questo motivo devono essere grandi, scritte con font semplici e bisogna evitare assolutamente di inserire sfondi grafici composti sotto i testi. Lo sfondo è un'immagine costituita da una trama complessa di colori, e mantenere un contrasto sufficiente con il testo diventa pressoché impossibile: alcune zone dell'immagine di sfondo conserveranno magari un sufficiente livello di contrasto, altre zone no. Inoltre la presenza di un'immagine sotto il testo distrae.

## 5.2.5 STUDIO DEI PROFUMI E DEI DIFFUSORI

*Lavanda per la zona notte*



L'olio essenziale di lavanda è ricavato dalla *Lavandula angustifolia*, una pianta della famiglia delle Labiate. La lavanda è un arbusto sempreverde e perenne di piccole dimensioni (60-100 cm) con fusti eretti, legnosi alla base e rami laterali leggermente prostrati. Ha foglie lineari e lanceolate di colore verde-grigiastro. I fiori alquanto profumati, sono raggruppati in sottili spighe blu violette.

L'olio essenziale di lavanda ha numerosi effetti benefici, ma sicuramente quello che lo rendono più famoso è la sua capacità riequilibratrice del sistema nervoso centrale, essendo contemporaneamente tonico e sedativo; calma l'ansia, l'agitazione, il nervosismo; allevia il mal di testa e i disturbi causati dallo stress; aiuta a prendere sonno in caso di insonnia.

Proprio per queste caratteristiche è l'essenza più indicata per gli ambienti in cui si dorme. Può essere diffusa mediante una ciotola di legno con un pò d'acqua esposta al sole o posizionata vicino ad una fonte di calore, o nell'acqua degli umidificatori dei termosifoni: 1 goccia di olio essenziale di lavanda per ogni metro quadro dell'ambiente in cui si diffonde è sufficiente per garantire un profumo intenso ma non nauseante.

*Agrumi per la zona giorno*



Gli oli essenziali agli agrumi sono molti, ma quelli più importanti e più utilizzati sono l'olio essenziale di limone e l'olio essenziale di arancia. Questi due oli hanno caratteristiche simili, sebbene negli usi specifici siano molto diversi.

L'olio essenziale di arancio dolce è ricavato da *Citrus sinensis dulcis*, una pianta della famiglia delle Rutaceae. I fiori sono di colore bianco e piacevolmente profumati, grandi e in genere ermafroditi. I frutti, le arance, sono esperidi di grandi dimensioni, rotondi e sia la buccia, che la polpa sono del tipico colore arancio.

L'olio essenziale di limone è ricavato dai frutti di *Citrus Limonum*, una pianta della famiglia delle Rutaceae, le cui foglie sono ovali, lucide, con margine dentellato e piccoli fiori bianchi molto profumati. Il frutto è ovale, giallo e contiene numerosi spicchi ricchi di succo.

Entrambi gli oli hanno azioni depurative, purificanti, stringenti e sono utili contro ansia e stress, ma l'azione sicuramente più importante è quella tonificante del sistema circolatorio: stimolano la circolazione linfatica e venosa, rafforzano i vasi sanguigni e fluidificano il sangue.

Per questo è un'essenza adatta alla zona giorno, dove si è di solito attivi.

*Pino silvestre e bergamotto per il bagno*



L'olio essenziale di bergamotto è ricavato dalla *Citrus bergamia*, una pianta della famiglia delle Rutaceae. È un alberello alto poco più di 4 metri, ha un tronco dritto a sezione rotonda, corteccia grigiastro ed è ben ramificato. Le foglie, non cadono mai nemmeno in inverno, sono ovali lisce e lucide, come quello dell'arancio. I fiori, con corolla a cinque petali, sono bianchi e molto profumati. I frutti del bergamotto sono verdi tondeggianti, quando giungono a maturazione diventano gialli.

In aromaterapia trova impiego nel combattere lo stress e per ridurre gli stati di agitazione, confusione, depressione e paura, riportando ottimismo e serenità. È anche un calmante, poiché agisce sul sistema nervoso contrastando gli stati d'ansia, è un efficace rimedio in caso di insonnia, perché rilassa, conciliando il sonno.

La sua proprietà principale è il fatto di essere un potente antibatterico e antisettico, svolgendo una potente azione disinfettante. Proprio per questo è il profumo ideale per la zona del bagno.

Anche per quest'olio si consiglia di utilizzarne 1 goccia per ogni metro quadro dell'ambiente in cui si inserisce il diffusore nel quale va diluito l'olio essenziale e scaldando su una fonte di calore.



I diffusori scelti per profumare gli ambienti del bungalow per gli ospiti sono semplici, economici e soprattutto non pericolosi. Il metodo migliore per riuscire a profumare una stanza attraverso l'utilizzo di oli essenziali è un diffusore che prevede una parte superiore, dove mettere l'acqua e diluire l'olio, con al di sotto un apposito spazio nel quale inserire una candela che, scaldando l'acqua, la fa evaporare e con essa si espande il profumo. Questo tipologia è la migliore, poiché si utilizza esclusivamente acqua e la natura-

lezza degli oli essenziali non viene inquinata con degli agenti chimici, ma ha dei limiti: non è ecologica, in quanto la candela va cambiata ogni volta che finisce, oppure altri sistemi utilizzano delle batterie per produrre calore o l'emissione del gas, ed è pericolosa perché se ci si dimentica di aggiungere l'acqua si rischia di far bruciare tutto. Un diffusore semplice, efficace e non pericoloso è una ciotola di legno abbastanza capiente, nella quale si mette l'acqua con le gocce di olio essenziale. Già solo

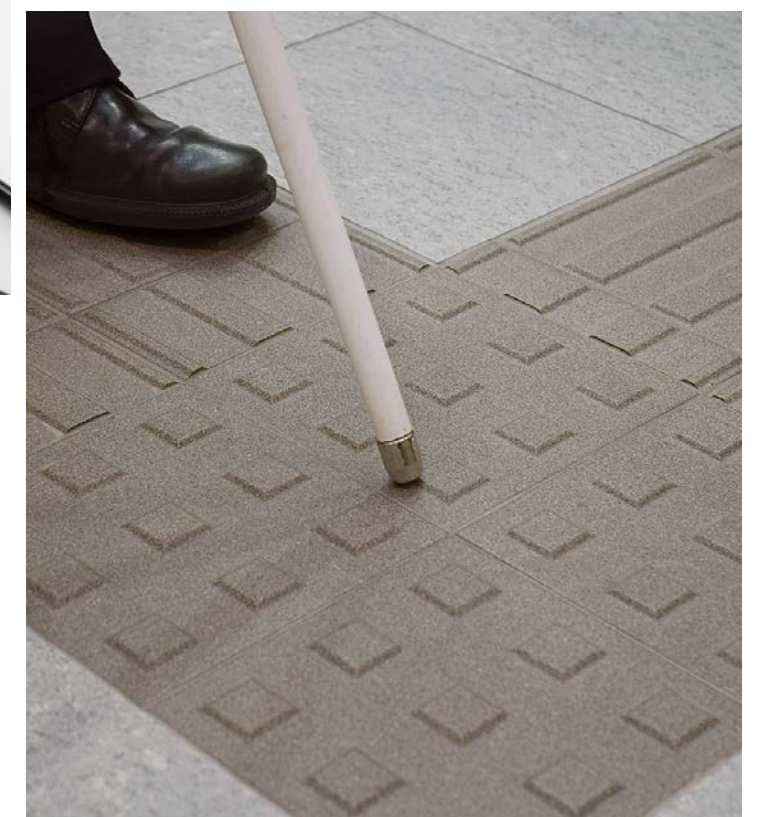
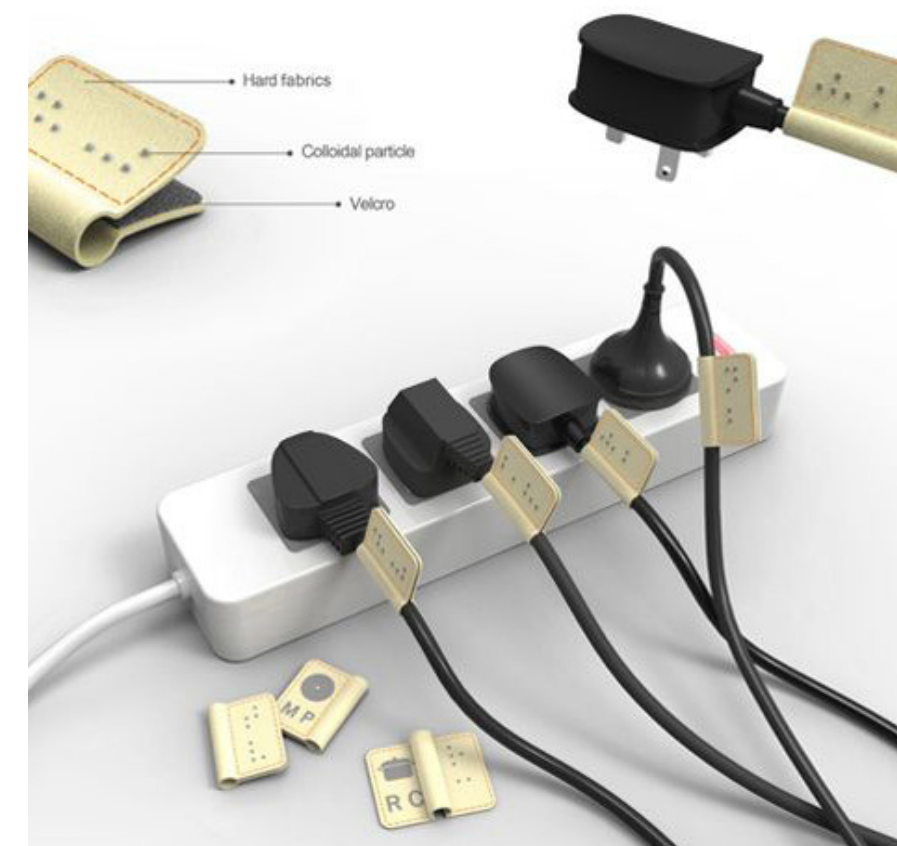
in questo modo riesce ad emettere un profumo che risulta essere gradevole e delicato. Per avere una sensazione più forte, basta posizionare la ciotola vicino a delle fonti di calore, come il termosifone, il termo camino o semplicemente esporle alla luce del sole. In questo modo il calore fa evaporare l'acqua e la diffusione diventa più intensa. Questo metodo è sicuramente il migliore, anche se presenta una peculiarità: il legno è un materiale molto impregnante quindi è meglio evitare di mischiare gli aromi.

## 5.2.6 DETTAGLI

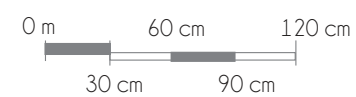
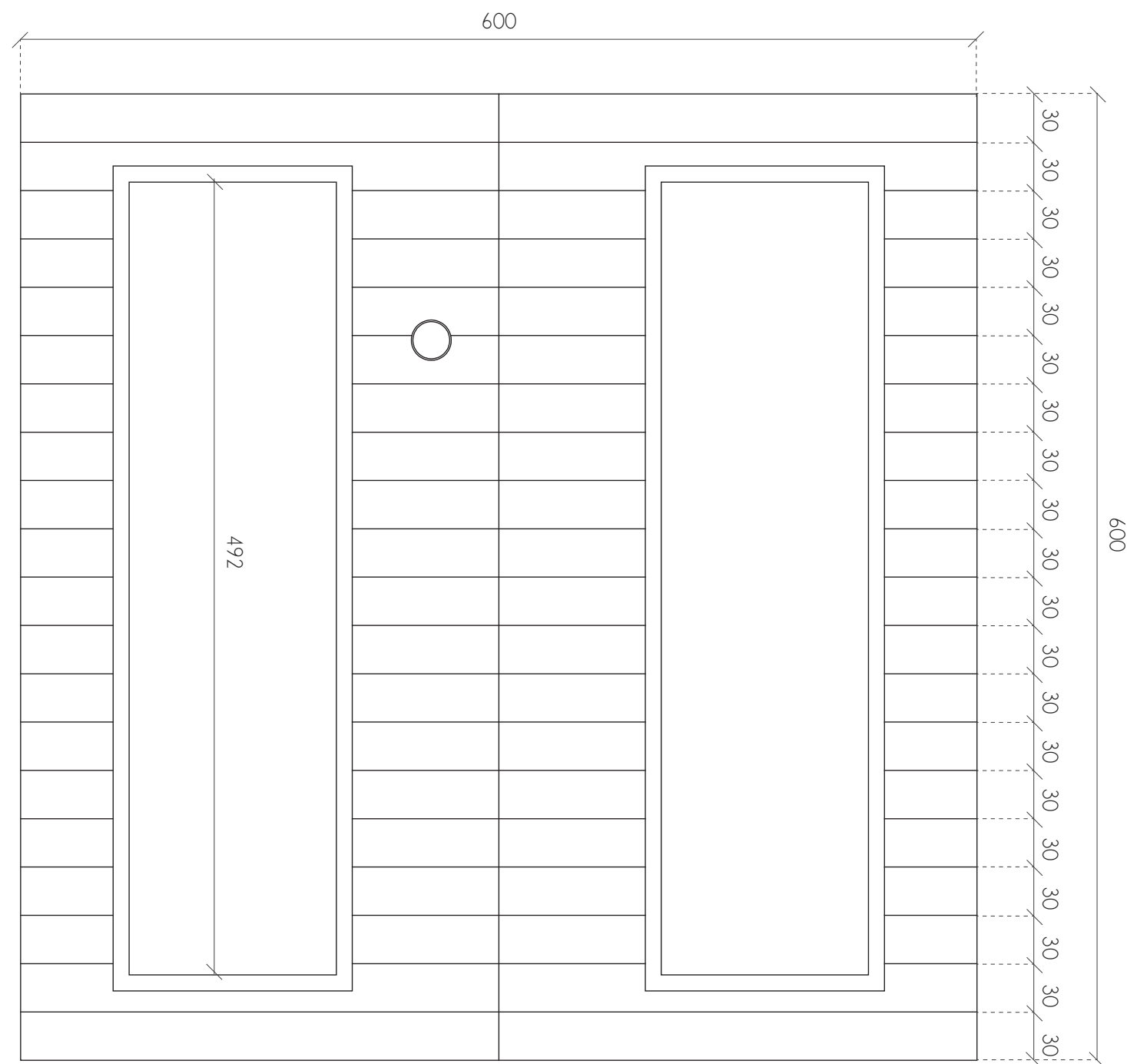
Le persone con problemi visivi necessitano di apparecchiature particolari per riuscire ad orientarsi al meglio in un ambiente che non conoscono. Oltre alla differenza materica delle pareti e della pavimentazione, all'utilizzo di

profumi per distinguere le varie aree della casa, ci sono altre accortezze da tenere in considerazione per riuscire a garantire un soggiorno gradevole anche alle persone con problemi visivi che si spostano da sole, senza accompagnatore.

