



Santo Stefano Belbo (CN)

DALL'11 AL 15 OTTOBRE 2023

Scuola di scrittura

Le parole dell'enogastronomia: cibo, vino e territorio



TRECCANI
Accademia





“Non è che si esprima niente, scrivendo. Si costruisce un'altra realtà, che è parola”.

Cesare Pavese,
Il mestiere di vivere, 15 marzo 1947

La scuola di scrittura – le parole dell'enogastronomia: cibo, vino e territorio, organizzata da Treccani Accademia e dalla Fondazione Cesare Pavese, è dedicata alla narrazione del cibo, del vino e della nostra cultura gastronomica. L'obiettivo è quello di entrare più a fondo nel fenomeno che ha investito consumi e mass media degli ultimi anni ma che merita una più approfondita **analisi dal punto di vista delle chiavi comunicative e della narrazione, come veicoli fondamentali per contribuire alla voce di un settore che ne ha sempre più bisogno**. La nuova agricoltura, i nuovi paradigmi e stili di vita, la sostenibilità e la responsabilità si incrociano con le nostre tradizioni, il territorio e la creatività degli attori che popolano questo affascinante mondo. Soggetti che hanno bisogno di una maggiore attenzione al tema comunicativo, che siano agricoli, economici o istituzionali. Un percorso che vedrà docenti e case history capaci di raccontare il cambiamento, i processi evolutivi, le strategie, e di analizzare capacità critiche, sempre tenendo conto di quanto l'enogastronomia si intrecci con il contesto in cui si sviluppa: sociale, economico, culturale.

Le parole di questa edizione – Bellezza, Bontà, Distilleria, Esperienza, Estetica, Grani, Immagini, Libro, Materia Prima, Narrazione, New Media, Scrittura, Sostenibilità, Tavola, Territorio, Terroir, Turismo, Vino – rappresentano alcuni degli snodi fondamentali del nuovo mondo della cultura materiale di oggi e del domani.

Marco Bolasco,
Coordinatore scientifico.
Fondatore di Topic e Direttore illustrati e Giunti Editore



La parola è uno strumento e come ogni strumento può creare o distruggere in base a come viene maneggiato. La parola di Pavese, come la parola letteraria, crea realtà, mondi, universi che sono altre e nuove parole. La Fondazione Cesare Pavese custodisce la parola di Pavese e cerca di tradurre il suo messaggio all'oggi, alle necessità del momento storico in cui viviamo. La Scuola organizzata con Treccani Accademia si inserisce in questo percorso di senso con **l'obiettivo di custodire le parole e trovare il modo giusto affinché siano utili strumenti di comunicazione, condivisione e comunità** perché, come diceva Pavese: "Le parole sono tenere cose, intrattabili e vive, ma fatte per l'uomo e non l'uomo per loro. Sentiamo tutti di vivere in un tempo in cui bisogna riportare le parole alla solida e nuda nettezza di quando l'uomo le creava per servirsene". La Scuola vuole essere un'occasione per conoscere la terra di Cesare Pavese e i luoghi che hanno ispirato la sua ricerca e la sua scrittura per scovarne i miti nascosti e segreti, le tradizioni e conoscere le realtà produttive che sono nate da quell'universo simbolico e oggi sono importanti realtà imprenditoriali riconosciute, come le opere di Pavese, in tutto il mondo. Con questa iniziativa vogliamo mettere a sistema l'universo letterario pavese, il mondo imprenditoriale e produttivo locale, per creare un'occasione di conoscenza, condivisione, confronto e crescita individuale e collettiva in una terra la cui storia è immortale grazie alla scrittura, alle parole.

Pierluigi Vaccaneo,
Direttore, Fondazione Cesare Pavese

Il fare che nasce dal sapere

Un'offerta formativa che si contraddistingue per l'alta qualità dei contenuti, il prestigio e l'autorevolezza degli autori, l'integrazione con un network di eccellenza e le partnership con le più importanti aziende e istituzioni.

Master Post Laurea con stage

Master full time per giovani neolaureati e laureandi della durata di 6 mesi di formazione in aula e 6 mesi di stage garantito. Una significativa opportunità per entrare con successo nel mondo del lavoro.

