



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**TRADIZIONE VITIVINICOLA E
INNOVAZIONE MULTIFUNZIONALE:
LA FATTORIA DIDATTICA COME MODELLO
DI SVILUPPO AMBIENTALE, ETICO E
SOCIALE.**

Tesi di laurea in Conduzione e Gestione della Cantina

Relatore

Prof. Cleto Pirazzoli

Presentata da

Arianna Bedeschi

Sessione marzo 2026

Anno Accademico 2024/2025

*A Vincenzo, mio nonno,
che ha piantato le viti.
Ad Andrea, mio fratello,
che le ha coltivate.*

Indice

INTRODUZIONE	I
CAPITOLO 1 LA STORIA DELL’AZIENDA	1
1.1 Breve storia del territorio cui insiste la Pandolfa	1
1.1.1 I Malatesta tra Marche e Romagna	1
1.1.2 Sigismondo Pandolfo Malatesta e la sua influenza nei territori di Predappio	2
1.1.3 Le forze in gioco nella bassa valle del Rabbi	3
1.2 La proprietà Albicini: ascesa e declino dell’aristocrazia terriera	4
1.2.1 La famiglia Albicini e l’ospitalità di alto rango	4
1.2.2 La costruzione della villa, il Marchese Alessandro e la vendita della tenuta	5
1.3 La famiglia Ricci: un nuovo Giuseppe a risollevere le sorti della Pandolfa	7
1.3.1 L’acquisto della Tenuta	7
1.3.2 I progetti di ristrutturazione della villa e gli anni della guerra	7
1.4 La nuova vita della Pandolfa: da Giuseppe Ricci ad oggi	8
1.4.1 Dagli anni ’40 agli anni ’80: Giuseppe Ricci	8
1.4.2 Dagli anni ’80 ai primi 2000: Noelia Ricci	9
1.4.3 Dal 2000 ad oggi: Paola Piscopo e i figli Marco e Paolo Cirese	10
CAPITOLO 2 COLLOCAZIONE GEOGRAFICA, ASSETTO GEOLOGICO E ZONAZIONE	11
2.1 Inquadramento territoriale	11
2.1.1 Morfologia, orografia, assetto geologico e gestione idrica	12
2.2 Vocazione viticola del territorio, zonazione e altre culture	13
2.2.1 Analisi dei profili e zonazione	13
2.2.2 Individuazione e descrizione delle zone produttive di crinale e di versante	13
2.2.3 Oltre al vino: descrizione della restante estensione della tenuta Pandolfa	14
CAPITOLO 3 REALTÀ PRODUTTIVE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E MULTIFUNZIONALITÀ	15
3.1 Vocazione viticola del territorio, superficie aziendale e ordinamento colturale	15
3.1.1 Il vino nella bassa valle del Rabbi	15
3.1.2 Superficie aziendale e ordinamento colturale	16
3.2 Produzione vitivinicola, impianti, linee e filosofia aziendale	18
3.2.1 Gli impianti	18
3.2.2 Le linee	24
3.3 Le altre produzioni aziendali	29
3.3.1 L’apiario	29
3.3.2 Aromatiche, officinali e prodotti cosmetici	30

3.3.3 Olio EVO	32
3.4 Organizzazione aziendale	32
CAPITOLO 4 PRINCIPI DI GUIDA AMBIENTALE E SCELTE DI SOSTENIBILITÀ AZIENDALE	34
4.1 L'azienda agricola come sistema complesso	34
4.1.1 La sostenibilità come principio strutturale	34
4.2 Rapporto tra territorio, pratiche agronomiche e sostenibilità	35
4.3 La transizione al BIO: tempi e modalità	36
4.3.1 Le motivazioni strategiche della conversione	37
4.3.2 Programma operativo per transizione al BIO e sviluppi successivi	37
4.4 Biodiversità, multifunzionalità e tutela del paesaggio	40
CAPITOLO 5 IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: ANALISI DEGLI ASPETTI NORMATIVI	42
5.1 La fattoria didattica: definizioni e finalità	42
5.1.1 Definizione generale di fattoria didattica	42
5.1.2 Finalità educative, culturali e sociali	42
5.1.3 Ruolo della valorizzazione del territorio rurale	43
5.1.4 Agricoltura e società	43
5.2 La fattoria didattica nel contesto della multifunzionalità agricola	43
5.2.1 Il concetto di multifunzionalità dell'azienda agricola	43
5.2.2 Integrazione tra produzione primaria e servizi	44
5.2.3 Fattoria didattica come evoluzione coerente dell'azienda agricola	45
5.3 Quadro normativo di riferimento	46
5.3.1 Normativa europea	46
5.3.2 Normativa nazionale	48
5.3.3 Normativa regionale	48
5.4 Requisiti per l'attivazione di una fattoria didattica	51
5.4.1 Requisiti strutturali: spazi, sicurezza e accessibilità	51
5.4.2 Requisiti aziendali, prevalenza attività agricola, coerenza attività, organizzazione interna	51
5.4.3 Requisiti formativi	52
5.5 Attività ammissibili e limiti operativi	52
5.5.1 Attività educative consentite: laboratori, percorsi tematici, visite guidate	52
5.5.2 Destinatari del progetto	53
5.5.3 Limiti operativi e rapporto con la produzione agricola	53
5.6 La fattoria didattica come opportunità per la Pandolfa	53
5.6.1 Coerenza tra storia e territorio	53
5.6.2 Rivalorizzazione e recupero del patrimonio aziendale	54
5.6.3 Valore culturale ed educativo	54

CAPITOLO 6 IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: DESCRIZIONE DEI SITI IN CUI POTREBBE SVILUPParsi	56
6.1 Villa Storica	56
6.2 Cantina, ufficio, negozio	58
6.3 Casale Corte Canova	58
6.4 Corte Pezzolo	59
6.5 Casale Corte Cavina	60
6.5.1 Inquadramento del casale all'interno della tenuta	60
6.5.2 Stato attuale del casale	60
6.5.3 Interventi di ristrutturazione previsti: tipologia e obiettivi	62
6.5.4 Spazi interni ed esterni destinabili alla fattoria didattica e all'accoglienza	62
6.5.5 Casale e fattoria didattica	63
6.6 Valore simbolico e identitario del recupero	63
6.6.1 Recupero del patrimonio edilizio rurale	63
6.6.2 Continuità storica	64
6.6.3 Valore culturale del progetto	64
CAPITOLO 7 IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: ANALISI INVESTIMENTI E SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	65
7.1 Premessa e finalità delle analisi	65
7.2 Inquadramento dell'investimento	66
7.2.1 Tipologie di investimento: strutturale, organizzativo, formativo	66
7.2.2 Carattere graduale e modulabile dell'investimento	67
7.3 Voci di costo	68
7.3.1 Costi di ristrutturazione	69
7.3.2 Costi di avviamento	69
7.3.3 Costi di gestione	70
7.3.4 Costi legati alla presenza di animali	70
7.5 Fonti di finanziamento	71
7.5.1 Risorse proprie aziendali e potenziale accesso ai contenuti pubblici	71
7.5.2 Previsione dei costi e ricavi nel triennio 2026-2028	73
7.5.3 Reti, collaborazioni, sinergie: il Patto di comunità	74
7.6 Benefici economici dell'investimento	76
7.6.1 Benefici economici diretti	77
7.6.2 Benefici economici indiretti	77
7.7 Valutazione complessiva di sostenibilità	79
7.7.1 La gestione multifunzionale: gli altri progetti	80
7.7.2 Valutazione delle ricadute economiche e consolidamento aziendale	81

7.8 Limiti dell'analisi, prospettive future e conclusione	82
CAPITOLO 8 CONCLUSIONI E CONSIDERAZIONI FINALI	84
8.1 Obiettivo della tesi e percorso svolto	84
8.2 Coerenza del progetto con l'identità aziendale e sostenibilità complessiva	84
8.2.1 Sostenibilità ambientale	84
8.2.2 Sostenibilità economica	85
8.2.3 Sostenibilità sociale	85
8.3 Limiti del progetto e prospettive future	85
8.4 Considerazioni conclusive	86
Bibliografia e sitografia	87
Ringraziamenti	

INTRODUZIONE

Negli ultimi decenni l'azienda agricola ha progressivamente superato la propria configurazione tradizionale di semplice unità produttiva, assumendo un ruolo sempre più articolato all'interno del sistema territoriale, ambientale e sociale.

In particolare, nel settore vitivinicolo, la crescente attenzione alla sostenibilità, alla qualità identitaria delle produzioni e alla valorizzazione del paesaggio ha favorito l'emergere di modelli aziendali capaci di integrare produzione primaria, tutela ambientale e servizi rivolti alla comunità.

Proprio in questo contesto di evoluzione dell'azienda agricola si va ad inserire il presente elaborato, prendendo in esame la Tenuta Pandolfa, azienda vitivinicola situata nella bassa valle del Rabbi, nel territorio di Predappio, che ha già manifestato la capacità di diversificare la propria produzione nell'ottica multifunzionale, integrando servizi di ospitalità e attività connesse di vario tipo.

L'obiettivo della tesi è analizzare la possibilità di integrare, all'interno di un'azienda agricola già strutturata e multifunzionale, un progetto di fattoria didattica che sia coerente con la storia, la vocazione territoriale e il modello gestionale esistente.

La scelta di approfondire questo tema nasce dalla consapevolezza che la multifunzionalità non rappresenta una semplice strategia di diversificazione economica, bensì un'evoluzione strutturale dell'impresa agricola contemporanea.

L'azienda agricola, infatti, può oggi assumere una funzione educativa, culturale e sociale, contribuendo alla diffusione di conoscenze legate al territorio, alla sostenibilità ambientale e alla consapevolezza alimentare.

Il percorso di analisi si sviluppa a partire dalla ricostruzione storica della tenuta e del contesto territoriale in cui essa si colloca. Comprendere l'evoluzione della Pandolfa significa leggere l'attuale assetto produttivo come risultato di stratificazioni culturali, economiche e agronomiche che si sono consolidate nel tempo.

Questa ricostruzione storica non ha un valore meramente descrittivo, in quanto costituisce la base per valutare la coerenza del progetto di fattoria didattica rispetto all'identità aziendale.

Successivamente, l'elaborato affronta l'inquadramento geografico, geologico e produttivo del territorio, evidenziando la vocazione viticola dell'area e l'organizzazione aziendale attuale.

Particolare attenzione viene dedicata ai principi di sostenibilità ambientale e alla transizione al biologico, intesa non come scelta meramente tecnica, ma come orientamento strategico che coinvolge e influenza l'intera struttura aziendale.

Il cuore della tesi è rappresentato dall'analisi del progetto di fattoria didattica sotto tre profili principali: normativo, strutturale ed economico. Vengono esaminati il quadro legislativo di riferimento, i requisiti richiesti per l'attivazione dell'attività e le potenzialità offerte dalle diverse strutture aziendali.

Parallelamente, si sviluppa una valutazione degli investimenti necessari, dei costi di gestione e delle prospettive di ricavo nel triennio considerato, al fine di verificare la sostenibilità economica del progetto. Per queste analisi ci si basa sui dati forniti dall'azienda stessa sulla base degli investimenti già sostenuti per l'avviamento delle altre attività collaterali. Questo capitolo assume un'importanza rilevante in quanto la sostenibilità economica è condizione imprescindibile perché il progetto fattoria didattica possa essere preso effettivamente in considerazione nell'ottica imprenditoriale.

L'intento non è proporre un modello astratto, ma valutare in modo concreto la fattibilità di un'evoluzione aziendale che sia capace, sul medio-lungo periodo, di affermare la coerenza tra produzione vitivinicola, tutela del territorio e funzione sociale dell'impresa agricola. La fattoria didattica viene dunque interpretata come possibile espressione di un'agricoltura capace di generare valore non solo economico, ma anche culturale e relazionale.

Nel suo insieme, il lavoro propone una lettura integrata dell'azienda agricola come sistema complesso, in cui storia, territorio, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale non costituiscono dimensioni separate, ma elementi interdipendenti di un unico percorso di sviluppo.

CAPITOLO 1

LA STORIA DELL'AZIENDA

L'obiettivo di questo primo capitolo è ricostruire l'evoluzione storica della tenuta Pandolfa all'interno del contesto territoriale della bassa valle del Rabbi, per mostrare come l'identità attuale dell'azienda sia il risultato di stratificazioni culturali, sociali e produttive che attraversano i secoli. L'analisi del percorso storico dell'azienda consente di leggere la proposta progettuale considerata all'interno di questo elaborato come un possibile sviluppo compatibile con l'evoluzione identitaria dell'azienda¹.

1.1 Breve storia del territorio cui insiste la Pandolfa

La denominazione Pandolfa identifica una vasta tenuta di 139 ettari di terreni coltivabili e boschivi e l'imponente villa che si trova al suo interno nei territori sovrastanti Fiumana, a pochi chilometri da Predappio, nella bassa valle del Rabbi. Ricostruire la storia di questa tenuta può risultare complesso ma è fondamentale per comprenderne alcuni degli aspetti più peculiari che, ancora oggi, la identificano.



Figura 1, La Villa vista dall'alto, inserita nella tenuta

1.1.1 I Malatesta tra Marche e Romagna

Secondo lo storico Umberto Foschi, il toponimo deriverebbe dal famoso condottiero Sigismondo Pandolfo Malatesta, che fu, al servizio della Lega tra il Papato e Firenze, signore di Rimini. Per capire il motivo della sua influenza nella zona, è necessario ripercorrerne, seppur brevemente e in maniera sintetica, le vicende familiari.

¹ Il presente capitolo è stato elaborato sulla base dei seguenti testi: (Lucchi & Tramonti, 2009) (Casadei, 1928) (Bortoletti & Wolf-Ferrari, 2000) (Foschi, 1970) (Matteucci, 1969) (Mineccia, 1998) (Tramonti, 1997) (Viroli, 1999).

Originaria di Montefeltro ma successivamente molto influente in Romagna, la famiglia Malatesta, il cui appellativo originario del X secolo sarebbe da riferire a Rodolfo e li identificherebbe come nobili condottieri e temibili soldati, dominò in particolar modo Rimini tra il 1295 e il 1528, anno in cui Cesare Borgia, il Valentino, occupò la città ponendo fine al controllo malatestiano. Le influenze della famiglia si spinsero anche più a nord, arrivando a controllare le province di Bergamo e Brescia.

Il controllo della famiglia sulla città di Rimini si deve alla nomina a Podestà, nel 1239, di Malatesta da Verucchio (detto Mastin Vecchio), primo esponente di spicco della casata: di fazione ghibellina impose la sua supremazia sulle famiglie ghibelline rivali.

Nel periodo di massima influenza, i Malatesta estesero i propri domini fino ai castelli settentrionali di San Marino e successivamente, tra il XIV e il XV secolo, si spinsero nelle zone di Cesena, Fano, Monte San Vito, Fossombrone, San Sepolcro e Cervia.

La famiglia malatestiana era già nel XIII secolo talmente influente dal punto di vista politico e culturale che ne troviamo narrata una vicenda peculiare anche nella Comedia di Dante. Nel canto V dell'Inferno, girone dedicato ai lussuriosi, il Poeta fa uno dei suoi incontri più famosi: nota infatti due anime che volano accoppiate e la loro storia commuove Dante a tal punto da provocarne uno svenimento. Una delle due anime, l'unica a parlare, racconta a Dante le vicende terrene che li hanno destinati al II cerchio dell'Inferno. Lei si presenta come Francesca (figlia di Guido il Vecchio da Polenta, signore di Ravenna) e racconta del suo amore clandestino con Paolo Malatesta, fratello del più famoso Gianciotto, figlio deforme del signore di Rimini e marito di Francesca. Proprio quest'ultimo sorprende la moglie e il fratello in atteggiamenti intimi e accecato dall'odio li uccide entrambi. Anche lui troverà posto nell'Inferno di Dante, poiché come ribadisce Francesca, "Caina attende a chi vita ci spense", facendo riferimento al girone che, nel IX cerchio, attende i traditori dei parenti.

1.1.2 Sigismondo Pandolfo Malatesta e la sua influenza nei territori di Predappio

Un secolo e mezzo più tardi sarà un altro esponente dei Malatesta a essere al centro dell'attenzione della penisola italiana per via delle sue abilità di condottiero, e tra il 1430 e il 1450 soggiornò proprio nel territorio di Predappio, occupandosi personalmente della conquista del Castello di Fiumana, di cui oggi non resta traccia. Sigismondo Pandolfo nasce il 19 giugno 1417 da Antonia da Barignano e Pandolfo III, che proprio quell'anno perdette la signoria su Bergamo e Brescia. Dopo la morte del padre, nel 1430, a soli 13 anni Sigismondo si trova coinvolto nella rivolta di Fano. Ne esce vincitore, ma anche ferito alla testa: proprio questa deturpazione permanente farà sì che tutti i ritratti che abbiamo di lui siano del profilo sinistro. A 17 anni è Capitano Generale della Chiesa a difesa di Papa

Eugenio IV, esule a Firenze oltre che alleato con Piero di Cosimo de' Medici, padre di Lorenzo il Magnifico.

Cinque anni dopo, il 25 marzo del 1435, assiste all'inaugurazione della cupola del Brunelleschi. In questa occasione incontra oltre al Brunelleschi, Leon Battista Alberti e il grande artista Piero della Francesca. Questo incontro in pieno rinascimento è decisivo per le sorti dell'arte, della cultura e dell'architettura romagnole. Non solo deputati all'arte, i tre massimi prospettici del '400 partecipano al consiglio di guerra di Sigismondo, negli anni tra il 1435 e il 1454, tra gli *homines periti ad bellum*, e il loro parere sulle costruzioni di mura, torri e castelli fa dell'Alberti e del Brunelleschi uomini chiave per l'architettura ossidionale malatestiana negli anni in cui la vecchia bombarda è sostituita dal cannone d'assedio.

Nel 1448 il Brunelleschi prepara un modellino di Castel Sismondo, mentre Leon Battista Alberti iscrive il suo nome nella Biblioteca Malatestiana di Cesena (patrimonio Unesco) ed elabora il grandioso progetto di trasformazione del Duomo di Rimini nel capolavoro architettonico che è il Tempio Malatestiano, esaltazione, nella sua cupola, grande come quella del Pantheon di Roma, della rappresentazione prospettica.

1.1.3 Le forze in gioco nella bassa valle del Rabbi

La bassa valle del Rabbi, area in cui scorre il fiume omonimo conosciuto anche con il toponimo evocativo di "Acquaviva", è territorio ancora più antico rispetto alle vicende malatestiane. Lungo il suo corso il fiume, che ha la sua fonte in Toscana e tutto il suo svolgimento in Romagna, attraversa anche la località di Fiumana, insieme a un'antica "*strada magistra*", fondamentale in quanto, parallelamente allo stesso percorso, rendeva possibile il vitale collegamento tra Romagna e Toscana.

Dando credito al geografo Emilio Rosetti, si può supporre che qui avesse sede il Vicariato Ecclesiastico delle *Fiumane*, esteso nelle tre vallate (fiumane, per l'appunto) di Rabbi, Bidente e Montone. Altre fonti, come il *Descriptio Romandiole* del 1371, redatto dal cardinale Anglico Grimoard de Grisac, riportano la cittadina di *Flumanae* facente parte del contado forlivese, senza menzionare dove si trovasse la sede del vicariato descritta dal Rosetti.

Territorio strategico per il controllo della vallata, si è visto attraversare dai numerosi eserciti che si sono scontrati o hanno transitato nei luoghi romagnoli, e non senza conseguenze: del castello di Fiumana, ad esempio, non resta alcuna traccia, raso al suolo dall'esercito della Lega pontificio-fiorentina guidata proprio da Sigismondo Pandolfo Malatesta nel 1440. È questo il territorio che da secoli la tenuta Pandolfa sorveglia e controlla, parte talvolta attiva e talvolta silenziosa delle vicende che lo hanno coinvolto.

Il fondo, il cui primo nucleo consisteva in un casino di caccia seicentesco atterrato per irrimediabile fatiscenza nel 1930, è rimasta, nonostante la progressiva urbanizzazione e modificazione del territorio circostante, ben delimitata e caratterizzata da nuclei colonici e strade poderali che tutt'oggi attraversano le varie aree a produzione agricola. La villa domina ancora oggi la vallata con il suo aspetto monumentale di residenza ben protetta.

La prima proprietà storica della villa è quella della famiglia Albicini, che grazie ad archivi, documenti ufficiali, inventari e brogli vari ci descrive la vita della villa e della tenuta in maniera sempre più dettagliata.

Nel 1941, alla morte dell'ultimo marchese degli Albicini, Alessandro, passato a miglior vita senza lasciare eredi maschi, la tenuta della Pandolfa comprensiva della villa e dei poderi fu acquistata dall'imprenditore forlivese Giuseppe Ricci, un industriale che con slancio intraprendente ridisegnò a fini produttivi l'orografia del territorio agricolo. Si possono individuare quindi due epoche storiche della tenuta Pandolfa e della sua Villa: una prolungata nel tempo e una più recente, conseguenti l'una all'altra ma tuttora intrecciate, poiché il fondo e la villa conservano memoria di tutte le vicende storiche che le hanno coinvolte, testimoni silenziosi degli avvenimenti storici, politici e culturali che hanno nel corso dei secoli interessato il territorio, la bassa valle del Rabbi, da loro sorvegliato.

1.2 La proprietà Albicini: ascesa e declino dell'aristocrazia terriera

Le prime notizie accertate sulla residenza provengono proprio dall'archivio della famiglia Albicini (che amministrò il possedimento dal 1626 al 1941) e risalgono al XVII secolo. Proprio questo fu il secolo, per la famiglia Albicini, della realizzazione delle ambizioni aristocratiche, che si delineò anche nell'acquisto della proprietà da parte del marchese Giuseppe Albicini, desideroso di affermare il ruolo di solida e confermata centralità nella rete dei poteri non solo locali, ma anche in quelli delle aree centro settentrionali dello Stato Pontificio.

1.2.1 La famiglia Albicini e l'ospitalità di alto rango

Proprio la volontà del marchese e della famiglia di aprire una di quelle, indispensabili per l'epoca, residenze di campagna in cui realizzare "l'ospitalità di alto rango" segnerà il destino prosperoso della Pandolfa. La possibilità per gli Albicini di ospitare nei loro possedimenti personaggi di spicco dal punto di vista politico, religioso e culturale giocava un ruolo dominante per la promozione della famiglia marchionale.

All'inizio la tenuta comprendeva il Casino di caccia o "di delizia", una piccola chiesa votata dallo stesso Giuseppe Albicini a Santa Rosalia e tre poderi con casa rusticale e terreni coltivabili: la "Cavina", la "Casa Nuova" e il "Pezzolo".

Il Casino di caccia, nello specifico, giocava un ruolo preciso in ambito politico, poiché proprio grazie a questo si realizzava parte del progetto di promozione dinastica: numerose furono le battute di caccia cui partecipava l'alto rango della società forlivese, e non solo.

Tra la fine del XVII secolo e l'inizio del XVIII il Casino di caccia, ancora residenza estiva della famiglia, si riempiva delle opere d'arte finemente scelte inizialmente dalla moglie del marchese Albicini, Polissena Castellini, e in seguito dal figlio Andrea, che ampliò notevolmente la collezione.

È del 1704 il primo inventario che ci rende chiaramente un'idea della distribuzione dei vari piani dell'edificio. Nell'*Inventario de' mobili esistenti nel casino della Pandolfa* si identificano un "Appartamento di Sopra", un "Appartamento d'Abbasso" e un seminterrato comprendente loggia, cantina, stalla per i cavalli e una cucina con forno.

Interessante, poiché nello stesso anno furono inventariati anche i possedimenti rurali della tenuta, che descrivevano con minuzia quali terreni (vignati, olivati o coltivabili) fossero gestiti da quali coloni, è la disanima, contenuta sempre nel sopracitato inventario, di ciò che si trovava nella cantina all'inizio del XVIII secolo: 17 barili di vino bianco, 10 di vino rosso, 5 di vino Sanginese (Sangiovese) e per l'uso quotidiano 8 barili di vino annacquato bianco, 8 di vino annacquato rosso e mezzo barile di aceto.

1.2.2 La costruzione della villa, il Marchese Alessandro e la vendita della tenuta

Alla famiglia Albicini si deve, come già descritto, la costruzione della villa che ancora oggi caratterizza la tenuta. I lavori proseguirono dal 1731 al 1763, con già nella pianta una sostanziale differenza rispetto a tutte le residenze di campagna che sorgevano allora nel territorio forlivese. Di impianto quadrato, abbandonava il solito corridoio centrale organizzando ogni piano attorno ai grandi soggiorni, proponendosi già nel momento della progettazione di diventare una villa originale e fuori dalle consuetudini del periodo, pur rimanendo la trasformazione delle residenze di campagna in vere e proprie dimore padronali, nella metà del XVIII secolo, il modo più idoneo per commisurare lo stato sociale raggiunto. La necessità di costruire una villa tanto imponente si spiega con la sua posizione: trovandosi su quella che allora era la "strada fiorentina", collegante all'epoca (e tutt'oggi) le principali città romagnole con Firenze attraverso l'appennino Tosco-Emiliano, la Pandolfa aveva il privilegio di ospitare i viandanti di alto lignaggio che vi transitavano.

Fu affidata a mastro Pietro Oliva la valutazione del luogo da dedicare alla costruzione dell'edificio e il tracciamento del suo ingombro. Il Casino vecchio sarebbe stato mantenuto fino al 1800 come foresteria, e soprattutto per non interrompere la villeggiatura estiva, nonostante già all'epoca si trovasse in condizioni precarie. Fu complesso reperire il materiale, per i tempi e i costi esorbitanti.

Quando terminarono i lavori di costruzione della villa, i due Casini della Pandolfa erano comunicanti attraverso un collegamento al secondo piano. Ultimata l'edificazione, Andrea e Lucrezia Albicini si dedicarono con zelo all'arredo, cercando pezzi originali e di rilievo per quanto riguardasse mobili e dipinti.

Erano circa 300 tra quadri e stampe a decorazione delle stanze di entrambi i fabbricati, e i quadri più interessanti si trovavano al primo piano della villa, di oggetto mitologico e biblico. Dipinti raffiguranti santi erano appesi nelle camere. Il patrimonio artistico-architettonico della villa la rese luogo di grande interesse nel corso dei secoli a venire, nonostante oggi nessuno dei quadri registrati negli inventari si trovi più alla Pandolfa.

Le diverse vicende dinastiche si legano a periodi di prosperità insieme a periodi piuttosto turbolenti, in particolare dal 1797 al 1813, anni in cui la presenza napoleonica provocò varie ostilità di natura anche violenta nei confronti degli invasori.

Con Alessandro Albicini, esponente di un ramo cadetto della famiglia, che eredita il casato dal padre Livio nel 1915, ritornò l'interesse ai problemi di gestione dei possedimenti agricoli, e nonostante una partecipazione ormai consolidata della famiglia Albicini nelle vicende politiche da poco divenute nazionali e non più locali (il marchese Alessandro fu nominato Deputato al Parlamento e successivamente Senatore al Regno), si rinnovò alla Pandolfa quell'attenzione all'"ospitalità di alto rango" che aveva portato gli Albicini, ormai tre secoli prima, a sceglierla come loro residenza per lo svago utile. Interessato alla poesia e poeta a sua volta, il marchese Alessandro annoverò tra i suoi ospiti personalità del calibro di Pascoli e Carducci, che trascorrevano alcune settimane alla villa: fu proprio quest'ultimo a darle la definizione di villa "costruita per l'eternità".

L'ottimismo dilagante che si accompagna all'alba di ogni nuovo secolo fremeva tra i giovani e più promettenti rampolli delle vecchie famiglie aristocratiche e si tradusse, nel caso di Alessandro Albicini, anche in un tentativo di innovazione produttiva dei suoi possedimenti: agli inizi del '900 furono introdotte nel sistema colturale fondato sulla coltivazione promiscua di cereali, vite e grano le colture foraggere, l'allevamento dei suini e delle api e fu adottato l'utilizzo di ammendanti artificiali, come lo zolfo.

Le vicende degli Albicini smisero di essere legate alla tenuta della Pandolfa alla morte del marchese Alessandro, che, bisognoso di liquidità a fronte dei tempi bui portati dalla guerra e in assenza di eredi maschi, decise di mettere in vendita l'intero possedimento.

1.3 La famiglia Ricci: un nuovo Giuseppe a risollevare le sorti della Pandolfa

1.3.1 L'acquisto della Tenuta

Fu nel 1940 che Giuseppe Ricci, omonimo di colui che aveva acquistato la proprietà più di tre secoli prima, entrava nella storia della tenuta Pandolfa. Trentottenne, di Forlì, giovane e brillante imprenditore, gestiva inizialmente un negozio di ferramenta, per poi diventare dal 1936 concessionario esclusivo per l'intera provincia di Forlì e Ravenna del gas GPL della società Anonima Liquigas.

