

MAGAZINE

01.2025

Anno LIII

## APPROVATA LA LEGGE DI BILANCIO 2025

Misure del Governo a favore di imprese  
e famiglie

## RIFUGISTI, ECCO IL NUOVO DIRETTIVO

Roberta Silva alla guida  
dell'Associazione

## ENAI, NASCE IL MARCHIO IMPRESA-SCUOLA

Obiettivo: avvicinare aziende e  
formazione

## CAT TURISMO: I CORSI DEL 2025

Il calendario con le date da non perdere  
per l'anno in corso

## TUTTO PRONTO PER HOSPITALITY 2025

Al quartiere fieristico di Riva del Garda  
si riunisce il mondo Ho.Re.Ca.



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





la Brillante



## UN GUSTO CHE BRILLA DI LUCE PROPRIA

Pensata per soddisfare i clienti più esigenti, la Brillante unisce design, know-how e semplicità d'uso per offrire un'esperienza di gusto che brilla di luce propria!



3-6 febbraio 2025  
Riva del Garda  
Pad. C1, stand B02

**GAGGIA**  
MILANO












WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM

SEGUICI SU





## Sommario

-  4 Vacanze di Natale e Capodanno: bene il Trentino
-  6 Approvata la legge nazionale di bilancio 2025
- 9 Definite le nomine del nuovo Consiglio direttivo dell'Associazione Gestori Rifugi del Trentino
- 10 All'Hotel Oasi un progetto di accoglienza per i rifugiati
- 12 Sicurezza: il Ministero impone il controllo fisico degli ospiti
- 14 Coffee Break con l'Asat Alto Garda e Ledro
- 16 L'Hotel America di Trento ha celebrato 101 anni di ospitalità e di presenza in città
- 18 Dall'Enaip nasce il marchio Impresa-Scuola
- 20 Il nuovo turismo outgoing dalla Cina
-  22 Albergatore Day: a fine gennaio l'evento annuale dedicato alla professione dell'hotellerie
-  24 La formazione di Cat Turismo
-  32 Risparmiare sui costi in alta stagione
-  34 Harari e Alaimo
-  36 Innovazione, sostenibilità e competitività
-  38 In Trentino per stare bene
-  40 Tutto pronto per Hospitality 2025
-  44 La legge provinciale sugli incentivi agli investimenti nell'economia
-  46 Dubbi gennaio 2025

01.2025	Anno LIII
<b>Chiusura editoriale:</b> 5 gennaio 2025	<b>In copertina:</b> Cima Uomo

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: Andrea Rudari  
 Comitato di Redazione: Davide Cardella, Andrea Rudari, Stefano Hueller, Fabia Sartori, Francesca Maffei, Monica Basile, Laura Licati, Sonia Ioriatti, Luca Scaramazza, Giovanna Tasin, 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 srl - Agenzia di Pubblicità  
 Via dell'Ura del Garda, 61 - Tel. 0461.1823300 - info.ogp@ogp.it - www.ogp.it  
 Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS



# Buoni propositi, sfide e opportunità per il turismo trentino nel 2025

Davide Cardella 

Mentre ci lasciamo alle spalle il 2024, un anno complesso e caratterizzato da dinamiche economiche e geopolitiche che hanno influenzato anche il settore turistico, ci troviamo di fronte a un nuovo anno che porta con sé sfide impegnative, ma anche opportunità per la crescita e l'innovazione. È nostro dovere, non solo affrontare con determinazione queste sfide, ma anche gettare le basi per un futuro più solido e resiliente per l'intero comparto.

Il 2024 ha visto consolidarsi alcune tendenze che continueranno sicuramente a influenzare il turismo nel 2025. La crescente richiesta di sostenibilità da parte dei viaggiatori, la necessità di digitalizzazione e la competizione internazionale sempre più agguerrita sono solo alcune delle sfide che richiedono un impegno costante da parte della nostra categoria. Sul fronte della sostenibilità, il Trentino ha dimostrato di saper essere un modello. La valorizzazione del nostro territorio, il rispetto per l'ambiente e la promozione di un turismo lento e responsabile non sono solo scelte etiche, ma anche strumenti di competitività. Allo stesso tempo, il digitale continua a trasformare profondamente il settore. Dalla prenotazione online alla gestione dei dati dei clienti, fino all'intelligenza artificiale applicata all'esperienza turistica, è chiaro che chi non saprà innovare rischia di rimanere indietro. Per questo motivo, uno dei nostri buoni propositi per il 2025 è quello di sostenere le imprese nella transizione digitale, offrendo strumenti, formazione e assistenza personalizzata.

Non possiamo ignorare come la situazione geopolitica internazionale continui a influenzare i flussi turistici. Il conflitto in corso in alcune aree del mondo, l'aumento dei costi energetici e le tensioni economiche globali si riflettono direttamente sulle abitudini dei viaggiatori. Sebbene il Trentino abbia storicamente rappresentato una meta sicura e attrattiva, l'instabilità globale ci impone di diversificare ulteriormente i mercati di riferimento, rafforzando la nostra presenza non solo in Europa, ma anche nei mercati emergenti. In questo contesto, diventa fondamentale lavorare in sinergia con le istituzioni locali per sviluppare strategie di promozione mirate, capaci di intercettare un turismo di qualità e, allo stesso tempo, favorire la destagionalizzazione, rendendo il nostro territorio attrattivo in ogni periodo dell'anno.



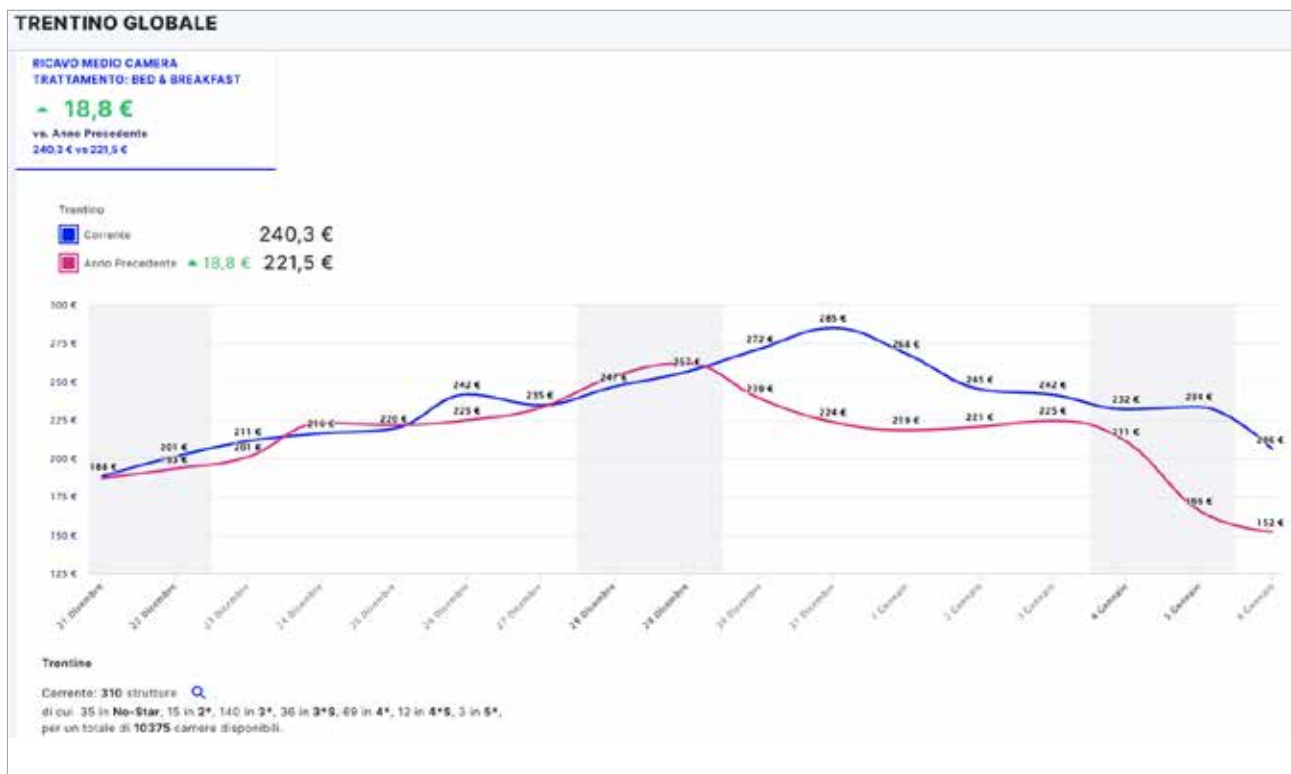
# Vacanze di Natale e Capodanno: bene il Trentino

