Turismo& Ospitalità nel Trentino

MAGAZINE

04.2018 Anno XXXXVI

Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento
FEDERALBERGHI - TRENTINO

Fondazione Dolomiti Dolomiten Dolomies Dolomitis Unesco
SOCIO SOSTENITORE

L'ASSEMBLEA DELL'ASAT A MOLVENO

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NE/ TN Taxe percue

LA STAGIONE BIANCA MIGLIORE DI SEMPRE
I numeri confermano le ottime sensazioni

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO E IMPRESE
L'impegno dell'Asat e della formazione

TRENTO SALUTA GLI ALPINI IN ADUNATA
E poi Giro d'Italia e Trento Film Festival

IL GAT VARA IL PROGRAMMA 2018
Tante le iniziative tra formazione e svago

NOVITÀ SU PRIVACY ED ALLERGENI
Operative a breve le nuove disposizioni

Consumo combinato (km/l): 13,9 (Classe GLC 300 4MATIC). Emissioni CO_2 (g/km): 174 (Classe GLC 300 4MATIC).

GLC. Molto più di quel che vedi.

GLC 220 d 4MATIC SPORT da 350€ al mese* solo con Mercedes-Benz Financial.
Vieni a scoprirlo da Autoindustriale o su autoindustriale.com

- TAN fisso 4,90%
- TAEG 5,63%
- 35 Canoni Leasing
- Anticipo 13.000€
- E dopo 3 anni puoi restituirla

*Riscatto finale 27.914€ e chilometraggio totale 60.000 km, durata 36 mesi. Esempio di leasing per GLC 220 d 4MATIC SPORT. Prezzo chiavi in mano 48.484€ (IVA, Messa su strada e contributo Mercedes-Benz e dealer inclusi, IPT esclusa). Importo totale finanziato 35.486€, importo totale dovuto dal consumatore 40.682€ (anticipo escluso), incluse spese istruttoria € 366, imposta di bollo € 16 e spese d'incasso RID € 4,27. Valori IVA inclusa. Salvo approvazione Mercedes-Benz Financial Services Italia S.p.A. L'offerta, valida sul modello GLC 220 d 4MATIC SPORT, è soggetta a disponibilità limitata per contratti sottoscritti entro il 14/04/2018 e immatricolazioni entro il 30/06/2018 ed è cumulabile con altre iniziative in corso, escluse quelle riservate alle categorie Diplomatici e Parlamentari, VIP e giornalisti, Taxi, NCC e Società di Noleggio. Fogli informativi disponibili presso la Concessionaria e sul sito internet della Società. Messaggio promozionale con finalità promozionale.

Mercedes-Benz
The best or nothing.

Autoindustriale S.r.l.
Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Bolzano via Galvani 41, tel. 0471.550000 - Brunico via J. G. Mahl 48, tel. 0474.570000
Trento via Stella 13, tel. 0461.1735300 - Rovereto via Brennero 25, tel. 0464.024400
www.autoindustriale.mercedes-benz.it

Sommario

TEMA DEL MESE

Si avvia a conclusione la stagione invernale pag. 4

VITA ASSOCIATIVA

Alternanza scuola-lavoro: numeri in crescita pag. 8

L'assemblea annuale della sezione Levico Terme pag. 10

La connettività veloce si espande in Val di Sole pag. 12

Il Trentino aspetta l'adunata di 600 mila "penne nere" pag. 13

Trentino protagonista del 101° giro d'Italia pag. 14

La 66ª edizione del Trento Film Festival dal 26 aprile al 6 maggio pag. 16

Professioni d'hotel: parola ai manager di settore pag. 18

FEDERALBERGHI

Il turismo in Italia è delle donne: sono il 54% dei dipendenti pag. 20

GIOVANI

Gruppo Giovani Albergatori: il programma annuale 2018 pag. 22

SPEAK ENGLISH

Beyond flowers, hotels take roots pag. 24

CORSI CAT

Il calendario maggio corsi obbligatori pag. 27

LIBRI & TURISMO

Simboli della montagna pag. 30

TRENTINO MARKETING

La "chiave di volta" per il successo sul web pag. 32

NORMATIVE

Protezione dati personali pag. 36

MOCA: disciplina e obblighi per l'azienda alimentare pag. 38

Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze alimentari pag. 40

Dubbi pag. 42

MAGAZINE

04.2018 Anno XXXXVI

Chiusura Editoriale 18/04/2018

Foto Copertina: Uno scorcio del lago di Molveno - Apt Paganella

tempo di lettura autore dell'articolo

Registrazione Tribunale di Trento n° 163 R.S. del 17/11/1971
Roc n.5504 del 21/07/1998

Direzione, Redazione, Amministrazione:
Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO - Tel. 0461.923666 - asat@asat.it

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

Comitato di Redazione: Davide Cardella, Andrea Rudari, Stefano Hueller, Francesca Maffei, Monica Basile, Laura Licati, Fabia Sartori, Sonia Ioriatti

Abbonamento annuo: € 40,00

Editore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO

Grafica e pubblicità: OGP srl - Agenzia di Pubblicità
Via dell'Ora del Garda, 61 - Tel. 0461 1823300 - Info: info.ogp@ogp.it - www.ogp.it

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Dall'alternanza scuola - lavoro opportunità per le aziende del turismo

Il tema del rapporto tra scuola e mondo del lavoro, o meglio sarebbe dire tra sistema formativo e imprese, rimane strategico per lo sviluppo economico e sociale del Trentino.

Non è che imprese e mondo della formazione, e di quella professionale in particolare, non si siano parlate nel passato o non abbiano intessuto rapporti. In Trentino sono state presenti ed esistono esperienze positive che hanno coinvolto scuole e settori economici diversi, tra cui quello turistico. È una lunga tradizione che per il settore alberghiero e della ristorazione può vantare un'articolazione di istituti sul territorio provinciale che hanno visto, esperienze d'insegnamento e testimonianze d'imprenditori nelle scuole, stage e tirocini di studenti nelle aziende. È stato un modello, quello della formazione professionale osservato e citato ad esempio in molte parti d'Italia.

Un'accelerazione e un rafforzamento di un modello e di azioni costruttive tra mondo della formazione e imprese, che ha avuto un impulso importante dalla cosiddetta legge sulla "buona scuola" approvata in sede nazionale ed attuata anche in Trentino.

Grazie alla buona scuola è stata introdotta l'obbligatorietà delle azioni di transizione scuola-lavoro per gli studenti, il collegamento tra la formazione in aula con l'esperienza pratica, un più stretto rapporto tra offerta formativa con lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

In questo contesto valorizzazione particolare hanno ottenuto l'apprendimento in alternanza scuola - lavoro, nella forma dei tirocini, e l'apprendistato duale. L'apprendistato duale è forse il modo più significativo di valorizzazione del rapporto scuola lavoro: chi lo pratica ottiene un titolo di studio essendo lavoratore apprendista e studente, alternando appunto la propria attività tra la scuola e l'azienda.

Con gli "Open Day", di cui diamo resoconto nel giornale, e che assieme al Dipartimento della conoscenza e gli istituti alberghieri, Asat ha fortemente sostenuto e promosso, coinvolgendo oltre un centinaio di aziende nella presentazione di queste opportunità, si vogliono rafforzare questi percorsi.

Crediamo che questi possano essere anche un'auspicabile risposta alla carenza di personale spesso evidenziata dalle aziende del turismo. E perché infine non considerare l'alternanza scuola - lavoro e l'apprendistato duale anche una forma di investimento in funzione dell'ottenimento di collaboratori capaci, inseriti nel contesto territoriale, e fidelizzati alle aziende e al territorio?

direttore Roberto Pallanch

11' e 55"
Rosario Fichera

Lo spettacolo delle nostre montagne innevate

Si avvia a conclusione la stagione invernale

"Un record!". Molti operatori turistici descrivono così la stagione invernale 2017-2018, con i mesi di dicembre, gennaio e febbraio tra i migliori di sempre. E anche le stime di marzo (durante il quale però il meteo non è stato molto clemente) e aprile, si preannunciano molto positive.

A confermare questi straordinari risultati, con crescite a due cifre, i dati diffusi dall'Istituto di statistica della Provincia autonoma di Trento (Ispat): tra dicembre e febbraio hanno trascorso le vacanze in Trentino 1.202.725 turisti (859.485 italiani e 343.240 stranieri) per un totale di 4.932.344 presenze, di cui 4.106.776 riferite al comparto alberghiero e 825.568 all'extralberghiero. In termini percentuali, rispetto all'anno precedente, si è registrato un incremento degli arrivi dell'11% e delle presenze dell'11,5%.

Al buon andamento di questa prima parte della stagione turistica invernale ha contribuito in modo particolare il mese di febbraio che ha fatto segnare percentuali in crescita sia nel settore alberghiero (+ 7,4% gli arrivi, + 8,7% le presenze), sia negli esercizi extralberghieri (+ 12,4% gli arrivi, + 14% le presenze).

Sempre secondo l'Ispat nel settore alberghiero la crescita negli arrivi a febbraio (345.977 persone, di cui 214.072 italiani e 131.905 stranieri) ha interessato quasi tutti gli ambiti turistici, ad eccezione della Valle di Non. In generale si è rilevato un incremento di turisti italiani, mentre i dati relativi agli stranieri hanno segnato una flessione negli ambiti turistici delle Dolomiti di Brenta, dell'Altopiano della Paganella, della Valsugana-Tesino, degli Altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna e di Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena.

Generalmente positive le variazioni registrate nei pernottamenti, anche negli ambiti a vocazione prevalentemente non invernale. L'andamento giornaliero delle presenze alberghiere a febbraio (oltre 1.593.000) ha mostrato che gli ottimi risultati sono riconducibili al movimento rilevato nella prima parte del mese che comprendeva le vacanze di Carnevale (10-17 febbraio).

foto Alice Russolo

foto Apt Valsugana

Non solo sci per gli appassionati delle vacanze invernali

Presto per far bilanci, ma per ora sembra proprio "la migliore di sempre"

Più che giustificata, quindi, la soddisfazione tra gli operatori del comparto turistico per questi risultati frutto di un *mix* positivo di fattori, dalle efficaci strategie di marketing, alle abbondanti nevicate dei mesi scorsi che hanno regalato a tutti gli amanti dello sci e della montagna invernale la visione di paesaggi alpini dalla straordinaria bellezza.

«Abbiamo avuto il febbraio migliore di sempre - ha evidenziato **Andrea Weiss**, direttore dell'Apt Val di Fassa - ma anche a gennaio si sono registrati incrementi di presenze a due cifre. La neve ci ha regalato un inverno normale e lo sci alpino ha sostenuto non solo il settore ricettivo, ma il mondo degli impianti, dei noleggi, e delle scuole sci».

Stessa soddisfazione anche per il direttore dell'Apt Val di Fiemme, **Bruno Felicetti:** «Presenze e arrivi hanno fatto registrare finora un + 8% sull'anno precedente, già buono nonostante la poca neve naturale. Importante presenza di famiglie e coppie italiane, soprattutto lombarde, venete ed emiliane, nei week-end. Si è avuto un recupero del turismo russo. Polonia, Repubblica Ceca e Germania rappresentano i primi tre mercati stranieri».

Anche la direttrice dell'Apt dell'Alpe Cimbra (Folgaria, Lavarone, Luserna), **Daniela Vecchiato**, ha commentato l'andamento più che positivo: «Per noi questa è stata la migliore stagione di sempre, sia sul fronte ricettivo, sia per gli impianti di risalita».

Sulla medesima linea d'onda **Luca D'Angelo**, direttore dell'Apt Dolomiti Paganella, nel cui ambito si è avuto un + 10% di presenze a dicembre e un + 8% a gennaio; stessa soddisfazione anche per **Cristian Gasperi,** direttore generale delle Funivie Folgarida-Marilleva: «La stagione da subito si è presentata

Quest'inverno hanno avuto di che gioire anche i patiti dello sci di fondo

foto S. Angeani

La neve ha attirato in Trentino anche molte famiglie per passare alcuni giorni in relax

come la migliore di sempre, dal ponte dell'Immacolata in poi. Abbiamo avuto il dicembre, gennaio e febbraio migliori nella storia della nostra società».

Fin qui le voci degli enti. Ma cosa dicono i nostri soci? In generale tutti hanno confermato i risultati positivi, per qualcuno addirittura si tratta della migliore stagione di sempre, tuttavia non è mancato qualche disappunto, in particolare per il mese di marzo, durante il quale si sono avuti diversi giorni di cattivo tempo.

Per Pasqua ci si attendeva qualche risultato maggiore, ma è pur vero, come ha notato **Cecilia Maffei**, presidente della sezione di Pinzolo, che in molti, grazie all'abbondanza di neve naturale, avevano già sciato abbastanza sin dai primi giorni di avvio della stagione invernale. È stato quindi fisiologico un calo che però non ha inciso sul risultato globale molto positivo, con crescite importanti, a due cifre, in termini di presenze. Il comparto del commercio, però ha beneficiato meno di questi risultati, in considerazione dei differenti comportamenti di acquisto, rispetto al prodotto sci e alla vacanza in albergo, da parte della clientela straniera che rappresenta la prevalenza di turisti.

Gli italiani stanno però ritornando, così come ha testimoniato **Celestino Lasagna**, presidente della sezione Centro Fassa, per il quale, pur in presenza di periodi di vacanza sempre più corti, la stagione è stata in generale ottima: "Siamo contentissimi per questi risultati. Si è registrato, tuttavia, un calo sulle consumazioni e gli extra e per i trattamenti *beauty*, un andamento su cui occorre fare qualche riflessione".

