



***Corso di Aggiornamento rivolto alle  
Guide Turistiche***

***“La cucina dell’Emilia-Romagna  
patrimonio culturale: enogastronomia,  
territorio e narrazione turistica”***

Autorizzato con Decreto Ministeriale prot. n. 22992 del 20/02/2026

Erogato da “ISCOM EMILIA ROMAGNA”

## 01. Descrizione

*Si inserisca una breve descrizione del corso che permetta all’Utente finale di comprendere finalità, contenuti e modalità di svolgimento del percorso formativo. La descrizione deve fornire una panoramica chiara e sintetica del corso, sulle competenze che verranno acquisite e sul valore aggiunto per il partecipante.*

Il corso di aggiornamento “La cucina dell’Emilia-Romagna patrimonio culturale: enogastronomia, territorio e narrazione turistica” è rivolto alle guide turistiche abilitate e si propone di rafforzare la professionalità degli operatori attraverso un approfondimento specialistico sul patrimonio enogastronomico regionale, inteso come elemento identitario e risorsa strategica per il turismo culturale ed esperienziale.

L’Emilia-Romagna rappresenta uno dei territori italiani a più alta densità di produzioni agroalimentari di qualità, tradizioni gastronomiche storiche e filiere produttive strutturate, riconosciute a livello nazionale e internazionale. In tale contesto, l’enogastronomia costituisce un elemento centrale nella costruzione dell’identità culturale regionale e nell’offerta turistica, in stretta relazione con il paesaggio, le comunità locali e il patrimonio storico-artistico.

Alla luce del riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale UNESCO, il corso intende fornire alle guide turistiche strumenti culturali, interpretativi e narrativi per valorizzare in modo consapevole le specificità enogastronomiche dell’Emilia-Romagna, con particolare riferimento al territorio romagnolo.

La formazione approfondisce il valore culturale e simbolico del cibo, il legame tra prodotti, paesaggio e comunità locali, nonché il ruolo delle filiere produttive di eccellenza nella costruzione dell’offerta turistica. Particolare attenzione è dedicata alla capacità della guida di narrare il patrimonio enogastronomico, progettare itinerari tematici e gestire esperienze autentiche, rispettose dei contesti e orientate alla qualità.

Il percorso formativo, articolato in 16 ore di videoconferenza e 8 ore di uscita didattica sul territorio della provincia di Ravenna, consente di integrare conoscenze teoriche e applicazioni pratiche, favorendo il confronto diretto con realtà produttive locali e con esempi concreti di valorizzazione turistica delle eccellenze enogastronomiche.

Al termine del corso, le guide turistiche avranno acquisito:

- conoscenze aggiornate sul valore della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale UNESCO
- capacità di interpretare l’enogastronomia come elemento identitario del territorio
- competenze nella lettura delle filiere produttive e dei prodotti di eccellenza
- strumenti per integrare l’enogastronomia nella narrazione e nella progettazione delle visite guidate
- abilità nella conduzione di esperienze enogastronomiche autentiche e professionalizzanti

- maggiore consapevolezza del proprio ruolo nella valorizzazione sostenibile del patrimonio culturale locale

## 02. Obiettivi e Finalità

Si descrivano in modo puntuale gli obiettivi formativi del corso, evidenziando le competenze, le conoscenze e le abilità che i partecipanti potranno acquisire al termine del percorso. Gli obiettivi devono essere formulati in modo chiaro, misurabile e coerente con i contenuti didattici, così da permettere all’Utente finale di comprendere i reali risultati attesi della formazione.

Obiettivo	Descrizione
<b>Obiettivo n. 1</b>	Inquadrare l’enogastronomia dell’Emilia-Romagna come espressione di patrimonio culturale immateriale e identitario del territorio.
<b>Obiettivo n. 2</b>	Approfondire le principali produzioni certificate regionali e il funzionamento delle filiere agroalimentari come elementi identitari e turistici del territorio emiliano-romagnolo.
<b>Obiettivo n. 3</b>	Analizzare il ruolo delle filiere vitivinicole e delle tradizioni gastronomiche nella costruzione dell’identità culturale e dell’offerta turistica dell’Emilia-Romagna
<b>Obiettivo n. 4</b>	Fornire strumenti metodologici per la progettazione e la narrazione di itinerari enogastronomici regionali integrati.
<b>Obiettivo n. 5</b>	Consolidare le conoscenze teoriche attraverso l’esperienza diretta delle realtà produttive dell’Emilia-Romagna.

