

MAGAZINE

04.2023

Anno LI

2022, TURISMO TRENTINO IN RIPRESA

L'analisi dell'Ispat su presenze e arrivi

LE SEZIONI ASAT IN ASSEMBLEA

Gli incontri del mese di marzo

PIANO STRATEGICO DEL TURISMO 2023-2027

Le osservazioni dell'Asat

FESTIVAL DELL'ECONOMIA AL VIA

18esima edizione dal 25 al 28 maggio

BUONE NOTIZIE DAL FUTURO

Viaggi e turismo: le innovazioni



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



DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITIS
FONDAZIONE UNESCO
SOCIO
SOSTENITORE

GAGGIA
MILANO

LA COLAZIONE A CINQUE STELLE

Fai risplendere i momenti della tua giornata
e assapora bevande che uniscono la freschezza del caffè in grani
alla cremosità del latte fresco.





Sommario

-  4 Stagione invernale da incorniciare
-  8 2022: Turismo trentino in ripresa
- 12 Assemblee di sezione
- 15 Nasce il Coordinamento provinciale per la produttività e la competitività del Trentino
- 16 Piano Strategico del Turismo 2023-2027
- 21 «Conosci, vivi e gusta. Sei in Vallagarina»: oltre 45mila visualizzazioni per le ricette
- 22 Festival dell'Economia ai box di partenza
- 24 Dieci anni di Wired Next Fest
- 26 Il Club Dolomiti Walking Hotel: rilancio con lo slow tourism
-  28 Settimane bianche: si scia sulla neve italiana
-  30 Forma Mentis: uno sguardo a tutto tondo verso il futuro
-  32 La formazione di Cat Turismo
-  36 Prezzi dinamici dal punto di vista dell'ospite - seconda parte
-  38 Una guida per il Trentino Alto Adige
-  40 Fenomeni atmosferici: la neve c'è, cambia il modo di «distribuirsi» nel nostro emisfero
-  42 Trentino, terra di ciclismo su strada e offroad
-  44 Fondo per il Turismo Sostenibile 2023
- 46 Dubbi di Aprile

04.2023	Anno LI
Chiusura editoriale: 19 aprile 2023	In copertina: Snowboard in alta quota, foto Alice Russolo

Registrazione Tribunale di Trento no 163 R.S. del 17/11/1971 Roc n.5504 del 21/07/1998
 Direzione, Redazione, Amministrazione: Via Degasperì, 77 - 38123 TRENTO -
 Tel. 0461.923666 - asat@asat.it
 Direttore Responsabile: Roberto Pallanch
 Comitato di Redazione: Davide Cardella, Andrea Rudari, Stefano Hueller, Fabia Sartori, Francesca Maffei, Monica Basile, Laura Licati, Sonia Iorjatti, Luca Scaramazza, Giovanna Tassin, Arianna Bertagnoli
 Abbonamento annuo: € 40,00
 Editore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento,
 Via Degasperì, 77 - 38123 TRENTO
 Grafica e pubblicità: OGP OGP srl - Agenzia di Pubblicità
 Via dell'Orla del Garda, 61 - Tel. 0461.1823300 - info.ogp@ogp.it - www.ogp.it
 Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS



Orso: al turismo spetta un ruolo di saggezza, evitando polemiche e deterioramento dell'immagine del Trentino

Roberto Pallanch 

L'aggressione dell'orsa ad Andrea Papi e la tragica morte di quest'ultimo, ci costringono, nostro malgrado, a tornare sulla questione della presenza degli orsi in Trentino e, soprattutto, sulle reazioni che si sono avute dentro e fuori la nostra terra.

Prima di tutto dobbiamo inchinarci di fronte al dolore e alla grande compostezza dei famigliari di Andrea che, con forza e lucidità non comuni, hanno usato parole di grande valore etico e morale, sulle quali tutti dovrebbero meditare con altrettanta compostezza e sobrietà. Hanno chiesto, inoltre, assunzione di responsabilità da parte di chi sulla base dei propri poteri poteva o doveva intervenire su una situazione che è sfuggita di mano, o meglio non è mai stata gestita con l'attenzione e i criteri gestionali adeguati. Ci sono responsabilità collettive e ci sono responsabilità individuali, non in un senso morale o perlomeno non principalmente per quello, ma per un mancato esercizio di azioni gestionali del progetto Life Ursus secondo criteri scientifici e metodici, a partire dal monitoraggio della situazione e dall'intervento nelle situazioni di criticità e ancor prima di prevenzione. Peraltro, ci sono responsabilità non tutte uguali. Quello che, invece, appare è che c'è stata approssimazione e superficialità nella gestione del progetto, e che in occasione di aggressioni da parte di orsi ad animali e uomini, i fatti accaduti non sono stati occasione di riflessione e di azioni concrete per rimediare alle criticità aggiornando il progetto e la sua gestione, ma piuttosto di polemica politica con la propria controparte. In assenza di un'assunzione di responsabilità e di scuse da parte delle istituzioni, come chiesto con educata fermezza dalla famiglia Papi, di cui non comprendiamo il rifiuto, sarà probabilmente la magistratura ad affrontare l'insieme della questione e speriamo la coscienza individuale e collettiva dei trentini.



Stagione invernale da incorniciare

Cresce l'occupazione delle stanze (più 22,4%) ed il ricavo medio per camera (più 20,2 euro, in B&B)

22,4%. Nello stesso periodo della scorsa stagione invernale, infatti, il tasso di occupazione raggiungeva il 61,5%. Mentre in quella appena conclusa, lo stesso indicatore si è stabilizzato sul 75,3%.

Non solo. Gli albergatori trentini possono dirsi soddisfatti anche in termini di redditività. Sul periodo analizzato, infatti, il ricavo medio per stanza in trattamento B&B è salito di 20,2 euro, passando dai 164 euro della stagione invernale 2021/2022 ai 184,2 euro della stagione invernale 2022/2023.

È quanto emerge dall'analisi condotta dall'Ufficio Marketing e Ricerche dell'Asat (Monica Basile, mail: m.basile@asat.it, tel: 0461/923666) attraverso il software H-Benchmark. Estendendo, inoltre, il confronto alla stagione invernale 2019/2020, l'ultima prima del Covid, emerge che l'occupazione è cresciuta di 8,4 punti percentuali passando da un tasso del 66,9% all'attuale tasso del 75,3%.

Per quanto riguarda il ricavo medio per camera in B&B, si ha un aumento di 37,4 euro, passando da 146,8 euro agli attuali 184,2 euro.

2' e 00"
Fabia Sartori

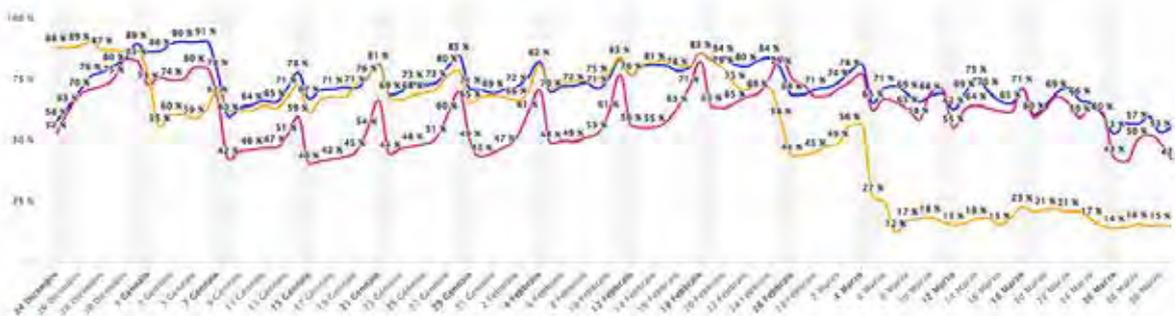
Una stagione invernale da incorniciare per il Trentino. Nonostante i presupposti del mese di novembre non lasciassero ben sperare, a causa dell'incremento dei costi dell'energia e dell'aumento dei costi a carico delle strutture ricettive per l'acquisto delle materie prime, dal 24 dicembre 2022 al 31 marzo 2023 l'occupazione sul nostro territorio è cresciuta del

In foto: Elaborazione Statistiche a cura di ASAT, Ufficio Marketing e Ricerche

Trentino Generale: % occupazione

OCCUPAZIONE
- 13,8 pp
vs. Anno Precedente
75,3 % vs 61,5 %

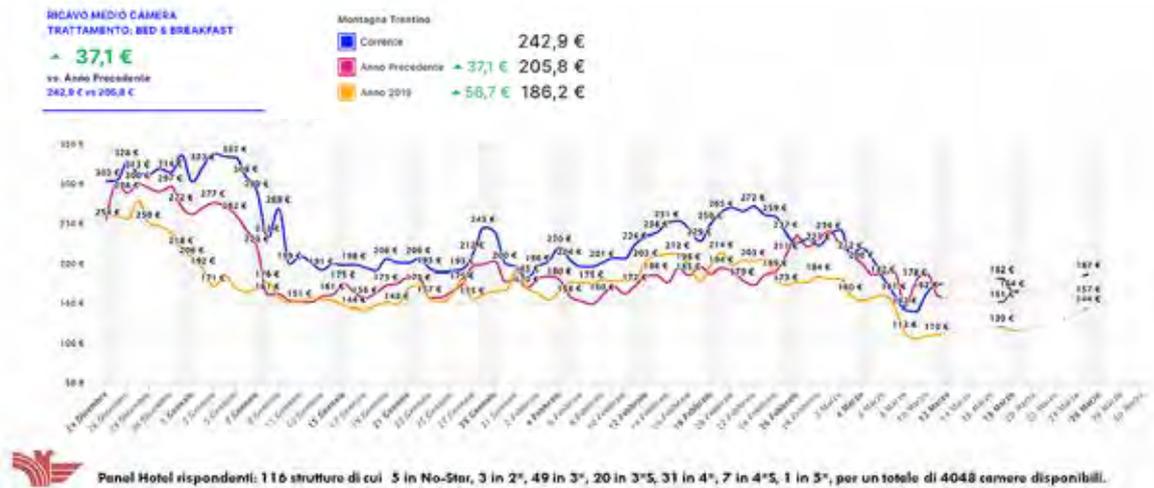
Trentino
- **Corrente** 75,3 %
- **Anno Precedente** - 13,8 pp 61,5 %
- **Anno 2019** + 8,4 pp 66,9 %



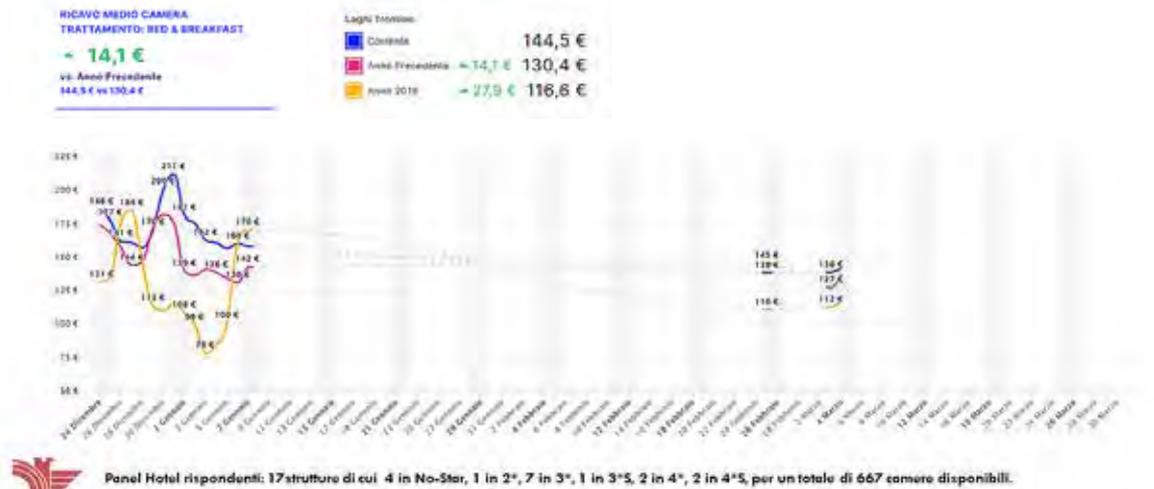
Panel hotel rispondenti: 208 strutture di cui 25 in No-Star, 8 in 2*, 84 in 3*, 27 in 3*S, 53 in 4*, 10 in 4*S, 1 in 5*, per un totale di 7093 camere disponibili.



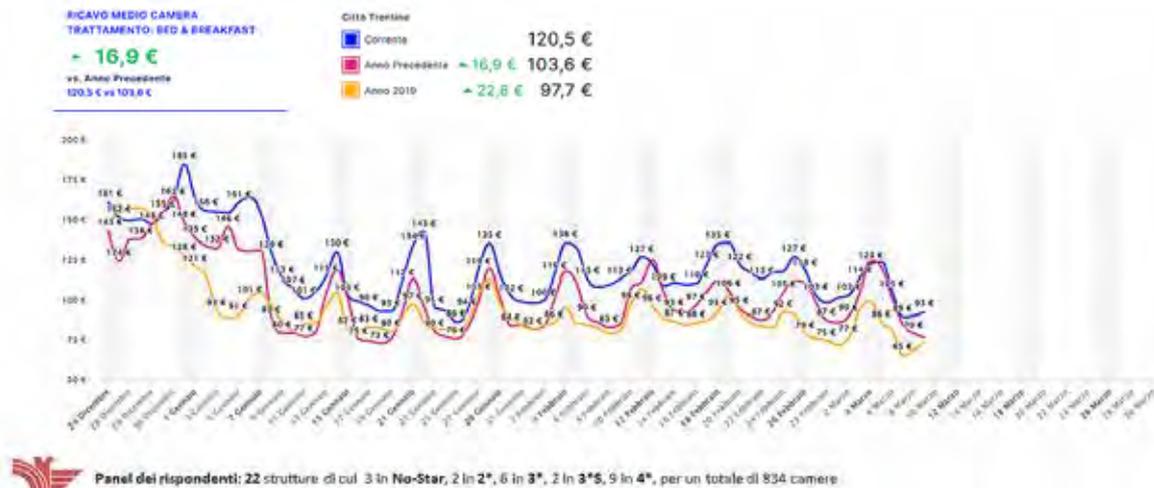
Trentino Montagna: ricavo medio camera in B&B



Trentino Laghi: ricavo medio camera in B&B



Trentino Città: ricavo medio camera in B&B





Suddividendo il Trentino per «settori», è la città a far rilevare il più alto incremento del tasso di occupazione con un balzo in alto del 35,9% (dal 48,7% della scorsa stagione al 66,2% di quella attuale).

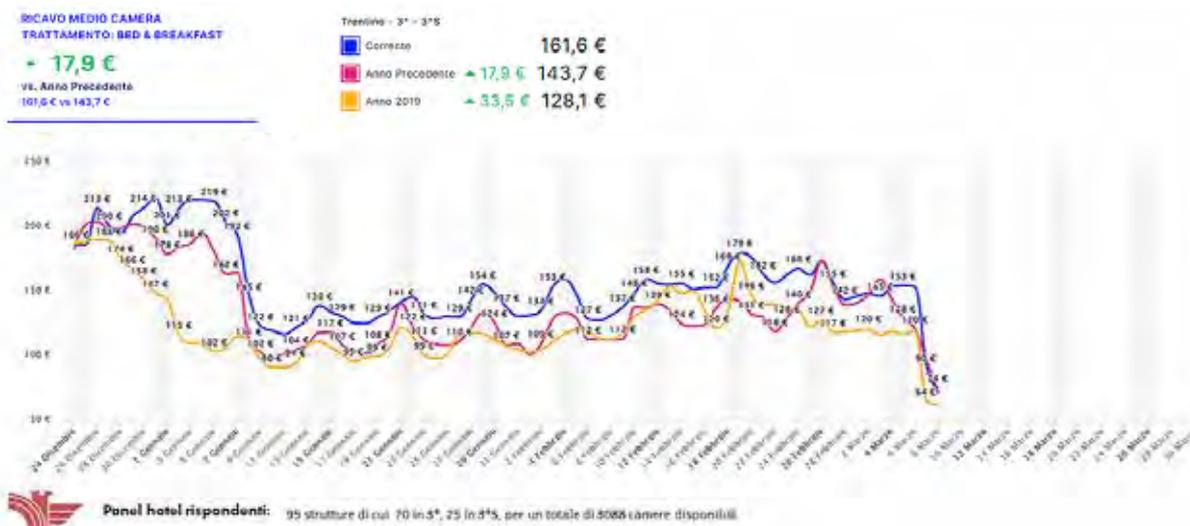
Segue, a breve distanza, la montagna con un più 20,1% (da 65,8% a 79%). Rimangono arretrati, ma sempre con scostamento positivo, i laghi, dove il tasso di occupazio-

ne è cresciuto del 12% (dal 58,4% al 65,4%). In termini di ricavo medio per camera in trattamento B&B è la montagna ad avere l'incremento maggiore con 37,1 euro (da 205,8 euro a 242,9 euro). Per la città l'aumento è di 16,9 euro (da 103,6 euro a 120,5 euro) e per i laghi di 14,1 euro (da 130,4 euro a 144,5 euro).