Master Executive

Master part time per manager, professionisti e imprenditori che desiderano aggiornarsi e sviluppare le proprie competenze tecniche e funzionali. Un percorso di crescita per accelerare la propria carriera conciliando studio e lavoro.

Formazione Aziendale

Un'offerta formativa su misura per le esigenze di ogni Azienda e Istituzione, con modalità, struttura e contenuti personalizzati.

Aree tematiche

Arte e Cultura

Enogastronomia e Turismo

Gestione d'impresa

Diritto

Sanità e Psicologia



Formiamo professionisti del fare, grazie a un secolo di sapere.

Treccani Accademia è la scuola di management di Treccani che propone un'offerta formativa innovativa e di eccellenza dedicata a neolaureati, manager, imprese e professionisti. L'offerta formativa trova una continua fonte di innovazione e di aggiornamento nel vasto patrimonio editoriale e culturale di Treccani e si sviluppa su diversi temi.

Percorso didattico

A chi si rivolge

La Scuola si rivolge a giornalisti, responsabili della comunicazione, giovani appassionati di comunicazione ed enogastronomia, aspiranti scrittori e appassionati che desiderano approfondire la propria conoscenza nell'ambito della scrittura enogastronomica.

Obiettivi

La Scuola si pone l'obiettivo di fornire gli strumenti e le competenze di scrittura utili per:

- **comunicare** in modo efficace attraverso le parole dell'enogastronomia
- **raccontare** un'eccellenza turistica e enogastronomica grazie a diversi canali
- **diffondere** i valori e le sfide connesse al futuro del settore
- **aumentare** la consapevolezza verso l'importanza e l'impatto che ha questo comparto

Uno degli obiettivi del progetto didattico è **favorire l'incontro di figure professionali di alto livello**, aziende, manager e firme riconosciute del comparto enogastronomico e del turismo e creare scambio di conoscenza ed esperienza tra chi è nel settore della scrittura e chi ha l'intenzione di entrarvi o di cogliere una visione rinnovata per raccontare di cibo, vino e territorio.



Le parole dell'enogastronomia

La Scuola di scrittura nasce con l'intento di costruire intorno a parole appositamente selezionate una visione e una lettura per **raccontare l'enogastronomia: parleremo di ospitalità, vino, divulgazione, futuro e sostenibilità e di tanto altro.**

Cinque giorni di full immersion, per un percorso costituito da **laboratori di scrittura e comunicazione, lezioni e visite sul territorio.**

Il progetto didattico sarà l'occasione per visitare, attraverso i momenti di uscita in esterna, **i luoghi e le aziende** particolarmente rappresentativi del comparto enogastronomico tra **cantine, distillerie, incontri con chef** che guardano al futuro e alla sostenibilità e strutture impegnate nell'accoglienza.

Ogni giorno sarà previsto un luogo che porta con sé la storia del territorio e la capacità di raccontare un'eccellenza.

Partner:

TOPIC

Programma

CIBO 11 ottobre

APERTURA DEI LAVORI	Marco Bolasco e Pierluigi Vaccaneo
TAVOLA	Marco Bolasco
INGREDIENTI	Antonio Chiodi Latini
ESTETICA DEL CIBO	Nicola Perullo

OSPITALITÀ	Monica Colavecchio
Outdoor presso Relais San Maurizio	

CENA DI BENVENUTO

SCRITTURA 12 ottobre

LABORATORIO DI SCRITTURA 1^ PARTE	Christian Raimo
-----------------------------------	-----------------

GRANI	Fausto Marino
Outdoor presso Mulino Marino	

LABORATORIO DI SCRITTURA 2^ PARTE	Christian Raimo
-----------------------------------	-----------------

BELLEZZA	Federico Grom e Guido Martinetti
Outdoor presso Mura Mura	

VINO 13 ottobre

CANTINA	Roberta Ceretto
Outdoor presso Ceretto	

NARRAZIONE	Alessia Peraldo Eusebias
VINO	Fabio Rizzari
SCOPERTA	Gianpaolo Gravina

OSPITALITÀ 14 ottobre

TURISMO	Bruno Bertero
ESPERIENZA	Silvia Ghirelli
LABORATORIO: COSA RACCONTANO LE IMMAGINI	Maurizio Beucci

