Cambium

RADICARE LA CRESCITA

MASTER INTERNAZIONALE

“Biodinamica per il vino”

VIII edizione

Settimana residenziale

DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2024
presso CERETTO
Località S. Cassiano, Alba (CN)

Lezioni online

6 DICEMBRE 2024
e 10 GENNAIO 2025

Master Internazionale “Biodinamica per il vino”

VIII edizione

Data
Dal 18 al 22 novembre 2024

Luogo
Ceretto Aziende Vitivinicole
Piemonte (CN)
Online

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.

Come è organizzato il corso

*Il Master, **in forma residenziale e full time**, sarà ospitato dall'azienda vitivinicola piemontese CERETTO, nella sede di Alba (CN).*

***Il programma del corso comprende anche due giornate di lezione e approfondimento online**, il 6 dicembre e il 10 gennaio.*

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.

VIII edizione

Ottava edizione del Master dopo 3 edizioni italiane, 2 francesi e 1 statunitense!

IL MASTER IN NUMERI:

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

27 moduli formativi

19 docenti

2 visite aziendali

***4 masterclass** con degustazioni*

*oltre **50 vini** in assaggio*

Costo del master: 1.900€ + IVA

SCONTO EARLY BIRD: -10% per chi si iscrive entro il 30 giugno

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!

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

MISSIONE DEL MASTER

*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 di Cambium: Biodinamica per il vino"***

A chi si rivolge questo master?

Il Master è rivolto a professionisti del mondo del vino, produttori, responsabili aziendali, tecnici aziendali, studenti, ricercatori universitari e non, operatori nella vendita e marketing del vino.

Obiettivi formativi

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 sessioni live e con lezioni e approfondimenti online - riservando ampio spazio ad ognuno degli argomenti.

Oltre ai temi prettamente agronomici ed enologici, per una completezza formativa che comprenda anche la gestione, sono previsti anche moduli di marketing e storytelling del vino.

COSA SI IMPARA

Moduli in presenza

DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2024

- **Viticoltura**
- **Enologia**
- **Scienza del suolo**
- **Fisiologia vegetale**
- **Strategia gestionale**
- **Comunicazione del vino**
- **Gestione delle risorse umane**
- **Laboratori di degustazione**
- **Visite aziendali**
- **Masterclass di degustazione internazionali**

Moduli online

6 DICEMBRE 2024 E 10 GENNAIO 2025

- **Marketing strategico e operativo**
- **Mercati**
- **Comunicazione**
- **Storytelling del vino**

Visite aziendali e Masterclass

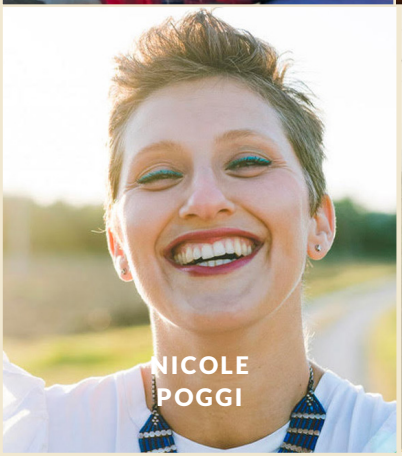
Costituiscono parte integrante del corso le visite aziendali e le masterclass con degustazioni tecniche di vini nazionali e internazionali. La scelta di una modalità intensiva e continuativa si fonda sulla convinzione che nella settimana di frequenza l'interscambio tra docenti e partecipanti avverrà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

Gruppi di lavoro

Saranno parte integrante della didattica i momenti di confronto per i partecipanti del master attraverso i gruppi di lavoro, che si incontreranno due volte in aula e due volte on line. 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 avrà un coach professionista di Cambium.

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…

Piano didattico

Master Internazionale "Biodinamica per il vino"

DAL 18 AL 22 NOVEMBRE 2024

CERETTO - Località S. Cassiano, Alba (CN)

Lunedì 18 novembre 2024

> 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.

> 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 di utilizzo del preparato 500P in viticoltura biodinamica: 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. Applicazione, gestione e risultati di utilizzo del preparato 501 in viticoltura biodinamica.

> MODULO 4 - *Caso studio: l'esperienza di biodinamica nell'azienda Ceretto*
16:15 | DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO
L'azienda Ceretto è un autentico riferimento per la viticoltura biodinamica a livello internazionale. Assieme a Davide Pellizzari, responsabile agronomico, 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 da più di 10 anni.

