

Gorghi Tondi: l'esperienza nasce dall'autenticità

scritto da Agnese Ceschi | 19 Agosto 2026



Gorghi Tondi rafforza il proprio progetto di enoturismo con l'ingresso della giovane Hospitality Manager Beatrice Bonzano, puntando su autenticità, territorio e nuove modalità di accoglienza. Dalla biodiversità della Riserva Naturale Lago Preola e Gorghi Tondi alle contaminazioni gastronomiche e culturali, la cantina vuole costruire esperienze capaci di coinvolgere gli ospiti durante tutto l'anno.

Siamo in un angolo di Sicilia dove la natura ed il paesaggio sono incontaminati e unici: uno scenario imperdibile per un enoturista. Qui la cantina condotta dalle sorelle **Annamaria e Clara Sala** ha fatto dell'enoturismo già dal 2017 un progetto attraverso cui raccontare in modo autentico il territorio, la storia di famiglia e la filosofia che guida ogni giorno il

lavoro in vigna ed in cantina. Per dare ancora più linfa al questo importante progetto, da quest'anno [Gorghi Tondi](#) ha introdotto una novità: **ha scelto di investire** su una risorsa dedicata esclusivamente all'enoturismo, una **Hospitality Manager**. **Beatrice Bonzano** non è solo una talentuosa Hospitality Manager, ma anche una **giovane under 30**, perfetta rappresentante di una generazione di giovani che cerca nuovi stimoli dal mondo del vino.

L'abbiamo intervistata insieme alla titolare Annamaria Sala per comprendere le ragioni di questa scelta e i progetti per il futuro.

Avete scelto di introdurre una Hospitality Manager. Segno che state puntando sempre di più come azienda sull'ospitalità. Perché questa scelta e che traiettoria futura volete dare al vostro enoturismo?

Annamaria Sala: Perché con il tempo ci siamo resi conto che l'accoglienza richiede la stessa cura, la stessa progettualità e la stessa visione di lungo periodo che dedichiamo alla viticoltura e alla produzione del vino. Per questo, l'ingresso di Beatrice Bonzano ha rappresentato un'evoluzione importante. Oltre alle competenze specifiche, ha portato entusiasmo, sensibilità e uno sguardo nuovo sul modo di costruire l'esperienza dell'ospite. Appartenendo alla Generazione Z, interpreta con naturalezza un cambiamento che oggi riguarda tutte le fasce di pubblico: la ricerca di esperienze autentiche, partecipate e capaci di creare un legame con i luoghi e con le persone.

Che obiettivi specifici avete rispetto

all'enoturismo?

A.S: Il nostro obiettivo non è aumentare semplicemente il numero dei visitatori, ma far crescere la qualità dell'esperienza che proponiamo. Vogliamo che chi arriva in Gorghi Tondi possa comprendere davvero perché i nostri vini nascono qui e non altrove, vivendo il paesaggio, la biodiversità della Riserva Naturale Lago Preola e Gorghi Tondi, il rapporto con il Mediterraneo e la cultura del territorio.

Oggi il progetto è più strutturato rispetto agli anni precedenti e continuerà a evolversi con un'offerta sempre più articolata durante tutto l'anno, mantenendo però un principio che per noi resta fondamentale: ogni esperienza deve nascere dall'autenticità del luogo e delle persone che lo vivono.

Beatrice: sei una rappresentante della Gen Z. Cosa pensi di aver portato in azienda come competenze e conoscenze da giovane ventenne che conosce bene la sua generazione di appartenenza?

Beatrice Bonzano: Più che aver portato una visione "da Gen Z", credo di aver portato uno sguardo diverso sul modo di accogliere le persone. La mia curiosità e la voglia di creare esperienze che lascino un ricordo positivo mi spingono a chiedermi continuamente cosa renda davvero speciale una visita in cantina.

Cosa serve per stupire i Gen Z?