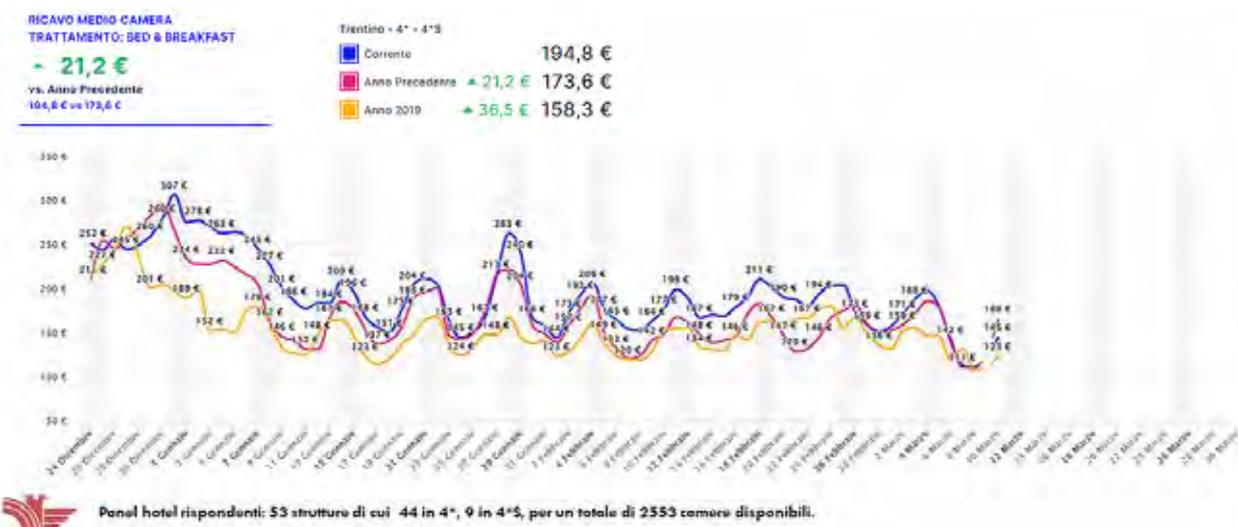
Infine, va precisato che il tasso di occupazione è cresciuto di più per

gli hotel 3 stelle e 3 stelle superior (più 26%; da 59,2% a 74,6%) rispetto agli hotel 4 stelle e 4 stelle superior (più 18%; da 66,8% a 78,8%). Il ricavo medio per camera in trattamento B&B, invece, ha avuto un aumento maggiore per i 4 stelle e 4 stelle superior (più 21,2 euro; da 173,6 euro a 194,8 euro) che non per le strutture a 3 stelle e 3 stelle superior (più 17,9 euro; da 143,7 euro a 161,6 euro).

Trentino 3*+3*S: ricavo medio camera in B&B



Trentino 4*+4*S: ricavo medio camera in B&B





PRONTO A UNA TECNOLOGIA ANCORA PIÙ INTELLIGENTE?

NUOVA GLC. IL TUO POSTO NEL MONDO.

Così evoluta da sembrare umana, grazie al sistema di infotainment MBUX touchscreen
che ti riconosce attraverso l'impronta digitale.

Scopri Nuova GLC da
Autoindustriale



GLC SUV 4MATIC | Consumo di carburante combinato: 5,2 - 8,2 l/100 km; emissioni di CO₂ combinate: 136-186 g/km

Autoindustriale Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Trento | Rovereto

2022: Turismo trentino in ripresa

L'analisi dell'Ispat su presenze e arrivi nel corso dello scorso anno

3' e 30" ⌚

È un turismo «in ripresa» quello del 2022 in Trentino. In generale, rispetto al 2021, si riscontra una forte crescita sia per gli arrivi (49,9%) sia per le presenze (più 48,7%). Rispetto al 2019, invece, gli arrivi sono in leggero calo (meno 1%) come pure le presenze (meno 3,6%). Corrono su due binari diversi anche arrivi e presenze

sul settore alberghiero ed extralberghiero. Se le strutture ricettive, infatti, rispetto al 2019, registrano una variazione negativa di arrivi (meno 2,6%) e presenze (meno 5,9%), l'ospitalità extralberghiera si caratterizza per una crescita del 3,8% per gli arrivi e del 2,2% per le presenze.

È quanto emerge dai dati resi noti dall'Ispat, che ha preso in considerazione il movimento turistico del 2022 comparandolo con i valori del 2021 e del 2019 (l'anno del Covid non viene preso in considerazione). Ecco, in sintesi, le considerazioni più importanti che riguardano il settore del turismo del 2022.

Il 2022 è l'anno della ripresa, sebbene i primi mesi dell'inverno siano stati parzialmente influenzati da restrizioni e dalle tensioni geopolitiche che hanno influito, in particolar modo, sul ridimensionamento delle provenienze dall'estero. Anche se il confronto con le dinamiche del 2021 risulta poco significativo, si osservano valori in for-

Movimento alberghiero ed extralberghiero
(valori assoluti)

Settore	Italiani		Stranieri		Totale	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Alberghiero	2.197.387	8.062.867	1.094.637	4.316.131	3.292.024	12.378.998
Extralberghiero	627.309	2.712.135	564.668	2.677.506	1.191.977	5.389.641
Totale	2.824.696	10.775.002	1.659.305	6.993.637	4.484.001	17.768.639

(variazioni percentuali rispetto all'anno 2021)

Settore	Italiani		Stranieri		Totale	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Alberghiero	40,2	37,0	97,6	118,6	55,2	57,5
Extralberghiero	24,6	16,8	54,1	51,8	37,0	31,9
Totale	36,4	31,3	80,3	87,1	49,9	48,7

(variazioni percentuali rispetto all'anno 2019)

Settore	Italiani		Stranieri		Totale	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Alberghiero	2,6	0,1	-11,6	-15,3	-2,6	-5,9
Extralberghiero	3,9	1,0	3,6	3,3	3,8	2,2
Totale	2,9	0,3	-7,0	-9,0	-1,0	-3,6

A destra: Movimento alberghiero ed extralberghiero

Nella pagina a fianco: Presenze alberghiere ed extralberghiere per provenienza

Nella pagina seguente: Indicatori strutturali per tipologia ricettiva



...SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Orso: al turismo spetta un ruolo di saggezza, evitando polemiche e deterioramento dell'immagine del Trentino

Roberto Pallanch

Da parte nostra rinnoviamo la vicinanza e un ringraziamento per l'esemplare e ammirevole comportamento della famiglia di Andrea.

Ci sono infine tre aspetti che non si possono eludere. Il primo è che l'uomo non è il centro del mondo e che deve rapportarsi in modo rispettoso con gli animali e la natura. Dunque, niente stragismo né con le parole né nei fatti nei loro confronti. Il secondo riguarda la coerenza dei comportamenti, e quindi anche la capacità di mantenere il progetto Life Ursus, all'interno di una visione e di progetti di sostenibilità ambientale a tutto tondo del Trentino. Il terzo è che il turismo anche in questo caso, e non è solo una questione di economia, deve cercare di esercitare un ruolo di saggezza, evitando che politiche sconosciute deteriorino l'immagine e la realtà del Trentino, e alimentino al suo interno un mai sopito vento di antiturismo.

te crescita sia per gli arrivi (49,9%) che per le presenze (48,7%). Una valutazione più appropriata si ottiene comparando i risultati del 2022 con l'anno 2019. Emerge la flessione dell'1% negli arrivi e del 3,6% nelle presenze. Risultati diversificati si osservano per i due comparti del settore: l'alberghiero registra una diminuzione del 2,6% negli arrivi e del 5,9% nelle presenze; incrementi si riscontrano invece per l'extralberghiero con un aumento del 3,8% negli arrivi e del 2,2% nelle presenze.

In Trentino i pernottamenti registrati nel 2022 sono di poco superiori ai 17 milioni e settecentomila, con una prevalenza di turisti italiani (60,6%). Stabili rispetto all'anno precedente in entrambi i settori le presenze degli italiani (più 0,3%). Nel complesso i pernottamenti esteri segnano un calo del 9%. Il buon andamento degli stranieri nell'extralberghiero non compensa la notevole flessione registrata negli alberghi. Le presenze alberghiere rappresentano il 69,7% del totale dei pernottamenti rilevati nelle strutture turistiche. L'andamento delle presenze per mese mostra valori in netto calo nei mesi di gennaio, febbraio, marzo ed aprile, ancora influenzati dalle limitazioni per contrastare la pandemia e dalla guerra in Ucraina. La ripresa si osserva a partire dal mese di maggio

in concomitanza con il progressivo ritorno alla normalità. Giugno e luglio rilevano una chiara crescita; agosto rimane stabile (meno 0,3%) confermandosi il mese con il più alto numero di pernottamenti. Settembre ed ottobre evidenziano variazioni molto positive, novembre e dicembre in contrazione.

Le presenze italiane rimangono essenzialmente stabili con una variazione positiva dello 0,3% rispetto all'anno 2019. Le principali regioni di provenienza si confermano essere Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Lazio e Toscana. In contrazione le presenze straniere (meno 9%). I flussi maggiori provengono da Germania, Polonia, Paesi Bassi, Repubblica Ceca e Austria. Solo la zona del Garda Trentino, le cui presenze rappresentano il 22,3% delle presenze totali provinciali, mostra incrementi sia per gli arrivi (più 2,2%) sia per le presenze (più 4,9%). Andamento positivo per i soli arrivi si registra per gli ambiti dell'Altopiano della Paganella, Piana della Rotaliana e San Lorenzo Dorsino, della Valle di Fassa e di Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena, Giudicarie Centrali e Valle del Chiese.

I posti letto alberghieri disponibili sono 91.921. Il tasso di occupazione dei posti letto è migliore negli

Indicatori strutturali per tipologia ricettiva

(anno 2022)

Tipo struttura	Posti letto	Arrivi	Var%	Presenze	Var%	Permanenza media	Grado di utilizzo netto (%)	Grado di utilizzo lordo (%)	Peso % presenze
Esercizi alberghieri									
1+2 stelle	11.314	260.952	-2,5	891.973	-2,3	3,4	33,7	21,6	7,2
3 stelle	44.974	1.462.376	-6,5	5.455.451	-10,7	3,7	51,2	33,2	44,1
3 stelle superior	12.272	470.001	-6,3	1.954.763	-5,2	4,2	63,9	43,6	15,8
4 stelle	19.396	908.883	1,6	3.389.988	-1,8	3,7	69,3	47,9	27,4
4 stelle superior + 5 stelle	3.965	189.812	25,1	686.823	11,3	3,6	68,1	47,5	5,5
Totale alberghiero	91.921	3.292.024	-2,6	12.378.998	-5,9	3,8	55,6	36,9	100,0
Esercizi extralberghieri									
Affittacamere - Cav e B&B	23.228	427.473	-0,2	1.947.318	-1,1	4,6	34,0	23,2	36,1
Campeggi, agritur, esercizi rurali	40.298	563.759	15,2	2.697.170	13,6	4,8	26,7	16,5	50,0
Altri esercizi	16.041	200.745	-13,1	745.153	-20,1	3,7	30,1	13,6	13,8
Totale extralberghiero	79.567	1.191.977	3,8	5.389.641	2,2	4,5	29,4	17,8	100,0
In complesso	171.488	4.484.001	-1,0	17.768.639	-3,6	4,0	43,8	28,8	0,0

alberghi a 4 stelle (69,3%). Il miglior tasso di occupazione lordo si realizza, invece, nella categoria tre stelle superior (47,9%). La permanenza media provinciale si attesta sulle 3,8 notti.

Nel comparto alberghiero si hanno variazioni negative delle presenze per tutte le categorie, ad esclusione della 4 stelle superior e 5 stelle. Le presenze registrate nelle strutture a 3 stelle rappresentano il 44,1% di questo movimento nell'anno.

I risultati per il settore extralberghiero, che rappresenta il 30,3% delle presenze complessive, sono positivi. In particolare nelle tipologie campeggi, agritur ed esercizi rurali, che rappresentano il 50% del movimento, i pernottamenti sono cresciuti del 13,6%. L'andamento mensile per provenienza delle presenze turistiche del settore alberghiero ed extralberghiero degli ultimi quattro anni mostra che i periodi di lockdown e le restrizioni hanno condizionato la dinamica

del movimento turistico (da marzo 2020 a giugno 2020, da ottobre 2020 a giugno 2021 e i primi quattro mesi del 2022). Le presenze italiane nel 2022, se si esclude il primo periodo invernale dove risultano solo leggermente inferiori, seguono un andamento quasi in sovrapposizione con quelle del 2019. Le presenze straniere, molto contenute da gennaio ad aprile, mostrano una marcata ripresa a partire dal mese di maggio 2022.

CONVENZIONE SPECIALE ASSOCIATI ASAT

ANNUALE DIGITALE Fino a 2 ▶  + **SITO versione Premium** ~~219 €~~ **199 €**
*anche pagamento mensile 16,90 €

ANNUALE CARTACEO 5 giorni su 7 dal martedì al sabato ~~279 €~~ **259 €**

FULL **ANNUALE CARTACEO** 5 giorni su 7 dal martedì al sabato + **ANNUALE DIGITALE** Fino a 2 ▶  + **SITO versione Premium** ~~399 €~~ **369 €**

ASAT

PROMOZIONE SPECIALE
RISERVATA AGLI ASSOCIATI

1 VAI AL SITO www.iltquotidiano.it
O SCANSIONA IL CODICE QR



2 CLICCA SU **ABBONAMENTI**

3 CLICCA SU **CONVENZIONI SPECIALI**
E SELEZIONA L'ABBONAMENTO
SU MISURA PER TE:

- ANNUALE DIGITALE + SITO PREMIUM
- ANNUALE CARTACEO
- ANNUALE CARTACEO
+ ANNUALE DIGITALE
+ SITO PREMIUM

PER ABBONAMENTI

Per ulteriori informazioni
o assistenza contattaci

Tel. 349 3139122
abbonamenti@iltquotidiano.it

PER PUBBLICITÀ

Contattaci e saremo lieti di offrirti la nostra
consulenza per trovare insieme la soluzione migliore

Tel. 0461 141 8400
pubblicita@iltquotidiano.it

Assemblee di sezione

**Primiero, Trento
Monte Bondone
e Valle dei Laghi,
Fiemme, Levico
Terme, Canazei,
Molveno, Bassa
Valsugana e Tesino,
Comano Terme,
e Fai della Paganella
rinnovano i loro
direttivi**

6' e 00"

Andrea Rudari

Procedono a spron battuto le riunioni delle sezioni territoriali dell'Asat, che hanno visto la costante partecipazione del presidente Giovanni

Battaiola e del direttore Davide Cardella, col supporto tecnico dello staff dell'Asat, che hanno portato testimonianza ai soci presenti di tutto il lavoro fatto e dei temi affrontati negli anni scorsi dall'Associazione provinciale.

