

# Polisena, un agriturismo sostenibile certificato KlimaHotel.

Agli italiani piacciono tanto gli agriturismi, un dato di fatto confermato dai numeri delle persone che scelgono sempre più questo tipo di vacanza. Che sia per una giornata, per un fine settimana, o per un periodo più lungo, la possibilità di trascorrere dei giorni in ambienti che consentano di riprendere naturalmente i giusti ritmi, fa del settore agriturismo un successo assicurato. Strutture che nascono dall'**evoluzione di aziende agricole**, e, come tali, che avvicinano le persone all'agricoltura e alla conoscenza diretta delle produzioni. Molti hanno origine da ristrutturazioni di vecchie dimore che, seguendo parametri di progettazione sostenibile, permettono di vivere una **vacanza all'insegna del benessere e della natura**.

Agriturismo: "Attività di ricezione ed ospitalità esercitata dagli imprenditori agricoli mediante l'utilizzo della propria azienda. Il sostegno all'agricoltura passa anche attraverso la promozione di idonee forme di turismo nelle campagne che siano finalizzate a: tutelare, qualificare e valorizzare le risorse specifiche di ciascun territorio; favorire il mantenimento delle attività umane nelle aree rurali; favorire la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli; favorire le iniziative a difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente da parte degli imprenditori agricoli attraverso l'incremento dei redditi aziendali e il miglioramento della qualità di vita; recuperare il patrimonio edilizio rurale tutelando le peculiarità paesaggistiche; sostenere e incentivare le produzioni tipiche, le produzioni di qualità e le connesse tradizioni

enogastronomiche promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare; favorire lo sviluppo agricolo e forestale.” Legge quadro n. 730 del 1985.

Recentemente ne ho visitato uno a Pontida, un piccolo comune in provincia di Bergamo nella Valle San Martino. Polisena “L'Altro Agriturismo”, nato da un'antica proprietà monastica recuperata con criteri di **bio-edilizia**. Un agriturismo certificato KlimaHotel per l'**efficienza energetica e ambientale**, e per l'impiego di **materiali ecosostenibili** per un turismo consapevole. Tessuti di origine naturale, bio interruttori che evitano campi magnetici durante il riposo (per questo non previsto l'uso del frigorifero nelle camere). Rubinetti che erogano acqua miscelata ad aria, per ottimizzare il risparmio idrico. Un impianto di rinfrescamento e di riscaldamento che si avvale di **fonti rinnovabili** (geotermia, pompe di calore, fotovoltaico e solare termico). Una rete wifi gratuita ma solo su richiesta, per evitare a chi non è interessato una fonte d'inquinamento quotidiano. Tutto ciò in coerenza al personale benessere che ciascuno di noi persegue.

Una realtà familiare condotta dalla **famiglia Locatelli** basata principalmente sull'attività vitivinicola dell'Azienda Agricola Tosca, a cui si affianca un piccolo allevamento di pollame, pecore e agnelli, e la coltivazione di alberi da frutto. Vigneti terrazzati sulle colline della Val San Martino che, con la guida dell'enologo **Paolo Zadra**, permettono di produrre cinque vini: due IGT e tre DOC Valcalepio.



Dopo la mia visita ho posto loro qualche domanda.

- **Avete un'azienda di fornitura di componenti per l'edilizia. La scelta della bio-edilizia nasce da questa vostra esperienza?**

*L'azienda che possiedo con mio fratello è stata fondata da mio padre Romildo nel 1960, erano anni di lavoro incessante e di sviluppo dopo i disastri della guerra, Pontida gravitava nel distretto Lecchese dove si era sviluppata una attività metallurgica nota in tutta Italia per la produzione di fili metallici, chiodi, reti per letto e recinzione e utensili per l'edilizia. Quasi in ogni famiglia c'era un piccolo laboratorio nel sottoscala o in cantina, dove dopo il lavoro dipendente si arrotondavano le entrate per costruirsi la casetta!*

*La produzione biologica ed il recupero della struttura in*

*edilizia sostenibile non sono state diretta conseguenza dalla mia attività di famiglia, ma derivano da una nostra personale convinzione che la terra va preservata, rispettata e assecondata in modo naturale, per il nostro bene ed il futuro delle prossime generazioni.*

- **Tutto è nato dall'incontro fortuito con il vostro attuale distributore. Come dico spesso, i richiami della terra sono forti. Che cosa ha fatto realmente scattare la voglia di iniziare la vostra avventura nel mondo del vino?**

*E' stata la voglia di essere il più possibile a contatto con la terra e i suoi frutti ed in particolare con l'uva e il vino, così carichi di simbologia. Inoltre c'era anche il desiderio di dare nuova vita ai vecchi vigneti abbandonati e incolti.*





- **L'abilità nella viticoltura nasce dall'esperienza e dalla passione. Quali sono state le vostre guide, e, se doveste scegliere, a chi vi ispirereste?**

*Se dovessi citare una guida mi riferirei certamente al nostro enologo Paolo Zadra che ci ha seguito sin dall'inizio della nostra avventura. Una persona dalle splendide doti umane, come tante con le quali abbiamo l'opportunità di confrontarsi, oltre che bravo professionalmente. Il padre Carlo è stato uno dei papà della Valcalepio, Trentino di origine si è stabilito in bergamasca dando un forte impulso alla viticoltura locale.*

*Come esempio mi ispirerei a Sandi Skerk, viticoltore del*



*Carso, ne potrei citare tanti bravi appassionati e integralmente convinti, fra le persone che abbiamo avuto la fortuna di incontrare; Sandi penso li possa riassumere tutte, forte anche di una terra aspra ma generosa dove ricava il suo magnifico vino. Ti consiglio di andarlo a trovare!*



- **Durante la mia visita ho visto con piacere delle galline razzolare nel vigneto. Una scelta o un caso? Vi faccio questa domanda vista l'esperienza di Philippe Boucard, un vignaiolo della Valle della Loira che, lasciando liberi nel vigneto oltre duecento polli, permette loro di mangiare erba e insetti.**

*La galline razzolano da sempre nei vigneti, ne traggono benefici indubbi, si nutrono e concimano e sono anche belle e rilassanti da vedere! Stessa cosa anche per le pecore, ma il loro tempo di pascolo è giocoforza più breve dalla vendemmia*



*ai primi getti delle viti; sono molto utili per il naturale sfalcio dell'erba.*



[www.agriturismopolisena.it](http://www.agriturismopolisena.it)

Polisena "L'Altro Agriturismo"

Via Cà Lupo, 53 Pontida (BG)