



DAL 1902

---

**«ADOTTA UNA SCUOLA»**

**PARTNERSHIP  
TRA FERRARI TRENTO E L'ISTITUTO DI  
FORMAZIONE PROFESSIONALE  
ALBERGHIERO DI LEVICO TERME**

# IL PROGETTO «ADOTTA UNA SCUOLA»

Nasce nel 2021 in collaborazione tra Fondazione Altagamma e il Ministero dell'Istruzione, nel 2023 giunge alla seconda edizione proseguendo nell'intento di creare un rapporto virtuoso tra scuole tecniche-professionali e il mondo industriale e di rispondere così alle più attuali esigenze delle aziende creative che oggi hanno bisogno di talenti manifatturieri, di "Talent del Fare".

*"Il saper fare è al cuore dell'eccellenza del Made in Italy, è un elemento distintivo delle nostre creazioni e affonda le sue radici nella storia e nelle tradizioni del nostro Paese. Per questo Fondazione Altagamma è impegnata da anni sul tema della formazione e della tutela delle filiere dell'alta industria culturale e creativa italiana e intendiamo proseguire in tal senso. Con il progetto Adotta una Scuola vogliamo valorizzare le conoscenze e le competenze artigianali e tecniche, indispensabili per la nostra industria, coniugando esigenze delle imprese e necessità formative degli istituti" (Matteo Lunelli)*

# IL PROGETTO «ADOTTA UNA SCUOLA»

## OBIETTIVI

- promuovere le competenze relative ai mestieri del “saper fare italiano” in campo manifatturiero, creativo e dell’ospitalità
- contribuire a rendere più attrattivi per i giovani i percorsi degli indirizzi scolastici tecnici e professionali
- consolidare l’alleanza scuola-impresa

## IMPEGNO DELLE AZIENDE

- co-progettazione dei moduli e dei materiali didattici
- formazione dei docenti e dei tutor
- messa a disposizione di esperti, attrezzature e altre risorse aziendali
- supporto alle classi e ai docenti per monitoraggio, valutazione dei risultati e attestazione delle competenze

# ADOTTA UNA SCUOLA: IL MADE IN ITALY

Il prestigio e la notorietà dei brand coinvolti nel progetto contribuisce alla visibilità e al successo dell'offerta formativa e migliora la percezione di questi percorsi professionali da parte di ragazze, ragazzi e famiglie. L'iniziativa «Adotta una Scuola» assolve infatti non solo una funzione didattica, ma anche un'importante funzione simbolica e promozionale dei mestieri tecnico professionali.



