



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Corso di alta formazione in Valorizzazione dei borghi rurali e delle aree interne

Programma

90 ore (33 in presenza e 54 on line)

Premessa

Il nuovo contesto sociale ed ambientale ha determinato un mutamento nella natura delle esigenze dei viaggiatori a favore di un turismo sicuro, salubre, più sostenibile e alla ricerca di momenti esperienziali. In questa nuova dimensione la valorizzazione delle eccellenze del territorio, dei borghi rurali, dei siti Unesco, dei parchi naturali - archeologici, e la messa a sistema dei siti culturali, risulteranno fondamentali per aumentare la capacità di attrazione dell'accoglienza.

È fondamentale, inoltre, integrare politiche a tutela del patrimonio naturale e della biodiversità, rispettando l'autenticità socioculturale delle comunità di accoglienza, garantendo la sostenibilità e apportando contemporaneamente vantaggi socioeconomici a tutti gli attori del territorio, con particolare attenzione alle aree interne del Paese.

La filiera del turismo rurale comprende un'ampia varietà di professioni e di servizi, ed è composta principalmente da imprese di piccole e medie dimensioni dei vari settori economici che vedono solitamente impegnato tutto il nucleo familiare dell'imprenditore (imprese familiari), con un indubbio vantaggio socioeconomico per tutti i suoi componenti e un'attività che genera prosperità nelle aree territoriali in cui è radicata.



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Proprio per queste ragioni, è fondamentale implementare le politiche turistiche dei territori rurali per dare risalto alle identità locali incoraggiando una accoglienza turistica fondata sull'esperienza che include una molteplicità di attrattori: patrimonio agroalimentare ed enogastronomico, artigianato di qualità, paesaggio rurale, patrimoni naturali e attività outdoor.

Il viaggio nelle aree interne

Nel caso delle aree interne del nostro Paese, la forte riconoscibilità dei prodotti dell'eccellenza italiana potrà generare una considerevole domanda sviluppando nuovi flussi di turisti, in particolare stranieri.

È importante sostenere la promozione di prodotti tipici e di servizi il più possibile diversificati e di qualità, incentrati su determinate tematiche quali ad esempio l'incontro con le comunità locali e le esperienze delle attività dei territori, di cui le imprese familiari agricole, enogastronomiche, agrituristiche e artigiane sono tra le protagoniste, contribuendo ad apportare valore aggiunto all'area interessata diversificandone l'economia e riducendo la dipendenza dei flussi turistici dalla stagionalità.

L'elevata riconoscibilità dei prodotti agroalimentari, enogastronomici, artigianali italiani genera una domanda da parte dei turisti, di "tipicità" nel momento in cui viaggiano all'interno del nostro Paese, ma rappresenta anche un importante volano per il Made in Italy nel mondo; non a caso, il volume delle esportazioni alimentari e di bevande superavano, prima della recente pandemia, i 30 miliardi di euro, facendo registrare una crescita molto sostenuta nell'ultimo decennio (+70%).

Si tratta di un fattore fondamentale che, indirettamente, promuove anche il nostro Paese come meta di turismo per sperimentare una produzione agroalimentare, enogastronomica e artigianale estremamente varia, diffusa in buona parte nei territori interni dove è ancora legata ad antiche tradizioni, tecniche produttive tipiche e saperi locali.



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Profilo del corso

Il corso intende potenziare il valore del turismo e dell'accoglienza rurale quale leva di sviluppo per la promozione delle aree interne, attraverso la formazione di un manager che sappia creare e gestire reti tra soggetti pubblici e privati diversi del territorio (imprese agricole, agrituristiche, enogastronomiche, artigiane, aree protette, istituzioni del territorio, organizzazioni di imprese, etc.) e di curarne la valorizzazione anche attraverso la promozione di una Marca d'Area che funzioni come brand unificante per il territorio di riferimento.

Profilo professionale

La figura che il corso intende formare è il "manager di area per la valorizzazione dei borghi rurali e delle aree interne" che sia in grado di progettare, coordinare e promuovere progetti complessi basati sull'integrazione dei vari attrattori, per costruire "esperienze" di fruizione turistiche collegate alle identità intime e autentiche dei diversi territori rurali e dei loro borghi antichi.

