Cambium

RADICARE LA CRESCITA

MASTER INTERNAZIONALE

“Biodinamica per il vino”

IX edizione

Settimana residenziale

DAL 23 AL 27 MARZO 2026
presso SERRA FERDINANDEA
Menfi (AG)

Master Internazionale “Biodinamica per il vino”

IX edizione

Data
Dal 23 al 27 marzo 2026

Luogo
Serra Ferdinandea
Menfi (AG)

Posti disponibili
30

***Un programma unico a livello internazionale rivolto a professionisti del mondo del vino**, produttori, consulenti, ricercatori universitari, operatori nella vendita, marketing e comunicazione.*

Perché questa formazione?

Il Master Biodinamica per il Vino è una settimana intensiva di formazione, ricerca e aggiornamento, un percorso professionalizzante di alto livello che si avvale della collaborazione di docenti, professionisti, produttori ed esperti in materia a livello nazionale e internazionale.

Per la prima volta il Master internazionale Biodinamica per il vino – in forma residenziale e full time – sarà in Sicilia, ospite di un’azienda certificata Demeter: un’occasione imperdibile per imparare, confrontarsi e conoscere un territorio e le sue aziende uniche.

Come è organizzato il corso

*Il Master si terrà presso le aziende **Serra Ferdinandea e Planeta**, nelle sedi di Sambuca e Menfi (AG).*

Durante il Master si alternano ore di lezione frontale, visite aziendali - in vigna e in cantina - momenti di degustazione di vini biodinamici di prestigiose aziende italiane, masterclass, incontri con produttori, momenti conviviali per lo scambio e la conoscenza, visite culturali, discussione nei gruppi.

IX edizione

Nona edizione del Master dopo 5 edizioni italiane, 2 francesi e 1 statunitense!

IL MASTER IN NUMERI:

*oltre **45 ore** di **attività** didattica*

24 moduli formativi

16 docenti

2 visite aziendali

***5 gruppi di lavoro** su focus tematici*

***5 masterclass** con degustazioni*

*oltre **50 vini** in assaggio*

Come iscriversi

Puoi acquistare il corso direttamente on-line sul nostro sito web www.cambiumfarm.com.
Se hai dubbi o bisogno di ulteriori informazioni contattaci a *formazione@cambiumfarm.com*, sarà un piacere aiutarti!

Costo del master:
1.900€ + IVA

SCONTO EARLY BIRD:
-10% per chi si iscrive entro il 15 Dicembre 2025

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

Obiettivi Formativi

Il Master Internazionale Biodinamica per il Vino giunge quest'anno alla IX edizione, dopo 5 edizioni italiane, 2 francesi e 1 negli USA.

L'edizione del 2026 si svolgerà interamente in Sicilia nell'azienda Serra Ferdinandea in collaborazione con l'azienda agricola Planeta e **sarà caratterizzata da temi di grande attualità quali la progettazione e la gestione dei vigneti del futuro** attraverso una innovativa ed efficace gestione dell'acqua, l'uso di alberi e di animali in vigna. Il tutto finalizzato alla qualità dei vini.

Durante la settimana si alterneranno moduli di viticoltura, enologia, scienza del suolo, fisiologia vegetale, comprensione delle necessità del sistema vigneto, strategia gestionale, casi studio aziendali, comunicazione del vino, gestione delle risorse umane, laboratori di degustazione e visite aziendali, masterclass su vini di aziende iconiche internazionali.

Il Master è rivolto a professionisti del mondo del vino, produttori, responsabili aziendali, tecnici aziendali, studenti, ricercatori universitari, operatori nella vendita e marketing del vino. Il corso si propone di trasferire in modo approfondito gli strumenti dell'agricoltura biodinamica applicati alla vigna e al vino, al fine di creare competenze professionali complete.

L'obiettivo è di affiancare la teoria di base ai migliori indirizzi di ricerca ed esperienza pratica; per questo motivo **è stato costruito un piano didattico in moduli - in sessione di aula e gruppi di lavoro**, riservando ampio spazio ad ognuno degli argomenti. Oltre ai temi prettamente agronomici ed enologici, per una completezza formativa sono previsti molti contenuti relativi alla visione strategica delle scelte e molte valutazioni di costi e benefici nelle diverse aree tematiche.

Costituiscono parte integrante del corso **le visite aziendali e le masterclass con degustazioni tecniche di vini nazionali e internazionali**. La scelta di una modalità intensiva e continuativa si fonda sulla convinzione che nella settimana di frequenza l'interscambio tra docenti e partecipanti avverrà anche "fuori aula", nei pranzi e nelle cene e sarà parte fondamentale dell'apprendimento e dell'esperienza.

