



Professione  
*EVOLUTI*

---

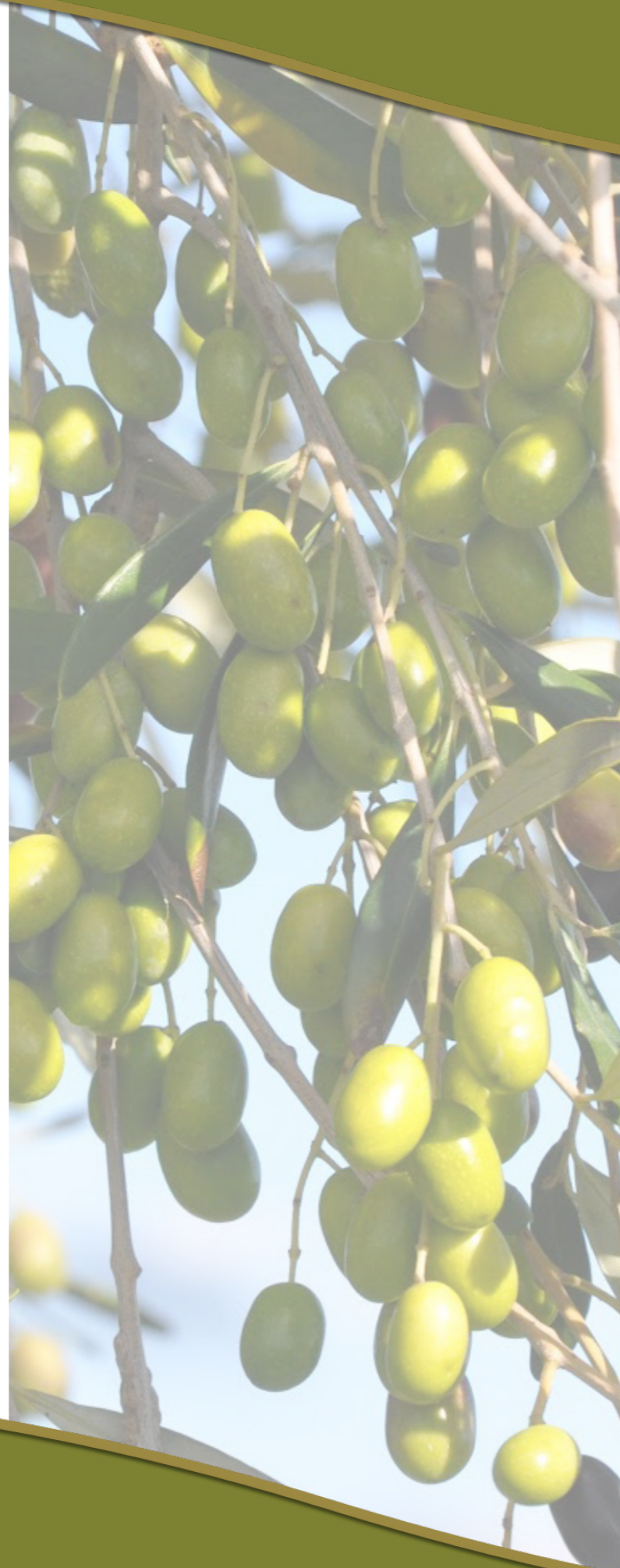
Corso Blend

# Professione EVOluti

Il marketing dell'Olio EVO:  
da consumatori a intenditori

**In un mercato sempre più  
competitivo emergere è difficile,  
ma non impossibile.**

Con il corso "Professione EVOluti Blend" analizzeremo tutte le principali strategie di marketing e comunicazione per vendere il tuo Olio Extra Vergine di Oliva online, in Italia e nel mondo.



## **A chi si rivolge?**

---

Questo percorso formativo si rivolge alla tua **azienda olivicola** e a te, **produttore di olio** e **imprenditore agricolo**, per fornirti tecniche avanzate di marketing e comunicazione volte alla promozione del tuo brand online e condurlo al successo che merita.

