



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	<b>Sannio Consorzio di Tutela Vini (Liberio Rillo)</b>	27-mar-25
	Il Sannio	
	Enologia: vinificazione - gestione della cantina	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
2	<b>Vitica – Consorzio di Tutela Vini Caserta (Cesare Avenia)</b>	03-apr-25
	L'alto Casertano	
	Genetica e vino: vitigni autoctoni e internazionali	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
3	<b>Vesuvio DOP (Ciro Giordano)</b>	10-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	<b>Consorzio Tutela Vini Salerno (Andrea Ferraioli)</b>	17-apr-25
	La Costiera e il Cilento	
	Viticultura ed Enologia: le produzioni campane, i cambiamenti climatici	
	Tecnica della Degustazione - Abbinamento cibo vino	
5	<b>Campi Flegrei e Ischia (Michele Farro)</b>	08-mag-25
	Le Isole (Cerchiai)	
	"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	



6	<b>Penisola Sorrentina (Raffaele La Mura)</b>	15-mag-25
	Penisola Sorrentina (DISPAC)	
	Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP) - Lettura dell'etichetta	
	Tecnica di assaggio	
7	<b>Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia (Teresa Bruno Di Petilia) COLLI DI CASTELFRANCI</b>	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	<b>LA MASSERIE</b>	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	<b>CAVALIERE PEPE</b>	05-giu-25
	Laboratorio: Macro e micro progettazione, project work, analisi swot. Creazione di materiali informativi	
	Ingegneria & Vino	
	Tecnica di assaggio	
10	<b>DA DEFINIRE</b>	12-giu-25
	Enoturismo: Evoluzione del settore nel tempo, prospettive future, politiche di supporto volte a sostenere le imprese	
	Elementi di progettazione, organizzazione, gestione e promozione: percorsi didattici/ enoturistici, degustazioni e visite guidate, vendemmia didattica, wine-experience e altre attività.	
	Tecnica di assaggio	
	<b>VISITA TECNICA IN VIGNA E IN CANTINA</b>	<b>DA DEFINIRE</b>
TEST	<b>TEST FINALE TESINA SULL'ENOTURISMO</b>	<b>DA DEFINIRE</b>

**N.B. Il calendario può essere soggetto modifiche**