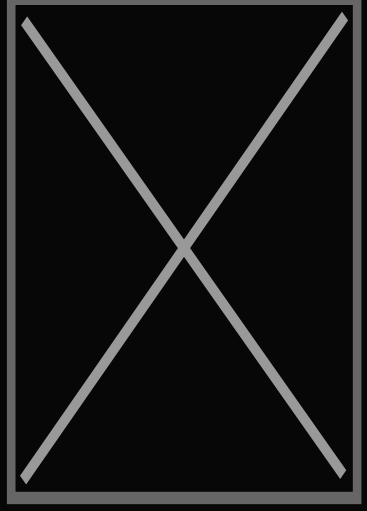
Osa il rosa: il lancio del Prosecco DOC Rosé

foto-prosecco-doc-rose-2-97c1f84d

24.450 ettari tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, oltre 500 milioni di bottiglie prodotte nel 2020 e un volume d’affari di un paio di miliardi. Questi sono solo alcuni degli straordinari numeri di Prosecco DOC,uno dei vini italiani più famosi e apprezzati a livello mondiale. A impreziosire ulteriormente la sua storia, il recente lancio ufficiale per il nuovo nato del Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, il Prosecco DOC Rosé, che ha dimostrato da subito le sue potenzialità riscontrando grande interesse sia sul mercato nazionale che su quello internazionale, con quasi 17 milioni di bottiglie prodotte. Il nuovo vino sarà al centro del project work che 24ORE Business School, scuola di alta formazione che offre corsi sulle principali Industry di riferimento, ha sviluppato in collaborazione con Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, dal titolo “Osa il rosa: il lancio del Prosecco DOC Rosé”.

Il lavoro, coordinato dal docente del MasterFood& Wine Management Fabrizio Savigni, vedrà i ragazzi impegnati su tutte le attività inerenti il marketing e la comunicazione del prodotto e sulla realizzazione di nuovi progetti volti alla promozione e alla vendita dell’export del Prosecco DOC Rosé. Il project work si inserisce all’interno del Master Food& Wine Management, corso full time che si pone come obbiettivi di fornire gli strumenti e le competenze tecniche-manageriali per inserirsi e crescere professionalmente nel mondo de Food& Wine, grazie a focus e approfondimenti sui nuovi trend del settore, stage formativi in PMI e multinazionali agroalimentari e collaborazioni con i più prestigiosi brand del mercato,garantendo in questo modo una specializzazione distintiva in una delle aree di eccellenza del Made in Italy. L’inizio ufficiale del progetto è stato lunedì scorso 11 gennaio con una giornata di presentazione che ha visto coinvolti Luca Giavi (Direttore Generale Consorzio di Tutela Prosecco DOC), Andrea Battistella (Vice-Direttore ed Enologo Consorzio di Tutela Prosecco DOC) e Tanja Barattin (Responsabile Promozione e Valorizzazione Consorzio di Tutela Prosecco DOC).



“Un project work in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC, un’eccellenza italiana conosciuta ormai in tutto il Mondo. Focus di questo progetto sarà il Prosecco Rosé, variante dell’ormai famosissimo Prosecco Bianco, che il Consorzio sta lanciando proprio in questi giorni. Gli studenti del Master Food and Wine Management della 24ORE Business School, coadiuvati da me e dal Dott. Domenico Gullì, sono chiamati a lavorare ad un progetto strategico per il Consorzio! Dovranno infatti pensare ad un concept creativo e ad una campagna di comunicazione per questo prodotto eccezionale, ambasciatore dello stile italiano all’estero!” afferma **Fabrizio Savigni**, docente del Master Food& Wine Management *“Ma la sfida non finisce qui, infatti, oltre a questo ad ogni gruppo di lavoro verrà assegnato un paese estero, scelto tra UK, USA, Germania, Francia e Canada, in cui comunicare il Prosecco Rosé. Si tratta pertanto di una sfida che rappresenta una grande opportunità dal punto di vista didattico che aiuterà gli studenti ad acquisire importanti skills utili per il loro inserimento nel mondo del lavoro!”*

“In un periodo particolarmente complicato, come quello che stiamo vivendo, la nostra denominazione sta dimostrando una vitalità come poche altre, frutto di un lavoro capace di coniugare tradizione e innovazione, in una visione che, partendo dagli elementi distintivi delle nostre produzioni, si sviluppa a partire dalle attese dei consumatori e delle comunità locali” dichiara **Luca Giavi**, Direttore Generale Consorzio di Tutela Prosecco DOC.