Soddisfazione pure per la sezione di Moena, dove il presidente, **Patrizio Prandi** ha attribuito i buoni risultati sia alla presenza di neve naturale che ha attratto indubbiamente più turisti, aiutando tutto il comparto; sia e soprattutto agli investimenti che gli albergatori hanno realizzato negli anni scorsi, durante il periodo di crisi economica, con coraggio e lungimiranza. "Ottenendo, oggi, un ottimo raccolto di cui dobbiamo essere tutti contenti, con benefici che si sono estesi ai vari comparti turistici, dagli alberghi, agli impianti, alle scuole di sci. Con una battuta si potrebbe dire che chi non è riuscito ad avere risultati quest'anno forse dovrebbe cambiare lavoro".

Anche per il presidente della sezione Val di Sole, **Enzo Monari**, la stagione è andata molto bene, come già dimostrano i dati raccolti dall'Apt. "Il mese di marzo non è stato molto bello dal punto di vista meteo, tuttavia gli stranieri che avevano prenotato da tempo le loro ferie non si sono scoraggiati, non rinunciando alla loro vacanza".

foto Tommaso Prugnola

La "macchina della neve" quest'anno ha funzionato a meraviglia

La neve si dimostra, quindi, ancora una volta fattore trainante, soprattutto per l'inizio di stagione, quando crea quel meraviglioso paesaggio che tutti attendono e cercano. Per Monari occorre però fare una riflessione: "Le zone più forti (Folgarida e Tonale) hanno avuto un grado di occupazione altissimo. Sarebbe interessante che da parte loro si lavorasse sulla politica dei prezzi in modo che queste località creino un effetto traino positivo anche per quelle meno performanti. Un discorso, questo, che potrebbe valere per tutto il territorio provinciale".

Aria di festa anche in Paganella: da Andalo **Alessandro Bertagnolli** ha parlato di numeri interessanti, dove il mercato di riferimento rimane quello italiano: "Bene l'Immacolata, bene gennaio e febbraio, marzo un po' meno – ha spiegato il presidente della sezione locale – i dati confermano una maggior vivacità e presenza dei nostri connazionali rispetto agli anni scorsi".

"L'afflusso di turisti nella nostra valle è stato evidente per tutto l'inverno - ha aggiunto dalla Val di Fiemme **Diego Zorzi**, confermando i dati ufficiali positivi del suo comprensorio - tanto che la stagione invernale 2017-18 potrebbe essere sicuramente considerata la migliore di sempre, con una buona chiusura anche a Pasqua, nonostante il calo dei fine settimana registrato a marzo a causa del maltempo. Gli impiantisti si sono dati molto da fare per innevare bene le piste, ma la neve naturale ha fatto la differenza, con grande soddisfazione dei clienti".

"Dopo un'estate eccellente, finalmente anche un inverno come quelli di una volta", ha riassunto con una battuta, **Renzo Esposito** presidente della sezione San Martino Primiero. "Un inverno, questo - ha continuato Esposito - che ha dato buon umore ad albergatori ed impiantisti, nonché ai clienti. Tutti erano presi ed indaffarati, e sicuramente i bilanci alla fine saranno molto interessanti. Buoni risultati anche a Pasqua, anche se non splendida dal punto di vista meteorologico".

Per sapere, invece, come è andata sulla montagna di Trento lo abbiamo chiesto ad **Alberto Barbieri**, bondonero doc: "Faremo i bilanci alla fine, ma oggi siamo contenti perché la stagione è andata bene, l'abbondanza di neve ha sopperito al meteo non sempre favorevole; i ragazzi degli impianti hanno lavorato veramente tanto per mantenere sempre le piste a livelli eccellenti. Abbiamo avuto in genere ottime presenze, pur con una diminuzione sensibile degli italiani, ma con un interessante aumento degli stranieri che, a differenza di qualche anno fa, sono anche disposti a spendere qualcosina in più nei servizi offerti".

Alternanza scuola-lavoro: numeri in crescita

Coinvolti oltre 16 mila studenti e 5 mila aziende L'Asat impegnata nel progetto *"Open Day"*

6' e 10"

Rosario Fichera

L'esperienza dell'alternanza scuola-lavoro sta procedendo, si potrebbe proprio dire, con il vento in poppa.

I dati presentati dal Dipartimento della Conoscenza della Provincia Autonoma di Trento in un incontro, dal titolo *La scuola trentina tra alternanza scuola-lavoro e apprendistato duale,* che si è svolto recentemente all'Istituto Arcivescovile di Trento, hanno messo in evidenza come in soli tre anni il numero degli studenti coinvolti in esperienze di scuola-lavoro sia triplicato, passando dai 4.455 dell'anno scolastico 2015-2016 ai 12.643 dell'anno in corso; mentre, per la formazione professionale gli studenti interessati sono passati da 2.052 a 2.964.

Importanti risultati anche per il cosiddetto apprendistato duale, l'istituto che consente il conseguimento di un titolo di studio formale valorizzando, sia l'esperienza professionale diretta, sia la formazione in un'istituzione formativa. Dall'anno scolastico 2015-2016 il numero degli studenti che ha optato per questo tipo di percorso è aumentato da 6 a 44, così come il numero di aziende ospitanti, passato da 6 a 33.

"I numeri sono importanti - ha evidenziato il presidente della Provincia, **Ugo Rossi** - ma quello che conta è costruire esperienze di qualità. Non possiamo pianificare le attività di alternanza solo per adempiere a un obbligo normativo, il primo valore citato dalla Costituzione è il lavoro, è da esso infatti che scaturisce il concetto di cittadinanza. Aprire la scuola al lavoro è la sfida che ci vede tutti coinvolti: per questo chiediamo aiuto anche alle imprese".

Imprese che, da questo punto di vista, hanno accolto con favore l'iniziativa, con 2.350 aziende che hanno ospitato studenti dell'istruzione e 1.848 che hanno accolto studenti della formazione professionale.

Grazie a questa sinergia nell'anno scolastico 2016-2017 le ore totali di alternanza scuola lavoro sono state 1.530.928, di cui 1.025.234

foto Ufficio Stampa PAT

Agli "Open Day" il governatore Ugo Rossi in visita ad una scuola alberghiera

Gli istituti professionali coinvolti nell'alternanza scuola - lavoro

per l'istruzione e 505.964 per la formazione professionale; del numero totale di ore ben 1.288.936 sono state quelle svolte in tirocinio curriculare, l'esperienza più significativa di alternanza scuola-lavoro.

L'obbligo formativo dell'alternanza scuola-lavoro negli istituti secondari di secondo grado e nella formazione professionale è entrato in vigore due anni fa, incentivando un rapporto più stretto tra scuola e impresa, offrendo agli studenti occasioni importanti per sviluppare le proprie competenze in un contesto di realtà.

Una sinergia, quella tra scuola e impresa che come ha osservato la dirigente generale del Dipartimento della Conoscenza, **Livia Ferrario**, "sta rendendo strutturale questa riforma, con vantaggi per tutti gli attori coinvolti. Si rafforza il rapporto tra mondo della formazione e imprese attraverso questa importante innovazione della possibilità di raggiungere un titolo di studio attraverso la frequentazione della scuola e dell'azienda da parte dei ragazzi e delle ragazze coinvolte. Una opportunità, questa dell'alternanza che si aggiunge alle altre e note modalità di presenza degli studenti nelle aziende come i tirocini formativi curriculari e non curriculari".

Nella riunione è intervenuto anche il presidente dell'Asat **Gianni Battaiola** rivendicando le grandi potenzialità espresse dal settore turistico, non solo di tipo economico ma anche culturali, di relazione con le persone, di conoscenza delle lingue straniere. In questo contesto va ricordata una importante iniziativa denominata "Open Day" promossa dal Dipartimento della Conoscenza della Provincia Autonoma di Trento, e con convinzione da Asat e dalle scuole alberghiere che hanno programmato una serie di incontri sul territorio provinciale (che si sono svolti tra marzo e aprile) rivolti agli imprenditori turistici per presentare, far conoscere le realtà scolastiche e le opportunità dell'alternanza scuola-lavoro.

Durante gli incontri sono stati illustrati nel dettaglio gli aspetti giuridici, economici e contributivi di tirocini e apprendistato duale, insieme all'offerta formativa dei centri di formazione professionale. Inoltre è stato possibile vedere gli studenti al lavoro, conoscere le misure messe in campo dalla Provincia per facilitare il loro avvicinamento al mondo delle imprese. In questo senso gli appuntamenti sono stati un'occasione di job placement per fare incontrare domanda e offerta a vantaggio di studenti e imprenditori.

IL BANDO 2018 PER I PROGETTI DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
La Camera di commercio di Trento propone interessanti agevolazioni

foto Bonifiscgna

Per contribuire all'integrazione tra mondo del lavoro e della formazione, anche *Unioncamere* promuove a livello nazionale dei momenti dedicati alla divulgazione delle attività che impegnano le Camere di Commercio a supporto dell'Alternanza scuola-lavoro e dell'orientamento professionale. L'iniziativa mira a favorire la costituzione di un *network* territoriale con gli istituti scolastici, il mondo delle imprese, gli enti pubblici e quelli del no-profit.

Tra le altre iniziative, l'Ente camerale di Trento propone il nuovo bando 2018 per l'assegnazione di *voucher* alle imprese che inseriscono giovani studenti nei progetti di Alternanza scuola-lavoro, incentivando così il coinvolgimento del mondo del lavoro nella co-progettazione con gli istituti dei percorsi di formazione scolastica.

L'Ente camerale ha anche attivato, tramite la propria azienda speciale Accademia d'impresa, una serie di giornate formative dedicate ai tutor aziendali che accompagnano e assistono gli studenti nell'esperienza presso le imprese.

Il prerequisito per accedere al bando è l'iscrizione nel Registro per l'Alternanza scuola-lavoro (RASL), disponibile sul portale *http://scuolalavoro.registroimprese.it*, che può essere effettuata in modo rapido e gratuito. I dirigenti scolastici, nella sezione riservata del portale, hanno la possibilità di reperire utili informazioni sulle aziende che si candidano ad ospitare studenti, come la descrizione dell'attività, la dimensione etc.

Le domande di contributo vanno presentate dal 16 aprile al 15 giugno 2018 e devono essere relative a percorsi di Alternanza scuola-lavoro effettuati e conclusi nel periodo compreso fra l'1 gennaio 2018 e il 31 agosto 2018 con durata minima di 40 ore.

Il bando e il relativo materiale informativo sono disponibili sul sito della Camera di Commercio di Trento nella sezione "Avvisi".

L'assemblea annuale della sezione Levico Terme

Il termalismo è uno dei punti di forza del turismo di Levico

Nel corso dell'assemblea annuale della sezione dell'Asat di Levico, non poteva non essere più volte citato e ricordato con affetto **Luca Libardi**, recentemente scomparso "lasciando - come ha detto commosso il presidente di sezione **Walter Arnoldo** - un vuoto incolmabile". Quest'anno al tavolo della presidenza, come ospiti e relatori, anche il presidente dell'Asat **Gianni Battaiola**, l'Assessore al turismo **Michele Dallapiccola**, l'amministratore delegato di APT Valsugana **Stefano Ravelli** ed il sindaco **Michele Sartori**.

Arnoldo ha aperto i lavori con l'attività svolta nell'ultimo anno, ma ha poi voluto citare alcuni temi generali ancora aperti. Innanzitutto, una riflessione sulla evidente contraddizione tra i dati che dicono di un movimento turistico mondiale in crescita nei numeri, ma con il contraltare di una società italiana che si sta impoverendo, nella quale sempre più persone in ferie non ci possono andare.

Partecipata riunione degli albergatori nel ricordo del compianto Luca Libardi

5' e 10"

Andrea Rudari

"Le mode ed i gusti cambiano, c'è chi dice che l'albergo è ormai fuori moda. Forse non è così, ma sicuramente il modo di fare accoglienza è molto cambiato da qualche anno a questa parte, pensiamo al tema della pensione completa, che interessa sempre meno ai nostri ospiti" un'altra riflessione.

Il presidente cita poi i temi della mobilità e quello dei cambiamenti climatici, che tante conseguenze hanno sul turismo. Ed il problema delle previsioni meteo, che possono fare veri e propri danni quando con una semplice nuvoletta disegnata sulla carta geografica si condizionano le scelte di così tante persone.

Infine Arnoldo ha toccato temi più vicini alla realtà locale: "I cittadini apprezzano quanto fatto per i turisti, ne beneficiano anche loro, tuttavia Levico - secondo Arnoldo - è considerata una meta secondaria nel panorama trentino, e dobbiamo farla diventare un *brand*: con le terme, il lago, la Panarotta e la bandiera arancione.

Gianni Battaiola tra (da sx) Michele Sartori, Michele Dallapiccola, Walter Arnoldo e Stefano Ravelli

BUONI RISCONTRI NEI DATI DELL'APT VALSUGANA

Già presidente di sezione, **Roberto Crivellaro** siede oggi nel *board* della APT di zona. Nella parte privata dell'assemblea, ha reso noto il lavoro svolto nei mesi precedenti e quello in programma *pro futuro*.

Paragonati all'anno prima, i dati del 2017 sono certamente interessanti, con aumenti percentuali di arrivi e presenze su tutto l'ambito, pur con Levico che fa la parte del leone. Ed il comparto alberghiero, a sua volta, pesa ancora per più di due terzi nelle scelte dei turisti, che lo preferiscono all'extralberghiero. Anche gli uffici dell'APT hanno avuto maggior afflusso di turisti, alla ricerca di notizie ed informazioni utili: cosa c'è da visitare, dove andare a dormire, quali sono gli eventi, quali gli sport da praticare, quali le attività per le famiglie.

