



Universidad
Internacional
de Andalucía

TÍTULO

“TODAS HACEMOS UN POCO DE TODO”
UN ESTUDIO DE CASO SOBRE LA GESTIÓN DE UN AGROTURISMO
ALPINO DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO

AUTORA

Victoria Valentina Soto Moreno

	Esta edición electrónica ha sido realizada en 2025
Tutora	Dra. Emma Siliprandi
Instituciones	Universidad Internacional de Andalucía; Universidad de Córdoba
Curso	<i>Máster Universitario en Agroecología: un Enfoque de Transformación Sustentable de los Sistemas Agroalimentarios (2023/24)</i>
©	Victoria Valentina Soto Moreno
©	De esta edición: Universidad Internacional de Andalucía
Fecha documento	2024



Universidad
Internacional
de Andalucía



**Atribución-NoComercial-SinDerivadas
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)**

Para más información:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.en>

"Todas hacemos un poco de todo"

Un estudio de caso sobre la gestión de un agroturismo alpino
desde una perspectiva de género



Máster oficial en Agroecología:
Un enfoque de transformación sustentable de los Sistemas Agroalimentarios

Curso académico 2023/24

Trabajo Fin de Máster

Victoria Valentina Soto Moreno

Tutora: Emma Siliprandi



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

AUTORIZACIÓN Y VISTO BUENO PARA PRESENTACIÓN DE TFM

Título del trabajo fin de máster (TFM):

"Todas hacemos un poco de todo" - Un estudio de caso sobre la gestión de un agroturismo alpino desde una perspectiva de género

Autora: Victoria Valentina Soto Moreno

Tutora: Emma Siliprandi

Resumen:

Las zonas alpinas ofrecen diferentes oportunidades para poblaciones locales en relación a la agricultura y al turismo y al mismo tiempo llevan desafíos vinculados al clima, la ruralidad y la globalización. Este estudio contempla el concepto de agroturismo con un enfoque de género, desglosando el trabajo productivo y reproductivo en un caso específico de una granja en un pueblo alto-alpino italiano. Se entrevistaron 4 mujeres de diferentes generaciones que desempeñan un papel fundamental y de liderazgo en ese agroturismo. La técnica cualitativa aplicada fue la historia de vida. Los relatos revelaron una creciente dificultad de manejar la burocracia, la importancia de una estructura intergeneracional y del entorno para la conciliación de trabajo en la finca y el cuidado de las hijas y los hijos, la falta de servicios infantiles adecuados y la presión de parte de turistas. Desde el punto de vista de la agroecología el agroturismo puede tener un potencial para empoderar poblaciones rurales, en particular mujeres y jóvenes. También es una oportunidad para seguir en la agricultura a pequeña escala y permite transmitir conocimiento, cultura y tradiciones tanto a sus descendientes como a turistas.

Abstract:

Alpine areas offer different opportunities for local populations in terms of agriculture and tourism, and at the same time present challenges related to climate, rurality and globalisation. This study examines the concept of agrotourism from a gender perspective, breaking down

productive and reproductive work in the specific case of a farm in an Italian high alpine village. Four women of different generations who play a fundamental and leading role in this agritourism were interviewed. The qualitative technique used was life history. The accounts revealed an increasing difficulty in dealing with bureaucracy, the importance of an intergenerational structure and environment for reconciling farm work and childcare, the lack of adequate childcare facilities and the pressure of tourists. From an agroecological perspective, agrotourism can have the potential to empower rural populations, especially women and youth. It is also an opportunity to continue small-scale farming and to pass on knowledge, culture and traditions to their descendants and to tourists.

Palabras clave: agroturismo, liderazgo mujeres, historias de vida, montañas alpinas

Para que conste y surja los efectos oportunos, lo firmo en 16 de septiembre 2024.

Emma Siliprandi

Agradecimientos

Me gustaría dar las gracias a Alessia, Roberta, Simona y, especialmente, a Nicoletta por la disposición, apertura y confianza que me brindaron para la parte fundamental de mi trabajo de máster. La perspectiva de su vida cotidiana me inspiró por todos los retos que afrontan juntas y estoy agradecida por haber tenido el privilegio acompañarlas en verano, sobre todo el intercambio con Nicoletta fue un gran placer.

Quiero dar las gracias a mi tutora, Emma Siliprandi, quien me aconsejó con paciencia y comprensión en cada paso de la tesis.

Asimismo, agradezco a mis progenitores y a mi hermano su apoyo mental, especialmente en la fase final. No puedo perder la ocasión de dar las gracias a mi prima Julia Wagner por su lectura final de mi trabajo.

Por último, me gustaría dar las gracias a Irene Fink por sugerirme un coworking virtual para las dos últimas semanas antes de la entrega. Esto hizo que escribir fuera menos solitario y pudimos intercambiar tanto el contenido como los aspectos formales de nuestros trabajos fin de máster.

1. INTRODUCCIÓN	8
1.1 ANTECEDENTES	9
1.2 JUSTIFICACIÓN	10
2. OBJETIVOS	12
2.1 OBJETIVO GENERAL	12
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
3. METODOLOGÍA	13
3.1 REVISIÓN DE LITERATURA	13
3.2 INVESTIGACIÓN SOCIAL	13
3.3 HISTORIAS DE VIDA	14
3.3.1 PROCEDIMIENTO DE LAS ENTREVISTAS	15
3.3.2 PROCESO DE TRANSCRIPCIÓN	16
3.3.3 CATEGORIZACIÓN DE LAS TEMÁTICAS	17
4. MARCO TEÓRICO	19
4.1 ACTUAL SISTEMA AGROALIMENTARIO	19
4.2 AGROECOLOGÍA	22
4.3 SOBERANÍA ALIMENTARIA	24
4.4 ECOFEMINISMO	25
4.5 AGROTURISMO	27
5. EL ESTUDIO DE CASO DE LA GRANJO NOVO	29
5.1 EL CONTEXTO DE LA REGIÓN PIAMONTE	29
5.1.2 DATOS ECOLÓGICOS	29
5.1.2 DATOS ECONÓMICOS	31
5.1.3 LEY ITALIANA DE AGROTURISMO	34
5.2 PRESENTACIÓN DEL VALLE GERMANASCA Y PRALI	37
5.3 PRESENTACIÓN LA GRANJO NOVO	41

<u>6.</u>	<u>LA GRANJO NOVO DEL PUNTO DE VISTA DE LAS MUJERES</u>	<u>44</u>
6.1	COMO LAS MUJERES VIVEN EL AGROTURISMO	45
6.1.1	DIVISIÓN DE TRABAJO Y DINÁMICAS	45
6.1.2	CONCILIACIÓN TRABAJO PRODUCTIVO Y REPRODUCTIVO	49
6.1.3	TURISTAS	51
6.1.4	RETOS LEGISLATIVOS	53
6.1.5	FUTURO	56
6.2	ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DEL AGROTURISMO	56
6.2.1	VALORACIÓN DEL CONOCIMIENTO	57
6.2.2	RETOS Y DIFICULTADES	59
6.2.3	TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA	60
<u>7.</u>	<u>CONCLUSIONES</u>	<u>62</u>
<u>8.</u>	<u>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICOS</u>	<u>64</u>
<u>9.</u>	<u>FUENTES DE FOTOS, GRÁFICOS, TABLAS</u>	<u>69</u>
<u>10.</u>	<u>ANEXO 1: TRANSCRIPCIÓN DE LA ENTREVISTA 1</u>	<u>70</u>

Índice de fotos, gráficos, tablas

<u>Portada</u> : Dibujo de las mujeres de La Granjo Novo	1
<u>Foto 1</u> : Vista sobre las fuertes pendientes de montaña en Prali, Italia	30
<u>Foto 2</u> : Vista sobre la aldea de Giordano y las praderas de La gGranjo Novo	38
<u>Foto 3</u> : La cocina del agroturismo La Granjo Novo	46
<u>Foto 4</u> : En el establo para ordeñar las vacas	47
<u>Gráfico 1</u> : Categorías de temas relevados en las relaciones de las mujeres entrevistadas	18
<u>Gráfico 2</u> : Desglose porcentual del valor de la producción agrícola del Piamonte 2021	33
<u>Gráfico 3</u> : Objetivos de la ley del agroturismo	35
<u>Gráfico 4</u> : Las actividades de agroturismo	36
<u>Gráfico 5</u> : Límites de origen de productos para agroturismos piamonteses	37
<u>Gráfico 6</u> : Mapa de Italia	39
<u>Gráfico 7</u> : Historia de La Granjo Novo	42
<u>Gráfico 8</u> : Temas de los relatos de las mujeres de La Granjo Novo	44
<u>Tabla 1</u> : Número de personas empleadas por sector de actividad económica en 2022 en Piamonte e Italia, datos en miles, traducido al español	32
<u>Tabla 2</u> : Población de Prali de 1861 – 2021	40
<u>Tabla 3</u> : Número de habitantes de Prali por categoría de edad	41

1. Introducción

En las montañas de Prali, Nicoletta y su familia encuentran la oportunidad de practicar una agricultura a pequeña escala, preservar las tradiciones culturales locales, recolectar hierbas silvestres durante los paseos y disfrutar de la calidad de vida que ofrece este entorno rural. No obstante, enfrentando la necesidad de adaptarse a los cambios globales, en 2005 decidieron iniciar un proyecto de agroturismo llamado La Granjo Novo, con el objetivo de ofrecer sus productos artesanales a turistas que visitan la montaña. Este emprendimiento sigue conllevando la superación de diversas barreras y desafíos, tales como el cambio climático, la globalización y la burocracia. En este contexto, las mujeres desempeñan un papel crucial en la realización de las tareas productivas y reproductivas dentro de este sector agrícola.

El presente trabajo de final de máster tiene como objetivo explorar la importancia del agroturismo para sostener la agricultura a pequeña escala en zonas rurales, con especial énfasis en la labor desempeñada por las mujeres. A través del estudio de un caso concreto de agroturismo en los Alpes italianos, se investiga el desafío de conciliar la vida privada y laboral en este contexto, subrayando la importancia, no siempre reconocida, de las contribuciones femeninas en la sostenibilidad de estas iniciativas.

El documento se organiza de la siguiente manera: en primer lugar, se presentan los antecedentes y la justificación del estudio, seguidos por el objetivo general y los objetivos específicos. A continuación, se describe detalladamente la metodología empleada en la investigación. Posteriormente, se presenta el marco teórico, que proporciona los fundamentos conceptuales para abordar temas como la agroecología, el ecofeminismo y el agroturismo, además de contextualizar el territorio en el que se sitúa el estudio de caso: la región del Piamonte en Italia. La sección siguiente se centra en las experiencias y perspectivas de las mujeres de La Granjo Novo en relación con su trabajo en el sector del agroturismo. Luego, se analizan los resultados obtenidos. Finalmente, el trabajo concluye con una reflexión sobre las estimaciones y las contradicciones vividas por las mujeres y se ofrecen sugerencias para futuras investigaciones en este ámbito.

1.1 Antecedentes

Durante un año en el que residí en el pueblo de Prali, en el marco de un proyecto de voluntariado en el Centro Ecuménico de Agape, se forjó un vínculo significativo con dos de las mujeres de la finca La Granjo Novo. Mi participación en la coral del templo valdense me permitió establecer contacto con los habitantes del pueblo, lo que despertó en mí un profundo interés por la vida en la montaña y los cambios provocados por la globalización y el cambio climático. Nicoletta y su hermana Myriam compartieron con entusiasmo sus experiencias y el trabajo en su agroturismo, lo que suscitó en mí un mayor interés por comprender sus vidas y el conocimiento que poseen como mujeres en este contexto. Principalmente, considero que la preparación de platos típicos utilizando alimentos provenientes de la agricultura ecológica, local y de temporada representa una vía adecuada para promover un estilo de vida sostenible. Además, creo firmemente que la cocina puede ser una herramienta eficaz para sensibilizar a las personas consumidoras sobre la importancia de estas prácticas, lo cual me motivó a querer entender más en profundidad la realidad del agroturismo. Lo entiendo como un ejemplo de intento de cumplir los valores y las características de la agroecología. Otro aspecto que suscita mi interés es la relación entre las vidas de las mujeres que trabajan en el agroturismo y el hecho de que este se sitúe en un valle valdense, aunque no abordaré este tema en el presente trabajo.

A partir de la confianza que desarrollé con Nicoletta, le propuse la idea de realizar mi trabajo de fin de máster con su apoyo, una propuesta que recibió con entusiasmo. Las demás mujeres que trabajan con ella también accedieron generosamente a dedicarme su tiempo durante el verano, a pesar de que este es un periodo de intensa actividad en la finca y el agroturismo. El inicio de nuestra colaboración se retrasó debido a circunstancias personales de ambas partes, esta falta de tiempo nos obligó a simplificar algunos aspectos del trabajo previsto. No obstante, el proceso fue gratificante y se desarrolló en un ambiente de mutua estima y respeto.

Es importante destacar que inicialmente mi perspectiva del trabajo en el agroturismo estaba algo idealizada. Proveniente de un entorno urbano y con escasa experiencia en actividades agrícolas, tenía una visión más romántica de este tipo de trabajo. Sin embargo, los cursos y los intercambios con compañeras y compañeros durante el Máster en Agroecología me permitieron ampliar mi entendimiento de la realidad agrícola desde diversas perspectivas. Esta formación, tanto formal como no formal, junto con la experiencia adquirida en la investigación para este Trabajo de Fin de Máster, me han llevado a cuestionar mis propios privilegios y preconcepciones sobre el mundo rural. Este proceso me ha ayudado a comprender la importancia de escuchar atentamente a las demás personas y fomentar un intercambio respetuoso y abierto. Agradezco

el privilegio de haber llevado a cabo esta investigación con Nicoletta, Roberta, Alessia y Simona, mujeres que representan fuerza, integridad, innovación e inspiración.

A menudo la ciencia invisibiliza los aportes femeninos y las temáticas de género (Orozco, s. f.). Aunque el enfoque principal de este trabajo no se centra en la diversidad de género, considero fundamental resaltar que el uso del lenguaje inclusivo es relevante para mí. En lugar de recurrir al uso genérico masculino, como lo establece la hegemonía androcéntrica, he optado por variantes lingüísticas neutras, con el fin de destacar la importancia de visibilizar la diversidad de género y promover una mayor equidad en el discurso académico.

Otro aspecto relevante a destacar es que utilicé el programa de inteligencia artificial ChatGPT como apoyo lingüístico en la redacción en español. Esta disposición se acordó con la tutora y los responsables del máster. Dado que el español es mi tercera lengua, sentí que no alcanzaba el nivel académico deseado para escribir este documento. Por ello, redacté los párrafos iniciales y los envié a la IA con la siguiente instrucción: "Estos son párrafos para mi trabajo fin de máster en agroecología. ¿Podrías corregir errores gramaticales, de conjugación y mejorar la formulación para hacerla más formal, por favor?" A partir de ahí, he vuelto a revisar los párrafos para darles mi tono personal. Esta herramienta de asistencia lingüística me permitió optimizar mi tiempo y energía, los cuales pude dedicar a profundizar en el contenido temático de la investigación.

1.2 Justificación

En la actualidad, el concepto de agroturismo está ganando un creciente interés en los campos de la agricultura, el turismo y la ecología, presentándose como una estrategia integral para diversificar las actividades agrícolas, valorizar las tradiciones locales y sostener los servicios ecosistémicos. La literatura científica reciente, como lo mencionan las autoras Palmi y Lezzi (2020), ha comenzado a abordar los múltiples potenciales del agroturismo en términos de funcionalidad para la agricultura y el turismo, señalando también el creciente interés por parte de las ciencias sociales y ambientales en fomentar mayores inversiones en este sector. Dentro del marco de la agroecología, entendida como ciencia, práctica y movimiento, uno de los objetivos fundamentales es acercar a las personas productoras agrícolas a las consumidoras,

poniendo en valor todos los aspectos del trabajo agrícola a través de una perspectiva interseccional.

Las fincas que preparan platos típicos utilizando sus propios productos agrícolas para fines turísticos tienen un gran potencial para sensibilizar sobre la importancia de la sostenibilidad y las prácticas agrícolas ecológicas representadas en la dieta. Aunque la literatura reconoce el potencial del agroturismo para atraer a jóvenes, se ha investigado poco sobre el impacto que este sector tiene de parte de las mujeres y sobre cómo el trabajo en el agroturismo influye en sus vidas. A menudo, los aportes de las mujeres en este contexto son invisibilizados, un fenómeno que refleja una tendencia general en nuestra sociedad. Héloïse Prévost (2020), en su artículo, aunque no se refiera específicamente sobre la realidad del agroturismo, subraya la presencia de un androcentrismo en los estudios científicos sobre la agroecología.

En Prali, actualmente existen tres agroturismos que operan de manera similar, todos gestionados por familias. Las mujeres de La Granjo Novo han expresado la necesidad de comprender cómo su agroturismo puede continuar operando a pesar de los desafíos legislativos y de la constante tensión entre las demandas laborales y la vida privada. Una particularidad de esta realidad es que las mujeres de dos generaciones diferentes participan activamente en la gestión del negocio familiar, con un liderazgo notable de las mujeres más jóvenes. Esta investigación tiene como objetivo principal valorar el trabajo de estas mujeres, registrando y dando valor a sus percepciones sobre lo vivido.

Para el presente trabajo realicé una revisión de la literatura actual sobre los agroturismos, con un enfoque de género. El estudio de caso de La Granjo Novo servirá como ejemplo de un agroturismo liderado por mujeres, destacando sus contribuciones y desafíos en este ámbito. Esta investigación se sitúa en la intersección entre la agroecología, el ecofeminismo y el agroturismo, abordando una dimensión poco explorada en la literatura actual. Al aplicar un enfoque ecofeminista, se analiza cómo las mujeres en contextos rurales, y más específicamente en el agroturismo La Granjo Novo, desempeñan un papel crucial en la sostenibilidad y preservación de las tradiciones locales.

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

El objetivo general es demostrar la importancia del agroturismo como medio de transmisión de conocimiento, cultura, tradición y valorización de productos locales, que constituyen la base de una alimentación saludable tanto para el ambiente como para las personas, en el contexto de la agroecología. El análisis se centra específicamente en el rol de las mujeres en el caso de estudio seleccionado, a partir de sus propias percepciones sobre su experiencia vivida.

2.2 Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo general, se plantean los siguientes objetivos específicos, divididos en tres áreas temáticas: la potencialidad del agroturismo, el contexto montañoso, y la realidad de las mujeres en un agroturismo.

- A) **El significado del agroturismo para las poblaciones rurales:** Explorar las interrelaciones del agroturismo con la agroecología, la soberanía alimentaria y el ecofeminismo.

- B) **Contexto de la región del Piamonte:** Analizar las condiciones específicas que favorecen el establecimiento y desarrollo de agroturismos en esta región montañosa.

- C) **Historias de vida de cinco mujeres del agroturismo La Granjo Novo:**
 - Examinar la dinámica de la división del trabajo en el agroturismo.
 - Comprender cómo las mujeres concilian las labores productivas y reproductivas en sus vidas cotidianas.
 - Explorar el significado de la ruralidad y el aislamiento en sus experiencias vitales.
 - Investigar cómo se generan y transmiten saberes y competencias entre las mujeres del agroturismo, tanto en el pasado como en el presente.
 - Analizar los sentimientos de satisfacción y autoestima que motivan a estas mujeres en su vocación.

3. Metodología

En este capítulo se describe el enfoque metodológico adoptado para la elaboración de este trabajo, comenzando con la definición de un marco teórico que sustenta la investigación. La revisión bibliográfica permite abordar conceptos como la agroecología, el ecofeminismo, el reglamento de agroturismos en Italia entre otros. Además, se ha optado por la aplicación de una técnica de investigación cualitativa, la historia de vida, para abordar el tema en profundidad. A lo largo del proceso, se pone un énfasis especial en reconocer los aportes de las mujeres en la vida rural y campesina, un aspecto que ha sido históricamente invisibilizado.

3.1 Revisión de literatura

La revisión bibliográfica es un paso fundamental en la investigación académica, ya que permite situar el estudio en el contexto de lo que ya se ha investigado, identificar vacíos en el conocimiento y establecer la base teórica del trabajo. Para este TFM, se ha realizado una revisión de la literatura sobre agroecología, ecofeminismo, y la regulación de agroturismos en Italia. La técnica de bola de nieve ha sido empleada para profundizar en los conceptos clave, es decir, se partió de una selección inicial de textos relevantes y, a partir de las referencias citadas en esos textos, se identificaron nuevas fuentes de información. Esta técnica es particularmente útil para investigaciones que requieren una comprensión integral y dinámica del tema.

La revisión de la literatura también aborda la necesidad de visibilizar y reconocer los aportes de las mujeres en el ámbito rural, un enfoque que se alinea con las perspectivas de la agroecología feminista. Este enfoque destaca cómo las mujeres en contextos rurales, a pesar de las dificultades que afrontan debido a las desigualdades de género, no solo son custodias de conocimientos agrícolas tradicionales, sino que también juegan un papel central en la sostenibilidad e innovación de las prácticas agrícolas y en la transmisión de valores culturales a las nuevas generaciones.

3.2 Investigación social

La investigación social se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizadas para estudiar la sociedad y las interacciones humanas. En el ámbito de las ciencias sociales, se distingue entre

la investigación cuantitativa y cualitativa. La investigación cuantitativa se centra en la medición y análisis estadístico de variables, mientras que la cualitativa busca comprender fenómenos sociales desde una perspectiva más holística y contextual.

Para este TFM, se ha optado por un enfoque cualitativo debido a su capacidad para explorar en profundidad las experiencias y percepciones de las personas involucradas en el agroturismo. Este enfoque es particularmente adecuado para estudios que, como el presente, buscan comprender los significados y valores que las personas atribuyen a sus actividades y relaciones, especialmente en contextos rurales.

3.3 Historias de vida

La técnica de historias de vida es una herramienta en la investigación cualitativa que permite acceder a la subjetividad y las experiencias personales de las personas participantes. Mayra Chárriez Cordero (2012, p. 51) describe la historia de vida como un método biográfico que facilita una comprensión profunda de la dinámica del comportamiento humano, al permitir que los individuos compartan su realidad desde su propia perspectiva. Este enfoque es especialmente valioso para capturar cómo las mujeres en contextos rurales, como las de La Granja Novo, han construido y reconfigurado su identidad y roles a lo largo del tiempo.

Las historias de vida permiten la transmisión de bienes culturales como saberes, prácticas, canciones, rituales y cuentos, que a menudo se perpetúan de manera oral. A través de esta técnica, se pretende captar no solo la experiencia de las mujeres en su trabajo cotidiano en el agroturismo, sino también cómo perciben y valoran su mundo y su identidad dentro de su comunidad. Además, son una manera de “apreciar su propia vida, su mundo, su yo, y su realidad social” (Chárriez Cordero, 2012, p. 53). Según Siliprandi (2010), la historia de vida es un método adecuado para explorar cómo las mujeres construyen y reconstruyen su historia personal y colectiva a través de sus vocaciones y actividades.

Para llevar a cabo esta técnica, se ha seguido un diseño de investigación abierto y flexible, adaptado a las particularidades de cada participante. Las consideraciones éticas han sido fundamentales en todo el proceso, asegurando la transparencia, el respeto y la creación de un ambiente de confianza y seguridad para las participantes. Esto incluye la obtención de consentimiento informado, la posibilidad de retirarse del estudio en cualquier momento, y una comunicación clara y constante a lo largo de la investigación.

Las entrevistas semi-estructuradas fueron seleccionadas como la técnica más adecuada para esta investigación debido a su naturaleza exploratoria y su capacidad para captar la complejidad de las experiencias humanas. George (2022) subraya que este tipo de entrevistas es particularmente útil cuando el tema de investigación no ha sido ampliamente estudiado, lo que permite que la dirección del estudio se ajuste en función de los resultados iniciales.

En el contexto de esta tesis, las entrevistas permitieron a las mujeres de La Granjo Novo expresar sus experiencias y percepciones en torno al agroturismo de manera abierta y sin restricciones, facilitando una comprensión más profunda de cómo concilian sus vidas laborales y personales. La flexibilidad de esta metodología también permitió que las entrevistas se adaptaran a las necesidades y preferencias de las participantes, asegurando que se sintieran cómodas y respetadas en todo momento.

Finalmente, el análisis de las historias de vida recogidas busca identificar patrones y temas recurrentes, así como las particularidades individuales de cada relato. Este enfoque permite no solo entender la historia del agroturismo desde la perspectiva de las mujeres, sino también explorar sus sentimientos de satisfacción y autoestima en relación con su trabajo y vocación en el agroturismo.

3.3.1 Procedimiento de las entrevistas

En este estudio se decidió entrevistar a cinco mujeres vinculadas con La Granjo Novo: Nicoletta, su hermana Myriam, las dos hijas de Nicoletta, Simona y Roberta, y Alessia, la esposa de su hijo Davide. El contacto inicial establecido con Nicoletta facilitó la organización y el envío de un documento que describía la propuesta de investigación, el cual fue compartido con las demás participantes. Sin embargo, debido a circunstancias imprevistas y razones personales, el primer encuentro presencial enfrentó algunas dificultades. A pesar de estos inconvenientes, se logró un primer encuentro informal con Nicoletta, lo que permitió obtener informaciones fundamentales sobre el funcionamiento del agroturismo. A partir de ese entendimiento se pudieron organizar y coordinar las entrevistas subsiguientes.

Los encuentros para las entrevistas se realizaron de manera espontánea, debido a las limitaciones de tiempo durante los días asignados. Myriam decidió no participar en las entrevistas por falta de disponibilidad imprevista, aunque expresó su disposición a conversar en otra ocasión. Al final, se hizo un seguimiento de esta oferta, y una llamada telefónica reveló

que Myriam no trabajaba en el agroturismo este verano porque tenía que ocuparse principalmente de sus nietas y nietos. Los lugares seleccionados para las entrevistas incluyeron la sala de estar del agroturismo, los establos y las huertas, además de otros escenarios informales como durante un trayecto en auto, una charla compartida mientras tomaban helado en la terraza, entre otros.

Al inicio de cada entrevista, las participantes fueron informadas detalladamente sobre el propósito del trabajo de fin de máster, la duración prevista de las entrevistas y otros aspectos logísticos. Estas informaciones también se proporcionaron por escrito, y se solicitó la firma de una declaración de consentimiento para el uso de los datos recopilados. Todas las participantes aceptaron ser grabadas, lo cual se realizó utilizando un teléfono móvil.

Con el fin de optimizar el tiempo disponible, la primera entrevista se llevó a cabo simultáneamente con Alessia y Roberta. Durante esta sesión, ambas se alternaron en su participación, ya que en algunos momentos necesitaron atender a sus hijas e hijos, responder llamadas telefónicas, o atender a vecinas y otras personas que se acercaban con diversas solicitudes. Inmediatamente después de esta entrevista conjunta, se realizó una entrevista adicional con Simona en el mismo lugar. Cabe destacar que la obra de construcción cercana afectó en algunos momentos la audibilidad de las grabaciones. No obstante, el ambiente de las entrevistas fue agradable y distendido, lo que permitió establecer una base de confianza y la obtención de información clave para las temáticas abordadas.

La entrevista con Nicoletta se realizó durante un recorrido por la finca y las huertas. Aunque inicialmente se tomaron notas, se optó por grabar la conversación para mayor comodidad debido a la naturaleza móvil de la entrevista. Posteriormente, se organizó otro encuentro con Alessia durante una tarde en la que debía ordeñar a las vacas y cuidar a un cordero enfermo. En varias ocasiones se hicieron charlas informales, sobre todo con Nicoletta que a menudo estaba en casa cuidando sus nietas y nietos. Después de cada encuentro menos formal, en el cual no se realizaron grabaciones, se tomaron breves notas durante la conversación y se completaron con mayor detalle inmediatamente después de cada sesión.

