

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

04.2019 Anno XXXVII

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

DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITIS
FONDAZIONE UNESCO
SPIO SOSTENITORE

UN'ASSOCIAZIONE CHE SI RINNOVA



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

ZANOTELLI E FAILONI CON LA GIUNTA ASAT

Dialogo strategico tra
turismo e agricoltura

GLI STATI GENERALI DELLA MONTAGNA

Un progetto per il
rilancio delle periferie

PARTE "LA BANCA INCONTRA L'IMPRESA"

Aiutare a riavvicinare
le aziende al credito

I 25 ANNI DEI SUONI DELLE DOLOMITI

Un'edizione in ricordo
di Paolo Manfrini

INVIO TELEMATICO DEI CORRISPETTIVI

Dal 1° luglio scatterà
il nuovo obbligo



Aggiungi una stella al tuo albergo. Mercedes-Benz Vito e Classe V.

I servizi di courtesy car sono spesso il primo biglietto da visita di una struttura alberghiera. Mercedes Vito Tourer e Classe V rappresentano il top nel mondo dei Vip-Shuttle.

Autoindustriale, Concessionaria Ufficiale per il Trentino, ha l'offerta perfetta per il tuo business.

**Solo per gli associati ASAT abbiamo riservato sconti del 15%
su Vito Tourer e Classe V.**

Richiedi ora il tuo preventivo su misura per la tua azienda!

*Offerta valida fino al 31/05/2019.

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.



Sommario



TEMA DEL MESE

I rinnovi di sezione ci avvicinano all'Assemblea pag. 4



VITA ASSOCIATIVA

Dialogo strategico tra turismo e agricoltura pag. 10

La banca incontra l'impresa pag. 12

Stati generali della montagna pag. 14

Assemblea ordinaria, save the date pag. 15

Cambiamenti climatici, ecologia,
cammino lento e alpinismo pag. 16

La stagione invernale in Italia pag. 18

La merenda si fa anche in hotel pag. 20



FEDERALBERGHI

Cari albergatori non cedete al ricatto
delle minacce online pag. 22

White paper for hospitality in Europe:
innovazione per un turismo sostenibile pag. 23



GIOVANI

I Giovani Albergatori nel mondo pag. 24



SPEAK ENGLISH

Wellness & hotels in 2019 pag. 26



CORSI CAT

Il calendario di maggio dei corsi obbligatori pag. 28



LIBRI & TURISMO

Apprezzare viaggi e bellezza
dalla poltrona di casa pag. 32



TRENTINO MARKETING

I Suoni delle Dolomiti, 25 anni di musica
tra le vette pag. 34



NORMATIVE

L'obbligo dell'invio telematico pag. 38

I contributi in compensazione fiscale
concessi dalla Provincia di Trento pag. 40

Dubbi pag. 42

MAGAZINE

04.2019 Anno XXXXVII

Chiusura Editoriale 15/04/2019
Foto Copertina: Assemblea 2018 - Foto Elio Castoria

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 Degasper, 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, Sonia Ioriatti, Luca Scaramazza

Abbonamento annuo: € 40,00

Editore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento,
Via Degasper, 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

Partecipazione e discussione effettiva

Un lungo e partecipato percorso di assemblee territoriali, in tutte le sezioni che coprono il Trentino. Molte già svolte ed altre arriveranno a conclusione nei prossimi giorni, portando con sé riflessioni, proposte su temi che riguardano la vita delle imprese, i problemi che incontrano, le aspettative di miglioramento e a volte va detto anche la delusione rispetto a tante situazioni che si vorrebbero diverse. In ogni caso si conferma l'interesse a partecipare alla vita associativa e a fare di questa nostra Associazione luogo di rappresentanza e di trasmissione ragionata di idee e proposte nelle sedi istituzionali, nel rapporto con le altre categorie e parti sociali. Non c'è una stanca ritualità in queste assemblee, lo dimostra la partecipazione che raggiunge presenze significative, e che una proiezione realistica di un risultato a fine del percorso assembleare arriverà attorno e forse oltre il cinquanta per cento del numero degli associati complessivi. Sono poche le realtà associative che possono intestarsi un livello di partecipazione così elevato.

E non c'è nemmeno un atteggiamento passivo in questa presenza perché da ogni assemblea, per chi voglia ascoltare, arrivano dagli interventi sui temi più diversi sollecitazioni e proposte.

Il lavoro è spesso al centro della discussione, con la difficoltà di trovare personale professionalizzato, ma soprattutto che sia in sintonia con le necessità delle imprese del settore, in primo luogo flessibilità organizzativa, attenzione e comprensione dei bisogni e delle richieste dell'ospite.

Di pari passo la questione mai definitivamente risolta del rapporto tra mondo delle imprese e sistema della formazione. Una difficoltà oggettiva che va affrontata spesso con il cuore oltre che con la testa. Bisogna costruire rapporti di fiducia reciproci, mai darli per sempre acquisiti. Spesso i tecnicismi e il burocratismo della scuola è un freno, così come l'idea di alcuni di parte imprenditoriale che esigenze della scuola, la formazione culturale, professionale e di cittadinanza siano inutili e vadano piegati a un pragmatismo senza sfumature.

Un'altra questione è quella del sistema della organizzazione e promozione turistica che in questo momento soffre di dichiarazioni confuse e di incertezza relativamente alle prospettive. Si fa presto a demolire, è più faticoso ricostruire.

Un ulteriore tema che è presente nelle discussioni è quello della crescita, il più delle volte disordinata, delle forme di ospitalità cosiddetta alternativa, della pressione che esercitano sul territorio in termini di carico antropico e di stress alle infrastrutture, e del mancato rispetto delle norme vigenti.

Molto ancora si potrebbe dire, ma chiudiamo citando l'interesse attento dei presenti alla precisa ed appassionata presentazione da parte del presidente **Giovanni Battaola** delle azioni intraprese dall'Associazione in sede locale, provinciale e nazionale tramite Federalberghi: una attività a tutto tondo, accurata, e che può vantare risultati. Insomma l'agire quotidiano e strategico di una associazione sindacale della quale dobbiamo essere consapevoli e fieri.



direttore Roberto Pallanch

I rinnovi di sezione ci avvicinano all'Assemblea annuale

🕒 13' e 45"

✍️ Andrea Rudari

Nel corso della primavera, l'Associazione Albergatori ed imprese turistiche del Trentino procederà al rinnovo degli organi statutari, a partire dai singoli organi delle sezioni sul territorio fino alla nomina del Presidente e del Direttivo provinciali.

Un'occasione per i nostri associati per avere un confronto ed un dialogo tra di loro, non solo nella scelta delle persone che entreranno negli organismi, ma anche per mettere a fuoco idee e proposte che, nei prossimi quattro anni, dovranno essere fatti propri dalla Associazione provinciale.



Il percorso di rinnovo si concluderà formalmente con l'assemblea annuale nella mattinata del 4 giugno prossimo al Palarotari di Mezzocorona.

Nelle pagine di seguito diamo un primo resoconto di quanto avvenuto fin ad oggi nelle sezioni che hanno provveduto ad effettuare le proprie assemblee.

LA SEZIONE DI LEVICO TERME IN ASSEMBLEA ELETTIVA

Nella riunione degli albergatori rinnovato il Consiglio direttivo

Il Direttivo della sezione di Levico

Walter Arnoldo (*presidente*),
Roberto Crivellaro, Marco Bazzanella,
Riccardo Libardi, Nicola Pasquale,
Monica Moschen, Michela Vicenzi,
Nicola Filippi, Sofia Bosco;
Edoardo Oss (*in quota extralberghiero*)

Nel giro dei rinnovi di sezione, qualche settimana fa è toccato a quella di Levico Terme procedere agli adempimenti statutari. La riunione, tenutasi come di consueto presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero della cittadina, è stata condotta dal presidente uscente **Walter Arnoldo** al cui fianco sedevano, come ospiti e relatori, il presidente dell'Asat **Giovanni Battaiola**, l'assessore provinciale al turismo **Roberto Failoni**, il presidente dell'APT Valsugana Lagorai **Denis Pasqualin** ed il commissario del Comune di Levico **Marino Simoni**.

Prima di iniziare la parte pubblica, i soci avevano proceduto alla elezione dei membri del nuovo consiglio direttivo i cui nomi sono riportati nello specchietto a fianco. "Il turismo è oggi sulla bocca di tutti i candidati sindaco, sintomo dell'importanza che riveste questa attività



Da sinistra Marino Simoni, Walter Arnoldo, Roberto Failoni e Giovanni Battaiola

economica per la nostra realtà” ha esordito Arnoldo che, riferendosi all’appuntamento amministrativo che interesserà la cittadina nella primavera, ha così aperto i lavori. Ha poi passato in rassegna l’attività svolta nel corso del suo mandato, ma ha poi voluto citare alcune “sfide” generali. A partire da quella di mantenere sempre viva la percezione positiva che hanno gli ospiti in ferie a Levico: “Sono sorpresi della nostra città, la trovano bella e vivibile”.

Ma per continuare a mantenere questo status servono altre tre condizioni: che si definisca la problematica legata alle terme, presenza indispensabile di cui non si può fare a meno; il lago, un fiore all’occhiello che è stato anche citato dal londinese *Times* tra i laghi più belli delle Alpi; infine, il centro storico dove devono essere tutelate le attività.

Infine, la terza sfida è quella avviata dall’Apt di certificare a livello europeo la Valsugana come località italiana “ecosostenibile”.

Arnoldo ha concluso il suo intervento con un saluto ed un ringraziamento particolari ai Vigili del fuoco volontari di Levico che nei giorni del maltempo e del forte vento autunnali si erano prodigati per intervenire e stare vicini alla popolazione.

Le parole del presidente sono state sottolineate dalla consegna al comandante di un assegno con una somma raccolta dagli albergatori della sezione di Levico.

Anche Simoni, nel suo saluto, ha fatto riferimento alle molte potenzialità che Levico ancora non ha espresso dal punto di vista turistico. E si riferisce in primo luogo alla vicenda del *Grand Hotel Imperial*, chiedendo alla Provincia di risolvere quanto prima ogni *querelle* ancora aperta. Dal canto suo Pasqualin ha fatto riferimento agli eventi che possono valorizzare la località, come il congresso dei giornalisti che in febbraio ha dato avvio alla stagione primaverile.

“Oggi riceviamo tanti stimoli da voi albergatori - ha chiosato il presidente Battaiola - ed ancora una volta abbiamo la conferma che se facciamo qualcosa di buono per i turisti, ne beneficiano automaticamente anche tutti i residenti”.

Battaiola ha poi ricordato il lavoro svolto nel corso del mandato che si sta chiudendo dalla proposta in merito al recupero degli alberghi dismessi alle modifiche della legge sulla promozione alle battaglie su *shadow economy* e *parity rate*, alle richieste di avere investimenti al passo coi tempi.

All’assessore Failoni è toccato rispondere alle numerose sollecitazioni arrivate dagli interventi che lo avevano preceduto. Ha innanzitutto manifestato tutta l’attenzione della Giunta provinciale nei confronti del problema Terme e Grand Hotel Imperial: “Stiamo monitorando la situazione ed a breve partiranno le gare” ha affermato. Sul piano degli investimenti, ha poi annunciato come imminente il progetto per la costruzione di un bacino per raccogliere l’acqua necessaria a fare neve artificiale in Panarotta. Infine, ha fatto riferimento alla revisione della legge sulle Apt di ambito ed alla legge sugli incentivi alle imprese.

L’assemblea si è conclusa con la partecipazione, introdotto da **Donatella Bommassar** quale presidente della Levico Terme spa, dagli studenti dell’*Accademia di Design e Comunicazione Cappiello* di Firenze, che stanno studiando la nuova linea grafica e promozionale delle terme e dei suoi prodotti cosmetici; a seguire, la consueta cena conviviale preparata e servita dai ragazzi della scuola ospitante.

