



Casos prácticos

Bio Agriturismo La Ginestra

Introducción

Bio Agriturismo La Ginestra es un establecimiento situado en una de las zonas más bellas de la Toscana: las colinas del Chianti.

El agroturismo es una actividad que se inscribe en un contexto agrícola muy particular y de larga tradición. La empresa se fundó como cooperativa agrícola y tiene como misión recuperar tierras abandonadas tras la despoblación del campo que se produjo en los años sesenta. Desde el principio, la granja abrazó la agricultura natural y sostenible, cuando estos términos aún eran poco conocidos, cultivando sin utilizar productos químicos pero de forma totalmente natural. Esta impronta natural caracteriza toda la actividad y se ha mantenido a lo largo de los años en los que el negocio se ha transformado y evolucionado, y desde 1993 incluye también el agroturismo.

La gran variedad de producciones de la granja, desde la ganadería, la viticultura, el cultivo de cereales y la apicultura, hacen de la granja una realidad muy compleja en la que el agroturismo encaja como complemento de la actividad.

NOMBRE DE LA EMPRESA

Sociedad Agrícola La Ginestra
Sociedad Semplice
Bioagriturismo La Ginestra

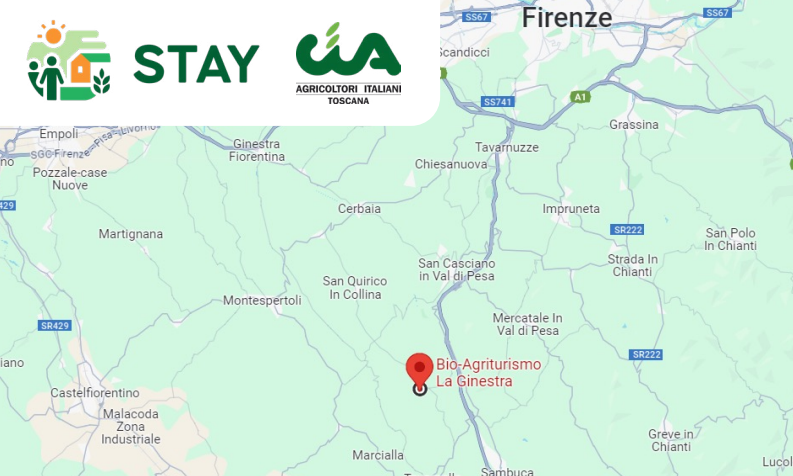
UBICACIÓN

San Casciano Val di Pesa,
Toscana, Florencia

Sobre el agroturismo

Bio Agriturismo La Ginestra se encuentra en la Toscana, en el municipio de San Casciano Val di Pesa, en la provincia de Florencia. El territorio es principalmente montañoso y se encuentra en la zona geográfica del Chianti, caracterizada por el cultivo de la vid y conocida en todo el mundo por sus paisajes y la producción de vino. La finca abarca unas 100 ha, de las cuales 40 ha están plantadas de cereales y leguminosas, 6 ha de viñedos y 2 ha de olivares. La mayor parte del terreno está en la zona de colinas donde también se encuentra la masía, mientras que parte de los cultivos están en el valle, cerca del curso del río Pesa. No lejos de la carretera principal que une Florencia con Siena, su ubicación es especialmente estratégica para llegar a muchos destinos turísticos de distintos intereses. No lejos de las ciudades de arte, a 30 km de Florencia y a 40 km de Siena, está inmersa en la zona del Chianti, que en sí misma es un destino turístico muy codiciado y renombrado.





GPS: 43.605692155871196, 11.166414288235794

¿Cuándo empezó el negocio del agroturismo?

La granja La Ginestra fue fundada en 1978 por un grupo de jóvenes entusiastas con el objetivo de renovar y mantener las tradiciones del campo toscano. Asentada en terrenos baldíos abandonados durante décadas, toma su nombre de la hermosa hierba de flores amarillas típica de nuestros campos. Desde 1989, la empresa ha optado por la agricultura biológica y elabora sus propios productos sin utilizar productos químicos sintéticos. La cooperativa agrícola fundada en 1978 se transformó en empresa agrícola en 1989, y en 1993 comenzó también el negocio del agroturismo.

Número de trabajadores

Durante el periodo de mayor actividad del agroturismo, se emplean de 7 a 8 personas a tiempo completo para ocuparse de todos los aspectos de la gestión, y sus puestos son intercambiables entre sí para cubrir todas las necesidades de gestión. El trabajo en la granja y el trabajo en el agroturismo están separados.

Algunos datos turísticos del agroturismo

La granja tiene 5 apartamentos con 17 plazas. Tres de los apartamentos constan de 3 habitaciones y están diseñados para alojar a familias, mientras que un apartamento es un estudio y el último es un apartamento de dos habitaciones adecuado para parejas. Los apartamentos tienen muchas comodidades, como cocina totalmente equipada, instalaciones para discapacitados, barbacoa, piscina y aparcamiento.