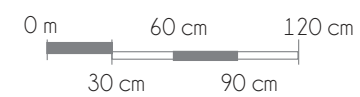
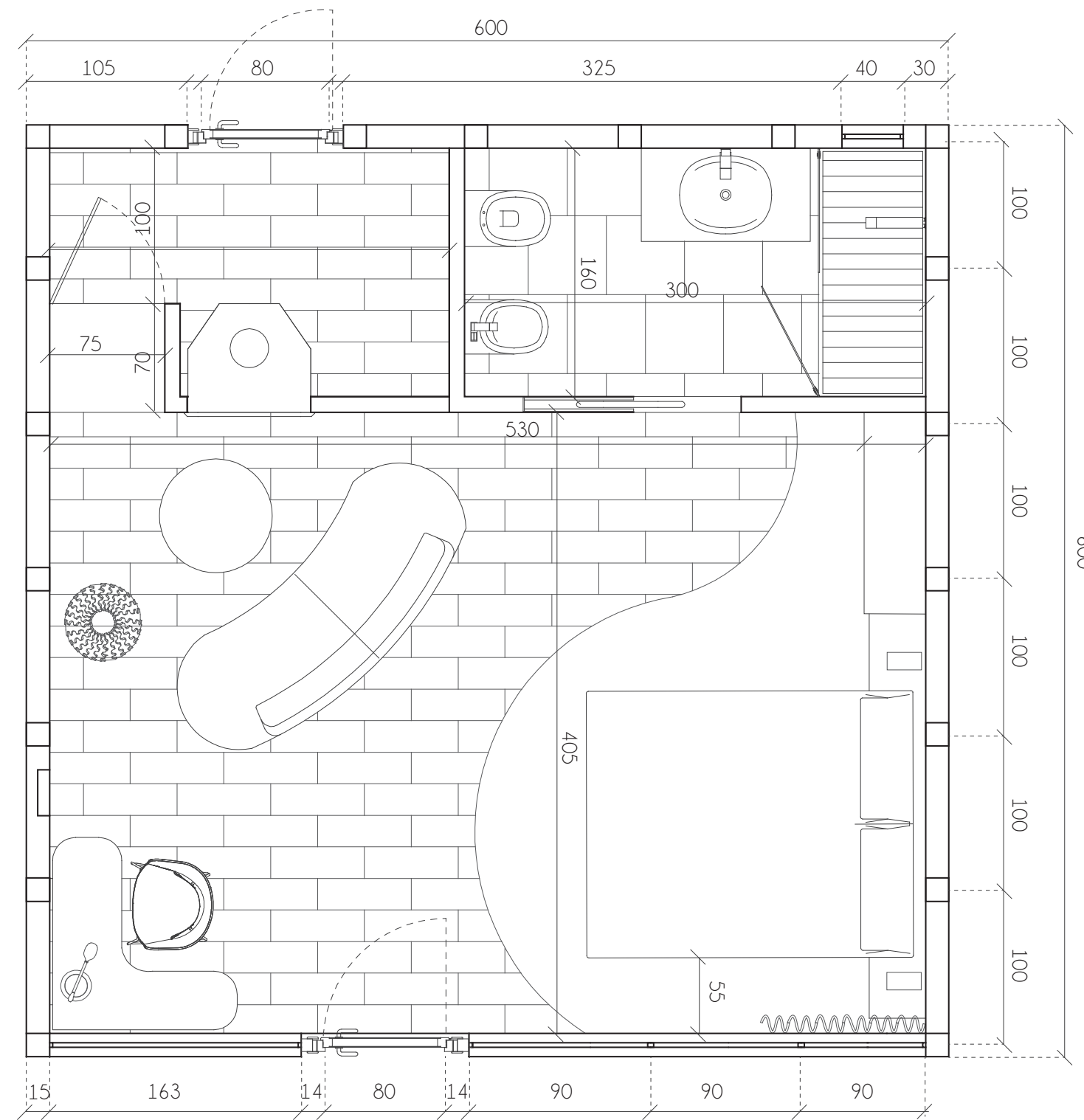
Quindi, è necessario utilizzare il linguaggio braille ovunque sia possibile per identificare ogni apparecchio presente nelle singole stanze, proprio per consentire alle persone con problemi visivi di essere autonome.



### 5.2.7 PIANTE, QUOTE IN CENTIMETRI



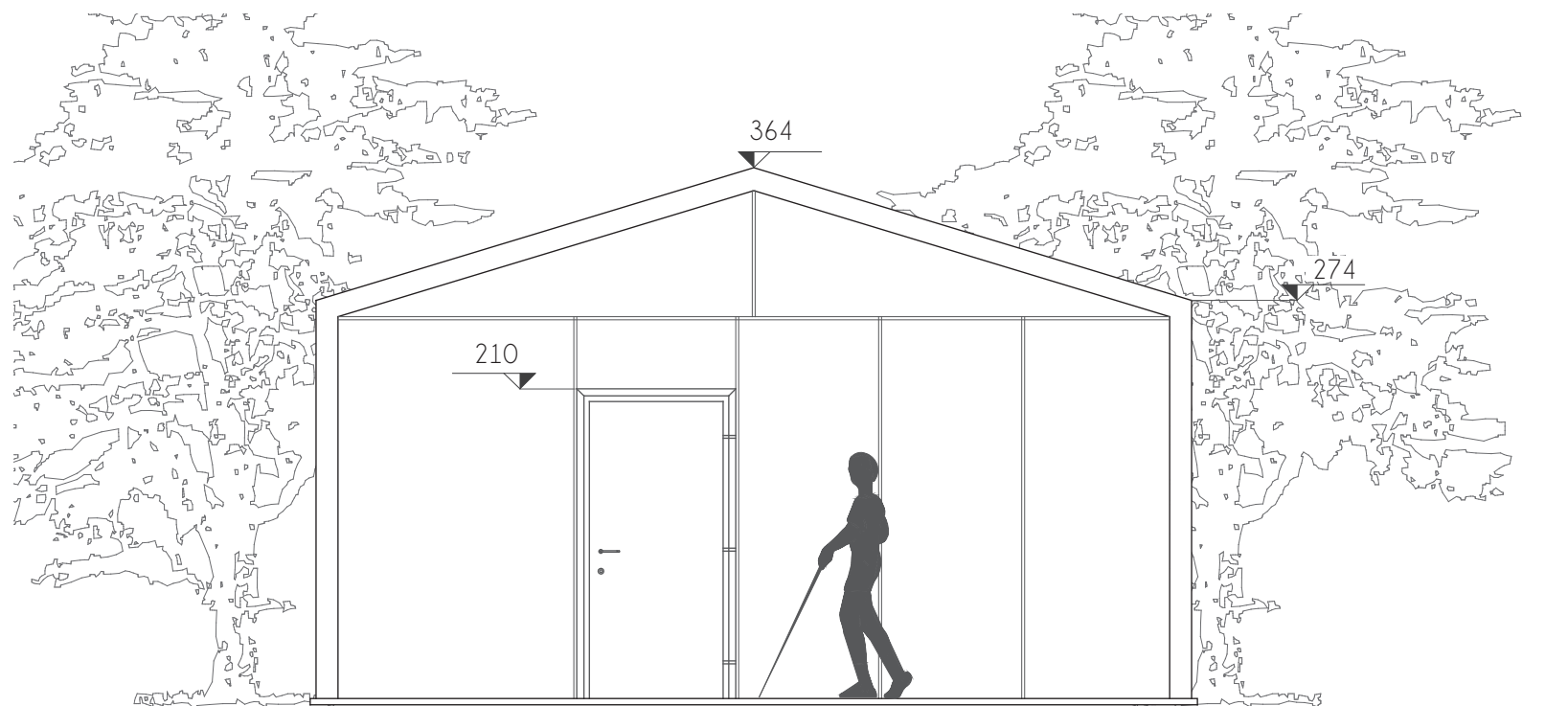
Pianta delle coperture



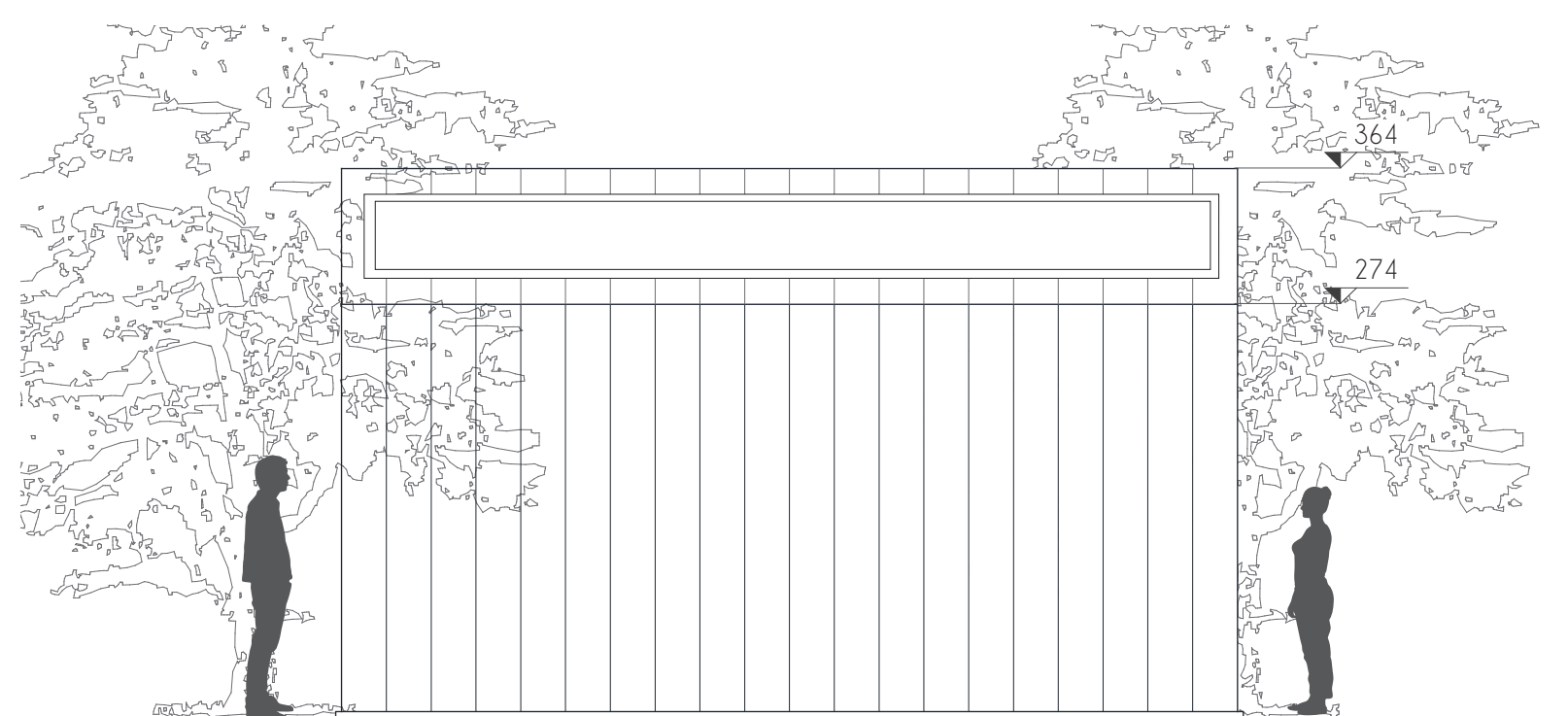
Pianta



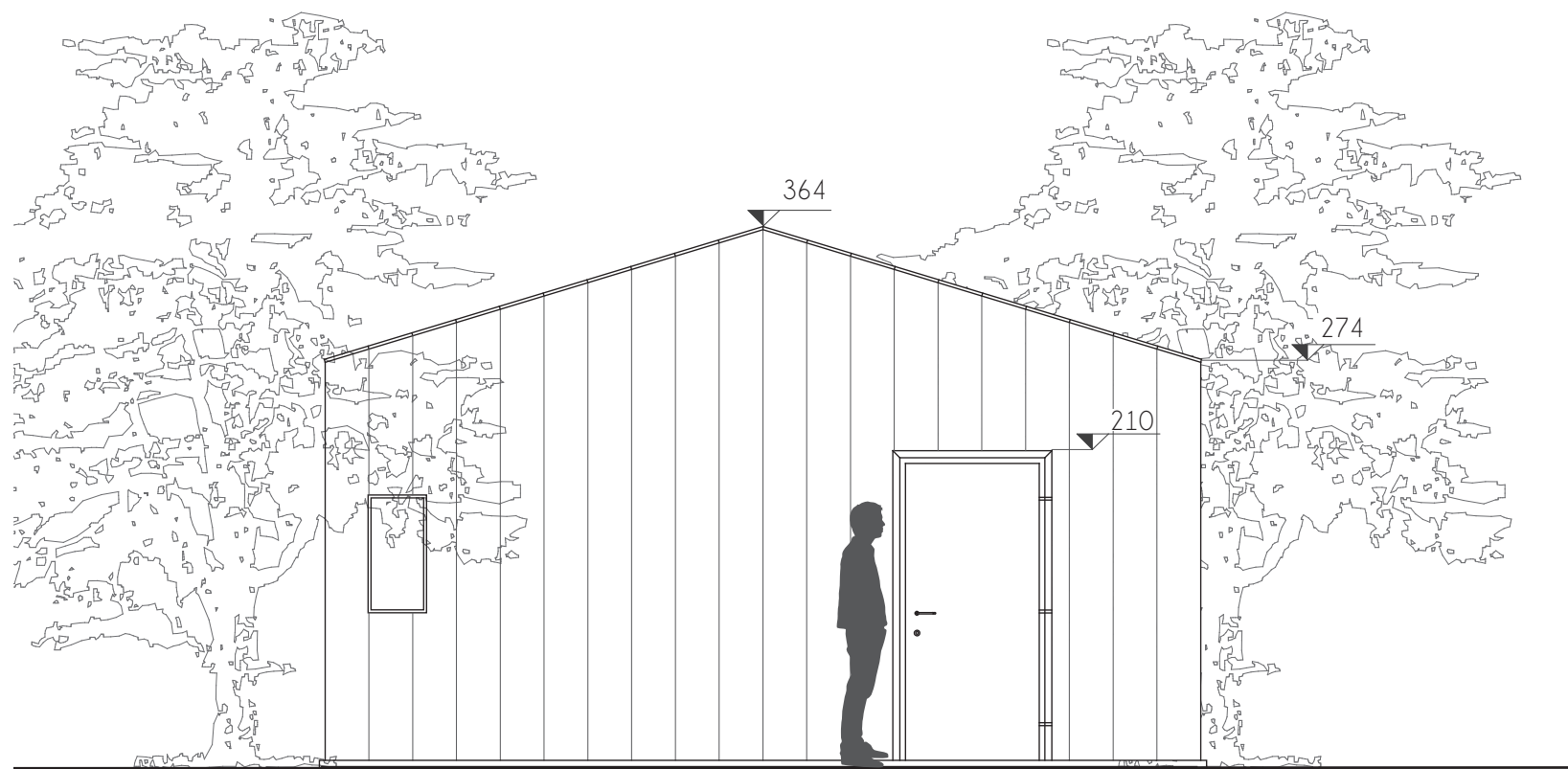
### 5.2.8 PROSPETTI, SCALA 1:50, QUOTE IN CENTIMETRI



