

In evidenza

Il vigneto del futuro fa tappa in Sicilia: a Serra Ferdinandea il IX Master Internazionale “Biodinamica per il vino”

di: Redazione

2 febbraio 2026



Si terrà nelle tenute di Serra Ferdinandea e Planeta la IX edizione del Master Internazionale “Biodinamica per il vino”, diretto da Adriano Zago e programma dal 23 al 27 marzo 2026. In un panorama vitivinicolo globale chiamato a rispondere con urgenza alle sfide del cambiamento climatico, la Sicilia diventa un laboratorio a cielo aperto grazie al percorso formativo che per la prima volta nella sua storia fa tappa nell'isola.

Questa visione trova la sua sintesi ideale a Serra Ferdinanda, progetto pilota nato dall'unione delle famiglie Oddo e Planeta. La tenuta farà da cornice a una settimana intensiva di ricerca e aggiornamento articolata in **25 moduli tecnici e oltre 45 ore di attività didattica**. Qui, **30 professionisti**, provenienti da tutto il mondo si confronteranno con **15 docenti internazionali** su temi cruciali quali la gestione delle risorse idriche e la vitalità dei suoli, portando in Sicilia il bagaglio di competenze che Adriano Zago ha già applicato con successo in realtà iconiche come *Foradori, Arianna Occhipinti, Ceretto ed Emidio Pepe*.

I recenti eventi meteorologici estremi nel Sud Italia – in particolare in Sicilia – hanno reso ancora più evidente la necessità di modelli agricoli capaci di rigenerare i suoli e aumentarne la capacità di adattamento. Se da un lato l'ultimo *Report Bio in Cifre 2025* conferma una fase di maturità del biologico italiano, emerge l'esigenza di evolvere verso modelli più complessi. In tal senso, la biodinamica – forte di circa **15.000 ettari certificati in Italia** – non si pone come una soluzione dogmatica, ma come un metodo rigoroso capace di offrire risposte concrete a questioni come la gestione dello stress idrico, la salute del suolo, la biodiversità.



“La biodinamica si afferma sempre più come uno strumento professionale funzionale a raggiungere obiettivi qualitativi d'eccellenza e performance economiche soddisfacenti” spiega **Adriano Zago**, fondatore di **Cambium** e direttore del Master. *“I dati ci indicano che è tempo di andare oltre: se il bio rappresenta oggi una base tecnica imprescindibile, la biodinamica permette di lavorare simultaneamente sulle tre dimensioni della sostenibilità – ambientale, economica e sociale – rispondendo alle aspettative di un consumatore sempre più attento alla salute del sistema aziendale e alla trasparenza del prodotto. Proprio per questo, il Master rappresenta una soluzione concreta non solo alle criticità agronomiche, ma anche alla carenza di operatori del settore dotati di una preparazione specialistica. Vi è la necessità di figure competenti che sappiano interpretare il vigneto come un organismo vivente, unendo competenze tecniche di alto livello e una visione di business etica. Portare questo Master in Sicilia significa formare professionisti capaci di gestire la viticoltura anche in condizioni estreme, trasformando la fragilità del territorio in una leva competitiva di distinzione sul mercato internazionale.”* conclude Zago.

Cambium

È un business partner per aziende agricole e viticole che, grazie ad un team specializzato in servizi di consulenza, formazione e sviluppo, porta radicamento alla crescita dell'organizzazione, delle persone e della produzione. Un network di persone, professionisti, aziende partner, unico per competenze nel settore agricolo e vinicolo, per un nuovo rapporto tra agricoltura e uomo.

Cambium prepara i migliori professionisti nel settore dell'agricoltura e viticoltura biodinamica, biologica e sostenibile, condividendo informazioni tecniche e strategiche attraverso format d'avanguardia e di successo unici a livello internazionale. I programmi formativi sono rivolti a viticoltori, agricoltori, consulenti, ricercatori e a tutti i professionisti del settore agricolo e vitivinicolo, con conoscenze, casi pratici e molti elementi di ispirazione per migliorare i processi produttivi e organizzativi aziendali.



Adriano Zago

Agronomo, enologo, conferenziere e coach ICF, Adriano Zago si è formato tra le università di Padova e Montpellier. Veneto di nascita e toscano di adozione, si dedica alla consulenza, formazione e sviluppo delle aziende agricole e vitivinicole, adottando un approccio interdisciplinare. Con oltre vent'anni di esperienza, è specializzato in viticoltura e agricoltura biodinamica, promuovendo l'importanza di un'applicazione scientifica di questa pratica agricola. Nel corso della sua esperienza professionale ha collaborato con oltre 150 aziende di rilievo sia in Italia che all'estero, tenendo inoltre conferenze e seminari in tutto il mondo.

Photo credits: Gigliola Battocchio



**Master Internazionale
"Biodinamica per il vino"**
10ª edizione

Un programma unico a livello internazionale rivolto a professionisti del mondo del vino: produttori, consulenti, enologi, ristoratori, operatori della vendita, sommelieri, giornalisti.

Perché questa formazione?
Il corso è dedicato ai produttori, consulenti, enologi, ristoratori, operatori della vendita, sommelieri, giornalisti. È un corso unico a livello internazionale, rivolto a professionisti del mondo del vino. Il corso è dedicato ai produttori, consulenti, enologi, ristoratori, operatori della vendita, sommelieri, giornalisti.

Come è organizzato il corso
Il corso è organizzato in 10 moduli, di cui 5 teorici e 5 pratici. I moduli teorici sono dedicati alla storia della biodinamica, alla filosofia della biodinamica, alla pratica della biodinamica, alla gestione dell'azienda agricola, alla gestione dell'azienda vinicola. I moduli pratici sono dedicati alla visita delle aziende agricole, alla visita delle aziende vinicole, alla partecipazione a lavori di campo.

IL MASTER IN NUMERI:
oltre 40 anni di attività didattica
25 moduli formativi
11 docenti
2 visite aziendali
8 gruppi di lavoro
4 giornate di lavoro
4 giornate di lavoro
oltre 100 ore di formazione

Costo del master
1.000 € + IVA

Come iscriversi
Per informazioni e iscrizioni, visitate il sito www.slowwine.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20. Le iscrizioni chiuderanno il 15/05/2020.

slow wine
2020 www.slowwine.it

Cambium
sosteniamo la ricerca