Serra Ferdinandea offrirà una opportunità unica per toccare con mano come l'agricoltura biodinamica è stata applicata nei minimi dettagli e in che modo si possono misurare i risultati concreti sul suolo, sul vigneto, sulle colture, sui vini e nel team di lavoro aziendale.

Saranno parte integrante della didattica i momenti di confronto per i partecipanti del master attraverso i **gruppi di lavoro**, che si incontreranno tutti i giorni con sessioni in aula. Si tratta di una modalità molto apprezzata dagli oltre 200 studenti delle passate edizioni e che consente di lavorare attraverso un confronto più serrato su temi specifici, esperienziali e più legati alla propria realtà e bisogni aziendali e professionali. I gruppi sono costituiti da 6/8 persone, ogni gruppo sarà condotto da un coach professionista di Cambium.

Il produttore e il professionista che usa l'agricoltura biodinamica nella sua azienda vinicola per migliorare suoli, piante e vini, deve avere a disposizione i migliori contenuti di sapere e conoscenza e gli strumenti per trasferirli alla gestione aziendale in modo sempre più preparato e aggiornato: questa è la missione del percorso formativo del **Master Internazionale Biodinamica per il vino**.

Piano didattico

Master Internazionale "Biodinamica per il vino"

DAL 23 AL 27 MARZO 2026

BAGLIO STORICO DELLA TENUTA ULMO - Sambuca (AG)

Lunedì 23 marzo 2026

> MODULO 1 - *Introduzione all'agricoltura e viticoltura biodinamica professionale*
ore 8:30 | ADRIANO ZAGO
Significato, storia e attualità dell'agricoltura biodinamica. Introduzione al concetto di materia organica come parte sensibile del suolo: coltivare sostanza organica nel vigneto biodinamico. L'organismo agricolo e il vigneto: esempi concreti di realizzazione. Le basi dell'agricoltura biodinamica necessarie per il vigneto del futuro.

> MODULO 2 - *La fertilità del suolo e il preparato 500 nel vigneto*
ore 11:15 | PAOLO PISTIS
L'importanza della tutela della fertilità del suolo e dei principali strumenti per attivarla, incrementarla e proteggerla. Significato, uso, applicazione, gestione e risultati dell'utilizzo del preparato 500P in viticoltura biodinamica e utilità concreta nel gestire al meglio la risorsa acqua nel vigneto: analisi pratica di casi aziendali.

> MODULO 3 - *L'uso del 501 per l'uva di qualità*
14:30 | PAOLO PISTIS
La geometria e la luce nel vigneto: significato, uso ed osservazione diretta di un'azienda di 50 ha. I preparati biodinamici: valutazione dei loro effetti sul suolo e sulle piante attraverso analisi di campo sensoriali e sensibili. Analisi di tempistiche, strategie, costi e organizzazione delle operazioni. Dimostrazione di come l'uso del 501 sia finalizzato all'equilibrio vegeto-produttivo della pianta e alla qualità delle uve e dei vini. Applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 501 in viticoltura biodinamica.

> MODULO 4 - *Caso studio: l'esperienza di biodinamica nell'azienda Ferdinandea Serra*
16:15 | ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA
L'azienda sta diventando un autentico riferimento per la viticoltura biodinamica in Sicilia. Assieme al team aziendale, responsabili agronomici ed enologici, verranno affrontati, in un dialogo con Adriano Zago, la storia dell'azienda, i tratti salienti dei percorsi tecnici in campagna, in cantina e nell'organizzazione aziendale, il senso e i risultati dell'introduzione dell'agricoltura biodinamica praticata sin dalla progettazione iniziale.

> MODULO 5 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Serra Ferdinandea. Degustazione dei vini aziendali*
18:15 | TEAM SERRA FERDINANDEA
I risultati del corretto e costante lavoro in vigneto prima e in cantina poi, si riscontrano nel vino. Assaggio e degustazione dei vini più significativi di questa azienda che sta diventando un riferimento regionale per chi sceglie l'agricoltura biodinamica. Un'occasione unica per comprendere, assieme a chi il vino lo ha concepito e realizzato, quale sia l'evoluzione dall'introduzione dell'agricoltura biodinamica in azienda.

