

# Terre della Custodia e Mastri Birrai Umbri: accoglienza 4.0

written by Lavinia Furlani | 26 Luglio 2021



Sono tante le persone che abbiamo incontrato durante la visita presso la **famiglia Farchioni** dove siamo stati testimoni di un'esperienza di accoglienza sia nel **birrificio** che nell'**azienda vinicola**: due mondi e due stili completamente diversi, sia come produzione che come comunicazione, ma accomunati da una forte personalizzazione e dal calore che difficilmente ti aspetti da realtà così grandi.

A far da filo conduttore di tutto il nostro percorso è stato **Danilo Trapasso**, responsabile comunicazione dell'azienda.

Danilo ci ha accompagnato e si è prodigato nell'organizzare

tutto il nostro tour, prendendosi a cuore gli orari da rispettare ma senza mai essere invadente. Per lui l'**ospitalità** è qualcosa di sacro, che deve **garantire al visitatore il giusto equilibrio tra conoscenza, famiglia e territorio**. Ha le idee molto chiare su come vanno impostate le visite incoming e ho apprezzato molto che ha sempre saputo stare un passo indietro, mettendoci in relazione con le altre risorse del team, ma senza mai abbandonarci. Una presenza avvertita sempre senza mai risultare ingombrante.

Ai [Mastri Birrai Umbri](#) ci ha affidato a **Giorgia degli Espositi**, che ci ha guidato in un tour didattico alla scoperta della produzione della birra. Giorgia arriva dal mondo ospitalità del vino, e **rappresenta una nuova frontiera di accoglienza giovane**, che è in grado di avvicinare nuove generazioni al mondo della produzione. Energica, sorridente, disponibile e molto professionale.

Ed infine siamo stati accompagnati in un viaggio alla scoperta del luppolo dal **mastro birraio Michele Sensidoni**, eccellente in comunicazione e preparazione. Michele ci ha fatto capire in pochi minuti molte sfumature di interpretazione e produzione di una birra artigianale, ma soprattutto ci ha fatto capire la differenza comunicativa che c'è tra conoscere qualcosa a livello mnemonico e conoscere invece con profondità. Quando padroneggi una materia come lui padroneggia la produzione di birra, riesci a trasferire in modo semplice anche i concetti più complessi.

Ad accoglierci a [Terre della Custodia](#) troviamo **Daniele Sevoli**, **wine ambassador dell'azienda**, che ci ha accompagnato assieme all'**enologo Paolo Romaggioli** in una visita aziendale.

Daniele mi ha colpito molto per il **senso di appartenenza aziendale** a tal punto da farlo percepire come parte della famiglia. Ma allo stesso tempo con una sua visione, per nulla condizionata da un senso di riverenza nei confronti della proprietà. **Grande divulgatore del vino**, per lui l'esperienza

di enoturismo deve essere un mix di calore e scienza.

Ed infine arriva il **titolare, Giampaolo Farchioni**, un incontro veramente sorprendente.

*“Fare accoglienza è tutto un altro mestiere rispetto al fare vino”* è stata la sua frase di apertura, *“e per questo ci stiamo strutturando cercando di inserire nel nostro team risorse dedicate e che abbiano la vocazione alla relazione”*.

Giampaolo mi ha colpito per molti motivi, il primo per la sua **serietà e sobrietà**. Idee chiare che arrivano da visioni allargate e da tanto confronto con chi ne sa di più. *“Un imprenditore non deve sapere tutto, ma è importante che abbia la consapevolezza che può imparare da collaboratori e consulenti più preparati di lui”*.

Il secondo motivo per cui mi ha colpito è stata la sua **autentica umiltà e prudenza** sul fronte dell'accoglienza: *“ci stiamo preparando, e non ci sentiamo ancora del tutto pronti, preferiamo fare un passo alla volta per non commettere errori o sbavature con chi ci viene a trovare in azienda”*.

Lo avremmo ascoltato per ore, in un confronto ricco di aneddoti e di grandi verità senza mai quei luoghi comuni che ci è capitato di trovare in giovani imprenditori come lui. Alla mia domanda su cosa fa la differenza in un percorso di enoturismo è stata la prima volta che ho sentito un titolare rispondermi: ***“il 70 per cento dell'esperienza lo fanno le risorse umane e solo il 30 i vini e la struttura”***.

Grazie Giampaolo, considerando la bellezza della vostra azienda e la qualità dei vostri vini, questa risposta mi appaga ancor di più e mi fa salire sul camper Gino con una speranza: che prima o poi tutti ci si accorga che sono le persone al centro del gioco!

**I suggerimenti e le idee di accoglienza che abbiamo colto da**

## **Terre della Custodia:**

- avere i carica auto elettriche;
- abbinare le degustazioni con piatti locali, piatti nazionali e piatti internazionali;
- creare una mini degustazione per i bambini con succhi di frutta.