

Bottega di Prodotto

Da una ricetta di William Salice,
papà del Kinder Sorpresa...

**BOTTEGA DI
PRODOTTO 2.0**

Da un'idea di William Salice

 Impresa Persona
Agroalimentare

Genesi del Corso

Bottega di Prodotto nasce nel 2014 dall'incontro tra **William Salice** e l'esperienza di **Impresa Persona Agroalimentare**. Salice, dopo 46 anni al fianco di Michele Ferrero, è stato protagonista della creazione del marchio Kinder e, in particolare, del Kinder Sorpresa.

L'obiettivo è quello di allenare ad intraprendere nello sviluppo e miglioramento di prodotti, rendendoli più creativi, competenti e pronti per il futuro. Guidati da 8 tutor e 10 docenti esperti, i partecipanti acquisiranno **strumenti concreti per il successo dei loro progetti**.

Negli ultimi 10 anni sono stati formati più di 100 *Bottegai*.

Ora tocca a te!

1 Modulo in presenza:
Il metodo Ferrero

Venerdì 9 MAGGIO

Hotel Molino Rosso,
Imola

15:00

Saluti e ritrovo in
Sala

15:45

Presentazione dei
progetti selezionati.

Special Guests:

*Sara Brunelli, Mario
Bruzzone, Franco
Antoniazzi, Andrea
Vai, Giancarlo
Fontana, Sergio
Monsomo, Alberto
Bruzzone, David
Navacchia.*

17:15

Domande e Pausa

15:30

Introduzione e presentazione degli
obiettivi di Bottega di Prodotto.

*Gianmaria Bettoni, Presidente Impresa
Persona Agroalimentare.*

16:50

La Filosofia di Michele Ferrero ed il suo
sistema di lavoro. Come dare valore ai
prodotti. *Mario Bruzzone, Umberto
Randolino*

17:00

Innovazione tecnologica e culturale
nell' alimentare.

Franco Antoniazzi

17:30

Discussione ed Obiettivi di ogni
progetto. Confronto con i docenti.

20:00

Cena ed Incontro con ex
bottegai



Impresa Persona
Agroalimentare

1 Modulo in presenza:
Il metodo Ferrero

Sabato 10 MAGGIO

Hotel Molino Rosso,
Imola

8:30

La Scuola di Michele Ferrero e i compiti a casa. *Gigi Mozzi*

9:15

Domande e Risposte

9:30

Obiettivi dei progetti. Confronto con i docenti. *Sara Brunelli, Mario Bruzzone, Franco Antoniazzi, Andrea Vai, Giancarlo Fontana, Sergio Monsomo, Alberto Bruzzone, David Navacchia*

10:30

Domande
Pausa

11:00

Sintesi Progetti. *Gigi Mozzi*

11:45

Domande

12:00

Store check, istruzioni per l'uso - Come leggere un planogramma per capire la strategia del retailer e posizionare il nostro prodotto. *Sergio Monsorno*

13:00

Pranzo
insieme

14:00

Lavoro di Gruppo. Animatori: *Mario Bruzzone, Peppe Taglia, Luciano Ricci, Cinzia .Morigi, David Navacchia.*

16:00

Partenza
per visite
GDO

20:30

Cena presso *Tre Monti Azienda Agricola*. Incontro con *ex-bottegai*

1 Modulo in presenza:
Il metodo Ferrero

Domenica 11 MAGGIO

Hotel Molino Rosso,
Imola

8:30

Presentazione dei
lavori di gruppo. A cura
di Mario Bruzzone.

*Guests: Sara Brunelli,
Mario Bruzzone, Franco
Antoniazzi, Andrea Vai,
Giancarlo Fontana,
Sergio Monsomo,
Alberto Bruzzone,
David Navacchia*

11:30

Sintesi e compiti per ciascuno

12:30

Pranzo Conviviale

13:30

Tutti a casa!



Impresa Persona
Agroalimentare



2 Modulo Online **Il cibo Intelligente**

**Giovedì
29 Maggio**
18:00 – 20:00

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- L'ispirazione a Michele Ferrero: Il Marketing come processo di creazione di Valore – *Giancarlo Fontana*
- Domande
- Avanzamento Progetti – *Mario Bruzzone*
- Brief di lavoro per il modulo successivo ed obiettivi di ogni singolo progetto

Viaggio Studio **Mercoledì 21 Giugno** **Incontro e Visita** 14:00 – 20:00

Viaggio studio del Comitato dell'Associazione Impresa Agroalimentare presso un'azienda agroalimentare, incontro con l'imprenditore e visita.

