

Enoturismo in Lombardia a Ca' del Bosco: l'accoglienza "cult"

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 5 Settembre 2021



Visitare Cà del Bosco rappresenta un'ottima occasione per comprendere come viene gestita l'ospitalità in un'azienda cult.

Non è facile pianificare l'accoglienza di un'azienda di alto prestigio. Si potrebbe immaginare il contrario, ma non è così. Se, infatti, alle realtà meno note si può a volte perdonare un po' di improvvisazione e di disorganizzazione, **le aziende costantemente sotto i riflettori vengono giudicate anche nei**

piccoli particolari, nelle sfumature.

In questa tipologia di imprese, che sono ovviamente pochissime e che possono fregiarsi dell'allure dell'esclusività, c'è sicuramente Ca' del Bosco – nata nel 1964 grazie ad una donna coraggiosa, **Anna Maria Clementi**, e alle intuizioni di suo figlio **Maurizio Zanella** – che possiamo ritenere da tempo il brand più noto della Franciacorta.

Visitare Cà del Bosco, pertanto, rappresenta un'**ottima occasione anche per comprendere come viene gestita l'ospitalità in un'azienda cult.**

Innanzitutto fin da subito a Ca' del Bosco percepisci di essere in un **luogo "speciale"**. L'area di accoglienza dell'azienda – nel 1994 entrata a far parte del Gruppo Zignago, della famiglia Marzotto, mantenendo però sia la compartecipazione di **Maurizio Zanella** (attuale Presidente dell'azienda) sia la propria identità e autonomia – ti dà fin da subito una percezione di maestosità, in qualche misura anche di soggezione.

Come pure non si può non essere colpiti dall'eleganza del luogo che si apre con il magnifico **Cancello Solare** (una scultura in bronzo ed anima in acciaio, del diametro 5 m che si apre in due semicerchi di 25 quintali ciascuno) un'opera straordinaria del grande Arnaldo Pomodoro.

Ma le numerose opere d'arte disseminate nel parco di Ca' del Bosco sono coerentemente **a supporto dell'elegante identità di questa azienda**. Nulla è stato lasciato al caso, tutto è stato studiato per dare risalto all'immagine dell'azienda con una coerenza assolutamente perfetta.

Anche in altre aziende del vino sono inserite opere d'arte, ma è raro trovare una realtà dove tutto l'insieme diventa opera d'arte. Ed è stato sicuramente l'imprinting di **Maurizio Zanella** a consentire a Ca' del Bosco di diventare un'azienda simbolo della Franciacorta. Non è un quindi un caso che,

sempre grazie al suo grande contributo, la Franciacorta sia diventato il distretto spumantistico più prestigioso del nostro Paese.

Ma l'estetica di Ca' del Bosco è assolutamente strumentale ad esaltare il **grande investimento nella qualificazione del prodotto**.

La visita quindi è un continuo **connubio tra la bellezza del luogo e la descrizione delle tecnologie utilizzate in cantina** (a partire dalla nota Spa del vino) volte a conseguire il massimo della qualificazione delle bollicine realizzate in azienda.

Qualcuno potrebbe obiettare che **le visite a Ca' del Bosco sono magari troppo standardizzate**, ma questo non tiene conto della necessità di garantire che l'immagine complessiva dell'azienda sia sempre tutelata e valorizzata nel miglior modo possibile. Le "personalizzazioni" nell'accoglienza di una realtà come Ca' del Bosco possono essere pericolose a meno che non venga definito uno specifico programma per dei target ben definiti (es. visita di media, opinion leader, ecc.).

C'è un aspetto che è emerso durante la nostra visita nella prestigiosa azienda di Erbusco e che ci piacerebbe enfatizzare: la sua **genesi semplice** (qualcuno potrebbe affermare addirittura "povera"). Tutto parte, infatti, da una piccola casa in collina, immersa in un fitto bosco di castagni (veniva chiamata appunto nel dialetto locale "Ca' del bosc"), dove a metà degli anni Sessanta non c'era nemmeno l'elettricità.

Immaginare cosa è diventata nel tempo Ca' del Bosco non può che dimostrare ancora una volta il genio e l'intraprendenza italiana. Ma fanno molto bene a ricordare, durante le visite, che **il successo non arriva mai per caso**: è frutto di un percorso irto di difficoltà, di ostacoli che spesso appaiono insormontabili.

Le persone che ci hanno accompagnato

Quando si parla di enoturismo e di accoglienza a tutti viene in mente Cà del Bosco: una delle prime realtà che ha creduto ed investito nell'hospitality creando un team dedicato esclusivamente ad organizzare visite e degustazioni.

Sono 10 le persone preposte all'accoglienza, coordinate da Massimiliano Mauro, che gestisce l'ospitalità di tutto il Gruppo Santa Margherita. Massimiliano ha un unico mantra: far vivere esperienze. E non solo degustazioni.

Le aziende del Gruppo hanno anime molto diverse tra loro e per questo Massimiliano, pur creando un minimo comun denominatore nelle persone che si occupano di accoglienza, è riuscito a stabilire dei **team di lavoro con impostazioni molto diverse in base all'azienda.**

Ecco le persone con cui siamo entrati in relazione:

Francesca Zanatta si è occupata dell'organizzazione e degli incastri prima del nostro arrivo. Con Francesca siamo stati da subito sintonizzati in un campionato di grande professionalità: ci ha mandato tutti i dettagli e il programma delle visite che avremmo fatto, allegando i riferimenti di chi ci avrebbe accolto, informazioni pratiche e tabella di marcia.

Sono questi i dettagli che fanno la differenza. Non dimentichiamo che **l'esperienza del nostro visitatore non parte quando arriva da noi in azienda, ma parte molto prima.** Già al momento della prenotazione o dello scambio di mail ci facciamo una idea di come sarà la nostra visita.

Monica Faletti, Francesca Reccagni e Alessandra Viola: sono

loro che ci hanno fatto compagnia durante la visita e che hanno poi condiviso la degustazione rimanendo a pranzo con noi. Parlando con ognuna di loro si percepisce come in Cà del Bosco nulla possa essere lasciato al caso e l'attenzione al dettaglio è protagonista di ogni esperienza.

Ci ha fatto molto piacere confrontarci con loro e capire le complessità di gestione di un polo di accoglienza così importante. E, ancora una volta, possiamo dire di aver capito che dietro al successo c'è sempre un **duro lavoro e una attenta pianificazione.**