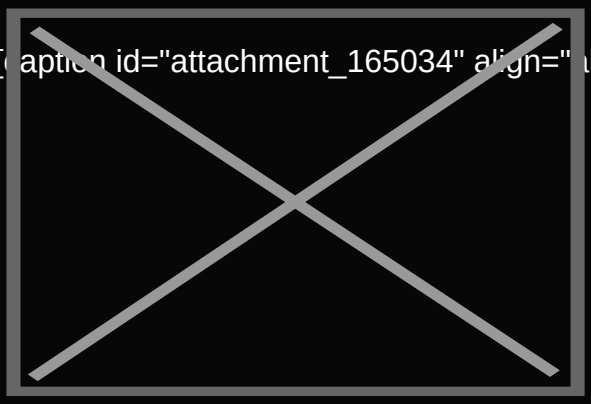
Comunicazione, una variabile che condiziona i risultati VIDEO

comunicazione-12-alt-830e9e91

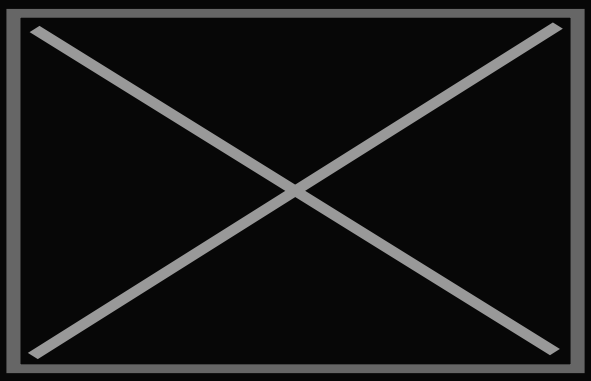
Se qualità, estetica e design sono essenziali, è importante comprendere che anche **la comunicazione** non va assolutamente sottovalutata perché è funzionale ad attrarre e fidelizzare i clienti. Nonché ad aumentare la reputazione. Un esempio virtuoso? **Ristorante Cantine del Gavi**, a Gavi, storico ristorante tradizionale con oltre 40 stagioni alle spalle, che per avvicinare il target dei giovani adulti ha deciso di organizzare una serie di eventi nel proprio giardino inaugurato nel 2018.

[caption id="attachment_165034" align="aligncenter" width="300"]

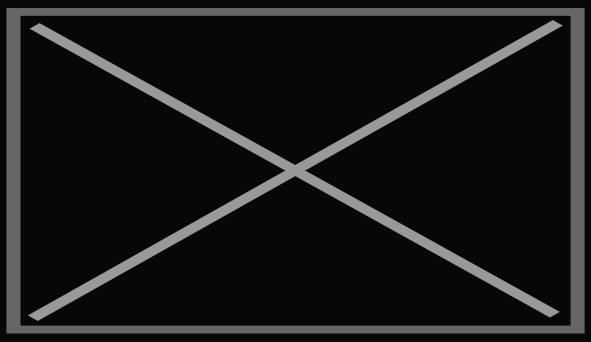


Laura Gobbi[/caption]

E per farlo si è rivolto all'**esperta di comunicazione Laura Gobbi, una professionista con alle spalle un'ampia esperienza come project manager e direttore artistico di eventi** culturali in Italia e all'estero, come curatrice di mostre d'arte e come ideatrice di fortunati format per la promozione del territorio nel segno di cultura, arte ed eccellenze enogastronomiche.



Perché "la comunicazione aiuta a mantenere vivo l’interesse dei clienti e ad attrarne di nuovi", chiarisce la chef **Roberta Rocchi**. Che si definisce entusiasta della collaborazione. Non c’è da stupirsi. Il primo appuntamento, **l’opening party Il Giardino Segreto, è stato un successo** con oltre mille presenze registrate. Che cosa ha decretato il felice esito dell’iniziativa? La proposta in linea con l’identità del ristorante: di qualità, glam, curata. E l’allestimento da fiaba.



“Dietro a una comunicazione efficace ci sono una storia e un progetto da raccontare e sviluppare. La prima volta che ho visitato il giardino della famiglia Rocchi mi sembrava di vedere correre sul prato Mary, la protagonista del libro *Il giardino segreto*. Da qui l’idea di ispirarmi a questa favola che parla della trasformazione e del cambiamento di ognuno di noi attraverso la presa di coscienza del proprio Io. Perfetta metafora del cammino di Roberta ed Elisa che trova concretezza in questo luogo”, ci ha spiegato **Laura Gobbi**.

Prossimamente pubblicheremo la video intervista a **Roberta Rocchi**, chef del **Ristorante Le Cantine del Gavi**, ospitato in un palazzo settecentesco un tempo dimora di un mercante ligure. Che è anche una sorta di museo del vino. Perché lo chef fondatore **Alberto Rocchi**, ideatore del celebre “Risotto al Gavi”, nel corso degli anni ha collezionato una selezione di bottiglie di vino d'eccellenza i come verticali di “Monfortino” dal 1941 a oggi e i circa 200 esemplari di “Barbaresco Gaja” tra le riserve migliori.