

Allegato 1

LA PERCEZIONE DELL'AGRITURISMO NEL LAZIO

La percezione da parte del consumatore di un qualsiasi servizio offerto sul mercato in termini di attesa/aspettativa prima e di appagamento/dissenso poi, è un fattore molto importante per il successo di ogni attività di produzione di beni o di servizi. Ed è per questo che tanta attenzione viene messa nella comunicazione da parte dell'impresa di quelle che sono le sue peculiari caratteristiche per attrarre il consumatore.

In un mercato trasparente e democratico, l'impresa corretta e leale sa che non può tradire il consumatore con pubblicità ingannevoli o con messaggi fuorvianti.

In tutti i settori di attività economica il rispetto dei ruoli e la correttezza dei messaggi è normalmente perseguito dalla stragrande maggioranza delle imprese.

Nel caso "Lazio", questo rispetto non sembra premiare le aziende agrituristiche corrette, né i bravi produttori agricoli locali (che pure avrebbero tutto il diritto di essere i fornitori principali delle oltre 180 aziende agrituristiche), né i ristoratori che hanno volontariamente intrapreso la via della certificazione tipica per contribuire alla valorizzazione dei più pregiati prodotti dell'agricoltura della regione, né gli stessi consumatori che non vengono messi in condizione di percepire correttamente l'essenza dell'offerta agrituristica che viene loro proposta.

Nei due paragrafi che seguono è possibile farsi un'idea più precisa di come mercato e consumatori "interpretano" questo fenomeno.

Nel primo, vengono prese in considerazione le modalità di comunicazione abitualmente utilizzate dalle imprese; nel secondo, un "cliente misterioso" , descrive le impressioni ricevute visitando alcune "famoso" strutture agrituristiche operanti nella nostra regione.

Potrebbe essere un gioco

Come viene comunicato al mercato

La comunicazione degli agriturismi, oltre che al passaparola, è principalmente affidata alle guide specializzate (sono tre, e fanno capo alle maggiori organizzazioni agricole) e ad Internet.

Confrontando queste due fonti si nota immediatamente una vistosa differenza di approccio: la stessa azienda nella guida “di categoria” punta ad enfatizzare l’aspetto agricolo, naturalistico e bucolico della propria offerta, ma sul sito Internet si “scatena” pubblicizzando servizi da grande ristorante, anzi da grand hotel quando non da vero e proprio villaggio turistico!

Se nelle brevi descrizioni delle Guide si parla di prodotti biologici, possibilità di partecipare a vendemmie o raccolta di olive, silenzio e pace contadina, nella comunicazione “internettiana” passano completamente sotto silenzio ettari, produzioni e attività agricole a favore dei servizi più “trendy”, dall’immancabile piscina con solarium (sul sito delle Pagine Gialle, alla voce “agriturismo”, non ce n’è uno che non ce l’abbia, quasi fosse un elemento connaturale alla campagna) alla beauty-farm, al pub col karaoke, al liscio il sabato sera, alla creperie!

Quasi tutte le aziende agrituristiche che possiedono un sito Internet (e sono davvero tante) propongono banchetti per matrimoni e altre cerimonie e sale meeting per convegni. Se il matrimonio campagnolo può avere un suo fascino (anche se credo faccia orrore agli amanti della campagna dover condividere la propria vacanza con orde di invitati festanti e chiassosi!), viene da chiedersi per quale motivo si dovrebbe organizzare un convegno in aperta campagna, ma evidentemente il fatto che venga proposto, e con “sale attrezzate”, significa che ce n’è richiesta ...

E poi, chi ha parlato di aperta campagna? Facendo una ricerca “Agriturismo+Lazio” si ha anche la sorpresa di trovarne in città, appena fuori il centro! Certo, l’estensione è un fazzoletto di terra e l’orizzonte mostra poco più della Magliana o della Ostiense, ma se al catasto anche zone di Trastevere sono ancora registrate come “rurali”

E più divertente ancora è la fervidissima fantasia di alcuni agriturismi che offrono tra i loro servizi il “battesimo dell’aria”, gite in mongolfiera, rodei, ma anche ambientazioni etniche di banchetti, arabi, egiziani, e una chicca: cucina giapponese tra le specialità della casa!!!