LE PALE SALUTANO L'ASSEMBLEA DEL PRIMIERO SAN MARTINO

A Fiera è la volta di Nicola Cemin che guiderà il prossimo mandato

Il nuovo Direttivo

Nicola Cemin (*presidente*), Giacomo Fumei, Pierantonio Cordella, Marcello Soffiati, Germano Toffol, Antonio Stompanato, Luigi Tavernaro; per l'extralberghiero entrano in direttivo Angioletta Tavernaro e Mara Jagher

Con la recente assemblea **Renzo Esposito** ha deciso di passare il testimone, dopo un quadriennio di mandato, al collega **Nicola Cemin**, che diviene così nuovo presidente della sezione Primiero San Martino di Castrozza.

Presiedendo la sua ultima riunione, Esposito ha ricordato come durante i quattro anni del suo mandato sono avvenute molte cose importanti, che hanno coinvolto anche gli albergatori: "Come la nascita del nuovo Comune, la cui gestione vede coinvolti molti nostri operatori, che hanno portato una visione più attenta al turismo.



Il presidente di sezione Nicola Cemin

O come la costruttiva collaborazione con l'Associazione degli Allevatori ed il caseificio locale, con i quali sono stati avviati ben due progetti sia per gli albergatori che per i ristoratori".

"Abbiamo affrontato la questione di Passo Rolle e della sua riqualificazione, attraverso un protocollo d'intesa - ha ricordato Esposito - che ha portato all'avvio dei lavori da tanto sperati; ora dobbiamo raggiungere l'obiettivo principale del collegamento impiantistico con il passo". Esposito ha toccato poi un tasto dolente, quello dei maestri di sci stranieri e degli ospiti che vengono continuamente controllati dalle forze dell'ordine appena scendono sulle piste con i loro maestri accompagnatori. Una situazione che va risolta al più presto, pena indurre gli ospiti a scegliere altre località turistiche anziché le nostre". Infine, un riferimento alla giornata di formazione e divertimento organizzata in Val Badia "un modo per conoscersi meglio, confrontarsi e per portarsi a casa delle nuove e buone idee" ha chiuso Esposito. A seguire, ha portato il suo saluto ai soci il presidente **Giovanni Battaiola**, salito a Primiero con il direttore **Roberto Pallanch**.

DAL BENACO UN NUOVO DIRETTIVO

Nominata presidente l'albergatrice Petra Mayr Entrano volti nuovi e l'extralberghiero

Petra Mayr, titolare dell'*Active&Family Hotel Gioiosa* di Varone, è la nuova presidente della sezione Alto Garda e Ledro, che ha celebrato la sua assemblea elettiva nominando il nuovo direttivo, al quale spetterà affrontare le molte sfide e problematiche emerse dagli incontri territoriali precedentemente svolti e dal confronto tra associati.

Presenti per l'occasione, a rappresentare l'Asat provinciale, il presidente **Giovanni Battaiola**, il direttore **Roberto Pallanch** e **Giovanna Tasin**. L'incontro si è aperto con i saluti della presidente uscente **Elisa Ressegotti**, che ha colto l'occasione per aggiornare brevemente i presenti in merito a quanto effettuato durante il suo mandato. In particolare, Ressegotti ha ricordato ai

presenti l'importanza di partecipare all'attività dell'Associazione e di trovare un modo per coinvolgere maggiormente gli associati.

Battaiola ha a sua volta passato in rassegna gli aspetti salienti del lavoro svolto, a livello provinciale ed anche nazionale, dall'Asat,



Petra Mayr



L'Ice Rink di Pinè

La candidatura per ospitare in Italia le prossime Olimpiadi invernali del 2026 e le iniziative di ripristino del territorio dopo il maltempo autunnale sono stati i due temi di rilievo su cui i soci della sezione Baselga di Pinè hanno tenuto la propria assemblea.

Il presidente uscente **Giancarlo Andreatta**, accompagnato nell'occasione dal vicedirettore Asat **Davide Cardella**, ha relazionato sullo sviluppo del progetto, che vede coinvolte anche alcune zone invernali del Trentino, per portare in Italia i prossimi giochi olimpici invernali del 2026.

Nello specifico, l'*Ice Rink* di Pinè potrebbe essere il punto di riferimento delle gare di pattinaggio e quindi gli albergatori sono stati chiamati fin da ora a fornire numeri e disponibilità dei posti letto che dovranno servire ad ospitare ospiti ed atleti.

In merito agli eventi calamitosi dell'ultimo autunno, Andreatta ha comunicato ai soci che le aste per la vendita del legname schiantato sull'altipiano hanno dato esiti

riferendosi ai molti temi risolti ma anche a quelli ancora aperti e che saranno le priorità del prossimo mandato. Molti gli argomenti emersi nel confronto con gli associati presenti: in particolare, i soci hanno lamentato il problema del tariffario libero, che ad oggi consente agli albergatori di vendere una stanza con pari caratteristiche a prezzi completamente diversi.

Altro problema rilevato è l'abusivismo delle locazioni brevi, problema molto sentito nella zona di Riva e sta creando anche molti disagi di tipo sociale, in quanto è sempre più difficile trovare alloggi per i dipendenti stagionali delle strutture ricettive né per i residenti della zona. Altri problemi evidenziati sono stati l'imposta di soggiorno, i pacchetti turistici e la difficoltà di trovare personale. Il Consiglio direttivo ha provveduto, a sua volta, a nominare la presidente nella persona di

GIANCARLO ANDREATTA CONTINUA IL SUO IMPEGNO

I soci della sezione di Baselga di Pinè lo hanno rinnovato alla presidenza

Il Direttivo della sezione di Baselga di Pinè

Giancarlo Andreatta (*presidente*),
Michele Cristelli, Aldo Avi, Gomer
Colombini, Sonia Zanei, Nadia
Casagrande, Davide Casagrande.
Per l'extralberghiero Sandra Paoli ed
Annamaria Daprà

positivi e che prossimamente, in accordo con le Asuc della zona, verranno messe in campo alcune iniziative per il ripristino dei luoghi colpiti dal vento lo scorso anno per permetterne la fruizione da parte dei turisti già a partire dai prossimi mesi estivi.

Alla fine dell'assemblea, Andreatta è stato rinnovato alla guida della sezione ed è stato nominato il nuovo direttivo.

Petra Mayr ed **Egon Tretter** quale vice, nonché attribuire anche le altre cariche di competenza sezionale: "Vogliamo impostare e portare avanti un lavoro di squadra per allargare e migliorare il rapporto con la base" il primo impegno assunto dalla neo presidente Mayr.

Il nuovo Direttivo dell'Alto Garda e Ledro

Petra Mayr (*presidente*),
Alberto Bertolini, Elisa Mazzalai, Monica
Moretti, Simone Nodari,
Elisa Ressegotti, Francesca Spagnoli, Egon
Tretter; per gli extralberghieri sono stati
nominati Federico Amistadi e Paolo Negri



IL CENTRO FASSA SI RINNOVA

Dopo anni, Celestino Lasagna lascia e gli subentra Paolo Peiretti

Il Direttivo della sezione di Centro Fassa

Paolo Peiretti (*presidente*), Celestino Lasagna, Franco Cincelli, Mauro Lastei, Matteo Zanon, Francesca Brunel, Giovanni Carpano, Gianmaria Chiochetti e, in rappresentanza degli esercizi extra alberghieri, Marco Desilvestro.



Da sinistra Celestino Lasagna e Paolo Peiretti

Anche i soci della sezione Centro Fassa hanno provveduto ai rinnovi statutari durante la loro assemblea tenutasi a Soraga. A fare gli onori di casa **Celestino Lasagna**, che ha salutato tutti i presenti comunicando fin da subito l'intenzione di non voler più ricoprire la carica di presidente di sezione.

Ha ricordato poi come in valle di Fassa il turismo anche quest'anno abbia dato segnali tutto sommato positivi, ma rimangono ancora molti problemi per le aziende: "Con numerosi investimenti abbiamo alzato la qualità delle nostre strutture e dei nostri servizi, abbiamo fatto molto per la formazione del personale - ha detto - tuttavia abbiamo ancora molto da fare per aumentare la redditività delle nostre imprese, per eliminare la burocrazia, per contenere il peso della tassazione".

Ed ha sottolineato anche il tema del personale, perché "facciamo sempre più fatica a trovarne di buono e di motivato", e quello di far maggior rete tra albergatori, per poter avere "una visione d'insieme dei problemi della valle". Lasagna non ha dimenticato di citare la necessità di intervenire sui temi della mobilità e del traffico, "che non vuol dire solo

chiusura dei passi dolomiti, ma un progetto complessivo che riguardi la mobilità alternativa, i parcheggi, il trasporto pubblico".

Il presidente provinciale **Giovanni Battaiola**, presente a Soraga assieme al direttore **Roberto Pallanch** ed **Andrea Rudari** dell'Asat, ha centrato il suo intervento sulle azioni messe in campo dall'Associazione in questi ultimi anni per tutelare gli interessi dei soci, a partire dai numerosi momenti di confronto sul territorio che sono serviti a far emergere "molti stimoli da portare poi alla parte politica che ci governa, con la quale dobbiamo mantenere uno stretto rapporto per portare avanti tutte le nostre richieste di tipo normativo ed amministrativo" ha affermato.

Battaiola ha voluto ribadire come l'Asat abbia ormai da tempo intrapreso un lavoro importante con il mondo della scuola: "Sapete - ha detto - che sogno l'ora di turismo nelle scuole, ma sarà difficile; per ora stiamo lavorando perché ci siano sempre più collaborazioni tra scuole professionali ed aziende".

Il presidente ha poi sollecitato i presenti ad aderire numerosi ad **HBenchmark**, "un progetto sempre più importante per anticipare il futuro".

Il direttore Pallanch ha chiuso gli interventi parlando di formazione e dei progetti legati al **For.Te.**, il fondo che permette alle aziende di avere formazione gratuita per i propri lavoratori. L'assemblea si è conclusa con la votazione dei componenti il direttivo e la nomina di **Paolo Peiretti** a nuovo presidente.

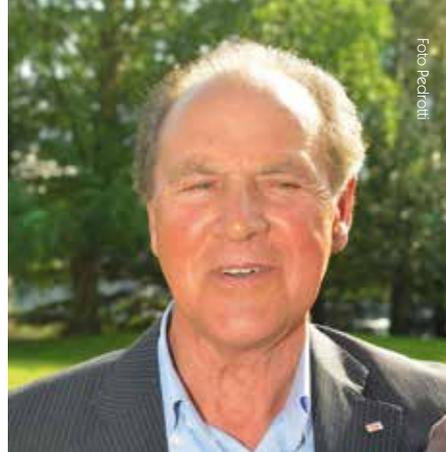
CONFERMATO NATALE RIGOTTI

Guiderà la sezione di Trento,
Monte Bondone e Valle dei Laghi

Il Direttivo della sezione di Trento, Bondone e Valle dei Laghi

Natale Rigotti (*presidente*), Karin Rigotti, Omero Levantini, Francesco Stefenelli, Daniela Sartori, Giorgio Sembenotti, Eleonora Libera, Riccardo Guetti e, per il comparto extralberghiero, Maria Teresa Lanzingher

Ancora una volta la sezione di Trento ha scelto **Natale Rigotti**, già presidente provinciale, per guidarla in un altro mandato. La riunione si è tenuta a Trento con il presidente **Giovanni Battaiola** e **Sabina Berlanda** per conto dell'Asat. Dopo che Battaiola ha tracciato le linee generali del lavoro svolto in questi anni scorsi dalla Associazione provinciale, anche in collaborazione con Federalberghi, i soci di Trento si sono soffermati sul alcune problematiche locali. Innanzitutto sui rinnovi e sul futuro della Azienda di Promozione, che potrà subire alcune



Natale Rigotti

importanti novità nel suo assetto interno, in modo da poter rispondere più efficacemente alle numerose nuove richieste ed aspettative della città, in particolare con riferimento alla costituzione di una società per la gestione degli eventi sportivi. Si è poi toccato il tema della ristrutturazione e dell'ampliamento degli alberghi, che hanno come indesiderato effetto l'aumento della tassazione pur a fronte di investimenti messi in campo dall'albergatore.