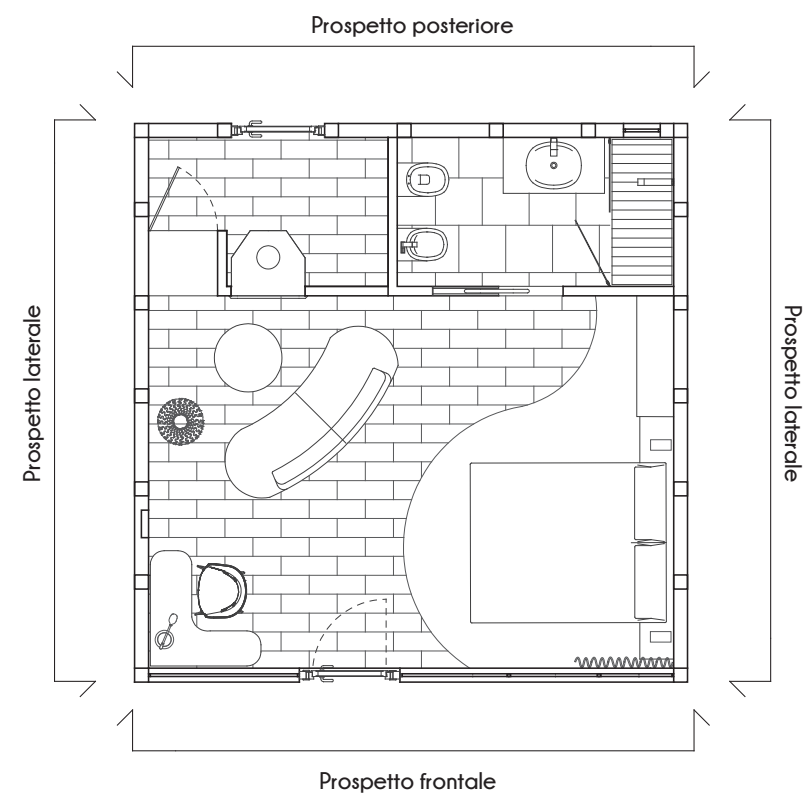
Prospetto frontale



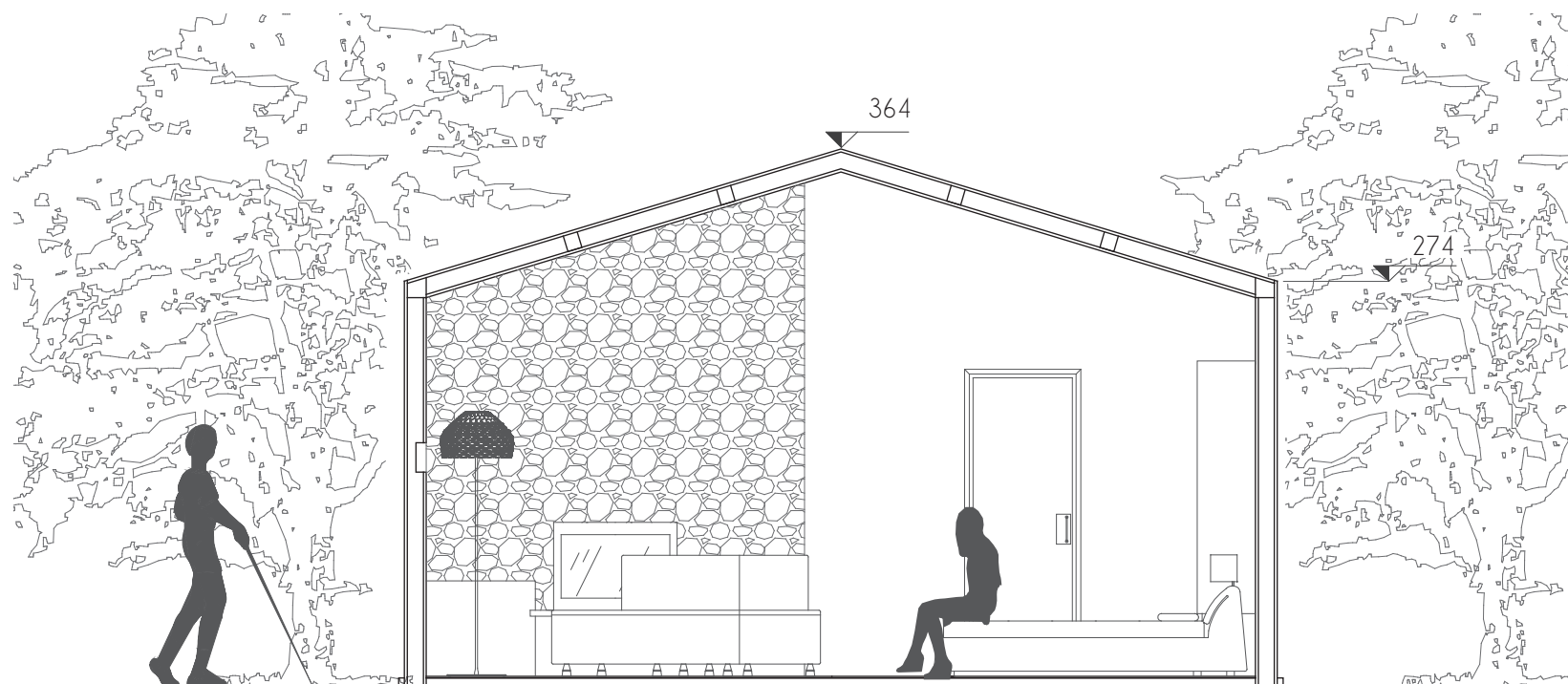
Prospetto laterale



Prospetto posteriore



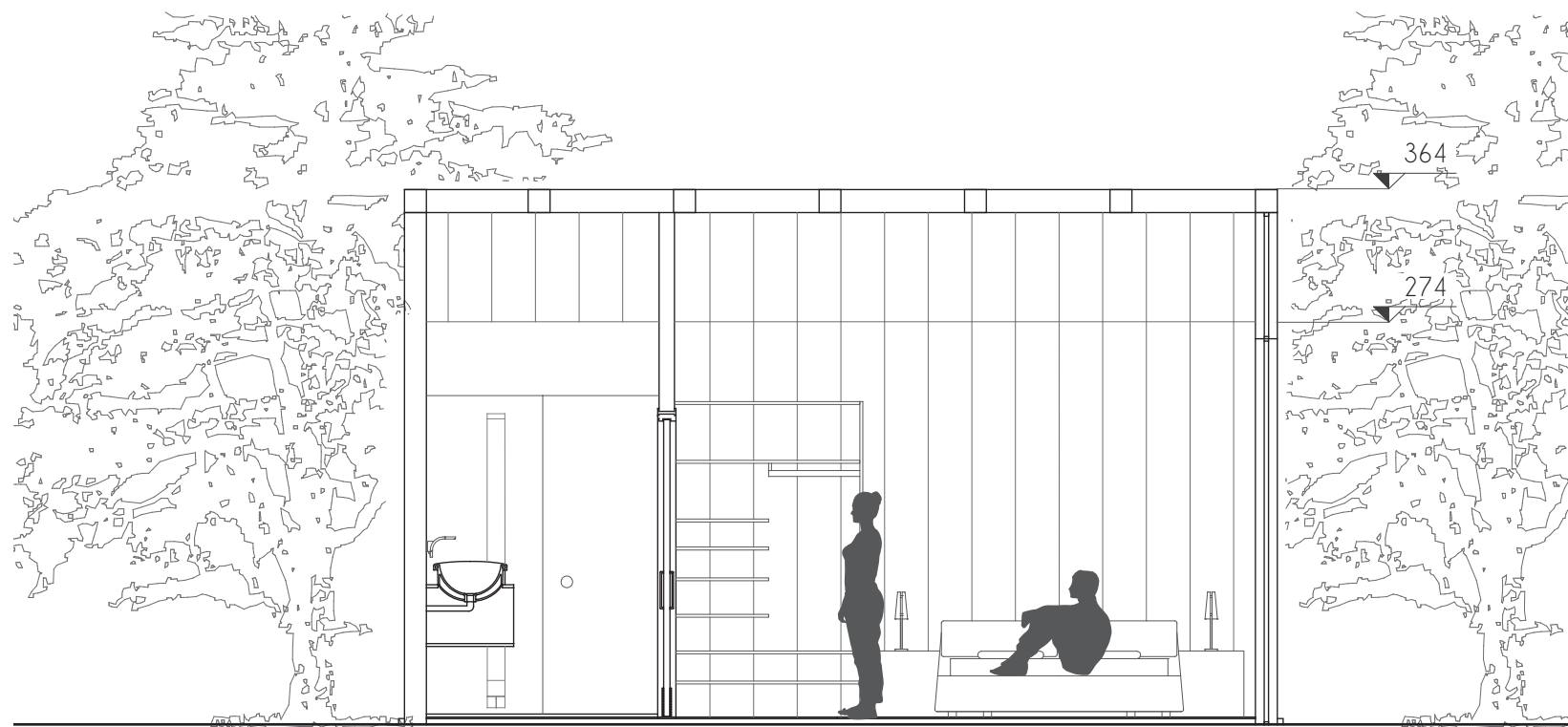
5.2.9 SEZIONI, SCALA 1:50, QUOTE IN CENTIMETRI



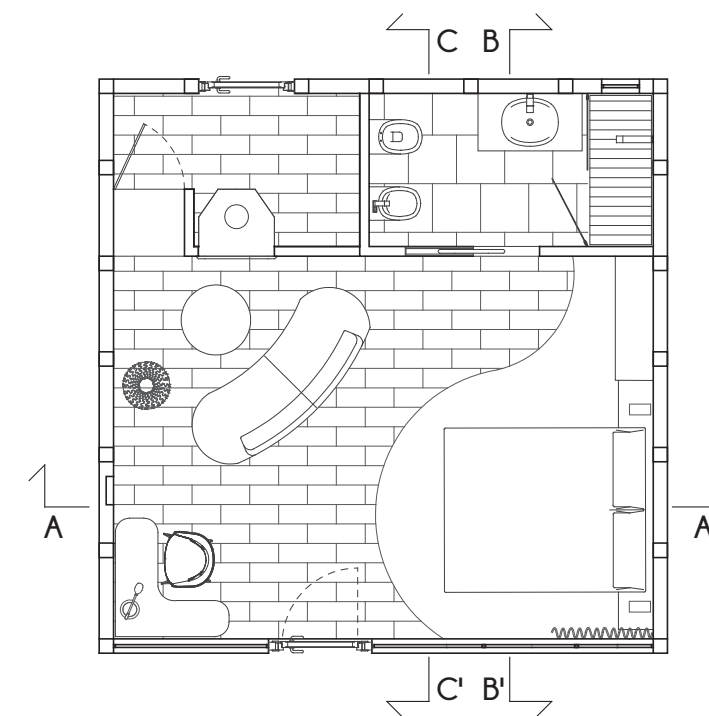
Sezione A-A'