## Crescono l'occupazione ed il ricavo medio per camera in trattamento bed & breakfast

2' e 94"   
Fabia Sartori  
e Monica Basile

Per le vacanze natalizie molti turisti hanno scelto il Trentino, con una percentuale di occupazione delle stanze che è incrementata rispetto al 2023. Nel 2024, infatti, l'occupazione delle strutture ricettive che rispondono all'analisi effettuata dall'ufficio marketing e ricerca Asat attraverso il software H-Benchmark è cresciuta del 2,8% rispetto allo stesso periodo del 2023 (dal 21 dicembre al 6 gennaio). Durante le vacanze di Natale e Capodanno dello scorso anno il tasso di occupazione delle stanze era del 74,8%, mentre per il 2024 tale indicatore è salito al 76,9%. In decisa crescita anche il ricavo medio per camera in trattamento di bed & breakfast, con un aumento di 18,8 euro tra i due periodi a cavallo di fine anno 2023/2024 e 2024/2025. In sostanza, se nelle vacanze natalizie 2023

costava in media 221,5 euro una notte in una camera B&B, nelle ferie di Natale 2024 lo stesso valore è salito a 240,3 euro. Andando ad osservare gli indicatori di occupazione delle stanze e di ricavo medio per camera in trattamento bed & breakfast per le diverse categorie di hotel (3 stelle con 3 stelle Superior e 4 stelle con 4 stelle Superior) emerge che, in entrambi i casi, gli indicatori sono più che positivi. L'occupazione delle stanze sia per gli hotel a 3 stelle e 3 stelle Superior sia per gli hotel 4 stelle e 4 stelle Superior cresce: nel primo caso del 2,6% (dal 75,5% nel 2023 al 77,5% nel 2024) e nel secondo caso del 2,5% (dal 76% nel 2023 al 77,9% nel 2024). Bene anche il ricavo medio per camera in trattamento di bed & breakfast. Per



gli hotel 3 stelle e 3 stelle Superior l'incremento è di 20,1 euro (da 184,5 euro a 204,6 euro), mentre per i 4 stelle e 4 stelle Superior è di 21,1 euro (da 256,8 euro a 277,9 euro). In termini di preferenze sono le città d'arte e le località lacustri ad aumentare maggiormente le performance, almeno dal punto di vista del tasso di occupazione. La maggior crescita la hanno avuta le città d'arte con un aumento del 6,6% (dal 75,9% al 80,9%), seguono i territori dei laghi con un più 7,9% (dal 57,3% al 61,8%) e la montagna con un incremento dell'1,5% (dal 78,5% al 79,7%). Riguardo al ricavo medio per camera in trattamento bed & breakfast, va sottolineato come le strutture ricettive dei laghi chiudano sostanzialmente in parità il confronto tra i due periodi, con un aumento di 0,7 euro (da 176,8 euro a 177,5 euro). Decisamente più corposo l'aumento del ricavo medio per camera in trattamento bed & breakfast nelle località di montagna, con un più 26,6 euro (da 259 euro a 285,6 euro), e nelle città d'arte con un più 19,8 euro (da 157 euro a 176,8 euro).



**ANALISI PREVISIONALE FINO A FINE MARZO 2025**

Guardando all'immediato futuro, i dati del software H-Benchmark consentono di prevedere un tasso di occupazione delle stanze che andrà, in sostanza, ad equivalersi a quello dello scorso anno (meno 0,4%, da 54,7% a 54,5%). E questo sia nel mese di gennaio 2025 (la cui occupazione prevista è del 62% contro il 64% del 2024), sia a febbraio quando i due indicatori sono identici (59% sia a febbraio 2025 sia a febbraio 2024) ed anche a marzo (nel 2025 si preannuncia un'occupazione del 40%, mentre nel 2024 era stata del 41%). Per quanto riguarda il ricavo medio per camera in trattamento bed & breakfast, anche in questo caso abbiamo un aumento di 35,1 euro. A gennaio 2025 si passa a 179 euro rispetto ai 157 euro del 2024, a febbraio 2025 il costo medio è di 206 euro contro i 166 euro dello scorso anno e, infine, per marzo 2025 si evidenzia un ricavo medio di 176 euro a fronte dei 125 euro del 2024.



# Approvata la legge nazionale di bilancio 2025

## Scelte e priorità del Governo a favore di imprese e famiglie

5' e 12"   
Andrea Rudari

Nei giorni scorsi la manovra di bilancio 2025 proposta dal Governo di Giorgia Meloni ha ricevuto dal Parlamento l'approvazione definitiva. Tenuto conto del nuovo quadro di regole europee, del contesto economico, dell'incertezza globale legata al conflitto russo-ucraino e al peggioramento della crisi in Medio Oriente, le misure contenute nel provvedimento si concentrano sulla riduzione della pressione fiscale e sul sostegno ai redditi medio-bassi dei lavoratori dipendenti e dei pensionati. Sono previste, inoltre, risorse per sostenere le famiglie numerose e incentivare la natalità. Di seguito, un'analisi delle principali misure adottate di interesse anche per la nostra categoria.



### Sostegno ai redditi medio bassi

**Taglio del cuneo fiscale.** Confermato e reso strutturale il taglio del cuneo fiscale per i redditi medio-bassi ed esteso anche ai redditi fino a 40.000 euro che resta contributivo per i redditi fino a 20.000 euro, mentre per i redditi tra 20.000 e 40.000 euro il taglio diventa fiscale, con una detrazione fissa di 1.000 euro fino a 32.000 euro. Detrazione che diminuisce progressivamente fino ad azzerarsi tra i 32.000 e i 40.000 euro.

**Revisione delle aliquote Irpef.** Confermata e resa strutturale anche la revisione delle aliquote Irpef a tre scaglioni, già introdotta per il 2024, che prevede l'applicazione dell'aliquota al 23% sugli imponibili fino a 28.000 euro lordi (anziché fino a 15.000 euro).

### Misure per la famiglia

Per incentivare la natalità è previsto un bonus di 1.000 euro per ogni figlio nato o adottato da gennaio 2025 per famiglie con Isee non superiore a 40.000 euro annui. Si amplia il periodo di congedo parentale indennizzato all'80% a tre mesi complessivi entro il sesto anno di vita del figlio e si interviene aumentando il bonus per gli asili nido.

**Esonero contributivo mamme lavoratrici.** Confermato ed esteso alle lavoratrici a tempo determinato e a quelle autonome, anche con reddito d'impresa che non optano per il regime forfettario, il bonus mamme lavoratrici che spetta alle lavoratrici madri di due o più figli, fino al compimento del decimo anno d'età del figlio più piccolo. L'esonero è riconosciuto soltanto a condizione che la retribuzione o il reddito imponibile ai fini previdenziali non sia superiore a 40.000 euro annui.

**Fondo di garanzia mutui per la prima casa.** Prorogata per tutto il triennio 2025-2027 la misura che agevola l'accesso al mutuo prima casa, usufruendo della garanzia dello Stato, per alcune categorie: giovani coppie, famiglie numerose e giovani under 36.



**Bonus elettrodomestici.** Per sostenere l'efficienza energetica domestica, è previsto un contributo ai consumatori finali per l'acquisto di elettrodomestici ad alta efficienza energetica. Il contributo è pari al 30% del costo dell'elettrodomestico, fino a un massimo di 100 euro per ciascun acquisto, elevato a 200 euro per famiglie con un Isee inferiore a 25.000 euro.

## Detrazioni

La manovra introduce un limite massimo alle detrazioni fiscali per i contribuenti con redditi superiori ai 75.000 euro, garantendo però maggiori agevolazioni alle famiglie con più di due figli a carico e alle famiglie con figli disabili. Le spese sanitarie e quelle relative ai mutui contratti fino al 31 dicembre 2024 sono escluse dal tetto della revisione delle detrazioni. Esclusi anche gli investimenti in start-up e piccole e medie imprese innovative. La detrazione potrà arrivare fino a un massimo di 14.000 euro nella fascia di reddito tra 75.000 e 100.000 euro, mentre per la fascia di reddito tra 100.000 e 120.000 la detrazione massima sarà di 8.000 euro. È, inoltre, previsto lo stop alle detrazioni per i figli oltre i 30 anni, con l'eccezione dei figli disabili, per i quali le detrazioni continuano a essere garantite senza limiti di età.

## Previdenza

In ambito previdenziale, la manovra introduce due interventi finalizzati a favorire la permanenza al lavoro e ovviare alla mancanza di determinate expertise nel settore pubblico e privato. Prevista la detassazione e l'estensione dell'incentivo contribu-

... SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

## Buoni propositi, sfide e opportunità per il turismo trentino nel 2025

Come categoria, siamo chiamati a unire le forze per affrontare il 2025 con uno spirito collaborativo e proattivo. La pandemia ci ha insegnato l'importanza della resilienza e della cooperazione, valori che devono continuare a guidarci. Il nostro obiettivo comune non è solo quello di garantire la sopravvivenza del settore, ma anche di stimolare un progresso che metta al centro le persone: gli operatori, i collaboratori e, naturalmente, i nostri ospiti. In questo senso, uno dei temi su cui sarà necessario lavorare con urgenza è quello della carenza di personale qualificato. L'attrattiva del settore come luogo di lavoro deve essere una priorità assoluta: è necessario investire in formazione e promuovere un'immagine del settore che rifletta le opportunità di crescita professionale che offre. Nonostante le difficoltà, il Trentino può e deve guardare al futuro con ottimismo. La bellezza del nostro territorio, la qualità delle nostre strutture ricettive e l'ospitalità autentica che ci contraddistingue sono pilastri su cui possiamo costruire un 2025 di successo.

Con questi buoni propositi e con una visione chiara delle sfide che ci attendono, siamo pronti a iniziare questo nuovo anno con determinazione. Siamo certi che, insieme, riusciremo a trasformare le difficoltà in opportunità, continuando a fare del Trentino una delle destinazioni più amate e apprezzate, non solo in Italia, ma nel mondo.