Primiero

La sezione è stata guidata per un mandato da Nicola Cemin, che ha quindi aggiornato i soci sui problemi legati al post pandemia, al costo dell'energia elettrica (anche se in valle non ha subito forti rincari grazie ai rapporti con l'Azienda Consorziale), sulla collaborazione con il Centro di formazione professionale di Primiero e con l'Istituto Comprensivo, in un'ottica di avvicinamento dei giovani al lavoro nel turismo; sui temi della viabilità, dei rifiuti e dei nuovi lavori per i collegamenti sciistici. Anche Battaiola ha riferito del lavoro fatto su più fronti dall'Asat provinciale. Prima delle votazioni, c'è stato anche il tempo per un saluto di Daniele Depaoli, sindaco di Primiero San Martino di Castrozza. L'assemblea ha nominato il direttivo, così composto: Nicola Cemin, Pierantonio Cordella, Antonio Stompanato, Giovanni Secco, Andrea Soffiati, Germano Toffol, Gianfranco Orsingher, Mara Jagher e Luigi Tavernaro.

Nella pagina a destra, a partire dall'alto: Nicola Cemin, presidente della sezione Primiero; Maria Teresa Lanzingher, presidente della sezione Trento - Monte Bondone - Valle dei Laghi; Diego Zorzi, presidente della sezione Fiemme; Walter Arnoldo, presidente della sezione Levico Terme; Filippo Debortol, presidente della sezione Alta Fassa; Tanja Guetti, presidente della sezione Comano





Trento - Monte Bondone - Valle dei Laghi

A Trento, l'apertura dei lavori è stata affidata al presidente uscente Natale Rigotti che ha tracciato brevemente il lavoro fatto nello scorso mandato ed ha poi confermato la condivisione della sezione per la nuova candidatura di Battaiola alla guida dell'Asat per il secondo mandato. Battaiola, dal canto suo, ha salutato i soci intervenuti parlando della condizione attuale del turismo trentino, della situazione preoccupante nella ricerca del personale e del problema della formazione nelle scuole trentine. Ha poi spiegato alcuni aspetti del nuovo contratto di lavoro integrativo e ricordato il costante impegno per riuscire a trovare un contratto stabile e più invitante per i lavoratori del settore.

I soci hanno poi votato il nuovo direttivo, così composto: Maria Teresa Lanzingher (presidente), Alberto Barbieri (vicepresidente), Fabio Pimpinato e Natale Rigotti.

Fiemme

Diego Zorzi ha introdotto i lavori dell'assemblea, rappresentando brevemente quanto successo nel corso del precedente mandato, ricordando la pandemia, il lavoro fatto nel consorzio ApT Fiemme e la nomina di un presidente espressione dell'Asat (Paolo Gilmozzi), il cambio di responsabile dell'ufficio di Predazzo, i rapporti intercorsi con la scuola alberghiera di Tesero. A sua volta Battaiola ha fatto cenno a tutto il lavoro svolto e «a quello che ci sarà da fare», per le Olimpiadi invernali del 2026, che vedranno in Fiemme due importanti aree di gare a Predazzo e Tesero. Anche il presidente di ApT Fiemme Gilmozzi ha portato il suo saluto ed ha voluto sottolinea-

re l'ottimo lavoro di squadra attuato nei mesi scorsi con tutto il direttivo dell'Asat, dove sono state sempre portate le decisioni da prendere per un confronto ed una condivisione continua.

Questo il consiglio: Diego Zorzi (presidente), Emanuela Felicetti, Paolo Mich, Rita Dallabona, Francesca Braus, Alessandra Peretti, Diego Bozzetta, Paolo Gilmozzi, Renato Dellagiacomina, Stefano Craffonara. Faranno parte del Direttivo di Fiemme come ospiti, il delegato GAT Alberto Vanzetta e la rappresentante dei B&B di Qualità Elisabetta Cavada.

Levico Terme

Nella assemblea, tenutasi alla presenza di numerosi ospiti ed autorità, Walter Arnoldo - presidente uscente - ha esposto la sua relazione iniziando con un cenno di ricordo per il compianto Luca Libardi e ha tracciato un bilancio del mandato concluso: l'ottenimento della Bandiera Arancione (idea proposta proprio dall'Asat), lo studio per il nuovo brand di Levico, i buoni rapporti con i commercianti levicensi (apprezzamento per gli eventi estivi organizzati). Ha chiesto altresì che il Comune si faccia parte attiva per creare una Comunità energetica. Nelle intenzioni di Arnoldo, in futuro si dovrà riprendere il progetto delle terme e ridare prestigio all'Imperial Grand Hotel, rilanciare la Panarotta, trovare le modalità di allungare le stagioni, tenere alta l'attenzione verso i cambiamenti climatici e la tutela del territorio, creare rapporti costruttivi con la scuola alberghiera.

Tra gli ospiti, il sindaco di Levico Gianni Beretta è intervenuto ricordando il piano economico di sviluppo (per la cui adozione il Comune ha





coinvolto tutti i soggetti interessati) ed il piano di cablaggio dell'abitato con la fibra ottica; ricorda poi l'impegno per organizzare numerosi eventi sportivi e culturali di richiamo. Fa cenno al problema degli alberghi dismessi e delle terme.

Il presidente Battaiola ha richiamato l'impegno dell'Asat e delle sezioni territoriali per essere sempre vicine agli iscritti sia dal punto di vista politico che tecnico/amministrativo «perché la pandemia ci ha tutti costretti a fare più sistema tra di noi».

L'assessore provinciale Roberto Failoni, anche lui ospite dell'assemblea, ha fatto cenno ai problemi ancora aperti: le terme (se ne discuterà con il Comune), la Panarotta (ci sono diverse opportunità sul tavolo), il Grand Hotel. Ha ricordato come Trentino Marketing stia studiando un «prodotto lago», che possa essere d'aiuto anche a Levico, e la nuova app Mio Trentino, che servirà ad avere su un solo strumento tutte le offerte del territorio. Infine, ha fatto cenno al Bando Qualità, «uno strumento che ha saputo far da volano a molti interventi di riqualificazione delle strutture ricettive».

In precedenza, nella parte privata, l'assemblea aveva nominato i nuovi consiglieri: Walter Arnoldo (riconfermato presidente), Sofia Bosco, Roberto Crivellaro, Nicola Pasquale, Michele Acler, Marco Bazzanella, Michela Vicenzi, Anna Filippi, Stefania Angeli e Edoardo Oss.

Alta Fassa

Con il vicesindaco Dimitri Demarchi quale ospite, anche la sezione di Alta Fassa ha svolto la propria assemblea, con un buon numero di partecipanti. Il presidente Filippo Debortol ha relazionato su quanto

fatto fin ora: la sensibilizzazione sul territorio e nei confronti delle istituzioni pubbliche, il mantenimento dei rapporti con Asat provinciale, la presenza in ApT di Fassa e il lavoro di molti soci della sezione nei vari ruoli ricoperti in valle ed a livello provinciale. Per il prossimo futuro, Debortol ha focalizzato l'attenzione sui temi della gestione degli hotel in vendita o dismessi e del ricambio generazionale, per il qual motivo si sta concretizzando l'idea di una public company per acquisire e gestire strutture alberghiere, ha parlato di viabilità (circonvallazione, ciclabile, passi dolomitici), degli alloggi per il personale, dei rapporti con le altre categorie e dell'azione di sindacato, della Giornata dell'albergatore.

Dal canto suo Walter Nicolodi ha voluto ricordare l'impegno per creare una cabina di regia che coordini tutti gli attori del turismo fassano e ha rimarcato la necessità di organizzare eventi per attirare clientela. Demarchi ha parlato dei lavori che interesseranno l'alta valle nei prossimi mesi, per la nuova circonvallazione, per la ciclabile e per la metanizzazione.

Battaiola ha ringraziato i presenti - «siete numerosi e siete una sezione viva», ha detto - e fra gli altri temi, ha toccato quello della riforma della promozione provinciale che, pur avendo molti tratti condivisibili ed efficaci, «non soddisfa per quanto riguarda la scelta delle ATA». Ha richiamato la necessità di una revisione della legge di classifica alberghiera, nonché l'indipendenza energetica e le buone pratiche per risparmiare sui costi dell'energia. Ha pure lui sottolineato il problema degli alberghi dismessi, delle foresterie e degli alloggi per dipendenti.

In chiusura, è stata presentata la convenzione dell'Asat in materia di Cyber Security e il direttore dell'ApT

di Fassa Paolo Grigolli ha dato un report della stagione invernale 2022/23.

Questi i nomi del nuovo direttivo: Filippo Debortol, Osvaldo Debortol, Sebastian Dantone, Antonio Marchioni, Matteo Mattinzioli, Walter Nicolodi, Matteo Riz, Michele Soraruf e Bruna Talmon. Per i rifugiisti Ezio Croce e Francesca Debortol.

Molveno

A Molveno, Fabio Mori ha dato la sua disponibilità ad un nuovo mandato da presidente. Tra le altre cose, il presidente Battaiola ha voluto chiedere ai soci uno sforzo particolare per stimolare i giovani albergatori ad iscriversi e partecipare attivamente al gruppo Gat (Giovani albergatori trentini), una esperienza che lui stesso aveva fatto a suo tempo e che ricorda con grande piacere, per quanto imparato e per i rapporti che sono vivi e forti ancora oggi.

Dopo la presentazione delle modalità di voto, i presenti hanno eletto il nuovo Consiglio di sezione: Fabio Mori, Federico Franchi, Valentina Maranelli, Annarosa Donini, Vanessa Bonetti, Francesco Donini, Chiara Sartori, Alessandro Sartori, Nicola Spellini e Cristina Franzoi.

Bassa Valsugana e Tesino.

Membri del Consiglio di sezione: Denis Pasqualin (presidente) e Mario Passeri.

Comano.

Membri del Consiglio: Tanja Guetti (presidente), Christopher Sanchez, Alessandro Alimena, Paolo Brunelli e Alberto Bosetti.

Fai della Paganella.

Componenti il Consiglio di sezione: Lorena Tretter, Daria Armanini e Fausto Mottes.



Nasce il Coordinamento provinciale per la produttività e la competitività del Trentino

Un tavolo di lavoro per verificare politiche e risposte concrete

2' e 30"

Andrea Rudari

La Provincia di Trento ha costituito ufficialmente il Coordinamento provinciale per la produttività e la competitività del Trentino 2023-2025, uno strumento previsto dalla legge provinciale 6/1999 sugli incentivi alle imprese, che - con il fine ultimo di aumentare il Pil provinciale - avrà il compito di effettuare analisi sulla produttività delle attività economiche trentine, allo scopo di promuovere momenti di discussione e di confronto scientifico e proporre politiche pubbliche basate su questa analisi.

La guida del tavolo di lavoro, che coinvolge numerosi partner del territorio, è stata affidata al Centro Ocse di Trento, che coordinerà due gruppi di lavoro: quello degli stakeholder territoriali (sindacati, associazioni di categoria, istituzioni) e il comitato scientifico, composto con le istituzioni del sistema di ricerca della provincia (oltre all'Ocse ne fanno parte Banca d'Italia, FBK, ISPAT, Università di Trento, Camera

di Commercio) che avrà la funzione di produrre gli studi e le analisi. Il periodo di lavoro sarà triennale, con l'obiettivo di stendere ogni anno un rapporto preciso e focalizzato su tematiche specifiche. Il primo report è atteso quindi per dicembre 2023.

«La crescita del Pil per il nostro sistema economico è un obiettivo strategico. Uno stimolo per continuare a migliorare le politiche pubbliche arriverà dal percorso avviato - queste le parole dell'assessore provinciale allo sviluppo economico, ricerca e lavoro **Achille Spinelli** alla prima riunione del tavolo - ed è evidente che per ragionare su come aumentare la produttività e la competitività, risulta fondamentale confrontarsi con le tendenze in atto, dal calo demografico a quello delle risorse. Non si può non fare riferimento alle nuove tecnologie, alla revisione dei processi produttivi verso una crescente automazione, alle trasformazioni del mercato del lavoro. Prospettive di lungo respiro, sulle quali il sistema Trentino è chiamato a confrontarsi per interpretare con successo la sfida del benessere presente e futuro, in un cammino nel quale non mancherà il sostegno della Provincia autonoma di Trento». In rappresentanza della giunta esecutiva dell'Asat farà parte del Coordinamento **Walter Nicolodi**, affiancato per la parte tecnica da **Andrea Rudari**. Inoltre, in qualità di presidente dell'Ente Bilaterale, parteciperà ai lavori anche **Alberto Bertolini**.

In occasione del primo incontro l'Istituto di statistica della Provincia di Trento (Ispat) ha presentato il progetto di ricerca nel quale è stata realizzata un'analisi approfondita della produttività e competitività. Lo studio descrive, attraverso, le caratteristiche strutturali del sistema economico un sistema organizzato di dati e indicatori locale, le performance settoriali, sia in termini dinamici che in confronto con alcuni territori. Un lavoro che potrà costituire la base di riferimento per l'attività del Coordinamento e per orientare al meglio le politiche pubbliche sul tema.

Dal punto di vista dei dati, il Trentino registra una situazione con luci e ombre. La produttività della provincia è infatti cresciuta fino al 2000, mantenendo valori superiori sia alla media europea che italiana (43 euro per ora lavorata nel 2000, contro i 41 del resto d'Europa e i 37,5 del resto d'Italia). Nel nuovo millennio si assiste all'appiattimento della curva che ha seguito - pur con valori superiori - l'andamento italiano e non quello della media europea, che è invece cresciuta in modo più marcato. Il Trentino registra per il 2022 un valore di 46 euro per ora lavorata, contro i 48 euro della media europea e i 38 della media italiana.





Piano Strategico del Turismo 2023-2027

Le osservazioni dell'Asat

10' e 00"

Laura Licati

Il Ministero del Turismo ha presentato a Federalberghi il nuovo Piano Strategico del Turismo 2023-2027, il documento si basa su cinque pilastri volti a promuovere la competitività del settore (governance, innovazione, qualità e inclusione, formazione e carriere professionali turistiche e sostenibilità), e individua otto comparti di rilevanza strategica, destinatari di specifiche azioni: **turismo organizzato; fiere e MICE; accessibilità e mobilità turistica; wellness tourism** prendendo in considerazione anche il turismo sportivo ed il cicloturismo; **turismo culturale** nelle varie forme del turismo formativo e scolastico, religioso, esperienziale, declinato in termini di esperienze enogastronomiche; **strutture ricettive** all'interno del quale si analizzano i sistemi di offerta legati alle diverse forme di hospitality, dalle strutture alberghiere a quelle extra alberghiere, al turismo open air ed agli agriturismi; **turismo leisure**, in cui ricadono una gamma molto eterogenea di attività, dal turismo montano a quello del mare e nautico, al mondo dell'entertainment e dei parchi tematici, fino allo slow tourism (cammini, treni storici, ecc.); **turismo di alta gamma**, che fa riferimento ad un più moderno concetto di lusso.

Sui temi trattati nel Piano, declinandoli ai territori montani, l'Asat ha formulato le proprie considerazioni che riportiamo sinteticamente.

Destagionalizzazione

Il Piano prevede azioni volte al superamento della concertazione turistica in alcune stagioni e ambiti, che incide negativamente sia sulla qualità dell'ospitalità e dell'esperienza vissuta dall'ospite che sull'offerta e fruibilità dei servizi per turisti e residenti, riconoscendo il ruolo strategico della valorizzazione delle destinazioni meno note ma con peculiarità paesaggistiche, ambientali, storiche e rurali in grado di attrarre nuove nicchie di mercato maggiormente distribuite nelle quattro stagioni. Anche la nostra Provincia, per mezzo di Trentino Marketing sta intervenendo attivamente per attrarre segmenti turistici in quelle che ven-



gono chiamate le «belle stagioni» (primavera e autunno) ad esempio attraverso l'organizzazione di manifestazioni di prestigio e attrattività internazionale, ma non solo.

La redistribuzione dei flussi turistici deve però essere sostenuta anche attraverso politiche di destagionalizzazione di più largo respiro e promosse a livello nazionale, citiamo quale esempio lo scaglionamento delle vacanze scolastiche, ora raggruppate nel periodo estivo ed in occasione delle festività religiose. Una migliore distribuzione dei flussi turistici permetterebbe di allungare i periodi di attività delle aziende del settore, incidendo favorevolmente sulla durata dei contratti degli addetti. L'allungamento del periodo lavorativo e una normativa fiscale e contrattuale di maggior favore per il lavoratore renderebbero più attrattiva la scelta di individuare nel turismo la propria professione, andando ad intervenire sulla grave carenza di personale che il comparto lamenta da diversi anni.