Martedì 24 marzo 2026

> MODULO 6 - *Visita ai terreni e vigneti di Serra Ferdinandea*
ore 8:30 | ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA
Analisi strategica dell'organismo agricolo dell'azienda ospitante e dei rapporti con il territorio produttivo. Visita a suoli e vigneti con esercitazioni pratiche come l'analisi della prova di vanga, osservazione dei suoli, analisi degli apparati radicali delle specie presenti, visita alle strumentazioni biodinamiche dell'azienda, simulazione pratica di distribuzione dei preparati. Analisi delle scelte e dei risultati su come gestire un'azienda biodinamica in Sicilia dove l'acqua è un fattore di grande sfida gestionale.

> MODULO 7 - *Esercitazione sulle strategie, l'uso dei preparati biodinamici, le pratiche agronomiche in viticoltura biodinamica: esperienze di altri casi aziendali*

ore 11:15 | ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA

Qual è stato il percorso tecnico e decisionale che ha portato l'azienda ospitante ad essere un riferimento internazionale della viticoltura biodinamica di qualità? Quali possono essere i punti da migliorare in azienda attraverso un'analisi critica dei partecipanti? Attraverso un dialogo tra i tre docenti verranno analizzati i punti salienti, le difficoltà e i successi del percorso di conversione biodinamica di Serra Ferdinandea.

> MODULO 8 - *Le basi e le nuove scoperte scientifiche sulla sostanza organica: radici del vigneto, rizosfera, nutrizione efficace*

14:30 | MARTINA BROGGIO

Quali sono le informazioni fondamentali che permettono di capire e costruire una relazione efficace tra la radice della vite e il suolo? In che modo concreto conviene operare nel vigneto tutti i giorni per raggiungere gli obiettivi prefissati? La gestione della sostanza organica è un fattore fondamentale per la gestione dell'acqua nel suolo del vigneto sia in casi di eccesso che di carenza: verranno mostrati di dati scientifici e molti casi aziendali sui vantaggi di avere come alleata la buona conoscenza e gestione della sostanza organica.

> MODULO 9 - *L'importanza delle strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità del vigneto: sovesci, lavorazioni, strategie di intervento in diversi contesti climatici: casi studio aziendali*

16:15 | MARTINA BROGGIO

Gestione del suolo e delle attività viticole in diversi scenari aziendali e climatici studiata attraverso casi pratici e simulazioni in contesti differenti. Analisi delle difficoltà tecniche, organizzative ed economiche che si possono incontrare, con elementi di problem solving tarati sulle necessità degli studenti.

> MODULO 10 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Montinore Estate*

18:15 | RUDY MARCHESI

Montinore Estate è una delle più importanti realtà biodinamiche dell'Oregon, nel cuore della Willamette Valley. Fondata oltre quarant'anni fa, ha costruito il proprio percorso sulla cura del suolo e sulla biodiversità come chiave di longevità e identità dei vini. Oggi Rudy Montinore guida l'azienda con la stessa visione pionieristica, rafforzando il legame con i vigneti certificati biodinamici e con varietà come Pinot Noir, Pinot Gris e Riesling, che in queste terre trovano un'espressione unica. Verranno degustati i vini più rappresentativi dell'azienda, in dialogo con il produttore.

Mercoledì 25 marzo 2026

> MODULO 11 - *Visita e lezione al parco archeologico di Selinunte: il vino dei greci, le radici del vino di oggi*

ore 8:30 | GUIDA TURISTICA CULTURALE

Attraverso una visita guidata esclusiva per il gruppo dei masteristi Cambium, si visiteranno le aree archeologiche del parco archeologico di Selinunte: luogo di bellezza e di importanza storica unica al mondo. Durante la visita verranno illustrate le radici della cultura della viticoltura e l'importanza del vino nella civiltà ellenica con particolare riferimento all'inserimento di Selinunte, una delle più importanti città della Magna Grecia.

> MODULO 12 - *Dall'agricoltura biodinamica all'intelligenza emotiva pratica*

ore 11:15 | NICOLETTA STELLINO

Immersi nella bellezza del parco archeologico di Selinunte si terrà una sessione su come nell'azienda viticola e agricola biodinamica la fertilità del suolo, la salute delle piante e degli animali sono punti fondamentali. Gli stessi concetti sono di grandissimo beneficio anche per il team aziendale: la gestione delle risorse umane aziendali richiede sempre più attenzione e strumenti professionali dedicati. Verranno condivise in modo concreto e applicabile le esperienze su cui il team di Cambium dedicato allo sviluppo aziendale ha lavorato negli ultimi anni.

