

“Valorizzare il territorio attraverso l'accoglienza”: Fabio Piccoli a Riva Hospitality per disegnare i nuovi orizzonti del settore

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Febbraio 2026

IL CONSORZIO VIGNAIOLI DEL TRENTINO PRESENTA

COSA TROVERAI
A [spazio] VIGNAIOLO?
UNA COLLETTIVA DI VIGNAIOLI,
IN UN DIALOGO TRA IL TRENTINO
E ALTRI TERRITORI:
DALLE CIME DOLOMITICHE
ALLE RIVE DEL LAO DI GARDA
FINO AVE COBINE EMILIANE.
SI POTRANNO INCONTRARE OLTRE 60
VIGNAIOLI INDIPENDENTI E ASSAGGIARE
VINI PRESENTATI DALLE VOCI
DI CHI LI HA PRODOTTI.

DAL 2 AL 4
FEBBRAIO
2026

SPAZIO
VIGNAIOLO

VIGNAIOLI INDIPENDENTI
A HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
RIVA DEL GARDA

SCOPRI DI PIÙ SU
VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT/
SPAZIOVIGNAIOLO2026/
E RICHIEDI IL TUO ACCREDITO
COMPILANDO IL FORM
VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT
INFO@VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT
@VIGNAIOLIDELTRENTINO

IL TRENTINO
DEI VIGNAIOLI

DELEGAZIONE
TRENTINO ALTO ADIGE
SÜDTIROL

HOSPITALITY
50°

Il 4 febbraio 2026, Fabio Piccoli guiderà a Riva Hospitality un seminario cruciale dedicato all'evoluzione dell'accoglienza per le cantine e gli agriturismi trentini. L'incontro, organizzato da Wine Meridian con il Consorzio Vignaioli del Trentino, esplorerà le nuove frontiere del marketing territoriale all'interno del dinamico contesto di [spazio]Vignaiolo, offrendo strumenti pratici per trasformare l'ospitalità in un asset economico e identitario.

Mercoledì 4 febbraio, alle ore 11:00, la fiera **Hospitality – Il Salone dell'accoglienza** di Riva del Garda diventerà il palcoscenico di un confronto fondamentale per il settore: il seminario **"Valorizzare il territorio attraverso l'accoglienza: nuovi orizzonti per gli agriturismi e le cantine trentine"**. L'appuntamento, curato da Wine Meridian in stretta collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino, si propone di tracciare le linee guida per una ricettività che sappia farsi interprete autentica dei valori del territorio.

A guidare il seminario sarà **Fabio Piccoli**, direttore editoriale di Wine Meridian, la cui esperienza internazionale nel settore del wine business fornirà ai partecipanti **una visione pragmatica e lungimirante su come trasformare l'accoglienza in un vero e proprio vantaggio competitivo**. Il seminario non si limiterà a un'analisi teorica, ma offrirà strumenti concreti per le aziende che intendono evolvere il proprio modello di business, rispondendo alle esigenze di un enoturista sempre più consapevole, alla ricerca di esperienze che coniughino professionalità, calore umano e radici culturali profonde.

L'incontro si inserisce all'interno di **[spazio]Vignaiolo**, l'area tematica situata al secondo piano del Padiglione B4. Questo spazio rappresenta il cuore pulsante del vino artigianale in fiera, accogliendo quasi **80 aziende provenienti dal Trentino, dall'Alto Adige, dalle province di Verona e Brescia e da altri territori d'eccellenza italiana**. L'atmosfera che si respira in quest'area, popolata esclusivamente da vignaioli indipendenti soci FIVI, è l'ambiente ideale per discutere di accoglienza, poiché **qui il vino viene raccontato direttamente da chi lo produce, creando quel legame indissolubile tra uomo e terra che è alla base del successo enoturistico**.

La novità rilevante di questa edizione è la crescita della proposta trasversale che circonda il seminario. Grazie alla collaborazione con la Camera di Commercio di Trento e Slow

Food Trentino, lo **[spazio]Food** si amplia, offrendo una vetrina unica ai produttori artigianali della Provincia. In questo contesto di eccellenza si inserisce anche lo **[spazio]Osteria**, curato dal cuoco dell'Alleanza Slow Food Paolo Betti, che garantisce un ristoro coerente con la qualità dei vini presenti: **integrare la proposta vitivinicola con un'offerta gastronomica identitaria è oggi la sfida principale per ogni agriturismo e cantina che voglia fare dell'accoglienza il proprio vessillo.**

Partecipare a questo seminario significa dunque immergersi in un ecosistema dove la formazione incontra la pratica sul campo. In un mercato globale dove la standardizzazione è il rischio maggiore, **la capacità di valorizzare l'unicità del Trentino attraverso un'accoglienza professionale ma profondamente umana resta la chiave per garantire la sostenibilità economica e culturale delle imprese.** L'invito è rivolto a tutti gli operatori che credono che il futuro della propria azienda passi attraverso la capacità di accogliere, raccontare e, soprattutto, emozionare chi varca la soglia della cantina.

[SCOPRI IL PROGRAMMA QUI](#)

Punti chiave

- **Evoluzione del modello di accoglienza per le aziende agricole trentine.**
- **Sinergia tra ospitalità professionale e identità territoriale.**
- **Integrazione tra [spazio]Vignaiolo e le nuove aree food di Hospitality 2026.**
- **Ruolo strategico della formazione per competere sui mercati internazionali.**