## 03. Dettagli

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

<b>Durata</b>	24 Ore
<b>Modalità di Frequenza</b>	Online i moduli teorici e in Presenza l’uscita didattica
<b>Sede</b>	Piattaforma GOTOMEETING
<b>Posti Disponibili</b>	40 Partecipati
<b>Costo</b>	244,00 € (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.

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
-----------------	-------------	--------

<p><b>Modulo 1 - La cucina dell’Emilia-Romagna come patrimonio culturale</b></p>	<p>Il modulo introduce le guide turistiche al valore dell’enogastronomia dell’Emilia-Romagna come elemento fondamentale del patrimonio culturale regionale, analizzandone le dimensioni storiche, sociali e identitarie. Partendo dal concetto di patrimonio culturale immateriale e dai principi della Convenzione UNESCO del 2003, il modulo approfondisce il ruolo della cucina italiana – recentemente riconosciuta come patrimonio culturale – e il contributo significativo dell’Emilia-Romagna alla costruzione della tradizione gastronomica nazionale.</p> <p>Attraverso esempi e riferimenti al contesto regionale, verrà evidenziato il legame tra cucina, territorio e comunità locali, mostrando come le pratiche alimentari e le tradizioni culinarie rappresentino un importante elemento di identità culturale e di attrattività turistica. Particolare attenzione sarà dedicata alla figura di Pellegrino Artusi e al ruolo della Romagna nella definizione della cultura gastronomica italiana moderna.</p> <p>Il modulo si propone inoltre di rafforzare la consapevolezza del ruolo della guida turistica come mediatore culturale, fornendo strumenti interpretativi utili per integrare il racconto dell’enogastronomia regionale nelle visite guidate e nella narrazione del territorio.</p>	<p>4 Ore</p>
<p><b>Modulo 2 - Produzioni DOP, IGP e filiere agroalimentari dell’Emilia-Romagna</b></p>	<p>Il modulo approfondisce il sistema delle produzioni agroalimentari di qualità dell’Emilia-Romagna, analizzando il ruolo delle certificazioni di origine come strumenti di tutela, valorizzazione e promozione del patrimonio enogastronomico regionale. Attraverso l’esame delle principali produzioni DOP e IGP, il modulo evidenzia il legame tra prodotto, territorio, tradizione produttiva e comunità locali.</p> <p>Saranno presentate alcune delle eccellenze più rappresentative della regione, tra cui Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e Piadina Romagnola IGP, illustrandone le caratteristiche produttive, la storia e il valore culturale.</p> <p>Particolare attenzione sarà dedicata alle filiere agroalimentari regionali e al ruolo dei consorzi di tutela, evidenziando come tali produzioni contribuiscano alla costruzione dell’identità territoriale e rappresentino una risorsa fondamentale per il turismo enogastronomico. Il modulo fornirà alle guide turistiche strumenti utili per integrare la conoscenza dei prodotti tipici nella narrazione del territorio e nella progettazione delle visite guidate.</p>	<p>4 Ore</p>