Positivo riscontro anche per la *Valsugana Card*, offerta ai turisti assieme ad un nutrito pacchetto di attività che iniziano già a primavera: bike tour con guida, escursioni nei dintorni, visite guidate ai forti della grande guerra, degustazioni, serate di musica e danza, numerose manifestazioni.

Battaiola ha incentrato il suo intervento su temi più generali, accennando brevemente alla situazione politica ed alle prossime elezioni provinciali "alle quali vogliamo prepararci con un'operazione ascolto fatta sul territorio, che ci permetta di sentire i soci e portare così alla politica le richieste concrete del nostro mondo". Ha toccato poi altri temi a lui cari. La mobilità, innanzitutto ("Serve un sistema strutturato ed integrato per rendere il Trentino più visitabile"), ma anche la disponibilità di una rete di fibra ottica efficiente, ormai così necessaria sia al turista, che chiede più capacità connettiva per navigare e postare foto, video e quant'altro, sia per gli albergatori stessi, che usano la rete per circuitare *on line* le proprie strutture e le proprie offerte. Infine, un accenno al tema del personale: anche attraverso gli strumenti della contrattazione di secondo livello, bisogna convincere i giovani che il lavoro in albergo è bello, offre la possibilità di confrontarsi con realtà diverse, di crescere e di fare esperienze.

Dallapiccola ha condiviso le osservazioni degli albergatori e, nello specifico della zona di Levico, ha innanzitutto parlato della Panarotta, che ormai dovrà trovare una vocazione diversa e più completa rispetto alla sola stagione invernale: "Rilanciare la gestione delle malghe, intervenire sulla sentieristica, proporre esperienze non solo legate allo sci, queste sono le strade che vogliamo intraprendere per sostenere la località". E poi: "Il web ha notevolmente ampliato gli orizzonti e la possibilità degli afflussi turistici, quindi tutto il sistema turismo trentino continua l'impegno su questo fronte".

Dopo un breve saluto di Ravelli e del padrone di casa, il direttore dell'istituto alberghiero **Federico Samaden** ("Vogliamo istituire un concorso per barman dedicato a Libardi), è toccato al sindaco Sartori chiudere gli interventi ufficiali, prima di lasciar andare tutti gli ospiti a godere dell'ottima cucina preparata e servita dai ragazzi della scuola, coordinati dai loro insegnanti. E dai commenti dei commensali, lo scopo è stato sicuramente raggiunto anche questa volta.

La connettività veloce si espande in Val di Sole

Il consorzio degli operatori turistici si farà parte attiva nella realizzazione

3' e 50"

Davide Cardella

Il turismo non può più fare a meno di una rete internet veloce ed efficiente

L'86% di recensioni negative degli ospiti riguardano il Wi-Fi, il 36% di questi lo considera motivo sufficiente per non ritornare in una struttura mentre il 73% degli ospiti di età inferiore ai 35 anni non tornerebbe mai in un hotel con connessione Wi-Fi scadente. E i clienti soddisfatti della connessione spendono in media il 50% in più. Oggi la linea dati con un Wi-Fi di qualità è al primo posto delle richieste del turista.

Partendo da questi dati, il *Consorzio Vacanze Dimaro Folgarida Malè* realizzerà un progetto per consentire alle strutture ricettive aderenti di risolvere i problemi di connettività ed offrire un servizio di qualità ai propri ospiti. "Quest'inverno - afferma il presidente del consorzio **Marco Katzemberger** - solo nel mese di febbraio, abbiamo registrato nel nostro ambito oltre 100.000 presenze, che hanno comportato un traffico internet impressionante. Allo stato attuale basta, però, un gruppo di quindici bambini che utilizzano i loro *tablet* contemporaneamente per mandare in tilt le linee dati di molte strutture". Da qui il progetto: dall'estate 2018 il territorio solandro sarà connesso con una fibra ad 1 giga che verrà irradiata alle strutture aderenti attraverso quattro antenne di rilancio. Un progetto *green* a bassissimo impatto ambientale.

Il programma, basato sulla tecnologia *FTTR (Fiber To The Repeater)*, è stato presentato ufficialmente presso il Centro Congressi di Folgarida e vede la collaborazione e l'appoggio del Comune di Dimaro Folgarida e dell'Apt della Val di Sole. Partner tecnologico dell'iniziativa è il *Gruppo Brennercom*, il più importante interlocutore del settore presente sul territorio, che da diversi anni collabora con l'Asat.

Andrea Delton, presente con il team di Brennercom, ha sottolineato come "il piano è nato grazie al rapporto con l'Asat. È il più grosso progetto realizzato in Wi-Fi in tutto il nord-est. Come estensione, gli altri simili realizzati in Trentino (Folgaria e S. Martino di Castrozza, ndr), sono circa un quarto del progetto di Dimaro Folgarida". La tecnologia FTTR è stata scelta perché presenta diversi vantaggi: basso impegno di impianti e infrastrutture, tempi brevi di realizzazione e velocità di banda paragonabile a quelli della fibra ottica terrestre, coperture di aree ampie, bassi costi e bassa emissione di onde. Le imprese aderenti potranno accedere ad internet e ai servizi telematici di nuova generazione attraverso una delle reti più moderne d'Europa.

"Pur consci di essere territorio incontaminato e dell'importanza della vacanza come momento di fuga dallo stress (anche tecnologico) - ha chiuso Katzemberger – tuttavia non siamo un'oasi isolata. I turisti si aspettano un servizio internet Wi-Fi all'altezza delle loro aspettative". Su questo punto gli hanno fatto eco il sindaco di Dimaro Folgarida **Andrea Lazzaroni** e il presidente dell'APT **Luciano Rizzi**, confermando l'importanza di una connessione veloce per continuare ad essere competitivi con altri territori ed il loro impegno per agevolare la realizzazione dell'intervento in tempi brevi.

Il Trentino aspetta l'adunata di 600 mila "penne nere"

Pronta una perfetta macchina organizzativa col contributo di oltre 23 mila alpini trentini

3' e 45"

Manifesto ufficiale dell'evento trentino

Valori, solidarietà, orgoglio di appartenenza, ma anche una macchina organizzativa incredibile, all'insegna dell'efficienza e dell'efficacia. La 91ª Adunata Nazionale Alpini, che si svolgerà a Trento dall'11 al 13 maggio, è tutto questo. D'altra parte non potrebbe essere altrimenti: l'evento porterà nella città del tridente oltre 600 mila persone e nella sola giornata di domenica 13 maggio è previsto l'arrivo di oltre 2 mila pullman provenienti da tutta Italia, contro i 300 registrati nel picco giornaliero dei mercatini di Natale. Una vera e propria marea di uomini e mezzi a cui bisognerà permettere di partecipare alla sfilata che si concluderà davanti al palco allestito in Piazza Dante.

"L'adunata - ha evidenziato il governatore della Provincia di Trento, **Ugo Rossi** - non è solo una sfilata, ma è anche l'orgoglio di persone che giorno dopo giorno dedicano tempo e impegno alla propria terra. E il Trentino intende essere al loro fianco". Nel grande evento sono, infatti, coinvolte le istituzioni, oltre alla Provincia, i Comuni di Trento e Rovereto e numerose altre località che ospiteranno e intratterranno con numerosi eventi le "penne nere" italiane.

"L'Adunata nazionale - ha spiegato in questo senso il presidente dell'Ana di Trento, **Maurizio Pinamonti** - non sarà manifestazione solo di Trento, ma di tutto il Trentino. Anche Rovereto, con i suoi luoghi simbolo, sarà coinvolta in tutte le emanazioni dell'Adunata che, non ci stancheremo mai di ribadire, sarà in memoria dei Caduti di tutte le guerre, qualunque fosse l'uniforme indossata. Rovereto e la Vallagarina, così come molte altre località del Trentino, sono custodi di importanti testimonianze storiche e tracce della Prima guerra mondiale che, in occasione del centenario, parleranno con suggestione ai tanti visitatori che arriveranno per la manifestazione".

Trento e Rovereto saranno quindi i luoghi "cuore" del grande appuntamento annuale degli alpini: nel capoluogo della provincia durante i giorni dell'evento e soprattutto per la grande sfilata, sarà attuato un rigoroso piano della mobilità, elaborato da uffici comunali, forze dell'ordine e comitato organizzatore. "Rovereto, così come altre località del Trentino, ospiterà alcuni tra gli eventi più importanti della grande manifestazione", ha spiegato **Paolo Frizzi**, vicepresidente Sezione Ana Trento e responsabile legale e cerimonie.

Così come il Giro d'Italia, la grande adunata nazionale sarà quindi l'occasione per promuovere a livello nazionale le bellezze del Trentino: non a caso sono state stampate e distribuite oltre 400 mila guide all'Adunata, in cui sono descritti (oltre al programma ufficiale, l'ordine di sfilamento, le cartine con i posti tappa, i parcheggi, i posti medici avanzati, i servizi igienici, gli attendamenti e gli alloggi collettivi) numerose informazioni sul territorio e sulle sue attrattive, dai prodotti enogastronomici ai siti museali, ai monumenti, alle attrazioni turistiche.

Un percorso costruito attorno ad un racconto ispirato alla Pace

5' e 45"

Trentino protagonista del 101° giro d'italia

Le strade trentine aspettano il Giro 2018

Il mitico e spettacolare Giro d'Italia, giunto all'edizione numero 101, che quest'anno partirà da Gerusalemme, per passare da Assisi e concludersi a Roma, per lanciare simbolicamente un messaggio di pace al Mondo, vedrà protagonista ancora una volta il Trentino.

Dal 21 al 23 maggio prossimi la carovana rosa, costituita da più di 2.000 persone, senza contare i numerosissimi appassionati al seguito, farà tappa nella nostra provincia, trascorrendo (lunedì 21) l'ultimo giorno di riposo della gara; correndo (martedì 22) l'unica prova a cronometro della gara, da Trento a Rovereto, per poi ripartire (mercoledì 23) da Riva del Garda alla volta di Iseo, in provincia di Brescia. Grandi le aspettative, per un evento sportivo tra i più seguiti al mondo, con altrettante importanti ricadute dal punto di vista turistico ed economico.

A Trento, Rovereto e Riva del Garda i rispettivi comitati di tappa sono già al lavoro, da diverse settimane, per gestire la complessa logistica della manifestazione (a cominciare dall'ospitalità negli alberghi per le squadre dei corridori e le centinaia di giornalisti e fotografi che seguono il Giro) ma anche per predisporre nei territori coinvolti le numerose iniziative che accompagneranno la tre giorni in Trentino. Si stanno, infatti, organizzando allestimenti a tema, tour in bicicletta, mostre, proposte per bambini e studenti, in modo da promuovere le bellezze e le caratteristiche del nostro territorio alla vastissima platea che seguirà l'evento direttamente o attraverso le televisioni, i giornali, i social.

Da quest'ultimo punto di vista il Trentino sarà sotto i riflettori di media e telecamere che rilanceranno le immagini della gara in tutto il pianeta. Nel 2017 l'audience complessiva mondiale relativa alla corsa rosa ha toccato i 777 milioni di spettatori con ben 194 paesi collegati in cinque continenti. La copertura relativa all'Italia (RAI + Eurosport) ha fatto registrare una media giornaliera di ascolto di 2 milioni e 33 mila telespettatori.

Pur senza scalare le Dolomiti, le strade del Trentino saranno ancora una volta determinanti per designare il vincitore finale del 101° Giro. La chiave di volta sarà l'unica cronometro in programma. Si correrà contro il tempo tra Trento e Rovereto, su un percorso di 35 chilometri, che offrirà la possibilità agli spettatori di ammirare i frutteti, i vigneti, i borghi del vino e gli antichi manieri della Valle dell'Adige e della Vallagarina.

foto Archivio RCS

foto Archivio PAT

La fatica dei ciclisti sulle erte dolomitiche

LE TAPPE PREVISTE IN TRENTINO

22 MAGGIO
TRENTO - ROVERETO 34,5 KM

Si parte da Trento, dalla scenografica cornice di Piazza Duomo, per infilare subito i lunghi rettilinei cittadini che portano verso la periferia sud, sotto il quartiere di Madonna Bianca e fino al sobborgo di Mattarello. Da qui il tracciato piega verso destra, tra i frutteti della valle dell'Adige per raggiungere Aldeno (primo punto di rilevamento tempo).

Qui avviene l'immissione sulla provinciale della Destra Adige fino a Nomi dove i frutteti lasciano il posto ai vigneti del "Gentile Marzemino", il vitigno autoctono di questo territorio, che ricoprono il fondovalle spingendosi fin sotto il colle che, a oriente, accoglie il monumentale Castel Beseno.

Il percorso fin qui pianeggiante lascia spazio nel finale ad una serie di saliscendi e brevi strappi nel tratto tra Piazzo, Nogaredo (secondo punto di rilevamento tempo), Brancolino e Isera, i territori a più spiccata vocazione enologica della Vallagarina. Da Isera, la capitale del Marzemino, il percorso si sposta nuovamente sulla sponda sinistra del fiume Adige per fare l'ingresso nella città di Rovereto. Finale cittadino un po' complesso, ma sempre molto veloce fino al traguardo collocato su Corso Bettini a due passi dal MART. Medie previste attorno ai 50 km/h.