Destinatari del corso

I potenziali destinatari del corso sono: dirigenti e funzionari del Sistema Associativo di Confagricoltura, imprenditori agricoli e dipendenti delle imprese agricole associate, dipendenti delle pubbliche amministrazioni locali e studenti universitari.

Docenti

Luca Alteri (Sapienza Università di Roma)
Giampietro Bisagni (Agriturst Emilia-Romagna)
Monica Calcagno (Università Ca' Foscari di Venezia)
Diego Calon (Università Ca' Foscari di Venezia)
Alessio Cimini (Università della Tuscia)
Raffaele Cirone (FAI – Confagricoltura)



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Augusto Congionti (Agriturist)
Lorenzo M. Donini (Sapienza Università di Roma)
Marco ESTI (Università della Tuscia)
Elisa Genovesi (Sapienza Università di Roma)
Dario Giardi (Confagricoltura)
Giovanni Giugliano (Direttore GAL Terra e Vita di Salerno)
Leonardo Granata (Agriturist Veneto)
Cesare Manetti (Sapienza Università di Roma)
Mario Marini (Confagricoltura Parma)
Federico Marrazzi (Università Suor Orsola Benincasa di Napoli)
Luca Muzzioli (Sapienza Università di Roma)
Fabiola Materozzi (Agriturist Toscana)
Silvia Migliaccio (Sapienza Università di Roma)
Roberta Papili (Confagricoltura)
Alessandro Pinto (Sapienza Università di Roma)
Silvia Piconcelli (Confagricoltura)
Eleonora Poggiogalle (Sapienza Università di Roma)
Maria Grazia Provenzano (Sapienza Università di Roma)
Luca Reitano (Sapienza Università di Roma)
Carlo Rosati (Confagricoltura)
Donato Rotundo (Confagricoltura)
Roberto Ruggieri (Università della Tuscia)



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Comitato Scientifico

Lorenzo M. Donini
Luca Reitano
Carlo Rosati
Silvia Piconcelli

Partner

AGRITURIST
ANCI
ASSOFRANTOI
FORMEZ
GRUPPO PRAGMA
ISMEA
OP CONFOLIVA
UNCENM



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

GIORNATE IN PRESENZA LUNGO LE FILIERE AGROALIMENTARI E TURISTICHE DELLE AREE INTERNE

(tre Workshop ciascun di due giorni – sabato e domenica - con arrivo il venerdì e partenza il primo pomeriggio della domenica)

Le filiere destinazioni strategiche del territorio, del turismo e dell'accoglienza rurale: le strade dei sapori. Il sistema agroalimentare come leva di accoglienza turistica esperienziale. Le produzioni biologiche, sostenibilità e ambiente, tradizioni e culture enogastronomiche.

Moduli	Tema	Descrizione	Docenti	Date
1	Filiera olivicola Lazio Sabina	L'olio di olivo: dalla raccolta delle olive alle visite guidate ai frantoi. Iniziativa sull'olio con Panel di assaggio di Assofrantoi e Op Confoliva	A cura di Assofrantoi e di Op Confoliva	Rieti e Sabina LAZIO IN 06/12/24 OUT 08/12/24
2	Filiera risicola del Delta del Po	Il riso come prodotto agroalimentare di valorizzazione di ambienti umidi	A cura del Consorzio Riso IGP Delta del PO	Rovigo e Delta del Po VENETO IN 11/04/25 OUT 13/04/25
3	La Filiera dei cereali e delle leguminose	Le filiere dei seminativi per la salvaguardia delle aree collinari della Daunia	Alessio Cimini	Candela - Foggia PUGLIA IN 30/05/25 OUT 01/06/25