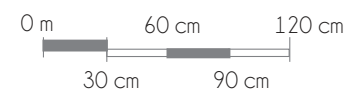
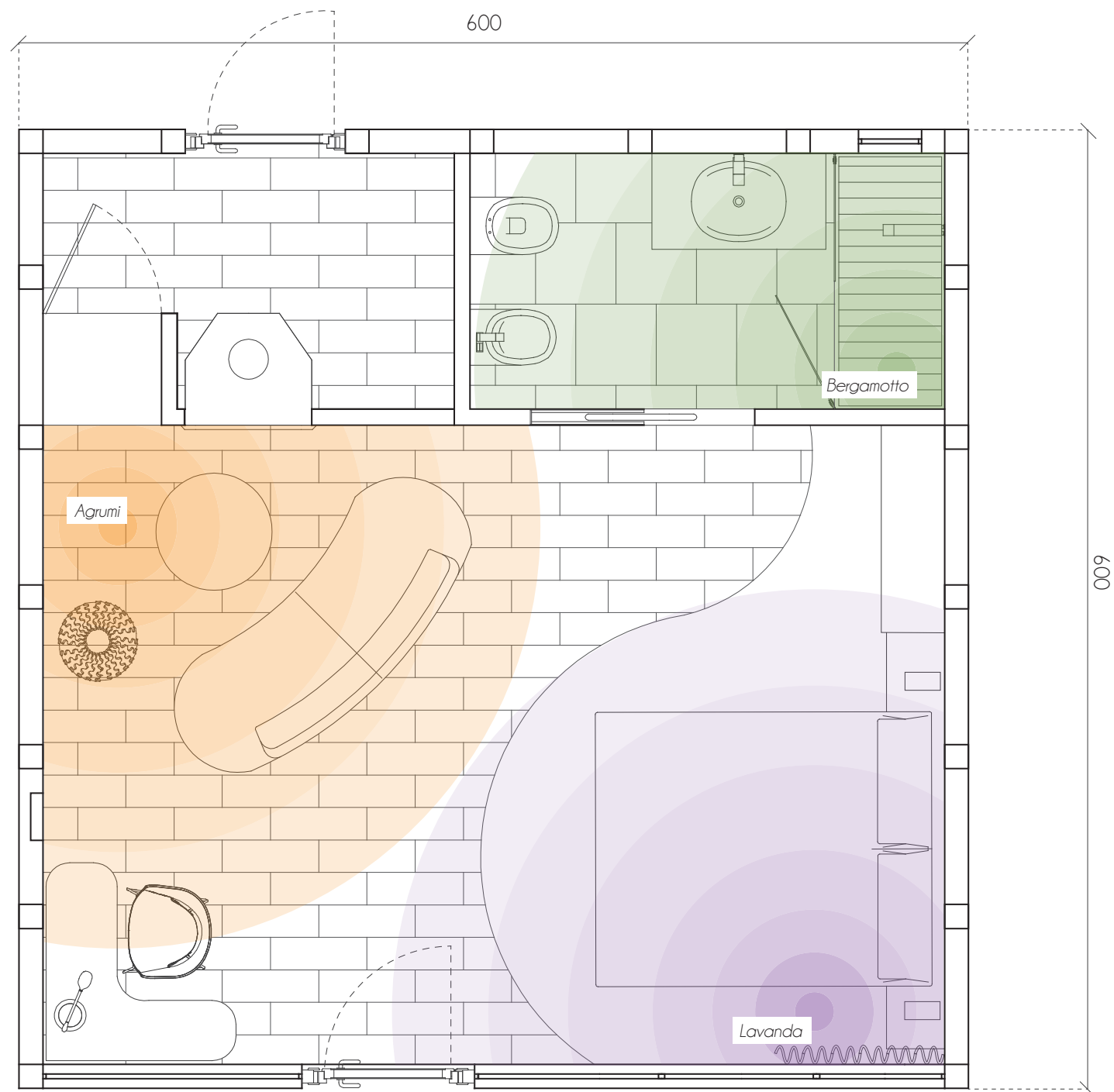
Sezione C-C'



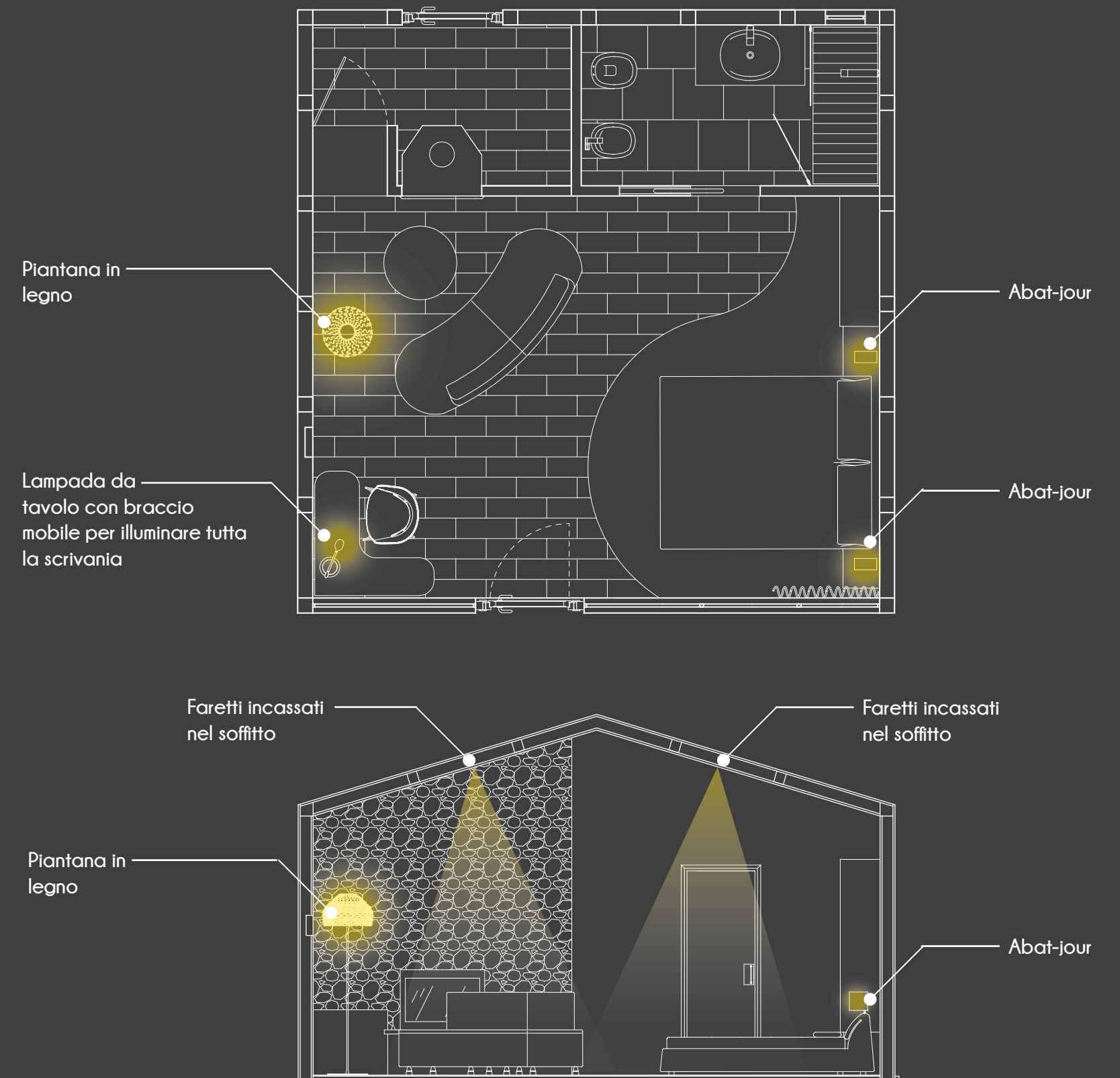
Sezione B-B'



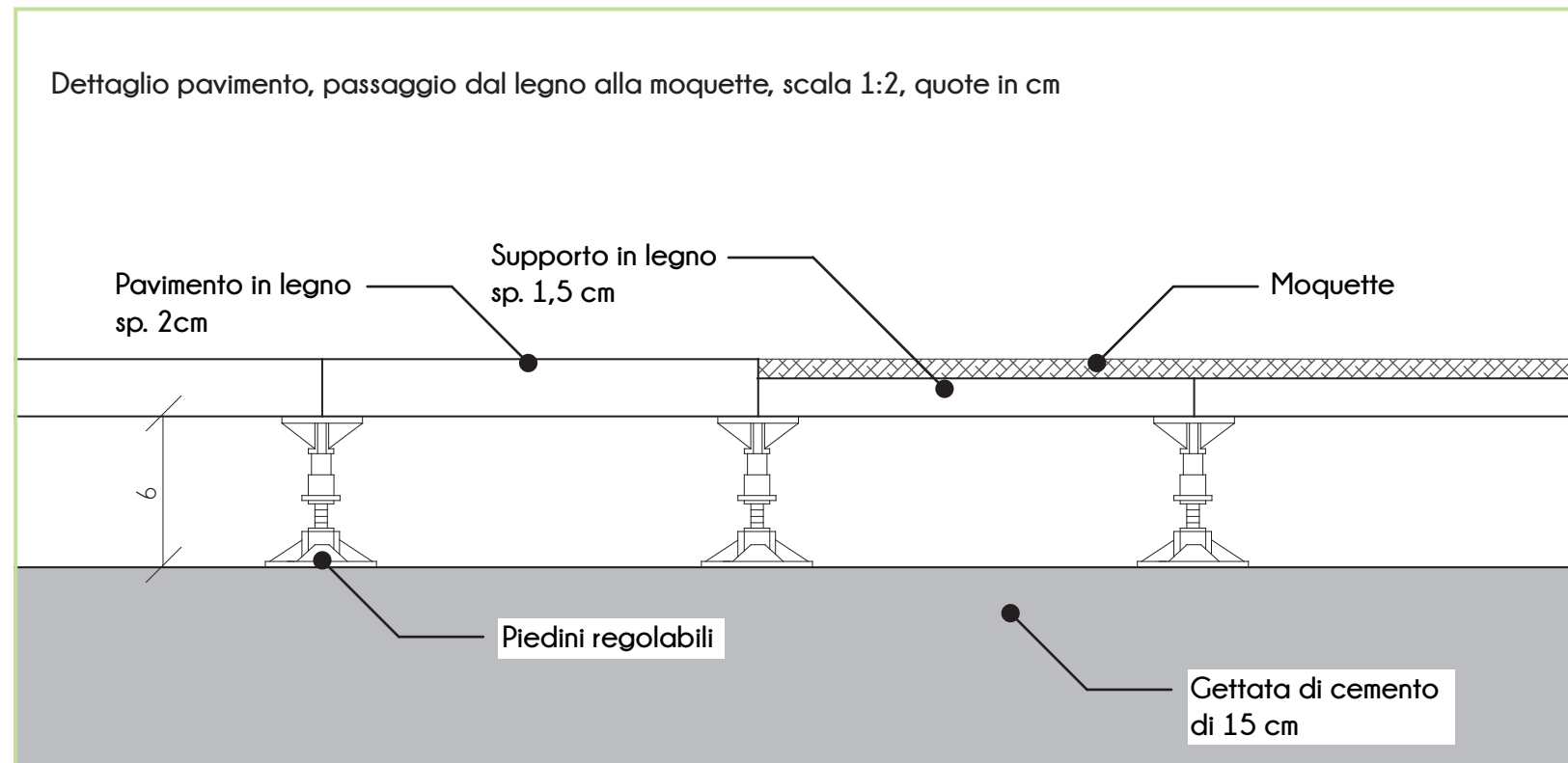
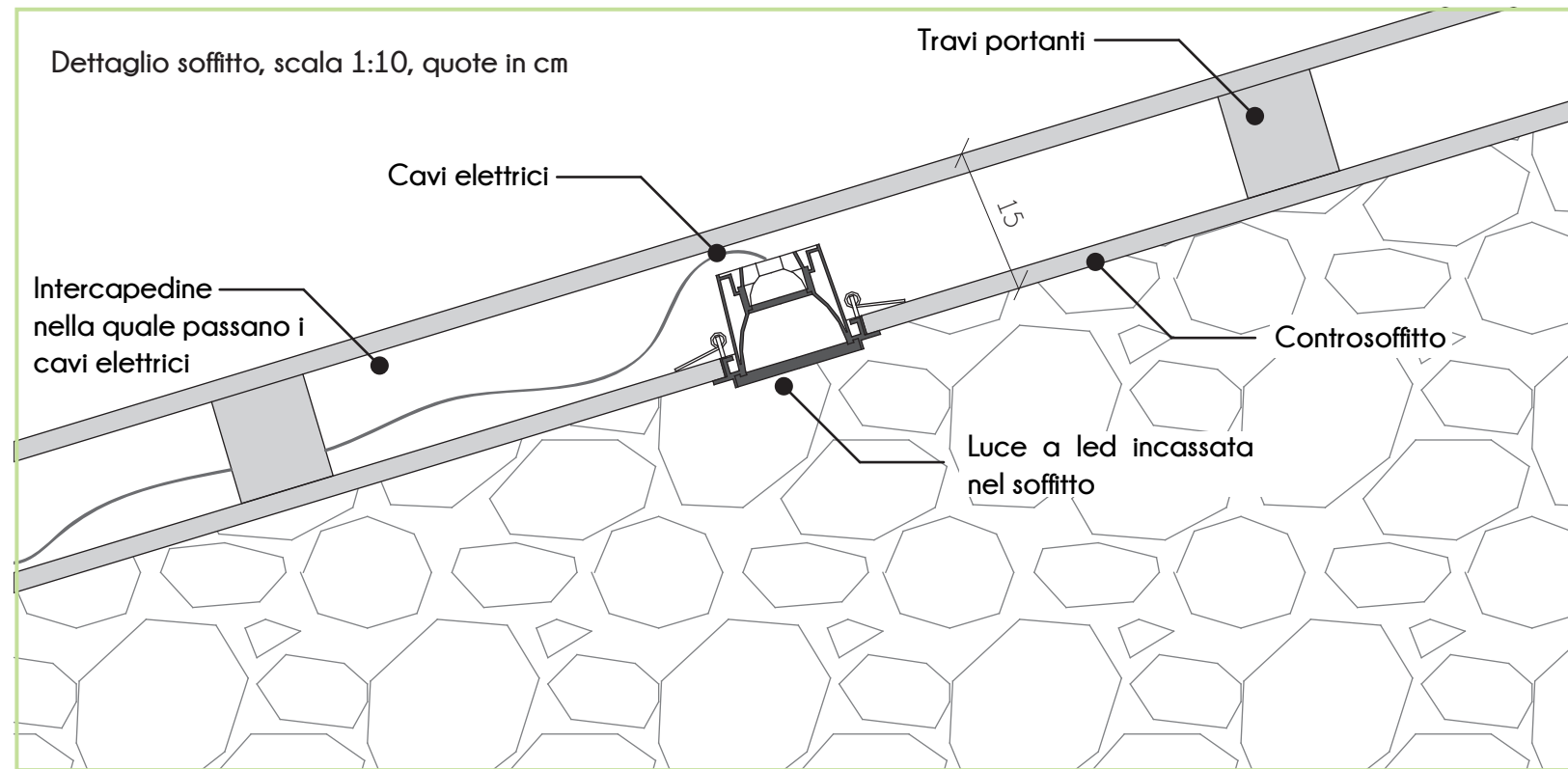
5.2.10 PIANTA DEI PROFUMI