Auguriamo a tutti voi un 2025 di successo e soddisfazioni.

Davide Cardella 

tivo, l'agevolazione che consiste nel riconoscimento in busta paga della quota di contributi a carico del lavoratore, per quanti - in possesso dei requisiti per il pensionamento anticipato - decidano di restare al lavoro (bonus Maroni). Viene ampliata la portata della disposizione sul piano soggettivo (includendo anche i soggetti che al 31 dicembre 2025 hanno maturato i requisiti per il pensionamento anticipato indipendente dall'età anagrafica) e prevista

l'esclusione dall'imponibile fiscale della somma corrispondente alla quota di contribuzione corrisposta interamente al lavoratore. Il pacchetto previdenziale comprende la conferma anche per il 2025 dei canali di uscita anticipata attualmente vigenti (Quota 103, Ape sociale e Opzione donna) e viene introdotta la possibilità di anticipare la pensione a 64 anni attraverso il cumulo della previdenza obbligatoria con quella complementare.

## Misure per il lavoro

**Più assunti meno paghi.** Prorogata, per i prossimi tre anni, la maggiorazione del 20% della deduzione relativa al costo del lavoro derivante da nuove assunzioni di dipendenti a tempo indeterminato effettuate da imprese e professionisti. La deduzione può arrivare fino al 130%, nel caso di assunzioni stabili di particolari categorie di soggetti (disabili, giovani under 30 ammessi agli incentivi occupazione, mamme con almeno due figli, donne vittime di violenza, ex percettori del reddito di cittadinanza).

**Detassazione premi di produttività.** Prorogata fino al 2027 la riduzione, dal 10% al 5%, dell'imposta sostitutiva sui premi di risultato o di partecipazione agli utili d'impresa.

**Fringe benefit.** Confermata per il triennio 2025-2027 la soglia di esenzione fiscale per i fringe benefit (1.000 euro per i lavoratori senza figli e fino a 2.000 euro per quelli con figli).

**Aumento soglia flat tax per lavoratori dipendenti.** Sale da 30.000 a 35.000 euro la soglia di reddito da lavoro dipendente o da pensione che permette di beneficiare della flat tax al 15%. Prorogati e rifinanziati i trattamenti di ammortizzatori sociali in deroga, tra i quali quelli destinati ai lavoratori dipendenti o licenziati da imprese situate nei territori dichiarati "aree di crisi industriale complessa" o coinvolti nelle fattispecie di riorganizzazione o crisi aziendali.

## Investimenti

**Ires premiale per reinvestimenti.** Riduzione dal 24% al 20% dell'aliquota Ires per le imprese che reinvestono

l'80% degli utili, di cui almeno il 30% per investimenti in beni 4.0 e 5.0, e che assumano l'1% di lavoratori in più. Per favorire gli investimenti privati per il 2025 vengono stanziati 1,6 miliardi di euro destinati a finanziare un credito di imposta per le imprese che effettuano l'acquisizione dei beni strumentali destinati a strutture produttive ubicate nel Mezzogiorno. Vengono incrementate le risorse della Nuova Sabatini, l'agevolazione che abbate il costo dei finanziamenti per i macchinari, e stanziata risorse per agevolare gli investimenti nel comparto turistico. Inoltre, per favorire la quotazione delle piccole e medie imprese su mercati regolamentati o sistemi multilaterali di negoziazione di uno Stato membro dell'Unione europea o dello Spazio economico europeo, viene prorogato per tre anni il credito d'imposta del 50% delle spese di consulenza sostenute.







# Definite le nomine del nuovo Consiglio direttivo dell'Associazione Gestori Rifugi del Trentino

1' e 89" ⌚

Laura Licati ✍️

Nel mese di novembre, si è svolto il primo Consiglio direttivo della rinnovata Associazione Gestori Rifugi del Trentino. Un momento fondamentale per l'organizzazione che guarda con ambizione al futuro del settore.

Durante l'incontro sono stati assegnati i ruoli e le responsabilità ai membri del Consiglio, gettando le basi per importanti progetti e iniziative volti a rafforzare la rete dei rifugi, promuovere il ricambio generazionale e valorizzare le competenze del settore. Tra i temi affrontati, si è discusso dell'importanza di sensibilizzare sull'essenzialità del lavoro nei rifugi, evidenziando le competenze e la professionalità richieste. È stata, inoltre, sottolineata la necessità di creare occasioni di confronto per i giovani, coinvolgendo sia i figli dei rifugisti che altri interessati, al fine di preparare una nuova generazione di gestori. Altro tema prioritario è stato il sostegno economico ai rifugi, con l'obiettivo di individuare

soluzioni concrete per rispondere alle esigenze del settore. Si è parlato, inoltre, dello sviluppo di approcci innovativi per migliorare la gestione dei rifugi e la qualità delle esperienze offerte agli escursionisti.

L'Associazione Gestori Rifugi del Trentino si prepara così a una nuova fase. A guidare l'Associazione sarà **Roberta Silva**, del Rifugio Roda di Vael, riconfermata presidente, con il compito di supervisionare le attività dell'Associazione, rappresentarla nei contesti istituzionali e coordinare il tavolo tecnico «Prudenza in montagna», dedicato alla sicurezza alpina. Accanto a lei, **Raffaele Alimonta** del Rifugio Alimonta, confermato vicepresidente, responsabile dello sviluppo di progetti tecnici e normativi, con particolare attenzione alle innovazioni che possono incentivare il settore, oltre a supportare la presidente nelle sue funzioni.

**Jacopo Bernard** del Rifugio Ciampediè, proseguirà il suo incarico come consigliere, occupandosi dell'apertura invernale dei rifugi e co-coordinando le iniziative per promuovere il lavoro in rifugio. Condividerà questa responsabilità con **Alberto Bighellini** del Rifugio Stivo, neo-eletto Consigliere, che porterà nuove energie e idee. **Francesca Debertol** del Rifugio Contrin, sarà la referente per il coinvolgimento dei giovani rifugisti, proponendo percorsi formativi per valorizzare una professione tanto affascinante quanto impegnativa. **Walter Lorenz** del Rifugio Cima 11, anch'egli neo-eletto, si occuperà delle problematiche e delle opportunità di sviluppo legate ai rifugi escursionistici, lavorando per migliorare il dialogo e individuare soluzioni innovative per il settore. Infine, **Daniele Rosi** del Rifugio Passo Principe, riconfermato consigliere, si occuperà della definizione dei requisiti professionali e formativi dei rifugisti, oltre a gestire il sito istituzionale, curandone contenuti e aggiornamenti. Il nuovo Consiglio ha già iniziato a lavorare, combinando continuità e innovazione per perseguire gli obiettivi comuni.

In basso: Il nuovo Consiglio direttivo



# All'Hotel Oasi un progetto di accoglienza per i rifugiati

## Il B&B diventa un esempio di solidarietà e aiuto per le persone in fuga dalla guerra

2' e 37"   
Fabia Sartori

A Trento un B&B, associato all'Associazione B&B di Qualità in seno all'Asat, diventa esempio di solidarietà e di accoglienza. L'Hotel Oasi di Gardolo, acquistato dall'Ipsia nazionale poco dopo il termine dell'emergenza Covid-19, è allo stato attuale una residenza deputata ad accogliere le persone senza fissa dimora ed in fuga dalle guerre.

**Fabio Pipinato**, vicepresidente dell'Ipsia nazionale e gestore del B&B, ci racconta come è nato questo progetto. «Con Ipsia abbiamo pensato, qualche anno fa, alla luce delle esperienze di accoglienza fatte dai Balcani fino all'Africa, - racconta - di proporre un'esperienza simile anche in Italia e si è presentata l'occasione proprio nella città di Trento». Inizialmente, con l'acquisto dell'Hotel Oasi, l'intenzione era quella di avviare un progetto di accoglienza che andasse di pari passo alla gestione di un hotel, con bar e ristorante. Insomma, un'accoglienza mista. «Solamente una settimana dopo aver concluso l'acquisto dell'Hotel Oasi, però, - spiega - è scoppiata la guerra in Ucraina. Ecco che, quindi, l'intera struttura è stata adibita all'accoglienza delle persone senza fissa dimora e dei rifugiati in fuga dalla guerra, persone di nazionalità ucraina ma anche di altra provenienza. Abbiamo, così, accettato la richiesta che ci è pervenuta dalla Provincia, insieme al Cinformi, di mettere a disposizione tutto lo stabile per questo tipo di attività».