La riunione si è chiusa con la nomina del direttivo della sezione.

Foto: Pechlotti



Dialogo strategico tra turismo e agricoltura

L'Asat ha incontrato gli assessori
Giulia Zanotelli
e Roberto Failoni

🕒 3' e 10"



Da sinistra l'assessore Giulia Zanotelli, il presidente Giovanni Battaiola e l'assessore Roberto Failoni

Un incontro congiunto per discutere di turismo, di agricoltura e delle strategie per migliorare il dialogo tra questi due mondi così importanti per l'economia trentina: è questo l'intento con il quale la giunta dell'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della provincia di Trento qualche settimana fa ha invitato ben due assessori provinciali, quella all'agricoltura, foreste, caccia e pesca **Giulia Zanotelli** e **Roberto Failoni**, titolare delle competenze in materia di artigianato, commercio, promozione, sport e turismo.

Il presidente dell'Asat **Giovanni Battaiola**, dopo aver salutato i due ospiti, ha ricordato quanto fatto dall'Associazione su queste tematiche negli ultimi anni: dalla Casetta dei Sapori - iniziativa dei Giovani Albergatori del Trentino - al progetto Sapori in Albergo, realizzato in collaborazione con Astro e Melinda, per arrivare al più recente Progetto del Gusto.

Gli assessori hanno ascoltato con interesse ed attenzione la presentazione del progetto e le sollecitazioni provenienti dai diversi componenti della giunta Asat che hanno sì via via sottolineato quanto fatto di buono in tutti questi anni, ma anche evidenziato le

criticità che tuttora persistono e che ostacolano una maggiore diffusione delle produzioni agroalimentari trentine nelle strutture ricettive e ristorative della nostra provincia.

L'assessore Zanotelli ha innanzitutto ribadito l'ottima collaborazione esistente su queste tematiche tra i due assessorati, anticipando alcune delle linee che stanno alla base degli interventi che si pensa di mettere in campo: rivisitazione del Marchio di Qualità e dei relativi disciplinari, azioni per rafforzare la cultura del consumare "trentino", interventi concreti per sostenere l'economia di montagna in un'ottica di sostenibilità e circolarità.

Il presidente Battaiola ha colto l'occasione per sottolineare l'importanza di lavorare assieme su alcuni aspetti quali la reperibilità e la distribuzione dei prodotti trentini nonché sulla qualità e sui prezzi degli stessi se si vuole aumentarne la diffusione e l'utilizzo da parte delle aziende del territorio.

La riunione si è chiusa con l'impegno di ritrovarsi per entrare nel dettaglio delle iniziative della Giunta in materia, ma anche per riprendere le tematiche che sono state solo accennate dall'assessore Failoni in apertura dell'incontro, quali la riforma del sistema della promozione, la Trentino Guest Card e la mobilità sul territorio provinciale per raggiungere le località turistiche di interesse.

Con la nostra soluzione per i pagamenti in mobilità,
il POS ti segue ovunque.



Marketing CCS | Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Le condizioni contrattuali sono indicate nei Fogli Informativi messi a disposizione del
03.2014 | pubblico presso gli sportelli delle banche aderenti al progetto e nella sezione "Assistenza e informative" del sito internet, ove disponibili.



Scopri la soluzione per tutti i professionisti che lavorano al di fuori
del punto vendita o del proprio studio. Ti basta scaricare l'APP e
collegare il tuo smartphone o tablet al POS via Bluetooth. Potrai
ricevere in mobilità i pagamenti effettuati con qualsiasi carta.



**Casse Rurali
Trentine**

“La banca incontra l’impresa”: favorire l’accesso al credito

Provincia ed Associazioni
di categoria per un progetto
pensato per le imprese

3' e 35"

Andrea Rudari

Malgrado l’economia provinciale abbia attraversato abbastanza bene la fase di crisi che tutti abbiamo conosciuto, il mercato del credito locale evidenzia ancora alcune criticità strutturali, che ne complicano l’accesso da parte delle imprese. Con lo scopo quindi di favorire l’accesso al credito delle micro e piccole imprese trentine, la Provincia di Trento ha proposto un nuovo progetto: “*La banca incontra l’impresa*”.

Un percorso di informazione/formazione rivolto agli imprenditori, strutturato su due moduli serali di due ore ciascuno (dalle ore 20.00 alle 22.00) realizzati presso 13 diverse sedi dell’Associazione Artigiani del territorio trentino, secondo un calendario stabilito da marzo a dicembre (*vedi box*). Il percorso ha l’obiettivo di facilitare la conoscenza fra aziende e soggetti finanziatori, trasmettendo alle imprese le conoscenze-base in merito ai sistemi di valutazione e di concessione del credito da parte degli istituti bancari e al miglior modo per presentarsi alla banca per ottenere il finanziamento richiesto.

“La banca incontra l’impresa” fa seguito alla firma nell’ottobre 2018, di un Protocollo d’intesa fra Provincia di Trento, Trentino Sviluppo, Cassa del Trentino, i Confidi, le Associazioni di categoria e gli Istituti bancari, che aveva individuato una serie di azioni per favorire il finanziamento delle micro e piccole imprese del Trentino, a partire dai servizi di informazione e formazione.

Un percorso molto importante per avvicinare banca e impresa, mondi che a seguito della crisi si sono progressivamente allontanati.

E proprio a seguito dei cambiamenti intervenuti a causa della crisi, le imprese sono oggi chiamate ad attrezzarsi maggiormente, anche sul versante delle conoscenze. L’iniziativa in questione è quindi particolarmente importante se si pensa alle dimensioni consistenti del credito indirizzato in Trentino alle piccole e medie imprese.

E le stesse Associazioni di categoria hanno dato pieno sostegno all’iniziativa, convinte di come sia di fondamentale importanza che anche fra le imprese si crei cultura nel campo del credito e si faccia formazione per poter stare sul mercato.

IL CALENDARIO E LE SEDI DEGLI APPUNTAMENTI PREVISTI

Queste le date fissate per i momenti informativi sul territorio:

BASSA VALSUGANA:

giovedì 28 marzo; martedì 9 aprile;

ALTO GARDA:

mercoledì 3 aprile, mercoledì 17 aprile;

TRENTO:

mercoledì 8 maggio; mercoledì 22 maggio;

ALTA VALSUGANA:

mercoledì 5 giugno; mercoledì 19 giugno;

VAL DI FASSA:

giovedì 6 giugno; martedì 18 giugno;

GIUDICARIE:

mercoledì 4 settembre; mercoledì 18 settembre;

VAL DI FIEMME:

mercoledì 16 ottobre; mercoledì 30 ottobre;

PRIMIERO E VANOI:

mercoledì 23 ottobre, mercoledì 6 novembre;

VAL DI CEMBRA:

mercoledì 13 novembre, mercoledì 27 novembre;

ROTALIANA:

mercoledì 11 dicembre, mercoledì 18 dicembre.

Gli incontri dureranno dalle ore 20.00 alle ore 22.00. I moduli formativi saranno tenuti da Banca d’Italia, Confidi, Cooperfidi e dalle banche aderenti al protocollo.

Forza dalla Natura.

Risparmia subito sull'acquisto
di gas naturale.



A fianco degli
operatori del
settore turistico,

**Contattaci oggi
per ottenere
le migliori
agevolazioni.**

Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO
Tel. 0461.923666 (interno 4) | Fax 0461.923077
cape@asat.it | www.capenergia.it

Con il patrocinio di ASAT Associazione ed Imprese turistiche della Provincia di Trento.



cap 

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

Stati Generali della Montagna, l'iniziativa della Provincia

Sul territorio i gruppi di lavoro per raccogliere idee e proposte di sviluppo

🕒 3' e 05"

👤 Andrea Rudari

“Far rimanere la gente e le attività economiche in montagna, farla vivere: questo il nostro scopo”. Lo ha detto chiaramente il presidente della Provincia, **Maurizio Fuggati**, nell'incontro in cui, insieme alla Giunta provinciale, ha presentato ai rappresentanti delle categorie economiche del Trentino il progetto degli *Stati Generali della Montagna*.

Un percorso sul territorio che intende coinvolgere tutti gli attori che lo vivono e che culminerà in una *convention* plenaria in programma a metà giugno a Comano Terme, nella quale si proverà a fare sintesi delle istanze emerse,

per elaborarle in un piano di proposte strategiche per la valorizzazione della montagna.

Un progetto che ha registrato l'apprezzamento dei rappresentanti del mondo economico e produttivo, presenti con presidente e direttori delle varie compagini associative.

“Abbiamo iniziato un percorso - ha spiegato Fuggati - che deve essere condiviso e non calato dall'alto. Si tratta quindi di un progetto aperto, che vogliamo costruire insieme”. Per questo la Provincia ha deciso di fare dei tavoli di lavoro in ogni valle del Trentino, a cui ha chiesto che partecipino i vari referenti sui territori del mondo associativo, perché se è vero che ci sono temi trasversali è vero anche che molte questioni riguardano le diverse aree: “Avere un'attività imprenditoriale a Sagron Mis - è stato detto - non è come svolgerla a Rovereto. Sappiamo che non potremo risolvere tutti i problemi e sappiamo anche che ci saranno tante richieste economiche, ma abbiamo bisogno di capire dove sia meglio indirizzare, per il futuro sviluppo del Trentino, le risorse che l'Autonomia ci mette a disposizione”.

Dai rappresentanti delle categorie economiche è arrivato un commento positivo all'iniziativa ed è stata garantita la massima disponibilità a condividerla allargando l'invito alla partecipazione ai propri rappresentanti di zona. Fra i temi posti in questo primo giro di tavolo, quello della viabilità, del sostegno al turismo, delle infrastrutture e degli effetti del maltempo.



Foto: Ufficio Stampa PAI

L'incontro tra Giunta Provinciale e le parti imprenditoriali



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

ASSEMBLEA ORDINARIA 4 GIUGNO 2019



PALAROTARI

Via del Teroldego, 1/E - 38016 - Mezzocorona (Trento)

TEL: +39 0461 923666
EMAIL: ASAT@ASAT.IT

SAVE THE DATE



Dimensioni (lxpxh)
310x466x588 mm

30 selezioni di bevande

Facilità d'uso
touch screen intuitivo

Costi di manutenzione
ridotti



Hai uno spazio limitato sul buffet ma non vuoi rinunciare a offrire un'ottima colazione con caffè appena macinato?

Bravilor ha la soluzione che fa per te!

Delizioso Espresso, Cappuccino, Cioccolata Calda, Tè, Tisane e tante altre bevande in soli 31 cm di spazio.

- *Bean-to-cup* (dal chicco alla tazza): preparazione utilizzando chicchi di caffè freschi
- Installazione facile e veloce
- Massima facilità d'uso
- *Touch screen* intuitivo
- Fino a 30 opzioni selezionabili dal menu
- Speciale gruppo di estrazione rotante, facile da smontare e da pulire

**BRAVILOR
BONAMAT**

Bravilor Italia S.r.l.
Via Palermo 22 | I-20090 Assago (MI)
T +39 02 8354 7208
info.it@bravilor.com
www.bravilor.it



Cambiamenti climatici, ecologia, cammino lento e alpinismo

Al centro degli appuntamenti della 67ª edizione del Trento Film Festival

Dal 27 aprile al 5 maggio torna il Trento Film Festival, la più antica rassegna internazionale di cinema e culture di montagna, con un programma di eventi, come ormai tradizione, davvero ricco: 127 film in programmazione, di cui 27 in concorso, 144 appuntamenti, tra serate, incontri, mostre e convegni. Il Marocco sarà il Paese ospite della Sezione "Destinazione..."

Numerosi anche gli ospiti, con celebri nomi del mondo dell'alpinismo, dell'avventura, della cultura, della letteratura che condurranno gli spettatori (negli ultimi anni il festival attrae a Trento dalle 70 alle 80 mila persone) a scoprire diversi aspetti della montagna e a riflettere su alcuni temi di grande attualità, a cominciare dal grido di allarme e di speranza lanciato recentemente dai giovani di tutto il mondo - con in testa **Greta Thunberg** - per richiamare l'impegno dei governanti contro i cambiamenti climatici.

