



WORKSHOP ADSI giovani

DIMORE STORICHE & VINO

24 – 26 MARZO

Azienda Perusini in Corno di Rosazzo, Via del Torrione 13 (Friuli Venezia Giulia)

Un workshop dedicato al forte legame tra dimore storiche e vino... con un pizzico di tecnologia!

I nostri Speakers

Margherita Martini - Divinea

Dopo un percorso di studi nel mondo della **comunicazione digitale**, frequenta il corso per **sommelier AIS**, una scelta che ha fatto nascere una grande passione, quella per il mondo del vino. Nel 2019 termina un **master** di primo livello **in food & wine business**. Oggi in Divinea si occupa di **sviluppo commerciale** contribuendo con entusiasmo e determinazione ad un progetto che ha l'obiettivo di aiutare il mondo del vino a **comunicare efficacemente con i propri consumatori** tramite **strumenti digitali innovativi**.

Che cosa è Divinea?

Divinea è una **startup** con l'obiettivo di aiutare le cantine italiane a dialogare in maniera semplice ed efficace con i propri clienti attraverso la **promozione di attività enoturistiche** e alla **vendita di vino**. Nel 2021 sviluppano **Wine Suite** un **software al servizio della costumare experience delle cantine**.

Di cosa ci parlerà Margherita?

- Enoturismo
- Vendite online e in cantina
- CRM e l'analisi dei dati
- Marketing online e le vendite direct-to-consumer

Maddalena Fucile - Azienda agricola Cigliano di sopra

Laureata a Firenze in Viticoltura ed Enologia con magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, dopo un paio di vendemmie in altre realtà a 21 anni inizia a **fare impresa nella dimora storica di famiglia**, una cantina inserita all'interno di un borgo del 1400, Cigliano di Sopra, a San Casciano Val di Pesa. Maddalena inizia il progetto vitivinicolo tutto personale coinvolgendo alcuni colleghi coetanei. La parola d'ordine è **Sangiovese** e la **cura dei vigneti è maniacale**. In vigneto si pratica **agricoltura biologica** con alcuni rimandi alla **biodinamica** ed in cantina le pratiche sono volte alla massima **valorizzazione delle uve** per l'ottenimento di vini dalla finezza e la **qualità assoluta**. Questi ingredienti hanno fatto sì che in poche vendemmie l'azienda si sia inserita **tra le realtà di riferimento del panorama chiantigiano**, in particolare della UGA San Casciano in Val di Pesa.

Di cosa ci parlerà Maddalena?

- Da 1000 bottiglie a 20000 come, quando e perché: il racconto di un'esperienza imprenditoriale!
- Degustazione dei vini di sua produzione

Tommaso De Pace - azienda Perusini

Imprenditore, laureato in Giurisprudenza a Milano presso l'università Cattolica, dopo gli studi universitari decide di continuare, insieme ai suoi fratelli Carlo e Michele, la lunga tradizione enologica di famiglia. Negli ultimi anni l'azienda Perusini sta portando avanti un **progetto di sviluppo** sia sul fronte **produttivo** che **commerciale**, le cui **direttrici** principali sono **qualità, sostenibilità e tradizione**.

Di cosa ci parlerà Tommaso?

- Della virtuosa **sinergia** creata tra l'**azienda vitivinicola e la dimora storica** con un focus particolare sui lavori di ristrutturazione, la destinazione economica e i **contributi PSR e PNRR**.
- Visita al magazzino e a Villa Pace

Il programma dettagliato

24 Marzo, dalle ore 17.30/18.00

- Arrivo presso Azienda Perusini in Corno di Rosazzo, Via del Torrione 13 ed assegnazione delle camere
- Cena presso **Trattoria Solder** nelle immediate adiacenze dell'Azienda Perusini (pagamento sul posto, prezzo circa € 30)

25 Marzo, ore 9.00 – 18.30

- Prima colazione presso Azienda Perusini
- Trasferimento presso **Villa Pace a Tapogliano**

Inizio del WORKSHOP

- **Margherita - Divinea** (10:00 -12:30 c.a.)
- Brunch a Buffet presso Villa Pace
- **Maddalena Fucile** 14:30 – 16:00 c.a.
- **Tommaso De Pace** 16:30 - 17.30 c.a.
- **Visita della cantina Conte d'Attimis con degustazione**
- Trasferimento presso Azienda Perusini
- **Cena a Cividale** (pagamento sul posto, prezzo circa € 40)

26 Marzo, ore 9.00 – 13.00

- Prima colazione presso Azienda Perusini
- Visita e degustazione/brunch presso Azienda Perusini

Conclusione del WORKSHOP

- Partenza verso le ore 13.30 circa

Collegamenti, Costi, modalità partecipazione e di pagamento e contatti

Collegamenti

- In treno con arrivo a Udine
- Aeroporto Ronchi dei Legionari
- Aeroporto Treviso
- Aeroporto Venezia

Sulla base delle esigenze dei partecipanti sarà possibile organizzare eventuali i passaggi in auto

Costi**Il costo del workshop è di 180 euro a persona**

I costi comprendono: workshop, pernottamento per due notti con prima colazione presso azienda Perusini, light lunch di sabato, visita della cantina Conte d'Attimis con degustazione e brunch della domenica.

I costi non comprendono: la cena del venerdì e del sabato sera (con pagamento sul posto, rispettivamente circa 30/40 euro) e i trasporti.

Modalità di pagamento

Per partecipare è necessario inviare una email alla segreteria della Sede Centrale segreteriadipresidenza@adsi.it alla cortese attenzione di **Lucia Calabrese** indicando:

NOME

COGNOME

N TESSERA ADSI

RICEVUTA DI AVVENUTO PAGAMENTO

Il pagamento è da effettuare tramite **bonifico al seguente IBAN:**

IT 65 L 03075 02200 CC8500910682
causale: workshop ADSI giovani del 24-26 marzo 2023

IMPORTANTE!!

Termine ultimo per le iscrizioni: 10 marzo 2023. Il workshop è limitato a 20 posti!!

Per partecipare è necessario essere in regola con le quote sociali.

Prima di effettuare il pagamento è necessario verificare con i responsabili regionali o con la sede centrale che ci siano ancora posti disponibili onde evitare lo storno delle quote di partecipazione.

Contatti

Coordinatore Nazionale ADSI giovani

Anna Maria Pentimalli

+39 3466522123

coordinatoregiovani@adsi.it

I responsabili regionali