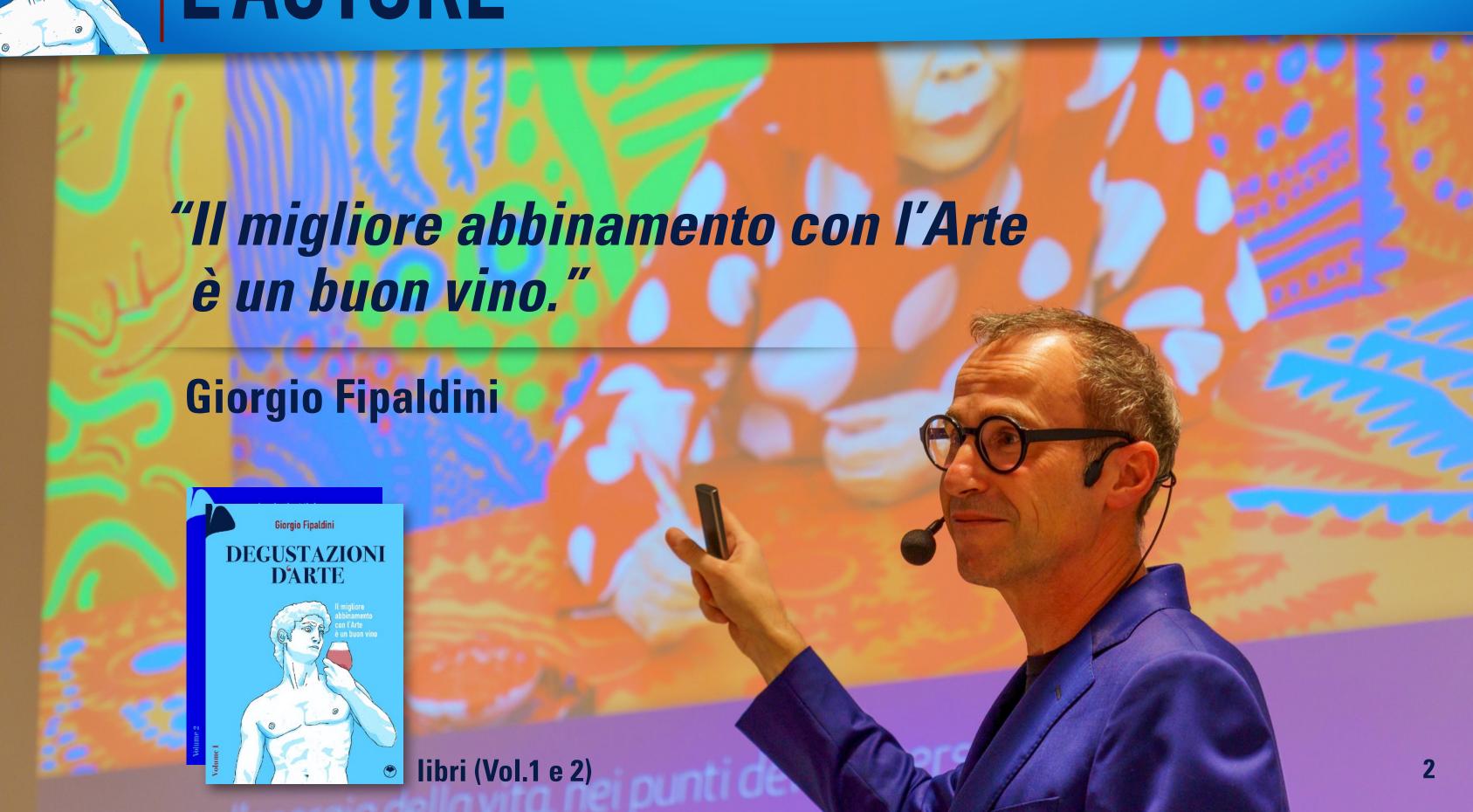




L'AUTORE





UN FORMAT INEDITO

PERCHÉ

L'arte più di ogni altra forma comunicativa tocca l'emozioni e quindi la memoria. Imprime un ricordo indelebile nel vissuto della persona, abbinata al vino genera un'esperienza sensoriale, oltre che formativa.

COME

Raccontiamo le opere, gli artisti e i vini con un linguaggio suggestivo e coinvolgente. **Definiamo** gli obiettivi e le attività di formazione sulle specifiche esigenze del cliente. **Selezioniamo** i vini da degustare e il luogo più adatto per rendere un momento d'intrattenimento e formazione, una esperienza memorabile.

COSA

Sono eventi di *edutainment* con la possibilità di abbinare una degustazioni di vini. Possono durare da 1 a 4 ore alternando le attività formative e d'intrattenimento.