Competitività e crescita

Gli ultimi anni di crisi pandemica ed energetica hanno inciso profondamente sulla stabilità economica delle nostre imprese. È necessario

investire maggiori risorse nel settore per renderlo maggiormente competitivo rispetto ai concorrenti esteri e permetterne la crescita; il mondo del turismo ha ancora voglia di investire, con interventi strutturali di ammodernamento, adeguamento alle nuove necessità energetiche ed alle nuove richieste dei turisti con standard strutturali più elevati e servizi più innovativi. Tutto questo si basa certamente sulle capacità imprenditoriali delle aziende, ma non può prescindere da un concreto sostegno pubblico che, in modo mirato, vada a premiare chi vuole investire anche con importanti ricadute sul livello qualitativo dell'ospitalità italiana a fronte di altre zone europee vicine e concorrenti.

Negli ultimi mesi abbiamo conosciuto molti strumenti (bonus alberghi, FRI-Tur, tax credit) che sicuramente hanno sostenuto le nostre imprese. Tuttavia, questi strumenti sono stati ancora una volta limitati (moltissime aziende sono rimaste escluse dalle agevolazioni per mancanza di fondi), farraginosi (il click day rimane un metodo di presentazione non accettabile, le regole d'ingaggio sono spesso poco chiare, i tempi di risposta sono lunghissimi, tanto per citare solo alcune criticità) e di difficile gestione da parte delle imprese.

IL 24 MAGGIO 2023 L'ASSEMBLEA ANNUALE DELL'ASAT

Mercoledì 24 maggio si svolgerà l'assemblea annuale dell'Asat presso il Palarotari a Mezzacorona. Il programma prevede una relazione di apertura da parte del Presidente a cui farà seguito una Tavola rotonda alla quale parteciperanno ospiti del panorama turistico nazionale; a seguire ci sarà la cerimonia di consegna delle Stelle dell'Alberatore.

Sarà la prima uscita ufficiale dei "nuovi vertici" provinciali. Le assemblee di sezione, di cui abbiamo dato conto nelle pagine precedenti e nello scorso numero di T&O, hanno infatti portato alla composizione del nuovo consiglio provinciale che il 3 maggio procederà alla nomina di Presidente e giunta esecutiva.

L'invito a partecipare all'assemblea è rivolto a tutti gli associati. Nei prossimi giorni seguiranno maggiori informazioni ed il programma dettagliato della giornata.

Serve una vera manovra dedicata alle imprese ricettive turistiche per non aumentare il divario competitivo con il resto del mondo. Un esempio è ciò che è stato Industria 4.0 per il comparto industriale.



Chiediamo quindi di prevedere il ri-finanziamento del contributo a fondo perduto e del tax credit dell'80%, del bonus facciate e la piena operatività anche per le regioni del nord (aumentando la percentuale di agevolazione) del Fondo Rotativo per la riqualificazione delle strutture ricettive.

Accessibilità e mobilità turistica

Nella valorizzazione dei territori montani, risulta strategica la progettualità volta ad innovare e intervenire sull'integrazione tra turismo e volo aereo e sull'intermodalità e l'integrazione complessiva della mobilità, andando a potenziare sia i collegamenti diretti intercontinentali verso gli hub aeroportuali italiani e gli scali minori, sia i collegamenti ferroviari che rappresentano un asse fondamentale di collegamento per le Regioni. Ad oggi, gli spostamenti ferroviari non risultano totalmente funzionali ai fini dei movimenti turistici, in particolare per le destinazioni montane, sia per gli elevati tempi di percorrenza che per il ridotto numero di treni e per le cadenze tra i cambi che impongono prolungate attese. Queste criticità possono scoraggiare la scelta del turista, indirizzandolo verso destinazioni più facilmente e comodamente raggiungibili.

Innovazione

L'innovazione digitale dei territori montani deve essere un obiettivo prioritario; nelle zone di media e alta quota la connessione internet è disponibile in modo limitato, il divario digitale incide negativamente sulle aree montane, crea uno svantaggio competitivo e rallenta le possibilità di crescita dei territori. Per aumen-

tare la competitività del turismo, in particolare montano, è necessario potenziare l'infrastrutturazione tematica e la digitalizzazione delle micro e piccole imprese e per i lavoratori del settore, con interventi e misure di aiuto che ne sostengano finanziariamente il processo. Il potenziamento della digitalizzazione oltre agli aspetti prettamente tecnici quali l'ammodernamento tecnologico delle aziende e della connettività, deve rivolgersi anche alla progettazione di interventi di formazione qualificati nel campo ICT per il personale del settore turistico.

Qualità, inclusività, e sicurezza

Lo sviluppo del settore turistico è direttamente collegato alla valorizzazione del patrimonio ambientale, architettonico e più in generale delle peculiarità territoriali. Il Piano Strategico prevede, al fine di valorizzare il patrimonio ricettivo, la revisione degli standard di qualità delle strutture ricettive e l'istituzione di una certificazione rilasciata dal Ministero del Turismo, in modo da consentire una maggiore omogeneità di offerta nell'ambito dell'hospitality industry, ma anche di fornire un valido strumento di comunicazione soprattutto a livello internazionale. Pensiamo a strutture ricettive ed a un turismo responsabile, sostenibile, e consapevole degli impatti economici e ambientali e integrato con le comunità che abitano il territorio, ma anche pronto ad accogliere nuove tendenze. Le normative di ricettività che promuovono la qualificazione del turismo devono considerare questi aspetti. Servono nuovi criteri e parametri di classifica alberghiera che sappiano rispondere alle esigenze tipiche delle strutture montane. Eventuali standard uniformi sull'in-

tero territorio nazionale di servizi e dotazioni per la classificazione delle strutture ricettive mal si concilierebbero con la crescente necessità di valorizzare le strutture alberghiere montane, che nelle peculiarità legate all'area geografica nella quale insistono devono trovare un punto di forza e distintività. La maggior sensibilità alle tematiche ambientali e alla sostenibilità deve far riflettere in merito ai servizi anche strutturali che i turisti si aspettano di trovare nelle nostre strutture, quali le colonnine di ricarica elettrica per auto e bici, immobili più green e servizi "inclusivi e accessibili".

La valorizzazione e la riqualificazione sostenibile del patrimonio immobiliare devono considerare il benessere lavorativo degli addetti del settore, non solo per un'organizzazione più efficiente ma anche per rendere maggiormente attrattiva la scelta di impiegarsi nel mondo del turismo. Servono alloggi per il personale che non risiede stabilmente nella località turistica, per questo si deve prevedere con disposizioni normative specifiche e di semplice attuabilità amministrativa, la rifunzionalizzazione degli immobili a destinazione alberghiera in foresterie per dipendenti. Rimanendo in ambito urbanistico e paesaggistico, pur considerando la richiesta turistica in evoluzione e quindi l'importante presenza dell'offerta ricettiva degli alloggi turistici, occorre valutare gli effetti sui centri storici e sulla possibilità di alloggio dei residenti. I Comuni richiedono la presenza stabile dei residenti per essere vivi, autentici e quindi interessanti anche per il turista. È dunque necessario un equilibrio che può passare solo dalla pianificazione urbanistica a livello locale, a questa però devono essere dati gli strumenti regolamentatori per essere efficaci in tal senso.



Formazione e carriere professionali turistiche

Occorre investire maggiormente nel rinnovamento delle competenze degli operatori del settore, attraverso investimenti in istruzione e formazione con una riqualificazione e specializzazione delle professioni turistiche a tutti i livelli, con il rafforzamento dell'offerta formativa, dagli ITS, alla formazione accademica, ai programmi di formazione permanenti specifici per le micro, piccole o medie imprese.

Turismo organizzato

Al fine di introdurre un'innovazione di prodotto, che sia in linea con le attese dei turisti esteri, proponiamo di prevedere all'interno dell'Osservatorio l'attivazione di un dipartimento che effettui azioni di studio e monitoraggio sulla domanda del turismo organizzato proveniente dall'estero. Tramite indagini qualitative condotte direttamente presso i Tour Ope-

rador esteri, il sistema Italia potrà conoscere in tempo reale i trend di mercato esteri e introdurre azioni formative ed innovazioni di prodotto.

Il turismo esperienziale è indicato come uno degli strumenti importanti al fine di innalzare la qualità dei servizi e come driver di competitività per le agenzie di viaggi, soprattutto quelle incoming. Proponiamo dunque una mappatura, catalogazione e promozione online nel sito ufficiale dei servizi esperienziali, cioè delle attività promosse in Italia da imprenditori, associazioni, volontari, che consentano ai turisti di toccare con mano l'Italian life style. Ciò sarebbe auspicabile avvenisse attraverso il coordinamento e il supporto degli uffici del turismo, per garantire la qualità erogata del prodotto-esperienza. In tal modo se ne faciliterebbe la fruizione da parte delle agenzie di viaggio e dei Tour Operator che potrebbero creare pacchetti turistici al fine di valorizzare le unicità del patrimonio locale e rendere unica

l'esperienza al consumatore finale. Riguardo al tema del turismo di lungo termine dei nomadi digitali, per facilitare la conoscenza dei borghi italiani in cui soggiornare per periodi di lavoro/vacanza, riteniamo rilevante l'effettuazione di una mappatura e messa in rete in maniera integrata dei servizi presenti nelle differenti destinazioni che possono essere messi a disposizione dei lavoratori in smart working.

Fiere e MICE

Il settore «Fiere e MICE» nello sviluppo del territorio riveste un ruolo rilevante. Il suo impatto si riflette nei diversi settori che vivono in simbiosi con l'organizzazione di fiere e congressi. La creazione di reddito sul territorio, infatti, è dato anche dal gran numero di posti di lavoro che si attivano in preparazione e durante gli eventi fieristici (dal settore ricettivo, all'artigianato, senza dimenticare ristorazione, trasporti ed industria). Riva del Garda, località

lacustre molto conosciuta della parte meridionale del Trentino è sede del principale quartiere fieristico della Provincia di Trento. Il suo riconoscimento a livello internazionale per l'organizzazione di un importante evento fieristico legato alla moda richiama ogni anno visitatori ed espositori da tutto il mondo, tra cui anche Cina, India, Turchia e Paesi UE, esportando all'estero maggior notorietà e pubblicità per la nostra destinazione turistica.

Le strategie e le azioni da attuare in tempi brevi - per mantenere e consolidare la posizione dei nostri importanti poli fieristici rispetto ai nostri principali competitor stranieri - riguardano i sostegni agli investimenti di ristrutturazione, ampliamento e modernizzazione degli spazi espositivi, anche attraverso politiche e incentivi per l'implementazione dell'accessibilità e delle infrastrutture digitali; investimenti di ammodernamento e spazi congressuali delle strutture ricettive legate al settore MICE. In particolare, devono essere potenziati gli investimenti per la riqualificazione di strutture in ottica sostenibile e green, nonché l'implementazione di tecnologie e servizi digitali per sviluppare nuove offerte.

Turismo culturale

Il Piano Strategico evidenzia un approccio al turismo culturale non solo legato alla cultura materiale (siti Unesco), ma anche alla cultura immateriale della riscoperta degli antichi saper fare, tradizioni e folklore. Il Trentino, che viene citato tra le destinazioni culturali emergenti, è tra le poche regioni in cui ha sede un Museo degli usi e costumi, e può vantare una vasta cultura immateriale incentrata per esempio sulla viticoltura (conoscenza trasmessa dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige), sulla coltivazione delle mele, sulla produzione dei formaggi di alta montagna e sull'arte dei muretti a secco. Senza dimenticare il patrimonio naturale, vale a dire i siti Unesco delle Dolomiti, e quello storico (palafitte di Fiaavé). Al fine di tradurre le indicazioni del Piano in senso applicativo, si propone per i fattori d'attrazione ritenuti prioritari, di creare un'offerta turistica legata ad enti formativi stranieri, istituendo delle summer school residenziali sul territorio nazionale, che per esempio potrebbero proporre corsi per i geologi stranieri sulle Dolomiti o per enologi nelle zone più vocate. Tale buona pratica si auspica sia mutuata anche da tutte le regioni italiane, al fine di

trasmettere il vasto patrimonio culturale immateriale presente in Italia, generando ricadute sullo sviluppo locale e turistico. Riguardo al trend crescente legato al turismo religioso e dei cammini, si auspica una valorizzazione dei cammini esistenti e una adesione ai cammini tematici riconosciuti dal Consiglio d'Europa, (tra cui ricordiamo la Via Francigena, Santiago di Compostela).

L'obiettivo è quello di fare rientrare i cammini locali all'interno degli strumenti che promuovono quelli internazionali, al fine di attirare il target dei camminatori italiani ed internazionali. Si propone una valorizzazione dei cammini dal punto di vista imprenditoriale, coinvolgendo gli stakeholder del settore ricettivo ubicati all'interno dei percorsi al fine di supportare una creazione del prodotto specifica per il target dei camminatori.

Turismo enogastronomico

Si propone un coinvolgimento diretto degli imprenditori del settore ricettivo, gli operatori concepiti come ambasciatori del proprio territorio, nell'ideazione e nell'erogazione di servizi legati al turismo esperienziale ed enogastronomico.





«Conosci, vivi e gusta. Sei in Vallagarina»: oltre 45mila visualizzazioni per le ricette

La tradizione gastronomica lagarina va a ruba sui social dell'ApT

2' e 40" 
Fabia Sartori 

Più di 45mila visualizzazioni per alcuni piatti tipici della Vallagarina. E l'interesse dei «viaggiatori turisti» per i tutorial postati sulla pagina Facebook dell'ApT arriva da tutt'Italia. In vetrina, quella di visitrovereto, finiscono le ricette locali lagarine, che promuovono l'impiego di prodotti locali e veicolano le tradizioni della Vallagarina. Insomma, un vero e proprio successo, con le ricette ed i prodotti del territorio che vengono «catapultati» sulle tavole e nelle cucine italiane.

Valorizzare il territorio e i prodotti locali, favorendo il recupero di alcuni sapori correlati al cibo: questo era ed è tuttora l'obiettivo del progetto «Conosci, vivi e gusta: sei in Vallagarina», attuato in terra roveretana proprio grazie a conoscenza, professionalità, passione ed una buona dose di innovazione. Un progetto enogastronomico, quello pensato e ideato da **Mauro Nardelli**, presidente della sezione Asat della Vallagarina, in sinergia con l'Istituto alberghiero di Rovereto e promosso dall'ApT

Rovereto Vallagarina e Monte Baldo, che sta avendo un successo di conoscenza e curiosità davvero inaspettato. Un progetto per tutti gli attori locali del turismo in Vallagarina: dall'ApT ai ristoratori, dagli studenti della scuola alberghiera alle cantine, dagli albergatori alle associazioni enogastronomiche. «Per raggiungere l'obiettivo di questo rafforzamento di proposta turistica "del fare" - dice Nardelli - si presenta, oggi, la necessità che tutte le competenze professionali degli attori del territorio impegnate nella gastronomia e nell'agroalimentare puntino alla connessione e collaborazione tra soggetti. Una rete di percorso con a capo l'ApT a fare da referente».

«La storia della Vallagarina ci ha consegnato un grande patrimonio - esordisce Nardelli - una varietà di esperienze e influenze legate alla cultura rurale e alla biodiversità in una cucina semplice e spesso con pochi ingredienti. L'interazione tra aspetti culturali, arte, cibo, paesaggio gastronomico, costituisce l'identità e il patrimonio della Vallagarina di qualità e unicità come "prodotto turistico"». Nardelli è fermamente convinto che il ristoratore e l'albergatore non vendano solo cibo o camere, ma offrano un'esperienza coinvolgente, spesso integrata sui prodotti locali, sul cibo attraverso il raccontare il territorio. «E questo gioca un ruolo determinante nell'interazione e valorizzazione del territorio, proponendo e condividendo le

autentiche esperienze da far vivere nel territorio», conclude.