Sicuramente per lui l'acquisto della Pandolfa rappresentava l'acquisizione di uno status, di cui la villa e la tenuta erano tangibili rappresentanti; ma una motivazione più profonda e viscerale si cela dietro questa decisione: la volontà di riproporre, nella metà del XX secolo, un modello di vita legato indissolubilmente alla terra, alternativamente a quello più freddo dell'industria.

Il 14 settembre 1940, dominato da una passione antica e un bisogno viscerale derivanti dalle sue origini contadine e spronato da una lungimiranza imprenditoriale che lo portava a intuire sviluppi economici favorevoli dove nessun altro li riscontrava, Giuseppe Ricci acquistò dalla marchesa Anna Maria Albicini, figlia di Alessandro, «una tenuta nel comune di Predappio, composta di 6 fondi rustici, un apiario, villa padronale e ara di affitto» di circa 100 ettari. Fu la sua posizione strategica, ancora una volta, a rendere la Pandolfa un *unicum* di grande pregio: sulle prime colline dell'Appennino tosco romagnolo e dominante la strada di fondovalle della Valle dei Rabbi, negli anni '40 del Novecento collegava gli snodi principali del mito del fascismo, Forlì e Predappio Nuova tra tutte, meta di ministri, ambasciatori, membri della famiglia reale italiana e Capi di Stato esteri.

1.3.2 I progetti di ristrutturazione della villa e gli anni della guerra

Furono anni complessi i successivi all'acquisto da parte di Giuseppe Ricci: la villa si trovava in uno stato degradante e richiedeva immediati lavori di ristrutturazione. Fu scelto Leonida Emilio Rosetti, architetto lontano dal fascismo delle grandi opere pubbliche, radicato nelle sue idee repubblicane ancora un acceso rappresentante delle aspirazioni borghesi di inizio secolo che trovavano anche in un'architettura rassicurante la loro esplicazione. Suo era il progetto di raccordo tra il piano nobile e quello di campagna attraverso la realizzazione di un monumentale scalone a doppio braccio, ma l'idea iniziale trovò nella sua realizzazione una decisa semplificazione.

Al termine della costruzione della realizzazione dello scalone il Ricci, che si vedeva costretto dalla guerra ormai non solo incombente ma realizzata a pieno a rimandare le ristrutturazioni della villa, volgeva la sua attenzione a diversificare l'organizzazione delle colture: furono introdotti tabacco, frutteti, piantagioni di carote e ricino.

A giudicare strategica la posizione della Pandolfa non era stato solo Giuseppe Ricci: durante le fasi finali della campagna d'Italia un comando tedesco, con lo scopo di creare un avamposto sulla linea gotica, requisì il secondo piano della villa, costringendo la famiglia Ricci a trasferirsi al terzo.

Nel 1944, precisamente il 2 novembre, un'azione condotta da soldati polacchi portò a uno scontro che coinvolse direttamente la villa, presidiata dai soldati tedeschi ai due versanti. I soldati polacchi si ritirarono, chiedendo però all'artiglieria inglese di aprire il fuoco. Nei giorni successivi le rappresaglie accrebbero di intensità, arrivando ad aprire una breccia notevole nella parte alta del caseggiato la mattina del 4 novembre e costringendo i tedeschi, nella giornata successiva, a ritirare i soldati di guardia verso Predappio. I soldati tedeschi furono definitivamente sbaragliati in seguito a una rapida azione di contatto.

Durante quegli anni nel seminterrato furono ospitati numerosi sfollati di guerra, provenienti per la maggior parte da Forlì. Tra questi non si può non citare Mario Piscopo: sarà lui nel 1946 a sposare la maggiore delle figlie di Giuseppe Ricci, Noelia ed a seguirne le orme dell'intraprendente suocero, che estendeva la propria impresa nel sud Italia, realizzandovi il primo stabilimento per l'imbottigliamento di gas liquefatti.

Il Ricci era stato quindi in grado di ottenere risultati straordinari in un settore di sicuro sviluppo (negli anni del dopoguerra la ripresa dell'economia italiana vedeva nel segmento petrolifero un pilastro fondamentale), assicurando alla sua famiglia, e con essa alla Pandolfa, una crescita stabile.

1.4 La nuova vita della Pandolfa: da Giuseppe Ricci ad oggi

1.4.1 Dagli anni '40 agli anni '80: Giuseppe Ricci

Del successo industriale garantito dalla lungimiranza del Ricci beneficiò, come già inteso, anche la tenuta. Dopo gli anni di latenza dovuti alla guerra, che aveva inevitabilmente modificato le priorità di ognuno, la seconda metà del secolo vide compiersi quell'opera di ristrutturazione già pianificata da Giuseppe Ricci al momento dell'acquisto della proprietà.

Furono annessi due poderi adiacenti collinari, che per essere sfruttati a livello agricolo richiedevano importanti modifiche: in quell'occasione l'orografia del terreno fu modificata totalmente e nell'arco di trenta anni vennero impiantati vitigni *qualificatissimi*, quali Sangiovese, Trebbiano, Chardonnay, Nebbiolo, Montepulciano, Cabernet, Merlot, Gamay e Ancellotta fin a completare l'intera SAU.

Anche la villa fu sottoposta a un complesso restauro che la riportò agli antichi fasti: una vera e propria "casa di delizia" per la famiglia Ricci, che grazie all'attività dei figli Noelia, Gaetana e Giovanni era continuamente animata, soprattutto dalle riunioni studentesche indette da Noelia.

Si decise di mantenere l'antico impianto e con esso il volume originario, seppur con qualche modifica. Vennero eliminati definitivamente i detriti del Casino vecchio, nucleo originario della tenuta, e con una minuziosa ricerca geometrica venne rivisto il giardino all'italiana. All'interno, i piani sono quattro, simili per organizzazione spaziale e diversi per stile decorativo. Gli ultimi due piani della villa rimangono dimora privata e sono oggi chiusi al pubblico, mentre i due sottostanti richiamano nello stile decorativo e nell'assetto spaziale della dimora settecentesca che fu.

Anche ciò che non si vede o non si immagina, quando si parla della Pandolfa, è di importanza non trascurabile: il dedalo di cunicoli che si snodava tra le antiche fondamenta e permetteva un collegamento sicuro con Fiumana e Predappio trova oggi testimonianza in un lungo tunnel ristrutturato insieme al resto della villa, che porta dalla villa direttamente alle cantine di produzione. Proprio questo luogo suggestivo ed evocativo rappresenta il fiore all'occhiello della tenuta.



Figura 2, il sotterraneo della villa, con la zona adibita alle degustazioni

1.4.2 Dagli anni '80 ai primi 2000: Noelia Ricci

Nel 1980 Giuseppe Ricci lasciò alla figlia Noelia il completamento del piano strategico ancora incompiuto con la realizzazione della cantina nuova. È chiaro che con questi presupposti nel giro di alcuni anni i vigneti avrebbero costituito l'unica economia dell'azienda. Nel 1990 inizia la progettazione della nuova cantina che comporta il recupero da un lato delle vecchie stalle dove sono attualmente installate le linee di confezionamento, stoccaggio materiali e laboratorio, e dall'altro delle cantine storiche adibite a luogo di affinamento, con il completamento di una struttura a due piani in cui si svolgono i processi di vinificazione, stabilizzazione e invecchiamento.

Nel 1997 si realizza la prima vendemmia e nei sei anni successivi sono stati messi a vigneto gli ultimi 30 ettari disponibili per le colture.

1.4.3 Dal 2000 ad oggi: Paola Piscopo e i figli Marco e Paolo Cirese

Nel 2003 la proprietà viene affidata alla terza generazione che attualmente la detiene e nel 2007 si avvia un nuovo processo per rendere la Pandolfina al passo con il mercato in sviluppo. Vengono eliminate le linee meno redditizie e meno vocate al microclima e alla geopedologia della vallata e viene avviata una nuova ristrutturazione della villa per renderla attraente per grandi eventi celebrativi e culturali.

Tra il 2010 e il 2012 vengono estirpati ben 41 ettari di vigneto, in particolare di Nebbiolo, Montepulciano d'Abruzzo, Gamay, Cabernet Sauvignon e Merlot. In tal senso, il messaggio appare chiaro. La Pandolfina non ha più interesse nel seguire le mode commerciali ma si pone e realizza tre obiettivi principali: zonazione dell'intero compendio dei 140 ha, transizione al BIO, valorizzazione del patrimonio edilizio, filiera del benessere, multifunzionalità.

Questa lunga evoluzione storica spiega perché oggi la Pandolfina non può pensarsi né essere pensata solamente come un'azienda vitivinicola, ma come un sistema agricolo, culturale e territoriale complesso.



Figura 3, vista dal salone

CAPITOLO 2

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA, ASSETTO GEOLOGICO E ZONAZIONE

Nel presente capitolo si procede a delineare il contesto territoriale di riferimento per la tenuta Pandolfa, con attenzione agli aspetti geografici, morfologici e geologici. La comprensione di questi elementi aiuta a interpretare al meglio la vocazione viticola dell'area e a identificare le scelte agronomiche migliori per la gestione del territorio e del suolo. L'inquadramento territoriale e lo studio di zonazione che ne deriva rappresentano un presupposto necessario per individuare la massima vocazionalità produttiva delle diverse aree.



Figura 4, un panorama del versante collinare sovrastante Fiumana

2.1 Inquadramento territoriale

A Fiumana, frazione di Predappio, in provincia di Forlì Cesena, l'azienda agricola Pandolfa occupa, con i suoi 139 ettari, un intero versante che si allarga per circa 1200 metri dalla strada provinciale e per altri 1200 metri fino al crinale, formando così un quadrilatero irregolare.

La già citata bassa valle dei Rabbi, unicum rispetto alle altre del territorio per via della scarsità di proprie vie di comunicazione, è attraversata ancora oggi dall'unica antica consolare, oggi appunto strada provinciale, che ha reso la posizione della Pandolfa strategica per tutte le vicende belliche e commerciali che hanno interessato la Romagna soprattutto nei suoi rapporti con la Toscana.

L'assetto pedo-geomorfologico della provincia di Forlì è stato oggetto di approfonditi studi già negli anni '70, i quali hanno descritto la diffusione della formazione marnoso-arenacea e le sue implicazioni sulla morfologia e sull'evoluzione dei suoli (Antoniazzi, 1978).

Oltre a Fiumana, fanno parte della valle del Rabbi i comuni di Premilcuore (unico centro abitato toccato dal fiume) e Predappio.

2.1.1 Morfologia, orografia, assetto geologico e gestione idrica

Il tratto dell'Appennino forlivese che il fiume Rabbi lambisce con il suo corso appare geograficamente piuttosto tranquillo e non interessato da calanchi, che sono invece molto diffusi nel resto della Romagna. Arenarie, calcari e argille compaiono ad altitudine medio-bassa in maniera discontinua, mentre ad altitudini più elevate troviamo una formazione sedimentaria marnoso-arenacea (ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, n.d.).

Tra le denominazioni Romagna DOC, che comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini) troviamo anche la sottozona Predappio, che rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Emilia-Romagna. Questa sottozona, normata nel 2011 e destinata alla coltivazione prevalentemente di vitigni Sangiovese, è caratterizzata da argille che, salendo di quota e percorrendo a ritroso il corso del fiume Rabbi, diventano sempre più colorate, leggere e cariche di sali minerali.

Il crinale si trova a 350 metri sul livello del mare, con un dislivello di circa 220 metri rispetto al fondovalle: si possono osservare diverse nicchie ecologiche, consolidate nel tempo.

Ci troviamo quindi in presenza di terreni caratterizzati da una tessitura argilloso-limosa, con profondità variabile e capacità di ritenzione idrica (Regione Emilia-Romagna, 2021), complessivamente idonei alla coltivazione della vite, pur richiedendo un'attenta gestione agronomica (Regione Emilia Romagna, 2021).

Per quanto riguarda la gestione delle risorse idriche, all'interno della Pandolfa non si fa mai ricorso all'irrigazione di soccorso e al momento non esiste un apparato di raccoglimento delle acque piovane ma è invece presente un sistema di canalette che serve per la raccolta dell'acqua di superficie. Sono realizzate in cemento e realizzate in maniera tale da evitare esondazioni in seguito a un eccessivo accumulo di acqua. Un canale primario di raccolta delle acque piovane le convoglia in un bacino di accumulo con invio al fiume Rabbi.

2.2 Vocazione viticola del territorio, zonazione e altre colture

Per quanto la vocazione viticola del territorio romagnolo sia indiscutibile, uno studio accurato sulle caratteristiche del suolo della tenuta Pandolfi si rese indispensabile nel momento in cui si decise per il rinnovamento impiantistico dei vigneti. Quando si procedette con gli estirpi dei vigneti non più giudicati idonei agli ideali produttivi correnti, fu avviata anche la zonazione per poter meglio comprendere l'identificazione dei suoli per quanto concernente gli aspetti geo-pedologici, i piani altitudinali, l'esposizione, il microclima e la manipolazione antropica.

La relazione tra altitudine, esposizione e composizione dei suoli incide in modo determinante sull'espressione vegeto-produttiva della vite e sulla qualità dell'uva, configurando la base della zonazione viticola (Palliotti, Poni, & Silvestroni, 2018, p. 59-62, 86-91)

2.2.1 Analisi dei profili e zonazione

I profili sono stati analizzati fino a 150 cm di profondità ed è stata condotta un'analisi granulometrica e chimica ogni 50 cm di profondità. In ultimo è stato utile procedere a una mappatura delle vocazioni che ha evidenziato per ogni unità vitata il potenziale vegeto-produttivo, descrivendo anche tutte le pratiche agronomiche utili all'ottenimento di una qualità migliore.

I vigneti, all'interno della tenuta Pandolfi, rappresentano la coltura più estesa, con circa 40 ettari a coltura intensiva allevati prevalentemente a cordone speronato e a Guyot, con una densità di impianto tra i 4500 e i 5000 ceppi per ettaro a seconda dell'esposizione e della profondità del franco di coltivazione.

Il vitigno Sangiovese è quello maggiormente rappresentato (70%), seguito in misura minore da Chardonnay e Trebbiano.

La densità di impianto varia da area ad area, contribuendo a definire, secondo le scelte agronomiche praticate, l'equilibrio vegeto-produttivo della vite (Palliotti, Poni, & Silvestroni, 2018, p. 179-180, 270-274)

2.2.2 Individuazione e descrizione delle zone produttive di crinale e di versante

Le zone di produzione possono essere suddivise in una di crinale e una di versante. Per quanto riguarda la zona di crinale, si tratta di terreni provenienti dalla disgregazione della matrice marnoso-arenacea: poco profondi, fortemente mineralizzati, ricchi di sabbia e limo con una forte componente sulfurea, esposti a sud/sud-ovest.

Vi troviamo vitigni solo di Sangiovese con basse rese per ceppo (chilo/chilo e mezzo) per un'alta densità di impianto, adatti alla produzione di vini molto alcolici, caratterizzati da tannini potenti e ruvidi, longevi e di maturazione lenta.

La zona di versante presenta invece diverse esposizioni e caratteristiche di suoli: prevalgono i limi e la forte salinità della soluzione circolante, accentuata dall'intervento antropico dell'uomo risalente agli anni '50 del secolo scorso, periodo in cui i versanti furono rimodellati per rendere più agevole la meccanizzazione. Nella parte esposta a sud troviamo Trebbiano e Sangiovese, mentre a est/nord-est è coltivato lo Chardonnay, vinificato per la produzione di uno spumante di alta qualità, il *Mitico*.

Alla base del versante si trovano i cloni di Sangiovese per la realizzazione dei vini d'annata.

2.2.3 Oltre al vino: descrizione della restante estensione della tenuta Pandolfa

Nei restanti 90 ettari non vitati troviamo coltivazione di uliveto (ca. 3), zone boschive e cespugliate (ca. 25), seminativi (ca. 47), piante officinali e aromatiche (ca. 1) e un pascolo polifita (ca. 5). Caratterizza queste superfici il minimo impatto antropico per la conservazione massima della biodiversità originaria. Nel corso degli anni, si è anche proceduto, presa coscienza della presenza di questo inestimabile patrimonio, alla classificazione delle varie specie arboree che rimane in un piccolo volume autoprodotta.

Per quanto riguarda gli uliveti, troviamo circa 1200 piante che sono in grado di fornire 3000 litri d'olio annui (Frantoio, Moraiolo, Correggiolo e Leccino sono le principali). Sono circa 15000 le piante officinali e aromatiche, e nel 2023, con l'acquisto di un distillatore, si è potuti procedere alla produzione di oli essenziali che hanno garantito il successo del progetto di cosmesi e benessere *Isola di Paolo*.

Resta continuità con il famoso apiario di novecentesca memoria in 60 cassette d'api, sistemate nella radura più alta della tenuta. La loro produzione è approssimativamente di 450 chili di miele annui, tra acacia e millefiori.

Troviamo nella tenuta Pandolfa anche un circuito di strade poderali che si snodano per parecchi chilometri. Ai lati di queste troviamo imponenti alberate, che non solo fungono da barriera frangivento, ma anche come consolidamento degli ampi terrazzi su cui troviamo le superfici vitate.

Una realtà produttiva complessa, quella della tenuta Pandolfa, che raccorda in sé diversi ecosistemi rispettandone le proprie caratteristiche e necessità, riconoscendo in ognuno un soggetto vivo e vitale nella rarità che la tenuta rappresenta.

CAPITOLO 3

REALTÀ PRODUTTIVE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E MULTIFUNZIONALITÀ

In questo capitolo si procederà ad analizzare la struttura produttiva della tenuta Pandolfa, in modo tale da evidenziarne la complessità gestionale, la diversificazione colturale e la coerenza tra vocazione territoriali e scelte imprenditoriali.

Attraverso un esame della superficie aziendale, dell'ordinamento colturale, della produzione vitivinicola e delle attività agricole connesse si cerca di costruire un presupposto necessario per comprendere il modello multifunzionale già in atto in modo tale da valutare, nei capitoli successivi, l'integrazione di ulteriori funzioni all'interno della tenuta Pandolfa.

3.1 Vocazione viticola del territorio, superficie aziendale e ordinamento colturale

Per comprendere l'attuale assetto colturale e le conseguenti scelte produttive aziendali è necessario un richiamo alla tradizione vitivinicola della bassa valle del Rabbi, fondamento storico e culturale recuperato attraverso le scelte imprenditoriali più recenti, volte a recuperare e valorizzare una vocazione produttiva radicata nel territorio.

3.1.1 Il vino nella bassa valle del Rabbi

La zona di Predappio è, per quanto riguarda la viticoltura, un luogo storico, in cui il Sangiovese trova declinazioni identitarie, tali da avere riconosciuta, dal 2011, la Menzione Geografica Aggiuntiva "PREDAPPIO".

L'arrivo di questo vitigno in Romagna ha una storia incerta, della quale si trovano i primi riferimenti sicuri proprio negli statuti del comune di Predappio (1383), che regolavano la produzione vitivinicola e il periodo della vendemmia. Erano in particolar modo regolati i momenti adatti alla raccolta delle uve e i loro prezzi minimi, i metodi di vinificazione, i tempi di avvio della commercializzazione e il prezzo minimo di vendita dei vini. Vincoli e sanzioni erano particolarmente severi in ragione della salvaguardia socioeconomica della vallata.

Ci sono varie leggende legate all'origine del nome della denominazione Sangiovese, ritenuto vino "autoctono" dagli abitanti di Sant'Arcangelo di Romagna: sul Monte Giove, un collegio di frati cappuccini produttori di un ottimo vino rosso e corposo decisero di chiamarlo *Sanguis Jovis*. La denominazione potrebbe anche ricondurre al *Sanctus Zeus*, il dio Giove per i romani.

Sanzve's per i romagnoli, di questo vino pregiatissimo faceva menzione già Plinio il Vecchio nei suoi scritti (*Naturalis Historia*, ca. 70 d.C.).

Altro vino che merita menzione, trovandoci in Romagna, è il cosiddetto “vino dei legionari”: il Trebbiano, il vitigno a bacca bianca più coltivato nella regione. Vitigno che ha viaggiato molto per arrivare fino a noi, è conosciuto in Francia con il nome di Ugni Blanc, e pare che i romani lo abbiano introdotto in Romagna proprio in seguito alla conquista dei territori d'oltralpe.

L'azienda Pandolfa, nel suo rinnovamento volto al ritrovare una continuità territorio-bicchiere, esprime nella coltivazione del Sangiovese e del Trebbiano gran parte della sua identità aziendale.

Altri vitigni antichi rimangono a testimoniare la secolare tradizione vitivinicola della bassa valle del Rabbi: Rambela (conosciuto come denominazione di vino “Famoso”) e Centesimino, entrambi annoverati tra i Vitigni rari d'Italia.

3.1.2 Superficie aziendale e ordinamento colturale

Con l'attenzione per il territorio, l'azienda ha compreso anche la necessità di impegnarsi altrettanto anche per quanto riguarda la sostenibilità aziendale secondo le tre coordinate note con l'acronimo inglese ESG, Ambiente, Socialità, Governance.

Il suolo e le produzioni agricole vengono gestite a conduzione BIO tramite un inerbimento naturale, sovesci, concimazione organica, diserbo meccanico, trattamenti fitoterapici preventivi o di copertura senza ricorrere a prodotti sistemici.

L'inerbimento controllato rappresenta una strategia efficace per modulare la vigoria e migliorare la struttura del suolo, favorendo equilibrio vegeto-produttivo e sostenibilità ambientale (Palliotti, Poni, & Silvestroni, 2018, p. 282-289)

Senza l'ausilio dell'irrigazione di soccorso, di cui non ci si serve mai, la produzione subisce l'influsso negativo sia delle annate siccitose sia di quelle caratterizzate da un'anomala piovosità. La resa media è, normalmente, di 7t/ha.

L'equilibrio tra piante e ambiente diventa punto centrale della conduzione aziendale e sono due gli anni cardine di questo processo. Nel 2016 inizia il processo di conversione al BIO e nel 2021 tutti e 139 gli ettari della Pandolfa ottengono la certificazione.

La produzione, come in ogni azienda vinicola, inizia con la raccolta delle uve, differenziata in base al tipo di linea cui sono destinate. Abbiamo una raccolta manuale per la linea *premium* (la cui vinificazione è integralmente manuale), in cassone per le linee tradizionali e totalmente meccanizzata per i prodotti *bag in box*.

Ad oggi, gli ettari di competenza della Pandolfa sono ripartiti, a livello colturale, come indicato in Tabella 1:

Tipologia	U.m.	Superficie
Vite da vino	ha	38.1373
Favino e altre colture a rotazione	ha	31.9375
Bosco	ha	26.0337
Elementi caratteristici del paesaggio	ha	12.6872
Uso non agricolo-fabbricati	ha	6.4157
Superfici ritirate dalla produzione	ha	5.9813
Pascolo polifita	ha	5.5837
Arboree specializzate	ha	2.4783
Tare e incolti	ha	2.2542
Pascolo arborato-bosco ceduo	ha	2.2176
Olivo da olio	ha	2.0449
Uso non agricolo-bosco	ha	1.4356
Fustaia	ha	0.8217
Pascolo arborato-alto fusto e cespugliato	ha	0.6440
Totale	ha	138.6727

Tabella 1, ripartizione colturale

Per quanto riguarda la ripartizione degli impianti viticoli nello specifico, al 2025 la consistenza del vigneto della Tenuta Pandolfa si presenta come riportato in Tabella 2:

Nome vigneto	Impianto	Varietà	Forma di allevamento	Sup. Ha
Godenza	2003	Sangiovese	<i>Trasformazione</i>	0.55
Godenza	2003	Sangiovese	Alberello	0.4
Pianetto Medio	2005	Sangiovese	<i>Trasformazione</i>	2.17
Pianetto Basso	2005	Sangiovese	<i>Trasformazione</i>	0.55
Monte Tondo	2005	Sangiovese	<i>Trasformazione</i>	0.9
Arturo	1999	Sangiovese	<i>Trasformazione</i>	1.33
Sopra Piana	2003	Sangiovese	Cordone speronato	1.83
Sopra Piana	2003	Merlot	Cordone speronato	1
Sopra Piana	2003	Sauvignon	Cordone Speronato	0.84
Piana	2001	Sangiovese	Cordone Speronato	7,06
Piana	2001	Ancellotta	Cordone Speronato	1
Lago	2012	Refosco	Guyot	0.82
Lago	2012	Terrano	Guyot	1.08
Lago Basso	2003	Sangiovese	Cordone Speronato	1.6
Lago Medio	2003	Sangiovese	Cordone Speronato	2.2
Lago Alto	2003	Sangiovese	Cordone Speronato	1.3
Triangolo	2003	Sangiovese	Cordone Speronato	0.76
Triangolo	2012	Trebbiano	Guyot	0.58
Lago	2012	Trebbiano	Guyot	1
Lago	2012	Chardonnay	Cordone Speronato	2.27
Lago	2012	Pinot Bianco	Cordone Speronato	0.8
Lago Basso Sx	2003	Sangiovese	Cordone Speronato	1.15
Lago Basso Sx	2004	Merlot	Cordone Speronato	2.21
Pezzolo Alto	2004	Sangiovese	Cordone Speronato	1.83
Pezzolo	2004	Montepulciano	Cordone Speronato	1.22
Pezzolo Basso	2004	Sangiovese	Cordone Speronato	1.04

Tabella 2, ripartizione degli impianti viticoli

3.2 Produzione vitivinicola, impianti, linee e filosofia aziendale

3.2.1 Gli impianti

L'impianto produttivo della Pandolfà è costituito da un fabbricato in parte fuori terra e in parte interrato (zona in cui si trovano tutti i vasi vinari), adattato alle nuove esigenze produttive grazie a una ristrutturazione e successivo ampliamento realizzati nel '97, per una capacità produttiva e di stoccaggio di circa 8500 ettolitri.

I vasi in cui si realizza l'affinamento sono diversi a seconda delle vocazioni produttive, dei protocolli di lavorazione e delle destinazioni commerciali. Negli ultimi anni all'acciaio e al legno piccolo (barrique e tonneau) ad oggi dismesso, si sono aggiunte botti tradizionali in rovere di maggiori dimensioni, vasche in cemento e una batteria di anfore georgiane in terracotta.

Un fiore all'occhiello della linea produttiva della Pandolfà è infatti rappresentato dalle dieci anfore georgiane, in cui vengono vinificati i due vitigni rari presenti sul suolo della tenuta, Rambella (Famoso) e Centesimino.

L'imbottigliamento e l'etichettatura avvengono in loco per tutte le taglie di bottiglie, da 0,25, 0,375, 05, 0,75 e 1,5 lt, con la possibilità di chiusura sia con tappo di sughero che con tappi tecnici ed anche Stelvin. La capacità oraria di imbottigliamento è di circa 2500 bottiglie/h.

Anche l'imbottigliamento dei prodotti *bag in box* avviene in loco, in confezioni con capacità varia, dai 3 ai 20 litri con una capacità da 40 a 80 pezzi orari.

Di seguito, si descrive in forma analitica la dotazione impiantistica della cantina, organizzata per ambiti funzionali e per fasi operative. Ciò consente di valutare in modo oggettivo il livello tecnico delle strutture e la flessibilità operativa dell'azienda.

