

**CORSO DI AGGIORNAMENTO OICCE**



# **ENOTURISMO**

**LINEE GUIDA E STRATEGIE PER  
UNA ACCOGLIENZA DI SUCCESSO**

**14 maggio 2026 - Ore 10**  
***Uni-Astiss, Asti***



**DISAFA**  
Dipartimento di  
Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari





# ENOTURISMO

## LINEE GUIDA E STRATEGIE PER UNA ACCOGLIENZA DI SUCCESSO

*14 Maggio 2026, ore 10 - 17*  
*Aula Magna - Polo Universitario Asti Studi Superiori*  
*Piazzale Fabrizio De André - Asti*

Sempre attenta ai temi di grande interesse e attualità, OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia) organizza un **convegno multidisciplinare su aspetti tecnici, normativi e di marketing che riguardano vino e turismo.**

OICCE realizza questa giornata di studio con la collaborazione di DISAFA (Università di Torino), UGI VI (Unione Giuristi della Vite e del Vino) e Accademia di Agricoltura di Torino.

L'obiettivo è quello di fornire **suggerimenti pratici per una gestione razionale e ottimale** di un settore in forte crescita quale è l'enoturismo.

L'enoturismo in Italia è una materia regolata da un quadro normativo articolato, che combina una legge nazionale con una disciplina operativa affidata alle Regioni.

**Per un'azienda che intraprenda questa attività, sono molti gli aspetti legali ai quali deve prestare attenzione.**

Non sempre se ne è consapevoli e adeguatamente informati.

Incertezze riguardano ad esempio la definizione stessa dell'attività, gli aspetti fiscali, la sicurezza degli ambienti, le modalità di somministrazione di cibi e bevande.

Anche i Consorzi di Tutela promuovono l'enoturismo, e in questo senso il loro ruolo è stato recentemente rafforzato dal Regolamento UE 2024/1143, che li abilita a sviluppare servizi turistici nella pertinente zona geografica, oltre che proteggere

la reputazione del marchio e intraprendere azioni di informazione e promozione.

**I relatori** sono esperti di normativa e sicurezza quali ASL Asti, ASSO.FORMA, Unione Giuristi della Vite e del Vino. A questi si affiancano esponenti del Movimento Turismo del Vino, Osservatorio del paesaggio per il Monferrato e l'Astigiano, Rete degli Osservatori del Paesaggio del Piemonte, Accademia di Agricoltura di Torino, testimonianze dirette dalle cantine patrimonio UNESCO.

Le relazioni presenteranno sia gli aspetti normativi principali cui bisogna attenersi, sia le tendenze e i suggerimenti per promuovere fattivamente e pianificare con le giuste informazioni le attività che collegano il vino e il turismo.

**L'evento si potrà seguire sia in presenza, sia in videoconferenza.**

## **MODALITÀ E QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

**È necessaria l'iscrizione entro venerdì 8 maggio 2026 indicando a [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it) la partecipazione in presenza o la richiesta di collegamento via internet.**

**Quote di partecipazione in presenza: Euro 60.**  
**Soci OICCE, Soci UGIVI e Soci Accademia di Agricoltura di Torino: Gratuito, con iscrizione obbligatoria entro l'8 maggio.**

Per l'iscrizione compilare e inviare a [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it) la scheda qui allegata e la copia del bonifico effettuato entro l'8 maggio 2026 sul c/c intestato a: Edizioni OICCE presso: Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli  
IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412  
Causale: Iscrizione convegno Enoturismo OICCE 2026.

**Online: Gratuito - In seguito all'iscrizione saranno inviati i dati per il collegamento on-line.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa OICCE:

tel: 0141.82.26.07

e-mail: [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it) - internet: [www.oicce.it](http://www.oicce.it)

# ENOTURISMO

## LINEE GUIDA E STRATEGIE PER UNA ACCOGLIENZA DI SUCCESSO

*14 Maggio 2026, ore 10 - 17*  
*Polo Universitario Asti Studi Superiori*  
*Piazzale Fabrizio De André - Asti*