## Di cosa parleremo?

---

### I° SESSIONE L'Ulivo e l'Olio

*Le origini dell'olio: storia, mito, religione e archeologia*

*La pianta dell'ulivo*

*La fase della raccolta e il trasporto al frantoio*

*La conservazione*

*La composizione chimica ed organolettica*

*L'analisi sensoriale*

*I difetti nell'olio extravergine di oliva*

*L'alchimia con il cibo e la degustazione dell'olio*

*Approfondimento sulle Cultivar Italiane*

*Elaio gastronomia*

### II° SESSIONE EVO Digital Marketing

*Il marketing e i suoi protagonisti*

*Mission, Vision e Valori aziendali*

*EVO Content Marketing*

*Gli Health Claims dell'olio extravergine di oliva*

*Neuromarketing per il food*

*Neuroscienze e vendite*

*Marketing esperienziale*

*Il ruolo del cibo come indicatore di Status nella vita dei consumatori*

*Quando il valore aggiunto non è l'olio extravergine di oliva*

*Oleoturismo*

### III° SESSIONE EVO Packaging e Promozione

*Cenni di storia del packaging*

*Come raccontare l'olio attraverso il suo packaging*

*Le 'forme dell'olio' - anni 2018 e 2019*

*La rivoluzione nel packaging e le sue caratteristiche*

*Il vantaggio dell'esclusività: la regola dei pochi*

*Il potere della narrazione: lo Storytelling*

*Olio e amanti del lusso*

*Campagne promozionali e spot in TV*

*Curiosità, luoghi comuni, pregiudizi e realtà*

*Conclusione e considerazioni finali*

## Come si articola?

---



Il percorso si struttura, in diretta e online sulla piattaforma **"Zoom"**, in tre sessioni didattiche da 3 ore, per un totale complessivo di 9 ore.



Sarà, qualora necessario, assicurato un **supporto nel collegamento** alla piattaforma Zoom per tutti i discenti che non hanno dimestichezza con tale strumento.

## A quando le proposte didattiche 2022?

---

### Prima edizione

Termine ultimo d'iscrizione entro il **04 Maggio** alle ore 20.00

#### I° SESSIONE

**14 Maggio**

Orario: 09.00 – 12.00

#### II° SESSIONE

**21 Maggio**

Orario: 09.00 – 12.00

*Termine invio campioni di Olio EVO per analisi chimica base e organolettica.*

#### III° SESSIONE

**28 Maggio**

Orario: 09.00 – 12.00

*L'invio degli "Attestati di partecipazione" è previsto, tramite posta, per il giorno 04 Giugno.*

### Seconda edizione

Termine ultimo d'iscrizione entro il **01 Giugno** alle ore 20.00

#### I° SESSIONE

**11 Giugno**

Orario: 09.00 – 12.00

#### II° SESSIONE

**18 Giugno**

Orario: 09.00 – 12.00

*Termine invio campioni di Olio EVO per analisi chimica base e organolettica.*

#### III° SESSIONE

**25 Giugno**

Orario: 09.00 – 12.00

*L'invio degli "Attestati di partecipazione" è previsto, tramite posta, per il giorno 02 Luglio.*

## Ulteriori valori aggiunti?

---



### ***Manuale Didattico***

Il primo manuale in Italia di facile lettura che unisce in un solo volume tutte le nozioni teoriche, pratiche ed esperienziali relative al mondo dell'Olio EVO per portare visibilità al tuo brand centrando gli obiettivi delle tue vendite. Un testo utile a produttori, comunicatori e appassionati del settore per distinguersi dagli altri e imparare a valorizzare questa ricchezza che assume oggi connotati sempre più rilevanti nel settore del food.



### ***Analisi Chimica Base (\*) e Organolettica (Panel Test) del tuo Olio EVO***

Le aziende produttrici avranno la possibilità di far esaminare il proprio olio EVO presso di noi, ottenendo la certificazione da parte del laboratorio chimico della Camera di Commercio di Roma, al fine di analizzare i parametri (previsti da normativa) chimici e organolettici (Panel Test) utili ad avvalorare la qualità del proprio prodotto agli occhi dei consumatori.

**(\*)** L'Analisi Chimica Base prevede l'analisi di: Acidità; Analisi Spettrofometrica nell'U.V. e il Numero di Perossidi.

