



**CORSO PER OPERATORE ENOTURISTICO**  
**IL TURISMO DEL VINO: Cultura, Strategie e Opportunità**

| N. Lezione | ATTIVITA'  | DATA      |
|------------|--|-----------|
| 1          | Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia (Teresa Bruno Di Petilia) - COLLI DI CASTELFRANCI   | 20-mar-25 |
|            | L'Irpinia  |           |
|            | <b>Enologia: vinificazione - gestione della cantina</b>  |           |
|            | Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino   |           |
| 2          | Sannio Consorzio di Tutela Vini (Liberio Rillo)  | 27-mar-25 |
|            | Il Sannio  |           |
|            | <b>Prodotti agroalimentari regionali di qualità certificata, prodotti tradizionali, tipici e locali - Normative in materia di sicurezza alimentare</b> |           |
|            | Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino   |           |
| 3          | Vitica – Consorzio di Tutela Vini Caserta (Cesare Avenia)  | 03-apr-25 |
|            | L'alto Casertano   |           |
|            | <b>Viticoltura: vitigni autoctoni e internazionali</b>   |           |
|            | Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino   |           |
| 4          | Vesuvio DOP (Ciro Giordano)  | 10-apr-25 |
|            | L'area vesuviana   |           |
|            | <b>Enoturismo: Normative nazionali e regionali relative al settore. Normativa regionale sull'organizzazione turistica e agrituristica</b>              |           |
|            | Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino   |           |
| 5          | Consorzio Tutela Vini Salerno (Andrea Ferraioli)   | 17-apr-25 |
|            | La Costiera e il Cilento   |           |
|            | <b>Viticoltura ed Enologia: le produzioni campane, i cambiamenti climatici</b>   |           |
|            | Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino   |           |



|         |   |           |
|---------|---|-----------|
| 6       | Campi Flegrei e Ischia (Michele Farro)  | 08-mag-25 |
|         | Le Isole  |           |
|         | <b>Multifunzionalità delle aziende agricole, obblighi amministrativi, aspetti finanziari, fiscali e gestionali dell'attività, regolamentazione della SCIA<br/>Cenni sulla Salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incendi</b> |           |
|         | Tecnica di assaggio   |           |
| 7       | Penisola Sorrentina (Raffaele La Mura)  | 15-mag-25 |
|         | Penisola Sorrentina   |           |
|         | <b>Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP) - Lettura dell'etichetta</b>   |           |
|         | Tecnica di assaggio   |           |
| 8       | MASTROBERARDINO   | 22-mag-25 |
|         | <b>Enoturismo: Evoluzione del settore nel tempo, prospettive future, politiche di supporto volte a sostenere le imprese</b>   |           |
|         | <b>Elementi di progettazione, organizzazione, gestione e promozione: percorsi didattici/enoturistici, degustazioni e visite guidate, vendemmia didattica, wine-experience e altre attività</b>  |           |
|         | Tecnica di assaggio   |           |
| 9       | LA MASSERIE   | 29-mag-25 |
|         | <b>Modelli aziendali e modelli di business: l'esperienza delle aziende leader del settore</b>   |           |
|         | <b>Comunicazione e marketing territoriale e turistico: la stampa, il web e i social</b>   |           |
|         | Tecnica di assaggio   |           |
| Lez. 10 | CAVALIERE PEPE  | 05-giu-25 |
|         | <b>Laboratorio: Macro e micro progettazione, project work, analisi swot. Creazione di materiali informativi</b>   |           |
|         | <b>Ingegneria &amp; Vino</b>  |           |
|         | Tecnica di assaggio   |           |



|      |                                       |                |
|------|---------------------------------------|----------------|
|      | VISITA TECNICA IN VIGNA E IN CANTINA  | DA<br>DEFINIRE |
| TEST | TEST FINALE<br>TESINA SULL'ENOTURISMO | DA<br>DEFINIRE |