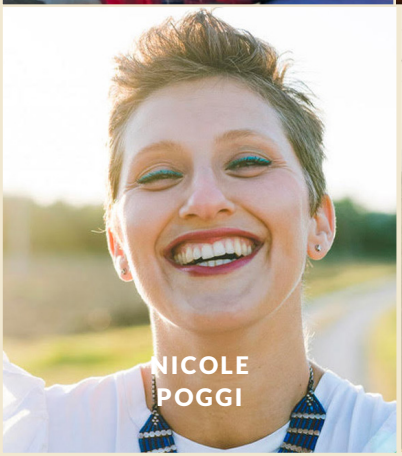
Docenti Master 2024

>>>>>>>>



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.

> **ALESSANDRO CERETTO**

Terminati gli studi di viticoltura ed enologia, ha fatto esperienza in giro per il mondo lavorando per 4 vendemmie in Australia, California, Sud Africa e Bordeaux. Dagli inizi degli anni 2000 affianca suo padre ed il team tecnico della Ceretto di Alba (CN), azienda di famiglia, di cui oggi è il responsabile di produzione. Dal 2008 comincia l'approccio alla biodinamica, oggi utilizzata per la conduzione di tutti i 160 ettari di proprietà, coltivati principalmente a nebbiolo, dolcetto, barbera e arneis.

> **FEDERICO CERETTO**

Erede insieme alla sorella Roberta e ai cugini Alessandro e Lisa dell'Azienda Vinicola 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.

> **TOMMASO CIUFFOLETTI**

Esperto di vini e comunicatore, fiorentino ma di origine maremmana, si occupa di creazione di contenuti nel mondo del vino e ha alle spalle esperienze nel marketing in importanti aziende del settore. Si cimenta con gusto nella scrittura.

> **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.

> **ANDREA GORI**

Sommelier, oste, giornalista per numerose testate di settore, scrittore, organizzatore di eventi, è tra le venti figure al mondo più influenti sul web per quanto riguarda il vino. Laureato Biologo, scopre molto prima la tecnologia e l'informatica e solo da "grande" il vino, quando entra a lavorare nella trattoria di famiglia. Coniugare le due passioni diventa naturale e nasce il "sommelier informatico" ovvero la comunicazione del vino ai tempi di oggi usando e sperimentando ogni nuovo mezzo di diffusione, un sommelier che dal 2.0 ormai è arrivato al 4.0, incorporando le nuove sfide digitali e tendenze di settore.

> **MARIO MALAGOLI**

Professore associato di Biologia Vegetale presso la Scuola di Agraria dell'Università di Padova. Laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Padova e Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche Ambientali presso l'Università di Venezia. Autore di 120 pubblicazioni scientifiche in lingua inglese in riviste internazionali e libri, è Responsabile Scientifico di numerosi progetti di ricerca finanziati da istituzioni italiane ed internazionali. Svolge attività di ricerca sulla nutrizione delle piante e la fertilità del terreno, l'utilizzo delle piante per la fitodepurazione e sui metodi di coltivazione biologici e biodinamici.

> **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.

> DANIELLE NORRENBERG

Executive Business Coach, creativa, empatica e resiliente per natura, vive a Milano. Ha 30 anni di esperienza maturata in una multinazionale operante nel settore dei beni di consumo e del lusso e ha iniziato la sua carriera nel marketing di sviluppo per perseguirla nelle Risorse Umane con esperienze sia a livello internazionale che nazionale. Oggi lavora come consulente ed executive coach per lo sviluppo delle persone e per migliorare le prestazioni della squadra e il successo individuale.

> 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.

> PIERPAOLO PENCO

Consulente per il settore vinicolo italiano e docente di marketing e responsabile del corso dedicato al vino presso MIB Trieste School of Management. Collabora con diversi consorzi, associazioni e aziende vinicole italiane nei settori della strategia, marketing, comunicazione e PR, sviluppo del prodotto e turismo del vino, con un focus sulle produzioni biologiche e sostenibili. I suoi articoli sul vino italiano sono stati pubblicati su diverse importanti riviste di settore.

> 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

Alessio Planeta, nato nel 1966, è amministratore delegato di Planeta, azienda familiare che è presente in diverse zone vitivinicole della Sicilia. Dopo aver completato i suoi studi in scienze agrarie, negli anni '90 Alessio Planeta assume le redini dell'azienda, con l'obiettivo di portare avanti lo straordinario lavoro iniziato dallo zio Diego Planeta e lanciare i vini siciliani sulla scena internazionale. Dopo un breve periodo in Borgogna, si è formato viaggiando in numerose regioni del mondo tra Francia (Champagne e Bordeaux), Argentina, California, Toscana.

> NICOLE POGGI

Consulente strategica: brand building e change management, mamma e imprenditrice, si occupa per le aziende vinicole di identità, posizionamento e cambiamento. Ha una laurea in Interpreti e Traduttori, un Master in Management e Internazionalizzazione in Francia e Russia, ha vissuto e lavorato nella distribuzione in UK, Canada e USA. Aiuta le aziende nel processo di evoluzione per aumentare il valore aggiunto e la performance e accompagna produttori nello sviluppare imprese e territori, dal marchio al mercato fino alle comunità di appartenenza.

> PAOLO RAVANO

Agronomo e consulente di potatura, genovese di nascita ed emigrato in Inghilterra per un decennio, a fine anni Novanta torna in Italia per lavorare in agricoltura. Vive in provincia di Siena ma col tempo ha sviluppato una buona adattabilità ai suoli, oltre che Piemontesi e Liguri, soprattutto Abruzzesi. Spesso preferisce stare più in mezzo alle piante che alle persone e quando può si dedica alla cucina.

> ENRICO RIVETTO

Agricoltore, appassionato di pallacanestro, uno spirito libero. Lavora e vive a Lirano, un giardino biodinamico nella Langa del Barolo, tra le colline di Sinio e Serralunga d'Alba. Coltiva viti, alberi da frutto, erbe, cereali.

> 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.

Con la partecipazione di:
Banca Etica, Fondazione Le Madri, Demeter Italia, Vini di Vignaioli, Università degli studi di Padova, Fondazione E. Mach, FIVI, Vi.Te Vignaioli & Territori, Arena Biodinamica, A.VE.PRO.BI, Terra Nuova Edizioni, Apicoltura Patrizi, EcoDyn, Marcopolo Environmental Group, Wine Intelligence, Olianas, Tenuta Casadei, Agricola Foradori, Le Macchiole, Avignonesi, Podere Còncori, Tenuta di Valgiano, Alois Lageder, Fabbrica di San Martino, Terre di Giotto, Podere Magia, Ampeleia, Col d'Orcia, Ceretto, 1701 Franciacorta, Podere Le Boncie, Castello dei Rampolla, I Cacciagalli, Vigneto San Vito, Corte d'Aibo, Al di là del fiume, Radicare, Affinamenti, Radicidivino…