Da allora è trascorso qualche anno, ma l'Hotel Oasi sta proseguendo nel suo progetto di accoglienza. «Le persone cui serve ospitalità - descrive Pipinato - ci vengono inviate dal Cinformi, nella maggior parte dei casi, e abbiamo una convenzione con il Comune di Trento per

l'emergenza freddo. Attualmente, abbiamo quasi tutte le stanze piene (venti stanze in tutto). Inoltre, c'è grande cucina/refettorio con sala mensa adiacente dove gli ospiti possono cucinare in autonomia. In particolare, le donne ucraine sono davvero brave ad occuparsi della cucina e della cura dell'ambiente domestico. Il che consente una sorta di "autogestione" delle cucine e della struttura». Per quanto riguarda lo «staff», Pipinato dice che sono due le persone fisse su cui l'Hotel Oasi può contare, in maniera da registrare i nuovi arrivi e le partenze, oltre a supportare le famiglie e le persone presenti in struttura. «Tra gli ospiti - chiarisce - troviamo interi nuclei familiari e, per lo più, single o coppie. Alcune persone sono riuscite a trovare un lavoro sul nostro territorio e, quando il rapporto di lavoro si è consolidato, sono uscite dalla struttura e sono andate a vivere privatamente, integrandosi così nella comunità trentina. Nella maggior parte dei casi, i nostri ospiti hanno molta voglia di darsi da fare. Alcune famiglie hanno anche provato a rientrare nei Paesi di origine, spesso però con scarsi risultati a causa della distruzione causata dalla guerra nel luogo che hanno dovuto abbandonare: in questi casi abbiamo avuto dei ritorni all'Hotel Oasi».

Pipinato guarda al futuro: «Speriamo che la guerra in Ucraina, ma anche negli altri luoghi colpiti, termini presto. Solo allora, una volta terminato il conflitto, potremo pensare di riprendere il progetto di fare all'Hotel Oasi un'accoglienza mista».

In basso: Foto Hotel Oasi.



VUOI FAR CONOSCERE LA TUA AZIENDA AGLI  
ALBERGATORI ED IMPRESE TURISTICHE DEL TRENINO?

# Questo spazio può essere tuo!

Con Turismo&Ospitalità, la rivista ufficiale  
dell'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche  
del Trentino, puoi raggiungere direttamente

**11** numeri l'anno

**4.000**

Strutture alberghiere, Garni, B&B, Rifugi

**8.000**

Visitatori unici mensili sul sito

Per informazioni:

**OGP**

Agenzia di Comunicazione - Trento - Tel. 0461.1823300 - giuseppina.ferrara@ogp.it - www.ogp.it



# Sicurezza: il Ministero impone il controllo fisico degli ospiti

## Il self check-in è una pratica sempre più comune nel settore dell'ospitalità

1 e 63" ⌚

Arianna Bertagnolli ✍️

In una nota inviata a prefetti e questori, il Ministero dell'Interno ha chiarito che le procedure di identificazione a distanza, anche se supportate da strumenti tecnologici, non soddisfano gli obblighi previsti dall'articolo 109 del Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (Tulps). La comunicazione arriva in un contesto di massima attenzione alla sicurezza pubblica, complice il delicato scenario internazionale e le misure straordinarie in vista del Giubileo 2025 a Roma.

La normativa prevede che i dati delle persone alloggiate siano comunicati alla Questura entro 24 ore dall'arrivo, ma la trasmissione digitale dei documenti, combinata con sistemi di accesso automatizzati, non offre garanzie sufficienti. Il rischio è che le strutture possano essere occupate da persone diverse da quelle dichiarate, esponendo la collettività a potenziali pericoli. Per il Ministero, l'identificazione «de visu» da parte del gestore o di un incaricato resta l'unico modo per assicurare il rispetto della legge e prevenire abusi.

Le modalità di self check-in che prevedono solo l'invio telematico dei documenti, senza un controllo fisico all'arrivo, non sono quindi consentite. Raccogliere i dati in anticipo è ammesso, ma al momento dell'ingresso nella struttura deve essere verificata la corrispondenza tra il documento e la persona. Il divieto si applica a tutte le forme di identificazione esclusivamente digitale, incluse quelle che utilizzano piattaforme social o key boxes automatizzati.

Questa misura mira a garantire che le autorità abbiano un quadro chiaro e aggiornato delle persone alloggiate, prevenendo che individui ricercati o sospetti possano sfuggire ai controlli. Il Ministero ha anche ricordato che ospitare qualcuno senza documento d'identità è vietato: se un ospite non fornisce un documento valido, non può essere accettato nella struttura. Il messaggio è chiaro: la tecnologia può essere un valido strumento per migliorare l'efficienza, ma non deve mai compromettere la sicurezza. In un settore in continua evoluzione, l'equilibrio tra innovazione e responsabilità è essenziale. Garantire il controllo diretto degli ospiti non è solo un obbligo di legge, ma anche un atto necessario per tutelare la collettività in un momento storico che richiede massima vigilanza.





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

## QUOTA ASSOCIATIVA 2025 RINNOVA LA TUA FIDUCIA AD ASAT

**Cara associata, caro associato,**

L'Associazione esiste grazie a te, al tuo sostegno e alla tua adesione annuale. La **quota associativa per il 2025** è stata emessa.

Ti ricordiamo che la scadenza è fissata al **15 febbraio 2025**. Il pagamento dovrà essere effettuato secondo il metodo che hai scelto. Per facilitarti, troverai in allegato una promemoria con tutte le informazioni necessarie.

Essere soci di Asat ti offre numerosi vantaggi, tra cui:

- **Partecipazione gratuita agli eventi:** assemblee, seminari tecnici, e incontri di aggiornamento, dove potrai approfondire tematiche rilevanti e confrontarti con altri professionisti del settore.
- **Accesso a convenzioni esclusive:** tariffe e vantaggi riservati solo ai soci, per servizi e acquisti a condizioni privilegiate. Scopri tutti i dettagli sul nostro sito [www.asat.it](http://www.asat.it).
- **Sconti sui compensi per il diritto d'autore:** grazie al certificato di appartenenza ad Asat/Federalberghi, potrai usufruire di tariffe scontate per il pagamento dei compensi (richiedilo inviando una mail a [asat@asat.it](mailto:asat@asat.it)).
- **Consulenze gratuite:** il nostro team di professionisti è a tua disposizione per fornirti consulenze personalizzate su normative, gestione aziendale e rapporti con enti pubblici e privati.
- **Servizi aggiuntivi per la tua attività:** il CAT Turismo ti offre supporto per la gestione degli obblighi in materia di sicurezza, igiene, HACCP, legionella, e tanto altro.

Ti invitiamo a rinnovare la tua adesione per continuare a beneficiare di tutti i vantaggi che la nostra Associazione ti offre. Restiamo a tua disposizione per qualsiasi domanda o chiarimento.

I nostri più cordiali saluti.

# Coffee Break con l'Asat Alto Garda e Ledro



## Un appuntamento mensile per crescere insieme

1' e 87"   
 Giovanna Tasin

L'Asat Alto Garda e Ledro lancia una nuova iniziativa per il futuro della sezione pensata per rafforzare il legame tra i suoi associati e offrire un momento di confronto e crescita: il **Coffee Break**. Si tratta di un appuntamento mensile dedicato al dialogo e alla condivisione, un'opportunità per discutere temi di interesse comune, trovare soluzioni alle difficoltà e sfide quotidiane e generare nuove idee per il futuro.

Tre le parole chiave per spiegare il progetto: connessione, ascolto e valore. Infatti, gli incontri sono progettati per rafforzare il legame tra gli associati e approfondire il valore della collaborazione tra colleghi che condividono non solo un obiettivo comune, ma anche le sfide quotidiane del proprio lavoro. Partecipando si avrà l'opportunità di esporre problematiche, condividere esperienze e trovare risposte concrete grazie al confronto con gli altri associati e professionisti coinvolti negli incontri.

Gli incontri, che si svolgeranno ogni primo giovedì del mese dalle 14.30 alle 16.30 presso la sede dell'Asat Alto Garda e Ledro a Riva del Garda, rappresentano un momento prezioso

per chi vuole partecipare attivamente alla vita dell'Associazione e trarre valore dal confronto con gli altri colleghi. Qualora altri eventi coincidano con la data prevista, l'incontro sarà semplicemente spostato al giovedì successivo, garantendo sempre un appuntamento fisso e affidabile per tutti i partecipanti.

Ogni incontro sarà dedicato ad un argomento specifico, scelto per rispondere alle esigenze più sentite dagli associati. Il primo appuntamento previsto per il 6 marzo 2025, che inaugura l'inizio del progetto, sarà incentrato sulle novità fiscali e contributive introdotte dalla legge di Bilancio 2025 con particolare riflesso sul cedolino paga. Verrà trattato anche il welfare aziendale per i dipendenti. Un'occasione per approfondire normative, procedure e dubbi grazie alla presenza di **Nicola Minatti**, direttore di Asatservizi e responsabile del servizio paghe. La sua esperienza e competenza offriranno agli associati un supporto concreto e spunti preziosi per gestire al meglio le sfide legate alla gestione del personale. Il primo incontro non sarà solo un momento informativo, ma anche un'opportunità per condividere esperienze dirette degli associati e comprendere come migliorare le strategie di assunzione e gestione del personale.

Il Coffee Break con l'Asat sarà il luogo dove far nascere nuove idee, rafforzare legami e costruire soluzioni insieme. In un contesto come quello attuale, dove i cambiamenti sono rapidi e le sfide sempre più complesse, avere un momento fisso per ritrovarsi e confrontarsi può davvero fare la differenza.



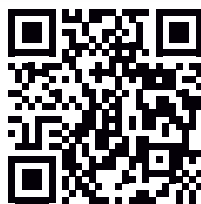


# TU NEL TURISMO



## Oltre 80 corsi **GRATUITI** per dare rinnovato slancio al tuo futuro

Per saperne di più ritira il nostro opuscolo da: sede Ebt, sindacati, associazioni datoriali, centri per l'impiego oppure scansiona il QR code e visita il nostro sito.



