

***Corso di Specializzazione rivolto alle
Guide Turistiche
“Enogastronomia”***

Autorizzato con Decreto Ministeriale prot n. 266305 del 25/11/2025

Erogato da “ISFORCOOP ETS”

01.Descrizione

Dalla cucina contadina all'influenza dei traffici marittimi, l'enogastronomia ligure riflette secoli di storia e contaminazioni culturali. Promuoverla significa anche sostenere la filiera locale e valorizzare la sostenibilità.

I principali argomenti trattati saranno:

- *Cucine territoriali e biodiversità*
- *Tradizioni vinicole italiane*
- *Prodotti DOP, IGP, Slow Food*
- *Turismo enogastronomico sostenibile*

02.Obiettivi e Finalità

Il corso si propone di fornire ai partecipanti una conoscenza approfondita dell'enogastronomia ligure, delle sue radici storiche e culturali, e delle tradizioni produttive che caratterizzano il territorio. Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di riconoscere, descrivere e valorizzare le principali eccellenze agroalimentari liguri, acquisendo competenze utili alla promozione di un turismo enogastronomico sostenibile e consapevole.

Gli obiettivi formativi sono articolati in tre dimensioni misurabili: conoscenze, competenze e abilità.

1. Conoscenze

Al termine del corso, i partecipanti avranno acquisito conoscenze relative a:

Storia e cultura enogastronomica

Origini della cucina ligure e influenze derivanti dalla tradizione contadina e dai traffici marittimi.

Relazioni tra piatti tipici, tradizioni locali, feste, sagre e ritualità del territorio.

Ruolo delle erbe spontanee e delle aromatiche nella tradizione culinaria ligure.

Prodotti tipici e biodiversità

Caratteristiche e specificità dei prodotti DOP, IGP e Presìdi Slow Food liguri.

Tipicità delle diverse aree territoriali (Val di Vara, Golfo dei Poeti, Riviera, Val di Magra / Lunigiana storica).

Biodiversità agricola e alimentare del territorio ligure.

Corso di Specializzazione – ENOGASTRONOMIA

Enologia e oleocultura

Principali vitigni e denominazioni liguri (Colli di Luni DOC, vini delle Cinque Terre, Candia e Cornice).

Processi fondamentali di produzione del vino e dell'olio nel Levante ligure e in Lunigiana.

Ruolo delle cantine e dei frantoi nella valorizzazione del territorio.

Turismo enogastronomico sostenibile

Modelli di offerta turistica basati sulla sostenibilità ambientale e sulla filiera corta.

Esperienze di visita: degustazioni, percorsi in cantina, frantoi, eventi dedicati ai prodotti locali.

2. Competenze

Il percorso formativo permetterà ai partecipanti di sviluppare competenze quali:

Analizzare e interpretare piatti, prodotti e tradizioni enogastronomiche liguri alla luce della storia e della cultura locale.

Valutare la qualità dei prodotti tipici liguri (vini, oli, formaggi, miele, piatti tradizionali), riconoscendone caratteristiche organolettiche e territoriali.

Promuovere e comunicare le eccellenze agroalimentari del territorio attraverso strumenti narrativi, culturali e turistici.

Progettare esperienze enogastronomiche sostenibili, integrando degustazioni, visite guidate, itinerari tematici e valorizzazione dei produttori locali.

Applicare conoscenze di base di degustazione e analisi sensoriale nel contesto di vini, oli, prodotti tipici ed erbe aromatiche.

3. Abilità

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

Riconoscere e descrivere i principali piatti, prodotti tipici, vini e oli del territorio ligure.

Identificare le produzioni di qualità (DOP, IGP, Slow Food) e ricondurle alle rispettive aree geografiche.

Corso di Specializzazione – ENOGASTRONOMIA

Condurre o supportare una degustazione di vino, olio o prodotti tipici illustrandone storia, tecniche e caratteristiche sensoriali.

Selezionare erbe spontanee e aromatiche, comprenderne gli usi culinari, officinali e le proprietà nutritive.

Elaborare itinerari o proposte di turismo enogastronomico sostenibile, valorizzando la filiera locale.