5.2.11 ILLUMINAZIONE, SCALA 1:50



## 5.2.12 DETTAGLI TECNICI



## 5.2.13 RENDER

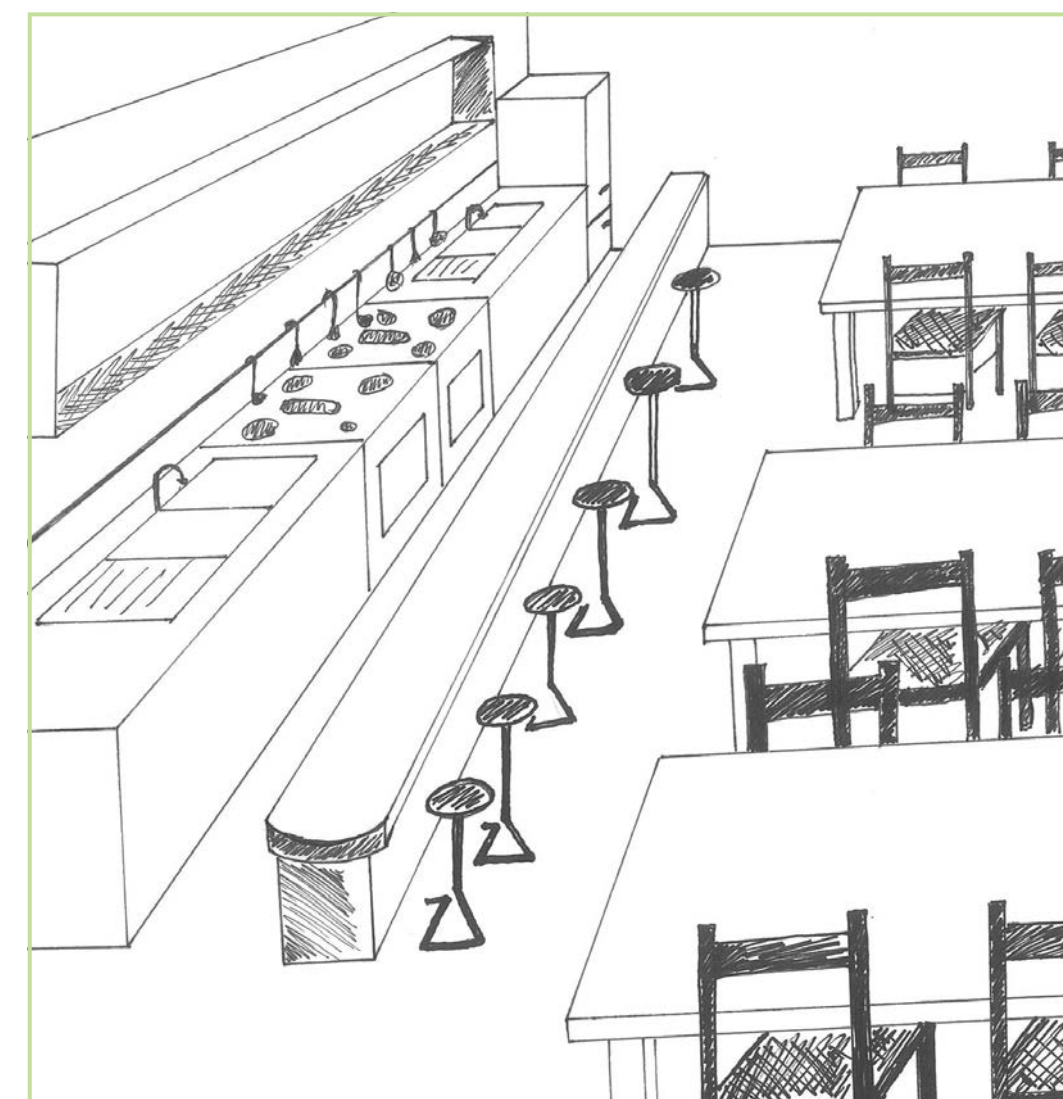
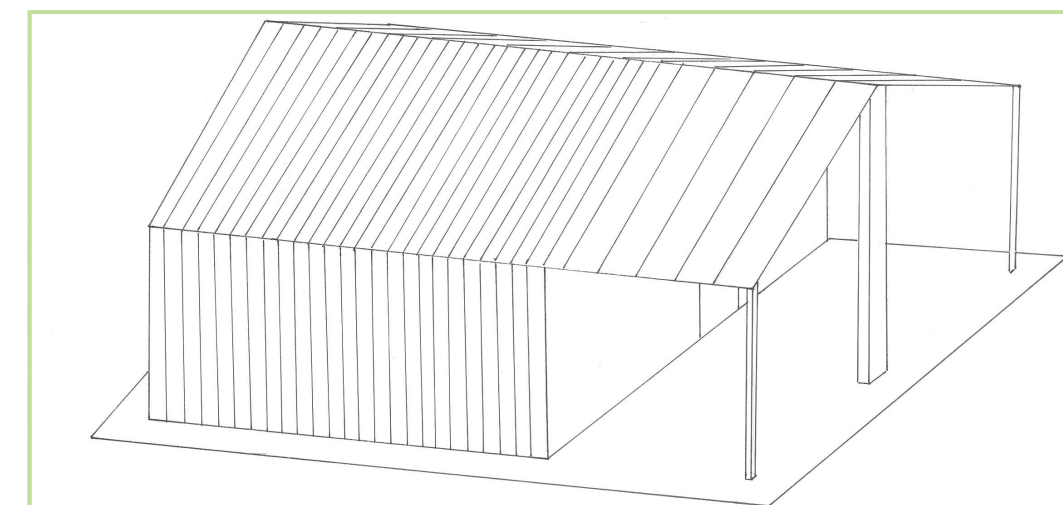


### 5.3 CUCINA CONDIVISA

La cucina condivisa è il luogo in cui chiunque, sia l'ospite che il lavoratore dell'agriturismo di transizione, possono andare a cucinare per poi mangiare tutti insieme. In questo modo si crea un legame più stretto tra le persone e si riscopre la gioia di condividere un pasto tutti insieme. È un modo per conoscersi ed entrare in contatto con culture anche molto diverse poiché gli ospiti possono decidere di cucinare per gli altri ospiti, facendogli assaporare il loro paese d'origine, sempre nel rispetto del luogo in cui si trovano, quindi utilizzando i prodotti presenti all'interno dell'agriturismo di transizione.

Per organizzare lo spazio al meglio si è creata una struttura con una parte interna ed una esterna, collegate attraverso una grande vetrata.

La parte interna è organizzata in modo da garantire massima flessibilità da parte degli ospiti di spostare i tavoli come preferiscono. Le pareti, invece, rappresentano il centro della cucina: esse sono strutturate in modo da avere a disposizione 4 cucine separate (ma unite) in modo da andare incontro anche alle persone con intolleranze alimentari o che per scelta hanno deciso di non mangiare più determinati alimenti. È così che da una parte troveremo la cucina gluten free e quella vegana, con tutti i prodotti adatti (queste cucine sono state accorpate perché hanno molte cose in comune), mentre dalla parte opposta ci sarà la cucina "normale", con qualche alimento biologico. Di fronte ai fornelli ci sarà un bancone (fisso) che sarà utilizzato come dispensa, ma anche come piano di lavoro per la preparazione dei cibi, o semplicemente per mangiare. L'ospite potrà scegliere la posizione che più gli aggrada.



### 5.3.1 IL LINGUAGGIO

SHARE HOUSE LT JOSAI, by Naruse Inokuma Architects



Si tratta di un piano per una nuova costruzione di "share house", un modello singolare di abitazioni, anche all'interno del settore architettonico e del design degli interni.

La "casa condivisa" è un modo sempre più popolare di vivere in Giappone, un pò vicino a una grande casa, dove i bagni, il soggiorno e la cucina sono condivisi dai residenti. Ciò che lo rende diverso da una grande casa, però, è che i residenti dell'abitazione non fanno parte della stessa

famiglia, ma sono nuclei familiari diversi, persone che non si conoscono. Quindi una tecnica speciale sia nella gestione che nello spazio diventa necessaria per persone che non si conoscono ma che trascorrono del tempo insieme e condividono degli spazi.

In questo progetto, l'attenzione è stata data al fatto che si trattava di un edificio di nuova costruzione e gli spazi della casa di condivisione sono stati creati attraverso una riconsiderazione dell'intera

composizione dell'edificio. Gli spazi comuni e singoli sono stati studiati contemporaneamente e, definendo le singole camere in modo tridimensionale, molteplici aree, ognuna con un diverso senso di comfort, sono stati stabiliti nel restante spazio condiviso.

L'ingresso, con il suo atrio e sala da pranzo con un grande tavolo, sono l'ideale per le riunioni di più persone, mentre l'angolo del soggiorno e gli spazi vicino alla finestra sono ideali per trascorrere del tempo da soli. Lo spazio in cucina è adatto per la comunicazione tra un numero di persone relativamente piccolo. Lo spazio sul "tappeto" al primo piano è fatto per rilassarsi e godersi il panorama.

Attraverso la creazione di questi spazi, i residenti sono in grado di utilizzare spazi condivisi più casualmente, come estensioni delle loro stanze singole. Allo stesso tempo, le camere singole, che sembrano avere lo stesso carattere in piano, sono tutte diverse per le loro relazioni con lo spazio condiviso, definite da caratteristiche come loro distanza e il percorso che si collega al salotto.

La cucina è il punto focale di tutta l'abitazione: è stata strutturata come un vero e proprio nucleo tecnologico, con 8 fornelli, 2 lavabi, 2 forni, 2 lavastoviglie, 1 capiente frigorifero, con lo scomparto per il freezer e tutto il necessario per permettere a più persone di cucinare contemporaneamente. Inoltre all'interno dello stesso nucleo si trova la dispensa, con più scomparti per avere la possibilità di posizionare la spesa di tutti i conviventi. Due tavoli sono posizionati di fronte alla cucina, ma c'è anche la possibilità di mangiare sul bancone.



## COWORKING KITCHEN



Il coworking è un nuovo stile lavorativo che coinvolge la condivisione di un ambiente di lavoro e di risorse, tra professionisti che fanno lavori diversi con approccio collaborativo. Coworking significa letteralmente lavoro condiviso. Un modo nuovo di concepire il lavoro che sta portando con sé un vero e proprio cambiamento culturale, economico e sociale. Con la crisi e un mercato del lavoro sempre più flessibile, l'ufficio tradizionale sarà sempre meno popolare, specie nelle piccole realtà di

provincia. E se il lavoro sta cambiando -le imprese si avvalgono sempre più di collaboratori esterni; startup e freelance sono in grado di svolgere la propria professione ovunque e in autonomia grazie alle nuove tecnologie, ma sempre meno in condizione di potersi permettere l'affitto o l'acquisto di un ufficio proprio - il coworking cambia il lavoro: offrendo la possibilità di abbattere i costi fissi di gestione di un classico ufficio, la flessibilità d'impiego degli spazi e degli strumenti di lavoro, ma

soprattutto l'opportunità di creare una (o più) comunità nella quale riconoscersi e dalla quale sentirsi riconosciuti, che abbia come obiettivo una convivenza sociale e professionale.

Condivisione, collaborazione, costruzione di relazioni, fare rete: sono pratiche acquisite grazie all'utilizzo delle tecnologie digitali e diventano oggi le basi sulle quali costruire modelli diversi da quelli che la crisi ha dimostrato non funzionare più. Il coworking, il lavoro ripensato in chiave collaborativa, è uno di questi. Al centro torna l'uomo con le sue relazioni.

In questi spazi, divisi spesso in ambienti privati, più intimi e riservati, utilizzati dalle singole persone per svolgere il proprio lavoro, incontrare i clienti, e ambienti comuni, cioè degli spazi che possono essere usufruiti da tutti, come per esempio le sale riunioni, delle sale relax, ma sicuramente il luogo più importante è la cucina.

Le coworking kitchen sono pensate per riuscire a garantire che più persone contemporaneamente possano prepararsi da mangiare, e di solito sono strutturate in 3 parti distinte: la prima è la parte con tutto il necessario per preparare da mangiare, come i fornelli, il forno, il forno a microonde, il lavello, la lavastoviglie. Qui si trova anche il frigorifero e le dispense per tenere il cibo; il secondo spazio consiste nell'area di preparazione degli alimenti, un grosso bancone di fronte ad i fornelli, che facilita la possibilità di preparare più cose contemporaneamente; inoltre è adatto alle persone che mangiano da sole o che vanno di fretta; il terzo spazio consiste nei tavoli, che possono essere spostati a piacere per riuscire a mangiare tutti insieme, in gruppi numerosi o da soli.





### 5.3.2 ANALISI DEL TARGET



Come detto già altre volte, l'agriturismo di transizione cerca di andare incontro all'utenza ampliata, non solo nella disposizione degli alloggi, delle strade o dei servizi, ma anche in ciò che si mangia. Sono sempre più infatti le persone intolleranti a degli alimenti, o persone che per scelta decidono di non mangiare più determinate sostanze. Andare incontro alle esigenze di queste persone è fondamentale per riuscire a garantire un soggiorno gradevole, senza fargli pesare il loro "problema", costringendoli a portarsi da casa il proprio cibo, ma cercando di andargli incontro

prediligendo la preparazione di alimenti adatti alle loro richieste. Questo fa sì che si venga a creare un problema molto importante nella fase di preparazione dei cibi, che spesso non devono essere contaminati per garantire la salute degli utenti. Ciò necessita aree di preparazione ben divise, con piani di lavoro, posate, stoviglie, utensili diversi. Le persone che vengono maggiormente prese in considerazione sono i celiaci e i vegani. I vegani hanno scelto di non mangiare più tutto ciò che deriva dagli animali, come latte burro, uova, carne, predi-

ligendo frutta e verdura, legumi, riso. Non necessitano di un piano di lavoro separato dalle persone "normali", ma sicuramente alcuni prodotti come biscotti e dolci devono essere fatti appositamente per loro. La celiachia, al contrario, è una malattia che si sta diffondendo sempre di più e la sola contaminazione delle farine può causare danni molto seri nella persona. Per riuscire a garantire un'alimentazione sicura bisogna evitare ogni tipo di contaminazione, dividendo i piani di lavoro e gli utensili utilizzati sia nella fase di preparazione, sia durante il consumo dei pasti.

### 5.3.3 LA CUCINA ECONOMICA

I vantaggi della cucina economica sono legati soprattutto alla sua capacità di riscaldare e cucinare con il combustibile meno costoso in natura, ossia la legna. In un agriturismo è indubbiamente vantaggioso, poiché c'è sempre a disposizione

della legna o degli alberi da tagliare. Con la cucina economica è possibile inoltre riscoprire antichi sistemi di cottura. Mentre il focolare è acceso e riscalda piacevolmente la casa (oppure l'acqua dei termosifoni nelle cucine "termo"), si ha

a disposizione un forno caldo e una piastra in ghisa che portano a cottura pietanze di ogni tipo. Sono ideali da preparare con la cucina economica tutti i piatti della tradizione e in particolare quelli che necessitano di cotture dolci e prolungate.