23 MAGGIO
RIVA DEL GARDA - ISEO 155 KM

Dopo la partenza dalla centrale Piazza Garibaldi la strada inizia subito a salire. Un'ascesa costante, mai troppo dura, e con alcune lunghe gallerie per raggiungere l'imbocco della Val di Ledro e quindi toccare Molina, Bezzecca, fino al Lago di Ampola, un biotopo ricco di biodiversità dove spiccano le bellissime ninfee. Subito dopo ha inizio la discesa verso il lago d'Idro. Dopo Storo e Ponte Caffaro la lunga e colorata carovana del Giro lascerà il Trentino e sfilando lungo la sponda occidentale del lago d'Idro toccherà Anfo, Vestone. Anche in questa seconda parte non mancheranno le brevi salite e tra queste il GPM di Lodrino, 736 metri. Finale in circuito di quasi 20 km tra il Lago d'Iseo e l'area del Franciacorta nell'ultima tappa per velocisti prima della passerella finale di Roma.

3' e 35"

Come tradizione il Trento Film Festival, giunto alla 66ª edizione, anche quest'anno avrà un programma ricchissimo di appuntamenti, in undici giorni quasi 150 proiezioni al cinema e altrettanti eventi tra serate, spettacoli teatrali, incontri, mostre, convegni, attività, laboratori. "Il festival - ha spiegato il presidente della rassegna, **Mauro Leveghi** - può essere paragonato a un vero e proprio campo base, inteso sia come punto di partenza per percorrere, attraverso le numerose proposte della rassegna, una molteplicità di itinerari alla scoperta di come sta cambiando il modo di vivere la montagna e l'avventura;

Ospiti internazionali al Festival di Trento

La 66ª edizione del Trento Film Festival dal 26 aprile al 6 maggio

I *"confini"* dell'alpinismo e la *"slow mountain"* al centro degli appuntamenti del festival

sia come luogo di ritorno, dove raccontare le proprie esperienze, le conquiste, le sconfitte, per riflettere sui limiti del possibile nell'alpinismo e sull'affermarsi di un approccio alla montagna più lento e contemplativo, alla luce del numero sempre più alto di appassionati dei grandi "cammini" che attraversano la nostra Penisola. Anche il Giappone, Paese ospite della Sezione "Destinazione…", offre, in questo senso, molteplici occasioni per sperimentare un rapporto slow con la montagna e scoprire, allo stesso tempo, le similitudini che accomunano i popoli alpini a quelli di una terra così lontana e culturalmente diversa".

Davvero numerosi i protagonisti e gli ospiti che animeranno le serate della manifestazione: gli alpinisti **Reinhold Messner**, **Hansjoerg Auer**, **Hervé Barmasse**, **Manolo**, **Adam Ondra**, **Nicola Tondini**, **Alex Txicon**, **Denis Urubko**; i giovani **Silvestro** e **Tomas Franchini**, **Manuel Bontempelli**, **Gianni Canale** che insieme a **Sergio Martini**, **Ermanno Salvaterra**, **Maurizio Giarolli**, **Franco Nicolini**, **Palma Baldo**, **Marco Furlani**, **Egidio Bonapace**, **Giuliano Giovannini**, **Giuliano Stenghel**, **Maurizio Giordani**, **Sergio Speranza**, ricorderanno, con il fotografo e alpinista **Adriano Dalpez**, i figli **Jalla** e **Claudio** e il Coro della Sosat la straordinaria figura di **Bruno Detassis** a dieci anni dalla sua scomparsa. Tra i grandi nomi dell'alpinismo ci sarà anche **Tommy Caldwell**.

«Avremo altrettanto grandi ospiti anche negli altri appuntamenti della rassegna – ha aggiunto la direttrice del festival, **Luana Bisesti** - tra cui le testimonianze di due donne straordinarie, la climber iraniana **Nasim Eshqi** e l'alpinista nepalese **Pasang Lhamu** Sherpa Akita, premio del National Geographic "Adventure of the year" nel 2016, due donne unite dalla passione per la montagna e dall'impegno per l'emancipazione femminile nei loro rispettivi Paesi».

Grandi nomi anche per gli incontri letterari di *MontagnaLibri*.

Dopo l'inaugurazione della 66ª edizione giovedì 26 aprile nella prestigiosa cornice del Teatro Sociale di Trento, con il restauro del capolavoro del cinema muto *Visages d'enfants* di **Jacques Feyder**, accompagnato dalla nuova partitura di **Carlo Crivelli** eseguita dall'Orchestra Città Aperta, le proiezioni cinematografiche, con 25 film a concorso, si svolgeranno da sabato 28 aprile a domenica 5 maggio sui tre schermi della Multisala G. Modena e al Supercinema Vittoria.

PREPAGATE

L'APP PER LA TUA PREPAGATA

1. SCARICA E ATTIVA L'APP

2. ASSOCIA UNA O PIÙ CARTE

3. ESEGUI LE PRINCIPALI OPERAZIONI DIRETTAMENTE DAL TUO SMARTPHONE

Scarica l'**APP PREPAGATE** e gestisci la tua carta ricaricabile direttamente dallo smartphone in tutta sicurezza.
Puoi visualizzare il saldo e i movimenti, ricaricare la carta e il credito telefonico, trovare tutti gli ATM per i prelievi gratuiti e molto altro.

Disponibile su App Store | Disponibile su Google play

Casse Rurali Trentine

Professioni d'hotel: parola ai manager di settore

Le risorse umane sono un asset cruciale in un'azienda di servizi come quella alberghiera dove, nonostante l'avanzata dell'automazione, la componente umana è e resta fondamentale, soprattutto per garantire la qualità sempre maggiore richiesta per competere sui mercati internazionali.

Quasi contemporaneamente all'iniziativa ASAT *Open Day Turismo*, dedicata all'incontro tra imprese e studenti degli istituti alberghieri provinciali, anche Trentino TV ha dato voce a chi lavora nel campo dell'*hotellerie*. Una delle recenti puntate di *Fiammiferi*, la trasmissione dedicata al turismo, ha visto come protagonisti 5 manager delle rispettive macro-aree che compongono il lavoro in hotel: *food & beverage* nelle sue declinazioni di cucina e sala, *front office*, SPA e *housekeeping*.

Gli ospiti hanno offerto una sorta d'identikit di ciascuna posizione calato nella realtà locale, e quindi prevalentemente stagionale e *leisure*, approfondendone gli aspetti più concreti e operativi: percorso formativo e *skills* richieste, orari, stipendio, tipo di contratto, attività complementari nei mesi di chiusura, corsi di aggiornamento e di specializzazione, sicurezza lavorativa e inserimento in squadra, opportunità di carriera.

Stefano Goller, chef e presidente dell'Associazione Cuochi Trentini, ha commentato i dati relativi all'orientamento agli studi nelle scuole italiane, tra i più bassi d'Europa: solo il 39% degli studenti nei licei e il 38% negli istituti professionali lo riceve adeguatamente. In questi ultimi rientra anche la minuscola fetta di chi sceglie l'indirizzo turistico (11,7% di chi frequenta gli istituti tecnici e il 39,9% di chi frequenta gli istituti alberghieri). Alla larga dai talent televisivi, secondo Goller i giovani devono ricercare altrove la spinta a intraprendere la carriera di cuoco, sviluppando una passione autentica per quella che è una forma d'arte e non un modo per guadagnare tanto con poco.

Direttamente collegato alla cucina, e non solo fisicamente, è il ristorante, in gergo la sala. **Giuseppe Greco**, *maître* e *sommelier* ma più correttamente *restaurant manager*, ha ricordato a chi ancora pensa che fare il cameriere sia una forma denigrante di "servire" o che si tratti meramente di un portapiatti, che il *know-how* richiesto è invece molto specifico. Una mansione in cui l'offerta di lavoro supera ampiamente la domanda: secondo dati Unioncamere, il 44% degli assunti nel turismo è un cameriere. A ciò si somma un'alta difficoltà di reperimento e una quantità di competenze considerate fondamentali dalle imprese: capacità di comunicazione, di lavorare in gruppo e in autonomia, di risolvere problemi nonché flessibilità e adattamento.

SPA manager, una professione tutta al femminile

Un confronto sui temi e le aspettative per chi vuole lavorare nel turismo

6' e 30"

Francesca Maffei

È stata poi la volta di **Daniele Palmieri**, laureato in economia e gestione dei servizi turistici e oggi revenue manager. La reception è la prima area con cui s'interfaccia l'ospite, telefonicamente o telematicamente, ancor prima di arrivare in hotel; un ruolo che è cambiato completamente negli ultimi anni, investendo aree prima sconosciute come il revenue management, le competenze web ad ampio spettro, il CRM, cioè la gestione della relazione con il cliente, il social media management, la vendita commerciale. Palmieri ha altresì lanciato una proposta in tema di welfare, suggerendo di sostituire la disoccupazione riconosciuta agli stagionali nei mesi di chiusura con programmi di formazione finanziata.

La componente femminile è stata rappresentata da **Sara Moreschini**, SPA manager e già vicepresidente dei GAT, e da **Barbara Luvero**, housekeeping manager. Uno spazio a luci e ombre, in realtà, quello delle donne nell'hotellerie. Il totale degli occupati nel settore alberghiero è costituito solo per il 44% da lavoratori di sesso maschile, eppure del restante 56% femminile solo uno scarso 19% ricopre ruoli di dirigenza. Moreschini ha specificato che le SPA manager effettive, cioè responsabili *in toto* di un centro benessere, riconosciute in Italia sono assai rare, e in Trentino ad oggi solo 14. Figure che peraltro sembrano faticare a trovare un impiego con una retribuzione all'altezza delle loro attese.

Luvero, governante e formatrice, per parte sua ha sensibilizzato i giovani trentini, maschi inclusi, a trasformare la carriera di housekeeping da un lavoro fatto per bisogno a un'occupazione dignitosa e strategica come o più di altre. Ciò a dispetto della variegata nazionalità dei lavoratori nel comparto, forse la più multietnica anche secondo quanto dichiara Federalberghi: il settore turistico con maggiore percentuale di lavoratori stranieri è quello ricettivo, di cui buona parte si occupa del servizio ai piani.

La puntata si è infine chiusa con un duplice invito: da un lato alla politica, per legare sempre più la formazione al mondo delle imprese e per "liberare il lavoro", con un contratto di secondo livello che garantisca flessibilità e renda più appetibile lavorare in Trentino. Dall'altro ai giovani, affinché si avvicinino a un mondo, quello turistico, che sa dare loro tante soddisfazioni, sia economico-professionali sia personali.

BONANZA-USA 1978: UN VIAGGIO INDIMENTICABILE, IL MEGLIO DELL'AMERICA PER GLI ALBERGATORI TRENTINI.

Per anni i 123 partecipanti di allora ne hanno parlato, chiedendo un revival dell'impresa per sopravvissuti, discendenti e simpatizzanti. Let's do it again, 40 anni dopo!

Abbiamo scelto il meglio della catena Marriott per le più belle ed interessanti città americane che rappresentano le molte anime di questo fantastico paese: Washington, San Francisco, Las Vegas e Miami Beach.

Solo voli diretti con Lufthansa, United Airlines e American Airlines, per evitare perdite di tempo e lo stress dei cambi. Il programma è ricco ed intenso ma anche con qualche momento di relax, compreso un eccezionale spettacolo a Las Vegas. Si parte l'11 e si rientra il 22 novembre, con trasferimento da Trento all'aeroporto di Monaco e ritorno, accompagnati da Enzo Larry Pisoni che conosce profondamente gli States.

Il costo è di 3.990 euro più le tasse d'imbarco. Il programma è a disposizione da Viaggi Bolgia (info@viaggibolgia.it e/o telefono 0461 238333 Luciana Bolgia e Silvia Lucchini) o da Enzo Larry Pisoni (enzolarry@gmail.com).

Il Campidoglio a Washington

Il turismo in Italia è delle donne: sono il 54% dei dipendenti

Bocca: "Con loro, il comparto ha una marcia in più". In Trentino Alto Adige rappresentano il 60% degli occupati

2' e 45"

Francesca Maffei

I numeri parlano da soli: in Italia - secondo l'ottavo rapporto sul mercato del lavoro nel turismo - il 54% dei lavoratori impiegati in alberghi, bar, campeggi, ristoranti, stabilimenti balneari, terme e tour operator sono donne. In Trentino Alto Adige questa percentuale sale al 60,3%. Un dato che caratterizza il nostro sistema dell'ospitalità e che per il presidente di Federalberghi, **Bernabò Bocca**, è fondamentale per il successo del settore.

"Con le donne il sistema italiano dell'ospitalità mostra di avere una marcia in più - ha detto Bocca - e senza di loro sarebbe profondamente diverso e sicuramente meno interessante". L'indagine di Federalberghi, offre un'analisi molto dettagliata della presenza e del ruolo delle donne nel comparto dell'ospitalità, nel quale sono impiegate 523.188 lavoratrici dipendenti, alle quali occorre aggiungere le lavoratrici autonome, titolari o collaboratrici d'impresa. Una prevalenza "rosa" che si caratterizza anche per l'età media: il 40,8% delle lavoratrici dipendenti ha, infatti, meno di 30 anni e il 66% meno di quaranta. Un turismo, quindi, donna e che parla giovane.

In testa alla classifica delle regioni per numero di lavoratrici si posiziona la Lombardia (100.016), seguita dall'Emilia Romagna (62.979) e dal Veneto (53.561). In Trentino Alto Adige le lavoratrici sono 26.400. La regione con la maggiore percentuale di lavoro femminile è l'Emilia Romagna (65,4%), seguita dall'Umbria (64,2%) e dal Friuli (62,6%). Il Trentino Alto Adige si posiziona al quinto posto con il 60,3%.

