

Astroni: la calda accoglienza dentro al cratere di un vulcano

scritto da Lavinia Furlani | 23 Luglio 2021



Ha dell'incredibile pensare di essere nel cuore di un vulcano, con una vegetazione rigogliosa ed una viticoltura a dir poco eroica con pendenze importanti, piccoli pezzi di vigneto strappati all'area metropolitana di Napoli.

E altrettanto eroica è **Cristina Varchetta, quarta generazione e responsabile accoglienza**, che ci accoglie sotto il sole di mezzogiorno, un caldo fuori di misura, e ci accompagna a visitare i vigneti, inerpicandoci in salita. E dopo pochi minuti ci racconta che è in convalescenza e sotto antibiotici per un piccolo intervento fatto il giorno prima: **la forza**

delle donne con spirito partenopeo!

Cristina ha 30 anni, un sorriso pulito e contagioso, e ad ogni parola ci incanta trasmettendoci tutto il suo amore per l'azienda di famiglia, per il suo territorio e per il suo lavoro.

Ci ha presentato azienda, territorio e contesto storico in pochi minuti con ritmo spigliato e sicuro, una presentazione da manuale. E quando le ho fatto i complimenti mi ha confessato di essere sempre stata molto timida e che fino a pochi anni fa non riusciva a parlare in pubblico con disinvoltura.

“Mi hanno aiutato tanto master e corsi di formazione che mi hanno dato strumenti per fare meglio il mio lavoro”, ci dice Cristina. A dimostrazione che la formazione, con approfondimenti sia hard che soft nel mondo vino, è sempre una chiave strategica per poter migliorare le proprie mansioni.

Cristina è fortemente concentrata in quello che lei definisce il **“fattore U”**, la **componente umana** che le impone di **mettere veramente il visitatore al centro dell'esperienza**, a partire da piccoli dettagli come offrire subito dell'acqua, fino ad arrivare a conoscere il vissuto delle persone che scelgono di visitare l'azienda.

Ed è per questo che ogni sua visita è diversa dalle altre. *“Siamo immersi in uno stile di vita spesso effimero e virtuale, io invece approfitto quando mi trovo delle persone davanti per poter creare una relazione vera”.*

Brava Cristina, ci hai convinto!

Ad accoglierci ad Astroni c'erano anche altri due membri della famiglia: **Gerardo Vernazzaro**, agronomo ed enologo e **Emanuela Russo**, che in 10 minuti ci ha cucinato uno dei migliori spaghetti al pomodoro mai mangiati in vita. Una famiglia sana e complice, che ci ha fatto vivere due ore immersi nella

condivisione.

I suggerimenti e le idee di accoglienza che abbiamo colto da Astroni:

- creare partnership con produttori locali e proporre sinergia di esperienze: **Astroni and Friends**;
 - impostare una visita didattica pensata per i bambini.
-