STATO ATTREZZATURE, MACCHINE E IMPIANTI AL 31/12/2025					
CANTINA					
	MACCHINA	MARCA	MODELLO	ACQUISTO	FUNZIONALITÀ
PIGIATURA E DIRASPATURA	Tramoggia con coclea	Della Toffola	Inox AISI 304	1998	Ottima, con motore variatore
	Elevatore a nastro	Tavalazzi	600X600	2001	Con motore variatore
	Tramoggia vibrante	Francesca	Inox AISI 304	2006	Alimentazione del pigiato
	Scambiatore di calore	Cadalpe	C 246-576	2002	Tube in AISI 316
	Coclea vinaccia	Tavalazzi	AU 300X12500	2001	Ottima

	Pompa a lobi	MeCampagnola	PV180	1999	Con tramoggia a coclea
	Pressa pneumatica	Diemme	AR 80 MSL GH 000000021	2000	Ottima
	Diraspatrice a rulli	Della Toffola	Inox AISI 304	1997	Ottima
POMPE	Pompa a pistone peristaltico	Francesca	Francesca	2006	Ottima
	Pompa monovite	C SF	MAE 801/AAT33	1997	Ottima
	Pompa monovite	C SF	MAE 1001/AADFT33	1998	Ottima
	Pompa centrifuga	Liverani	/	2000	/
	Pompa centrifuga	Liverani	/	2000	/
LINEA IMBOTTIGLIAMENTO	Pompa a lobi	CSF INOX	RM 63/1 B1241 00/6300	2000	Completa di by-pass
	Pompa a membrana	/	/	2006	/
	Housing 30''	/	Inox AISI 304	2000	/
	Housing 30''	/	Inox AISI 304	2000	/
	Sciacquatrice	GAI	3013	2000	Completa di microfiltro per acqua a 0,2 micron
	Riempitrice a depressione	GAI	3013	2000	/
	Tappatore a sughero	GAI	Inox 2 teste	2000	Ottima
	Tappatore a vite	GAI	4200	2005	Coclea alimentazione e tramoggia chiuse
	Distributore capsule	GAI	426 AD	2000	Inox 1 testa
	Rullatrice stiratrice per capsule	GAI	426 AD	2000	Inox 4 teste
	Capsulatrice termoretraibile	Enoseuro	1TT	2005	Inox 1 testa
	Prevacuazione e soffiaggio azoto	GAI	/	2000	/
	Formatore scatole	APE	TRIO B	2006	A 2 teste per scatola americana e incollatore a nastro
	Nastri trasportatori	GAI	/	1998 e 2006	Ottima
	Vaporizzatori	SIFA	GICA 80	2000	Ottima
Etichettatrice	Cavagnino e Gatti	CG 80/2M P56	2000	Ottima	

MAGAZZINO	Carrello elevatore tipo elettrico	Still	/	1990	fino a 1600 kg, h 4mt
	Transpallet elettrico	Carrellificio Cesenate	Cee T320	2000	fino a 1000 kg, h 3,2 mt
	Transpallet idraulico manuale	Carrellificio Cesenate	P20 RS	1997	/
	Transpallet idraulico manuale	Carrellificio Cesenate	P20 RS	2006	/
IMPIANTI ACCESSORI	Impianto frigorigeno	ZG	ZG 41/6	2000	Buona
	Caldaia	Riello	3500/90 SAT	2000	Ottima
	Pompa di calore	CEVA Logistics-Italia Srl.	Carrier Aquasnap Senior 30 RH017-033	2008	Ottima
	Filtro a flusso tangente	Della Toffola	CFKM 20/55	2006	20 mq membrana ceramica 0,45 micron, 2 mm
	Microossigenatore	AEB	/	2000	/
	Forche con rovesciatore	CM	165-515	2000	Svuotamento Bins
	Idropulitrice	Idrojet Service	NPX 1500	2000	Buona
	Impianto tubazioni vino	Artigiano	Inox AISI 304	1997	Ottima
	Compressore	Ferrari	GA10	2000	Kw 11-3000 rpm
LABORATORIO Q.C., ATTREZZI E MANUTENZIONE	Spettrofotometro	Jenway	Monoraggio	2004	Visibile e ultravioletto
	Acidimetro	Artigiano	/	2005	/
	Phmetro	Hanna Instrument	/	2002	/
	Alcolombi	Istituto ex allievi Conegliano	/	1990	/
	Test filtranibilità	Vason	/	2005	/
	Bilancia tecnica	Falk	/	2005	/

SERBATOI E CONTENITORI

	N°	Lt	MARCA	MODELLO	ACQUISTO	FUNZIONALITÀ	STATO D'USO
VINIFICATO RI	6	15.000	Walter Tosto Serbatoi	/	2000	Manca l'estrattore di vinaccia e il rimontaggio automatico	Ottimo
	7	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Manca l'estrattore di vinaccia e il rimontaggio automatico	Ottimo
	8	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Manca l'estrattore di vinaccia e il rimontaggio automatico	Ottimo

	9	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Manca l'estrattore di vinaccia e il rimontaggio automatico	Ottimo
	10	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo per delestage molto lento
	11	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo per delestage molto lento
	12	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo per delestage molto lento
	13	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo per delestage molto lento
	14	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo, lento, poco funzionale il follatore
	15	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo, lento, poco funzionale il follatore
	16	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo, lento, poco funzionale il follatore
	17	15.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia alta di scambio termico	2000	Con estrattore a pala, manca il rimontaggio automatico	Ottimo, lento, poco funzionale il follatore
STOCCAGGIO	24	45.000	Walter Tosto Serbatoi	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	26	5.000	L.A. Inox	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	53	5.000	L.A. Inox	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	54	5.000	L.A. Inox	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	55	5.000	L.A. Inox	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	56	5.000	L.A. Inox	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	48	5.400	Cavalzani	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	49	5.400	Cavalzani	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	50	5.400	Cavalzani	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	51	5.400	Cavalzani	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	52	5.400	Cavalzani	Standard	2000	Stoccaggio	Ottimo
	36	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
37	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo	

	38	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	39	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	40	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	41	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	42	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	43	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	44	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	45	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	46	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	47	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con fascia di scambio termico e coibentazione	2000	Stoccaggio	Ottimo
	61	2.000	Albrigi	Standard	2005	Stoccaggio	Ottimo
	62	2.000	Albrigi	Standard	2005	Stoccaggio	Ottimo
STOCCAGGIO COIBENTATI	1	10.000	L.A. Inox	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	2	10.000	L.A. Inox	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	3	10.000	L.A. Inox	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	4	10.000	L.A. Inox	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	5	10.000	L.A. Inox	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	27	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	28	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	29	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	30	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo

	31	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	32	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	33	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	34	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	35	10.000	Walter Tosto Serbatoi	Con camicia esterna per scambio termico	1998	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Ottimo
	58	5.400	Cavalzani	Con camicia esterna per scambio termico	1996	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Coibentazione danneggiata nel fondo, con distacco di lamiere
	59	5.400	Cavalzani	Con camicia esterna per scambio termico	1996	Stoccaggio, condizionamento termico e stabilizzazione	Coibentazione danneggiata nel fondo, con distacco di lamiere
SEMPRE-PIENI	57	3.800	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	25	3.500	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	60	3.500	Cavalzani	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	1997	Stoccaggio	Ottimo
	L	700	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	H	700	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	A	1.000	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	B	1.000	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
	C	1.000	L.A. Inox	Con cappello galleggiante e guarnizione ad aria	2000	Stoccaggio	Ottimo
NOVELLO	B1	1.000	/	Con portellone a tenuta, valvola a farfalla e tenuta pressione 2 bar. Carrellabili	/	Per macerazione carbonica	Ottimo
	B2	1.000	/	Con portellone a tenuta, valvola a farfalla e tenuta pressione 2 bar. Carrellabili	/	Per macerazione carbonica	Ottimo
	B3	1.000	/	Con portellone a tenuta, valvola a farfalla e tenuta pressione 2 bar. Carrellabili	/	Per macerazione carbonica	Ottimo
	B4	1.000	/	Con portellone a tenuta, valvola a farfalla e tenuta pressione 2 bar. Carrellabili	/	Per macerazione carbonica	Ottimo
	B5	1.000	/	Con portellone a tenuta, valvola a farfalla e tenuta pressione 2 bar. Carrellabili	/	Per macerazione carbonica	Ottimo
BOTTI PER	L1	5.500	Gamba	Botte Rovere	2008	Affinamento Sangiovese	Ottimo
	I2	4.100	Marc Grenier	Botte Rovere	2010	Affinamento Sangiovese	Ottimo

	I3	2.500	Stokinger	Botte Rovere	2020	Affinamento Sangiovese	Ottimo
	I4	2.500	Garbellotto	Botte Rovere	2025	Affinamento Sangiovese	Ottimo

Tabella 3, descrizione delle dotazioni in uso all'azienda Pandolfa

L'elenco evidenzia la presenza di impianti moderni destinati alle operazioni dell'intera filiera produttiva, una linea di imbottigliamento e confezionamento dedicate alle diverse linee commerciali (Pandolfa e Noelia Ricci) e un laboratorio mediamente attrezzato per il controllo qualità.

L'insieme delle dotazioni descritte evidenzia una struttura produttiva completa. Tale dotazione garantisce all'azienda autonomia produttiva nelle diverse fasi delle trasformazioni enologiche, confermando come la Pandolfa sia in grado di gestire con razionalità e modulabilità le vinificazioni, garantendosi un'importante flessibilità operativa.

3.2.2 Le linee

Tutti i vini ad oggi prodotti dall'azienda Pandolfa sono BIO: come nella coltivazione e nel trattamento del suolo anche la filiera produttiva rispecchia un'attenzione alla sostenibilità ambientale, etica, sociale ed economica.

Sono attualmente attive due linee distinte per filosofia e prodotti: la linea *Pandolfa* e la linea *Noelia Ricci*.

La linea Pandolfa

Rappresenta la linea storica dell'azienda che, sempre sull'onda del grande rinnovamento aziendale, ha subito un *re-branding*. Le etichette raccontano la storia della Pandolfa, rievocando il passato rinascimentale della tenuta. I personaggi legati alle vicende dell'azienda sono richiamati in chiave moderna sulle etichette: il profilo iconico di Sigismondo Pandolfo Malatesta conserva alcuni dei colori tenui del dipinto di Piero della Francesca per poi arricchirsi dei colori accesi e dei caratteri moderni che richiamano la seconda avita della villa, quella che ha avuto inizio negli anni '50 del Novecento.

Le opere di Piero della Francesca sono arte che ci fa percepire le regole matematiche sottese ai fenomeni, consentendoci di partire da essi per pensare a qualcosa di eterno e immutabile. Annoverato a ragione non solo tra i pittori ma anche tra i grandi matematici (basta pensare al Polittico della Misericordi, al Cristo nella Resurrezione, alla Madonna del Parto) ha raffigurato i grandi condottieri del Quattrocento Sigismondo Pandolfo Malatesta e Federico da Montefeltro con le rispettive mogli, Ginevra d'Este e Battista Sforza. La Pandolfa le ha fatte entrare nella sua linea storica.

Ciò che ha reso queste etichette riconoscibili e uniche è la contaminazione operata mimando le interpretazioni di un grande artista marchigiano del Novecento, Gino de Dominicis. Questa originale

interpretazione ha avuto un riconoscimento importante quale etichetta d'oro nel 2016 al concorso internazionale di Cupramontana, ed è attualmente esposta al museo dell'etichetta.

Le opere d'arte di questi personaggi austeri si smorzano nelle forme e nei colori: è proprio questa la ragione che definisce la creatività della linea, che conta cinque etichette. Il carattere schietto e autentico di questi vini gioca con l'aspetto rigido e severo dei suoi rappresentanti storici.

Questa linea è dedicata al Sangiovese nelle sue varie declinazioni e affinamenti, e in misura minore Chardonnay. Si producono annualmente 130.000 bottiglie e *bag in box* da 3 lt, 1,5 lt e 10

Battista: Chardonnay Rubicone IGT, bianco biologico, 100% Chardonnay.

I vigneti sono disposti con orientamento est-ovest, a 150 metri sul livello del mare su un versante esposto a nord lungo la conoide del fosso Cavina nella zona più fredda della tenuta e sono stati messi a dimora nel 2012 su un terreno composto da argille calcaree brune, sabbie e limi pliocenici con densità di 4500 piante per ettaro. L'allevamento è a cordone speronato, la produzione media è di 7000 kg/ha (1,6 kg per pianta). La vendemmia si realizza nella seconda metà di agosto e le uve vengono vinificate in bianco. L'affinamento avviene in acciaio con una produzione annua di 3000 bottiglie da 0,75 lt più formati *bag in box* da 3 lt. Il vino presenta aromi equilibrati, con note di mela e fiori gialli e risulta ben equilibrato al palato.



Figura 5, etichetta Battista

Federico: Sangiovese Superiore Romagna IGT, rosso biologico, 100% Sangiovese.

I vitigni si trovano a 100-150 metri sul livello del mare e sono stati messi a dimora nel 1999 su terreno composto da argille calcaree brune, sabbie e limi pliocenici. La densità di impianto è di 4500 piante per ettaro ed è fortemente condizionata dal mal dell'esca che rende la produttività molto bassa. L'allevamento è a cordone speronato e la produzione media degli ultimi anni si aggira sui 4000-6000 kg/ha. Le uve vengono raccolte verso metà settembre e vengono vinificate in rosso, con un contatto sulle bucce di circa 14 giorni con rimontaggi quotidiani. All'affinamento in acciaio per sei mesi seguono l'imbottigliamento e lo stoccaggio di due mesi in bottiglia. La produzione media è di 60.000 bottiglie annue da 0,75 lt e i formati *bag in box* da 3 e 10 lt. Dal punto di vista organolettico si presenta con colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; gli aromi sono di frutti rossi, ciliegia e fragola e si percepiscono anche al palato, con una leggera nota vegetale.

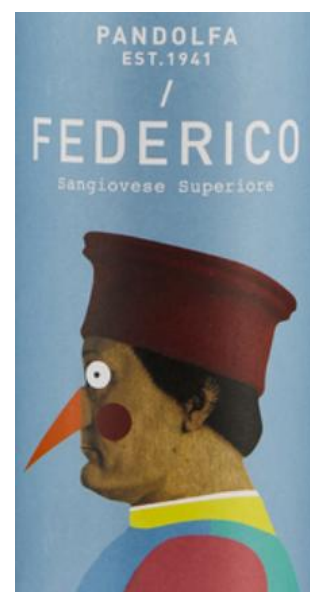


Figura 6, etichetta Federico

Pandolfo: Sangiovese Superiore Romagna DOC, rosso biologico, 100% Sangiovese.

Il vigneto è posto a 150-250 metri sul livello del mare, su un terreno argilloso dove marciano le argille blu plioceniche con moderata presenza di limi e sabbie. Le viti, che hanno più di 25 anni di età e la cui densità di impianto è di 4500 piante per ettaro, sono allevate a cordone speronato. La produzione annua è di circa 6000 kg/ha, 1,5 kg per pianta.

Vendemmiate nella terza decade di settembre, le uve vengono fermentate e macerate in tini d'acciaio per circa due settimane. Il primo affinamento dura nove mesi, prima in acciaio e poi in botte da 50 hl. All'imbottigliamento seguono tre mesi di affinamento in bottiglia.

La produzione si aggira sulle 20.000 bottiglie annue da 0,75 lt. La degustazione mette in evidenza un colore rubino intenso e al naso si percepiscono intense note di ciliegia sotto spirito, lampone e liquirizia. Il gusto è intenso, strutturato e persistente dove compaiono note speziate, il tannino è solido, leggermente scalpitante che dono aspettative di ottima longevità.

Pandolfo Riserva: Sangiovese Superiore Riserva Romagna DOC, rosso biologico, 100% Sangiovese.

I vigneti sono posti a 200-275 metri sul livello del mare sul versante sud-ovest del fosso Cavina. Il terreno è composto da argille calcaree, limi e sabbie plioceniche. Sono vigneti molto maturi con oltre 25 anni di età, una densità di 4500 piante per ettaro allevati a cordone speronato. La produzione media è sui 5000 kg/ha, 1,1 kg per pianta ed è definita da cloni di Sangiovese BS1 (selezione Biondi Santi di Montalcino) che ha precocità nel germogliamento e la caratteristica di produrre vini di grande austerità e longevità e che si esprimono al meglio con un affinamento in botte.

Le uve sono raccolte a mano, a metà settembre, la macerazione e la fermentazione avvengono in tini di acciaio, a contatto con le bucce per quattro settimane utilizzando il metodo del délestage che prevede la sola movimentazione del mosto-vino. L'affinamento è di 18-24 mesi in botte di rovere di Slavonia, rovere francese e rovere austriaco. Seguono otto mesi in bottiglia.

La produzione media si aggira sulle 10.000 bottiglie annue, considerando negli ultimi 15 anni tre annate (2012, 2014 e 2021) escluse dalla produzione per effetti climatici o, come nel 2021, per gli effetti della pandemia.



Figura 7, Etichetta Pandolfo



Figura 8, Etichetta Pandolfo Riserva

La linea Noelia Ricci

Il progetto Noelia Ricci nasce nel 2013 in relazione ad un'ampia ristrutturazione del vigneto, ad una profonda analisi dei terreni aziendali e alla costruzione di una mappa vocazionale. Nel corso degli anni, infatti, l'invecchiamento degli impianti messi a dimora negli anni '70 e '80 del secolo scorso e la presenza di vitigni come Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Montepulciano d'Abruzzo, Gamay e Ancellotta, totalmente inadatti al terroir, hanno imposto delle scelte radicali.

Dal 2010 al 2012 sono stati estirpati 41 ha di vigneto e nel 2012 i 7 ettari migliori, in località San Cristoforo, diventano il progetto di identificazione del Sangiovese di Predappio sui crinali, tra 250 e 300 mslm, caratterizzati da sabbie sulfuree, limi e argille plioceniche.

In quest'area oltre al Sangiovese allevato a cordone speronato vi è anche il Trebbiano romagnolo allevato a Guyot. Nel 2021 si è messo a dimora un ulteriore mezzo ettaro ad alta densità di impianto allevato ad alberello. La diversità microclimatica, frutto delle brezze marine dell'Adriatico e della radiazione ultravioletta, permette una perfetta maturità fenolica che si associa a una selezione molto attenta in campo e in cantina, dando quello stile radicale e identitario che trova apprezzamenti sia in Italia che all'estero.

La vinificazione si realizza con lieviti naturali, attraverso una fermentazione spontanea. L'utilizzo di solforosa è ridotto al minimo. L'affinamento continua in acciaio, per alcuni mesi, e poi in vasi vinari di cemento a superficie grezza, 12 mesi per quanto riguarda la tipologia "il Sangiovese" e 24 mesi per la tipologia "Godenza".

Il Trebbiano con la denominazione "Bro" viene vinificato a 8°C con macerazione per 12 ore e successivamente fermentato con lieviti naturali tra i 15 e i 16°C. Della linea Noelia Ricci vengono prodotte circa 60.000 bottiglie.

Le etichette rappresentanti questa linea hanno immagini evocative che riportano soggetti della fauna terrestre tratti da un vecchio catalogo americano del 1800. Le etichette anche in questo caso raccontano la terra e il vino che rappresentano.

La vespa, per *Il Sangiovese*: è custode dell'equilibrio naturale, una lavoratrice instancabile, come il contadino, vive solo in ambienti incontaminati poiché nutre le larve di matrici proteiche presenti dove non entra la chimica sistemica e infine, come il vino con la sua acidità e il tannino soffice come velluto, esprime purezza, vivacità, energia.



Figura 9, La vespa, etichetta "Il Sangiovese"

La balena, per il *Bro'*: l'animale del tempo geologico, portatrice della memoria collettiva. Cicli lenti e inesorabili. Ci rappresenta la terra come archivio del passato. Una tradizione che resiste al tempo e alle mode. Come un suolo ben curato. Nelle aree in cui crescono le uve che si usano per vinificarlo è stato anche trovato, negli anni '50 durante scavi, un fossile di balena, a chiudere il cerchio concettuale che ha portato a questa scelta.

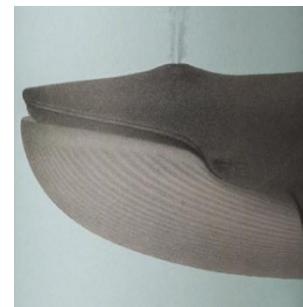


Figura 10, La Balena, etichetta "Bro"



Figura 11, La scimmia, etichetta "Godenza"

La scimmia, per *Il Godenza*: ci ricorda da dove arriviamo e soprattutto come ci siamo arrivati. Manualità, pratica, ingegno, miglioramento continuo, evoluzione. Imparando dalla natura, una sapienza empirica e concreta.

La linea, con i suoi tre vini, rappresenta quindi più sottilmente l'idea di gestione aziendale intrapresa dalla Pandolfa: non è solo produzione, è cultura.

Il Sangiovese: Sangiovese Superiore Romagna DOC, rosso biologico, 100% Sangiovese.

Le uve che producono questo vino provengono da piante allevate a Guyot con densità di 4500 piante per ettaro e una produzione media di 1,2-1,5 kg per pianta. La vendemmia si realizza a mano, in cassette da 12-15 kg intorno alla terza decade di settembre.

Le uve sono vinificate separatamente e la fermentazione si sviluppa spontaneamente. La macerazione in acciaio dura 18 giorni, poi affinamenti e stabilizzazioni in cemento per 12 mesi, e, senza chiarifica né filtrazioni, si imbottiglia. Seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia. La produzione annua si aggira attorno alle 32000 bottiglie annue.

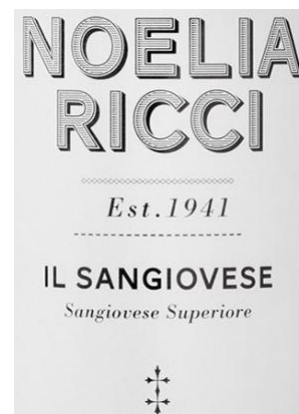


Figura 12, Etichetta Il Sangiovese

Il Bro': Trebbiano Romagna DOC, bianco biologico, 100% Trebbiano di Romagna e Trebbiano di Spagna. Il vigneto si sviluppa con una densità di 4500 piante per ettaro allevate a Guyot, la resa è di 9000 kg/ha, con una resa di circa 2 kg per pianta. La vendemmia avviene a mano, sempre in cassette da 15 kg massimo. Fermentazione spontanea in acciaio, con una piccola percentuale di bucce che rimangono per una dolce macerazione. Si producono circa 13000 bottiglie annue.

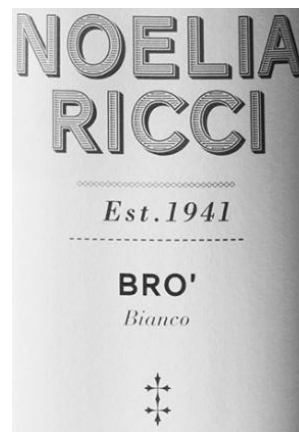


Figura 13, Etichetta Bro'

Il Godenza: Sangiovese Predappio Romagna DOC, rosso biologico, 100% Sangiovese. La sua identità deriva dalla toponomastica di un vecchio casale presente nel passato. Le sue uve provengono dalla vigna più alta della tenuta, impiantata nel 1999. Anche in questo caso la densità è di 4500 piante per ettaro, con una produzione di 5000 kg/ha per un 1,1 kg prodotto da ogni pianta. La vendemmia in questo caso è tardiva, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. La raccolta è manuale e la fermentazione prosegue spontaneamente in tini d'acciaio, con una lunga macerazione di più di tre mesi sulle bucce, cui non segue nessuna chiarifica né filtrazione. Seguono due travasi e una stabilizzazione naturale in cemento che dura circa un anno. Rimane poi dieci mesi in bottiglia. La produzione annua è di circa 16000 bottiglie.



Figura 14, Etichetta Godenza

3.3 Le altre produzioni aziendali

Come anticipato, la tenuta Pandolfi non si concentra solo sulla produzione enologica, ma accanto all'apparato vitivinicolo sviluppa ulteriori attività agricole che contribuiscono alla diversificazione aziendale, ponendosi sul mercato come azienda multifunzionale.

Il concetto di multifunzionalità in ambito agricolo, che verrà approfondito nel capitolo 5, si riferisce alla capacità dell'impresa di produrre, oltre ai beni primari, anche servizi, attività connesse e valore territoriale, in un'ottica di integrazione economica e sociale (ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 2016).

3.3.1 L'apiario

Nella tenuta sono presenti 60 cassette di api all'interno di un boschetto di acacia, nelle aree limitrofe vengono seminati miscugli di mellifere per permettere la produzione di due tipologie di miele, l'Acacia e il Millefiori. L'Acacia è la prima fioritura importante a maggio, dopo l'estrazione delle

cellette è messo a maturare per 30-40 giorni ed esce a fine giugno. Il millefiori si estrae a settembre ed è pronto per novembre.

3.3.2 Aromatiche, officinali e prodotti cosmetici

Il progetto, avviato nel 2019 partiva già dall'avviata conversione alla conduzione biologica come premessa indispensabile per realizzare prodotti freschi o trasformati altamente qualitativi che potessero corrispondere ai bisogni di un mondo sempre più sensibile alla naturalità, alla biodiversità, alla tutela dell'ambiente.

Possiamo sintetizzare il potenziale utilizzo di questi prodotti per i seguenti usi:

1. Per l'uso personale, sia cosmetico che per uso interno
2. Per i bisogni della casa cercando di ridurre la dipendenza domestica dai detergenti industriali
3. Per i bisogni della cucina e di tutto il settore alimentare
4. Per il settore erboristico e la produzione di integratori per uso umano o animale
5. Per uso farmaceutico
6. Per la profumeria per l'estrazione di essenze naturali
7. Per l'industria cosmetica, aree benessere, SPA, palestre ecc.

Per raggiungere tutte queste aree di potenziale sviluppo sono state messe a dimora circa 15.000 piante suddivise per specie e chemiotipi, cercando la collaborazione di vivai specializzati toscani e una convenzione con il Dipartimento di Chimica Farmaceutica dell'Università di Bologna, con la quale sono stati prodotte tre tesi di laurea legata ai chemiotipi di Lavanda, Rosmarino e Timo.

Completano il giardino circa 3000 piante di Menta x Piperita e 1.500 di Melissa unitamente a un piccolo distillatore e un piccolo essiccatore che hanno rappresentato il supporto alle prime esperienze.

Nel 2022, con il sensibile aumento delle produzioni, sono stati acquistati il primo distillatore industriale da 150 litri e un essiccatore professionale, mentre nel 2023 ci si è dotati di una piccola linea di confezionamento.

Tutto il lavoro di campo è stato preceduto e accompagnato dalle varie e necessarie analisi di settore e dalla realizzazione di un marchio aziendale "L'isola di Paolo", cui si è affiancato tutto l'opportuno supporto comunicativo e commerciale.

La parte cosmetica, con relativa produzione di tre creme (mani, viso, corpo) e tre saponi liquidi (mani, capelli, corpo), è stata affidata per ovvie necessità normative ad una struttura artigianale di Pesaro e poi di Forlì.



Figura 15, logo de "L'isola di Paolo"

Attualmente si trovano in commercio oltre 30 referenze nelle varie forme di oli essenziali, idrolati, essiccati, tisane, mix cucina; a partire dai 5 ml fino a 30 ml per gli oli essenziali, 100 ml per gli idrolati e dai 3 litri fino ai 10 litri per la casa.

La distribuzione è in Italia prevalentemente regionale e per lo più nei punti vendita diretti. L'azienda sta sviluppando programmi didattici dedicati alla raccolta delle officinali spontanee e alla diffusione dell'uso degli idrolati.



Figura 16, una selezione rappresentativa dei prodotti cosmetici "L'Isola di Paolo"

3.3.4 L'Isola di Paolo, idrolati e oli essenziali: la produzione interna

Di seguito, una serie di olii essenziali e idrolati prodotti da "L'Isola di Paolo" a rappresentanza della capacità aziendale di produrre internamente i prodotti che non necessitano di sviluppo in laboratorio cosmetico esterno.



Figura 17, una serie di idrolati e oli essenziali prodotti internamente dall'azienda Pandolfa

3.3.3 Olio EVO

Storicamente la valle del Rabbi, seppur considerata parte dell'appennino Freddo, ha nelle aree protette dai venti balcanici la presenza secolare dell'olivo, che fa da cornice ambientale e supporto alla biodiversità e alle attività commerciali, soprattutto legate all'ospitalità agrituristica, di accoglienza e di somministrazione.

Sono presenti circa 1000 piante di ulivo, in parte secolari nel "Giardino Boscato della villa" e in parte messe a dimora negli anni '80 del secolo scorso. Le varietà prevalenti sono il Frantoio, Leccino, Correggiolo, e come impollinatori Moraiolo e Pendolino.

La raccolta si realizza appena finita la vendemmia. Fin dall'apertura dei frantoi si raccoglie per permettere di avere olive ad alto contenuto di insaponificabile (fino a 600-800 ppm) e bassissima acidità (acidi grassi liberi inferiori a 0.3%). La raccolta è manuale, con agevolatori e reti, la molitura in giornata permette di avere indici di perossidi sempre inferiori a cinque e dal punto di vista organolettico le note olfattive sono di oliva verde, foglia di pomodoro, mandorla amara, mallo di noce, note piccanti (peperoncino, cardo, carciofo) e amare (mandorla) che fanno dell'olio EVO un superfood salutistico ricco di molecole ad azione vitaminica e antiossidante.