La grande diffusione del part time consente di conciliare i tempi di lavoro con le esigenze private e familiari: il 60,4% delle lavoratrici ha un contratto di lavoro a tempo parziale. Segnali altrettanto interessanti provengono dal mondo della scuola che il MIUR ha reso noti nell'ambito del ciclo di seminari che Federalberghi sta organizzando per promuovere l'alternanza scuola - lavoro. Nell'anno scolastico 2016-2017, 26.500 giovani donne hanno portato a termine il percorso formativo negli istituti tecnici e professionali (su un totale di 48.500 diplomati). Le donne spiccano anche nella classifica del merito scolastico: le diplomate con lode sono 83, pari al 72% dei 116 studenti che nel 2017 si sono diplomati con il massimo dei voti.

68ª ASSEMBLEA FEDERALBERGHI

A Porto Cervo, dal 4 al 6 maggio 2018

Si terrà in Sardegna, a Porto Cervo, la nota località della Costa Smeralda, la 68a Assemblea generale ordinaria di Federalberghi. Dal 4 al 6 maggio la nostra federazione terrà il proprio appuntamento annuale che raccoglie i rappresentanti del mondo dell'hotellerie attorno ai temi turistici del momento e alle incombenze statutarie. Non mancheranno anche momenti conviviali e di svago per offrire ai partecipanti l'occasione per conoscersi meglio e fare squadra. Nell'ambito dell'evento si svolgeranno anche i lavori dell'Assemblea nazionale del Gruppo Giovani Albergatori guidati da **Marcello Dinno de Risi**.

Una bella immagine della località sarda

ASSEMBLEA ANNUALE

ASSOCIAZIONE ALBERGATORI ED IMPRESE TURISTICHE DELLA PROVINCIA DI TRENTO

Venerdì 18 maggio 2018
Molveno, Sala Congressi - via Lungolago 20

9.30 **Parte Privata**
Approvazione bilancio consuntivo 2017 e preventivo 2018

10.00 **Inizio Parte Pubblica**

Introduzione ai lavori e saluto delle autorità

Relazione del Direttore **Roberto Pallanch** sull'attività associativa

Saluto della Presidente dei Giovani Albergatori del Trentino **Francesca Braus**

Relazione del Presidente **Giovanni Battaiola**

Intervento dell'Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca **Michele Dallapiccola**

Cerimonia di consegna delle "Stelle dell'Albergatore"

L'imprenditore, pioniere digitale e blogger **Stefano Quintarelli** dialoga sul tema:
Costruire il turismo di domani: istruzioni per l'uso
Come la tecnologia ha (già) cambiato la nostra vita

13.30 **Aperitivo e Pranzo**

È gradita la prenotazione entro giovedì 17 maggio inviando una mail ad asat@asat.it
online https://bit.ly/ASAT72 - tel. 0461 923666

SAVE THE DATE

Gruppo Giovani Albergatori: il programma annuale 2018

La presidente **Francesca Braus**, con i vicepresidenti e i consiglieri GAT, traccia la rotta: dopo i primi due direttivi aperti del 2018, a distanza di un mese l'uno dall'altro (21 febbraio e 21 marzo), l'attività dei Giovani Albergatori del Trentino continua. Un terzo direttivo, il 4 aprile, ha preceduto di poco il Meeting Invernale organizzato dal 17 al 19 aprile in occasione della *Livigno Snow Music Week*, la settimana di musica, eventi e concerti che si svolge all'interno del comprensorio da cui prende il nome, sia ad alta quota sia nei locali notturni della località. Il meeting includerà anche momenti di lavoro con uno dei creatori del club di prodotto Italy Family Hotels e con una rappresentanza dell'Associazione Albergatori locale. Sempre in primavera, i GAT sono stati coprotagonisti dell'iniziativa ASAT *Open Day Turismo*.

Da segnare il 24 maggio, data dell'Assemblea Annuale GAT fissata a Levico in memoria del presidente **Luca Libardi**, in cui come da tradizione sarà presentato il viaggio-studio internazionale (5/10 novembre 2018). La destinazione è scaturita dal sondaggio digitale condotto recentemente, che ha chiesto a tutti i giovani albergatori di esprimere la loro preferenza tra due opzioni: un viaggio "frizzante" nella regione francese dello Champagne con i Giovani Produttori di Trento DOC oppure un city-break a Copenhagen dedicato all'urban bike, tra show cooking stellate e design hotellerie danese.

L'assemblea sarà seguita a ruota il 7 giugno da una giornata presso il lago di Garda dedicata alla formazione, in collaborazione con il Piano d'Ambito Economico. Dopo il direttivo estivo di luglio e la pausa agostana i GAT si cimenteranno in un secondo evento formativo a Trento nel mese di settembre, e assisteranno all'Assemblea Annuale del Comitato Nazionale dei Giovani Albergatori come di consueto a Rimini dal 10 al 12 ottobre 2018. In tale consesso sarà introdotto il vice-delegato CNGA individuato nella persona di

Francesca Braus

Dalla formazione ai momenti di svago, saranno molti gli impegni degli *juniores*

3' e 35"

Francesca Maffei

Francesco Taufer, figura creata al fine di poter all'occorrenza sostituire **Luigi Tavernaro** nelle riunioni del Direttivo Nazionale. Nell'intento di garantire una maggior presenza di delegati trentini agli appuntamenti nazionali va anche la proposta di inserire nell'iscrizione al gruppo GAT l'adesione di default al CNGA.

L'autunno si concluderà con un novembre denso di appuntamenti: una nuova edizione dell'*InterMeeting* con i Giovani Albergatori dell'Alto Adige e una festa itinerante denominata *GAT Winter Party*. A chiudere l'anno sarà lo scambio degli auguri con la Festa di Natale a Canazei il 15 dicembre, in coda al direttivo di programmazione per il 2019.

Un'anteprima dall'anno venturo? Il progetto di riportare in Trentino un evento CNGA.

800.400.300 www.volkswagen-veicolicommerciali.it

Volkswagen Veicoli Commerciali raccomanda Castrol EDGE Professional

Un mito.
Oggi ancora più grande.

Volkswagen Multivan.
Più spazio alla tua voglia di libertà.

Dopo sei generazioni il fascino è rimasto lo stesso, ma oggi Multivan è ancora più spazioso e tecnologico. Con 7 posti, motori TDI e disponibile anche con trazione 4MOTION e cambio automatico DSG, Volkswagen Multivan rinnova il piacere di viaggiare nella massima libertà.
Scoprilo nelle nuove versioni Space e Tech.

Volkswagen

Dorigoni

Via di San Vincenzo, 42 – Trento – Tel. 0461 381 200
www.dorigoni.com – vendita.vic@dorigoni.com

L'immagine della vettura è puramente indicativa. Per maggiori informazioni: www.volkswagen-veicolicommerciali.it
Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 6,9 l/100 km - CO_2 180 g/km.

Beyond flowers, hotels take roots

3' e 40"

Francesca Maffei

Although Trentino hotels are usually surrounded by nature, quite often plants are not so present inside, especially when they are located in narrow town centers and maybe fields and forests are not too near. Actually, one of the most recent hospitality trends is making plants literally grow from floors, walls and ceilings. If this is more common in public areas such as lobbies, stairs and corridors, also bedrooms and suites are not excluded, where the so-called "vertical biophilic design" is becoming more and more popular.

But which kind of flora? It would make sense to choose plants similar to the hosting environment. For instance, The 1 Hotel Central Park in New York City has chosen elements related to the display of the famous park nearby. Another example is the Starhotel E.c.ho. - (eco contemporary hotel) in Milan, who aims at offering a breath of fresh air downtown, or the ones who build small greenhouses on the roof. Another point in the organic architecture is the use of water, in small lakes with fishes - fauna is by the way paramount -, ponds with lilies or waterfalls. This way spaces can be radically improved without having to do hard works.

What about the tricks to make the greenery always appear fresh and not fake? If the number of trees and plants is huge, probably just having green thumbs is not enough. What is needed is a maintenance more skilled at gardening, like a horticulturist or a botanist, not necessarily belonging to the staff but a sort of consultant who can teach employees and hoteliers which species are more suitable in a given public or private area, either in the open air or not, and how to feed them. It may take a couple of years to fully understand the correct rhythm, but once implemented it becomes easier than it seems.

The right provider plays the main role, a trusted partner able to assist the property with the adequate frequency required, but then team members have to be empowered in caring at least one natural element each.

The benefits, needless to say, are not only directed to guests yet also to workers. Nature brings an allure of mental health and physical wellbeing, it is the new frontier in hotel design. Customers - including allergic ones - love interacting with living beings, involving sight, touch and smell to create a multisensory experience that moreover fosters positive reviews. Among the drawbacks there are parasites and the consequent pesticides employed, which can affect air and food. To avoid it, bugs should be defeated by means of harmless sprays, while guests pets must be prevented from eating leaves, drinking from water sources or using trees to "mark their territory".

All things considered, there's no doubt that everyone feels relaxed and happy in contact with the ecosystem, and hotels look much more beautiful with little effort, adding authenticity to their CSR - Corporate Social Responsibility - engagement.

ESPERIA®
printevolution

Nice to meet you

www.esperia.tn.it

CORSI PROFESSIONALI **2018**

CAT TURISMO
FORMAZIONE - CONSULENZA
STRATEGIA

ASAT, tramite CAT TURISMO, propone una serie di corsi professionali con l'obiettivo di fornire strumenti operativi necessari per rispondere in maniera concreta all'evoluzione del mercato ed ai nuovi trend del settore. Le aziende si trovano infatti a doversi confrontare quotidianamente con due dinamiche molto complesse: la concorrenza sempre maggiore, stimolata dai nuovi canali di comunicazione e l'innovazione tecnologica continua che, pur rappresentando una grossa opportunità per gli albergatori, richiede un aggiornamento personale continuo ed un'elevata professionalità del proprio staff.

ASAT, al fine di supportare le aziende del settore turistico, ha progettato i corsi pensandoli quindi, non solo per i titolari delle aziende, ma anche per i loro collaboratori.

Siamo infatti convinti che la formazione continua e l'aggiornamento professionale delle risorse umane consentano di migliorare in modo importante il livello di motivazione del personale, il clima aziendale, l'efficienza e la produttività dell'azienda determinando così un benessere generale, necessario per mantenere un'elevata fidelizzazione della propria clientela e per attrarne di nuova. Ti presentiamo di seguito una serie di moduli tra cui scegliere quelli più adatti alle tue esigenze e che meglio rispondono alle necessità di crescita della tua azienda.

Tutti i corsi si svolgeranno presso la sede dell'Asat a Trento, **via Degasperi 77.**

	CORSO	1^A SESSIONE	2^A SESSIONE	ORARIO
LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI DELL'ALBERGATORE	La gestione efficace dei reclami		05/10/2018	14.00-18.00
	La gestione della tariffa in hotel - elementi base		12/10/2018	14.00-18.00
PRINCIPI DI DIGITAL MARKETING PER L'OSPITALITÀ	Modulo 1: facebook		06/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
	Modulo 2: youtube e vimeo		13/09/2018	09.00-13.00
	Modulo 3: video e foto		20/09/2018	09.00-13.00
	Modulo 4: google my business, Google analytics e google adwords		27/09/2018	09.00-13.00
AUMENTARE LE VENDITE CON I NUOVI TREND	Il menù del ristorante per trovare nuovi clienti	14/06/2018	16/11/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
	La gestione sostenibile dell'albergo: da obbligo morale a fonte di ricavi	21/06/2018	23/11/2018	10.00-17.00
WEB MARKETING	Il sito web perfetto per una struttura ricettiva / local search: ottimizzare la visibilità per le ricerche locali	17/05/2018	04/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
	La distribuzione turistica online	24/05/2018	11/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
	Disintermediazione: come aumentare i ricavi dell'hotel	31/05/2018	18/09/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
CORSO DI GRAFICA FONDAMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA	La comunicazione e la marca		17/10/2018	09.00-13.00 14.00-18.00
	La comunicazione nel mondo del web		23/10/2018	09.00-13.00
SICUREZZA INFORMATICA	Sicurezza informatica proteggere il pc dai pericoli della rete	04/05/2018	06/11/2018	09.00-13.00
GESTIONE PROATTIVA DEGLI OBBLIGHI DI LEGGE	La privacy in albergo	09/05/2018		09.00-13.00 14.00-18.00

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO
Il calendario di maggio dei corsi obbligatori

CAT TURISMO
FORMAZIONE - CONSULENZA STRATEGIA

H.A.C.C.P. IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Corso obbligatorio per le aziende al cui interno vi è un processo produttivo e di lavorazione, preparazione, vendita, somministrazione di alimenti, per garantire una formazione costante al fine di prevenire eventuali problemi igienici e sanitari tutelando così la salute dei consumatori.

CORSO BASE PER PERSONALE DI SALA, E BAR (4 ORE)

Il corso, creato appositamente a settori per migliorare l'efficacia della formazione nelle strutture alberghiere, è rivolto esclusivamente al personale di sala e bar (baristi, camerieri o altri che manipolano generi alimentari).

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
03/05/2018	09.00-13.00	LEVICO TERME
08/05/2018	09.00-13.00	VAL DI FIEMME
28/05/2018	09.00-13.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + IVA

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

Il corso, creato appositamente a settori per migliorare l'efficacia della formazione nelle strutture alberghiere, è rivolto ai titolari/responsabili ed al personale di cucina (Chef, cuochi, aiuto cuochi, pasticceri, gelatai, o altri che trattano i generi alimentari).

