

**Transferencia de una experiencia educativa en Turismo Rural:  
La Emilia-Romagna Italia**

Esp. /Licenciado en Turismo Mónica Scatizzi

[scatizzi@fibertel.com.ar](mailto:scatizzi@fibertel.com.ar)

Facultad de Ciencias Económicas y Sociales UNMDP

En el marco del proyecto “RUMBO RURAL, para el desarrollo del Turismo Rural”, en cumplimiento de su fase 1 sobre un Curso Formativo referente al Modelo de Turismo Rural para un profesional en Turismo Rural a desarrollarse en la Región Emilia Romagna de Italia, surge la beca por la cual fuera beneficiada la Lic. Mónica Scatizzi, coautora del trabajo.

El proyecto fue propuesto en el año 2010 por el Movimiento Cristiano de Trabajadores de la Emilia-Romagna(MCL) financiado por la Región Emilia-Romagna de Italia a través de la Consulta degli Emiliano-Romagnoli all Mondo, en colaboración con el Centro Internacional de la Economía Social (CIDES) y la Red de Profesionales y Técnicos de la E-R de Mar del Plata (PROTER).

La experiencia se desarrolló durante el mes de febrero de 2011 en las provincias de Parma, Ravenna y Rímini de la región antes mencionada, consistió en visitas de observación a los diferentes emprendimientos en territorio y entrevistas a informantes clave del sector turístico.

La ponencia se centra dentro de las funciones de extensión de la Universidad Nacional de Mar del Plata, con el objetivo principal de mostrar las características físicas y del sistema turístico que tiene la región E-R, especialmente en el espacio rural, además de transferir una experiencia educativa y de extensión a la comunidad, de los cuales se desprenden los siguientes objetivos específicos:

- Describir física y socialmente los territorios y modalidades turísticas.
- Identificar las figuras legales encargadas de desarrollar el Turismo Rural (TR) en la región E-R.
- Analizar la comunicación y comercialización de sus emprendimientos.

Se trata de un estudio descriptivo basado en la revisión bibliográfica, documental, cartográfica, visitas de observación y reuniones con actores sociales turísticos, concretadas durante el mes de febrero de 2011

El marco normativo que regula la actividad turística en la región contempla las figuras del Agroturismo, las Fattorie Didattiche y la Multifuncionalidad de las Haciendas Agrícolas que brindan servicio a los visitantes.

La presentación espera contribuir con la formación de personas vinculadas con la modalidad de Turismo Rural.

## Características Generales de la Región Emilia Romagna

La región Emilia Romagna es una de las 20 regiones en las que se divide Italia, se encuentra ubicada en el norte del país con una superficie de 22.446 km<sup>2</sup>, su población es de 4.406.000 hab. (datos al 31/3/2010) y una densidad de 197 hab. /km<sup>2</sup>. Sus límites son al norte las regiones de Lombardía y Véneto, al éste el mar Adriático, al sur Le Marche, La Toscana y al oeste la región y mar Ligure. Tiene una estructura administrativa dividida en 9 provincias que son: Bolonia capital de la región, Parma, Módena, Ferrara, Ravena, Regio-Emilia, Piacenza, Forlì-Cesena y Rímini.

Es una región que ha estado siempre a la vanguardia, generosa, dónde la calidad de vida es un valor concreto que se manifiesta en sus acciones cotidianas para el logro del bienestar. Es una tierra de gente alegre dónde la extraversión y el anticonformismo son productos familiares atenuados por una raíz sólidamente tradicionalista basada en valores éticos profundos de trabajo duro y prosperidad.

Imagen N° 1 LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA



Fuente: [www.geoatlas.com](http://www.geoatlas.com).

## Descripción del Contexto Geográfico

Emilia Romagna es mayormente una llanura comprendida entre el curso del Po y el Apenino Tosco-Emiliano, que se asoma al mar Adriático desde los Valles de Comacchio a la famosa Ribera Romagnola, importantísimo destino balneario de Europa.

Es además una región metropolitana poli céntrica, caracterizada por la presencia de áreas urbanas de dimensiones medianas y pequeñas –ninguna pasa los 500.000 habitantes- unidas por un eficiente sistema de infraestructura de transportes que los integra en modo funcional, desde un punto de vista urbanístico, social y económico. Sólo ocho Municipios de los 341 existentes superan los 100.000 habitantes Tiene una posición geográfica estratégica, ya que se encuentra ubicada en el centro de las rutas y líneas ferroviarias en dirección tanto norte-sur como este-oeste.

El paisaje presenta tres aspectos diversos

- a) zonas montañosas apeninas boscosas
- b) la costa adriática baja y arenosa muy concurrida durante el verano como destino de sol y playa

c) una vasta y fértil llanura destinada a los quehaceres del campo, donde cada vez más se realiza turismo en el espacio rural

a) Es recorrida por los Apeninos sus cimas más elevadas van de los 2000 a los 2200m. Paisajes de roca desnuda se alternan con espesas coberturas forestales de hayas, encinas, castaños y pinares.