Figura 18, Olio prodotto dalla Pandolfa

3.4 Organizzazione aziendale

L'organizzazione aziendale della società Pandolfa è piuttosto complessa e articolata e viene definita secondo una modalità di tipo divisionale. Pur operando all'interno della medesima società, le diverse attività primarie presentano aspetti tecnici molto diversi e si caratterizzano per competenze tecniche eterogenee; a loro volta le attività connesse richiedono specifiche certificazioni e attribuzioni riconosciute per poterle esercitare. L'organigramma riportato di seguito in Figura 19 sintetizza, per macroaree di competenza, la struttura organizzativa dell'azienda.

Per quanto sia normale la collaborazione interna, la sovrapposizione delle attività rende particolarmente complessa una piena sinergia operativa. I picchi di lavoro delle varie divisioni si concentrano in prevalenza nei medesimi periodi dell'anno.

L'unica divisione che fa da cerniera è ovviamente quella dell'agriturismo e delle attività connesse in quanto attraversa, con le sue attività, tutti i settori produttivi ed esperienziali.

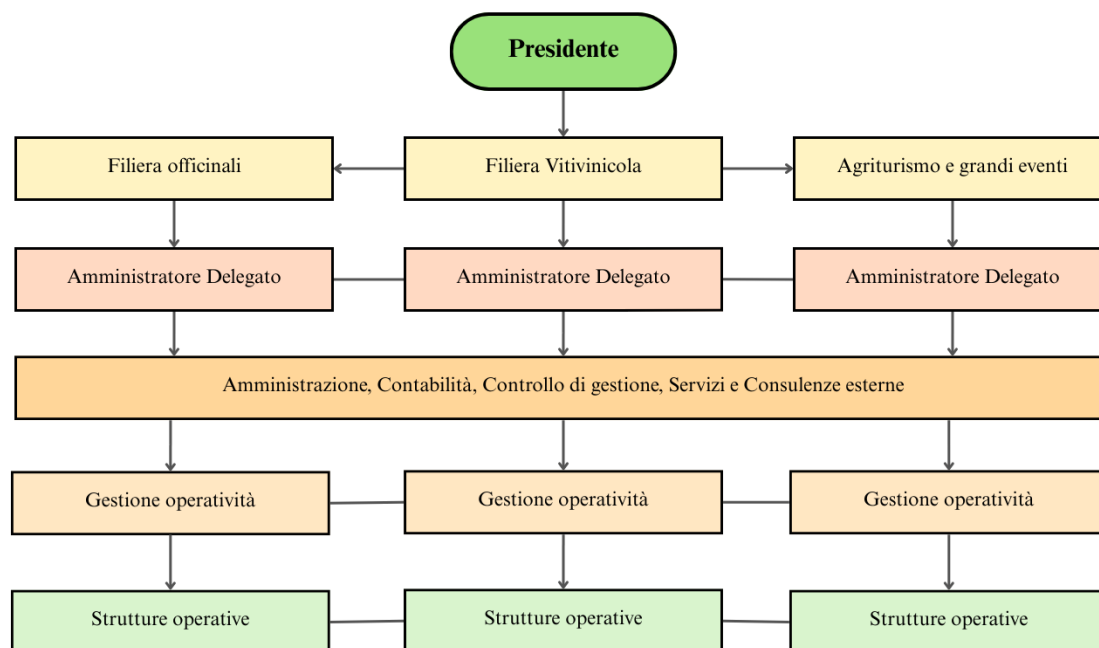


Figura 19, organigramma aziendale

La divisione “Agriturismo e grandi eventi” assume una funzione strategicamente trasversale, in quanto rappresenta l’interfaccia tra la produzione agricola e la fruizione esperienziale, contribuendo alla valorizzazione integrata delle diverse filiere aziendali.

Nel complesso, l’assetto organizzativo conferma il superamento del modello tradizionale di azienda agricola monofunzionale a favore di una struttura imprenditoriale più complessa, coerente con una strategia di diversificazione formalizzata e inserendosi in un contesto di politiche europee che incentivano la diversificazione e la multifunzionalità (Commissione europea - DG AGRI, 2015).

CAPITOLO 4

PRINCIPI DI GUIDA AMBIENTALE E SCELTE DI SOSTENIBILITÀ AZIENDALE

In questo capitolo si analizzano i principi guida ambientali e gestionali adottati dall'azienda Pandolfa, al fine di evidenziarne la coerenza con il modello di agricoltura biologica e con il concetto di multifunzionalità agricola, al fine di delineare il contesto entro cui si inseriscono le scelte produttive aziendali. In tal senso, si sottolinea l'importanza di leggere il territorio e gestirlo nell'ottica della sostenibilità ambientale e aziendale.

4.1 L'azienda agricola come sistema complesso

Un'azienda agricola moderna, oggi, non può prescindere dal considerarsi un ecosistema complesso, sicuramente antropizzato, in cui assetti societari, patrimoniali, organizzativi, biologici, ambientali ed economici hanno la stessa importanza (OIV - Organizzazione internazionale della vigna e del vino, 2016).

L'interazione dinamica tra componenti biotiche e abiotiche, mediata dall'intervento umano contribuisce, in ogni territorio, zona e sottozona, a creare un *unicum* non standardizzato, il che costituisce, per l'azienda che sappia comprenderlo, un gran pregio. Una gestione oculata, infatti, rispetta le parti costituenti ogni singolo ecosistema ed è in grado, attraverso le pratiche agronomiche più adatte, di trasmettere e comunicare questa scelta anche nella sua produzione. Non sono i singoli elementi a definire un sistema, ma la loro rete di relazioni (FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2018).

4.1.1 La sostenibilità come principio strutturale

Comprendere l'aspetto precedentemente descritto permette di dare rilevanza ad ognuno dei singoli elementi, valorizzandolo sia nel prodotto finale sia nella comunicazione aziendale.

La sostenibilità, nelle sue tre classiche accezioni, ovvero ambientale, sociale ed economica, non va più solo considerata una priorità, ma una componente fondante e costitutiva dell'agire produttivo, senza la quale non possiamo più avere prospettive (Commissione europea, 2020b) (Teràn-Samaniego, et al., 2025).

La sostenibilità non viene solo, infatti, richiesta a più livelli per i nostri prodotti, ma è considerata un prerequisito senza il quale non si può assolutamente essere competitivi nei mercati più evoluti. Tra le tendenze più importanti che ne hanno consolidato l'importanza vanno senz'altro evidenziate la sempre più spinta attenzione all'ambiente e alla sua tutela (resa ancora più cogente dal cambiamento

climatico), la maggiore coscienza rispetto alla salubrità complessiva del prodotto e alla sua qualità intrinseca e anche agli aspetti etici e sociali delle produzioni enologiche (Commissione europea, 2020c)².

Anche il concetto di economia circolare, nell'ambito della sostenibilità, è patrimonio della Pandolfa. I sottoprodotti della vinificazione, quali raspi impiegati come ammendanti nei terreni vitati, le vinacce vergini utilizzate per la produzione di estratti per uso cosmetico, le vinacce fermentate sfruttate per la produzione di distillati e le fecce essiccate che possono diventare farine ad alto contenuto proteico sono tutti ottimi esempi di economia circolare che riutilizza al meglio quanto viene introdotto nel processo produttivo, in linea con i principi promossi dall'Unione Europea in materia di economia circolare (Commissione europea, 2020a).

4.2 Rapporto tra territorio, pratiche agronomiche e sostenibilità

L'intuizione che ha portato al rinnovamento della Pandolfa trova le sue radici in un desiderio di ritorno alle origini, che deriva da una profonda riflessione sul rapporto tra territorio, identità viticola e pratiche agronomiche sottese. La decisione di estirpare tutti i vigneti che avevano rappresentato la realtà produttiva di fine secolo è un chiaro messaggio in tal senso: non è più necessario, per un'azienda, inseguire le mode e adeguarsi alle esigenze di mercato.

La produzione viene riorientata verso i vitigni storicamente legati al territorio e in questa direzione, il Sangiovese, ovviamente, vitigno cardine della sottozona di Predappio e di tutta la Romagna, ritorna ad acquistare in tal senso una dignità che gli era stata sottratta. Un esempio paradigmatico è l'avvento negli anni '70-'80 dei cosiddetti "*super tuscan*" prestigiosi vini rossi toscani creati "ribellandosi" ai disciplinari classici per ricercare maggiore qualità utilizzando vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e affinamento in barrique.

Oggi invece si riafferma l'importanza della vocazione locale rispetto a modelli produttivi standardizzati. In un ossimoro concettuale che potrebbe sembrare un paradosso, l'azienda si svecchia proprio tramite un ritorno al passato, al territorio e alle pratiche agronomiche "di una volta", che rispettano gli ecotipi e i biotipi locali.

Parlare di sostenibilità ambientale dopo queste premesse, diventa quasi scontato, in quanto la "sostenibilità ambientale" in questo caso non è semplicemente una possibilità, ma rappresenta proprio la chiave per intraprendere con successo questo percorso e ci porta a considerare la produzione enologica parte di un processo umano: l'enogastronomia è stata riconosciuta, nell'ultimo decennio,

² BDS for 2030

una pratica culturale e la Cucina Italiana è ufficialmente, dal 10 dicembre 2025, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

Ovviamente, “sostenibilità ambientale” non è solo pratiche agronomiche rispettose del territorio riferite al singolo ecosistema, ma anche e soprattutto uno sviluppo aziendale responsabile e consapevole nei confronti della comunità più allargata: non si può ignorare che il modello agroalimentare adottato fino ad ora ha interpretato la terra come industria da usare con la logica del massimo profitto, con l'adozione di pratiche che hanno impoverito notevolmente gli ecosistemi, sia quelli antropizzati che quelli ancora incontaminati.

Una delle conseguenze tragiche della gestione industriale del suolo è la perdita di terreno fertile per erosione, abbondantemente superiore alla capacità della natura di rigenerarsi (FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2015) (ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, 2025). Gli ultimi dati riportano una perdita media di 2,46 t/ha di suolo per erosione, da imputare all'incuria, agli eventi meteorici, allo sfruttamento del suolo, alla cementificazione. Nella sola SAU europea se ne vanno negli oceani 400 milioni di tonnellate annue di terreno fertile. In Italia, a causa della sua particolare orografia e della sua fragilità geo-pedologica si arriva anche a picchi di dieci e oltre t/ha.

La sparizione degli insetti autoctoni e della biomassa da questi ambienti è un chiaro campanello d'allarme per quanto riguarda la distruzione di habitat che richiederanno decenni di cure perché sia ripristinata la fertilità originaria. La necessità impellente è quella di passare a un'agricoltura sana, rendendo le aziende tutrici dei sistemi ecologici e baluardo nella salvaguardia della biodiversità (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services, 2019). La Pandolfa è stata in grado di prendere coscienza di questa urgenza, procedendo a una transizione BIO e tutelando, all'interno dei suoi 139 ettari, la complessità biologica.

4.3 La transizione al BIO: tempi e modalità

La conversione al biologico da parte della Pandolfa non si configura quindi come una decisione episodica, ma come il risultato di un processo articolato, maturato nel tempo e sostenuto anche da valutazioni economiche, agronomiche e commerciali, nel rispetto del quadro normativo europeo che disciplina la produzione biologica (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, 2018)³. È pertanto opportuno distinguere le motivazioni iniziali dalle successive fasi operative.

³ Regolamento UE 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

4.3.1 Le motivazioni strategiche della conversione

Tra il 2007 e il 2008 si sono affacciate in Pandolfa due esigenze strategiche: da un lato uscire dall'immobilismo produttivo che aveva nel settore vitivinicolo l'unica risorsa economica e patrimoniale dell'azienda; dall'altro si rendeva evidente la necessità di un ingresso delle nuove generazioni nelle attività produttive e commerciali.

I quasi 80 ettari di vigneto comprendevano, oltre Sangiovese e Trebbiano, oltre 40 ettari di vitigni a discutibile vocazione quali Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Montepulciano d'Abruzzo, Gamay e altri, che era necessario rinnovare per obsolescenza di impianto (i vigneti erano degli anni '70, con palificazioni in cemento, poco produttivi e di difficile gestione) mettevano in discussione la sostenibilità economica dell'azienda, in aggiunta ai foschi orizzonti esterni (fallimenti bancari, esplosione della bolla speculativa immobiliare americana, calo dei consumi).

Dopo un'attenta analisi della realtà commerciale, della rapida evoluzione degli stili, delle modalità del consumo di vino delle nuove generazioni e della necessità di guardare oltre all'Europa per aprire orizzonti più ampi si arriva alla scelta di modificare la conduzione aziendale dalla convenzionale alla biologica.

4.3.2 Programma operativo per transizione al BIO e sviluppi successivi

Dopo un'attenta analisi della realtà commerciale, della rapida evoluzione degli stili, delle modalità del consumo di vino delle nuove generazioni e della necessità di guardare oltre all'Europa per aprire orizzonti più ampi si arriva alla scelta di modificare la conduzione aziendale dalla convenzionale alla biologica.

Con la valutazione dei tempi necessari e delle risorse disponibili, si è costruito un cronoprogramma operativo costituito dalle seguenti fasi:

- **2008**
 - a. **cantina:** eliminazione di tutti i filtri tradizionali ad alluvionaggio e dei coadiuvanti di filtrazione (farine fossili, perliti, cotone, cellulose). Acquisizione di un filtro in flusso tangente a membrane ceramiche
 - b. **campo:** abbattimento dei primi cinque ettari di Nebbiolo e avvio dell'analisi geopedologica in azienda
- **2009**
 - a. **cantina:** preparazione dei protocolli di lavoro per la certificazione BIO della vinificazione per poter accedere alla certificazione NOP⁴ per gli Stati Uniti, COR⁵ per il Canada, JAS⁶ per il Giappone
 - b. **campo:** abbattimento delle restanti vigne di Nebbiolo e Cabernet Sauvignon

⁴ NOP – National Organic Program (USDA)

⁵ COR – Canadian Organic Regime

⁶ JAS – Japanese Agricultural Standards for Organic Products

- **2010**
 - a. **cantina:** revisione del portafoglio prodotti e ridefinizione delle attività commerciali strategiche. Acquisizione della prima botte grande in legno di rovere da 5100 litri per avviare il progetto del Sangiovese Riserva più aderente a uno stile elegante che ad uno troppo condizionato dal legno
 - b. **campo:** abbattimento di circa 5 ettari delle vigne di Chardonnay e altri 5 di Trebbiano con impianti ultraquarantennali e falciati dal legno nero e dal mal dell'esca. Avvio della zonazione e realizzazione di una prima mappa delle vocazioni
- **2011**
 - a. **cantina:** avvio della vinificazione, affinamento e imbottigliamento di uve BIO proveniente da terzi in conto lavorazione. Avvio della messa a riposo del parco barrique e tonneau
 - b. **campo:** abbattimento di circa dieci ettari di Montepulciano d'Abruzzo, completamento della zonazione con l'identificazione di tre grandi aree differenziate per esposizione, microclima, ventilazione, altitudine:
 - i. area di crinale (250-320 mslm), con prevalenza di sabbie sulfuree e limi pliocenici ricchi di Sali minerali, poveri di sostanza organica e ventilati con la tipica ventilazione marina che permette grandi sbalzi termici e un'ottima radiazione
 - ii. area di versanti, uno a nord-est con microclima tipico dell'appennino, quindi freddo, con vitigni precoci come il Chardonnay; e uno a sud-ovest, con ventilazione prevalente da sud e protetta dai venti balcanici, con i cloni di Sangiovese tipici toscani come il BS1 di Montalcino per la vinificazione del Sangiovese Riserva.
 - iii. area di fondovalle (110-150 mslm), con la tipica e profonda sedimentazione fluviale molto più ricca, fresca e produttiva.

Per completare si procede all'impianto di oltre sei ettari di vigneto reinserendo Chardonnay e Trebbiano
 - c. **area commerciale:** eliminazione ulteriore di referenze a più basso margine di contribuzione e riduzione delle attività commerciali in aree non profittevoli o problematiche. Nel 2011 anche i disciplinari della Romagna hanno avuto un peso importante con il riconoscimento delle Menzioni Geografiche Aggiuntive. Predappio, culla del Sangiovese di Romagna, ha finalmente un'importante opportunità di spendere la sua identità fatta di storia, radicalità geo-pedologica e un grande patrimonio di biodiversità
- **2012**
 - a. **cantina:** acquisto di 3 botti in rovere francese di hl 41+16+16 per riqualificare il parco legno di affinamento del Sangiovese Riserva in sostituzione delle barrique e tonneau precedenti. Si amplia la vinificazione delle uve BIO per conto di imprenditori terzi

- **2013**
 - a. **cantina:** con la zonazione si avvia la netta separazione delle varie unità vitate e la possibilità di differenziare le varie nicchie ecologiche dove il Sangiovese esprime tutto il suo potenziale. Cambiano i protocolli di lavoro e i volumi in gioco diventano fin dalla raccolta identitari
 - b. **campo:** la raccolta in cassone viene affiancata da quella in cassetta per le linee più pregiate e per i vini commerciali dalla vendemmia meccanica. Si avvia nelle zone di crinale l'impianto di vigneti a maggiore densità con sistema di allevamento più adatto al terroir
 - c. **area commerciale:** chiusura dei rapporti con l'importatore più importante e con la rete nazionale e avvio del progetto di ridefinizione del logo aziendale che si realizza con il nuovo brand "Noelia Ricci" dedicato alla media o alta ristorazione e alle enoteche in Italia ma con una forte proiezione internazionale. Entrano in azienda a collaborare due export manager con il compito di affrontare il mondo con competenze e professionalità
- **2014-2016**
 - a. **cantina:** estensione della vinificazione dei conti lavorazione di uve BIO
 - b. **campo:** inizia la conversione BIO per i primi 50 ettari di seminativo che dopo le estirpazioni vengono sottoposti a un ampio programma di fertilizzazione con sovesci, rotazioni colturali di cerealicole e leguminose
 - c. **area commerciale:** ridefinizione del logo e delle immagini della linea "Pandolfina" e si amplia l'area di sviluppo, soprattutto all'estero, delle due linee. Escono i nuovi vini con una forte carica identitaria e la capacità di competere alla pari con i grandi marchi presenti sui mercati
- **2016-2021**
 - a. **campo:** si completa l'iter della certificazione BIO per tutta la superficie dei 139 ha aziendali. In una piccola area di 5000 mq vengono messe a dimora circa 15.000 piante officinali ed aromatiche per favorire il progetto di diversificazione produttiva e per dare supporto al futuro avvio dell'agriturismo in un'idea di economie circolari e di sviluppo del benessere
 - b. **area immobiliare:** avvio della ristrutturazione di uno dei casali dell'azienda per impostare un progetto che negli anni successivi è diventata realtà

Il 2020 e il 2021 sono stati anni funestati dalla pandemia e hanno rallentato il completamento del progetto immobiliare e dello sviluppo. Nel 2023 si è dovuto fare i conti con l'alluvione di maggio e le criticità che hanno colpito il territorio. Solo nel 2024 l'agriturismo è diventato realtà e i progetti di sviluppo hanno potuto riprendere con un nuovo slancio.

Le ipotesi formulate per dare compiutezza al progetto di ospitalità e accoglienza sono parte del cronoprogramma del prossimo quinquennio 2026-2030.

4.4 Biodiversità, multifunzionalità e tutela del paesaggio

Nella tenuta Pandolfa sono presenti e tutelate anche aree boschive, aree dedicate alla coltivazione delle piante officinali ed aree a coltivazioni di piante mellifere che rappresentano un orientamento essenziale per la tutela del territorio e della biodiversità.

Viene inoltre riconosciuto, in tal senso, l'importante valore che tutte le aree presenti, seppur non vitate, assumono per un'azienda vitivinicola, in quanto ogni sistema si equilibra e regola vicendevolmente. Rispettando singolarmente ognuna di queste aree, un'azienda agricola e i suoi operatori si pongono in maniera decisa in tutela del territorio, comprendendo la necessità di non interpretare il luogo di cui sono custodi solo come zona produttiva.

La multifunzionalità, concetto importante per tutte le aziende agricole moderne, richiede proprio di considerare anche questo aspetto: un uso del suolo e della terra con riguardo e attenzione, valorizzandone tutti gli aspetti e non operando attraverso un mero sfruttamento a fini economici (Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana, 2001)⁷.

Per questo motivo, garantire che tutti gli ecosistemi possano evolversi autonomamente senza intervenire in maniera massiva è la strategia migliore per garantire la continua presenza, lo sviluppo e il progresso della biodiversità del sistema agricolo.

A supporto della varietà biologica, oltre al mantenimento di tutte le varietà colturali già presenti sul territorio, è conveniente intervenire attraverso la messa a dimora su terreni idonei e predisposti di colture nuove che, nel caso della Pandolfa, sono utili ai fini di tutela del paesaggio e dell'aumento della complessità biologica, sia a quelli produttivo-economici, attraverso la loro trasformazione in articoli che possono affiancare quelli derivanti dalla produzione primaria nella gamma di prodotti aziendali, seppur con una linea dedicata.

Nel contesto dell'azienda agricola multifunzionale, il concetto di biodiversità assume a questo punto un valore che va oltre la semplice conservazione delle specie presenti. Garantire l'equilibrio nell'interazione tra fattori naturali e intervento umano, che nel corso dei secoli ha modificato i territori e i paesaggi rurali che ritroviamo oggi, è di fondamentale importanza per la tutela ambientale, insieme all'adozione di pratiche agronomiche che risultino rispettose del suolo, della qualità delle acque e della fauna locale (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services, 2019).

Biodiversità e paesaggio devono diventare, per l'azienda agricola multifunzionale, elementi centrali anche nella comunicazione e nella percezione dell'azienda da parte della comunità, rafforzandone il

⁷ Decreto legislativo n. 228, relativo all'orientamento e alla modernizzazione del settore agricolo

legame con il territorio e rendendola un presidio di sostenibilità (Commissione europea, 2020c)⁸. La multifunzionalità non è un obbligo, ma uno strumento che garantisce uno sviluppo agricolo sostenibile, ponte tra esigenze produttive, funzione sociale e responsabilità verso le generazioni future.

⁸ BDS for 2030

CAPITOLO 5

IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: ANALISI DEGLI ASPETTI NORMATIVI

In questo capitolo si dimostra che l'inserimento di una fattoria didattica all'interno della Pandolfa si configura come attività agricola connessa, pienamente legittima sotto il profilo europeo, nazionale e regionale, coerente con il principio di multifunzionalità dell'impresa agricola e attuabile nel rispetto dei requisiti normativi vigenti.

5.1 La fattoria didattica: definizioni e finalità

Prima di addentrarsi nell'analisi del contesto normativo di riferimento, è bene dare una definizione di cosa sia una fattoria didattica, di quali possono essere le sue finalità e dei motivi per cui un progetto di questo tipo può essere attraente per un'azienda come la Pandolfa.

5.1.1 Definizione generale di fattoria didattica

La prima cosa importante da sottolineare è che la fattoria didattica è a tutti gli effetti un'azienda agricola dove oltre all'attività produttiva ci si attrezza per dedicarsi a varie attività didattico-formative. Idea piuttosto recente, ha iniziato a diffondersi in diversi paesi europei quali Italia, Belgio, Francia e Germania negli ultimi decenni del secolo scorso. L'obiettivo era riportare i più giovani, residenti nelle aree metropolitane, a ritrovare i prodotti tipici di ciascuna area territoriale nel tentativo di rilanciare un settore agro-alimentare che stava attraversando una crisi piuttosto importante.

5.1.2 Finalità educative, culturali e sociali

Lo scopo primario di queste strutture è dunque quello di instaurare un rapporto diretto con i cittadini portandoli a scoprire (o riscoprire) l'agricoltura e i suoi prodotti. Nell'ottica della multifunzionalità, l'integrazione della fattoria didattica nel portfolio aziendale permette di diversificare l'attività agricola e integrare il reddito aziendale.

L'altro aspetto fondamentale della fattoria didattica è il suo essere un potente strumento educativo, che rende i più piccoli partecipi di quella che è la produzione agricola e l'importanza che gli operatori del settore hanno rispetto al territorio. Rappresenta quindi, in quest'ottica, un elemento strategico per trasmettere l'importanza della sostenibilità ambientale e del "consumo consapevole".

Durante una classica visita a una fattoria didattica sono proprio gli agricoltori (e i loro familiari) ad accompagnare gli ospiti, aspetto cardine per la comunicazione: sono proprio loro a trasmettere ai giovani la loro esperienza quotidiana, a spiegare i processi produttivi e a illustrare i tempi e i modi in cui la vita rurale prosegue, assolutamente diversi rispetto a quelli cui siamo abituati oggi.

5.1.3 Ruolo della valorizzazione del territorio rurale

Struttura chiave di un percorso enoturistico, in un'azienda multifunzionale, la fattoria didattica può rappresentare un tassello importante e accogliere un bacino di utenti che per ovvi motivi sono esclusi dai comuni approcci al sistema vitivinicolo.

Negli ultimi tempi, inoltre, il ruolo e la percezione dell'agricoltura sono cambiati, e la fattoria didattica è in grado di identificare l'azienda agricola che la accoglie al suo interno come soggetto vivo e partecipe della comunità, proprio per via della sua funzione educativa.

5.1.4 Agricoltura e società

Da qualche tempo, infatti, si guarda all'universo naturale con riscoperto interesse non solo per quanto riguarda un aspetto turistico e di fruizione vacanziera, ma per come luogo che è in grado di insegnare e di aiutare a crescere. Citando Antoine de Saint Exupery, "la terra ci insegna qualcosa perché ci oppone resistenza", e questo rapporto con la terra, oggi più che mai, nell'era delle crisi economiche e climatiche globali, è al centro di nuovi interessi.

La natura, inoltre, educa alla consapevolezza. Attraverso la partecipazione ai laboratori didattici, che permettono lo svolgimento di attività semplice e concrete, e all'interazione con gli animali, i bambini (e i loro genitori) riscoprono tempi e modi, regole e norme che la natura impone e cui non si può trascendere.

La fattoria didattica diventa quindi struttura cardine nella valorizzazione del territorio rurale che è visto non solo come industria produttiva ma come ecosistema caratterizzato da precisi equilibri e interazioni, all'interno dei quali l'uomo partecipa con una coscienza rinnovata: non più supremazia ma collaborazione.

5.2 La fattoria didattica nel contesto della multifunzionalità agricola

5.2.1 Il concetto di multifunzionalità dell'azienda agricola

Alla fine degli anni '80 comincia a diffondersi e a guadagnare attenzione, all'interno dei paesi comunitari, il concetto di multifunzionalità in ambito agricolo. Si prende consapevolezza, quindi, di un nuovo ruolo delle attività agricole che va oltre la produzione alimentare anche a livello politico: il concetto di multifunzionalità si afferma in Europa con Agenda 2000, anche se era già stato presentato con il Libro Verde dell'Unione Europea (1985) per poi evolversi nel corso del decennio successivo (riforma MacSharry, 1992, Dichiarazione di Cork, 1996) (Commissione europea, 1997, p. 30-33) (Conferenza europea sullo sviluppo rurale, 1996).

Tale evoluzione è stata ampiamente analizzata in letteratura anche con riferimento al caso italiano, dove la transizione verso modelli multifunzionali si è consolidata nel corso degli anni (Cardillo, Cimino, De Rosa, & Francescone, 2023).

L'organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) definisce la multifunzionalità con *“l'insieme dei contributi che il settore agricolo può apportare al benessere sociale ed economico della collettività”* (OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development, 2001, p. 9-13).

Emerge, dai regolamenti europei, un concetto di multifunzionalità incentrato su tre principali e distinte funzioni: economiche, ambientali e sociali (OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development, 2001, p. 14-18).

Per quanto riguarda le prime due, l'azienda agricola multifunzionale deve mantenere la sua capacità di generare reddito e porsi allo stesso tempo come tutore della qualità ambientale, della conservazione del paesaggio e delle biodiversità, della salvaguardia idrogeologica e, in generale, della valorizzazione delle risorse naturali. La funzione sociale si esplica nel mantenimento delle tradizioni e dei tessuti socioculturali rurali e nell'erogazione di servizi di tipo ricreativo, didattico e terapeutico (Sofò & Calabrese, 2015).

Oggi, la multifunzionalità partecipa alla sempre più necessaria agricoltura rinnovabile, che non sia solo di sfruttamento del territorio a fini produttivi, ma che rispetti le esigenze di un futuro che non appartiene solo a questa generazione. Il concetto più ampio di sostenibilità, infatti, è condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Questo sviluppo è reale solo se migliora la qualità di vita in modo duraturo: la crescita economica di per sé non basta.