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
03/05/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	LEVICO TERME
08/05/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FIEMME
28/05/2018	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 100,00 + IVA - Quota associati: € 86,00 + IVA

CORSO AGGIORNAMENTO (4 ORE)

I corsi di aggiornamento non hanno un rinnovo fisso in termini di tempo (è importante dimostrare la formazione costante) ma si ritiene necessario vengano frequentati almeno ogni 5 anni.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
03/05/2018	14.00-18.00	LEVICO TERME
08/05/2018	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
28/05/2018	14.00-18.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati € 75,00 + IVA

RESP. SERVIZIO PROTEZIONE E PREVENZIONE: R.S.P.P.

Corso obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un delegato con potere di spesa. Ricordiamo che nel caso in cui il corso base sia stato effettuato prima del 01/01/1997 è necessario frequentarlo nuovamente poiché è stato modificato il Decreto di riferimento.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CORSO BASE PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (16 ore)

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
09/05/2018 10/05/2018	09.00-13.00 /14.00-18.00	MEZZANA
16/05/2018 17/05/2018	09.00-13.00 /14.00-18.00	VAL DI FIEMME

Quota partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 125,00 + IVA

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO CORSO AGGIORNAMENTO PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (6 ore)

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. ha valenza quinquennale. L' R.S.P.P. che ha svolto il corso base fino all'anno 2013 è consigliabile che effettui il corso di aggiornamento il prima possibile.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
09/05/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	MEZZANA
16/05/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME

Quota partecipazione: € 85,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA

ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze.
Corso OBBLIGATORIO per tutti i tipi di aziende. La durata varia a seconda del grado di rischio presente nella struttura ed è riconducibile a tre fasce dettate nell'allegato I del Decreto Ministeriale del 10 marzo 1998. Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, secondo il livello di rischio le aziende in:

- rischio d'incendio basso - GRUPPO A - 4 ore;
- rischio d'incendio medio - GRUPPO B - 8 ore;
- rischio d'incendio elevato - GRUPPO C - 16 ore;

Il corso può essere frequentato dal datore di lavoro qualora lo stesso non abbia più di 5 dipendenti o dai lavoratori incaricati.

CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO MEDIO (8 ORE)

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a medio rischio le strutture alberghiere da 26 a 200 posti letto. La normativa prevede che nelle strutture da 101 a 200 posti letto oltre alla frequentazione del corso vi sia anche un test finale presso la Scuola Provinciale Antincendio.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
14/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
17/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
23/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA

Quota partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA

CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO BASSO (4 ORE)

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a basso rischio le strutture alberghiere fino a 25 posti letto.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
14/05/2018	09.00-13.00	MEZZANA
17/05/2018	09.00-13.00	LEVICO TERME
23/05/2018	09.00-13.00	VAL DI FASSA

Quota partecipazione: € 110,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

SICUREZZA LAVORATORI/LAVORATRICI

Il percorso formativo OBBLIGATORIO per tutti i lavoratori, ad esclusione degli stagionali del settore agricolo, si suddivide in due parti:

- FORMAZIONE BASE: concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro: 4 ore – CREDITO PERMANENTE;
- FORMAZIONE SPECIFICA: in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO)

DA RIPETERE OGNI QUALVOLTA IL LAVORATORE È DESTINATO AD ALTRA MANSIONE.

BASSO: Formazione base 4 ore + specifica 4 ore: Commercio - Bar, ristoranti, alberghi - Servizi - Terziario
Aggiornamento quinquennale

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI GENERICO (4 ORE) + CORSO SPECIFICO (4 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
07/05/2018 08/05/2018	14.00-18.00	LEVICO TERME
24/05/2018 25/05/2018	14.00-18.00	MEZZANA
21/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 40,00 + IVA - Quota associati: € 35,00 + IVA
Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multiazienda)

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

Il corso di aggiornamento per i lavoratori dipendenti ha valenza quinquennale.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
07/05/2018 08/05/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
21/05/2018	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
24/05/2018 25/05/2018	14.00-18.00 14.00-16.00	MEZZANA

Quota partecipazione: € 40,00 + IVA - Quota associati: € 35,00 + IVA

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

- Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:
  - formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);
- Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:
  - formazione base
  - formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

TALE PERCORSO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO 60 GG DALL'ASSUNZIONE.

PRIMO SOCCORSO

DESTINATARI: Datore di lavoro o lavoratori addetti alla squadra aziendale di primo soccorso.

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di pronto soccorso che permettano sia la corretta gestione di un'emergenza sanitaria in azienda, sia di evitare azioni di soccorso errate, in attesa dell'intervento di personale specializzato.

AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (4 ORE)

I corsi di aggiornamento per addetti al pronto soccorso sono obbligatori ogni 3 anni, altrimenti se questo limite di tempo viene superato bisogna ripetere il corso base.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
03/05/2018	14.00-18.00	MEZZANA
29/05/2018	14.00-18.00	VAL DI FASSA

Quota partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA

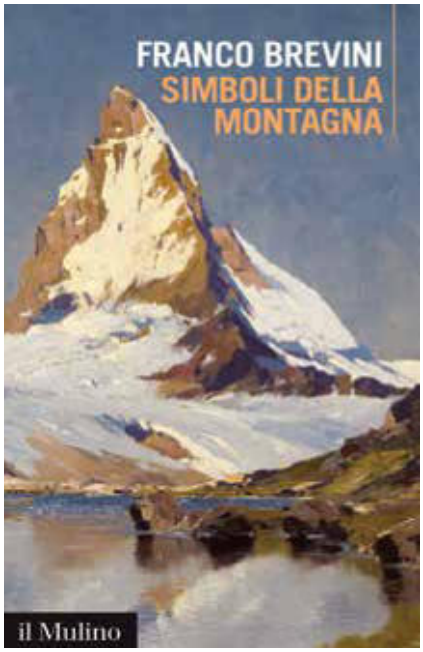
CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
03/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
04/05/2018	09.00-13.00	
29/05/2018	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
30/05/2018	09.00-13.00	

Quota partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 130,00 + IVA

Simboli della montagna

di Franco Brevini



Ed. Il Mulino, 2018 pp. 232, € 16,00

4' e 55"

Gianfranco Betta

Sei simboli, più di altri intrecciati con l'immaginario della montagna. In primis, gli animali tipici dell'iconografia alpina: l'aquila, emblema del mondo alto e selvaggio; il camoscio, considerato figlio del diavolo, e, al pari dello stambecco, circondato di alone magico; il cervo, alle cui corna si associa il simbolo della croce. In secondo luogo il Cervino, che rappresenta la perfezione piramidale, quindi la montagna per antonomasia nella geometria delle sue linee, per John Ruskin "il più nobile scoglio d'Europa". Destinato a diventare uno stereotipo banalizzato a dimensione globale, con un uso pubblicitario praticamente inesauribile, dall'immagine turistica di Zermatt, al logo della Paramount, al cioccolato Toblerone.

Non poteva mancare lo chalet svizzero. Il pittoresco alpino di metà '800 trova un punto di solidificazione nella stilizzazione idealizzante dello chalet. Conquista in breve tempo l'intera Europa, con i grandi alberghi della Belle Epoque a rappresentare l'unica eccezione a questo onnivoro imporsi. All'inizio del '900 l'operazione è compiuta: lo chalet rappresenta una componente fondamentale dell'identità svizzera, al pari di cioccolato, formaggio, orologi. Inventato da occhi stranieri, gli svizzeri hanno finito con l'dentificarsi negli occhi dei loro ospiti. In realtà si tratta di una folclorizzazione dell'architettura, con una reinvenzione della tradizione delle Alpi. Uno Swiss style, dove il pittoresco alpino si incontra con la fascinazione per i miti del rustico, dell'artigianale, del tradizionale.

Destinato a diventare elemento decorativo in giardini, regge, ville ben al di fuori dell'arco alpino, come artificio arcaicizzante, curiosamente incaricato di comunicare sensazioni di protezione, calore, intimità, gentilezza, mediante materiali "naturali" tipicamente montani come pietra e legno. Lo chalet rappresenta l'icona dell'architettura di montagna, replicabile all'infinito e ripetibile ovunque. È il tratto inconfondibile della disneyland alpina ubiquitaria. Per Brevini "un'architettura vernacolare storicamente associata al pittoresco alpino, diventata un modulo esperantico che si è imposto da un punto all'altro del globo come insostituibile contrassegno della montagna". Con il rischio di un effetto kitsch assicurato.

Il quarto simbolo citato è l'edelweiss, capostipite della flora alpina, a personificare il fascino dell'umiltà e della vocazione schiva. Ignorato per secoli, dalla seconda metà dell'800 inizia la sua fortuna, installandosi con forza nella chincaglieria alpina e replicato all'infinito in ogni immagine turistica assieme a pastorelle e camosci. Non poteva mancare Heidi, la bambina orfana che vive tra Germania e Svizzera, figura emblematica dell'idillio alpino e icona della Svizzera. In Heidi la montagna rappresenta un vero e proprio farmaco (attenzione: non le persone che abitano la montagna, ma proprio la natura con i suoi scenari). Heidi soffre della sua permanenza a Francoforte, vissuta come un penoso esilio urbano. Lontana dalle sue montagne svizzere è macilenta, intrisa di nostalgia (das Heimweh, tipico sentimento svizzero), e solo ritornando riprenderà a vivere.

Un testo tradotto in una cinquantina di lingue, secondo solo alla Bibbia e al Don Chisciotte, rilanciato da cinema e TV e soprattutto presente come strumento di marketing in mille prodotti, compresa una destinazione turistica svizzera, non a caso chiamata Heidiland. Ultimo simbolo la piccozza, che "per lo scalatore è come la pistola per il cowboy". Presente in quasi tutti gli stemmi dei Club alpini, emblema di conquista e ardimento, ma presto interprete di una tecnologia mirata a un esercizio ludico e gratuito per le arrampicate su ghiaccio e falesia, con una progressiva e continua metamorfosi di forme e materiali.

GRUPPO ALPIN
www.gruppoalpin.it

ALPIN SRL
Via Stella 9/E 9/F loc. Ravina - Trento
Tel. : +39 0461 973111

La "chiave di volta" per il successo sul web

7' e 45"

Se c'è un settore economico che sta vivendo, forse più di altri, una continua evoluzione dovuta a internet, questo, è quello turistico-alberghiero. A dimostrarlo sono i dati e i cambiamenti delle abitudini delle persone che intendono partire per una vacanza: il 95% dei viaggiatori legge le recensioni su internet prima di decidere di prenotare; il 52% pensa che un riassunto delle recensioni sia il modo più semplice per leggere le stesse recensioni di viaggio; il 76% sono disposti a pagare di più per un hotel con punteggio più alto.

Si tratta di nuove abitudini che impongono alle aziende cambiamenti di gestione e di strategie di marketing, ma che allo stesso tempo possono offrire delle importantissime opportunità di sviluppo commerciale.

Basta adottare gli strumenti opportuni, come quelli messi a disposizione da Trentino Marketing per i soci dell'Asat, senza costi aggiuntivi per la struttura ricettiva. La società guidata da **Maurizio Rossini** ha, infatti, messo a punto un vero e proprio cruscotto di strumenti che facilitano la gestione della reputazione on line e danno valore alla proposta delle strutture ricettive

Per conoscere più da vicino questo panel di accessori che può rendere più accattivante e efficace la proposta di un albergo abbiamo incontrato **Mirta Valentini** e **Alessandro Angelini**, rispettivamente, responsabili dell'Area Supporto alla Vendita e dell'Area Digital Technology di Trentino Marketing.

«Tra i widget a disposizione degli albergatori dell'Asat – hanno spiegato i due manager – uno dei più importanti è senz'altro "TrustYou" (la più grande piattaforma sul mercato raccolta dei feedback degli ospiti) che offre l'opportunità di presentare agli utenti tutte le valutazioni pubblicate sui siti di prenotazione e recensione relative alla propria struttura, in modo semplice ed aggregato».

Con questo widget l'utente dove può leggere le rispettive valutazioni?

Sul sito di visittrentino, nella scheda dell'albergo, e sul sito delle strutture ricettive. Viene calcolato con un minimo di recensioni rilevanti e verificate.

Senza nessun costo aggiuntivo per la struttura?

«Esatto, grazie a un accordo tra Trentino Marketing e Asat»

Ma perché è importante inserire il widget di TrustYou sul sito dell'albergo?

«Perché oggi prima di prenotare si consultano le recensioni, lo fa il 95% dei turisti; perché una struttura alberghiera con un punteggio più alto attrae maggiormente e perché offre all'ospite la possibilità d'informarsi velocemente, attraverso un'unica finestra, su tutte le recensioni verificate presenti online, facilitando e incoraggiando così la prenotazione diretta sul sito dello stesso albergo».

Come si richiede il widget TrustYou?

«Basta collegarsi al sito di **VistTrentino/Trusyou** scaricare il widget gratuito, inserendo il nome della struttura. In automatico sarà generato un codice che dovrà essere copiato e poi trasmesso al webmaster che cura il sito dell'albergo».

Un esempio dei widget proposti da Trentino Marketing

Trentino Marketing mette a disposizione dei soci dell'Asat, senza costi aggiuntivi, una serie di widget per rendere i siti degli alberghi ancora più efficaci dal punto di vista commerciale. Ecco di che cosa si tratta.