### 5.3.4 STUDIO DELLE STOVIGLIE



Anche le stoviglie scelte e utilizzate all'interno dell'agriturismo di transizione sono in linea con la poetica di tutto il progetto. Quindi si utilizzano piatti ecologici, in legno o in ceramica, prodotti all'interno dell'agriturismo o acquistati in aziende lo-

cali che rispettano l'ambiente e che hanno un ciclo produttivo a basso emissioni di CO<sub>2</sub>. Essendo un agriturismo frequentato anche dall'utenza ampliata, in particolar modo persone con problemi visivi e problemi

motori, la cucina è attrezzata per far sì che chiunque possa essere autonomo e anche i prodotti della dispensa sono catalogati. Le stoviglie per ciechi sono un progetto chiamato "see with fingertips", di Keum Eun dello studio Yanko Design.

### 5.3.5 OGNI COSA E' A VISTA

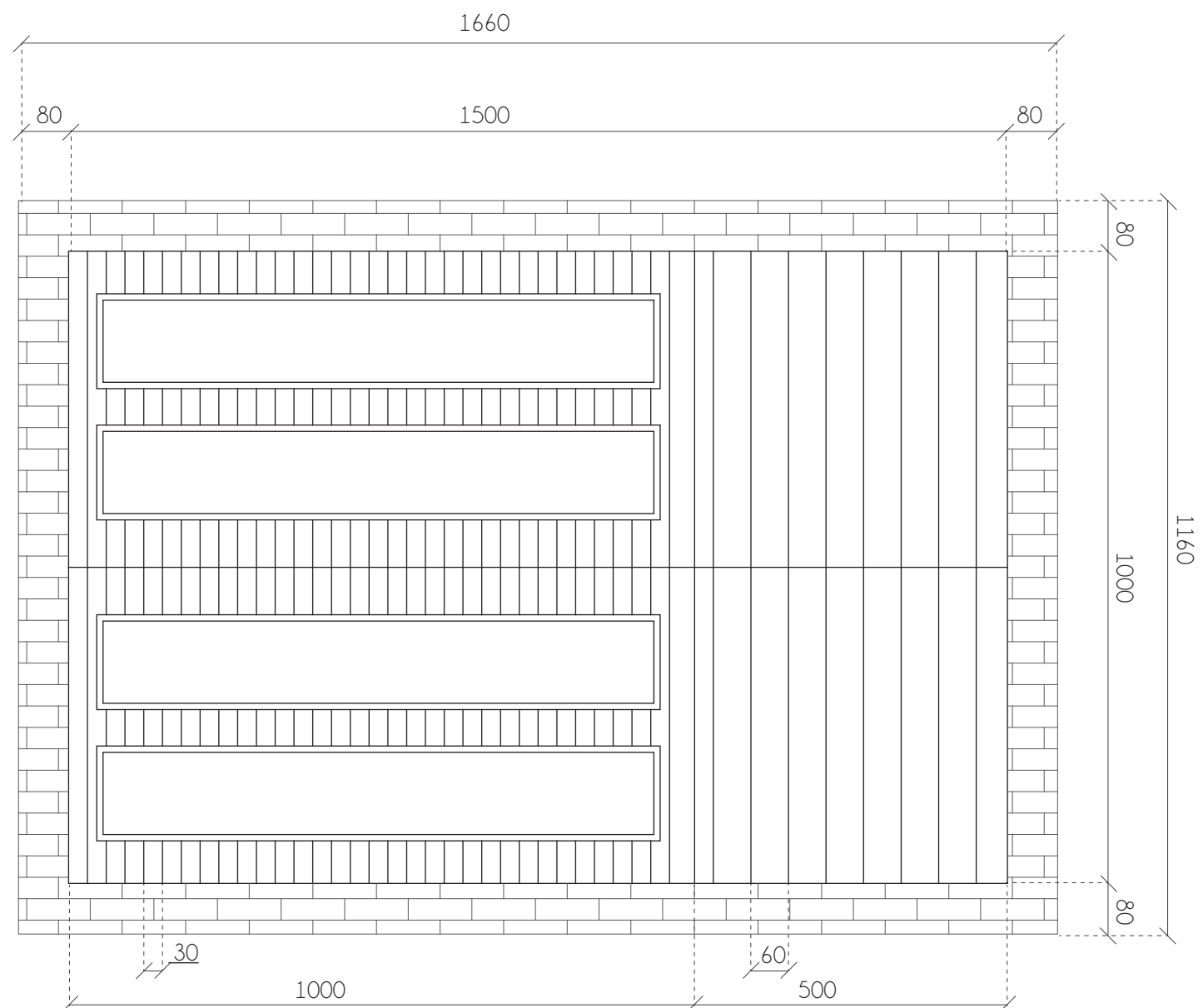
Per riuscire a facilitare tutti gli utenti della cucina condivisa dell'agriturismo di transizione è stata pensata una cucina dove tutto è a vista, dalle stoviglie, i piatti, le posate, gli utensili da cucina, ma anche gli alimenti, le spezie, le farine, i condimenti.

In questo modo ogni cosa sarà visibile, facilmente individuabile e facile da sistemare una volta usata. Far sì che la dispensa sia a vista consente agli utenti di individuare facilmente ciò che possono e non possono mangiare,

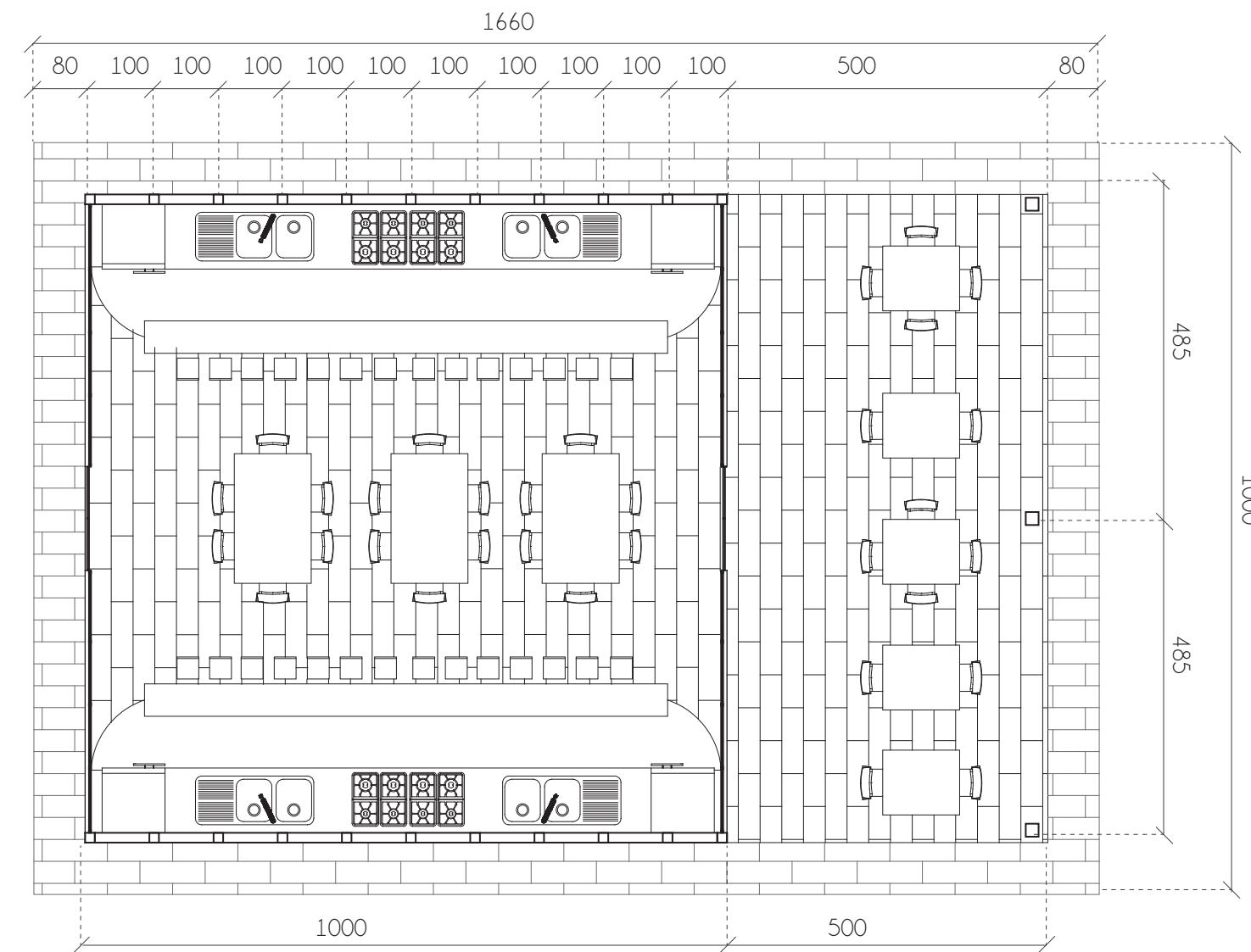
anche perché ogni alimento specifico verrà posizionato nella dipesa della cucina corrispondente (per esempio, la cucina per celiaci avrà di fronte la dispensa con gli alimenti senza glutine). Per facilitare la scelta ci saranno dei colori specifici.