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

	Filiere trasversali inserite nei tre workshop	Le strade del vino e l'enoturismo		Marco Esti	
		Filiera apistica e produzione miele		Raffaele Cirone	
Dettaglio delle attività di Workshop					
Venerdì	<i>Arrivo in serata (entro le ore 19.00) presso le strutture ricettive individuate dagli Enti proponenti (vitto e alloggio)</i>				
Sabato	9-13	<i>Incontro e presentazione frontale con gli stakeholder locali</i>			1h
		<i>Lavoro di gruppo sulla governance locale</i>			3h
	15-18	<i>Filiere trasversali seguite da visita aziendale e laboratorio sensoriale</i>			3h
Domenica	9-13	1° workshop	<i>Dieta Mediterranea</i>		2h
		2° workshop	<i>Innovazione nel settore agroalimentare</i>		
		3° workshop	<i>Sostenibilità della filiera agroalimentare</i>		
		<i>Chiusura e presentazione lavori di gruppo</i>			2h

Calendario delle lezioni

Tutte le lezioni verranno erogate in remoto su piattaforma prescelta dall'Organizzazione, dalle 16.00 alle 18.00 del GIOVEDÌ, e avranno la durata di due ore ad eccezione della prima giornata didattica del giorno 31.10.24 che si terrà dalle ore 10.00 alle 13.00.

<i>Moduli</i>	<i>Tema</i>	<i>Argomenti lezioni</i>	<i>Docenti</i>	<i>Date</i>
PRESENTAZIONE DEL CORSO		Presentazione delle finalità del corso e della distribuzione in moduli e temi Storytelling da parte di aziende (una storia di aziende nel settore del cibo e della produzione agricola)	Carlo Lasagna Carlo Rosati Luca Reitano Lorenzo M. Donini Silvia Piconcelli	31/10/2024
1. IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO	Il cibo e l'industria del turismo	Il cibo e l'industria del turismo: una grande opportunità per gli operatori dell'ospitalità	Cesare Manetti	31/10/2024
	La produzione agroalimentare tra tradizione e innovazione	Equilibrio tra innovazione e tradizione nelle produzioni agroalimentari (nuove fonti proteiche, alimenti funzionali e produzioni intensive)	Lorenzo M. Donini	07/11/2024
	Dieta mediterranea e sostenibilità	Dieta mediterranea, sostenibilità e benessere: le produzioni di eccellenza e i prodotti agroalimentari di qualità	Silvia Migliaccio Eleonora Poggiogalle	14/11/2024
2. TURISMO RURALE	Politiche turistiche e modelli di business nella	Normativa, strumenti e dotazioni a sostegno delle politiche sulla multifunzionalità e diversificazione agricola	Silvia Piconcelli	21/11/2024

	produzione agricola e nell'alimentare			
	Be active e le start up del turismo: le nuove frontiere e forme di turismo esperienziale	Un approccio attento al territorio per preservare ed evocare le unicità del Made in Italy	Luca Reitano	28/11/2024
	L'artigianato artistico e tradizionale come strumento di inclusione sociale	Storia dell'artigianato: periodo della modernità, in cui diviene centrale il suo rapporto con l'industria e con il mondo rurale. A partire dalla rivoluzione industriale, che valore viene riconosciuto all'artigianato? E com'è cambiato il concetto stesso di artigianato? Che tipi di rapporti si vengono a definire fra artigianato artistico e tradizionale? Quali sfide si offrono al presente nel nome dello sviluppo sostenibile e di un modello virtuoso di turismo?	Elisa Genovesi	05/12/2024
	Innovazione dell'offerta territoriale, nuove competenze e professionalità	Un nuovo modello per il turismo esperienziale e sostenibile. I geoparchi italiani, governance, scenari e casi di studio	Luca Reitano Silvia Piconcelli	12/12/2024
	L'artigianato artistico e tradizionale come	Concetti di "patrimonio immateriale", "diversità culturale" ed "eredità culturale" (convenzioni UNESCO - 2003 e 2005 e Faro). Tutela dei valori e salvaguardia dell'artigianato e promozione di uno sviluppo sostenibile. Strumenti posti in essere a	Elisa Genovesi	19/12/2024