> MODULO 13 - *Gli animali nell'azienda viticola biodinamica: progettazione, inserimento e utilizzo*

14:30 | ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA

Pecore, galline, oche, asini, vacche e maiali possono incrementare in modo economico e qualitativo la sostanza organica e la complessità microbiologica del vigneto. Il fattore chiave è la conoscenza dell'animale per poter gestire al meglio le sue esigenze e quelle del vigneto. È fondamentale comprendere come dimensionarne il numero, come costruire semplici recinti, ripari, mangiatoie, in quali momenti dell'anno è utile che siano in vigneto, come costruire delle strettoie di utilizzo dell'animale tra le varie parti dell'azienda.

> MODULO 14 - *Il ciclo chiuso nell'azienda viticola biodinamica: il compostaggio e l'utilizzo del compost aziendale*

16:15 | DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO

Il ciclo produttivo vigneto-cantina genera una grande quantità di scarti di grande potenzialità per chi lavora all'interno di un'azienda viticola biodinamica. Anche l'organismo agricolo attraverso le varie filiere produttive vegetali e animali genera altre interessanti materie organiche di scarto. Il compostaggio attraverso il cumulo biodinamico costituisce una efficace, economica e risolutiva opportunità di trasformare gli scarti, seguendo delle precise indicazioni pratiche e scientifiche, in materia organica unificata di altissima qualità.

> MODULO 15 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Ceretto*

18:15 | FEDERICO CERETTO e DAVIDE PELLIZZARI

L'azienda Ceretto, in Piemonte, applica l'agricoltura biodinamica nell'interezza della sua vasta superficie di circa 160 ettari vitati da più di 10 anni. Un esempio unico a livello internazionale per qualità della produzione e per prestigio delle denominazioni di appartenenza. Verrà illustrato il percorso di conversione dell'azienda alla viticoltura biodinamica e verranno degustati i più importanti e rilevanti vini prodotti.

Giovedì 26 marzo 2026

> MODULO 16 - *Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica*

ore 8:30 | ENZO MESCALCHIN

Importanza per il viticoltore biodinamico della conoscenza approfondita delle modalità di azione, distribuzione e reattività di intervento dei prodotti fitosanitari, della fisiologia della pianta e delle patologie. Esperienze di diversi casi aziendali che hanno applicato con successo la difesa fitosanitaria in agricoltura biodinamica.

> MODULO 17 - *La gestione fitosanitaria in azienda: il caso studio di Serra Ferdinandea*

ore 11:15 | ENZO MESCALCHIN e TEAM SERRA FERDINANDEA

L'applicazione del metodo in un caso aziendale reale e visitabile è uno strumento importantissimo per l'apprendimento di contenuti importanti e specifici quali la difesa fitosanitaria. Attraverso le attrezzature e l'esperienza del caso studio di Serra Ferdinandea verranno affrontati vantaggi, limiti, opportunità e i dettagli della difesa fitosanitaria in viticoltura biodinamica attraverso la condivisione da parte del team aziendale.

> MODULO 18 - *Strategia e sviluppo nell'azienda agricola biodinamica: casi studio nazionali e internazionali*

14:30 | ADRIANO ZAGO

L'azienda agricola è un sistema che funziona bene solo quando abbraccia un elevato tasso di complessità, complessità che va poi gestita attraverso strategia, missioni e scopi chiari. Attraverso casi studio ed esempi chiari, Adriano Zago porterà la sua esperienza di come vengono progettate e gestite le strategie di sviluppo, sia produttive che generali, in aziende agricole biodinamiche di diverse dimensioni con particolare attenzione nel condividere i risultati rispetto alla gestione dell'acqua e alla multifunzionalità del vigneto.

> MODULO 19 - *La visione in un'azienda viticola biodinamica*

16:15 | ELISABETTA FORADORI

Il Master, sin dalla prima edizione, ha organizzato masterclass con i più importati produttori viticoli biodinamici a livello nazionale e internazionale. Elisabetta Foradori, autentica icona nella viticoltura e nell'enologia a livello mondiale, porterà una generosa descrizione e testimonianza del lavoro svolto in azienda negli ultimi decenni attraverso la spiegazione del funzionamento dell'organismo agricolo e dei risultati raggiunti nella sua azienda, una delle prime in Europa ad inserire attivamente animali e orti tra e attorno ai vigneti con il fine di produrre multifunzionalità e incrementare la qualità dei vini.

