

Podere Conca: l'eleganza dell'accoglienza al femminile

scritto da Lavinia Furlani | 23 Luglio 2021



Mi è piaciuto moltissimo veder arrivare ad accoglierci una persona con un cartellino appeso alla camicia, con nome, ruolo e logo aziendale. Sono piccoli dettagli che ti agevolano nella costruzione di una relazione. Ed è così che ci ha accolto **Linda Franceschi**, enologa e agronoma di [Podere Conca](#).

Se non avessi saputo il suo ruolo, avrei detto che Linda arrivava da una formazione nella comunicazione. Non avrei mai pensato potesse essere enologa e agronoma da quanto **ha saputo raccontare l'azienda e i vini con aneddoti, esempi immediati, suggestioni evocative** e pochissimi dettagli tecnici.

Mi è inoltre piaciuto molto che Linda, pur sapendo che parlava a degli addetti ai lavori, ha scelto di non dare nulla per

scontato e ha fatto delle domande per aggiustare il tiro.

“Conoscete la storia di Bolgheri?”. Questa è stata la sua prima domanda, che altri colleghi non avrebbero mai fatto dando per scontato che tutti la conoscono. Ma un nostro collaboratore non la conosceva ed ecco che il racconto di Linda ci ha fornito una visione di Bolgheri completa e suggestiva.

Il racconto del vino, delle etichette, della storia aziendale è stato gestito da Linda con eleganza, come una danza armonica all'insegna della leggerezza e della trasparenza.

La trasparenza che abbiamo rintracciato anche nella videocall con la titolare **Silvia Cirri**, Responsabile del reparto anestesia e rianimazione al Sant'Ambrogio di Milano. **È stato per me emozionante e per nulla scontato che Silvia abbia interrotto il suo lavoro in reparto per collegarsi con noi**, salutarci, chiederci come era andata la visita e come abbiamo trovato i suoi vini.

Queste attenzioni sono significative e fanno capire che dietro al successo di ogni azienda c'è sempre un motivo, che spesso è fatto di sacrifici, di visioni ma anche di tanta tanta disponibilità al creare relazioni.

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

- creare un percorso sensoriale facendo annusare gli ingredienti che poi si sentono durante la degustazione;
 - indossare un badge con il nome e il ruolo.
-