«L'ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo e l'Istituto alberghiero di Rovereto hanno creduto alla proposta dell'Asat - spiega Nardelli - puntando all'innovazione della cucina locale per lo sviluppo di un turismo di biodiversità, rispettoso dei parametri di sostenibilità, di qualità, dove anche la popolazione locale può riscoprire l'unicità dei propri prodotti elaborati e trasformati in cibo». Il progetto vuole essere una proposta culturale enogastronomica che aggiunge valore ed esperienza sensoriale e del gusto alle risorse esistenti, in cui l'anima del luogo si assapora anche nel piatto e nell'alta qualità dei prodotti della Vallagarina, nella valorizzazione dei prodotti e dei produttori e dell'intero sistema: produzione, artigiani della trasformazione in cibo, ristoratori, alberghi, ospitalità, popolazione in un'interazione con i turisti e i loro gusti.

Nardelli conclude dicendo che un attore molto importante nella realizzazione del progetto è stato l'Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto. I giovani studenti, infatti, si sono occupati di rielaborare in chiave moderna cinque ricette. «Un lavoro di ricerca della materia prima - afferma Nardelli - della sua consistenza, in uno studio di interpretazione, di innovazione, di qualità e tecnica applicata alla tradizione nella valorizzazione del prodotto».

Festival dell'Economia ai box di partenza

Fermento per la diciottesima edizione, prevista dal 25 al 28 maggio

2' e 30"

Arianna Bertagnolli

È iniziato il countdown per l'avvio del Festival dell'Economia di Trento 2023, la manifestazione, arrivata alla diciottesima edizione, è stata presentata al Mudec di Milano alla presenza delle istituzioni trentine provinciali e comunali, Trentino Marketing, Gruppo 24 Ore e Università di Trento. «Il futuro del futuro. Le sfide di un mondo nuovo». Questo è il focus dell'edizione targata 2023 che porterà a Trento dal 25 al 28 maggio, 6 Premi Nobel, 90 relatori del mondo accademico, 40 economisti, 35 relatori internazionali, 40 tra manager e imprenditori e ben 19 Ministri. Una quattro giorni estremamente ricca, con oltre 260 eventi di respiro internazionale e di attualità nazionale.

Il Festival dell'Economia è stato una scommessa nata da un territorio autonomo, che continua a interrogarsi sul presente e sul futuro, come ha precisato il presidente della Provin-

cia autonoma di Trento, **Maurizio Fuggati**. Quest'anno il Festival si articolerà per ben quattro giorni, un giorno in più delle edizioni precedenti, con momenti dedicati alla valorizzazione delle eccellenze territoriali.

Il direttore del Sole 24 Ore, **Fabio Tamburini**, ha presentato il programma nel dettaglio, ricordando il ruolo del comitato scientifico e dell'advisory board nella scelta del titolo. «Questo non è il Festival del Gruppo 24 Ore, ma è il Festival della comunità trentina. È una grande festa della città, del Trentino. Una logica che trasforma Trento in caput mundi, grazie al lavoro di squadra. Il modello globalizzazione dava delle certezze, che oggi sono scomparse. Occorre cercare di capire quale sarà il futuro e quali saranno le sfide che sarà necessario affrontare per fare le scelte migliori», ha concluso Tamburini.

Un Festival, dunque, che sfida il passato trasformandolo in un trampolino di lancio nel futuro. Interlocutori privilegiati saranno anche quest'anno i giovani attraverso il FuoriFestival, un format dai contenuti speciali che attraversa in modo trasversale la cultura e il puro intrattenimento, nuovi linguaggi, dalla didattica alle nuove forme di comunicazione e di infotainment. Arriveranno a Trento gli autori delle più grandi case edi-

trici italiane, i nuovi visionari, dal talent scout e discografico **Manuelito «Hell Raton»** a **Sypher**, i laboratori di Economy Kids a cura di 24 Ore Cultura e Radio 24, il Monopoli a grandezza naturale in piazza Fiera, che consentirà ai ragazzi di divertirsi e imparare l'economia. Oltre alla presenza di **Luca Zingaretti** e **Miriam Leone**, due grandissimi attori che parleranno di arte e valore, alla musicista **Ariete**, ai dj set e al concerto del pianista iraniano **Ramin Bahrani**.

Ma non solo Trento, il Festival dell'Economia 2023 è uscito anche oltre ai confini nazionali attraverso una «Road to Trento», un progetto di consolidamento della dimensione internazionale del Festival, che ha fatto tappa a Lugano, Washington, Johannesburg, Abu Dhabi, e ha coinvolto 32.500 utenti in diretta livestreaming. Il Festival dell'Economia di Trento porta la città ad essere una finestra sul mondo, attirando turisti sia italiani che internazionali, ha ricordato il presidente dell'Asat e di Trentino Marketing **Giovanni Battaiola**, intervenuto alla conferenza stampa di presentazione del Festival, «mettiamo a disposizione di chi vorrà venire ad assistere al Festival e visitare la nostra città la App Mio Trentino, uno strumento efficace dalle moltissime funzioni. Gli alberghi trentini sono pronti per rendere agli ospiti il soggiorno indimenticabile».

Per ulteriori informazioni sul Festival dell'Economia si può consultare il sito internet della manifestazione www.festivaleconomia.it.



GRUPPO24ORE

TRENTINO

festival
ECON
OMIA
trento

IL FUTURO DEL FUTURO.

Le sfide di un mondo nuovo

25-28 maggio

XVIII EDIZIONE

festivaleconomia.it



Dieci anni di Wired Next Fest

Appuntamento a Rovereto dal 6 e 7 maggio

4' e 40"

Arianna Bertagnolli

Il Wired Next Fest, il più grande evento in Italia dedicato all'innovazione e all'impatto delle tecnologie digitali, compie dieci anni. L'edizione di quest'anno si svolgerà a **Rovereto, il 6 e 7 maggio**, e sarà dedicata all'Italia come Paese che sa coniugare creatività, arte e tecnologia. L'evento aprirà una finestra sul ruolo dell'innovazione come strumento di crescita e benessere per il nostro Paese con scienziati, tecnologi, grandi aziende, Pmi, start-up, artisti e intellettuali analizzeranno come, anche in un mondo globalizzato, le culture e le politiche locali siano in grado di influenzare i processi d'innovazione e la nascita di nuove tendenze.

Per l'assessore provinciale allo sviluppo economico, ricerca e lavoro **Achille Spinelli** «è stata scelta Rovereto perché il posto migliore in Trentino a rappresentare l'innovazione, la ricerca e l'arte, città che si trova al centro del nostro territorio, il Trentino, espressione di un altissimo tasso di innovazione, sede di importanti università e centri di ricerca di valore internazionale. Vogliamo dimostrare alle imprese e anche ai più giovani, che spesso guardano fuori dai nostri confini in cerca di opportunità, che anche in Trentino esistono le condizioni per sviluppare idee innovative e costruire un futuro all'avanguardia».

Tra i primi speaker e ospiti di rilievo che hanno confermato la loro partecipazione: **Meredith Whittaker**, presidente della Signal Foundation, l'ente che cura lo sviluppo dell'omonima app di messaggistica considerata la più sicura dal punto di vista della tutela della privacy; **Esther Paniagua**, già caporedattrice della Mit Technology Review e riconosciuta da Forbes come una delle cento donne più creative nel business. Saranno presenti anche il presidente dell'agenzia spaziale italiana **Giovanni Saccoccia**; il presidente della fondazione Fbk e già ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca **Francesco Profumo**; il giornalista ed editorialista del Corriere della Sera **Massimo Gaggi** e l'attivista di Ultima Generazione **Simone Ficichia**. Il Wired Next Fest vedrà anche alcune esibizioni live: il cantautore e musicista **Dente**, una delle voci più interessanti del cantautorato italiano; il rapper formatosi in conservatorio **Olly**, protagonista dell'ultima edizione del Festival di Sanremo con il brano «Polvere». Inoltre, i due co-





mici **Stefano Rapone** e **Daniele Tinti** condurranno una puntata speciale «Tintoria» il primo comedy podcast italiano.

Ampio spazio alle attività interattive nelle vie della città, con exhibit ed installazioni.

Corso Bettini

Area Gaming 1. Al Wired Next Fest 2023 ci sarà spazio anche per giocare, con l'obiettivo di valorizzare il concetto di videogiochi come momento di scambio. Diversi i titoli a disposizione degli appassionati e di chi vorrà avvicinarsi al mondo del gaming: tre postazioni con EA Sports Fifa23 per gli amanti del calcio, mentre gli appassionati di motori avranno a disposizione due simulatori di guida per sfidarsi a Sony Gran Turismo 7 e EA Sports F12022. Ci saranno anche due postazioni PS5 VR2 2023 per un'esperienza di gioco immersivo a Kayak VR: Mirage, Horizon Call of the Mountain, Rez e Tetris® Effect: Connected.

Area FabLab e Robotica. Scanner 3D, stampanti 3D e robot umanoidi per esperienze didattiche ed educative! Al Wired Next Fest, un laboratorio per provare e sperimentare alcune tecnologie che caratterizzeranno il nostro prossimo futuro.

In collaborazione con Istituto Marconi e ProM Facility del Polo Meccatronica di Rovereto.

Via Roma

Area Learning Environment

Uno spazio per scoprire un'uso didattico futuribile della tecnologia e della realtà virtuale dentro la logica del PNRR Scuola Futura 4.0. Ogni 30 minuti, grazie a 6 postazioni VR, po-

traì provare una micro-sessione per scoprire giochi educativi ed esempi applicativi di app immersive per la didattica, sia passivi che attivi.

In collaborazione con Iprase e Liceo delle Arti Vittoria-Depero.

E-Agle Trento Racing Team. Vieni a scoprire come funziona una macchina da corsa elettrica! Insieme al team della squadra corse E-Agle Trento Racing Team, composto di soli studenti universitari dell'Università di Trento, puoi conoscere i segreti e la tecnologia alla base della costruzione di una monoposto a ruote scoperte a propulsione elettrica, un vero e proprio laboratorio su 4 ruote. Il collettivo promuove la mobilità sostenibile, attraverso la ricerca e lo sviluppo da parte degli studenti di veicoli elettrici ad alte prestazioni. Il team partecipa attivamente alle competizioni di Formula SAE, una categoria riservata agli studenti delle università di tutto il mondo.

In collaborazione con l'Università di Trento.

Area Gaming 2. Due postazioni per scoprire le opportunità offerte dalle tecnologie immersive nell'ambito educativo - culturale. La prima permetterà di provare "Carta Nostra" un'esperienza di Realtà Virtuale sviluppata per l'Associazione Don Bosco 2000: un gioco fruibile tramite visore VR, che ha l'obiettivo di sensibilizzare i nativi digitali sul tema della mafia nelle campagne siciliane.

La seconda invece, "Acropark VR", un gioco in realtà virtuale capace di teletrasportare chiunque voglia mettersi alla prova sulla cima di una montagna, per vivere un'esperienza unica. I giocatori scaleranno ad alta quota superando diversi ostacoli, come ponti tibetani e scale sospese

per raggiungere la cima. Il tutto circondati da un panorama mozzafiato. In collaborazione con Digital Mosaik - Metaverse Studio.

Sfida il robot e vinci una copia di Wired. Un'area per sfidare, attraverso un quiz, il robot industriale sviluppato da Novotic, realtà trentina che realizza soluzioni automatizzate per la fabbrica 4.0. Rispondendo a domande sulla tecnologia e l'innovazione, i partecipanti potranno vincere una copia, digitale o cartacea dell'ultimo numero di Wired, consegnata direttamente dal robot.

In collaborazione con Trentino Sviluppo/Polo Meccatronica.

Progetto Parco Senza Frontiere (TBC). Un'applicazione di realtà virtuale studiata per permettere, anche a persone con ridotta mobilità, di vivere un'avventura all'interno del Parco Naturale dell'Adamello Brenta.

In collaborazione con Fondazione Caritro, ANFFAS Trentino onlus, Centro FBK-SD.

Microlab 4.0 (TBC). Un'area per provare due esperienze, Parco Senza Frontiere e Micro Lab 4.0. La prima è un'applicazione di Realtà Virtuale per far vivere a chiunque un'esperienza nel Parco Naturale Adamello Brenta, anche a persone con ridotta mobilità. La seconda è un'attività didattica focalizzata sui principi ed applicazioni della microscopia elettronica, in modo da introdurre cittadini, studenti delle scuole superiori e tecnologi operanti nel settore industriale ai principi di base della tecnica ed allo stato dell'arte delle sue applicazioni.

Appuntamento, quindi, a Rovereto il 6 e 7 maggio per viaggiare nel futuro, tecnologico, innovativo e sostenibile. Per il programma completo <https://eventi.wired.it/wnf23-rovereto>.

Il Club Dolomiti Walking Hotel: rilancio con lo slow tourism

3' e 00"

Monica Basile

Il Club Dolomiti Walking Hotel pochi giorni fa si è riunito nell'assemblea annuale, svoltasi a Madonna di Campiglio presso il Savoia Palace Hotel, gestito dal Presidente **Matteo Antonioli**, che è stato riconfermato per la seconda volta. Durante la parte privata dell'assemblea il presidente, dopo aver provveduto ad adempiere gli obblighi di legge (tra cui l'approvazione del bilancio, in pareggio, e il rinnovo delle cariche), ha illustrato ufficialmente ai soci il nuovo sito web *dolomitiwalkinghotel.it* a cui ha lavorato intensamente negli ultimi mesi. L'obiettivo del sito è promuovere le attività outdoor che gli ospiti possono intraprendere in autonomia e in gruppo, e nel contempo valorizzare le esperienze che gli albergatori aderenti organizzano, accomunate dagli elevati standard qualitativi garantiti dal disciplinare depositato in Provincia.

Molto sentita la partecipazione all'assemblea da parte dei consiglieri, dei precedenti presidenti, **Giulio Pretti** e **Bruna Talomon**, e dei soci fondatori, che unitamente a **Monica Basile**, responsabile Marketing & Ricerca di Asat, hanno fondato il Club nel 2008. Il Club ha sviluppato nel corso degli anni ottime relazioni con i partner isti-

tuzionali pubblici e privati radicati sul territorio, che sono stati invitati ad intervenire. Tra questi citiamo **Alessandro Angelini**, responsabile infrastruttura Visittrentino di Trentino Marketing, con cui sono state programmate alcune riunioni di co-progettazione del sito web. Con lui **Manuela Bortolotti**, del Sales Support Team, che ha presentato gli strumenti di sistema inclusi nella Trentino Suite. Significativi gli interventi anche di **Antonella Moratelli**, docente e referente del corso del liceo scientifico Don Guetti per le professioni del turismo di montagna di Tione, e di **Alessandro Beltrami**, direttore della scuola di alpinismo e sci alpinismo del gruppo guide alpine di Madonna di Campiglio.

Cos'è

Il Dolomiti Walking Hotel è un consorzio volontario di alberghi familiari a 3 e 4 stelle, specializzati in trekking nelle Dolomiti del Trentino, dichiarate Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Creato nel 2008 dall'Asat con i soci fondatori, mira allo sviluppo di una relazione duratura tra gli albergatori e gli ospiti, basata sulla scoperta della montagna a «ritmi lenti» (Customer Relationship Management). Si tratta di un case history di turismo sostenibile di successo, applicato al settore profit dell'Hospitality. La validità del progetto è stata riconosciuta dalla Fondazione Dolomiti UNESCO, dall'accademia euro-





pea Bolzano-Eurac e dalla Provincia autonoma di Trento, presso la quale il disciplinare del Dolomiti Walking Hotel è depositato e riconosciuto ufficialmente come eccellenza per camminatori in Trentino.

Offerta distintiva

I Dolomiti Walking Hotels sono alberghi di 3, 3 Superior, 4 e 4 Superior, specializzati nell'offrire un'ospitalità pensata per il target dell'escursionista. Ogni hotel programma tre escursioni a settimana, mette a disposizione una biblioteca della montagna, con testi specializzati e mappe del Trentino per preparare l'itinerario, e presta agli ospiti il materiale necessario per un'uscita in montagna, come zaini e bastoncini. Gli albergatori offrono, inoltre, una

consulenza specifica agli ospiti, per stabilire insieme a loro le uscite più adatte in base al livello di preparazione e agli interessi personali, organizzando anche camminate di gruppo. Inoltre il Club di prodotto da 15 anni svolge il ruolo di ambasciatore del territorio del Trentino, promuovendo le eccellenze culturali ed enogastronomiche locali a km 0. Gli ospiti scoprono così i piatti della tradizione accompagnati dai vini e dalle grappe del Trentino. In aggiunta, grazie alla Guest Card, possono avvicinarsi alla cultura del territorio, visitando i musei locali come per esempio il Museo Ladino di Fassa.

