



Silvia Ghirelli

Hospitality Manager Petra

BIT – 3 Aprile 2017

L'**ospitalità** in cantina è un **strumento di marketing evoluto** che risponde alle esigenze della domanda culturale e turistica emergente, rappresentando un' esempio virtuoso del necessario passaggio da **marketing culturale**, a **marketing esperienziale** fino a quello **relazionale**.

Un **visitatore** che arriva in una cantina, da consumatore passa ad essere **conoscitore diretto della brand heritage** e spesso **ambasciatore dei messaggi identitari propri dell' azienda**.

Investire nell' hospitality, diventa quindi un **provider** importante per un'azienda vitivinicola, perché l'ospite al termine della visita in cantina **non acquisterà solo un prodotto, ma si porterà con se la narrazione** della storia di una famiglia, un territorio, un paesaggio, un gusto, una cultura.



Quando nasce un nuovo prodotto si lavora per creare **un'identità chiara, unica e originale** e ci si sforza per valorizzarla attraverso un **posizionamento** sul mercato e una conseguente **comunicazione**.

Lo stesso dobbiamo fare per l'accoglienza. E' necessaria, quindi, **una strategia**.

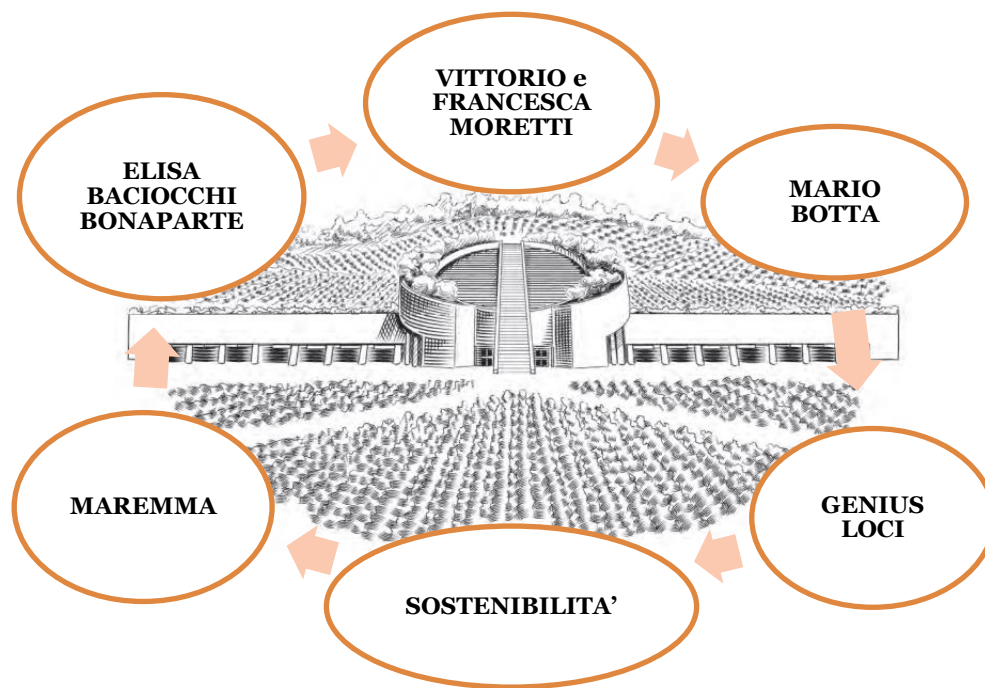
Il punto di partenza: i valori e le necessità aziendali. **Il punto di arrivo:** creare un'ospitalità che generi significato, cioè capace di muovere gli elementi intangibili che determinano le scelte dei consumatori.

Se ci guardiamo intorno scopriamo che **gli elementi di competitività** di ciascuna tipologia di ospitalità in cantina variano rispetto all'eterogeneità del panorama vitivinicolo, italiano e internazionale.

La **filosofia produttiva e l'immagine del brand** che si intende conferire dovrebbe guidare lo stile di accoglienza e l'esperienza dell'ospite in cantina.

Linee guida dell'ospitalità a Petra ?

- orientamento al target di riferimento
- valorizzazione elementi di identità, specificità e esclusività del prodotto e del territorio
- accoglienza *tailor-made*, alto livello di personalizzazione





PETRA CLASSIC

35 euro a pax

durata 1 ora e mezzo

- › Visita dei vigneti e della cantina progettata da Mario Botta
- › Degustazioni di 3 vini di Petra



PETRA UNDER THE TUSCAN SUN

45 euro a pax

durata 2 ore

- › Visita dei vigneti e della cantina progettata da Mario Botta
- › Selezione di assaggi tipici della tradizione toscana
- › Degustazione di 3 vini di Petra



PETRA EXPERIENCE

100 euro a pax

durata 3 ore

- › Visita dei vigneti e della cantina progettata da Mario Botta
- › Lunch
- › Degustazione di 3 vini di Petra

Azioni di sviluppo dell'accoglienza a Petra:

- Strutturare organigramma dipartimento accoglienza
- Identificare e definire processi di organizzazione e comunicazione interna
- Strutturare una prima accoglienza accogliente: segnaletica, ambiente in cui svolgere funzioni di Check in e out e pagamento. Può coincidere con il punto vendita.
- Razionalizzazione degli ambienti disponibili per le visite e per le degustazioni e allestimento.
- Definizione struttura delle visite standard e *pricing* dell'offerta
- Software per la gestione del *calendar*, booking on line
- Definizione di un *format* da compilare per la richiesta attività di accoglienza per una prima raccolta dati e necessaria costruzione di uno storico
- Ridefinire i contenuti della visita standard
- Creazione del sitoweb e della pagina dedicata all'ospitalità e del materiale marketing
- Definire *pricing* dei prodotti disponibili nel punto vendita
- Studio e ottimizzazione dei costi dei servizi ospitalità
- Introduzione delle "nuove persone Ospitalità" ai principali attori del territorio
- Sviluppare sistema di raccolta dati visitatori, feedback e follow up
- Definire una strategia di Cancellation Policy



La cantina rappresenta così un vero e proprio **luogo di culto per il vino** che conduce a un nuovo modo di fare turismo.

L'ospitalità in cantina non è solo un prodotto turistico, ma può significare dare vita a **distretti culturali evoluti**. Perché produrre vino non vuol dire solo creare un prodotto, ma generare valore in un territorio, verso la creazione di una **regione vitivinicola competitiva**.

Un distretto, infatti, è un modello di sviluppo che si basa sul rapporto di macro fattori creatività-innovazione-capacitazione, non più legato ai soli elementi tangibili, ma alla possibilità di **mettere a frutto le risorse storiche, immateriali, artistiche o paesaggistiche di un luogo**.

La capacità di **unire la cultura**, intesa non più solo come sviluppo attrattivo per il turismo, ma come **contenitore di creatività e innovazione e l'economia** propri di un territorio.



PETRA | Terra Moretti



Il Giardino di Elisa

 Oggetto	
Ipotesi progettuale per la realizzazione di un giardino	
 Committente	
Azienda Agricola Petra Località San Lorenzo Alto 157 - Strada Saverio di Riale	
 Dati relativi all'immobile	
Ubicazione: Località San Lorenzo Alto Saverio di Riale Identificativi catastali: Foglio 55 particelle 32	
 Progettazione	Consulenza storica e botanica
Arch. Elisabetta Moretti Paola San Cesario - CTSI Loro tel. 0432/201111 Email: petra@terra-moretti.com	Prof. Paolo Tassi
 Scala	 Tavola n.
1:500	1
 Data	 Descrizione
27/04/2017	Restaurazione generale Diseño: P.T. e Saverio di Riale
 Orientamento	
 Sintagmatica	
Arch. Paolo Tassi - 2017	
Conservazione del "Sito" (Cimitero Moretti) in base ai dati disponibili ed ipotesi di progetto di giardino in modo da integrare il sito e il giardino in un parco, con particolare attenzione alle aree verdi.	
 Provenienza	
Arch. Elisabetta Moretti - 2017	
Modulo grafico realizzato: 27/04/2017	



- 1. Albero caduceo
- 2. Albero sempreverde
- 3. Arbusto caduceo
- 4. Arbusto sempreverde
- 5. Cespuglio caduceo
- 6. Cespuglio sempreverde
- 7. Fiori bianchi
- 8. Fiori gialli
- 9. Fiori rossi
- 10. Fiori viola
- 11. Fiori rosa
- 12. Fiori multicolori
- 13. Fiori piccoli
- 14. Fiori grandi
- 15. Fiori a grappolo
- 16. Fiori a pannocchia
- 17. Fiori a stella
- 18. Fiori a tubo
- 19. Fiori a campanella
- 20. Fiori a tromba
- 21. Fiori a corolla
- 22. Fiori a stelo
- 23. Fiori a racemo
- 24. Fiori a pannocchia
- 25. Fiori a grappolo
- 26. Fiori a pannocchia
- 27. Fiori a grappolo
- 28. Fiori a pannocchia
- 29. Fiori a grappolo
- 30. Fiori a pannocchia
- 31. Fiori a grappolo
- 32. Fiori a pannocchia
- 33. Fiori a grappolo
- 34. Fiori a pannocchia
- 35. Fiori a grappolo
- 36. Fiori a pannocchia
- 37. Fiori a grappolo
- 38. Fiori a pannocchia
- 39. Fiori a grappolo
- 40. Fiori a pannocchia
- 41. Fiori a grappolo
- 42. Fiori a pannocchia
- 43. Fiori a grappolo
- 44. Fiori a pannocchia
- 45. Fiori a grappolo
- 46. Fiori a pannocchia
- 47. Fiori a grappolo
- 48. Fiori a pannocchia
- 49. Fiori a grappolo
- 50. Fiori a pannocchia

