

## Case Study

# Bio Agriturismo La Ginestra

## 1. Introduzione

Il Bio Agriturismo La Ginestra è una struttura situata in una delle zone più belle della Toscana: le colline del Chianti. L'agriturismo è un'attività che si inserisce in un contesto agricolo molto particolare e di lunga data. L'azienda è stata fondata come cooperativa agricola e ha come missione quella di recuperare i terreni abbandonati in seguito allo spopolamento delle campagne avvenuto negli anni Sessanta. Fin dall'inizio, l'azienda ha abbracciato un'agricoltura naturale e sostenibile, quando questi termini erano ancora poco conosciuti, coltivando senza l'uso di sostanze chimiche ma in modo totalmente naturale. Questa impronta naturale caratterizza l'intera attività ed è stata mantenuta nel corso degli anni in cui l'azienda si è trasformata ed evoluta, e dal 1993 ha incluso anche l'agriturismo. L'ampia varietà di produzioni aziendali, dall'allevamento, alla viticoltura, alla coltivazione di cereali e all'apicoltura, rendono l'azienda agricola una realtà molto complessa in cui l'agriturismo si inserisce a completamento dell'attività.

### NOME DELL'AZIENDA

Società Agricola La Ginestra  
Società Semplice  
Bioagriturismo La Ginestra

### POSIZIONE

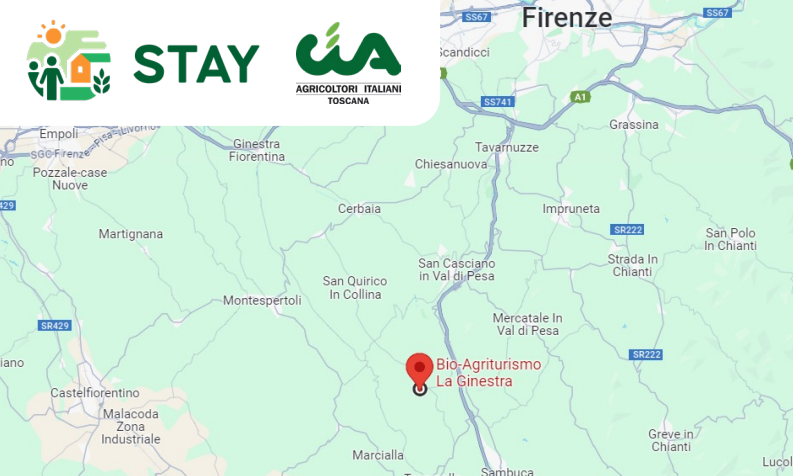
San Casciano Val di Pesa,  
Tuscany, Florence

## 2. Informazioni sull'agriturismo

Il Bio Agriturismo La Ginestra si trova in Toscana nel Comune di San Casciano Val di Pesa, in provincia di Firenze. Il territorio è prevalentemente collinare e si trova nell'area geografica del Chianti caratterizzata dalla coltivazione della vite e conosciuta in tutto il mondo per i suoi paesaggi e la produzione di vino. L'azienda si estende per circa 100 ettari, di cui 40 HA coltivati a cereali e legumi, 6 HA di vigneti e 2 HA di oliveti. La maggior parte dei terreni si trova nella zona collinare dove si trova anche la casa colonica, mentre alcune coltivazioni si trovano nella valle vicino al corso del fiume Pesa. Non lontano dalla strada principale che collega Firenze a Siena, la sua posizione è particolarmente strategica per raggiungere numerose mete turistiche di diverso interesse. Non lontano dalle città d'arte, a 30 km da Firenze e a 40 km da Siena, è immerso nella zona del Chianti, che di per sé è una meta turistica molto ambita e rinomata.



Vineyard and workers during the harvest (photo by Chiara Nocci)



GPS: 43.605692155871196, 11.166414288235794

## Quando è iniziata l'attività agrituristica?

L'azienda agricola La Ginestra è stata fondata nel 1978 da un gruppo di giovani appassionati con l'obiettivo di rinnovare e mantenere le tradizioni della campagna toscana. Insediata su terreni incolti e abbandonati da decenni, prende il nome dalla bellissima erbaccia a fiori gialli tipica dei nostri campi. Dal 1989, l'azienda ha fatto la scelta dell'agricoltura biologica e produce i propri prodotti senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. La cooperativa agricola fondata nel 1978 è stata trasformata in azienda agricola nel 1989 e nel 1993 è iniziata anche l'attività agrituristica.