> MODULO 20 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Foradori*

18:15 | ELISABETTA FORADORI

I vini dell'Azienda Agricola Foradori sono il frutto di una ricerca partita più di 30 anni fa attraverso una prima importante opera di recupero genetico della varietà Teroldego. Un incessante lavoro sulle selezioni massali, sulle viti da seme e sulla vinificazione in anfora hanno portato risultati di importanza internazionale. I figli continuano insieme ad Elisabetta un lavoro di interpretazione e recupero anche di altre varietà locali quali Nosiola e Manzoni Bianco. Verranno assaggiati i vini più rappresentativi del percorso aziendale.

Venerdì 27 marzo 2026

> MODULO 21 - *Alberi e gestione dell'acqua nel vigneto del futuro*

ore 8:30 | STEFANO LORENZI

Gli alberi come gestori della fertilità e della temperatura del suolo: gli effetti forestali sul sistema vigneto come strumenti attivi della fertilità del suolo Quali alberi scegliere, come coltivarli in un vigneto esistente o da progettare. Gestire la risorsa acqua attraverso gli alberi in vigneto: gli alberi regolano temperatura e umidità del vigneto influendo quindi sulla microbiologia, sulla qualità delle uve e sullo stress della pianta.

> MODULO 22 - *Il volume in vigna: la nuova ecologia*

ore 11:15 | CHIARA PEPE

Dal 1964 l'azienda Emidio Pepe ha fatto conoscere il suolo, il gusto e l'eleganza dei propri vini in tutto il mondo.
Coltivare e creare una brand iconico attraverso il lavoro, il dialogo e la visione di tre diverse generazioni è la grande sfida accolta e vinta dall'intera famiglia Pepe.
Chiara Pepe negli ultimi anni sta lavorando in particolare alla creazione di vigne con alberi, siepi, sovesci, e molti altri elementi di ecologia funzionale, solida e utile che stanno trasformando i vigneti non più in superfici ma in volumi.

> MODULO 23 - *Masterclass: i grandi vini Biodinamici internazionali*

14:30 | FILIPPO BARTOLOTTA

Degustazione di alcuni dei vini importanti della biodinamica a livello internazionale. Il degustatore e giornalista Filippo Bartolotta, con la sua proverbiale preparazione e capacità di racconto, creerà un fil rouge unico attraverso la degustazione di vini biodinamici di assoluto prestigio a livello internazionale.

> MODULO 24 - *Visita all'Azienda Planeta*

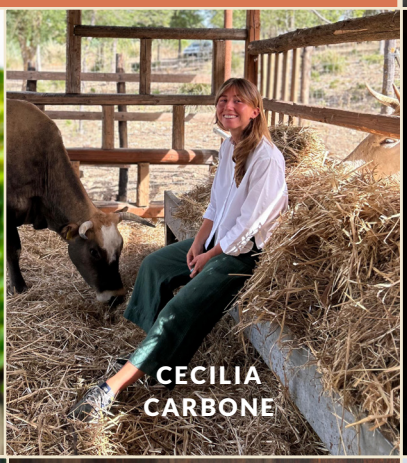
16:15 | TEAM PLANETA

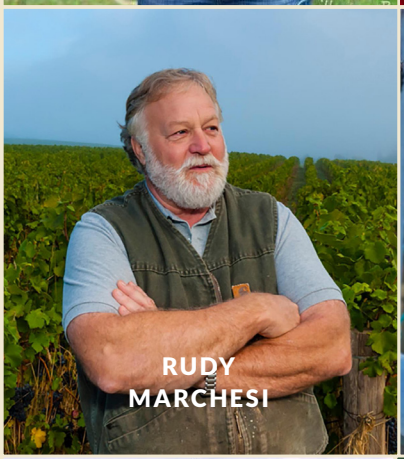
L'azienda agricola Planeta coltiva l'interezza dei propri vigneti attraverso una agricoltura biologica certificata, non limitandosi alla precisa applicazione del metodo, ma praticando molte scelte relative alla visione ecologica proprie del metodo agricolo biodinamico. Il Master si concluderà con una articolata visita ai vigneti, cantine, biblioteca e cantine storiche dell'azienda che ospiterà il master in collaborazione con l'azienda Serra Ferdinandea.

