L'ENOGASTRONOMIA DALLA TEORIA ALLA PRATICA VALORIZZANDO IL MADE IN ITALY

INIZIO CORSO:
Gennaio 2027

DURATA:
La durata del corso è di 50 ore (55 per Guide Turistiche abilitate), divise tra online e presenza.

MODULI:

- Cultura enogastronomica
- Territorio, enogastronomia e Made in Italy
- Enologia e altre bevande
- Abbinamento cibo-bevande
- La vendita di prodotti enogastronomici
- Esame finale (solo per Guide Turistiche)

Per info: info@okcenter.it
0541 773141

DESCRIZIONE

Il percorso è rivolto a professionisti del turismo e Guide Turistiche abilitate che desiderano specializzarsi sull'enogastronomia italiana per poter raccontare **non solo l'Italia dei monumenti**, ma anche la storia della nostra gastronomia e dei nostri prodotti nel contesto culturale italiano.

Il corso proposto per le guide turistiche è un viaggio attraverso la storia dell'**enogastronomia italiana** per riuscire a conoscere la nostra realtà, l'origine delle nostre abitudini e delle nostre culture.

L'Italia è un Paese ricco di tradizioni, composto da una moltitudine di realtà locali che si distinguono per la varietà e l'unicità dei loro prodotti tipici. Questa straordinaria diversità affonda le proprie radici nelle numerose vicende storiche e culturali che hanno contribuito a plasmare il territorio nel corso dei secoli. In questo contesto, gli operatori del turismo svolgono un ruolo fondamentale: valorizzano le storie delle persone, delle famiglie e delle comunità che, con il loro lavoro quotidiano, contribuiscono a far conoscere l'eccellenza italiana nel mondo.

L'obiettivo di questo corso è fornire gli strumenti per comprendere e comunicare il valore di un'esperienza **enogastronomica sensoriale**, capace di suscitare emozioni autentiche e di lasciare ricordi duraturi nei visitatori.

STRUTTURA DEL CORSO

Durata: 50 ore (55 ore per Guide Turistiche)

Modalità: online e in presenza con degustazioni

QUOTA DI ISCRIZIONE **€ 420,00** (esente IVA)

MODULO DI ISCRIZIONE
http://crm.okcenter.it/index.php?alias=corso-lenogastronomia-dalla-teoria-alla-pratica-valorizzando-il-made-in-italy