DISTILLARE	Giulia Berta
Outdoor presso Distillerie Berta	

LINGUAGGIO 15 ottobre

SOSTENIBILITÀ	Maria Vittoria dell'Anna
LIBRO	Marco Bolasco
CHIUSURA E CONSEGNA ATTESTATI	

Docenti



Giulia Berta

Direttrice comunicazione Distillerie Berta – Laureata nel 2019 in Psicologia per le organizzazioni: risorse umane, marketing e comunicazione. Fondate nel 1947, oggi le Distillerie sono una realtà conosciuta ed esportata in più di settanta Paesi. La cultura dell'accoglienza e l'amore per la propria terra hanno dato vita al relais Villa Castelletto, alla dimora di charme Villa Prato, alla ristrutturazione del Castello di Monteu Roero, al recente recupero del Castelletto dell'Annunziata, del Borgo Roccanivo, del Convento di S.Giovanni e ad una pasticceria che produce il tipico amaretto di Mombaruzzo. A questo si aggiunge l'impegno in campo sociale, con la Fondazione SoloPerGian, che realizza progetti dedicati ai giovani e ai disoccupati con i proventi della vendita di una grappa speciale, e il progetto di riforestazione avviato nel maggio 2020 con la piantumazione di 900 alberi in Kenya."



Bruno Bertero

Direttore Generale di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con consolidata esperienza nella valorizzazione e sviluppo turistico. A livello Nazionale ha ideato numerosi piani strategici di Destination Management, definendo le linee guida di marketing e promo commercializzazione, con particolare attenzione allo sviluppo del prodotto e alla formazione. Esperto in gestione dei processi partecipativi, durante la recente esperienza di piano marketing partecipato sono stati coinvolti oltre 1200 operatori territoriali con metodologie efficaci in collaborazione con esperti nazionali.



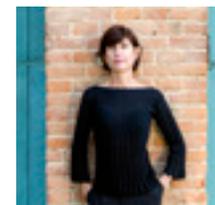
Maurizio Beucci

Maurizio Beucci è un fotografo, curatore, docente di fotografia. È Head of Leica Akademie Italy, la scuola di formazione dedicata alla fotografia di Leica Camera. Per Leica Galerie Milano ha curato, tra le altre, le mostre di Araki (2019), Joel Meyerowitz (2021), Bryan Adams (2022) e Piero Percoco (2023). Nel marzo 2023 ha curato la prima mostra nazionale di ANFM "Nuovi Matrimoni, 2023" presso Palazzo Malvinni Malvezzi di Matera. È stato lettore di portfolio per VoiesOFF al Festival di Arles "Les Rencontres de la Photographie" nel 2018 e 2019 ed è giurato e lettore di portfolio per il Phest di Monopoli dal 2020. È autore di tutte le fotografie del libro "Impossible Langhe" scritto da Pietro Giovannini e pubblicato dalla Fondazione Radical Design nel 2021.



Marco Bolasco

Marco Bolasco, nato a Roma nel 1973, è giornalista enogastronomico e vive fra Roma e Firenze. A partire dal 1997 lavora con Stefano Bonilli nel Gambero Rosso, prima alla redazione di Rai Sat Gambero Rosso Channel e poi come curatore della Guida Ristoranti d'Italia, per diventare poi curatore della guida Osterie d'Italia dal 2012 al 2022. È stato direttore editoriale e poi amministratore delegato di Slow Food Editore e oggi è direttore della divisione Libri Illustrati di Giunti e scrive per Food&Wine e La Cucina Italiana. Nel maggio 2023 ha fondato Topic.



Roberta Ceretto

Terza generazione di una delle più storiche ed eclettiche famiglie vinicole piemontesi. Una laurea in lingue straniere alla Facoltà di Lettere e Filosofia di Torino con tesi sulla Letteratura Sud Africana, sceglie però la famiglia e le Langhe alla carriera universitaria. Nel 1999 inizia a lavorare in famiglia ed è subito coinvolta nel progetto di ristrutturazione della cappella delle Brunate di La Morra (oggi più conosciuta come Cappella del Barolo) reinterpretata coi colori degli artisti Sol LeWitt e David Tremlett. Da allora l'arte è la sua passione che coniuga con il lavoro che maggiormente la vede impegnata ovvero le pubbliche relazioni, la promozione, il marketing e l'organizzazione di eventi per tutte le ormai numerose attività di famiglia, sia vinicole sia ristorative, sono di proprietà della famiglia i ristoranti albesi La Piola e il tristellato Piazza Duomo. Assieme al fratello Federico e ai cugini Alessandro e Lisa da gennaio 2019 è alla guida delle Aziende Vitivinicole Ceretto srl e ne è Presidente.



