

## **CORSO BASE 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, pertanto, raccogliendo anche le esigenze del settore ed in linea con le proprie attività ha ritenuto opportuno progettare il “Corso base di formazione professionale degli operatori enoturistici nelle Marche”.

### **FINALITÀ E DESTINATARI**

Il Corso base si pone l’obiettivo di approfondire le seguenti tematiche: la viticoltura, l’enologia, il Mercato dei prodotti agricoli ed enologici, l’Economia e politica agraria, l’evoluzione del contesto di riferimento, il legame Territorio - agricoltura - paesaggio - cultura e storia dell’arte delle Marche ed il Turismo.

La finalità è quella di fornire gli strumenti per aumentare le conoscenze necessarie ai fini di una visione complessiva dell’enoturismo nelle Marche.

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 vogliono 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 8 giornate per un totale di 57 ore così suddivise:

- n. 53 ore teoriche;
- n. 4 ore per la prova finale;

Per la partecipazione alla verifica finale la frequenza al corso non deve essere inferiore al 75% del monte ore complessivo dei moduli. 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 **20** partecipanti e verranno ammessi massimo di **40** partecipanti.

### **SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:**

Cristian Santarelli (AMAP) 071808330

Paola Scocco (AMAP) 071808279

E.mail: [formazione@amap.marche.it](mailto:formazione@amap.marche.it)

### **RESPONSABILE AREA FORMAZIONE**

Valeria Belelli (AMAP)

## PROGRAMMA

### MARTEDÌ 07.01.2025

#### Modulo 1

Viticultura con approfondimenti sulle conoscenze delle varietà di vite idonee alla coltivazione nella Regione Marche e le forme di allevamento comunemente praticate in regione. Tecniche di gestione del vigneto, tutela della biodiversità, tecniche di mitigazione e/o adattamento al cambiamento climatico. Principi di ampelografia.

09.00 - 10.00 **Dr. Leonardo Lopez** – Agricoltura e Sviluppo rurale Regione Marche; E.Q. Multifunzionalità dell'impresa agricola

- Presentazione/approfondimento della normativa che regola l'enoturismo nella nostra Regione

10.00 - 13.00 **Prof.ssa Vania Lanari** – Professoressa Dipartimento di Agraria D3A dell'UNIVPM

- Tecniche di gestione del vigneto, tutela della biodiversità, principi di ampelografia

14.00 - 17.00 **Prof. Luca Pallotti** – Ricercatore Dipartimento di Agraria D3A dell'UNIVPM

- Tecniche di mitigazione/adattamento al cambiamento climatico.

La difesa fitosanitaria

17.00 - 18.00 **Dr. Sandro Nardi** – AMAP - E.Q. Servizi Fitosanitari, CFN, laboratorio fitopatologico, difesa integrata, studi e sperimentazione

### MERCOLEDÌ 08.01.2025

#### Modulo 2

Enologia, tecnologia per la produzione del vino, sia dei vini bianchi che dei vini rossi. Approfondimenti sulle produzioni vitivinicole e sulle produzioni a denominazione e di qualità delle Marche.

09.00 - 13.00 **Dr. Giuseppe Potentini** – Enologo

14.00 - 18.00 **Dr. Giuseppe Potentini** – Enologo

### GIOVEDÌ 09.01.2025

#### Modulo 3

Il Mercato dei prodotti agricoli ed enologici. Principi generali della comunicazione e della promozione dei prodotti e dei territori, sui principi di marketing dei prodotti agricoli, sulle caratteristiche del mercato interno, del mercato unionale e del mercato dei paesi terzi.