5.2.2 Integrazione tra produzione primaria e servizi

Per tutti i motivi precedentemente indicati, è importante distinguere i concetti di pluriattività e di multifunzionalità, dove il primo consiste nell'allargamento della produzione agricola di beni e servizi con l'obiettivo di diversificare il reddito, mentre il secondo attiene alle diverse funzioni che può svolgere il settore primario, che sono sostanzialmente le tre descritte in precedenza (Henke, Povellato, & Vanni, 2014, p. 106-107).

Comprendere la funzione sociale dell'azienda agricola è sicuramente il passaggio più complesso, perché implica uno sforzo imprenditoriale diverso rispetto alla semplice integrazione di un'attività produttiva all'interno della propria azienda.

5.2.3 Fattoria didattica come evoluzione coerente dell'azienda agricola

La fattoria didattica rappresenta, insieme all'agrinido, una delle risorse migliori per assolvere il ruolo sociale che l'azienda multifunzionale si pone come obiettivo. Struttura dedicata prettamente ai più piccoli, è un mezzo attraverso al quale si può comunicare l'attività agricola in maniera pratica e attiva, permettendo di conoscere il mondo rurale anche a chi non ne avrebbe, altrimenti, la possibilità. L'approccio esperienziale e interattivo è il cardine di questo tipo di struttura: la realtà agricola, la sua cultura, le sue tradizioni e attività, la vita degli animali, l'origine dei prodotti vengono trasmesse ai bambini e alle loro famiglie in maniera dinamica (Durastanti, de Santis, Orefice, Paolini, & Rizzuto, 2016, p. 3-10, 33-41, 43-53).

Scegliere di investire in questa direzione, impiegando le proprie risorse in attività didattiche e culturali, testimonia per le aziende agricole e vitivinicole un'evoluzione nel modo di interpretare la propria gestione, integrando la dimensione produttiva con quella sociale ed educativa all'interno del territorio di riferimento.

5.3 Quadro normativo di riferimento

Per analizzare il contesto normativo in cui è inquadrata la fattoria didattica, si ritiene utile ricostruirne il perimetro normativo tramite la Tabella 4, in cui sono riportate tutte le norme, leggi e decreti a cui si fa riferimento.

EUROPEO (non esiste una normativa UE specifica sulla fattoria didattica)	PAC	Regolamento UE n 1305/2013	<ul style="list-style-type: none"> - art 5, sviluppo rurale - art 14, trasferimento di conoscenze e azioni di informazione - art 19, sviluppo delle aziende agricole e delle imprese
		Regolamento UE n 1307/2013	Pagamenti e multifunzionalità implicita
	Convenzione di Aarhus	Trattato internazionale, approvato nel 2005 da UE	Diritto dei cittadini alla trasparenza in materia ambientale
	Agenda 2000	Documento programmatico, non legislativo	Riforme varie alla PAC
	Green deal (agenda verde)	Pacchetto di iniziative legislative	Strategia di crescita per rendere l'Europa climaticamente neutra entro il 2050. <ul style="list-style-type: none"> - F2F - BDS
Nazionale	Agriturismo e attività connesse	Legge 20 febbraio 2006, n 96	<ul style="list-style-type: none"> - art 1, definizione di agriturismo - art 2, attività agrituristiche connesse - art 4, competenza regionale
	Codice civile	Codice civile	- art 2135 c.c., definizione di imprenditore agricolo e attività connesse
	Costituzione	Titolo V	- art 117, competenze legislative regionali in agricoltura
Regionale	Normativa regionale ER	Legge regionale 31 marzo 2009, n 4	<ul style="list-style-type: none"> - ordinamento e disciplina delle fattorie didattiche - definizione di fattoria didattica, - iscrizione all'elenco regionale, - requisiti - formazione
	Atti attuativi	DGR successive al 2008	<ul style="list-style-type: none"> - requisiti strutturali - formazione obbligatoria e controllata

Tabella 4, normativa di riferimento

5.3.1 Normativa europea

5.3.1.1 PAC e multifunzionalità

A livello europeo, il concetto di fattoria didattica non rientra in nessuna norma particolare ma si inserisce nell'ampio quadro delle politiche di sviluppo agricolo, illustrate e promosse prevalentemente dalla Politica Agricola Comune (PAC). Non esistono quindi normative comunitarie specificamente dedicate alle fattorie didattiche, ma, nonostante ciò, l'Unione Europea fornisce agli stati membri numerosi indirizzi e strumenti normativi per riconoscere e incentivare il ruolo

dell'azienda agricola come soggetto non solo volto alla produzione dei beni alimentari (Parlamento europeo e Consiglio dell'Unione europea, 2013a)⁹.

5.3.1.2 Sviluppo rurale

A partire dagli anni '90 l'Europa, con PAC prima e Agenda 2000 poi, l'agricoltura viene riconosciuta come attività multifunzionale. È un impegno progressivo che identifica le aziende agricole come entità volte a garantire la sicurezza alimentare (in termini di qualità e quantità), alla tutela dell'ambiente, alla conservazione del paesaggio e allo sviluppo socioeconomico delle aree rurali (Commissione europea, 1997, p. 26-27).

Le politiche di sviluppo rurale assumono ruolo di centralità nel sostegno delle iniziative di diversificazione delle attività agricole e, soprattutto, nella valorizzazione delle risorse territoriali (Parlamento europeo e Concilio dell'Unione europea, 2013b)¹⁰.

Nel 1998 troviamo, inoltre, un ulteriore riferimento di rilievo: la convenzione di Aarhus sancisce non solo il diritto dei cittadini all'accesso alle informazioni ambientali, ma anche la partecipazione degli stessi ai processi decisionali in materia (UNECE - United Nations Economic Commission for Europe, 1998). Non si riferisce specificatamente all'ambito agricolo, ma delinea un quadro normativo in cui iniziative come quella della fattoria didattica assumono il ruolo di strumenti di diffusione della conoscenza ambientale e di rafforzamento del legame tra cittadini, territorio e attività produttive rurali.

5.3.1.3 Educazione ambientale e rurale

Gli orientamenti di fine secolo scorso vengono rafforzati (anche a fronte di un allarmante cambiamento climatico che pone le attività agricole a rischio) dalle più recenti strategie dell'UE in materia ambientale e di sostenibilità. Il Green Deal (Agenda verde) individua nel settore agricolo l'ambito chiave per il raggiungimento degli obiettivi di neutralità climatica, rimarcando l'importanza di adottare modelli produttivi sostenibili e giusti (Commissione europea, 2019, p. 11-12). Farm to Fork (F2F) e Biodiversity Strategy (BDS) sono strategie fulcro dell'evoluzione ecologica.

La prima è volta alla promozione di prodotti alimentari sani, nutrienti e di alta qualità attraverso un consumo alimentare sostenibile e accessibile a tutti, dal produttore al consumatore. La seconda riconosce il ruolo dell'agricoltura nella conservazione della biodiversità e promuove politiche di sensibilizzazione ed educazione ambientale per i cittadini (Commissione europea, 2020b)¹¹ (Commissione europea, 2020c)¹².

⁹ Regolamento 1307/2013

¹⁰ Regolamento 1305/2013, art. 5 e 19

¹¹ F2F strategy

¹² BDS for 2030

5.3.2 Normativa nazionale

5.3.2.1 Principi sull'agriturismo e attività connesse e riconoscimento della fattoria didattica come attività agricola

A livello nazionale, continuiamo a non avere una legge specifica per la normazione delle fattorie didattiche, ma tale attività trova il proprio inquadramento all'interno della legislazione che regola le attività agricole e le attività connesse. La fattoria didattica rientra infatti in quelle che sono riconosciute come attività agricole connesse, in quanto l'articolo 2135 del Codice civile, nel definire la figura dell'imprenditore agricolo identifica come agricole non solo le attività di coltivazione, allevamento e silvicoltura, ma anche quelle attività connesse finalizzate alla valorizzazione dei prodotti e delle risorse dell'azienda (Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana, 1942).

La legge del 20 febbraio 2006 n.96 disciplina l'agriturismo e tra le attività agrituristiche individua una serie di servizi connessi all'attività agricola, affidando alle singole regioni la competenza in materia di regolamentazione. La fattoria didattica, nuovamente, non coincide con l'attività agriturbistica in senso stesso, ma sempre tra quelle che sono le attività agricole connesse (Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana, 2006).

5.3.2.2 Ruolo delle regioni nella regolamentazione

Nel titolo V della Costituzione Italiana che, riformato al 2001, riguarda "Le Regioni, le Province, i Comuni" ponendoli sullo stesso piano come enti costitutivi della Repubblica, definendo la ripartizione delle varie competenze legislative e conferendo un certo grado di autonomia agli enti locali, troviamo ulteriore materia utile per comprendere il quadro normativo di riferimento. Attribuendo alle Regioni competenza legislativa anche in termini di agricoltura a esse spetta disciplinare in modo specifico le varie organizzazioni, i requisiti e le modalità di svolgimento (Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana, 1948).

Nessuna regolamentazione puntuale della fattoria didattica a livello statale, quindi, ma troviamo le basi per disciplinarla giuridicamente a livello Regionale, sottostando ai principi generali di riferimento Europei e Nazionali.

5.3.3 Normativa regionale

5.3.3.1 Inquadramento della normativa regionale

Ogni regione, quindi, delibera autonomamente in materia di agricoltura e attività connesse. In Emilia-Romagna, la fattoria didattica trova finalmente un quadro normativo di riferimento ed è regolamentata in maniera specifica. La legislazione ne definisce le finalità, i requisiti e le modalità di svolgimento. Ne riconosce il valore educativo, sociale e culturale.

In continuità con i principi di multifunzionalità già stabiliti a livello europeo vengono definiti criteri chiari e uniformi attraverso i quali la regione Emilia-Romagna intende valorizzare il ruolo dell'azienda agricola come soggetto attivo nella trasmissione delle conoscenze legate alle tradizioni rurali, alla produzione agroalimentare sana e alla tutela del territorio.

La Regione, inoltre, interviene anche nella definizione di protocolli che garantiscano la qualità, la sicurezza e la coerenza delle attività didattiche svolte nel contesto agricolo, in modo da evitare improvvisazione e il distacco dalle intenzioni originarie. La fattoria didattica è riconosciuta come componente strutturale del sistema agricolo multifunzionale dell'Emilia-Romagna e come tale viene inteso anche dal punto di vista legislativo.

Con la legge del 31 marzo 2009, *Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole*, si dedica uno specifico titolo (il secondo) alle fattorie didattiche (Regione Emilia-Romagna, 2009, p. 7-9).

Vi troviamo:

- a) definizione¹³
- b) offerta formativa¹⁴
- c) formazione obbligatoria¹⁵
- d) iscrizione nell'elenco provinciale e controlli¹⁶
- e) dichiarazione di inizio attività¹⁷
- f) requisiti strutturali e disposizioni per la sicurezza¹⁸
- g) sanzioni e controlli¹⁹
- h) elenchi provinciali degli operatori agrituristici e di fattoria didattica²⁰

5.3.3.2 *Definizione regionale di fattoria didattica*

La fattoria didattica viene giuridicamente definita come un'azienda agricola che, oltre allo svolgimento delle attività produttive primarie, si dedica in spazi e modalità adatte ad attività formative ed educative volte a un pubblico prettamente scolastico, ma anche a famiglie e cittadini interessati. Le attività svolte nell'ambito della fattoria didattica devono essere connesse all'attività agricola e avvenire all'interno dell'azienda stessa.

¹³ art. 22

¹⁴ art. 23

¹⁵ art. 24

¹⁶ art. 25

¹⁷ art. 26

¹⁸ art. 28

¹⁹ art. 29

²⁰ art. 30

Il soggetto responsabile dell'attività didattica rimane l'imprenditore agricolo (definito a livello nazionale nella legge dedicata), pertanto la fattoria didattica non può essere considerata un'attività autonoma o slegata dall'azienda agricola che la ospita: ecco che si configura come attività agricola connessa.

La normativa definisce anche quali siano le finalità di tale attività, ovvero la trasmissione di conoscenze relative all'agricoltura, alla produzione agroalimentare, all'ambiente e al territorio rurale. Le attività proposte garantiscono un apprendimento esperienziale, attraverso partecipazione attiva e contatto diretto con gli elementi che compongono la realtà agricola. Si evita, grazie a questa regolamentazione, una sovrapposizione con altre forme di accoglienza rurale.

5.3.3.3 Iscrizione all'elenco nazionale

Pertanto, tale normativa prevede che l'esercizio dell'attività di fattoria didattica sia subordinato all'iscrizione all'elenco regionale apposito. Tale elenco viene istituito proprio per garantire il riconoscimento ufficiale tramite un'abilitazione alle aziende adatte a svolgere le attività didattiche nel contesto agricolo. Strumento di tutela sia per l'utenza che per le aziende stesse, l'iscrizione a questo elenco assicura che le attività proposte rispondano a requisiti minimi di qualità e sicurezza.

L'iscrizione all'elenco regionale può essere richiesta solo da imprenditori agricoli che svolgono l'attività didattica in connessione con la propria azienda e che rispettano i requisiti già stabiliti dalla normativa regionale. Il possesso dei requisiti (soggettivi e oggettivi) va presentato tramite documentazione al momento della comunicazione di inizio attività e tramite questo elenco, gli enti di competenza possono assolvere alle loro funzioni di controllo e monitoraggio delle attività didattiche svolte e del mantenimento dei requisiti.

5.3.3.4 Requisiti soggettivi e oggettivi

I requisiti necessari sono distinti, nella norma, in soggettivi e oggettivi. Fanno parte dei requisiti soggettivi quelli che riguardano il soggetto che esercita l'attività di fattoria didattica: solo un imprenditore agricolo può svolgere tale attività, ed è necessario che operi all'interno della propria azienda agricola e che venga mantenuta la prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella didattica.

I requisiti oggettivi riguardano le strutture e gli spazi destinati allo svolgimento delle attività didattiche. L'idoneità di tali ambienti riguarda, riferendosi sempre alla normativa regionale, la sicurezza, l'igiene e l'accessibilità degli spazi, che devono essere funzionali e adatti allo svolgimento delle attività didattiche. In particolare, l'aspetto maggiormente sottolineato è quello della sicurezza, in considerazione che le attività proposte sono indirizzate per lo più a minori. L'azienda è tenuta a garantire il rispetto di tutte quelle che sono le normative in ambito di sicurezza sui luoghi di lavoro, di prevenzione degli infortuni e di tutela della salute.

5.3.3.5 Obblighi formativi

Sono previsti dalla normativa anche specifici obblighi formativi per gli operatori che svolgono l'attività di fattoria didattica: nella competenza dell'operatore viene riconosciuto un elemento centrale per la qualità dell'esperienza educativa che viene proposta nelle strutture. Oltre a garantire l'efficacia delle attività didattiche attraverso una comunicazione coerente della realtà agricola, la formazione rappresenta un aspetto importante nell'ambito della sicurezza degli utenti. I corsi di formazione per gli operatori del settore sono riconosciuti dalla Regione e riguardano gli aspetti educativi, comunicativi e organizzativi delle attività e la frequenza di tali corsi rappresenta un requisito necessario per il mantenimento dell'azienda nell'elenco regionale delle fattorie didattiche.

5.3.3.6 Controlli e responsabilità

La normativa contempla strumenti di controllo e vigilanza sulle attività svolte dalle fattorie didattiche, per garantire il rispetto dei requisiti previsti e la tutela degli utenti. Gli enti competenti in materia sono Regione ed enti locali. Le modalità alternano verifiche periodiche e controlli mirati. Attraverso il sistema dei controlli e della vigilanza, la Regione Emilia-Romagna intende assicurare l'integrità della fattoria didattica, mantenendo un rapporto di fiducia con la comunità e gli utenti coinvolti.

5.4 Requisiti per l'attivazione di una fattoria didattica

Come già descritto precedentemente in riferimento alla legge del 31 marzo 2009, l'attivazione di una fattoria didattica richiede il rispetto di una serie di requisiti atti a garantire l'integrità dell'attività. Per chi intenda intraprendere questa attività, l'osservanza di tre tipi di requisiti (strutturali, aziendali, formativo-organizzativi) è fondamentale.

5.4.1 Requisiti strutturali: spazi, sicurezza e accessibilità

Per quanto riguarda i requisiti strutturali, l'azienda che intenda integrare all'interno del suo sistema una fattoria didattica deve dotarsi di spazi o individuarne di preesistenti adatti all'accoglienza e allo svolgimento di tutte le attività che vi avranno luogo. Per motivi di igiene, sicurezza e accessibilità, gli spazi dedicati alle varie esperienze dovranno essere funzionalmente separati da quelli della comune attività agricola aziendale, per evitare situazioni di pericolo e rischio legate alla presenza di macchinari, attrezzature e animali.

5.4.2 Requisiti aziendali, prevalenza attività agricola, coerenza attività, organizzazione interna

I requisiti aziendali implicano che la fattoria didattica si configuri come attività agricola connessa e complementare all'attività agricola principale che deve rimanere prevalente. L'attività didattica è strettamente legata alle produzioni, alle pratiche agronomiche e alla realtà aziendale. Vanno evitate forme di snaturamento che possono portare la fattoria didattica a trasformarsi in un'entità slegata dal

contesto agricolo. Per questo motivo, la norma insiste sulla coerenza tra attività produttiva e didattica. Dall'osservazione delle attività agricole realmente svolte nascono i percorsi educativi, e non viceversa.

5.4.3 Requisiti formativi

La formazione degli operatori, infine, rappresenta un ulteriore requisito. I percorsi educativi devono essere adatti e adeguati all'ambiente e al territorio di contesto, modellabili in base a diversi destinatari e in tal senso una formazione degli operatori anche dal punto di vista pedagogico e organizzativo è fondamentale. La comunicazione delle esperienze e delle conoscenze agricole attraverso contenuti educativi e significativi è l'aspetto principale della fattoria didattica e della corretta interazione tra l'azienda, gli utenti e il territorio.

Questo insieme di requisiti definisce un modello di fattoria didattica che è adatto ad inserirsi nel concetto di azienda agricola multifunzionale e le modalità operative e applicative di tali requisiti sono ulteriormente precisate da successivi atti attuativi della Giunta Regionale, come fatto presente in Tabella 4.

5.5 Attività ammissibili e limiti operativi

Alla luce di tutta la precedente trattazione svolta in questo capitolo, appare chiaro che le attività svolte all'interno di una fattoria didattica debbano essere coerenti con le finalità educative, culturali e sociali che la normativa comunitaria, nazionale e regionale attribuisce a questa tipologia di struttura senza prescindere in alcun modo dal legame con l'attività agricola principale dell'azienda. Proprio per questo motivo, sempre la legge n. 4 del 31 marzo 2009, definisce le attività ammissibili e i limiti operativi proprio a garanzia del mantenimento dell'identità agricola della fattoria didattica.

5.5.1 Attività educative consentite: laboratori, percorsi tematici, visite guidate

Tutte le attività che si svolgono all'interno di un'azienda agricola devono essere finalizzate alla conoscenza e alla comunicazione del mondo agricolo. Le produzioni aziendali, il loro legame con il territorio rurale e tutti i processi che caratterizzano la vita in campagna, fatta di cicli stabiliti e non ignorabili sono il fulcro di ogni attività che venga svolta all'interno della struttura. Tra le attività ammissibili vi sono i laboratori didattici, le visite guidate, i percorsi tematici e le attività pratiche che permettono a chi partecipa di comprendere la realtà agreste.

Sottolineare nuovamente che l'elemento esperienziale è fondamentale, in quanto questo rappresenta un elemento qualificante e distintivo delle attività che si svolgono nelle fattorie didattiche.

Dal punto di vista pedagogico, infatti, l'apprendimento attivo rappresenta uno dei sistemi più efficaci per stimolare la curiosità degli utenti, soprattutto considerando l'età dei principali fruitori del servizio (Kolb, 1984, p. 20-38).

5.5.2 Destinatari del progetto

Le fattorie didattiche si rivolgono prevalentemente a un pubblico composto da bambini in età scolare. La struttura deve quindi essere attrezzata sia per l'accoglienza di classi di bambini, prevalentemente di scuola primaria di primo e secondo grado (e proporre quindi attività pensate per utenti della stessa età e circa lo stesso grado di competenza) ma anche per ospitare famiglie con figli (in questo caso sarà necessario calibrare le attività per età e livello di competenza).

5.5.3 Limiti operativi e rapporto con la produzione agricola

Arrivando ora a quelli che sono i limiti operativi, la norma è molto chiara e delimita bene le sfere di competenza di una fattoria didattica. Quest'ultima non deve configurarsi come un'attività ricreativa, un parco a tema o un parco divertimenti, ma è necessario che mantenga il suo ruolo di comunicatore e rappresentante del territorio e della realtà agricola. Nessuna attività proposta in un contesto di fattoria didattica può interferire con il normale svolgimento della realtà aziendale e non può snaturarne il ruolo produttivo. Fondamentale quindi mantenere un equilibrio tra funzione educativa e produttiva: tale condizione è essenziale affinché la fattoria didattica possa contribuire allo sviluppo multifunzionale dell'azienda senza quindi comprometterne la sostenibilità economica e organizzativa.

Tale equilibrio risulta coerente anche con gli indirizzi nazionali in materia di educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile, che individuano nei contesti territoriali e produttivi luoghi privilegiati di apprendimento attivo e consapevole (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca; Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, 2014, p. 7-18, 32-40).

5.6 La fattoria didattica come opportunità per la Pandolfa

La possibilità di inserire una fattoria didattica all'interno della tenuta Pandolfa si configura come un'evoluzione coerente con il ruolo che la proprietà ha ricoperto, da sempre, nel territorio della bassa valle del Rabbi.

5.6.1 Coerenza tra storia e territorio

Fin dalle sue origini la Pandolfa ha rappresentato, infatti, non solo un centro produttivo agricolo, ma anche un ruolo di relazione, ospitalità e scambio culturale, inserito in un contesto, quello romagnolo, caratterizzato da forte identità territoriale.

Il legame che la tenuta ha conservato con il territorio, adattandosi ai vari cambiamenti storici, sociali ed economici senza mai perdere la propria funzione agricola: in quest'ottica, il modello di azienda multifunzionale è facilmente adattabile alla Pandolfa, inserendosi in questa continuità storica. La fattoria didattica, alla luce della presenza di uno spazio idoneo, rappresenta uno strumento che utile al recuperare e reinterpretare l'antico ruolo sociale che la Pandolfa, in relazione con la comunità, ha storicamente avuto (Belletti, et al., 2009, p. 108-127).

5.6.2 Rivalorizzazione e recupero del patrimonio aziendale

Attualmente, nel patrimonio aziendale, sono presenti tre centri aziendali, definiti Casali Cavina, Corte e Pezzolo, ad oggi solo in parte sfruttati e che potrebbero essere recuperati con ristrutturazioni ad hoc. Uno di questi, individuato nel Casale Cavina, si presta per la sua prossimità alla strada provinciale, per la sua ampia dimensione sia interna che esterna (con la tipica architettura anni '50 e l'eventuale possibilità di ospitare animali) ad ospitare un progetto di questo tipo. Nell'ottica della tutela ambientale e del rispetto del territorio, la scelta di recuperare un fabbricato già esistente e ad oggi inutilizzato consente di valorizzare il patrimonio edilizio rurale senza consumo di nuovo suolo. In tal modo il casale può diventare un luogo funzionale, legato all'ospitalità e alle attività di laboratorio e formative, permettendo lo svolgimento delle stesse in un'area adeguata e delimitata, senza lo stravolgimento delle normali occupazioni aziendali.

5.6.3 Valore culturale ed educativo

Svolgere l'attività di fattoria didattica all'interno della propria impresa diventa funzionale alla trasmissione dei valori di cui un'azienda come la Pandolfa è portatrice e custode. L'accoglienza dei bambini può essere un'ottima strategia per attrarre a sé un bacino di utenti a cui, altrimenti, l'azienda vitivinicola non potrebbe arrivare.

Accanto alle normali attività di accoglienza prettamente enoturistiche, si affiancherebbe quindi, con l'inserimento della fattoria didattica all'interno della propria offerta, la possibilità di portare in azienda anche quei nuclei familiari che normalmente non avrebbero interesse nella visita.

Dal punto di vista aziendale è lampante che l'inserimento della fattoria didattica rafforzi il modello di gestione multifunzionale, perché non solo vengono diversificate le attività a reddito dell'azienda, ma, senza compromettere la centralità della produzione agricola, ne amplia anche il ruolo sociale (Henke, Povellato, & Vanni, 2014, p. 114-118).

Anche l'elemento di continuità che la fattoria didattica permette diventa un elemento di stabilizzazione del sistema agri-eno-turistico. Il mix di servizi che si crea agisce come motore di valorizzazione di competenze che un sistema mono o bipolare non permetterebbe di avere.

La costruzione di un rapporto diretto con il territorio e con la comunità permette di creare una percezione dell'azienda come soggetto attivo e responsabile, immagine fortemente spendibile in fase di comunicazione. Questo progetto contribuirebbe quindi a rafforzare l'identità della Pandolfa, dandole risalto dal punto di vista sociale (Belletti, et al., 2009, p. 59-60).

CAPITOLO 6

IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: DESCRIZIONE DEI SITI IN CUI POTREBBE SVILUPParsi

Come accennato nel capitolo precedente, presso la tenuta Pandolfa troviamo tre siti aziendali ad oggi solo in parte sfruttati. Oltre a questi, fanno parte della tenuta la Villa Storica, la cantina e l'ufficio, negozio. Nel seguente capitolo si propone un'analisi di questi siti e si argomenta una possibile ristrutturazione di uno di questi (casale Corte Cavina) al fine di adibirlo a fattoria didattica.

6.1 Villa Storica

Realizzata tra il 1731 e il 1763 è costituita da un corpo di fabbrica a pianta quadrata di superficie lorda di 2714 mq, elevata su 5 piani fuori terra e un piano interrato, adibito a locale cantina.

Un ascensore collega i diversi livelli, fino al quarto piano. La simmetria esterna si esprime nelle finestrate esterne perfettamente equilibrate sui quattro lati e su tutti i piani. Ogni finestra è decorata da elementi di fregio detti "a orecchia" che crescono di dimensione progressivamente dal basso verso l'alto. Le facciate presentano finiture esterne di particolare rilievo, e su una di queste (quella che affaccia sulla strada provinciale) spicca uno stemma marmoreo raffigurante le icone con l'Arme della famiglia Albicini e quella della città di Forlì.

A livello costruttivo, fabbricato è realizzato in strutture portanti verticali in muratura tradizionale, e i muri presentano uno spessore di circa 1 metro. La copertura del tetto a coppi e solai in legno e laterocemento è stata completata nei piani alti nel 1954 per ripristinare i danni della guerra.

Su quello che è ora il retro del palazzo si trovano l'ingresso principale di accesso ai piani nobili, mentre l'attuale facciata è dotata di una doppia scalinata monumentale di accesso al primo piano realizzata nei primi anni '50, durante la prima ristrutturazione post-bellica.

Nel 2009 una manutenzione esterna con relativo restauro ha interessato la tinteggiatura esterna, riprendendo fedelmente dagli Annali di Architettura conservati a Firenze il colore proprio indicato come "Rosa Pandolfa", e la manutenzione degli scuri esterni in legno a listelli per le 100 finestre presenti.

All'interno, i piani presentano caratteristiche simili. Dalle aree di disimpegno si accede al salone principale circondato poi da varie stanze.

Ciò che differenzia un piano dall'altro sono gli stili decorativi. A partire dal piano terra, o mezzanino, troviamo soffitti a botte e pareti decorate con stucchi a rilievo dati da profili di imperatori romani, all'interno dei quali sono presenti loggette con dipinti ad olio su legno. I capitelli di chiara fattura barocca sono arricchiti da particolari decori detti "a unghiatura" posti agli angoli del soffitto voltato.

Salendo al piano superiore, il piano nobile, troviamo soffitti molto più alti e pareti riccamente affrescate, realizzate dall'artista Benito Partisani, con paesaggi che richiamano il territorio della valle del Rabbi, caratterizzato da cascatelle e rocce argillose. Nel disimpegno quattro loggette ovali ci rimandano le raffigurazioni di putti a simboleggiare le quattro stagioni. Un grande scalone a due rampe contrapposte a tutta altezza collega il secondo al terzo piano.

Terzo e quarto piano sono della medesima caratterizzazione architettonica del secondo piano e sono oggi dimora privata della proprietà, mentre primo piano e piano terra sono utilizzati ai fini commerciali ed esperienziali dell'enoturismo, alle celebrazioni private e a convegni o presentazioni. Sempre all'interno del restauro del 2009 si è proceduto con la tinteggiatura interna e con il rinnovo dei pavimenti.

