

Conf
com



Confcommercio
Valle d'Aosta



E.B.R.T.
Ente Bilaterale Regionale
del Turismo



EBC
ENTE BILATERALE REGIONALE
DEL COMMERCIO E TERZIARIO



TEAM BUILDING per i
Giovani Imprenditori
CONFCOMMERCIO VDA

4 - 5 maggio 2026

Per evolvere insieme, innovare con determinazione e trasformare ogni esperienza in valore concreto, un percorso formativo che integra competenze, territorio e collaborazione.

Un percorso formativo strutturato per giovani imprenditori, pensato per sviluppare competenze concrete e rafforzare lo spirito di collaborazione, attraverso un equilibrio tra teoria e pratica.

Le attività esperienziali – visite in cantina e degustazioni – permettono un contatto diretto con le eccellenze locali, favorendo la comprensione del legame tra ospitalità, filiera e territorio. I partecipanti acquisiscono strumenti per comunicare e valorizzare i prodotti tipici, contribuendo a una narrazione turistica fondata su qualità, identità e sostenibilità.

Il percorso stimola inoltre consapevolezza individuale e collettiva, promuove il confronto e il team building, e favorisce la creazione di una rete di professionisti orientati alla crescita condivisa. Le competenze sviluppate si diffondono nel tempo, generando un impatto positivo duraturo sul tessuto imprenditoriale locale.



l'Albergo Cantine Ascheri

Nel cuore delle Langhe, a Bra, l'Albergo Cantine Ascheri rappresenta un perfetto connubio tra ospitalità, territorio e cultura del vino. Questo elegante hotel a quattro stelle nasce sopra le storiche cantine della famiglia Ascheri, dando vita a una struttura unica nel suo genere, dove l'esperienza dell'accoglienza si intreccia direttamente con quella enologica.

L'hotel si distingue per un'atmosfera contemporanea e raffinata, con ambienti curati nei dettagli e arredi di design che valorizzano l'identità del territorio. Le camere e gli spazi comuni sono pensati per offrire comfort e relax, creando un ambiente accogliente in cui l'ospite può sentirsi come a casa.

Elemento distintivo della struttura è la cantina, cuore pulsante del progetto. Qui è possibile scoprire da vicino la filosofia produttiva della famiglia Ascheri, basata su un approccio rispettoso della materia prima e del lavoro in vigna, con un uso equilibrato della tecnologia e una particolare attenzione all'affinamento dei vini.

Le visite guidate e le degustazioni permettono agli ospiti di immergersi nella cultura vitivinicola locale, vivendo un'esperienza autentica e coinvolgente.



La Salsiccia di Bra

La Salsiccia di Bra è una delle eccellenze più rappresentative della tradizione gastronomica piemontese, profondamente legata al territorio delle Langhe e alla città di Bra, da cui prende il nome. La sua origine affonda le radici nella storia locale e nella particolare convivenza culturale che ha caratterizzato questa zona: già in passato, infatti, la presenza della comunità ebraica portò i macellai braidesi a sviluppare un prodotto a base di carne bovina, consentendone il consumo anche a chi non poteva mangiare carne suina.

Ancora oggi, la Salsiccia di Bra mantiene questa peculiarità unica: è preparata prevalentemente con carne bovina selezionata, a cui viene aggiunta una piccola percentuale di grasso suino per esaltarne morbidezza e sapore. Il risultato è un prodotto dal gusto delicato, leggermente speziato, e dalla consistenza tenera, che la distingue nettamente dalle altre salsicce italiane.

Uno degli aspetti più caratteristici è la possibilità di consumarla sia cruda sia cotta.

La Salsiccia di Bra non è solo un prodotto alimentare, ma un vero e proprio simbolo identitario: racconta la storia, le tradizioni e il saper fare di un territorio che ha saputo valorizzare le proprie radici trasformandole in eccellenza gastronomica riconosciuta e apprezzata.



Giolito Cheese

Nel cuore del centro storico di Bra, Giolito Cheese rappresenta una realtà storica dedicata alla selezione, affinamento e valorizzazione dei formaggi. Nata nei primi anni del '900, l'azienda è oggi portata avanti da più generazioni della stessa famiglia, che ha trasformato una piccola attività locale in un punto di riferimento per gli amanti del formaggio.

Il lavoro di Giolito si basa su una ricerca continua della qualità: i formaggi vengono selezionati tra i migliori produttori italiani e internazionali, con particolare attenzione alle eccellenze piemontesi e ai prodotti a latte crudo.

Elemento centrale è l'arte dell'affinamento, un processo che permette di esaltare aromi, consistenze e caratteristiche uniche di ogni forma, trasformando il prodotto in una vera esperienza sensoriale.

All'interno delle cantine si sviluppa un percorso che unisce tradizione e cultura: qui è possibile partecipare a degustazioni guidate e scoprire da vicino il lavoro degli affinatori, oltre a visitare un piccolo museo dedicato agli strumenti storici della produzione casearia.

Giolito Cheese non è solo una bottega, ma un luogo in cui il formaggio diventa racconto, espressione del territorio e delle persone che lo producono. Un'esperienza autentica che unisce gusto, tradizione e passione.

PROGRAMMA DETTAGLIATO

Lunedì 4 Maggio 2026

Ore 9:30

Ritrovo presso il parcheggio Marsiglia Pneumatici –
Villair de Quart

Ore 10:00

Partenza per Bra con van privati

Ore 13:00

Arrivo e check-in presso Albergo Cantine Ascheri

Ore 14:00

Sessione formativa presso Confcommercio Bra
Focus su team building, leadership e strategie
operative

Ore 17:00

Visita alle Cantine Ascheri

Approfondimento sulla storia aziendale e passaggio
generazionale

Degustazione di vini locali con prodotti tipici

Ore 20:30

Cena di gruppo presso Osteria La Pimpinella

Degustazione di specialità del territorio

Martedì 5 Maggio 2026

Ore 10:00

Incontro con il Presidente del Consorzio della Salsiccia di Bra, Marco Carena

Approfondimento su sviluppo prodotto e strategie di crescita

Ore 12:30

Light lunch presso GUST presso Ascom Form Bra

Ore 13:30

Sopralluogo presso Macelleria Tibaldi Davide e Alberto
Analisi dei processi produttivi e attività pratiche

Ore 16:00

Conclusione presso Giolito Cheese

Degustazioni finali e momento di networking

Ore 17:00

Partenza per il rientro ad Aosta

VALORE DELL'ESPERIENZA

Esperienza territoriale

Approfondimento diretto della filiera produttiva locale e delle eccellenze del territorio piemontese, con focus su qualità e valorizzazione.

Networking qualificato tra imprenditori, con confronto attivo, scambio di esperienze e condivisione di buone pratiche.

Formazione integrata, che unisce teoria e pratica con applicazione concreta in contesti reali.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Quota di partecipazione: €100

La quota include:

formazione, trasferimenti, pernottamento, cena, visite aziendali, degustazioni e attività previste dal programma.

Posti limitati con prenotazione obbligatoria.

Si specifica che la somma di € 100, versata a titolo di deposito cauzionale, verrà interamente restituita qualora l'attività di team building venisse confermata e regolarmente svolta.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Contattare gli uffici di Confcommercio

Tel. 0165 40004 – interno 2

CONCLUSIONE

L'iniziativa rappresenta un'opportunità concreta per investire nella propria crescita professionale attraverso un percorso formativo strutturato, valorizzando il territorio e favorendo nuove relazioni imprenditoriali.