



in collaborazione con



fondazione
evooschool



Programma del CORSO

"CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE OLEOTURISTICO" (ai sensi del Reg. r. 5/2020 di Regione Lombardia– art. 17 bis)

Il turismo legato al cibo è un fenomeno che ha visto un forte incremento negli ultimi anni in tutto il mondo e in Italia, come conferma l'ultimo rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano; nel 2021 un turista su due ha intrapreso un viaggio motivato dall'esperienza enogastronomica. Oggi il turista è sempre più interessato ad andare oltre al semplice consumo dei prodotti tipici ed aspira a conoscerne le origini, i metodi di produzione, il territorio, le vicende storiche, artistiche e sociali.

Questa evoluzione ha portato alla definizione di norme specifiche dedicate al settore: dopo l'emanazione del decreto sull'enoturismo nel 2019, è di recente attuazione quello sull'oleoturismo, recepito a dicembre anche da Regione Lombardia: un provvedimento strategico per la valorizzazione degli oli di qualità legati al territorio. Rientrano nelle attività di oleoturismo le attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio, con particolare riferimento alle Indicazioni Geografiche (DOP e IGP), ovvero le visite nei luoghi di coltura e produzione, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nei luoghi di coltivazione e produzione.

Per fornire alle imprese gli strumenti e le conoscenze, utili a pianificare al meglio le attività, viene proposto il presente corso durante il quale professionisti del settore forniranno spunti e suggerimenti operativi per la progettazione di efficaci esperienze enogastronomiche, di ospitalità e di accoglienza.

Dal 17 marzo al 18 aprile 2023 – E-LEARNING (modalità on line sincrona)

Data	Orario		Argomento lezione	Docente
	11.30	12.30		
VENERDI' 17 MARZO	9.30	13.30	LA STORIA E LA CULTURA DELL'OLIO: TRA MITI, NUOVE ECONOME E TUTELA DELLA TERRITORIALITA' – l'olivo, origine, caratteristiche, storia e diffusione – L'olivo e l'olio di oggi: panorama nazionale mondiale. Classificazione e normativa degli oli di oliva vergini, la tracciabilità dell'olio, etichetta e principali riferimenti legislativi comunitari e normativi	Nicola di Noia Maurizio Saggion EVO SCHOOL
MARTEDI' 21 MARZO	9.30	13.30	OLIVICOLTURA: DALLA PIANTA AL PRODOTTO. IL SISTEMA DI QUALITA' – la coltivazione: tecniche colturali, forme di allevamento. Avversità dell'olivo e i relativi metodi di lotta. Metodi di raccolta, trasporto, stoccaggio e lavaggio delle olive. Metodi di trasformazione: sistema tradizionale e sistemi moderni	Maurizio Saggion Nicola di Noia EVO SCHOOL
VENERDI' 24 MARZO	9.30	13.30	CHIMICA DELL'OLIO E LE VIRTU' FARMACEUTICHE. L'EVO DEL CAMBIAMENTO – caratteristiche, proprietà e funzioni dei principali componenti. Corretta conservazione. Aspetti nutrizionali e salutistici dell'olio EVO	Valentina Ippolito Maurizio Saggion EVO SCHOOL

MARTEDI' 28 MARZO	9.30	13.30	LE REGOLE DELL'ACCOGLIENZA E L'ATTIVITA' DIDATTICA DELL'AZIENDA OLEOTURISTICA – l'olio nella ristorazione, la carta degli oli e la normativa specifica. La narrazione come valore dell'accoglienza. L'apprendimento esperienziale	Roberto Multineddu Giuseppina Boccia EVO SCHOOL
VENERDI' 31 MARZO	9.30	13.30	LA CONOSCENZA DELL'EVO COME LEVA DI VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO – i territori dell'olio e caratteristiche pedoclimatiche. Biodiversità: le principali cultivar italiane. Valorizzazione e tutela della qualità degli oli extravergini di oliva: certificazioni di prodotto e di processo (DOP, IGP e BIO)	Antonio Capone Maurizio Saggion EVO SCHOOL
MERCOLEDI' 12 APRILE	9.30	13.30	LA PROMOZIONE DELL'ATTIVITA' OLEOTURISTICA – CASE HISTORY DI SUCCESSO – dalla cultura dei luoghi alla cultura oleoturistica. Saper fare per saper essere. L'innovazione dell'accoglienza come valore collettivo Due esperienze aziendali a confronto	Miriam Cinaglia Gemma Pasquali EVO SCHOOL
VENERDI' 14 APRILE	9.30	11.30	La normativa di riferimento	Marina Ragni REGIONE LOMBARDIA
	11.30	12.30	La fiscalità e la contabilità dell'azienda oleoturistica	Giovanni De Lillo COLDIRETTI MILANO/LODI/MB
MARTEDI' 18 APRILE	9.30	12.30	VISITA IN AZIENDA – ANALISI ORGANOLETTICA . PROVA PRATICA DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO	
		30		