La cantina storica della villa è stata ristrutturata negli anni Novanta del secolo scorso, e le aree produttive sono collegate alla villa attraverso il tunnel che racconta nelle sue vetrine la storia produttiva della Pandolfa e la sua vocazione viticola. Lungo il percorso ci si imbatte in un mosaico pavimentale raffigurante un cavaliere medievale con gualdrappa rossa all'interno di uno scudo dorato. Nella parte più centrale troviamo un plastico che rappresenta l'estensione della Tenuta. Si arriva, nella sala adiacente il pozzo, a un'area di degustazione dotata di tavolo realizzato a partire da una vecchia botte e di un lavandino scavato nella pietra.

All'interno del parco che circonda la villa, impostato secondo i dettami del giardino all'italiana, è inserita la piccola cappella dedicata a Santa Rosalia. La piccola facciata neo-settecentesca si apre in un ampio sagrato delimitato da una balaustra che ha sui suoi terminali due putti che sorreggono grappoli d'uva, ad opera dello scultore Ugo Savorana.

L'area esterna alla villa è protetta da recinzione e si estende per circa 9000 mq. C'è una parte riservata all'accoglienza, a nord, con cedri e magnolie secolari, siepi di alloro, bosso, ligustri e biancospino, e un'altra parte più riservata, a sud, con lecci, cedri e la pescheria storica alimentata dalle sorgenti di monte e decorata con due fontane in pietra.

Una serie di camminamenti porta all'area piscina esterna parte, in quell'ampio parco di oltre 30000 mq, del giardino boscato e del giardino fruttato.

6.2 Cantina, ufficio, negozio

Due corpi di fabbrica staccati, realizzati in strutture portanti verticali in muratura tradizionale e in parte in prefabbricato, con copertura del tetto in coppi, solai in legno e laterocemento completi di allacciamenti idrici, elettrici, gas metano, telefonico, citofonico sono dedicati alle funzioni di cantina, ufficio e negozio.

Presentano le seguenti specificità funzionali:

1. Zona di lavorazione interna, imbottigliamento e stoccaggio
 - a. comprende un vecchio fabbricato agricolo ristrutturato nel 1995-1996 e sviluppato su due piani. Al piano terra sono presenti le aree di imbottigliamento e confezionamento, servizi e mensa. Il primo piano, accessibile da una scala interna e un montacarichi, è adibito a laboratorio, magazzino materiali da imbottigliamento e accessori.
 - b. nel 1997 la cantina si è ampliata dotandosi di un ampio enopolio per complessivi mq 1700, costituito da un piano fuori terra coperto attrezzato per la vinificazione, ampia tettoia per ricevimento uva e pigiadiraspatura e piano interrato, in cui troviamo un locale stoccaggio e affinamento vini, comprendente la bottaia, e un locale area macchine
 - c. al piano terra un ampio locale termicamente isolato e termocondizionato per lo stoccaggio del vino confezionato è stato ristrutturato nel 2012 e completato nella pavimentazione nel 2023
2. Esterno, aree di servizio
 - a. Quattro aree attrezzate: magazzino prodotti e attrezzi agricoli, centrale termica, centrale elettrica e servizio igienico
 - b. piazzale esterno pavimentato di 2886 mq
3. Locali accessibili al pubblico e amministrativi
 - a. edificio in muratura realizzato tra il 1997 e il 200 di 240 mq a un piano fuori terra, ospitante 5 vani ufficio con relativi doppi servizi, una sala riunione, un locale degustazione vini con relativo servizio anche ad uso disabili, un magazzino deposito.
 - b. porticato ristrutturato e in parte pavimentato nel 2017

6.3 Casale Corte Canova

Nel 2020, con gli obiettivi di diversificazione delle attività agricole e per il recupero del patrimonio immobiliare dell'azienda, è stato avviato un progetto di ristrutturazione che ha avuto come primo protagonista il casale di Corte Canova. In particolare, è stata demolita la vecchia struttura di ricovero attrezzi e la tettoia adiacente per la realizzazione di un casale con 4 camere provviste di servizi, 8 posti letto, locali comuni, ampia cucina e miniappartamento dedicato all'ospitalità dei disabili per un totale di circa 240 mq. All'interno della corte è poi stato operato il restauro e risanamento conservativo del vecchio silos da accumulo foraggio con rifunionalizzazione degli spazi allo scopo di adibirlo al servizio dell'attività agrituristica e alla vendita diretta dei prodotti del benessere del corpo, della casa e della cucina.

Sono state realizzate, in esterno, opere di per la sistemazione del verde, dell'accesso dalla strada provinciale e della piantumazione in zolla di piante d'alto fusto (tigli, lecci, aceri) e della disposizione di prato in rotolo per circa 1200 mq.

Nell'area nord adiacente al silos è stata allestita un'area di circa 150 mq che sarà adibita al magazzino dei prodotti, freschi e trasformati, al laboratorio e ai servizi per le attività di lavorazione delle erbe aromatiche, officinali e ortofrutticole e per i servizi ai dipendenti.

Completano le infrastrutture l'impiantistica elettrica e di illuminazione (interna ed esterna), la climatizzazione termoidraulica con impianti, macchinari e attrezzature, l'automazione dei cancelli, gli arredi, gli allestimenti, le attrezzature informatiche e i collegamenti alla rete in fibra ottica con l'obiettivo del completo cablaggio dei diversi siti presenti.

A luglio 2024 è stata depositata la SCIA di attivazione dell'agriturismo con i relativi prezzi per camere, alta/bassa stagione, servizi offerti e caratteristiche architettoniche che fanno del casale Canova un agriturismo che si fregia dei 5 girasoli.

6.4 Corte Pezzolo

L'unità Corte Pezzolo è ubicata in posizione panoramica, anche se l'accesso è, ad oggi, piuttosto problematico. Sono qui presenti un'unità autonoma residenziale con tre vani al piano terra ad uso cantina e magazzino, usate saltuariamente dai dipendenti. Al primo piano troviamo quattro vani, servizio e ripostiglio. L'accesso indipendente si ha tramite uno stradello poderale interno fino alla Provinciale 9 ter e da altre viottole interne sterrate. L'appartamento è abbandonato da almeno 15 anni e versa in uno scarso stato di manutenzione. L'esterno è mantenuto secondo la procedura minima e necessaria di manutenzione.

Costruttivamente il fabbricato è realizzato in strutture portanti verticali in muratura tradizionale, faccia a vista, con copertura del tetto a coppi e solai in laterocemento. L'edificio non è antisismico, poiché realizzato negli anni '50. Presenta allacciamenti alle forniture elettriche e idriche tramite contatori separati. La superficie lorda è di 265 mq.

Oltre all'edificio residenziale, nella stessa corte è presente un edificio autonomo adibito a deposito e deposito attrezzi ad uso agricolo. La conformazione è tipica degli edifici ad uso agricolo, con struttura semplice a tetto piano e suddiviso su tre vani al piano. Anche questo edificio è realizzato in strutture verticali portanti faccia a vista in muratura. Risanato nel 1997, anche questo edificio risale agli anni '50. Sono presenti allacciamenti elettrici. Lo stato di manutenzione è molto scarso e sono presenti lesioni di rilevante interesse statico e la copertura comprendente amianto è soggetta alle ordinanze

del sindaco concernenti lo stato di queste strutture e il loro smaltimento o certificazione di conformità al rilascio delle fibre. La revisione del tetto è necessaria. La superficie lorda è di 395 mq.

Nella corte è presente anche una tettoia, adiacente all'edificio residenziale, trasferita qui in seguito agli ammodernamenti che hanno interessato tra il 2021 e il 2023 l'appezzamento Corte Canova, dove prima si trovava. Si tratta di una struttura portante in acciaio zincato a caldo completa di copertura in lamiera grecata, canale di gronda e lattonerie di finitura in lamiera. La superficie lorda è di 230 mq.

Seppur anche questo casale sia attualmente non utilizzato, non risulta idoneo ad accogliere il progetto di fattoria didattica. La sua ubicazione è infatti più isolata rispetto agli altri poli aziendali e meno agevolmente collegata alla viabilità principale: ciò comporterebbe criticità in termini di accessibilità per gruppi organizzati e scolaresche, nonché maggiori oneri infrastrutturali per l'adeguamento dei percorsi di sicurezza. Tali elementi ne riducono la compatibilità funzionale rispetto alla Corte Cavina, che risulta invece meglio integrata nella struttura aziendale complessiva.

6.5 Casale Corte Cavina

6.5.1 Inquadramento del casale all'interno della tenuta

Si tratta, anche di questo caso, del classico casale rurale storicamente adibito a residenza della famiglia mezzadrile. Con l'acquisizione da parte di Giuseppe Ricci, l'abolizione della mezzadria nel 1964 e le successive modalità previste dal diritto agrario, hanno potuto diventare sede delle medesime famiglie che si trasformavano in affittuari o dipendenti dell'azienda proprietaria con funzioni di guardiania.

La presenza dei silos in questi casali rurali post-bellici testimoniava l'esistenza di bestiame, prevalentemente da lavoro, e di seminativi, dove la barbabietola da zucchero rappresentava un elemento di riciclo circolare degli scarti. Questa filiera purtroppo non ha avuto prosecuzione in seguito alla chiusura del grande zuccherificio di Forlimpopoli.

L'unità Corte Cavina è costituita da un'unità autonoma residenziale, da un secondo edificio adibito a magazzino e deposito attrezzi e un silos tradizionale, gemello di quello presente all'interno del complesso Corte Canova. L'accesso è indipendente direttamente dalla Provinciale 9 ter e da altre viottole interne, parallele alla provinciale.

6.5.2 Stato attuale del casale

L'edificio residenziale ha la tipica conformazione della casa colonica tradizionale romagnola e si compone di due alloggi su due livelli di piano. Nella porzione laterale nord, adiacente all'edificio, è situato un garage, al di sopra del quale si trova il terrazzo del primo piano.

L'appartamento superiore è stato recentemente ristrutturato con accessori, doppi servizi, tinteggiature, infissi (finestre e porte finestre), condizionamento termico per poter essere sfruttato come alloggio temporaneo ad uso della famiglia proprietaria. Si compone di sei vani e due ampi terrazzi (a nord e sud) con accessi al piano, dal corridoio a nord e dal salotto a sud.

L'appartamento al piano terra con ingresso autonomo sul fronte strada provinciale è stato, fino ad agosto 2023, abitato dalla famiglia di un dipendente con funzioni anche di guardiania. Si compone di cinque vani, doppi servizi e due magazzini. Attualmente, seppur in buono stato di conservazione, richiede un'appropriata ristrutturazione dei servizi, una tinteggiatura, un rinnovo degli infissi, la messa a punto dell'impianto di condizionamento e accessori.

Costruttivamente, il fabbricato è realizzato in strutture portanti verticali in muratura tradizionale, faccia a vista, con copertura a tetto a coppi e solai in laterocemento. Come anche quello di Corte Pezzolo è stato realizzato negli anni '50 e non è antisismico. Sono presenti gli allacciamenti alle forniture elettriche, idriche, gas, metano e telefonico tramite contatori separati per le due unità abitative. La superficie lorda è di 335 mq.

Nella stessa corte è presente un ulteriore edificio autonomo, adibito a deposito agricolo. La conformazione anche in questo caso è tipica degli edifici ad uso agricolo, con struttura semplice a due falde e tetto in legno, suddiviso su due piani. Al piano terra troviamo i locali ad uso deposito attrezzi, mentre al secondo piano, tramite una scaletta in ferro, si accede al locale superiore, adibito a fruttai/essiccatoio per merci leggere.

Il locale è stato recentemente ristrutturato, sono stati aggiunti i nuovi portoni basculanti e sono stati svolti interventi di impermeabilizzazione delle pareti. È stato anche collocato l'impianto autoclavi per la fornitura d'acqua potabile al casale Corte Canova.

Costruttivamente, il fabbricato è stato realizzato in strutture portanti verticali in muratura tradizionale faccia a vista, copertura in legno e coppi e solai di interpiano in laterocemento. Sono presenti allacciamenti elettrici e idrici. Lo stato di manutenzione è complessivamente buono, salvo una necessaria revisione su parte del tetto. La superficie lorda è di 207 mq.

Nella stessa corte è presente un fabbricato accessorio, il silos, che necessita di restauro e risanamento conservativo, allo scopo di adibirlo al servizio dell'attività agrituristica. A livello strutturale si presenta come una costruzione cilindrica, alta circa 12 m, in cemento armato vibrato a cassaforma rampante del tipo "cremasco", ideale per la conservazione di foraggi verdi e insilati, con aperture laterali a diverse altezze. La superficie lorda è di 8 mq circa.

6.5.3 Interventi di ristrutturazione previsti: tipologia e obiettivi

Tipologia

Gli interventi di ristrutturazione previsti si configurano come un recupero conservativo con adeguamento funzionale, volto a preservare l'identità architettonica originaria dell'edificio integrandola con le esigenze operative di una fattoria didattica.

Non si tratterà di una trasformazione radicale, ma piuttosto di un progetto di riqualificazione che mira al consolidamento delle strutture portanti esistenti, all'adeguamento impiantistico e normativo in materia di sicurezza e accessibilità. Si renderà necessario rendere gli spazi compatibili con attività educative e di accoglienza.

Questo intervento si inserisce in una logica di continuità con la storia del sito, ed è preferibile evitare alterazioni che ne possano compromettere il valore testimoniale.

Obiettivi

L'obiettivo della ristrutturazione non è soltanto funzionale, ma culturale e territoriale. La ristrutturazione, nei fatti, intende restituire dignità a un edificio rurale oggi in disuso e riattivare uno spazio storico integrandolo nella multifunzionalità aziendale. In quest'ottica, la creazione di ambienti sicuri, flessibili e coerenti con la destinazione educativa esprime il mantenimento dell'equilibrio tra la conservazione del patrimonio e innovazione gestionale.

Il recupero del casale diventa quindi un atto di rigenerazione territoriale, capace di rendere un elemento architettonico del passato uno strumento attivo e funzionale per il futuro dell'azienda.

6.5.4 Spazi interni ed esterni destinabili alla fattoria didattica e all'accoglienza

Ambienti utilizzabili per laboratorio, attività didattiche e accoglienza

Gli spazi interni del casale si prestano a una suddivisione che consenta lo svolgimento delle diverse attività. Andranno quindi, in fase di progettazione, predisposti una serie di spazi, tra cui:

- un'area laboratorio destinata ad attività manuali e didattiche, adatta alle trasformazioni alimentari semplici, ai laboratori sensoriali e alle attività legate alla stagionalità
- un ambiente polifunzionale per lo svolgimento dei momenti teorici, l'accoglienza delle scolaresche e gli incontri formativi
- servizi igienici adeguati alla presenza dei minori e dei gruppi organizzati
- uno spazio interno dedicato alla preparazione e gestione del materiale didattico
- uno spazio destinato al personale, con spazi dedicati all'amministrazione, servizi igienici dedicati e area spogliatoio

La distribuzione interna dovrà garantire sicurezza dei percorsi, facilità di supervisione da parte degli operatori e accessibilità per gli utenti con diverse esigenze.

Spazi esterni

Gli spazi esterni rappresentano un elemento centrale dell'esperienza didattica e come tali devono essere al meglio organizzati. Le aree circostanti al casale sono idonee per essere destinate a percorsi educativi all'aperto, zone di osservazione in sicurezza degli animali, aree per attività stagionali legate all'orto o alle coltivazioni e spazi di sosta e ristoro attrezzati per gruppi.

La presenza di aree verdi, siepi e alberature e strutture rurali esistenti consente di costruire un percorso immersivo volto a valorizzare il rapporto diretto tra bambino e ambiente naturale.

6.5.5 Casale e fattoria didattica

Idoneità del casale

Il casale presenta caratteristiche strutturali e dimensionali compatibili con la funzione didattica: la posizione è interna al patrimonio aziendale e soprattutto adeguatamente collegata alla viabilità principale, in un contesto agricolo autentico e integrato.

La sua collocazione permette di mantenere separati i flussi produttivi aziendali da quelli destinati al pubblico, come prevede la normativa.

Armonia all'interno del contesto aziendale

L'inserimento della fattoria didattica non deve alterare l'identità vitivinicola dell'azienda ma integrarsi con essa. Il casale, storicamente legato all'attività agricola, diventa così il ponte naturale tra produzione primaria, educazione ambientale, valorizzazione territoriale e sostenibilità aziendale.

Questa coerenza con la storia della Pandolfina e con il progetto di multifunzionalità già avviato rende l'intervento non episodico né casuale, ma parte di una strategia più ampia di evoluzione imprenditoriale riconosciuta come fattore strategico di stabilità economica e competitività per le imprese agricole italiane (ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 2025, p. 66-69).

6.6 Valore simbolico e identitario del recupero

6.6.1 Recupero del patrimonio edilizio rurale

Dopo aver descritto la tipologia di interventi che si prospettano nel futuro del rustico di Corte Cavina appare evidente che il recupero del casale non rappresenta un semplice intervento edilizio, ma un atto di responsabilità nei confronti del patrimonio rurale. I casali agricoli del secondo dopoguerra testimoniano un modello produttivo fondato su autosufficienza, integrazione tra allevamento e coltivazione e gestione circolare delle risorse.

Intervenire su queste strutture significa preservare un frammento di memoria agricola, evitando l'abbandono e la perdita di identità che spesso caratterizzano il paesaggio rurale contemporaneo. Il paesaggio e il patrimonio rurale costituiscono risorse legate all'identità locale e alla qualità della vita

dei territori, la cui gestione non può prescindere da un equilibrio tra conservazione e sviluppo economico (Belletti, et al., 2009, p. 63-96). In quest'ottica, la ristrutturazione diventa uno strumento rigenerativo che con rispetto restituisce funzione a uno spazio senza snaturarne l'identità, in una visione più ampia di tutela dei sistemi agricoli tradizionali, riconosciuti a livello internazionale come patrimonio culturale e risorsa per uno sviluppo sostenibile dei territori (FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010, p. 8, 25-26).

6.6.2 Continuità storica

La trasformazione del casale in fattoria didattica si inserisce in una linea di continuità con la storia aziendale. Se in passato questi spazi erano luoghi di lavoro, allevamento e trasformazione primaria, oggi possono esistere come luoghi di produzione culturale e trasmissione del sapere agricolo.

Si parla quindi di un'evoluzione coerente: dall'agricoltura come sostentamento all'agricoltura come educazione e consapevolezza.

6.6.3 Valore culturale del progetto

Il progetto assume valore culturale perché riconosce nel territorio non solo una risorsa economica, ma un sistema di relazioni che vanno preservate, tutelate e comunicate.

La fattoria didattica diventa il luogo in cui si racconta la storia agricola locale e si trasmette il significato della produzione vitivinicola, permettendo la costruzione di un legame diretto tra azienda e comunità.

Ristrutturare e recuperare il casale di Corte Cavina non è solo un'aggiunta accessoria, ma un investimento identitario: consolida l'immagine dell'azienda come soggetto attivo nel territorio e va a rafforzare la coerenza tra produzione, sostenibilità e funzione sociale.

Un'intenzione di questo tipo comporta, ovviamente, uno sforzo economico notevole. Nel prossimo capitolo si procederà pertanto a un'analisi degli investimenti e della sostenibilità del progetto.

CAPITOLO 7

IL PROGETTO FATTORIA DIDATTICA: ANALISI INVESTIMENTI E SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

7.1 Premessa e finalità delle analisi

L'attivazione di una fattoria didattica all'interno di un'azienda vitivinicola multifunzionale comporta una serie di decisioni che non possono prescindere da una valutazione attenta degli investimenti necessari e della loro sostenibilità nel tempo.

L'analisi economica è quindi uno strumento di supporto utile a inquadrare la fattibilità del progetto e a valutarne tutte le possibili ricadute sia sul piano organizzativo che su quello economico.

In questo capitolo non si svilupperà un business plan dettagliato, ma si procede con un'analisi ragionata delle principali voci di costo e dei vari benefici economici, diretti e indiretti, connessi all'introduzione nell'azienda della fattoria didattica, investimento che va collocato all'interno di una strategia più ampia di gestione multifunzionale dell'azienda.

L'analisi si basa, in questa fase, su *dati previsionali e stime economiche* riferite ad attività multifunzionali affini che sono già presenti in azienda e la finalità dell'analisi è quella di verificare la compatibilità economica del progetto di fattoria didattica con l'attività enoturistica, la filiera vitivinicola principale e quella officinale che devono, secondo la normativa, essere primarie.

In particolare, si deve valutare il potenziale contributo alla diversificazione del reddito, alla valorizzazione dell'immagine aziendale e al rafforzamento del ruolo sociale dell'azienda nel territorio.

L'introduzione di una fattoria didattica all'interno della Pandolfa non è un investimento interpretato solo come un costo, ma anche e soprattutto come una scelta strategica inserita in una visione di sviluppo sostenibile e di lungo periodo e che tiene conto di un'attività di alto valore rigenerativo per la comunità locale.

7.2 Inquadramento dell'investimento

7.2.1 Tipologie di investimento: strutturale, organizzativo, formativo

Per l'attivazione di una fattoria didattica all'interno di una qualsiasi azienda agricola già avviata, e quindi anche all'interno della tenuta Pandolfa, non basta considerare un'unica categoria di spesa, in quanto l'investimento si configura come un insieme articolato di interventi, che sono di natura strutturale, organizzativa e formativa. La presenza di vari ambiti di così diverso interesse caratterizza la complessità del progetto, che non prevede solo la realizzazione o, come in questo caso, l'adeguamento di spazi fisici, ma richiede anche una riorganizzazione delle attività aziendali e l'acquisizione, attraverso la formazione, di competenze specifiche.

Strutturale

Dal punto di vista strutturale, l'investimento riguarda principalmente il recupero e l'adeguamento di un casale (Corte Cavina) già presente all'interno della proprietà, il quale verrà destinato all'accoglienza delle attività didattiche. Gli interventi in tal senso saranno quindi volti al garantire la sicurezza degli utenti, una corretta accessibilità ai vari spazi e la loro funzionalità in relazione alle attività previste dalla fattoria didattica.

In Tabella 5 si evidenziano i vari investimenti che, nel loro complesso, confermano la volontà dell'azienda di rafforzare la diversificazione del reddito, integrando in modo coerente ospitalità e produzione vitivinicola.

INVESTIMENTI AGRITURISMO PANDOLFA – ISOLA DI PAOLO										
	Tipologia di intervento	Attività	Specifica	Importo	Investimenti 2026	Investimenti 2027	Investimenti 2028	Ammortamenti 2027	Ammortamenti 2028	Ammortamenti 2029
2	Arredamenti	armadi	Corte Cavina	€15.000,00		€7.500,00	€7.500,00	€0,00	€750,00	€750,00
3	Arredamenti	cucina	Corte Cavina	€18.000,00		€18.000,00		€0,00	€1.800,00	€0,00
4	Arredamenti	appartamento ad uso disabili	Corte Cavina	€0,00		€0,00		€0,00	€0,00	€0,00
5	Arredamenti	salone e camere	Corte Cavina	€12.000,00		€12.000,00		€0,00	€1.200,00	€0,00
6	Impianti climatizzazione	silos e interni	Corte Cavina	€7.100,00	€7.100,00			€213,00	€0,00	€0,00
7	Impianti elettrici e sicurezza	silos, esterni, video	Corte Cavina	€12.000,00	€12.000,00			€360,00	€0,00	€0,00
8	Ristrutturazione edilizia	silos e scarichi	Corte Cavina	€40.000,00	€40.000,00			€1.200,00	€0,00	€0,00
9	Ristrutturazione edilizia	piano terra	Corte Cavina	€70.000,00		€70.000,00		€0,00	€2.100,00	€0,00
10	Spese tecniche immobili	aggiornamento catastale	Corte Cavina	€1.400,00	€1.400,00			€42,00	€0,00	€0,00
11	Spese tecniche immobili	progett. imp. Elettrico	Corte Cavina	€3.500,00	€3.500,00			€105,00	€0,00	€0,00
12	Spese tecniche immobili	piano sicurezza	Corte Cavina	€2.000,00	€2.000,00			€60,00	€0,00	€0,00
13	Spese tecniche immobili	ing. strutturista	Corte Cavina	€4.000,00	€4.000,00			€120,00	€0,00	€0,00
14	Spese tecniche immobili	paesaggista	Corte Cavina	€4.500,00	€4.500,00			€75,00	€0,00	€0,00
15	Spese tecniche immobili	progett. interni	Corte Cavina	€3.800,00	€3.800,00			€180,00	€0,00	€0,00

16	Spese tecniche immobili	ristrutturazioni e silos	Corte Cavina	€4.000,00	€4.000,00			€0,00	€0,00	€0,00
17	Spese tecniche immobili	progett. esterni	Corte Cavina	€2.500,00	€2.500,00			€0,00	€0,00	€0,00
18	Spese tecniche immobili	progett. idraulico	Corte Cavina	€8.000,00	€6.000,00		€2.000,00	€0,00	€0,00	€60,00
19	Ristrutturazione edilizia	magazzino D 10	Corte Cavina	€95.000,00			€95.000,00	€0,00	€0,00	€2.850,00
20	recinzioni e sistemazione area verde	finitura area didattica	Corte Cavina	€16.000,00			€16.000,00	€0,00	€0,00	€480,00
21	Impianti elettrici e sicurezza	magazzino D 10	Corte Cavina	€16.200,00			€16.200,00	€0,00	€0,00	€1.296,00
22	Impianti idraulici	magazzino D 10	Corte Cavina	€15.000,00			€15.000,00	€0,00	€0,00	€1.200,00
23	Mobili e arredi	magazzino D 10	Corte Cavina	€18.000,00			€18.000,00	€0,00	€0,00	€1.800,00
24	Laboratorio e magazzino	area officinali	Corte Cavina	€70.000,00		€70.000,00		€0,00	€2.100,00	€0,00
25	Attrezzature laboratorio	area officinali	Corte Cavina	€15.000,00			€15.000,00	€0,00	€0,00	€2.250,00
26	Impianti climatizzazione	magazzino D 10	Corte Cavina	€8.500,00			€8.500,00	€0,00	€0,00	€680,00
	TOTALE			€461.500,00	€90.800,00	€177.500,00	€193.200,00	€2.724,00	€7.950,00	€11.366,00

Tabella 5, investimenti Agriturismo Pandolfa – Isola di Paolo²¹

Organizzativo

Dal punto di vista organizzativo, la natura dell'investimento riguarda la necessità di integrare la fattoria didattica all'interno della gestione generale dell'azienda agricola. Va quindi strutturata una pianificazione delle attività, una definizione di ruoli e responsabilità e gestito il coordinamento tra produzione agricola, accoglienza e attività educative. Fondamentale è che la “nuova funzione” si inserisca coerentemente e in modo sostenibile nel sistema aziendale preesistente.

Formativo

La dimensione formativa, infine, rappresenta l'ultimo aspetto dell'investimento necessario alla creazione di una fattoria didattica. La gestione di questo tipo di struttura, come già descritto, richiede competenze specifiche in ambito educativo e normativo. Va quindi considerato il costo per la formazione degli operatori, che rappresenta un elemento imprescindibile per garantire la qualità dell'offerta, in termini di attività e sicurezza.

7.2.2 Carattere graduale e modulabile dell'investimento

La tipologia di investimento che si ipotizza, in questo caso, consente all'azienda di distribuire i costi nel tempo e adattare l'evoluzione del progetto alle risposte del territorio e dell'azienda stessa. L'attivazione della fattoria didattica non va concepita come un intervento “immediato” e “concluso”, ma come un processo progressivo e quindi adatto a subire eventuali ampliamenti o integrazioni successive.

Questo tipo di impostazione permette di ridurre il rischio economico iniziale, favorendo un approccio prudente e sostenibile alla diversificazione delle attività aziendali. Inizialmente, l'investimento si

²¹ I dati presentati in questa tabella si basano sulle informazioni economico-gestionali fornite dall'azienda.

concentrerà infatti sugli interventi essenziali per l'avvio delle attività didattiche (messa in sicurezza, adeguamenti, accessi, servizi, formazione), mentre in una fase successiva si potrà valutare, eventualmente, l'ampliamento dell'offerta.

La modularità dell'investimento si inserisce coerentemente nella logica della multifunzionalità agricola che prevede, appunto, uno sviluppo flessibile e sostenibile delle attività collaterali, in funzione di risorse ed esigenze (OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development, 2001).

In quest'ottica, la fattoria didattica rappresenta quindi un progetto adattabile, capace di evolversi nel tempo ma soprattutto di non compromettere l'equilibrio produttivo e gestionale dell'azienda vitivinicola. Il piano di investimenti e ristrutturazione si articola nel triennio 2026-2028, nei quali vengono inseriti tutti gli elementi tecnici, amministrativi, edilizi, di impianto, idrici, cablaggio fibra, e arredi che rendono fruibili i due casali Cavina e Canova nelle modalità agrituristiche, didattiche e per la filiera delle piante officinali e aromatiche, oltre che per la raccolta delle erbe spontanee di cui è ricco il compendio.