3.3.2 Proceso de Transcripción

Para llevar a cabo las entrevistas, se seleccionaron lugares con un ambiente cómodo y seguro para las mujeres participantes. No obstante, durante las sesiones se registraron diversas interferencias, como ruidos de obras de construcción, llantos de niños y niñas, y múltiples

interrupciones tanto telefónicas como presenciales. Estas condiciones, sumadas al hecho de que las grabaciones se realizaron con un teléfono móvil en lugar de un equipo profesional, resultaron en una calidad de audio inferior.

Inicialmente, se contempló la posibilidad de transcribir manualmente las entrevistas. Sin embargo, considerando recomendaciones sobre la utilización de Inteligencia Artificial (IA) y con el fin de optimizar tiempo y esfuerzo, se decidió explorar esta alternativa. La baja calidad de las grabaciones representó un desafío al intentar identificar un programa de transcripción capaz de diferenciar de manera precisa las voces de las participantes y los ruidos de fondo. Además, se enfrentaron inconvenientes técnicos que complicaron el uso de dichas herramientas.

Se probaron varios programas, entre ellos MAXQDA, ChatGPT, Gemini, FastFox y el reconocimiento vocal de Google Docs. Finalmente, se optó por utilizar el software noScribe, que proporcionó una transcripción automática relativamente precisa. A pesar de ello, fue necesaria una revisión y corrección manual exhaustiva, lo cual demandó un tiempo considerable. Por eso, se optó de transcribir completamente y correctamente solo la primera entrevista que se encuentra en el anexo 1. Las transcripciones automáticas de las otras dos entrevistas no se corrigieron por completo, sino solo los segmentos clave.

Una vez finalizada la transcripción, se ofreció a las participantes la posibilidad de revisar sus declaraciones. Sin embargo, todas ellas manifestaron confianza en el proceso manifestando interés en leer el trabajo final.

3.3.3 Categorización de las temáticas

Tras la transcripción, se procedió al análisis de los relatos. Para la primera entrevista, se subrayaron las secciones relevantes utilizando diferentes colores. Posteriormente, se elaboró una tabla en la que se organizaron los distintos argumentos, asociados a un color, para identificar a cada participante y las temáticas que se iban abordando. En las entrevistas restantes, se escucharon los audios y se fueron registrando los argumentos directamente en la tabla, sumando también las informaciones recogidas durante las charlas informales, previamente anotadas en un cuaderno de campo. Al final del proceso, se identificaron 11 categorías, las cuales se presentan en la siguiente gráfico 1. Para la realización de la tabla y todas los gráficos se utilizó la plataforma “miro”.

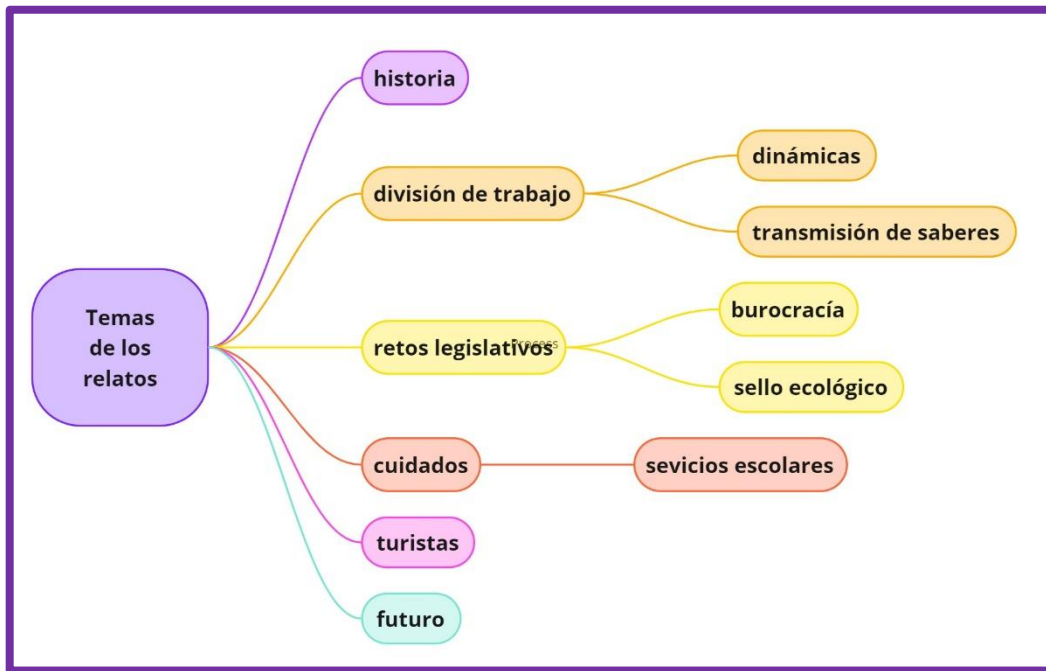


Gráfico 1: Categorías de temas relevados en las relaciones de las mujeres entrevistadas (creación propia, 2024).

Durante la redacción del análisis, se optó por empezar con una sección descriptiva inicial que aborda la historia del agroturismo, resaltando brevemente la evolución de la división del trabajo a lo largo del tiempo. Posteriormente, se organizaron cinco grandes categorías que explican en detalle las percepciones de las mujeres participantes. La primera categoría trata sobre los distintos roles laborales y las dinámicas asociadas, así como la transmisión de conocimientos entre generaciones. Una segunda categoría aborda los desafíos legislativos, especialmente aquellos relacionados con la burocracia y la obtención del sello ecológico. El tema de los cuidados, centrado principalmente en el cuidado de las hijas e hijos y su relación con los servicios educativos, conforma una tercera categoría. La cuarta categoría está dedicada a la percepción hacia turistas. Finalmente, la quinta categoría explora las perspectivas de futuro para el agroturismo y sus trabajadoras.

4. Marco teórico

El marco teórico de este trabajo tiene como objetivo establecer una base conceptual para el análisis del **significado de agroturismos para poblaciones rurales**, con un enfoque específico en la interrelación entre género y prácticas agrícolas en los Alpes italianos. A través de una revisión de la literatura, este capítulo explora los conceptos fundamentales que influyen en la comprensión y evaluación del agroturismo en el contexto de una finca en esta región.

En primer lugar, se examina la estructura **actual del sistema agroalimentario** y su impacto en las poblaciones rurales. Se profundiza en **la agroecología y la soberanía alimentaria**, conceptos clave que subyacen en la adopción de prácticas agrícolas sostenibles. Además, se revisa el **ecofeminismo** como una perspectiva crítica que cuestiona las estructuras de poder y género en la agricultura e interseccionalmente, ofreciendo una visión más inclusiva y equitativa. A continuación, el marco teórico analiza el concepto **agroturismo**, una forma de turismo sostenible, destacando cómo puede contribuir a la preservación y valorización de los recursos naturales y culturales mientras ofrece oportunidades económicas a las comunidades locales. Sin embargo, se hace también una reflexión crítica sobre este concepto.

Ante las diversas crisis que afectan a los sectores agrícola y rural, se están buscando soluciones innovadoras adaptadas a las particularidades de cada región. Los agroecosistemas rurales y de montaña, en particular, enfrentan retos significativos (Shah et al., 2020), que van desde la falta de acceso a servicios educativos, sanitarios y sociales, hasta la dificultad para competir con las grandes explotaciones de las llanuras, tendencias demográficas de éxodo rural (Gløersen et al., 2016), además de condiciones de vida desafiantes debido a la ubicación y el clima. Estos factores a menudo provocan el desplazamiento hacia zonas urbanas. Para contrarrestar este fenómeno, muchas familias campesinas han optado por diversificar su actividad agrícola mediante el agroturismo, lo que les permite ganar mayor autonomía y les facilita permanecer en sus tierras. Actores clave en esta transición son principalmente jóvenes y mujeres.

4.1 Actual sistema agroalimentario

Durante siglos, la historia de la agricultura se ha caracterizado por un intenso trabajo humano y de animales domésticos que han coevolucionado con los ecosistemas. Esta simbiosis dio lugar a la configuración de agroecosistemas, en los cuales las especies silvestres, tanto vegetales

como animales, se adaptaron continuamente a los hábitats creados. En este contexto, los procesos ecológicos y las actividades humanas establecieron un equilibrio basado en interacciones y retroalimentaciones que permitieron la generación de ritmos coordinados entre los distintos elementos del sistema (Richardson et al., 2023). Sin embargo, la llegada de la industrialización en el siglo XVIII alteró profundamente esta dinámica. La mecanización agrícola, junto con el uso de insumos químicos y productos fitosanitarios, aceleró los ritmos de producción de manera artificial y simplificó la estructura de las explotaciones agrícolas, desvinculando la ganadería de la agricultura (Guzmán Casado, s. f.). Como resultado, la mayoría de los equilibrios han cambiado a nivel social, económico, ecológico y cultural, aunque este desarrollo técnico ha llegado más tarde a las regiones montañosas (Lauber et al., 2014, p. 41).

Desde hace décadas, vivimos múltiples crisis a nivel planetario en la era designada como Antropoceno, en la que la especie humana altera los procesos del sistema terrestre. Desde la movilidad, la producción de energía, los temas de salud, la economía basada en el crecimiento sin límite, la agricultura industrial, la violencia, la escasa educación, las polarizaciones e inestabilidades políticas, las desigualdades sociales, sobre todo las de género, hasta los desastres ambientales, la mayoría de estos problemas están interrelacionados, lo que hace que cada problemática sea tan compleja (Globoña, s. f.; Herrero, 2013; Soler Montiel & Pérez Neira, 2014). El sistema agroalimentario es uno de los sectores con mayor impacto ambiental, social y económico, y se ha vuelto multifacético a causa de la globalización.

La agricultura industrial depende en gran medida de los combustibles fósiles en todas sus fases. La producción intensiva se sustenta en insumos químicos, como fitosanitarios y fertilizantes, así como en el uso extensivo de maquinaria y la irrigación de grandes superficies dedicadas a monocultivos. Además, el almacenamiento, transporte, procesamiento y distribución de alimentos requieren un alto consumo energético debido a las largas distancias recorridas y el mantenimiento de cadenas de frío. Este modelo tiene graves consecuencias ambientales, como la contaminación del agua y el aire, la degradación de los suelos, la disminución y pérdida masiva de biodiversidad agraria y silvestre (Guzmán Casado, s. f.), la matorralización (Lauber et al., 2014, p. 45) y la disminución de los servicios ecosistémicos. El concepto de "límites planetarios", que identifica nueve procesos clave para la estabilidad del sistema terrestre, señala que en seis de estas categorías ya hemos superado los límites seguros, cuatro de las cuales están fuertemente relacionadas con el sistema agroalimentario (Richardson et al., 2023).

El concepto de los servicios ecosistémicos se entienden como un enfoque antropocéntrico que valora los ecosistemas en términos de su utilidad esencial para el bienestar humano. Aunque este enfoque no atribuye un valor intrínseco a la naturaleza independiente de los beneficios para humanos, puede ser utilizado para destacar las características de los ecosistemas. El Millennium Ecosystem Assessment clasifica estos servicios en tres categorías principales: de abastecimiento, de regulación y culturales (DeFries et al., 2005). Pueden ser beneficiosos tanto a nivel de la finca o a escala del paisaje, sobre todo los de regulación pero también gran parte de los culturales (Gómez Sal, 2014). Algunos ejemplos para los servicios de regulación son la provisión y la calidad del agua, el control de plagas, la polinización, la biodiversidad. Los servicios culturales se ven reflejados en el conocimiento tradicional, la educación ambiental, la identidad cultural y sentido de pertenencia y el valor estético y espiritual. En relación a los servicios de abastecimiento, son los alimentos, las fibras, maderas y materiales de origen biótico, medicinas naturales y nuevas variedades por su información genética (Gómez Sal, 2014). Los servicios ecosistémicos pueden ser sinérgicos: por ejemplo, el almacenamiento de carbono y la función protectora de los bosques se refuerzan mutuamente. Por otra parte, muchos servicios ecosistémicos entran en conflicto entre sí. Por ejemplo, la maximización unilateral de la producción maderera conlleva una reducción de la biodiversidad (Gratzer, 2020).

El fenómeno del consumismo y la globalización ha permitido que los alimentos viajen grandes distancias y pasen por numerosos procesos de transformación, lo que dificulta rastrear su origen físico o geográfico, aumentando significativamente su huella de carbono con cada paso. La pérdida y el desperdicio de alimentos es un problema difícil de cuantificar debido a la falta de definiciones consistentes y datos confiables. No obstante, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) estimó que aproximadamente un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial no llegan a ser consumidos (Cederberg et al., 2011). En la Unión Europea, se estima que entre el 40% y el 54% del desperdicio alimentario a lo largo de la cadena alimentaria ocurre en los hogares (Statistics Explained, 2024), lo que agrava el impacto de este fenómeno (Hintz, 2017), porque además, a menudo es evitable. Un informe de la FAO de 2019 revisó estas estimaciones y destacó que cuanto más alto es el nivel económico de los hogares, mayor es la cantidad de alimentos desperdiciados (2019, p. 40). La desvalorización de los alimentos también se refleja en la explotación laboral, con trabajadoras y trabajadores agrícolas que reciben bajos salarios y carecen de derechos laborales adecuados.

Otras características del actual sistema agroalimentario desde el punto de vista social son la dificultad de acceso a la tierra y una concentración del poder de decisión en grandes

multinacionales, que imponen qué, cuánto y para quién producir, limitando la independencia de las personas agricultoras (Aimone & Torchio, 2018; Cabeza, 2010, p. 34; Guzmán Casado, s. f.). Esto ha llevado al abandono de la agricultura a pequeña escala, favoreciendo la expansión de grandes explotaciones pertenecientes a pocas personas empresarias, donde la mecanización y la digitalización han generado lo que Cabeza (2017, p. 19) denomina "agricultura sin agricultores". Además, las personas agricultoras enfrentan desafíos derivados de la desvalorización de su trabajo, del cambio climático, las regulaciones europeas estrictas y una creciente desconexión entre la población urbana y la producción de alimentos. Con todos los pasos que atraviesan los alimentos, queda una fracción siempre más pequeña para las personas agricultoras. Estas se encuentran en una situación de competencia entre sí por el modelo capitalista que impone precios bajos y máxima eficiencia, sin tener en cuenta a otras personas ni al medio ambiente. Sin embargo, es difícil hablar de forma global porque las realidades y los contextos son tan diferentes. En Europa se sigue viviendo un estilo de vida mayoritariamente basado en la explotación de recursos, principalmente fuera de su territorio, que causa externalidades con efectos nocivos sobre el ambiente, las tierras y la mano de obra.

En general, la sociedad occidental fomenta un consumo alimentario que presta poca atención y responsabilidad a su impacto ambiental y social. El aumento del consumo de alimentos ultraprocesados y la reducción del tiempo dedicado a la cocina han llevado a la pérdida de la memoria gustativa, al auge de dietas de moda y a un incremento en los índices de sobrepeso y obesidad, ya que se come más de lo necesario y se hace poco ejercicio (Oléa & García Moreno, 2023, p. 10). Este fenómeno, impulsado por las multinacionales de alimentos procesados, con alto contenido en azúcar y grasa, que son baratos pero poco nutritivos, se ha expandido globalmente, exacerbando las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable, que suele estar vinculada a un mayor poder adquisitivo y acceso a la educación (Hintz, 2017). Además, se ha perdido la conexión con los alimentos frescos y con las personas que los producen, así como la comprensión de su impacto ambiental.

4.2 Agroecología

La agroecología surge como una respuesta a las necesidades de las comunidades locales para mantener su capacidad productiva y socioeconómica a través de la agricultura ecológica, al tiempo que se preserva el medio ambiente. Este enfoque combina la práctica agrícola con un movimiento social que tiene sus raíces en los territorios latinoamericanos, especialmente entre

grupos campesinos e indígenas. Según Guzmán Casado y Hernández (2012, p. 56), la agricultura ecológica en América Latina se desarrolló en respuesta a la crisis rural, centrada en tres objetivos clave: la autosuficiencia alimentaria familiar, la conservación de los recursos naturales y la reducción de los costos de producción. Además de ser una práctica y un movimiento, la agroecología es también un enfoque teórico y metodológico fundamentado en la ciencia occidental. Este enfoque va más allá del nivel del agroecosistema para abordar de manera integral el sistema agroalimentario, entendiendo las interconexiones entre las ciencias sociales (sociología, historia, antropología, comunicación intercultural) y las ciencias naturales (ecología, agronomía, climatología), así como su relación con los movimientos políticos, los saberes indígenas y campesinos, y la socioeconomía a escala local y global (Guzmán Casado, s. f.). En este sentido, la agricultura ecológica juega un papel crucial en el fortalecimiento de los procesos ecológicos y la creación de una agricultura sustentable (Guzmán Casado & Hernández, 2012).

La agricultura ecológica presenta múltiples ventajas respecto a la agricultura industrial, ramificándose en diversas corrientes como la agricultura ecológica de sustitución, holística, integral, biodinámica, biointensiva y la permacultura. En primer lugar, promueve un aumento de la biodiversidad, proporciona servicios ecosistémicos y tiene un impacto positivo en la calidad del agua y del suelo, además de contribuir a la mitigación del cambio climático. En segundo lugar, fomenta la reducción del uso de energía fósil mediante el mantenimiento de circuitos productivos cortos. En tercer lugar, es más saludable para los seres humanos, al ofrecer alimentos libres de pesticidas y productos químicos, que de otra manera podrían tener efectos negativos en el organismo, como interferencias hormonales o el consumo de antibióticos en alimentos de origen animal (Oléa & García Moreno, 2023). Asimismo, la agricultura ecológica puede generar mayores ingresos para las personas agricultoras (Guzmán Casado & Hernández, 2012).

En cuanto a la transformación y distribución de productos ecológicos, la agroecología propone mantener los procesos a escala local y regional, creando circuitos cortos de comercialización para evitar la presión de grandes distribuidoras que se apropian de la mayor parte de las ganancias. Este enfoque también busca fortalecer las relaciones entre personas agricultoras y consumidoras. Modelos como la agricultura sostenida por la comunidad promueven la participación activa de las personas consumidoras en las labores agrícolas, además de fomentar mercados de venta directa. Las cooperativas, los grupos de consumo y las ferias son otros

ejemplos de cómo la agroecología trata de devolver poder de decisión y una remuneración justa a las personas agricultoras (Nobre et al., 2015, p. 93).

En un discurso en clase en febrero 2024, Barrera-Bassols describe la agroecología como un “acto fundamentalmente colectivo”. Se orienta a la creación de comunidades y redes de apoyo mutuo que buscan construir agroecosistemas sustentables y transformar el sistema agroalimentario desde la base. Un elemento clave, según Nobre et al. (2015, p. 14), es el papel de las mujeres en este movimiento, quienes, a través de una economía basada en los cuidados y la cooperación, encuentran una fuente de creatividad y empoderamiento que refuerza su autoestima. Siliprandi (2010), por su parte, destaca el liderazgo femenino en la agricultura brasileña, donde algunas mujeres han adoptado un rol político crucial en la agroecología. Para fomentar una mayor participación de las mujeres, es esencial visibilizar sus contribuciones y facilitar su implicación en las decisiones. Una estrategia clave es la redistribución de las tareas de cuidado, permitiendo una mejor gestión del tiempo y los recursos en favor del movimiento agroecológico.

Este movimiento se apoya en la transdisciplinariedad y la valorización de conocimientos y saberes tradicionales junto a las ciencias clásicas y las políticas públicas. De esta manera, la agroecología promueve un cambio profundo y global hacia sistemas agroalimentarios más sustentables, apoyándose en las experiencias locales que impulsan esta transición agroecológica.

4.3 Soberanía alimentaria

Un objetivo fundamental en el proceso de transición hacia la agroecología es la soberanía alimentaria. En respuesta a la concentración de poder en manos de unos pocos sobre el sistema agroalimentario, surge la creciente necesidad de "democratizar las relaciones de producción y consumo", según Calle Collado et al. (2011). Este concepto se basa en la autodeterminación de las personas agricultoras, quienes deben tener la capacidad de decidir qué cultivar, utilizar sus propias semillas, priorizar el autoabastecimiento y, posteriormente, vender los excedentes en mercados de su elección. De esta manera, las comunidades pueden alcanzar una mayor independencia, lo cual representa un desafío en un mundo globalizado. En estos procesos, las mujeres juegan un papel crucial, ya que suelen encargarse de actividades relacionadas con el cuidado y la gestión alimentaria, como la compra de alimentos, el mantenimiento de huertas, la planificación de menús saludables, la preparación de comidas y la limpieza de la cocina etc. Al

desempeñar estas funciones, contribuyen a la gestión de los recursos financieros y alimentarios de la familia, y al proporcionar alimentos ecológicos, velan tanto por la salud de las personas como por la del ambiente (Nobre et al., 2015, p. 92).

La Vía Campesina es un movimiento internacional fundado en 1993 que defiende la agricultura campesina y la soberanía alimentaria mediante métodos agroecológicos. Este movimiento representa a más de 200 millones de personas que se dedican a la agricultura a pequeña escala, y está presente en organizaciones locales y nacionales en todo el mundo, participando en diversas luchas sociales. *La Vía Campesina* cuenta con una sólida conciencia feminista, particularmente en lo que se refiere al feminismo popular (La Via Campesina, 2024). De este movimiento surgió la iniciativa internacional por la soberanía alimentaria *Nyeléni*, que también aborda la noción de la familia campesina y defiende las variadas realidades femeninas en el ámbito global (Nyeléni, 2010).

4.4 Ecofeminismo

El término *ecofeminismo* fue introducido por la ecofeminista francesa Françoise d'Eaubonne en 1974. No obstante, la concepción de esta idea ya estaba presente en las prácticas de mujeres en diversas partes del mundo antes de esa fecha. En Latinoamérica, por ejemplo, las mujeres indígenas han mantenido una relación profunda con su territorio, conectada con los elementos físicos, culturales, sociales y espirituales y estas mujeres ya estaban vinculadas al feminismo a través de redes de personas y comunidades (Busconi, 2018, p. 2).

Soler Montiel y Pérez Neira explican que los sesgos occidentales de antropocentrismo, androcentrismo y etnocentrismo representan conceptos que promueven la dominación, extracción e instrumentalización de “lo otro”, que incluye a la naturaleza, las mujeres, las personas indígenas y el conocimiento no científico (2014). La humanidad es parte de la naturaleza y, por eso, depende de ella para su alimentación, materiales, clima y agua. Además, las personas son inherentemente sociales, es decir, su supervivencia está condicionada por los cuidados que la comunidad proporciona en distintas fases de la vida, especialmente en momentos de vulnerabilidad, como al inicio, al final de la vida o en situaciones de enfermedad (Herrero, 2013, p. 281). Así, la interrelación entre la naturaleza y los cuidados representa la base fundamental para la vida humana.

En las sociedades androcéntricas, los trabajos reproductivos, que incluyen el cuidado de hijos e hijas, personas vulnerables, ancianas y enfermas, así como el trabajo mental y emocional, suelen ser desempeñados por mujeres, cuyo trabajo a menudo es desvalorizado e incluso invisibilizado. Esta situación se ve agravada por la discriminación, la violencia, y los abusos de poder y decisión sobre las vidas y cuerpos de las mujeres. Esta dominación también se refleja en la relación con la naturaleza, que es explotada, destruida y desvalorizada. Los denominadores comunes de esta violencia son el patriarcado, que se manifiesta en el capitalismo, el colonialismo y la religión (Busconi, 2018; Shiva, 2006, p. 159). Por estas razones, Shiva (2006, p. 17) aboga por la defensa del valor intrínseco de la tierra y sus componentes, como las especies, los pueblos y las culturas.

El ecofeminismo integra las perspectivas de la ecología con las de los feminismos. Puleo (2011) describe que, en un intento por vincular los derechos humanos con la protección ambiental, surge el concepto de ecojusticia, considerando la ciencia como una herramienta a ser utilizada con prudencia. Destaca que las personas más vulnerables en las sociedades son las más afectadas por las dinámicas del patriarcado y el cambio climático, incluyendo mujeres, niños y niñas, personas de barrios populares y aquellas que no encajan en la hegemonía occidental-heterosexual-abilista. La combinación de estos diferentes movimientos permite una comprensión más completa de las problemáticas actuales. La agroecología pretende ser un movimiento contra las injusticias, pero también debe reconocer y cuestionar sus propias estructuras críticas, especialmente en términos de género. Es necesario continuar con la reflexión y el debate sobre el género para obtener una visión más realista de la sociedad. La agroecología tiene un alto potencial transformador porque se integran diversos enfoques y pensamientos, enriqueciendo el discurso y permitiendo soluciones adecuadas para la complejidad de nuestras sociedades.

Este enfoque busca ofrecer una visión más amplia y equitativa sobre las problemáticas contemporáneas, teniendo en cuenta la diversidad de realidades. Critica modelos nocivos e invita a la colaboración y participación activa de las poblaciones. Entre sus objetivos, el ecofeminismo se propone avanzar en la discusión sobre la familia campesina, desglosar las dinámicas de género internas, visibilizar los trabajos desempeñados por mujeres que son esenciales para el mantenimiento de la vida y el trabajo productivo, abordar las estructuras colonialistas profundamente arraigadas en nuestras sociedades (Medina Martín, 2013), y poner en cuestión la relación opresiva entre los géneros y entre las sociedades humanas y no humanas (Siliprandi et al., 2014). Al mismo tiempo, Siliprandi (2010, p. 132) señala que no existe un

sujeto único denominado “las mujeres”, ya que este grupo incluye diversas identidades con necesidades y deseos diferentes. El concepto de economía feminista también es discutido en la literatura, que se enfoca no solo en el trabajo productivo remunerado, sino también en todos los trabajos reproductivos que hacen posible la vida cotidiana. Se busca cambiar los valores económicos hacia principios de “solidaridad, autonomía, reciprocidad, justicia e igualdad”, un desafío constante dado el legado histórico del capitalismo (Nobre et al., 2015, p. 14).

Además hay que demarcar que no hay solo un ecofeminismo, así como no hay solo un feminismo o una agroecología, son pluriversos con contextos e historias variadas legadas a la raza, la clase, la sexualidad etc. Son herramientas interrelacionadas valiosas para una comprensión más profunda de nuestros mundos y enriquecen los debates necesarios para construir sociedades verdaderamente sostenibles y equitativas en todos sus aspectos.

4.5 Agroturismo

Afrontadas por la industrialización, la globalización y las múltiples crisis ecológicas y sociales, las unidades agrícolas de pequeña y mediana escala enfrentan serias dificultades para mantener su vocación, especialmente en áreas rurales con poblaciones en declive. En este contexto, personas agricultoras buscan diversificar sus actividades para asegurar fuentes alternativas de ingreso. El agroturismo ha surgido como una estrategia prometedora, no solo para promover la sostenibilidad económica y social de las áreas rurales, sino también para contribuir al mantenimiento de los servicios ecosistémicos y al empoderamiento de grupos vulnerables, como las y los jóvenes y las mujeres en el sector agrícola. Italia es uno de los países en los que el agroturismo ha tenido un notable éxito, sobre todo en el norte.

El agroturismo se define como una modalidad de turismo que combina actividades agrícolas con la oferta de experiencias turísticas, permitiendo a las personas visitantes conocer la cultura local a través de la gastronomía y disfrutar de la naturaleza. Además, la venta directa de productos propios constituye un factor importante para aumentar las ganancias. Al ofrecer una fuente adicional de ingresos a las comunidades rurales, el agroturismo no solo contribuye a la viabilidad económica de las pequeñas explotaciones agrícolas, sino que también tiene el potencial de ofrecer actividades que van más allá de la gastronomía y el alojamiento. Por ejemplo, las fincas didácticas para niños y niñas, las excursiones naturales y la participación en las labores tradicionales agrícolas pueden ser actividades ofrecidas a turistas, sensibilizando sobre el entorno rural, la agricultura ecológica y la naturaleza.