Martedì 19 novembre 2024

> MODULO 5 - *Strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità del vigneto*
ore 8:30 – ALESSANDRO CERETTO
Sovesci, compostaggio biodinamico e altri strumenti. Strategie e tecniche per la gestione della sostanza organica e della biodiversità in viticoltura biodinamica. Incrementare e creare sostanza organica: l'allestimento del compost, partendo dall'utilizzazione degli scarti viticoli ed enologici; numerosi casi pratici aziendali.

> MODULO 6 - *La gestione del suolo e delle attività viticole in diversi scenari*
ore 11:15 | MARTINA BROGGIO
Gestione del suolo e delle attività viticole in diversi scenari aziendali e climatici studiata attraverso casi pratici e simulazioni in diversi contesti. Analisi delle difficoltà tecniche, organizzative ed economiche che si possono incontrare con elementi di problem solving tarati sulle necessità degli studenti.

> MODULO 7 - *Visita ai terreni e vigneti di Ceretto*
ore 14:30 | DAVIDE PELLIZZARI e MARTINA BROGGIO
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.

> MODULO 8 - *Esercitazione sulle strategie e le pratiche agronomiche in viticoltura biodinamica*
ore 16:15 | DAVIDE PELLIZZARI, MARTINA BROGGIO e ADRIANO ZAGO
Qual è stato il precorso tecnico e decisionale che ha portato l'azienda ospitante ad essere un riferimento internazionale della viticoltura biodinamica di qualità? Attraverso un dialogo tra i tre docenti verranno analizzati i punti salienti, le difficoltà e i successi del percorso di conversione biodinamica aziendale.

> MODULO 9 - *Masterclass con l'azienda Ceretto: degustazione dei vini aziendali*
ore 18:15 | ALESSANDRO CERETTO, DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO
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 simbolo delle Langhe, per comprendere, assieme a chi il vino lo ha concepito e realizzato, quale sia l'evoluzione dall'introduzione dell'agricoltura biodinamica in azienda.

Mercoledì 20 novembre 2024

> MODULO 10 - *Fisiologia strategie e meccanismi di difesa della pianta di Vitis vinifera*
ore 8:30 | MARIO MALAGOLI e PAOLO RAVANO
La produzione di metaboliti di difesa dalle malattie da parte della pianta di Vitis vinifera è solidamente legata alle condizioni di crescita, cure agronomiche e strategie di tutela della sostanza organica. I principali meccanismi di fisiologia della pianta e la stimolazione del sistema di difesa interno ad essa verranno spiegati attraverso le più avanzate ricerche scientifiche in materia correlate a pratiche agronomiche biodinamiche.

> MODULO 11 - *La cura del legno della vite*
ore 11:15 | MARIO MALAGOLI e PAOLO RAVANO
La fisiologia applicata alla potatura, agli innesti e alla gestione del vigneto. La conoscenza della fisiologia della vite è fondamentale per gestire la cura del legno a tutela e incremento della vitalità della pianta, il tutto finalizzato ad avere un vigneto longevo e capace di garantire con costanza uva di qualità. Verranno condivisi quali sono i criteri per lavorare per una corretta cura del legno e per acquisire una capacità di leggere le piante in vigneto per poter analizzare le migliori opzioni da mettere in pratica con particolare riguardo alla potatura verde e secca.

> MODULO 12 - *Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica*
ore 14:30 | 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.

> MODULO 13 - *Casi studio di gestione fitosanitaria del vigneto*
ore 16:15 | DAVIDE PELLIZZARI e PAOLO RAVANO
Partendo dal caso studio di Ceretto, verranno analizzati diversi scenari di progettazione e gestione di un piano di difesa fitosanitaria che tenga presente di tutte le opportunità previste dal metodo agricolo biodinamico. Verranno fatti esempi di gestione delle principali malattie fungine e insetti che possono colpire il vigneto.

> MODULO 14 - *Masterclass con degustazione*
ore 18:15 | ELISABETTA FORADORI
Il Master dalla prima edizione ha organizzato masterclass con i più importati produttori viticoli biodinamici a livello 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 attraverso la degustazione dei suoi vini.

Giovedì 21 novembre 2024

> MODULO 15 - *Visita all'azienda Rivetto a Serralunga d'Alba*
ore 8:30 | ENRICO RIVETTO
Racconto dell'approccio aziendale alla biodinamica: l'organismo agricolo completo. Degustazione dei vini aziendali, visita ai vigenti, osservazione dei suoli, visita alle attrezzature viticole, visita alla cantina.