EVENTO DEGUSTAZIONE



Mostra Banksy

Open Milano, zona P.ta Romana, Milano

Durata evento: 90 minuti **Talk autore:** Monografico

Degustazione: 3 vini a scelta con buffet abbinato



EVENTO DEGUSTAZIONE



Fuori Salone

Terrazza Santambrogio, zona Brera, Milano

Durata evento: 60 minuti

Talk autore: 1 opera d'Arte abbinata a 1 vini

Degustazione: 1 vino a scelta con buffet abbinato

EVENTO DEGUSTAZIONE



Evento aziendale

Spazio eFM, Milano

Durata evento: 90 minuti

Talk autore: 3 opere d'Arte abbinate a 3 vini

Degustazione: 3 vini a scelta con cena abbinata



CONTENUTI E TEMI

INTELLIGENZA ARTIFICIALE

M.C. Escher con Greco dei Colli di Murgia Marcel Duchamp con Pinot nero di Benoit Delorme

INCLUSIVITÀ

Vincent Van Gogh con Verdicchio La Staffa Yayoi Kusama con bianco blend di Shun Minowa

AMBIENTE

Michelangelo Pistoleto con Lagrein di Alois Lageder Georgia O'Keeffe con vermentino di Saraja

GOVERNANCE

Banksy con Ribolla gialla di Gravner Christo e Jeanne Claude con franciacorta Guido Berlucchi

LEADERSHIP

Pablo Picasso con Domaine Bargylus

Marina Abramović con Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetić

DESCRIZIONE

Con ogni cliente definiamo gli artisti e i vini da un catalogo di oltre **30 abbinamenti.**

Su richiesta possiamo creare nuovi abbinamenti tra arte e vino.

Possiamo allestire l'evento direttamente dal cliente oppure **proporre la location** e il catering più adatto alle specifiche esigenze.

Prezzo: da 1.900€* (+iva)

* sono esclusi i costi per vini, catering e location

FORMAZIONE



Un percorso di **apprendimento esperienziale.** Un **role play** nel mondo dell'Arte da **6** a **30** partecipanti **Durata team building:** 3 ore

Temi: fiducia, collaborazione e comunicazione

Durata degustazione vini: 1 ora

TEAM BUILDING



Un percorso di **apprendimento esperienziale.**Un **role play** nel mondo dell'Arte
da **6** a **30** partecipanti

Durata team building: 3 ore

Temi: fiducia, collaborazione e comunicazione

Durata degustazione vini: 1 ora



FORMAZIONE - TEAM BUILDING

Attraverso le metafore del mondo dell'Arte i partecipanti sono coinvolti in ruoli differenti ma interdipendenti.

Il role play permetterà di apprendere in modo esperienziale, integrato da attività di gruppo, singole e di convivialità.

I TRE RUOLI

L'Artista: affronterà il tema del pensiero creativo

Il Curatore: affronterà il tema del pensiero critico

Il Collezionista: affronterà il tema della comunicazione efficace

DESCRIZIONE

Possiamo allestire le attività direttamente dal cliente oppure proporre la location e il catering più adatto alle specifiche esigenze.

Team building con degustazione vini

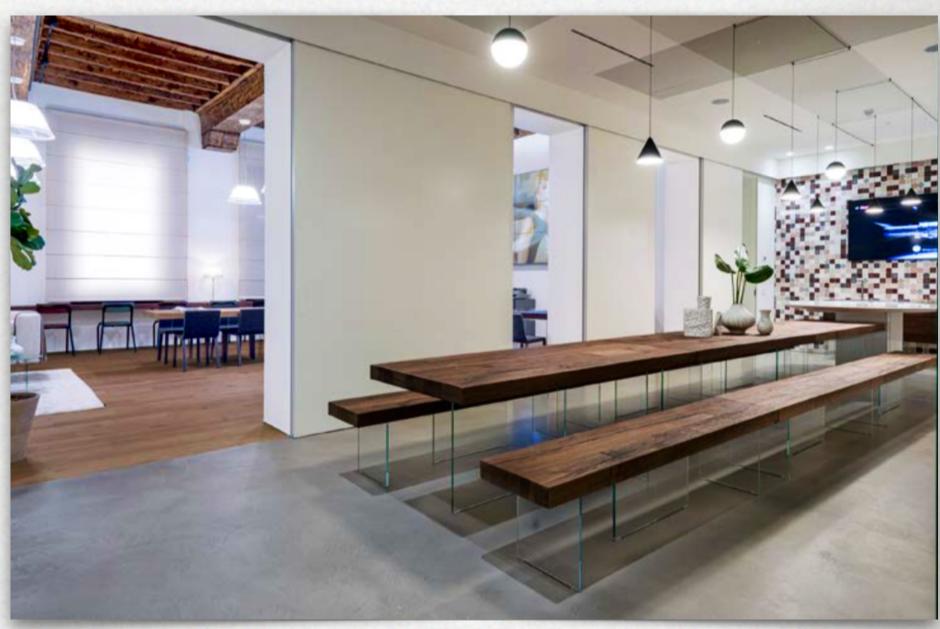
Prezzo: da 4.000€* (+iva)