	Lunedì 18 Novembre 2024	Martedì 19 Novembre 2024	Mercoledì 20 Novembre 2024	Giovedì 21 Novembre 2024	Venerdì 22 Novembre 2024
8:30	MODULO 1 - *Introduzione all'agricoltura e viticoltura biodinamica professionale* ADRIANO ZAGO	MODULO 6 - *Visita ai terreni e vigneti di Serra Ferdinandea* ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 11 - *Visita e lezione al parco archeologico di Selinunte: il vino dei greci, le radici del vino di oggi* GUIDA TURISTICA CULTURALE	MODULO 16 - *Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica* ENZO MESCALCHIN	MODULO 21 - *Alberi e gestione dell'acqua nel vigneto del futuro* STEFANO LORENZI
11:15	MODULO 2 - *La fertilità del suolo e il preparato 500 nel vigneto* PAOLO PISTIS	MODULO 7 - *Esercitazione sulle strategie, l'uso dei preparati biodinamici, le pratiche agronomiche in viticoltura biodinamica: esperienze di altri casi aziendali* ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 12 - *Dall'agricoltura biodinamica all'intelligenza emotiva pratica* NICOLETTA STELLINO	MODULO 17 - *La gestione fitosanitaria in azienda: il caso studio di Serra Ferdinandea* ENZO MESCALCHIN E TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 22 - *Il volume in vigna: la nuova ecologia* CHIARA PEPE
13:00	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
14:00	-	-	-	-	-
14:30	MODULO 3 - *L'uso del 501 per l'uva di qualità* PAOLO PISTIS	MODULO 8 - *Le basi e le nuove scoperte scientifiche sulla sostanza organica: radici del vigneto, rizosfera, nutrizione efficace* MARTINA BROGGIO	MODULO 13 - *Gli animali nell'azienda viticola biodinamica: progettazione, inserimento e utilizzo* ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 18 - *Strategia e sviluppo nell'azienda agricola biodinamica: casi studio nazionali e internazionali* ADRIANO ZAGO	MODULO 23 - *Masterclass: i grandi vini Biodinamici internazionali* FILIPPO BARTOLOTTA
16:15	MODULO 4 - *Caso studio: l'esperienza di biodinamica nell'azienda Ferdinandea Serra* ADRIANO ZAGO e TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 9 - *L'importanza delle strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità del vigneto: sovesci, lavorazioni, strategie di intervento in diversi contenti climatici: casi studio aziendali* MARTINA BROGGIO	MODULO 14 - *Il ciclo chiuso nell'azienda viticola biodinamica: il compostaggio e l'utilizzo del compost aziendale* ADRIANO ZAGO e DAVIDE PELLIZZARI	MODULO 19 - *La visione in un'azienda viticola biodinamica* ELISABETTA FORADORI	MODULO 24 - *Visita all'Azienda Planeta* TEAM PLANETA
18:15	MODULO 5 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Serra Ferdinandea.* TEAM SERRA FERDINANDEA	MODULO 10 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Montinore Estate* RUDY MARCHESI	MODULO 15 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Ceretto* FEDERICO CERETTO e DAVIDE PELLIZZARI	MODULO 20 - *Masterclass con i vini dell'Azienda Foradori* ELISABETTA FORADORI	-
20:30	CENA	CENA	CENA	CENA	-

Docenti Master 2026

>>>>>>>>





Docenti

Master Internazionale "Biodinamica per il vino"

ADRIANO ZAGO - *coordinatore della didattica*

Agronomo ed enologo formatosi tra le università di Padova e Montpellier, ha vent'anni di esperienza internazionale in consulenza, formazione e crescita aziendale. È fondatore di Cambium, un'azienda che si occupa di supporto professionale alle aziende agricole e biodinamiche e biologiche. Esperto di viticoltura e agricoltura biodinamica, ha maturato e condiviso esperienze in più di 150 aziende, molte delle quali di iconica importanza sia come prestigio che come grandezza. Ha formato centinaia di viticoltori attraverso corsi, conferenze e corsi interaziendali e ha dato vita al primo Master Internazionale di Biodinamica per il vino in Italia, Francia e California. Originario del Veneto, si è trasferito da molti anni in Toscana dove è titolare del Podere Mastrilli.

FILIPPO BARTOLOTTA

Toscano, ma sempre in viaggio per assaggiare e scrivere, collabora con guide e testate di settore prestigiose, nazionali e internazionali, fra cui Decanter UK. Oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati ambasciatori del vino italiano nel mondo. Wine educator e sommelier, organizza lezioni e corsi in cui ama combinare divertimento e conoscenza del vino e partecipa come relatore in eventi enologici in tutto il mondo.

MARTINA BROGGIO

Agronoma e consulente di viticoltura sostenibile. Diplomata all'istituto Cerletti di Conegliano, vince i campionati europei delle scuole enologiche d'Europa, successivamente diventa Enologo con una laurea in Viticoltura ed Enologia a Udine e intraprende la libera professione da Agronomo con focus sul microbioma del suolo.