## Chi sono i docenti?

---



### **Marta Marianetti**

Architetto romano classe '85 con la passione per l'arte e la bellezza tramandatale da una famiglia di artisti e architetti. Dopo aver maturato esperienze nel campo dell'edilizia e della sicurezza nei luoghi di lavoro, si interessa oggi di comunicazione e marketing collaborando attivamente con il Dott. Giovanni Battista Coiante alla realizzazione di corsi di formazione su tematiche digitali innovative. Da qualche anno, dopo aver frequentato corsi specializzanti in materia (presso l'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio, gruppo BIBENDA) e avere conseguito il titolo di Sommelier dell'Olio, si dedica appassionatamente alla conoscenza del mondo dell'Olio Extravergine di Oliva, lavorando come imprenditrice digitale per 'Oro Liquido Umbro', brand di Olio EVO che produce direttamente presso la sua Azienda agricola di famiglia, in Umbria.

### **Giovanni Battista Coiante**

Dottore in Medicina e Chirurgia, docente universitario e formatore professionale classe '88. Figlio e nipote di imprenditori romani, ha collezionato esperienze formative manageriali in programmi di accelerazione internazionale in tre dei cinque continenti al mondo. Con i suoi brand 'Da zero a 100k', 'Riparto da Capo' e 'PCTO', Può Chi Tutto Osa, si occupa di formazione digitale innovativa presso acceleratori di startup, aziende ed enti pubblici e privati a livello nazionale e internazionale. Dal 2020, dopo aver conseguito il titolo di Sommelier dell'Olio si dedica alla comunicazione e alla promozione dell'Olio Extravergine di Oliva per potenziare le vendite di aziende del settore.



### **Yuri Gordiani**

Classe '92, ricopre il ruolo di Front Office Manager in un prestigioso hotel di catena a livello internazionale, dove ha maturato conoscenze tecniche e operative nel mondo dell'hospitality, consolidando così i suoi studi in ambito turistico. Da anni studia con dedizione l'enogastronomia italiana e internazionale, passione che lo ha portato ad avvicinarsi al mondo dell'olio e a consolidarne le conoscenze grazie al titolo di Sommelier dell'Olio, ottenuto nel 2020 presso la Federazione Italiana Sommelier di Roma. Da allora si dedica in prima persona alla promozione e alla divulgazione del know-how in campo EVO. Creatore della pagina "rEVOlio" dove condivide tutto il suo interesse per l'olio extravergine di oliva lavorando attualmente anche come consulente di aziende ristorative al fine di accompagnarle nel mondo dell'olio.



## Qual è il costo?



### Corso Blend, 1 partecipante

La quota di partecipazione, per le tre sessioni da 3 ore (9 ore totali), è pari a:

**430€** + IVA  
per un partecipante



### Corso Blend, 2 partecipanti

**Vuoi partecipare in coppia con il responsabile marketing del tuo brand? Ti offriamo la possibilità di un doppio biglietto e di un doppio manuale a un prezzo imperdibile!**

La Quota di partecipazione, per le tre sessioni da 3 ore (9 ore totali), è pari a:

**570€** + IVA  
per due partecipanti



### **Early Bird**

Prenota in largo anticipo il tuo biglietto rispetto alla data di partenza del corso!

### Corso Blend, 1 partecipante

La quota di partecipazione, per il biglietto *Early Bird*, è pari a:

**350€** + IVA per un partecipante

### Corso Blend, 2 partecipanti

La Quota di partecipazione, per il biglietto *Early Bird*, è pari a:

**470€** + IVA per due partecipanti

Se l'iscrizione si verifica entro il:

Prima edizione **14 Aprile 2022**

Seconda edizione **11 Maggio 2022**



## Qual è la modalità di pagamento?

---

Il richiedente si impegna a versare l'intera somma del costo del biglietto, contestualmente all'invio di un'email all'indirizzo **amministrazione@professioneevoluti.it** contenente in oggetto: **NOME e COGNOME + CORSO "BLEND"** a cui allegherà ricevuta di bonifico bancario.

La somma potrà essere versata con una delle seguenti modalità:



Bonifico Bancario



PayPal



Carta di Credito

Intestatario bonifico bancario

**iTANDEM SRL**

Codice IBAN

**IT 47 V 03069 03201 1000000 68766**

Istituto di Credito

**INTESA SAN PAOLO (Agenzia 2824 / 451)**

Codice BIC/SWIFT

**BCITITMMXXX**

Causale

**CORSO BLEND - NOME, COGNOME e/o AZIENDA**

**Post Scriptum:** l'attivazione del Corso Blend è subordinata all'iscrizione di minimo 10 partecipanti.

*Fiduciosi di conoscerti nella nostra aula,  
Grazie e a presto!*



Professione

*EV&Dluti*

---

**Corso Blend**