Antonio Chiodi Latini

Un cambiamento di vita, una sfida professionale, una prospettiva nuova e appassionante: la cucina vegetale incontra la strada dello chef Antonio Chiodi Latini nel 2017. Dopo anni di esperienza nel mondo dell'alta ristorazione Antonio sente di non poter più dire nulla di nuovo con i suoi piatti, a meno di cambiare paradigma. Così fa una scelta personale, intellettuale e lavorativa, eliminando i prodotti animali e ripartendo dai vegetali, trattati nella maniera più naturale possibile. Studia, sperimenta, scopre e cucina. "Il cuoco delle terre": così si fa chiamare Antonio, mentre ritrova la passione di un tempo per il suo lavoro, per la possibilità di approfondire tecniche, materie prime, combinazioni di sapori. Il suo scopo diventa quello di andare al cuore di ciò che cresce nell'orto, valorizzandolo con esperienza e creatività.

Negli anni, il progetto di Antonio Chiodi Latini è arrivato lontano, affermandosi come punto di riferimento nel mondo della ristorazione di qualità e di personalità, non solo vegana. Ma la strada è lunga, e tutto è in divenire: il mondo di Antonio Chiodi Latini muta, si evolve, non sta mai fermo. Come la natura.



Monica Colavecchio

È Responsabile eventi, Booking e del ricevimento del Relais San Maurizio. Dopo diverse esperienze come guest agent in strutture ricettive, accresce la sua esperienza all'interno dell'Armani hotel a Milano fino ad una posizione di Group Executive. Prima di arrivare al Relais San Maurizio ricopre la posizione di Guest Relation Manager presso l'hotel Matteotti di Milano e di Event Manager presso il Relais La California.



Enrico Crippa

Enrico Crippa nasce a Carate Brianza nel 1971. Da suo padre impara ad amare la bicicletta, dal nonno la passione per il mercato e il cibo sano a km zero. Dopo il diploma alberghiero comincia l'apprendistato da Gualtiero Marchesi a Milano per poi volare all'estero, dove collabora con i migliori chef europei. Nel 1996 avvia a Kobe il ristorante di Marchesi e resta in Giappone fino al 1999: tre anni fondamentali per la maturazione del suo immaginario.

Nel 2003, l'incontro con la famiglia Ceretto, con la quale inizia nel 2005 il progetto del ristorante albese di Piazza Duomo. Talento e impegno vengono premiati dalle stelle Michelin: la prima arriva nel 2006, la seconda nel 2009 e, nel 2012, arriva anche la terza. Lo stesso anno Crippa diventa presidente di giuria per il Bocuse d'Or. Dal 2013 la sua cucina porta Piazza Duomo nella lista dei 50 migliori ristoranti del mondo.



Maria Vittoria Dell'Anna

Professoressa associata di Linguistica italiana presso l'Università del Salento, dove insegna dal 2008 è attualmente presidente dei corsi di laurea dell'area Comunicazione. È responsabile del progetto nazionale La chiarezza degli atti del processo (AttiChiari) per l'ateneo salentino. Si interessa in particolare di italiano settoriale e specialistico (giornali, politica e istituzioni, diritto, ecologia e ambiente), su cui ha pubblicato articoli in riviste di settore e diversi libri (tra cui *Lingua e politica*, Carocci, 2010 e *In nome del popolo italiano. Linguaggio giuridico e lingua della sentenza in Italiana*, Cesati, 2017) e ha svolto attività di terza missione extrauniversitarie (tra le altre, presso la Corte di Cassazione, la Scuola Superiore della Magistratura, la Scuola Superiore dell'Avvocatura). Dal 2006 collabora alla sezione Lingua italiana del portale Treccani.



Silvia Ghirelli

Si occupa di turismo, accoglienza, pubbliche relazioni e marketing del vino in ambito accademico e professionale. Organizza, progetta e svolge docenza in corsi di formazione per collaboratori di aziende ed enti pubblici. Svolge attività di consulenza, ricerca-intervento per territori e aziende vitivinicole.