> MODULO 16 - *Intelligenza artificiale e vino Naturale: un Futuro insieme*
ore 11:15 | ANDREA GORI
Esplorazione delle applicazioni dell'IA nella viticoltura biodinamica per un'innovazione etica efficace a livello comunicativo.

> MODULO 17 - *La progettazione di un vigneto longevo all'interno di un organismo agricolo*
ore 14:30 | ADRIANO ZAGO
Conoscere i portinnesti, l'impianto del selvatico e l'innesto in campo, la selezione massale, la progettazione di un impianto produttivo e sostenibile rispetto ai cambiamenti climatici, costruire suoli che funzionino sono temi fondamentali per progettare e gestire un vigneto che possa durare più di 50 anni.

> MODULO 18 - *La gestione delle risorse umane nell'azienda viticola biodinamica*
ore 16:15 | DANIELLE NORRENBERG e NICOLETTA STELLINO
Dall'agricoltura biodinamica all'intelligenza emotiva pratica.
Nell'azienda viticola e agricola biodinamica la fertilità del suolo, la salute delle piante e degli animali sono i 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 le esperienze che il team di Cambium dedicato allo sviluppo aziendale ha sviluppato negli ultimi anni in modo concreto e applicabile.

> MODULO 19 - *Masterclass con degustazione*
ore 18:15 | ALESSIO PLANETA
La più importante azienda siciliana, Planeta, da anni ha convertito l'intera produzione viticola ed agricola in una solida gestione in agricoltura biologica. Per la creazione di Serra Ferdinandea, una nuova azienda agricola in partnership con l'azienda francese Domaine Oddo, Alessio Planeta ha deciso di adottare il metodo agricolo biodinamico fin dalle prime fasi di progettazione creando un organismo agricolo tra i monti siciliani di rara bellezza. Il racconto e l'assaggio dei vini ci condurranno alla comprensione di questo importante progetto.

Venerdì 22 novembre 2024

> MODULO 20 - *Comunicare e vendere: il caso studio di Ceretto*
ore 8:30 | FEDERICO CERETTO
La conversione di una grande ed iconica azienda in viticoltura biodinamica ha un impatto sulla qualità e sullo stile del vino, il risultato arriva quindi al consumatore e sul mercato. Federico Ceretto racconterà in che modo ha gestito la comunicazione e la vendita del vino in questi anni di grandi cambiamenti condividendo quali sono state le opportunità e le difficoltà incontrate sul mercato.

> MODULO 21 - *Strategia e sviluppo nell'azienda agricola biodinamica*
ore 11:15 | ADRIANO ZAGO
L'azienda agricola è un sistema che funziona bene solo quando abbraccia un elevato tasso di complessità, la complessità va poi gestita attraverso strategia, missioni e scopi chiari. Attraverso casi studio ed esempi chiari Adriano 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.

MODULO 22 - *Masterclass: i grandi vini Biodinamici internazionali*
ore 14:30 | FILIPPO BARTOLOTTA
Degustazione di alcuni dei vini iconici della biodinamica a livello internazionale a cura del degustatore Filippo Bartolotta.

MODULO 23 - *Visita alle cantine di Ceretto*
ore 16:15 | ALESSANDRO CERETTO, FEDERICO CERETTO, DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO
Visita alle cantine storiche e di produzione di Ceretto e conclusione del Master.

Lezioni online

Master Internazionale "Biodinamica per il vino"

6 DICEMBRE 2024 e 10 GENNAIO 2025

Su piattaforma Zoom

Venerdì 6 dicembre 2024

> MODULO 24 - *Il marketing dei vini biodinamici*
14:30 | PIERPAOLO PENCO
Esploreremo insieme i principali trend di mercato e l'evoluzione dei modelli di consumo, attraverso l'analisi dei consumatori di vino sostenibile, biologico, biodinamico, naturale. Il marketing del vino biodinamico inizia dalla strategia: segmentazione, posizionamento e differenziazione: dalla strategia all'applicazione pratica.

> MODULO 25 - *Breve storia di quanto costa una bottiglia di vino*
16:15 | TOMMASO CIUFFOLETTI
Le tappe fondamentali per capire come è nato e come si è sviluppato il marketing di un prodotto agricolo che ha smesso di essere commodity.

Venerdì 10 gennaio 2025

> MODULO 26 - *Strumenti per affrontare i mercati nel 2025: strategie e strumenti per dialogare meglio con buyer, clienti e la community*
14:30 | NICOLE POGGI
La vendita è relazione. La relazione è la mia capacità di intercettare il giusto pubblico di riferimento e veicolare la mia identità. Per riuscire a posizionare il vino, la qualità da sola non basta, come il giusto pricing. Serve un approccio strategico mirato e precisi strumenti di vendita per i mercati globali.