Oltre a TrustYou quali sono gli altri widget per gli albergatori Asat?

«Sono diversi: innanzitutto quello per il **booking on line/Feratel** sul proprio sito; poi i widget per la promozione e la pre-emissione della **Trentino Guest Card**, utilizzata da un numero sempre più alto di turisti. La possibilità di consentire al cliente di effettuare direttamente dal sito dell'albergo la pre-emissione della Guest Card è molto importante, sia per il cliente stesso perché gli permette di poterla utilizzare già il giorno dell'arrivo in Trentino; sia per l'albergo in termini d'immagine, di fidelizzazione e di servizio agli ospiti».

C'è anche un widget per i transfer per gli aeroporti?

«Sì, nel periodo invernale, da dicembre fino a Pasqua offriamo il servizio transfer "Fly Ski Shuttle" che collega gli scali nazionali ed internazionali di Verona Valerio Catullo, Bergamo Orio al Serio, Milano Linate, Milano Malpensa, Venezia Marco Polo e Treviso Antonio Canova con gli ambiti turistici di Madonna di Campiglio-Pinzolo, Dolomiti Paganella, Val di Sole, Val di Fiemme, Val di Fassa, San Martino di Castrozza-Primiero».

Oltre a questo panel di accessori, Trentino Marketing sostiene il cosiddetto "Digital Partner Network" per offrire agli alberghi ulteriori opportunità di sviluppo nel mercato digitale. Di che cosa si tratta?

«Oggi le web agency e le software house svolgono un ruolo chiave per la competitività del comparto turistico trentino nel mercato digitale. Di fronte a questo scenario abbiamo intrapreso un progetto per favorire e sostenere le web agency operanti sul territorio della provincia che offrono i loro servizi ai nostri operatori turistici. Il progetto, denominato appunto "Trentino Marketing Digital Partner Network", si articola in diverse iniziative che, attraverso il perseguimento di obiettivi diversi e tra loro complementari, contribuiscono a mantenere il sistema turistico provinciale ai vertici del mercato digitale nazionale ed internazionale».

Che strumenti offrirete agli albergatori attraverso questo progetto?

«L'obiettivo è di predisporre e divulgare una raccolta comprensiva e documentata di quanto già disponibile e utilizzabile dalle aziende informatiche ("Piattaforma widget") e la creazione di una community ("Trentino Digital Partner") che operi sul territorio perseguendo la crescita degli standard di qualità e performance dell'intero sistema turistico provinciale».

Una breve spiegazione del progetto e le web agency che già ne fanno parte sono visibili a questo indirizzo: www.trentinomarketing.org/it/cosa-facciamo/digital-parter-network/

Studio Giovanelli S.r.l.

Andrea Giovanelli, titolare di Studio, laurea in finanza all'Università Bocconi di Milano. Master annuale in Direzione aziendale presso Cescom-Bocconi.

Dal 1990 attivo nella consulenza di impresa.

Per oltre dieci anni esperto della Provincia di Trento in comitati tecnici per incentivi. Supera l'esame Consob per l'Albo dei promotori finanziari.

AREA CONSULENZIALE F2

"Contributi a fondo perduto e incentivi"

Siamo specializzati nella ricerca e nella fruizione di contributi ed incentivi, risorse finanziarie effettivamente fruibili da imprese o soggetti che intendono operare nuovi investimenti o anche avviare delle start up.

Supportiamo il Cliente a 360 gradi, dalla analisi iniziale con verifica di fattibilità, esame dei contributi fruibili in rapporto all'investimento prospettato, inoltro delle domande di contributo (spesso Bandi, relativamente articolati) e, in via continuativa, fino alla materiale liquidazione del contributo concesso.

Operiamo ai diversi livelli: Provincia, Regioni, Stato, Unione Europea.

Il compenso dovutoci è essenzialmente "a risultato", ad ottenimento del provvedimento di concessione del contributo, a tutela del Cliente e quale stimolo a ricercare il miglior risultato possibile per Cliente e Consulente.

Collaboriamo con importanti studi, anche per la costituzione di start up innovative, che consentono di cumulare benefici fiscali, finanziari ed agevolazioni e contributi.

Collaboriamo con una società autorizzata da Consob per l'equity crowdfunding, attività in forte crescita, che prevede strumenti partecipativi al capitale di rischio della start up innovativa. L'investimento di persone fisiche e società si lega a importanti recuperi di imposta, oltre alla possibilità di investire in realtà con un forte potenziale di crescita.

Per informazioni: *0461 390136* o *consulenza@studiogiovanelli.com*

Studio Giovanelli S.r.l.

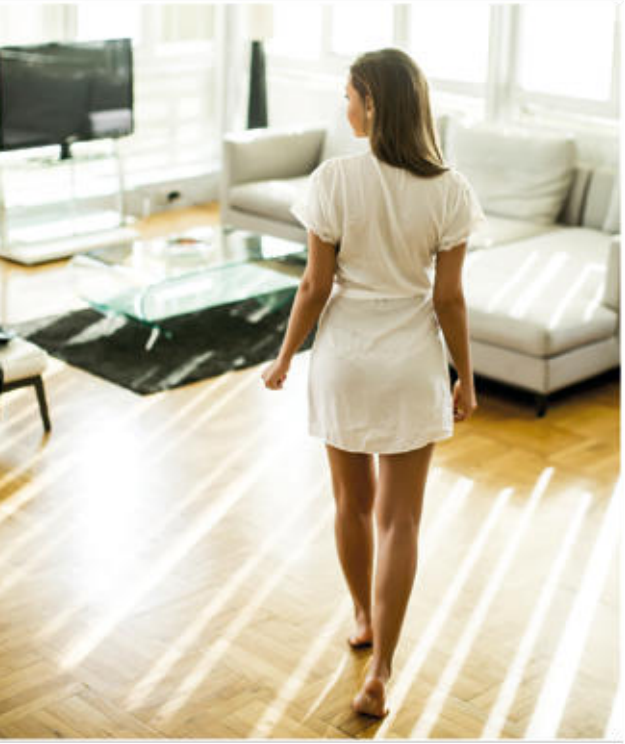
Via Guardini 33 | 38121 Trento | I
tel. 0461 390136
info@studiogiovanelli.com
consulenza@studiogiovanelli.com

Personalizzato

ricordi che accompagnano
l'ospite anche a casa sua

Accoglienza dell'ospite

crea un primo importantissimo printing



pianta design Ambiente

Sede Bolzano Sud
Via J.-Kravogl 5/B
Zona commerciale sud
I-39100 Bolzano

Tel. +39 0471 93 48 10
Fax +39 0471 93 48 32

Orario d'apertura:
Lunedì - Venerdì
08.30 - 12.30 & 14.00 - 18.00

info@piantadesign.com
www.piantadesign.com

Benvenuti sul nostro nuovo sito internt

www.piantadesign.com

Protezione dati personali Regolamento (UE) 2016/679

Analisi dei rischi e misure di sicurezza

8' e 25"

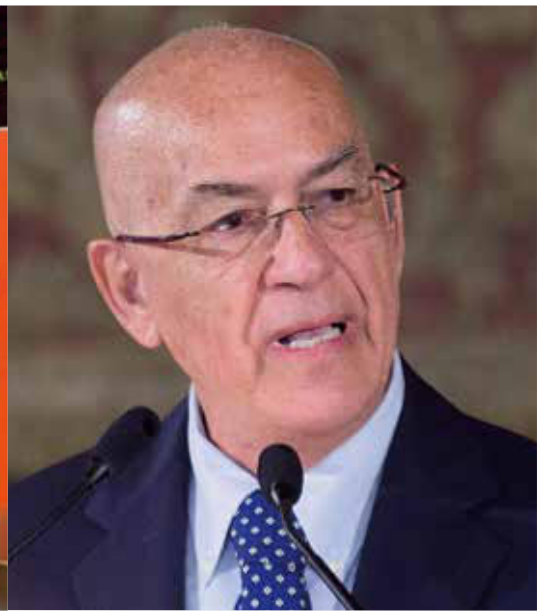
Laura Licati

In attesa che vengano emanati i decreti legislativi di coordinamento della normativa, nazionale ed europea, in materia di protezione dati, ed in considerazione dell'avvicinarsi della data del 25 maggio 2018, a decorrere dalla quale il regolamento europeo entrerà in vigore, riteniamo utile evidenziare alcune azioni che possono essere intraprese sin d'ora perché fondate su disposizioni precise del regolamento che non lasciano spazi a interventi del legislatore nazionale.

Segnaliamo la necessità di procedere alla valutazione dei rischi connessi con il trattamento dei dati, implementando le misure tecniche e organizzative necessarie per garantire la sicurezza.

Analisi dei rischi sulla base del principio di "responsabilizzazione", il regolamento prescrive al titolare di analizzare i rischi inerenti il trattamento, quali la distruzione, la perdita, la modifica, la rivelazione o l'accesso non autorizzato, che potrebbero cagionare un danno fisico, materiale o immateriale. A seguito dell'analisi dei rischi, il titolare valuta l'adeguato livello di sicurezza, attuando le misure ritenute idonee per limitare tali rischi. I rischi possono essere diversi a seconda dei vari tipi di trattamento. È pertanto necessario procedere individuando preliminarmente tutti i trattamenti effettuati in azienda. La mappatura dei trattamenti in corso è comunque necessaria per la compilazione dell'apposito registro, il quale, anche se non obbligatorio per tutti i titolari di trattamento, è ritenuto dal Garante **Antonello Soro** un adempimento indispensabile, a prescindere dalle dimensioni dell'organizzazione, al fine di compiere un'accurata ricognizione dei trattamenti svolti e delle rispettive caratteristiche. Secondo il Garante, la tenuta del registro dei trattamenti non costituisce un adempimento formale, ma è bensì parte integrante di un sistema di corretta gestione dei dati personali. Si tratta di uno strumento fondamentale non soltanto ai fini dell'eventuale supervisione da parte del Garante, ma anche allo scopo di disporre di un quadro aggiornato dei trattamenti in essere all'interno di un'azienda.

Servirà un registro per conservare i dati dei clienti



Il garante nazionale Antonello Soro

Il registro deve avere forma scritta, anche elettronica, e deve essere esibito su richiesta al Garante. L'Autorità sta valutando di mettere a disposizione un modello di registro dei trattamenti sul proprio sito, che i singoli titolari potranno integrare nei modi opportuni. Nelle more, Federalberghi ha predisposto un facsimile di registro semplificato (disponibile sul sito) che potrà essere utilizzato dalle aziende non obbligate alla sua tenuta, fino a che non sarà disponibile un modello validato dal Garante, e servirà a fare una prima mappatura dei trattamenti in corso e delle misure di sicurezza già implementate.

Misure tecniche e organizzative di sicurezza

Con il codice della privacy venivano imposte alcune misure minime di sicurezza, mentre con il regolamento europeo la decisione di quali misure adottare è rimessa, caso per caso, al titolare del trattamento in rapporto ai rischi specificamente individuati in fase di analisi.

Il titolare del trattamento deve mettere in atto le misure tecniche e organizzative che ritiene adeguate per garantire, ed essere in grado di dimostrare, che il trattamento è effettuato conformemente al regolamento europeo, tenuto conto della natura, dell'ambito di applicazione, del contesto e delle finalità del trattamento, nonché dei rischi aventi probabilità e gravità diverse per i diritti e le libertà delle persone fisiche. Dette misure devono essere riesaminate e aggiornate qualora necessario.

Non potranno quindi più sussistere, dopo il 25 maggio 2018, obblighi generalizzati di adozione di misure minime di sicurezza. Il Garante valuterà se approvare linee guida o definire buone prassi. Oltre alle misure tecniche di sicurezza, il regolamento europeo prevede che vadano implementate anche idonee misure organizzative, anch'esse già previste dal codice della privacy.

Il regolamento richiede infatti che il responsabile del trattamento, definito come la persona fisica o giuridica che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento, ove nominato dal titolare, debba presentare garanzie sufficienti in termini di conoscenza specialistica, affidabilità e risorse, per mettere in atto le misure tecniche e organizzative che assicurano la sicurezza del trattamento.

Il responsabile del trattamento, o chiunque agisce sotto la sua autorità o sotto quella del titolare del trattamento, non può trattare dati personali se non è istruito in tal senso dal titolare del trattamento. È necessario pertanto che i soggetti incaricati dal titolare o dal responsabile di effettuare un trattamento, o singole fasi di esso, ricevano le specifiche istruzione da seguire. Al riguardo, sul sito di Federalberghi è disponibile un facsimile che, debitamente implementato, può continuare ad essere utilizzato per incaricare i lavoratori ad eseguire operazioni di trattamento di dati personali con strumenti informatici, conferendo le credenziali di autenticazione per l'accesso agli stessi.

Sempre sul sito nazionale, è altresì disponibile uno schema di disciplinare aziendale che, con le opportune modifiche e integrazioni, può essere utilizzato per informare i lavoratori sul corretto utilizzo degli strumenti informatici ai fini della sicurezza dei dati personali.

Ci riserviamo di comunicare le modifiche o integrazioni a quanto sopra riportato, all'esito dell'emanazione dei decreti legislativi di coordinamento delle norme o a seguito di chiarimenti espressi dal Garante.

IN CHE MODO IL NUOVO GDPR INTERESSA ANCHE GLI HOTEL E LE STRUTTURE RICETTIVE?

