



CON IL PATROCINIO DI



DiSPaC
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL PATRIMONIO CULTURALE

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

Campus universitario di Fisciano - Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale

N. Lezione	ATTIVITA'	DATA
1	Sannio Consorzio di Tutela Vini	27-mar-25
	Il Sannio	
	Enologia: vinificazione - gestione della cantina	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
2	Vitica – Consorzio di Tutela Vini Caserta	03-apr-25
	L'alto Casertano	
	Genetica e vino: vitigni autoctoni e internazionali	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
3	Vesuvio DOP	11-apr-25
	L'area vesuviana	
	Enoturismo: Normative nazionali e regionali relative al settore. Normativa regionale sull'organizzazione turistica e agrituristica	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
4	Consorzio Tutela Vini Salerno	17-apr-25
	La Costiera e il Cilento	
	Viticultura ed Enologia: le produzioni campane, i cambiamenti climatici	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
5	Ischia	08-mag-25
	Le Isole	
	"Multifunzionalità delle aziende agricole, obblighi amministrativi, aspetti finanziari, fiscali e gestionali dell'attività, regolamentazione della SCIA	
	Cenni sulla Salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incendi	

PARTNER TECNICI





6	Penisola Sorrentina	15-mag-25
	Penisola Sorrentina	
	Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP) - Lettura dell'etichetta	
	Tecnica di assaggio	
7	Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia	22-mag-25
	L'Irpinia	
	Prodotti agroalimentari regionali di qualità certificata, prodotti tradizionali, tipici e locali - Normative in materia di sicurezza alimentare	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
8	LA MASSIERE	29-mag-25
	Modelli aziendali e modelli di business: l'esperienza delle aziende leader del settore	
	Comunicazione e marketing territoriale e turistico: la stampa, il web e i social	
	Tecnica di assaggio	
9	DI MEO (ASSOENOLOGI - Unione Internazionale degli Enologi)	05-giu-25
	Laboratorio: Macro e micro-progettazione, project work, analisi swot Creazione di materiali informativi	
	Ingegneria & Vino	
	Tecnica di assaggio	
10	TENUTA CAVALIERE PEPE	12-giu-25
	Enoturismo: Evoluzione del settore nel tempo, prospettive future, politiche di supporto volte a sostenere le imprese (Feoli)	
	Elementi di progettazione, organizzazione, gestione e promozione: percorsi didattici/ enoturistici, degustazioni e visite guidate, vendemmia didattica, wine-experience e altre attività	
	Tecnica di assaggio	



CON IL PATROCINIO DI



DiSPaC
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL PATRIMONIO CULTURALE

	VISITA TECNICA IN VIGNA E IN CANTINA	DA DEFINIRE
TEST	TEST FINALE TESINA SULL'ENOTURISMO	DA DEFINIRE

PARTNER TECNICI