Sin embargo, es importante señalar que el término "agroturismo" no tiene una única definición rígida. El agroturismo puede interpretarse de diversas maneras, y algunas prácticas problemáticas se alejan de la valorización del campesinado y se centran en el aprovechamiento de fondos europeos para la remodelación de antiguas viviendas, que luego son alquiladas como casas de verano por la clase media y alta (Velasco, s. f.). En tales casos, estas actividades ya no están vinculadas a la agricultura ni a quienes trabajan la tierra, sino que más bien respaldan un modelo de turismo convencional.

No obstante, cuando el agroturismo se enfoca en su sentido más auténtico, puede constituir una herramienta para revitalizar el sector agrícola a pequeña escala, especialmente en regiones rurales donde la agricultura tradicional enfrenta desafíos derivados de la globalización, la urbanización y el cambio climático.

La creciente demanda turística anual tiene impactos nocivos sobre el medioambiente y las sociedades locales, debido a las formas de viajar e interactuar con el territorio. En su trabajo "Sustainable Tourism: A Comprehensive Literature Review on Frameworks and Applications", las autoras y los autores analizan a fondo una serie de investigaciones sobre este sector. Señalan que las personas provenientes del medio urbano, que llevan vidas aceleradas, valoran el turismo rural por su capacidad para ofrecer una conexión destacada con la naturaleza (Hashemkhani Zolfani et al., 2015, p. 16). Las metas del turismo lento, del turismo sostenible y del ecoturismo son en la medida en que estos enfoques preservan la naturaleza, mantienen la identidad y autenticidad de los lugares, y contribuyen al desarrollo sostenible creando oportunidades de empleo e innovación, especialmente para mujeres y grupos marginados (Hashemkhani Zolfani et al., 2015, p. 2). No obstante, este tipo de turismo, que se presenta como más respetuoso con la naturaleza y las comunidades locales, ha ganado popularidad entre el sector económico, científico y gubernamental, en términos de políticas turísticas. Sin embargo, también presenta contradicciones, a veces causando más daño que beneficio debido a una planificación y organización deficientes, y porque, en última instancia, los beneficios económicos pueden predominar sobre los aspectos éticos y ambientales. Existe una falta de conciencia mayor sobre los impactos del turismo, tanto por parte de quienes visitan como de quienes ofrecen servicios turísticos.

En el presente trabajo se defiende la opinión, que el agroturismo en su sentido más auténtico puede servir de ejemplo para afrontar los problemas relacionados al sistema agroalimentario y al turismo, sensibilizando a los visitantes sobre las pequeñas realidades agrícolas y transmitiendo el valor del cuidado de la naturaleza, que es la base de la vida.

5. El estudio de caso de La Granjo Novo

En esta sección se contextualiza la investigación en **la región de Piamonte**, proporcionando bases de datos económicos y ecológicos relevantes para comprender el entorno en el que se desarrolla el agroturismo La Granjo Novo. También se examina la **legislación italiana de agroturismo**, que regula y promueve estas prácticas en Italia, ofreciendo un marco normativo que influye en la implementación y gestión de iniciativas de agroturismo en la región.

Luego se presenta el **valle Germanasca y el pueblo de Prali**, dónde se situá La Granjo Novo. Sigue un breve trazado de la **historia del agroturismo** que es objeto del estudio, así como una introducción a las mujeres entrevistadas. Posteriormente, se realiza un análisis de sus relatos, estableciendo conexiones con la literatura relevante en el campo.

5.1 El contexto de la región Piamonte

En esta sección, se expone el contexto geográfico, climático, ecológico y económico de la región del Piamonte, con el fin de establecer una base para el análisis posterior. Asimismo, se revisa el marco normativo relativo al agroturismo en Italia.

5.1.2 Datos ecológicos

La región del Piamonte, en el noroeste de Italia, se caracteriza por su gran diversidad geográfica. Está limita al noroeste con Francia, al norte con Suiza, a tres lados con los Alpes y al sur con los Apeninos ligures. Esta región montañosa ocupa una superficie de unos 25.000 km² y es la segunda región más grande de Italia dónde residen 4.250.000 habitantes. En 2021 el 11% de sus habitantes vivía en las montañas que forman 43% del territorio, 30% viven en las colinas, respectivo a 30% de la superficie regional y 58% vive en la llanura, en un espacio de 26% del Piamonte (De Castro, 2022). Los Alpes piamonteses, con picos como el Monte Rosa (4.643 m s.n.m) y el Gran Paradiso (4.061 m s.n.m.), forman una importante barrera natural que influye tanto en el clima como en los ecosistemas locales. La zona central del Piamonte está dominada

por colinas, mientras que al este se extiende la llanura del Po, rica en tierras agrícolas fértiles (Regione Piemonte, s.a.).

El clima del Piemonte está influenciado por su compleja topografía. Las áreas alpinas y prealpinas tienen un clima típicamente alpino, caracterizado por inviernos rigurosos, abundantes nevadas y veranos frescos. Las precipitaciones son elevadas en las zonas montañosas y las fuertes lluvias son habituales en otoño y primavera. En contraste, en las colinas y en la llanura, el clima es más templado, con veranos cálidos e inviernos fríos pero menos severos en comparación con las montañas. La presencia de cadenas montañosas protege la región de las influencias del océano Atlántico, mientras que las corrientes de aire del sur a veces provocan condiciones de foehn, con vientos secos y cálidos que reducen la humedad y aumentan las temperaturas. Según los registros meteorológicos de la Agencia Regional de Protección del Ambiente en Piemonte (ARPA) (2024), en los últimos 60 años se ha observado un aumento significativo de la temperatura, de unos $+2,1^{\circ}\text{C}$ en las máximas y $+1,5^{\circ}\text{C}$ en las mínimas, “un aumento sensiblemente superior al que se mide a escala mundial”.

Las montañas presentan una gran diversidad de microclimas debido a la variación de altitud en áreas reducidas, así como a las pendientes y diferentes exposiciones. La foto 1 muestra una vista sobre las fuertes pendientes en Prali. Esta diversidad climática junto con la práctica de siglos de agricultura alpina moldeó el paisaje generando una amplia gama de ecosistemas con vegetación específica que proporciona hábitat a una gran variedad de especies animales, haciendo de las montañas zonas de alta biodiversidad. El cambio climático afecta de manera más intensa

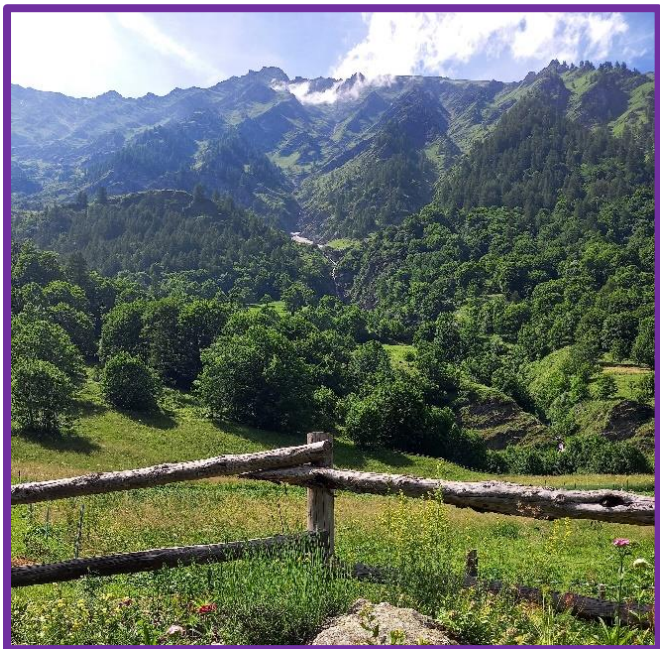


Foto 1: Vista sobre las fuertes pendientes de montaña en Prali, Italia (foto propia, 2024).

a ecosistemas montañosos en comparación con el promedio global (Gratzer, 2020, p. 226). Los datos del Piemonte indican que en las zonas montañosas, que constituyen el 43% del territorio regional, el incremento de la temperatura es aún mayor que en la llanura, alcanzando aumentos

de +2,8°C en las máximas y +1,8°C en las mínimas. Los efectos de estos cambios son diversos y pueden explicarse a través del concepto de servicios ecosistémicos explicado anteriormente.

Para optimizar el funcionamiento y aprovechamiento de los servicios ecosistémicos, es esencial comprender los ecosistemas para saber cómo mantenerlos y practicar la agricultura ecológica. Diversos estudios demuestran que la agricultura industrializada no solo no optimiza el aprovechamiento de los servicios ecosistémicos, sino que a menudo los destruye, lo que ha llevado a la conceptualización de "disservicios". Un ejemplo de ello es el uso de fitosanitarios, que disminuye drásticamente las poblaciones de insectos, entre los cuales los polinizadores, que son fundamentales para la agricultura. Esta disminución afecta a su vez a la red alimentaria animal en su conjunto. Además, el cambio en las temperaturas y el aumento en la frecuencia e intensidad de fenómenos meteorológicos extremos tienen repercusiones críticas sobre los ecosistemas, especialmente en las áreas montañosas. En los bosques alpinos, por ejemplo, se ha observado un aumento en la frecuencia e intensidad de escarabajos de la corteza (*Scolytinae*), insectos herbívoros que afectan a la píceas común (*Picea abies*), un conífero típico de los Alpes.

5.1.2 Datos económicos

La diversidad geográfica y climática del Piamonte tiene un impacto significativo en el ecosistema regional y la agricultura. Las áreas montañosas son ideales para actividades como la ganadería y la producción de quesos, mientras que las colinas de Langhe y Monferrato son famosas por la viticultura. En la llanura del Po, el cultivo de arroz y cereales es predominante, gracias a los suelos fértiles y la disponibilidad de agua derivada de los numerosos ríos y canales. En la Tabla 1 se presenta el número de personas ocupadas en 2022, desglosado por sector, expresado en miles. La primera fila refleja los datos correspondientes a la región del Piamonte, mientras que la segunda fila muestra los datos a nivel nacional para toda Italia.

En relación con los datos de género, las estadísticas disponibles son limitadas. En 2021, el sector agrícola en Piamonte empleó a 60.862 personas, de las cuales 18.026 eran mujeres, representando un 30% en comparación con el 26% a nivel nacional en Italia. La proporción de explotaciones agrícolas dirigidas por mujeres en la región es del 26%, inferior a la media nacional de 31,5%. En cuanto a las explotaciones dirigidas por jóvenes (de hasta 40 años), el porcentaje es del 11,5%, ligeramente superior al nivel nacional (Borri & Trione, 2023).

Sector de actividad económica					Posición		
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	Industria (comprende también la construcción)	Construcción	Servicios (comprende también comercio, hostelería y restauración)	Comercio, hostelería y restauración	Total	Empleados	Independientes
63	553	120	1.169	313	1.785	1.380	406
875	6.207	1.551	16.017	4.542	23.099	18.123	4.976

Tabla 1: Número de personas empleadas por sector de actividad económica en 2022 en Piamonte e Italia, datos en miles, traducido al español (Zimmeli & Montano, 2023).

Para apoyar a jóvenes en el sector agrícola, la Política Agrícola Común (PAC) y los programas nacionales y regionales (Programmi di Sviluppo Rurale, Focus Area 2B) ofrecen facilidades, ya que se ha reconocido que el relevo generacional es crucial para la sostenibilidad del sector agrícola (Aimone & Torchio, 2018, p. 21; European Commission, 2023). Las personas jóvenes menores de 40 años suelen caracterizarse por su disposición hacia la innovación y la diversificación de la actividad agrícola. Las explotaciones agrícolas en Piamonte dirigidas por jóvenes se centran principalmente en sistemas de producción especializados, como los cultivos permanentes (frutales y vitivinícolas, aproximadamente 30%), la ganadería (bovina, ovina y caprina, alrededor del 22%) y los cultivos herbáceos (20%). Las explotaciones mixtas representan un 30% del total (Aimone & Torchio, 2018, p. 18).

En la gráfico 2 se presenta la distribución de los aportes agrícolas del Piamonte en 2021, con un valor total de la producción agrícola de 4.159,1 millones de euros. De esta cantidad, el 45,5% corresponde a cultivos agrícolas, el 35,1% a ganadería y el 19,4% a servicios y actividades secundarias, incluyendo el agroturismo. En 2023 el agroturismo volvió a los niveles anteriores a la pandemia con un valor de producción de más de 1.500 millones de euros, lo que representa alrededor del 25% de todas las actividades secundarias, entre cuales son actividades recreativas y sociales, producción, transformación y comercialización de energías renovables, etc. (Fratto et al., 2024, p. 9).

El término "multifuncionalidad" se refiere a un nuevo papel de la agricultura, respaldado también por la PAC, que va más allá de la simple producción de alimentos. Este concepto abarca

otras funciones importantes, como la protección del medio ambiente, la defensa del territorio, el mantenimiento de las áreas rurales, la salvaguarda de productos típicos y la conservación de las tradiciones y usos del mundo rural ((Borri & Trione, 2023). Un ejemplo sería una finca agroturística. Destaca que en la literatura se evidencia el potencial de las generaciones más jóvenes a contribuir significativamente en el cambio sustentable del sector agrícola. Las personas jóvenes emergen como titulares de empresas agrícolas y tienden a mostrar un impulso hacia la innovación, la multifuncionalidad de las explotaciones y la preferencia por cadenas cortas que acercan a las personas consumidoras (Aimone & Torchio, 2018, p. 8).

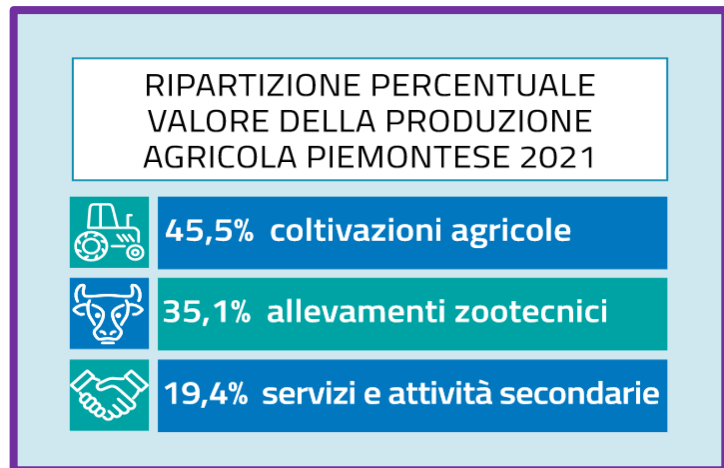


Gráfico 2: Desglose porcentual del valor de la producción agrícola del Piamonte 2021 (imagen copiada en italiano de: (Borri & Trione, 2023, p. 20)).

Con la Agenda 2030, el Green Deal Europeo y el Acuerdo de París los países europeos están poniendo en marcha políticas e iniciativas para crear un futuro ecológicamente habitable y socialmente justo. Estas iniciativas globales y regionales comparten el compromiso de mitigar el cambio climático, promover la sostenibilidad ambiental y mejorar la resiliencia de los sistemas agrícolas. En particular, el Green Deal Europeo establece objetivos ambiciosos para transformar la agricultura, promoviendo prácticas ecológicas que reduzcan las emisiones de carbono, preserven la biodiversidad y garanticen la seguridad alimentaria (Comisión Europea, 2019). Así, la agricultura ecológica se posiciona como una respuesta integral a los desafíos contemporáneos en sostenibilidad y contribuye de manera significativa al bienestar económico y social de las comunidades rurales. A pesar de los desafíos inherentes a los procesos de transición hacia una agricultura más sostenible, se han logrado avances notables. En el contexto europeo, Italia se posiciona como el cuarto país con mayor superficie agrícola en manejo ecológico respecto a la superficie agrícola total, alcanzando el 15,2%. Este porcentaje sitúa a Italia detrás de Austria (24,1%), Estonia (20,6%) y Suecia (20,3%) (Europarl, 2018).

Además de la viticultura en las zonas llanas de la región, la ganadería desempeña un papel importante, destacándose especialmente la cría de las razas bovinas Piemontesa y Gris Alpina.

Las vacas de raza Piemontesa, reconocibles por su pelaje blanco o gris claro, son apreciadas por su robustez y su capacidad de adaptación a diversos entornos agrícolas. Esta raza es conocida por la alta calidad de su carne, caracterizada por su ternura y bajo contenido en grasa. Diversos estudios genéticos han resaltado la singularidad de la Piemontesa y su potencial en la producción de carne de alta calidad, consolidándola como una de las razas más valoradas en la ganadería italiana (s.n., s.a.). Por su parte, las vacas de raza Gris Alpina son especialmente valoradas por su resistencia y adaptabilidad a las condiciones montañosas, marcadas por un clima adverso y pastos frecuentemente escarpados. Esta raza destaca por su producción de leche, la cual es altamente apreciada por su calidad y elevado contenido graso, haciéndola ideal para la elaboración de quesos de alta calidad. A pesar de sus cualidades, la población de vacas Gris Alpina ha disminuido debido a la modernización agrícola y la introducción de razas más productivas. No obstante, en los últimos años, se ha observado un renovado interés por la conservación de razas locales, incluida la Gris Alpina (s.n., 2024).

5.1.3 Ley italiana de agroturismo

El sector agrícola enfrenta una serie de desafíos derivados de factores climáticos, ecológicos, económicos, sociales y culturales. La necesidad de adaptarse a estas nuevas condiciones implica inversiones tanto materiales como de conocimiento, lo que representa un reto significativo, especialmente para la pequeña agricultura. En este contexto europeo, muchas de estas pequeñas explotaciones agrícolas tienen dificultades para acceder a ciertas ayudas regionales y estatales. No obstante, las personas gestoras de estas fincas han demostrado ser innovadoras, diversificándose para asegurar su supervivencia. En este sentido, el agroturismo ha ganado considerable popularidad en toda Italia, especialmente en el noroeste. Entre 2007 y 2022, el número de explotaciones agroturísticas aumentó en un 45,9%, alcanzando un total de 25.849, de las cuales 8.820 (34%) son gestionadas por mujeres (ISTAT, 2024b, p. 19). La multifuncionalidad de las fincas, definida como la oferta de al menos tres servicios, se ha consolidado como una realidad integrada que marca un importante punto de inflexión en el sector agrícola (ISTAT, 2024a, p. 7).

Para gestionar estas innovaciones en el sector agrícola, el gobierno italiano, único en Europa en hacerlo, promulgó una ley marco específica sobre el agroturismo: la “Legge 20 febbraio 2006, n. 96”. Esta ley se complementa con leyes ad hoc elaboradas de manera independiente por cada región. La legislación establece ocho objetivos clave, alineados con los programas de desarrollo

rural de la Unión Europea, del Estado y de las regiones, con el propósito de apoyar la agricultura mediante la promoción de formas adecuadas de turismo rural, que se pueden ver en el gráfico 3. La legislación pone un énfasis particular en que el agroturismo sea gestionado como una empresa agrícola familiar, aunque también se permite la contratación de empleados. En términos fiscales, los ingresos derivados de las actividades agroturísticas, que incluyen las detalladas en el gráfico 4, se consideran ingresos agrarios.

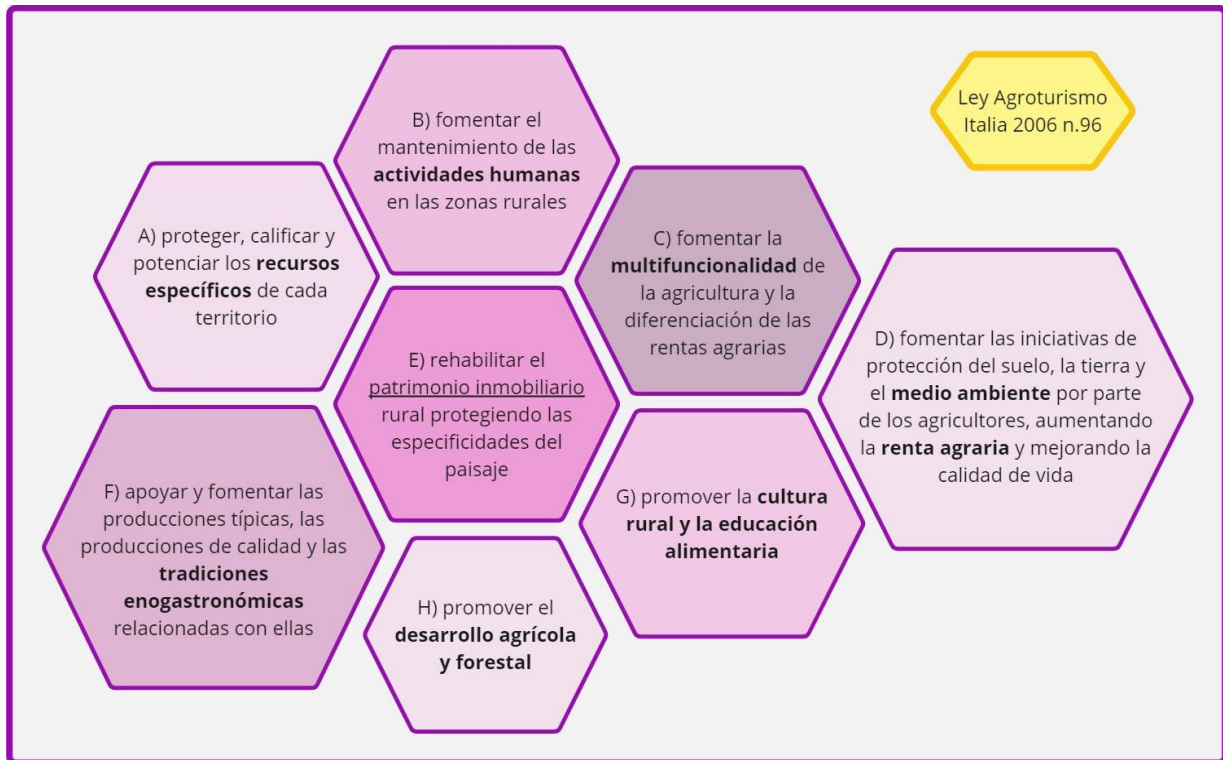


Gráfico 3: Objetivos de la ley del agroturismo (elaboración propia a base de datos de: (Legge 20 febbraio 2006, n. 96, 2006)).

Dada la diversidad climática y topográfico de las regiones italianas, que influye en lo que se puede cultivar, se ha establecido un artículo en la ley para evitar que algunas regiones, como las alpinas, no se vean desfavorecidas. Se permite, por ejemplo, la compra de materias primas de otras fincas locales y su transformación en la propia explotación para que los productos finales sean considerados de producción propia, por ejemplo se compra la fruta y el azúcar para cocinar mermeladas. De igual manera, se considera producción propia si la materia prima de la explotación es transformada en una instalación externa, como en el caso de las aceitunas que pueden ser procesadas en una almazara externa. En todo caso, se da prioridad a la adquisición de productos o servicios dentro de la misma localidad o región.

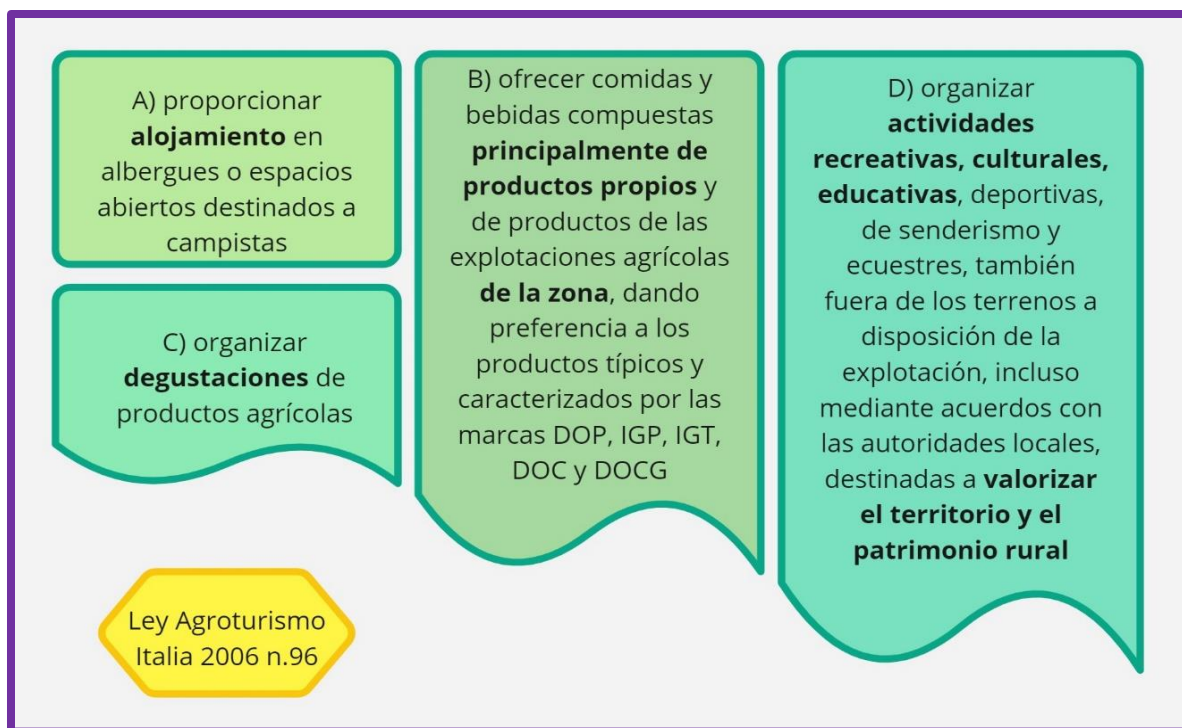


Gráfico 4: Las actividades de agroturismo (adaptación propia a base de: (Legge 20 febbraio 2006, n. 96, 2006)).

Cada región establece sus propias normas sobre aspectos como los límites en la gastronomía y el alojamiento, con actualizaciones periódicas. En cuanto a los límites de origen de los productos utilizados en la restauración agroturística, existe una amplia variación entre regiones, desde la ausencia de límites hasta un requisito del 50% de producción propia. El gráfico 5 ilustra el caso de la región de Piamonte. En relación con el alojamiento, en Piamonte hay un límite de 25 camas para adultos y 10 para menores de 12 años. En cuanto a la restauración, no hay límite de personas por día. Sin embargo, como en todas las regiones y provincias autónomas, se aplica el requisito de que la actividad agraria prevalezca sobre la agroturística, basándose en la comparación del tiempo de trabajo (o, en algunos casos, en el valor de la producción), así como en el origen de los productos utilizados en la restauración (Fratto et al., 2024, pp. 94-95).

La legislación italiana no contempla medidas específicas para promover la participación y el trabajo de las mujeres en el sector agroturístico. El marco legal se refiere predominantemente al empresario agrícola en masculino como el actor principal, y solo en el artículo 2 se menciona que los familiares del empresario pueden ser empleados en el sector. Esta omisión en el reconocimiento de la participación femenina y la falta de apoyo dirigido a superar obstáculos sociales evidencian un sesgo androcentrado en el mercado laboral agrícola y en la valoración

social del trabajo en este sector. La participación activa e innovadora de las mujeres en el agroturismo no debe ser invisibilizada. En Italia, aproximadamente un tercio de las personas que gestionan agroturismos son mujeres. En la región del Piamonte, existen 1.364 empresas agroturísticas, de las cuales 255 se localizan en áreas montañosas, con 67 en la provincia de Torino. En el Piamonte, el 28% de los agroturismos son gestionados por mujeres, porcentaje que aumenta al 32% en la provincia de Torino (Borri & Trione, 2023, p. 100).

