



Corso di Specializzazione rivolto alle Guide Turistiche

“Enogastronomia Ligure”

Autorizzato con Decreto Ministeriale prot. n. 87429 del 04/06/2026

Erogato da “F.IRE S.r.l. Società Benefit”

01.Descrizione

Il corso di specializzazione “Enogastronomia Ligure: identità, territori e narrazione del patrimonio” (durata 50 ore, erogato in modalità mista: presenza e online) accompagna le Guide turistiche abilitate alla scoperta dei sapori, delle tradizioni e dei paesaggi della Liguria. I partecipanti approfondiranno la conoscenza dei prodotti simbolo – olio EVO, street food (focaccia, farinata), pesto, dolci e vini... – collegandoli ai loro contesti storici, culturali e naturali. Il percorso combina lezioni interattive, casi studio, degustazioni e didattica in esterno, fornendo strumenti concreti per progettare itinerari esperienziali. Particolare attenzione è dedicata allo storytelling del patrimonio e alla comunicazione dei valori di sostenibilità, biodiversità e identità locale. Il corso è condotto sotto la guida scientifica di Umberto Curti, storico dell'alimentazione, saggista e docente esperto di enogastronomia ed etnogastronomia ligure, la cui esperienza quasi trentennale nella ricerca e nella divulgazione supporta le Guide nel raccontare in modo documentato e coinvolgente i prodotti, le tradizioni e il territorio ligure.

02.Obiettivi e Finalità

Il corso intende rafforzare le competenze delle guide turistiche nella valorizzazione e comunicazione del patrimonio enogastronomico ligure, inteso come espressione dell'identità culturale e dei paesaggi produttivi del territorio.

Il percorso fornisce strumenti per interpretare il rapporto tra storia, territorio, sistemi agroalimentari e tradizioni gastronomiche e per progettare esperienze turistiche a carattere anche enogastronomico.

Particolare attenzione è dedicata allo storytelling del patrimonio, alla comunicazione dei valori di sostenibilità e biodiversità e alla costruzione di itinerari tematici legati ai prodotti e ai territori della Liguria.

Obiettivo	Descrizione
Obiettivo n. 1 Interpretare il patrimonio enogastronomico ligure	Acquisire strumenti per leggere e raccontare il patrimonio enogastronomico della Liguria come espressione della sua storia, cultura, identità contemporanea e paesaggi produttivi.
Obiettivo n. 2 – Valorizzare prodotti, territori e tradizioni	Approfondire la conoscenza delle produzioni-simbolo liguri, esito di filiere agroalimentari e tradizioni gastronomiche, collegandole ai contesti territoriali di origine.
Obiettivo n. 3. Comunicare attraverso lo storytelling	Sviluppare tecniche narrative efficaci per trasformare contenuti storici, culturali ed enogastronomici in esperienze di visita coinvolgenti e autentiche.

Obiettivo	Descrizione
Obiettivo n. 4. Promuovere sostenibilità e biodiversità	Rafforzare la capacità di comunicare le produzioni locali, le certificazioni di qualità e le biodiversità come elementi distintivi e valoriali del territorio ligure.
Obiettivo n. 5 Progettare esperienze e itinerari tematici	Acquisire competenze per ideare e promuovere itinerari esperienziali che integrino patrimonio culturale, paesaggio, produzioni locali e momenti sensoriali di degustazione.

03. Dettagli

Durata	50 Ore
Modalità di Frequenza	Presenza/Online
Sede	F.IRE S.r.l. Società Benefit – Piazza Matteotti 2/3b 16123 Genova (GE) Piattaforma Zoom Meeting
Posti Disponibili	12 Partecipanti
Costo	€ 300 (esente IVA)

04. Struttura del Corso

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
MODULO 1 - Fondamenti identitari: storia, scambi commerciali e genius loci	Il modulo introduce i fondamenti identitari della Liguria, mettendo in relazione territorio, storia e cultura. Attraverso la lettura del paesaggio, e delle dinamiche socioeconomiche, analizza come ambiente e attività umane abbiano contribuito a definire l'identità regionale. Dalla geografia verticale alle reti commerciali mediterranee, il percorso evidenzia il legame tra patrimonio culturale, paesaggio produttivo e vocazione mercantile. • Genius loci liguri: geografia verticale e cultura del limite • Liguria, due millenni di dieta mediterranea • I patrimoni UNESCO di riferimento	8 Ore