El periodo de apertura es de marzo a la primera semana de enero, hasta las vacaciones de Reyes. Los huéspedes son en su mayoría familias y parejas, pero también hay un amplio segmento de clientela joven, sensible a los aspectos relacionados con el respeto a la naturaleza y el medio ambiente, atraída

por las producciones naturales y, en particular, por el vino natural. La oferta consiste en pernотaciones con desayuno incluido. Existe un Bio Ristoro, creado en el antiguo granero de la masía, donde es posible celebrar comidas, cenas y degustaciones, así como disfrutar de una vista superlativa de las colinas del Chianti. Los productos que se ofrecen en el Bio Ristoro son de granja y de producción local y siguen la estacionalidad. Entre las actividades que se ofrecen a los huéspedes está una visita guiada a la granja, los cultivos y la bodega, durante la cual se explica la filosofía de la granja y todas las actividades que se llevan a cabo. Los huéspedes también pueden participar en la apicultura junto a apicultores expertos. Es posible, previa reserva, recibir clases de cocina en el Bio Ristoro. Para enriquecer la oferta dedicada a los huéspedes, el agroturismo colabora con fisioterapeutas y masajistas que ofrecen el servicio directamente en el agroturismo. También colabora con operadores turísticos que ofrecen excursiones en bicicleta y con empresas que alquilan bicicletas de alquiler sencillo. Los huéspedes no participan directamente en la agricultura, pero pueden ayudar en ciertas operaciones, como el cuidado de las abejas. La asistencia anual es de unos 1.450 al año, repartidos un poco a lo largo del periodo de apertura.



Bio Agriturismo Habitación doble (foto tomada por Chiara Nocci)



Bio Ristoro Desayuno buffet (foto tomada por Chiara Nocci)

Sobre la publicidad

La empresa no dispone de personal interno con experiencia en marketing, y toda la actividad de promoción la realizan las personas que se dedican a gestionar la granja.

Para la publicidad, la granja utiliza principalmente las plataformas de las redes sociales Facebook <https://www.facebook.com/www.laginestra.toscana.it> e Instagram https://www.instagram.com/cooperativa_la_ginestra/?hl=it. También tiene un sitio web corporativo <https://www.laginestra.toscana.it/>.

Como medio de publicidad, también se utilizan unos folletos ilustrados que se distribuyen en los mercados de agricultores en los que la granja participa semanalmente con un puesto. En los mercados se pueden comprar productos procedentes del cultivo de cereales y legumbres, así como productos de panadería, pasta, etc. El boca a boca es la mejor forma de publicidad con la que cuenta La Ginestra.

Sobre la puesta en marcha de la empresa

La historia de esta granja se remonta a mucho tiempo atrás y el origen de lo que hoy encontramos se remonta a finales de los años 70, cuando un grupo de jóvenes decidió recuperar unas tierras de labranza abandonadas y dio origen a la cooperativa que empezó a cultivar la tierra.

A lo largo de los años, la cooperativa se ha transformado en una empresa agrícola y ha mantenido su carácter inicial, es decir, el de valorizar la tierra y cultivarla según los dictados de la agricultura natural, convirtiéndose en una granja ecológica. La actividad agroturística se creó en 1993 para diversificar el negocio como apoyo a la rentabilidad de la explotación. De hecho, hasta la fecha el agroturismo es una parte muy importante de todo el negocio. Cuando se emprendió la actividad agroturística, ninguna de las personas implicadas tenía experiencia en turismo o negocios.

Sobre la comercialización

Para comercializar los productos y servicios, los canales utilizados principalmente son Facebook e Instagram, en los que también se realizan promociones específicas relacionadas con eventos y degustaciones. A través del sitio web de la empresa actualmente es posible reservar estancias en la granja, pero no es posible comprar. La empresa está trabajando en la renovación del sitio introduciendo también un comercio electrónico para comprar productos directamente desde el sitio. La empresa gestiona directamente la reserva de la estancia en la granja y es posible reservar enviando un correo electrónico, llamando por teléfono o reservando directamente desde el sitio web de la empresa. También es posible reservar a través de <https://www.booking.com/hotel/it/bio-agriturismo-la-ginestra.it.html>.

Además, la granja está presente en el portal específico de agroturismo Agriturismo.it <https://www.agriturismo.it/it/agriturismi/toscana/firenze/Bio-AgriturismoLaGinestra-4900176/index.html> en Expedia <https://www.expedia.it/San-Casciano-In-Val-Di-Pesa-Hotel-Bio-Agriturismo-La-Ginestra.h27484540.Informazioni-Hotel> y en Airbnb <https://www.airbnb.it/>.



Comedor de Agroturismo Bio (foto tomada por Chiara Nocci)



Apicultor trabajando con colmenas y campo de girasoles
(foto tomada por Chiara Nocci)

Su formación se centraba más en la agricultura y la agronomía técnica.

El negocio del agroturismo nació y creció gracias al trabajo de personas que, sin recurrir a ayudas ni apoyos externos, siguieron una idea y se dieron cuenta de que podía ser una oportunidad para el futuro de la granja.