	patrimonio culturale immateriale	livello nazionale e internazionale per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale		
	I nuovi scenari dell'industria del viaggio e dell'Hospitality	Italia prodotto di punta e destinazione strategica per i flussi turistici	Luca Alteri	09/01/2025
	Le marche d'area	Casi di studio relativi alla creazione e ai progetti di comunicazione di brand territoriali delle aree interne	Luca Reitano Luca Alteri	16/01/2025
	I borghi come patrimonio italiano	Riscoprire i Borghi attraverso i percorsi del gusto, del sapore e delle eccellenze dell'artigianato e dell'heritage dell'artistico e della moda	Luca Alteri	23/01/2025
	Patrimonio culturale e turismo esperienziale	Modelli e casi studio relativi alla valorizzazione dei patrimoni culturali rurali	Monica Calcagno Diego Calon Federico Marazzi	30/01/2025
	Sentieri cammini e tratturi	Sentieri, cammini e tratturi come momento di aggregazione ed "esperienza" del territorio (aspetti agroalimentari, naturalisti, culturali, imprenditoriali recupero e valorizzazione dei paesaggi)	Giampietro Bisagni Leonardo Granata Silvia Piconcelli	06/02/2025

	L'Italia delle aree interne. Comunità locali e attività turistiche. Sviluppo, economia, tradizione	Casi di studio relativi alle azioni di promozione dei territori e delle comunità rurali attraverso l'azione dei Gruppi di Azione Locale (GAL)	Giovanni Giugliano Francesco Candi Carlo Rosati	13/02/2025
	Comunicazione del territorio	Strategie, strumenti, casi di studio relativi alla promozione delle aree rurali tramite analisi delle campagne realizzate	Luca Reitano	20/02/2025
	Il sistema degli agriturismi nel panorama europeo, nazionale, regionale	Inquadramento di settore e future prospettive. Legislazione e norme correlate	Augusto Congionti Fabiola Materozzi	27/02/2025
3. IL SISTEMA AGROALIMENTARE	I distretti agroalimentari e il made in Italy	Storia dei distretti e valorizzazione del made in Italy: il radicamento territoriale del settore in Italia. Le trasformazioni territoriali. Il racconto di un settore policentrico. Le specializzazioni produttive	Docenze a cura Agenzia per la coesione territoriale e del Ministero del Turismo	06/03/2025
	I distretti del cibo	Agire locale: i distretti del cibo. Le destinazioni turistiche e i territori si comunicano attraverso il food	Alessandro Pinto	13/03/2025
	L'export agroalimentare	L'export agroalimentare: punto di forza e attrattore per i flussi turistici internazionali nelle destinazioni dell'eccellenza italiana	Luca Muzzioli	20/03/2025

	Misurare le prestazioni, digital marketing e reti organizzative	Misurare le prestazioni, digital marketing e reti organizzative. Nuove competenze e figure professionali. Possibili scenari occupazionali e auto imprenditoriali	Roberto Ruggieri	27/03/2025
4. AMBIENTE E SOSTENIBILITA'	Le leve ambientali nella competitività del sistema turistico e agroalimentare: le aziende agricole	Scenari di riferimento in ambito agricolo e turistico relativi al settore delle energie rinnovabili per la decarbonizzazione	Donato Rotundo Roberta Papili	03/04/2025
	Le leve ambientali nella competitività dei territori rurali	Scenari di riferimento in ambito agricolo relativi al settore della sostenibilità ambientale e della circolarità come strategia di contrasto ai cambiamenti climatici	Donato Rotundo Dario Giardi	10/04/2025
	Architettura. Pianificazione territoriale. Sfide ambientale, paesaggistica, economica e socioculturale. Bioeconomia	Approccio multidisciplinare alla sostenibilità per un equilibrio dinamico tra paesaggio, biodiversità e aspetti ambientali e socioeconomici	Donato Rotundo Lorenzo M. Donini Roberta Papili	17/04/2025
5. GOVERNANCE E MANAGEMENT	Progettazione turistica integrata	Dal castello alla rete: sfide ed opportunità per il turismo rurale. Apprendere ad apprendere per cambiare il modo di gestire	Maria Grazia Provenzano	24/04/2025 e 08/05/2025



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

	Governance territoriale	Strategie di governance territoriale: come gestire le relazioni e i rapporti con gli stakeholder	Maria Grazia Provenzano	15/05/2025 e 22/05/2025