

In evidenza

La biodinamica del futuro in Sicilia. Un Master internazionale da Serra Ferdinandea, dal 23 al 27 marzo 2026

di: Redazione

19 novembre 2025



Il Master internazionale di Cambium arriva a Serra Ferdinandea. Dal 23 al 27 marzo 2026 Sambuca di Sicilia e Menfi diventeranno un laboratorio a cielo aperto dedicato alla viticoltura biodinamica. Nelle campagne di Serra Ferdinandea e Planeta andrà in scena la IX edizione di “Biodinamica per il vino”, una settimana residenziale che riunisce professionisti del vino a vario titolo, con un programma intensivo che intreccia teoria, pratica in vigna e degustazioni di alto profilo, così come agricoltura rigenerativa, gestione dell’acqua e nuovi paesaggi vitati.

Un master pensato per chi lavora nel vino

Il Master "Biodinamica per il vino" è un corso professionale intensivo e full time: oltre 45 ore di didattica in 5 giorni, suddivise in 24 moduli, con 16 docenti e relatori provenienti dal mondo della consulenza, della ricerca, delle aziende vitivinicole e della comunicazione. L'offerta didattica è rivolta a produttori, responsabili e tecnici di cantina e vigneto, agronomi, enologi, studenti e ricercatori universitari, operatori della vendita, del marketing e della comunicazione del vino. L'obiettivo dichiarato è fornire strumenti operativi concreti per chi ha già responsabilità in azienda o intende intraprendere un percorso professionale nel comparto del vino biodinamico, con attenzione sia al lavoro sul campo sia alle scelte strategiche e organizzative.

Aula, vigneto, cantina: come si articola la settimana

La struttura del Master alterna lezioni frontali, visite in vigna e in cantina, laboratori di degustazione, masterclass tematiche, visite culturali e momenti di confronto nei gruppi di lavoro. Le attività si svolgeranno principalmente presso **Serra Ferdinandea**, con sessioni e visite anche nelle tenute **Planeta** tra Sambuca di Sicilia e Menfi. La settimana si apre lunedì 23 marzo con l'introduzione all'agricoltura e alla viticoltura biodinamica professionale, affidata ad **Adriano Zago**, agronomo, enologo e coordinatore della didattica del Master. Si parte dalle basi:

- storia e attualità della biodinamica,
- concetto di organismo agricolo,
- ruolo della sostanza organica
- costruzione del vigneto del futuro.



Fin da subito il programma entra nel dettaglio tecnico: **Paolo Pistis** guida due moduli chiave sul **preparato 500** e sul **501**, affrontando la *fertilità del suolo*, la *gestione dell'acqua in vigneto*, la *luce e geometria della chioma* come strumenti per ottenere uve equilibrate e vini di qualità. Il tutto supportato da casi aziendali e analisi di strategie, tempistiche, costi e organizzazione del lavoro.

Serra Ferdinandea come caso studio

Uno dei punti forti di questa edizione è il ruolo di Serra Ferdinandea come azienda-cantiere. Sin dal primo giorno il team aziendale, insieme ad **Adriano Zago**, racconta storia, scelte agronomiche ed enologiche, risultati ottenuti con l'applicazione rigorosa della biodinamica fin dalla progettazione del vigneto. Nel pomeriggio di lunedì è previsto un modulo interamente dedicato all'esperienza dell'azienda e una masterclass di degustazione sui suoi vini. Il martedì mattina è interamente sul campo: visita ai terreni e ai vigneti di Serra Ferdinandea, analisi dei suoli con prova di vanga, osservazione degli apparati radicali, strumenti biodinamici e simulazioni di distribuzione dei preparati. Il contesto siciliano rende centrale il tema dell'acqua: come affrontare carenze idriche, stress termico e condizioni climatiche estreme con una progettazione agronomica accorta. Nel prosieguo della giornata, l'azienda diventa oggetto di un vero "laboratorio critico" con esercitazioni su strategie, uso dei preparati, pratiche agronomiche, difficoltà incontrate e punti di miglioramento. Non si racconta soltanto un percorso virtuoso: lo si analizza con gli strumenti della consulenza tecnica e con il punto di vista dei partecipanti, chiamati a portare la propria esperienza.

Suolo, sostanza organica e biodiversità: i capitoli centrali

Al cuore del Master c'è il suolo. **Martina Broggio**, agronoma specializzata in microbioma del terreno, conduce due moduli dedicati alle nuove conoscenze sulla sostanza organica, alla relazione tra radici, rizosfera e nutrizione efficace della vite e alle strategie per incrementare sostanza organica e biodiversità in vigneto. Sovesci, lavorazioni calibrate, scelte di gestione in scenari climatici diversi vengono affrontati con casi studio, simulazioni e momenti di problem solving tarati sulle esigenze dei partecipanti. L'idea è accompagnare chi lavora in vigna a leggere il suolo come un organismo vivo, alleato prezioso nella gestione dell'acqua, che sia in eccesso o in carenza. Su questo asse si innestano altri temi strutturali: il ciclo chiuso aziendale, il compostaggio biodinamico e la trasformazione degli "scarti" di vigneto e cantina in risorsa agronomica di alto valore, con i moduli guidati da **Davide Pellizzari** e **Adriano Zago**.