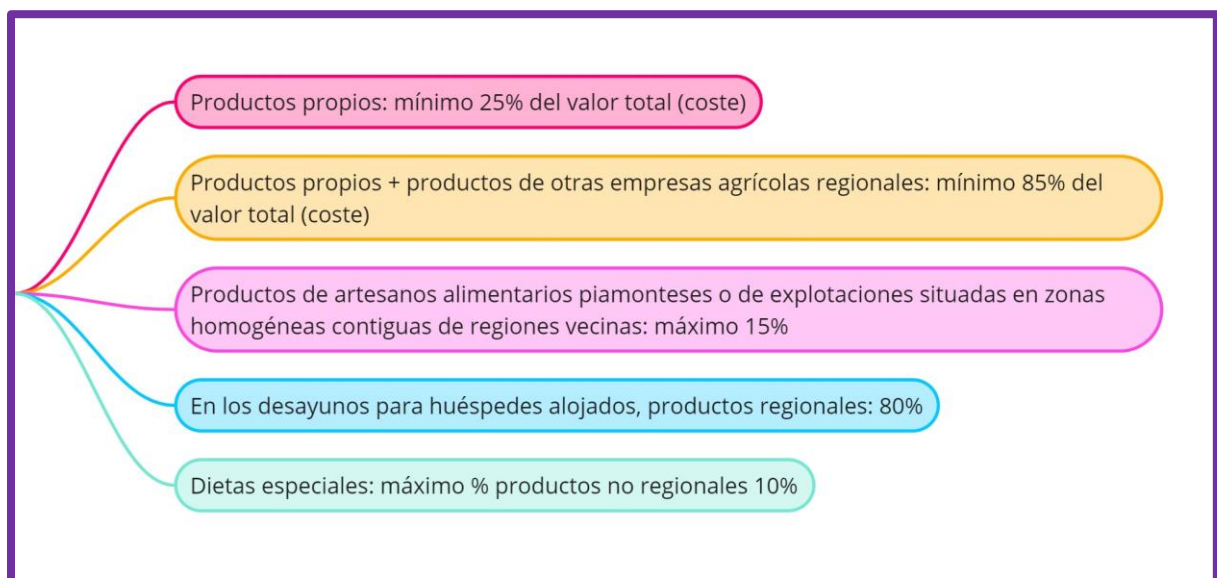


Gráfico 5: Límites de origen de productos para agroturismos piamonteses (adaptación propia a base de: (Fratto et al., 2024)).

5.2 Presentación del Valle Germanasca y Prali

Italia es internacionalmente reconocida por la riqueza de sus paisajes y su gastronomía, influenciados por el clima y las condiciones mediterráneas. Las regiones alpinas, como la del Piamonte, ofrecen no solo escenarios montañosos imponentes, sino también una gastronomía que refleja los agroecosistemas presentes en la región. El Valle Germanasca, situado en esta área, es un ejemplo emblemático de dicha riqueza natural y cultural, caracterizado además por significativos eventos históricos. El paisaje está dominado por bosques de alerce, abeto blanco y rojo, y extensas praderas alpinas. Entre las montañas más destacadas se encuentran el Gran Queyron (3.060 m.s.n.m.), el Bric Ghinivert (3.037 m.s.n.m.) y el Mont Pignerol (2.876 m.s.n.m.). En este valle se habla el occitano, una lengua romance de Europa, conocida localmente como "Patois". Esta rica herencia cultural también se refleja en su música

tradicional, que celebra la vida en las montañas, un ejemplo es el himno occitano, llamado "Se chanto" (si canto).



Foto 2: Vista sobre la aldea de Giordano y las praderas de La Granjo Novo (foto propia, 2024).

El agroturismo La Granjo Novo está ubicado en la aldea de Giordano, que forma parte del municipio de Prali con 256 habitantes, distribuidos por varias aldeas. En la foto 2 se puede ver que Giordano está compuesta de unas pocas casas, residen 3 personas durante todo el año y unas 20 personas pasan el verano y las vacaciones allí. Prali se encuentra a unos 70 km al suroeste de Turín, cerca de la frontera con Francia. Para llegar a Prali, se sigue la ruta que atraviesa el Valle Chisone y luego se adentra en el Valle Germanasca que tiene varios valles laterales, hasta llegar al extremo del valle, donde se sitúa Prali a una altitud aproximada de 1.500 m.s.n.m. En el gráfico 6, se muestra un mapa de Italia en el que la región del Piamonte está marcada con un círculo amarillo, mientras que una estrella indica la ubicación específica de Prali en el Valle Germanasca, destacando su cercanía con Francia.

El Valle Germanasca es uno de los tres valles piemonteses de la comunidad Valdense. Esta comunidad lleva consigo una larga y dinámica historia de migración, exilio, refugio y apertura mental. La creencia Valdense comienza en el siglo XII en Francia y se expande gradualmente, culminando en 1532 con la adhesión de los Valdenses a la Reforma protestante. Perseguidos por los católicos, algunas comunidades se refugiaron en los valles piemonteses de Val Po, Val Pellice y Val Germanasca, visto que no eran permitidos a menos de 500 m.s.n.m. A finales del siglo XVI, se construyó un templo Valdense en Ghigo de Prali, al fondo del Valle Germanasca, como lugar de culto para todo el



Gráfico 6: Mapa de Italia (KLIMA NATURALI™, s. f.)

valle. Después de varios siglos de persecución, refugios, un exilio, el “glorioso regreso” de 1689 y diversas discriminaciones, en 1848 el rey Alberto concedió a las personas Valdenses y a las personas judías derechos civiles y políticos, aunque no religiosos (Chiesa Evangelica Valdese, s.a.). Hoy en día, las comunidades Valdenses más importantes se encuentran en estos tres valles piemonteses, en el sur de Italia y en Uruguay y Argentina. En Prali, hay un museo Valdense que atrae a personas de toda Europa en busca de la historia de los Valdenses. Otro monumento histórico es el centro ecuménico de Agape, iniciado por el pastor Valdense Tullio Vinay y construido en los años 50 con la participación de cientos de personas voluntarias internacionales como proyecto permanente de reconciliación.

La economía de Prali se ha desarrollado históricamente gracias a la explotación de sus diversas minas de talco y mármol blanco. Actualmente, todavía existe una mina de talco en funcionamiento, que cuenta con un museo propio y ofrece visitas guiadas. Además, Prali ha experimentado un significativo desarrollo turístico, consolidándose como un destino para el turismo estival y para los deportes de invierno. En 1959, se inauguró un telesilla, que hoy cuenta con cuatro remontes y once pistas de esquí. Prali es también un destino popular para la práctica del esquí de fondo y el freestyle. Para acomodar a turistas, en los años 60, durante el auge

inmobiliario, se construyeron varios inmuebles con apartamentos, muchos de los cuales son actualmente segundas residencias de personas provenientes de Turín y Milán que pasa los meses calientes lejos de las ciudades metropolitanas para disfrutar el aire fresco de las montañas. A lo largo de los años se han desarrollado diversas actividades, como un curso de cuerdas, un sendero infantil con estatuas de animales de madera, un sendero sensorial y ferias de artesanía en las vacaciones. La infraestructura de la localidad incluye dos hoteles, un camping, dos agroturismos que ofrecen alojamiento, canchas de deporte, un estanco, dos pequeños supermercados, algunos pocos bares y restaurantes y una discoteca. En cuanto al transporte público, existe un servicio de autobús que conecta Prali con Perosa Argentina, un municipio situado a unos 30 km, que se encuentra en la carretera nacional que también conduce a Turín. Con respecto a servicios de salud, hay una médica que viene 2 veces a la semana por una hora y media, y un dispensario farmacéutico abierto 6 días a la semana por $\frac{3}{4}$ de hora. En términos de educación hay una escuela infantil, la escuela primaria consiste de clases multigrados con 2 días en Prali y 3 días en el pueblo de Pomaretto a unos 20 km.

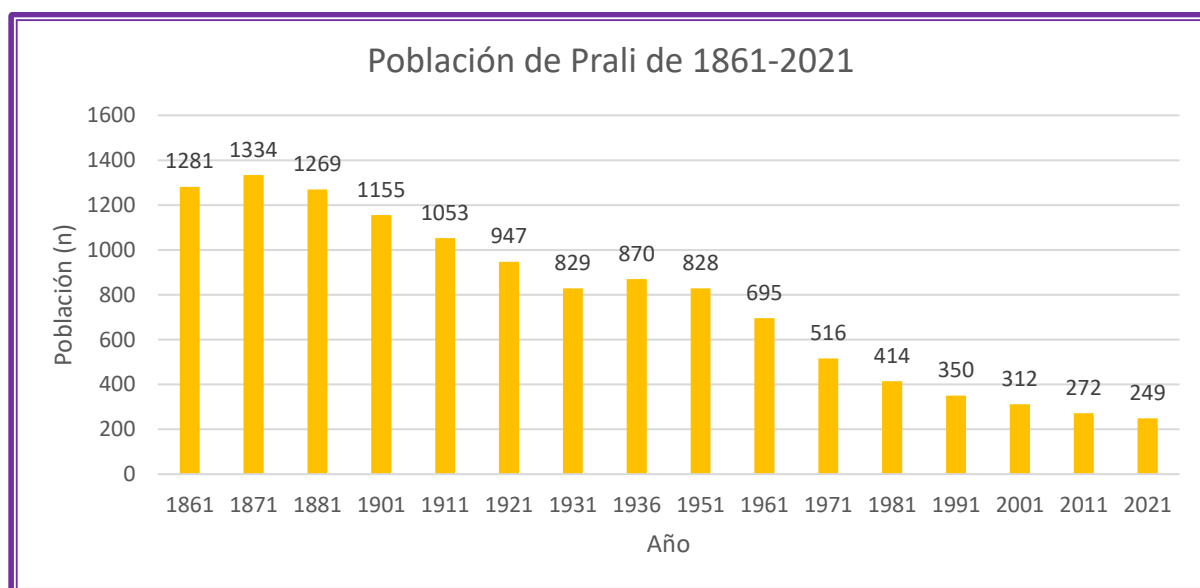


Tabla 2: Población de Prali de 1861 – 2021 (adaptación propia a base de datos de: (Tutta Italia, s.a.)).

El municipio de Prali ha experimentado una disminución constante de su población, una tendencia que se refleja claramente en la tabla 2, la cual presenta datos desde 1861 hasta 2021. Varios factores contribuyen a este fenómeno demográfico. Entre las principales causas se encuentran la accesibilidad limitada y la falta de servicios esenciales, como centros de salud y educación. La migración hacia áreas con menor altitud también se ve impulsada por la búsqueda de mejores oportunidades laborales, especialmente debido a la naturaleza estacional de los empleos en un pueblo turístico como Prali. Además, la falta de infraestructura adecuada ha

motivado a muchas familias a trasladarse a zonas más urbanizadas. En 2024, la población residente en Prali es de 256 personas, de las cuales 119 son mujeres y 137 hombres (ISTAT, 2024c). La distribución demográfica se detalla en la Tabla 3. Caben destacar que la población joven es reducida, con solo 28 menores de edad, mientras que la población de más de 66 años cuenta 66 personas.

Categoría de edad	Número habitantes
0 - 10	19
11 - 17	9
18 - 35	52
36 - 65	110
66 - 100	66

Tabla 3: Número de habitantes de Prali por categoría de edad (elaboración propia a base de datos de: (ISTAT, 2024c)).

5.3 Presentación La Granjo Novo

La Granjo Novo es un agroturismo ubicado en la aldea de Giordano, dentro del municipio de Prali. Este establecimiento está profundamente ligado a la historia familiar de Nicoletta, una de las tres hijas que creció en Giordano. Sus padres gestionaban un negocio de alimentos y productos básicos en Ghigo, la aldea principal de Prali, mientras mantenían una pequeña finca con vacas, gallinas y varias huertas. Nicoletta, nacida en 1959, se casó con Giovanni, nacido en 1952, y se trasladaron a vivir a Rodoretto, otra aldea de Prali situada a unos 7 km río abajo. Tuvieron dos hijas, Simona (1978) y Roberta (1993), y un hijo, Davide (1979). Giovanni trabajó en la mina, mientras que Nicoletta se dedicó a las labores del hogar, la cura de las hijas y el hijo y trabajos reproductivos.

En 2002, Nicoletta y Giovanni comenzaron a considerar la idea de establecer un agroturismo, con el objetivo de proporcionar a sus hijas y su hijo, una oportunidad de trabajo que les permitiera permanecer en el valle. Dado que Giovanni trabajó como minero se pudo jubilar a los 52 años, lleno de energía para construir el agroturismo junto a su familia. Con su hijo taló árboles para reestructurar los edificios que Nicoletta heredó en Giordano. El padre de Nicoletta también ayudó y era feliz de ver revalorizar los edificios que estaban abandonados y en mal estado. Simona y Davide se ocuparon del diseño a las decoraciones interiores. En junio de 2005, inauguraron La Granjo Novo, ofreciendo cocina tradicional del valle durante los fines de semana y las temporadas turísticas de verano, invierno y feriales. La capacidad de la sala a

comer es de circa 35 personas y afuera es flexible pará hasta 50 personas, cuando el tiempo es propicio. Desde sus inicios, el agroturismo ha sido un negocio familiar en el que participaba activamente la hermana de Nicoletta, Myriam (1956), y sus padres, quienes ayudaban en todo lo posible. Con el tiempo, se unieron también Roberta, la hija menor de Nicoletta, y Alessia (1994), esposa de Davide. En 2018, Nicoletta se jubiló, cediendo la gestión de la granja a Roberta, quien junto con Alessia, formó una sociedad para administrar el agroturismo y la empresa agrícola de la finca. En ese mismo período, decidieron remodelar dos habitaciones en el antiguo granero para ofrecer alojamiento a un máximo de 8 personas, demarcando que una habitación está equipada para personas diferentemente hábiles. A pesar de la diversificación, el enfoque principal del agroturismo sigue siendo la restauración con platos típicos elaborados en su mayoría con productos de producción propia. El gráfico 7 muestra los principales momentos de la historia del agroturismo.



Gráfico 7: Historia de La Granjo Novo (elaboración propia, 2024).

Actualmente, La Granjo Novo cuenta con 20 vacas, de las cuales dos son lecheras de la raza Gris Alpina y el resto, de raza Piamontesa, incluye un toro, terneros y unas 15 vacas destinadas a la producción de carne. De la leche, producen quesos frescos como el tomino y curados como la toma, además de helados de diferentes sabores durante el verano. Tienen unas 15 gallinas ponedoras y 10 destinadas a la producción de carne y unos 20 conejos también para la producción de carne. Los otros animales son 3 caballos, 2 alpacas, 3 cabras, 3 ovejas, patos, gansos, codornices, pintada común y otras aves pequeñas son de compañía para acercarles a turistas, sobre todo a niñas y niños, el mundo animal doméstico. Solo las ovejas y cabras las usan para pastorear las zonas del bosque y a sus lados y se consume la carne de algunas aves

pequeñas. Las huertas de La Granjo Novo están dispersas por Giordano, Villa (una aldea de Prali a 4 km) y Rodoretto, donde las condiciones geográficas permiten cultivar más variedades de vegetales. A pesar del corto periodo de producción agrícola debido a la altitud de 1500m, que se extiende de junio a septiembre, cultivan una amplia variedad de vegetales, como coles, zanahorias, cebollas, puerros, auyamas, ajos, acelgas, coliflor, remolachas y judías, además de tomates, albahaca, pimiento picante, calabacines y berenjenas en su invernadero. También recolectan hierbas aromáticas y medicinales de la montaña, como genepy (*artemisia genipi*), ruda (*ruta graveolens*), manzanilla, y *serpyll* (*thymus serpyllum*), para la elaboración de licores, infusiones y condimentos para los platos. Aunque la altitud limita la producción de frutas, cultivan fresas y frambuesas y adquieren el resto de una explotación ecológica en el cercano Valle Pellice para preparar mermeladas y tortas.

Los platos típicos que ofrece el agroturismo incluyen la sopa valdense, elaborada con restos de caldo de carne, pan viejo o grissini, queso y canela. Otros platos tradicionales son los agnolotti, gnocchi, arrostitos, carnes hervidas al estilo piamontés, bagna cauda, tourtel, cagliette y polenta con guisado. Entre los antipastos destacan los tominos con mermelada de arándano, la giardiniera (una conserva de diversas verduras en vinagre y tomate), vitello tonnato (carne de ternera con una salsa de atún), peperoni al verde (pimentón con salsa de cilantro y anchoas) y embutidos caseros, entre otros. "La carne es nuestro punto fuerte, criamos ganado piamontés", afirma Roberta con orgullo. En la cocina se da prioridad a las verduras de temporada y a las conservas preparadas al final del verano.

6. La Granja Novo del punto de vista de las mujeres

A partir de las entrevistas y charlas informales realizadas, emergieron ciertos temas con mayor relevancia que otros. En esta sección, se abordan aquellos temas que generaron un mayor contenido emocional y recibieron mayor atención en las conversaciones, los cuales se pueden observar en la Gráfico 8. El análisis comienza con la distribución del trabajo y la dinámica familiar en el contexto laboral. A continuación, se

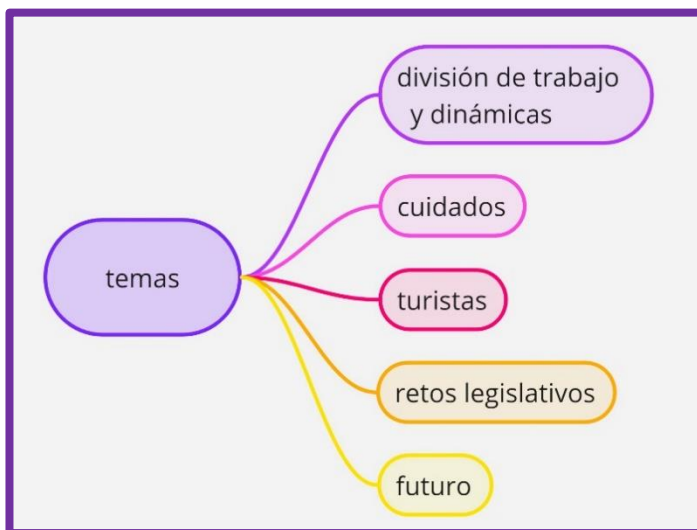


Gráfico 8: Temas de los relatos de las mujeres de La Granja Novo (elaboración propia, 2024).

examinan las formas y los desafíos relacionados con la conciliación entre el trabajo productivo y reproductivo. El tercer tema aborda la percepción que tienen los y las turistas que visitan el establecimiento para disfrutar de su gastronomía. Posteriormente, se discuten los retos legislativos, destacando especialmente el incremento de la burocracia. Finalmente, se presentan las perspectivas y aspiraciones para el futuro del agroturismo en "La Granja Novo".

A través de estos relatos, se busca profundizar en la realidad de las mujeres que trabajan en el agroturismo, con el objetivo de comprender en qué medida este concepto puede contribuir a la valorización de la agricultura de pequeña escala, el campesinado femenino, la cultura y los productos locales, así como la transmisión de saberes. Además, se pretende identificar las ambigüedades y contradicciones inherentes al intento de vivir un ideal de agroturismo basado en los valores de la agroecología, a través de las prácticas cotidianas en este tipo de actividad.

Todas las informaciones descritas en esta sección provienen de las entrevistas y charlas informales realizadas con Nicoletta, Roberta, Simona y Alessia. No se realizarán referencias específicas, aunque en el Anexo 1 se incluye la transcripción completa de la entrevista con Roberta y Alessia.

6.1 Como las mujeres viven el agroturismo

Esta sección explora los testimonios de cuatro mujeres que desempeñan un papel central en la gestión de La Granja Novo, proporcionando una visión íntima de su experiencia en el agroturismo. Los temas tratados, que se detallan en el gráfico 8, incluyen la dinámica y división del trabajo, la conciliación entre las labores productivas y reproductivas, las interacciones con turistas, los retos legislativos y sus perspectivas hacia el futuro. A través de estos relatos, se destacan la satisfacción y la autoestima que derivan de esta forma de vida.

6.1.1 División de trabajo y dinámicas

Los roles (in)definidos y la transmisión de saberes

A lo largo de la historia de La Granja Novo, se pueden distinguir dos fases de gestión: inicialmente liderada por Nicoletta, y desde 2018, asumida por Roberta y Alessia. Nicoletta siempre quiso desarrollar un agroturismo auténtico, no un simple restaurante, donde los animales y la huerta reflejaran sus pasiones y las de Giovanni. Ella se encargaba principalmente de la cocina, una habilidad que había heredado de su madre, preparando platos clásicos y creando nuevas recetas, como gelatinas y conservas de frutas. Aunque Nicoletta se considera una buena cocinera, esta convencida que su hija Roberta tiene un talento innato, reconocido por muchas personas.

Los progenitores de Nicoletta también participaron activamente en el agroturismo: su padre era feliz de contribuir a que los edificios abandonados encuentren un nuevo valor y una función, su madre trabajaba en la cocina, desgranando guisantes y cocinando carnes. Giovanni se ocupaba de todo el trabajo de cura de los animales, mientras que Simona y Myriam trabajaban en la cocina. Simona, con experiencia en varios restaurantes del valle desde los 15 años, se especializaba en la preparación de antipastos y dulces. Su habilidad culinaria también fue moldeada por su abuela paterna, quien regentaba un restaurante en Rodoretto. “Ella era una cocinera buenísima, pero no tenía reglas en la cocina, ninguna receta”, entonces le resultó difícil aprender de ella. Sin embargo, le transmitió la felicidad de cocinar y de ver a sus familiares seguir en ese sector.



En la foto 3 se puede ver la cocina del agroturismo. Está equipada para cocinar para unas 80 personas por menú. Cuando están 3 o 4 mujeres al mismo tiempo en la cocina hay que coordinarse bien para un buen funcionamiento.

Foto 3: La cocina del agroturismo La Granjo Novo (foto propia, 2024).

El trabajo en el agroturismo se divide en dos grandes fases. Durante el otoño y la primavera, se concentran en la gestión de la finca y las tareas administrativas del agroturismo, recibiendo huéspedes solo los fines de semana y en vacaciones de Pascua. En invierno y verano, con la llegada de las vacaciones escolares, el trabajo en el agroturismo se intensifica.

Durante el invierno, Simona también trabaja junto a su hermano Davide en su escuela de esquí, donde ejerce como profesora y gestiona el alquiler de equipos, por lo que su colaboración en el agroturismo durante esta temporada es esporádica. Por su parte, Davide, quien mantiene otros empleos a lo largo del año, se encarga del mantenimiento de las estructuras y maquinaria, además de trabajar en la huerta cuando es necesario.

Durante los primeros años de operación de La Granja Novo, Roberta, unos 14 años menor que su hermana y hermano, creció inmersa en el agroturismo, ayudando tanto en la cocina y la huerta como con los animales. De pronto le encantó la cocina, sus familiares destacan que cocina como la abuela que tenía el restaurante en Rodoretto, aunque ella nunca cocinó con ella. Alessia, quien se incorporó en 2014, previamente había trabajado como camarera y con caballos. Iba aprendiendo de Giovanni, y también si ella no habla el Patois, llama las vacas en ese dialecto regional, porque Giovanni siempre lo hace así. Para ordeñar las vacas de leche las llevan a los establos y se usa la ordeñadora motorizada comprada en segunda mano, como se puede ver en la foto 4.

En 2018, Nicoletta se jubiló, dejando la gestión a Roberta y Alessia, quienes se sienten afortunadas de haber heredado lo que Roberta llama un "reino" ya bien establecido, con muchas responsabilidades, pero hermoso. Actualmente, ambas gestionan tanto la granja como el agroturismo, aunque cada una tiene sus responsabilidades principales: Alessia se encarga principalmente de la gestión de la finca, mientras que Roberta se ocupa más del agroturismo. Sin embargo afirman que “todas hacemos un poco de todo”. Estan orgullosas que todas las mujeres en la finca son capaces de realizar cualquier tarea, lo que ha permitido que el trabajo fluya sin necesidad de una constante comunicación. El trabajo realizado por los hombres es valioso, al igual que el apoyo puntual de jóvenes, quienes colaboran de manera informal algunos días durante el verano. Sin embargo, el liderazgo y la mayor carga de responsabilidad recaen en las mujeres.



Foto 4: En el establo para ordeñar las vacas (foto propia, 2024).

Nicoletta y Giovanni, aunque jubilados, continúan apoyando activamente en las tareas diarias, mientras que Simona y Myriam siguen colaborando los fines de semana y durante las vacaciones. Como camarera Simona también se encarga de explicar a las personas huéspedes los valores detrás de los alimentos que se

sirven. Alessia aprendió autodidácticamente como preparar quesos frescos y productos lácteos a partir de la leche de las dos vacas lecheras Papillon y Carolina. La recolección de hierbas en la montaña es una actividad importante en el tiempo libre de todas y todos, sobre todo de Davide y Giovanni. Luego es Nicoletta quien se ocupa de su posterior procesamiento: limpiar, secar, conservar para uso en infusiones, licores y platos. Roberta pasa mucho tiempo en la cocina, prepara sobre todo los platos principales y nuevas creaciones.

En primavera, cuando comienza la plantación de las verduras, se preparan los campos, algunos de los cuales están en pendiente, lo que obliga a realizar todo el trabajo manualmente. Alessia y Roberta manejan el tractor cuando es necesario, pero prefieren que Davide se encargue de preparar el gran campo de patatas. Algunas de las semillas utilizadas provienen del abuelo de Nicoletta, como las de coles de montaña, judías, auyamas, patatas, calabacines, cebollas y chalotas. Otras semillas las adquieren comercialmente por conveniencia.

Myriam y Nicoletta aprendieron las labores de la huerta de sus madres y abuelas, y, al vivir en un pueblo donde la mayoría de las personas tiene huertas, suelen plantar más o menos al mismo tiempo. A lo largo de los años, han ampliado sus conocimientos y experiencia. Nicoletta subraya que el tiempo cada vez más impredecible, exacerbado por el cambio climático, les presenta retos ocasionales, como en principios de septiembre de 2024, cuando una parte de sus cultivos fue destruida. Sin embargo, su actitud es simplemente aprovechar lo que hay para preparar platos y conservas, sin tristeza ni frustración. Este cambio climático también brinda oportunidades para la experimentación; por ejemplo, lograron cultivar berenjenas en el invernadero con éxito.

No utilizan pesticidas ni fertilizantes químicos, todo el trabajo se realiza de manera manual, y en ocasiones, los niños y niñas les ayudan durante las vacaciones de verano. Utilizan el estiércol de las vacas como abono. La temporada de cosecha coincide con la mayor afluencia de turistas, en agosto, por lo que deben organizarse bien para realizar todas las tareas. En septiembre, se dedican a la elaboración de conservas con las hortalizas cosechadas, un trabajo laborioso que incluye verduras en aceite, en vinagre, mermeladas, entre otros. Myriam se ocupa de recuperar las semillas de algunas hortalizas, en especial las coles de Prali.

Trabajar en familia presenta tanto ventajas como desafíos. Todas las mujeres entrevistadas se consideran afortunadas de llevarse bien en general, algo que no siempre es común en negocios familiares. La discusión y el entendimiento entre las distintas generaciones son claves para mantener el equilibrio. Roberta, aunque busca innovar en su trabajo, también busca y valora la aprobación de sus progenitores.

Roberta destaca que la diversidad de tareas es uno de los aspectos más atractivos de su trabajo. Le encanta cocinar, pero también disfruta tomando descansos para trabajar en la huerta, cuidar de los animales y realizar otras tareas.

La percepción de sí misma y de otras

Roberta, Alessia y Simona se sienten orgullosas de su trabajo en el valle en una realidad agrícola, y aunque valoran su vida rural, también disfrutan de mantener una vida social activa fuera de su vocación para su bienestar y crecimiento personal. Simona subraya la importancia de mantener un "pie dentro y otro fuera del valle", para estimular el intelecto y ampliar la empatía hacia otras realidades. La historia inconvencional de su madre valdense (protestante) y padre católico a esa época y contexto le mostró la importancia de tener la mente abierta. Sin embargo, señala que, en general, el apoyo comunitario en el valle ha disminuido, observando un creciente individualismo fomentado por la sociedad productivista y competitiva. Aunque la vida en el valle presenta tanto ventajas como limitaciones, todas coinciden en que no cambiarían su estilo de vida, sobre todo por el valor que tiene para sus hijos e hijas crecer en ese entorno.

