Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3660 del 17/12/2021

Ecco il nuovo regolamento. L’assessore Zanotelli: “Così offriamo un’esperienza autentica”

Agriturismi, valorizzazione delle produzioni trentine, servizi di qualità e formazione del personale

Materie prime e produzioni locali, racconto e rappresentazione della tradizione rurale trentina, formazione del personale e collaborazione tra le aziende del territorio. Sono questi i cardini del regolamento di esecuzione della legge provinciale in materia di agriturismo, approvato oggi in sede di Giunta, dove sono stati modificati anche i parametri per la classificazione delle strutture in provincia di Trento. “L’obiettivo è di favorire l’espressione del legame delle imprese agricole con il territorio - spiega l’assessore provinciale all’agricoltura Giulia Zanotelli -. Per questo motivo riteniamo importante che, attraverso l’accoglienza degli ospiti, gli operatori ‘raccontino’ la terra in cui operano valorizzando i prodotti tipici del Trentino e i piatti della tradizione. Solo così i turisti e i cittadini trentini avranno modo di vivere un’esperienza autentica, apprezzando la qualità delle nostre produzioni, anche quando torneranno nelle loro case”.

Il nuovo regolamento stabilisce parametri diversificati a seconda della tipologia di attività agrituristica esercitata, oltre alle modalità per la determinazione del rapporto di connessione tra l’attività agricola (che rimane il pilastro aziendale, sotto il profilo economico) e quella agrituristica. Nell'ambito dei requisiti e dei criteri per la somministrazione di pasti e bevande, si prevede – in un’ottica di valorizzazione della ricchezza e della genuinità del territorio e delle sue produzioni - una percentuale minima (pari al 20%) dell’impiego di prodotti della propria azienda, mentre almeno il 70% deve essere rappresentato da prodotti trentini propri o di altre aziende agricole trentine. Si vuole dunque favorire l’impiego di prodotti lavorati e trasformati in provincia di Trento, tanto che i formaggi, i prodotti enologici e quelli itticoli devono essere totalmente espressione del territorio trentino.

Agli ospiti andrà peraltro indicata l’origine e la provenienza degli alimenti utilizzati, oltre che l’eventuale assegnazione del marchio “Qualità trentino”. Anche per questo, sono stati stabiliti gli obblighi formativi e di aggiornamento professionale per la qualificazione dell’attività agrituristica. Il regolamento definisce inoltre i requisiti delle strutture e dei locali da destinare all’attività agrituristica, compresi gli spazi esterni, con un focus relativo agli aspetti igienico-sanitari e dei servizi minimi, oltre alle caratteristiche della cucina e dei locali di somministrazione, di lavorazione e di trasformazione dei prodotti agricoli, senza dimenticare quelli per lo svolgimento della fattoria didattica.

L’orario e i periodi di apertura e le loro modifiche dovranno essere comunicati dall’operatore agrituristico al proprio Comune, attraverso la segnalazione certificata di inizio attività.

Per quanto concerne la classificazione degli agriturismi, viene mantenuto il sistema basato sull’autovalutazione, ma i requisiti individuati (associati ad un punteggio) sono oggettivamente verificabili e rivisti in modo sostanziale per renderli coerenti con le finalità generali fissate nel regolamento. Secondo quanto previsto dal regolamento, la griglia di classificazione delle strutture è articolata in

margherite ed è costituita da cinque classi di merito, proprio come avviene per le stelle attribuite agli alberghi. Alcuni requisiti sono peraltro obbligatori per l'attribuzione di specifici livelli di classifica a partire dalle 3 margherite. Alle strutture saranno assegnati inoltre marchio e logo dell'agriturismo trentino.

Gli elementi attraverso i quali viene stabilita la classificazione sono stati raggruppati in cinque sezioni tematiche, per considerare le tipologie effettivamente offerte di ciascun esercizio agrituristico ed associare i rispettivi punteggi minimi: contesto aziendale, paesaggistico e produttivo; requisiti generali di gestione, servizi e attività; servizi e dotazione degli alloggi; servizi e dotazione dell'agricampeggio; servizi e dotazione per somministrazione e degustazione. Per quanto concerne gli operatori che già ora operano sul territorio provinciale, la conformazione della propria classificazione deve avvenire entro fine 2022, dandone comunicazione al Comune competente.

(a.bg)