**ALTAGAMMA:  
IL FABBISOGNO DI PROFILI QUALIFICATI NEL COMPARTO**

nei prossimi  
**5 ANNI**

—○ **346.000**



MODA

**94.000**

DESIGN E MOBILE

**46.000**

ALIMENTARE

**62.000**

OSPITALITÀ

**36.000**

MOTORI

**108.000**

# ADOTTA UNA SCUOLA

## 23 BRAND COINVOLTI OLTRE 80 CLASSI ADOTTATE IN DUE ANNI



*Benetti*

BOTTEGA VENETA

*Brioni*

BVLGARI

**davines**  
sustainable beauty

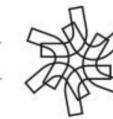
**FENDI**  
ROMA

FERRAGAMO

**FERRARI**  
TRENTO



GIORGETTI



 THE  
GRITTI  
PALACE  
VENICE

GUCCI

**HERNO**

ISAIA  
NAPOLI  
*IK*

 *Loro Piana*

  
Massetra San Domenico

**ME**  
MÉTIER  
D'EXCELLENCE  
LVMH

  
MONCLER

  
Poltrona  
Frau  
1912

*Pomellato*  
MILANO 1967

STELLANTIS

**TECHNOGYM**

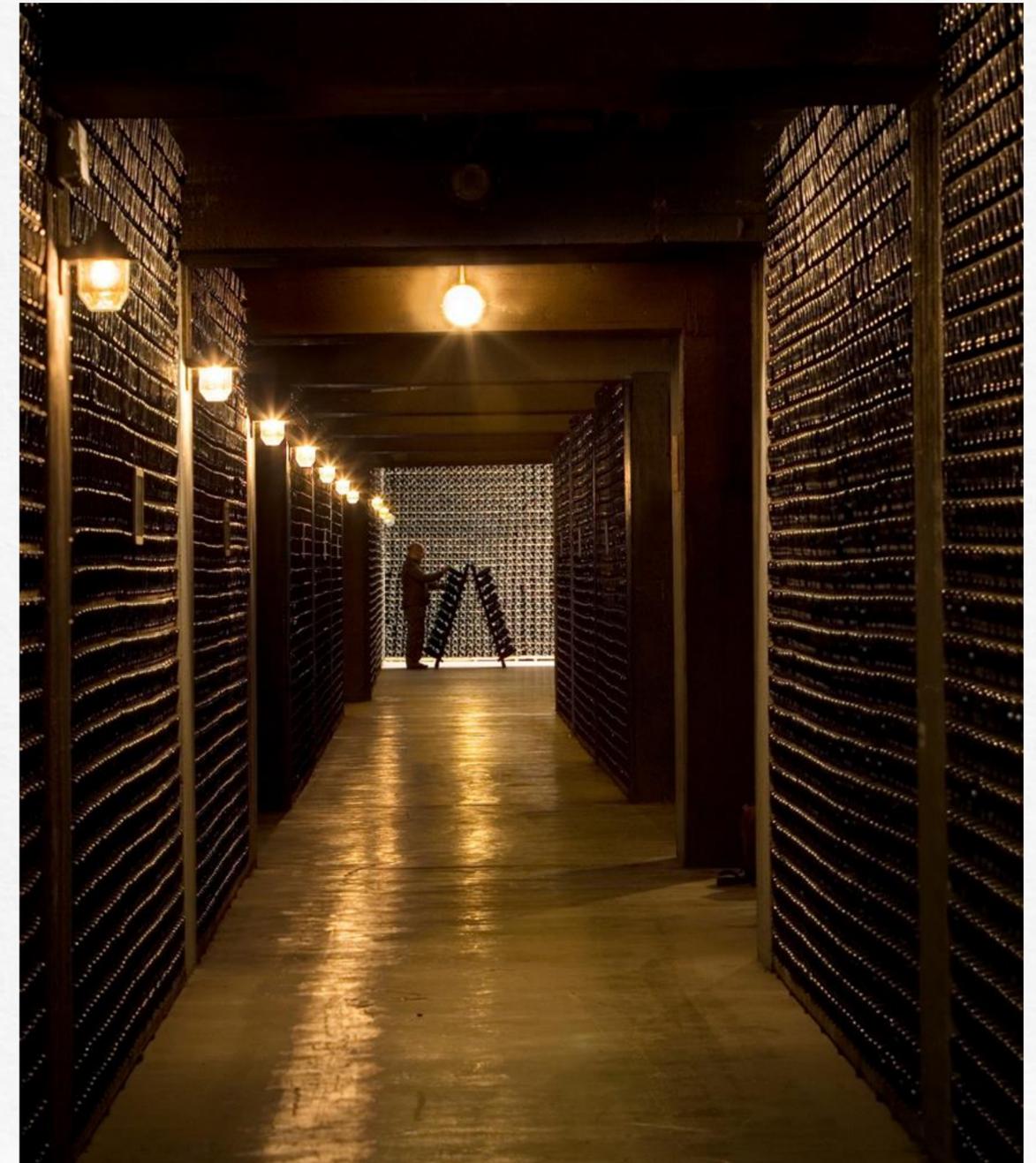
ZEGNA



**FERRARI TRENTO**  
**ADOTTA L'ISTITUTO**  
**ALBERGHIERO TRENTINO**  
**DI LEVICO TERME**

## FERRARI TRENTO

Fondata nel 1902 a Trento da Giulio Ferrari, è la cantina Metodo Classico leader in Italia. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e da tre generazioni ne custodisce i valori: continua ricerca dell'eccellenza e legame con il proprio territorio. Le bollicine Ferrari nascono infatti da vigneti di montagna coltivati con metodi sostenibili e si perfezionano in cantina secondo il disciplinare Trentodoc. Ferrari è ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo e accompagna i momenti più importanti del mondo istituzionale, dello spettacolo e dello sport.