El camino hacia la creación de la empresa de agroturismo no fue fácil, y se cometieron muchos errores debido precisamente a la inexperiencia en el sector turístico. En 2015, se estableció en la granja el equipo que actualmente gestiona tanto la parte agrícola como la de agroturismo.

Las personas implicadas en la gestión del agroturismo están formadas para esta actividad y tienen las habilidades adecuadas para la gestión del negocio de alojamiento. Es muy importante anticiparse o captar las tendencias actuales para poder ofrecer a los huéspedes actividades interesantes y nuevas. Los obstáculos más significativos que se encontraron a la hora de poner en marcha la empresa de agroturismo fueron sin duda los relacionados con la falta de formación en turismo.

El territorio en el que se encuentra el Bio Agriturismo La Ginestra, el Chianti, es una zona muy famosa por su belleza natural y por su particular antropización a base de viñedos que han creado un paisaje único gracias a sus geometrías. En este contexto, el agroturismo y otros tipos de alojamiento son muy numerosos, lo que hace muy difícil establecerse en una zona donde la competencia es realmente alta.

Hoy en día sería impensable dirigir una instalación como un agroturismo sin las competencias necesarias. La formación siempre es útil y necesaria para mantener altos los niveles de calidad de la oferta.

Sobre la gestión de una empresa de agroturismo

La finca tiene una extensión de unas 100 Ha, de las cuales 6 Ha se cultivan como viñedos donde se producen uvas para elaborar vinos naturales.

La actividad apícola, iniciada en los años 80, es muy importante e incluye unas 700/800 colmenas para la producción de miel monofloral (Acacia, Castaño, Sullá, Trébol, Girasol, Cilantro, Ailanto, Tilo), miel de flores silvestres y mielada de bosque, así como todos los productos de la colmena (polen, cera, propóleos, enjambres, abejas reinas).

En más de 40 hectáreas se cultivan cereales y leguminosas ancestrales mediante el antiguo sistema de rotaciones.



Uvas vendimiadas listas para ser transportadas a la bodega
(foto tomada por Chiara Nocci)

Esta técnica permite que las vacas pasten cada temporada en pastos diferentes, fertilizando los campos y manteniéndolos limpios de semillas de malas hierbas. La agricultura incluye ganado vacuno y porcino.



Cerdos pastando (foto tomada por Chiara Nocci)

Entre los antiguos trigos duros destacan el Cappelli, el Verna y el Rondine, además de la espelta, el triticale y el centeno. Algunas legumbres, como los garbanzos y las lentejas, también se incluyen en las rotaciones. Tras la cosecha, el perlado, la molturación de los granos y la panificación de las harinas corren a cargo de los mejores artesanos de la zona.

El cerdo se procesa en la fábrica local de embutidos.

El pan resultante tiene levadura natural, de cocción al horno de leña, a partir de harinas semiintegrales molidas a la piedra. Pasta secada a temperaturas muy bajas.

Los auténticos embutidos se preparan según la mejor tradición toscana. Entre las producciones, destacan el nocino, la grappa, la grappa de miel y el vino con sabor a nuez.

También hay una pequeña producción de cáñamo con el que se elabora un licor y un aceite esencial de cáñamo.

El aceite de oliva virgen extra se elabora con aceitunas de las variedades típicas de la Toscana central, Frantoio, Moraiolo y Leccino, cultivadas en unos 2 HA de olivares. El aceite producido se utiliza casi exclusivamente en el Bio Ristoro del agroturismo.

Los principales ingresos proceden del agroturismo, que aporta el 75% de todos los ingresos. El Bioagroturismo La Ginestra es una instalación media entre las de la zona y no se necesitan conocimientos especiales para su gestión, que es similar a la gestión familiar. Bastan unas competencias mínimas en turismo. Un requisito importante para quienes se dedican al negocio del agroturismo es ser muy adaptables e intercambiables en los papeles.

La expectativa para el futuro es crecer, mejorar y confirmar lo conseguido en los últimos años y comprometerse con el negocio para continuarlo de la mejor manera posible.



Mesa de desayuno Bio Ristoro (foto tomada por Chiara Nocci)

Consejos para nuevos empresarios

Los consejos dirigidos a los futuros empresarios del agroturismo surgen de la experiencia de dirigir la Granja Ecológica La Ginestra. Es crucial que las empresas locales establezcan redes. Encontrar puntos de encuentro que faciliten la gestión y permitan mejorar el negocio en todo momento. Desgraciadamente, entre las instalaciones de la zona no existe una verdadera red que pueda ser realmente importante en su lugar.

Esta característica es típica de la zona donde se encuentra el Bio Agriturismo La Ginestra, pero desgraciadamente es una característica que afecta a muchas otras zonas. Otro consejo útil es adaptarse a los tiempos con respecto a la política de precios.

Muchos centros siguen aplicando una política de precios anticuada y antigua, basada en temporadas alta, media y baja.

Hoy en día es importante vender alojamientos utilizando una política de precios dinámica, para ajustar la oferta a la demanda analizando las tendencias del mercado.