CASA BRASILE
9-11 OTTOBRE, TREVISO 2026

ALL'INTERNO DELL'EVENTO TIRAMISÙ WORLD CUP 10

CON IL PATROCINIO DI Associazione di amicizia Italia-Brasile Associação de amizade

ORGANIZZATO DA studio DIBEA digital export business

Masterclass:
"Dal Prosecco alla Caipirinha: sapori, tendenze e opportunità nel mercato brasiliano".
Casa Brasile 2026

Location Partner: TOCAI STORIE, STORIA, OSTERIA Piazzetta dei Lombardi 1, Treviso | **Data:** 9 Ottobre 2026 – ore 16.00-18.00

Cosa può nascere dall'incontro tra il Prosecco e i sapori del Brasile?
Lo scopriremo a Casa Brasile, l'evento che si terrà a Treviso in occasione della Tiramisù World Cup 2026.
Venerdì 9 ottobre si terrà infatti la Masterclass: "Dal Prosecco alla Caipirinha: sapori, tendenze e opportunità nel mercato brasiliano"

SCUOLA ENOLOGICA G.B. Cerletti di Conegliano DAL 1876

L'incontro, a cura di **Silvana Oliveira di Studio DIBEA**, si avvarrà del contributo speciale della **Scuola Enologica di Conegliano**, che presenterà il progetto di collaborazione sviluppato con la città brasiliana di Garibaldi e AVIGA, l'Associazione Vinicoltori di Garibaldi. Un viaggio tra sapori, storie e culture che si incontrano, per scoprire il Brasile e il profondo legame che lo unisce all'Italia.
La masterclass sarà un'occasione per conoscere nuove tendenze e approfondire le opportunità offerte dal mercato brasiliano. Ai partecipanti sarà offerta una degustazione guidata di prodotti brasiliani e fusion.

I NUMERI DEL BRASILE
L'apertura di Casa Brasile e della Masterclass sarà affidata all'On. Fabio Porta, Presidente dell'Associazione Italia-Brasile.
A seguire, Silvana Oliveira, CEO & Founder di Studio DIBEA e Digital Export Manager Italia–Brasile, presenterà un quadro con i numeri del commercio estero e le opportunità del mercato brasiliano per il settore Food & Beverage.

UN INNOVATIVO SPUMANTE ITALO-BRASILIANO
Come Case History, la **Scuola Enologica di Conegliano** illustrerà il progetto di collaborazione con la **Città di Garibaldi (RS-BRA) e AVIGA** – Associazione Vinicoltori di Garibaldi.
Il progetto è volto alla formazione di giovani enologi di Garibaldi quali "*Ambasciatori in Brasile della tecnologia per lo Spumante di qualità Metodo Martinotti*".
Da questo incontro di conoscenze, territori e tradizioni è nato un innovativo Spumante italo-brasiliano: l'idea è nata nel 2025 con la realizzazione a "4 mani" di un nuovo spumante celebrativo per i 150 anni della migrazione italiana in Brasile, frutto del lavoro di un team misto di professori del Cerletti ed enologi della Vinicola Garibaldi. Il successo dell'iniziativa ha dato impulso all'organizzazione a Conegliano del 1° Master di Alta Formazione sulla "Tecnologia dei Vini spumanti Metodo Italiano/Martinotti".

A raccontare la realtà vitivinicola gaúcha saranno i tre giovani enologi di Garibaldi che, dopo aver superato i test di selezione, sono arrivati a Conegliano per lo stage formativo. Le loro testimonianze offriranno uno sguardo diretto su un territorio brasiliano nel quale la cultura del vino parla ancora profondamente italiano.
Lo spumante sperimentale che verrà prodotto all'interno del progetto sarà presentato ufficialmente durante la Fenachamp (Festa do Espumante Brasileiro) 2027.

CASA BRASILE
9-11 OTTOBRE, TREVISO 2026

ALL'INTERNO DELL'EVENTO TIRAMISÙ WORLD CUP 10°

CON IL PATROCINIO DI Associazione di amicizia Italia-Brasile Associação de amizade

ORGANIZZATO DA studio DIBEA digital export business

I RISCHI DELL'EXPORT VERSO IL BRASILE

Alla Masterclass interverrà anche l'avvocato Giuliano Stasio, che affronterà alcuni dei principali rischi legali per le aziende italiane che esportano in Brasile, con particolare attenzione al fenomeno dell'Italian Sounding, alla tutela del marchio e alla gestione dei rapporti con importatori e distributori locali. L'intervento offrirà indicazioni pratiche su alcune delle verifiche e delle scelte contrattuali da considerare prima di entrare o sviluppare la propria presenza nel mercato brasiliano.

IL CAIPI SPRITZ: DUE CULTURE IN UN UNICO COCKTAIL

A completare la Masterclass sarà la presentazione del Caipi Spritz, un cocktail originale di Casa Brasile che unisce l'ispirazione della Caipirinha al Conegliano Prosecco Superiore DOCG, gentilmente offerto dalla Scuola Enologica di Conegliano. Un incontro sorprendente tra l'energia del Brasile e l'eleganza delle bollicine italiane, da scoprire e degustare insieme.

POSTI LIMITATI. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:
https://forms.gle/xwjNKQKfW2CHibCj7

Per informazioni: Studio DIBEA +39 3774133668 **-** info@studiodibea.com **|** www.studiodibea.com