**ISTITUTO DI FORMAZIONE  
PROFESSIONALE  
ALBERGHIERO DI LEVICO  
TERME**

Ha come mission formare giovani talenti nell'ambito dell'ospitalità e ristorazione fornendo loro una preparazione di tipo teorico/pratico che li valorizzi e li stimoli continuamente a ricercare nuove strade di apprendimento e di conoscenza.

Non meno importante è l'accompagnamento degli allievi al raggiungimento e potenziamento delle competenze di cittadinanza, affinché, prima ancora che professionisti essi possano essere dei preziosi esempi per senso di responsabilità, onestà e rispetto della vita in ogni sua forma.



## **UNA SCELTA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE**

L'attività imprenditoriale di Ferrari Trento si basa sulla convinzione che ogni azienda non debba limitarsi a creare valore per gli azionisti ma debba produrre anche benessere, sicurezza e bellezza per tutti gli stakeholders e la comunità in cui è inserita. Oltre all'intenso lavoro in campo ambientale, Ferrari Trento è **attiva sul fronte sociale con particolare attenzione al territorio.**

Con l'obiettivo di salvaguardare l'equilibrio fra le generazioni attuali e quelle future e, di valorizzare le potenzialità dei giovani, Ferrari ha deciso di mettere le proprie competenze e risorse a disposizione della scuola.

La collaborazione con l'Istituto Alberghiero Trentino di Levico Terme mira a rafforzare il percorso di preparazione professionale degli studenti e **fornire loro gli strumenti per diventare i prossimi protagonisti del settore dell'Ospitalità.**

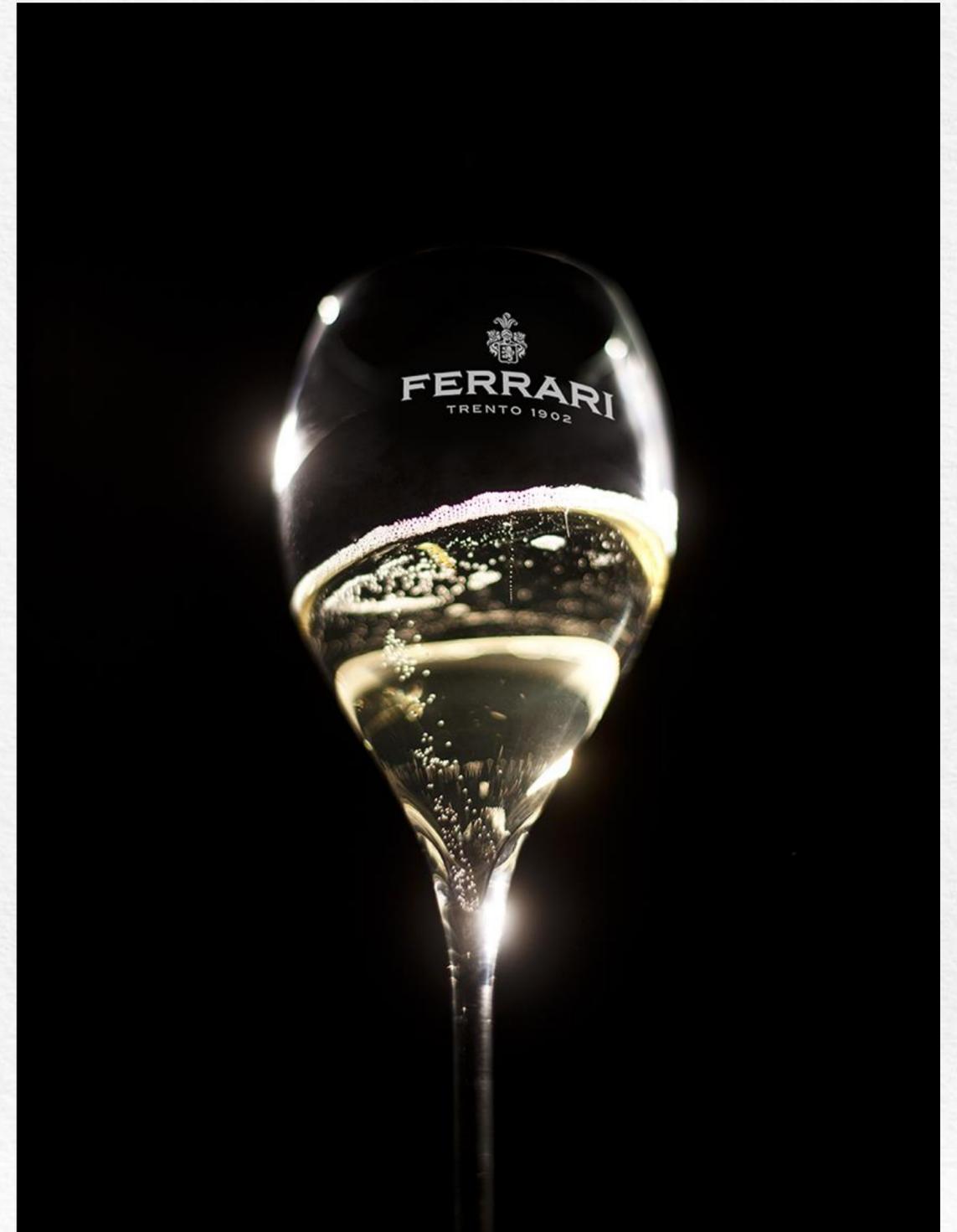
La scelta di focalizzarsi sulla formazione nel campo della ristorazione e dell'hotellerie nasce dal percorso di approfondimento sul tema dell'Arte dell'Ospitalità condotto dalla Cantina a partire dal 2016, in collaborazione con player primari del mondo dell'alta gastronomia italiana e internazionale, quali i World's 50 Best Restaurants e Identità Golose.