Otro aspecto sobre el rol de las mujeres en el valle es que siempre han sido figuras fundamentales para el funcionamiento de la vida rural, especialmente en el cuidado de animales domésticos y de la huerta. Nicoletta explica que, como los maridos trabajaban en las minas o como leñadores, las empresas agrícolas solían estar a nombre de las mujeres, lo que les permitía valorar financieramente su labor como campesinas y proveedoras de la familia. Además, Roberta menciona que hoy en día, en el mundo valdense, el rol de la mujer a menudo es exaltado, destacándose su importancia tanto en la educación de niñas y niños como en su participación activa en la sociedad.

El trabajo en el agroturismo implica períodos de intensa actividad y otros más relajados. La red de apoyo familiar, el cambio personal y los ajustes sociales juegan un papel fundamental en la experiencia de estas mujeres. Valoran su trabajo, disfrutan de la colaboración familiar, y sienten una gran satisfacción por poder vivir en el valle, practicando una agricultura a pequeña escala que es tanto un estilo de vida como una vocación.

6.1.2 Conciliación trabajo productivo y reproductivo

Hijas e hijos

Alessia, madre de dos hijas (8 años y 10 meses) y dos hijos (6 años y 4 años), Roberta, madre de un hijo (1 año) y Simona, madre de una hija (10 años), han logrado equilibrar su vida laboral y familiar en el agroturismo gracias al apoyo familiar y a la flexibilidad en las diferentes fases

del trabajo. Durante el periodo escolar, cuando las actividades del agroturismo son menos intensas, disfrutan de poder gestionar sus tiempos según los ritmos de la escuela.

Sin embargo, durante los fines de semana y las vacaciones escolares, cuando las niñas y los niños están en casa, que coinciden con la temporada alta en el agroturismo, la situación cambia. Con más huéspedes en el agroturismo y la producción de hortalizas en verano el trabajo se intensifica, la familia debe organizarse de manera más estricta para poder cumplir con sus responsabilidades laborales sin descuidar a los niños y las niñas. Este verano de 2024, por ejemplo, fue particularmente desafiante por haber tantas crías, y la familia decidió recibir a menos huéspedes para poder dedicar más tiempo y energía a sus hijas e hijos. A finales del verano estaban satisfechas de haber trabajado de una dimensión adecuada y logrado ingresos suficiente con esta modalidad.

Las niñas y los niños acompañan a sus madres, tías, abuela y abuelo a menudo a los establos y la huerta, donde pueden jugar o colaborar en pequeñas tareas. El ambiente rural ofrece un entorno seguro donde jugar al aire libre con la supervisión ocasional de vecinas, familiares y jóvenes del pueblo. Las mujeres subrayan que las niñas y los niños del valle desarrollan más habilidades y confianza en comparación con aquellos y aquellas que vienen de la ciudad y pasan el verano en el pueblo. Si bien las madres no desean que sus hijas e hijos sientan una obligación a seguir sus pasos, consideran importante que conozcan el valor y el esfuerzo que conlleva gestionar un agroturismo.

Las parejas de las mujeres jóvenes tienen trabajos a tiempo completo, en el caso de Roberta coincide con los horarios de ella, lo que dificulta la organización del cuidado del hijo. Nicoletta desempeña un papel crucial en el cuidado de los niños y las niñas, sobre todo ahora con dos bebés. Una modalidad que tienen es que se ocupa del hijo de Roberta durante el día para que ella pueda trabajar en el agroturismo, mientras que Alessia ordeña las vacas por la mañana. Por la noche por su vez, cuida de la hija pequeña de Alessia para que ella le dé el cambio a Roberta. Esta división de responsabilidades fue beneficiosa para todas personas, especialmente para Giovanni, que no tenía que hacer frente solo a la carga de tareas del trabajo del establo durante el invierno.

Servicios escolares

Un problema común para todas las personas con hijas e hijos es la limitada oferta de servicios escolares en Prali, lo que les obliga a organizarse cuidadosamente. La guardería, que cuenta

con solo tres niños, solo abre unas pocas horas al día. La escuela primaria, que tiene seis alumnas y alumnos, sigue un modelo de enseñanza multigrado con profesoras que aún están en formación. Además, tres días a la semana, las niñas y los niños deben desplazarse hasta Pomaretto. Este último pueblo ofrece mejores servicios educativos, por lo que algunas familias de Prali, incluida Alessia y Davide, optan por llevar a sus hijas e hijos allí. Las mujeres destacan la necesidad de cambiar los servicios escolares para que resulten más favorables a las realidades que desean seguir viviendo en la parte alta del valle.

Criar hijos e hijas se facilita al repartir las responsabilidades de manera colectiva. El apoyo familiar es clave, al igual que el entorno seguro y libre de un pueblo de montaña, lo que permite que los niños y las niñas sean un poco más independientes, permitiendo a las madres y los padres continuar con su trabajo. Sin embargo, contar con un servicio escolar con horarios adecuados y un nivel educativo comparable al de otros pueblos y ciudades de la región es un deseo importante para todas ellas.

6.1.3 Turistas

La presión de parte de consumidores y consumidoras de centros urbanos que se imaginan que el agroturismo sea una cosa, y en vez, es otra, es un reto. Entonces, para poder seguir adelante, las mujeres tienen que adaptarse a lo que quieren esas personas, haciendo compromisos en su trabajo, por ejemplo, ofreciendo más variedad además de un menú fijo.

Con la comida que ofrecen en el agroturismo, las mujeres de La Granjo Novo buscan transmitir los sabores y la tradición de la agricultura campesina del valle. El trabajo que realizan en la huerta y con los animales se refleja en la manera en que gestionan la finca y en cómo presentan sus productos a las personas visitantes: con mucho empeño y pasión. Sus valores principales son el manejo biológico, los productos de cercanía y la preparación de platos tradicionales. Sin embargo, sienten que este esfuerzo cada vez es menos valorado por las personas que visitan el agroturismo.

Les entristece ver que la apreciación de su trabajo es baja, especialmente entre algunos turistas italianos, quienes a menudo esperan comer bien pero pagar poco, bajo la premisa de que la comida de una finca debe ser más barata. Sin embargo, la elaboración de productos frescos y el trabajo detrás de ellos toman mucho tiempo y esfuerzo. Simona hace lo posible por explicar a las personas visitantes el concepto y la labor que hay detrás del agroturismo. Por ejemplo, les cuenta que sus gallinas, al ser criadas al aire libre y alimentadas de manera natural, tienen una

carne con un color y sabor distintos a los que se encuentran en el supermercado. Pero el interés de la gente suele ser limitado.

Normalmente, en La Granjo Novo preparan un menú fijo para cada comida, que incluye 2-3 entrantes, 1 primero, 1 segundo, 1 acompañamiento y una selección de postres, además de vino, café y licores caseros. Optan por esta modalidad porque así pueden cocinar con productos frescos y gestionar mejor el tiempo y los recursos que tienen. Sin embargo, aumenta el número de turistas que prefieren elegir a la carta, y esperan encontrar opciones como hamburguesas y papas fritas, confundiendo el agroturismo con un restaurante convencional. Ellas no preparan platos que no sean propios de la montaña y la cultura piamontesa, ni ofrecen cervezas o limonadas comerciales. Los únicos productos que compran fuera de su producción son aceites, arroz, algunos tipos de pasta, café, azúcar, especias y similares.

Esta incompreensión a menudo se traduce en críticas, lo que a las mujeres les parece injusto. No obstante, notan que turistas extranjeros suelen apreciar más lo que hacen. Grupos, en mayoría provenientes de Alemania, suelen estar interesados en conocer la historia y el contexto de los valdenses visitando Prali, y cuando van a comer en el agroturismo, tienden a mostrar mayor comprensión y respeto por su trabajo.

Otro cambio que han observado en las demandas de turistas es un creciente interés por la comida vegetariana y vegana. Simona explica que no tienen problemas para ofrecer platos vegetarianos, e incluso a veces le resultan más deliciosos que los de carne. Sin embargo, preparar platos veganos presenta más dificultades, ya que su granja está especializada en productos derivados de sus vacas y gallinas, como carne, leche y huevos. No es parte de la cultura piamontesa elaborar platos sin productos de origen animal, y como agroturismo, tampoco pueden comprar sustitutos de proteínas como tofu, nueces u otros alimentos que añadirían variedad a sus ofertas.

La presión de algunas personas consumidoras urbanas, que tienen una idea preconcebida del agroturismo, se ha convertido en un desafío. Las mujeres se ven obligadas a adaptarse a estas demandas para poder seguir adelante, comprometiendo en ocasiones su trabajo y ofreciendo más opciones en el menú fijo. Quizás sería necesario lanzar una campaña para comunicar mejor los valores auténticos del agroturismo. Sin embargo, con la carga del cuidado de sus hijas e hijos y todas las tareas pendientes, no disponen del tiempo ni la energía para centrarse en eso por el momento. Sin embargo, se alegran de que la población local y algunos huéspedes recurrentes aprecien su oferta.

6.1.4 Retos legislativos

Carga mayor y complejidad

Roberta destaca que la gestión del agroturismo ha cambiado significativamente con el tiempo, especialmente debido a nuevas leyes y regulaciones. A veces, Nicoletta sugiere hacer las cosas de la manera en que solían hacerlo, pero que ya no es viable bajo las normativas actuales. A pesar de estas dificultades, Roberta reconoce que algunos aspectos del trabajo, que antes requerían mucho esfuerzo, ahora se han facilitado gracias a los avances tecnológicos en materiales y equipos. Sin embargo, la carga burocrática se ha vuelto un obstáculo considerable.

Un ejemplo de los desafíos legislativos enfrentados por las fincas familiares es la antigua práctica de criar cerdos, animales que desempeñan un papel útil en la gestión de residuos orgánicos debido a su dieta omnívora. Tradicionalmente, La Granjo Novo mantenía algunos cerdos tanto para la producción de carne como para su función en el reciclaje de restos de comida. Sin embargo, a principios de la década de 2010, una nueva normativa sanitaria exigió la instalación de doble vallado para evitar el contacto con fauna salvaje, como jabalíes y zorros, que pueden transmitir patógenos peligrosos para humanos y animales. Esta nueva regulación implicaba una inversión significativa en infraestructura, una alimentación más estrictamente regulada y un aumento en los controles. Estos requisitos resultaron desproporcionadamente costosos y difíciles de implementar para una pequeña explotación como La Granjo Novo. Como consecuencia, decidieron reducir la diversidad de animales domésticos, centrándose en especies cuyos cuidados y regulaciones fueran más asequibles y adaptados a la escala de su finca.

Falta de profesionalidad en asesorías

Existen numerosos requisitos para poder considerarse un agroturismo. Con el aumento de la complejidad en la gestión y la frecuencia que se publican nuevas normas, tanto Roberta como Alessia sienten que carecen del conocimiento necesario para manejar todo, lo que las obliga a contratar personas expertas privadas. Esto se debe a que la asociación de agroturismos no ha podido ofrecerles un apoyo adecuado.

Ley agroturismo

Alessia señala que la legislación sobre agroturismos en Italia no toma en cuenta suficientemente las diferencias entre contextos. Por ejemplo, los agroturismos en las llanuras tienen superficies

más grandes, son más fáciles de manejar y disfrutan de un clima más favorable para cultivar durante más meses y con una mayor variedad de productos. En cambio, en las zonas montañosas, tienen que adaptarse a terrenos inclinados, con pocos meses de cultivo, lo que les obliga a compensar en otras áreas. No se les facilita el trabajo. Además, las normativas sobre ingresos y horarios de apertura resultan desfavorables, ya que no se adaptan a las necesidades reales de las familias ni a los horarios escolares.

Un ejemplo es la normativa que establece que los ingresos de la empresa agrícola deben superar a los generados por el agroturismo. Para La Granjo Novo, esto implica que en los pocos meses de cultivo deben maximizar la producción. Venden algunos productos transformados en venta directa y también venden los toros jóvenes como otra fuente de ingresos. Pero la mayor parte de lo que producen se destina al agroturismo, donde se añade valor al transformarlos en platos típicos. Según Roberta y Simona, el proceso de registrar estas ventas representa una carga administrativa considerable, percibida como innecesaria. La hermana mayor, quien gestionó las finanzas de la finca y el agroturismo durante 10 años, notó un aumento constante en la complejidad de estas tareas. Incluso las personas expertas con las que consultaron no pudieron ofrecer explicaciones claras sobre la necesidad de tantos trámites.

Nicoletta critica que las regulaciones para la renovación de los edificios son tan estrictas que terminan provocando un desperdicio de materiales, y la estética resultante no respeta el patrimonio cultural de la zona. Este coste añadido le parece excesivo e innecesario, además de poner en riesgo la voluntad de restaurar casas abandonadas, lo que incrementa el peligro de derrumbes. Considera que esto debería ser una prioridad mayor, enfocándose en una restauración adecuada que preserve tanto la seguridad como el legado histórico.

Aunque la Política Agraria Común (PAC) define como prioridad el apoyo a personas jóvenes agricultoras, corresponde a los estados miembros establecer estrategias concretas. En el caso de Italia, Simona critica que el gobierno de derecha parece poner más trabas a las pequeñas explotaciones agrícolas, muchas de ellas gestionadas por jóvenes. Usando de manera inapropiada el concepto de "soberanía alimentaria", el gobierno promueve una agricultura a gran escala, industrializada y basada en el monocultivo, lo que dificulta el acceso a recursos para pequeñas fincas. Simona compara esta situación con la de los países alpinos vecinos, donde las normativas son más favorables para el agroturismo, facilitando su gestión.

Fondos europeos

Han llevado a cabo algunas renovaciones y reorganizaciones, un proyecto que pudieron realizar gracias a fondos europeos. Aunque estos fondos deberían ser una ayuda, su acceso es complicado y requiere una gran cantidad de documentos, requisitos y conocimientos. Sin una persona experta que les explique el proceso y les asesore, resulta abrumador intentar acceder a estos fondos. Roberta percibe que están diseñados para fincas más grandes, discriminando a realidades más pequeñas como la suya. Para optar a ciertos fondos, tuvieron que realizar inversiones para ampliar su negocio, lo que les parece paradójico.

Después de una inundación en 2018, intentaron conseguir fondos para reparaciones. Simona recuerda que el proceso fue tan caótico que, al final, renunciaron. En cambio, en Val d'Aosta, una amiga de Simona con un agroturismo similar, igualmente afectado por el desastre natural, recibió las ayudas sin problemas, lo que demuestra la diferencia en la gestión entre regiones.

Sello ecológico

El procedimiento para obtener el sello ecológico les resulta demasiado complejo. Roberta menciona que las autoridades que emiten este sello a veces también imponen el uso obligatorio de ciertos productos biodegradables. Ella siente que este proceso no está adaptado a las distintas realidades. Prefiere seguir cultivando de manera biológica, utilizando el estiércol de sus vacas y la rotación de cultivos, tal como siempre lo han hecho, sin uso de cualquier producto químico. En cambio tiene que contar con la confianza de las personas que vienen a comer en el agroturismo, que valoran su compromiso.

Las tareas burocráticas consumen mucho tiempo y energía, lo que les impide dedicar más tiempo a lo que realmente les apasiona: el cultivo de la huerta y la cocina. Esta situación les resulta frustrante y desean recibir más formación, tanto para ellas como para las personas que ofrecen asesorías. Una modalidad con menos requisitos, como una trattoria, les permitiría seguir haciendo lo que aman sin tantas restricciones. A pesar de todo, Alessia y Roberta se mantienen optimistas y sonrientes. Aunque los ingresos son modestos, son suficientes para su estilo de vida.

6.1.5 Futuro

El trabajo compartido entre todos los miembros de la familia es imprescindible para el buen funcionamiento del agroturismo y el bienestar de quienes lo gestionan. El apoyo de Nicoletta y Giovanni se vuelve aún más crucial en la conciliación de las labores productivas y reproductivas.

Si bien Simona, Alessia y Roberta están satisfechas de criar a sus hijas e hijos en este entorno, el cual consideran beneficioso para su desarrollo personal, no desean que se sientan obligados a seguir sus pasos. Para ellas es importante que comprendan y experimenten el valor de lo que hacen, pero luego dejarán que tomen sus propias decisiones.

Alessia y Roberta tienen la esperanza de continuar con el agroturismo, aunque reconocen que los desafíos son cada vez mayores. Perciben la necesidad de que las políticas a nivel institucional y regional evolucionen para facilitar este tipo de trabajo. Sueñan con tener más tiempo en el futuro para diversificar las actividades del agroturismo. Ya han realizado un curso de formación didáctica con el objetivo de organizar actividades para grupos de niñas y niños. A Alessia le gustaría ofrecer paseos a caballo y ambas desearían involucrar a las personas visitantes interesadas en la producción de quesos, entre otras iniciativas. No obstante, por el momento, sus hijas e hijos son su principal prioridad.

Prali seguirá siendo un pueblo turístico de montaña, donde las principales fuentes de empleo seguirán siendo la hostelería, la restauración y los deportes. Por ello, esperan que el crecimiento del sector turístico continúe beneficiando su actividad agrícola y de agroturismo. Si algún día se ven obligadas a abandonar el agroturismo, será debido a factores fuera de su control, como la carga burocrática o normas más restrictivas. A pesar de estos posibles obstáculos, tanto Alessia como Roberta mantienen su optimismo.

6.2 Análisis del funcionamiento del agroturismo

En esta sección se analizan los temas presentes en los relatos, contrastándolos con la bibliografía existente. En primer lugar, se aborda la valoración del conocimiento. A continuación, se exploran los retos y dificultades que enfrentan las mujeres en el agroturismo. Finalmente, se examina el potencial del agroturismo en su contribución a la transición agroecológica.

6.2.1 Valoración del conocimiento

Las mujeres de La Granjo Novo comprenden la transmisión de conocimientos como algo inherente a su forma de vida, donde el aprendizaje se da de manera orgánica a través del trabajo conjunto. Aprecian el hecho de que, para algunas hortalizas, todavía utilizan las semillas del abuelo de Nicoletta, lo que les permite mantener una conexión viva con las generaciones pasadas. Asimismo, conocen bien las características de sus distintas huertas, cuyas inclinaciones, exposiciones y tipos de suelo favorecen el cultivo de ciertas plantas y no de otras. La satisfacción que las abuelas experimentaron al ver a sus familiares dedicarse a la agricultura y a la gastronomía local se ha transmitido de generación en generación.

Nicoletta y su marido, se trasladan a Giordano durante el verano para estar más cerca de los animales, las huertas, los campos y el agroturismo. La colaboración intergeneracional ocupa aquí un lugar central para poder realizar todas las tareas, lo que pone en peligro las fincas familiares en caso que las hijas y los hijos o progenitores no quieren o pueden seguir esa vocación (Lauber et al., 2014, p. 20). Sin embargo, las mujeres jóvenes son conscientes de no imponer a sus hijas e hijos seguir ese camino. En particular, Simona siente que no pudo rechazar la propuesta de sus progenitores. No obstante, la libertad y autonomía que experimentan en su trabajo y su vida es un factor clave que valoran profundamente y del cual se sienten orgullosas.

La ganadería de montaña y la producción de productos lácteos están en constante evolución, influenciadas por factores como el clima, los estímulos económicos y la creatividad de los ganaderos (Lauber et al., 2014, p. 37). En este contexto, las mujeres involucradas en la actividad agropecuaria demuestran una notable capacidad para combinar conocimientos tradicionales con innovaciones contemporáneas, lo que constituye una fortaleza y un valor añadido significativo. Por ejemplo, Roberta muestra un entusiasmo particular por experimentar en la cocina, elaborando mermeladas y conservas de verduras con creatividad y habilidad. Alessia, por su parte, explora diversas variedades de queso fresco, contribuyendo así a la diversidad de productos derivados de la leche de las dos vacas madre. Nicoletta, vinculada a una generación en la que el helado no era tan común, mantiene una preferencia por los sabores tradicionales. En contraste, la generación más joven introduce innovaciones al repertorio existente, creando sabores novedosos como helado de albahaca, canela, azafrán y salvia. Esta capacidad para integrar elementos tradicionales con nuevas ideas resalta la creatividad y adaptabilidad de las mujeres en la ganadería de montaña, subrayando cómo la tradición y la innovación pueden coexistir y fortalecer la riqueza cultural y económica de la producción agropecuaria.

Las mujeres jóvenes del agroturismo muestran una fuerte inclinación hacia la gestión de fincas multifuncionales y la promoción de granjas didácticas, algo que la literatura ya ha señalado como una característica clave de las mujeres agricultoras en Italia (ISTAT, 2024b, p. 19). Alessia y Roberta, por ejemplo, realizaron un curso didáctico con el objetivo de transmitir a las generaciones más jóvenes el funcionamiento de una granja, ofreciendo actividades como la producción de queso y helado, montar a caballo y el trabajo en la huerta. Sin embargo, debido a las consecuencias prolongadas de la pandemia de COVID-19, aún no han logrado practicar estas actividades.

Las mujeres involucradas en La Granjo Novo demuestran un profundo orgullo en sus actividades diarias. Disfrutan cultivando la huerta, preparando comidas, acogiendo a visitantes y compartiendo aspectos de su realidad cotidiana. Estas mujeres se organizan de manera eficiente, muestran una notable creatividad, y mantienen ambiciones y una vida social activa más allá de sus responsabilidades laborales. Su integridad personal desafía los prejuicios tradicionales asociados con las mujeres campesinas. Este comportamiento refleja la afirmación de Siliprandi et al. (2014, p. 12), quienes sostienen que las agricultoras construyen su identidad de manera creativa desde sus lugares de trabajo y vida, demostrando innovación y resiliencia frente a las dificultades relacionadas con su género y otros desafíos.

La literatura menciona que las personas jóvenes en la agricultura italiana consideran la interferencia de familiares en la gestión de la empresa agrícola como una dificultad mayor en comparación con otros países europeos (Aimone & Torchio, 2018, p. 13). No obstante, en el caso de La Granjo Novo, las mujeres jóvenes ven el apoyo de la generación mayor como un factor esencial para el éxito del agroturismo. Roberta señala que, a pesar de las diferencias en los enfoques, siempre busca confrontar sus decisiones con sus progenitores, valorando su experiencia. Nicoletta, por su parte, reconoce que los tiempos cambian, y aunque a veces prefiere los métodos tradicionales, también ve la innovación como algo positivo para las personas visitantes del agroturismo.

Con el objetivo de alcanzar la soberanía alimentaria, las pequeñas explotaciones agrícolas, como La Granjo Novo, buscan mantenerse a través de su propia producción y decidir de forma autónoma cómo comercializan sus productos. En este caso, sus alimentos se ofrecen principalmente transformados en platos típicos dentro del agroturismo. Además, venden productos locales como las famosas papas de Prali, variedades de alta montaña como *patate del bur*, *piatlina* y *vitellotte*, así como hierbas de montaña para infusiones, mermeladas y otras conservas que distribuyen directamente. Esta estrategia de venta directa es fundamental para

asegurar que las ganancias permanezcan en manos de quienes producen. Por otro lado, las mujeres de la finca disfrutan de la horticultura y cultivan ciertos productos sólo para su uso personal, como fresas y conservas especiales, entre ellas gelatinas de manzana y rosa canina, o salsa de tomate. De esta manera, el trabajo en la finca no solo les permite dedicarse a lo que les gusta, sino que también les facilita practicar una agricultura de subsistencia, un beneficio clave del turismo rural (Hashemkhani Zolfani et al., 2015, p. 15).

Además, Simona destaca la importancia de la interacción con el entorno natural. Valora profundamente la tradición de llevar las ovejas y cabras a pastar en los bosques y las razas de vacas locales a las praderas, una práctica que no solo contribuye a la conservación del paisaje montañoso, sino que también favorece la biodiversidad y el equilibrio ecológico de la región (Lauber et al., 2014, p. 55;56). El pastoreo extensivo, tal como se lleva a cabo en la finca, permite la fertilización natural del suelo y previene la invasión de matorrales. Todas las mujeres y sobre todo Giovanni tienen una relación fuerte con sus vacas, demostrando que los motivos para la agricultura alpina y el pastoreo son “el amor para este tipo de vida y trabajo” (Lauber et al., 2014, p. 20). La escasez de mano de obra para mantener estos paisajes alpinos y el consiguiente abandono de los edificios históricos representan una pérdida tanto de biodiversidad como de patrimonio cultural (Lauber et al., 2014, pp. 20; 44). Los servicios ecosistémicos asociados a la agricultura alpina deberían recibir un mayor apoyo, acompañado de una mayor sensibilización y comprensión por parte del público.

6.2.2 Retos y dificultades

El acceso a la tierra, los elevados costos de instalación y la falta de acceso a crédito son algunos de los desafíos señalados en la literatura como barreras significativas para personas jóvenes agricultoras (Aimone & Torchio, 2018, p. 12). En el caso de La Granjo Novo, las mujeres jóvenes reconocen que heredaron una estructura ya establecida, lo cual les ha facilitado su incursión en el sector, y que no es la normalidad.

Las mujeres jóvenes de La Granjo Novo valoran profundamente la libertad en la cual pueden criar sus hijos e hijas, sabiendo que su trabajo no les da una alta rentabilidad pero suficiente para una vida digna sin parecer que les hace falta algo. Sin embargo, en el agroturismo de La Granjo Novo, la situación de educación y atención infantil es una preocupación central. Las familias deben organizarse de manera diferente debido a la falta de servicios escolares de calidad en comparación con otras áreas menos rurales. Esto coincide con los estudios de

Gløersen et al., que destacan la falta de servicios sociales y la escasa diversificación del empleo en las áreas de montaña como un desafío constante para quienes eligen vivir en estos entornos (2016).

Las autoras Palmi y Lezzi (2020) definen el agroturismo italiano como una “nueva mentalidad emprendurial” que ofrece servicios particulares a la demanda turística actual protegiendo el medio ambiente y los paisajes, y reestructurando patrimonios culturales, el todo en una modalidad de gestión económica tradicional. La dificultad que las mujeres de La Granjo Novo encuentran es que haciendo estas cosas, que tienen un valor más allá de su satisfacción personal, hay una tendencia que sus esfuerzos no siempre sean reconocidos, ni por el gobierno ni por parte de algunas personas turistas. Ven barreras y contradicciones en querer llegar a un ideal agroecológico. Sin embargo, la gente que entiende su modelo y el trabajo detrás lo aprecia y regresa allí.

Los desafíos derivados de la creciente burocracia, presentes en todos los sectores de la sociedad, resultan especialmente gravosos para pequeñas realidades como la del agroturismo. El paisaje montañoso con fuertes pendientes añade características particulares a la agricultura, donde la dificultad de utilizar maquinaria y lograr un rendimiento equivalente sin ella representa un inconveniente (Lauber et al., 2014, p. 41). Las mujeres de La Granjo Novo señalan además la falta de diferenciación entre las realidades agroturísticas de la región del Piamonte y, en general, del territorio italiano. No entraremos en esta discusión, una vez que esta tesis está limitada en su capacidad para analizar en profundidad la complejidad del tema. Merecerían una discusión mayor tanto la legislación italiana sobre el agroturismo, las subvenciones de la Política Agraria Común destinadas a explotaciones a pequeña escala, así como el funcionamiento de las asociaciones que abogan por mejoras en las políticas públicas orientadas a las condiciones de las personas agricultoras de fincas familiares.

6.2.3 Transición agroecológica

La transición hacia un modelo agroecológico no solo representa una transformación del sistema agroalimentario, sino también un enfoque más amplio que abarca aspectos sociales, culturales y ambientales. La agroecología promueve una participación activa de las personas consumidoras y productoras, buscando relaciones más equitativas y justas (Jurado Martín et al., 2024). En el caso de La Granjo Novo, las mujeres han optado por ofrecer sus productos de forma directa a las personas consumidoras, lo que les permite mantener una mayor

independencia y control sobre su producción y entrar en contacto con las personas que las visitan.