<p><b>Modulo 3 - Vini, tradizioni gastronomiche e identità regionale</b></p>	<p>Il modulo analizza il ruolo delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni vitivinicole nella costruzione dell’identità culturale dell’Emilia-Romagna, con particolare riferimento al territorio romagnolo. Attraverso l’approfondimento delle principali denominazioni vitivinicole regionali – tra cui Romagna Albana DOCG, Sangiovese di Romagna DOC, Trebbiano di Romagna DOC, Lambrusco e Pignoletto – verrà evidenziata la relazione tra vino, paesaggio, cultura e tradizione.</p> <p>Il modulo affronterà inoltre alcune delle principali pratiche gastronomiche regionali, come la produzione della pasta fresca e la tradizione della sfoglia, con riferimento alla figura delle sfogline e al ruolo della cucina domestica nella trasmissione dei saperi culinari. Saranno inoltre considerati il valore delle sagre, delle feste popolari e delle tradizioni conviviali come elementi di continuità culturale e come strumenti di valorizzazione turistica del territorio.</p> <p>L’obiettivo è fornire alle guide turistiche una chiave di lettura culturale delle tradizioni gastronomiche regionali, permettendo loro di integrare questi elementi nella narrazione del territorio e nell’esperienza turistica proposta ai visitatori.</p>	<p>4 Ore</p>
<p><b>Modulo 4 - Narrazione e progettazione di itinerari enogastronomici in Emilia-Romagna</b></p>	<p>Il modulo è dedicato agli strumenti e alle metodologie utili per progettare e raccontare itinerari enogastronomici nel territorio dell’Emilia-Romagna, integrando patrimonio culturale, paesaggio e produzioni tipiche. Partendo dal concetto di turismo esperienziale, verrà analizzato il ruolo dell’enogastronomia nella costruzione di percorsi turistici tematici e nella valorizzazione delle identità locali.</p> <p>Saranno illustrate le principali tecniche di storytelling territoriale applicate alla guida turistica, con l’obiettivo di rendere il racconto dell’enogastronomia parte integrante dell’esperienza di visita. Il modulo approfondirà inoltre le opportunità di collaborazione con produttori, aziende agricole, consorzi di tutela e altre realtà locali, evidenziando l’importanza della rete territoriale nella costruzione di itinerari autentici e sostenibili.</p> <p>Particolare attenzione sarà infine dedicata ai sistemi di tutela e valorizzazione delle produzioni locali – come DOP, IGP, DOC, DOCG, Presìdi Slow Food e marchi De.Co. – come strumenti utili per interpretare e comunicare la ricchezza del patrimonio enogastronomico regionale.</p>	<p>4 Ore</p>
<p><b>Modulo 5 - Uscita didattica in Romagna: le</b></p>	<p>L’uscita didattica rappresenta un momento di applicazione pratica delle conoscenze acquisite durante il corso e consente alle guide turistiche di confrontarsi direttamente</p>	<p>8 Ore</p>

<p><i><b>eccellenze produttive</b></i></p>	<p>con alcune realtà produttive del territorio ravennate e romagnolo.</p> <p>Attraverso la visita ad aziende e luoghi legati alla produzione di eccellenze enogastronomiche locali, i partecipanti avranno l’opportunità di osservare da vicino i processi produttivi, conoscere i protagonisti delle filiere e comprendere il rapporto tra prodotto, territorio e tradizione culturale. L’esperienza sul campo permetterà inoltre di sperimentare modalità di narrazione e interpretazione del patrimonio enogastronomico, mettendo in relazione aspetti produttivi, paesaggistici e culturali.</p> <p>Il modulo si conclude con una riflessione condivisa sull’integrazione tra enogastronomia, patrimonio culturale e turismo, con l’obiettivo di rafforzare la capacità delle guide turistiche di progettare e raccontare esperienze di visita autentiche e territorialmente radicate.</p>	
--	--	--

## 05. Certificazione Rilasciata

*Si descrivano le modalità per l’ottenimento della certificazione rilasciata dall’Ente al termine del corso. È opportuno indicare i requisiti necessari per l’ammissione alla certificazione, come la percentuale minima di frequenza, la partecipazione alle attività previste e il superamento delle eventuali prove di valutazione.*

La frequenza del corso pari almeno all’80% darà diritto all’ATTESTATO DI FREQUENZA DEL CORSO DI AGGIORNAMENTO PER GUIDA TURISTICA ai sensi dell’articolo 23 comma 3 del Decreto Ministeriale 26 giugno 2024, n. 88, recante disposizione applicative della legge 13 dicembre 2023, n. 190.

## 06. Contatti Utili

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

<b>Responsabile del Corso</b>	ROMINA DESSI'
<b>Sito Web</b>	<a href="http://www.iscomer.it">www.iscomer.it</a>
<b>Email</b>	<a href="mailto:rdessi@iscomer.it">rdessi@iscomer.it</a>
<b>Telefono</b>	+39 0544 515651
<b>Cellulare</b>	+39 335 7048594 solo WhatsApp