



Oleoturismo: "Un Viaggio tra Cultura, Territorio, Tradizione e Innovazione"

PROGRAMMA DEL CORSO

Lez	ORE	ARGOMENTO
IL SETTORE OLEOTURISTICO		
1 26/05/2025	16:00 20:00	Nascita del settore, sua evoluzione nel tempo e prospettive future.
		Trend, dati e target di riferimento, modelli aziendali e modelli di business.
		Politiche di sostegno all'impresa agricola ed al territorio rurale
		Accoglienza dei visitatori e creazione di esperienze memorabili Case history ispirazionali
LEGISLAZIONE NAZIONALE E REGIONALE RELATIVE AL SETTORE		
2 27/05/2025	16:00 19:00	Finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità.
		Caratteristiche dell'operatore oleoturistico, regolamentazione della SCIA, obblighi amministrativi, sicurezza alimentare,
		Aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incidenti ed infortuni
	19:00 20:00	Normativa regionale in materia di organizzazione turistica e agrituristica DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI
CULTURA DELL'OLIO EXTRAVERGINE E OLIVICOLTURA CAMPANA, LE VARIETÀ E LA RILEVANZA DEL SETTORE		
3 3/06/2025	16:00	Legislazione nazionale e classificazione degli oli (IGP, DOP) extravergine, vergine, lampante; Lettura dell'etichetta;
	19:00	Campania terra di Olivi – Storia, arte e cultura
	19:00 20:00	Degustazione dell'olio, tecniche, esame visivo e olfattivo, gustativo DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI



CULTURA DELL'OLIO EXTRAVERGINE E OLIVICOLTURA CAMPANA, LE VARIETÀ E LA RILEVANZA DEL SETTORE		
4 9/06/2025	16:00	Olivicoltura e tecniche produttive, con particolare riferimento alle produzioni campane (DOP, IGP, varietà autoctone);
	19:00	Conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con gli oli regionali;
	19:00 20:00	DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI
UTILIZZO DELL'IA PER IL TURISMO ENOGASTRONOMICO – IL VOCABOLARIO INGLESE		
5 10/06/2025	16:00	L'IA come risorsa per il turismo Enogastronomico. Come funziona, come utilizzarla
	19:00	Il vocabolario dell'olio - terminologia tecnica in inglese
	19:00 20:00	DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI
ELEMENTI DI PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E PROMOZIONE DI PERCORSI DIDATTICI/OLEOTURISTICI		
6 16/06/2025	16:00	Lettura geografica del territorio: storia dei luoghi, paesaggio, saperi
	19:00	Geografie di un territorio: paesaggio, storia e sviluppo economico Analisi territoriale: caratteristiche del paesaggio, culturali e produttive
	19:00 20:00	Dall'ospitalità all'esperienza: creazione di percorsi oleoturistici autentici con le comunità. DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE E MARKETING TERRITORIALE E TURISTICO		
Laboratorio di Marketing Territoriale e Sviluppo Locale		
7 17/06/2025	16:00	La progettazione di percorsi didattici e oleoturistici: analisi SWOT e alternative strategiche. Progettazione di esperienze personalizzate e customer journey mapping. Project work per lo sviluppo di attività immersive come degustazioni, visite/raccolte didattiche.
	19:00 20:00	DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI REGIONALI



ELEMENTI DI COMUNICAZIONE E MARKETING TERRITORIALE E TURISTICO

8	16:00 20:00	Sviluppo di contenuti informativi per brochure, siti web e social media, per il marketing territoriale-turistico Strategie di digital and social media marketing per le esperienze turistiche. Case Study/Best Practices
23/06/2025		

VISITA AZIENDA OLEOTURISTICA

9		Visita tecnica guidata in Azienda modello nel campo oleoturistico
		DEGUSTAZIONE GUIDATA OLIO AZIENDALE

Prova finale con tesina e test

COSTI

- Costo riservato alle Aziende della filiera olivicola e ai giovani under 25
€ 30,00 + € 20,00 tessera Associazione Università dei Sapori
- Costo standard
€ 240,00 + € 20,00 tessera Associazione Università dei Sapori (pagabile in 2 rate)