3 Modulo Online **Proteggere le idee**

**Giovedì
26 Giugno**
18:00 – 20:00

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- Aspetti pratici e legali dei vari progetti. Registrazione Marchi e Brevetti. Case Study – *David Navacchia*
- Domande
- Come Michele Ferrero proteggeva la propria idea/prodotto – *Mario Bruzzone*
- Avanzamento progetti e Brief di lavoro per il modulo successivo – *Mario Bruzzone e Team Bottega*
- Domande



Impresa Persona
Agroalimentare

6 Modulo Online
**Metodo Ferrero: creare
valore e collaboratori**

**Giovedì 18
Settembre**

18:00 – 20:00

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- Come condurre le persone: alla luce delle sfide odierne? – *Fabio Saini*
- Domande
- Avanzamento Progetti, presentazioni e discussione
- Brief di lavoro per il modulo successivo ed obiettivi di ogni singolo progetto – *Mario Bruzzone*

7 Modulo Online
Bilancio e dintorni

**Giovedì 23
ottobre**

18:00 – 20:00

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- Bilancio e dintorni – *Andrea Vai*
- Domande
- Avanzamento Progetti, presentazioni e discussione
- Brief di lavoro per il modulo successivo ed obiettivi di ogni singolo progetto – *Mario Bruzzone*



Impresa Persona
Agroalimentare

8 Modulo in presenza:
Visita Stabilimento Ferrero

**Giovedì 20
Novembre**

Stabilimento Ferrero, Alba

14:30

Ritrovo presso Birrificio
Kaoss, Via Castigliole
Saluzzo 2/A, 12026 Piasco
(CN)

18:00

Visita al birrificio Kaoss con
Diego Botta

19:30

Partenza per Alba,
Seminario vescovile di Alba

20:30

Chek-in Casa Ospitalità
religiosa Seminario
Vescovile di Alba

21:00

Cena
Pernottamento al
Seminario
Vescovile di Alba

15:00

Svolgimento 8 modulo di
Bottega.

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- I principi di progettazione
del prodotto secondo il
metodo Michele Ferrero –
Franco Antoniazzi
- Domande
- Avanzamento Progetti,
presentazione e discussione
- Brief di lavoro per il modulo
successivo ed obiettivi di
ogni singolo progetto –
Mario Bruzzone



Impresa Persona
Agroalimentare

8 Modulo in presenza:
Visita Stabilimento Ferrero

**Venerdì 21
Novembre**

Stabilimento Ferrero, Alba

9:00

Ritrovo davanti lo
stabilimento Ferrero,
*Piazzale Pietro Ferrero, 1,
12051, Alba (CN)*

9:30

Visita presso stabilimento
Ferrero di Alba

12:30

Fine visita e Saluti



9 Modulo Online
Come finanziare un progetto

**Venerdì 12
Dicembre**

18:00 - 20:00

- Avanzamento Progetti- *Mario Bruzzone*
- Crowd founding - *Sara Brunelli*
- Domande
- Brief di lavoro per il modulo successivo ed obiettivi di ogni singolo progetto - *Mario Bruzzone*



Impresa Persona
Agroalimentare

10 Modulo in presenza:
FORUM IP Agroalimentare

30 – 31 Gennaio

Hotel Palace,
Milano Marittima

9:00 _ 30/01

Incontro conclusivo e consegna attestati!

14:00 _ 30/01

Inizio Forum

13:00 _ 31/01

Termine Forum

Incluso

- Corso didattico online, 1 al mese , viaggio studio, visita alla Ferrero di Alba.
- Corso e soggiorno di 2 notti al Hotel Molino Rosso + cena del venerdì sera, pranzo del sabato e della domenica
- Corso di presenza presso Hotel di Pesaro + giornata formativa Meeting di Rimini.
- Partecipazione Forum IPAgroalimentare di Milano Marittima, incluso cena del venerdì e pranzo del sabato.

Quota di partecipazione:

1100€ IVA Inclusa

Non incluso

- Vitto e Alloggio in occasione della giornata formativa al Meeting di Rimini (Agosto 2025)
- Vitto e Alloggio in occasione della giornata formativa allo Stabilimento Ferrero di Alba (Novembre 2025)
- Pernottamento in occasione del Forum di Milano Marittima (Gennaio 2026)



Impresa Persona
Agroalimentare

4 Modulo Online Il confronto con il mercato

**Giovedì 31
Luglio**

18:00 – 20:00

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- I mercati internazionali. Far squadra per conquistarli – *Alberto Bruzzone*
- Domande
- Avanzamento Progetti – *Mario Bruzzone*
- Brief di lavoro per il modulo successivo ed obiettivi di ogni singolo progetto

5 Modulo in presenza: Meeting di Rimini

**Lunedì 25
Agosto**

Rimini Fiera

10:30

Ritrovo presso la Fiera per le attività che si svolgeranno potete consultare il volantino inviato in allegato.

20:00

Cena – Azienda Pascucci, Pesaro
-> pascuccivivai.it

5 Modulo Pesaro

**Martedì 26
Agosto**

Hotel Blu Arena 9:00 – 12:30

- Saluti – *Giuseppe Taglia*
- Avanzamento Progetti
- Elementi di Category Management – *Sergio Monsorno*
- Sintesi – *Mario Bruzzone*

