



L'Agriturismo **IL DUCESCO** si trova ad Alberese (Gr) nello splendido scenario del Parco Naturale della Maremma Toscana.

L'azienda agraria ha un'estensione di 10 ettari, con frutteti, oliveti, vigneti e ortaggi. Le camere sono arredate in stile vecchia Toscana con mobili in legno e letti in ferro battuto, riscaldamento, bagno, frigorifero, televisore. Ogni camera ha ingresso indipendente con giardino e barbecue. La prima colazione è a buffet con i nostri dolci fatti in casa e le confetture biologiche.

Già da tempo la Fattoria ha intrapreso un percorso, sia nella lavorazione dei prodotti sia nella ricettività turistica, rivolto ad una progressiva riduzione dell'impatto ambientale delle attività economiche esercitate. Tra le azioni intraprese in tal senso va ricordato l'adesione al progetto della Regione Toscana "**Biologico nei Parchi**" ed il controllo da parte di **ICEA** per quanto riguarda la certificazione biologica. L'azienda ha ottenuto il titolo di Agriturismo consigliato dal Parco naturale della Maremma per le buone pratiche di risparmio.

L'Azienda produce vino (per il quale provvede anche all'imbottigliamento) e altri prodotti agricoli (es. confetture, olio extravergine, grappe); La produzione di Vino rispetta molto la produzione da Vitigni autoctoni quali il Cilieggiolo e l'Ansonica bianco. Sono stati ottenuti numerosi premi ed inserzioni su guide di rilievo nazionale ed internazionale, l'ultimo riconoscimento proviene nel 2008 dal DECANTER, dove il Tarconte viene premiato con una medaglia di bronzo. (Le altre menzioni sono riportate nelle schede tecniche dei vini)

organizza per gli ospiti dell'Agriturismo corsi di cucina tipica toscana e proposte specifiche riguardanti l'enogastronomia; è inserita nel circuito delle **Fattorie didattiche biologiche** (organizziamo giornate dedicate alla preparazione del pane, della pasta fatta in casa, etc...). Collaboriamo con le università per la formazione con indirizzo agricolo e biologico, risparmio energetico e senso etico dello sviluppo.

Nella Fattoria è inoltre aperto il nostro punto vendita e degustazione di prodotti tipici e biologici, della nostra azienda e delle aziende del territorio: la "**Stuzzicheria Maremmana**". I prodotti di nostra produzione sono, come già accennato, vino biologico, confetture biologiche, gelatine di vino, olio extra-vergine e grappe. Nel punto di ristoro è possibile degustare dal calice di vino alla bruschetta, a taglieri misti di affettati biologici, formaggi con il miele e confetture di fichi, acqua cotta, farro tiepido in panzanella, pane e focacce preparate con farina biologica...etc. Le nostre degustazioni sono aperte dalle ore 12.30 alle 20.00 con possibile programmazione di visite alla cantina.

Avendo intenzione di qualificare ancor di più in senso ambientale la nostra attività, anche dal punto di vista ricettivo, abbiamo individuato nell'**Ecolabel** europeo, ovvero il marchio comunitario di qualità ecologica per le strutture ricettive, lo strumento ideale per la riduzione dell'impatto ambientale della nostra attività e per la promozione, come esperienza pilota, della diffusione dello sviluppo sostenibile a livello locale. L'Ecolabel inoltre, essendo di derivazione comunitaria, è un potente strumento di promozione per un modello di gestione delle attività economiche più attento al rispetto delle risorse naturali.

Il 4 agosto 2004 il Comitato Ecolabel-Ecoaudit ha deliberato l'assegnazione del riconoscimento alla nostra struttura con n. di contratto IT/025/01 per l'uso del marchio.

che rappresenta il primo agriturismo d'Europa ad aver acquisito questo contrassegno di eccellenza nell'ospitalità turistica.

Sono 37 i requisiti obbligatori da rispettare, oltre a una serie di criteri facoltativi scelti su un totale di 47, per ottenere e conservare il marchio Ecolabel per la ricettività turistica. Divisi in vari settori di attività, in particolare: Energia, Acqua, Detersivi e disinfettanti, Rifiuti, Gestione generale, Formazione del personale, Informazione agli ospiti, Eco-acquisti I criteri previsti vanno dall'isolamento termico all'elettricità proveniente da fonti rinnovabili, dal risparmio idrico per rubinetti, lavatrici e lavastoviglie al trattamento delle acque di scarico, dall'uso di materiali di consumo riciclabili all'impiego di vernici e detersivi ecologici.

Al fine di rispettare i criteri previsti dalla certificazione Ecolabel in materia di utilizzo delle infrastrutture per l'erogazione di energia elettrica, sono stati acquistati da ENEL Trade Spa, del gruppo Enel, dei "**Certificati**

RECS” che coprono una parte del consumo totale della Fattoria. Il sistema RECS (Renewable Energy Certificate System) è un sistema internazionale privato e volontario di certificazione dell'energia rinnovabile. Un certificato RECS costituisce la prova che 1 megawattora di elettricità è stata generata da una determinata fonte di energia rinnovabile nell'arco di uno specifico periodo di tempo.