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
	- lanuensis ergo mercator: vocazione mercantile e scambi mediterranei - Le Vie del Sale e le reti commerciali tra costa ed entroterra - Architettura rurale, terrazzamenti e paesaggio produttivo “eroico”	
MODULO 2 - Geografie del gusto: mare, porto, orto e montagna	Il modulo analizza il rapporto tra territorio, produzioni locali e tradizioni alimentari liguri, con particolare attenzione alle relazioni tra costa ed entroterra. Attraverso le diverse culture del cibo, vengono approfondite pratiche produttive, saperi gastronomici e aspetti di sostenibilità locale. - Cucina di bordo, di porto e di orto - L’entroterra ligure come sistema di ruralità e microproduzioni proficuamente complementare alla costa - La cucina bianca delle malghe - Sistemi agro-pastorali e microproduzioni locali	8 Ore
MODULO 3 - Prodotti simbolo e cultura materiale	Il modulo approfondisce i prodotti-simbolo della tradizione ligure come espressione di territorio, pratiche produttive e cultura materiale. Attraverso ingredienti, tecniche e saperi tramandati, si analizza il valore identitario delle produzioni locali e la loro evoluzione storica, anche attraverso testi e ricettari significativi della tradizione. - L’olio EVO ligure: cultivar, muretti a secco, identità - Pesto di basilico e altre salse da mortaio: tecnica e gesto culturale - Dalle farine lo street food ligure - Arte dei confiseurs e dei chocolatiers - Analisi de “La Cuciniera Genovese” di Giobatta Ratto (1863)	12 ore
MODULO 4 – Sistemi produttivi, biodiversità e tutela	Il modulo analizza le relazioni tra sistemi produttivi agricoli, biodiversità e tutela del territorio, con particolare attenzione alle filiere locali e alle produzioni di qualità. - Sostenibilità, biodiversità, filiere e cultivar autoctone - Denominazioni di origine (10) e indicazioni geografiche (8)	8 ore

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
	Agricoltura eroica e paesaggi terrazzati. I casi Pornassio (IM) e Cinque Terre (SP)	
MODULO 5 - Enogastronomia e abbinamenti	Il modulo fornisce le conoscenze essenziali per valorizzare le eccellenze enogastronomiche liguri attraverso un approccio tecnico e culturale. Sono approfonditi i principi della degustazione e degli abbinamenti cibo-vino, con attenzione alla produzione vitivinicola locale. Le attività pratiche consentono di sviluppare competenze utili alla narrazione e alla promozione dell'esperienza enogastronomica in ambito turistico. - Cultura del vino ligure - Principi di abbinamento cibo-vino - Degustazione tecnica guidata	6 ore
MODULO 6 - Storytelling e turismo esperienziale	Il modulo affronta le strategie di comunicazione del patrimonio enogastronomico come esito di paesaggio, storia e scambi culturali. Vengono approfonditi lo storytelling territoriale e le logiche del turismo esperienziale, con focus sulla costruzione del prodotto turistico oltre la dimensione del luogo. È previsto un laboratorio di progettazione di itinerari culturali ed enogastronomici. - Comunicare il prodotto come esito di paesaggio, storia, relazioni economico-culturali... - Lo storytelling del patrimonio enogastronomico - Turismo esperienziale e costruzione del prodotto turistico (il come più che il dove) - Laboratorio di progettazione itinerario culturale/enogastronomico	8 ore

Modalità di erogazione

Il corso sarà erogato in presenza per l'80% delle ore, dove verranno svolte attività pratiche, esercitazioni, laboratori, visite e altre attività professionalizzanti. Il restante 20% sarà svolto in modalità telematica sincrona, secondo la programmazione di F.IRE S.r.l. Società Benefit.

05.Certificazione Rilasciata**Verifica delle competenze in uscita**

Al termine del corso, i partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% delle ore complessive previste saranno ammessi alla prova finale di verifica.

L'esame finale è finalizzato a verificare l'acquisizione delle conoscenze e competenze maturate previste dal corso. Condizione minima di ammissione all'esame finale e la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

Solo in caso di esito positivo il corsista otterrà l'attestato di completamento.

La verifica finale di apprendimento si svolgerà alla presenza di una Commissione esaminatrice composta da:

- Docente esperto nel settore di riferimento del corso di specializzazione
- Professionista del settore esterno
- Tutor didattico

L'esame è suddiviso in due parti:

- Test scritto (questionario a risposta multipla sulle tematiche trattate nel corso)
- Analisi di caso studio relativo al territorio ligure

Certificazione rilasciata

Al superamento della prova finale, l'Ente di formazione rilascerà l'attestato di completamento del corso di specializzazione. L'attestato certifica l'ambito di specializzazione della guida turistica, nonché l'effettivo numero di ore di partecipazione al corso e deve essere redatto secondo il modello dell'Allegato 3 "Attestato di completamento del corso di specializzazione per guida turistica".

06.Contatti Utili

Responsabile del Corso	Elisabetta Moretti Marco Paddeu
Sito Web	https://entefire.it/fire/corsi/corso-specializzazione-enogastronomia-ligure-per-guide-turistiche/
Email	formazione@entefire.it elisabetta.moretti@entefire.it marco.paddeu@entefire.it
Telefono	010 9820 702
Cellulare	-