CECILIA CARBONE

Genovese, cresciuta a Hong Kong, è managing director di Serra Ferdinandea. Dopo gli studi di violoncello e lingua cinese, si è laureata in Economia e Finanza alla Bocconi e ha lavorato a Londra e New York nello sviluppo di brand del food italiano. Con un Master in Food Culture a Pollenzo e una specializzazione in agricoltura biodinamica, ha scelto di trasferirsi in Sicilia per ideare e far crescere Serra Ferdinandea, azienda che incarna la sua visione di un'agricoltura sostenibile e rigenerativa, capace di riportare la campagna al centro del dibattito sociale.

FEDERICO CERETTO

Conduce insieme alla sorella Roberta e ai cugini Alessandro e Lisa l'Azienda Vitivinicola Ceretto, storica realtà del panorama vinicolo piemontese e nazionale con sede ad Alba, cura i rapporti commerciali Italia ed estero. Da anni gira il mondo per far conoscere le etichette di Ceretto, condividendo un'originale narrazione territoriale.

CHIARA DE IULIS PEPE

Chiara Pepe rappresenta la quinta generazione della famiglia e dell'azienda vitivinicola Emidio Pepe, realtà di riferimento in Abruzzo. L'impresa, fondata negli anni Sessanta dal nonno Emidio, è oggi guidata congiuntamente dalle figlie e dalle nipoti. Dopo una lunga esperienza internazionale come brand ambassador, dedicata alla promozione dei vini di famiglia sui principali mercati mondiali, Chiara si concentra attualmente sulla gestione produttiva, seguendo direttamente le attività viticole e di cantina.

ELISABETTA FORADORI

Elisabetta Foradori si definisce una custode della terra e del suo territorio, che si trova tra il Trentino e l'Alto Adige.
Enologa, si è presto trovata ad occupare una posizione d'eccezione nel panorama vitivinicolo italiano, guidando l'azienda di famiglia verso un nuovo modo di pensare e di fare agricoltura e convertendola nel 2002 alle pratiche della biodinamica. Oggi è fra le indiscusse protagoniste del vino italiano.

STEFANO LORENZI

Istruttore di Tree climbing e abbattimento controllato presso la Scuola Agraria del Parco di Monza, dal 1996 conduce la sua attività artigiana di arboricoltura in tutta Italia, per interventi che riguardano la cura dell'albero. Ha partecipato a corsi di aggiornamento professionale in diversi Paesi d'Europa tra cui Francia, Belgio, Spagna, Danimarca, Norvegia e Svezia. Dal 2008 si occupa di agroforestazione in vigna e dal 2016 è Sommelier Ais.

GIACOMO MARRONE

Nato a Menfi nel 1988, ama dire di essere cresciuto "sotto la vecchia vigna di Grillo del nonno". Dopo gli studi all'Istituto "Abele Damiani" di Marsala e alla Facoltà di Viticoltura ed Enologia di Palermo, durante la vendemmia 2007 entra in Planeta come assistente enologo. Oggi è responsabile della produzione di vigneti e uliveti, e collabora con Serra Ferdinandea nella gestione complessiva dell'organismo agricolo.

ENZO MESCALCHIN

Ricercatore del dipartimento Sperimentazione e Servizi Tecnologici/Agricoltura Biologica della Fondazione Edmund Mach, ente di eccellenza da 140 anni nella ricerca e formazione in campo agroalimentare. Ha condotto studi sulla biodiversità aziendale e sulla sua misurazione.

RUDY MARCHESI

Rudy Marchesi è la mente e il cuore di Montinore Estate, storica tenuta biodinamica nella Willamette Valley (Oregon). Figlio di immigrati italiani con radici agricole, approda a Montinore nel 1998 come consulente e nel 2005 ne assume la guida.

Convinto sostenitore della biodinamica, ottiene la certificazione Demeter per vigneti e cantina, trasformando Montinore in uno dei principali riferimenti americani per l'agricoltura rigenerativa.

Nel 2018 è stato nominato "Person of the Year" dall'Oregon Wine Press per il contributo allo sviluppo sostenibile e alla diffusione della viticoltura biodinamica.

DAVIDE PELLIZZARI

Produttore di nebbiolo e tecnico viticolo. Formazione accademica in Scienze Viticole ed Enologiche presso l'Università di Torino, è cresciuto professionalmente tra Piemonte, Borgogna, Toscana e Nuova Zelanda. Dal 2013 lavora presso l'azienda vitivinicola Ceretto, presso la quale è attualmente responsabile della gestione biologica e biodinamica.