«In questo senso - evidenzia il presidente del Trento Film Festival, **Mauro Leveghi** - anche il manifesto ufficiale di questa 67ª edizione, ideato dall'artista e illustratore **Javier Jaén**, rappresenta un richiamo al rapporto dell'uomo con il mondo fragile della montagna. Una relazione che deve essere ripensata anche in termini di limiti che l'umanità deve porsi, affinché gli straordinari ecosistemi delle "terre alte" di tutto il mondo possano continuare ad esistere così come li conosciamo noi. L'allarme è alto e impone a tutti di fermarsi per riflettere sul futuro che vogliamo



6' e 05"

Rosario Fichera

costruire con la montagna, per abbandonare quella visione antropocentrica che non permette di guardare verso orizzonti futuri».

Oltre all'ambiente e ai cambiamenti climatici, i film e gli eventi tratteranno i temi della scoperta della natura che ci circonda attraverso il camminare lento, la riflessione sulle nuove frontiere dell'alpinismo e delle nuove pratiche in montagna.

«Questi temi - spiega **Luana Bise-sti** - saranno i *leit-motiv* delle serate evento, da quella con **Reinhold Messner** dedicata alla grande figura dello scienziato ed esploratore **Alexander von Humboldt**, padre dell'ecologia, di cui quest'anno ricorrono i 250 anni dalla nascita, a quella con il velista **Giovanni Soldini** e l'alpinista **Hervé Barmasse** che ci condurranno attraverso le dimensioni di due mondi, quello del mare e della montagna, che hanno molti più punti in comune di quanto s'immagini; dal racconto del cantante **Luca Barbarossa** che ci parlerà, anche con le sue canzoni,



Foto Manastu concorso



Foto Arch. Muse

Il Film Festival offre sempre immagini spettacolari e di gran fascino

I temi dell'ambiente al centro della 67ª edizione

dell'importanza nella vita del silenzio, di cui si avverte la necessità anche in alta quota, alle riflessioni del filosofo **Vito Mancuso** sulla natura e l'uomo, entrambi in bilico tra fragilità e bellezza. Anche le serate alpinistiche avranno al centro dell'attenzione la natura che ci circonda e il modo di viverla attraverso le più diverse pratiche, come quella che sarà condotta da **Massimiliano Ossini** che, con **Tamara Lunger**, condurrà gli spettatori a scoprire i modi diversi di vivere la montagna attraverso il racconto di protagonisti straordinari: dall'arrampicata allo sky running, dallo scialpinismo alla slackline, freeride, parapendio, base jumping e mountain bike; così come quella a cura del giornalista **Sandro Filippini** che ricorderà, con **Hervé Barmasse**, **Luca Calvi**, **Celina Kukuczka** e **Krzysztof Wielicki**, l'epopea di un grande protagonista dell'Himalaya come **Jerzy Kukuczka**, scomparso 30 anni fa sul Lhotse. Natura e montagne saranno protagoniste anche di diverse mostre, come quella dedicata alle stele dell'artista valdostano **Donato Savin**, che trae ispirazione per le sue opere dal rapporto ancestrale con le cime di casa. Numerosi e di grande richiamo anche gli appuntamenti dedicati al Paese ospite di questa 67. edizione del festival, il Marocco, custode di un patrimonio culturale ricchissimo, frutto di millenni d'incontri, relazioni e contaminazioni tra culture e civiltà diverse, di cui si andrà alla scoperta in collaborazione con l'Ambasciata in Italia del Regno del Marocco e la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto».

In programma, durante il festival, le proiezioni di 127 film, di cui 27 (15 lungometraggi e 12 cortometraggi) provenienti da 18 paesi diversi concorreranno alle Genziane d'Oro e d'Argento. «Dai documentari ai lungometraggi, dai classici restaurati alle sperimentazioni contemporanee, dal cinema internazionale a quello locale - ha evidenziato il responsabile della programmazione cinematografica del Trento Film Festival, **Sergio Fant** - la selezione 2019 ci racconterà le montagne come sensibili punte di iceberg del pianeta Terra, nell'anno in cui si è svegliata la coscienza delle giovani generazioni per il riscaldamento globale e i rischi ambientali».

Oltre alle tradizionali sezioni, la 67ª edizione sarà caratterizzata dai programmi speciali "Amici fragili" dedicato ad alberi e boschi, ispirato dalla catastrofica tempesta sulle Dolomiti di fine ottobre 2018 (in collaborazione con la Fondazione Dolomiti UNESCO e con il contributo dei Fondi Comuni di Confine), e "Destinazione... Marocco", un invito alla scoperta del territorio e delle genti di questo affascinante Paese nordafricano, caratterizzato dalla presenza di spettacolari catene montuose.



Il Trentino Alto Adige ancora una volta "regina" delle mete invernali

La stagione invernale in Italia

I dati di Federalberghi:
sulla neve 11 milioni di Italiani
tra gennaio e marzo

Gli italiani non rinunciano alla settimana bianca, preferiscono i monti del nostro Paese e in molti casi prolungano il piacere dello sci con qualche fine settimana aggiuntivo.

Alcuni prediligono tempi più corti, dedicando alla neve intensi fine settimana invernali: sono 11 milioni i concittadini in movimento per le destinazioni montane nel primo trimestre del 2019, con un giro di affari complessivo di oltre 8 miliardi di euro. È questa in sintesi la tendenza registrata per il movimento nei week end sulla neve e nelle settimane bianche che emerge dall'indagine sul "turismo bianco", realizzata da Federalberghi.

🕒 5' e 55"

Sono stimati in circa 11 milioni gli italiani (7,8 milioni di maggiorenni e 3,2 milioni di minorenni) che hanno trascorso una vacanza sulla neve tra gennaio e marzo 2019, con un incremento di circa il 4,3% rispetto al 2018 (10,5 milioni).

Di questi, circa 6,2 milioni hanno effettuato la classica settimana bianca (+6,1% rispetto al 2018), mentre 4,8 milioni hanno scelto di concentrare le proprie vacanze nei week end (+2,1%).

Si calcola un giro di affari complessivo pari a 8,2 miliardi di euro, con una crescita complessiva dell'11,9% rispetto ai 7,3 miliardi dello scorso anno. Di questi, 4,6 miliardi sono relativi alle settimane bianche e 2,7 miliardi sono stati spesi durante i week end.

Il 95,9% degli intervistati ha scelto di trascorrere la settimana bianca in l'Italia e le regioni più gettonate sono il Trentino-Alto Adige che si conferma leader con il 21,9% della domanda, seguito da Lombardia (14,6%), Valle d'Aosta (12%), Piemonte (11,7%) e Friuli-Venezia Giulia (9,4%). Segue il Veneto con una lieve crescita rispetto al 2018 (8% vs 5,3%).



Neve, piste ed impianti attraggono ancora molti vacanzieri

La spesa pro capite sostenuta per la settimana bianca, comprensiva di tutte le voci (trasporto, alloggio, cibo, impianti, corsi di sci e divertimenti) è pari a 737 euro per persona (+1,7% rispetto ai 725 euro del 2018). La spesa media pro capite relativa ai week end è di 346 euro (335 nel 2018, con un incremento del 3,28%).

Al momento di scegliere l'alloggio per la settimana bianca, gli italiani confermano la predilezione per l'albergo (30,4% contro il 28,8% dello scorso anno), seguito dalla casa di parenti ed amici (24,5%, in calo rispetto al 26,8% del 2018); seguono i bed & breakfast (7,6% vs 6,6%); il rifugio alpino (11,7% vs 9,0%), i residence (2,6% vs 3,3%) e la casa di proprietà (8,8% vs 10,7% del 2018).

Il 59,9% degli intervistati prenota la settimana bianca consultando i social media e la rete.

Di questi, il 39,3% vuole vedere la struttura prescelta ed informarsi sui servizi; il 35,7% vuole informazioni sulle località; il 35,5% vuole conoscere e comparare i prezzi e solo un 12,7% di indecisi verifica le opzioni proposte e le recensioni presenti in rete.

Gli italiani continuano tuttavia a preferire le prenotazioni dirette: il 68,3% ha prenotato la settimana bianca contattando direttamente la struttura ricettiva; il 38,5% lo ha fatto tramite il sito internet dell'albergo, mentre il 29,8% ha utilizzato il telefono e la posta elettronica.

IL COMMENTO DEL PRESIDENTE BERNABÒ BOCCA

“Ciò che i numeri ci dicono oggi - commenta il presidente nazionale **Bernabò Bocca** - è che l'Italia per il turismo bianco si conferma in *pole position* tra le mete favorite dei nostri concittadini. Bello pensare che la montagna sia un prodotto tanto ambito e riconosciuto da far muovere una così ampia popolazione di turismo interno. Considerando che la neve in molte località ha retto, la vacanza si è potuta pianificare in tempi anche abbastanza dilatati fino a superare ampiamente la soglia della primavera”.

“Penso che non sia un azzardo dire che questa performance rappresenti un buon traino per il periodo di vacanza relativo alle festività pasquali, dal quale peraltro ci distanziano solo poche settimane. Ciò che fa ben sperare è inoltre la fortunata congiuntura dei ponti del 25 aprile e del 1° maggio” aggiunge Bocca. “Il turismo non delude mai e va sostenuto: non dimentichiamo che questo Paese ha bisogno di investimenti, ma nella legge di bilancio vedo poche misure che vanno in questa direzione” ha sottolineato il presidente della Federalberghi.

Bocca non dimentica poi di riferirsi alla piaga dell'abusivismo: “Le piccole e medie imprese del turismo, alle prese con fatturazione elettronica, scontrino digitale, revisore dei conti obbligatorio, etc. sono in attesa di capire se le leggi dello Stato valgono anche per Airbnb e i suoi 400.000 host, che da due anni se ne fanno beffa ed hanno dimenticato di versare al fisco più di 250 milioni di euro.”

La merenda si fa anche in hotel

20

Tra i pasti che compongono l'offerta gastronomica di una struttura alberghiera, nell'arco di una giornata, la merenda è sicuramente uno dei più inaspettati e al tempo stesso più apprezzati. Molteplici sono le forme che tale pasto può assumere - tea time, snack, pensione a tre quarti - così come gli orari in cui può essere organizzato - solitamente dalle h 14.00/15.00 alle h 17.00/18.00. Inoltre, la caratterizzazione stessa della merenda può variare - si può trattare di un pasto a tema o meno - così come coloro per i quali è pensata.

Qual è il modo più semplice e rapido per sapere se la merenda riscuote il successo sperato? Anzitutto chiedere ai diretti interessati, anche durante il servizio stesso. Naturalmente non con un asettico e banale "tutto bene?", magari peggio ancora seguito dal micidiale "vero?", perché la risposta che si otterrà non potrà che confermare tale domanda retorica, bensì con un interrogativo più autentico come, tra i tanti, "che cosa le piace di più della nostra merenda?" o "che cosa potremmo fare per renderla ancora più speciale?".

In questo caso, i *feedback* aiuteranno da un lato a mettere in evidenza i propri punti di forza e dall'altro a evidenziare eventuali mancanze, debolezze o comunque fronti di miglioramento.

Ma che cosa far trovare sul buffet allestito appositamente? Un'offerta tipica e salutare senza dubbio, che va anche comunicata con appositi cartellini: dolci appena sfornati, pane, torte, crostate con marmellate fatte in casa, biscotti, frutta fresca, nel caso di una merenda tradizionale. Specialità a base di pasta, insalate e piatti freddi a turnazione, torte salate, zuppa o minestra del giorno, tramezzini e selezioni di formaggi, salumi e affettati, nel caso di una proposta più da pensione a tre quarti, un mix tra *brunch* e *happy hour*.