> MODULO 27 - *Casi studi*
16:15 | ADRIANO ZAGO
Analisi di casi studio dei partecipanti e conclusione del Master.

	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 5 - *Strategie per l'incremento della sostanza organica e la biodiversità del vigneto* ALESSANDRO CERETTO	MODULO 10 - *Fisiologia strategie e meccanismi di difesa della pianta di Vitis vinifera* MARIO MALAGOLI e PAOLO RAVANO	MODULO 15 - *Visita all'azienda Rivetto a Serralunga d'Alba* ENRICO RIVETTO	MODULO 20 - *Comunicare e vendere: il caso studio di Ceretto* FEDERICO CERETTO
11:15	MODULO 2 - *La fertilità del suolo e il preparato 500 nel vigneto* PAOLO PISTIS	MODULO 6 - *La gestione del suolo e delle attività viticole in diversi scenari* MARTINA BROGGIO	MODULO 11 - *La cura del legno della vite* MARIO MALAGOLI e PAOLO RAVANO	MODULO 16 - *Intelligenza artificiale e vino Naturale: un Futuro insieme* ANDREA GORI	MODULO 21 - *Strategia e sviluppo nell'azienda agricola biodinamica* ADRIANO ZAGO
13:00	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
14:00	LAVORO DI GRUPPO	LAVORO DI GRUPPO	LAVORO DI GRUPPO	LAVORO DI GRUPPO	LAVORO DI GRUPPO
14:30	MODULO 3 - *L'uso del 501 per l'uva di qualità* PAOLO PISTIS	MODULO 7 - *Visita ai terreni e vigneti di Ceretto* DAVIDE PELLIZZARI e MARTINA BROGGIO	MODULO 12 - *Gestione fitosanitaria, ricerche e innovazione in viticoltura biodinamica* ENZO MESCALCHIN	MODULO 17 - *La progettazione di un vigneto longevo all'interno di un organismo agricolo* ADRIANO ZAGO	MODULO 22 - *Masterclass: i grandi vini Biodinamici internazionali* FILIPPO BARTOLOTTA
16:15	MODULO 4 - *Caso studio: l'esperienza di biodinamica nell'azienda Ceretto* DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO	MODULO 8 - *Esercitazione sulle strategie e le pratiche agronomiche in viticoltura biodinamica* DAVIDE PELLIZZARI, MARTINA BROGGIO e ADRIANO ZAGO	MODULO 13 - *Casi studio di gestione fitosanitaria del vigneto* DAVIDE PELLIZZARI e PAOLO RAVANO	MODULO 18 - *La gestione delle risorse umane nell'azienda viticola biodinamica* DANIELLE NORRENBERG e NICOLETTA STELLINO	MODULO 23 - *Visita alle cantine di Ceretto* ALESSANDRO CERETTO, FEDERICO CERETTO, DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO
18:15	-	MODULO 9 - *Masterclass con l'azienda Ceretto: degustazione dei vini aziendali* ALESSANDRO CERETTO, DAVIDE PELLIZZARI e ADRIANO ZAGO	MODULO 14 - *Masterclass con degustazione* ELISABETTA FORADORI	MODULO 19 - *Masterclass con degustazione* ALESSIO PLANETA	-
20:30	CENA	CENA	CENA	CENA	-

Lezioni on-line	Venerdì 6 Dicembre 2024	Venerdì 10 gennaio 2025
14:30	MODULO 24 - *Il marketing dei vini biodinamici* PIERPAOLO PENCO	MODULO 26 - *Strumenti per affrontare i mercati nel 2025: strategie e strumenti per dialogare meglio con buyer, clienti e la community* NICOLE POGGI
16:15	MODULO 25 - *Breve storia di quanto costa una bottiglia di vino* TOMMASO CIUFFOLETTI	MODULO 27 - *Casi studi* ADRIANO ZAGO

Dove acquistare il corso

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

Pagamento

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 31.10.2024.

Per informazioni

formazione@cambiumfarm.com

Cambium
RADICARE LA CRESCITA

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
- una biblioteca consultabile durante la frequenza
- la segreteria didattica, organizzativa e logistica
- i coffee break
- le masterclass di degustazione
- le visite in azienda
- l'organizzazione di cene con produttori (pagabili direttamente in loco)

La quota di iscrizione non include:
- il costo dei pranzi, che saranno a cura dell'azienda ospitante a un costo di 20 euro a pasto, pagabili direttamente in loco
- i pernottamenti