Numerosos pasos la conectan con otras regiones como el paso de Cisa con la Liguria al sur los pasos del Cerreto, del Abetone, de la Futa, de los Mandrioli que conducen a la región Toscana.

b) La franja costera baja y arenosa de 122 Km. comprendidos entre las provincias de Ferrara y Rimini.

En la desembocadura de los ríos se abren canales con los puertos de Católica, Riccione, Rimini, Bellaria, Ravenna y Cervia y de Porto Garibaldi. Recorriendo la costa de norte a sur se encuentran las grandes lagunas, los valles de Comacchio que se extienden por 407 km<sup>2</sup>. Mas al sur los pinares seculares coronan las amplias playas con los balnearios mas famosos de la costa romagnola.

El paisaje de colinas es variado y sugestivo, a las zonas fértiles, ricas en cultivos de cereales, árboles frutales y viñedos, se van sucediendo las áreas productivas. Las suaves colinas son interrumpidas por aislados altiplanos calcáreos, entre los mas paisajísticos esta la Pietra de Bismántova en el Regiano.

c) Al sur del río Po se abre la fecunda llanura padana, donde siguen fértiles campos irrigados por un complejo sistema de canales.

Los valles apeninos son recorridos por ríos aluvionales caudalosos en el curso superior, en el medio e inferior presentan un lecho de guijarros, casi siempre secos.

Los emisarios directos del Po son Tidone, Trebbia, Nure, Arda, Taro, Enza, Secchia y Panaro. Desembocan directamente en el Adriático el Reno, el Lamone, el Montone, el Savio, el Rubicón, y el Marecchia.

El paisaje apenino se suaviza, entre los 1000 y 1800 mts. por espejos de agua como el Lago Verde en el Parmense y las cuencas de Suviana y Brasimone en el apenino bolognés, todos transformados en lugares turísticos.

## Clima

Predomina un típico clima de llanura. Se caracteriza por un típico clima de llanura conocido como "padana" con las siguientes características:

- inviernos rígidos, lluvias y nieblas, y veranos calurosos
- sus temperaturas promedio anuales son de 15,2°C con 8° en enero y 24° en julio.
- Las precipitaciones medias anuales de 1120 Mm.
- 93 días de lluvia y humedad relativa media del 68%

Donde el Po desemboca en el Adriático, ramificándose en delta, el terreno palúdico favorece la formación de niebla.

En verano la franja de las playas romagnolas gozan de una prolongada insolación motivo muy apreciado por los miles de turistas que eligen éste destino.

## Ambiente y Naturaleza

Se encuentran 29 entre Parques Nacionales y Regionales o Reservas Naturales que protegen la gran biodiversidad presente en la región por su posición geográfica ambientes cada uno con su especialidad, como:

- Afloramientos de rocas de interés paleolítica la RN Geológica del Piacenziano
- Fluviales, el del Delta del Po ó del Taro
- De los bosques de especies únicas y antiguas el PR de los Bosques de Carrega,
- De Altas Cumbres, Parque de los Cien Lagos en el Apenino Parmense, o el Parco del Gigante.
- Estratificaciones de yeso y numerosas grutas a lo largo de 10 kms. PN de los Yesos Bologneses y Grietas de la Badessa
- P Histórico R Monte Sol único en el país, que custodia el ambiente y la “zona del memorial” dónde se produjo la masacre de Marzabotto en la segunda guerra mundial.

## El Sistema Turístico de la Región E-R

En cuanto a la Infraestructura y Servicios, su privilegiada ubicación la transforman en el Centro de intensos intercambios comerciales con el resto de Italia, países de la Unión Europea, otros países europeos y el resto del mundo

Está dotada de una infraestructura importante, centro de las rutas y líneas ferroviarias en dirección tanto norte-sur como este-oeste. La red con 886 Km. está inmersa en las principales direcciones norte-sur de la red ferroviaria italiana.

Dispone además de 4 aeropuertos: Bologna, el más importante y en continua expansión Rimini, Forlí y Parma, son centros de tráfico aéreo nacional e internacional

Tiene infraestructura portuaria, dónde el puerto de Ravenna es el principal de la Emilia-Romagna como puerto de llegada y de los más importantes puertos nacionales.

### Imagen N° 2 INFRAESTRUCTURA



Fuente: L'Emilia-Romagna una regione Zanichelli Editore

## Marco Normativo

La legislación que regula al Turismo en la E-R, y en atención a la ley marco del estado N° 135 del 2001, la región se rige por la ley regional L. R. N° 7 de 1998 y sus modificaciones hasta el 2007.