Pensione a tre quarti non è esattamente un modo *cool* di vendere un trattamento che risulta più diffuso soprattutto negli hotel *leisure* di montagna, che oltre alla colazione e alla cena prevede uno spuntino di metà pomeriggio. A metà strada tra la mezza pensione e la pensione completa, è un pasto che normalmente resta invariato nel corso della settimana per inserire invece delle aggiunte durante il weekend, di sabato e/o di domenica, a meno che tali giornate non coincidano con quelle di cambio; in questi casi, la merenda diventa spesso una sorta di



Il the all'inglese è un classico sempre valido per le merende pomeridiane

Una nuova abitudine che gli ospiti sanno apprezzare

cocktail di benvenuto. Una piccola variazione sul buffet, nel caso la merenda sia proposta quotidianamente, è comunque fattibile con poco sforzo.

Altra variazione sul tema può essere quella di organizzare la merenda ogni volta in un punto differente dell'hotel, come ad esempio il bar, la terrazza, la spa, la piscina, il giardino o sulla neve. Oppure quella di tematizzarla con un colore prevalente nei cibi o con un ingrediente ripetuto nelle varie pietanze (potrebbe trattarsi della carota, con zuppa, insalata, torta e succo a base di tale ingrediente).

L'abbinamento con una bibita o una bevanda calda non deve necessariamente essere incluso nel prezzo, e infatti questa proposta gastronomica andrebbe anche intesa come un metodo per aumentare i ricavi stimolando i consumi al bar. Può accadere tuttavia che alcuni ospiti trovino addirittura irritante il fatto di non avere nulla da bere, e anziché apprezzare il pasto gratuito lo considerino un modo per essere addebitati ulteriormente di costi extra. Il rischio è risolvibile offrendo sul buffet una bevanda in caraffa, come del semplice tè o caffè

🕒 5' e 15"
👤 Francesca Maffei

americano, invitando poi i clienti che desiderano qualcosa di diverso a fare le loro ordinazioni. I destinatari che maggiormente apprezzano il buffet del pomeriggio sono le famiglie con bambini e gli sportivi di rientro da una giornata all'aria aperta, come bikers, sciatori o escursionisti, ma anche negli hotel di città l'urban snack riscuote consensi sia con i turisti che ritornano da un tour di shopping o di visite culturali sia con i viaggiatori business al termine di un corso di formazione o di una serie di incontri di lavoro.

Un tocco local, infine, non guasta mai, ricordando che la specificità e l'unicità, in un mondo sempre più standardizzato e globalizzato, costituiscono la differenza che il cliente cerca e richiede sempre più spesso.



Grandimpianti Noselli opera con successo da **oltre 40 anni** in Trentino – Alto Adige. Potenziatosi ulteriormente, grazie alla nostra collaborazione con **Niederbacher Gastrotec**, leader nel settore gastrotecnico in Alto Adige, assieme ci contraddistinguiamo per la nostra ricca offerta, competenza, innovazione e per un servizio unico nel settore.

Tanta esperienza e innovativi per passione. Come possiamo aiutarvi?

Zona Artigianale, 14 | 39052 Caldaro (BZ) Alto Adige | Tel. 0471 913404 | www.grandimpiantinoselli.com


GRANDIMPIANTI
Noselli

Partner of Niederbacher Gastrotec

“Cari albergatori non cedete al ricatto delle minacce *online*”

Federalberghi ha chiesto l'intervento della polizia postale per l'email a danno degli hotel

🕒 3' e 05"

“Non temete le minacce *online*. Anzi, reagite ad esse opponendovi con fermezza al ricatto che viene vergognosamente proposto con comunicazioni fuori dalla legalità”.

Dura la reazione di Federalberghi all'email di minacce che sta circolando sugli account degli alberghi italiani, nel quale si annuncia la creazione di un software con più di 5000 profili diversi che potrebbero mettere a serio rischio la reputazione degli alberghi stessi.

Per evitare ciò, recita il testo dell'email, la soluzione proposta è quella di pagare la cifra di 300 euro tramite bitcoin.

“Invitiamo gli alberghi a non prestarsi al ricatto - questa la posizione di Federalberghi - A tal proposito è bene che si sappia che Federalberghi Roma ha già informato la polizia postale e che denunceremo chiunque venga sorpreso a tentare di postare recensioni false”. Per contrastare questa truffa, la Federazione degli albergatori ha anche coinvolto i principali portali di viaggi.

Al riguardo, *TripAdvisor* ha dichiarato: “Ringraziamo Federalberghi di averci subito contattati per lavorare insieme contro questo truffatore: la *industry* è un partner essenziale nella lotta contro le frodi legate alle recensioni. Prendiamo queste minacce seriamente e il nostro team e i nostri sistemi hanno già gestito situazioni simili in passato e sono quindi strutturati per farlo anche in questo caso. Fortunatamente, secondo la nostra esperienza, queste email contengono spesso minacce a vuoto ma, nonostante ciò, il nostro team dedicato sta investigando il caso specifico e continuerà ad applicare i nostri metodi avanzati di individuazione delle frodi a tutte le strutture, incluse quelle coinvolte in questa estorsione.



Il presidente nazionale Bernabò Bocca

Così come Federalberghi, anche noi di *TripAdvisor* suggeriamo a chi ha ricevuto questa email di non pagare il truffatore e di segnalarlo alle autorità locali, all'associazione e a noi. L'integrità dei nostri contenuti è di vitale importanza per noi, investiamo molto nella prevenzione delle frodi e unire le forze con il settore dei viaggi può solo portare a risultati ancor più buoni”.

Federalberghi ha segnalato il caso anche a *Booking.com*, il quale comunica che “poniamo grande attenzione alla sicurezza dei partner e dei clienti, per questo motivo abbiamo preso con grande serietà questa segnalazione e la terremo monitorata. I clienti possono lasciare una recensione in *Booking.com* solo se soggiornano nella struttura, per questo incoraggiamo gli hotel a prestare una maggiore attenzione nel segnalare tempestivamente i no-show all'interno del sistema.”

White paper for hospitality in Europe: innovazione per un turismo sostenibile

Ha la veste di un *Libro bianco*, come nella tradizione delle proposte politiche europee, l'insieme dei punti sui quali Hotrec, la Confederazione europea che raggruppa 42 associazioni imprenditoriali del settore dell'ospitalità di 30 paesi europei, tra cui Federalberghi, richiama l'attenzione delle forze politiche in vista delle prossime elezioni europee.

Queste le priorità che Hotrec individua:

- 1) garantire regole omogenee e leale concorrenza nella ospitalità e nella ristorazione, sempre più interessati dal fenomeno della *sharing economy* e dalla presenza di soggetti che tendono a sottrarsi alle regolamentazioni nazionali ed europee;
- 2) modificare le normative europee attribuendo alle piattaforme operanti nel settore dell'*e-commerce* responsabilità e obblighi verso i consumatori ed il mercato adeguate al peso crescente che hanno assunto in questi anni;
- 3) definire una migliore agenda per la regolamentazione, facendo sì che la UE si concentri sui grandi temi transnazionali, considerando le specificità del settore turismo;
- 4) proseguire sulla strada delle iniziative volontarie di valorizzazione della cultura dell'alimentazione;
- 5) mettere in campo strategie in grado di preservare il patrimonio di professionalità del settore e di incentivare l'ingresso dei giovani nel mercato del lavoro turistico.

Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, sottolinea che "gli albergatori italiani condividono le priorità individuate da Hotrec e ribadiscono l'obiettivo di promuovere una crescita equa, durevole e sostenibile del settore turismo".

Hotrec presenta
le proposte per la
legislatura europea
2019 - 2024

🕒 3' e 25"

PER LA FESTA DELLA MUSICA 2019 TARIFFE AGEVOLATE DALLA SIAE

Federalberghi sostiene la 25ª edizione della Festa della Musica, evento realizzato da AIPFM – Associazione Italiana per la Promozione della Festa della Musica – con la collaborazione del Mibac e della Siae, che si terrà il 21 giugno 2019.

Le strutture ricettive possono aderire alla Festa e ospitare concerti ed eventi musicali beneficiando di tariffe Siae ridotte del 90% (pari a 15,00 euro).

Per partecipare, gli alberghi interessati devono iscriversi all'evento sul sito www.festadellamusicabeniculturali.it tramite la sezione "Iscrizione" e seguire le indicazioni riportate.

È necessario scaricare la lettera di adesione e riempire il *form* con i dati obbligatori richiesti. Successivamente la lettera, adeguatamente compilata, deve essere ricaricata sul sito. Le strutture alberghiere possono individuare autonomamente la band o l'artista per la realizzazione dell'evento oppure possono richiedere, tramite la lettera di adesione, l'intervento dell'AIPFM per la gestione dei contatti con gli artisti.



I Giovani Albergatori nel mondo

Danimarca: *DYHP - Danish Young Hospitality Professionals* - è una community per professionisti dell'ospitalità giovani e ambiziosi, un'organizzazione senza scopo di lucro che si sforza di creare relazioni di lavoro proficue. I membri hanno tra i 18 e i 35 anni, operano nell'industria dell'hotellerie danese e hanno un forte interesse nello sviluppo di una carriera ad alto livello. DYHP è stata fondata a Copenaghen nel 2015 e punta a raggiungere una copertura nazionale.

Austria: *Young Hotelier Vienna* è un'iniziativa del General Manager Council della capitale austriaca per la formazione di talenti emergenti nel settore alberghiero locale. YHV si occupa di diffondere storie di *best practices*, novità e dati interessanti concernenti il mondo degli hotel 5 stelle lusso. Albergatori, collaboratori, fornitori e stakeholders partecipano alla piattaforma per scambiarsi informazioni, per mantenersi aggiornati e per offrire o richiedere lavoro.

Asia: *The Hotelier Awards* è l'unico riconoscimento in Asia che onora i professionisti dedicati al settore dell'*hospitality*. Il premio, assegnato annualmente, è destinato a quegli operatori che si sono distinti come i migliori in campo alberghiero. Istituito nel 2014 al Ritz Carlton di Shanghai, la sua missione non è solo quella di riconoscere gli albergatori più talentuosi, ma anche di ispirare le giovani generazioni a perseguire una carriera nell'ospitalità.

Francia: *The Young EHMA - European Hotel Managers Association - Project* è un'iniziativa risultata dal bisogno e dal desiderio dell'Associazione Albergatori di Parigi di aprirsi alle giovani generazioni e agli aspiranti futuri leader nel settore dell'ospitalità. Tale progetto si propone di creare maggiore consapevolezza sulla realtà associativa, sulla sua visione e i suoi obiettivi, attirando peraltro nuovi membri qualificati. La sezione "Young EHMA" era presente a Parigi in occasione della 46ª Assemblea Generale Annuale, tenutasi dal 15 al 17 febbraio 2019. Composto da 8 giovani albergatori, il gruppo ha partecipato a una sessione educativa separata in linea con i temi affrontati nella conferenza plenaria, che si è svolta al The Westin Paris in Place Vendôme.

🕒 3' e 25"

✍️ Francesca Maffei

Breve rassegna primaverile di giovani realtà associative. Spunti e appunti per GAT e non solo.

Africa: il programma *Young Professionals* di *ATA - African Tourism Association* - è un'organizzazione studentesca internazionale specializzata nel settore alberghiero che si prefigge di coinvolgere giovani professionisti sparsi in tutto il continente. ATA-YPP aiuta i suoi membri a compiere passi importanti nelle loro carriere attraverso opportunità di apprendimento, networking e sviluppo professionale, nonché offrendo accesso a un vasto database di risorse e contatti. La sua missione è coinvolgere studenti e operatori del turismo africano affinché coltivino la futura membership con ATA. A tal fine, YPP è strutturata per coprire tutti i vari momenti educativi e formativi, aiutando leader e giovani imprenditori a costruire reti utili alla promozione turistica dell'Africa.



Una delle molte manifestazioni internazionali dei Giovani Albergatori

NON VOGLIAMO
CAMBIARE IL MONDO.
MA SOLO IL MODO DI SCOPRIRLO.



Volkswagen California Ocean.
Anche con trazione 4MOTION e cambio automatico DSG.