Le bollicine Ferrari raccontano un vero e proprio stile di vita improntato al piacere di condividere dove l'accoglienza rappresenta un valore fondamentale, in particolare nell'esperienza enogastronomica. Per questo Ferrari Trento ha voluto dedicare grande attenzione a chi fa dell'ospitalità un'arte.

**L'OSPITALITÀ È  
UN'ARTE ITALIANA**

## FERRARI TRENTO E L'OSPITALITÀ

L'ospitalità è un tema perfettamente coerente con i valori del marchio Ferrari. Le bollicine da sempre sono simbolo di convivialità, di gioia di stare insieme. L'Italia è tradizionalmente il Paese dell'accoglienza e l'ospitalità è un tratto importante di quell'Arte di Vivere italiana di cui Ferrari vuole essere ambasciatore. Per questo ha deciso di sostenere la formazione e la crescita di giovani professionisti che potranno contribuire allo sviluppo del turismo e della nostra enogastronomia in Trentino, in Italia e nel mondo.



## **IL PROGETTO: L'OSPITALITÀ È UN'ARTE ITALIANA**

Il progetto ha l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti migliori per costruire il loro futuro attraverso un percorso di preparazione professionale che permetta loro di diventare i prossimi protagonisti del settore dell'ospitalità.

La proposta didattica sarà rivolta alle aree Sala e Accoglienza, con approfondimenti sul mondo del vino, dell'economia della bellezza, della comunicazione e del marketing.

Gli studenti acquisiranno conoscenze e competenze che porteranno a delineare figure specializzate in quell'arte dell'ospitalità che è una tradizione tipicamente italiana, con un forte orientamento all'innovazione ma mantenendo un legame con il territorio, la sua cultura e la sua storia.

Questo percorso formativo personalizzato è frutto della stretta collaborazione tra azienda e scuola in tutte le fasi di progettazione e realizzazione, permettendo agli studenti di seguire lezioni con esperti del settore, manager e collaboratori del Gruppo Lunelli, ma anche di effettuare visite in cantina e nei vigneti oltre a offrire alcune opportunità di stage.