## Numero di lavoratori

Durante il periodo di maggiore attività dell'agriturismo, vengono assunte 7-8 persone a tempo pieno per occuparsi di tutti gli aspetti della gestione e le loro posizioni sono intercambiabili tra loro in modo da coprire tutte le esigenze di gestione. Il lavoro in azienda e quello in agriturismo sono separati.

## Alcuni dati turistici dell'agriturismo

L'agriturismo dispone di 5 appartamenti con 17 posti letto. Tre degli appartamenti sono composti da tre stanze e sono pensati per ospitare le famiglie, mentre un appartamento è un monolocale e l'ultimo è un bilocale adatto alle coppie. Gli appartamenti dispongono di numerosi servizi, tra cui una cucina completamente attrezzata, strutture per disabili, un barbecue, una piscina e un parcheggio. Il periodo di apertura va da marzo alla prima settimana di gennaio fino alla festività dell'Epifania. Gli ospiti sono per lo più famiglie e coppie, ma c'è anche un'ampia fascia di clientela giovane, sensibile agli aspetti legati al rispetto della natura e dell'ambiente, attratta dalle produzioni naturali e in particolare dal vino naturale. L'offerta consiste in pernottamenti con colazione inclusa. Esiste un Bio

Ristoro, ricavato nell'antico fienile della fattoria, dove è possibile fare pranzi, cene e degustazioni e godere di una vista superlativa sulle colline del Chianti. I prodotti offerti al Bio Ristoro sono di produzione aziendale e locale e seguono la stagionalità. Tra le attività offerte agli ospiti c'è un tour guidato della fattoria, delle coltivazioni e della cantina, durante il quale viene spiegata la filosofia dell'azienda e tutte le attività svolte. Gli ospiti possono anche partecipare all'apicoltura insieme a esperti apicoltori. Su prenotazione, è possibile partecipare a corsi di cucina presso il Bio Ristoro. Per arricchire l'offerta dedicata agli ospiti, l'agriturismo collabora con fisioterapisti e massaggiatori che offrono il servizio direttamente presso l'agriturismo. Collabora inoltre con tour operator che offrono tour in bicicletta e con aziende che noleggiavano biciclette per un semplice noleggio. Gli ospiti non partecipano direttamente all'attività agricola, ma possono assistere in alcune operazioni come la cura delle api. L'affluenza annuale è di circa 1450 persone all'anno, distribuite un po' in tutto il periodo di apertura.



Bio Agriturismo Double room (photo by Chiara Nocci)



Bio Agriturismo Breakfast buffet (photo by Chiara Nocci)

## Informazioni sulla pubblicità

L'azienda non ha personale esperto di marketing al suo interno e tutte le attività di promozione sono svolte dalle persone che si occupano della gestione dell'azienda. Per la pubblicità, l'azienda utilizza principalmente le piattaforme di social media <https://www.facebook.com/www.laginestra.toscana.it>

E Instagram [https://www.instagram.com/cooperativa\\_la\\_ginestra/?hl=it](https://www.instagram.com/cooperativa_la_ginestra/?hl=it). Ha anche un sito web aziendale <https://www.laginestra.toscana.it/>.

Come mezzo pubblicitario, vengono utilizzati anche alcuni volantini illustrati che vengono distribuiti nei mercati agricoli a cui l'azienda partecipa settimanalmente con una bancarella. Durante i mercati è possibile acquistare prodotti derivanti dalla coltivazione di cereali e legumi e anche prodotti da forno, pasta, ecc. Il passaparola è il miglior mezzo di pubblicità su cui La Ginestra conta.

## Sull'avvio dell'attività

La storia di questa fattoria è molto antica e l'origine di ciò che troviamo oggi risale alla fine degli anni '70, quando un gruppo di giovani decise di recuperare alcuni terreni agricoli abbandonati e diede vita alla cooperativa che iniziò a coltivare la terra.

Nel corso degli anni, la cooperativa si è trasformata in azienda agricola e ha mantenuto il suo carattere iniziale, ovvero quello di valorizzare la terra e coltivarla secondo i dettami dell'agricoltura naturale, diventando un'azienda agricola biologica.

L'attività agrituristica è stata istituita nel 1993 per diversificare l'attività come supporto alla redditività dell'azienda. Ad oggi, l'agriturismo è una parte molto importante dell'intera attività. Quando è stata avviata l'attività agrituristica, nessuna delle persone coinvolte aveva esperienza nel settore turistico o commerciale. Il loro background era più che altro agricolo e tecnico-agronomico.

