

ARTIFICIALE

Quando la mano dell'uomo migliora la natura

OCRA: Officine Creative dell'Abitare | Via Boldrini 4, Montalcino
Montalcino, 6-10 luglio 2026



Domenica 5 luglio

Aperitivo
di benvenuto

19:30 **Welcome Taste & Talk**

Rodolfo Maralli, Elizabeth Koenig, Attilio Scienza, Alberto Mattiacci

Lunedì 6 luglio

Setting
the Scene:
il senso umano
dell'artificiale

MATTINA

09:00 – 13:00

- *Sanguis Jovis ieri e domani* – Rodolfo Maralli *Presidente Fondazione Banfi*
- *Saluti di benvenuto* – Elizabeth Koenig *Presidente Comitato Scientifico Fondazione Banfi*
- *Autopresentazione dei partecipanti*
- *La Summer School 2026: obiettivi* – Alberto Mattiacci *Direttore SJ*
- **Opening Lecture:** *Il vino tra naturalità e artificialità* – Attilio Scienza *Presidente SJ*
- *Lo storytelling come artefatto* – Stefania Siani *Chief Creative Officer di Serviceplan Italia; Presidente di ADCl – Art Directors Club Italiano*
- *La tecnologia come artefatto* – Nino Guarnacci *Senior Manager Solution Engineering Public Sector, Salesforce*

POMERIGGIO

15:00 – 17:30

- **Guest Star** *L'occhio artificiale sulla realtà* – Giovanni De Angelis *Fotografo*
- *The Italian Way - La via italiana al consumo di vino* – Fabiola Sfodera *Sapienza*
- *L'innovazione, anima dell'artificiale* – Carlo Alberto Pratesi, *Presidente EIIIS, Ordinario di Marketing Università RomaTre*
- *Il mercato come artefatto* – Alberto Mattiacci *Direttore SJ*

Martedì 7 luglio

Il vino come
artefatto
agricolo

MATTINA

09:00 – 13:00

- **Introduzione** – *I temi della giornata* – Roberto Miravalle *Unimi*
- *Il primo atto dell'artificiale: la domesticazione della vite selvatica* – Osvaldo Failla *Unimi*
- *L'uomo sceglie i luoghi per impiantare la vigna e modifica la natura* – Roberto Miravalle *Unimi*
- *Con l'incrocio, l'evoluzione è nelle mani dell'uomo* – Gabriella De Lorenzis *Unimi*

POMERIGGIO

15:00 – 17:30

- *Il portinnesto e la nascita della viticoltura moderna* – Davide Bianchi *Unimi*
- *Dal DNA al RNA: dalla genetica all'epigenetica* – Alessandra Zombardo *Crea Arezzo*
- *Dal terroir descrittivo al terroir misurabile: data science e AI per l'analisi e la valutazione predittiva* Carlo Ferretti *Geologo – Founder & CEO, GIR – Geo Identity Research.*
- *Space economy, viticoltura di precisione, intelligenza artificiale* – Luca Toninato *Enogis Trento*
- **Degustazione** *I vini PIWI (nuove varietà resistenti alle malattie)* – Marco Stefanini *FEM*
- **Taste&Talk** – Gabriele Gorelli *MW*; Angela Fronti *ISTINE*

ARTIFICIALE

Quando la mano dell'uomo migliora la natura

OCRA: Officine Creative dell'Abitare | Via Boldrini 4, Montalcino
Montalcino, 6-10 luglio 2026



Mercoledì 8 luglio

Il vino come
artefatto
bio-chimico

MATTINA 09:00 – 13:00

- **Introduzione** I temi della giornata - Roberto Miravalle *Unimi*
- *Il vino dei Romani era naturale?* - Giusi Mainardi *Accademia Italiana della Vite e del Vino*
- *Quale vino per la società del futuro* - Fulvio Mattivi *Unitn*
- *Il vino moderno nasce con l'Illuminismo* - Giacomo Eccheli *Unimi*

POMERIGGIO 15:00 – 17:30

- *Decifrare le annate: Brunello Forma* - Gabriele Gorelli *MW*
- *Cosa ci faccio con l'AI Generativa? Panorama 2026* - Alessio Di Leo *Sapienza*
- **Tavola Rotonda Tecnica** *Come sarà il vino del futuro?* - Fulvio Mattivi, Gabriele Gorelli *MW*, Giulio Somma
- **Taste&Talk** - Gabriele Gorelli *MW*; Alessandro Campatelli *RIECINE*

Giovedì 9 luglio

Banfi-Day

MATTINA 09.00 – 13.00 • Castello Banfi

- *La selezione clonale di Sangiovese, (in preparazione della visita del vigneto clonale di Banfi)* Paolo Storchi *Crea Arezzo*
- *Visita ai vigneti Banfi* con Claudio D'Onofrio e Gianni Savelli (*alberello Banfi* ed *irrigazione dei vigneti*)
- *Benvenuti al Castello* - Elizabeth Koenig *Presidente Comitato Scientifico Fondazione Banfi*
- **Introduzione** I temi della giornata - Roberto Miravalle *Unimi*
- *I terroir dei vigneti Banfi* - Attilio Scienza

POMERIGGIO 15:00 – 18:30

- *Il consumo di vino: scenari e trend globali* - Luca Devigili *Business Development Manager Banfi*
- **From Ground to Glass:** *dai vigneti al bicchiere passando per la cantina*
La vinificazione Banfi: l'invecchiamento in legno, i controlli qualità - Matteo Bagnoli *Direttore Enologo Banfi*
- **Brunello 2024:** *degustazione Brunello di Montalcino dei cru Banfi* - dialogo tra Matteo Bagnoli e Gabriele Gorelli *MW*
- **Premio Rudy Buratti – Cantina Banfi**

Venerdì 10 luglio

Il vino come
artefatto
socio-econo-
mico

MATTINA 09.00 – 13.00

- **Introduzione** I temi della giornata - Roberto Miravalle *Unimi*
- *Dove e come si comunicherà: il cambiamento del sistema media* - Davide Desario *Direttore ADN KRONOS*
- *Capire la mente osservando il cervello* - Fabio Babiloni *Ordinario Neuroscienze Sapienza*
- *Fra bisogno e desiderio: l'interpretazione semantica degli acquisti* - Josè Compagnone *CEO goodea.it*
- *Comunicare con l'Intelligenza Artificiale* - Marco Ruggeri e Eduardo Salierno *Founder e Co-founder Deep Blue Works*

POMERIGGIO 15:00 – 17:30

- *Storytelling Fotografico* Il racconto della SS26 attraverso le immagini degli allievi
- **Guest Star** *La filosofia della DOP Economy* - Mauro Rosati *discute con* Alberto Mattiacci e Attilio Scienza
- **Relazione conclusiva:** *Bosco e vigneto: una nuova alleanza* - Attilio Scienza
- **Cena di Gala** a Castello Banfi