## IL PROGETTO: L'OSPITALITÀ È UN'ARTE ITALIANA

Argomento	Sede	Lezione	Docente
Economia della bellezza	Istituto Alberghiero Trentino	L'ospitalità è un'arte italiana	Matteo Lunelli (Presidente e AD Ferrari Trento)
Economia della bellezza	Istituto Alberghiero Trentino	Bellezza, cultura e creatività: fondamenti dell'eccellenza qualitativa di prodotti e servizi	Armando Branchini (membro Cda Ferrari Trento, consigliere di imprenditori e top manager)
Economia della bellezza	Istituto Alberghiero Trentino	Valorizzazione dei territori e delle genti	Davide Rampello (Manager e consulente culturale)
Arte, cultura e cucina	MART	Visita al MART e incontro con chef Alfio Ghezzi	Guida Mart e Alfio Ghezzi (Chef Senso)
Comunicazione	Istituto Alberghiero Trentino	La sostenibilità nel mondo del vino	Camilla Lunelli (Direttrice della Comunicazione e delle Relazioni Esterne di Ferrari Trento)
Marketing	Istituto Alberghiero Trentino	Partnership ed eventi per creare valore	Stefano Medici (Direttore Trade Marketing & Business Development del Gruppo Lunelli)
Enoturismo	Istituto Alberghiero Trentino	Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano	Roberta Garibaldi (Docente universitaria)
Marketing e digitale	Istituto Alberghiero Trentino	Brand identity: come creare un'identità di marca	Patrick Simoni (Direttore Marketing & Innovation del Gruppo Lunelli)
Economia della bellezza	Istituto Alberghiero Trentino	Il mondo del lusso e focus sul Food & Beverage	Claudia D'Arpizio (Senior Partner di Bain)
Vino e territorio	Istituto Alberghiero Trentino	Il vino raccontato dal miglior Sommelier d'Italia	Roberto Anesi (Miglior Sommelier d'Italia AIS, ristoratore e wine writer)
Vino e territorio	Istituto Alberghiero Trentino	Trentodoc, bollicine di montagna	Sabrina Schench (Direttrice dell'Istituto Trento Doc)
Ospitalità	Istituto Alberghiero Trentino	Come comunicare in un ristorante due stelle Michelin	Manuele Pirovano (Head Sommelier e Restaurant Manager al D'O)
Vino e territorio	Vigneti Tenute Lunelli	Vendemmia nei vigneti Ferrari	Luca Pedron (Direttore azienda agricola Tenute Lunelli)
Vino e territorio	Cantine Ferarri	Visita alle Cantine Ferrari	Marcello Lunelli (Enologo e Vice Presidente Ferrari Trento)
Enologia	Cantine Ferarri	La creazione del Trentodoc	Marcello Lunelli
Cucina	Ristorante didattico	Menu Locanda Margon al ristorante didattico	Edoardo Fumagalli (Chef Locanda Margon)
Ospitalità	Ristorante didattico	L'esperienza di un maître	Aleksandar Valentinov Nikolaev (maître-sommelier Locanda Margon)

- 100 ore di formazione
- 20 docenti
- 50 ore di stage presso Locanda Margon e Ferrari Spazio Bollicine

## I RELATORI

Matteo Lunelli: «*L'ospitalità è un'arte italiana*»

Imprenditore appassionato, Presidente e Amministratore Delegato di Ferrari Trento. È inoltre Vice Presidente e Amministratore Delegato del Gruppo Lunelli, che vuole rappresentare l'eccellenza del bere italiano, al quale fanno capo, oltre a Ferrari, Surgiva, acqua minerale che spicca per la sua leggerezza ed esclusività, che sgorga all'interno del Parco Adamello Brenta, la distilleria Segnana, le Tenute Lunelli che producono vini fermi in Trentino, Toscana e Umbria, Bisol1542, marchio di riferimento nel mondo del Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Tassoni, leader in Italia nella produzione di bibite analcoliche a base di agrumi, famosa nel mondo per l'iconica cedrata. Tutti questi brand hanno una lunga tradizione e un forte legame con il proprio territorio. Convinto sostenitore del Made in Italy, da gennaio 2020 ricopre la carica di Presidente di Fondazione Altagamma, che riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana di sette settori: moda, design, gioielleria, alimentare, ospitalità, motori e nautica.



## I RELATORI

Marcello Lunelli: «*La creazione del Trentodoc*» e visita alle Cantine Ferrari

Enologo della famiglia Lunelli per il settore tecnico-produttivo. Alle Cantine Ferrari dal 1995, dal 2002 ne è il responsabile tecnico e dal 2007 anche vicepresidente, Presidente della Distilleria Segnana e di Tenute Lunelli. Dal 2010 è presidente di Fondimpresa Trento, fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua all'interno di Confindustria. Dal 2016 siede nel consiglio di Federvini, associazione di categoria del mondo del vino in seno a Confindustria.