A meno che il fattore non abbia subito il fascino di una bella fanciulla del Sol Levante, mette davvero curiosità il sashimi nel viterbese!

Insomma, si avverte nella pubblicità adottata spettacolarizzazione della campagna attraverso l’enfatizzazione degli aspetti più folkloristici, secondo i

peggiori luoghi comuni da “pollo di città da spennare”, se non proprio assoluta secondarietà della localizzazione rispetto ai faraonici servizi offerti.

Torna in mente il proverbio “contadino: scarpe grosse e cervello fino”, se non fosse che molti titolari di agriturismi (spesso società a responsabilità limitata) non sono affatto contadini, ma acuti investitori che hanno rilevato terra e rudere per farne un’attività remunerativa: c’è chi decanta la ristrutturazione del proprio casale di famiglia, ma basta chiedere ad un amico del posto per scoprire che l’acquisto è recentissimo e soprattutto la costruzione venuta su ex novo un paio d’anni prima

E dalle gallerie fotografiche che i siti più curati (che fanno capo agli agriturismi più grandi e costosi) mostrano, al posto delle antiche madie si ammirano oggetti di design raffinato, al posto delle panche di legno divani dai colori sgargianti chi pubblicizza una antica mangiatoia lo fa spiegando che ora è la consolle del dee-jay che dal venerdì alla domenica allietterà la vostra festa in “stile country”.

E’ così evidente che questo tipo di comunicazione nulla ha a che vedere con la parola “agriturismo” e con tutto ciò che essa comporta, che sicuramente gli amanti della campagna e del silenzio, delle parche comodità e specialità gastronomiche contadine, non correranno mai il rischio di trovarsi al cospetto della mangiatoia-consolle o del cous-cous reatino, per loro fortuna.

Perché non è a loro che questa comunicazione parla, il target è un altro: giovani, comitive di amici che hanno voglia di divertirsi, proprio lo stesso dei villaggi turistici, dei centri polifunzionali per il tempo libero, insomma di chi lavora nel campo del tempo libero e dell’intrattenimento, più che in quello agricolo!

Come viene percepito dal consumatore

Diario di viaggio

Questo è il racconto di un viaggio alla scoperta della campagna laziale. Due giorni “on the road” per vedere sgretolarsi i miei ricordi d'infanzia quando con i miei genitori passavano le domeniche in “veri e propri” agriturismi. Solitamente porto con me un blocco e una penna su cui appuntare le mie sensazioni per fermarle nell'attimo in cui le provo e per non lasciarle sfuggire, questa volta avrei preferito che fossero volate via perché quel che ho provato è stata un profonda delusione nel constatare quanto la realtà è lontana dai miei ricordi di bambina.

Quarantotto ore per registrare un profondo cambiamento nel modo di intendere oggi l'agriturismo. I miei ricordi erano di case padronali immerse nelle verde, con accanto un piccolo appezzamento di terreno coltivato a ortaggi, la stalla e qualche gallina scorrazzare nell'aia. La calda accoglienza dei contadini che magari si univano a noi per raccontare le tradizioni del posto o semplicemente la propria storia.

In questi due giorni non ho visto niente di tutto questo, ma ho potuto notare con mio rammarico uno sforzo da parte dei proprietari di curare l'estetica di ogni cosa. Gli agriturismi di oggi hanno perso il contatto con il mondo rurale e contadino per diventare “macchine per far soldi”, come ha tristemente commentato uno dei proprietari che ho incontrato in questo viaggio.

Ossessionati dal desiderio di soddisfare i bisogni di un consumatore sempre più esigente e attratto dalle novità, hanno sfruttato la propria creatività per rendere le proprie strutture sempre più turistiche, più formali e meno accoglienti.

Il contadino che apriva la sua casa al “forestiero” lo faceva per integrare il reddito che gli proveniva dalla vendita dei prodotti del suo orto o del suo allevamento. L'attività agricola era la sua principale fonte di sostentamento, oggi non è più così.

