

Family Business Weekend

12-14 Settembre 2025

Firenze - Modena



ASSOCIAZIONE
IMPRESE
FAMILIARI



Programma

1° Giorno, 12 Settembre 2025 - Milano / Firenze



Ritrovo degli Ospiti **AIF Ticino nel pomeriggio** alla stazione ferroviaria di Lugano, partenza con treno per Milano Centrale e proseguimento con il treno per Firenze.

Arrivo a Firenze nel tardo pomeriggio.

Trasferimento in pullman riservato all'hotel **The Hoxton Florence**, check-in ed assegnazione delle camere riservate.

Cena libera e pernottamento in hotel.

2° Giorno, 13 Settembre 2025 - Firenze / Badia di Passignano / Cantine Antinori / Firenze



Prima colazione in hotel,

In tarda mattinata trasferimento in pullman riservato al **Monastero di San Michele Arcangelo** nel borgo medievale **di Badia a Passignano**. Nell'orto dell'Abbazia verrà servito **l'aperitivo ed il pranzo**. In caso di maltempo il pranzo verrà servito nelle logge interne del Monastero.

Al termine del pranzo, un monaco benedettino guiderà gli ospiti nella visita al Monastero, dove avranno la possibilità di ammirare il suggestivo affresco di Domenico Ghirlandaio "Cenacolo della Badia di Passignano – Ultima Cena".

Rientro a Firenze e tempo a disposizione per il relax.

Nel tardo pomeriggio trasferimento alle **Cantine Antinori per la visita privata a porte chiuse**.

Aperitivo e a seguire cena in esclusiva nel ristorante **"Rinuccio 1180"**.

Al termine della cena trasferimento a **Firenze** e pernottamento.



La Badia di Passignano, situata nel cuore del Chianti Classico, è un antico monastero risalente al 395 d.C., fondato dall'Arcivescovo di Firenze. Ancora oggi è abitato dai monaci dell'ordine Vallombrosano, custodi dei suoi tesori culturali e storici.

L'ordine Vallombrosano, ramo riformato dei Benedettini specializzato in viticoltura e silvicoltura, fu istituito da San Giovanni Gualberto le cui reliquie si trovano nella chiesa dell'abbazia sin dalla sua morte, nel 1073.

I monaci Vallombrosani e la Badia di Passignano sono noti, sin dal Medioevo, per l'attenzione ai testi classici e musicali, per aver promosso la ricerca scientifica (Galileo Galilei vi insegnò nel 1587) e per la cura del territorio attraverso coltivazioni, soprattutto vite e rimboschimento.

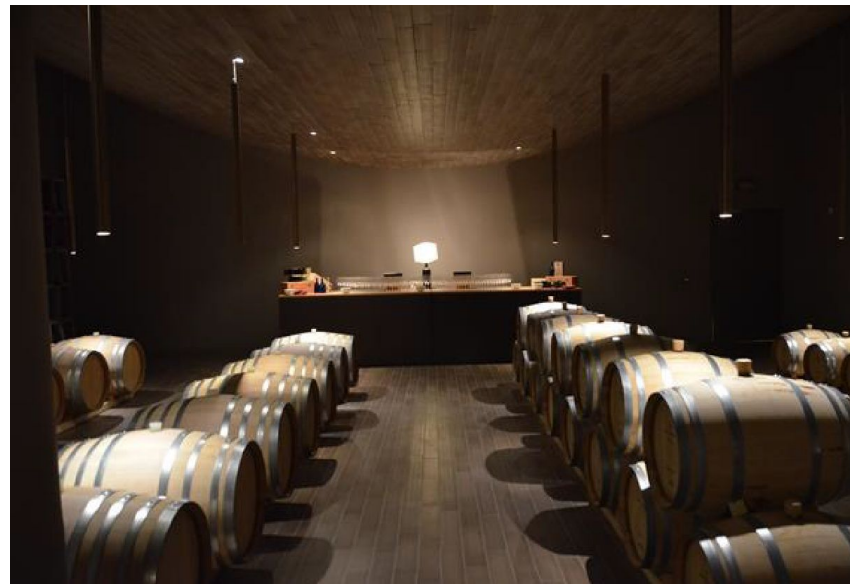
A conferma di questo, nel 1983, nei terreni circostanti la Badia a Passignano fu trovata una pianta di *vitis vinifera* millenaria.

CANTINE ANTINORI

La cantina, inaugurata il 25 ottobre 2012, è la conferma dello storico legame della famiglia Antinori con la sua terra d'origine.

Costruita interamente con materiali locali e con grande rispetto per l'ambiente e per il paesaggio toscano, rappresenta una pietra miliare nella storia della famiglia.

Per la prima volta in 26 generazioni, la famiglia Antinori apre le porte della cantina dando così la possibilità ad un pubblico di eno-appassionati di entrare in contatto diretto con la sua filosofia produttiva, fatta di passione, pazienza e ricerca continua della qualità.