09.00 - 13.00 **Dr. Ilaria Ippoliti** – Direttrice/Consigliere CdA Consorzio dei Vignaioli delle Marche

- Introduzione al mercato dei prodotti vitivinicoli

- Le nuove frontiere del marketing dei prodotti vitivinicoli

14.00 - 18.00 **Dr. Ilaria Ippoliti** – Direttrice/Consigliere CdA Consorzio dei Vignaioli delle Marche

- Comunicazione e promozione del vino e del territorio

- Mercato interno, europeo e dei paesi terzi

- Conclusione e discussione finale

## LUNEDÌ 13.01.2025

### Modulo 1

Il PAN

09.00 - 10.00 **Dr.ssa Angela Sanchioni** – AMAP – E.Q. Agro meteo, PAN, Sostenibilità ambientale e cambiamenti climatici

### Modulo 4

Economia e politica agraria nel quale dare informazioni sulle linee di economia e politica agraria regionali e su PSR / CSR.

10.00 - 13.00 **Prof. Stefano Ciliberti** – Ricercatore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

14.00 - 16.00 **Prof. Stefano Ciliberti** – Ricercatore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

- Il funzionamento degli strumenti di finanziamento previsti nell'ambito della politica agricola comune, con riferimento agli interventi nazionali e regionali previsti dal Piano strategico nazionale della PAC. Modalità di accesso alle fonti di finanziamento e risvolti sulla gestione aziendale. Gli strumenti di informazione, divulgazione, consulenza e accompagnamento alle aziende agricole nell'ambito delle politiche agricole

## MARTEDÌ 14.01.2025

### Modulo 6

Territorio - agricoltura - paesaggio - cultura e storia dell'arte delle Marche nel quale dovranno essere trattati temi relativi alle caratteristiche storico culturali dell'agricoltura e della vitivinicoltura marchigiana, le caratteristiche dei suoli marchigiani oltre che gli aspetti paesaggistici e naturalistici dell'ambiente marchigiano ed il patrimonio culturale, artistico che caratterizza i centri ed i borghi storici.

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

14.00 - 18.00 **Dr.ssa Eleonora Marconi** - Consulente Winemaker

## GIOVEDÌ 16.01.2025

### Modulo 7

Turismo riguardante le principali nozioni, tecniche e criteri per lo sviluppo turistico dell'area di riferimento.

09.00 - 13.00 **Dr. Ilaria Ippoliti** – Direttrice/Consigliere CdA Consorzio dei Vignaioli delle Marche

- Introduzione all'enoturismo e creazione di esperienze

- Esempi pratici di esperienze di successo

14.00 - 18.00 **Dr. Ilaria Ippoliti** – Direttrice/Consigliere CdA Consorzio dei Vignaioli delle Marche

- Strumenti di marketing per promuovere le esperienze.

- Esercitazione pratica

**VENERDÌ 17.01.2025**

**Modulo 5**

Evoluzione del contesto di riferimento (normativo, assicurativo, fiscale, sicurezza e norme igieniche e conoscenze in materia di alimentazione e salute) nell'ambito della produzione primaria.

09.00 - 11.00 **Avv. Marco Giuri** – Consulente Legale di Assoenologi

- Contesto normativo e assicurativo

11.00 - 13.00 **Dr. Luigi Scappini** – Dottore Commercialista

- Contesto normativo e fiscale

14.00 - 16.00 **Daniele Borri** – Consulente

- Contesto sicurezza e norme igieniche

16.00 - 17.00 **Dr. Lorenzo Moretti** – AMAP – E.Q. Progettazione, sviluppo e promozione della biodiversità forestale, networking per la valorizzazione del patrimonio silvicolo e forestale

- Contesto alimentazione e salute

**MARTEDÌ 21.01.2025**

**PROVA FINALE**

14.00 - 18.00 **Commissione Docenti**

- Esposizione dei progetti di comunicazione/promozione elaborati singolarmente e colloquio orale

**Commissione Docenti:**

**Dr. Ilaria Ippoliti** – Direttrice/Consigliere CdA Consorzio dei Vignaioli delle Marche

**Dr.ssa Eleonora Marconi** – Consulente Winemaker

**Dr. Lorenzo Moretti** – AMAP – E.Q. Progettazione, sviluppo e promozione della biodiversità forestale, networking per la valorizzazione del patrimonio silvicolo e forestale