Il mondo è pieno di posti meravigliosi. Tu puoi raggiungerli tutti, con Volkswagen California Ocean. Grazie al tetto sollevabile, i quattro comodi letti e la piccola cucina accessoriata, potrai goderti ogni angolo di paradiso come se fosse casa tua.

Volkswagen California Ocean. Il mondo è la sua casa.



Volkswagen

Dorigoni

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

Wellness & hotels in 2019



🕒 3' e 20"

👤 Francesca Maffei

A field in constant transformation and evolution

Which are the trends that hoteliers should be aware of in order not to concentrate only on the SPAs they already have? The industry is in constant evolution, as the latest data from The Global Wellness Institute (GWI) show. Customers seem to be more and more attracted by places where they can keep on with their self-care routine or improve it with special treatments. Wellbeing is a major part of their lives and it involves not only the SPA world but also nutrition, sleep, environment, quality of the air and general relaxation. Moreover, the frequency with which these centers are used is not annual anymore but it is raising dramatically, turning into a series of regular visits now and then. What mountain hoteliers, like Trentino ones, should be aware of, is that wellness tourism is going urban. City-hotel retreats are becoming more and more specialized, with the most recent technologies and engaging marketing campaigns to let either residents or tourists indulge some hours away from the metropolitan rush.

Therefore, some examples could be smartly taken by simply observing these hotels, like the ones in Dubai, Milan or New York City, best practices on a global scale, often with SPAs open 24h/7. What can be done by small family-run hotels to meet the expectations of these prospective clients? First and foremost, selling a digital detox experience, which is costless, almost effortless and always à la page. There are some good news also for those hotels who do not feature wide beauty farm spaces or do not have them at all: more and more often guests, especially women with facial treatments and similar, require them in the privacy and comfort of their private bedroom. This can be completed by a high-tech courtesy set, with a couple of specialized amenities such as a peeling or a mask, better if with recyclable materials and soft colors. In the luxury segment, suites tend to include also workout machines – an exercise bike or a multifunctional one – a sauna or a Turkish bath, or an emotional shower. What matters is that every new service or facility that is introduced has to be also meaningful.

Wellness is a field in constant transformation and evolution, but sometimes the most advanced innovations are the simplest, witnessing a 'back to the origins', visualizing calm areas, meditation spaces, with no interferences or noise. A goal that can be easily reached in many of the properties scattered around our region. And this trend will not slow down, at least not soon.



Foto Carlo Baroni

Wellness is a field in constant transformation and evolution



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

LA FORMAZIONE DI CAT TURISMO

Il calendario di maggio dei corsi obbligatori



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

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
07/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
15/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
27/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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



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
07/05/2019	09.00-13.00	LEVICO TERME
15/05/2019	09.00-13.00	VAL DI FASSA
27/05/2019	09.00-13.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + 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
07/05/2019	14.00-18.00	LEVICO TERME
15/05/2019	14.00-18.00	VAL DI FASSA
27/05/2019	14.00-18.00	TRENTO

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

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 soc-

corso 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
23/05/2019	14.00-18.00	MEZZANA
29/05/2019	14.00-18.00	VAL DI FASSA
10/06/2019	14.00-18.00	TRENTO

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

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
23/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	MEZZANA
24/05/2019	09.00-13.00	
29/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
30/05/2019	09.00-13.00	
10/06/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
11/06/2019	09.00-13.00	

Quota di partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 130,00 + 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
21/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
29/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
03/06/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota di 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
21/05/2019	09.00-13.00	VAL DI FASSA
29/05/2019	09.00-13.00	LEVICO TERME
03/06/2019	09.00-13.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 110,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + 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 è 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 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 dall'anno 1997 fino all'anno 2006 è consigliabile che effettui il corso di aggiornamento il prima possibile.

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
08/05/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME
05/06/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA
17/06/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

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



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

PRIMAVERA	ORARIO	SEDE
08/05/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FIEMME
09/05/2019		
05/06/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FASSA
06/06/2019		
17/06/2019	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
18/06/2019		

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

SICUREZZA LAVORATORI/LAVORATRICI

Il percorso formativo è obbligatorio per tutti i lavoratori, e 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 mi-

sure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche 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
13/05/2019 14/05/2019	14.00-18.00	LEVICO TERME
20/05/2019	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota di 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
13/05/2019 14/05/2019	14.00-18.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
20/05/2019	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multiazienda)

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.



cestelearchitetti



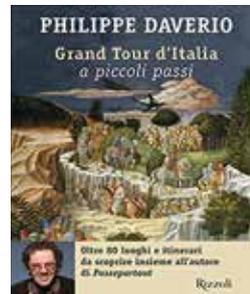
design for living

laboratorio di progettazione architettonica, del paesaggio, interior design
info@d4l.it www.d4l.it 0461 706190 347 446 7630

Apprezzare viaggi e bellezza dalla poltrona di casa

Philippe Daverio non ha bisogno di particolari presentazioni. Brillante divulgatore d'arte, affabulatore capace di incuriosire e affascinare i suoi ascoltatori, curioso malato di bulimia artistica, in questo libro invita i lettori a vagabondare per lo Stivale da Nord a Sud in luoghi meravigliosi ma non necessariamente quelli più battuti dai flussi turistici. Paragonare questo testo ad una guida turistica sarebbe riduttivo, non solo perché è frutto soprattutto degli interessi dell'Autore senza alcuna pretesa di quella pedante sistematicità che caratterizza la maggior parte delle Guide, ma anche perché non è un testo da riporre in valigia o nello zaino a cuor leggero per la sua mole, quanto piuttosto da centellinare "a piccoli passi" anche standosene seduti comodamente nella poltrona di casa. Scrive Daverio che i viaggi formano la giovinezza, con riferimento proprio alle esperienze del Grand Tour, non a caso richiamato nel titolo, ma "consolano pure l'età matura".

Capace di far apprezzare nel lettore le meraviglie descritte sempre con un tocco di leggerezza e divertimento, marchio di fabbrica dell'Autore, senza per questo rinunciare ad una informazione rigorosa frutto di una cultura vastissima.

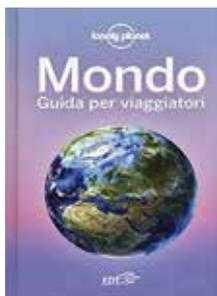


Philippe Daverio
Grand Tour d'Italia
a piccoli passi
Rizzoli editore, 2018
pp. 416 - € 32,90

🕒 3' e 55"

👤 Gianfranco Betta

Basti citare la descrizione fattane del bagno e della camera da letto di Bernardo Clesio nel Castello del Buonconsiglio di Trento, "con le donne senza veli degli affreschi che si giravano all'interno, come per guardarlo mentre entrava nell'acqua. Non solo nei dipinti le donne ignude guardavano lui. Lui, il cardinale, faceva anche certe cose con loro, tanto è vero che morì di sifilide".



Lonely Planet
C. Dapino (a cura)
Mondo. Guida
per viaggiatori
Editore EDT, 2018
pp. 991 - € 35,00



Lonely Planet
Il Libro dei Viaggi.
Alla scoperta di
tutti i Paesi del
Mondo
Editore EDT, 2017
pp. 447 - € 59,00

La casa editrice australiana *Lonely Planet* ha fatto scuola in tema di guide di viaggio con resoconti e consigli sperimentati di persona, fin dal suo primo libro del 1973, anticipando una tendenza che si imporrà

prepotentemente qualche decennio più tardi grazie ai social. Da un'iniziale attenzione rivolta preferibilmente all'Asia e a giovani viaggiatori (con pochi mezzi), le guide di viaggio della Lonely hanno via via riguardato un numero di mete turistiche e un *target* sempre più ampi. Negli anni più recenti sono uscite delle Guide sintetiche, riguardanti tutti (o quasi) i Paesi del mondo. Del 2017 una bella edizione a colori de *Il libro dei viaggi*. Alla scoperta di tutti i paesi del mondo, che ha preceduto di alcuni mesi la nuova edizione 2018 intitolata *Mondo. Guida per viaggiatori*. Si tratta di testi pensati per regalare al lettore degli spunti di viaggio, con alcune informazioni sintetiche riguardanti il singolo paese e le attrattive da non perdere. Il tutto corredato da un apparato di fotografie accattivanti.

L'organizzazione effettiva di un viaggio ovviamente avrà bisogno di informazioni di maggior dettaglio e della consultazione di altre fonti più esaustive, da Internet alle guide di viaggio specifiche della stessa Lonely Planet o di altre case editrici specializzate. In ogni caso testi utili da tenere a portata di mano e da consultare quando si è alla ricerca di una proposta di viaggio e di vacanza, o semplicemente per appagare la propria curiosità e viaggiare solo con la fantasia.



Lavori ovunque, anche con lo smartphone
Abbatti le spese in hardware
Usi sempre l'ultima versione, senza costi aggiuntivi
Hai tutte le postazioni che ti servono
Gestisci la vendita sulle OTA e nel Booking Engine
Puoi dialogare con i principali software alberghieri
Generi la Trentino Guest Card



CAMBIA PROSPETTIVA

5stelle* è un gestionale alberghiero di ultima generazione che facilita in modo decisivo la conduzione di tutte le attività della tua struttura ricettiva, liberando il tuo tempo e moltiplicando le tue potenzialità. Cambia prospettiva, assapora tutta la libertà di gestire il tuo hotel dove, come e quando vuoi.

Per la prima volta *Il Barbiere di Siviglia* risuonerà tra le vette trentine

Il Festival “I Suoni delle Dolomiti” compie quest’anno 25 anni. Un bel traguardo, ricco di successi che richiama, ad ogni edizione, un numero sempre più alto di spettatori affascinati dalle note delicate della musica che si espandono tra le cime insieme ai suoni della natura. Armonia allo stato puro che quest’anno sarà riproposta, dal 28 giugno al 15 settembre, con alcune novità, tra le quali una rappresentazione operistica.

Un successo, questo del festival, evidenziato anche dall’assessore provinciale al Turismo, **Roberto Failoni**: “Grazie a chi ha visto lontano 25 anni fa, inclusi i miei predecessori, i Suoni si sono rivelati un’occasione straordinaria per fare conoscere le montagne trentine scoprendole a piedi, uno spot formidabile per tutto il Trentino. Vedo molto entusiasmo attorno a questa edizione che oltre a rinnovarsi permette di allungare la stagione e questa è la formula del successo in occasione dei 10 anni delle Dolomiti Patrimonio UNESCO”.

Per conoscere meglio il programma 2019 della manifestazione ci siamo rivolti a **Chiara Bassetti**, direttrice artistica del festival, insieme al maestro **Mario Brunello**, nonché responsabile dell’Area Progetti territoriali di Trentino Marketing.

I Suoni delle Dolomiti, 25 anni di musica tra le vette

Il festival da 25 anni attrae un pubblico sempre più ampio, sia come età, sia come interessi, qual è la formula segreta di questo successo?

“Suonare e ascoltare musica al cospetto delle Dolomiti, Patrimonio dell’Umanità Unesco, rappresenta per i musicisti e per il pubblico un’esperienza unica, indimenticabile. In tutti questi anni, grazie agli oltre 700 concerti realizzati tra radure, conche e rocce, raggiungibili solo a piedi, con lo zaino e gli strumenti in spalla, il pubblico ha potuto amare la musica e godere della natura.

È proprio il teatro dell’ambiente naturale a rendere esclusiva e sempre più attraente questa manifestazione, uno scenario, quello delle Dolomiti, particolare con cui il festival si rapporta in maniera virtuosa fin dal suo esordio organizzando eventi nel pieno rispetto della natura, senza l’ausilio di strutture o grandi impianti di amplificazione. Raggiungere il luogo del concerto a piedi è divenuto, infatti, il tratto essenziale della manifestazione, condiviso da moltissime persone, tra cui molti giovani”.



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - Daniele Lira

I melodiosi suoni dello xilofono di Andrei Pushkarev sulle sponde del Lago Nero

Quali sono le novità più importanti dell'edizione di quest'anno?