[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)



**HOSPITALITY**  
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA  
3-4-5-6 FEBBRAIO 2025  
RIVA DEL GARDA

Stand D D24

Ente Bilaterale  
Turismo del Trentino

Dal 1992 impegnata per la crescita e la professionalità di chi lavora nel settore del turismo

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Email: [info@ebt-trentino.it](mailto:info@ebt-trentino.it)

# L'Hotel America di Trento ha celebrato 101 anni di ospitalità e di presenza in città



## Buon anniversario anche all'Hotel Montana del Bondone

1 e 73"

Nel 1910 il giovane **Domenico Giovannini** parte da San Mauro di Pinè alla volta dell'America, con il desiderio di esplorare cosa ci fosse al di là delle montagne che lo avevano sempre circondato. Trascorre così quattro anni lavorando nelle miniere del Wyoming, un paese ruvido che gli ricordava la sua terra natale fatta di cave e carattere. Rientrato in Italia, tornerà successivamente in America una seconda volta, trascorrendo altri sei anni nelle miniere. Al suo rientro definitivo a Trento, mosso dal desiderio di costruire qualcosa di suo, Domenico acquistò dalle suore la locanda Anaunia e la trasformò in un albergo chiamandolo «America» non solo in omaggio al continente che aveva segnato profondamente la sua vita, ma anche come promessa di accoglienza per tutti coloro che varcavano la soglia del suo hotel.

Da lì in poi, il percorso della famiglia Giovannini non è stato sempre semplice. Nel 1945, un bombardamento degli alleati distrusse l'hotel, lasciando dietro di sé macerie e incertezze. Ma fu proprio in quel momento di difficoltà che lo spirito del «Merican» si fece ancora più forte. Insieme a sua moglie e ai suoi figli, Domenico ricostruì l'albergo, aprì una mescita di vini per finanziare i lavori e, dopo anni di sacrifici, l'Hotel America riaprì le porte nel 1951. Da allora, la struttura ha attra-

versato molte sfide, dalla ricostruzione post-bellica all'alluvione, alla recente pandemia; ora celebra con orgoglio i suoi 101 anni di attività, un traguardo reso possibile dalla dedizione della famiglia e di tutti i propri collaboratori. Con la quarta e quinta generazione della famiglia Giovannini pronta a dare il suo contributo, assimilando l'esperienza delle generazioni passate e proiettando l'hotel nel futuro, continuando a evolversi senza mai perdere il legame con le proprie radici.

Anche sul Monte Bondone si festeggiano 60 anni di storia iniziati nel 1964 quando **Vittorio Barbieri**, dopo aver lavorato in altre realtà della città, decide di costruire l'Hotel Montana. Una tradizione che si rinnova ormai da quattro generazioni nella volontà di accogliere ospiti e locali che vogliono vivere l'esperienza della «montagna di Trento».

Anche l'Asat si associa agli auguri alle famiglie Giovannini e Barbieri: i più cordiali auguri per questi importanti traguardi raggiunti.



In alto: La facciata dell'Hotel America nel 1970.

A destra: Domenico Giovannini, El Merican.





# Formazione gratuita con professionisti del settore direttamente in struttura

*for.te.* vero?



Cucina/bar/sala



Gestionale alberghiero



Wellness /Housekeeping



Sostenibilità



Comunicazione



**AFFIDATI A NOI**



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

forte@asat.it  
0461.923666 int 5



# Dall'Enaip nasce il marchio Impresa-Scuola

## Un'iniziativa che avvicina le aziende alla formazione

2' e 76"

È stato presentato a Trento il marchio di Enaip Trentino «Impresa-Scuola», un'iniziativa che punta ad avvicinare il mondo delle imprese alle istituzioni formative con l'intento di promuovere la reciproca collaborazione in un'ottica di responsabilità al fine di offrire opportunità educative-formative di alto livello e riconoscimento sociale. «L'impresa diventa scuola - ha affermato il presidente di Enaip

Trentino **Arrigo Dalfovo** - quando l'ambiente che la caratterizza è una vera e propria realtà che supporta l'apprendimento attraverso il lavoro, integrando organicamente l'educazione e la formazione della scuola professionale con l'esperienza pratica nel contesto lavorativo».

Il nuovo marchio di qualità è anche il frutto di un percorso di crescita della sinergia e della collaborazione fra i nove Centri di formazione professionale Enaip dislocati in tutta la provincia e le rappresentanze di categoria che, come noto, annoverano gli industriali e gli artigiani accanto ai settori dell'ospitalità con l'alberghiero e la ristorazione. «"Impresa-Scuola" - ha ricordato il direttore generale di Enaip Trentino **Massimo Malossini** - si pone l'obiettivo di offrire opportunità educative-formative di valore sia in termini di apprendimenti ancorati alla realtà lavorativa ed alla sua evoluzione, sia di effettiva crescita personale e di

Nella pagina a fianco: Marco Masè nel suo intervento alla presentazione del marchio.





consolidamento della motivazione professionale rispetto al settore economico di riferimento del progetto di vita degli allievi dell'istruzione e formazione professionale (leFP)».

Il marchio introduce pertanto anche il nuovo concetto di Impresa-Scuola, attraverso il quale si intende identificare quell'azienda e/o organizzazione lavorativa che integra l'educazione e la formazione della scuola con l'esperienza pratica nel contesto lavorativo. Gli allievi in formazione presso un'Impresa-Scuola hanno l'opportunità, sotto la guida di tutor aziendali, di applicare i concetti appresi in classe e/o in laboratorio nel contesto lavorativo reale, oltre che di cogliere e di mettere a valore nel proprio percorso di crescita, le evoluzioni e le innovazioni apprese nei processi lavorativi.



### Gestione del marchio

Il marchio «Impresa.Scuola» valorizza il ruolo educativo, formativo e l'impegno dell'impresa nell'istruzione e formazione degli allievi per il conseguimento di qualifiche e diplomi professionali, anche attraverso l'apprendistato duale. Il marchio identifica, inoltre, le aziende che sottoscrivono con Enaip Trentino lo specifico regolamento che disciplina i criteri per qualificare l'azienda come Impresa Scuola. Enaip Trentino è proprietario del marchio, ne cura la progettazione creativa degli elementi che ne costituiscono la rappresentazione visiva (impianto grafico, elementi che lo rendono riconoscibile) e la registrazione. Enaip Trentino è responsabile della gestione e dell'applicazione del regolamento ed ha l'autorità di apportare aggiornamenti e modifiche sulla base dell'esperienza. Il marchio viene concesso all'azienda sulla base di una candidatura presentata ad Enaip Trentino in qualsiasi momento ed a prescindere da uno specifico progetto e/o percorso formativo che coinvolga l'azienda candidata. La candidatura dell'azienda prevede l'invio, attraverso specifica modulistica in formato e modalità digitale, della «mani-

festazione d'interesse» rispetto all'impegno formale alla sottoscrizione del regolamento del marchio. Enaip Trentino, in dialogo con l'azienda richiedente, valuta la presenza degli elementi richiesti per l'assegnazione del marchio ed il riconoscimento di «Impresa-Scuola». L'ottenimento del marchio sarà pre-requisito necessario affinché le aziende possano attivare esperienze di formazione nel contesto lavorativo rivolte agli allievi dei percorsi leFP promossi da Enaip Trentino a partire dall'anno formativo 2025/2026. Il marchio ha validità biennale e al termine Enaip Trentino, tenendo conto degli esiti del monitoraggio attuato dal SGQ di Enaip Trentino comunica all'Azienda qualificata come «Impresa-Scuola», il mantenimento del Marchio. L'Azienda può fregiarsi del Marchio nelle sue relazioni con l'esterno e nelle proprie comunicazioni istituzionali. La promozione del marchio «Impresa.Scuola» è promosso presso le aziende che operano nel territorio provinciale da parte delle associazioni datoriali di rappresentanza e da Enaip Trentino attraverso la rete di imprese che già collaborano con i Centri di formazione professionale.



# Il nuovo turismo outgoing dalla Cina

## Vie alternative per raggiungere i potenziali clienti cinesi

3' e 00"

Francesca Maffei

I viaggiatori cinesi, che rappresentano solo il 12% del totale della popolazione, stanno tornando nell'Europa occidentale e in altre destinazioni, ma le loro preferenze sembrano cambiate, nonostante la scelta rimanga fortemente influenzata dall'esistenza dell'ingresso senza visto. Secondo il panel «Understanding the power of Chinese travelers» del World Travel Market, l'outbound dalla Cina è attualmente il mercato in più rapida crescita al mondo, non solo di lusso ma gradualmente più diversificato. Naturalmente ci sono ancora viaggiatori alle prime armi che cercano le località iconiche, ma si sta assistendo a

un abbassamento dell'età media, più confidente con le nuove tecnologie, sempre più numerosa e indipendente rispetto ai gruppi organizzati, nonché a un aumento della spesa media. Se in India nel 2024 si sono registrate 9 milioni di famiglie di neo-ricchi, in Cina tale soglia supera i 44 milioni. Lo shopping cinese si è evoluto, con il benessere che ora è una voce importante: i viaggi diventano un'occasione per rilassarsi e ritagliarsi del tempo per sé.