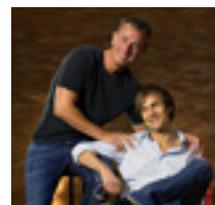
Ha ricoperto il ruolo di Responsabile dell'Accoglienza per importanti gruppi del mondo del vino come Marchesi Antinori, Terra Moretti, Feudi di San Gregorio e Frescobaldi. Nel suo lavoro si avvale di precedenti esperienze come PR in contesti internazionali tra cui Sally Fischer Public Relations, punto di riferimento per il Made in Italy a New York. Prima di specializzarsi nel mondo del vino ha lavorato presso Tui Travel PLC e AccorHospitality.



Gianpaolo Gravina

Laureato in Filosofia e collaboratore di lungo corso della cattedra di Estetica all'Università Sapienza di Roma, oggi insegna al Master in Wine Culture and Communication dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Tra i suoi libri più recenti: *Vini da scoprire*, *La riscossa dei vini leggeri*, *Vini Artigianali Italiani*, tutti scritti con Armando Castagno e Fabio Rizzari. Con Camillo Favaro ha firmato *Vini e terre di Borgogna* (traduzione inglese di Burton Anderson: *Wines and Vineyards of Burgundy*). Ha lavorato a lungo come vice-curatore della Guida I Vini d'Italia de l'Espresso, dalla prima edizione del 2002 fino a quella del 2016, e ha collaborato con le riviste *Enogea* e *Pietre Colorate*. Partecipa a degustazioni, laboratori, seminari e convegni con un interesse consolidato per la critica del gusto e i suoi linguaggi. Lavora nel vino da quasi 30 anni, ma non è sommelier.

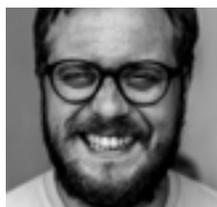


Federico Grom

Dopo la laurea in economia e commercio, nel 2003 crea, insieme all'amico fraterno Guido Martinetti, la catena di gelaterie Grom, che porterà ad avere oltre 90 negozi in tutto il mondo.

Nel 2008 fonda, sempre insieme a Guido, l'azienda agricola biologica Mura Mura, che produce la frutta per i sorbetti Grom, e che per Grom si occupa di R&D con un frutteto sperimentale di oltre 100 varietà diverse. Nel 2019 Mura Mura conta 35 ha di terreno, di cui 12 circa vitati. Nel 2017 inizia la produzione di vini di alta qualità, acquistando la licenza per produrre Barolo e Barbaresco.

Nel 2022 Mura Mura inizia a ricevere diversi riconoscimenti, tra cui quelli della rivista *Decanter*, *La Guida dei Vini di Veronelli*, *Doctor Wine* di Daniele Cernilli; all'interno della tenuta di Mura Mura nasce nel 2022 il Relais Le Marne, un nuovo modello di ospitalità espressione del lusso contemporaneo, legata all'agricoltura e alla bellezza.



Fausto Marino

Fausto Marino, mugnaio di terza generazione, vive e lavora a Cossano Belbo dove insieme alla Sua famiglia conduce il Mulino Marino. È laureato in Biologia presso l'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" ed in azienda si occupa del controllo della qualità dei prodotti e dei processi artigianali per la selezione e per la produzione dei cereali e delle farine biologiche macinate con i diversi mulini a cilindri ed a pietra naturale.



Guido Martinetti

Dopo la laurea in viticoltura ed enologia, frequenta un master in gestione della viticoltura di qualità. Nel 2008 fonda insieme a Federico Grom l'azienda agricola biologica Mura Mura, che produce la frutta per i sorbetti Grom, e che per Grom si occupa di R&D con un frutteto sperimentale di oltre 100 varietà diverse. Nel 2019 Mura Mura conta 35 ha di terreno, di cui 12 circa vitati. Nel 2017 inizia la produzione di vini di alta qualità, acquistando la licenza per produrre Barolo e Barbaresco. Nel 2022 Mura Mura inizia a ricevere diversi riconoscimenti, tra cui quelli della rivista Decanter, La Guida dei Vini di Veronelli, Doctor Wine di Daniele Cernilli. Nel 2022 inaugura il Relais Le Marne, a Costigliole d'Asti. Immerso nei vigneti e nella pace, Le Marne dispone di 2 cascine ristrutturate, affiancate l'una all'altra; le 13 stanze sono dedicate alla poesia di grandi autori piemontesi e alle opere di 8 artisti contemporanei: si dividono tra Dimora dei Poeti e Dimora degli Artisti, e sono arredate ispirate dall'opera d'arte che dà loro il nome. Sono realizzate in collaborazione con grandi interpreti del design e della falegnameria italiana.



