

AVVISO PUBBLICO

CORSO DI FORMAZIONE PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ DI OLEOTURISMO

L'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura del Lazio al fine di valorizzare le produzioni regionali e le relative aree ad alta vocazione olivicola e di favorire lo sviluppo economico delle attività turistiche ad esse collegate, intende realizzare per l'anno 2026 corsi di formazione per "L'esercizio delle attività di OLEOTURISMO" ai sensi dell'art. 10 della legge Regionale n. 14 del 27 ottobre 2023 "Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche" e del Regolamento Regionale 20 giugno 2024 n. 5 "Regolamento di attuazione della legge regionale 27 ottobre 2023, n. 14".

L'attuazione del corso è prevista nel Piano Formativo Arisial 2026 approvato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 117 del 16/12/2025.

Obiettivo

Il percorso formativo è finalizzato al rilascio di un **attestato di frequenza** per l'esercizio di oleoturismo (art. 1 L.R. n. 14/2023).

Requisiti di partecipazione

I partecipanti devono aver assolto gli obblighi scolastici previsti dalle vigenti normative in materia, avere compiuto 18 anni di età ed essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti obbligatori di accesso al percorso formativo:

- a) Imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, o sui coadiuvanti familiari/ dipendenti, che svolge attività agricole aziendali di cui all'articolo 2 della l.r. 14/2006 di coltivazione olivicola, di produzione di olio extra-vergine di oliva e di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli;
- b) Coadiuvanti familiari e dipendenti del soggetto definito come Imprenditore Agricolo Professionale ai sensi del d.lgs. 99/2004, che svolgono attività agricole aziendali di cui all'articolo 2 della l.r. 14/2006 di coltivazione olivicola o di produzione di olio extra-vergine di oliva;
- c) Rappresentanti/dipendenti degli oleifici sociali cooperativi che esercitano le attività di multifunzionalità produttiva dell'olio extra-vergine di oliva di cui all'articolo 2 della l.r. 14/2006 e i loro consorzi ai quali le imprese agricole associate conferiscono le proprie produzioni;

Area Innovazione e Sviluppo Territoriale

- d) Rappresentanti/dipendenti delle imprese condotte dai soggetti non rientranti nelle lettere a) e b), titolari di frantoi che svolgono attività di trasformazione e/o commercializzazione di prodotti olivicoli;
- e) Rappresentanti/dipendenti dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine (DO) e indicazione geografica protetta (IGP) dell'olio extra-vergine di oliva.

I cittadini stranieri, non extracomunitari, che intendono frequentare il corso, oltre ai requisiti sopra indicati, devono dimostrare la conoscenza della lingua italiana, almeno al livello "B1" del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, con:

- la certificazione linguistica avente valore legale, rilasciata dagli enti certificatori riconosciuti;
oppure
- il verbale di esame, con esito positivo, redatto dall'ente di formazione che eroga il corso, il cui valore è unicamente relativo all'accesso ad esso; in tal caso, l'esame si articola in una prova scritta ed in una prova orale e si svolge con le modalità descritte nell'Allegato "2" della succitata Deliberazione di Giunta regionale n. 107 del 2023 (<https://www.regione.lazio.it/documenti/80324>);

I cittadini extracomunitari devono dimostrare, oltre ai requisiti sopra indicati e alla conoscenza della lingua italiana come sopra specificato, di disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

Soggetti esentati

Sono esentati dalla frequenza del corso i soggetti di cui all'art. 4 della L.R. n. 14/2023 che possiedono i seguenti requisiti:

1. Qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale ai sensi del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99 (Disposizioni in materia di soggetti e attività, integrità aziendale esemplificazione amministrativa in agricoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettere d), f), g), l), ee), della legge 7 marzo 2003, n. 38) e successive modifiche;
2. Diploma di laurea, laurea triennale o laurea magistrale in materie agrarie o titolo equiparato o equipollente, secondo la normativa vigente;
3. Esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta presso le imprese olivicole, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale o da altra documentazione idonea;
4. Attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi a oggetto olivicoltura o marketing dell'olio;
5. Iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini di cui all'articolo 3 della legge 3 agosto 1998, n. 313 (Disposizioni per l'etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva).

Area Innovazione e Sviluppo Territoriale

Selezione dei partecipanti

Verranno ammesse le richieste di iscrizione secondo l'ordine cronologico di arrivo. Eventuali richieste eccedenti saranno prese in considerazione per successive edizioni del corso.

Durata del corso

42 ore totali suddivise in:

- 22 ore di lezioni in presenza;
- 20 ore in FAD di cui di 18 ore in modalità sincrona e 2 ore in modalità asincrona.

Programma corso

Il corso è articolato secondo lo standard minimo approvato dalla Regione Lazio con Determinazione della Direzione Regionale Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Foreste n. G10692 del 06/08/2024 "Approvazione degli standard minimi di percorso formativo per l'esercizio dell'attività di oleoturismo ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del Regolamento Regionale n.5/2024".

Argomenti del corso

- Analisi del contesto di riferimento: quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività;
- Analisi del contesto di riferimento: salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
- Analisi del contesto di riferimento: norme igienico sanitarie e cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande;
- Il settore oleoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
- Elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dell'olio, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.), redazione di materiale informativo;
- L'olivicultura nel territorio della Regione: DOP e IGP del territorio regionale, la biodiversità olivicola e l'etichettatura degli oli di oliva;
- Percorsi didattici e visite guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.

Materiale didattico

I contenuti delle lezioni saranno forniti durante lo svolgimento del corso in formato digitale.

Rilascio attestato

Verrà rilasciato da Arisial un ATTESTATO DI FREQUENZA previa verifica finale degli apprendimenti. La valutazione sarà svolta da una Commissione composta da docenti del corso e partecipata da un

Area Innovazione e Sviluppo Territoriale

rappresentante della Regione, designato dalla Direzione Regionale competente in materia di agricoltura.

Quota di partecipazione

La partecipazione al corso è gratuita.

Periodo

Il periodo previsto per l'inizio dello svolgimento dei corsi è **luglio 2026**. Le date precise e gli orari saranno comunicati in seguito agli ammessi.

Sede dei corsi

I corsi in presenza si svolgeranno presso la sede di Arsial - Ente di Formazione, Via Rodolfo Lanciani, 38 – 00162 – Roma (RM).

Modalità di iscrizione

La richiesta di iscrizione ai corsi deve essere inoltrata ad Arsial utilizzando il modello Allegato – *Modello richiesta di iscrizione* reperibile sul sito web di Arsial all'indirizzo <https://www.arsial.it/bandi-e-avvisi/avvisi-per-privati/>

La richiesta di iscrizione dovrà pervenire entro il **20 giugno 2026** all'Agenzia, con la seguente intestazione all'oggetto:

Area Innovazione e Sviluppo Territoriale – CRAM-DG006-Corso OLEOTURISMO - mediante l'invio di una PEC all'indirizzo: arsial@pec.arsialpec.it

Accettazione richieste di iscrizione

Le richieste di iscrizione verranno ammesse secondo l'ordine cronologico di arrivo.

Controlli

Il controllo sulle dichiarazioni rese in sede di autocertificazione sarà effettuato a campione da Arsial ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, art. 71.

Responsabile del Procedimento

La Struttura competente è l'Area Innovazione e Sviluppo Territoriale di ARSIAL.

La Responsabile del Procedimento è la D.ssa Agr. Claudia Papalini - mobile 3487777855, c.papalini@arsial.it

Contatti

Luigi Castiglione – 3398728943

l.castiglione@arsial.it

formazione@arsial.it