B.B: Non penso che la mia generazione cerchi qualcosa di completamente diverso rispetto alle altre. Tutti, oggi, cercano luoghi belli, tempo di qualità ed esperienze che abbiano un significato. Quello che è cambiato è il modo in cui ci relazioniamo con questi luoghi: non ci basta più una visita

“da museo”, fatta di spiegazioni impostate e di un linguaggio distante. Cerchiamo autenticità.

Le persone vogliono capire cosa c'è dietro un vino. Perché dovrebbero sceglierlo?

Oggi non è più sufficiente raccontare un prodotto: bisogna raccontare una storia, un territorio, un suolo, il lavoro e le persone che lo rendono possibile. E questo significa anche avere il coraggio di mostrare gli aspetti meno perfetti, perché sono proprio quelli a rendere un racconto vero.

Credo che il valore dell'ospitalità stia tutto qui: non nel cercare di stupire a ogni costo, ma nel creare un'esperienza autentica, capace di far rallentare il ritmo, far respirare le persone e lasciare loro la sensazione di aver vissuto qualcosa di vero. Se un ospite torna a casa con questa emozione, allora il vino diventa molto più di una degustazione: diventa un ricordo.



Beatrice Bonzano – ph. Walter Parrinello

Quanto è importante il corredo culturale e gastronomico per un'efficace attività di enoturismo? Quali sono gli elementi culturali su cui voi fate leva?

A.S: Il valore dell'enoturismo sta proprio nella capacità di raccontare il luogo in cui ci si trova. Un vino non nasce mai da solo: è il risultato di un territorio, della sua storia, delle persone che lo abitano e delle tradizioni che lo hanno plasmato nel tempo. Per questo penso che il corredo culturale e gastronomico non sia un elemento accessorio, ma una parte fondamentale dell'esperienza dell'ospite.

La degustazione dedicata al Gambero Rosso di Mazara, introdotta a maggio, nasce proprio da questa idea...

A.S: In collaborazione con Rosso di Mazara abbiamo voluto valorizzare un'eccellenza del nostro territorio, raccontando non solo il prodotto, ma anche il lavoro, la cultura e le competenze che lo rendono unico. Non si tratta semplicemente di creare un abbinamento tra vino e cibo, ma di offrire agli ospiti una chiave di lettura del territorio attraverso due delle sue espressioni più autentiche.

Parlando di territorio e storia, le radici della terra siciliana sono multiculturali. Ci raccontate l'evento Arabian night?

A.S: La Arabian night, evento conclusivo di Appuntamento al tramonto, il format estivo di Gorgi Tondi, che si svolgerà il prossimo 27 agosto, nasce invece da un'esigenza diversa. È un invito a guardare alle nostre radici e a comprendere come la storia abbia contribuito a costruire l'identità della

Sicilia di oggi. Mazara del Vallo è una città profondamente segnata dalle influenze arabe, ancora visibili nell'architettura, nella gastronomia, nelle tradizioni e persino nel linguaggio quotidiano. Raccontare questa eredità significa aiutare i nostri ospiti a capire non solo chi siamo oggi, ma anche il percorso che ci ha portati a diventarlo. Credo che il compito dell'accoglienza in cantina sia proprio questo: trasformare una visita in un'esperienza che lasci qualcosa in più di una degustazione. Se un ospite torna a casa ricordando un sapore, una storia o un dettaglio del territorio che prima non conosceva, allora abbiamo creato un'esperienza autentica, capace di lasciare un ricordo duraturo.

Come si svolgerà la serata?

B.B: Per l'occasione, il prato della tenuta sarà arricchito da tappeti, tende arabe e dettagli scenografici ispirati alle atmosfere maghrebine. Al loro arrivo, gli ospiti saranno accolti da figure danzanti disposte lungo il perimetro della location, in un dialogo tra luce del tramonto e movimento scenico.