Obiettivo	Descrizione
Obiettivo n. 1 – Acquisire conoscenze storiche e culturali sull'enogastronomia ligure	<i>Al termine del corso il partecipante sarà in grado di conoscere e descrivere le origini della cucina ligure, le influenze contadine e marinare, le tradizioni popolari, feste, sagre e il legame tra piatti e territorio. Conoscenza misurabile attraverso verifiche scritte e discussione degli argomenti trattati.</i>
Obiettivo n. 2 – Riconoscere prodotti tipici, biodiversità e filiera agroalimentare locale	<i>Il partecipante saprà identificare e descrivere i principali prodotti tipici delle diverse aree del Levante ligure (Val di Vara, Golfo dei Poeti, Riviera, Val di Magra/Lunigiana), comprendendo caratteristiche, provenienza geografica, marchi di qualità (DOP, IGP, Slow Food) e biodiversità agroalimentare.</i>
Obiettivo n. 3 – Sviluppare competenze in enologia ligure e tecniche di degustazione	<i>Il corsista sarà in grado di riconoscere vitigni e denominazioni liguri (Colli di Luni DOC, Cinque Terre, Candia, Cornice), comprendere i processi produttivi. Conoscenza misurabile attraverso verifiche scritte e discussione degli argomenti trattati.</i>
Obiettivo n. 4 – Comprendere processi e cultura dell'oleocultura ligure	<i>Il partecipante conoscerà le tecniche fondamentali della produzione dell'olio nel territorio ligure e lunigianese e saprà distinguere caratteristiche e qualità dell'olio extravergine locale. Conoscenza misurabile attraverso verifiche scritte e discussione degli argomenti trattati.</i>

Corso di Specializzazione – ENOGASTRONOMIA

Obiettivo n. 5 – Conoscere e utilizzare erbe spontanee e aromatiche liguri	<i>Al termine del modulo il corsista saprà riconoscere le principali “erbette” liguri, conoscerne storia, usi culinari, proprietà nutritive e semplici tecniche di preparazione gastronomica o erboristica. Conoscenza misurabile attraverso verifiche scritte e discussione degli argomenti trattati.</i>
Obiettivo n. 6 – Saper valorizzare il territorio attraverso il turismo enogastronomico sostenibile	<i>Il partecipante sarà in grado di progettare o illustrare itinerari, degustazioni, eventuali visite guidate e attività culturali fondate sulla sostenibilità e sulla promozione della filiera locale. Abilità misurabile tramite presentazione di un elaborato finale o project work.</i>
Obiettivo n. 7 – Comunicare efficacemente le eccellenze enogastronomiche liguri	<i>Il partecipante svilupperà la capacità di narrare piatti, prodotti, tradizioni, miti e leggende del territorio, con linguaggi adeguati alla valorizzazione turistica e culturale. Abilità misurabile tramite presentazione di un elaborato finale o project work.</i>

03. Dettagli

Si inseriscano all'interno della tabella le informazioni come da indicazione all'interno delle celle.

Durata	50 Ore
Modalità di Frequenza	Online/Presenza/Mista
Sede	Isforcoop La Spezia via Monteverdi 117, 19122 La Spezia Piattaforma Google Workspace
Posti Disponibili	Minimo 15 partecipanti/Massimo 30 partecipanti
Costo	340 € (IVA Inclusa)

04. Struttura del Corso

Si inseriscano all'interno della tabella le informazioni come da indicazione all'interno delle celle. Aggiungere nella tabella un solo modulo per ogni riga, es. nel caso in cui ci siano 6 moduli dovranno essere presente 6 righe.

Corso di Specializzazione – ENOGASTRONOMIA

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
<i>STORIA DELL' ENOGASTRONOMICA LIGURE</i>	<i>Il legame tra i piatti e le tradizioni del territorio Feste, sagre e folclore: eventi dedicati ai prodotti locali. Tradizioni, miti e leggende legate all' enogastonomia locale</i>	<i>10 Ore</i>
<i>I PRODOTTI TIPICI</i>	<i>Area val di Vara La Valle del biologico: formaggi, salumi e miele. Area Golfo dei poeti e riviera Muscoli ripieni: cozze locali farcite con pangrattato, parmigiano, aglio e prezzemolo. Pesto alla ligure: preparato con basilico DOP, pinoli e olio extravergine di oliva. Farinata: gustosa torta salata a base di farina di ceci cotta in forno a legna, mesciua Area Val di Magra/Lunigiana storica Testaroli e panigacci: piatti della tradizione lunigianese, spesso accompagnati da salumi e formaggi.</i>	<i>10 Ore</i>
<i>L'ENOLOGIA LIGURE</i>	<i>Colli di Luni DOC: vini bianchi e rossi, con Vermentino come protagonista. Cantine locali: le aziende vinicole nei dintorni di Castelnuovo Magra e Ortonovo per degustazioni e visite guidate. Visite in cantina: percorsi di degustazione tra vigneti e botti di legno Vini delle 5 terre Vini delle colline del Candia Vino di Cornice</i>	<i>10 Ore</i>
<i>L'OLEOCULTURA</i>	<i>La produzione olearia e cultura dell'olivo nel levante ligure e lunigiana storica. Visite guidate, testimonianze etc</i>	<i>10 Ore</i>
<i>ERBE ED ERBETTE LIGURI: UN'ANTICA TRADIZIONE</i>	<i>Storia e folclore delle "erbette" Utilizzo in cucina e ricette, preparati erboristici, le aromatiche. Proprietà curative e nutritive. Gli aromi del bosco: profumi ed essenze</i>	<i>10 Ore</i>

