

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO.

Progettare, gestire, vivere l'integrazione tra cibo, viaggio, territorio

Imperia, 6, 7, 8 maggio 2009

Contatti: ☎ 0183 76.74.12 ✉ 0183 76.52.03 www.oliveoil.org onaoo@oliveoil.org

Sede: "Frantoio Storico Raineri" Via Nazionale km 132 Chiusanico (IM)

Costo: € 600,00 iva esc.

Il corso

Il turismo enogastronomico, se ben progettato, gestito e sperimentato, può diventare una risorsa importante per l'economia delle aziende (soprattutto quelle agroalimentari e turistiche) e per la riscoperta sensoriale dei territori di produzione.

Il corso fornisce le basi teoriche e pratiche per pianificare, costruire e proporre l'accoglienza in azienda e nel territorio di produzione attraverso esperienze turistiche che affondino le radici nel terroir.

Gli obiettivi sono quelli di acquisire nozioni e confrontarsi con casi reali (italiani e stranieri) utili a:

- **interagire** con i turisti enogastronomici e i loro gusti
- **individuare e interpretare le caratteristiche di un mercato in forte evoluzione**
- **conoscere, far conoscere e comunicare territori e prodotti agroalimentari con professionalità,**
- **predisporre, strutturare o adeguare i servizi turistici** di un'azienda agroalimentare
- riservare un'**accoglienza personalizzata** a quanti entrano in azienda di produzione
- **strutturare tecnicamente itinerari, pacchetti turistici e cataloghi** che salvaguardino la carrying capacity delle risorse e valorizzino l'esperienza di visita
- **confezionare un soggiorno turistico tematico** alla ricerca di un flavour inconfondibile: quello di ogni singola regione vocata alla qualità.

Programma

Mercoledì 6 maggio 2009

Analizzare e interpretare il territorio di produzione.

La domanda: il comportamento turistico, la definizione del target.

Trasformare il terroir in prodotto turistico.

L'offerta: gli operatori della produzione agroalimentare. Costruire il prodotto turistico aziendale: accessibilità e accoglienza, ambienti di visita, personale, percorso di visita, degustazione, acquisto, personalizzazione del servizio, valutazione della customer satisfaction.

Giovedì 7 maggio 2009

L'offerta: gli operatori turistici e l'incontro con la cultura del gusto (le strutture ricettive, le strutture ristorative, l'informazione turistica, il tour operator).

Progettare il soggiorno turistico enogastronomico: il pacchetto turistico, il catalogo e note di distribuzione, la costruzione dell'itinerario turistico nel territorio di produzione.

Comunicazione e immagine: un invito alla degustazione del territorio.

Venerdì 8 maggio 2009 (a cura dell'ONAOO)

Acquisizione delle principali nozioni tecniche della produzione di olio di oliva attraverso la visita in azienda: la filiera di produzione, dall'oliveto al prodotto finito.

INFORMAZIONI GENERALI

Destinatari

Soci ONAOO. Aziende agroalimentari, operatori turistici privati e pubblici, professionisti dell'ospitalità, amministratori, comunicatori e giornalisti, studenti, appassionati.

Docenti Erica Croce, Giovanni Perri

insegnano Turismo Enogastronomico presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e collaborano da anni con il Ciset dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Fondatori di Meridies-itinerari di cultura e turismo (www.meridies.net), forniscono consulenze e svolgono progetti di ricerca, marketing, valorizzazione del territorio, comunicazione, editoria, cultura dell'ospitalità e formazione per Enti pubblici ed operatori privati.

Sono autori di guide turistiche e pubblicazioni di carattere culturale e territoriale. Collaborano a varie riviste. Portano la loro testimonianza in master universitari e numerosi corsi di formazione.

Fabrizio Vignolini - Direttore ONAOO