Come ampiamente spiegato, l'acquisizione del marchio Ecolabel ha comportato il rispetto di numerosi e stringenti criteri. Mettendo a confronto i dati 2005 sui dati del 2004, si possono segnalare i seguenti miglioramenti dell'efficienza energetica negli usi finali, relativi al nostro servizio di ricettività agrituristica:

- minor consumo di gas propano per il riscaldamento degli ambienti e dell'acqua calda: meno 38%;
- minor consumo di energia elettrica: meno 20,7%;
- minor consumo di detersivi, disinfettanti e prodotti di carta, oltretutto “miglior consumo” tramite acquisto di prodotti a marchio Ecolabel;
- minor produzione di rifiuti prodotti dall'agriturismo: meno 11,8%;
- minor consumo di acqua potabile: meno 31%;

Sono state recentemente acquistate n. 6 **biciclette a pedalata assistita**, dotate di un motore ausiliario elettrico. Esse sono state messe a disposizione dell'Agriturismo per escursioni nei dintorni e nel Parco della Maremma. I nostri ospiti hanno dimostrato di gradire da subito questa novità “ecologica”. Con tale iniziativa si è fornito un contributo alla riduzione di risorse energetiche fossili, dato che l'utilizzo delle biciclette per visite e passeggiate consente di non usare gli autoveicoli, di cui sono normalmente dotati i turisti, per gli spostamenti di tipo escursionistico. Ciò permette di fruire del Parco in maniera più diretta e più in sintonia con il rispetto dell'ambiente.

La nostra fattoria è inserita inoltre nel progetto del Parco Regionale della Maremma, che si è concretizzato nell'agosto 2003 con il rilascio dell'attestazione di **"Esercizio consigliato dal Parco"**, nel rispetto di una serie di standard per il rispetto dell'ambiente. Abbiamo infatti aderito ad un "Disciplinare ecologico" proposto dall'Ente Parco, che ha come finalità quella di migliorare i servizi offerti al turista, in termini di qualità e nel rispetto del risparmio delle risorse (es.: eliminazione dei recipienti a perdere per le bevande, utilizzo di carta ecologica, risparmio sull'acqua e sull'energia, raccolta differenziata dei rifiuti, promozione del territorio e possibilità di partecipare a corsi di formazione promossi dall'Ente Parco stesso).

E' stata realizzata una linea di prodotti cosmetici **"Uva di Luna"**, a base di estratti di uva Cilieggiolo, seguendo antiche ricette di preparazione utilizzate fin dai tempi degli Etruschi e che promuove l'utilizzo di materie prime da agricoltura biologica o da raccolta spontanea. Si è inoltre favorita la riduzione dell'impatto ambientale dovuto ad imballaggi superflui o non riciclabili. La realizzazione dei cosmetici avviene tramite le più moderne tecniche ecocompatibili e non sono svolti test su animali.

La Fattoria produce vini esclusivamente biologici, con certificazione ICEA, fin dall'anno 1997. Tutte le produzioni agricole della fattoria sono certificate biologiche da ICEA (Istituto di Certificazione Etica e Ambientale).

Per la promozione dello sviluppo sostenibile nella nostra Fattoria, è stato recentemente realizzato (mese di giugno 2006), grazie anche ad un contributo della Regione Toscana un **impianto di mini-eolico**, consistente nell'installazione di due gruppi, di 12 metri di altezza, per una potenza totale di Kw 40. Al fine di realizzare tale progetto, il primo in assoluto nel Parco della Maremma e uno dei primi in provincia di Grosseto, sono state attivate delle collaborazioni e sono stati attivati i seguenti attori:

- Regione Toscana, per la firma dell'Accordo volontario territoriale collegato al contributo da erogare per la realizzazione dell'opera;
- Ente Parco Regionale della Maremma, per la concessione del necessario parere favorevole alla realizzazione dell'impianto;

Legambiente – Centro per le Energie Rinnovabili, per il supporto fornito alla definizione del progetto.

Inoltre sono stati installati un **pannello solare** termico atto al riscaldamento dell'acqua per l'utilizzo dei nostri clienti ed un **pannello fotovoltaico**.

E' difficile proclamare risultati certi per la produzione eolica. Creare uno storico abbisogna di molto più tempo ed analisi nel comportamento dei venti. La costa Mediterranea ha venti incostanti difficili da monitorare in fasi certe e ripetitive, senza contare la continua e necessaria messa a punto dell'equilibrio delle pale nei confronti del vento e delle turbolenze. Ad una prima analisi si potrebbe ottenere una valutazione di un risparmio di circa un 35% sul costo energetico, che potrebbe essere migliorata nel tempo registrando le pale in modo più efficace. Inoltre ci siamo riproposti di sollevare l'altezza da 12 a 15 metri per aumentare la potenza, diminuire le turbolenze con il terreno e poter fruire del conto energia come permesso per i fotovoltaici.

La Fattoria ottenuto un premio di merito nel concorso della Regione Toscana **PREMIO COEFFICIENZA '05**, ed una segnalazione nel **PREMIO AMICI dell'Ambiente** indetto dalla **REGIONE LOMBARDIA**

Infine, l'11 agosto 2006 abbiamo ricevuto il primo "**Premio Buone Pratiche per le energie rinnovabili**" all'interno di "Festambiente", festival Internazionale di Ecologia e Solidarietà, organizzato da Legambiente. ed un riconoscimento come finalisti nel "Royal Accomodation Award for Sustainable Tourism in Europe 2006", indetto dalle Corone Reali Spagnola e Danese (Copenhagen, Novembre 2006).

Fabio Duchini e Cristina Neri
Str. prov. 59 n. 29 58010 Alberese –GR
Tel. Fax. 0039- 0564 407323
www.ilduchesco.it info@ilduchesco.it