05. Certificazione Rilasciata

L'Ente autorizzato avrà cura di gestire le domande di ammissione, verificare i requisiti degli istanti e organizzare le sessioni formative

I requisiti specifici dei partecipanti i sono:

Iscrizione all'Elenco Nazionale delle Guide Turistiche tenuto dal Ministero del Turismo;

Corso di Specializzazione – ENOGASTRONOMIA

Al termine del percorso formativo, l'Ente rilascerà ai partecipanti l'attestato di completamento del corso di specializzazione, previa verifica del rispetto dei requisiti minimi di ammissione alla prova finale. In conformità a quanto previsto dalle linee guida:

Frequenza obbligatoria dell'80% delle ore complessive del corso

Per essere ammessi alla prova finale, i partecipanti devono aver frequentato almeno l'80% del monte ore previsto.

La frequenza rappresenta requisito essenziale per l'accesso alla verifica conclusiva.

Partecipazione alle attività didattiche e tecnico-pratiche

Il corso prevede l'erogazione in presenza di almeno l'80% delle ore, dedicata alle attività pratiche, esercitazioni, laboratori, visite e altre attività professionalizzanti.

Il restante 20% può essere svolto in modalità telematica sincrona o asincrona, secondo la programmazione dell'Ente.

Superamento delle prove di valutazione previste

Qualora siano previste verifiche intermedie (prove scritte, esercitazioni pratiche, colloqui orali o altre metodologie valutative), il loro superamento concorre alla valutazione complessiva del percorso formativo.

Sostenimento della prova finale

La prova finale è obbligatoria e ha ad oggetto la verifica delle conoscenze e competenze acquisite dal partecipante.

Solo in caso di esito positivo il corsista ottiene l'attestato di completamento.

Modalità di svolgimento della prova finale

La sessione di esame rappresenta il momento conclusivo del percorso di specializzazione e ha lo scopo di verificare in modo oggettivo le conoscenze, le competenze e le abilità professionali acquisite dal partecipante nel corso della formazione.

L'esame deve essere strutturato secondo criteri trasparenti, misurabili e coerenti con gli obiettivi didattici del corso, in ottemperanza alle Linee Guida del Ministero del Turismo.

Composizione della Commissione d'Esame

La Commissione può essere composta da:

- *Docente esperto del corso nei contenuti del corso (es. enogastronomia, storia del territorio, turismo culturale);*
 - *Professionisti del settore esterno (per garantire terzietà);*
 - *Tutor verbalizzante per la redazione dei documenti ufficiali.*
-

Struttura dell'esame finale

A. Prova scritta (facoltativa ma consigliata)

Durata: 45–60 minuti

Tipologie di quesiti:

- *domande a risposta multipla per la verifica delle conoscenze teoriche;*
 - *domande aperte per valutare capacità di analisi, collegamento tra argomenti e approfondimento;*
 - *brevi casi di studio relativi al territorio oggetto della specializzazione.*
-

Rilascio dell'attestato di completamento del corso

A seguito del superamento della prova finale, l'Ente rilascia l'attestato redatto secondo il modello previsto dall'Allegato 3 – “Attestato di completamento del corso di specializzazione per guida turistica”.

L'attestato certifica:

l'ambito di specializzazione conseguito;

il numero effettivo di ore frequentate;

l'avvenuto superamento della prova finale.

Annotazione della specializzazione nell'Elenco Nazionale delle Guide Turistiche

Dopo il rilascio dell'attestato, il partecipante dovrà presentare richiesta di annotazione della specializzazione acquisita all'indirizzo PEC piattaformaguide@pec.ministeroturismo.gov.it, oppure tramite la Piattaforma Nazionale delle Guide Turistiche, trasmettendo la documentazione probante richiesta.

Modalità di rilevazione delle presenze

La rilevazione delle presenze è effettuata attraverso sistemi che garantiscono tracciabilità e accuratezza del monitoraggio, in coerenza con l'obbligo minimo di frequenza dell'80%:

Registro cartaceo, per le lezioni svolte in presenza (almeno l'80% delle ore totali).

Log delle connessioni, per le eventuali attività svolte in modalità FAD sincrona o asincrona.

Prospetto presenze compilato a fine lezione, contenente la ricapitolazione delle ore effettivamente svolte da ciascun partecipante.

La combinazione di tali strumenti consente una registrazione puntuale delle ore di frequenza, necessaria per l'ammissione alla prova finale e per il rilascio dell'attestato.

06. Contatti Utili

Si inseriscano all'interno della tabella le informazioni come da indicazione all'interno delle celle.

Responsabile del Corso	<i>Viviana Cervia</i>
Sito Web	www.isforcoop.it (link che indirizzerà i fruitori del corso alla pagina informativa del corso https://www.isforcoop.it/)
Email	segreteriacorsi.laspezia@isforcoop.it
Telefono	+39 0187 564974
Cellulare	