

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2659 del 26/09/2025

Il lusso oggi è esperienza: il Trentodoc Festival si apre con i Cook Tales

Che cos'è davvero il lusso, oggi? Non più sfarzo e formalità, ma autenticità, esperienze uniche e la capacità di far sentire ogni ospite speciale. Con questa domanda, e con il primo dei sei Cook Tales, si è aperta la quarta edizione del Trentodoc Festival, che ha messo al centro il tema "Status, esperienza, accoglienza: cos'è il lusso contemporaneo?"

L'evento, ospitato nella splendida loggia del Romanino al Castello del Buonconsiglio, ha favorito il confronto tra protagonisti d'eccezione del mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità, con la moderazione del giornalista di Corriere della Sera Gabriele Principato.

L'appuntamento ha messo in luce come, negli ultimi anni, il concetto di lusso sia profondamente cambiato. "Il lusso non è più ostentazione, ma qualità, autenticità ed emozione" ha sottolineato Matteo Lunelli, presidente e Ad delle Cantine Ferrari. "Oggi i consumatori cercano esperienze e valori da condividere con i brand. Il Trentodoc, con le sue bollicine, è convivialità e accoglienza: un brindisi che vuole essere memorabile".

Della stessa opinione Rossella Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (Bergamo), che ha ricordato come "un tempo lusso significava sfarzo e opulenza, mentre oggi è sinonimo di semplicità e unicità. Il vero valore sta nel far sentire ogni ospite speciale, lasciandogli un ricordo tangibile e diverso dal mordi e fuggi".

Per Maurizio Bufi, chef de "Il Fagiano" del Grand Hotel Fasano (Brescia), il cambiamento è evidente soprattutto in cucina: "Se prima lusso era sinonimo di cene sfarzose, oggi è dare la possibilità a tutti di gustare una cucina di ricerca, sostenibile e legata al territorio. La vera ricchezza è valorizzare le materie prime con le nostre mani e regalare un'esperienza". A ribadire la centralità del benessere è stato lo chef Matteo Maenza (Stella Michelin 2025 al ristorante "Grual" di Pinzolo): "Il nuovo lusso mette al centro la persona e il suo equilibrio. Anche in cucina questo si traduce nella scelta di grandi materie prime, per ricreare benessere in ogni aspetto del soggiorno".

Ampio spazio è stato dedicato al tema della formazione, considerata da tutti i relatori come elemento strategico per il futuro della ristorazione e dell'ospitalità: "La formazione è la base: oggi non significa solo tecnica, ma anche soft skills, leadership ed empatia" ha spiegato Cerea, che dopo l'emergenza Covid con la sua famiglia ha creato una academy per sala e cucina. Chef Bufi ha aggiunto: "Il nostro lavoro è cambiato: prima prevaleva la severità, oggi l'obiettivo è accompagnare i giovani in un percorso di crescita, anche con il supporto delle scuole alberghiere". Lunelli ha sottolineato il ruolo delle imprese: "Trasmettere passione e competenza alle nuove generazioni è fondamentale: il talento è ciò che determina il successo futuro".

Non è mancato un passaggio sulla personalizzazione dell'esperienza, elemento chiave del lusso di oggi. "L'accoglienza deve essere un abito sartoriale - ha spiegato Cerea -. Chi arriva deve sentirsi unico e vivere un percorso cucito su misura". Per Maenza "la fidelizzazione passa dai rapporti veri e sinceri, che fanno sentire l'ospite al centro". Bufi ha parlato di "clienti che ritornano perché riconoscono autenticità e attenzione", mentre Lunelli ha ricordato come anche il mondo del vino viva questa evoluzione: "Personalizzare un'etichetta o offrire degustazioni su misura trasforma una bottiglia in una storia da custodire".

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato dall'Istituto Trento Doc con Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera e il contributo attivo della filiera dell'accoglienza.

Il programma completo del festival è consultabile su www.trentodocfestival.it e sull'App ufficiale Trentodoc.

Qui immagini e interviste:

https://drive.google.com/drive/folders/1v6ahI6v9S_WgikvvmBBRoAmHp1-VRZMn

(a.bg)