Il momento centrale della serata porterà in scena una rivisitazione della Dabka, danza folkloristica popolare tipica dei paesi del Medio Oriente, reinterpretata dalla coreografa Stefania Cotroneo. Con il calare del buio, la scena lascerà spazio a uno spettacolo di Danza del Fuoco, pensato come momento più intenso della serata.

La parte musicale vedrà protagonisti un dj set, accompagnato dalle percussioni. A completare l'esperienza, una degustazione di cous cous, piatto simbolo del dialogo tra culture e sponde del Mediterraneo, accompagnata dai nostri vini biologici.

Annamaria, con l'arrivo della nuova

Hospitality Manager avete in progetto di ampliare gli eventi anche ad altre stagioni oltre a quella estiva?

A.S: Assolutamente sì. L'obiettivo è rendere la cantina una realtà viva durante tutto l'anno, proponendo esperienze che seguano il ritmo delle stagioni e che sappiano valorizzare aspetti diversi del nostro territorio.

Naturalmente gli eventi non saranno gli stessi dell'estate. Nei mesi meno turistici immaginiamo appuntamenti più raccolti, dedicati ad approfondire temi specifici e a creare un rapporto ancora più diretto con gli ospiti. Un esempio sono le iniziative organizzate in collaborazione con il WWF, come "La Domenica in Cantina", nate per raccontare il luogo straordinario che ci ospita: la Riserva Naturale Lago Preola e Gorghi Tondi.

Per noi è importante che chi visita la tenuta non scopra soltanto i nostri vini, ma comprenda il valore dell'ambiente in cui nascono. Raccontare la biodiversità, il paesaggio e l'importanza di preservare un luogo così autentico significa offrire un'esperienza più completa, in cui il vino diventa una delle chiavi per leggere il territorio, ma non l'unica.

E come gestite la stagionalità?

A.S: Sappiamo che in Sicilia il turismo segue una forte stagionalità, con una grande concentrazione di visitatori nei mesi estivi. Per questo anche la nostra programmazione si adatta ai diversi momenti dell'anno, proponendo esperienze coerenti con il periodo e con le esigenze degli ospiti.

L'idea è quella di mantenere la cantina viva, creando occasioni di incontro, scoperta e condivisione durante tutto l'anno. Fare hospitality oggi significa proprio questo: continuare a costruire relazioni con le persone, stagione dopo stagione.

Beatrice: secondo te Gorghi Tondi si può definire un'azienda giovane?

B.B: Sì lo penso perché è una realtà dinamica, composta da un team giovane, curioso e con una grande voglia di mettersi in gioco. C'è apertura verso nuove idee, nuove forme di comunicazione e nuovi modi di accogliere gli ospiti, sempre nel rispetto dell'identità dell'azienda.

Quello che apprezzo di più è proprio questo equilibrio: da una parte c'è una storia importante, che rappresenta le nostre fondamenta; dall'altra c'è la volontà di evolversi continuamente, senza perdere autenticità. Credo che sia questa capacità di guardare avanti, restando profondamente legati al territorio, a rendere Gorghi Tondi un'azienda contemporanea e capace di parlare a pubblici diversi.

Punti chiave:

- **Nuova Hospitality Manager:** Beatrice Bonzano entra nel team per rendere l'enoturismo sempre più strutturato e strategico.
- **Autenticità al centro:** Gorghi Tondi punta su esperienze capaci di raccontare territorio, biodiversità, persone e cultura siciliana.
- **Gen Z e nuove esigenze:** le giovani generazioni cercano esperienze autentiche, significative e meno convenzionali, non semplici visite in cantina.
- **Vino, gastronomia e cultura:** degustazioni come quella con il Gambero Rosso di Mazara e l'evento Arabian Night ampliano il racconto del territorio.
- **Ospitalità tutto l'anno:** la cantina vuole superare la stagionalità con eventi ed esperienze legati ai diversi periodi dell'anno e alla Riserva Naturale.