5.3.6 PIANTE, SCALA 1:100, QUOTE IN CENTIMETRI

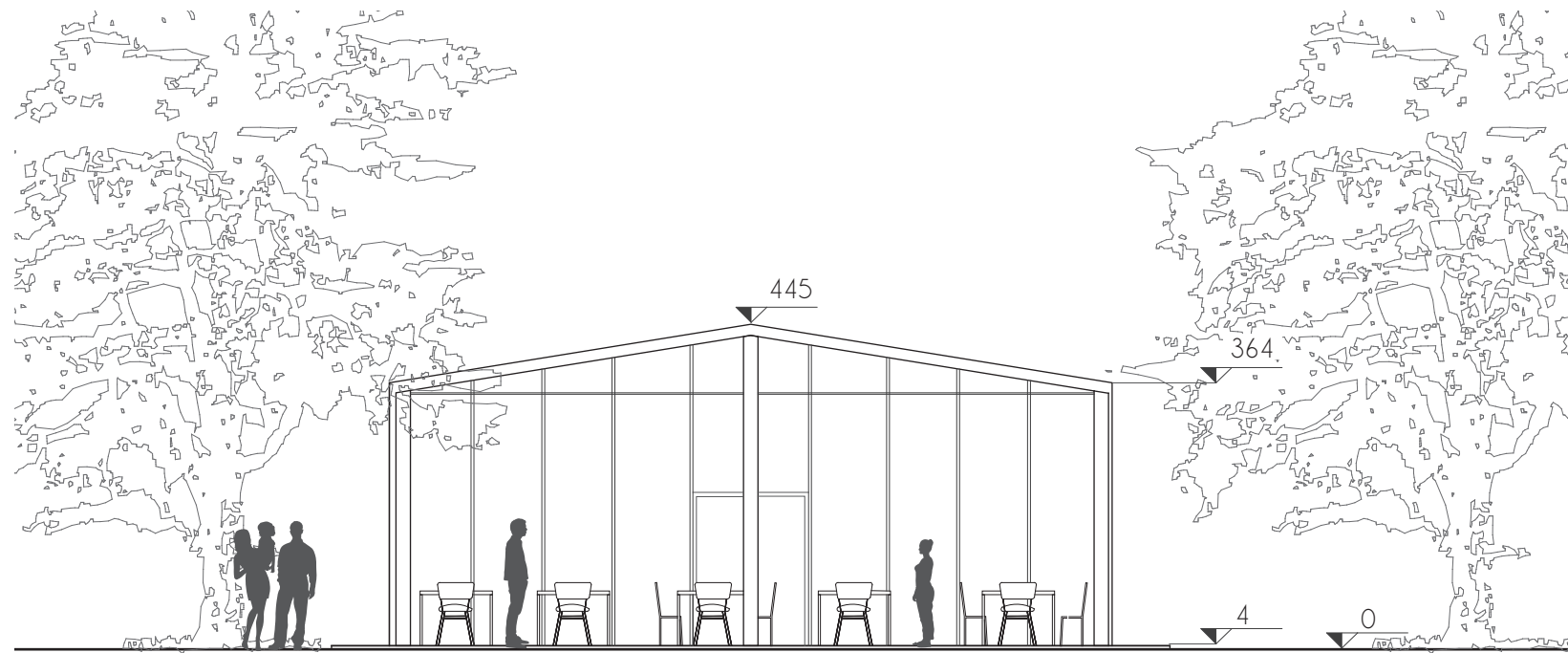


Pianta delle coperture



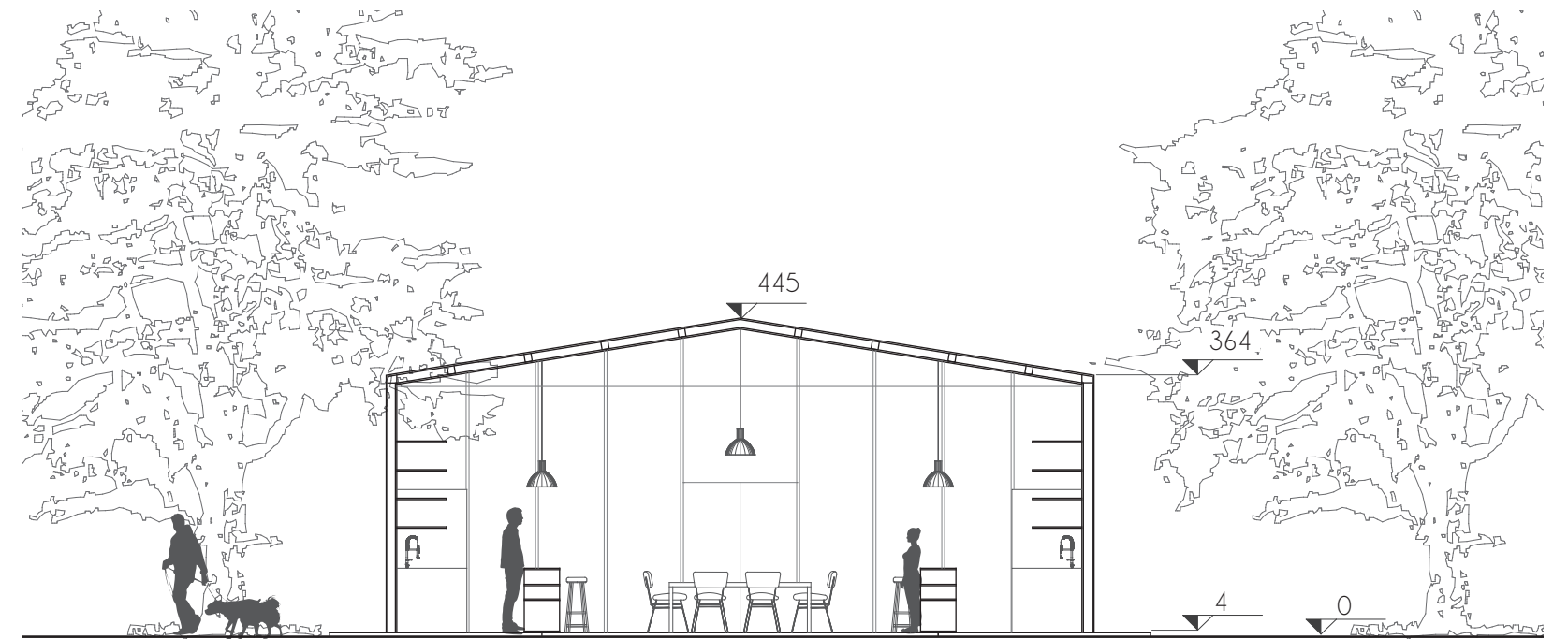
Pianta

5.3.7 PROSPETTI, SCALA 1:100, QUOTE IN CENTIMETRI

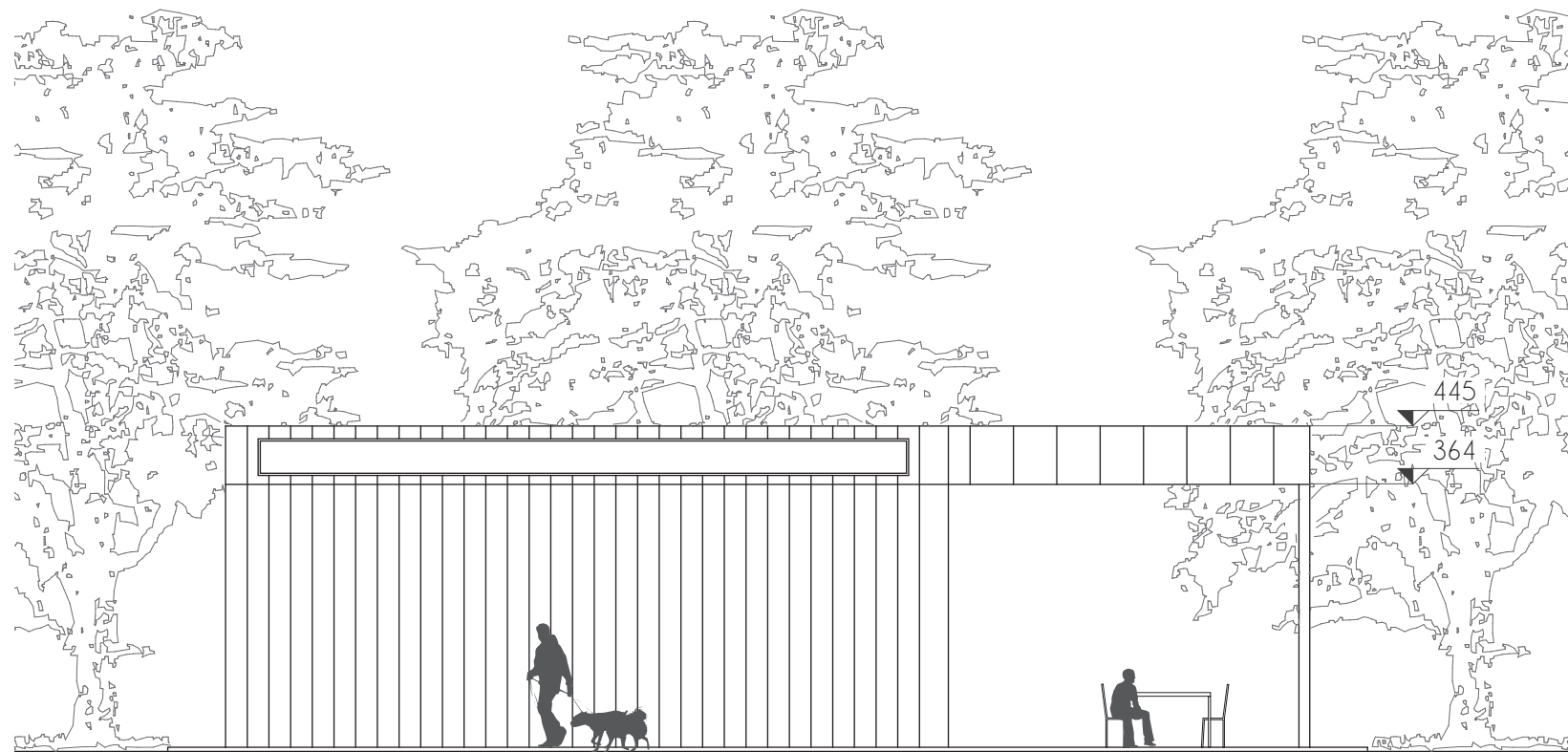


Prospetto frontale

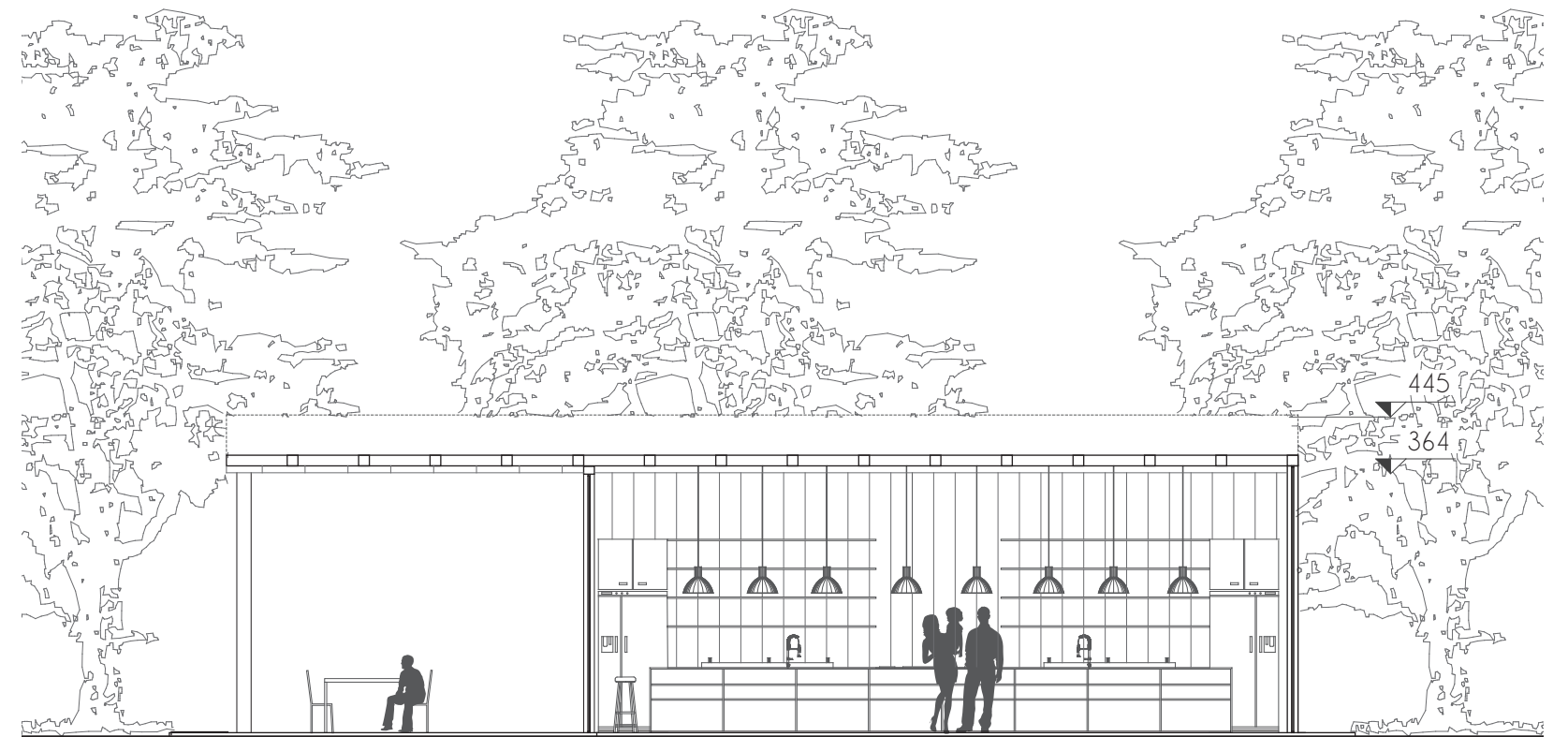
5.3.8 SEZIONI, QUOTE IN CENTIMETRI



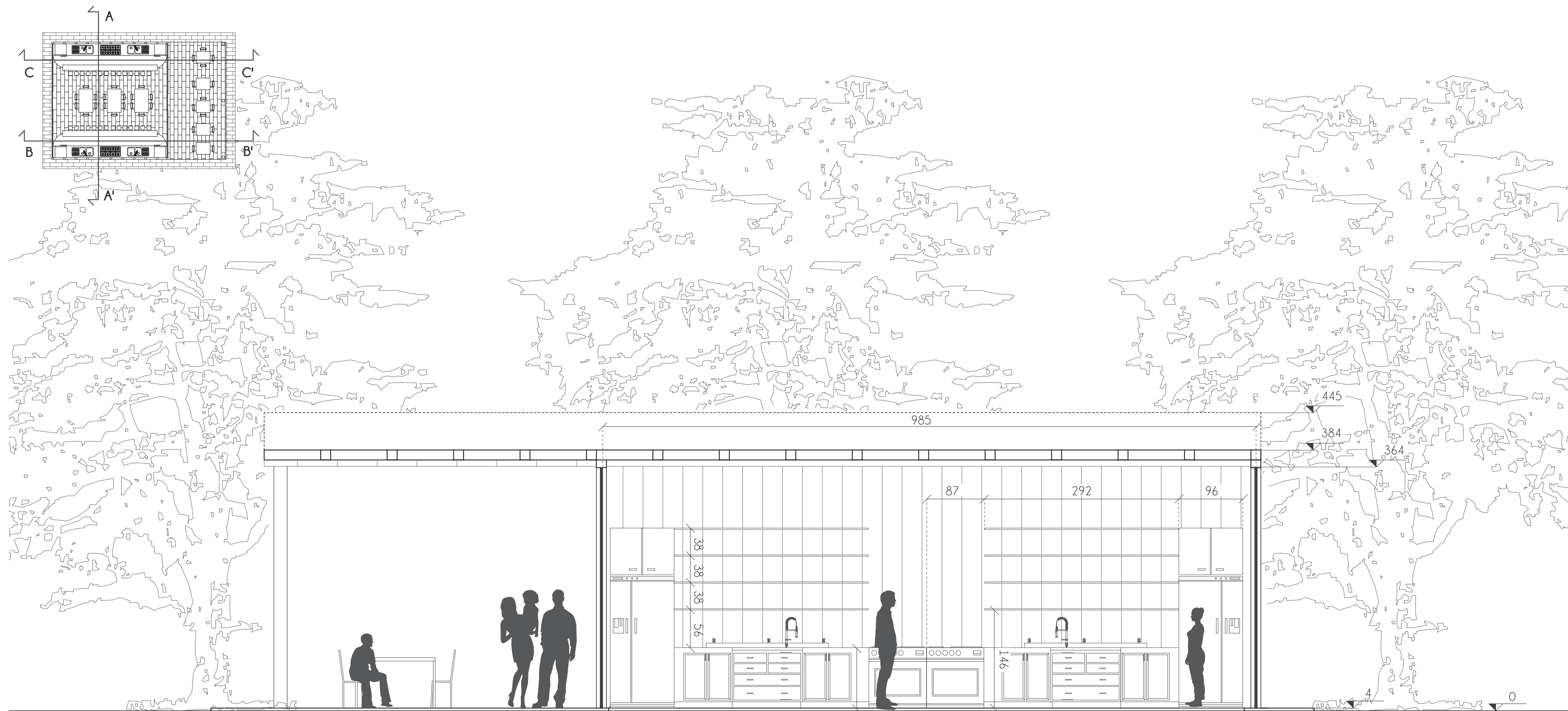
Sezione A-A', scala 1:100



Prospetto laterale

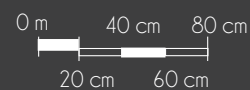
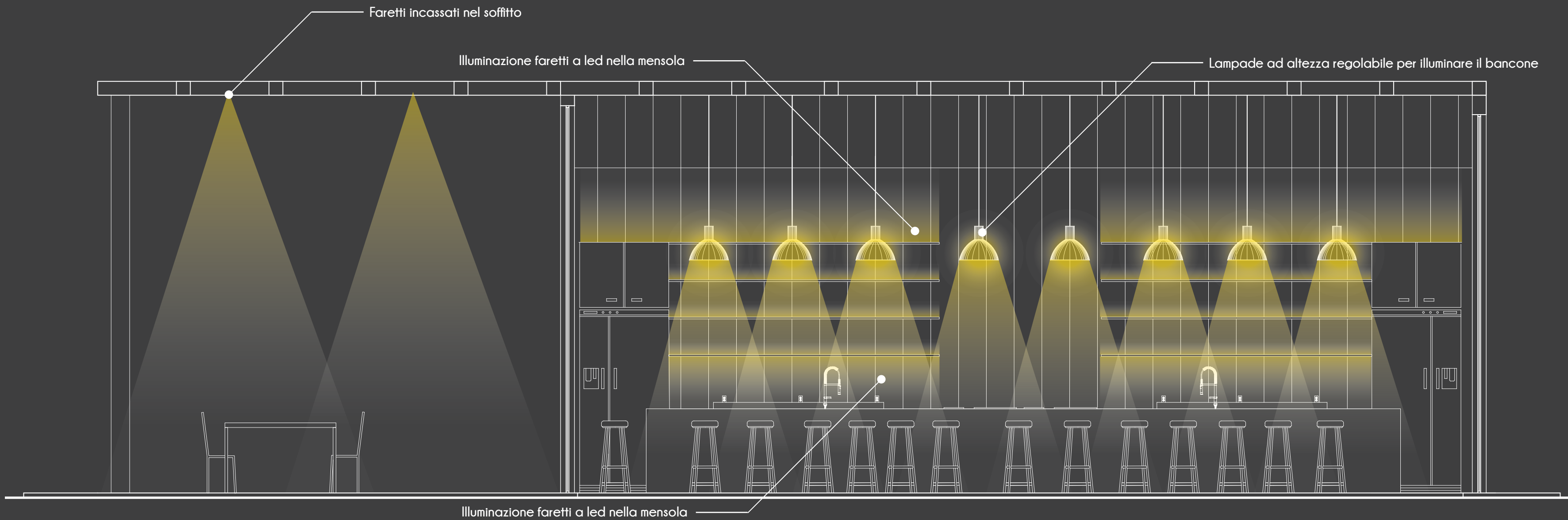


