

## **Che cos'è un agriturismo**

Per fare un po' di chiarezza bisognerebbe leggere la legge  
**Regionale n° 38 del 23 marzo 1995, "disciplina dell'agriturismo"**

Sintetizzando un po':

può esercitare l'attività di Agriturismo chi possiede e conduce, a titolo principale,  
un'azienda agricola.

Con l'Agriturismo, si può dare ospitalità (posti letto), ad un massimo di venticinque  
persone, somministrare pasti o organizzare attività ricreative, ma tutte queste devono  
**rimanere subordinate all'attività agricola in termini di tempo lavoro dedicato.**

Altri limiti sono un massimo di sessanta posti, per la somministrazione dei pasti, i  
quali devono essere **costituiti prevalentemente da prodotti propri.**

Riporto il comma 4 dell'articolo 2 per chiarezza: ""Per i fini di cui al comma 3,  
lettera b), sono considerati propri i cibi e le bevande prodotti e lavorati nell'azienda  
agricola, quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche tramite  
lavorazioni esterne, nonché quelli provenienti da cooperative e consorzi di aziende  
agricole operanti **in ambito locale o regionale** di cui l'azienda fa parte""

Cà d'Andrei è un agriturismo?

La nostra azienda agricola si occupa della coltivazione di circa 15 ettari, distribuiti tra  
i comuni di Sagliano e Tollegno più una piccola parte a Bioglio.

Produciamo circa 30000 Kg di fieno da agricoltura biologica, con il quale  
alimentiamo in inverno i nostri animali. Alleviamo, sempre con il metodo di  
agricoltura biologica (certificato da ICEA), circa 45 capre da latte, della razza  
Camosciata delle Alpi e Saanen, da cui otteniamo un considerevole quantitativo di  
latte che trasformiamo, crudo, in formaggi Bio nel nostro caseificio aziendale (CE  
01/538).

Sempre con metodo Bio, alleviamo i bovini per la carne e i suini, con i quali  
produciamo i salumi.

A chiudere la sezione allevamento ci sono gli animali da cortile.

A Bioglio invece, visto il clima più mite abbiamo orto e frutteto.

Nella nostra azienda somministriamo pasti normalmente solo nei fine settimana e  
difficilmente arriviamo a fare più di quaranta persone a week end.

Nei nostri menù troverete quasi esclusivamente prodotti ottenuti con nostre materie  
prime o utilizzando prodotti a km 0 di altre aziende Biellesi.

Stesso principio anche per i vini.

Per qualunque dubbio siamo a vostra disposizione.

Cà d'Andrei