La Ley N° 7 La Organización, las acciones para la Promoción y comercialización turística.

En el título I de la Organización Turística Regional define la actividad, las competencias de la Región y las funciones de las Provincias y los Municipios.

En el título II de las Intervenciones Regionales para la Promoción y la Comercialización turística, se expresa sobre la programación regional, los programas turísticos de promoción local y los sistemas de financiamiento.

En el título III de las Actuaciones de las Intervenciones Regionales, se enuncian todas las organizaciones como el Comité de Concertación Turística (CCT) y el director de la Agencia, además de la composición de la CCT, de la Agencia de Promoción Turística (APT) de los Servicios, relaciones entre ésta organización y la región, agregación de productos de interés regional, Sistemas turísticos locales, servicios de Recibimiento y de Información Turística.

Y el título IV establece las disposiciones de financiación, finales y transitorias.

La Ley que interesa a los fines de ésta ponencia es la Ley Regional N° 4 del 31/3/ 2009 sobre Agriturismo y la Multifuncionalidad de las Haciendas Agrícolas

Por Actividad Agrituristicas la ley define lo siguiente:

“se entienden exclusivamente como las actividades de recepción y alojamiento realizadas en haciendas de los emprendedores agrícolas nombrados por el artículo 2135 del código civil, también en la forma de sociedad de capitales o de personas y también las asociaciones de ellos, en relación y conexión con las actividades agrícolas de cultivación, cría de animales y la silvicultura”

Las actividades comprendidas son:

- Hospedar en los alojamientos o en espacios abiertos acondicionados para la estadía.
- Dar comida y bebida
- Organizar degustaciones de productos del establecimiento transformados en productos heno gastronómicos incluido el servicio de los vinos.
- Organizar actividades recreativas, culturales, sociales, didácticas, deportivas, excursiones y de hipo turismo, conforme a los convenciones con los entes públicos, con fines de valorización del terreno de la actividad y el patrimonio rural.

Los artículos siguientes norman:

- El alojamiento ofrecido puede ser estructurado libremente por el operador agrituristicos de acuerdo al servicio que entienda va ha ofrecer, habitaciones,

mini apartamentos, multihabitaciones, y otras formas siempre que se realicen respetando las normas, y atentas en especial a las que se refieren a lo urbanístico e higiénico-sanitario. Que el número máximo de habitaciones es de 12 y de 8 plazas, llevadas hasta 18 hab. y 15 plazas en los parques nacionales, en las áreas protegidas y los sitios de la Rete "Natura 2000" Los espacios abiertos tienen que estar preparados para la colocación de carpas, campe, etc. dotados de los sanitarios para la estadía de los acampanes.

- Las comidas y bebidas ofrecidas en el agroturismo deben ser expresión y valorización de los productos agrícolas de la hacienda, del territorio, de las tradiciones típicas locales, y de la cultura alimentaria de la Emilia-Romagna. Establece que al menos el 80% de los productos utilizados para las comidas provengan del mismo agroturismo, de otras haciendas agrícolas de la zona o de productos regionales con denominación Dop, IGP, biológicos. Los menús deben referirse a las tradiciones y no deben superar los 50 cubiertos diarios (es decir 2 comidas diarias por habitación o plaza) para incentivar la oferta de servicios de soggiorno. (Pasar el día)
- Degustaciones de productos del establecimiento Es un servicio muy calificado consiste en un servicio de restauración incompleto, con la finalidad de promocionar y valorar la correcta utilización heno astronómica de los productos de la hacienda. Para tales servicios deben disponer de locales en norma para la preparación y suministro de alimentos No entra en ésta actividad la simple oferta de degustación de productos agrícolas (vino, frutas y verduras, quesos, fiambres entre otros), no elaborados, ya que estas degustaciones son normalmente realizadas dentro de las haciendas.
- Las actividades que se realicen deben tener el espíritu de acercar a los visitantes, sobre todo a las jóvenes generaciones, al mundo agrícola, su cultura, tradiciones y ambiente. Y pueden ser actividades recreativas, deportivas, de excursionismo de hipoturismo estrechamente ligadas al territorio rural-

Para desarrollar la actividad agriturística el emprendedor debe utilizar la estructura, el equipamiento y las personas de su propia hacienda, incluyendo al personal dedicado especialmente a ello.

El emprendedor agriturístico debe tramitar la habilitación de su establecimiento para ejercer la actividad y con ella puede formar parte del registro provincial de operadores agriturísticos

En cuanto a la formación el emprendedor tiene la obligación de hacer cursos formativos para acceder a la profesión de Operador Agriturístico, lo que resulta un requisito indispensable para la habilitación de su emprendimiento.

