



ACCADEMIA DI  
ALTA FORMAZIONE  
DI SALA E  
ACCOGLIENZA  
con formula residenziale

 alta formazione di sala  
**I N T R E C C I**



## FORMAZIONE DI SALA NELL'ALTA RISTORAZIONE

**Intrecci** è la prima Accademia in Europa con campus residenziale, che forma i professionisti della Sala e Accoglienza per l'alta ristorazione, hôtellery di lusso e hospitality. Fondata nel **2017** dalle **Sorelle Cotarella**, ha sede a **Castiglione in Teverina**, al confine tra **Umbria** e **Lazio**.





@cotarella\_sisters



## Dominga, Marta, Enrica Cotarella

*Founder di **Intrecci**, Dominga, Marta ed Enrica Cotarella sono la seconda generazione alla guida del Gruppo «**Famiglia Cotarella**», azienda leader nel mondo del vino con i brand Cotarella, Falesco e Liaison.*



## COME NASCE INTRECCI *IL RACCONTO DELLE SORELLE COTARELLA*



Abbiamo scelto di costruire un modello di cultura aziendale autentico e distintivo, capace di raccontare la nostra storia e i nostri valori. Attraverso consapevolezza, coraggio e perseveranza, abbiamo trasformato le sfide in punti di forza e definito una visione: un marchio solido, fedele alle origini ma aperto al nuovo. Da questa visione è nata il 17 dicembre 2017 Intrecci, la nostra accademia, prima in Europa dedicata interamente all'arte dell'ospitalità ristorativa con formula residenziale.





## FAMIGLIA E RADICI

---

Il luogo in cui è nata Intrecci ha un legame profondo con la famiglia Cotarella. Castiglione in Teverina, un tempo fattoria dei conti Vaselli, è il luogo dove Riccardo Cotarella, oggi presidente di Assoenologi, ha mosso i primi passi professionali nel mondo dell'enologia e dove Dominga Cotarella ha compiuto i suoi primi passi nella vita. Il valore delle radici ha guidato Dominga, Marta ed Enrica nella scelta di fondare, dopo più di quarant'anni, proprio qui la loro Accademia, non a caso chiamata "Intrecci", simbolo dell'unione tra storia, famiglia e futuro.

# ISPIRATI DALLA REALTÀ, GUIDATI DA UN SOGNO

## VISION

“Osservando da vicino il mondo della ristorazione, ci siamo rese conto della necessità di dare un nuovo valore a un mestiere straordinario.”

*Dominga, Marta ed Enrica Cotarella*

## MISSION

Intrecci intende formare i nuovi professionisti della Sala e dell'Accoglienza, capaci di fare la differenza e di innalzare il livello qualitativo dei servizi di ospitalità e ristorazione.





---

# I NOSTRI PRINCIPI ISPIRATORI

TRE VALORI CON LA C MAIUSCOLA



## CLASSE

---

Eleganza,  
preparazione e  
armonia.



## CALORE

---

Presenza,  
mai invadenza.



## CARATTERE

---

Capacità di distinguersi  
rimanendo fedeli a  
sé stessi e al proprio  
territorio.



Intrecci garantisce formazione qualificata, affiancamento e assistenza per il posizionamento lavorativo.

Il percorso formativo ha durata di 12 mesi e si articola in 2 fasi: 6 mesi in campus con formula residenziale e 6 mesi di tirocinio formativo nell'Alta Ristorazione, Luxury Hotels, Aziende Leader del settore enogastronomico, con successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Il corso è rivolto a tutti i giovani diplomati tra i 18 e i 30 anni che vogliono accrescere le proprie competenze nel settore.