Due gli aspetti da tenere in considerazione: le tendenze di viaggio in Cina cambiano molto rapidamente e una parte significativa di cinesi è ancora restia a prenotare vacanze all'estero. Prima della pandemia, la Cina era il più grande mercato outgoing con circa 150 milioni di viaggi all'anno e simili livelli di domanda internazionale torneranno a breve. Questa nuova massa di flussi cinesi non si sta riversando solo nelle città e nei punti di riferimento più popolari del mondo: i loro interessi si sono ampliati alle attività all'aperto, ai viaggi on the road e alle trasferte per i principali eventi sportivi.

Il Chinese-Austrian Friendship Trail nella provincia cinese del Sichuan assomiglia alle Alpi dell'Austria. La campagna ha portato i turisti cinesi a voler vedere di persona le Alpi austriache; il passo successivo sarà quello di far loro conoscere il versante italiano,







in particolare le Dolomiti. Si tratta di soggiorni più lunghi di almeno il 25% in media, fino a 1,7 notti per visitatore, che non visitano più sette Paesi in sette giorni.

Anche gli eventi sportivi stanno attirando il mercato della Cina. La Saudi Tourism Authority ha affermato che l'Arabia Saudita punta a 5 milioni di turisti cinesi entro il 2030, anno in cui il gigantesco progetto Vision2030 del KSA concluderà la sua prima fase. Ma offrire tali attrazioni non funzionerà finché i mercati non svilupperanno esperienze di viaggio senza soluzione di continuità. La Cina ha sistemi di prenotazione e pagamento molto diversi rispetto a quasi tutti gli altri Paesi, inclusa l'Arabia Saudita che ad esempio ha

investito molto nell'assicurare che il metodo di AliPay sia accettato e funzioni senza intoppi.

L'enorme ondata di viaggiatori cinesi in uscita è condizionata da fiducia e comfort. Il produttore di aerei cinese Comac, o Commercial Aircraft Corporation of China, sta rapidamente diventando un concorrente di Boeing e Airbus, ed è verosimile che i turisti cinesi optino per mete servite da un vettore aereo appartenente alla Repubblica Popolare. D'altro canto, non ha senso promuovere la sostenibilità presso i clienti cinesi, poiché non hanno idea di che cosa sia esattamente.

Un altro suggerimento è quello di smettere di fare marketing in Cina con gli stessi tipi di campagne e di

sensibilità degli ospiti europei; per le aziende alberghiere è importante escogitare vie alternative per raggiungere i potenziali clienti cinesi. Il panel ha fatto riferimento al sito di social media ed e-commerce Xiaohongshu, o Little Red Book, con sede a Shanghai e più di 100 milioni di utenti. Il suo core business sono i consigli per lo shopping online internazionale e la maggior parte dei suoi iscritti sono giovani donne. Tale piattaforma si è ora trasformata nel primo motore di ricerca cinese per turismo, dalle guide alla pianificazione del viaggio. Se è vero che il XXI secolo sarà asiatico, occorre quindi assumere persone con competenze globali e con esperienza nella progettazione di itinerari adeguati a tale domanda.



hegematic

# Albergatore Day: a fine gennaio l'evento annuale dedicato alla professione dell'hotellerie

Nutrito il programma;  
maggiori informazioni su  
[www.albergatoreday.com](http://www.albergatoreday.com)

1° e 67°

Francesca Maffei

Mercoledì 29 gennaio torna la XXI edizione dell'Albergatore Day, l'evento annuale dedicato alle professioni dell'hotellerie presso il Palazzo dei Congressi di Roma, con i vertici delle istituzioni nazionali e territoriali nel settore turistico/alberghiero. I lavori saranno presentati da **Gianluca De Gaetano**, direttore di Federalberghi Roma, mentre per i saluti e gli interventi istituzionali vi saranno **Roberto Gualtieri**, sindaco di Roma Capitale, **Francesco Rocca**, presidente della Regione Lazio e **Giuseppe Roscioli**, presidente per Federalberghi Roma. Focus della giornata sarà la tavola rotonda «Il Giubileo come spartiacque per i prossimi dieci anni. Le scelte da fare e gli errori da non commettere per garantire prosperità al settore turistico e per evitare pericolosi effetti boomerang. Il futuro dipende da noi».

La prima parte sarà concentrata sullo scenario nazionale, con la partecipazione del presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca** e del ministro del turismo **Daniela Santanchè**, mentre la seconda approfondirà lo scenario territoriale con **Pier Andrea Chevillard**, presidente Confcommercio Roma, **Alessandro Onorato**, assessore ai grandi eventi, sport e turismo Roma Capitale, ed **Elena Palaz-**

**zo**, assessore al turismo, ambiente, sport, cambiamenti climatici, transizione energetica e sostenibilità della Regione Lazio. A moderare il tutto vi sarà **Andrea Pancani**, giornalista e vicedirettore di La7.

A seguire nel pomeriggio è fissato un incontro/dibattito dal tema «Una finestra sul futuro: forecast 2025 e prospettive post giubileo per il comparto turistico. Gli studi e le analisi dei key players del settore» con rappresentanti dei maggiori attori turistici a livello globale, e in particolare: **Diego Giannone**, Head of Market Analysis & Traffic Forecast Aeroporti di Roma, **Antonio Laveneziana**, Territory Manager Italy and South-East Europe AirBnb, **Alberto Yates**, Regional Director Partner Services Booking.com, **Marco Sprizzi**, Director Market Management Italy & Malta Expedia e **Alina Minut**, Senior Account Manager STR. Sono, infine, previste circa novanta aziende espositrici che presenteranno prodotti e servizi per le attività alberghiere, oltre al tradizionale Business Speed Date con incontri one-to-one tra albergatori e fornitori; l'edizione 2025, inoltre, aprirà per la prima volta le porte alle catene in franchising alberghiero che saranno presenti come espositori. Per partecipare all'evento è necessario richiedere l'accredito online al sito dedicato [www.albergatoreday.com](http://www.albergatoreday.com).



## CONVENZIONE ABBONAMENTI ASSOCIATI ASAT



**ANNUALE  
DIGITALE**

da martedì  
a domenica

~~179 €~~

**159 €**



**ANNUALE  
CARTACEO**

da martedì  
a sabato

a domicilio  
o in edicola

~~279 €~~

**259 €**



[www.iltquotidiano.it](http://www.iltquotidiano.it)

**ANNUALE  
SITO**  
versione premium

sempre  
aggiornato

~~80 €~~

**50 €**

### PROMOZIONI SPECIALI RISERVATE AGLI ASSOCIATI



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

### PER ABBONARSI

**1** VAI SUL SITO  
[www.iltquotidiano.it/convenzioni\\_speciali](http://www.iltquotidiano.it/convenzioni_speciali)  
O SCANSIONA IL CODICE QR



**2** SELEZIONA L'ABBONAMENTO  
SU MISURA PER TE:

- ANNUALE DIGITALE
- ANNUALE CARTACEO
- ANNUALE SITO PREMIUM

#### PER ASSISTENZA E INFO CONTATTACI:

- Tel. 349 3139122
- Mail: [abbonamenti@iltquotidiano.it](mailto:abbonamenti@iltquotidiano.it)

### PER PUBBLICITÀ SUI NOSTRI MEZZI DI COMUNICAZIONE

Contattaci e saremo lieti di offrirti la nostra consulenza  
per trovare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze

Tel. 0461 141 8400  
[pubblicita@iltquotidiano.it](mailto:pubblicita@iltquotidiano.it)



# La formazione di Cat Turismo



## Tutti gli appuntamenti per l'anno 2025



### 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 for-

mazione 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
20/01/2025	14.00-18.00	ONLINE
24/02/2025	09.00-13.00	ONLINE
31/03/2025	14.00-18.00	ONLINE
07/05/2025	09.00-13.00	ONLINE
23/06/2025	14.00-18.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
15/09/2025	14.00-18.00	ONLINE
27/10/2025	09.00-13.00	ONLINE
17/11/2025	14.00-18.00	ONLINE
15/12/2025	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
20/01/2025	14.00-18.00	ONLINE
24/02/2025	09.00-13.00	ONLINE
31/03/2025	14.00-18.00	ONLINE
07/05/2025	09.00-13.00	ONLINE
23/06/2025	14.00-18.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
15/09/2025	14.00-18.00	ONLINE
27/10/2025	09.00-13.00	ONLINE
17/11/2025	14.00-18.00	ONLINE
15/12/2025	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.

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
10/03/2025 11/03/2025 17/03/2025 18/03/2025	09.00-13.00	ONLINE
SECONDA EDIZIONE		
05/05/2025 06/05/2025 12/05/2025 13/05/2025	14.00-18.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
13/10/2025 14/10/2025 20/10/2025 21/10/2025	09.00-13.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 130,00 + IVA - Quota associati: € 110,00 + IVA		

Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un delegato con potere di spesa.

Ricordiamo che nel caso in cui il corso base è stato effettuato prima del 01/01/1997 è necessario frequentarlo nuovamente poiché è stato modificato il Decreto di riferimento.