Debe además presentar una declaración de inicio de la actividad al municipio que le corresponde territorialmente, el que comunicará a la provincia y al ente sanitario que hará las verificaciones correspondientes para darle el consentimiento y comenzar a funcionar como agroturismo

La ley también se refiere a los inmuebles, edificaciones dónde se desenvuelve la actividad agriturística, la accesibilidad que deben tener (de al menos una habitación con su respectivo baño accesible). El apartado higiénico sanitario hace referencia también, a la seguridad alimentaria y de elaboración de productos El período de apertura y las tarifas deben ser enviados a la Comuna.

También contempla la forma denominada “Ospitalità rurale familiare” que puede desenvolverse exclusivamente en los territorios de las Comunidades de Montaña, o de las Uniones de Municipios de Montaña de áreas en desventaja, naturales, y protegidas de los sitios de interés comunitario(SIC) y en zonas de protección especial.

Además introduce incentivos y dicta los requisitos para la formación de Clubes de Excelencia (Club d’ecellenza) que valorizan tanto los servicios brindados, como también los productos especiales agriturísticos.

### Fattorie Didattique

En el título II de la ley n 4. se definen los criterios y requisitos de las que sintéticamente son *“empresas agrícolas individuales o asociadas que desarrollan además de las tradicionales actividades agrícolas , también brindan actividades educativas a diversos ciclos de educación escolar y a otros tipos de visitantes , en primer lugar para el conocimiento del territorio rural, de la agricultura y sus derivados y en general el enlace existente entre la alimentación y el patrimonio histórico-cultural”* Legge Regionale N° 4,pág.7.

### El Turismo en la Región

La región ER conoció los flujos del turismo moderno desde la primera mitad del siglo XIX, gracias a sus importantes recursos termales .El Turismo de Masa en cambio se desarrolló después de la segunda guerra mundial, la multiplicación de las Segundas Residencias, ó la recuperación de aquellas que fueron abandonadas en el éxodo montano ha hecho renacer, especialmente en el verano, muchas localidades climáticas del Apenino.

Desde los años sesenta, el sector turístico regional ha vivido una autentica explosión de la actividad. Si bien con la madurez el sector ha visto reducir los ritmos de crecimiento, ha seguido un continuo proceso de renovación de la oferta. La Región Emilia-Romagna tiene un peso relevante en el turismo italiano y se subdivide en cuatro tipos-áreas: turismo balneario (costa adriática), turismo apeninico (Apenino Verde), turismo termal (Termas) y turismo cultural (de las ciudades de arte) podemos agregar que desde hace algunos años el turista, tanto nacional como extranjero, ha comenzado a valorizar también otro tipo de recursos, además de las climáticas y termales como las desarrolladas en el espacio rural. Cada modalidad presenta características específicas como son:

El turismo Apenino que vive dos diversas estaciones, la del esquí en invierno y la de la familia, trekking y deportes de aventura durante el verano.

El turismo termal presenta una oferta de spa’s altamente calificada, y el turismo cultural de las ciudades del arte se distingue por la gran actividad de estas ciudades en valorizar los monumentos, muestras, conciertos y múltiples eventos relacionados con sus eximios artistas como Verdi, Toscanini, Pavarotti entre otros.

La Rivera romagnola concentra más del 80% del movimiento turístico regional y constituye el abanico turístico más importante de Europa. Se trata de un turismo con múltiples aspectos, caracterizado principalmente por el turismo familiar y extranjero.

Los jóvenes son el motor de la máquina turística costera romagnola, dando empuje a una constante renovación de la oferta. Las familias han constituido el punto de partida del turismo romagnolo y son una base importante que permite siempre estar actualizado en la relación calidad-coste. El flujo de turistas extranjeros en la costa es tradicional y se renueva con las generaciones. Se reciben turistas escandinavos, alemanes, franceses y de Europa del este. La Riviera se propone también como meta turística nacional, dispone de una oferta organizada y bien relacionada con los tour operadores.

Volviendo al turismo de montaña, en particular la zona que comprende 8 provincias de la región, va desde Piacenza hasta Rimini, a pesar de sus peculiaridades, la zona presenta recursos turísticos homogéneos que son fuente de nuevos desarrollos.

Al patrimonio ambiental, se suman recursos histórico-culturales de siglos, como los castillos arquitectura y arqueología de excelencia junto a las tradiciones locales heno-gastronómicas, además de servicios de información, que se han valorizado también en términos económicos para responder a la demanda creciente de ésta nueva modalidad de turismo alternativo

En materia de alojamiento a los tradicionales hoteles se agrega una numerosa oferta extrahotelera como los refugios, los ByB y el alquiler de habitaciones.

La oferta del Appennino en capacidad receptiva del área representa casi un 26% del total provincial en términos de cantidad de alojamientos, a los que le corresponde un 20% en plazas camas.