I giorno: provincia di Roma.

Il mio viaggio alla scoperta del nuovo modo di intendere l'agriturismo comincia da internet. Scelgo due tappe. La prima Zagarolo, la seconda Labico. Sono le 11.00, chiamo "La Vecchia Prateria" per prenotare un tavolo per due persone per pranzo. Ore 13.30 comincia la mia avventura. Sono in macchina con una mia amica e chiacchierando tra noi mi viene l'idea di farmi una futura sposa. Imbocco la Via Prenestina, arrivo a Zagarolo alle ore 14.30. L'Agriturismo "La Vecchia Prateria" ha cambiato ragione sociale si chiama "RIDE'EM RANCH". Seguo le indicazioni del cartellone pubblicitario, e percorro una strada sterrata, fino ad arrivare al parcheggio del ristorante. Da qui si accede ai bungalow, circa 8 in tutto, di fronte c'è il galoppatoio con attigua la stalla.

Mi dirigo all'ingresso. A dare il benvenuto a me e alla mia amica due cani. Entriamo nel ristorante ormai deserto, sui tavoli briciole di pane e posacenere sporchi sono le tracce che hanno lasciato i precedenti clienti. Il proprietario ci fa accomodare. Il ristorante è su un livello, ma diviso da tre scalini in un due sale: una grande (circa 60 posti a sedere) e una più piccola. Mi guado intorno e mi rendo conto come nessun particolare è lasciato al caso. L'ambientazione è country. La sala più piccola può accogliere 20 persone, tre scalini e mi trovo in quella più grande: alla sinistra un enorme camino e di fronte l'angolo bar che rimanda a un carro. Una finta mangiatoia sormontata da una staccionata delimita la postazione consolle.

Sulle pareti spoglie è appeso il programma con gli eventi del mese di marzo. Lo guardo incuriosita: discoteca al sabato, free pizza a soli € 8, veglione di carnevale e per la festa della donna non solo musica, ma anche spogliarellò, a cura dell'associazione culturale RIDE'EM RANCH. Mi accorgo con stupore di non trovarmi in un agriturismo, ma qui di tessera d'adesione neanche l'ombra. Vado a sedermi. Per tutto il tempo del pasto ci fa compagnia un coniglio che gira indisturbato per la sala. La cucina non è delle migliori e il servizio non è da

meno. Il servizio igienico è unico. Dopo aver mangiato chiedo al proprietario se è possibile organizzare banchetti di nozze. Lui mi fa parlare con la moglie. Scopro che hanno preso il locale in gestione da un anno e ora non è più un agriturismo, ma un ranch. Per i matrimoni in estate si può sfruttare il patio esterno o la terrazza che arriva ad ospitare fino a 200 persone. Il costo a persona è di €15 escluso bevande e dolci.

Sono le 16.00 con grande delusione mi dirigo verso Labico. Sulla strada vedo le indicazioni di un altro Agriturismo "Il Frutteto", decido di andare a vederlo, forse andrà meglio. Qui l'atmosfera, più calda e accogliente, e l'ambiente familiare fanno riaffiorare alla mia mente i ricordi d'infanzia. Il proprietario mi racconta che da un anno la sua azienda agricola si è trasformata in agriturismo. Con orgoglio mi fa vedere la sua proprietà e mi descrive le attività agricole che segue lui direttamente con la sua famiglia e gli operai. Il ristorante è una piccola struttura ben tenuta. Vi è solo una sala che può ospitare al massimo 80 persone. La struttura è stata fino ad esso utilizzata per festeggiare battesimi, cresime e pensioni, ma è disponibile anche per matrimoni.