El análisis de La Granjo Novo muestra cómo el agroturismo puede convertirse en una vía para la sostenibilidad social y económica en áreas rurales, especialmente cuando está gestionado por mujeres. Sin embargo, también revela los desafíos estructurales, sociales y burocráticos que dificultan su desarrollo pleno. Las políticas agrarias y turísticas deben reconocer la importancia de las pequeñas explotaciones y su contribución a la conservación del paisaje, la biodiversidad, la cultura local y las oportunidades de realización para mujeres. Este modelo también responde a una demanda creciente por parte de una sociedad cada vez más urbanizada que valora los productos locales y la preservación de los paisajes rurales (Lauber et al., 2014). Este punto necesita mayor reflexión involucrando turistas y sus percepciones para entender como transmitir mejor esos valores en el caso de La Granjo Novo.

A través de los relatos se puede entender cómo las mujeres en el agroturismo de montaña no solo participan en la preservación del entorno natural, sino que también desafían las barreras institucionales y redefinen los roles de género y el desarrollo sostenible. Buscan mantener la libertad de practicar la agricultura a su escala, sin la necesidad de expandirse continuamente, integrando en su lugar aspectos como la gastronomía mediante el agroturismo y en el futuro la educación infantil a través de cursos didácticos.

7. Conclusiones

Mediante un estudio bibliográfico y una investigación cualitativa basada en la técnica de historia de vida, se examinó el agroturismo alpino desde una perspectiva de género. Los resultados mostraron tanto potencialidades como contradicciones. Aunque términos como agroecología, soberanía alimentaria o ecofeminismo no se mencionan explícitamente, los conceptos se reflejan en la práctica de La Granjo Novo. Las mujeres del agroturismo lideran con pasión, conscientes de las ambigüedades inherentes, pero comprometidas con una vida sostenible y la preservación de las tradiciones campesinas. El conocimiento se transmite de manera natural, aunque los cambios globales presentan nuevos desafíos, por lo que también se percibe cierto pesimismo. Sin el agroturismo, probablemente seguirían en el valle, pero con una agricultura de menor escala, lo que limitaría su impacto positivo en el entorno.

La división del trabajo sigue patrones tradicionales de género, especialmente en el cuidado de los hijos y las hijas, efectuado mayoritariamente por las mujeres. Aun así, estas son conscientes de su capacidad para realizar cualquier tarea, y reciben reconocimiento tanto por su rol productivo como por el cuidado familiar. La intergeneracionalidad se destaca como un factor clave para la sostenibilidad de estas dinámicas. Como se revela en sus relatos, hay una sobrecarga de trabajo, dificultades para combinar la vida personal y familiar así como incompreensión sobre algunas normas. Para enfrentar los retos de un estilo de vida cada vez más individualizado y globalizado, se sugiere revitalizar redes comunitarias de apoyo, junto con mejorar los servicios de cuidado infantil en las zonas rurales, una vez que esta es una de las limitaciones apuntadas por la entrevistadas, con relación a su futuro.

Futuras investigaciones podrían centrarse en estudios participativos con agroturismos europeos, un análisis profundo de los sistemas de financiamiento y políticas públicas que favorezcan la participación de las mujeres. También se podrían investigar las percepciones de las personas visitantes sobre el agroturismo, el impacto de este en los servicios ecosistémicos, y el papel de las redes locales e internacionales de agroturismos y campesinas.

A nivel personal, esta investigación ha revelado la dificultad de comprender las realidades del agroturismo en zonas montañosas en un tiempo limitado, debido a la variabilidad estacional de los trabajos así como por el hecho de no poder entrevistar más mujeres en otras experiencias. La capacidad de las mujeres para gestionar de forma innovadora tanto el trabajo productivo como el cuidado familiar en el caso estudiado, demuestra su fuerza e integridad. Además, se ha observado cómo la agricultura de montaña, a través de la cocina tradicional, tiene el potencial

de sensibilizar a turistas sobre el impacto de la alimentación en el medio ambiente, aunque este emprendimiento es difícil de cumplir.

Este estudio podría servir de modesta base para investigaciones que exploren cómo el apoyo a las pequeñas explotaciones, a las mujeres y las personas jóvenes rurales puede fomentar modelos más sostenibles y equitativos en zonas de montaña alpina. Para la agroecología el sector agroturístico puede ser de interés porque tiene el potencial de reunir la agricultura campesina con una parte de la sociedad que busca un acercamiento más sostenible en el turismo que valora las tradiciones locales, la agricultura ecológica y la autodeterminación de las personas que la gestionan. Una implicación política podría fortalecer considerablemente la actividad agroturística y su impacto.

8. Referencias bibliográficos

- Aimone, S., & Torchio, N. (2018). I giovani agricoltori e le misure di insediamento in piemonte—Rapporto tematico realizzato nell’ambito dell’attività di Valutazione del PSR 2014-2020 della Regione Piemonte (Contributo Di Ricerca 273/2018; p. 41). IRES - Istituto di Ricerche Economico-Sociali del Piemonte. www.ires.piemonte.it
- ARPA Piemonte. (2024). Il clima e la sua evoluzione: Gli andamenti climatici del passato, gli scenari futuri, gli indicatori in Piemonte [Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale]. Portale sul clima in Piemonte. <https://arcg.is/0GXfPm>
- Borri, I., & Trione, S. (2023). L’Agricoltura Nel Piemonte In Cifre 2023 (p. 141). CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia; ISBN 9788833852874. <https://www.crea.gov.it>
- Busconi, A. (2018). Cuerpo y territorio: Una aproximación al activismo ecofeminista en América Latina.
- Cabeza, M. D. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecologica.
- Cabeza, M. D. (2017). Reestructuración del sistema agroalimentario globalizado en el capitalismo terminal.
- Calle Collado, Á., Soler Montiel, M., & Rivera Ferre, M. (2011). Soberanía alimentaria y Agroecología Emergente: La democracia alimentaria. En *Democracia Radical. Entre vínculos y utopías*. Icaria.
- Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention; study conducted for the International Congress Save Food! at Interpack 2011, [16 - 17 May], Düsseldorf, Germany (J. Gustavsson, Ed.). International Congress Save Food!, Rome. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Chárriez Cordero, M. (2012). Historias de vida: Una metodología de investigación cualitativa. *Revista Griot*, 5(1), 50-67.
- Chiesa Evangelica Valdese. (s.a.). Chiesa Evangelica Valdese—Unione delle Chiese metodiste e valdesi. Chiesa Evangelica Valdese. <https://chiesavaldese.org/chisiamo/storia/valdesi/>

- Comisión Europea. (2019). El Pacto Verde Europeo: Comunicación de la comisión al parlamento europeo, al consejo europeo, al consejo, al comité económico y social europeo y al comité de las regiones. https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0004.02/DOC_1&format=PDF
- De Castro, T. (2022). Superficie territoriale (km²) e popolazione residente per zona altimetrica ISTAT e per regione—Anno 2021 («I numeri del Piemonte» Annuario Statistico Regionale ISTAT-Ufficio Territoriale Area Nord Ovest).
- DeFries, R., Pagiola, S., Fritz, S., Green, R., Gutierrez-Espeleta, E., Hamilton, K., Kane, R., Latham, J., Matthews, E., Ricketts, T., Yue, T. X., Adamowicz, W. L., Resit Akc,akaya, H., Arcenas, A., Babu, S., Balk, D., Confalonieri, U., Cramer, W., & Falconí, F. (2005). Analytical Approaches for Assessing Ecosystem Condition and Human Well-being. En *Ecosystems and Human Well-being: Current State and Trends* (Vol. 1). Island Press.
- European Commission. (2023, abril 5). Young farmers. https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/income-support/young-farmers_en
- FAO. (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019 [Recurso electrónico]: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- George, T. (2022, enero 27). Semi-Structured Interview | Definition, Guide & Examples. Scribbr. <https://www.scribbr.com/methodology/semi-structured-interview/>
- Globaia. (s. f.). The Anthropocene | Welcome. Recuperado 9 de septiembre de 2024, de <https://anthropoceneinfo.org/>
- Gløersen, E., Drăgulin, M., Hans, S., Kaucic, J., Schuh, B., Keringer, F., & Celotti, P. (2016). The impact of demographic change on European regions. Publications Office. <https://data.europa.eu/doi/10.2863/26932>
- Gómez Sal, A. (2014). La escala del paisaje en la agricultura ecológica. 17, 46-47.
- Gratzer, G. (2020). 5.3 Klimawandel und Gebirgswälder: Bedrohung der Multifunktionalität? Warnsignal Klima: Hochgebirge im Wandel, 225-231.

- Guzmán Casado, G. I. (s. f.). La agroecología como enfoque científico para la sustentabilidad agraria. Unidades de análisis. Laboratorio de Historia de los Agroecosistemas. www.lha.es
- Guzmán Casado, G. I., & Hernández, J. M. (2012). Agroecología y agricultura ecológica. Aportes y sinergias para incrementar la sustentabilidad agraria. *Agroecología*, 6, 55-62.
- Hashemkhani Zolfani, S., Sedaghat, M., Maknoon, R., & Zavadskas, E. K. (2015). Sustainable tourism: A comprehensive literature review on frameworks and applications. *Economic Research-Ekonomska Istraživanja*, 28(1), 1-30. <https://doi.org/10.1080/1331677X.2014.995895>
- Herrero, Y. (2013). Miradas Ecofeministas para transitar a un mundo justo y sostenible. 16, 278-307.
- Hintz, M. (2017). Bedrohungen für das Ziel der Ernährungssouveränität Österreichs. Karl-Franzens-Universität Graz.
- ISTAT. (2024a). Le aziende agrituristiche in Italia—Anno 2022. Istituto Nazionale di Statistica. <https://www.istat.it/wp-content/uploads/2024/01/report-agriturismiGenn2024.pdf>
- ISTAT. (2024b). Noi Italia in breve: 100 statistiche per capire il Paese in cui viviamo. Istituto Nazionale di Statistica. <https://www.istat.it/wp-content/uploads/2024/06/Noi-Italia-in-breve-2024.pdf>
- ISTAT. (2024c). Popolazione residente per sesso, età e stato civile al 1° gennaio 2024. <https://demo.istat.it/app/?i=POS&l>
- Jurado Martín, E., Maldonado Rocha, R., Girón Ramírez, D. M., Raído Juan, I., Soto Moreno, V., & Vázquez Cabrillana, J. (2024). *Ecología Política y Agroecología*.
- La Via Campesina. (2024, junio 20). Campaña basta de violencia contra las mujeres. la Via Campesina. <https://viacampesina.org/es/campanas/campana-basta-de-violencia-contra-las-mujeres/>
- Lauber, S., Herzog, F., Seidl, I., Böni, R., Bürgi, M., Gmür, P., Hofer, G., Mann, S., Raaflaub, M., Schick, M., Schneider, M., & Wunderli (ed.), R. (2014). Futuro dell'economia alpestre svizzera: Dati, analisi e spunti di riflessione dal programma di ricerca AlpFUTUR (Birmensdorf, Istituto federale di ricerca WSL; Stazione di ricerca Agroscope). <https://www.dora.lib4ri.ch/wsl/islandora/object/wsl%3A10504/datastream/PDF/Laube>

r-2014-Futuro_dell%27economia_alpestre_svizzera._Dati%2C-
%28published_version%29.pdf

- Legge 20 febbraio 2006, n. 96 (2006). <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2006;96>
- Medina Martín, R. (2013). Feminismos periféricos, feminismos-otros: Una genealogía feminista decolonial por reivindicar. *Revista internacional de Pensamiento Político*, 8, 53-79.
- Nobre, M., Faria, N., & Moreno, R. (2015). *Las mujeres en la construcción de la economía solidaria y la agroecología: Textos para la acción feminista (Vol. 1)*. Sof Sempreviva Organização Feminista.
- Nyeléni. (2010, noviembre 5). Soberanía alimentaria: Tierra, Semillas y Alimento por la Marcha Mundial de las Mujeres. nyéléni. <https://nyeleni.org/es/soberania-alimentaria-tierra-semillas-y-alimento-por-la-marcha-mundial-de-las-mujeres/>
- Oléa, N., & García Moreno, M. del C. (2023). Hacia una producción agroalimentaria sostenible y saludable. En *Entender para creer: Una vida dedicada a la agroecología* (pp. 219-238). Fundación Instituto Agricultura Ecológica y Sostenible (FIAES) ; Phytoma-España.
- Orozco, A. P. (s. f.). Economía del género y economía feminista ¿conciliación o ruptura?
- Palmi, P., & Lezzi, G. E. (2020). How Authenticity and Tradition Shift into Sustainability and Innovation: Evidence from Italian Agritourism. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(15), 5389. <https://doi.org/10.3390/ijerph17155389>
- Prévost, H. (2020). L'agroécologie, une science « normale »? Sous les écrits scientifiques, l'androcentrisme. *Presses Universitaires Blaise-Pascal*, 211-228.
- Puleo, A. H. (2011). Ecofeminismo para otro mundo posible. *Ecologista*, 71, 54-55.
- Regione Piemonte. (s.a.). *Ambiente e Territorio*. Sito web Regione Piemonte. <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio>
- Richardson, K., Steffen, W., Lucht, W., Bendtsen, J., Cornell, S. E., Donges, J. F., Drüke, M., Fetzer, I., & Bala, G. (2023). Earth beyond six of nine planetary boundaries. *Science Advances*, 9, 16.
- Shiva, V. (2006). *Manifiesto para una democracia de la tierra: Justicia, sostenibilidad y paz*. Paidós.

- Siliprandi, E. (2010). Mujeres y agroecología. Nuevos sujetos políticos en la agricultura familiar. *Investigaciones Feministas*, 1.
- Siliprandi, E., Zuluaga, G. P., & Puelo, A. H. (2014). Prólogo y Presentación. En *Género, agroecología y soberanía alimentaria—Perspectivas ecofeministas*. Icaria.
- s.n. (2024). Caratteristiche e produzioni Grigio Alpina. Associazione Nazionale Allevatori Bovini Di Razza Grigio Alpina. <https://www.grigioalpina.it/caratteristiche-e-produzioni-grigio-alpina/>
- s.n. (s.a.). Anaborapi – Associazione Nazionale Allevatori Bovini Razza Piemontese. <https://anaborapi.it/>
- Soler Montiel, M., & Pérez Neira, D. (2014). Libro SA y Genero—Soler y PNeira.pdf. En *Género, Agroecología y Soberanía Alimentaria—Perspectivas Ecofeministas* (pp. 17-39). Icaria.
- Statistics Explained. (2024). Food waste and food waste prevention—Estimates (p. 8). Eurostat. <https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/SEPDF/cache/110448.pdf>
- Tutta Italia. (s.a.). Censimenti popolazione Prali (1861-2021) Grafici su dati ISTAT. [Tuttitalia.it. https://www.tuttitalia.it/piemonte/44-prali/statistiche/censimenti-popolazione/](https://www.tuttitalia.it/piemonte/44-prali/statistiche/censimenti-popolazione/)
- Velasco, M. J. P. (s. f.). Andalusian women and their participation in rural tourist trade.

9. Fuentes de fotos, gráficos, tablas

Portada: Dibujo de las mujeres de La Granjo Novo: creación propia, 2024.

Fotos 1, 2, 3, 4: fotos propias, 2024.

Gráficos 1, 7 y 8: creación propia, 2024.

Gráfico 2: Borri, I., & Trione, S. (2023). L'Agricoltura Nel Piemonte In Cifre 2023 (p. 141). CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia; ISBN 9788833852874. <https://www.crea.gov.it>.

Gráfico 3 y 4: Legge 20 febbraio 2006, n. 96 (2006). <https://www.normattiva.it/uri/res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2006;96>.

Gráfico 5: Fratto, F., Galasso, A., Hausmann, C., Pastore, G., & Selmi, U. (2024). Agriturismo e multifunzionalità- scenario e prospettive (Scheda Progetto Ismea 13.1). ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare).

Gráfico 6: KLIMA NATURALI™. (s. f.). MAPS OF ITALY. Klima Naturali™. Recuperado 14 de septiembre de 2024, de <http://www.klimanaturali.org/2013/03/maps-of-italy.html>

Tabla 1: Zimmeli, A., & Montano, G. (2023). *Empleados por sector de actividad económica, posición por provincia—Años 2019-2022 (datos en miles)* («I numeri del Piemonte» Annuario Statistico Regionale ISTAT-Ufficio Territoriale Area Nord Ovest).

Tabla 2: Tutta Italia. (s.a.). Censimenti popolazione Prali (1861-2021) Grafici su dati ISTAT. Tuttitalia.it. <https://www.tuttitalia.it/piemonte/44-prali/statistiche/censimenti-popolazione/>.

Tabla 3: ISTAT. (2024c). Popolazione residente per sesso, età e stato civile al 1° gennaio 2024. <https://demo.istat.it/app/?i=POS&l>.

10. Anexo 1: Transcripción de la entrevista 1

Transcripción Entrevista 1 - Roberta y Alessia

Nombre del audio:	Entrevista 1 - Roberta y Alessia
Uso:	Entrevista para el trabajo fin de master
Fecha y lugar de la registraci3n:	08.07.2024 en el agroturismo La Granjo Novo, Prali
Duraci3n de la registraci3n:	01:22:08
Nombre de registradora:	Victoria Soto Moreno
Nombre de transcribidora:	Victoria Soto Moreno
Programa utilizado:	noScribe - AI technology for automated audio transcription
Situaci3n:	Entrevista con personas claves del agroturismo
Roles:	Dos dueñas del agroturismo como informantes, una mujer que trabaja con ellas como informante, una estudiante como investigadora
Caracterizaci3n de los ponentes:	Alessia, 30 ańos, de Carmagnola, habla Italiano Roberta, 31 ańos, de Prali, habla Italiano y Patois Simona, 46 ańos, de Prali, habla Italiano y Patois
Curso de la conversaci3n:	Se trata de su realidad en cuanto mujeres en el agroturismo
Fecha de la transcripci3n:	17.08.2024

Leyenda Transcripción

Personas

V	Victoria: investigadora
A	Alessia: gestora del agroturismo
R	Roberta: gestora del agroturismo
S	Simona: trabaja en el agroturismo

Estructura de la progresión

//	discurso simultáneo de ambas personas
(inc)	palabra pronunciada de manera incomprensible
[]	ruidos de fondo específicos de la situación, indicaciones

Pausas

(.)	pequeña pausa
(...)	pausa de 3 segundos o más
(risas)	persona(s) se rie(n)

Otras convenciones

„“	discurso directo
< >	discurso hipotético
[00:00:00]	tiempo de registración

Movimiento de paso al final de la unidad

?	aumento
,	media ascendente
.	bajo descendente

V [00:00:00]: iniziano le registrazioni. (...) Allora, sì, quindi grazie che hai preso il tempo per fare questa intervista. (.....) Più meno il tema è le donne in questo agriturismo, un po' visto anche sul tempo. Il passato è il confronto con i logi. (..) Durerà più o meno un'ora. (...)

A: va bene [interruzione breve della bambina di Alessia, Greta]

V [00:00:38]: Allora, sì, come mai hai iniziato a lavorare in questo agriturismo?

A: Allora, io sono originaria di Carmagnola, quindi non mi

V: Questo dove? Carmagnola?

A [00:00:53]: Carmagnola è vicino a Tarino, in pianura diciamo. Poi ci siamo trasferiti a Pra Rostino quando io avevo .. facciato i superiori. E poi quando ero un po' più grande ho iniziato a lavorare in un ristorante giù a Pralli. Ed è così che ho conosciuto Davide, il figlio di Nicoletta e quindi poi dopo ho iniziato a lavorare qua.

V [00:01:12]: Ok, e i tuoi genitori anche venivano qua a Pralli o come erano legati?

//A: No, no, ho iniziato a lavorare per il mio fratello che lavorava in un ristorante, per quello sono venuta a lavorare lì dove c'era lui. E poi ho conosciuto...

V: Questo quando era più o meno?

A: Questo era allora prima che nascesse Greta, quindi Greta, sarà 10 anni fa.

V: [00:01:35]: Ok, 10 anni. Hai iniziato qui e sapete già quali lavori farai o erano ancora...

A [00:01:49]: No, io nel ristorante facevo la cameriera, quello era capace a farlo. E poi ho sempre lavorato sui cavalli e con gli animali, anche quello appunto sapevo farlo.

V [00:02:00]: Quali animali ci sono qui?

A [00:02:03]: Ci sono principalmente mucche e poi ci sono anche cavalli e galline. (..) Anche alpaca. (..)

V [00:02:17]: Perché avete.. ogni animale ha una ragione?

A [00:02:27]: Le mucche sono da reddito, da carne principalmente poi ne abbiamo due da latte. Facciamo i formaggi, i gelati. I altri sono così da... Quando la gente viene, è bello di vedere un po' di...Ne vanno. (...)

V [00:02:40]: E le galline mi immagino per le uova.

A: Le galline per le uova, poi ci sono i conigli per la carne. (.)

V [00:02:48]: Ok.

A [00:02:49]: Invece i cavalli, gli alpaca sono, così proprio...

V: I cavalli non le utilizzate anche per arare o qualcosa?

//A: No, no, no. Io andavo a cavallo prima di venire qua. Infatti ogni tanto andavo a farmi qualche giro. L'idea era anche quella di magari portare le persone. Però ci sono troppe cose. Bisognerebbe avere uno che fa solo quello.

V [00:03:16]: Sì. (.) Ok.

A: Però sarebbe bello anche o con i bambini. Sì.

V [00:03:21]: Ma quindi i bambini vengono e...

//A: Li guardano, sì, le guardano.

// V: Sì. Ok. (.) E quindi tuoi... Quali sono le tue mansioni, se dovresti magari...

//A: Ma diciamo che... (risas) facciamo un po' tutti tutto.

V: Ok. (..)

A [00:03:40]: E... Appunto, quando c'è più lavoro qua, siamo un po' tutti qua perché... È tutto concentrato e quindi dobbiamo... E quando c'è meno lavoro, va bene, adesso ci sono gli orti, quindi ci sono da pulire gli orti. Di inverno invece sono le mucche che sono nella stalla, quindi...si deve andare mattina e sera... A dargli da mangiare...

V [00:04:04]: Invece in estate sono sui prati e non dovete...

A: In estate sono al pascolo e ci sono solo le due da latte, quindi bisogna mungerle mattina e sera.

V: E questo piuttosto è una cosa che fai te o anche le altre?

A [00:04:17]: Diciamo che c'è anche il papà di Roberta che ci aiuta un sacco... C'è anche Nicoletta, comunque, nei orti. Da sole... impegnativo (risas). Sì, sì, sì.

V [00:04:33]: E quindi perché?...Nicoletta mi raccontava che lei aveva iniziato a costruire questo agriturismo (.) un po' per così i suoi figli e le sue figlie hanno un posto per poter rimanere qua in valle e non dover cercare lavoro altrove. (..) Però poi lei è andata in pensione e quindi adesso si è te [interruzione, arriva Roberta] Ciao. (...)

R: Ciao, ciao. (...)

V [00:05:01]: Non so se anche te...

R: dimmi

V: Se tu hai ... all'inizio... Sì, solo per un'introduzione. Nicoletta ti aveva raccontato un pochino di cosa si trattava?

R: Sì, diciamo che io l'ho sempre vissuto. Nel senso che essendo sua figlia l'ho visto un po'

nascere questo lavoro. (..) Ovviamente ero una ragazzina, una bambina e quindi diciamo che l'ho vista dall'esterno. Non mi è mai stato spiegato. Mi insegnava le cose senza dover glielo chiedere. Quello che... Sì. (.) Quello che faceva, ecco.

V: Ok. (..) [appare Pietro, il figlio di Roberta] Carino. Che come si chiama?

R: Pietro.

V [00:05:45]: Ah, penso stava dormendo l'altro giorno. Carino. (...) Bo o non sono molto brava con queste cose (risas)

R: No, neanch'io, assolutamente, per niente in realtà... (risas)

//[Ilega el padre de Roberta, Gian, hablan en Patois]

R [00:06:03]: Perché tu, praticamente io non ho ben capito... Tu stai facendo la tesi?

V: Esatto. Non so se Nicoletta ti aveva trasferito un foglio che le avevo...

R: Sì, mi aveva mandato un messaggio, solo che non me lo ricordo perché l'ho letto un mesetto fa, credo (risas)

V: Sì. (.)

R: E quindi però posso andare prenderlo...

V: No, no, no, ti spiego un attimo. Sì, quindi io sto facendo un magistrale sulla agricoltura, ma di un punto di vista più social, come rapprociare di nuovo il punto di... le persone che producono e le persone che consumano, perché adesso è tutto molto slegato con queste catene molto lunghe. (.) Quindi l'agriturismo è uno di questi modi, come avvicinare di nuovo questi due...

R: Mondì.

V: Mondì. Esatto, mondì.

R: Ormai. (.)

V [00:07:04]: E questo mi interessa molto, quindi... (..)Avendo conosciuto Nicoletta e Myriam a la Corale, e che sono venuta qua ogni tanto, anche quando c'erano i miei a visitarmi, ci è piaciuto e quindi volevo sapere un po' più come funziona il vostro agriturismo, soprattutto quello che mi sembrava interessante, che siete quasi solo donne che lavorate qui. (..) E niente, vedere un po' magari come i conoscimenti, si trasladiano da una generazione all'altra, (..) o... Sì, quali difficoltà, c'è anche... soprattutto avendo anche una famiglia con i bambini.

//R [00:08:06]: Certo.// (risas) Questa è una delle difficoltà maggiori, direi. La più bella, ma la più difficile è affrontare. (.) (risas) Ma allora, diciamo che sì, (.) è che secondo me tipo l'aspetto della donna, nel la valle proprio, è molto importante. C'è la figura femminile qua sempre rappresentato comunque, non dico la parte importante della famiglia, però quella che ha sempre lavorato, perché io mi ricordo anche i miei nonni, che comunque c'è questa storia,

che comunque l'uomo che lavorava e la donna stava a casa, occuparsi dei bambini. Ecco qua, in realtà la donna proprio, anche per l'agricoltura, l'allevamento, e tutto la donna era molto importante, perché magari è vero che l'uomo andava a lavorare, magari in miniera, alla seggiovia, o qua, io ti parlo della zona, ovviamente. (.) Quindi la donna si occupava della casa, però si occupava anche del bestiame, perché quasi tutte le famiglie comunque qua, a Prali hanno avuto o mucche, pecore, o pollame, comunque diciamo da essere un po' autosufficienti. Quindi secondo me la donna sempre, è sempre stato un ruolo fondamentale qua delle famiglie, perché appunto, essendo che il marito non c'era, la donna doveva un po' tappare i buchi, ecco, no? Quindi sono tutte donne molto grintose, infatti anche questo c'è, l'agriturismo è stato costruito da mia famiglia, per un desiderio di mio papà, ma mio papà faceva il minatore, e mia mamma faceva la casalinga, e i miei fratelli ovviamente erano già più grandi, e quindi li hanno aiutati nel creare questa impresa, diciamo, che mamma non si sta sviluppando e sta crescendo, perché comunque da quando l'abbiamo presa io e Alessia, (..) avevamo già una buona base, perché ovviamente quando mia mamma andata in pensione, avevamo già l'agriturismo e le bestie, parte qualcuna che abbiamo comprato in seguito, però in realtà avevamo un'azienda comunque già avviata, e noi da lì abbiamo potuto iniziare a fare delle migliorie, quindi la costruzione della stalla nuova, perché finché c'era mia mamma avevamo 25 stalle, più o meno (risas) (..) perché ne avevamo un po' qua, un po' a Rodoretto, un po' le tenevano dei signori a Orgiere, perché non avevamo il posto per tenere tutte, da quando abbiamo l'agriturismo, ovviamente avevamo aumentato il numero di capi, [00:10:09] e quindi era più difficile, invece quando siamo entrate noi, ci siamo concentrati, diciamo, sulla parte dell'azienda, perché l'agriturismo ormai era costruito e funzionava, mancava la parte più organizzata, diciamo, dell'azienda, sia a livello di macchinari, anche per poter coltivare, che è a livello di comodità per gestire gli animali d'inverno, che qua comunque l'inverno essendo tanto lungo, è più complicato, ecco. (..) Questo un po' (.) il generale, diciamo. (..)

V: Non so se capisco ancora bene la differenza entro l'azienda e l'agriturismo.

