

Circolare esplicativa sull'attività di enoturismo/oleoturismo in particolare sulla formazione necessaria per svolgere l'attività.

La Delibera n.604/2025 prevede che si possa svolgere l'enoturismo /oleoturismo all'interno delle attività agrituristiche.

In ottemperanza ai DM 2779/2019 e D.M. del 26/02/2022 vengono esplicitati i requisiti obbligatori previsti da tale provvedimento che permettono alle aziende che conducono un vigneto/oliveto di essere definite enoturistiche/oleoturistiche.

L'enoturismo/oleoturismo deve essere svolto all'interno delle seguenti attività agrituristiche: di ristorazione, di degustazione di fattoria didattica e di pernottamento. L'enoturismo/oleoturismo si distingue in:

a) degustazione delle produzioni vitivinicole/olivicole aziendali, all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e degustazione.

b) attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole/olivicole nel dettaglio:

b.1) attività di conoscenza del vino/olio e delle produzioni vitivinicole/olivicole in particolare le indicazioni geografiche (DOP, IGP);

b.2) visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite e degli ulivi e della pratica dell'attività vitivinicola, enologica, olivicola in genere; iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine/frantoi;

b.3) Visite guidate ai vigneti/oliveti

Si forniscono chiarimenti in merito ad alcuni requisiti obbligatori previsti dal DM 2779/2019 per lo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche, in particolare per la formazione richiesta.

1. FORMAZIONE PER GLI ADDETTI

I percorsi formativi per svolgere enoturismo/oleoturismo , della durata di almeno 12 ore devono presentare orientativamente i seguenti contenuti:

Parte Generale

- il settore enoturistico/oleoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola e al territorio rurale
- la legislazione nazionale e regionale: connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore enoturistico/oleoturistico, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica;
- elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza in azienda, , conoscenza degli strumenti di prenotazione delle visite , preferibilmente informatici, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali , associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, etc.), redazione di materiale informativo;
- coltura del vino, viticoltura ed enologia nel territorio della Regione Liguria/ coltura dell'olio, produzione dell'olio DOP nel territorio della Regione Liguria;
- percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.

Enoturismo:

- la viticoltura ligure, la qualità del vino, i vini significativi della regione;
- l'enologia;
- il vino italiano e la normativa, la classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
- la degustazione del vino, tecniche, esame organolettico del vino;

Oleoturismo:

- la coltivazione degli ulivi in Liguria, la qualità dell'olio, le cultivar più significative della regione;
- la produzione di olio in Italia, la normativa nazionale ed europea, le DOP;
- la degustazione dell'olio, tecniche, esame organolettico dell'olio;

Tali corsi di formazione, devono essere realizzati dai Prestatori di servizio .

Al termine dei percorsi formativi è prevista una verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

La frequenza minima obbligatoria per l'accesso alla verifica finale è di almeno il 70% del monte ore minimo previsto.

In alternativa il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di:

- titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia o indirizzo agrario;
- attestato operatore di fattoria didattica
- iscrizione all'Elenco degli Esperti degustatori dei vini o all'Elenco degli Esperti degustatori di olio DOP della Regione Liguria;
- titoli di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti).

In alternativa il requisito si ritiene assolto se il personale è in possesso di:

- esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta in qualità di titolare, presso imprese vitivinicole/olivicole, comprovata con documentazione idonea .

2. PARCHEGGIO

La struttura agrituristica/enoturistica deve essere dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire indicazioni, dimensionato rispetto alla capacità ricettiva prevista nella struttura.

3. PERIODO DI APERTURA

Il periodo di apertura in collegamento all'attività agrituristica deve prevedere un'apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi.

Il periodo di apertura dovrà essere indicato al momento della presentazione della SCIA, e comunicato al Comune entro il 1° ottobre di ogni anno.

Qualora, per esigenze aziendali, l'imprenditore si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività enoturistica/oleoturistica potrà sospenderla previa comunicazione al Comune e all'Ispettorato Agrario. Dovranno essere comunque fatti salvi i diritti dei clienti presenti in azienda o che hanno prenotato, concordando soluzioni alternative. La chiusura temporanea è comunicata anche al pubblico mediante l'esposizione di apposito cartello.

4. PRENOTAZIONE DELLE VISITE, SITO O PAGINA WEB AZIENDALE E MATERIALE INFORMATIVO

L'azienda deve essere dotata di:

- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- sito o pagina web aziendale;
- materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano;
- materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine, sia in ambito vitivinicolo/olivicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica/oleoturistica.

5) CARTELLONISTICA

Il cartello deve essere posto all'ingresso dell'azienda e deve riportare i dati relativi all'accoglienza enoturistica/oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate.

Su agriligurianet è proposto il prototipo con dimensioni e diciture all'indirizzo:

<http://www.agriligurianet.it/it/impresa/modulistica/settore-turistico/aprire-un-agriturismo.html>.