“Anche in questa venticinquesima edizione proporremo musiche da tutto il mondo, grandi artisti, sentieri e natura, ma daremo spazio anche al ricordo, dedicando la manifestazione alla figura di **Paolo Manfrini**, che, insieme a **Mauro Pedron**, ha dato vita al festival. Con la sua visione, la squadra che ha creato, le sinergie che ha saputo fare crescere e le collaborazioni, gli apporti di professionisti, musicisti e artisti, Manfrini ha permesso negli anni di fare diventare “I Suoni delle Dolomiti” la realtà che rappresenta oggi.

L'evento, inoltre, si allunga, proponendo appuntamenti fino al 15 settembre, un'occasione per scoprire un mese particolarmente affascinante in montagna. Questa edizione è, inoltre, inserita nella “Rete degli eventi” per i 10 anni delle Dolomiti Patrimonio UNESCO”.

Il programma prevede anche, per la prima volta, un'Opera a cielo aperto?

“Sì, è una delle novità più importanti di questa edizione: il 31 agosto, a Pian della Nana, in Val di Non, nelle Dolomiti di Brenta andrà in scena *Il barbiere di Siviglia*, di Gioachino Rossini”. Non solo le arie più famose ma l'intera opera.



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - Daniele Lira

Musica e trekking sulle Dolomiti, un'abbinata vincente

Quanti saranno gli eventi musicali in programma?

“Ventiquattro, da fine giugno a metà settembre, inclusi i due trekking musicali nelle Dolomiti di Fassa, a fine giugno, e nelle Dolomiti di Brenta a inizio settembre, che spazieranno dalla musica classica al jazz, dalla world music alla canzone d'autore, coinvolgendo musicisti e artisti da tutto il mondo.”

Uno dei punti di forza del festival è il coinvolgimento dei territori attraverso le varie Apt di ambito e le associazioni, come SAT, Soccorso alpino del Trentino, Gestori dei rifugi del Trentino.

“Esatto, il festival è una manifestazione che nasce da un grande gioco di squadra. Infatti, con Trentino Marketing e le Apt della Val di Fassa, della Val di Fiemme, di San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi, della Val di Non, di Madonna di Campiglio - Pinzolo - Val Rendena, di Dolomiti Paganella collaborano numerosi soggetti pubblici e privati.

SAT, Amministrazioni comunali, proprietari dei luoghi dei concerti, gestori dei Rifugi, Parchi naturali, Enti che amministrano le proprietà collettive, Società Impianti. Sono davvero molte le realtà che collaborano e senza le quali non sarebbe possibile organizzare I Suoni delle Dolomiti. A questi, in particolare per la prevenzione, si aggiungono il Soccorso Alpino del Trentino, le Guide Alpine del Trentino, la Croce Rossa del Trentino e i Corpi dei Vigili del Fuoco volontari.”

Possiamo ricordare quando e dove andrà in scena il primo concerto?

“Si terrà il 30 giugno al Rifugio Micheluzzi, in Val di Fassa, con due grandi musicisti internazionali come il violoncellista **Giovanni Sollima** e il famoso mandolinista **Avi Avital**”.

I SUONI DELLE DOLOMITI

Festival di musica in quota

25^a

EDIZIONE

Programma

28-29-30.6

MUSICA CLASSICA

Gruppo del Catinaccio, Gruppo del Sassolungo
Trekking**

PROGETTO SPECIALE

Avi Avital, Giovanni Sollima

Sui sentieri con il carisma e la passione di due fuoriclasse della musica

30.6 h 12

MUSICA CLASSICA

Val di Fassa
Rifugio Micheluzzi, Gruppo del Sassolungo

Avi Avital, Giovanni Sollima

Grandi innovatori per esplorare con violoncello e mandolino i suoni del XXI secolo

7.7 h 12

MUSICA CLASSICA

San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi
Rifugio Rosetta Giovanni Pedrotti, Pale di San Martino

I Corni della Scala

Versatilità ed energia in quota con "il cuore" pulsante di un'orchestra

14.7 h 12

MUSICA FOLK

Val di Fiemme
Malga Canvere, Gruppo Viezzena - Bocche

**Alasdair Fraser
Natalie Haas**

Tra musica classica e tradizione folk irlandese, magiche sintonie e danze senza tempo

20.7 h 6

MUSICA CLASSICA

Val di Fassa
L'Alba delle Dolomiti

Col Margherita, Passo San Pellegrino
Gruppo Lusia - Bocche

E intanto si suona

da un'idea di Mario Brunello e Alessandro Baricco con una composizione di Giovanni Sollima

con Neri Marcorè, Marco Rizzi, Regis Bringolf Danilo Rossi, Mario Brunello, Florian Berner Gabriele Raggianti, Ivano Battiston Signum Saxophone Quartet

Musiche di Malek Jandali, Arisha Samsamina

Testo di Eleonora Sottili e Emiliano Poddi per Scuola Holden

PROGETTO SPECIALE

Un viaggio lungo un secolo: la musica si confronta con la guerra, l'umanità con la barbarie

28.7 h 12

MUSICA CLASSICA

Val di Non
Malga Flavona, Gruppo di Brenta

Septura Brass

Human Nature

La musica sempre nuova di un magico settemo d'ottoni

4.8 h 12

MUSICA CLASSICA

Val di Fiemme
Laghi di Bombasèl, Gruppo del Lagorai

Vilde Frang

Nicolas Altstaedt

Violino e violoncello: quando il talento vola in alto

7.8 h 12

JAZZ

Val di Fassa
Buffaure, Colac Buffaure

Joscho Stephan Trio

Pura energia e libertà con la stella del gipsy-jazz

21.8 h 12

MUSICA CLASSICA

Val di Fiemme
Località La Porta, Gruppo Cornacci - Monte Agnello

Quintetto di Fiati dell'Accademia di Santa Cecilia e della Royal Concertgebow Orkest

Da Rossini a Nino Rota, il respiro della musica in quota

28.8 h 12

MUSICA CLASSICA

Val di Fassa
Rifugio Antermoia, Gruppo del Catinaccio

**Lorenza Borrani
Riikka Repo, Ursina Braun
Carla Maria Rodrigues
Mats Zetterqvist**

Archi senza confini là dove la montagna si fa essenza

31.8 h 12

OPERA

Val di Non
Pian della Nana, Malga Tassulla, Gruppo di Brenta

Musica a Palazzo

Massimo Cagnin, Eugenio Leggiadri Gallani Lara Matteini, Gabriele Nani, Giovanni Dal Missier Nicola Fregonese, Federico Furlanetto Patrick Monticoli

Regia di Patrizia Di Paolo

Il Barbieri di Siviglia

Grande opera per teatro naturale a un passo dal cielo

1-7.9

**I Suoni Delle Dolomiti
Campiglio Special Week**

Omaggio in musica alle Dolomiti di Brenta

PROGETTO SPECIALE

da un'idea di Gabriele Mirabassi

Musicisti, virtuosi, compositori e mostri sacri, tutti insieme per svelare la complessità straordinaria di un Paese, il Brasile, che è quasi un continente ed è sintesi unica di culture e sguardi sul mondo. Bossa nova, raffinate armonie, canzone d'autore, samba, jazz per un viaggio pieno di sorprese.

1.9 h 6.30

L'Alba delle Dolomiti

Pra Castron di Flavona

**Mario Brunello, Dimos
Goudaroulis, Naomi Berrill
Walter Vestidello
Toninho Ferragutti**

1-3.9

Gruppo di Brenta

Trekking**

PROGETTO SPECIALE

**Mario Brunello, Dimos
Goudaroulis, Naomi Berrill
Walter Vestidello**

2.9 h 21

Madonna di Campiglio
Salone Hofer***

**Gabriele Mirabassi, Cristina
Renzetti, Roberto Taufic**

3.9 h 12

Camp Centener

**Mario Brunello, Dimos
Goudaroulis, Naomi Berrill
Walter Vestidello, Jaques
Morelenbaum, Lula Galvao
Rafael Barata**

4.9 h 12

Malga Brenta Bassa

Stefano Bollani

5.9 h 21

Madonna di Campiglio
PalaCampiglio***

**Toninho Ferragutti "solo"
Monica Salmaso, Teco
Cardoso, Nelson Ayres**

Alma Lirica Brasileira

6.9 h 17.30

Madonna di Campiglio
Centro Storico

Comunicato Samba

Direzione artistica
Gilson Silveira

7.9 h 12

Malga Vagliana

Yamandu Costa

5.9 h 12

WORLD MUSIC

Val di Fassa
Rifugio Bergvågabunden, Gruppo Costabella - Cima Uomo

Trio in Uno

Finezza sonora, colori e ricchezza per un nuovo capitolo della musica brasiliana

8.9 h 12

MUSICA CLASSICA
WORLD MUSIC

Altopiano della Paganella
Rifugio La Montanara, Dolomiti di Brenta

Russian Renaissance

Dalla musica classica alla world music con gli strumenti della tradizione russa

11.9 h 12

WORLD MUSIC

Val di Fiemme
Passo di Lavazè, Gruppo Como Nero - Pala Santa

Chesaba

Lungo le rotte dei nuovi suoni africani

14.9 h 12

MUSICA FOLK

Val di Fassa
Ciampac, Gruppo della Marmolada

Penguin Cafe

Oltre i generi musicali, con eleganza e genialità

15.9 h 12

CANZONE D'AUTORE

San Martino di Castrozza,
Passo Rolle, Primiero e Vanoi
Villa Welsperg, Val Canali, Pale di San Martino

Malika Ayane

Note e poesia con la stella della musica italiana



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - Arturo Ciel

Risparmiare costi di riscaldamento



CONTRATTI
SERVIZIO ENERGIA

progettazione

finanziamento

installazione

conduzione impianto

telegestione web



Impianti a pellet

Risparmio costi
sul gasolio

- 50%



Impianti a gas
metano

Risparmio costi
sul gasolio

- 40%

Risparmio a costo zero - soluzioni All-inclusive senza investimento iniziale

Servizio Energia compreso progettazione, finanziamento, installazione e telegestione del nuovo impianto di riscaldamento.

Durante il periodo contrattuale concordato il cliente paga:

- ❖ il calore consumato €/MWh (risparmio 40%-50% sui costi con impianto gasolio)
- ❖ una rata annuale che include l'investimento nel nuovo impianto, la manutenzione compreso l'assistenza

La somma di entrambi è minore dei costi attuali.

Durante il periodo contrattuale assumiamo la piena garanzia per l'impianto installato.

Al termine del contratto l'impianto passa di proprietà al cliente, senza alcun costo aggiuntivo.

ALL INCLUSIVE

- Zero investimento iniziale
- Garanzia 100%
- Telegestione dell'impianto
- Assistenza 24 ore su 24

Le nostre referenze



HOTEL CAMINETTO - Folgarida



HOTEL PLAZA CATTONI - Comano Terme



RESIDENZA TURITERME - Comano Terme



ALPHOTEL TALLER - Folgarida



HOTEL ALASKA - Folgarida



HOTEL LA MIRANDOLA - Passo Tonale

ENERALP S.r.l

Via Stradivari-Str.4
I-39100 Bozen/Bolzano
Tel. +39 0471 501134
e-mail: info@eneralp.it
www.eneralp.it



L'obbligo dell'invio telematico dei corrispettivi

Uno strumento contro l'evasione fiscale che scatterà già dal 1° luglio prossimo

L'articolo 17 del D.L. 119/18 ha introdotto un nuovo adempimento per i gestori di servizi (albergatori, ristoratori, commercianti al minuto) che non sono tenuti all'emissione della fattura se non a richiesta del cliente e certificano i corrispettivi attraverso il rilascio della ricevuta fiscale o scontrino fiscale.

Per questi soggetti scatta l'obbligo di memorizzazione e trasmissione telematica dei corrispettivi, a decorrere dal 1° luglio 2019 (in caso di soggetti con volume d'affari superiore a 400.000,00 euro) o dal 1° gennaio 2020 per tutti i soggetti, a prescindere dall'ammontare del volume d'affari.