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

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
27/01/2025	09.00-13.00 / 14.00-16.00	ONLINE
18/03/2025	09.00-13.00 / 14.00-16.00	ONLINE
13/05/2025	09.00-13.00 / 14.00-16.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
21/10/2025	09.00-13.00 / 14.00-16.00	ONLINE
11/11/2025	09.00-13.00 / 14.00-16.00	ONLINE
Quota partecipazione: € 65,00 + IVA - Quota associati: € 55,00 + IVA		

**PREPOSTI**

“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”.

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.

**FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ORE)**

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
07/05/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
18/09/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA		

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.

**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.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
07/05/2025	10.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
18/09/2025	10.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 110,00 + IVA		



## ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze.

Corso previsto per tutti i tipi di aziende differenziando però i gradi di rischio presenti nella struttura in base ai livelli dettati nell'allegato III del Decreto Ministeriale del 02 settembre 2021.

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

**Dal 03 ottobre 2022 è divenuto obbligatorio l'aggiornamento per gli addetti. La scadenza è prevista quinquennale.** Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, per esempio, a basso rischio le strutture alberghiere fino a 25 posti letto.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
17/02/2025	09.00-11.00	ONLINE
14/04/2025	09.00-11.00	ONLINE
16/06/2025	09.00-11.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
18/02/2025	14.00-16.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-16.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-16.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-16.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-16.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-16.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-16.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-16.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
06/10/2025	09.00-11.00	ONLINE
24/11/2025	09.00-11.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
07/10/2025	14.00-16.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-16.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-16.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-16.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-16.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-16.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-16.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-16.00	ANDALO

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

Il corso può essere frequentato dal datore di lavoro o da eventuale personale nominato, purché si riesca a coprire tutto il periodo lavorativo con una figura preposta.

La classificazione è così definita: - Livello 1 (rischio basso) strutture alberghiere fino a 25 posti letto - Livello 2 (rischio medio) 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 (idoneità tecnica) - Livello 3 (rischio elevato) strutture alberghiere con oltre 200 posti letto. La normativa prevede che oltre alla frequentazione del corso vi sia anche un test finale presso la Scuola Provinciale Antincendio (idoneità tecnica).

**Gli addetti che hanno frequentato il corso prima del 2019 e non hanno provveduto all'aggiornamento devono ripetere il corso base. In riferimento all'idoneità tecnica, una volta conseguita, è valida per sempre a meno che la struttura non rientri nel piano biennale per il rinnovo del CPI. In questo caso l'idoneità stessa deve essere ripetuta ogni 2 anni.**

**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
18/02/2025	14.00-16.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-16.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-16.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-16.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-16.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-16.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-16.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-16.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
07/10/2025	14.00-16.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-16.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-16.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-16.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-16.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-16.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-16.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-16.00	ANDALO

Quota partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + 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
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
17/02/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
14/04/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
16/06/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
18/02/2025	14.00-17.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-17.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-17.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-17.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-17.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
06/10/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
24/11/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
07/10/2025	14.00-17.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-17.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-17.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-17.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-17.00	ANDALO

Quota partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + 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
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
17/02/2025	09.00-11.00	ONLINE
14/04/2025	09.00-11.00	ONLINE
16/06/2025	09.00-11.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
18/02/2025	14.00-17.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-17.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-17.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-17.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-17.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
06/10/2025	09.00-11.00	ONLINE
24/11/2025	09.00-11.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
07/10/2025	14.00-17.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-17.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-17.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-17.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-17.00	ANDALO

Quota partecipazione: € 100,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + 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
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
<b>PRIMA EDIZIONE</b>		
17/02/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
19/02/2025	09.00-13.00 / 14.00-17.00	TRENTO
<b>SECONDA EDIZIONE</b>		
14/04/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
16/04/2025	09.00-13.00 / 14.00-17.00	TRENTO
<b>TERZA EDIZIONE</b>		
16/06/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
18/06/2025	09.00-13.00 / 14.00-17.00	TRENTO
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
18/02/2025	14.00-18.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-18.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-18.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-18.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-18.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-18.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-18.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
<b>PRIMA EDIZIONE</b>		
06/10/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
08/10/2025	09.00-13.00 / 14.00-17.00	TRENTO
<b>SECONDA EDIZIONE</b>		
24/11/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
26/11/2025	09.00-13.00 / 14.00-17.00	TRENTO
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
07/10/2025	14.00-18.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-18.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-18.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-18.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-18.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-18.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-18.00	ANDALO

Quota partecipazione: € 275,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + 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
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
17/02/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
14/04/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
16/06/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
18/02/2025	14.00-17.00	TRENTO
20/02/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
06/03/2025	14.00-17.00	ANDALO
19/03/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
20/03/2025	14.00-17.00	LEVICO
15/04/2025	14.00-17.00	TRENTO
17/04/2025	14.00-17.00	RIVA DEL GARDA
15/05/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
17/06/2025	14.00-17.00	TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA A SCELTA TRA:</b>		
06/10/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
24/11/2025	09.00-12.00 / 13.00-15.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA A SCELTA TRA:</b>		
07/10/2025	14.00-17.00	TRENTO
15/10/2025	14.00-17.00	VAL DI SOLE
22/10/2025	14.00-17.00	PRIMIERO
30/10/2025	14.00-17.00	VAL DI FIEMME
05/11/2025	14.00-17.00	LEVICO TERME
25/11/2025	14.00-17.00	TRENTO
27/11/2025	14.00-17.00	VAL DI FASSA
03/12/2025	14.00-17.00	ANDALO

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
<b>PARTE TEORICA</b>		
<b>PRIMA EDIZIONE</b>		
24/03/2025	14.00-18.00	ONLINE
25/03/2025	14.00-18.00	ONLINE
<b>SECONDA EDIZIONE</b>		
19/05/2025	14.00-18.00	ONLINE
20/05/2025	14.00-18.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA</b>		
27/03/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
01/04/2025	14.00-18.00	AULA - PRIMIERO
02/04/2025	14.00-18.00	AULA - ANDALO
07/04/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
10/04/2025	14.00-18.00	AULA - LEVICO TERME
22/05/2025	14.00-18.00	AULA - RIVA DEL GARDA
26/05/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
28/05/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
04/06/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
<b>PARTE TEORICA</b>		
<b>PRIMA EDIZIONE</b>		
22/09/2025	14.00-18.00	ONLINE
23/09/2025	14.00-18.00	ONLINE
<b>SECONDA EDIZIONE</b>		
03/11/2025	14.00-18.00	ONLINE
04/11/2025	14.00-18.00	ONLINE
<b>PARTE PRATICA</b>		
29/09/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
01/10/2025	14.00-18.00	AULA - LEVICO
09/10/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
06/11/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
10/11/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
13/11/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
20/11/2025	14.00-18.00	AULA - ANDALO
01/12/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO

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
27/03/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
01/04/2025	14.00-18.00	AULA - PRIMIERO
02/04/2025	14.00-18.00	AULA - ANDALO
07/04/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
10/04/2025	14.00-18.00	AULA - LEVICO TERME
22/05/2025	14.00-18.00	AULA - RIVA DEL GARDA
26/05/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
28/05/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
04/06/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
29/09/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
01/10/2025	14.00-18.00	AULA - LEVICO
09/10/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
06/11/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
10/11/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO
13/11/2025	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
20/11/2025	14.00-18.00	AULA - ANDALO
01/12/2025	14.00-18.00	AULA - TRENTO

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





## SICUREZZA LAVORATORI / LAVORATRICI

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

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

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
10/02/2025 11/02/2025	14.00-18.00	ONLINE
12/03/2025 13/03/2025	14.00-18.00	ONLINE
08/04/2025 09/04/2025	09.00-13.00	ONLINE
14/05/2025 15/05/2025	14.00-18.00	ONLINE
09/06/2025 10/06/2025	14.00-18.00	ONLINE
07/07/2025 08/07/2025	14.00-18.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
08/09/2025 09/09/2025	14.00-18.00	ONLINE
28/10/2025 29/10/2025	09.00-13.00	ONLINE
18/11/2025 19/11/2025	14.00-18.00	ONLINE
17/12/2025 18/12/2025	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 multiazienda).



- FORMAZIONE BASE: concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro: 4 ore - CREDITO PERMANENTE;

- FORMAZIONE SPECIFICA: in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO) - DA RIPETERE OGNI QUALVOLTA IL LAVORATORE 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 AGGIORNAMENTO (6 ORE)

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
10/02/2025 11/02/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
12/03/2025 13/03/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
08/04/2025 09/04/2025	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE
14/05/2025 15/05/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
09/06/2025 10/06/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
07/07/2025 08/07/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
08/09/2025 09/09/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
28/10/2025 29/10/2025	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE
18/11/2025 19/11/2025	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
17/12/2025 18/12/2025	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 multiazienda).

## NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

- Lavoratori che hanno già svolto la formazione base e specifica, ma riassegnati ad altra mansione o provenienti da settore produttivo diverso:
  - formazione specifica secondo la nuova mansione (4, 8 o 12 ore);

- Lavoratori che non hanno mai ricevuto la formazione di cui sopra:
  - formazione base
  - formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

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

**RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA: R.L.S.**

“Gli Artt. 47 e 50 del D.Lgs n°81/2008 stabiliscono che in tutte le aziende i lavoratori hanno il diritto di eleggere un proprio “Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza” il quale acquisisce principalmente 4 diritti:

- diritto all’informazione;
- diritto alla formazione;
- diritto alla partecipazione;
- diritto al controllo al fine di salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori all’interno dell’azienda o del proprio settore lavorativo.”