## Informazioni sulla commercializzazione

Per commercializzare i prodotti e i servizi i canali principali utilizzati sono Facebook e Instagram sui quali vengono effettuate anche promozioni specifiche legate a eventi e degustazioni. Al momento, attraverso il sito web dell'azienda è possibile prenotare soggiorni in agriturismo, ma non è possibile acquistare. L'azienda sta lavorando per rinnovare il sito introducendo anche un e-commerce per acquistare i prodotti direttamente dal sito. La prenotazione dell'agriturismo è gestita direttamente dall'azienda ed è possibile prenotarla inviando un'e-mail, telefonando ma anche prenotando direttamente dal sito web dell'azienda. È anche possibile prenotare tramite booking.com <https://www.booking.com/hotel/it/bio-agriturismo-la-ginestra.it.html>.

Inoltre, l'azienda è presente sul portale specifico degli agriturismi <https://www.agriturismo.it/it/agriturismi/toscana/firenze/Bio-AgriturismoLaGinestra-4900176/index.html> su Expedia <https://www.expedia.it/San-Casciano-In-Val-Di-Pesa-Hotel-Bio-Agriturismo-La-Ginestra.h27484540.Informazioni-Hotel> e su Airbnb <https://www.airbnb.it/>.



Bio Agriturismo Dining room (photo by Chiara Nocci)



Beekeeper at work with hives and sunflower field  
(photo by Chiara Nocci)

L'attività agrituristica è nata e cresciuta grazie al lavoro di persone che, senza ricorrere ad aiuti o supporti esterni, hanno seguito un'idea e capito che poteva essere un'opportunità per il futuro dell'azienda agricola.

La strada per costruire l'attività agrituristica non è stata facile e sono stati commessi molti errori proprio a causa dell'inesperienza nel settore turistico. Nel 2015 si è insediato nell'azienda il team che attualmente gestisce sia la parte agricola che quella agrituristica.

Le persone coinvolte nella gestione dell'agriturismo sono formate per questa attività e hanno competenze adeguate per la gestione dell'attività ricettiva. È molto importante anticipare o cogliere le tendenze attuali per poter offrire agli ospiti attività interessanti e nuove.

Gli ostacoli più significativi incontrati nell'avvio dell'attività agrituristica sono stati sicuramente quelli legati alla mancanza di formazione in ambito turistico.

Il territorio in cui si trova il Bio Agriturismo La Ginestra, il Chianti, è una zona molto famosa per le sue bellezze naturali e per la sua particolare antropizzazione fatta

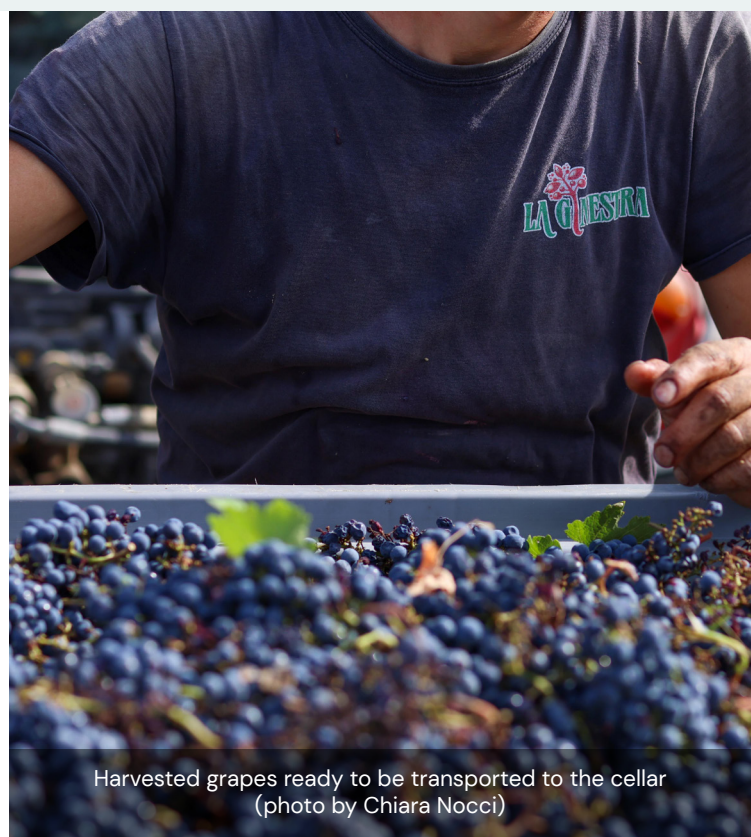
di vigneti che hanno creato un paesaggio unico grazie alle loro geometrie. In questo contesto, gli agriturismi e gli altri tipi di strutture ricettive sono molto numerosi e questo rende molto difficile affermarsi in una zona dove la concorrenza è davvero alta.