* sono esclusi i costi per vini, catering e location



LOCATION

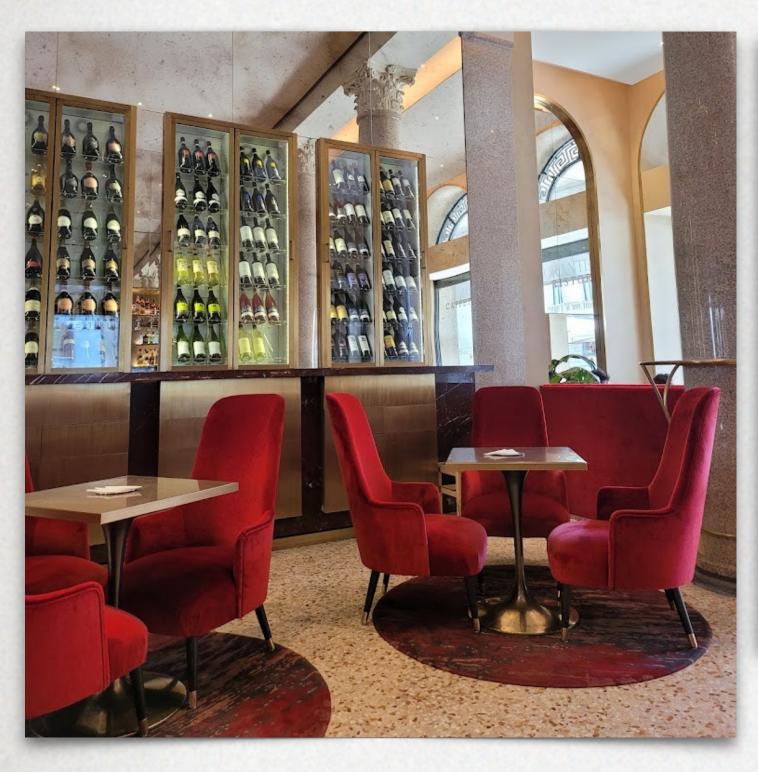




Casa LAGO fino a 80 posti - zona Castello Sforzesco, Milano



LOCATION

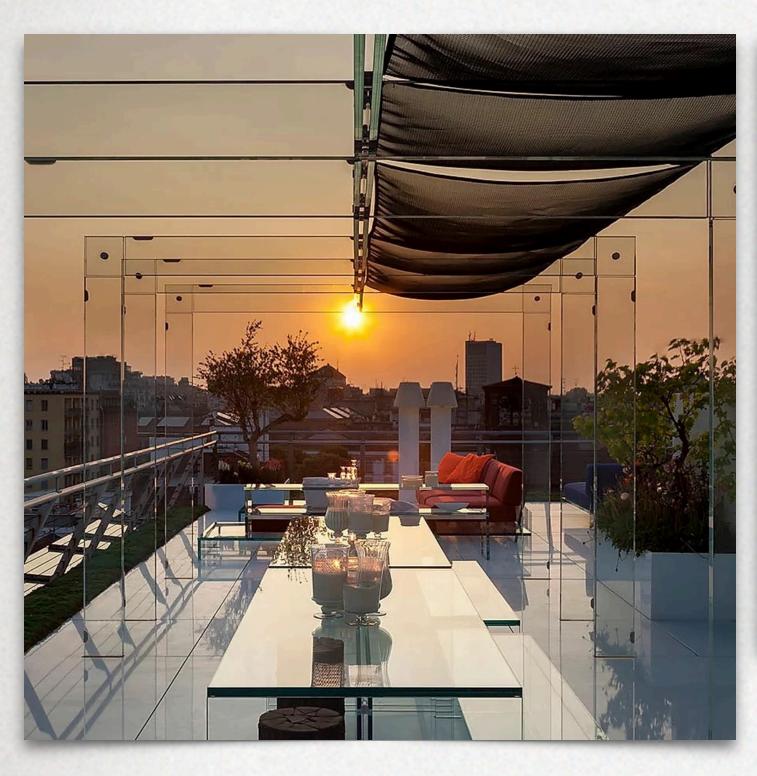




Ristorante alla Scala II Foyer fino a 50 posti - P.zza la Scala, Milano



LOCATION





Terrazza Santambrogio fino a 50 posti - zona Brera, Milano



LE PERSONE

Sorrisi e competenze



Alessandra Zanus Fortes
Event manager



Marta Curtarello Sommelier (AIS)



Giorgio Fipaldini *Autore e formatore*



SERVIZI E CLIENTI

Progettiamo e coordiniamo ogni fase dell'evento, dalla promozione e comunicazione grafica, alla ricerca della location più adeguata (es. Casa Lago, La Terrazza Santambrogio, Il Foyer alla Scala) oltre a tutti i servizi complementari (audio e video, catering e hostess).

Abbiamo collaborato con diverse aziende, tra cui:























Grazie

per informazioni

<u>info@degustazionidarte.it</u> www.degustazionidarte.it