

# Corso di Formazione “Ospitalità turistica per gli Agriturismi”

## PROGRAMMA CORSO

1° Giorno Martedì 6 Maggio

Sede SOAT

Ore 8,30 - registrazione partecipanti al corso  
- presentazione del corso

Ore 9,00 **L'azienda Agrituristica e i servizi agrituristici**

Requisiti essenziali della struttura - Aspetti normativi : 4 ore

Ore 13,00 Pausa pranzo

- Opportunità finanziarie (regionali, nazionali, comunitarie) : 4 ore

Consulente “multifunzionalità in Agricoltura” : Daniele Mento

2° Giorno Mercoledì 7 Maggio

Sede SOAT

Ore 9,00 **Accoglienza dell'ospite nell'agriturismo**

Etichetta e *bon ton* dell'operatore agrituristico: 2 ore

Esperto: Marco Falletta *Direttore Hotel EOLIAN di Milazzo (ME)*

Storia dell'enogastronomia regionale e locale, abbinamento pasti-vino: 2 ore

Esperto: Biagio Cacciola *Referente “Strade del Vino” di Messina*

Ore 13,00 Pausa pranzo

Peculiarità della ristorazione agrituristica;

Valorizzazione prodotti locali: il legame con il territorio, ristorazione stagionale ed a tema (ricorrenze popolari): 2 ore

Alcune ricette: 2 ore

Esperto: Rosaria Fiorentino *Presidente “Associazione Provinciale Cuochi” di Messina*

3° Giorno Giovedì 8 Maggio

Ore 9,00 Spostamento C/O Az. Agrituristica “Santa Margherita” di Gioiosa Marea in Pullmann: intera giornata

**Contatti con la natura: visita della struttura, servizi offerti e fruibilità del territorio**

Degustazioni guidate di prodotti locali e/o aziendali (olio, formaggi, miele, ...)

Percorsi e/o laboratori aziendali guidati (es. osservazione/partecipazione alle operazioni colturali aziendali nell'orto e/o frutteto; la mungitura, smielatura, ...); la trasformazione dei prodotti agricoli aziendali (caseificazione, preparazione salumi, conserve varie, marmellate, ...)

Esperto: Pippo Ricciardo *Dirigente SOAT S.Agata di Militello (ME)*