



**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome GIUDITTA MANZETTI
Indirizzo 28010 MIASINO, Via Allegra n. 15 NO
Telefono
Fax
E-mail **info@lepigne.it**

Nazionalità ITALIANA

Data di nascita 27/10/1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

- 2019 ad OGGI **TREE SNC – SOCIO FONDATORE E LEGALE RAPPRESENTANTE**
SOCIETÀ DI GESTIONE DI “LE PIGNE WORLD”, IMPORTANTE POLO TURISTICO SUL LAGO D’ORTA.
MANSIONE: PUBBLICHE RELAZIONI, MARKETING, ACCOGLIENZA, RISORSE UMANE E CONTABILITÀ.
Imprenditrice nel settore dell’ospitalità e della valorizzazione territoriale, specializzata nello sviluppo di sinergie locali e nel turismo di sistema. Coniuga la gestione di strutture ricettive e outdoor con una forte attenzione alla sostenibilità, promuovendo progetti di rete che collegano enti pubblici, produttori artigianali ed eccellenze enogastronomiche sul territorio
- 2024 ad OGGI **PRESIDENTE E FONDATORE ASSOCIAZIONE INTRECCI**
ASSOCIAZIONE CULTURALE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL’AGOGNA E MONTEDUNO.
Coordinamento e sviluppo di progetti di rete locali volti alla valorizzazione della Valle Agogna e del territorio di Monte Duno. Collaborazione attiva con enti pubblici, amministrazioni locali e attori privati per la creazione di sinergie territoriali e la promozione del patrimonio culturale e paesaggistico
- 2002 ad OGGI **VI.MA. SNC – SOCIO AMMINISTRATORE**
Società che si occupa di ristorazione, ricettività e servizi turistici
Mansione: MARKETING/PUBBLICHE RELAZIONI, ACCOGLIENZA CLIENTI, SOMMELIER.
Nella gestione, intervallata negli anni, di:
- Ristorante “Sacro Monte” di Orta S. Giulio Fino al 2010
- Albergo “Locanda Posta” di Quarna Sotto dal 2012-2014

- Ristorante "MonteOro" di Ameno dal 2017 ad oggi

- Ostello del Quadrifoglio di Ameno

- Casa Victor in Orta San Giulio

- Country Cottage in Ameno

Aggiudicazione e gestione di un finanziamento pubblico nell'ambito del bando PNRR per lo sviluppo rurale e la riqualificazione sostenibile della struttura, attraverso un progetto dedicato al rilancio turistico di un'area rurale dismessa. L'intervento ha previsto la realizzazione e l'implementazione di capacità ricettiva e di attività outdoor secondo una filosofia sostenibile, etica e plastic-free. Coordinamento dell'intero ciclo del progetto, lavorando a stretto contatto con i consulenti di Profima per la gestione amministrativa, il monitoraggio degli indicatori e la rendicontazione finale delle spese

- **2016 – 2017** **LUCI SUL LAGO – ORTA S.GIULIO**
Responsabile di Sala - Sommelier

- **2011 - 2012** **HOTEL RIVIERA DI PETTENASCO**
Mansione: Vice Direttore

- **2010 - 2011** **RESPONSABILE DI SALA** COME EXTRA PRESSO DIVERSE STRUTTURE TRA LAGO D'ORTA E MAGGIORE: Lido Palace di Baveno, Majestic di Verbania, La Torre Romagnano Sesia

- **2006 – 2011** **PRESIDENTE PRO LOCO DI ORTA SAN GIULIO**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **09/2025 – Marzo 2026** Partecipazione al Percorso Formativo "**PROMUOVERE L'AZIENDA IN FIERE, EVENTI E B2B INTERNAZIONALI: tutte le fasi dalla A alla Z**"
Promosso dalla CCIAA di Novara
- **Aprile 2001** Attestato AIS – Sommelier Professionista
- **Novembre 1993** Iscrizione al REC presso CCIAA di Novara

- **Giugno 1992** Diploma Periti Aziendali Corrispondenti in lingue estere – ITC Omegna VB
- **1987** Attestato di Scuola Media Inferiore - Mario Soldati, Orta San Giulio NO

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ITALIANA

FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

TEDESCO

SCOLASTICO

SCOLASTICO

SCOLASTICO

L'accoglienza e l'ospitalità sono il mio cardine. Considero il mio lavoro stimolante, **dinamico** e costruttivo: un percorso di crescita costante in cui non si smette mai di imparare. La mia esperienza nel settore alberghiero mi ha insegnato che il successo nasce dal lavoro di squadra, fondato su comunicazione, rispetto, lealtà e tolleranza. Ho sviluppato una spiccata attitudine alle relazioni interculturali, interfacciandomi con successo con colleghi e ospiti di diverse culture ed etnie.