Il valore aggiunto

Gli albergatori durante le escursioni sviluppano legami con i propri ospiti,

basati sulla trasmissione della conoscenza del territorio del Trentino e della natura.

Inoltre durante queste attività di cammino «slow» anche gli ospiti tra loro si conoscono ed instaurano relazioni di amicizia, che spesso li portano a prenotare insieme la vacanza l'anno successivo.

Invito ad aderire

Gli albergatori del Trentino che desiderano ottenere maggiori informazioni sul progetto e sui vantaggi provenienti dal fare rete, valutando l'adesione al Dolomiti Walking Hotel, sono invitati a contattare l'Asat: Monica Basile, responsabile Marketing & Ricerca m.basile@asat.it tel: 0461 923666 int 3.



WMF PROFESSIONAL
COFFEE MACHINES

hegematic

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA

A FULL RANGE OF COFFEE SOLUTIONS



WMF 950 S



WMF 1100 S



WMF 1300 S



WMF 1500 S+



WMF 5000 S+



WMF 9000 S+

Settimane bianche: si scia sulla neve italiana

Vacanza in montagna per quasi 12 milioni di persone: Val d'Aosta e Trentino al top

4' e 20" 

Tanta voglia di settimana bianca o comunque di una vacanza sulla neve, anche solo per un fine settimana. Gli italiani tornano sugli sci dopo le interruzioni forzate della pandemia, ed il movimento turistico dei nostri vacanzieri nei primi tre mesi di questo 2023 è forse il più significativo, tanto da superare i numeri del 2019. Si scia soprattutto sulle nostre cime, tra Alpi - in testa Val d'Aosta e Trentino - ed Appennini, seppure in misura minore.

A meno di un mese dalle festività pasquali, anche marzo rappresenta una buona occasione di programmazione per il turismo invernale. Solo una minima parte dei fortunati sciatori ha optato per una località straniera: le mete preferite restano quelle italiane e ci si divide tra attività sportive, relax, passeggiate e buon cibo da gustare con le specialità caratteristiche del luogo. Tutto questo con una spesa media di 751 euro a persona per un giro di affari di 9,6 miliardi di euro.

«Stiamo davvero assistendo ad una ripresa, a dispetto di condizioni non sempre favorevoli», commenta il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca, analizzando i dati dell'indagine realizzata per la federazione da ACS Marketing Solutions. «Che ci sia un rialzo dei prezzi incontrollato e che si debba combattere contro l'inflazione non è un mistero per nessuno. Ma ciò non è stato sufficiente a scoraggiare i nostri concittadini, che hanno messo in gioco i propri risparmi per fare una vacanza sulla neve, più o meno prolungata».

«Di fronte a questo entusiasmo che fa ben sperare - ha aggiunto Bocca - l'unico nemico per il turismo invernale resta il clima: abbiamo vissuto momenti drammatici in cui sugli Appennini non vi era traccia di neve ed anche sulle Alpi si è tremato. Su questo bisognerà lavorare - ha concluso - le nostre montagne sono un autentico brand e la stagione invernale deve essere protetta a tutti i co-

sti. Facciamo in modo che i problemi diventino opportunità: è fondamentale operare uno sforzo comune per vitalizzare ed implementare l'attrattività di questi luoghi con iniziative nuove e politiche mirate. Solo così non saremo più prigionieri delle condizioni del tempo».

I risultati principali dell'indagine

Sono quasi 12 milioni gli italiani che hanno trascorso o trascorreranno una vacanza sulla neve tra gennaio e marzo 2023. Di questi, 6,9 milioni hanno effettuato o effettueranno la classica settimana bianca, mentre circa 5,1 milioni hanno scelto di concentrare le proprie vacanze nei week end. Il giro di affari complessivo sarà pari a 9,6 miliardi di euro, di questi, 5,2 miliardi sono relativi alle settimane bianche e 3,8 miliardi ai week end.

Le settimane bianche

Le destinazioni preferite. Il 96,5% degli intervistati ha scelto di trascorrere la settimana bianca in Italia. Le regioni più gettonate sono a pari merito Valle d'Aosta e Trentino-Alto Adige (entrambe con il 13,4% della domanda), seguite dal Piemonte (12,9%), dalla Lombardia (10,2%) e dall'Abruzzo (9,9%). Nel complesso, il 67,7% andrà in vacanza sulle Alpi, mentre il 25,8% sugli Appennini.

La spesa media. La spesa pro capite sostenuta per la settimana

A destra: Vacanze sulla neve 2023. L'indagine è stata effettuata dall'Istituto ACS Marketing Solutions nel periodo compreso dal 1 al 6 marzo intervistando con il sistema C.A.T.I. (interviste telefoniche) un campione di 3.512 italiani maggiorenni, rappresentativo di 50 milioni di connazionali maggiorenni. Il campione è stato costruito in modo da rispecchiare fedelmente la popolazione di riferimento, tale da includere anche i minorenni, mediante l'assegnazione di precise quote in funzione di sesso, età, Grandi Ripartizioni Geografiche ed Ampiezza Centri



bianca, comprensiva di tutte le voci (trasporto, alloggio, cibo, impianti, corsi di sci e divertimenti) è pari a 751 euro per persona. La prima voce di spesa è quella per i pasti (29,9%), seguita dal pernottamento (29,7%) e dal viaggio (20,2%).

L'alloggio. Al momento di scegliere l'alloggio per la settimana bianca, gli italiani confermano la predilezione per l'albergo (27,9%), seguito dalla casa di parenti ed amici (21,0%). Seguono i bed & breakfast (14,0%) e il rifugio alpino (12,9%).

Come si prenota. I vacanzieri continuano a preferire le prenotazioni dirette: il 59,7% ha prenotato la settimana bianca contattando direttamente la struttura ricettiva; il 33% lo ha fatto tramite il sito internet dell'albergo, mentre il 26,7% ha utilizzato il telefono e la posta elettronica.

La scelta della località e le attività. I criteri che guidano la scelta della località sono: la sua bellezza naturale (49,5%) e le caratteristiche che la rendono ideale per riposarsi (20,7%). Infatti, le principali attività svolte durante questo periodo di vacanza

sono: attività sportive (50,8%), relax (50,3%) e passeggiate (39,2%).

Non solo settimana bianca. Dei 6,9 milioni di italiani che hanno fatto o faranno una settimana bianca, 524 mila si concederanno inoltre almeno un week end sulla neve generando un giro di affari di 595 milioni.

I week end sulla neve

Le destinazioni preferite. 1,5 milioni e 60 mila vacanzieri del fine settimana rimarranno in Italia, scegliendo principalmente la Lombardia (18,9%), il Piemonte (13,5%), il Veneto e l'Abruzzo (entrambi con il 10,3%). Il 67,7% dei vacanzieri sceglierà le Alpi, il 25,8% gli Appennini.

La spesa media. La spesa pro capite sostenuta per i week end sulla neve, comprensiva di tutte le voci (trasporto, alloggio, cibo, impianti, corsi di sci e divertimenti) sarà pari a 403 euro per persona. La prima voce di spesa è quella per i pasti (27,9%), seguita dal viaggio (20,3%) e dal pernottamento (20,1%)

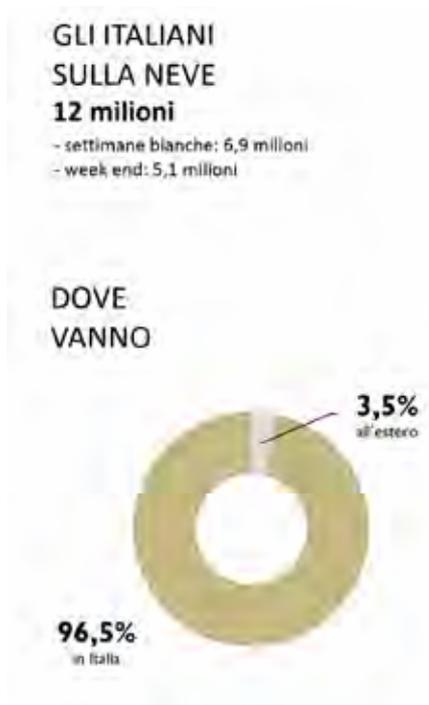
L'alloggio. L'alloggio preferito in questo caso è la casa di parenti ed amici (30,2%), seguita dall'albergo (26,7%), dai bed & breakfast (24,6%) e dal rifugio alpino (7,8%).

Come si prenota. Anche in questo caso gli italiani per prenotare hanno contattato direttamente la struttura ricettiva (51%): il 17,7% lo ha fatto tramite il sito internet dell'albergo, mentre il 33,3% ha utilizzato il telefono e la posta elettronica.

La scelta della località. In questo caso, tra i criteri che guidano la scelta, oltre alla sua bellezza naturale (47,7%) troviamo la possibilità di praticare sport che offre la località (41,3%).

L'aumento dei prezzi. Il 66,9% dei vacanzieri del fine settimana ha rinunciato alla settimana bianca a causa dell'aumento dei prezzi.

I motivi di non vacanza. Tra gli individui intervistati che non andranno in vacanza, il 52,7% ha rivelato di non partire per motivi economici; il 21,6% per l'aumento dei prezzi ed un altro 16,1% per motivi familiari.



Forma Mentis: uno sguardo a tutto tondo verso il futuro

I Giovani albergatori in prima linea all'evento di Tonadico, in Val di Primiero

Il prossimo 4 maggio i Giovani albergatori saranno al centro del workshop *Forma Mentis*, organizzato a Palazzo Scopoli di Tonadico. La prima edizione, intitolata «Dai genitori ai figli: il passaggio generazionale a 360°», non vuol essere un semplice convegno, ma un laboratorio di idee e buone pratiche, un'officina creativa che guarda alla sostenibilità a tutto tondo nel lungo periodo, toccando la sua dimensione ambientale, sociale ed economica. Forma Mentis è uno spazio e un momento dedicato agli operatori del turismo per aprirsi al nuovo, abbracciare la voglia di cambiamento o avere la conferma di essere sulla strada giusta, organizzato dall'ApT San Martino di Castrozza, Primiero, Vanoi e Strada dei formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Enaip Primiero, Accademia d'Impresa e con il supporto del Comune.

Grazie alla formula Talk&Taste i prodotti saranno protagonisti, insieme ai loro produttori (circa 15 tra food & wine) anche di un workshop B2B che terrà compagnia ai partecipanti per l'intera giornata, con la possibilità di conoscere e assaggiare ingredienti nuovi e di valore per la propria proposta enogastronomica.

Gli interventi, moderati da **Annalisa Zeni** di Accademia d'Impresa, si apriranno con il tema «Passaggio generazionale e successione imprenditoriale: come fare?», approfondito dall'avvocato **Carlo Cannarozzo** di LawFirm e da **Francesca Maffei**, albergatrice e già presidente dei Giovani albergatori del Trentino.

Per proseguire la mattinata con l'intervento «Ri-posizionamento: il coraggio vincente dei giovani tra grandi investimenti e idee innovative senza ristrutturazione», a cura di **Matteo Torresani** e **Rosa Carpano** (Olympic SPA Hotel, Val di Fassa), seguiti da **Daria Zvereva**, senior consultant di TT-consulting, che si concentrerà sull'argomento «Come migliorare il mio hotel senza ristrutturare».

Dopo il pranzo a km 0, offerto dagli allievi di Enaip Primiero, sarà la volta della tavola rotonda «Dalla carta allo schermo: l'importanza della comunicazione digitale per raccontare la propria struttura. Il valore di metterci la faccia e lo storytelling di famiglia», con **Camilla Drigo**, social e influencer marketing per TT-consulting, **Nicolò Quarteroni** (Agriturismo Ferdy Wild, Alpi Orobie) e **Nicola Sicher** di Pineta Hotels in Val di Non.

I lavori si chiuderanno con il dibattito «Passato e futuro: l'equilibrio fra la ricerca di innovazione e il mantenimento delle proprie radici», al quale saranno presenti **Riccardo Felicetti** dell'omonimo pastificio a Predazzo e **Paolo Donei** di Malga Panna a Moena.

1' e 40"

Francesca Maffei

In basso: Palazzo Scopoli a Tonadico



Se lavori nel TURismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**



Percorsi formativi per raggiungere nuovi obiettivi professionali ed economici

Per saperne di più scansiona il QR code e visita il nostro sito
oppure ritira il nostro opuscolo “**Percorsi formativi PRIMAVERA 2023**” da:
sede Ebt, sindacati, associazioni datoriali, centri per l'impiego



www.ebt-trentino.it



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino



Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Email: info@ebt-trentino.it



La formazione di Cat Turismo

Gli appuntamenti a partire da maggio



SICUREZZA LAVORATORI / LAVORATRICI

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

- **FORMAZIONE BASE:** concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro: 4 ore - **CREDITO PERMANENTE;**
- **FORMAZIONE SPECIFICA:** in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misu-

re e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO) - **DA RIPETERE OGNI QUALVOLTA IL LAVORATORE E' 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 CORSO GENERICO (4 ORE) + CORSO SPECIFICO (4 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
03/05/2023 04/05/2023	09.00-13.00	ONLINE
07/06/2023 08/06/2023	14.00-18.00	ONLINE
10/07/2023 11/07/2023	14.00-18.00	ONLINE

Quota partecipazione: **€ 45,00 + IVA** - Quota associati: **€ 35,00 + IVA**
Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multazienda).

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
03/05/2023 04/05/2023	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE
07/06/2023 08/06/2023	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
10/07/2023 11/07/2023	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE

Quota partecipazione: **€ 45,00 + IVA** - Quota associati: **€ 35,00 + IVA**
Oltre i 10 dipendenti si consiglia formazione in azienda (anche multazienda).

PREPOSTI

La formazione del preposto deve comprendere quella dei lavoratori (generale e specifica), e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La formazione particolare verte, oltre che su aspetti tecnici, sugli aspetti legati alle tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.

Aggiornamento quinquennale.

"Il Preposto secondo quanto riportato nell'art. 2 co. 1 lett. e) è persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa".

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI (6 ORE)

Il corso di aggiornamento per i preposti ha valenza quinquennale e deve essere svolto in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
31/05/2023	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

Quota partecipazione: **€ 180,00 + IVA** - Quota associati: **€ 140,00 + IVA**

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
31/05/2023	11.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

Quota partecipazione: **€ 150,00 + IVA** - Quota associati: **€ 110,00 + IVA**

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

Corso obbligatorio per le aziende al cui interno vi è un processo produttivo e di lavorazione, preparazione, vendita, somministrazione di alimenti, per garantire una formazione costante al fine di prevenire eventuali

problemi igienici e sanitari tutelando così la salute dei consumatori.

CORSO BASE PER TUTTE LE MANSIONI (4 ORE)

Il corso è rivolto ai titolari/responsabili, al personale di cucina e di sala.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
08/05/2023	09.00-13.00	ONLINE
19/06/2023	14.00-18.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 65,00 + IVA - Quota associati: € 55,00 + IVA		

CORSO AGGIORNAMENTO PER TUTTE LE MANSIONI (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	MODALITÀ
08/05/2023	09.00-13.00	ONLINE
19/06/2023	14.00-18.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 65,00 + IVA - Quota associati: € 55,00 + 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

te 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 BASE PER RESP. SERV. DI PREVENZIONE
E PROTEZIONE (16 ORE)**

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
SECONDA EDIZIONE		
15/05/2023 16/05/2023 22/05/2023 23/05/2023	09.00-13.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 130,00 + IVA - Quota associati: € 110,00 + IVA		

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

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. ha valenza quinquennale.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
23/05/2023	09.00-13.00/14.00-16.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 65,00 + IVA - Quota associati: € 55,00 + IVA		

DIRIGENTI

“Il Dirigente di ogni azienda è la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del Datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.”

La formazione dei dirigenti deve tener conto di quanto previsto dall'art. 37, comma 7, dagli obblighi previsti all'art. 18 ed è comprensiva della formazione per lavoratori (generale + specifica).

Aggiornamento quinquennale.