*ore 10 - Saluti introduttivi*

**Prof. Vincenzo Gerbi** - *Presidente OICCE*

**Prof. Luca Rolle** - *Direttore Centro CONViVi Università di Torino*

**Avv. Diego Saluzzo** - *Presidente UGIVI*

**Prof. Marco Devecchi** - *Presidente Accademia di Agricoltura di Torino*

*Modera*

**Dott. Pierstefano Berta**

*Direttore OICCE - Direttore Consorzio Vermouth di Torino*

### ENOTURISMO: ATTUALITÀ E NUOVE PROSPETTIVE

**Dott.ssa Donatella Cinelli Colombini**

*Direttore del Centro Studi Enoturistici e Oleoturistici CESEO*

*“Quadro attuale e tendenze dell’enoturismo in Italia.”*

### ENOTURISMO: ISTRUZIONI LEGALI E PROMOZIONE

**Avv. Diego Saluzzo**

*UGIVI - Accademia di Agricoltura di Torino*

*“Global Wine Jurisdictions: mappare  
l’enoturismo oltre i confini.”*

**Avv. Ermenegildo Mario Appiano**

*UGIVI*

*“La via italiana all’enoturismo:  
normativa nazionale e regionale.”*

**Prof. Marco Devecchi**

*Presidente Accademia di Agricoltura di Torino*

*“Valore e importanza dei paesaggi vitivinicoli per la  
promozione turistica territoriale.”*

Avv. **Stefano Vergano**

*UGIVI*

“Il ruolo dei Consorzi di Tutela alla luce del nuovo Regolamento (UE) 2024/1143.”

### **FOCUS TERRITORIALI**

Dott. **Stefano Sequino**

*UGIVI - Consorzio Vini Doc delle Venezie*

“Il ruolo strategico dei network territoriali: aspetti normativi e proposte future.”

Dott.ssa **Cristina Paolasso**

*Referente Sviluppo del Turismo Enogastronomico (TurismoTorino)*

“Extra-Vermouth - L’Ora del Vermouth® di Torino: un esempio di esperienza enoturistica urbana.”

Dott. **Nicolò Omento**

*Head of Strategic Marketing - Bosca S.p.A.*

“Vino, arte e cultura. L’esperienza enoturistica nelle cantine Patrimonio UNESCO.”

### **REGOLE PER UNA ACCOGLIENZA RESPONSABILE IN CANTINA**

Avv. **Nicola Menardo**

*UGIVI*

“Profili di responsabilità e rischi penali nell’attività enoturistica. Casi studio specifici.”

Dott.ssa **Renza Berruti**

*Direttore - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (ASL AT)*

“Norme igienico-sanitarie nell’enoturismo.”

Per. Ind. **Fabio Bosticco**

*RSPP di cantine e industrie enomeccaniche*

“Rischi e pericoli nell’accesso turistico alle cantine.”

Per. Ind. **Piero Porcu**

*Formatore in tema di accise*

“Come inviare le bottiglie a casa dell’enoturista?”

*16,30 - Discussione e chiusura dei lavori*





ENOTURISMO  
LINEE GUIDA E STRATEGIE  
PER UNA ACCOGLIENZA DI SUCCESSO  
14 Maggio 2026, ore 10 - 17

**Scheda di iscrizione da inviare a [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it)**

Nome, Cognome \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_

Ente o Organizzazione \_\_\_\_\_

Indirizzo (Via, numero) \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Modalità di partecipazione:  In presenza  Via internet

**IN PRESENZA PER LA PARTECIPAZIONE GRATUITA**

Socio OICCE:  SI      Socio UGIVI:  SI

Socio Accademia di Agricoltura di Torino:  SI

**IN PRESENZA PER I NON SOCI**

**NON SONO SOCIO** *Quota standard: 60 Euro.*

**Informativa privacy**

I dati personali (indirizzo di posta elettronica, nome e cognome) saranno utilizzati, previo esplicito consenso, esclusivamente per l'invio via e-mail di comunicazioni relative a corsi o convegni dell'OICCE.

Si precisa che il consenso dato può essere revocato in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento effettuato fino al momento della revoca. Si ricorda che il mancato consenso al trattamento dei dati forniti non consente la finalizzazione della pratica d'iscrizione al corso.

Consento al trattamento dei miei dati personali:  SI  NO

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

---

## Modalità di iscrizione

L'iscrizione dovrà avvenire entro **venerdì 8 maggio 2026** tramite l'invio via e-mail a [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it) di questa **scheda di iscrizione** debitamente compilata per ciascun partecipante, e della **copia del bonifico** effettuato per la partecipazione in presenza.

In seguito, per chi seguirà a distanza gratuitamente, verranno inviate le credenziali di accesso alla piattaforma.