Sul tetto della Cantina, nella bella struttura con ampie vetrate che immergono gli ospiti nelle dolci colline circostanti, punteggiate di oliveti e pievi millenarie, si trova il ristorante "**Rinuccio 1180**" - dedicato a Rinuccio degli Antinori, capostipite della Famiglia.

Da "Rinuccio 1180", circondati dallo straordinario panorama chiantigiano, i sensi della vista e del palato si incontrano nei prodotti di questa terra. In accordo con la stagione, potrete assaggiare piatti della tradizione toscana rivisitati in chiave contemporanea accompagnati da un'ampia selezione dei nostri vini.



Antinori Experience è una **visita privata a "porte chiuse"**, un percorso al tempo stesso storico ed emozionale, tecnico e architettonico, che permette di entrare in contatto con il mondo Antinori, con la filosofia imprenditoriale e produttiva della Famiglia e con l'affascinante arte di produrre vino.

Percorrendo la scenografica galleria museo, completamente a vista sulla terrazza e sulle colline del Chianti, gli ospiti raggiungono l'auditorium, dove la Famiglia si presenta nel documentario "Gli Antinori. Vinattieri dal 1385" diretto da Cinzia TH Torrini.

Verrà effettuata una sosta allo **spazio museale "Futuro Antico"** dove sono in mostra le opere della collezione privata, poi gli Ospiti verranno accompagnati in Cantina dove potranno vedere le moderne architetture che accolgono le aree salienti della vinificazione e dell'affinamento.

In vinsantaia, tra i caratelli e le barriques in cui matura il vinsanto, viene servito l'**aperitivo**. La serata si conclude nel ristorante **Rinuccio 1180**, la cui terrazza panoramica si affaccia sulle vigne, dove si svolge la **cena in esclusiva**, con la degustazione delle etichette in abbinamento ai piatti della tradizione locale rivisitati in chiave contemporanea.



3° Giorno, 14 Settembre 2025 - Firenze / Fiorano Modenese / Milano



Prima colazione in hotel.

In mattinata trasferimento in pullman riservato **a Fiorano Modenese per la visita a Florim Ceramiche.**

Pranzo nella Florim Gallery.

Al termine del pranzo trasferimento alla stazione di **Modena e rientro a Milano Centrale** con il treno, da qui proseguimento per Lugano.

Programma visita Florim Ceramiche:

Ore: 11:00 welcome in Florim

Ore: 11:15 presentazione aziendale: vision e valori

Ore: 11:45 visita spazi espositivi Florim Gallery

Ore: 12:45 visita Centro Salute e Formazione

Ore: 13:00 pranzo servito in Florim Gallery

Ore: 14:15 visita fabbrica 4.0

Ore: 14:45 fine lavori





Operativi Ferroviari

TRENI

12 Settembre 2025	Lugano - Milano Centrale	EC 151	14.30	15.50 *
	Milano Centrale - Firenze SMN	FR 9551	16.10	18.04
14 Settembre 2025	Modena - Milano Centrale	FR 8820	16.40	18.10
	Milano Centrale - Lugano	RE 80	18.43	19.58 *

(*) Il biglietto dal Ticino a Milano Centrale (così come da Milano Centrale al Ticino) va acquistato autonomamente a seconda della stazione di partenza. Da Lugano sarà comunque presente una Tour Leader di 'SARAROSSO Incentive', che ci accompagnerà per tutto il viaggio.

N.B. Operativi treni aggiornati alla data odierna e soggetti a riconferma al momento della prenotazione nominativa

Nessun posto è stato riservato

Attenzione: la disponibilità e la tariffa dei posti sono riconfermare al momento dell'acquisto

E' possibile raggiungere Firenze autonomamente in altri orari (vedi slide "CONFERMA E CANCELLAZIONI")

Hotel



THE HOXTON FLORENCE****



L'hotel si sviluppa attorno a un pittoresco cortile, incorniciato da due edifici dal forte impatto visivo: da un lato un elegante palazzo del XVI secolo, dall'altro una struttura postmoderna progettata negli anni '80 dal visionario architetto Andrea Branzi. Anche gli interni riflettono questo connubio di epoche e stili: nelle camere del palazzo storico spiccano pareti con finitura a calce, affreschi originali e arredi vintage, mentre quelle nell'edificio moderno si distinguono per linee minimaliste e motivi geometrici.

Al piano terra, come da tradizione Hoxton non mancano gli spazi dedicati alla convivialità. Il patio centrale e il giardino, ombreggiati da ulivi e alberi di limoni, ospitano un ristorante all'aperto, perfetto per iniziare la giornata con cornetti e cappuccino, concedersi un pranzo rilassato accanto alla fontana o terminare la serata con cena e cocktail sotto le stelle.

A disposizione degli ospiti: Wi-Fi gratuito in fibra ottica, tè e caffè, acqua minerale e latte fresco gratuiti in camera ogni giorno.