PAOLO PISTIS

Paolo Pistis si occupa di agricoltura biodinamica da oltre 30 anni. È un facilitatore per l'apprendimento delle tecniche di coltivazione e aiuta altre persone a comprendere l'agricoltura biodinamica nella pratica e nelle conoscenze. Insegna ad agricoltori, hobbisti, giardinieri, appassionati del mondo agricolo.

ALESSIO PLANETA

Amministratore delegato di Planeta, azienda di famiglia che ha contribuito a portare i vini siciliani sulla scena internazionale. Dopo gli studi in Scienze agrarie, negli anni '90 ha guidato la svolta dell'azienda, firmando nel 1995 le prime etichette come lo Chardonnay, divenuto simbolo della nuova Sicilia enologica. Con una visione aperta alla sostenibilità e alla biodiversità, ha promosso ospitalità e progetti culturali legati all'enoturismo. Nel 2023 è stato nominato Winemaker of the Year da Wine Enthusiast, e nel 2024 Planeta è stata premiata come Famiglia del Vino dell'Anno ai Meininger Awards, confermandosi tra i marchi vinicoli più ammirati al mondo.

COSTANTE PLANETA

Classe 1998, rappresenta la nuova generazione della famiglia Planeta. Dopo il liceo classico a Palermo e studi universitari in digital marketing, dal 2022 è Area Manager per il Sud Italia. Appassionato della propria terra, coniuga radici e visione contemporanea, portando energie e idee innovative per la promozione dei vini siciliani.

CALOGERO RIPORTELLA

Enologo di Planeta dal 2017, siciliano, proviene da una famiglia di viticoltori: il nonno contadino, il padre agronomo. Laureato in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, ha arricchito la propria formazione partecipando a vendemmie in Sudafrica, California, Francia e Turchia, esperienze che ne hanno affinato la sensibilità tecnica. Tornato nella sua terra, lavora oggi per valorizzarne i vini, coniugando tradizione e apertura internazionale.

NICOLETTA STELLINO

Coach ACC e assessor intelligenza emotiva, da quasi 20 anni si occupa di marketing, sviluppo del business in PMI, start up e grandi contesti multinazionali. Nel suo ruolo di manager si è misurata con i temi della leadership e dello sviluppo dei gruppi di lavoro. Coach con credenziale ACC ICF e Assessor Intelligenza emotiva Six Seconds, oggi accompagna middle-manager, responsabili e team nell'evoluzione verso l'essere Leader, di sé e degli altri con programmi di coaching, mentoring e formazione.

Cambium

RADICARE LA CRESCITA

Dove acquistare il corso

il Master è acquistabile esclusivamente online sul sito www.cambiumfarm.com

Pagamento

La quota di partecipazione è di €1900 + IVA

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o suddiviso in due rate: acconto di €900+ IVA e saldo di €1.000+IVA entro e non oltre il 15.12.2025.

Early bird con **sconto del 10%** per acquisti entro il 10.12.2025.

Per informazioni

formazione@cambiumfarm.com

Info per i partecipanti

Numero massimo partecipanti: **30 partecipanti** *(Non sono ammessi partecipanti a singoli moduli).*

Quota di partecipazione: la quota di partecipazione è di **1.900 € + IVA**

Sconto Early bird: **sconto del 10%** per acquisti entro il 30 Giugno 2024

Recap del corso: oltre 45 ore di attività didattica suddivise in 23 moduli formativi in presenza e 4 moduli formativi (due giornate) online, 2 visite aziendali in realtà del territorio che praticano la biodinamica, 3 masterclass nazionali e internazionali con degustazione.

La quota di iscrizione include:

- la didattica
- i supporti didattici
- biblioteca consultabile durante la frequenza
- segreteria didattica
- organizzativa e logistica
- coffee break
- masterclass di degustazione
- visite in azienda.

Extra quota:

I pranzi saranno a cura dell'azienda ospitante e avranno un costo di 20 euro a pasto, pagabili direttamente in loco. Saranno previste cene organizzate a tema con produttori che avranno un costo a parte pagabile singolarmente e direttamente al ristorante.

Il pernottamento è a cura dei corsisti, a cui verrà suggerito un elenco di strutture ricettive della zona a cui potersi rivolgere.

Durante il master sono previste cene - facoltative e non incluse nel costo - con ospiti del mondo dell'agricoltura e viticoltura regionale.