



Con il patrocinio del
Centro Studi Formazione Nazionale



INTERPRETE DEL TERRITORIO E DEL GUSTO

80 ore– 24 giorni di corso

40 ore - 5 giorni Visite: Cantina, oleificio, panificio, salumificio, birrifico, pastificio, area protetta (Parco dell'Etna): ETNA (1 g.) - MADONIE (1 g.) - NEBRODI (1 g.) – SICANI (2 gg.)

40 ore – 19 giorni (Lezioni di teoria in FAD) di cui:

8 ore (dedicate alle analisi sensoriale dei prodotti: vino, olio, formaggi, birra, pane (4 gg. da due ore)

- **Sandra Ianni: analisi sensoriale degli alimenti e vino** ore 2
- **Pippo Ricciardi: analisi sensoriale dell'olio (pregi e difetti)** ore 2
- **Simone Sangiorgio: analisi sensoriale della birra** ore 2
- **Mario Liberto: analisi sensoriale del pane e formaggi** ore 2

32 Ore (13 gg. da due ore e 2 gg. da 3 ore)

- **Mario Liberto** 8 ore “Dalla Terra alla tavola”
- **Francesca Cerami** 3 ore “La comunicazione e regole dell'ascolto”
- **Giusi Carioto** 8 ore “Costruiamo il turismo enogastronomico”
- **Matteo Fici** 8 ore “Attori della filiera turistica e il TED – Piattaforma”
- **Carmelo Nicoloso** 3 ore “Parchi Naturali e Aree Protette in Sicilia”

2 ore di prova pratica finale:

Processo di costruzione dell'esperienza turistica enogastronomica.

Inizio 12 aprile 2021 dalle ore 17,00 alle ore 20,00 o dalle 18 alle 20 (Lezioni di teoria FAD giornaliere da due o tre ore)