

CORSO AVANZATO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DEGLI OPERATORI ENOTURISTICI NELLA REGIONE MARCHE

(Legge Regionale n. 28/2021 e relativo Allegato A)

PRESENTAZIONE

La legge regionale 11 novembre 2021, n. 28 "Esercizio dell'attività enoturistica nelle Marche" individua i requisiti e gli standard minimi di qualità necessari per lo svolgimento dell'attività enoturistica.

In particolare, stabilisce che è richiesta la presenza di personale qualificato compreso tra il titolare e i soci dell'impresa, i familiari coadiuvanti, i dipendenti o i collaboratori esterni, purché dotati di competenza e formazione che può essere dimostrata anche attraverso il possesso di un "attestato di frequenza di un corso di formazione con verifiche delle conoscenze acquisite avente ad oggetto l'attività vitivinicola e turistica, della durata almeno di 50 ore".

L'AMAP, raccogliendo le esigenze del settore ed in linea con le proprie attività, ha ritenuto opportuno progettare il "Corso avanzato di formazione professionale degli operatori enoturistici nella Regione Marche".

FINALITÀ E DESTINATARI

L'obiettivo del corso è fornire competenze di tipo progettuale e gestionale per poter definire un piano di accoglienza aziendale di qualità ed efficace nella gestione della presenza di turisti.

Devono essere comprese tutte le tematiche che permettono di apprendere e di accrescere le conoscenze per esercitare l'attività enoturistica come, per esempio, strumenti per l'analisi del contesto economico, sociale, ambientale, culturale e storico del territorio regionale, con un approfondimento tematico sulle specificità degli areali di produzione dei vini a denominazione, sia normativo che fiscale.

La finalità è, pertanto, quella di permettere al turista di intraprendere un percorso immersivo che aumenti la percezione del valore dell'offerta del territorio marchigiano.

Il suddetto corso è rivolto al personale compreso tra il titolare e i soci dell'impresa, i familiari coadiuvanti, i dipendenti di:

- a) imprese agricole di cui all'articolo 2135 del codice civile;
- b) imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli;

ma anche ad altri soggetti che vogliano approfondire le tematiche relative all'attività enoturistica in tutta la sua varietà e complessità.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DURATA

Il corso di svolgerà nell'arco di n. 8 giornate per un totale di 50 ore così suddivise:

- n. 42 ore teoriche;
- n. 8 ore per la prova finale;

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza al corso non deve essere inferiore al 90% del monte ore complessivo. Al superamento della verifica finale verrà rilasciato l'attestato di frequenza.

SEDE: Agenzia per l'Innovazione nel settore Agroalimentare e della Pesca (AMAP)

Via Alva Thomas Edison n. 2 – 60027 Osimo (AN);

COSTO: € 500,00 per iscritto.

Il corso verrà attivato con almeno **16** partecipanti e verranno ammessi massimo n. **40** partecipanti.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Cristian Santarelli (AMAP) 071808330

Paola Scocco (AMAP) 071808279

E.mail: formazione@amap.marche.it

RESPONSABILE AREA FORMAZIONE

Valeria Belelli (AMAP)

PROGRAMMA

MARTEDÌ 28.01.2025

- 10.00 - 10.30 **Registrazione Partecipanti, Presentazione AMAP e Corso**
- 10.30 - 12.30 **Dr. Leonardo Lopez** – Agricoltura e Sviluppo rurale Regione Marche; E.Q. Multifunzionalità dell'impresa agricola
- La legge regionale sull'enoturismo
- Analisi ed approfondimenti per una corretta conoscenza della normativa regionale.
- 14.00 - 17.00 **Dr. Stefano Tulli** – Cofounder e CEO Winedering S.r.l.
- Pianificazione e sviluppo dell'enoturismo
- Tendenze nello sviluppo dell'enoturismo;
 - Lo sviluppo turistico delle regioni vinicole: fattori chiave, condizioni e questioni di sostenibilità;
 - Modelli di sviluppo dell'enoturismo: esperienze di partenariato pubblico/privato;
 - Gestire l'esperienza e la qualità nell'enoturismo.

MERCOLEDÌ 29.01.2025

- 09.00 - 13.00 **Dr.ssa Cristina Mascanzoni Kaiser** – Founder WineHO
- Strumenti di progettazione e interpretazione dell'esperienza del patrimonio enoturistico
- Progettazione dell'esperienza e immersione;
 - Incanto e narrazione;
 - Comunità e co-creazione;
 - Strumenti di interpretazione: guide, mostre, pannelli interpretativi, ecc.
- 14.00 - 18.00 **Dr.ssa Cristina Mascanzoni Kaiser** – Founder WineHO
- Enoturismo inclusivo, sostenibile e rigenerativo
- Inclusione ed emarginazione nel turismo (produttori, consumatori, residenti, enti governativi);
 - Gestione delle parti interessate;
 - Rigenerazione delle comunità e dei luoghi e sviluppo delle capacità.