<https://thehoxton.com/italy/florence>



Quota individuale di partecipazione

Quota di partecipazione in camera doppia **a persona** € **1.500,00***

Supplemento camera singola, a notte € **165,00**

*** da riconfermare al momento dell'acquisto dei biglietti del treno**

È richiesto il pagamento al momento della prenotazione (per permettere di confermare le prenotazioni alle strutture, essendo alta stagione).

Per confermare la propria adesione preghiamo voler compilare l'apposito modulo, cliccando il [seguente link](#)

La quota comprende:

- Il passaggio in treno da Milano/Firenze e Modena/Milano in prima classe;
- I trasferimenti da programma con 1 bus da 50 posti;
- Le tasse e percentuali di servizio hotel;
- La sistemazione in camera doppia presso l'hotel The Hoxton Florence;
- Aperitivo e pranzo presso la Badia di Passignano, cena al ristorante Rinuccio 1180 alle Cantine Antinori, pranzo al Florim Gallery (bevande incluse);
- Visite come da programma;
- L'assistenza di n. 01 tour Leader SaraRosso Incentive per l'intera durata del soggiorno;
- L'assicurazione medico-bagaglio con massimale bagaglio di € 1.000,00 e massimale di € 3.000,00 per spese mediche, farmaceutiche ed ospedaliere;
- Set da viaggio personalizzato: etichette bagaglio, programma di viaggio, menù;
- In loco saranno disponibili: bus reserved e hospitality desk;

La quota non comprende:

- Gli extra di carattere personale;
- La cena del primo giorno 12 Settembre 2025;
- Eventuale servizio di facchinaggio in hotel (i pullman grandi possono arrivare a 300 mt dall'hotel);
- Eventuale van bagagli da Piazza Libertà a hotel e viceversa;
- Le eventuali mance;
- Ulteriori bevande oltre a quelle indicate;
- Ulteriore materiale stampato e personalizzazioni varie con il logo della Vostra società;
- Tutto ciò non espressamente indicato nella quota comprende;

CONFERMA E CANCELLAZIONI

CONFERMA VIAGGIO ATTRAVERSO SCHEDA DI ADESIONE ONLINE:

Se per ragioni personali/professionali/logistiche non fosse possibile viaggiare con il gruppo negli orari e tratte indicate siete pregati di segnalarlo al momento dell'iscrizione (nella sezione NOTE) e prendere contatto immediatamente con la Segreteria Organizzativa: monica@sararossoincentive.ch, per verificarne la compatibilità con il programma. Essendo alta stagione, la mancata o tardiva comunicazione non permetterà l'eventuale deduzione del costo del treno da e per Milano e/o la prima notte in hotel. Non sono invece deducibili altri parti del programma, anche in caso non si riesca a partecipare ad una parte. Grazie per la collaborazione.

ANNULLAMENTO DEL VIAGGIO

Dalla conferma al 20 Luglio penale dell'80% della quota di partecipazione

Dal 21 Luglio penale del 100% della quota di partecipazione

È possibile farsi sostituire da altri membri della propria famiglia o di altre imprese familiari, previa comunicazione tempestiva a monica@sararossoincentive.ch

**SCIOPERI - SOSPENSIONI PER AVVERSE CONDIZIONI ATMOSFERICHE - AVVENIMENTI
BELLICI - DISORDINI CIVILI E MILITARI - SOMMOSSE - CALAMITA' NATURALI - SACCHEGGI
- ATTI DI TERRORISMO - PANDEMIE**

Questi fatti ed altri simili costituiscono causa di forza maggiore e non sono imputabili ai vettori e a SARAROSSO INCENTIVE SA. Eventuali spese supplementari sopportate dal partecipante non saranno pertanto rimborsate, nè tanto meno lo saranno le prestazioni che per tali cause venissero meno e non fossero recuperabili. Inoltre SARAROSSO INCENTIVE SA non è responsabile del mancato utilizzo dei servizi dovuto a ritardi e cancellazioni dei vettori aerei, marittimi e terrestri.

Note Tecniche

I SERVIZI A TERRA

Hotel, trasferimenti, escursioni etc..., sono stati calcolati con tariffe aggiornate alla data odierna per il periodo di effettuazione del viaggio (12-14 Settembre 2025).

Eventuali aumenti che dovessero verificarsi tra /le previsioni attualmente fatte e la data di effettuazione del viaggio, verranno aggiunti in proporzione alla quota individuale di partecipazione.

Comunicazione Obbligatoria ai sensi dell'art. 16 della legge 269/98: la legge italiana punisce con la pena della reclusione i reati inerenti alla prostituzione e alla pornografia minorile, anche se gli stessi sono commessi all'estero.

Tutte le fotografie inserite nella presente proposta sono puramente a scopo illustrativo.

Lugano, 6 Giugno 2025



Monica Maran - Project Leader

M +39 349 776 56 33 E: monica@sararossoincentive.ch