Camilla Lunelli: «*La sostenibilità nel mondo del vino*»

Direttrice della Comunicazione e delle Relazioni Esterne di Ferrari Trento. Dopo la laurea in Bocconi e alcune esperienze professionali all'estero, ha scelto di dedicare un periodo della propria vita al volontariato e ha trascorso tre anni in Africa lavorando su progetti umanitari. Nel 2004 Camilla Lunelli è tornata in Italia per portare avanti, con i cugini Matteo e Marcello e il fratello Alessandro, una storia imprenditoriale e familiare giunta alla terza generazione.



## I RELATORI

Armando Branchini: *«Bellezza, cultura e creatività: fondamenti dell'eccellenza qualitativa di prodotti e servizi»*

Ha sistematizzato nei settori lusso, moda, design, retail lo studio e la conoscenza dei modelli di business, dei fattori di successo, dell'evoluzione dei consumatori, dei mercati internazionali, dei micro e macro trend, delle innovazioni, ...

Nel corso degli ultimi trent'anni ha creato e diretto la più ampia serie di studi e ricerche internazionali sull'economia, il management, i consumi del settore alta gamma e lusso. E' stato ed è consigliere di imprenditori e top manager nei settori lusso, moda, design, alimentare, vini, automobili, retail, ... in Italia, Europa e Stati Uniti.



Davide Rampello: *«Valorizzazione dei territori e delle genti»*

Manager culturale, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, docente a contratto, ha ricoperto negli ultimi tre decenni numerosi incarichi in ambito televisivo, artistico e nell'ideazione di grandi momenti di comunicazione.



## I RELATORI

Alfio Ghezzi e visita al Mart - Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto *«Una vita tra cucina, arte e natura»*

Chef Alfio Ghezzi, patron del ristorante Senso Mart, selezionato nella Guida Michelin con una stella. «Allievo» di Gualtiero Marchesi, concluso il triennio “marchesiano”, va al Trussardi Alla Scala da Andrea Berton per 4 anni. Nel 2010 la famiglia Lunelli delle Cantine Ferrari lo chiama alla Locanda Margon a Ravina (TN). Dopo sei anni riceve 2 stelle Michelin. Complice una parentesi in Danimarca, inizia ad avere nuovi stimoli e apre due ristoranti all’interno del Mart di Rovereto (TN) che portano il suo nome. Senso ottiene la stella Michelin nell’edizione 2021 della guida.



Roberta Garibaldi: *«Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano»*

Vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE-Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico e professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo. Ricopre numerose cariche a livello internazionale e nazionale, tra cui Ambassador della World Food Travel Association, membro del Board of Advisor presso World Gastronomy Institute e del Consiglio di Presidenza della SISTUR-Società Italiana di Scienze del Turismo. È autrice di molteplici saggi in riviste italiane e straniere e di libri. È keynote speaker ai principali eventi internazionali sul tema del turismo, fra cui i forum mondiali dell'UNWTO-Organizzazione Mondiale del Turismo ed il World Economic Forum di Davos.



## I RELATORI

Claudia D'Arpizio: *«Il mondo del lusso e focus sul Food & Beverage»*

Membro del global board della società di consulenza Bain & Company e ritenuta da Forbes Italia una delle 100 donne più influenti.

Senior Partner di Bain, è un membro di spicco delle practice globali Consumer Products e Retail e dirige il verticale Luxury Goods di Bain. Vanta un'esperienza pluriennale nella consulenza a clienti multinazionali, in particolare per questioni relative alla strategia aziendale e di business unit, alle vendite e al marketing, ecc...

Autrice principale del Rapporto annuale sui beni di lusso di Bain, sviluppato dal 1999 in collaborazione con Altagamma, una delle fonti di informazioni di mercato più citate nel settore del lusso.

Esperta riconosciuta a livello mondiale nel settore del lusso. E' stata nominata da Consulting Magazine una delle "Top 25 Consultants in the World".



Sabrina Schench: *«Trentodoc, bollicine di montagna»*

Direttrice dell'Istituto Trento Doc.