CORSO PER DIRIGENTI (16 ORE)

Il corso è strutturato in quattro moduli: 1. Giuridico- normativo 2. Gestione ed organizzazione della sicurezza 3. Individuazione e valutazione dei rischi 4. Comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
17/05/2023 18/05/2023	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 260,00 + IVA - Quota associati: € 230,00 + IVA		

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI (6 ORE)

Il corso di aggiornamento per i dirigenti ha valenza quinquennale e deve essere svolto in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
18/05/2023	11.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 110,00 + IVA		



ANTINCENDIO

**CORSO ANTINCENDIO
CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO
DI INCENDIO LIVELLO 1 (4 ORE)**

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
12/06/2023	09.00-11.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
03/05/2023	14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-16.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-16.00	TRENTO

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

**CORSO ANTINCENDIO
CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO
DI INCENDIO LIVELLO 2 (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	MODALITÀ
PARTE TEORICA A SCELTA TRA:		
12/06/2023	09.00-12.00/13.00-15.00	ONLINE
PARTE PRATICA A SCELTA TRA:		
03/05/2023	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-17.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-17.00	TRENTO

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

**CORSO ANTINCENDIO
CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO
DI INCENDIO LIVELLO 3 (16 ORE)**

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
SECONDA EDIZIONE		
12/06/2023	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
14/06/2023	09.00-13.00 / 14.00-17.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
03/05/2023	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-18.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-18.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 275,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + IVA

Dal 03 ottobre 2022 è divenuto obbligatorio l'aggiornamento per gli addetti. La scadenza è prevista quinquennale. Gli addetti che hanno frequentato il corso prima del 2017 hanno tempo un anno per potersi allineare alla nuova normativa frequentando il corso di aggiornamento.

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.

**CORSO ANTINCENDIO
CORSO AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO
DI INCENDIO LIVELLO 1 (2 ORE)**

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
03/05/2023	14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-16.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-16.00	TRENTO

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

**CORSO ANTINCENDIO
CORSO AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO
DI INCENDIO LIVELLO 2 (5 ORE)**

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a medio rischio le strutture alberghiere da 26 a 200 posti letto.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
12/06/2023	09.00-11.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
03/05/2023	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-17.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-17.00	TRENTO

Quota partecipazione: € 100,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA



CORSO ANTINCENDIO CORSO AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO LIVELLO 3 (8 ORE)

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
12/06/2023	09.00-12.00/13.00-15.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
03/05/2023	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
18/05/2023	14.00-17.00	VAL DI FASSA
13/06/2023	14.00-17.00	TRENTO
Quota partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA		



PRIMO SOCCORSO

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

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
SECONDA EDIZIONE		
08/05/2023 09/05/2023	14.00-18.00 14.00-18.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
17/05/2023	14.00-18.00	AULA - VAL DI Fiemme
29/05/2023	14.00-18.00	AULA - TRENTO
06/06/2023	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
Quota partecipazione: € 140,00 + IVA - Quota associati: € 120,00 + IVA		

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

AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (4 ORE)

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
17/05/2023	14.00-18.00	AULA - VAL DI Fiemme
29/05/2023	14.00-18.00	AULA - TRENTO
06/06/2023	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
Quota partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA		

NEOASSUNTI



Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

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

I lavoratori con contratto di apprendistato devono frequentare tale corso di formazione. TALE PERCORSO DEVE ESSERE COMPLETATO ENTRO 60 GG DALL'ASSUNZIONE.

Prezzi dinamici dal punto di vista dell'ospite - seconda parte

Fattori di successo del prezzo dinamico con focus sul cliente

3' e 10"

David Raccanello

Il turismo è un settore che beneficia di un alto tasso di ospiti abituali, rapporti intensi tra ospiti e albergatori e alta qualità del servizio: un settore dove l'equità del sistema dei prezzi è di grande importanza. Per molte aziende del settore alberghiero questo è anche il motivo principale per cui non hanno ancora deciso di introdurre prezzi dinamici. Queste raccomandazioni concrete dovrebbero aiutare gli albergatori a introdurre con successo in futuro i prezzi dinamici.

1. Sviluppate una strategia di prezzo a lungo termine ben ponderata

Il prezzo non dovrebbe essere uno strumento di navigazione a breve termine per generare occupazione. Un'introduzione di successo della tariffazione dinamica richiede una strategia a lungo termine con regole chiare su quali prezzi minimi e massimi vengono utilizzati. Le offerte speciali a breve termine dell'ultimo minuto hanno

un impatto negativo sulla percezione dell'equità del prezzo nel sistema dinamico.

2. Create tracciabilità e sicurezza dal punto di vista del cliente

Impegnarsi a fare capire la dinamica per cui prima prenota un ospite e più economico sarà il prezzo risulta vincente. Dal punto di vista degli ospiti, questo crea un alto grado di trasparenza e aumenta la percezione della correttezza del prezzo.

Ciò incoraggia i clienti a prenotare in anticipo e aiuta a contrastare il cambiamento del comportamento di prenotazione degli ospiti (last minute). Per il sistema di prezzi dinamici, tuttavia, ciò significa che il prezzo può essere aumentato e non ridotto solo quando la domanda aumenta.

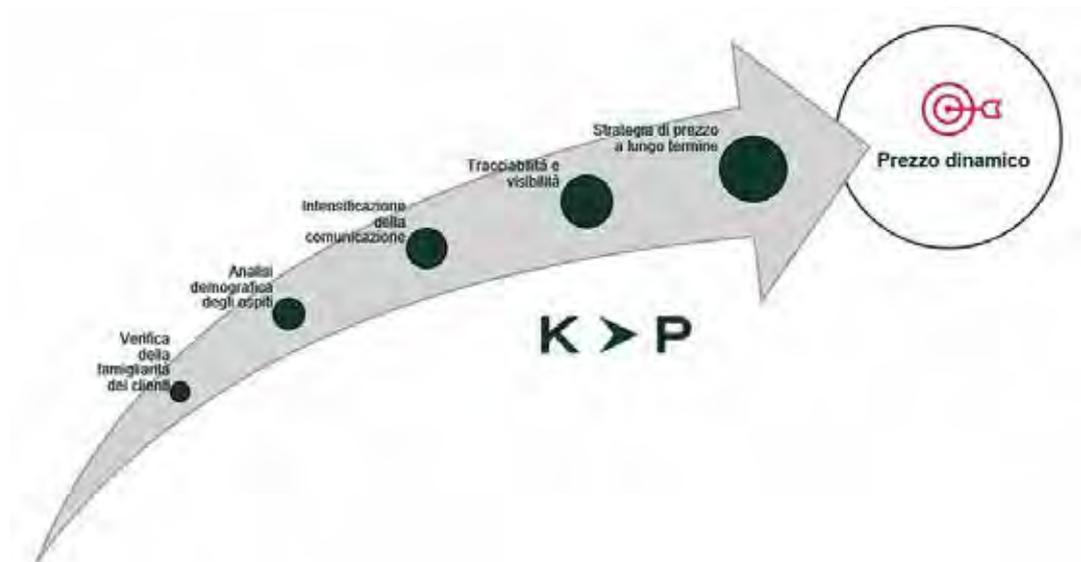




Foto: pxtone.com

3. Massimizzate il livello di informazioni nel vostro sistema di prezzi

La pratica quotidiana ci dimostra che la percezione dell'equità dei prezzi può essere influenzata positivamente aumentando il livello di informazione nel sistema dei prezzi. Il prezzo dinamico è spesso percepito come ingiusto perché l'ospite non comprende il sistema che c'è dietro. In questo caso, l'uso di «prezzi da...a...» per le rispettive categorie di camere in base alla stagione aiuta a controllare la percezione dell'equità dei prezzi. Ciò dona ai clienti la sensazione di avere potere nella determinazione dei prezzi, che consente loro di influenzare il prezzo da soli, a seconda di quando arrivano o del tipo di camera che scelgono. Il listino ha anche una funzione di controllo psicologico dei prezzi che rende automaticamente più appetibili i periodi di bassa domanda e legittima i prezzi più alti nei periodi di picco della domanda.

4. Intensificate la comunicazione con i clienti

I clienti spesso associano prezzi più alti a prezzi dinamici. Per questo motivo è di grande importanza spiegare la logica della politica dei prezzi sul proprio sito web. Il lavoro può dimo-

strare empiricamente che questa misura aumenta in modo significativo la percezione della correttezza del prezzo da parte degli ospiti. La cosa principale è comunicare i vantaggi dal punto di vista del cliente, ovvero come i clienti possono beneficiare dei prezzi dinamici.

5. Introdurre prezzi dinamici gradualmente e aumentate lentamente i differenziali di prezzo

Grandi e rapidi aumenti di prezzo non sono accettati dai clienti. È quindi consigliabile introdurre gradualmente i prezzi dinamici e differenziarli gradualmente. La fascia di prezzo in cui si muove il sistema di prezzi dinamici dovrebbe essere aumentata poco per volta nel tempo.

6. Verificate la familiarità del cliente con i prezzi dinamici

Per gli hotel, è consigliabile scoprire quanto i clienti hanno familiarità con il tema del prezzo dinamico, poiché esiste una forte correlazione tra familiarità ed equità del prezzo, che è l'unico modo in cui il prezzo dinamico può essere introdotto con successo. È quindi importante coinvolgere i collaboratori: ancora una volta il segreto è nella formazione.

7. Analizzate i dati demografici dei vostri ospiti

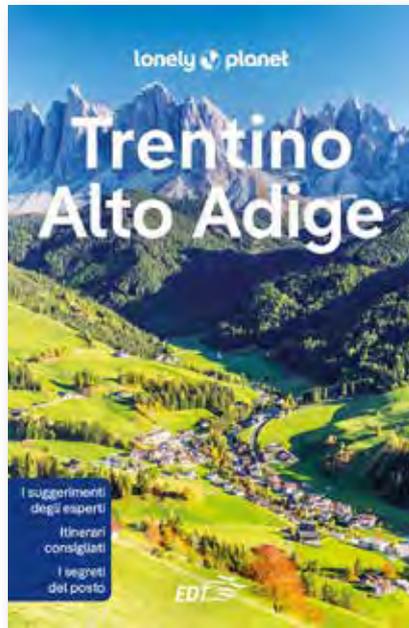
I prezzi dinamici sono meno accettati soprattutto dagli ospiti senior con un basso livello di istruzione e reddito, nonché dagli ospiti provenienti da Olanda e Germania. Gli hotel dovrebbero essere consapevoli dei dati demografici dei propri ospiti e implementare di conseguenza pratiche di tariffazione dinamica dedicate.

Lo sapevate che...

Da un'indagine condotta in Germania su un campione di 1000 persone alla domanda «Cosa ne pensa di un hotel che non pubblica i prezzi?», le risposte sono state soprattutto «Sono pieni, non hanno bisogno della mia prenotazione!» e «Costerà talmente tanto che non me lo posso permettere».



Una guida per il Trentino Alto Adige



Denis Falconieri, Piero Pasini

TRENTINO ALTO ADIGE

Edizioni EDT Lonely Planet,
dicembre 2022

pp. 352 - 25 euro

1° e 25°

Gianfranco Betta

Oggi le guide cartacee hanno ancora un ruolo da giocare, quando in rete il turista trova tutte le informazioni occorrenti per organizzare la propria vacanza personalizzata? Di sicuro hanno perso d'importanza e anche case editrici storiche come ad esempio il Touring Club faticano a garantirsi una copertura dei costi o addirittura un ritorno economico per la stampa di una guida. E tuttavia guide turistiche, dal taglio generalista o variamente specializzate su particolari prodotti turistici, continuano ad essere proposte, indice che un potenziale bacino di interessati persiste. Il «marchio» australiano Lonely Planet è il leader di mercato di guide turistiche, il più venduto in Italia e nel mondo. Nato originaria-

mente mezzo secolo fa con un target principale riferito a viaggiatori curiosi che volevano spendere poco, ha fatto il proprio punto di forza nella presentazione delle esperienze vissute in prima persona da parte degli estensori delle singole guide di percorsi, strutture ricettive, attrazioni turistiche riportati in guida. Negli ultimi anni queste guide hanno assunto un approccio più «trasversale» e meno selettivo quanto a pubblico di riferimento e a proposte selezionate.

L'ampissimo catalogo della casa editrice Lonely Planet si è arricchito recentemente di un'edizione dedicata al Trentino Alto Adige. Redatta dal valdostano **Denis Falconieri** e dal veneziano **Piero Pasini** la guida può essere consultata per capire come un duplice sguardo esterno legge, in un agile compendio, l'attuale proposta turistica del Trentino, quali punti di forza evidenzia, dove si indirizzano le attenzioni degli autori, che di conseguenza influenzeranno o dovrebbero influenzare le scelte dei futuri turisti.

In estrema sintesi sono evidenziate le opportunità offerte dalla città di Trento; l'accessibilità della montagna del Trentino, mettendo in luce una serie di luoghi iconici delle Dolomiti; l'ottimo livello della ricettività; il ventaglio di contenuti indirizzati a famiglie e bambini; l'offerta invernale fatta di sci, ma non solo, e nel contempo l'attenzione costante ad una proposta di destagionalizzazione.



Stampato “VERDE” significa avere rispetto, carattere, personalità...

Sceglieresti mai questa fragola in mezzo a decine di frutti maturi, profumati e succulenti?



Certo che no!

Ma se non stai cercando fragole e devi realizzare **uno stampato**, è meglio che sia **il più verde possibile.**

esperia[®]
L'impronta verde nella stampa

Per i nostri clienti la priorità e il nostro impegno è volto a favorire una produzione a basso impatto ambientale documentabile e certificata.

Scopri quanti modi esistono per dare un'impronta verde ai tuoi stampati nell'ambito dell'editoria, della cataloghistica e del packaging.





Fenomeni atmosferici: la neve c'è, cambia il modo di «distribuirsi» nel nostro emisfero

Per i viaggi ed il
turismo, il futuro
è innovazione

2' e 20" 
Stefano Fait 

L'approvvigionamento energetico europeo sta iniziando a stabilizzarsi. Abbiamo iniziato il secondo trimestre del 2023 in condizioni migliori del previsto e i prezzi del gas e dell'energia elettrica scendono ai livelli pre-crisi. Per i pessimisti cronici la catastrofe continentale è solo rinviata al prossimo inverno.

Hanno sbagliato le previsioni per l'inverno trascorso, probabilmente faranno fiasco ancora. Uno studio Eurac - Università di Trento ha rivelato un calo fino al 75% nelle nevicate in Trentino Alto Adige dall'inizio degli anni Ottanta, più pronunciato nel periodo iniziale e finale della stagione. Viceversa, tra gennaio e febbraio e sopra i 2.000 metri di quota, le nevicate sono stabili o in aumento (più 15% ai passi Rolle e Tonale). Tuttavia la California, negli ultimi anni funestata da una siccità cataclismica, quest'inverno ha battuto i record di manto nevoso degli ultimi settanta anni, con quantità del 200-300% superiori alla media. La stagione sciistica sarà prolungata fino ad agosto e il New York Times si domanda se, in alcuni luoghi, proseguirà fino al prossimo inverno. Come mai? I «fiumi atmosferici» che portano l'umidità (o la siccità) nel mondo hanno cambiato corso. Negli ultimi



40 anni si è osservata una diminuzione delle precipitazioni intorno all'Atlantico e al Pacifico e nella regione antartica, ma un aumento in Nord Africa e Oceano Indiano. Ci si attendeva l'opposto. Più recentemente il manto nevoso nel nostro emisfero cresce intorno al Pacifico e continua a decrescere intorno all'Atlantico. Così le stazioni sciisti-

che dell'Estremo oriente hanno fatto ottime performance negli ultimi due inverni. In Spagna e Francia le cose vanno, invece, meglio solo da poche settimane. Al momento non siamo in grado di prevedere il «comportamento» di questi fenomeni atmosferici e sarebbe meglio non fare troppo affidamento su previsioni granitiche in merito alle condizioni climatiche future.

A fine marzo è uscito il rapporto di EasyJet sui viaggi futuri nel 2070. Prevede una rivoluzione nell'esperienza degli aeroporti e dei viaggi aerei, con progressi quali passaporti biometrici per attraversare rapidamente gli aeroporti, sedili aerei sensoriali che si adattano alla forma del corpo dei passeggeri, intrattenimento a bordo trasmesso direttamente tramite dispositivi optoelettronici, taxi aerei elettrici a decollo e atterraggio verticale (e-VTOL) che sostituiscono le navette dei parcheggi.

