



Torna il Master Biodinamica per il vino di Cambium

Dal 2 al 7 marzo il Castello del Trebbio, alle porte di Firenze, ospiterà la seconda edizione del Master Cambium rivolto a professionisti del settore, aziende vitivinicole, tecnici, responsabili commerciali e di marketing, ristoratori, enotecari, studenti universitari e ricercatori e diretto da Adriano Zago.

📅 29 Ottobre 2019

4673 letture

📌 [AGRICOLTURA BIODINAMICA \(/TAGS/VIEW/AGRICOLTURA/AGRICOLTURA+BIODINAMICA\)](#) 📌 [METODO BIODINAMICO \(/TAGS/VIEW/AGRICOLTURA/METODO+BIODINAMICO\)](#) 📌 [VITICOLTURA \(/TAGS/VIEW/AGRICOLTURA/VITICOLTURA\)](#)



Forte del successo della prima edizione del 2019, torna dal **2 al 7 marzo 2020 il Master Biodinamica per il Vino di Cambium**, una settimana intensiva di agricoltura biodinamica con moduli di viticoltura, enologia, scienza del suolo, fisiologia vegetale, strategia gestionale, marketing e storytelling del vino, laboratori di degustazione e visite aziendali.

Confermata anche per la seconda edizione la sede del Castello del Trebbio, alle porte di Firenze, un ambiente suggestivo e che si presta alle attività didattiche in aula, al soggiorno, ai momenti di convivialità fra i corsisti.

Il **Master Cambium** [🔗 \(https://cambium.bio/\)](https://cambium.bio/) è formazione, ricerca e aggiornamento in Biodinamica applicata alla vigna e al vino e si rivolge a professionisti, aziende vitivinicole, tecnici, responsabili commerciali e di marketing, ristoratori, enotecari, studenti universitari e ricercatori. Primo e unico nel suo

genere in Italia e in Europa, offre una formazione professionalizzante di alto livello, utilizzando un approccio basato sul confronto e la sintesi di diverse visioni, con l'obiettivo di trasferire competenze concrete.

La didattica vedrà l'alternanza di lezioni frontali, visite aziendali, momenti di degustazione, masterclass, incontri con produttori, momenti di scambio e conoscenza. L'edizione 2020 porterà in aula alcuni protagonisti della scena biodinamica italiana, tra cui le produttrici Arianna Occhipinti ed Elisabetta Foradori, i professori Mario Malagoli dell'Università di Padova ed Enzo Mescalchin della Fondazione Edmud Mach, il giornalista e degustatore Aldo Fiordelli e la scrittrice e formatrice Slawka Scarso, il vice curatore della guida "Slow Wine" Fabio Pracchia.

Direttore, coordinatore della didattica e docente di riferimento è Adriano Zago [🔗 \(http://www.adrianozago.eu/\)](http://www.adrianozago.eu/), agronomo ed enologo, consulente e formatore specializzato in agricoltura biodinamica, ricercatore e conferenziere presso istituti di ricerca, enti e università a livello internazionale.

Le iscrizioni al master, già in corso, resteranno aperte fino a esaurimento dei posti disponibili e si chiuderanno il 15 dicembre.

Per ricevere tutte le informazioni: info@cambium.bio (<mailto:info@cambium.bio>)

www.cambium.bio [🔗 \(http://www.cambium.bio\)](http://www.cambium.bio)

di Sergio Tonon

Posta un commento

Titolo:

Nome:*

Sito web:

Email:*

Contenuto:*