MARTEDÌ 04.02.2025

- 09.30 - 12.30 **Dr. Fabio Cecconi** – Agricoltura e Sviluppo rurale Regione Marche; E.Q. Promozione e valorizzazione dei settori vitivinicolo e agroalimentare in Italia e all'estero
- Patrimonio enoturistico: eventi e gestione
- Tipi di eventi enoturistici;
 - Pianificazione eventi;
 - Gestione del progetto;
 - Monitoraggio dell'impatto degli eventi.
- 14.00 - 17.00 **Dr.ssa Eleonora Marconi** – Consulente Winemaker
- Gestione delle imprese enoturistiche
- Gestione nell'enoturismo;
 - Attori dell'enoturismo e sviluppo locale;
 - Ottimizzazione delle risorse umane;
 - Imprenditorialità: esperienze di professionisti.

MERCOLEDÌ 05.02.2025

- 09.00 - 13.00 **Dr.ssa Eleonora Marconi** – Consulente Winemaker

Patrimonio Vitivinicolo

- Le radici storiche della produzione del vino: passato e futuro;
- I paesaggi del vino: geografia dei vigneti nel mondo e indicazioni geografiche;
- Introduzione al mondo del vino antico, vecchio e nuovo.
- Panoramica delle denominazioni vinicole marchigiane;
- Vino e salute.

14.00 - 18.00 **Dr. Stefano Isidori** – Insegnante Tecnico Pratico di Sala Bar e Vendita

Tipicità del vino, Abbinamento e servizio del cibo, Degustazione

- Territori e tipicità;
- Vini biologici, naturali;
- Vino e gastronomia: abbinamenti gastronomici;
- Degustazione vini: gestire l'attesa, il servizio ed il racconto;
- Panoramica delle denominazioni dei vini marchigiani.

MARTEDÌ 11.02.2025

09.00 - 11.00 **Dr. Denis Seghetti** – Cofounder e CDO Winedering S.r.l.

Digitalizzazione dell'enoturismo

- Strategia digitale: comportamento del cliente, strategia dei contenuti, marketing e pubblicità sui social media, influencer marketing, motori di ricerca, annunci Google, e-mail marketing, Google Analytics;
- Reputazione online: vino e social media, storytelling, strategia dei contenuti, marketing della destinazione del vino.

11.00 - 13.00 **Dr. Stefano Tulli** – Cofounder e CEO Winedering S.r.l.

Digitalizzazione dell'enoturismo

- Produzione di video;
- E-enoturismo / ICT / Social network.

14.00 - 17.00 **Dr. Stefano Tulli** – Cofounder e CEO Winedering S.r.l.

Target e domanda turistica

- Esiste l'enoturista? Dati e tendenze;
- Come si muove il viaggiatore alla scoperta di visite e degustazioni?
- Qual è il customer journey di un visitatore enogastronomico?

MERCOLEDÌ 12.02.2025

Lezione on-line

08.30 - 09.30 **Dr. Stefano Tulli** – Cofounder e CEO Winedering S.r.l.

Marketing del turismo del vino

- Marketing turistico: prodotti turistici, segmentazione del marketing e turismo, canali di distribuzione, comunicazione turistica.

09.30 - 13.30 **Dr.ssa Lavinia Furlani** – Presidente e Direttore Editoriale Wine Meridian

Marketing del turismo del vino

- Marketing del vino: preparazione del piano strategico commerciale, mercato del vino, pubblicità e promozione, gestione delle vendite e della cantina, gestione delle esportazioni;
- Marketing dell'Enoturismo: la cantina come attrazione turistica, piano di marketing per le cantine turistiche, enoturista, segmentazione, prodotto.

GIOVEDÌ 13.02.2025

Lezione on-line

09.30 - 12.30 **Dr.ssa Lavinia Furlani** – Presidente e Direttore Editoriale Wine Meridian

Comunicazione enoturistica

- Introduzione alle comunicazioni di marketing integrate;
- Gestione dell'immagine aziendale;
- Gestione pubblicitaria, strategia creativa e strategia media;
- Promozioni per i consumatori, programmi fedeltà, sponsorizzazione;
- Networking: cluster, club, associazioni, guide;
- Cooperazione transnazionale.

GIOVEDÌ 20.02.2025

09.00 - 13.00 **Commissione Docenti**

Progetto Marche - Progetti presentati dai discenti

- Esposizione dei progetti realizzati singolarmente o a gruppi.

14.00 - 18.00 **Commissione Docenti**

Progetto Marche - Progetti presentati dai discenti

- Esposizione dei progetti che analizzano l'evoluzione e lo sviluppo della struttura, realizzati e colloquio orale.

Commissione Docenti:

Dr. Stefano Tulli – Cofounder e CEO Winedering S.r.l.

Dr.ssa Eleonora Marconi – Consulente Winemaker

Dr. Fabio Cecconi – Agricoltura e Sviluppo rurale Regione Marche; E.Q. Promozione e valorizzazione dei settori vitivinicolo e agroalimentare in Italia e all'estero

DATE DA INDIVIDUARE

Facoltativo

Esperienze

- Casi studio;
- Incontri e visite a strutture che operano in altre regioni.