



Corso di aggiornamento rivolto alle Guide Turistiche

***“Identità di gusto. Valorizzazione e
Narrazione del Patrimonio
Enogastronomico del territorio lariano e
lombardo”***

Autorizzato con Decreto Ministeriale prot. N. 140723 del 24/09/2026

Erogato da “CFP Como”

01. Descrizione

Il corso si rivolge a guide turistiche come offerta di aggiornamento professionale, con l'obiettivo di rafforzare le competenze nella narrazione e valorizzazione dell'offerta enogastronomica locale, integrandola nei percorsi di visita e accompagnamento. Il corso consente alle guide turistiche di acquisire contenuti specialistici e strumenti operativi per arricchire l'esperienza dei visitatori, promuovendo in modo autentico e qualificato le eccellenze enogastronomiche del territorio.

02. Obiettivi e Finalità

Obiettivo	Descrizione
<i>Obiettivo n. 1</i>	Approfondire la conoscenza delle produzioni tipiche locali
<i>Obiettivo n. 2</i>	Fornire strumenti per la narrazione culturale del cibo
<i>Obiettivo n. 3</i>	Sviluppare competenze pratiche e sensoriali attraverso laboratori e degustazioni
<i>Obiettivo n. 4</i>	Valorizzare il legame tra enogastronomia, territorio e turismo
<i>Obiettivo n. 5</i>	Promuovere prodotti ed azienda di eccellenza del territorio valorizzandone le tipicità

03. Dettagli

Durata	24 Ore
Modalità di Frequenza	Mista
Sede	Sede in presenza: Via Bellinzona 88 – 22100 Como. Verrà offerta la possibilità di collegamento in remoto attraverso la piattaforma GSuite Education. I partecipanti saranno dotati di account personale di accesso
Posti Disponibili	Il corso verrà attivato con un numero minimo di 20 partecipanti
Costo	292,80 € (IVA Inclusa)

04. Struttura del Corso

Nome del Modulo	Descrizione	Durata
Turismo enogastronomico, paesaggio e identità territoriale	Introduzione al ruolo dell'enogastronomia come strumento di valorizzazione del territorio, del paesaggio e delle produzioni locali. - Il turismo enogastronomico come leva di valorizzazione del paesaggio e del consumo consapevole. - Vigneti e uliveti nel paesaggio lariano.	4 ore
La cultura del pesce di lago e le tradizioni della pesca	Approfondimento sul patrimonio ittico del Lago di Como, sulle specie autoctone, sulle tecniche di pesca e sulle tradizioni locali. Il mestiere della pesca in Tremezzina.	4 ore
Prodotti tipici e filiere agroalimentari del territorio	Conoscenza delle principali produzioni agroalimentari locali, dei produttori e delle filiere che caratterizzano l'area lariana. Il panettone e i dolci del Lario.	4 ore
Tradizione gastronomica lariana e lombarda: tecniche, ricette e degustazioni	Laboratori pratici e approfondimenti dedicati alle preparazioni simbolo della tradizione locale. Laboratorio sui pizzoccheri (attività pratica). Laboratorio di identificazione e degustazione guidata di prodotti caseari.	8 ore
Patrimonio culturale, letteratura e itinerari del gusto	Esplorazione del legame tra cultura, letteratura e patrimonio enogastronomico. Il patrimonio enogastronomico manzoniano. Atlante degli interpreti contemporanei dei giacimenti gastronomici manzoniani.	4 ore

05. Certificazione Rilasciata

Verrà rilasciato attestato di frequenza ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore previsto

06. Contatti Utili

Responsabile del Corso	<i>Mariachiara Bernasconi</i>
Sito Web	www.cfpcomo.com
Email	c_bernasconi@cfpcomo.com
Telefono	+39 031571055
Cellulare	