



## **ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO DELLA BASILICATA: IL VINO**

### **PERCORSO PRESSO RIONERO IN VULTURE E MELFI (POTENZA) - BASILICATA**

Progetto che prevede la certificazione di 24 ore di PCTO con 3 giornate di attività formativa.



Un progetto per le classi III, IV e V delle scuole superiori ricco di incontri didattici con esperti ed esperienze in importanti aziende di settore.

Il percorso prevede un approccio pratico che consente di approfondire i diversi aspetti che conducono alla progettazione di un percorso di turismo enogastronomico. Gli studenti acquisiscono competenze in: marketing e comunicazione per la valorizzazione e la promozione delle risorse agroalimentari ed enogastronomiche; organizzazione e gestione di eventi legati ai prodotti agroalimentari sia all'interno delle aziende sia a livello territoriale; conoscenza storica di un territorio e dei suoi prodotti; progettazione di sistemi di ospitalità e di esperienza di visita turistica in azienda agroalimentare e nei territori di produzione; strutturazione di itinerari incentrati su uno o più prodotti agroalimentari tipici, sull'enogastronomia tout court oppure integrata con altri filoni tematici territoriali, capaci di coinvolgere numerosi e diversi attori locali.

#### **Obiettivi del progetto**

- Formare operatori turistici e dello sviluppo locale capaci di cogliere le grandi potenzialità che il territorio può esprimere nel settore del turismo enogastronomico;
- Formare esperti di programmazione capaci di creare itinerari turistici che includano e facciano conoscere il patrimonio dei borghi e dei comuni fuori dalle rotte delle principali città d'arte
- Favorire la creazione di programmi turistici sostenibili e responsabili rispettosi dell'ambiente in grado di valorizzare le eccellenze italiane e il sostegno alle realtà imprenditoriali impegnate nella conservazione delle professioni caratteristiche della tradizione italiana nel settore dell'agroalimentare di eccellenza;

## PROGRAMMA DIDATTICO

Accoglienza e illustrazione del progetto nel suo dettaglio. La zona del Vulture è legata alla produzione di un vino tra i più famosi e apprezzati dell'Italia Meridionale, l'Aglianico del Vulture, autentico orgoglio della viticoltura lucana.

Incontri:

- le Cantine del Notaio a Rionero in Vulture
- il Castello di Federico II e il museo di Melfi;
- Le Cantine Eubea (l'azienda agricola Eubea è la più vecchia cantina in attività di tutta la Basilicata, nata agli inizi del secolo scorso, tra i comuni di Barile e Ripacandida sul versante sud-est del Vulture, dove la matrice vulcanica del terreno si unisce alle condizioni climatiche per creare l'ambiente ideale per la coltivazione dell'Aglianico);
- incontro con esperto su start up imprenditoriale e sull'importanza del Business Plan e della comunicazione nella pianificazione di un'attività d'impresa
- Palazzo "Giustino Fortunato" e il "Carcere Borbonico" di Rionero in Vulture
- La Chiesa di San Donato a Ripacandida (una piccola chiesa dedicata a San Donato, vescovo e martire di Arezzo vissuto nel IV secolo. Degna di nota regionale per il suo alto valore antropologico e per la ricca decorazione pittorica interna
- Venosa (la città di Orazio), il suo borgo antico, il castello Aragonese, l'Incompiuta (chiesa iniziata dai benedettini e che non fu mai completata), la casa del poeta latino Quinto Orazio Flacco.

Orientamento al mondo del lavoro e riflessioni sui principali sbocchi professionali sulla base dell'esperienza svolta.

Discussione finale sul risultato del progetto realizzato, valutazione delle competenze finali e consegna degli attestati per la certificazione delle ore di PCTO.

## **SERVIZI LOGISTICI**

- 3/4 notti in hotel 3 stelle di Rionero in Vulture (PZ) o comuni limitrofi con trattamento di pensione completa
- Bevande ai pasti incluse
- Entrate a musei e visite culturali della città
- Tassa di soggiorno.
- Assicurazione medico bagaglio
- Assistenza 24/7

Sono esclusi i trasporti, la quotazione verrà fatta su richiesta.