El territorio tiene características especiales como paisajes muy preciados, buen clima, acciones para la conservación de la biodiversidad además de la cercanía de zonas densamente pobladas de la llanura que frecuentemente demandan un turismo de naturaleza encontrando en el Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano y del Parco dei Cento Laghi, ejemplos significativos para el desarrollo de éste turismo.

También la recalificación y modernización de estructuras turísticas existentes, que recibieron una contribución estatal para ello en los años 2000, además de la difusión de emprendimientos turísticos que integran a su oferta receptiva los productos típicos como los Agriturismos han permitido pensar en la multifuncionalidad de los territorios rurales.

### La Provincia de PARMA y la Heno gastronomía

Ha sabido basar su desarrollo en el territorio, y en la capacidad productiva sobre la agroalimentación, es testigo de una notable variedad de paisajes del inmenso patrimonio de obras de arte, de la importante vida cultural.

Del Appenino al Po la provincia se desata en un transitar de sugestivas imágenes, evocativas de saberes, del trabajo del campo las admirables transformaciones plasmadas por auténticos pioneros. El camino es acompañado por notables bienes artísticos y arquitectónicos, yacimientos ambientales junto con legados culturales de valor, es la tierra de Verdi y Toscanini,

Calidad y conquista cotidiana que genera filiere (cadenas) agroalimentarias con productos de excelencia hacen de Parma la capital europea de la seguridad alimentaria

y de los productos de Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Denominación de Origen Protegida (DOP)

## Oferta y demanda turística de la provincia de Parma

Las fortalezas de la Oferta turística son:

- Los tradicionales recursos hidrotermales y las estructuras termales asociadas.
- Algunos polos receptivos de elevada calidad.
- La excelente accesibilidad de la provincia, sobre todo en la zona de la llanura.
- La posición estratégica al centro de la llanura Padana
- La cercanía al conurbano de Milán y otras ciudades importantes formadoras de potencial clientela interna.

La estadia está, en gran medida, dirigida a las estructuras de alojamiento con una presencia media de 3 días, en línea con la tendencia nacional y de las otras regiones.

Las principales prioridades de intervención para el desarrollo del turismo en la provincia en los últimos tiempos se dan en la reestructuración y recalificación del turismo termal, orientándolo hacia los servicios del “benessere” (bienestar).

Sobre la potencialidad de los Eventos (congresos, fiestas, exposiciones) que actualmente están en una fase de crecimiento, relacionado con la mayor promoción de los tradicionales recursos culturales, como el Arte y cultura de Parma, La ciudad de la Música y por último con la realización de redes de atractores interprovinciales (Lucarno, 2010).

En base a ésta idea se han desarrollado proyectos como:

- La Gran hipovia del Appenino

El objetivo fue crear a nivel interterritorial, circuitos que conecten los agriturismos para hacer a caballo, a pié o en mountain-bike, relacionar a nivel interprovincial a un grupo de empresas agroturísticas que quieran ofrecer la propuesta en conjunto

- Los Caminos de Europa que proponen la valorización de los principales itinerarios Culturales Europeos El Camino de Santiago y la Vía Francígena, (peregrinos a Roma) para el desarrollo turístico integrado de los territorios que son atravesados por los dos caminos.

Cuando se habla de la valorización del territorio y se dice Parma se piensa en el queso “Parmigiano” y en el “Prosciutto di Parma” la cocina y sus fábricas asociadas de conserva, además de las firmas reconocidas en todo el mundo que trabajan productos lácteos y pastas.

También cuenta con una Universidad, y la “Azienda Agraria Experimentale STUARD” (similar al INTA) organismos nacionales de investigación para el sector, un verdadero sistema típico de los distritos italianos al que se han agregado desde el 2004 complementos de gran valor turístico como

- Los Museos “del Cibo”
- La Escuela Internacional de Cocina Italiana (ALMA)
- Los Circuitos Henogastronómicos: binomio producto-territorio ,diseño geográfico y temático de las “Stradas” ( rutas temáticas)

## La Provincia de RIMINI Sol y playa y Turismo Rural

En la provincia se encuentra el destino de Sol y Playa más significativo de la Riviera Romagnola la ciudad de Rimini con su oferta de turismo balneario se propone como meta turística nacional, dispone de una oferta organizada y bien relacionada con los tour operadores que la posiciona como la más destacada de la costa adriática.

Buscando una alternativa a la modalidad estacional balnearia y luego que se le anexaran 7 municipios de la zona montañosa a la provincia, Rimini comienza en el 2010, una campaña de acciones públicas y privadas para valorizar turísticamente la “entroterra” (interior) como producto autónomo y para todo el año, le ponen al producto “Malatesta & Montefeltro (M&M) en memoria a las dos familias que se disputaron por 300 años ese territorio dejando manifestaciones como las fortificaciones construidas en La Roca en San Leo , atractivos culturales de primer orden.

