

Farina, accoglienti per natura

scritto da Fabio Piccoli | 22 Novembre 2021



Conosco l'azienda Farina da oltre vent'anni. Claudio ed Elena, i due cugini titolari dell'azienda di Pedemonte (nel cuore della Valpolicella Classica), hanno da sempre investito nell'attività di accoglienza, prima ristrutturando la suggestiva torre colombaia del '500, poi costruendo il "cubo di vetro" dove realizzare eventi enogastronomici di primissimo livello e, proprio nell'autunno 2021, inaugurando la Wine Boutique (uno dei più belli e organizzati luoghi enoturistici della prestigiosa denominazione).

L'aver realizzato una location così importante per l'attività di accoglienza in un momento così difficile, caratterizzato dal duro impatto della pandemia, **la dice lunga dell'anima Farina,** caratterizzata anche e soprattutto da una straordinaria capacità di relazione.

Insomma, se l'enoturismo è soprattutto "relazione", **da Farina ci sono tutti gli ingredienti per realizzarlo al meglio.**

Sempre sul fronte della filosofia Farina, va sottolineato come da tempo hanno avviato il **progetto "Transparency" con l'obiettivo di rendere trasparenti tutti i fattori dell'azienda**, da quelli produttivi a quelli commerciali. La trasparenza è un fattore determinante anche nell'attività di accoglienza, che impone il cosiddetto aspetto del "metterci sempre la faccia".

Ma, parlando della loro ospitalità, mi preme evidenziare anche un altro aspetto, e cioè la **capacità di organizzare "feste bellissime" che nel tempo hanno consentito di fidelizzare un numero notevole di "amici dell'azienda"**. Bisogna con onestà ammettere che, oggi, Farina rappresenta una delle aziende più organizzate sul fronte dell'accoglienza sia dal punto di vista strutturale che per quello spirito di ospitalità che è essenziale se si vuole riuscire a mettere l'ospite sempre a proprio agio.

Sicuramente **la Wine Boutique recentemente inaugurata consentirà a Farina di fare un ulteriore passo in avanti nella sua offerta enoturistica.** Si tratta, infatti, non solo di una location bellissima e decisamente funzionale – con quel mix di antico e moderno che la rende decisamente contemporanea – ma anche di un **punto di raccordo tra i luoghi storici dell'azienda e quelli moderni.** Soprattutto, si parla di una location **in grado di offrire vari momenti di convivialità**, dalle classiche degustazioni a eventi per piccoli e grandi gruppi (grazie anche ad un parcheggio ampio). Una location che si distribuisce su tre piani, dove nel piano sotterraneo si trovano "custodite" le innovative "anfore di cemento" che conferiscono alla cantina, grazie anche ad uno specifico sistema di illuminazione, un'immagine assolutamente suggestiva rendendola perfetta per eventi decisamente speciali.

Al piano terra si trovano **l'area degustazione con il punto vendita e la "grotta dei formaggi e salumi"**, una delle più

belle vetrine di prodotti tipici in cui ci siamo imbattuti nel nostro Tour. **Ma sarà la terrazza in via di realizzazione la cosiddetta “chiusura del cerchio” dell’accoglienza Farina.** Sta per essere impiantato, infatti, un vigneto speciale che darà la sensazione che vi sia una continuità tra il tetto della cantina con le vigne, le colline e le montagne della Lessinia sullo sfondo.

“Il mio sogno – mi ha confidato Claudio – sarebbe quello di far partire una sorta di ponte che si protende verso il vigneto e le colline seguendo la linea dell’orizzonte quasi a segnare quel legame continuo tra vigna e cantina”.

Il programma delle attività di accoglienza è decisamente ricco e oggi è nelle sapienti mani di **Silvia Coati**, hospitality manager di casa Farina.

Un’ospitalità difficile da dimenticare, grazie anche alla disponibilità di Claudio ed Elena di essere quasi sempre presenti nelle visite al fine di poter garantire agli ospiti quell’amato e apprezzato confronto con i titolari delle aziende.