Renaissance Tuscany Resort: matrimoni ed esperienze culinarie il segreto per battere le Ota

Il 2016 è stato un anno particolarmente positivo per il **Renaissance Tuscany Il Ciocco Resort & SPA**, struttura turistica che si trova nel territorio di Barga (Lucca) e fa parte del gruppo alberghiero Marriott International.

Rispetto al 2015 infatti il resort ha registrato un incremento dell'8% della clientela individuale e del 17% del fatturato sullo stesso target. Solo il 30% delle vendite è arrivato dall'online e in larga parte è passato attraverso il sito di Marriott International.

Il restante è invece dovuto a due settori in particolare: la ristorazione (che fa da sola il 40% del fatturato) e i servizi per i matrimoni.
In particolare il **settore wedding** ha fatto segnare un notevole +41,1% di camere vendute con una prevalenza di ospiti internazionali provenienti da Gran Bretagna (Scozia e Irlanda), India e USA.

“Un risultato che abbiamo ottenuto” - spiega il General Manager **Georges Midleje** - “con una strategia mirata che ha previsto, tra l'altro, anche la partecipazione a fiere rivolte al mercato diretto degli sposi e agli specialisti del settore in Italia e all'estero”.

Per quanto riguarda invece la ristorazione la strategia è stata quella di puntare sulle **eccellenze enogastronomiche** del territorio e di inserire, tra le proposte di soggiorno, dei pacchetti “a tema” food&wine.
E sono proprio le **culinary experience** a crescere rispetto all'anno precedente, conquistando un +17,5%.

“Questo dato è frutto di varie azioni di marketing e commerciali” - precisa Midleje. “Da una parte, infatti, è il risultato di alcune promozioni che abbiamo effettuato su **packages venduti in USA e**

Australia. Dall'altro, grazie anche ai feedback ricevuti man mano attraverso i social network, abbiamo potuto strutturare le nostre offerte seguendo le indicazioni e il gusto dei clienti. Abbiamo puntato su una cucina semplice e autentica valorizzando le eccellenze della regione e del territorio nel quale ci troviamo che conta, ad esempio, ben 3 presidi Slow Food".

"Infine proponiamo le **cooking class come attività di team building** strutturate con una formula di gara, quindi al tempo stesso come esperienza di cucina e di puro divertimento. Siamo in grado" - conclude Midleje - "di realizzarle in varie lingue oltre ad italiano e inglese e possiamo gestirle al meglio anche in caso di incentive e meeting numerosi, sino a 200 persone".

Nel 2016 il Renaissance Tuscany Resort è stato premiato anche dai lettori di **Condé Nast Traveler** che l'hanno giudicato il 3° miglior resort d'Europa e 35° del mondo nell'annuale Readers' Choice Awards, il concorso che premia le strutture più apprezzate dagli oltre 300.000 lettori del magazine.