Comincia a piovere. Congediamo il signore e ripartiamo per Labico. Sono le 17.30, lascio la Prenestina e prendo l'A1 in direzione Napoli. Sono le 18.00 arriviamo al paese. Ci fermiamo al bar lungo la via principale per chiedere informazioni su come raggiungere l'agriturismo "Fontana Chiusa". Entriamo, ordiniamo due caffè e chiediamo alla ragazza al bancone se può indicarci la strada. Un signore alle nostre spalle fa cenno di aspettarlo, esce dal bar e rientra con il proprietario dell'agriturismo. Ci presentiamo e gli spiego il motivo che mi ha spinto fin lì: il mio matrimonio. Mi regala la brochure del luogo e poi mi spiega come raggiungerlo. Lo salutiamo, torniamo alla macchina e in cinque minuti arriviamo. Il posto è bellissimo: una veduta panoramica da mozzare il fiato. Incontriamo un signore, gli spieghiamo del nostro incontro al bar e lui decide di farci da cicerone. Guardo la mia amica per vedere se i suoi occhi hanno la mia stessa espressione.

Mentre mi spiega come di solito organizzano i banchetti di nozze (dai 60 ai 75€ a persona), mi sento una principessa nella sua tenuta campestre. Ci fa accomodare all'interno. La reception sembra quella di un grande albergo, con un salotto in pelle e mobili antichi. Ci mostra con fierezza la planimetria dei 160 ettari su cui si estende la tenuta, sottolineando che è stata disegnata dal chirografo del Quirinale e regalata loro. Il ristorante si snoda su tre sale: due attigue, dove di solito ospitano i banchetti, e un'altra, separata da una porta, più piccola. Per invogliarmi ad affidarmi a loro per l'organizzazione del mio matrimonio mi decanta le delizie delle loro produzioni: pane, pasta, latte, miele, carni, etc. Ci tiene a sottolineare che non producono formaggi a prova della sua lealtà nei miei confronti. Torniamo nel salottino all'entrata, e mentre concordiamo insieme un'ipotesi di menù misto, sia carne che pesce, ci fa assaggiare un vino rosso di loro produzione e un frizzantino, che solitamente utilizzano per accompagnare i dolci. Il menù è fatto, una copia la tiene lui e una la dà a me. Mi dice che per il 2004 hanno già delle prenotazioni e quindi di fermare la sala quanto prima. Loro forniscono, a richiesta, anche gli addobbi per la chiesa, i centrotavola, i segnaposto e le bomboniere. Prima di congedarci continuiamo il giro del casale.

Ci mostra la cucina e le 8 camere da letto tutte rigorosamente arredate in stili diversi, dal moderno al classico, che riportano i nomi dei colli dell'azienda. Usciamo nel patio, ma prima di accompagnarci alla macchina ci mostra l'ex fienile che, entro la fine dell'anno, ospiterà 18 camere su due livelli. Ci parla di un altro progetto di costruzione quello di uno spaccio di prodotti dell'azienda e di vini. La struttura sarà pronta per l'inaugurazione che è prevista per il prossimo 20 maggio. Ora è a un solo livello, ma successivamente sarà edificato un secondo piano adibito a sala congressi da 250 posti circa. Mentre ci racconta con orgoglio i progetti che saranno realizzati a breve, il nostro sguardo si perde nell'ammirare le colline che si stagliano all'orizzonte.

Ci accompagna alla macchina. È sera. Sono le 20.30, direzione casa. Ora che lascio la tenuta alle spalle, mi sento un po' stordita: il luogo che prima che mi

sembrava fiabesco adesso lo percepisco in tutta la sua finzione, poiché estraneo dal contesto naturale in cui si inserisce.

Il giorno: provincia di Viterbo e Rieti

Ore 12.00 partenza da Roma. Anche oggi sono in compagnia della mia amica. Ho sempre dietro il mio quaderno con la speranza di imprimere bei ricordi. Speranza disattesa.

Prima meta Soriano nel Cimino (VT), seconda tappa Fara in Sabina (RI). Ore 14.00 arrivo all' "Agriturismo Parco dei Cimini". La struttura sorge nell'incantevole cornice dei Monti Cimini. Percorrendo il viale principale che porta all'ingresso del ristorante non si può non rimanere colpiti dalla bellezza del bosco e dal silenzio che lo circondano. Il ristorante si erge su una collinetta dalla quale si può godere di una vista ad ampio raggio su tutta la tenuta. Qui è possibile dilettarsi con passeggiate a cavallo, praticare il golf, fare attività sportiva, rilassarsi nella sauna e per i più romantici guardare le stelle nel centro astronomico che sorge all'interno del Parco.