Gli hotel saranno caratterizzati da cibo a buffet stampato in 3D, spazi sotterranei ad alta efficienza energetica, camere intelligenti che

adattano le condizioni, atmosfera e comfort alle esigenze dei clienti, concerti olografici, abiti riciclabili stampati in 3D, esperienze di «viaggio nel tempo» o anteprime di viaggio in realtà aumentata, «safari sottomarini», dispositivi auricolari che traducono automaticamente la lingua locale, e noleggio di nuove attrezzature per sport sempre più acrobatici.

Ci si potrebbe domandare: ma questo che c'entra con gli ambienti alpini? I turisti si aspettano «autenticità»! Gli abitanti delle Alpi hanno raggiunto uno degli standard di vita più elevati al mondo, in netto contrasto con la povertà e l'arretratezza di un secolo fa, proprio grazie alla relativa rapidità con la quale la gente del posto ha abbracciato il trend della meccanizzazione (macchine, impianti, cannoni, ecc.) prima e dell'informatizzazione poi, in particolare nell'agricoltura e nel turismo, nonostante l'opinione diffusa che la modernizzazione avrebbe danneggiato l'esperienza turistica. Accadrà di nuovo.





Trentino, terra di ciclismo su strada e offroad

La stagione «calda» è all'insegna delle manifestazioni su due ruote, di rilievo nazionale ed internazionale

3' e 25"
Fabia Sartori

Pedala, sei in Trentino. Potrebbe davvero essere modificato in tal senso l'ormai noto slogan «Respira, sei in Trentino» coniato da Trentino Marketing per invitare i turisti a vivere il territorio naturale ed incontaminato che caratterizza la nostra provincia. E le manifestazioni ciclistiche su strada e offroad che vengono organizzate nel 2023 sul nostro territorio non fanno che confermare la sua «prestanza» in tal senso. A livello eccelso, certo con i grandi campioni di ciclismo e mountainbike impegnati a sfidarsi tra loro. Ma, e questo è il «volano» turistico, anche a li-

vello cicloamatoriale, con tantissimi cicloamatori disposti a trascorrere le loro vacanze in Trentino per sperimentare in prima persona gli itinerari percorsi dai «big».

Un ambiente naturale prestigioso. Infrastrutture d'eccellenza. Una rete di volontari collaudata ed efficiente nell'organizzazione. Questi gli ingredienti principali per il «successo» trentino sul palcoscenico delle due ruote, «grasse» e «strette». Non è una casualità se la bella stagione della primavera in Trentino ha preso il via all'insegna del grande ciclismo. A fare da apripista è stato il **Tour of the Alps**, andato in scena dal 17 al 21 aprile. Un evento sportivo che va oltre lo sport, come precisa **Maurizio Rossini**, amministratore delegato di Trentino Marketing. «Lo sport è da sempre un elemento importante per la popolazione dell'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino - dice - ed il Tour of the Alps nasce proprio come una manifestazione che "segna" grazie alle "ruote strette" dei grandi campioni del ciclismo internazionale un filo conduttore attraverso i territori





dell'Euregio. Il ciclismo, in particolare, unisce le tre regioni, poiché tutte e tre offrono condizioni ideali per la mountain bike, il ciclismo su strada e l'e-bike». L'edizione 2023 è partita dall'Alpbachtal, in Tirolo, con arrivo a Brunico. Il Tour è giunto in Trentino nella terza tappa, da Renon, in Alto Adige, a Brentonico-San Valentino: 162,5 Km con un finale in salita fino al traguardo di Passo San Valentino. Interamente trentina la quarta frazione, 152,9 Km da Rovereto a Predazzo. La quinta e ultima tappa, poi, è ripartita da Cavalese per concludersi a Brunico (Alto Adige). In questa edizione ad imporsi è stato il britannico **Tao Geoghegan Hart** (INEOS Grenadiers), secondo nell'edizione del 2019 e vincitore del Giro d'Italia 2020.

23 e 24 maggio sono le date da segnare nel calendario per l'immanicabile appuntamento con il **Giro d'Italia**, grazie all'arrivo della sedicesima tappa sul Monte Bondone (partenza da Sabbio Chiese nel bresciano). L'ingresso nella nostra provincia avverrà dalla scenografica strada costiera occidentale del Lago di Garda per arrivare a Riva del Garda. I grandi del ciclismo nazionale ed internazionale, poi, si inerpicheranno verso Passo Santa Barbara e il Passo Bordala. Dopo aver attraversato la Vallagarina, è prevista la salita che da Vallarsa porta fino all'altopiano di Folgaria passando da Serrada. Ancora una discesa fino alla valle dell'Adige prima



Foto RCS Sport - foto d'archivio Giro d'Italia

di affrontare la salita finale del Monte Bondone da Aldeno, Cimone - Garniga Terme. Il giorno seguente, la partenza da Pergine Valsugana porterà i corridori all'arrivo di Caorle. Anche in questa occasione, le immagini del Trentino appariranno agli occhi degli spettatori della «corsa rosa» grazie al passaggio lungo la Valsugana. «Il Giro torna in Trentino con due tappe prestigiose - precisa Rossini - con l'attraversamento di diversi territori in grado di offrire agli spettatori dal vivo e da casa "scenografie naturali", con l'obiettivo di valorizzare il nostro territorio attraverso lo sport».

A fine giugno, dal 22 al 25, sarà la volta dei **Campionati italiani di Ciclismo in linea e cronometro su strada** per le categorie élite maschili e femminili, mentre i giovani (categorie allievi maschile e femminile, juniores maschile e femminile e under 23 maschile) si daranno battaglia nella prova a cronometro. Il palco

scenico sarà a mezza via tra le Dolomiti di Brenta e il Garda trentino, con «base» a Comano Terme: dalla zona del Bleggio a Fivavé, il Passo del Ballino e la Valle dei Laghi con Sarche, la Valle di Cavedine e Drena, e l'Alto Garda Trentino.

Contemporaneamente, nelle giornate del 24 e 25 giugno, le Dolomiti Fassane saranno il teatro della **UCI Enduro World Cup Val di Fassa Trentino**: i più forti team e atleti del ranking mondiale si sfideranno su un percorso gara di altissimo livello. Il tutto nella cornice del territorio naturale Fassano, lungo i sentieri da percorrere in mountainbike e attraverso gli scorci che la natura offre. Sempre in tema di grandi eventi off-road, dal 30 giugno al 2 luglio 2023, i riflettori si accenderanno sulla **Coppa del mondo UCI MTB** a Daolasa in Val di Sole con le specialità short track, cross country e downhill.



Photo print Cycling Agency

Fondo per il Turismo Sostenibile 2023

Aperti i termini di presentazione delle domande di finanziamento agli intermediari finanziari identificati dallo Stato

1° e 50°

Andrea Rudari

Si tratta di una nuova iniziativa attuata dal Ministero per rilanciare il turismo nel nostro Paese, con l'intento di incentivare la crescita e rafforzare la competitività delle imprese in termini di sostenibilità ambientale, innovazione e digitalizzazione.

Il Fondo Tematico (che porta una dotazione di 500 milioni di euro del Pnrr) è operativo attraverso i seguenti intermediari finanziari:

- Newco - Fondo Tematico Turismo S.r.l. (Gruppo Intesa Sanpaolo / Equiter S.p.A.);
- Banca Finanziaria Internazionale S.p.A. (Finint).

Nel dettaglio, gli interventi realizzati grazie al Fondo Tematico per il turismo possono prevedere la costruzione, ristrutturazione, rinnovo e ammodernamento di strutture e infrastrutture, in ottica di favorire la sostenibilità e la transizione verde del settore turistico. Il Fondo può sostenere esigenze di capitale circolante e costi di investimento delle imprese. Le risorse saranno distribuite dagli intermediari finanziari sotto forma di prestiti, prodotti equity e/o quasi-equity, sulla base di una due diligence e di una valutazione dei progetti.

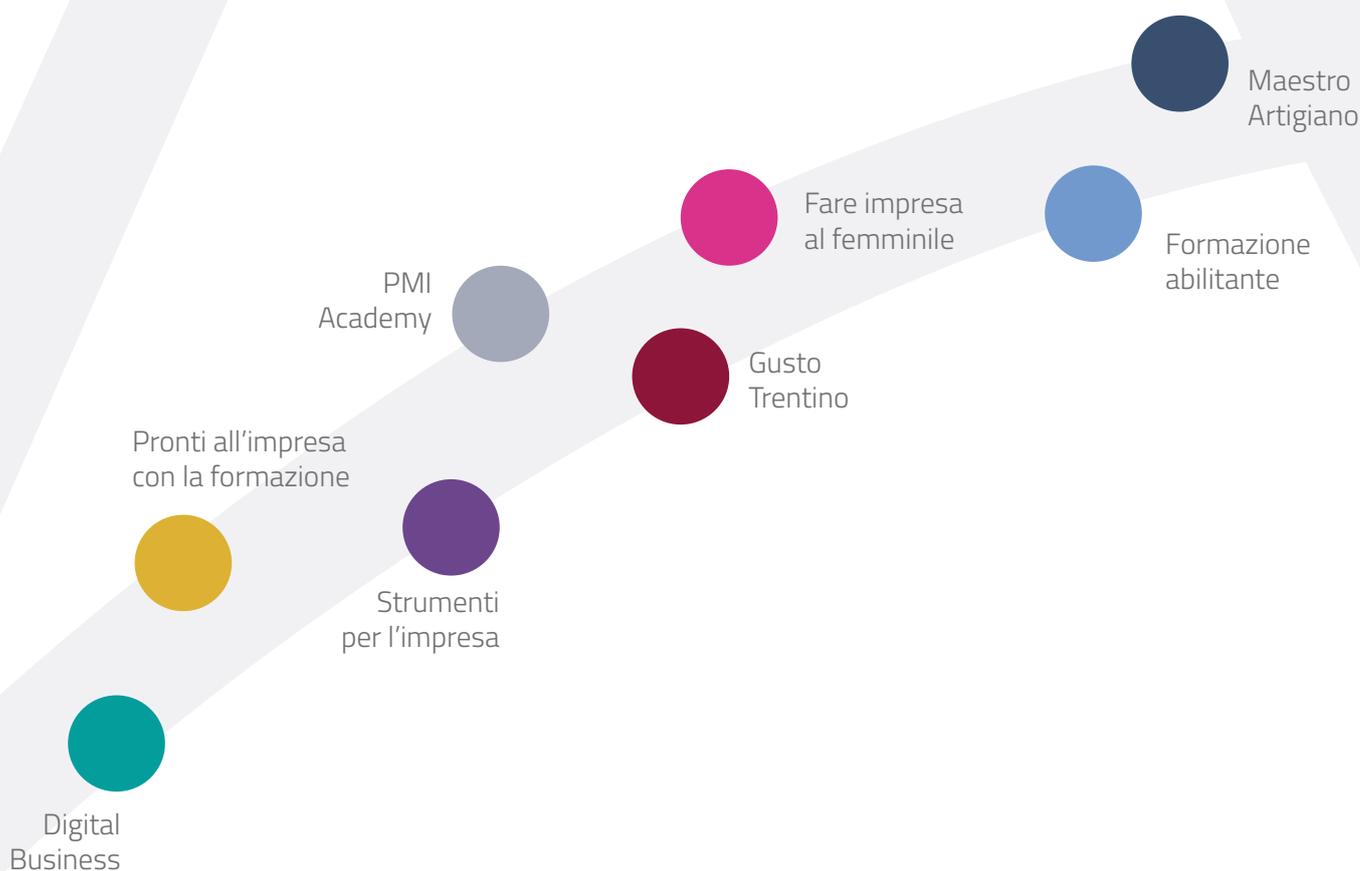
Questi sono gli importi erogabili:

- debito: finanziamenti MLT con durata massima fino a 20 anni per le attività di investimento e fino a 15 anni per capitale circolante o esigenze di liquidità. Si tratta di prestiti senza rischio di credito a carico della Banca (no RWA, risk-weighted assets);
- equity o quasi-equity: si prevede l'assunzione di partecipazioni di minoranza qualificata con exit strategy proiettata entro un periodo massimo di 20 anni.

In sintesi, il Fondo rappresenta risorse volte a fornire supporto finanziario alle imprese: tutti i prodotti finanziari messi a disposizione dal Fondo dovranno essere oggetto di rimborso e non costituiscono contributi a fondo perduto. Per Finint l'intervento del Fondo può variare da un minimo di 1 milione di euro ad un massimo di 16 milioni di euro per singolo beneficiario, coprendo indicativamente fino al 50% delle spese ammissibili di ciascun intervento; per Equiter ed Intesa San Paolo il range ideale di investimento per ciascun progetto è pari a 10-20 milioni di euro (con limite massimo di 30 milioni per singolo progetto); investimenti di importo inferiore saranno valutati caso per caso.

In buona sostanza, l'ammissione al finanziamento del Fondo Tematico turismo sarà totalmente dipendente dalla valutazione discrezionale degli intermediari finanziari coinvolti nell'iniziativa.

A partire dal 15 marzo 2023 e fino al 30 giugno 2025, le richieste di finanziamento, complete di una descrizione dell'investimento e/o progetto e di una indicazione di fabbisogno finanziario, nonché di ogni altra documentazione indicata nelle apposite schede predisposte, possono essere presentate online agli intermediari finanziari medesimi, tramite seguenti indirizzi web: Newco Gruppo Intesa Sanpaolo / Equiter S.p.A.: www.equiterspa.com/advisory/fondo-turismo. Banca Finint: fondoturismosostenibile.finint.com.



La formazione a servizio del territorio

Ti aspettiamo per percorrere, al tuo fianco,
un tratto di strada, quella del tuo successo.



Dubbi di Aprile

1° e 25°

Ho intenzione di avviare nel mio albergo la somministrazione al pubblico di pasti veloci. Cosa si intende con questo termine?

«A norma della legge provinciale, in primo luogo per somministrazione si intende la vendita per il consumo sul posto, in tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in superfici o locali attrezzati a tal fine, che l'operatore deve quindi mettere a loro disposizione.

Si considerano, poi, esercizi per la somministrazione di pasti veloci quelli che forniscono piatti freddi e piatti riscaldati; i piatti riscaldati possono riguardare solo prodotti acquistati già pronti per la consumazione, preconfezionati e precotti. Ecco alcuni tipi di piatti che possono essere considerati «veloci»:

- tramezzini, panini imbottiti, toast, pizzette e panificati farciti vari;
- prodotti gastronomici: sia precotti che surgelati, somministrati in singole porzioni in seguito al frazionamento;
- prodotti ottenuti da lavaggio e/o assemblaggio: piatti freddi (taglieri di salumi, taglieri di formaggi, oppure gli italianissimi prosciutto e melone e bresaola con grana);
- insalate, verdura cotta, macedonie;
- piatti semplici non elaborati, come primi piatti express».

Quali sono le sanzioni previste per la mancata redazione del manuale di autocontrollo HACCP?

«Le principali sanzioni previste nel caso di cui alla domanda sono le seguenti. Per l'omessa predisposizione di procedure di autocontrollo igienico sanitario basate sui principi HACCP (quali ad esempio la mancanza del Piano di autocontrollo) sono previste sanzioni da Euro 1.000 a Euro 6.000.

La sanzione viene irrogata immediatamente in quanto non è più previsto un termine di prescrizione per l'adempimento (che in passato era di 120 giorni). Qualora l'autorità competente riscontri delle inadeguatezze nei requisiti e nelle procedure (relativamente al "mancato rispetto dei requisiti di igiene alimentare" o "omessa predisposizione di procedure di autocontrollo"), fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000».

Forza dalla Natura.

**Energia elettrica al 100% da fonti rinnovabili
con il massimo risparmio.**



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



**Vivi le finestre
in modo nuovo.**
Ti aspettiamo in
uno Studio Finstral,
anche online.

**Scopri in uno Studio Finstral
le tre qualità della finestra perfetta:
bellezza, benessere, sostenibilità.**

Scegli tra visita individuale, consulenza
telefonica o videochiamata.
finstral.com/studio



**È il momento di cambiare le finestre:
approfitta dell'ecobonus.**

 **FINSTRAL**