Alessia Peraldo Eusebias

Amante della creatività in tutte le sue declinazioni, dall'arte allo spettacolo fino alla cucina. Dopo la Laurea triennale in Linguaggi dei Media e la Laurea magistrale in Comunicazione per l'Impresa, i Media e le Organizzazioni Complesse conseguite presso l'università Cattolica del Sacro Cuore e dopo diverse esperienze nel mondo della carta stampata, nel 2015 inizia a collaborare con Mediaset. Giornalista per il telegiornale "Studio Aperto" e per l'approfondimento "Studio Aperto MAG", in onda su Italia 1, racconta in televisione storie di enogastronomia, cultura, spettacolo e lifestyle. Attualmente cura anche una rubrica sulla sostenibilità all'interno di "NEXT Generazione Europa", il MAG di Studio Aperto realizzato in collaborazione con la Commissione Europea. Dal 2016 è autrice di "Cotto e mangiato Il Menù", programma di cucina in onda su Italia 1. In passato autrice di "Vernice", rubrica in onda su Canale 5, dedicata a eventi culturali, lifestyle e viaggi.



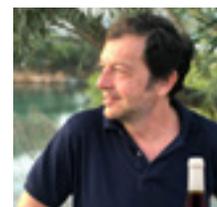
Nicola Perullo

Nicola Perullo è un filosofo e accademico italiano. Professore ordinario di Estetica all'Università di Pollenzo, dove attualmente ricopre anche il ruolo di Prorettore, è autore di circa venti libri (alcuni dei quali tradotti all'estero) e di oltre cento saggi e articoli scientifici che spaziano tra estetica moderna e contemporanea, filosofia della percezione ecologica, estetica del gusto e filosofia del cibo e del vino; in quest'ultimo campo è uno dei più noti e importanti studiosi internazionali. Dirige la collana "SAPIO. Cibo, conoscenza filosofia" di ETS Edizioni e la collana "Emergenze dell'estetica" per Aesthetica Edizioni. È stato visiting professor in molte università internazionali. Tra i suoi lavori: Bestie e bestioni. Il problema dell'animale in Vico, Guida, Napoli (2002). La scena del senso. Wittgenstein, Derrida e la pratica della filosofia, ETS, Pisa, (2011), Taste as Experience, Columbia University Press, New York, (2016), Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente, Mimesis, Milano (2020), Epistenologia. Il vino come filosofia (2021) (edizione americana Epistenology. Wine as Experience, Columbia University Press, 2020), L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa, ETS, Pisa (2021), Estetica senza (s)oggetti. Per una nuova ecologia del percepire, DeriveApprodi, Roma (2022).



Christian Raimo

Christian Raimo è scrittore. Laureato in Filosofia, ha conseguito un dottorato in Storia contemporanea sulla storia della scuola italiana. È docente di filosofia e storia in un liceo romano, collaboratore de La Stampa, Domani, Internazionale, la Repubblica e consulente scientifico di Treccani. Docente di scrittura narrativa, editing, scrittura di non-fiction in master e corsi universitari o organizzati da case editrici e agenzie letterarie. Autore di programmi TV e radio. È stato assessore alla cultura del municipio III di Roma. Il suo ultimo libro è "L'ultima ora" (Ponte alla Grazie, 2022).