R [00:11:11]: Allora, praticamente è una stessa azienda, in realtà, perché la partita IVA, diciamo, la parte burocratica, è tutta la stessa. (.) L'agriturismo, praticamente, funziona grazie all'azienda agricola. Praticamente, come agriturismo, abbiamo più vincoli rispetto a un ristorante. E penso che le cose che noi diamo da mangiare, i servizi che diamo, devono essere, adesso io le percentuali non me ne ricordo assolutamente, però comunque quello che diamo da mangiare, tutte le cose che trasformiamo, forse sai che, sicuramente è più della metà, è, direttamente, (.) aumentato. Anche quello che serviamo deve essere di nostra produzione, ed entra qui in gioco l'azienda agricola. Infatti, diciamo che un agriturismo, l'agriturismo in realtà (.) non dovrebbe essere la parte portante della nostra azienda. La parte portante per noi è l'azienda agricola. Poi, ovviamente, con i tempi che ci sono adesso, questa cosa è diventata impossibile. Nel senso che non possiamo, perché l'agriturismo avrebbe anche dei periodi di apertura, non potrebbe stare

A: Perché giú ci hanno campi enormi

R [00:12:13]: esatto

A: quindi riescono ad avere più materie prime, (.)

R: invece noi, ovviamente, è molto più concentrato, no?. (..) Quindi l'agriturismo, diciamo che è il contorno dell'azienda agricola è un'in... per noi in realtà è l'entrata principale, economicamente parlando. Nel senso che noi grazie all'agriturismo riusciamo ad avere una rendita ,no, perché dovessimo concentrarsi ci solo sull'azienda agricola, probabilmente due

famiglie non ci vivrebbero (.) come... guadagno, non siamo persone che parlano di soldi (risas) però era per farti capire un po' il fatto. (..) Quindi in realtà sono due cose insieme, che vanno avanti insieme.

V [00:13:04]: Quindi quello che fate nell'azienda poi lo valorizzate nel agriturismo..

//R: Sì, lo valorizziamo, esatto, è così. (..) Poi ovviamente dei periodi quando c'è stato il Covid e il lockdown, invece ci siamo buttati più sull'azienda, perché non potendo vendere i nostri prodotti qua, abbiamo cercato di fare qualcosa con i nostri prodotti, perché comunque i campi li abbiamo lavorato ugualmente e quindi cercavamo di vendere invece proprio solo la materia prima, non lavorata, e quindi vendere verdure, piuttosto che la carne dei nostri i vitelli, e quindi c'è stato una... Quell'attimo lì però ovviamente le nostre spese si erano anche azzerate, perché comunque non dovendo il rispetto qua, ovviamente avevamo meno spese, quindi riuscivamo comunque a fare il giro, diciamo. (..)

V [00:14:02]: Con Alessia mi stava già dicendo che tutte fatte un po' tutto (risas) perché non ci sono le divisione di lavoro fissa, però tu per esempio hai una parte che fai di più? (..)

R: Diciamo che in realtà è vero, tutte facciamo tutto, nel senso che se Alessia non c'è non è che non funziona, se io non ci sono non è che non funziona. Ovviamente abbiamo dei ruoli un po' più definiti, che io comunque mi occupo un po' di più dell'agriturismo mentre Alessia si occupa molto di più della parte degli animali e dell'azienda. Poi è logico che facciamo entrambi tutto, però ovviamente quando andiamo in vacanza

//A: infatti non possiamo andare in vacanza nello stesso periodo. (..)

R: Però, diciamo che a me in realtà la cosa che mi piace di questo lavoro è proprio quella di poter fare un po' di tutto. E non essere concentrata, a me piace tantissimo cucinare, mi piace sperimentare, però dove si sta tutto il giorno, tutti i giorni in cucina penso che non mi piacerebbe neanche più questa roba qua. [00:15:06] Invece poter stare un po' in cucina, andare un po' nel l'orto, andare a spostare i cavalli o fare comunque tutto e ti stimola sempre di più, ti stimola a continuare a poterlo fare, perché non ti stufi, non fai sempre la solita cosa. Penso che questo sia per Alessia, perché anche non è che sta solo fuori, è anche qua. (...) (risas)

V: E come vi organizzate (..) quando la mattina, no so, a Agape per esempio sempre la mattina ci mettevamo insieme e poi diciamo “ok oggi c'è tutto questo da fare” e ci dividevamo, come fate?

R: Qui come ti ho già detto prima ci sono dei mesi in cui dobbiamo concentrarci un po' più qua. (..) Quindi è tanto. (..) Sì diciamo che va abbastanza... (risas) In realtà non abbiamo neanche più bisogno di condividere questa roba, nel senso che sappiamo quello che c'è da fare

//A: Sì, diciamo qui ci sono i 15 giorni di agosto che sia le vacanze di Natale che è per forza

R [00:16:09]: e poi diversamente quando è più tranquillo siamo, tipo questo inverno che avevamo due bimbi piccoli e quindi è stato un inverno un po' particolare ovviamente, no? Quindi ci siamo divise e Alessia si occupava della stalla, quindi lei veniva su al mattino a mungere, a dare a mangiare agli animali e alla sera la stessa cosa. Mentre io, questo ti parlo delle vacanze di Natale, no? Io venivo qua con mia mamma e Myriam a fare i servizi dei pranzi e delle cene e questo sì l'avevamo organizzato ma per una questione di gestione della

famiglia ovviamente quindi di poter riuscire a tenere aperto. (.) Però ovviamente non abbiamo potuto lavorare insieme che però direi che alla fine è andata anche bene perché comunque abbiamo anche, ce, Alessia soprattutto ha scaricato un po' di lavoro da mio papà che comunque inverno se no [00:17:10] quando siamo tutte e due qua alla fine tutta la parte della stalla d'inverno se ne occupava mio papà. Solo che ovviamente mio papà li piace molto (ride) però non ha più così tanta voglia, ce, lascia anche fare a noi (risas) ce, lui c'è per darci una mano come mia mamma alla fine loro ci sono per darci una mano per aiutarci però ci hanno fatto un po' capire che "oh, adesso.. adesso è vostro!" (risas) (..) no, no, nel senso, loro ci sono sempre (.) assolutamente, però era anche giusto dal momento che comunque ci hanno lasciato questo regno (.) perché è comunque molto grande molto grande nel piccolo ovviamente però non sembra ma ci sono tantissime cose da fare non stai mai fermo alla fine come diceva ci sono dei mesi morti ma i mesi morti sono

A: si morti qua

//R: si, morti nel turismo, perché ovviamente avendo degli animali loro mangiano tutto giorni, comunque essendo tanto grande [00:18:20] anche solo tenere in ordine poi appunto fare i mesi morti (...) e poi appunto [Pietro cade e piangie] vabbè abbiamo i bambini e quindi (..)

[Roberta prende Pietro]

R [00:18:32]: oh oh qui e qui e qui e qui e qui hai avuto paura? e qui e qui

V [00:18:44]: magari se quindi posso fare una domanda sui bambini che quando avete iniziato avevate già famiglia con bambini o (.)

R: tu aspetto (.) 2017 sì c'era già Greta (.)

A [00:18:58]: Sì Greta era il 2016

V: ok e adesso quante bambine quanti bambine avete?

R [00:19:06]: io uno solo (risas) io solo lui

A [00:19:10]: io 4 (.) (risas)

V: wow quindi l'altro bambino che aveva visto prima un ragazzo con i capelli biondi

A: sì sì, sono, c'è Greta che ha avuto 8 anni, poi Francesco che ne ha 6 (.) Lorenzo che ne ha 4 e Irene che è piccolina

V: wow, che è nata ..

A: si ha 9 mesi (.....)

V [00:19:37]: sì mi interessa un po' sapere come.. come gestite il lavoro che come abbiamo adesso sentito che prende tanto tempo non c'è mai un momento che uno vede che non c'è niente da fare però sempre si vede il lavoro e anche quindi avere una famiglia

A [00:20:14]: quello che ci, dico a parte appunto quei 15 giorni d'agosto e le vacanze che allora li si ti devi organizzare bene (..) altrimenti comunque hai così da fare però loro

possono stare (.) con te anche a giocare, ad aiutarti (.) cioè non è come, penso una famiglia non so in città, lì si che è complicato perché comunque devi avere qualcuno che li guarda o sono in una scuola sì (....)

V: e Davide cosa lavora?

A [00:20:40]: Davide lui vabbè fa il maestro di sci con Simona d'inverno, hanno una scuola di sci e poi d'estate lui fa dei lavoretti avendo la partita IVA, fa dei lavoretti, quindi, anche di muratura o le cose

V [00:20:44]: e però anche qui con voi nell'agriturismo o un po'

A: eh lui si occupa della legna che quello gli piace farlo (..) (risas) i campi

R: diciamo che ci prepara tutta la parte dei macchinari

//A: esatto

//R: cioè perché noi il tattore lo guidiamo però non è proprio quello che (ridono)

A: non proprio (ridono) meglio senza

R: lo prepara, i campi di patate lui ce li prepara e poi dopo noi o lo aiutiamo comunque dopo siamo in grado di farlo però quando si tratta di utilizzare dei macchinari così diciamo che ci viene aiutare sì e la stessa roba è mia sorella (.)

V: che quindi in inverno loro sono

A [00:21:30]: sì, loro in inverno hanno una scuola di sci

V [00:21:33]: quindi piuttosto nel estate che vi aiutano qua (...) ok (...) e come? Sì, come è stato questo di (.) che tua mamma aveva gestito questo prima e c'erano le sue sì come lei faceva le cose invece adesso che voi lo gestite quale sono gli stati cambiamenti che avete fatto delle cose qui? (.)

R: ma allora, diciamo che la base secondo me è rimasta la stessa cioè cambiato un po' in realtà è cambiato un po' la modalità nel senso che ma questo più per una questione di esigenza proprio che è cambiato il turista

//V: come mai?

R: è cambiata la persona che viene qua, una volta la gente cercava l'agriturismo (.) per cibo genuino comunque sapevano che cos'era un agriturismo e quindi cercavi la qualità, la tranquillità anche non la precisione nel piatto no? cercavi sapori e invece adesso questa roba qua purtroppo si sta un po' perdendo negli agriturismi nel senso che l'agriturismo viene paragonato [00:22:40] a un ristorante e quindi diciamo che (..) la modalità nostra è sempre la stessa nel senso che non è che noi abbiamo cambiato però è cambiato proprio chi viene qua e quindi abbiamo dovuto modificare che non facciamo più il menu fisso, lo facciamo ma c'è anche la possibilità di mangiare solo un piatto, quindi alla carta perché (.) la gente (.) preferisce non vuole mangiare

A: non vogliono mangiare, solo un piatto

R [00:23:15]: un piatto come fai al ristorante. No? infatti spesso è quello in cui ci imbattiamo di più perché spesso ci dicono la fine noi facciamo dei piatti anche parlando di carne. No? perché è il nostro punto forte, noi alleviamo bovini, piemontesi ma noi facciamo la carne, non facciamo i filetti, le milanese. Facciamo l'arrosto, il bollito, la carne, comunque diverse, e spesso la gente non riesce a concepire questa cosa, dice "ma, c'è solo questo?" [respiro profondo] "sì, perché non sei in un ristorante"

//A: sì, c'è solo un menù ogni giorno che poi cambia tutti i giorni però tanti vogliono più cose

//R [00:24:01]: vogliono tante cose, noi abbiamo un antipasto e basta, non sono 25, non ci sono 18 primi, cioè un primo o massimo due quando le facciamo tanti. Però se il giorno che abbiamo fatto gli gnocchi, di primo ci sono gli gnocchi, non ci sono le lasagne, non c'è risotto, non c'è la minestra. No? (.) E questo, diciamo che, è la parte brutta dell'agriturismo che si sta perdendo.

A: è difficile fare capire la gente che comunque se cucini fresco non puoi avere un menù enorme

//R: una linea come me. (..) Non è proprio... e quindi in realtà non è che abbiamo cambiato... Sì, poi io esperimento un po' di più, mia mamma e Mima erano più sul grande classico, non provavano a fare qualcosa di diverso. Ogni tanto sì, però comunque la base era al vitello tonnato, l'arrosso, le lasagne, le scalpine. Era un menu semplice, buonissimo, super gustoso. [00:25:02] Ma semplice, invece a me questa parte qua mi piace, poi mi piace proprio sperimentare, quindi cerco di fare delle cose diverse. Però in realtà sempre con la base che c'era, di mantenere comunque il sapore di qua, infatti mi piace anche fare comunque piatti della tradizione. Tipo, non ci sono tanti posti che fanno la zuppa valdese, invece noi qua la facciamo spesso.

//V: Quella con i grisini?

R: Sì, con i grisini, esatto. (..) **Però** sono piatti che appunto non è che trovi spesso in giro, invece noi è un grande classico se facciamo il bollito, di primo c'era una zuppa valdese, cioè vanno proprio di pari passo. (.) E quindi in realtà non è che abbiamo modificato un gran che.

V: E questo che hanno cambiato un po' le esigenze dai turisti lo vedete sia nelle persone dell'Italia o anche perché vengono più persone, magari l'estero che non capiamo.

R [00:26:03]: No, in realtà sono quelle che capiscono di più.

V: Ah, sì? (..) Ok.

R: In realtà preferirei lavorare solo con esteri (risas) no, sono, apprezzano un po' di più. (.)

[Simona ascoltava già da un poco, si è seduta con noi al tavolo e ha iniziato intervenire]

S: Forse, come dici tu, non hanno l'idea di che cos'è un agriturismo comunque, però si rendono conto, no? Quando arrivano qua si rendono conto di dove sono e di cosa possono trovare. Perché da noi francesi ne vengono tantissimi soprattutto d'inverno che fanno gite di scialpinismo e abbiamo lavorato con dei tedeschi, di svizzeri, in realtà un po' di tutto. Però

loro apprezzano, invece l'italiano, medio, non vuole spendere e pretende molto, no? Volevano mangiare bene, prendere e non apprezzano, non riescono proprio a capire il lavoro che c'è dietro. (..)

//A [00:27:04] Poi c'è un po, la gente pensa un po' che agriturismo vuole dire <spendere poco>, però la qualità non è che costa poco.

V [00:27:13]: Sì, sì. Quindi questo è una delle così, la difficoltà che ha trovato, no?

A [00:27:21]: Sì, con i clienti.

V [00:27:23]: I clienti. (.) Quali altre difficoltà senti lavorando in agriturismo? (..)

[interruzioni perché si è svegliato il figlio]

R[00:27:50]: Altra difficoltà? il meteo (risas)

//A: Che però quello non va con nostra volontà (risas).

R: No, nel senso che sta diventando sempre più difficile, perché comunque le stagioni sono cambiate nei ultimi anni, tutto al retratto. Secondo me dobbiamo modificare il nostro modo di lavorare, no? Anche a livello proprio di agricoltura e tutto. Una volta a marzo si liantava, a settembre si toglieva tutto, no? Adesso marzo, cioè a marzo nevicava, quindi marzo, maggio di Luvia, e poi però ti fa invece degli ottobri, dei novembre, bellissimi. E quindi secondo me dobbiamo solo noi un po' cambiare questa mentalità che sta proprio cambiando un po' tutto.

V: Ma questo quindi avrà ben, perché avete detto che sono 15 giorni in agosto, che c'è... (.)

R [00:28:50] Questo secondo me influenza anche tanto, nel senso che non influenza tanto qua, che poi in realtà più o meno, perché comunque sono un paio d'anni che nelle vacanze di natali e non nevicava. E quelli sono 15 giorni in cui si lavorava tantissimo, non staccavo un'ora, lavoravi dall mattino alla sera, invece sono un paio d'anni che non nevicava, però tanto le feste, cioè le scuole, qua in Italia, sono in quel periodo e quindi comunque bene o male un po' lavori, però ovviamente se non ce neve la gente non viene su anche chi ha la seconda casa, magari si viene super che c'è al corso di scisere e riescono ad aprire gli impianti però comunque secondo me è una roba che va più cambiata a livello più (..) cioè nazionale, non so più più grosso, (risas) ma no, perché tipo in Francia non mi ricordo dove comunque la scuola fanno ogni due settimane, stanno una settimana a casa, o comunque 5 giorni a casa c'è una roba [00:29:54] diversa, una gestione, invece quando andiamo come anche adesso, le scuole adesso da giugno a settembre sono chiuse quindi in realtà i bambini sono a casa però con un anno così che fa brutto e tutto e allora non c'è... è difficile da spiegare, non... (...) è proprio...

A [00:30:17]: sì, per esempio l'altranno che faceva caldissimo, tanti mandavano i suoi bambini con i nonni o magari stavano qua e rimanevano a stare tutta l'estate

V [00:30:25]: ok, perché di solito in questo periodo avete già molto lavoro, più lavoro

R [00:30:33]: in settimana all'inizio di luglio è ancora più o meno tranquillo però comunque qualcosa di da... però i sabati e domenica si lavorava invece invece due sabati e domeniche già di luglio che non c'è stato nessuno, comunque pochissimi rispetto (..) però magari non è neanche dato da questo fattore che ti ho detto io, magari è dato anche a te una questione che comunque la gente magari ha meno soldi e quindi cerca di concentrare le vacanze magari non ho deciso quest'anno di andare al mare e non vengo nemmeno in montagna o non si, è diverso (...)

V [00:31:09]: invece i... perché avete anche due stanze, no? per ospitare (.) quando avete iniziato con quelle?

//A: queste domande le farò a Roberta perché io non c'er ancora (.) (risas)

//R [00:31:22]: le stanze (...) quando le abbiamo aperte [rilessiva, chiede a Simona che è lí in giro]

S [00:31:31]: 12, (..) si, 2012 (.)

V: tu se, Simona? ok, ciao (..) magari ancora qualche domanda come si, sul conoscenza come per esempio Roberta, la tua... (..) come si c'è? I tuoi saperi su come cucinare per esempio come mai hai imparato queste

S [00:32:04]: questo talento! (risas)

R: è questa... che... in realtà sì, cioè tutti mi dicono sempre “sei uguale tua nonna” la mamma di mio papà

V [00:32:17]: quella che aveva in un ristorante a Rodoretto?

R: esatto, esatto[00:32:20]: perché in realtà io non ho fatto nel Bergiero ne ho lavorato in altri locali, se non qua perché io non ho lavorato da nessuna altra parte se non qua (..) e... mi piace, mi è sempre piaciuto cucinare a casa, quando ero più piccola comunque (.) mi piaceva tagliare, fare... però una roba che... mi viene abbastanza naturale, ma non per essere... (ride) ma (..) mi viene proprio natura, non ci penso

V [00:32:53]: che bello (.)

R [00:32:55]: mi vengono delle idee anche... delle cose nuove, anche in provo (..) di notte, le sogno (risas)

//S: la notte arriva bene (risas) perché non può essere l'influenza di mia nonna, perché lei non c'è stata tanto con la mia nonna perché ha 15 anni in meno di me e nonna era già anziana di epoca qui, no? perché io un po' con mia nonna avevo cucinato per dire, ma non ce l'ho quella cosa

V [00:33:22] ok (.) ma tu anche lavori in cucina o fai anche un po tutto?

S: si si, però io sono d'estate (...)

V: e invece poi tu sui animali dicevi che lavoravi già prima con i cavalli ma lavoravi in?

//A [00:33:44]: sì in maneggio e mi piacevano i cavalli quindi andavo a cavallo e lavoravo per mantenermi (.) però con le mucche non ho mai avuto a che fare (risas)

V [00:33:54]: quindi li hai imparato dal padre

A [00:33:58]: sì, guardo quello che fa lui però appunto c'è tanto da imparare (.)

V [00:34:03]: però... quindi in un futuro quando magari lui dice davvero “basta” che non vuole più sì, pensi che voi continuerete con questo sapere che ha già?

R: sì (.)

V: non c'è un alternativa magari anche (risas)

R [00:34:19]: no, io penso di sì a la fine il mio lavoro mi piace mi permette di avere del tempo per me mi permette di fare tutto cioè, quello il bello, cioè hai tante responsabilità, sì è vero però sono responsabilità che alla fine comunque ti permettono anche di poter stare un mese a casa con il bambino (.) dovendo fare qualcosa però comunque hai molto tempo per te e per la famiglia sai non hai orari non devi dipendere da qualunque altro e quindi possiamo gestire tra di noi

V [00:35:00]: questo nei mesi tipo in autunno e in primavera

R [00:35:05]: esatto poi ci si aiuta

//A: sì

V [00:35:11]: e come è di lavorare in famiglia che siete tutte? (.)

R [00:35:16]: è a dei pro e dei contro (risas) in realtà è bello per il motivo che ti stavo dicendo, no? è molto facile per (inc) e logicamente la cosa secondo me un po' negativa è che alla fine parli sempre del lavoro cioè nel senso non hai più tempo per staccare e parlare non che non parliamo solo di lavoro però comunque sai anche quando ci sono dei problemi è più difficile perché comunque sendo in famiglia è più difficile a gestirli e non si vuole rovinare il rapporto e quindi bisogna avere un giusto equilibrio (..) [Alessia ride] però in realtà (..) secondo me è un po' questo, no?

V [00:36:03]: ok e la domanda che li avevo fatto prima a lei, di sì, come riesce a gestire il lavoro e la famiglia mi stava dicendo questo che sì uno è abbastanza libero

R [00:36:17]: diciamo che noi siamo molto fortunati perché abbiamo comunque il mio papà e mia mamma che sono in pensione, perché i suoi genitori lavorano e quindi anche mia suocera anche e quindi abbiamo la fortuna che i nostri genitori ci danno una gran mano anche perché poi io e il mio compagno facciamo un lo stesso lavoro quindi in realtà per noi è difficile perché ovviamente io si lavoro qua tutto il giorno lui anche perché al mio stesso lavoro invece comunque Davide e Alessia tipo di inverno è più gestibile per loro perché lei può guardare di giorno e Davide quando finisce di lavorare guarda la sera e quindi lei può venire qua e quindi diciamo che adesso che anche ho io un bambino facciamo proprio questa cosa , che lei sa che non ha tanti problemi la sera quindi viene lei da sera e di giorno che mia mamma me lo guarda perché di sera mi ha detto “no te lo guardi, di sera non te lo guardo” (risas) e quindi diciamo che ci siamo un po' [00:37:21] aggiustati così no? io mi occupo della mattina e Alessia si occupa della sera che a me va molto meglio (risas) guadagno io (risas)

V [00:37:29]: e quindi tuo compagno lavora anche, tu dici che fa lo stesso lavoro?

R [00:37:37]: Sì, lui ha l'hotel del Miramonti e delle Alpi (.) e quindi lui è fuori dal mattino a sera quindi per noi è complessivo (.....)

V [00:37:53]: capito. Poi avevo anche ancora una domanda su una sfida che magari che avete attraverso le normative che non so se si sta complicando (..)

R [00:38:05]: Sì, molto di più. La battuta della parte burocratica eccessionale sta diventando sempre più complicata, dicono che vogliono semplificarla, in realtà non è così è sempre più difficile e soprattutto le persone che ti seguono che dovrebbero essere gli esperti però non lo sono, non si riesce a trovare delle persone di fiducia anche poi io e Alessia quando siamo entrati qua (.) tutta la parte di gestione burocratica non la sapevamo ma anche proprio delle difficoltà come si fa una fattura c'è delle cose basi che però se non studi non lo puoi sapere.

[00:38:50] ti inventi sul momento che impari da solo, c'è comunque bisogno di qualcuno. E comunque adesso ci arrabattiamo, però comunque non c'è mai stato nessuno ad averci spiegato benissimo.

A: Sì, bisogna avere qualcuno che ti dice di fare questo, altrimenti...

R: Sì, ma qualsiasi cosa, dalla più semplice alla più difficile, però. E poi ovviamente ogni tanto chiedi delle... E anche loro non ti sanno dare delle risposte, cioè ci sono... succedono delle cose che neanche loro non ci sanno dare una risposta. Comunque dicono "mi informerò" e poi questo <mi informerò> si perde nell'aria, (.) quindi poi ti informi da solo, però poi ovviamente è difficile, perché poi ci sono mille spaccettature, quindi non puoi mai sapere se è la cosa giusta quella che hai trovato o su cui ti sei. (..) Quindi sì, quella parte di io è un po' difficile. [00:39:50] Diciamo che adesso stiamo mi entrando un po' nel giro, perché abbiamo cambiato. Noi non siamo più nella società Coldiretti, l'associazione, qua in Italia, di Coldiretti, dei agricoltori. E loro dovrebbero essere i migliori, i numeri uno, no, con la gestione. In realtà noi ci siamo conto trovati malissimo, perché quindi non eravamo seguiti mai dalla stessa persona, era consulzionario, quindi adesso abbiamo cambiato, e alla fine si diceva anche che in questa associazione pagavi molto meno, in realtà stiamo risparmiando da un po' di vista. Adesso che abbiamo un commercialista privato e un altro consulente che invece ci destituisce tutte le parti delle pratiche e diciamo che abbiamo avuto abbastanza fortuna perché un ragazzo giovane che ha molta voglia ed è molto disponibile. Quindi almeno per il momento sembra che sia abbastanza ci tiene anche informati [00:40:53] su bandi, su regionali, europei, che potrebbero interessarci. Non è il suo dovere, alla fine però lo fa perché ha voglia di... (.....) è all'inizio ancora (risas) ma, probabilmente si fumerà anche questo.

V [00:41:12]: Per esempio con gli altri agriturismi, quello a Miandette o questo di qua, (.) vi scambiate un po' ogni tanto su queste difficoltà che vi ho trovato ogni tanto?

R [00:41:25]: In realtà no, non, ci la mettiamo solo insieme. (risas largas)

//A: no (risas) non riusciamo a confrontarci, ci lamentiamo solo (risas)

R: si lamenta insieme perché i problemi sono gli stessi, quindi, non è un confrontarsi ma darsi forza (risas)

V [00:42:25]: Hanno anche delle modalità diverse loro, no? Io lo conosco solo un po' da Bob, quello che mi raccontava, che non hanno delle stanze.

R: Sì, non hanno le stanze, hanno solo l'agriturismo e l'azienda ovviamente. E l'Edelweiss hanno sia le camere, ce, loro sono nati in realtà come affitta camere, l'agriturismo lo hanno solo aperti in seguito, saranno tipo 4 o 5 anni

V: ok capito, questa cosa delle legge è.. l'Italia è l'unico paese in Europa che ha una legge propria per l'agriturismo, tutti altri paesi è un po' più.. penso perché non ci sono ancora tanti, invece in Italia ce ne sono tanti agriturismi

R: qua c'è tanto

V: si quindi visto che sto facendo questa tesi stavo un po' leggendo e mi ha stupito questo.. è anche vero che con tantissime normative e informazioni sempre cambiano

R: si solo che il problema è proprio quello, che in Italia è vero che ci sono tanti turismi, solo che sono tutte realtà completamente diverse una dall'altra, perché ci sono quei agriturismi

delle Langhe che quindi hanno i loro vigneti e canti di Nebbiolo Superiore ce non puoi paragonare un agiturismo di Prali a un agiturismo delle Langhe piuttosto del Salento piuttosto della Sicilia perché sono mondi completamente diversi. [00:43:24] come noi siamo vantaggiati per alcune cose, loro per altri, e quindi e questo è un problema che c'è secondo me, perché sì è vero noi che siamo in montagna, perché sopra i mille metri, hai delle agevolazioni, però comunque sono agevolazioni che in realtà non sono così reali, perché noi anche quando abbiamo fatto quando siamo subentrate a mia mamma, avevo fatto domanda di inserimento e miglioramento aziendale per prendere questi fondi europei, anche lì è stato difficilissimo, perché comunque essendo un'azienda piccolissima, cioè minuscola, perché poi noi siamo proprio minuscoli a rispetto a...

