

Enoturismo veneto da Farina: accoglienti per natura

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 9 Agosto 2021



Conosciamo 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, ci 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 ammettere con onestà 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 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 – ci 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 Costi, 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.

Le persone che ci hanno accompagnato

La relazione è al centro di ogni scelta dell'azienda Farina: autenticità, generosità e visione della vita restano da sempre immutate pur in un cambiamento aziendale continuo. Cambiamento che ha portato l'azienda a creare un nuovo progetto ospitalità investendo in struttura e risorse umane.

Elena Farina, titolare dell'azienda, abbina l'eleganza alla semplicità: due caratteristiche che emergono da subito non solo da come si pone ma anche da come vive l'azienda. **Il suo**

modo di raccontare trasuda di un amore e di un orgoglio radicato nel passato, e riesce a trasmettere con immediatezza quel senso di appartenenza ad una terra, ad una famiglia, ad un vissuto.

L'accoglienza è affidata a Silvia Coati, che da tanti anni si occupa di hospitality in Valpolicella ed è approdata da Farina per gestire e organizzare il progetto di enoturismo. Una sfida importante che Silvia ha colto nel migliore dei modi.

Ci hanno colpito molto la sua determinazione e la sua chiara visione di come impostare un percorso di accoglienza, partendo dalla selezione dei prodotti da abbinare in degustazione fino ad arrivare all'analisi dello scontrino medio nel wine shop. **Una visione d'insieme che raramente è così lucida** e che fa emergere da subito come, da Farina, il progetto accoglienza sia una unità aziendale autonoma.

La concretezza di Silvia e la sua attitudine alla vendita (non solo di vino, ma anche di valori e di territorio) ci hanno fatto riflettere su quante competenze hard e soft debba avere chi fa questo lavoro. Un ruolo che non può essere affidato con leggerezza.

Infine, **abbiamo salutato con piacere Claudio Farina, che come sempre ha il dono di arrivare in pochi secondi al centro delle cose e nel cuore delle persone.** Claudio abbina un approccio visionario dell'azienda ad una costante attenzione per il qui ed ora. Ci è piaciuto molto che abbia delegato in toto la nostra visita a Silvia, riuscendo a fare spazio e a mettersi da parte; caratteristica non così frequente tra i titolari di azienda.