Laureata in Giurisprudenza internazionale con un Master in Comunicazione aziendale, si è specializzata all'estero con esperienze in varie aziende. Ha collaborato con la Camera di Commercio di Trento iniziando a occuparsi di comunicazione vino, per proseguire poi in Trentino Marketing. Giornalista pubblicitaria, ha collaborato con testate locali e nazionali.



## I RELATORI

Roberto Anesi: *«Il vino raccontato dal miglior Sommelier d'Italia»*

Miglior Sommelier d'Italia AIS nel 2017, ristoratore e wine writer, sommelier professionista dal 2006 (e relatore nei corsi Ais dal 2008), ma il suo percorso in questo mondo comincia ben prima, nel 1997. Comprende percorsi di formazione in importanti istituzioni internazionali (come WSET e Institute of Masters of Wine), collaborazioni con magazine del settore.



Manuele Pirovano: *«Come comunicare in un ristorante due stelle Michelin»*

Manuele Pirovano, classe 1983, incontra per la prima volta la sua passione per il vino all'Istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano, dove ha la fortuna di incontrare come insegnante il sommelier campione del mondo Giuseppe Vaccarini. L'impegno e la determinazione lo portano nel 2001 a vincere il premio come Miglior Sommelier Junior. Manuele fa un'esperienza nel Regno Unito e al rientro due anni nel celebre ristorante enoteca Sadler di Milano. Nel 2004 inizia la sua collaborazione con lo Chef Davide Oldani.

Ad oggi Manuele, gestisce la sala e la cantina del D'O di Davide Oldani, locale due stelle Michelin a Cornaredo (Mi).



## I RELATORI

Edoardo Fumagalli: «*Menu Locanda Margon al ristorante didattico*»

Nei suoi pochi anni di età (è del 1989), ha maturato una grande esperienza a contatto con i grandi maestri della cucina internazionale che gli ha permesso di liberare la fantasia. Da Gualtiero Marchesi al Marchesino di Milano, al ristorante Santini ad Edimburgo, le cucine del Taillevent a Parigi o di Daniel a New York. Fino a quando l'esperienza alla Locanda del Notaio di Pellio Intelvi, tra i laghi di Como e di Lugano, gli ha permesso di conquistare la prima stella Michel (2015), confermata l'anno successivo. Da giovane chef, nel 2017, ha conquistato anche la San Pellegrino Young Chef come "miglior chef emergente d'Italia". Nel 2019 è stato poi accolto dalla famiglia Lunelli a dirigere il progetto gastronomico di Locanda Margon.



Aleksandar Valentinov Nikolaev: «*L'esperienza di un maître*»

Classe 1986, origini bulgare, un'infanzia trascorsa in Germania per poi arrivare nel nostro Paese attraverso il mondo della ristorazione. L'inizio è stato a fianco di Peter Brunel. Oggi è maître-sommelier della Locanda Margon.



## I RELATORI

Stefano Medici: *«Partnership ed eventi per creare valore»*

Bocconiano inizia il percorso professionale in Luxottica nelle filiali in Spagna, Sud Africa e NY. Torna in Trentino, impegnandosi in attività volte alla promozione turistica e nel 2008 entra in Ferrari Trento dove ricopre il ruolo di Direttore Trade Marketing & Business Development.



Patrick Simoni: *«Brand identity: come creare un'identità di marca»*

Laureato con Master in Marketing Management, ha costruito un'importante carriera nel mondo del beverage lavorando per importanti gruppi quali Coca –Cola Company e Heineken Group. Dopo un'esperienza nel mondo del design del lusso Made in Italy, approda al Gruppo Lunelli dove ricopre il ruolo di Direttore Marketing & Innovation.



Luca Pedron: *«Vendemmia nei vigneti Ferrari»*

Studi con diploma di Perito Agrario presso l'Istituto di S. Michele all'Adige. Nel 1986 inizia il suo percorso professionale nelle aziende agricole Lunelli. Inizio anni '90 diventa responsabile del controllo e gestione delle uve in conferimento in vendemmia, responsabile dei lavori nei vigneti di Tenute Lunelli e responsabile del conferimento uve in Ferrari. Dal 2008 viene nominato direttore di Tenute Lunelli e direttore dell'ufficio tecnico viticolo di Ferrari.