L'obbligo è generalizzato e la norma rinvia alla pubblicazione di un Decreto Ministeriale le ipotesi di esonero da questo adempimento, da individuarsi sulla base della tipologia dell'attività svolta dai soggetti passivi o del luogo di esercizio dell'attività.

Pertanto gli esercenti dovranno dotarsi dei c.d. registratori telematici, già sottoposti a specifica regolamentazione con il provvedimento dell'Agenzia delle Entrate dell'ottobre 2016, con i quali sarà possibile l'invio telematico dei corrispettivi in formato .XML, nonché la conservazione sostitutiva, così come già avviene per le fatture elettroniche.

Questo si rifletterà anche nelle modalità di documentazione delle operazioni che potrà farsi esclusivamente con emissione di fattura elettronica o con rilascio di documenti commerciali emessi a mezzo di registratori telematici, non essendo più possibili altre forme di documentazione (ricevute fiscali) diverse dalla fatturazione elettronica. Il documento commerciale emesso in forma cartacea oltre ad essere titolo idoneo per l'esercizio dei diritti di garanzia avrà anche valenza fiscale ai fini della deduzione delle spese sostenute, se richiesto non oltre il momento di effettuazione dell'operazione e contenente il codice fiscale o la partita IVA.

3' e 15"

Luca Scaramazza

È evidente come la novità sia particolarmente importante per quegli operatori che utilizzano la ricevuta fiscale per la certificazione dei corrispettivi in quanto si troveranno di fronte alla scelta di dotarsi di un registratore telematico o certificare tutte le operazioni con la fattura elettronica, non essendo prevista altra modalità di certificazione dei corrispettivi, come confermato da una risposta dell'Agenzia delle Entrate durante *Telefisco 2019*.



Ci saranno nuovi modi per certificare le entrate per le aziende di servizio



*Non saremo i
campioni del mondo
ma abbiamo un
gran bel servizio!*



mettiamoci in gioco



esperia.tn.it

I contributi in compensazione fiscale concessi dalla Provincia di Trento



Ritornano le agevolazioni per i lavori in hotel

Ricordiamo lo spostamento al 30 giugno del termine per presentare domanda

🕒 3' e 05"

👤 Andrea Rudari

Ricordiamo a tutti gli associati che fino al 30 giugno prossimo (in precedenza era il 30 aprile) è possibile richiedere alla Provincia le agevolazioni tramite *compensazione fiscale*, fissate nella misura del 15% della spesa ritenuta ammissibile.

Possono beneficiare della compensazione sia gli esercizi alberghieri che quelli extra-alberghieri (con prima colazione agli alloggiati e non più del 70% dei posti letto in unità abitative cucina autonoma), i campeggi e i rifugi escursionistici. Solo per le attività ricettive, il contributo può essere chiesto anche dai gestori che non siano proprietari.

La compensazione si applica sia agli investimenti mobiliari che immobiliari, da un importo minimo di 50mila euro (30mila per i rifugi escursionistici) ad un massimo di 300mila euro, che prevedano:

- opere di ristrutturazione, ammodernamento, sistemazioni esterne, ampliamento delle strutture;
- investimenti mobiliari da collocare in locali oggetto delle opere di cui sopra;
- sostituzione di impianti, arredi e attrezzature destinati all'alloggio, alla ristorazione o alla fornitura di servizi alla clientela. Sono agevolabili anche i sistemi di video sorveglianza.

È agevolabile la sostituzione di autoveicoli aziendali di vecchio standard di proprietà del soggetto richiedente da almeno 5 anni, con autoveicoli EURO 6.

Gli autoveicoli sostituiti devono essere rottamati entro 2 mesi dall'immatricolazione dei nuovi automezzi.

Rientrano tra i lavori: spese per ampliamento e ristrutturazione degli edifici, installazione di impianti connessi, opere di allacciamento idrico, fognario e di energia, installazione e sostituzione di impianti, sistemazione delle aree, spese tecniche nella misura massima dell'8% degli investimenti previsti.

Rientrano tra gli investimenti mobiliari ammissibili: le spese relative all'acquisto di mobili e arredi, macchinari d'ufficio, sistemi informatici hardware e software.

I termini per la domanda (da inoltrare via pec a Confidimprese) sono fissati dal 1° gennaio al 30 giugno 2019, presentando fatture emesse nei diciotto mesi precedenti la data della domanda di agevolazione e integralmente pagate, alla data di presentazione, con bonifico bancario o Riba su cui siano ben riportati numero e data della fattura pagata. Sono ammessi pagamenti con F24 per il pagamento di eventuali oneri fiscali o contributivi. Si può utilizzare la carta di credito solamente per acquisti telematici non pagabili nei modi predetti. Non sono ammessi pagamenti in contanti o per assegno.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi agli uffici in sede Asat (0461/923666, interno 2).



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 **“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 Gardini 33 | 38121 Trento | I
tel. 0461 390136
info@studiogiovanelli.com
consulenza@studiogiovanelli.com

Dubbi Quotidiani Aprile 2019

■ **Gestisco un albergo con somministrazione di alimenti e bevande. Posso sospendere il servizio, magari facendo andare i miei ospiti a mangiare in un altro locale convenzionato?**

La legge provinciale di classifica alberghiera distingue gli esercizi alberghieri in varie tipologie (alberghi, alberghi garni, residenze turistico alberghiere, ecc.). In particolare, sono alberghi gli esercizi che forniscono servizio di somministrazione di alimenti e bevande nonché alloggio e prima colazione agli ospiti. La somministrazione si intende offerta potenzialmente tutto il giorno e, anzi, i parametri della classifica per categorie superiori fissano requisiti particolari proprio per la ristorazione (es. almeno tre menù fissi, carta dei vini trentini e nazionali, cambio tovagliato tutti i giorni, ecc.). Sono invece alberghi garni quelli in cui sono forniti solamente il servizio di prima colazione e di somministrazione di bevande, ma non di alimenti.

Quindi, un albergo può anche decidere di non dare più da mangiare ai propri ospiti, ma allora deve trasformare formalmente - presso il Comune - la licenza in albergo garni. Questo non c'entra nulla con la possibilità che l'albergatore offra ai suoi alloggiati (tramite apposita convenzione) di mangiare in altra struttura (es. sulle piste o in locale tipico), ma questo non vuol dire che il servizio offerto possa essere automaticamente limitato. E sarà sempre e comunque libera scelta del cliente se optare per un servizio di pensione completa o solo mezza o trattamento B&B.



La cuffia per i capelli, indispensabile in cucina

■ **E obbligatorio, per i cuochi, avere la cuffia per i capelli quando lavorano in cucina?**

L'uso in cucina del cappello o di una cuffia che raccolga i capelli dell'addetto è obbligatorio per evitare che capelli, forfora, gocce di sudore e quant'altro (che rappresentano un potenziale veicolo di germi) cadano inavvertitamente nel piatto. La norma prevede infatti l'uso di idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura. Il cappello non è quindi un *optional*, ma un elemento indispensabile.

■ **Sono intenzionato a ristrutturare il mio hotel e volevo sapere se posso includere nella domanda di agevolazione per i lavori anche le spese relative al mio alloggio e alle camere per i dipendenti.**

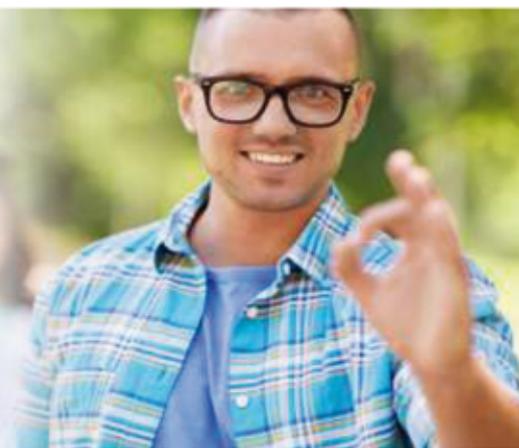
A norma della legge provinciale sulle agevolazioni alle imprese, purtroppo non sono ammissibili le spese per lavori relative ad alloggi del gestore, per il custode e per il personale o comunque non destinati all'esercizio dell'attività, fatti salvi gli alloggi per il personale non dotati di autonoma cucina per le attività di alloggi.

■ **Abbiamo richiesto alla Provincia dei contributi per la stazione di ricarica delle macchine elettriche. È vero che è necessario applicare su di esse lo stemma della Provincia?**

A norma della delibera attuativa, i beneficiari degli aiuti relativi alle colonnine di ricarica hanno l'obbligo di apporre e mantenere sulle stesse, per la durata del vincolo di destinazione del bene su cui è arrivata l'agevolazione, un apposito marchio secondo le caratteristiche fornite dalla Provincia allorché verranno concessi i contributi.



NEL TURISMO
*Crescita
professionale*



I nostri percorsi di formazione di **MAGGIO**

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino offre una serie di corsi di formazione per migliorare capacità e conoscenze lavorative di crescita professionale nel settore del turismo.

Vengono proposti in diverse sedi del Trentino e molteplici aree formative. La partecipazione è **gratuita** per titolari, soci e dipendenti assunti con il contratto del turismo e in regola con i versamenti all'Ente.

CORSO	DOVE	QUANDO
◆ INTAGLIO FRUTTA E VERDUTA TAILANDESE CON TECNICA THAI	TERZOLAS	02/05 - 04/05
◆ FOOD COST	M. DI CAMPIGLIO	02/05- 10/05
◆ GESTIONE DEL MAGAZZINO	M. DI CAMPIGLIO	02/05 - 10/05
◆ QUANDO UNA STRAUTTURA E' DAVVERO ACCESSIBILE?	ROVERETO	02/05 - 11/06
◆ SERVIZIO DI SALA E BAR	CLES	03/05 - 10/05
◆ IL CAFFE'	ROVERETO	03/05 - 17/05
◆ IL MANGIARE IN PIEDI	ARCO	06/05 - 08/05
◆ MENU' PERFETTO PER CALDI ESTATE	BESANELLO	06/05 - 10/05
◆ LA PIZZA GOURMET	CALLIANO	06/05 - 17/05
◆ L'ANAUNIA: LA STRADA DEI SAPORI TRA STORIA E NATURA	CLES	07/05 - 09/05
◆ OSPITALITY E DISABILITY	RIVA DEL GARDA	07/05 - 21/05
◆ GESTIONE DEL CLIENTE	CLES	07/05 - 21/05
◆ CREARE IL MIO SITO WEB	ROVERETO	08/05 - 29/05
◆ POLITICA DEI PREZZI/GESTIONE DEI RICAVI	TRENTO	09/05 - 10/05
◆ INGLESE PER L'ACCOGLIENZA	CAVALESE	10/05 - 14/06
◆ PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA	CAVALESE	11/05 - 14/05
◆ LATTE ART	TRENTO	13/05 - 14/05
◆ CAKE DESIGN	CANAZEI	13/05 - 28/05
◆ TRENTO GOURMET	CAVALESE	15/05 - 18/05
◆ PRIMI PIATTI	BORGO VALSUGANA	20/05 - 23/05
◆ VAL DI Fiemme e FASSA: territorio e tradizione nei paesaggi e nei prodotti	CAVALESE	21/05 - 23/05
◆ PASTICCERIA MIGNON	TERZOLAS	23/05 - 31/05
◆ FRONT OFFICE	RIVA DEL GARDA	27/05 - 28/05
◆ VALORIZZARE LA CUCINA TRENTO	M. DI CAMPIGLIO	29/05 - 01/06
◆ FRONT OFFICE	TRENTO	29/05 - 30/05
◆ AIUTATI CON IL WEB	TESERO	30/05 - 04/06
◆ VASOCOTTURA- VERDURE E FRUTTA CONSERVATE	BESANELLO	03/06 - 07/06



Le modalità di iscrizione e relativo modulo da compilare sono sul sito www.ebt-trentino.it

SE LAVORI NEL TURISMO AL CENTRO DELLE NOSTRE ATTENZIONI CI SEI TU

Questa non è
una finestra.