Fabio Rizzari

Giornalista professionista. Dopo studi di musicologia si è dedicato dalla fine degli anni Ottanta ad approfondire i temi della degustazione e della critica enologica professionale. Ha lavorato per Luigi Veronelli, scrivendo per la sua rivista Ex Vinis. Dal 1996 al 2003 ha lavorato, come redattore ed editorialista, presso il Gambero Rosso Editore. È stato per diversi anni curatore dell'Almanacco del Berebene del Gambero Rosso. È stato titolare, in qualità di esperto di vino, di diverse rubriche televisive del canale tematico Gambero Rosso Channel. È stato relatore per l'AIS, Associazione Italiana Sommelier. È stato membro del Grand

Jury Européen. Dal 2003 al 2014 è stato curatore - insieme a Ernesto Gentili - della guida I Vini d'Italia dell'Espresso. Del 2015 è il suo libro Le parole del vino, per i tipi della Giunti editore. Con Armando Castagno e Giampaolo Grava ha firmato Vini da Scoprire (2016), La riscossa dei vini leggeri (2017) e Vini artigianali italiani (2018). Scrive per diverse testate specializzate, italiane (come la rivista Vitae dell'AIS) e straniere (come Vinifera di Jacques Perrin).



Pierluigi Vaccaneo

Si occupa di nuovi media e divulgazione culturale. È direttore della Fondazione Cesare Pavese, CEO di Betwyll, la startup nata con l'obiettivo di innovare la didattica attraverso il social reading. Ambassador di HundrEd l'Associazione mondiale di ambasciatori dell'innovazione in ambito educativo e membro della Bosch Alumni Foundation che raccoglie Cultural manager europei nel campo della social innovation. È inoltre docente di design thinking, comunicazione e marketing per Fondazione ITS Turismo e attività culturali.

Dove dormire

Di seguito alcune segnalazioni di strutture ricettive per il soggiorno:

Santo Stefano Belbo (CN)

- Relais San Maurizio *****
- Vigna dell'acqua
- La Bossolasca ***
- B&B Il mestiere di vivere
- Cascina L'Arché
- Agriturismo Ai Piacentini

Canelli (5 km da SSB)

- Relais Villa del Borgo
- I tre poggi dimora di charme ****

Calamandrana (10 km da SSB)

- Almaranto
- Residenza San Vito ****

- Villa Adelaide
- La Giribaldina
- Agorà Hotel ***

Castagnole della Lanze (12 km da SSB)

- Agriturismo Babo

Nizza Monferrato (15 Km da SSB)

- Tenuta La Romana ***
- Palazzo Centro ***

Costigliole d'Asti (12 km da SSB)

- Le Marne Relais
- 25% di sconto sui pernottamenti

Come partecipare

Le iscrizioni possono essere effettuate online compilando il modulo di iscrizione scegliendo una delle opzioni indicate per il pagamento o offline a seguito di un colloquio con il coordinatore didattico.

La quota di partecipazione è pari a € 2.000 + IVA e comprensiva di tutto il materiale didattico, degli outdoor con servizio di transfer e della cena di benvenuto.

La selezione di coloro che potranno partecipare in aula avverrà prioritariamente in base alla data di ricezione della scheda di iscrizione.

È disponibile una borsa di studio a copertura totale della quota di partecipazione per un/a candidato/a meritevole e desideroso/a di svolgere attività di tutoring durante la formazione in aula. È possibile candidarsi entro la data indicata sul sito inviando lettera motivazionale e CV a info@treccaniaccademia.it.

Aggiornamenti sono disponibili sul sito www.treccaniaccademia.it

Attestato di partecipazione

A fine del percorso sarà rilasciato a ciascun partecipante un attestato di partecipazione.

Agevolazioni e sconti

- 10% sconto early booking per iscrizioni entro la data indicata sul sito
- 10% per iscrizioni multiple
- Importo dilazionabile in più soluzioni senza interessi

Borse di studio

Sono a disposizione borse di studio erogate dalle aziende partner del Master e destinate agli studenti più meritevoli, selezionati dalle stesse in collaborazione con Treccani Accademia. L'assegnazione delle borse di studio è su base meritocratica e curriculare.

Coordinamento didattico

Mariacristina Pinto

m.pinto@treccaniaccademia.it
Tel. (+39) 337 1618950

Treccani Accademia

Scopri tutta l'offerta formativa su
TRECCANIACCADEMIA.IT



@treccaniaccademia



@treccaniaccademia



@TreccaniAcca



@treccaniaccademia

 **TRECCANI**

Digit'Ed Partner

Piazza Paganica, 13, 00186 Roma RM