Il nuovo GDPR, come il "vecchio" Codice Privacy, continuerà ad interessare le attività e le situazioni che si verificano normalmente nel rapporto con la clientela, obbligando la struttura a trattare opportunamente i dati delle persone fisiche acquisiti per:

- confermare una prenotazione di servizi di alloggio e servizi accessori, e per fornire i servizi richiesti;
- adempiere all'obbligo previsto dal Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza;
- adempiere agli obblighi amministrativi, contabili e fiscali.
- accellerare le procedure di registrazione in caso di successivi soggiorni;
- espletare la funzione di ricevimento di messaggi e telefonate indirizzate al cliente durante il suo soggiorno;
- inviare messaggi promozionali;
- scopi di protezione delle persone, della proprietà e del patrimonio aziendale attraverso un sistema di videosorveglianza.

MOCA: disciplina e obblighi per l'azienda alimentare

In essere le sanzioni applicabili previste dai Regolamenti UE in materia

3' e 45'

Stefano Hueller

I MOCA sono materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti cioè utensili da cucina e da tavola quali pentole, posate, piatti, bicchieri, recipienti e contenitori, imballaggi e così via.

La disciplina di questi materiali è complessa, molti sono i provvedimenti nazionali ed europei. A livello comunitario, la norma quadro di riferimento è il Regolamento 1935/2004 che stabilisce i requisiti generali dei materiali in questione, mentre le normative specifiche riguardano disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche, alluminio, ecc.). Il Regolamento stabilisce che i MOCA devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e che, in condizioni di impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana, comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari o da comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Altre normative disciplinano, invece, le caratteristiche dei singoli materiali, e principalmente regolano le sostanze che possono essere utilizzate nella produzione di tali materiali con eventuali limitazioni e restrizioni, e specificano le modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare nonché le buone pratiche di fabbricazione dei MOCA.

Di recente è uscito il Decreto Legislativo 29/2017 nel quale vengono introdotte le sanzioni applicabili ai Regolamenti UE in materia di MOCA. Le sanzioni e le disposizioni riguardano in primo luogo i produttori, importatori e distributori di tali materiali, ma anche gli utilizzatori (vale a dire gli operatori alimentari), tenuti al rispetto delle disposizioni. Nel dettaglio le aziende alimentari che utilizzano MOCA devono:

- richiedere ai fornitori la dichiarazione di conformità dei MOCA, con l'identificazione del produttore o dell'importatore; i riferimenti normativi applicabili; l'indicazione del materiale usato e le eventuali limitazioni d'uso (durata massima del contatto, tipo di alimenti usabili, temperatura consentita, uso in forno o meno, ecc.), date e firma;
- garantire un efficace sistema di rintracciabilità di questi materiali (individuare in ogni momento da chi si sono acquistati ed a chi sono stati eventualmente ceduti, salvo il caso di cessione al consumatore finale)
- garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare
- adeguare il Piano HACCP indicando i sistemi di gestione dei MOCA

Per l'impresa alimentare è quindi importante acquistare solo MOCA con dichiarazione di conformità, accertarsi che gli alimenti che saranno in contatto siano coerenti con la dichiarazione di conformità, utilizzare i MOCA secondo le indicazioni del produttore. Per i MOCA ad uso ripetuto, raccomandiamo attenzione alla lettura delle indicazioni sulla loro manutenzione e sul corretto utilizzo.

Anche i MOCA hanno una loro disciplina europea

ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTINO

Corsi EBTT primavera 2018

TRENTO

- CAFFETTERIA BASE E LATTE ART ore 12
- INGLESE INTERMEDIO ore 36
- INGLESE AVANZATO ore 36
- CONOSCERE I PRODOTTI TRENTINI CON ITINERARI GASTRONOMICI ore 20
- DAL DIALOGO ALLA COMUNICAZIONE ore 16
- DAL DOLCE AL SALATO (monoporzioni dolci, macarons, sfiziosi salati) ore 56
- IL BRUNCH DALLA COLAZIONE AL PRANZO ore 24

LEVICO TERME

- LE DECORAZIONI DOLCI ore 10
- MONOPORZIONI DOLCI MODERNE ore 15

CLES

- VINO BIRRA E DISTILLATI ore 24
- PROFESSIONE PASTICCERE (2 PARTE) ore 42

ROVERETO

- DAL LAVORO DI GRUPPO AL GRUPPO DI LAVORO ore 16
- IL CAFFE' ore 16
- SEMIFREDDI E IL GELATO CALDO ore 15
- LA CUCINA MEDITERRANEA ore 32
- ALLA SCOPERTA DEI DOLCI DEL TRENTINO ore 14
- TRENTINO GOURMET ore 24
- DOLCI DA VIAGGIO ore 14
- VINO BIRRA E DISTILLATI ore 24
- I GRANDI LIEVITATI ore 21

TERZOLAS

- PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA FRESCA ore 24
- I SECONDI PIATTI ore 16

CAGNÒ

- GELATI E SORBETTI ore 15

Iscriviti ai corsi Ebtt la partecipazione è gratuita

OSSANA

- L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA TRENTINA ore 25

CALLIANO

- LA PIZZA: Patrimonio dell'Unesco ore 50

ANDALO

- ACCOGLIERE NOI STESSI PER ACCOGLIERE GLI ALTRI ore 24
- I FORMAGGI TRENTINI ore 24
- TRENTINO NEL PIATTO ore 24

PIETRAMURATA

- CONOSCENZA DELLA PIZZA E DEI LIEVITI ore 50

ARCO

- PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA FRESCA ore 32
- ACCOGLIERE NOI STESSI PER ACCOGLIERE GLI ALTRI ore 16
- SUA MAESTA' L'OLIO D'OLIVA ore 8
- CUCINE DEL MONDO ore 16
- BISCOTTERIA DA THE ore 14
- INSALATE E VERDURE GUSTOSE ore 24
- TEDESCO INTERMEDIO ore 36

F.a.d. FORMAZIONE ON LINE

- SPAGNOLO
- FRANCESE

VIGO DI FASSA

- CAPIRE I BISOGNI PER SODDISFARE LE RICHIESTE ore 16
- IL CIOCCOLATO DALLA A ALLA Z ore 21
- COTTURA DELLE CARNI ore 12

RIVA DEL GARDA

- BARMAN ore 32
- STUZZICHINI, FINGER FOOD DOLCI E SALATI ore 20
- PASTICCERIA MIGNON: IL CIOCCOLATO ore 20

EBTT Corso Buonarroti, 55 - 38122 TRENTO - Tel. 0461.824585 - Fax 0461.825708 - info@ebt-trentino.it
PEC: ebttrentino@legalmail.it - www.ebt-trentino.it

Programmi, date, orari e sedi da visionare sul sito internet dell'Ente www.ebt-trentino.it

I corsi sono rivolti ai dipendenti stagionali, fissi e ai titolari del settore del turismo in regola con i versamenti all' EBTT

Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze alimentari

Da maggio verranno irrogate sanzioni per la mancata indicazione nei menu

3' e 55"

Laura Licati

Noci e arachidi sono comprese nell'elenco degli allergeni

È operativo il decreto legislativo che disciplina le sanzioni per la violazione delle disposizioni del regolamento dell'Unione Europea in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.

Tale regolamento già da qualche anno aveva stabilito che, per i prodotti somministrati nei ristoranti e simili, si dovesse indicare in modo esplicito la presenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive. In particolare, era definito un elenco di 14 prodotti che provocano allergie o intolleranze (i c.d. allergeni) quali ad esempio i cereali, la frutta a guscio, le uova. Ogni esercente deve dunque mettere il cliente nelle condizioni di sapere esplicitamente ed in forma chiara, quali di questi allergeni siano effettivamente contenuti nei piatti che vengono somministrati durante il giorno. Perciò il cliente e le autorità di controllo devono poter reperire, in forma scritta, l'elenco dei possibili allergeni contenuti in tutte le pietanze, comprese le colazioni e in generale di qualsiasi alimento o bevanda somministrato agli ospiti.

Tale indicazione deve essere fornita prima che l'alimento venga servito e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile. In alternativa, può essere riportato sul menù o su apposito cartello l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile.

Ora, a decorrere dalla data del 9 maggio 2018, in caso di non rispetto dell'obbligo di indicare e rendere noti gli allergeni delle pietanze somministrate, verrà applicata una sanzione che va da un minimo di 3.000 euro a un massimo di 24.000 euro. Al fine di agevolare l'attuazione delle prescrizioni del regolamento europeo, Federalberghi ha realizzato il taccuino degli allergeni (patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico), disponibile online nell'area riservata su *www.asat.it (Home -> Area riservata -> Documenti riservati ai soci -> Cartelli e moduli -> Allergeni)*, accessibile ad utenti muniti di password.

Il decreto prevede anche di indicare se un prodotto è decongelato. Tale obbligo non si applica: agli ingredienti presenti nel prodotto finale; agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione; agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Infine, si prevede che le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate negli esercizi pubblici, debbano riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata" o "acqua potabile trattata e gassata" se addizionata di anidride carbonica.

consorzio acquisto prodotti energetici

L'energia è indispensabile per vivere!
E' necessario però consumare meglio ed essere più astuti

Ridurre gli sprechi
è il primo passo da fare
trovare a chi affidarsi
per una consulenza
ed un contratto valido
e sicuro
aiuta a fare
il resto

Il Cape dal 2003 sostiene ed aiuta gli operatori del settore turistico

cape Consorzio Acquisto Prodotti Energetici
c/o Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento
via Degasperi, 77 – TRENTO - 0461/923666 e digitare il 4 - cape@asat.it

Dubbi APRILE 2018

Ho ricevuto nei giorni scorsi dall'azienda erogatrice alcune bollette relative al consumo d'acqua degli scorsi anni, il cui importo è veramente molto elevato. Come mi devo comportare? Devo pagare tutto?

Il caso rappresentato non è isolato. A causa della mancata rilevazione dei consumi effettivi (lettura contatori) da parte delle aziende erogatrici del servizio, queste inviano poi alle imprese delle bollette che si riferiscono a conguagli relativi a periodi molto lunghi, addirittura a partire dal 2011 o dal 2012. L'utente, sorpreso dall'importo di tali bollette, è portato a richiederne il pagamento rateale, riconoscendo così implicitamente come dovuto l'intero importo. A tal riguardo si segnala che tutti i crediti che si devono pagare periodicamente ad anno o in termini più brevi, come appunto il pagamento del consumo delle varie utenze (acqua, gas, energia elettrica), si prescrivono a norma del Codice Civile in 5 anni. Risulta, quindi, opportuno eccepire subito la parziale estinzione del credito per prescrizione e richiedere la rateizzazione solo per la parte non prescritta, quella, appunto, relativa agli ultimi cinque anni.

In cucina, attenti ai colpi di calore dovuti alle alte temperature

A proposito di schedine di notifica degli alloggiati, quali sono gli esercizi interessati all'obbligo della comunicazione?

Le strutture interessate sono quelle indicate nel TULPS, a norma del quale devono comunicare giornalmente all'autorità di pubblica sicurezza l'arrivo delle persone alloggiate, i gestori di esercizi alberghieri e di altre strutture ricettive, comprese quelle che forniscono alloggio in tende, roulotte, nonché i proprietari o gestori di case e di appartamenti per vacanze e gli affittacamere, ivi compresi i gestori di strutture di accoglienza non convenzionali. Sono esclusi i rifugi alpini. Il Ministero dell'interno ha altresì chiarito che l'obbligo sussiste anche per quelle strutture che esercitano saltuariamente il servizio di alloggio e prima colazione (bed & breakfast), anche nel caso di disciplina regionale discordante.

Cosa si intende per rischio da "colpo di calore" sul lavoro?

Quando ci si espone ad un calore eccessivo, come potrebbe essere quello della cucina di un ristorante, il corpo non riesce a raffreddarsi naturalmente e così è costretto ad aumentare la sudorazione e la frequenza respiratoria per ritornare alla temperatura ottimale; tutto questo costringe il cuore ad un lavoro supplementare, accelerando il battito cardiaco e quindi il mancamento del soggetto. Esistono dei segnali di avvertimento che indicano l'approssimarsi di un colpo di calore e la mente è la prima a rendersi conto dell'imminente pericolo perché il surriscaldamento dei tessuti del cervello, provoca mal di testa, confusione, letargia e vertigini e oltre a questo, possono manifestarsi anche difficoltà di movimento e persino incapacità a muoversi del tutto. Se si avvertono tutti questi sintomi, accompagnati magari anche dalla nausea, è bene togliersi dalla zona di esposizione al calore e bere molta acqua per riuscire a normalizzare la temperatura corporea.

Contral

The pleasure of sitting

Contral srl
Via Roma 261/24 - 31020 Villorba (Treviso) Italy
Tel. + 39 0422 444 850 Fax + 39 0422 444 858
contral@contral.it - **www.contral.it**

Questa non è **una finestra.**

Questa è FIN-Ligna Slim-line. Una combinazione di legno e alluminio nella sua forma più innovativa. Il calore del legno massiccio per il lato interno del serramento. Sempre un isolamento ottimale grazie al nucleo in PVC. E sul lato esterno l'alluminio o il PVC garantiscono nel tempo un'efficace protezione contro le intemperie.

Nel nostro impianto di lavorazione del legno a Verona realizziamo direttamente finestre, porte e pareti vetrate utilizzando esclusivamente pregiati legni europei di rovere e abete. Le numerose varianti e le colorazioni disponibili offrono a tutti gli amanti del legno la massima libertà di personalizzazione.

Visiti lo Studio Finstral più vicino:
www.finstral.com/ricerca-rivenditori

FINSTRAL Finestre Porte Verande