Dopo aver guardato un po' intorno andiamo a conoscere il proprietario della tenuta. Anche a lui mi presento come una futura sposina alle prese con gli infiniti preparativi per un matrimonio che renda indimenticabile un giorno che immagino come unico e irripetibile. Ci racconta che molte giovani coppie romane scelgono il suo ristorante per festeggiare con amici e parenti il "Sì" e che solitamente la sera rende il posto ancor più suggestivo, perché il viale è illuminato dalla luce delle fiaccole. Mi mostra la sala banchetto che arriva ad ospitare fino a 200 persone (dai 60 ai 70 € a persona). L'ambientazione interna della struttura è rustica, ma allo stesso tempo molto elegante, e perfettamente integrata nel contesto in cui è inserita. Il menù, come nella più classica delle tradizioni, si può avere anche a base di carne e pesce. Lui propone come specialità il salmone in crosta di pane o i gamberoni di fossa, oltre ai piatti tipici regionali con prodotti da agriturismo. Sottolinea come nulla sia affidato al caso: ogni tavolo avrà il suo cameriere che provvederà a riempire i bicchieri non

appena svuotati. Ci invita a provare la qualità delle vivande e del servizio nel prossimo fine settimana, perché in questo periodo sono aperti solo il fine settimana a pranzo e a cena.

Ci racconta dell'azienda agricola che è a Corchiano, e che rifornisce il ristorante di carni, verdure, ortaggi e salumi.

Ore 15.00. Ringrazio il ristoratore per la sua cordialità e mi dirigo alla macchina con la mia amica. In viaggio verso Fara in Sabina rifletto su quanto gli agriturismi di oggi sono diventati "altro" rispetto al modello originario e all'esigenza che aveva fatto dilagare questo fenomeno. L'agriturismo "Ille Roif" ne è la dimostrazione più estrema. Nel cuore della campagna reatina, in una zona montuosa, sorge una struttura dall'ambiente fiabesco. Un mondo però non a misura di bambino, perché la particolarità di questo luogo, come ha tenuto a sottolineare il proprietario, è che è pensato per soli giovani. La clientela che lo frequenta è infatti costituita da un target di giovani tra i 20-35 anni.

Il parco, il patio, i locali interni e le camere sono curate nei minimi particolari.

C'è un contrasto cercato sia negli accostamenti dei mobili d'arredo, sia nella scelta dei colori. Il viola è il colore dominante. Pop art, stile post-moderno e stile arabo si alternano nelle sale di ristorazione e nelle camere da letto creando l'immagine di un mondo irreali, lontano dai canoni di quello campestre. La ricerca di originalità si ritrova anche nell'offerta dei menù che vanno dalla cucina tipica locale a quella etnica (araba, egiziana, tunisina, etc.) sull'onda delle tendenze del momento, anche se gli unici prodotti di quella terra sono l'olio e gli ortaggi. I banchetti nuziali (fino a 120€ a persona) sono proposti in cornici atipiche che riprendono gli stili che caratterizzano il posto. Tutto è lasciato alla creatività del proprietario che può offrire ai futuri sposi una cena in stile arabo a bordo piscina, o un pranzo più kitch all'interno dei locali ristorazione. Una formula vincente come testimonia la lista delle prenotazioni: minimo quattro al mese nel periodo estivo. Il proprietario ci racconta che la struttura è aperta da due anni e che vi è un progetto di costruzione di un centro benessere. Il nostro giro termina con la visita delle camere da letto. L'iniziale ritrosia del proprietario

nel mostrare queste piccole opere d'arte svanisce di fronte alla vanità di mostrare il suo genio creativo. Ogni camera prende il nome dalla forma del lavandino: tubo, ovosodo, onda, kissmebaby, asterix, etc. I bagni sono davvero inusuali. Docce e vasche scavate nella roccia sono evidenziate da colori sgargianti.

Ore 18.00: ci lasciamo alle spalle il cancello giallo e viola, confine di un mondo che con la natura non ha nulla che vedere.