Animali, alberi, acqua: progettare il vigneto di domani

La presenza di animali in azienda viticola non viene trattata come un elemento folkloristico, ma come scelta progettuale con impatto su sostanza organica, microbiologia del suolo e gestione delle infestanti. Pecore, galline, oche, asini, vacche e maiali entrano in scena nei moduli tenuti da Adriano Zago e dal team di Serra Ferdinanda: si affrontano dimensionamento delle mandrie, recinzioni semplici, rotazioni in azienda, momenti dell'anno più adatti alla loro presenza in vigna. Altro tassello decisivo è il ruolo degli alberi nel vigneto del futuro, affidato a Stefano Lorenzi. Si ragiona sugli effetti forestali sulla fertilità del suolo e sul microclima: la scelta delle specie arboree, la loro collocazione tra i filari, la gestione della temperatura e dell'umidità del vigneto come strumenti per contenere lo stress della pianta e influire sulla qualità delle uve. Su questo fronte si inserisce anche il contributo di Chiara Pepe, quinta generazione dell'azienda Emidio Pepe, che racconta la trasformazione dei vigneti da superfici a "volumi", con l'inserimento di alberi, siepi e elementi di ecologia funzionale che ridisegnano il paesaggio vitato e il modo di abitarlo.

Difesa fitosanitaria e strategia aziendale

La gestione fitosanitaria in viticoltura biodinamica rappresenta un punto spesso critico. Nel Master se ne parla in modo diretto con Enzo Mescalchin, ricercatore della Fondazione Edmund Mach, che porta esperienze aziendali concrete, dati e casi di applicazione riuscita della difesa in agricoltura biodinamica. Un modulo successivo entra nei dettagli della difesa fitosanitaria delle aziende Serra Ferdinanda, Planeta e Ceretto, analizzando attrezzature, scelte operative, limiti e opportunità del metodo quando si passa dalla teoria alla pratica in contesti produttivi complessi. La dimensione tecnica si intreccia con quella strategica: un intero modulo è dedicato allo sviluppo dell'azienda agricola biodinamica, guardando ai piani di crescita, alla gestione dell'acqua, alla multifunzionalità del vigneto e alle ricadute economiche delle scelte. Anche qui il filo conduttore è il caso concreto, con esempi nazionali e internazionali portati da Adriano Zago.

Persone, team e intelligenza emotiva

Questo Master non si limita a parlare di suolo, piante e vino. Uno spazio significativo è dedicato alle persone che animano le aziende. Nel parco archeologico di Selinunte, dopo una visita guidata dedicata alle radici del vino nella civiltà greca, Nicoletta Stellino conduce una sessione su intelligenza emotiva pratica e gestione delle risorse umane in azienda viticola: come costruire team più consapevoli, come affrontare leadership e collaborazione nei gruppi di lavoro in scenari complessi. Per tutta la settimana i partecipanti vengono inoltre suddivisi in gruppi di lavoro di 6-8 persone, guidati da coach professionisti: un luogo "protetto" dove portare i propri casi aziendali, le criticità quotidiane, le domande rimaste aperte dopo le lezioni. Questa dimensione più ravvicinata è stata indicata come una delle parti più preziose dalle oltre 200 persone che hanno frequentato le otto edizioni precedenti.

Le masterclass: un viaggio tra vini e territori

Ogni giornata si chiude con una masterclass di degustazione, per collegare scelte agronomiche e di cantina al bicchiere. Il programma prevede assaggi guidati dei vini di Serra Ferdinanda, Montinore Estate in Oregon con Rudy Marchesi, Ceretto in Piemonte con Federico Ceretto e Davide Pellizzari, Foradori in Trentino con Elisabetta Foradori. L'ultima parte del percorso è affidata a Filippo Bartolotta, degustatore e giornalista che costruirà un filo narrativo attraverso alcuni dei vini biodinamici più significativi a livello internazionale, mettendo a confronto paesaggi, vitigni, stili e visioni del vino. Complessivamente sono previsti assaggi di oltre 50 vini nel corso della settimana.

Il contesto: tra Selinunte, Sambuca e Menfi

La scelta della Sicilia non è un semplice cambio di scenario. Sambuca di Sicilia, Menfi e il territorio che incornicia le aziende Planeta e Serra Ferdinanda rappresentano oggi una scuola aperta su temi come gestione dell'acqua, viticoltura in clima caldo, agricoltura rigenerativa e ospitalità legata al vino. La visita al parco archeologico di Selinunte porta poi un'altra dimensione: quella del tempo lungo. Tra templi dorici affacciati sul mare e resti delle antiche città della Magna Grecia, il vino viene raccontato come parte di una storia millenaria, che lega i commerci mediterranei, i riti, la vita quotidiana e l'economia delle colonie greche a ciò che oggi accade nelle vigne contemporanee.

Informazioni pratiche, costi e iscrizioni

Il Master è a numero chiuso: sono disponibili 30 posti e non è possibile iscriversi a singoli moduli. Per la quota di partecipazione e per le iscrizioni consultare il sito online sul sito di Cambium; per domande e chiarimenti è attivo l'indirizzo formazione@cambiumfarm.com. Per chi guarda alla biodinamica non come etichetta, ma come scelta tecnica e culturale che coinvolge suolo, piante, vini e persone, questa settimana siciliana rappresenta un'occasione rara di confronto diretto con alcune tra le esperienze più interessanti oggi attive in Italia e non solo. La quota di partecipazione comprende la didattica, i materiali e i supporti, l'accesso a una biblioteca consultabile in loco, la segreteria organizzativa, i coffee break, le masterclass di degustazione e le visite aziendali. Restano esclusi pranzi, cene e pernottamento: i pranzi saranno gestiti dall'azienda ospitante con un costo di 20 euro a pasto, mentre le cene tematiche con produttori avranno un costo a parte. Ai partecipanti verrà fornito un elenco di strutture ricettive del territorio. Per il programma dettagliato e per le singole giornate, consultare il documento esplicativo -> [Download della brochure in PDF](#)

www.cambiumfarm.com

FP