Un'ampia area parco è inoltre arricchita di alberi da frutto che comprendono ciliegi, peschi, noci, melograni, albicocche, susine, prugne, pere, mele, diospiro, fichi. Vi sono anche alberi d'alto fusto quali ippocastani, querce, tigli, aceri, pini, cedri e altre.

7.3 Voci di costo

L'analisi delle voci di costo è utile per comprendere le principali implicazioni economiche dell'investimento nel medio periodo. Le spese non andranno a concentrarsi solo nella fase di avvio del progetto, ma saranno distribuite nel tempo, per questo è utile suddividere i costi in costi iniziali, ovvero quelli di ristrutturazione e di avviamento, e costi di gestione. La presenza di animali all'interno della struttura non è un requisito giuridico ma indubbiamente è una componente strategica dell'attività. Non essendo tuttavia, almeno in fase di avvio, fondamentali, l'investimento in tal senso può essere analizzato separatamente e in un secondo momento.

È prevista una serie di assunzioni che a regime nel 2028 sono previste in 10, secondo le specifiche competenze, come indicato in Tabella 6. Per le aziende multifunzionali è anche necessario prevedere una competenza multidisciplinare che permetta un utilizzo flessibile e programmato delle attività operative secondo prenotazioni calendarizzate.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA – costi di gestione				
Figure professionali	n	2026	2027	2028
Erborista/botanico	1	€8.000,00	€12.000,00	€19.852,00
Operatore eventi, gestione calendari	1	€6.000,00	€9.000,00	€12.000,00
Operatore agricolo	1	€3.000,00	€8.000,00	€12.000,00
Operatore agricolo	1		€8.000,00	€12.000,00
Operatore cucina	1	€8.500,00	€12.000,00	€15.000,00
Operatore scolastico	1	€3.290,00	€5.000,00	€7.000,00
Operatore cucina	1	€5.000,00	€7.910,00	€12.000,00
Servizi domestici	2	€9.000,00	€11.000,00	€15.000,00
Amministratore	1	€7.000,00	€12.500,00	€20.000,00
Totale		€49.790,00	€85.410,00	€124.852,00

Tabella 6, costi di gestione²²

7.3.1 Costi di ristrutturazione

I costi di ristrutturazione rappresentano la componente iniziale dell'investimento e sono legati all'adeguamento del casale che dovrà ospitare la fattoria didattica. Questi interventi rispondono principalmente a esigenze funzionali, normative e di sicurezza.

Dal punto di vista edilizio, gli interventi riguardano il recupero degli spazi esistenti e la loro adattabilità alle attività didattiche. Particolare attenzione andrà posta alla fruibilità degli ambienti da parte degli utenti.

La componente impiantistica comprende l'adeguamento o installazione degli impianti necessari al corretto funzionamento della struttura (impianti elettrici, riscaldamento), nel rispetto degli standard di sicurezza richiesti per l'accoglienza del pubblico.

Altre voci di costo imprescindibili sono quelle legate alla sicurezza, con tutti gli interventi necessari a garantire la tutela degli utenti e la dotazione in materia di segnaletica, e quelle legate agli adeguamenti normativi, in quanto la fattoria didattica deve rispondere a requisiti specifici stabiliti dalla normativa regionale e nazionale.

Questi costi costituiscono una base necessaria per l'avvio legittimo dell'attività.

7.3.2 Costi di avviamento

Accanto ai costi di ristrutturazione, l'avvio della fattoria didattica comprende una serie di spese iniziali legate alla predisposizione degli spazi e delle attività.

Tra queste rientrano i costi per arredi, finalizzati a rendere gli ambienti funzionali alle attività didattiche e all'accoglienza dei visitatori, e quelli per materiali didattici, indispensabili per lo svolgimento dei vari laboratori e delle esperienze educative proposte.

²² La tabella riporta dati previsionali elaborati sulla base delle informazioni economico-gestionali fornite dall'azienda.

Vanno poi considerate tutte le spese legate alle assicurazioni necessarie per l'avvio dell'attività agricola collaterale.

Pur differenziandosi per natura e funzione (i primi sono legati all'adeguamento strutturale degli spazi e i secondi riguardano la predisposizione organizzativa dell'attività), i costi di ristrutturazione e di avviamento rientrano entrambi nella categoria degli investimenti iniziali, ovvero di quelli necessari a rendere operativa la fattoria didattica.

7.3.3 Costi di gestione

I costi di gestione rappresentano la componente ricorrente dell'investimento e incidono in modo significativo sulla sostenibilità economica dell'attività nel tempo.

Una voce centrale è rappresentata dal costo del personale, perché la fattoria didattica richiede la presenza di operatori adeguatamente formati per l'accompagnamento dei gruppi e la conduzione delle attività educative. Anche nel caso queste mansioni fossero svolte da membri dell'azienda agricola, comportano un impegno di tempo e risorse che deve essere considerato nella gestione complessiva.

Un ulteriore costo riferito al personale è quello legato alla formazione, necessaria per l'aggiornamento continuo degli operatori e il rispetto degli obblighi normativi previsti per le fattorie didattiche.

Vi sono poi i costi di manutenzione, che riguardano il mantenimento degli spazi, delle strutture e delle attrezzature utilizzate, al fine di garantire nel tempo la sicurezza e la qualità dell'offerta didattica.

I materiali di consumo, infine, comprendono tutte le spese legate allo svolgimento delle attività didattiche e laboratoriali, che variano in funzione del numero di visitatori e dell'attività proposta. Questi costi sono facilmente modulabili e adattabili alle esigenze aziendali.

7.3.4 Costi legati alla presenza di animali

La presenza degli animali rappresenta un elemento strategico nella progettazione della fattoria didattica, perché costituisce uno dei principali strumenti educativi attraverso i quali viene veicolata l'esperienza rurale ai visitatori, e ai bambini in particolar modo. Nonostante non sia fondamentale la loro presenza per l'avvio dell'attività di fattoria didattica, predisporre l'introduzione è una mossa tattica per garantire un'offerta formativa completa. All'interno della tenuta Pandolfi sono già presenti cavalli, capre, galline con relative strutture di ricovero, che possono essere integrati nel progetto didattico mediante l'acquisizione dei capi e l'adeguamento funzionale degli spazi esistenti. A questi si progetta di affiancare ulteriori specie animali, quali asinelli e conigli, idonee per lo svolgimento delle attività educative, e per le quali è necessario predisporre spazi adeguati.

Anche nel caso degli animali, si possono individuare i costi iniziali e i costi di gestione. Per quanto riguarda i costi iniziali, oltre all'acquisizione dei capi, sarà necessario considerare l'adeguamento o costruzione delle strutture di ricovero e la dotazione di attrezzature di base nel rispetto delle normative vigenti in materia di benessere animale.

Per quanto riguarda i costi di gestione, vi rientrano quelli legati all'alimentazione, alla manutenzione delle strutture e alle spese veterinarie, ordinarie e straordinarie.

L'analisi di tutte le voci di costo evidenzia come l'attivazione di una fattoria didattica comporti un investimento articolato, che si distribuisce in spese iniziali e costi ricorrenti. Tale attività non può essere quindi ridotta a un semplice ampliamento produttivo, ma deve essere interpretata come un progetto gestionale integrato. La corretta pianificazione dei costi rappresenta un elemento chiave per garantire la sostenibilità economica dell'iniziativa nel medio-lungo periodo.

7.5 Fonti di finanziamento

In un progetto orientato alla sostenibilità, la componente finanziaria non può essere considerata neutra: il finanziamento è un costo sensibile che deve essere inserito nella valutazione economica del progetto.

7.5.1 Risorse proprie aziendali e potenziale accesso ai contenuti pubblici

In un progetto orientato alla sostenibilità, la componente finanziaria non può essere considerata neutra: il finanziamento è un costo sensibile che deve essere inserito nella valutazione economica del progetto. Anche qualora l'iniziativa venga realizzata tramite autofinanziamento, il capitale proprio impiegato dall'imprenditore deve essere adeguatamente remunerato, al pari di un finanziamento bancario.

L'idea di un investimento sostenuto unicamente da una logica "filantropica" rischia infatti di compromettere l'equilibrio economico dell'impresa nel medio-lungo periodo.

Analogamente, l'eventuale accesso a contributi pubblici, pur rappresentando un'opportunità di rafforzamento patrimoniale e di sostegno alla realizzazione del progetto, non può costituire il fondamento strategico dell'iniziativa imprenditoriale.

I contributi configurano una forma di capitalizzazione che può agevolare la gestione, ma non devono sostituirsi alla solidità economica intrinseca del progetto.

La ricerca di finanziamenti pubblici dovrebbe quindi essere interpretata come elemento accessorio e migliorativo, e non come condizione necessaria per l'avvio dell'investimento. Le scelte di sviluppo devono trovare la loro legittimazione nella visione imprenditoriale e nella capacità del progetto di

rispondere alle dinamiche del mercato, piuttosto che in una logica di dipendenza dalla finanza agevolata.

Alla luce di tali considerazioni, il bilancio previsionale relativo al triennio 2026–2028 individua, in relazione agli investimenti programmati, i seguenti impegni finanziari:

- **Anno 2026:** Finanziamento di €90.800 al tasso del 3,5% per 10 anni con rata mensile. Per questo finanziamento è prevista una rata di €897,88, che porta il costo totale nel decennio (capitale + interessi) a €107.746,04. La quota di interesse (costo totale – capitale) ammonta a €16.946,04, pari al 15,7% della quota capitale.
- **Anno 2027:** Finanziamento di €177.500 al tasso del 3,5% per 10 anni con rata mensile. Per questo finanziamento è prevista una rata di €1.755,22, che porta il costo totale nel decennio (capitale + interessi) a €210.629,90. La quota di interesse (costo totale – capitale) ammonta a €33.126,90, pari al 15,7% della quota capitale.
- **Anno 2028:** Finanziamento di €193.200 al tasso del 3,5% per 10 anni con rata mensile. Per questo finanziamento è prevista una rata di €1.910,47, che porta il costo totale nel decennio (capitale + interessi) a €229.257,00. La quota di interesse (costo totale – capitale) ammonta a €36.057,00, un 15,7% della quota capitale.

Il calcolo della rata del mutuo è stato effettuato applicando la formula dell'ammortamento alla francese, che prevede rate costanti nel tempo. La rappresentazione analitica dell'intero piano di ammortamento, composto per ogni finanziamento di 120 rate mensili, non risulta funzionale agli obiettivi di questo elaborato. Ai fini della valutazione economica del progetto è sufficiente considerare l'ammontare complessivo degli oneri finanziari e l'impegno annuo da questi derivante.

Oltre alla sostenibilità strettamente economica, il progetto si inserisce in una prospettiva più ampia di sviluppo territoriale. Le reti di collaborazione locale, tra imprese agricole, operatori turistici, istituzioni e realtà associative, rappresentano un fattore strategico per il successo di iniziative orientate alla multifunzionalità, all'accoglienza e all'ospitalità.

È un lavoro di rigenerazione, anche culturale, volto a comprendere le trasformazioni sociali che avvengono all'interno di territori più ampi. Progetti come quelli in corso portano l'impresa agricola a non operare in un contesto neutro, ma ci aiutano a recuperare e rivedere la relazione con l'ambiente e la profondità delle esperienze umane.

Custodire la terra, anche attraverso il recupero dei fabbricati rurali, la valorizzazione dei terreni e la loro restituzione alla comunità sotto forma di servizi educativi, culturali e creativi non costituisce solo

un investimento immobiliare, ma un processo di rigenerazione che è culturale prima che economica, nell'ottica di un'economia circolare che si autoalimenta nel tempo.

7.5.2 Previsione dei costi e ricavi nel triennio 2026-2028

In Tabella 7 si propone una sommaria previsione dei costi e dei ricavi ipotizzati per il triennio 2026-2028, tenendo conto di tutte le attività di ospitalità e accoglienza che l'azienda è in grado di attuare.

AGRITURISMO – FATTORIA DIDATTICA - PANDOLFA								N. OSPITI		
	ATTIVITÀ	n. 2026	Fatturato 2026	n. 2027	Fatturato 2027	n. 2028	Fatturato 2028	2026	2027	2028
1	Camere villa	10	€3.200,00	15	€4.800,00	20	€6.400,00	40	60	80
2	Camere Cavina	10	€2.400,00	30	€7.200,00	80	€19.200,00	60	180	480
3	Camere Cavina	0	€0,00	30	€9.600,00	150	€48.000,00	0	240	1200
4	Camere Canova	50	€18.000,00	80	€28.800,00	100	€36.000,00	300	480	600
	TOTALE CAMERE		€23.600,00		€50.400,00		€109.600,00	400	960	2360
AGRITURISMO – FATTORIA DIDATTICA - PANDOLFA								COSTO ALIMENTI EROGATI		
5	Grandi eventi, affitti villa	10	€45.000,00	10	€45.000,00	10	€45.000,00	2026	2027	2028
6	Eventi di enoturismo	200	€10.000,00	500	€25.000,00	500	€25.000,00	€800,00	€2.000,00	€2.000,00
7	Didattica Cucina	320	€25.600,00	480	€38.400,00	480	€38.400,00	€4.800,00	€7.200,00	€7.200,00
8	Percorsi alimurgia	160	€8.000,00	240	€12.000,00	320	€16.000,00	€1.600,00	€2.400,00	€3.200,00
9	Didattica sulle officinali	160	€8.000,00	240	€12.000,00	320	€16.000,00	€1.600,00	€2.400,00	€3.200,00
10	Iniziative ludiche	100	€7.500,00	200	€15.000,00	400	€30.000,00	€1.000,00	€2.000,00	€4.000,00
11	Altri (shooting/convegni)	5	€5.000,00	10	€10.000,00	20	€20.000,00	€0,00	€0,00	€0,00
12	Piccoli eventi celebrativi	50	€2.500,00	100	€5.000,00	150	€7.500,00	€750,00	€500,00	€750,00
13	Somministrazione pasti ospiti	50	€2.500,00	100	€5.000,00	150	€7.500,00	€750,00	€1.500,00	€2.250,00
14	Somministrazione pasti ospiti	50	€17.500,00	100	€35.000,00	150	€52.500,00	€600,00	€1.200,00	€1.800,00
15	Somministrazione pasti ospiti	70	€2.450,00	140	€4.900,00	210	€7.350,00	€840,00	€1.680,00	€2.520,00
16	Fattoria didattica scuole	150	€1.500,00	300	€3.000,00	450	€4.500,00	€450,00	€900,00	€1.350,00
17	Didattica professionale	150	€6.000,00	300	€12.000,00	450	€18.000,00	€1.800,00	€3.600,00	€5.400,00
	TOTALE EVENTI		€141.550,00		€222.300,00		€287.750,00	€14.990,00	€25.380,00	€33.670,00
SPACCIO AZIENDALE						Fatturato 2026	Fatturato 2027	Fatturato 2028		
						€50.000,00	€70.000,00	€110.000,00		

Tabella 7, previsione dei costi per il triennio 2026-2028²³

²³ La tabella riporta dati previsionali elaborati sulla base delle informazioni economico-gestionali fornite dall'azienda.

Nella Tabella 8 si analizza l'evoluzione del costo del personale nell'area agriturismo ed eventi per il triennio 2026-2028. Si osserva un incremento della spesa complessiva, che passa da €49.790,00 nel 2026 a €124.852,00 nel 2028. Tale andamento è strettamente correlato all'ampliamento dell'offerta ricettiva e all'intensificazione delle attività legate agli eventi e alla didattica, indicando una crescita progressiva del volume operativo.

AREA AGRITURISMO			COSTO PERSONALE		
	Attività	n. camere	2026	2027	2028
1	Camere Villa	2	€1.040,00	€1.560,00	€2.080,00
2	Camere Cavina	3	€1.560,00	€4.680,00	€6.240,00
3	Camere Cavina	4	€0,00	€4.680,00	€11.700,00
4	Camere Canova	3	€7.800,00	€7.800,00	€12.792,00
	TOTALE CAMERE	12	€10.400,00	€18.720,00	€32.812,00
AREA EVENTI			2026	2027	2028
5	Grandi eventi	10	€3.900,00	€3.900,00	€3.900,00
6	Eventi di enoturismo	50-100-150	€3.900,00	€7.800,00	€3.900,00
7	Didattica cucina	80-120-120	€6.240,00	€9.360,00	€9.360,00
8	Percorsi alimurgia	20-30-40	€4.680,00	€7.020,00	€9.360,00
9	Didattica sulle officinali	20-30-40	€4.680	€7.020,00	€9.360,00
10	Iniziative ludiche	5-10-20	€1.560,00	€1.560,00	€3.120,00
11	Altri (shooting/convegni)	5-10-20	€390,00	€290,00	€780,00
12	Piccoli eventi celebrativi	5-10-15	€2.340,00	€4.680,00	€7.020,00
13	Somministrazione pasti ospiti		€2.340,00	€4.680,00	€7.020,00
14	Somministrazione pasti ospiti		€2.340,00	€4.680,00	€7.020,00
15	Somministrazione pasti ospiti		€2.340,00	€4.680,00	€7.020,00
16	Fattoria didattica scuole	5-10-15	€2.340,00	€4.680,00	€7.020,00
17	Didattica professionale	5-10-15	€2.340,00	€6.240,00	€9.360,00
	TOTALE EVENTI		€39.390,00	€66.690,00	€92.040,00
	COSTO TOTALE PERSONALE		€49.790,00	€85.410,00	€124.852,00

Tabella 8, costo del personale previsto per il triennio 2026-2028²⁴

7.5.3 Reti, collaborazioni, sinergie: il Patto di comunità

Contesto storico e sociale

Le comunità dei quattordici Comuni appartenenti all'Unione dei Comuni della Romagna Forlivese hanno sottoscritto un patto territoriale finalizzato a rafforzare la cooperazione intercomunale per promuovere uno sviluppo integrato dell'area.

L'iniziativa nasce dalla volontà condivisa di valorizzare le potenzialità e le specificità locali, affrontando in maniera coordinata le criticità che ne limitano la crescita, sia economica che sociale.

Il territorio interessato è quello collocato in una posizione di confine tra Romagna e Toscana, tra l'Appennino e la pianura che conduce al mare. Si tratta quindi di uno spazio geografico e culturale stratificato. La lunga continuità storica, dalle prime civiltà umbre ed etrusche fino alla romanizzazione, ha lasciato tracce profonde nel paesaggio ma anche nell'organizzazione insediativa.

²⁴ La tabella riporta dati previsionali elaborati sulla base delle informazioni economico-gestionali fornite dall'azienda.

La rete dei borghi medievali, dei castelli e delle rocche testimonia un passato segnato da equilibri di potere e conflitti tanto quanto la presenza dello Stato Pontificio, delle pievi romaniche, degli eremi e dei monasteri evidenzia la dimensione religiosa e culturale che ha a lungo modellato l'identità dell'area.

Le grandi guerre del Novecento, con il periodo del ventennio, le architetture razionaliste, le guerre mondiali, la resistenza e il boom economico della seconda metà del secolo hanno avuto un loro peso notevole sulla struttura materiale e simbolica del territorio.

In questo contesto, il Patto di Comunità rappresenta un tentativo di superare i tradizionali campanilismi e i confini amministrativi, orientando le singole identità verso una visione condivisa e cooperativa, capace di trasformare la pluralità delle esperienze storiche in un progetto unitario di sviluppo.

Da non dimenticare la natura e il paesaggio: un infinito e variegato paesaggio che cambia con l'altitudine, le stagioni, la flora e la fauna di aree incontaminate disegna un santuario di biodiversità. Anche le rievocazioni storiche, le sagre e le feste popolari mantengono vive le tradizioni secolari; a queste si affianca un patrimonio enogastronomico fortemente identitario, legato alla norcineria contadina, ai formaggi prodotti da allevamenti che ancora valorizzano i pascoli appenninici e a prodotti simbolo quali piadina, funghi e tartufi, protagonisti di ricette tramandate nel tempo.

Infine, vanno considerati i centri termali e gli agriturismi che offrono benessere, ospitalità genuina e relax.

Possibilità attuali ed eventuali sviluppi futuri

Alla luce di quanto descritto, il 2025 ha rappresentato un momento significativo per il territorio, con la sottoscrizione del patto che ha formalmente unito gli operatori economici e le imprese locali in un'ottica di sviluppo condiviso, economico e sociale.

Albergatori, aziende agricole, artigiani, commercianti, ristoratori vengono in quest'ottica riconosciuti come principali motori dell'economia locale, capaci di generare valore e occupazione attraverso relazioni consolidate e competenze in sinergia.

Accanto al settore privato, il ruolo delle amministrazioni risulta determinante nel semplificare l'apparato burocratico e facilitare l'accesso alle risorse pubbliche. Allo stesso modo, le associazioni di categoria (culturali, turistiche e sportive) possono essere intermediarie tra tradizione e innovazione e promotori di forme di partecipazione attiva.

Il patto vuole coinvolgere, infatti, anche la cittadinanza, chiamata a prendere parte a un percorso di valorizzazione che mira a rafforzare l'identità delle vallate e a consolidarne lo sviluppo nel medio-lungo periodo.

Nell'intraprendere questo progetto sono comunque emerse alcune criticità. In primo luogo, manca una rete coordinata di servizi, iniziative e progetti che permetta di evitare la frammentazione e la dispersione di energie umane ed economiche all'interno del territorio. In secondo luogo, borghi e paesaggi mancano di infrastrutture e servizi turistici che permettano di soddisfare le esigenze turistiche anche nei periodi di maggiore afflusso. Un'altra criticità è rappresentata dalla mancanza di prospettive professionali e formative in grado di trattenere i giovani nel territorio.

Per questo motivo, il 17 febbraio 2026 sono stati sottoscritti lo statuto e gli impegni reciproci per poter dare veste giuridica al patto stesso e trasformare la visione condivisa in un progetto operativo concreto. Il primo passo è la creazione di una rete di persone esperte nel marketing territoriale, guide turistiche in grado di informare il turista su ogni aspetto del territorio e tecnici informatici che possano costruire ponti digitali tra la Romagna e il mondo. Queste figure dovranno essere predisposte a una formazione continua nell'ottica di costruire e sviluppare team interdisciplinari.

Il secondo passo è la realizzazione di una piattaforma digitale in grado di dialogare con le altre piattaforme dedicate al B&B e B&C che funga da vetrina e canale di vendita, multilingue e aperta alla comunicazione social.

In ultimo, sarà necessario dotarsi di una rete di spazi fisici come laboratori, aree polivalenti, punti di informazione capillari, luoghi esperienziali dove il visitatore diventa spettatore e attore di passione e creatività.

7.6 Benefici economici dell'investimento

L'introduzione di una fattoria didattica all'interno di un'azienda agricola multifunzionale non va valutata esclusivamente sulla base delle entrate dirette da essa generate. Un progetto di questo tipo dimostra infatti una certa lungimiranza da parte della gestione aziendale, in quanto i benefici economici da questo derivati si distribuiscono su più livelli, manifestandosi soprattutto nel medio-lungo periodo, contribuendo al rafforzamento dell'intero sistema aziendale.

Si possono quindi distinguere benefici economici diretti, legati alle attività didattiche e di accoglienza svolte, e benefici economici indiretti, che seppur non traducendosi in ricavi quantificabili nell'immediato, incidono significativamente sulla sostenibilità e sulla competitività aziendale.

7.6.1 Benefici economici diretti

I benefici economici diretti derivano dalle entrate generate dalle attività didattiche e di accoglienza svolte all'interno della fattoria didattica. Tra queste rientrano le visite guidate, i laboratori educativi, le attività dedicate alle scuole e ai gruppi organizzati nonché eventuali percorsi tematici legati al mondo agricolo e vitivinicolo.

Queste entrate, è bene sottolinearlo nuovamente, assumono un carattere complementare, così come deve essere, rispetto all'attività produttiva principale dell'azienda agricola. L'offerta è naturalmente influenzata da fattori stagionali, dalla domanda locale e dalla capacità organizzativa dell'azienda.

La fattoria didattica non si configura come un'attività sostitutiva della produzione agricola, ma come uno strumento di integrazione del reddito, come prevedono le norme e le linee guida in merito di multifunzionalità agricola.

Un beneficio diretto derivante dalla presenza di un cospicuo numero di attività didattiche e di articolazioni multifunzionali unito alla presenza di tre punti vendita previsti nel piano di ristrutturazione è il previsto incremento della vendita diretta dei prodotti aziendali, sia freschi che confezionati.

7.6.2 Benefici economici indiretti

Accanto alle entrate dirette, la fattoria didattica genera una serie di benefici economici indiretti che descrivono la strategicità dell'intervento nella sua valutazione complessiva.

Un primo aspetto riguarda sicuramente l'immagine aziendale. L'azienda agricola che investe in attività educative e culturali viene percepita come un soggetto responsabile, attento alla sostenibilità ambientale e sociale e profondamente radicato nel territorio (OIV - Organizzazione internazionale della vigna e del vino, 2016). Questo è sicuramente un valore immateriale che però contribuisce al rafforzamento della reputazione aziendale e alla differenziazione dell'azienda stessa in un mercato ad oggi sempre più competitivo (ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, 2016).

Anche dal punto di vista enoturistico si avrebbe uno sviluppo, in quanto la fattoria didattica potrebbe rappresentare un primo punto di contatto tra l'azienda e un pubblico che, per età o motivazioni, non rientra nei tradizionali circuiti di visita alle cantine. L'esperienza educativa con cui famiglie e gruppi possono avvicinarsi all'azienda agricola può infatti tradursi in una conoscenza più approfondita della realtà produttiva e in un successivo interesse verso i prodotti aziendali. La naturale conseguenza di ciò è l'ampliamento del bacino di utenza.

Legato a questo aspetto troviamo quello della fidelizzazione. L'esperienza vissuta all'interno di una fattoria didattica, soprattutto se rivolta ai più giovani, crea un legame emotivo duraturo con il luogo e, di conseguenza, con l'azienda, nella costruzione di un rapporto duraturo nel tempo.

Infine, la fattoria didattica rappresenta un importante strumento di comunicazione e narrazione aziendale. Le attività educative sono in grado di offrire contenuti autentici e coerenti con i valori dell'azienda, utili sia per la comunicazione istituzionale sia per la promozione. La didattica può quindi diventare parte integrante dello storytelling aziendale, soprattutto per un'azienda come la Pandolfa, che ha fatto dell'ospitalità all'interno della tenuta un fil rouge fin dai tempi del primo Casino di caccia. Nel loro insieme, questi benefici indiretti contribuiscono a rendere la fattoria didattica un investimento strategico del tutto in grado di rafforzare l'economia e l'immagine aziendale.

7.7 Valutazione complessiva di sostenibilità

Risulta, in Tabella 9, un bilancio economico di previsione nella sua forma semplificata per i grandi capitoli del bilancio riclassificato. Già nell'esercizio 2027 si dovrebbe raggiungere il pareggio o un leggero utile.

Previsioni Conto Economico Riclassificato	2026	2027	2028
A – Valore della produzione	€215.150,00	€342.700,00	€507.350,00
A.1 – Ricavi delle vendite e delle prestazioni	€215.150,00	€342.700,00	€507.350,00
A.2 – Variazione delle rimanenze di prodotti in lavorazione, semilavorati e finiti			
A.4 – Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni			
B – Costi della produzione	€209.732,00	€299.399,00	€395.528,00
B.6 – Per materie prime	€14.990,00	€25.380,00	€33.670,00
B.7 – Per servizi	€128.472,00	€155.724,00	€183.635,00
B.8 – Per godimento di beni terzi			
B.9 – Per il personale	€49.790,00	€85.410,00	€124.852,00
B.10 – Ammortamenti e svalutazioni	€2.724,00	€10.674,00	€21.270,00
B.11 – Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	€2.998,00	€5.076,00	€6.734,00
B.12 – Accantonamenti per rischi	€10.757,00	€17.135,00	€25.367,50
B.13 – Altri accantonamenti			
B.14 – Oneri diversi di gestione			
Differenza tra valore e costi della produzione (A-B)	€5.418,00	€43.301,00	€111.821,50
C – Proventi e oneri finanziari	€10.680,00	€31.742,64	€54.668,28
C.15 Proventi da partecipazioni			
C.16 – Altri proventi finanziari			
C.17 – Interessi e altri oneri finanziari	€10.680,00	€31.742,64	€54.668,28
Totale (15+16+17)	€10.680,00	€31.742,64	€54.668,28
D – Rettifiche di valore di attività finanziarie			
D.18 – Rivalutazioni			
D.19 – Svalutazioni			
Totale delle rettifiche (18+19)			
E – Proventi e oneri straordinari			
E.20 – Proventi			
E.21 – Oneri			
Totale partite straordinarie (20+21)			
Risultato prima delle imposte (A-B+ - C + - D + - E)	- €5.262,00	€11.558,36	€57.153,22
E.22 – Imposte sul reddito dell'esercizio			
E.26 – Utile (perdita) dell'esercizio	- €5.262,00	€11.558,36	€57.153,22
	- 2,45%	3,37%	11,27%

Tabella 9, conto economico riclassificato²⁵

²⁵ La tabella riporta dati previsionali elaborati sulla base delle informazioni economico-gestionali fornite dall'azienda.

