

Una nuova modalità di incontro che coniuga momenti di confronto sulle tematiche di sviluppo del settore con attività conviviali, per rafforzare la community delle funzioni apicali, delle funzioni fondamentali e dei middle manager di fondi e casse soci Mefop.

Tre incontri tematici sulle prospettive del settore diventano l'occasione per tornare a incontrarsi e a discutere in un ambiente informale di condivisione, dove l'attività seminariale più classica è seguita da un momento formativo e conviviale che vuole accompagnare i partecipanti, guidati da un docente della Scuola Europea Sommelier, alla scoperta dei grandi territori del mondo del vino in un confronto fra Italia e Francia.

I momenti seminariali saranno infatti seguiti da sessioni di degustazione "a banchi di scuola" organizzate da Riserva Grande Academy.


27 GIUGNO 2023

 Presentazione dei risultati del terzo Osservatorio Mefop sugli investimenti alternativi degli operatori del welfare

 La Francia e l'invenzione del terroir: l'abbazia di Cluny e il grande vino della Borgogna

SETTEMBRE 2023

 Il ruolo dei fondi sanitari sulla tutela della popolazione anziana e della non autosufficienza

 Bollicine che passione!

DICEMBRE 2023

 Presentazione dell'Osservatorio Mefop sui temi della sostenibilità degli operatori del welfare

 L'Italia e il primato mondiale della produzione vitivinicola

Gli incontri si terranno a Roma presso il Grand Hotel Palatino, Sala Cesarini, ingresso via Leonina, 48, e saranno così strutturati:



16.00 - 17.30

Momento seminariale



17.30 - 18.00

Break



18.00 - 20.00

Degustazione guidata con Riserva Grande Academy

RISERVA GRANDE
La cultura della qualità per un viaggio nel mondo del vino e oltre...

Il programma e l'apertura degli accrediti di ogni seminario saranno comunicati sul sito www.mefop.it.
Per informazioni: eventi@mefop.it

27 GIUGNO 2023

 16.00 - 17.30

Presentazione dei risultati del terzo Osservatorio Mefop sugli investimenti alternativi degli operatori del welfare

L'Osservatorio si pone l'obiettivo di analizzare l'atteggiamento degli investitori del welfare nei confronti delle asset class alternative. La crescita dell'inflazione può rappresentare un ulteriore driver di investimento ma al contempo l'aumento dei tassi pone nuove sfide. I profili della sostenibilità rappresentano ormai una connotazione sempre più ricercata anche per gli investimenti non tradizionali. Quali sono le aspettative degli investitori? Quali opportunità possono essere colte e quali criticità occorre gestire? Ne discutono e si confrontano gli stakeholder Mefop. Nel corso dell'incontro è previsto un contributo al dibattito di Ver Capital.

 18.00 - 20.00

La Francia e l'invenzione del terroir: l'abbazia di Cluny e il grande vino della Borgogna

Cenni storici e introduzione al territorio. Degustazione guidata di 6 vini del territorio: Cremant, Beaujolais nouveau, 2 Chardonnay, 2 Pinot Noir.

Per informazioni: eventi@mefop.it



RISERVA GRANDE
La cultura della qualità per un viaggio nel mondo del vino e oltre...

I vini in degustazione:
Cremant
Beaujolais nouveau
Chardonnay
Pinot Noir

SETTEMBRE 2023

 16.00 - 17.30

Il ruolo dei fondi sanitari sulla tutela della popolazione anziana e della non autosufficienza

La riforma inaugurata con la Legge delega 33/2023 in materia di non autosufficienza della popolazione anziana apre una nuova stagione di riflessioni per il sistema pubblico e per gli operatori del welfare integrativo.

Il ruolo della sinergia e della integrazione degli strumenti si propone come una delle soluzioni più adeguate alla tutela di questo importante rischio multidimensionale.

Nel corso dell'incontro, partiremo dall'analisi della attuale copertura di primo e secondo pilastro per delineare le prospettive di sviluppo sia ai fini dell'integrazione pubblico-privato che della implementazione di nuove e più adeguate soluzioni di copertura.

 18.00 - 20.00

Bollicine che passione!

La storia avvincente della spumantizzazione: dallo Champagne, vino più celebrato del mondo, ai grandi spumanti italiani come Franciacorta e Trento doc per finire con gli spumanti dolci. Vini in degustazione: Alta Langa, Champagne, Franciacorta, Trento doc, Moscato D'Asti, Brachetto D'Acqui.



RISERVA GRANDE
La cultura della qualità per un viaggio nel mondo del vino e oltre.

I vini in degustazione:

Alta Langa

Champagne

Franciacorta

Trento doc

Moscato d'Asti

Brachetto d'Acqui

DICEMBRE 2023

 16.00 - 17.30

Presentazione dell'Osservatorio Mefop sui temi della sostenibilità degli operatori del welfare

Nel corso dell'incontro presenteremo le evidenze dell'Osservatorio che si pone l'obiettivo comprendere come fondi pensione e casse di previdenza dei liberi professionisti si stanno avvicinando ai temi della sostenibilità, con particolare riferimento a Sfdi e Srd II.

 18.00 - 20.00

L'Italia e il primato mondiale della produzione vitivinicola

Il Barolo vino dei re e re dei vini e la sua storia, dalle invasioni barbariche ai giorni nostri. Degustazione guidata di 6 vini del territorio: Alta langa spumante, Roero Arneis, 1 Roero, 1 Barbaresco, 2 Barolo.



RISERVA GRANDE
La cultura della qualità per un viaggio nel mondo del vino e oltre...

I vini in degustazione:

Alta Langa spumante

Roero Arneis

Roero

Barbaresco

Barolo