Por que como dicen ellos La Entroterra “es la tierra de nuestras raíces, la roca y los productos típicos, los pueblos y las tradiciones, la naturaleza y los paisajes, el arte y la espiritualidad, la cultura y la hospitalidad, todo esto está en el interior”.

Para ello se reunieron poniendo en conjunto recursos públicos, privados de todo el territorio provincial redactando un documento para los próximos cinco años, para el logro del producto turístico M & M autónomo, que pueda satisfacer la demanda nacional y extranjera de los clientes de éste nicho de mercado al que han estudiado previamente.

Los ejes sobre las que se focalizaron para el logro del producto turístico M & M son:

- Realizar un marketing interno
- Brindar Información turística integrada
- Imagen coordinada; comunicación de sistema y protagonismo local
- Paquete empresa “interior “ y trabajar en RED, productos, servicios, itinerarios
- Promocionalización- Club de producto-Internet e internacionalización/
- Eventos y Manifestaciones
- Productos Típicos, gastronomía, artesanías
- Conexiones y accesibilidad relacionadas con los traslados
- Alianzas y destinos turísticos con Coparticipación local y verificación de lo echo
- Ayudas del gobierno y recursos regionales

## La Provincia de RAVENNA Citá'darte y Turismo Rural

Ravenna, antigua ciudad que hace 1600 años fue tres veces la capital del Imperio Romano. Conocida por el conjunto de monumentos religiosos cristianos del arte del mosaico, 8 son Patrimonio Mundial como manifestaciones históricas de la cultura europea.

En la costa se encuentran las localidades balnearias, bordeadas de bosques naturales de pino El interior recuerda a un paisaje de Rávena renacentista, con suaves colinas y pueblos antiguos. La llanura es rica en los centros históricos y artísticos.

## Las Experiencias educativas en la Región Emilia Romagna (Italia)

Durante el mes de febrero del año 2011, en el contexto de la beca, se concretaron las siguientes visitas de observación:

En la Provincia de Parma

### Hacienda Agrícola Bertinelli 1895 Caseificio (Tambo)

El caso de ésta hacienda agrícola que produce el famoso Parmigiano Reggiano tienen la comercialización vertical de toda la cadena productiva, comenzando por los terrenos con la hierba que comen sus vacas, de las que extraen la leche que luego de una producción que se mantiene artesanal, y sin agregados químicos, y que responde al exclusivo ambiente de ese territorio, pasa a formar el tan mentado y preciado queso.

Los Bertinelli en la producción de su queso vuelcan los saberes de varias generaciones. También tienen otros dos Puntos de Venta directa “LA BARLUMERIA” y en el Agriturismo

### Agriturismo Biológica Ciaolatte

Empresa familiar que gestiona la hacienda agrícola con especialización en productos biológicos derivados de la leche, principalmente producen el queso Parmigiano de varios estacionamientos y otros lácteos derivados, brindan el servicio de Fattoria didáctica desde hace varios años y además se ofrece como B&B y Agriturismo, cumpliendo con los requisitos que la ley les impone como los de 8 habitaciones con baño privado, una para discapacitados, restauración y elaboración de los platos de su cocina con productos de la zona.

### Fattoria Diddattica GAVINELL Jardín Botánico

En Salsomaggiore Terme, se encuentra Gavinell, con más de 450 especies de hierbas medicinales y aromáticas cultivadas en un predio de 12 hectáreas abiertas al público. Entre las muchas especies se destaca la lavanda blanca de Salsomaggiore, vista sólo aquí

El turista pueden descubrir las propiedades y virtudes de las plantas con la ayuda de su propietario un herborista calificado, ó con el nuevo servicio electrónico y autoguiarse por los senderos. Se concluye el circuito al Jardín Botánico con una visita a la sala 'olfattoteca' donde se olfatea todo, los perfumes, esencias, aceites y productos cosméticos y alimenticios que las hierbas ofrecen

Es una empresa familiar gestionada por sus dueños que comercializan el emprendimiento y sus productos en forma directa, por medio de internet y a través de la APT de Parma, tiene convenios con los hoteles en Salsomaggiore Terme, también tienen autobús gratuito a los hoteles termales

La Escuela de Cocina Natural Gavinell dicta cursos con hierbas y plantas medicinales, y para dieta natural.

### Fattoria Diddattica “COLLE RIO STIRPI” “Agricultores Custodios”

La hacienda está ubicada a 4 Km. de Salsomaggiore Terme, a una altitud de entre 240 y 260 metros sobre el nivel del mar, en una colina en las estribaciones de los Apeninos, con bosques de robles, castaños y especies raras y antiguas.