Sezione B-B', scala 1:100

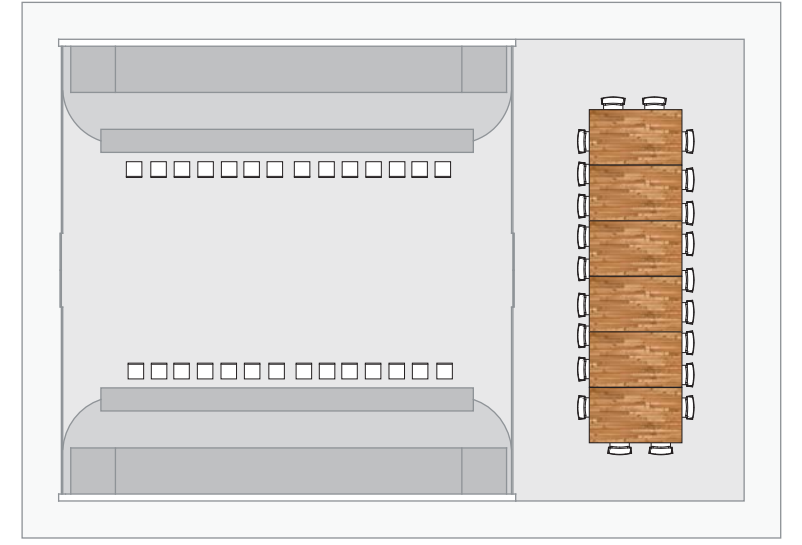
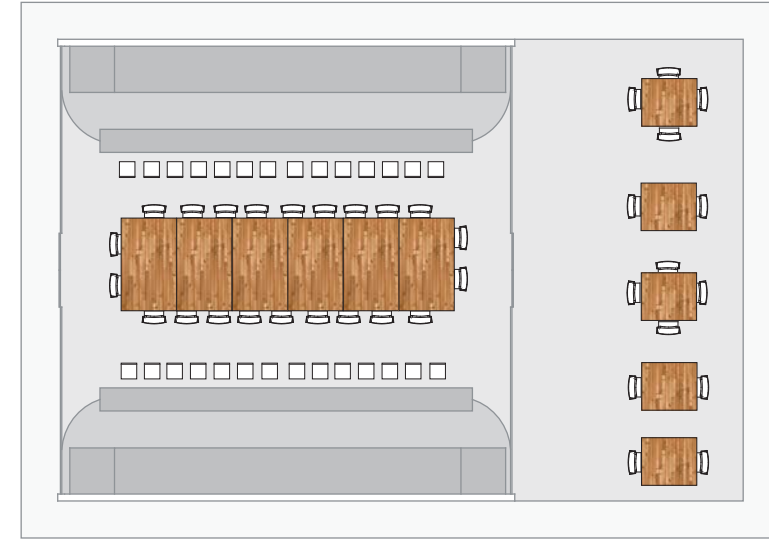
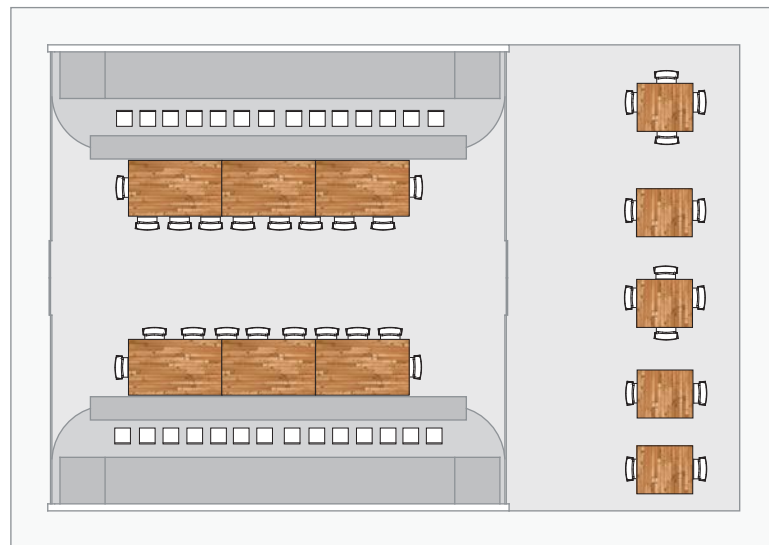
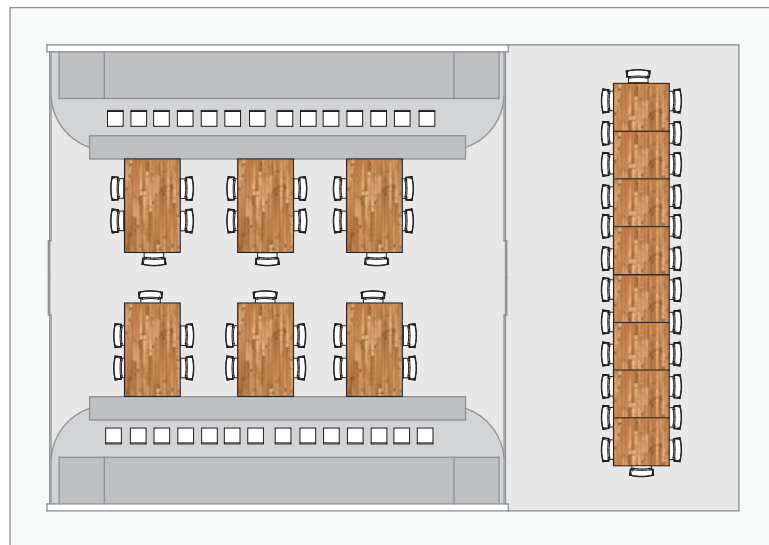
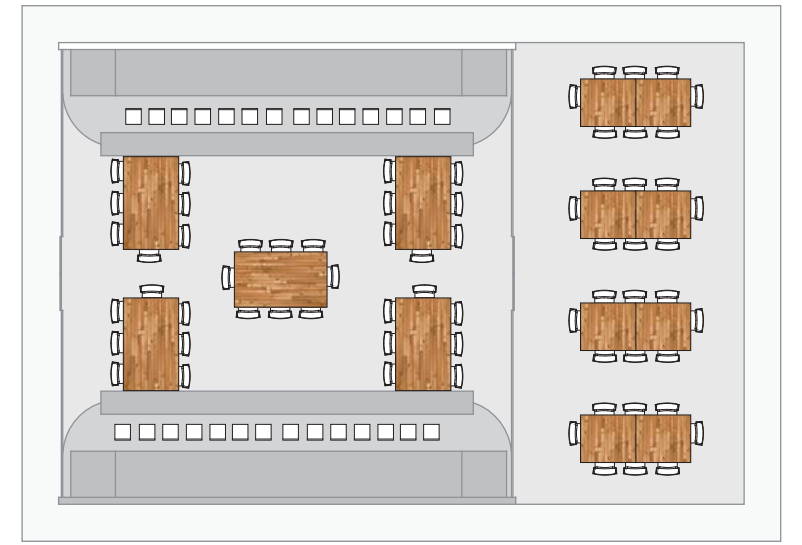
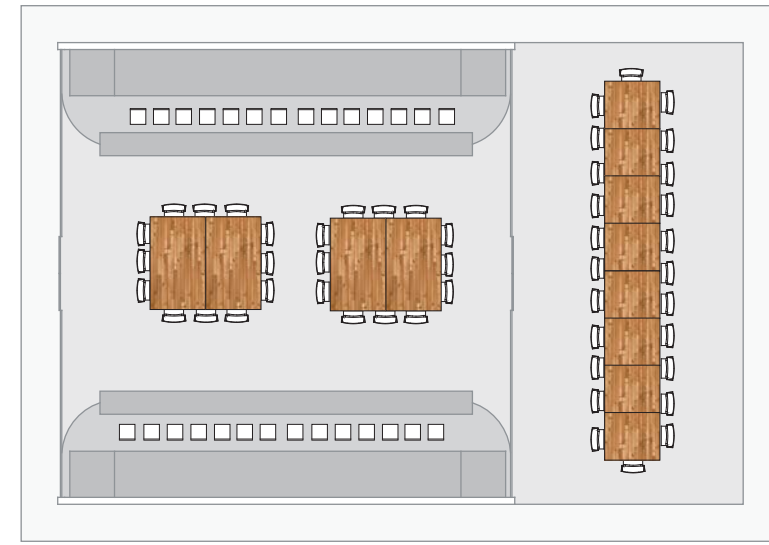
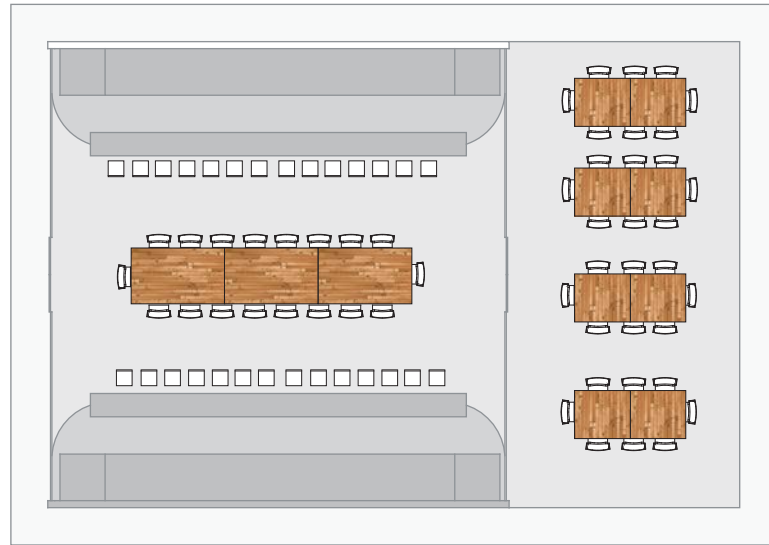
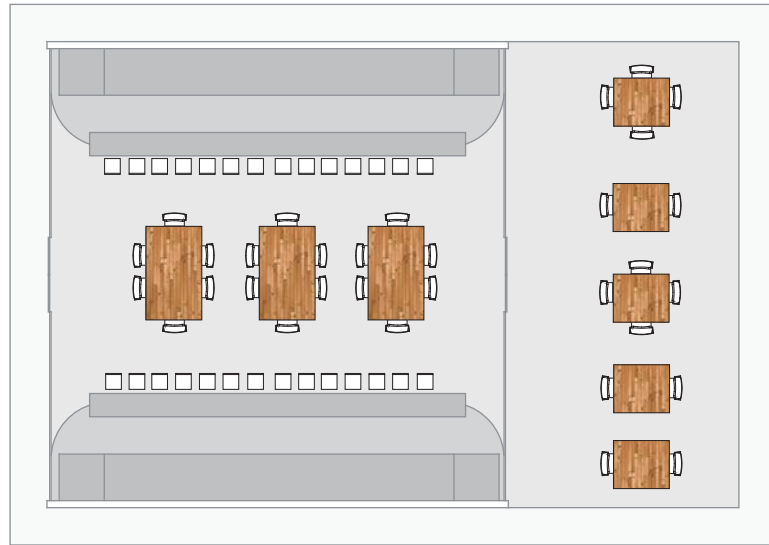


Sezione C-C', scala 1:50

5.3.9 ILLUMINAZIONE, SCALA 1:50



### 5.3.10 STUDIO DEL LAYOUT



### 5.3.11 RENDER







## 6.1 BUSINESS PLAN

## 6.2 FLUSSI TURISTICI NEL TERRITORIO



## 6.3 TARGET

## 6.4 COMPETITORS

## 6.5 FATTIBILITÀ

## 6.6 CONCLUSIONE





Thank  
you!

CAPITOLO 7

RINGRAZIAMENTI

## 7.1 RINGRAZIAMENTI

*Innanzitutto vorrei ringraziare il professor Francesco Scullica per aver sostenuto fin dall'inizio il mio progetto, per il tempo dedicatomi e per aver incoraggiato la mia ricerca. Inoltre ringrazio sentitamente l'ideatore del progetto dell'agrovillaggio Giovanni Leoni, per avermi ospitato e fatto conoscere la sua azienda, per tutti gli utili consigli ma soprattutto per la passione che trasmette parlando della sua idea di società futura, senza mai scoraggiarsi di fronte alle difficoltà incontrate. Grazie anche alla professoressa dell'università di Pisa Miriam Berretta, che ha provato a rendere reale il mio progetto, fornendomi gli strumenti necessari per la stesura di un business plan.*

*Un grazie di cuore a Marco e alla mia famiglia, che mi hanno sempre appoggiato e sostenuto, aiutandomi nei momenti di difficoltà durante tutto il periodo della tesi, ma anche durante i due anni trascorsi al Politecnico.*

*Ringrazio Samuele, per avermi dato la possibilità di lavorare nella sua azienda agricola, imparando sulla mia pelle cosa vuol dire lavorare la terra, seminare, la gioia nel veder spuntare le piantine, la fatica del lavoro del contadino, la bontà degli alimenti coltivati in modo sano e senza l'uso di sostanze chimiche.*

*Voglio ringraziare poi Alberto, Erica e Giacomo, per tutto l'aiuto, per il suo supporto e i piccoli consigli che mi hanno dato forza. È chiaro che senza di loro sarebbe stata una strada più difficile.*

*Ringrazio poi in ultimi, ma non per questo meno importanti tutti i miei amici che non mi hanno mai lasciata sola durante il periodo di tesi.*

