

SISTEMA DI ACCREDITAMENTO “GUIDE DEL GUSTO 2017”

1 IL PROFILO PROFESSIONALE DELLA GUIDA

Cosa sa fare:

- È capace di raccontare l'identità di un territorio, con particolare riferimento all'enogastronomia, nell'ottica di una fruizione turistica o di tempo libero ispirata ad una filosofia slow e al gusto per la scoperta di luoghi e cose attraverso itinerari minori, che trovino i loro motivi di interesse in aspetti diversi, che possono spaziare da quello naturalistico-paesaggistico a quello storico (passando attraverso l'arte, il folclore ecc.), ma con un'attenzione particolare all'enogastronomia. In quest'ottica le guide devono essere capaci di raccontare anche ristoranti, osterie, agricoltori e artigiani del cibo, cantine, botteghe (artigianato di vario genere e negozi specializzati) ecc.
- È capace di accompagnare un gruppo di visitatori in un vero e proprio viaggio enogastronomico o guidarli in un itinerario sensoriale raccontato attraverso la degustazione delle eccellenze dell'enogastronomia tipica.
- È capace di evidenziare il legame fra prodotti, produttori e territorio come identità e patrimonio della cultura locale.

Come utilizza tali capacità:

- Progettazione e realizzazione di esperienze (o edutainment) enogastronomiche che combinano formazione e intrattenimento, ovvero esperienze multi sensoriali in cui il territorio è raccontato attraverso la degustazione guidata di prodotti tipici e la presentazione di immagini. Queste esperienze si possono svolgere in un ambiente chiuso, in un vero e proprio percorso sul territorio e nelle aziende o in una combinazione di questi e, a seconda dei casi, possono enfatizzare gli aspetti formativi o quelli di intrattenimento.

La formula più frequentemente utilizzata per realizzare il percorso di scoperta, valorizzazione, promozione e tutela delle ricchezze agroalimentari del territorio è stata fino ad ora l'Itinerario nei Gusti: una degustazione guidata, che può durare fra 20 e 60 minuti, è rivolta ad un gruppo di partecipanti e può essere ripetuta per vari turni nell'ambito di un programma giornaliero. I prodotti proposti all'assaggio sono gli ambasciatori dell'essenza del territorio che si esprime a tavola fra profumi, sapori e gusto. Vengono selezionati per essere proposti seguendo una sequenza prestabilita e presentati dalla Guida del Gusto con l'appoggio di immagini proiettate sullo schermo (seguendo uno specifico copione). A conclusione di ogni laboratorio, a tutti i partecipanti viene consegnata una Guida che descrive il percorso enogastronomico e turistico narrato.

A questo modulo già consolidato si affiancano altre formule di intrattenimento progettate nell'ambito della Scuola del Gusto Abruzzo.

Quando:

- nell'ambito dei percorsi turistici di gruppi organizzati, anche con visite in azienda;
- durante le manifestazioni ed eventi culturali e tradizionali,
- negli stand promozionali organizzati in fiere ed eventi,
- nei corsi sull'eno-gastronomia;
- nel piano formativo didattico delle Scuole di ogni ordine e grado con particolare riferimento agli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e Istituti Tecnici di Agraria.

Come:

- la Guida è responsabile dell'intera realizzazione dell'esperienza o parti di essa: individuazione committenti, reperimento prodotti, loro preparazione, servizio e conduzione.

Perché:

Per la forte passione per il valore delle identità locali che si concretizza in:

- conoscenza della biodiversità agricola;
- ricerca in termini tradizione agricola, tecniche di produzione e ricette della gastronomia;
- valorizzazione e tutela della diversità agroalimentare autoctona;
- divulgazione per evitare che il gusto del territorio resti un ricordo;
- promozione per favorire la notorietà ed accrescere la domanda;
- commercializzazione per contribuire alla sostenibilità economica dei piccoli produttori che fanno qualità.

2 LE QUALIFICHE DELLE GUIDE DEL GUSTO (sistema in vigore dal 2016)

Qualifica	Caratteristiche	Criteri per l'accREDITAMENTO
Guida del Gusto tirocinio	Può prendere parte alla realizzazione di attività coordinate.	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrivere nel registro dei tirocinanti a Guida del Gusto
Guida del Gusto 1° livello	Può gestire e guidare edutainment su copione per aree geografiche specifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Accredito delle competenze nelle 5 materie fondamentali: Vino, Olio, Salumi, Formaggi e Territorio Provinciale. • Il superamento del test di fine Corso Guide del Gusto con verifica scritta e orale (superamento del punteggio di 65/100 globale) • Avere assistito e firmato su apposito registro la presenza come uditor ad almeno 2 itinerari nei gusti • Aver collaborato come assistente in almeno 4 itinerari nei gusti • Avere superato la prova dal vero di presentazione di un itinerario con un punteggio di almeno 70 su 100 . La valutazione verrà data da valutatori senior/membri direttivi della scuola del gusto. Verifica triennale
Guida del Gusto 2° livello	Può gestire e guidare edutainment su copione per tutto il territorio regionale.	<p>I requisiti di cui sopra più:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze per almeno altre 2 province. • + 30 punti esperienza • + 30 punti collaborazione volontaria • + 30 punti di competenza
Guida del Gusto 3° livello	Partecipa alla programmazione delle attività ed ai comitati tecnico-scientifici	<p>I requisiti di cui sopra più:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 punti esperienza • Qualifica di specialista e designer • Verifica Commissione
Guida del Gusto Specialista tematico linguistico turistico	Può guidare itinerari a tema e visite aziendali	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione specifica di esperienze e competenze • Possesso di crediti specifici
Guida del Gusto Docente	Può insegnare nei corsi della scuola	<ul style="list-style-type: none"> • Accredito come specialista • Valutazione specifica di esperienze e competenze
Guida del Gusto Designer	Può progettare esperienze e gestirne la realizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Accredito come guida di 2° livello • Valutazione specifica di esperienze e competenze • Ha realizzato almeno 10 attività che hanno ricevuto il patrocinio della scuola
Guida del Gusto Valutatore	Valuta le prestazioni delle guide attribuendo un punteggio	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione specifica di esperienze e competenze

MIGLIORAMENTO ATTIVO DELLA PROPRIA POSIZIONE (proposta non ancora in vigore)

E' possibile in 4 modi :

1. Effettuando con successo più itinerari , ogni itinerario senza segnalazioni negative darà 2 punti (esperienza).
2. Dando un contributo alla Scuola del Gusto in termini di volontariato negli eventi, manifestazioni , preparazione progetti , ecc . Ogni mezza giornata dedicata varrà 3 punti (collaborazione volontaria).
3. Partecipando ai Corsi Tematici (su materie non fondamentali) organizzati dalla Scuola del Gusto. La partecipazione a ogni corso varrà 4 punti (competenza).
4. Evidenziando e dimostrando qualifiche e operatività di: Specialista tematico linguistico o turistico, Docente/formatore, Designer, Valutatore Esperto di Qualità. L'accREDITAMENTO per queste specialità è specifico e viene effettuato con un'istruttoria ad hoc. Ogni mezza giornata di volontariato dedicata varrà 4 punti .

Ogni 3 anni tutte le guide accreditate dovranno effettuare un corso di aggiornamento con verifica finale. Il superamento della relativa verifica varrà ulteriori 15 punti. Il non superamento riporterà la Guida a 100 punti e sarà necessario ripetere con successo il test, sino a quel momento, l'accREDITAMENTO sarà sospeso.