Los Circuitos Didácticos que ofrecen son;

Demos Casa a nuestros amigos alados. (Fabricación de casas para las aves) A descubrir los insectos perdidos. La fruta de nuestros bisabuelos, los antiguos olivos. El Viñedo y

el frutteto: las plantas y hierbas salvajes. Nuestras tierras y la historia de la sal y el bosque. Metamos las manos en la masa. El Laboratorio del gusto

#### Caserío BORGO CASALE (Pueblo Rural)

El pueblo de Casale di Albareto se asoma desde sus 700 mts de altura, sobre el valle del Taro, en el Appennino Parmense.

Borgo Casale es un antiguo Caserío un lugar de hospitalidad ,de bienestar para el cuerpo y equilibrio interior.Los servicios que ofrece son primordialmente para el “benessere” y relax con salas de masajes, baños sauna y tratamientos corporales lo que ellos llaman una “BEUTY\_FARM”, el alojamiento en habitaciones sencillas pero maravillosamente ambientadas con servicio B&B, o ½ y pensión completa, con una cocina de autor en su restauran, además del “Club del Vino” y la posibilidad de realizar eventos en sus instalaciones.

#### En la Provincia de RIMINI

##### SAN LEO Cultura e Historia

San Leo se levanta en el Valle del río Marecchia, en el centro de la región histórica de los Montefeltro, en una imponente roca romboidal con escarpados acantilados. que llevó a la formación del paisaje de todo el valle del Marecchia, en el caso de San Leo como una fortaleza natural, las tierras altas inaccesibles, sagrada para los dioses.

##### Agriturismo Palazzo Cerella

En el interior de Rimini, cercano a San Leo se encuentra el emprendimiento familiar de referencia brinda una hospitalidad simple y buena, platos típicos con productos biológicos, comida casera, productos lácteos derivados de su producción de ovejas y cabras

##### Agriturismo Poggio Duca

Emprendimiento ubicado estratégicamente para ofrecer a los eventos de la Riviera de Rimini y la Republica di San Marino, brinda servicios para eventos en su Sala de Convenciones para 100 personas

Campos de Tennis y Fútbol, Zona de Juegos para niños, Equipos para caballos.

#### En la Provincia de RAVENNA

##### Hacienda Agriturstica Venatoria "MASSARI"

Nace de una idea de la Cooperativa. Braccianti di Conselice, destinado a cumplir directivas de la Unión Europea en materia de ordenamiento ambiental.

Además del complejo agriturstico tiene un amplio parque arbolado que se ofrece para eventos, se puede pescar en dos lagunas creadas por ellos, están recuperando una vieja estructura del año 1830 para convertirla en museo con las herramientas del campo, actualmente la utilizan para las actividades didácticos. También tienen un espacio para competencias de tiro al plato.

##### Hacienda Biologica Agriturstica Celti e Centurioni Cantina(Bodega)

Es un emprendimiento familiar gestionado por ellos con producción de vides Emprendedores que ha realizado un acuerdo privado con un balneario, donde los recibe la familia le muestran la producción la cantina y tienen la posibilidad de comprar los productos típicos que ellos elaboran

##### Ecomuseo de las Hierbas Palustres

El Ecomuseo comienza su actividad en 1985, con la finalidad de investigar y recuperar tradiciones y saberes de las antiguas técnicas de trabajo de las hierbas de los humedales. Se pueden observar los trabajos que están realizando los artesanos mientras se recorre el museo.

## Conclusiones

A través del trabajo de campo realizado durante las visitas de observación en la Región Emilia Romagna, se aprecia:

En cuanto al marco legal, tienen normada la actividad hace años con leyes provinciales pero con respecto a la legislación actual “2009 sobre Agriturismo y Fattorias Diddaticas”, la mayoría expresa que es muy restrictiva igual que con el tema sanitario, ó por ejemplo la hacienda que en su oferta recreativa tiene caballos, debe tener un instructor con años de experiencia en el tema, lo que a veces limita la oferta recreativa.

En lo referido a la Gestión, los emprendimientos que tienen una gestión familiar, mantienen las tradiciones de la familia generalmente de los abuelos y son los más comprometidos con el territorio, los jóvenes retornan ó se quedan y son los que brindan los servicios. Algunos trabajan en forma individual y otros pertenecen a organizaciones como las asociaciones, federaciones y las “stradas” que admiten no tener resultados como los esperados.

El desarrollo de la mayoría de los emprendimientos se dio en forma progresiva, primero obtuvieron la hacienda, luego pasaron a brindar servicios como fattorias didatticas o apertas (huertas educativas) y en tercer lugar el alojamiento y la restauración con la figura del Agriturismo.

La Promoción desde el sector público se concentra en el área de turismo que se ocupa de la promoción de los emprendimientos y los hace en forma conjunta como asociaciones, stradas u otra forma colectiva de agruparse. En cambio el asesorado a la Agricultura lleva el registro y control de los emprendimientos y trabaja asesorando para la oferta de los mismos.

