

Un evento dell'Executive master

E martedì il Cuoa offre consigli su come gestire la "Wine hospitality"

Cuoa business school organizza per martedì, 18 febbraio, dalle 17 alle 19, nella sede di Villa Valmarana Morosini ad Altavilla Vicentina (via Marconi 103) "Wine Hospitality", «un evento - spiega una nota - finalizzato a offrire consigli e indicazioni su come valorizzare il vino e il territorio, per acquisire tecniche di vendita efficaci anche fuori stagione. La Wine Hospitality non è solo un efficace strumento di marketing, una strategia di fidelizzazione del cliente e un canale alternativo di vendita del vino, ma anche l'opportunità di aggiungere una voce significativa al bilancio della Cantina. Come? Sono sempre le persone a fare la differenza, ma oggi il nuovo decreto sull'enoturismo offre la possibilità di fare delle eccezioni di "sistema", cioè di strutturare e formare personale che sappia interpretare il proprio ruolo di ambasciatore del territorio. L'ospitalità in cantina, infatti, oltre che una importante opzione di diversificazione strategica, è occasione di promozione di tutto ciò che circonda il vino, a partire dalle persone e dalla zona in cui viene coltivato e prodotto». I lavori saranno aperti dal dg

**La sala convegni del Cuoa**

Giuseppe Caldiera, a seguire Diego Begalli, direttore scientifico dell'Executive master in Wine business management. Si confronteranno in una tavola rotonda diversi imprenditori e manager del mondo del vino: Veronica Adami titolare Ca' Pigneto, Viviana Nella Stagni pr e hospitality manager Gerardo Cesari Winery e Carlo Giovanni Pietrasanta, founder and senior Evangelist Movimento Turismo del Vino. L'incontro sarà moderato da Cristina Mascanzoni Kaiser, docente della specializzazione "L'ospitalità e gli eventi del vino" dell'Executive master in Wine business management. La partecipazione è gratuita, previa però l'iscrizione necessaria su www.cuoa.it/ita/eventi, cliccando sul link dedicato al "Wine hospitality".