Oggi sarebbe impensabile gestire una struttura come un agriturismo senza le competenze necessarie. La formazione è sempre utile e necessaria per mantenere alti gli standard qualitativi dell'offerta.

## Sulla gestione di un'attività agrituristica

L'azienda agricola ha un'estensione di circa 100 HA di cui 6 HA sono coltivati a vigneto dove si produce uva per ottenere vini naturali.

L'attività apistica, avviata negli anni '80, è molto importante e comprende circa 700/800 alveari per la produzione di miele monoflora (Acacia, Castagno, Sulla, Trifoglio, Girasole, Coriandolo, Ailanto, Tiglio), miele di fiori selvatici e melata di bosco, oltre a tutti i prodotti dell'alveare (polline, cera, propoli, sciami, api regine).



Harvested grapes ready to be transported to the cellar  
(photo by Chiara Nocci)



Pigs grazing (photo by Chiara Nocci)

Su oltre 40 ettari, vengono coltivati cereali e legumi antichi attraverso l'antico sistema delle rotazioni. Questa tecnica permette alle mucche di pascolare ogni stagione su pascoli diversi, fertilizzando i campi e mantenendoli puliti dai semi delle erbacce. L'allevamento comprende bovini e suini.

Tra i grani duri antichi spiccano Cappelli, Verna e Rondine, oltre a farro, triticale e segale. Anche alcuni legumi, tra cui ceci e lenticchie, sono inclusi nelle rotazioni. Dopo il raccolto, la perlatura, la macinazione dei cereali e la panificazione delle farine vengono effettuate dai migliori artigiani della zona.

La carne di maiale viene lavorata dal salumificio locale.

Il pane che ne deriva è a lievitazione naturale, con cottura a legna, a partire da farine semi-integrali macinate a pietra. Pasta essiccata a bassissime temperature.

I salumi genuini sono preparati secondo la migliore tradizione toscana. Tra le produzioni, alcuni liquori includono il nocino, la grappa, la grappa al miele e il vino al sapore di noce.

C'è anche una piccola produzione di canapa da cui si ricava un liquore e un olio essenziale di canapa.

L'olio extravergine di oliva è prodotto con olive delle varietà tipiche della Toscana centrale, Frantoio, Moraiolo e Leccino, coltivate in circa 2 HA di oliveti. L'olio prodotto viene utilizzato quasi esclusivamente nel Bio Ristoro dell'agriturismo.

Il reddito principale proviene dall'agriturismo, che rappresenta il 75% dell'intero reddito. L'agriturismo La Ginestra Bio è una struttura media tra quelle della zona e non sono necessarie competenze particolari per la gestione, che è simile a quella familiare. Sono sufficienti competenze minime in materia di turismo. Un requisito importante per chi è impegnato nell'attività agrituristica è quello di essere molto adattabile e intercambiabile nei ruoli.

L'aspettativa per il futuro è quella di crescere, migliorare e confermare ciò che è stato raggiunto negli ultimi anni e impegnarsi per portare avanti l'attività nel miglior modo possibile.



Bio Ristoro Breakfast table (photo by Chiara Nocci)

# Consigli per i nuovi imprenditori

I consigli rivolti ai futuri imprenditori agrituristici derivano dall'esperienza maturata nella gestione dell'Azienda Agricola Biologica La Ginestra. Per le imprese locali è fondamentale fare rete.

Trovare punti di incontro che facilitino la gestione e permettano di migliorare l'attività in ogni momento. Purtroppo, tra le strutture della zona non c'è una vera e propria rete che invece potrebbe essere davvero importante.

Questa caratteristica è tipica della zona in cui si trova il Bio Agriturismo La Ginestra, ma purtroppo è una caratteristica che riguarda molte altre zone. Un altro consiglio utile è quello di adattarsi ai tempi per quanto riguarda la politica dei prezzi.

Molte strutture applicano ancora una politica di prezzi obsoleta e vecchia, basata su stagioni alte, medie e basse.

Oggi è importante vendere alloggi utilizzando una politica dei prezzi dinamica, in modo da adeguare l'offerta alla domanda analizzando le tendenze del mercato.