En cambio la Promoción desde el sector privado se realiza a través de Internet, con pagina propia o de la organización a la que pertenecen, el contacto con el turista o visitante lo hacen con reserva previa, y todos admiten que el “Pasa Parola” (boca ha boca) es el método mas conveniente y utilizado por ellos.

En cuanto a los destinos de sol y playa como Rimini o Riccione, no lograron integrar la oferta del “Turismo de interior/Turismo Rural”, desde el plano oficial recién comienzan a realizar acciones de promoción pero como productos aislados, no relacionados ni complementarios, ya que en varias oportunidades lo intentaron pero sin lograrlo. En Ravenna sólo se tuvo la oportunidad de saber de un caso de comercialización del agriturismo en un acuerdo privado entre un balneario y el emprendedor.

## Fuentes de información Bibliográficas

Avellini, Luisa y Palazzi Maura, (1980) "L'Emilia-Romagna, una regione", editorial Zanichelli, Bologna (Italia)

Assessorato Agricoltura, Ambiente e Sviluppo sostenibile (2004) "Fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna, guida ai percorsi didattici nelle aziende agricole", ed. Regione E-R.

Ferrarini, Gabriela y Stadiotti, Angelo (2010), "Parma, una provincia allo specchio", patrocinado por la Provincia de Parma, editorial Telesio, Carnate MB. Bologna (Italia).

Lucarno, Guido (2010), "Aspetti Quantitativi e Territoriali del Turismo in Provincia di Parma", ed. Toriazzi, Parma (Italia).

L.R:nº4, del 31 marzo 2009, "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole", Bollettino, Ufficiale, Bologna (Italia)

Parchi e Riserve dell'Emilia-Romagna, Assessorato, Ambiente 'e Sviluppo sostenibile, Servizio Parchi e Risorse forestali.

[www.ermesambiente.it/parchi](http://www.ermesambiente.it/parchi) (20/3/11)

[www.rigione.emilia-romagna.it/fattoriendidattiche](http://www.rigione.emilia-romagna.it/fattoriendidattiche). (25/3/11)

[www.aptservizi.com](http://www.aptservizi.com). (26/3/11)

Entrevistas con Asesorato a la Agricultura de Parma y Asesorato al Turismo de Parma, Rimini y Ravenna.-

## ANEXO

### Instituciones que participan del proyecto Rumbo Rural

Movimiento Cristiano Lavoratori Emilia-Romagna (MCL) <http://www.mcl.it/>

Regione Emilia –Romagna para la Consulta degli Emiliano Romagnoli nel mondo(R E-R.). Con la aprobación de la Ley Regional 3/2006, la región tiene por objeto:

Contribuir a la organización de la región Emilia-Romagna en el mundo y mejorar las relaciones con los países de emigración,  
Mantener viva en la comunidad de compatriotas en el extranjero, las propiedades lingüísticas, las áreas históricas y culturales de origen;  
Seguir la evolución del fenómeno de la emigración, en representación de la región y proponer intervenciones coherentes para aplicar, calificar y coordinar una política regional eficaz, destacando las iniciativas propuestas y ejecutadas por las comunidades en el extranjero.

Centro Internacional de la Económica Social (C.I.D.E.S.).

Fundado en 1995 luego de veinte años de experiencia en formación, en el 2005 se convierte en un Consorcio de Cooperativas Sociales

Hoy opera a través de la cooperación social, el sector del voluntariado, las asociaciones de promoción social, cooperativas y fundaciones de ayuda, para crear nuevas oportunidades

Las áreas donde el CIDES opera, y tiene su mayor experiencia es en proyectos de desarrollo socio-económico, destinado principalmente al territorio de Bolonia y Emilia-Romagna, pero con la apertura y el intercambio de experiencias e iniciativas a nivel nacional, comunitario e internacional

Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna (PROTER) Mar del Plata. Es la primer Red de Profesionales y Técnicos de la Emilia Romagna. Organización basada en la creación y fortalecimiento de redes institucionales. Siendo su área de competencia las relaciones con Italia y su vinculación con entes Nacionales del sector Privado y Público.

Sus objetivos son promover la colaboración técnica y profesional con la Región Emilia Romagna. Brindar la colaboración para el asesoramiento integral a entidades y empresas de la Región Emilia Romagna. Estimular la asociación de los emprendimientos entre empresas Emiliano Romagnolas y argentinas.

Procurar el apoyo de la Región Emilia Romagna para la formación de recursos humanos de la región y la asistencia y asesoramiento técnico de personas y empresas  
Crear y generar oportunidades de trabajo a partir de la colaboración de la Región Emilia Romagna. Colaborar con las empresas de origen Emiliano Romagnolo en el ámbito local, provincial, nacional e internacional.

Interactuar e integrar a los Profesionales, Técnicos e Instituciones de origen italiano de diferentes regiones de Italia; entre otros.-