La valutazione complessiva dell'investimento evidenzia un equilibrio tra costi iniziali e di gestione, e benefici attesi non solo nel medio-lungo periodo. Già dal 2027 è previsto per la sola divisione delle attività connesse un sostanziale pareggio di bilancio.

È ovviamente un bilancio previsionale di tipo semplificato, che tiene conto che le attività agrituristiche sono già ampiamente utilizzate fin da luglio 2024, anno nel quale è stata depositata la SCIA di inizio attività. Nel solo 2025 sono state accolte oltre 1500 persone per oltre 400 eventi, comprensivi di pernottamenti e attività di tipo enoturistico.

L'introduzione della fattoria didattica si configura quindi come un'attività compatibile e di valido complemento alla produzione vitivinicola esistente e non in competizione con essa, inserendosi in modo più che coerente nel modello di azienda agricola multifunzionale già portato avanti dalla Pandolfa.

7.7.1 La gestione multifunzionale: gli altri progetti

All'interno dell'azienda Pandolfa è già presente una serie di format che rendono la sua gestione multifunzionale. In questo contesto, l'inserimento di una fattoria didattica sarebbe un rafforzativo nei confronti dei progetti già attivi.

In particolare, sono pronti:

1. *Dalla cantina alla tavola*: è previsto un percorso a piedi tra i vigneti, la visita alla Cantina di produzione, all'antica Bottaia, all'interno del tunnel sotterraneo, all'archivio storico Zoli di Predappio dove è presente una collezione di ben 1.000 bottiglie prodotte nel nostro territorio tra il 1905 al 1970; seguirà la visita alla villa settecentesca per chiudere con una degustazione di vini Noelia Ricci e Pandolfa accompagnata da pane e Olio extra Vergine d'Oliva di produzione Pandolfa, salumi e formaggi tipici locali.
2. *La scoperta di un luogo unico*: prevede un'ampia visita ai vigneti dell'azienda percorrendo sentieri sterrati con mezzi adeguati, sia per piccoli gruppi che per gruppi più ampi, immersi nella natura e nella biodiversità di ampie aree naturalizzate. Sul crinale si potrà ammirare il panorama della Valle del Rabbi, dall'Appennino al mare, con vista di calanchi i Calanchi, Rocca delle Camminate e il colle di Bertinoro. Dopo la naturale visita alla cantina e alla villa potrà essere servito un pranzo con i piatti tipici della cucina romagnola con crostini, pasta fatta in casa preparata dalle nostre "sfogline", piadina farcita e verdure di stagione di nostra produzione, dolci tipici, caffè.
3. *Degustazioni dei vini*: è prevista una degustazione dei vini sia nella tipologia presente sullo scaffale di vendita per i consumatori appassionati, che nella forma di degustazione verticale per esperti, che possono approfondire sia gli effetti della zonazione nelle varie linee di

prodotti, ecotipi, altitudine, orientamento, origine geo-pedologica dei suoli, microclima, assetti vegeto-produttivi, diverse modalità di vinificazione e affinamento, che i condizionamenti delle diverse annate

4. *Pranzo e cena in vigna*: come esperienza immersiva nelle atmosfere delle antiche tradizioni contadine
5. *Corsi di pasta fatta in casa*: Corso pratico per imparare a preparare pasta fresca fatta a mano, dalla lavorazione dell'impasto alla realizzazione dei principali formati tradizionali
6. *Raccolta di erbe e fiori*
7. *Esperienze personalizzate ed esclusive*: tra cui l'ospitalità sia in villa che nei casali già restaurati
8. *Event Hosting*: la Villa può ospitare eventi e presentazioni aziendali in ampi spazi interni ed esterni:
 - Incontri B2B
 - Convegni e congressi
 - Seminari e workshop
 - Corsi di formazione
 - Pranzi, aperitivi e cene aziendali
 - Cene Artusiane
 - Pranzi, cene con chef stellato
 - Shooting fotografici
 - Team building

In tutte le occasioni si valorizzeranno sia i prodotti coltivati, sia quelli trasformati sia le produzioni agro-alimentari tipiche della regione.

7.7.2 Valutazione delle ricadute economiche e consolidamento aziendale

I benefici economici diretti risulteranno cospicui e non tanto dipendenti dalla domanda del territorio, quanto ad una scommessa organizzativa legata alla capacità di stabilizzare, far crescere e rendere partecipi un elevato numero di competenze. Tra le competenze necessarie, quelle linguistiche sono essenziali. La Pandolfi opera in esportazione in oltre 30 paesi di quattro continenti ed ospita molti clienti provenienti dall'estero che richiedono servizi e attenzione. In questo caso le relazioni e i legami con il territorio sono essenziali per rendere il soggiorno o la visita alla Pandolfi gradevoli e culturalmente ricchi.

I benefici indiretti sono legati al rafforzamento dell'immagine aziendale, allo sviluppo dell'enoturismo e alla fidelizzazione del pubblico. In questa prospettiva, la sostenibilità dell'investimento non va valutata esclusivamente in termini di ritorno economico immediato, ma come contributo alla stabilità aziendale.

La fattoria didattica rappresenta quindi una scelta strategica orientata alla diversificazione delle attività, alla valorizzazione del territorio e al consolidamento del ruolo sociale dell'azienda agricola, in linea con i principi di multifunzionalità.

7.8 Limiti dell'analisi, prospettive future e conclusione

Nel presente capitolo si è proposta un'analisi tecnico-economica con funzione orientativa e progettuale. I dati presentati si basano su stime previsionali, ipotesi di investimento e scenari di sviluppo coerenti con l'attuale modello aziendale. Non hanno quindi la pretesa di costituire un piano economico-finanziario analitico completo.

In particolare, la quantificazione dei ricavi attesi dalle attività didattiche risente dell'assenza di uno storico aziendale già consolidato per questa funzione, trattandosi di un'attività di nuova introduzione. Allo stesso modo, alcune voci di costo potranno essere oggetto di ridefinizione in fase esecutiva in base all'eventuale accesso ai contributi pubblici e alle modalità di finanziamento adottate.

L'analisi resta comunque una riflessione su un'azienda storicamente radicata nel territorio, che ha nella quarta generazione dei quarantenni la prospettiva di raccogliere le redini della gestione in un necessario cambio generazionale.

Peraltro, la velocità dei cambiamenti attuali e la crescente conflittualità esterna rendono necessaria la riscrittura degli orizzonti strategici, produttivi e commerciali di ogni azienda. Tanto più il settore agricolo che deve fronteggiare i cambiamenti climatici, la persistente debolezza economica e il costante aumento dei costi.

Per questo rimangono pochi i fattori economici su cui poter puntare, in particolare tre sono esclusivi della vallata del Rabbi:

1. Un sito storico e una città di fondazione. Predappio alta, con le tracce di un antico insediamento romano, è un piccolo borgo medievale con una rocca importante e tipico presidio militare. Con la sua architettura razionalista frutto del ventennio fascista e comune di nascita di Mussolini è meta di una variegata gamma di turisti
2. Una geologia unica che dà alla Romagna, con i suoi statuti del 1383, la celebrazione del settore vitivinicolo come unico assetto socioeconomico, e culla del Sangiovese

3. Una vallata aspra e stretta, che si inerpica in contrafforti di rocce marnoso-arenacee con panorami mozzafiato e nicchie ecologiche straordinarie.

Questi fattori non sono però sufficienti se non si connettono con altri fattori tipici della tenuta:

1. La toponomastica rinascimentale che la lega a Sigismondo Pandolfo Malatesta
2. La permanenza plurisecolare dei Marchesi Albicini
3. La famiglia Ricci, che dal 1941 detiene la tenuta, e ha rappresentato, ricostruito, conservato e trasmesso attraverso gli eredi una storia architettonica, agricola, vitivinicola e ora multifunzionale di grande successo.



Figura 20, vista frontale della villa

CAPITOLO 8

CONCLUSIONI E CONSIDERAZIONI FINALI

8.1 Obiettivo della tesi e percorso svolto

Il lavoro e l'analisi svolti si sono sviluppati con l'obiettivo di studiare la possibilità di integrare, all'interno di un'azienda agricola multifunzionale, un progetto di fattoria didattica. Tale progetto risulta coerente con la storia, la vocazione territoriale e il modello gestionale dell'azienda stessa: per questo motivo è stata fondamentale non solo una descrizione della nuova attività, ma anche un'analisi della sua compatibilità con l'identità aziendale e con i principi di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Proprio per comprendere a fondo l'identità aziendale della Pandolfa, il percorso di analisi è partito dall'evoluzione storica della tenuta e del territorio in cui si trova, evidenziando le dinamiche che nei secoli i diversi assetti socioeconomici hanno generato e hanno contribuito a definirne l'attuale assetto produttivo e organizzativo.

Successivamente è stato necessario prendere in considerazione i principi ambientali e la normativa di riferimento per le fattorie didattiche, evidenziando come tali strutture possano assumere una funzione educativa e sociale rilevante, oltre a rappresentare un'opportunità di sviluppo per l'azienda agricola.

L'approccio economico, infine, rappresenta l'analisi necessaria a inquadrare in un piano strategico, la sostenibilità che la struttura degli investimenti, dei costi e dei ricavi riesce ad ottenere.

Nel suo insieme, la tesi propone una lettura integrata del progetto di fattoria didattica come evoluzione coerente del modello aziendale già esistente, ponendo l'azienda agricola al centro del sistema complesso in cui si intrecciano produzione, territorio e funzione sociale.

8.2 Coerenza del progetto con l'identità aziendale e sostenibilità complessiva

8.2.1 Sostenibilità ambientale

La fattoria didattica rappresenta un'evoluzione coerente del modello multifunzionale già presente e deve, stabilizzando la propria funzionalità, restituire centralità al paesaggio rurale e alla sua storia, attraverso attività educative e laboratoriali: il territorio non viene semplicemente mostrato, ma interpretato e raccontato, permettendo ai visitatori di comprendere il valore ambientale, produttivo e soprattutto culturale dell'agricoltura. In questo modo la fattoria didattica contribuisce attivamente alla

tutela del patrimonio rurale e allo spopolamento delle colline romagnole, contrastando la progressiva perdita di conoscenze legate ai cicli naturali, alle pratiche agricole e alle tradizioni locali.

8.2.2 Sostenibilità economica

Sul piano aziendale, la fattoria didattica si inserisce in un sistema produttivo complesso rafforzandone la sostenibilità complessiva, in quanto permette all'azienda di ampliare le proprie funzioni, affiancando alle funzioni agricole e di accoglienza già presenti anche un'attività educativa e sociale che migliora la percezione dell'azienda stessa come soggetto attivo e responsabile all'interno del territorio. Questo approccio favorisce un'ulteriore relazione diretta con il pubblico.

Questo tipo di progetto rappresenta inoltre un'ulteriore opportunità di differenziazione del reddito: pur non configurandosi necessariamente come attività a elevata redditività immediata, contribuisce con i suoi benefici indiretti a consolidare e rafforzare nel tempo l'immagine dell'azienda, a livello di posizionamento e riconoscibilità. In particolare, per un'azienda vitivinicola come la Pandolfa, la fattoria didattica può costituire un efficace strumento di avvicinamento al mondo del vino, intercettando un pubblico che normalmente potrebbe rimanere escluso dalle forme tradizionali di enoturismo.

8.2.3 Sostenibilità sociale

Dal punto di vista sociale, infine, la fattoria didattica consolida il ruolo dell'azienda come presidio territoriale. La collaborazione con scuole, enti locali e associazioni permetterebbe alla Pandolfa di diventare non solo luogo di incontro per quanto riguarda hospitality ed event hosting, ma anche di apprendimento e scambio, contribuendo alla costruzione di una cultura agricola rinnovata e condivisa. L'attività didattica assume un valore che va oltre la singola esperienza educativa, configurandosi come investimento a lungo termine nella consapevolezza ambientale e nella responsabilità collettiva nei confronti del territorio, e la fattoria didattica è uno strumento strategico per integrare in maniera efficace dimensione produttiva, educative e territoriale.

8.3 Limiti del progetto e prospettive future

L'integrazione di una fattoria didattica all'interno dell'azienda agricola Pandolfa rappresenta un progetto complesso, e come tale presenta alcuni limiti e criticità che è necessario considerare.

Uno dei principali limiti riguarda la necessità di un costante impegno gestionale e organizzativo. La fattoria didattica richiede competenze specifiche, tempo lavoro e una programmazione accurata delle attività, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti educativi e di sicurezza. In assenza di una struttura organizzativa solida, esiste il rischio che l'attività didattica risulti frammentaria o sovraccarichi eccessivamente la gestione ordinaria dell'azienda agricola.

Un ulteriore elemento di criticità è rappresentato dall'incertezza economica iniziale. I costi di avviamento, adeguamento delle strutture e di gestione corrente possono incidere significativamente sul bilancio aziendale, soprattutto nelle fasi iniziali del progetto. In tal senso, la sostenibilità economica della fattoria didattica non può essere valutata esclusivamente in termini di ritorno finanziario diretto, ma va letta in prospettiva di medio/lungo periodo, considerando tutti quei benefici immateriali legati all'immagine aziendale, alla fidelizzazione del pubblico e alla valorizzazione del territorio.

Dal punto di vista operativo, poi, la stagionalità delle attività didattiche e la dipendenza dalla domanda esterna rappresentano due importanti fattori di variabilità. Sarà necessario, da parte dell'azienda, costruire una rete di relazioni stabili con il territorio per essere in grado di garantire continuità al progetto.

Le prospettive future sono, di contro, di grande interesse, poiché la fattoria didattica può evolversi nel tempo ampliando l'offerta educativa e didattica, integrandosi con altre attività multifunzionali già presenti in azienda e introducendone di nuove e più complesse, quali l'agrinido o gli asili nel bosco, l'agricoltura sociale e i vari percorsi di educazione ambientale. Nel contesto odierno, che è caratterizzato da una giustificata crescente attenzione verso la sostenibilità, l'azienda agricola non rimane più solo luogo produttivo ma diventa spazio di formazione e trasmissione di valori.

Il progetto di fattoria didattica ipotizzato in questo lavoro di tesi per la tenuta Pandolfa può, in prospettiva, configurarsi come modello replicabile di integrazione tra produzione agricola, tutela del territorio e funzione educativa, dimostrando come l'azienda agricola contemporanea possa rispondere attivamente e responsabilmente alle sfide economiche, ambientali e sociali del presente.

8.4 Considerazioni conclusive

In conclusione, il progetto ipotizzato per la Pandolfa dimostra come l'azienda agricola contemporanea possa assumere un ruolo attivo nella costruzione di valore non solo economico, ma anche territoriale e culturale. La fattoria didattica, in questa prospettiva, diventa strumento di connessione tra produzione, comunità e paesaggio, confermando la centralità dell'impresa agricola all'interno di un sistema complesso in cui sostenibilità e identità non sono elementi separati, ma dimensioni strettamente interdipendenti.

Bibliografia e sitografia

- Antoniazzi, A. (1978). *I suoli della provincia di Forlì e i fattori naturali limitanti la loro utilizzazione*. Forlì: Centro di Studio della Genesi, Classificazione e Cartografia del Suolo – Consiglio Nazionale delle Ricerche.
- Belletti, G., Bernetti, I., Casini, L., Contini, C., Coronas, M. G., Di Iacovo, F., . . . Valle, S. (2009). *Guida per la valorizzazione della multifunzionalità dell'agricoltura. Per i cittadini, le imprese, le pubbliche amministrazioni*. (L. Casini, A cura di) Firenze: Firenze University Press.
- Bortoletti, C., & Wolf-Ferrari, T. (2000). *Predappio e dintorni. Ieri-oggi: 1928,'29-1998,'99*. Forlì: Valbonesi.
- Cardillo, C., Cimino, O., De Rosa, M., & Francescone, M. (2023). The Evolution of Multifunctional Agriculture in Italy. *Sustainability*, 15(11403). doi:<https://rica.crea.gov.it/download.php?id=1869>
- Casadei, E. (1928). *Forlì e Dintorni*. Forlì: STF.
- Commissione europea - DG AGRI. (2015). *Factsheet on 2014–2020 Rural Development Programme for Emilia-Romagna*. Bruxelles: Commissione europea. Tratto da https://agriculture.ec.europa.eu/document/download/c03df3a3-7131-4571-a167-349c47a06964_en?filename=rdp-factsheet-italy-emilia-romagna_en.pdf
- Commissione europea. (1997). *Agenda 2000: For a stronger and wider Union*. Bruxelles: Commissione europea. Tratto da https://ec.europa.eu/commission/presscorner/api/files/document/print/en/doc_97_6/DOC_97_6_EN.pdf
- Commissione europea. (2019, Dicembre 11). The European Green Deal. European Commission. Tratto da https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
- Commissione europea. (2020a, Marzo 11). A new Circular Economy Action Plan: For a cleaner and more competitive Europe. Bruxelles: European Commission. Tratto da https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:9903b325-6388-11ea-b735-01aa75ed71a1.0017.02/DOC_1&format=PDF
- Commissione europea. (2020b, Maggio 20). Farm to Fork Strategy – For a fair, healthy and environmentally-friendly food system. Bruxelles: Commissione Europea. Tratto da https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_2&format=PDF
- Commissione europea. (2020c, Maggio 20). EU Biodiversity Strategy for 2030: Bringing nature back into our lives. Bruxelles: European Commission. Tratto da https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:a3c806a6-9ab3-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF
- Conferenza europea sullo sviluppo rurale. (1996). *The Cork declaration: A living countryside*. Cork: European Conference on Rural Development. Tratto da <https://socioambientale.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/02/dichiarazione-di-cork.pdf>

- Durastanti, F., de Santis, C., Orefice, G., Paolini, S., & Rizzuto, M. (2016). *Agrinidi, agriasili e asili nel bosco: nuovi percorsi educativi nella natura*. Perugia: Terra Nuova Edizioni.
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2010). *Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). A Legacy for the Future*. FAO. Tratto da <https://www.fao.org/4/ap023e/ap023e.pdf>
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015). *Status of the World's Soil Resources*. Roma: FAO. Tratto da <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6ec24d75-19bd-4f1f-b1c5-5becf50d0871/content>
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *The 10 Elements of Agroecology: Guiding the Transition to Sustainable Food and Agricultural Systems*. Roma: FAO. Tratto da <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3d7778b3-8fba-4a32-8d13-f21dd5ef31cf/content>
- Foschi, U. (1970). *Antiche ville della provincia di Forlì*. Bologna: STEB.
- Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. (2018, Maggio 30). Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. *Testo coordinato elaborato sulla base dei successivi regolamenti delegati e regolamenti di esecuzione ed integrato con le principali disposizioni nazionali*. Unione Europea. Tratto da https://www.ccpb.it/wp-content/uploads/2021/09/2018_848-Reg-UE-ITA-COORDINATO-AL-2021-1691.pdf
- Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana. (1942, Aprile 4). Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 262. Approvazione del testo del Codice civile. Roma.
- Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana. (1948, Gennaio 1). Costituzione della Repubblica Italiana. (298), art. 114, art. 117.
- Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana. (2001, Maggio 18). Decreto legislativo n. 228. *Orientamento e modernizzazione del settore agricolo*. Roma: Repubblica Italiana. Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2001/06/15/137/so/149/sg/pdf>
- Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana. (2006, Febbraio 16). Legge 96/2006, Disciplina dell'agriturismo. (63).
- Henke, R., Povellato, A., & Vanni, F. (2014). Elementi di multifunzionalità nell'agricoltura italiana: una lettura dei dati del Censimento. *QA – Rivista dell'Associazione Rossi-Doria*.
- Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. (2019). *Global assessment report on biodiversity and ecosystem services: Summary for policymakers*. Bonn: IPBES. Tratto da https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf
- ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. (2016). *Agriturismo e multifunzionalità dell'azienda agricola, strumenti e tecniche per il management*. Roma: Rete Rurale Nazionale/Mipaaf. Tratto da https://www.reterurale.it/downloads/Agriturismo_multifunzionalit%C3%A0.pdf

- ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. (2025). *Rapporto sull'agroalimentare italiano*. Roma: Rete Rurale Nazionale/Mipaaf. Tratto da <https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F3%252Fe%252FD.3da317833cf5d97e3dcf/P/BLOB%3AID%3D13704/E/pdf?mode=inline>
- ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. (2025). *Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici. Edizione 2025*. Roma: SNPA – Sistema Nazionale per la Protezione dell' Ambiente. Tratto da <https://www.snpambiente.it/wp-content/uploads/2025/11/rapporto-consumo-suolo-2025.pdf>
- ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. (n.d.). *Carta geologica d'Italia scala 1:100.000 - Foglio 100 (1887-1976)*. Tratto da Servizio Geologico d'Italia - ISPRA: https://sgi.isprambiente.it/geologia100k/mostra_foglio.aspx?numero_foglio=100
- Kolb, D. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Englewood Cliffs: Prentice-Hall.
- Lucchi, A., & Tramonti, U. (2009). La Pandolfa: dalla storia all'eternità. *In Magazine*.
- Matteucci, A. M. (1969). *Carlo Francesco Dotti e l'architettura del Settecento*. Bologna: Alfa.
- Mineccia, F. (1998). *Proprietà terriera, trasformazioni agrarie, influenza sociale in una borghesia di provincia*. (P. H. Roberto Balzani, A cura di) Bologna: Il Mulino.
- Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca; Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. (2014). *Linee guida per l'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile*. MIUR & Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Tratto da https://www.mase.gov.it/portale/documents/d/guest/linee_guida-pdf-2
- OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development. (2001). *Multifunctionality: Towards an analytical framework*. Parigi: OECD Publishing. Tratto da https://www.oecd.org/content/dam/oecd/en/publications/reports/2001/04/multifunctionality_g1gh17be/9789264192171-en.pdf
- OIV - Organizzazione internazionale della vigna e del vino. (2016). *Principi generali dell'OIV sulla vitivinicoltura sostenibile - Aspetti ambientali, sociali, economici e culturali*. Tratto da OIV: https://www.oiv.int/it/node/3207#_Toc165972672
- Palliotti, A., Poni, S., & Silvestroni, O. (2018). *Manuale di Viticoltura*. Bologna: Edagricole.
- Parlamento europeo e Consiglio dell'Unione europea. (2013b, Dicembre 20). Regulation (EU) No 1305/2013 on support for rural development by the European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD). Official Journal of the European Union. Tratto da <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1305>
- Parlamento europeo e Consiglio dell'Unione europea. (2013a, Dicembre 17). Regulation (EU) No 1307/2013 establishing rules for direct payments to farmers under support schemes within the framework of the common agricultural policy. Official Journal of the European Union. Tratto da <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1307>
- Regione Emilia Romagna. (2021). *Geo.regione.emilia-romagna*. Tratto da I suoli dell'Emilia Romagna: https://geo.regione.emilia-romagna.it/cartpedo/catalogo_tipi_suolo.jsp

- Regione Emilia-Romagna. (2009, marzo 31). Legge regionale n. 4 – Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole. Tratto da https://demetra.regione.emilia-romagna.it/al/public/resources/themes/simple/class/download.php?id_doc=65206aac-1b55-6b2d-a7af-5f4e47553157&ext=pdf
- Regione Emilia-Romagna. (2021). *Catalogo dei suoli della regione Emilia-Romagna. Scala 1:50.000 - Note illustrative*. Bologna: Regione Emilia Romagna - Direzione Generale Cura del Territorio e dell'Ambiente. Tratto da Regione Emilia Romagna: https://mappegis.regione.emilia-romagna.it/gstatico/documenti/dati_pedol/Catalogo_suoli_RER.pdf
- Sofo, A., & Calabrese, F. (2015). *Nuovi contesti di apprendimento tra tradizione e innovazioni: agrinido e agriasilo*. Lulu.
- Teràn-Samaniego, K., Robles-Parra, J. M., Vargas-Arispuro, I., Martinez-Tellez, M. A., Garza-Lagler, M. C., Félix-Gurrola, D., . . . Espinoza-López, P. C. (2025). Agroecology and Sustainable Agriculture: Conceptual Challenges and Opportunities—A Systematic Literature Review. *Sustainability*, 17(1805). doi:<https://doi.org/10.3390/su17051805>
- Tramonti, U. (1997). *Itinerari di architettura moderna: Forlì, Cesenatico, Predappio*. Firenze: Alinea.
- UNECE - United Nations Economic Commission for Europe. (1998). *Convention on Access to Information, Public Participation in Decision-Making and Access to Justice in Environmental Matters*. Aarhus: Nazioni Unite. Tratto da <https://unece.org/DAM/env/pp/documents/cep43e.pdf>
- Viroli, G. (1999). *Chiese, ville e palazzi del forlivese*. Bologna: Nuova Alfa Editoriale.

Ringraziamenti

A Beatrice, senza la quale non sarei qui oggi. Per ogni risposta, ogni abbraccio, ogni incoraggiamento. Per ogni ostacolo superato insieme. Per avermi insegnato, con il tuo esempio, il vero valore del Tempo e che si può veramente fare tutto. Per essere sempre stata lì, fuori da ogni aula, in ogni corridoio. Insieme a te ringrazio anche Gianni e Marina, e tutta la famiglia che ho trovato a Cesena.

Al professor Cleto va un ringraziamento speciale: per aver accolto fin da subito con entusiasmo questo progetto e avermi incoraggiata a esplorare, studiare e approfondire ambiti al di là di ciò che ho avuto modo di incontrare durante questi tre anni di studio. Per avermi mostrato cosa significhi leggere nel profondo un territorio e cosa voglia dire, davvero, “custodire la terra”.

Ad Alice, un solido, granitico specchio. Per le tante possibilità che ci siamo date, in oltre vent’anni di amicizia, di imparare continuamente l’una dall’altra. Al di là delle incomprensioni. Al di là delle difficoltà.

A Giulia, per aver ascoltato ogni mattina un diverso e interminabile vocale e aver sempre avuto la risposta ironica, tagliente e profondamente onesta che è propria solo delle amiche più preziose. Per il tempo che, in mezzo ai nostri casini, hai sempre trovato.

A Valeria, forse la persona più forte che io conosca. Per avermi insegnato il vero significato delle parole tenacia e resilienza. Un punto fermo, e una grande fonte di ispirazione.

Alla Fre. Perché abbiamo potuto continuare a scegliere di esserci.

Ai miei fratelli. Essere la più piccola tra noi quattro ha rappresentato una grande fortuna, permettendomi di avere sempre i vostri esempi davanti agli occhi.

A Enrica, per me un esempio di dedizione e cura senza misura, una sorella di cui sono immensamente orgogliosa. Per la capacità rara di darsi agli altri con generosità e senza riserve.

A Eugenio, Gegio, un modello di coerenza e disciplina, il cui insegnamento più importante è stato che il merito non è qualcosa che si chiede, ma che si costruisce.

Ad Andrea, cui sono profondamente legata, per ogni insegnamento e ogni confronto. Una presenza con cui so di poter camminare alla pari, nonostante gli anni di differenza. Una persona la cui serenità mi sta a cuore più di tante altre cose. Simili.

A Fil. La persona che nell'agosto 2022 mi ha spinto a intraprendere un nuovo percorso, sapendo prima e meglio di me che mi avrebbe portata lontano. La persona che in questi anni si è presa cura di ogni cosa, dalla più piccola alla più grande, quando io non sono stata in grado di farlo. La persona che tante volte si è seduta per terra, vicino a me. La persona con cui voglio camminare ancora per molto. Fil, mio marito.

Infine, il ringraziamento forse più complicato da scrivere, così difficile da condensare in poche righe. Ai miei genitori, perché solo diventando davvero adulta ho avuto modo di capire tante cose. Ai miei genitori, che hanno dimostrato di aver sempre creduto in me e nelle mie capacità, anche quando deve essere stato difficile e, forse, doloroso fidarsi del mio istinto e lasciarmi andare. Ai genitori meravigliosi che ho, sicuramente non perfetti, ma in grado di insegnarmi la cosa più importante mai imparata finora: voler bene, senza misura.