Persona positiva, socievole e altruista, amo il contatto diretto con il pubblico. Il mio obiettivo principale è comprendere le esigenze dell'ospite per trasformare il suo soggiorno – che sia al bar, al ristorante o in albergo – in un'esperienza serena, piacevole e indimenticabile, mettendo sempre al centro la cura del cliente

Organizzazione Eventi e Promozione Turistica: Comprovata esperienza nella progettazione, organizzazione e logistica di eventi culturali, sagre e manifestazioni d'intrattenimento di rilevante portata per l'attrattività del territorio.

Gestione Risorse Umane e Leadership: Capacità di coordinare, motivare e guidare team di lavoro complessi (fino a 15 persone, inclusa la gestione del personale volontario), valorizzando lo spirito di squadra e l'unione del gruppo per il raggiungimento degli obiettivi.

Amministrazione e Bilancio: Gestione autonoma della parte amministrativa, fiscale e contabile dell'associazione, con supervisione e ottimizzazione dei budget dedicati alle singole manifestazioni.

Sviluppo di Reti Territoriali: Attitudine a creare sinergie e collaborazioni costruttive con enti pubblici, realtà locali e altre associazioni del comparto turistico.

Sommellerie e Cantina: Sommelier qualificata con approfondita conoscenza delle tecniche di degustazione, del servizio del vino e del panorama vitivinicolo (con particolare focus sulle eccellenze piemontesi e nazionali). Capacità di ideazione e gestione della carta dei vini, sviluppo di percorsi di degustazione e abbinamento cibo-vino in sinergia con la cucina.

Gestione della Ristorazione e del Food & Beverage: Controllo degli standard di qualità del servizio di sala e bar, gestione del campionario e degli approvvigionamenti (Food & Beverage costing), sviluppo dei menu e pianificazione dei servizi per eventi, banchetti e cerimonie.

Hospitality & Front Office t: Ottima conoscenza delle procedure di check-in/check-out, gestione delle prenotazioni dirette e tramite le principali piattaforme OTA (Online Travel Agencies come Booking.com, Airbnb, Expedia) e canali di settore.

Digital Marketing e Local SEO: Gestione strategica dei canali social aziendali (Instagram, Facebook), cura della brand identity e posizionamento della visibilità locale attraverso l'ottimizzazione del Google Business Profile e dei portali di recensioni (TripAdvisor).

Competenze Informatiche e Strumenti di Lavoro: Utilizzo autonomo e quotidiano dei principali programmi per l'ufficio, in particolare **Microsoft Excel** (per la gestione di dati e fogli di calcolo), **Word** (per la redazione di testi e documenti) e gestione di file in formato **PDF**. Utilizzo corretto e autonomo dei moderni sistemi informatici di cassa per la ristorazione e la gestione dei conti.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE
Musica, scrittura, disegno ecc.

Senso Estetico e Cura dei Dettagli: Forte attitudine creativa applicata all'allestimento degli spazi di accoglienza, della tavola e degli ambienti ricettivi. Capacità di abbinare con gusto tradizione e innovazione visiva per creare atmosfere calde, accoglienti e memorabili per gli ospiti, curando la presentazione estetica dell'esperienza enogastronomica.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

Gestione dello Stress e Problem Solving: Spiccata capacità di mantenere la calma, la lucidità e la positività anche nei momenti di massima affluenza o di fronte a imprevisti lavorativi. Ottima attitudine a trovare soluzioni rapide ed efficaci per garantire sempre la massima serenità all'ospite e al team di lavoro.

Flessibilità e Dinamismo: Forte capacità di adattamento ai ritmi e alle esigenze stagionali tipiche del settore turistico e alberghiero. Propensione a ricoprire ruoli differenti all'interno della struttura con versatilità, entusiasmo e spirito d'iniziativa.

Attitudine alla Valorizzazione del Territorio: Naturale predisposizione a trasmettere la storia, la cultura e le tradizioni locali agli ospiti, agendo come una vera e propria ambasciatrice del territorio per arricchire l'esperienza del soggiorno.

PATENTE O PATENTI

Patente B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Data, 28 Maggio 2026

Giuditta Manzetti