

Questo spazio è dei lettori.
Per consentire a tutti di poter intervenire,
le lettere non devono essere di lunghezza

superiore alle trenta righe, altrimenti
verranno tagliate dalla redazione.
Vanno indicati sempre nome, cognome,

indirizzo e numero di telefono.
Le lettere pubblicate dovranno avere
necessariamente la firma per esteso.

via Missioni Africane, 17 38121 Trento
Fax: 0461 - 886263
E-Mail: lettere@ladige.it

La riforma

Non snaturare gli agriturismi

ALESSIO MANICA

(segue dalla prima pagina)

Modifica che prevede il venir meno del vincolo di utilizzo nella ristorazione degli stessi di almeno il 30% di alimenti autoprodotti dalla stessa azienda agricola. Avevo sollevato questa questione ormai due mesi fa quando la bozza del regolamento aveva iniziato a circolare, preoccupato esattamente per gli stessi aspetti sollevati dal Presidente. La ristorazione in un agriturismo non può essere disgiunta dall'attività agricola sulla quale si innesta, allo stesso modo della ricettività, perché entrambe nascono quale completamento e diversificazione dell'attività principale, che è appunto quella agricola, che mirano a valorizzare offrendo ai clienti un rapporto immediato appunto con la terra, la sua lavorazione e i prodotti della stessa. Per questo non è accettabile la rimozione totale del vincolo di utilizzo di prodotti agricoli dell'azienda agrituristica. Se nella ristorazione di un agriturismo si forniscono in maniera totale prodotti provenienti da altri produttori, pur trentini, quel rapporto di connessione viene a mancare, e con esso l'unicità e la diversità dell'offerta agrituristica rispetto ad altre. Perché senza quel vincolo scompare quel plus che caratterizza in modo originale l'offerta degli agriturismi, e che assieme ad altri elementi attrae appunto gli ospiti e i turisti in quel tipo di strutture. Togliere quel vincolo del 30%, magari per semplificare la vita a qualche azienda che fatica a rispettarlo, magari perché schiacciata in una dimensione pressoché monoculturale, è un errore strategico che rischia di gravare sull'intero

mondo agrituristico e più in generale agricolo trentino. Nel vicino Alto Adige la selezione di qualità degli agriturismi, il cosiddetto Gallo Rosso, prevede il ben più impegnativo vincolo del 75% di prodotti aziendali, proprio perché a questo fattore è riconosciuto un ruolo di incremento qualitativo dell'offerta e distintivo sul mercato. Trasformare invece la ristorazione degli agriturismi, avvicinandola quindi alla ristorazione classica, è anche scorretto nei confronti del sistema della ristorazione nel suo complesso, che non beneficia degli strumenti derogatori ai quali hanno invece accesso gli agriturismi proprio perché considerati complementari all'attività principale agricola, nella quale tutti noi riconosciamo un elemento imprescindibile di conservazione del paesaggio e dell'identità del nostro territorio. Legame questo che non si può certo considerare assolto dall'obbligo che il regolamento introduce nell'utilizzo generico di prodotti agricoli trentini, che sono già oggi prevalenti nell'offerta degli agriturismi. Nella proposta della Giunta provinciale di eliminare quel vincolo non si può quindi non leggere l'accondiscendenza a qualche pressione che a questo punto sappiamo non provenire di certo dall'Associazione che rappresenta gli agriturismi, e al cui accorato appello mi associo nella speranza che l'Assessore competente lo possa cogliere per rivedere la proposta regolamentare e così tutelare questo importante settore dell'agricoltura trentina.

Alessio Manica
Consigliere provinciale
del Partito Democratico