LA DIDATTICA  
SI SVILUPPA  
IN 3 MODULI  
CONSECUTIVI  
E COMPLEMENTARI





Agronomia  
Enologia  
Scienze degli alimenti  
Tecniche agroalimentari  
Antropologia del cibo  
Stile del territorio  
Il vino, la birra, l'olio

# SAPERE



MODULO 01



# SAPER FARE

Sommellerie (ITA, ENG, FRA)  
Corso WSET  
Mixology F&B Management  
Organizzazione eventi  
Marketing Wine  
Hospitality





Psicologia del cliente  
Abilità di vendita Negoziazione  
Teatro d'Impresa  
Portamento e Bon ton  
Moda e stile  
Comunicazione digitale  
L'arte del racconto

SAPER  
ESSERE



MODULO 03

# PERCORSO FORMATIVO



## 6 MESI DI CAMPUS

con formula residenziale



## 6 MESI DI TIROCINIO

presso le migliori strutture,  
d'Italia, d'Europa e del mondo.

Il percorso formativo  
per i nuovi professionisti  
dell'accoglienza  
e dell'ospitalità  
ha la durata di 1 ANNO:

---

### L'ISCRIZIONE COMPRENDE:

Vitto e alloggio durante i 6 mesi di  
permanenza all'interno del Campus

Divise

Formazione in aula  
e materiale didattico

Masterclass e degustazioni

WSET Level II

Percorso di coaching individuale

Sessioni di educazione  
sanitaria, nutrizionale,  
sportiva, finanziaria e civica

Viaggi studio

Attivazione e supervisione  
del tirocinio formativo

Orientamento nel mondo  
del lavoro

# SPONSOR



## MAIN SPONSOR



## SSPONSOR DIDATTICI



## PARTNERS SOSTENITORI



DIAGEO



FAMIGLIA  
*Cofarella*

## PARTNERS TECNICI



GEOX

iacasadeladivisa  
dal 1964

# DOVE PORTANO LE STRADE DI INTRECCI



Raffaele Laezza – Dall'aula di Intrecci al Geranium di Copenaghen  
Dopo la prima edizione del corso 1.0, Raffaele ha intrapreso un percorso che lo ha portato fino al Geranium\* di Copenaghen, ristorante tre stelle Michelin.  
Oggi è Assistant Restaurant Manager e racconta come i valori appresi a Intrecci, disciplina, curiosità e lavoro di squadra, siano stati fondamentali per affrontare un contesto internazionale e competitivo.



Da Intrecci a Parigi: il viaggio di Alessandra  
C'è un momento in cui studio e passione si incontrano e diventano opportunità.  
Per Alessandra, studentessa di Intrecci, quel momento è arrivato: a settembre partirà per Parigi grazie alla borsa di studio dell'Istituto Alberghiero "Giancarlo De Carolis" di Spoleto, che le permetterà di vivere un'esperienza Erasmus al Caffè Stern, ristorante dei Fratelli Alajmo nel cuore della Ville Lumière.  
Un traguardo che unisce formazione e pratica, e che per noi rappresenta l'essenza di Intrecci: vedere i nostri studenti crescere, portando con sé valori, passione e professionalità, anche oltre i confini.

# DOVE PORTANO LE STRADE DI INTRECCI

---



Nicola Galati, ex studente di Intrecci, ha intrapreso un percorso professionale che lo ha portato a collaborare con alcune tra le più importanti realtà dell'alta ristorazione italiana ed europea. Dopo aver concluso il percorso in Accademia, ha iniziato la sua esperienza presso Il Pagliaccio di Roma, ristorante due stelle MICHELIN, dove ha approfondito le dinamiche del servizio di sala e l'attenzione al dettaglio tipiche dell'alta cucina. Ha poi proseguito al Locale Firenze, una delle realtà più innovative del panorama gastronomico italiano, dove ha potuto sviluppare competenze gestionali e di coordinamento del team di sala. Successivamente si è trasferito in Svizzera, entrando nel gruppo Luigia, realtà di riferimento nel settore della ristorazione italiana all'estero, con sedi tra Ginevra e Losanna. Il percorso di Nicola testimonia come la formazione a Intrecci rappresenti un trampolino concreto verso il mondo dell'hospitality di alto livello, unendo passione, competenza e visione internazionale.



INTRECCI S.R.L. PIAZZA DEL POGGETTO, 12  
01024 CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT) | ITALY

WWW.INTRECCIALTAFORMAZIONE.COM

SEGRETERIA@INTRECCIALTAFORMAZIONE.COM



alta formazione di sala  
INTRECCI