//A: Dove vi già essere grande per riuscire a prendere quei fondi

//R: dovevi essere un'azienda grande per poter entrare e poter partecipare, no? E invece magari il agiturismo veramente della Piana, di Torino, che hanno fattura gli arti di euro, vengono quasi più aiutati loro rispetto a noi, perché noi solo per [00:44:31] poter entrare a fare questa domanda abbiamo dovuto comprare delle mucche, inventarci delle cazzate, che coltivavamo mettá montagna, cioè quindi è quello una cosa che però non mi servono per quei soldi, mi servono proprio per poter migliorare e allargare e crescere un pochino, no? Perché se no non te li richiederei se non mi servisse, invece abbiamo dovuto fare delle cose per forza, anche se non ci servivano in realtà, no? Poi alcune cose in realtà ci sono ritornate, perché per fare questa domanda abbiamo dovuto fare un'iscrizione a Coalvi, che è questa associazione regionale della razza Piemontese, quindi è una roba buona, la qualità, le carne, tutto, quindi questa roba qua probabilmente non avessimo fatto questa roba, non l'avremmo mai fatto e quindi avevamo tutte le possibilità per poterlo fare già prima. [00:45:32] Quindi qualcosina di buono ne è uscito.

V: Prima solo ho visto questo cartello sulle razze (.) autochtone di queste, delle valli... lì davanti dall'altra casa che c'era questo cartello.

R: Ah quello della patata di montagna.

V: Ah sì, è la patata vero.

R: Quello in realtà (risas) non ti fissare su quello, sarebbe, perché avrà, quindici anni quel cartello, era di mia mamma, abbiamo ritrovato in una cantina, ma sì perché erano iscritti anche lì per un'altra prova sulla qualità della patata, (.) di montagna, che poi però credo che si addirittura non ci sia proprio più questa parte. Era un'associazione Paramalva l'altro, Terra Nostra, Terra Nostra, comunque era un'associazione che è troppo [00:46:35] idonea.

V: Perché, sì volevo chiedere se tipo non c'è bisogno di avere una certificazione su (.) l'agricoltura ecologica anche se magari, non so come l'ho fatto, se utilizzate le protetti chi mi c'è o no.

R: ecco, esatto, allora, noi potremmo fare domanda per l'agricoltura biologica al 100%, il problema che ti passa la voglia prima di iniziare perché anche lì, e pure noi non usiamo pesticidi, non usiamo niente, ma neanche i farmaci per le mucche, qualche volta l'antibiotico se hanno qualche problema, ma veramente non... [interruzione di Gian] Quindi in realtà non avremmo nessun problema, il problema è che ti fanno passare la voglia perché ha dei costi altissimi e poi comunque vengono a farti... e poi in realtà... Sì [00:47:35] non so, parlando con degli amici tipo in Val Pallice, cioè hanno i mirtilli, che comunque in realtà il biologico non è

così biologico perché invece ti costringono a utilizzare comunque dei prodotti che quindi cioè io che non uso niente quello non è biologico però quello che mi dici tu di utilizzare sulle mie piante sì, quindi in realtà non è neanche una roba, no mi è mai interessata perché c'è più che biologico ..

//A: quello che trovi al supermercato non è...

R: Esatto.

V: C'è, però sì per insomma è una bella cosa che non c'è bisogno di avere un label per sapere però si fida delle persone che lo stanno facendo così, certo, però non lo scrivete in nessuna parte questa cosa che sono dei che la produzione è abbastanza naturale.

//A+R: Sì questo lo diciamo! Lo diciamo!

V: Ah, bene, perché è importante. (.....)

//R: Sì sì Simona lo dice sempre e li martella (risas) lo diciamo sempre

V: Ma questo è super importante secondo me, di farlo sapere a le persone. (....) [00:48:57] È per il futuro come lo vedete.

S [00:49:00]: Per il futuro chiudiamo e ce ne andiamo a tu di dove sei? Sudamerica?

V: (risas) no, in Austria.

S: non sei sudamericana?

V: Mio padre è Venezuelano, sì sì

S[00:49:10]: Perché ero per un po' in Sud America, è bello, molto molto bello (risas) È tutto molto più semplice.

V: Ma più semplice perché non ci sono tutte queste regole.

S: Sì, esatto, no, ma magari ci sono anche le regole. Però per la gente, sono più snelle. Sono proprio più snelle le regole. Poi sicuramente ci sono anche i problemi altri, altro tipo. Però lavorativamente parlando c'è un'altra cosa.(.....)

R: [00:49:39]: No per il futuro, non è una cosa di regolo per il momento, in realtà è proprio come dicevamo, una questione di non avere voglia, è la questione che diventa sempre più difficile. (.) Cioè, sempre, ce comunque non sei mai tranquillo, perché qualsiasi...

S [00:50:00]: poi adesso c'è un altro problema, se posso intromettervi che la Francia vicina con queste elezioni probabilmente farà i passi dal gigante, invece noi abbiamo un governo di merda (risas) che comunque va detto (.....) è un governo di superdestra, quindi a difendere tutte le realtà più grandi, è un governo più capitalista, più per la globalizzazione, etc. Le piccole realtà sono destinati (..) a faticare sempre i più finché non ce la faranno, sta già succedendo, se vai a Torino a Pinerò, Torino parlando di Torino, stanno chiudendo

//R: ma senza andare lontano, già qua, stanno chiudendo

R [00:50:40]: ma guarda, non è solo qua, è (inc), cioè alla fine in tue città piccola, che era un negozio di vestiti che ha chiuso, poi c'era il ciabattino e ha chiuso, la mercenaria ha chiuso, perché nessuno ha...

S: poi il panettiere, fa fatica, e quindi alla fine è questo... e abbiám la Francia la Svizia e l'Austria troppo vicine, che hanno il turismo come il nostro, perché sono alpine, che sono avanti anni luce, e quindi la gente sceglierà...

R [00:51:15]: diciamo che non sarebbe una nostra scelta, che più una roba che ci porteranno a prendere delle decisioni diverse, perché l'idea è quella di sovrullare, però appunto non dipende solo da noi, perché veramente sta diventando sempre più complicato la gestione, tutto. (.)

S [00:51:37]: è quella la pazzia, (inc), tutto, incredibile.

V [00:51:42]: Una follia, non ha nessuna logica, questo che... (..) Penso che io vedevo l'agriturismo magari anche un po' romantizzato, e sì, mi piacerebbe che fosse un potenziale per giovane persone di rimanere nelle valli o in posti rurali e valorizzare l'agricoltura e di poter vivere di questo, però la realtà è un po' diversa, perché ci sono tante sfide, come dite voi. (..)

R [00:52:12]: Sì, che come dico qua alla fine siamo ancora in una zona abbastanza protetta, nel senso che da un punto di vista, secondo me siamo molto fortunati qua, perché se abbiamo molte difficoltà, però comunque, perché alla fine comunque vedò anche l'alto agriturismo sono gestiti da giovani e i miei cugini con l'aiuto dei genitori, gli altri uguali, e diciamo che bene o male noi riusciamo a vivere di qua anche abbastanza bene, nel senso che non ci manca niente, riusciamo ad andare in vacanza, (..) [00:52:50] non lo so come dire siamo in una zona comunque (..) cioè rispetto alla città alla fine qua ti basta poco per vivere

//S: perché abbiamo la fortuna di avere la casa

R: ma no certo è un attacco che non abbiamo delle stesse fisse che... se hai un affitto piuttosto che anche la verdura la carne se abbiám bisogno di qualcosa lo prendiamo da qua e (...)

[00:53:26]: ci sono tutti (..)

V [00:53:29]: mi avete mai pensato di fare qualcosa altra invece della agriturismo? un altro lavoro (...)

R: beh sì io volevo fare la maestra (risas) non so per quale motivo nella mia vita ma volevo, il mio sogno era quello di fare l'insegnante, la maestra di asilo, non era una scuola non era una cosa, no, il studio non era lo mio (risas) (..) no ogni tanto ci penso e non lo so magari fare il dipendente ma non (...) è fina un'entrata fissa tutti i mesi, sei tranquillo, lavori le tue otto ore ogni tanto ci pensi quando sei veramente stanco e sstremato ma non perché il tuo lavoro non ti piaccia ma semplicemente perché dici magari vedi gli altri che fanno i dipendenti anche solo nel supermercato cioè un esempio stupido che fanno i loro otto ore però poi vanno a casa, sono tranquilli non hanno pensieri perché tanto il loro lavoro l'hanno finito, non mi piacerebbe quel tipo di vita perché non è un lavoro che (.) [00:54:31] non mi darebbe dei stimoli però mi darebbe la tranquillità di non avere troppi pensieri (..) sai pesanti che ti fanno andare un po' fuori in testa ogni tanto perché dicono "per continuare così non ha nessun senso" ce sprecchiamo tutte le nostre energie, vedi questi soldi che entrano e escono subito dopo (risas) e non c'è niente che proprio, li vedi solo passare, poi come ti dico non ci manca niente però

comunque è pesante ogni tanto perché dici “cavoli” comunque lavoriamo tutti i giorni ci facciamo un cuoco nero e alla fine quello che ci rimane non è niente perché ci basta giusto per mandare avanti la nostra attività (.) e quindi un po' quello che ogni tanto ti demoralizza, al meno a me, demoralizzano

V [00:55:22]: e per te comè? (..)

A [00:55:28]: ma io ho studiato per fare perito chimico

V [00:55:33]: perito chimico, cos'è questo?

A: (ride) chimica

V: (ride) ah ok (.) wow ok.

A [00:55:38]: poi però appunto o andavi a lavorare in qualche azienda in qualche laboratorio così però non era non mi ispirava troppo quindi ho iniziato la veterinaria (.) ma perché mi piacciono gli animali quindi e poi però ho smesso e allora mi dico per appunto mi piace stare con gli animali

V [00:56:01]: così (..): capito (.) molto interessante (risas) e per esempio per altre persone se si immaginano a iniziare un agriturismo cosa li consiglierete?

A: non farlo (risas)

R: no! Nel senso (.) ce io sono per promuovere questo tipo di lavoro perché mi sembra un lavoro sano che ti dà queste soddisfazioni a livello personale quindi non è che li tacherei le ali però dall'altro lato non li nasconderei le varie difficoltà che ci sono nel mandare perché come ti dicevamo prima anche questa roba qua che al fine l'agriturismo non è più visto come come dovrebbe essere visto, e visto come un ristorante (...) è una roba brutta perché comunque non, magari parti con un'idea di fare delle cose sane e fine [00:57:09] ricercate con le tue materie (..) e invece (.) è difficile anche perché un po' mi sembra che i giovani si avvicinano di nuovo al (..) pero sono tutti giovani che si avvicinano in maniera secondo me molto diversa dalla nostra realtà, no? grandi allevamenti (.) comunque (.) ce io ho fatto, quando avevo fatto il passaggio con la mia mamma, ho dovuto fare dei corsi e le altre persone che facevano questi corsi con me non per smilmirli perché per carità magari sono molto più intelligenti di me, sono con tutte persone che (.) non lo so cioè che non interessa di fare, sono lì per lavorare lavorare anche 25 ore ma dicevo quelli che facevano i corsi con me e alla fine sai noi li chiamiamo [00:58:12] i “bergé” ma non per screditareli (Alessia ride) però quelli un po' tontoloni che che non..

A: ma i corsi di cosa?

R: i corsi che ho fatto per dire di sicurezza che altri ragazzi giovani comunque che hanno delle attività del genere però sono attività molto più grosse in realtà c'è grandi allevamenti grandi (..) agricoltori (..) che non lo so non vedono anche una vita sociale magari stanno tra di loro non so come spiegarlo saranno quelli che vedi nei film (ridono) non lo so (.)

//S: Però è vero...

//A: Ma secondo me è diverso, perché sono realtà talmente grosse che...

//R: Sì, però non è di vera differenza da loro, noi facciamo questo lavoro qua, ma siamo delle

persone che comunque... (..) Ci confrotiamo con le altre persone, c'è andiamo a farci un aperitivo, o una c'era fuori, comunque parliamo anche di altro, no? [00:59:11] Ce non siamo blocciate al nostro... (.) agriturismo, alle nostre bestie, non siamo chiusi, non so come spiegarlo, cioè siamo... (ridono)

A: (ride) si si

R [00:59:23]: Sì, abbiamo degli amici, delle persone intorno (ridono)... No, ma è vero, perché... (.)

V [00:59:32]: Ma gli paragoni con altre persone delle vali o anche di fuori?

R: Ma più della Piana, in realtà.., della pianura, che sono li chiusi, in queste aziende enormi e che alla fine non hai neanche il tempo di fare qualcosa. Cioè, proprio un altro tipo di lavoro rispetto al nostro, non è neanche paragonamica probabilmente, perché sono realtà completamente diverse. (...) Però sì, sicuramente non direi “non fatelo”, però gli aprive gli occhi di cose, di informarsi bene prima, su quello che c'è da fare, su come si fa, su chi farti seguire. (...)

V: Per voi, se pensate al futuro anche delle vostre bambine, dei vostri bambini, pensate che sarà ancora possibile di fare l'agriturismo di questo modo? Come lo fate voi?

R: Da quel punto di vista mi lascio vedere, libera scelta

//A: Li lascio fare quello che vogliono fare loro

//R: però non li costringerò a mandare avanti questa cosa, se non è una roba che li interessa, se li interessa, per che no. Sicuramente non imporrei, non imporrò, imporre (risate). Come si dice? (..) Comunque non obbligherei mio figlio a fare il mio stesso lavoro, assolutamente. (..) Sicuramente glielo farò conoscere, senza che, ma già anche adesso, quando è (inc) quando è nell'orto con noi, (.....) li racconti quello che fai, quindi condividi già con lui, quindi in realtà è bello, ce anche i suoi figli vanno sempre alla stalla con lei guardare le mucche, fare il fieno, quindi secondo me sicuramente quella parte li è la parte più bella nel senso di portarli far vivere così perché è comunque una cosa bellissima e pochissimi hanno questa possibilità e secondo me questa è una cosa che a loro li fa crescere in un modo anche rispettoso anche di tutto, perché comunque vedono tutto e possono fare! Perché noi non ci siamo li a dirgli “non toccare”

//A: (ridendo) o “non sporcare”

R: anzi (ridendo)

V: è un ambiente molto bello dove crescono

R: si (...) perché poi lo noti con gli altri bambini che vengono su, gli amichetti, tutti dei suoi figli [indicando Alessia], ma anche già i coetanei del mio, è molto più spigliato. (..)

//V: Spigliato cosa vuol dire?

A: Al suo agio nel fare le cose. Non è un modo di (.)

R: camminare sulle pietre, toccare l'erba, non essere (.) invece... (..)

[interruzione di Davide]

R [01:03:37]: c'è questa, secondo me, è una fortuna e vedo che comunque i nostri figli questa roba quasi vede già anche se sono piccolini.

//A: Sì, hanno una risorsa in più.

//R: Vedi i loro coetanei anche qua quelli che vengono a cena con questi telefoni sti tablet, immersi in questo mondo virtuale. (..) Io anche a casa, adesso al mattino, quando si sveglia alle 6 e mezza che mi fa incazzare, li metto un cartone animato. (ridono) C'è una roba ancora sana. No, non è che lo piazzi davanti alla televisione. Io se fa bello o se fa brutto comunque esco di casa, cioè fa delle cose. E questo invece vedi dei bambini qua, poi vedi delle scene veramente che mi verrebbe da prendere il tavolo e rovesciarlo intosto, anche i genitori che danno un telefono a testa, loro si fanno alla cenetta tranquilla. E solo che il mondo sta andando un po' in quella direzione. E sarà anche molto difficile per noi, perché magari noi abbiamo l'idea, il telefono adesso non ti serve fino a che non andrai al liceo, [01:04:39] perché tanto a cosa ti serve il telefono. E però poi tanto sei in una società che, se non fai così, tuo figlio sarà marginato. (..) Quindi stiamo anche un po', portati a prendere delle scelte, delle decisioni che non vorrei fare, che non faresti, però sei obbligato. (....)

V [01:05:05]: Mi viene ancora in mente una domanda che volevo fare sull'orto e su, le piante che coltivate, come scegliete, cosa coltivare o quale erbe raccogliere, non so cosa, sì, come funziona quella parte di...

R: In realtà quello viene trasmesso da generazione, nel senso che non è che abbiamo modificato, sì, abbiamo fatto qualche prova in più però le piante e le verdure che vengono coltivate sono sempre le stesse.

//S: Anche perché siamo in montagna... (.) a 1.500 metro

//A: non va molto altro

//R: adesso, appunto, col cambiamento climatico, [01:05:41] stiamo notando che ci sono delle cose che invece una volta non sarebbero mai venute, tipo le mezzanzane, abbiamo provato mille, poi ovviamente nella serra no, a coltivarne, è mai venuta, è l'anno scorso che ha fatto Caldissimo, abbiamo avuto una quantità di mezzanzane da due piante, cioè, due piante, che abbiamo detto, "ma mettiamo le transporte, magari quest'anno vengono", (.) però invece tipo quest'anno che sta facendo così, ne abbiamo messo 4, invece che 2, (risas) però non nascerà niente, perché c'è un clima e quindi in realtà...

//A: Sì però la base è la stessa

//R: sì, sono piante che alcune ci facciamo i semi, (.) noi e altre invece le compriamo... noi siamo più da semi che da piantini, in realtà compriamo molti più semi rispetto.. che ci piace, anche perché la pianta rimane più robusta, rispetto che il piantino già, ovviamente, per velocizzare alcune cose compriamo anche quelli, non è che non li compriamo assolutamente

V: [01:06:48] (..) E quindi cosa, a parte le patate, cosa coltivate? (.)

R: Allora, carote, insalata, coste, bietole, cipolle, barbabietole, (..) (inc), fragole e lamponi, un po' di frutta, prezzemolo, basilico, (..) la base per cavolfiori, cavoli e zucchine, (..)

A: (ride) per la giardiniera

R: per tutte le verdure che poi usiamo così, per la giardiniera, broccoli, rape, (.)

V: pomodori invece qua non vengono,

//R+A: pomodori si vanno nella serra,

V: ah sì, ok,

R: infatti adesso è da due anni che abbiamo questa serra gigante e quindi mettiamo pomodori e melanzane, [01:07:48] (inc), abbiamo provato anche per due anni a mettere i peperoni, invece proprio una roba che non viene, ce l'anno scorso che ha fatto molto caldo, sono venuti, ma quindi sono marciti sulla pianta, non sono maturati, non hanno tutto il tempo per maturare. (...) Quindi sì, come scelte quelle, poi abbiamo fatto un po' di prove, questo hanno piantato l'anguria. (risas) quella minuscola, proviamo con quelle piccole, non verrà mai perché la pianta è ancora solo grossa come un cetriolo... però... (...)

V: Ok, quindi il resto che avete bisogno lo comprate da... (.)

R: Sì, allora noi cerchiamo di comprarle da altre aziende agricole, per avere comunque sempre una qualità abbastanza alta, infatti come anche i succhi che vendiamo qua in ammiturismo sono di un'azienda agricola di Bibiana, (.) [01:08:49] e lì sempre per la questione delle regole dell'agriturismo, perché comunque adesso non mi ricordo precisamente, però dovrebbe essere che il 60% dei prodotti che vendi all'interno dell'agriturismo, devono essere tuoi, (.) il 30% deve essere acquistato da altre aziende agricole, quindi noi non facciamo la farina, dovremmo comprare la farina da un'azienda agricola, e poi solo il 20% possiamo comprare roba... tipo caffè, esatto che veramente qua non ci sono, oppure perché poi c'era ancora un ulteriore regolamento, e perché c'erano 4% C'era la percentuale tua, (.) la percentuale da altre aziende agricole, la percentuale da altre aziende agricole delle regioni di limite col Piemonte, quindi solo quelli confinanti con il Piemonte, (...) tipo... infatti il problema principale che all'inizio avevamo avuto [01:09:51] era quello dell'olio, (.) perché l'olio è vero che confiniamo con la Liguria, ma l'olio ligure costa, cioè è inavvicinabile, ma anche se vai in un'azienda agricola, e gli dici noi siamo un agriturismo, e abbiamo bisogno di acquistare l'olio, no? Infatti quello come facciamo, lo compriamo in nero, al supermercato, ma perché è impossibile che non ci staresti dentro. C'è già comunque comprare al supermercato lo paghi 20 euro, c'è 5 litri, quindi nel senso che non prendiamo la cosa, c'è lo scarso, però potessi comprarlo da la Puglia, la Sicilia, o la Basilicata, comunque è meno della metà il prezzo. (..) Quindi ci sono un po' di cose. (..)

[hablando en Patois para saber donde están lxs ninxs]

V [01:11:00]: Perché anche con Agape mi ricordo che io ero responsabile della cucina e di scegliere da chi comprare le cose, sempre è anche stato difficile per... Perché non ci sono tanti che vengono anche a Prali per consegnare, anche vedevo che non è facile di... bo volevamo anche... Provare quello che si... Sì, è biologico, poi per Agape che anche non poteva spendere così tanti soldi, quindi ci sono tanti pensieri poi alla fine devi... se non hai tanto fare delle scelte che ci vado per questi, magari non è l'ottimale, però... mi devo farlo così.

[pausa lungha]

V [01:12:36]: Ah, no, magari ancora una domanda sulla... (..) questo... di avere due generazioni. (.) Oh, non sono, il fatto che ci siano va be non più così presente, avete detto, però, il padre e la madre di...

A [00:12:48]: Non sono molto presenti. (....) (risas)

V [00:12:54]: Sì, l'aspetto delle due generazioni mi interessava ancora che... sono tue che aiutano.

R: Sì, no, secondo me la parte fondamentale. (.) Perché comunque, almeno per me... è importantissimo, perché comunque io cerco sempre ancora il loro consenso, no? Anche se ho delle idee, delle cose nuove, mi piace sempre poterle codividere con loro. Sì. Che sembra giusto e... (inc)

[rumori dell'cantiere]

R: più si per carattere perché... però poi appunto loro sono ancora super... indispensabili, secondo me. Cioè comunque non ci poter, i miei genitori, adarci una mano, ma se rungavino qui qua, non potrebbe andare avanti questa. (.) Quindi poi è logico che ogni tanto... [01:13:55] ci becchiamo, per esempio, che loro hanno ancora delle idee un po' più vecchie, no? Che comunque adesso non possono più andare bene, perché comunque, si modifica tutto, no? Quindi bisogna... bisogna stare al passo, no? E invece loro spesso sono un po' più... che i miei genitori da quel punto di vista sono già abbastanza avanti, però ogni tanto, comunque, hanno ancora le loro idee che... quella roba lì si fa in quel modo, punto, però si fa... e invece, no, di vero, spiegare che c'è la possibilità di farla anche in un modo più semplice, no? (..) E quindi in realtà questo.

[intervento della figlia Irene]

V [01:14:48]: E... Ah, poi mi stavo anche chiedendo se... vi essere qui in una valle valdese, questo ha qualche impatto sulla vostra concezione, non so come lavorate.

R: No, secondo me ha più un impatto verso l'esterno, cioè per l'esterno che viene ricercata questa cosa. Noi lavoriamo molto con dei gruppi della foresteria di Torre Pellice, che ci mandano tantissimi gruppi a mangiare, qua no. (.) Forse anche lì, perché sa, comunque, facciamo dei piatti anche tipici, come la Zuppa Valdese, tutte queste robe qua che spesso la gente ricerca. E però anche lì sto parlando comunque di gente straniera, più che italiana. Sì. (.) Che ricercano questa cosa. Quindi in realtà non è che influenza il nostro modo di lavorare, ma è più una ricerca dell'esterno, ricerca questo, no? [01:15:49] Perché comunque sa che qua si racchiude un po' la storia valdese, alla fine non dico che siamo negli ultimi, però come valle. (..) Siamo la più grossa e quindi se vuoi ancora sapere qualcosa di questa storia prima che vada persa, (..) la cerchi. Però noi non facciamo niente. C'è il (inc) a quello, ecco. (...)

V: Perché pensavo magari, su questo che dicevi della valorizzazione delle donne, magari avrebbe anche una connotazione lì, perché il poco che conosco attraverso alcune persone valdese, sempre mi sembravano molto aperti e abbastanza progressivi, anche su valorizzare. (.)

//R: Sì, no, su un determinati argomenti, sì, vero. (.) Su altri ogni tanto per me e per fin troppo. (...) La donna, la donna, la donna, sì, sì, la donna. Va bene, non va diminuita assolutamente, (..) [01:16:53] però non bisogna anche sollevarla la indesima potenza, cosa che spesso nella comunità valdese succede spesso. Io ho partecipato tanti anni al Sinodo, e

comunque ci sono delle scene di donne che io non condivido per niente, proprio sul un po' troppo femminista, ma quel femminismo che a me non piace, poi io non sono... è una cosa mia, in realtà, non la generalizza assolutamente, però ci sono degli aspetti che, secondo me ogni tanto, è per fare un po' esagerato, non condivido, è un esempio stupido, però non è neanche così stupido, però non mi era piaciuto per niente. (.) Sono i campi e i ragazzi che venivano sempre qua, c'era il campo delle lesbiche, (.) [01:17:54] ed erano un paio d'anni qua e poi avevamo un po' fermato la cosa perché non c'era piaciuto il loro atteggiamento, perché c'era mio cugino Gabriele, perché lavorava qua e faceva il cameriere, l'avevano maltrattato... sai, proprio... e quindi già quella roba lì mi aveva un attimo (.) quando è troppo e troppo, perché troppa dalla parte maschile, ma soffia anche dalla parte femminile, non è che se noi...secondo me proprio vanno equilibrate, il maschio non deve esagerare ma non deve esagerare neanche la donna, no, devono andare allo stesso livello, poi che la figura della donna spesso venga invece distrutta e massacrata questo assolutamente non sono per niente d'accordo. Al livello qua della zona siamo delle donne comunque abbastanza forti con dei caratteri abbastanza decisi, non ci facciamo mettere i piedi in terra per niente. Quello che pensiamo lo diciamo e soprattutto abbiamo la possibilità di farlo, perché ci abbiamo sempre appoggiato, non dobbiamo avere paura ad esporci, no? (.) Ma lo vedo anche a livello politico, no? (..) Siamo su lo stesso livello e questo forse è dato dal fatto che comunque siamo in un piccolo paesino, in un piccolo... in un piccolo valle, dove comunque il rispetto c'è, forse perché siamo ancora più legati alle nostre... alle vecchie tradizioni, o comunque... quello secondo me vuol dire tanto, no? Come sei cresciuto l'ambiente, sei cresciuto qua, comunque nella zona, ci sono delle situazioni difficili, ma la maggior parte comunque gente che è sempre... sempre è stata bene, o comunque rispettosa all'uno di altri. (...)

V: Ricordo una volta che abbiamo fatto una sera ad Agape, c'era Orietta che era venuta e li ho chiesta [01:19:56] “e il tuo marito?”, e lei “io non so, ma io faccio le mie cose, no, bisogna il suo...” (risas) mi piaceva molto che lei aveva questo coso di.. “io, io scelgo cosa voglio fare io e lui... ...e lui se ne fa i cavoli suoi” (risas).

R: Sì, no, quella e la cosa bella che c'è qua, soprattutto dell'età di mia mamma, l'Orietta, Myriam... cioè loro se vogliono andare al cinema i mariti non vogliono andare, ma loro non è che non vanno al cinema, loro vanno stesso al cinema (risas) se invece i mariti vogliono andare in moto una settimana e farsi il giro della Camarg, prendono le vanno in moto senza la moglie, c'era una roba normalissima e questa è una roba bella.//

[llegaron lxs ninxs]

V [01:21:12]: Dai, grazie mille per tutto questo che mi avete raccontato (risas)

R: figurati, tu per la pazienza (risas)

V: Ci sta, benissimo. Io, sì, mi ascolterei questo i prossimi giorni [nino llorando, nosotras riendo] Sì, io trascriverei questa parte e poi, se volete, ve la faccio leggere se magari ci sono cose che volete dire di un altro modo, o se volete aggiungere anche qualcosa.

A: Sì, sì. No, no, quello che abbiamo detto lo abbiamo detto (risas) ... Volentieri comunque, però.

V [00:22:32]: ci stai. (..) Grazie ancora.

R+A: grazie a te