

A.A. 2020/21

Laboratorio di Turismo esperienziale. Artigianato e food nell'offerta turistica

Docenti responsabili

Dott. Luisa Puppo
Dott. Umberto Curti

e-mail: info@welcomemanagement.it

Anno di corso: 2° e 3°	Sem: II	Sede: IM
Tipologia: AAF (Altre attività formative)	cfu: 3	Ore d'aula: 24 + project work

Obiettivi formativi

L'iniziativa discende dalla Convenzione tra CNA Liguria e Dipartimento di Economia-Scuola di Scienze Sociali dell'Università degli Studi di Genova. Tale Convenzione è finalizzata alla collaborazione e alla realizzazione congiunta di progetti e iniziative nei settori della ricerca e della formazione in campo turistico. Gli obiettivi del laboratorio sono: affinare la conoscenza da parte degli studenti circa gli antichi mestieri e le produzioni (artigianato e gastronomia) più caratterizzanti il brand Liguria; istituire/consolidare specifiche sinergie turismo-enogastronomia-impresa artigiana in Liguria; direzionare in termini di visuale strategica e operativa possibili itinerari turistici ad elevata significatività food&crafts, con attenzione anche alla competizione digitale. Infine, sensibilizzare gli studenti circa le deregulation e le "accelerazioni" turistiche in atto (alcune delle quali evidenti già pre-pandemia)

Programma/Contenuti

- Heritage e genius loci. Denominazioni, marchi e certificazioni dell'agroalimentare e dell'artigianato.
- Profilo geostorico dell'artigianato e delle produzioni agroalimentari tipiche della Liguria.
- Intrecci turismo della qualità-buonessere. Casi-studio sul benchmark d'eccellenza.
- Da collage di luoghi in fila ad efficaci strade di prodotto. La creazione e promozione di itinerari ed esperienze food-crafts in Liguria.
- Dai turisdotti ai turismi post-covid, la microimpresa familiare e i trend "via dalla pazza folla".
- Casi studio: il pesto 4.0, mediterraneità per il turismo esperienziale. Tutela e valorizzazione, salvaguardia e marketing.
- Durante il modulo, come sempre, si prevede indicativamente la "testimonianza" dal vivo di 2-3 imprese e professionisti liguri. I contenuti di ogni testimonianza saranno preceduti ex ante da adeguata

introduzione formativa e saranno approfonditi e dibattuti ex post.

Eventuali propedeuticità e/o prerequisiti consigliati

Possono partecipare gli iscritti al II o III anno. Il numero massimo è di 20 iscritti.

Modalità didattiche, obblighi, testi e modalità di accertamento.

Modalità didattiche	Il laboratorio si svolge di fatto in forma di project work, ingaggiando gli studenti con attività concrete, da gestire in prima persona, e che li rendano protagonisti sensibili del processo formativo e ideativo.
Presente su Aulaweb	Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
Obblighi	Frequenza obbligatoria per almeno il 75% del laboratorio e realizzazione project work.
Testi/Bibliografia	Umberto Curti, <i>Libro bianco del turismo esperienziale e food & crafts</i> , Savona, Marco Sabatelli Editore, 2018. Altri materiali bibliografici potranno essere indicati durante il corso onde favorire autonomi approfondimenti
Modalità di accertamento	Per il conferimento dell'idoneità e il riconoscimento dei CFU previsti per il laboratorio, oltre alla frequenza sarà valutato il project work svolto dagli studenti durante il laboratorio. Per gli studenti che verranno giudicati idonei, il Consiglio del Corso di Studi delibererà la trascrizione in carriera dei 3 CFU acquisiti.

Note

Il laboratorio si svolgerà il lunedì e il martedì ore 9-11 a partire dal 15 marzo 2021 con modalità di Didattica a Distanza via Skype.

Le iscrizioni vanno effettuate presso la Segreteria del Polo di Imperia entro lunedì 8 marzo 2021.