



Professione
evolutive

Corso Monocultivar

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 Monocultivar" 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 prevalentemente a te, **amante del settore**, interessato al tema, **appassionato, social media manager** di aziende olearie, **ristoratore** o **chef** per farti acquisire tutte le nozioni utili a entrare nel mondo dell'Olio Extravergine di Oliva, imparare a distinguerlo nella sua qualità e farti portavoce di questa grande cultura.

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

*E' previsto, tramite posta,
l'invio del "Kit degustativo".*

III° SESSIONE

28 Maggio

Orario: 09.00 – 12.00

SESSIONE DEGUSTATIVA

04 Giugno

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

*E' previsto, tramite posta,
l'invio del "Kit degustativo".*

III° SESSIONE

25 Giugno

Orario: 09.00 – 12.00

SESSIONE DEGUSTATIVA

02 Luglio

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.



Degustazione con Kit di assaggio n.6 oli

Ai comunicatori e agli appassionati del settore si offrirà la possibilità di una sessione degustativa online di due ore, attraverso l'invio di un Kit di assaggio che metterà a confronto diverse tipologie di oli scoprendone insieme pregi ed eventuali difetti, per mezzo dell'analisi sensoriale.

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 Monocultivar, 1 partecipante

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

330€ + IVA
per un partecipante

Early Bird

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



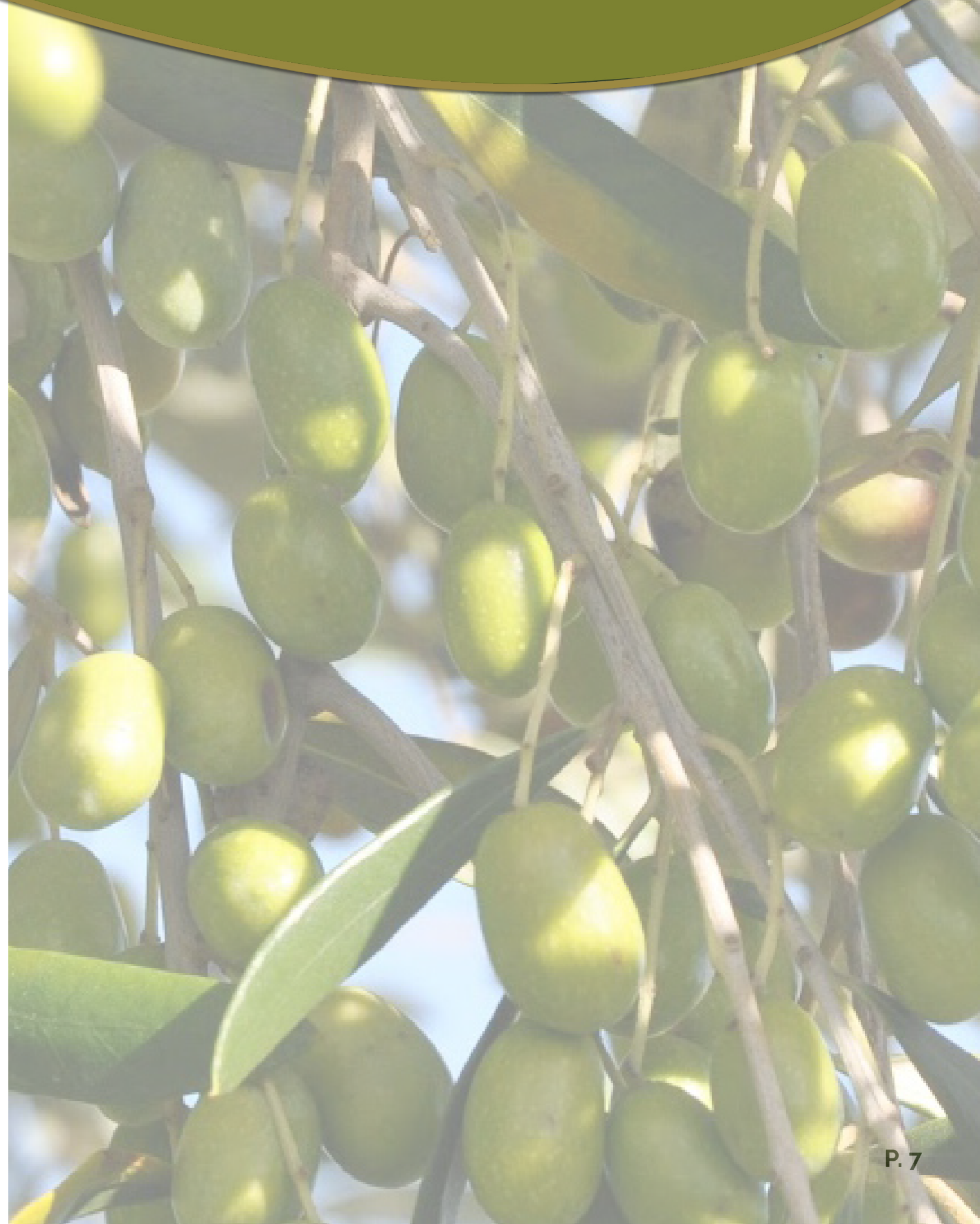
La quota di partecipazione,
per il biglietto *Early Bird*, è pari a:

270€ + IVA per un partecipante

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 "MONOCULTIVAR"** 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 MONOCULTIVAR - NOME, COGNOME e/o AZIENDA

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

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

Professione

EVOLUTI

Corso Monocultivar