Formazione iniziale obbligatoria di 32 ore.

**CORSO BASE RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (32 ORE)**

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
13/02/2025 20/02/2025 27/02/2025 06/03/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
25/09/2025 02/10/2025 09/10/2025 16/10/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 420,00 + IVA - Quota associati: € 370,00 + IVA		

Aggiornamento ANNUALE: 4 ore per aziende che occupano dai 15 ai 50 lavoratori; 8 ore per aziende con più di 50 lavoratori.

RICORDIAMO CHE TALE OBBLIGO, NELLE AZIENDE CON MENO DI 15 LAVORATORI, NON VIGE, MA E' A DISCREZIONE DEI LAVORATORI E DI QUANTO RIPORTATO NEL CCNL DI RIFERIMENTO.

**CORSO AGGIORNAMENTO RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (4-8 ORE)**

L’obbligo di aggiornamento per RLS è periodico, quindi deve essere effettuato da ciascun RLS una volta l’anno dalla data di ultima formazione. Naturalmente l’obbligo di aggiornamento RLS deve essere seguito solo dai RLS che già hanno effettuato il corso base di 32 ore e sono in possesso del regolare attestato di formazione.

PRIMAVERA	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
08/04/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
03/10/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
<b>Aggiornamento RLS 4H:</b> Quota partecipazione: € 130,00 + IVA - Quota associati: € 100,00 + IVA		
<b>Aggiornamento RLS 8H:</b> Quota partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + 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.”

**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		
15/05/2025 16/05/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
19/11/2025 20/11/2025	08.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 260,00 + IVA - Quota associati: € 230,00 + IVA		

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 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		
16/05/2025	10.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
20/11/2025	10.30-12.30 / 13.00-17.00	AULA - TRENTO
Quota partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 110,00 + IVA		





# Risparmiare sui costi in alta stagione

## Utilizzare le risorse della cucina in bassa stagione

1' e 98"   
David Raccanello

L'esperienza di Kohl&Partner dimostra che le cause principali dei costi eccessivi dei collaboratori spesso non sono il loro numero o gli stipendi eccessivi: l'uso inefficiente dei collaboratori è il costo più alto. Gli orari di servizio vengono adattati in modo troppo impreciso alla produzione e ai momenti di ricavo. L'andamento degli affari mostra spesso grandi fluttuazioni nel corso dell'anno, della stagione, della settimana e del giorno. Gli orari di lavoro stagionali, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero, invece, spesso seguono gli stessi orari e di solito si basano sul passato o su orari ad alta frequenza. Ad esempio, nei periodi di bassa oc-

cupazione (ad esempio a gennaio), c'è un eccesso di capacità che non può essere compensato dalle ferie forzate. A causa dell'impreciso adeguamento dei turni di servizio al numero di ospiti e alle vendite nel corso della settimana, insieme alla mancanza di flessibilità da parte di alcuni collaboratori, non sono rari i tempi improduttivi e quindi i costi eccessivi dei collaboratori.

All'inizio di ogni stagione, sentiamo molti chef ripetere: «Abbiamo bisogno di tutti i cuochi fin dall'inizio, perché dobbiamo avere tutte e quattro le partite coperte da persone qualificate per poter offrire



un'alta qualità anche a pochi ospiti, per poter coprire i giorni liberi e perché ne abbiamo bisogno per la pre-produzione». Ciò si traduce in costi elevati per i collaboratori con troppo poco business. Prendete

in parola i vostri chef e date loro il compito specifico: pre-produrre grandi quantità per l'alta stagione, in modo tale che non ci siano straordinari o giorni di riposo inutilizzati in alta stagione e che non sia

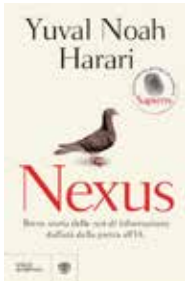
necessario personale temporaneo aggiuntivo. Quindi, spostate il lavoro di produzione dal futuro (alta stagione a febbraio) al presente (metà stagione a gennaio) e, quindi, date al vostro team di cucina molto più lavoro in bassa o media stagione, probabilmente vi ripagheranno. Usate le risorse dei vostri lavoratori qualificati e le vostre costose cucine high-tech durante i periodi a bassa intensità lavorativa per evitare gli straordinari previsti e i giorni di riposo inutilizzati in alta stagione. Ciò richiede il know-how dell'imprenditore e dello chef di cucina, la volontà dei responsabili della cucina e i relativi piani di produzione pianificati, oltre a delle positive scorte nei magazzini e nelle celle frigo che dovrebbero essere aperti in caso di sovraccapacità. Il funzionamento può essere appreso bene dalle cucine che già usano un processo di produzione ben congegnato e i loro moduli di successo possono essere integrati anche nelle piccole cucine. Buon lavoro con la valorizzazione dei tempi in cucina!



# Harari e Alaimo

3' e 16"

Gianfranco Betta

YUVAL NOAH  
HARARI

**NEXUS.**  
**BREVE STORIA**  
**DELLE RETI DI**  
**INFORMAZIONE**  
**DALL'ETÀ**  
**DELLA PIETRA**  
**ALL'IA**

Editrice  
Bompiani, 2024  
pp. 612 - 26 euro

L'autore è diventato noto con un testo, *Sapiens*, nato inizialmente come dispensa universitaria, che ha venduto quasi 30 milioni di copie. Questo suo nuovo testo sembra voglia dare una risposta al gran parlare di intelligenza artificiale, al rischio della concentrazione di dati in poche piattaforme private gestite dalle Big Tech. La tesi sostenuta da Harari è che l'informazione è ambivalente e può avere una duplice veste. Può servire a giustificare un controllo totalitario, con le informazioni (e i dati) che da tanti punti periferici, in un moto centripeto e unilaterale, giungono al centro che le/li gestisce in modo totalmente arbitrario e monopolistico. Oppure l'informazione può correre in più direzioni prevedendo dei sistemi di controllo e favorendo la cooperazione tra gli umani; non a caso la diffusione di informazioni ha consentito anche l'affermarsi della democrazia moderna. Harari argomenta la sua tesi mediante un excursus storico di lunghissima durata; accostando civiltà diverse e servendosi di una cassetta degli attrezzi che attinge a diverse discipline, con numerose connessioni tra campi del sapere; nel contempo dipanando concetti complessi con la semplicità dei buoni divulgatori. «Quale direzione ha avuto nel passato e ha oggi il "nexus" dell'informazione tra gli umani?», si chiede Harari, e prova a rispondere a questa domanda con un viaggio nello spazio e nel tempo, attraverso fatti storici, civiltà, aneddoti. Fino ad arrivare ai nostri giorni per farci comprendere i rischi che si

corrono a cedere i nostri dati alle piattaforme di sharing. La rete, intesa come scambio di informazioni tra gli umani, può essere letta come mezzo di potere. Per questo le informazioni non sono mai neutrali: possono dividere e soggiogare, oppure unire ed emancipare. È ampiamente noto che più informazioni non sono sinonimo di maggiore conoscenza per il genere umano e l'autore lo ribadisce: questo dipende solamente da come le informazioni circolano, da quale nesso si struttura tra gli umani. Il suo giudizio sull'intelligenza artificiale, sulle capacità generative degli algoritmi, è molto duro, perché le vede come esempio estremo di questa concentrazione di dati e di flusso centripeto «da molti a uno». Forse lasciando in ombra un aspetto fondamentale: la concentrazione di informazioni, e quindi di potere, nelle mani di pochi «gigacapitalisti», non sembra affatto una distorsione della democrazia liberale di mercato, ma sembrerebbe piuttosto una sua naturale evoluzione: è il sistema economico in definitiva che ha generato ed alimenta la stessa intelligenza artificiale.

CRISTINA  
ALAIMO, JANNIS  
KALLINIKOS

**DATA RULES.**  
**REINVENTING**  
**THE MARKET**  
**ECONOMY**

Mit Press, 2024  
pp. 226  
(scaricabile  
gratuitamente)

La dinastia cinese Ching nel III secolo avanti Cristo aveva tentato un esperimento di controllo totalitario con un flusso continuo di informazioni dalla periferia al centro. L'esperimento, come evidenzia Harari, fallì, perché la tecnologia del tempo non era all'altezza di questa sfida. I Ching erano troppo in anticipo sui tempi. Oggi gli imperi economici contemporanei invece, come ad esempio Google o Meta, si fondano proprio sui dati. La capacità di calcolo raggiunta dai data center permette una concentrazione del potere economico (e non solo delle informazioni) senza precedenti. L'economia della conoscenza è essenzialmente un sistema di gestione di dati. I dati risultano separati dai fatti e diventano il fondamento della nuova infrastruttura per l'economia della conoscenza, che favorisce soprattutto le grandi piattaforme. Grazie ai dati tendono a modificarsi l'ordine sociale, i comportamenti culturali, le strutture dei mercati (pensiamo solo banalmente ai ruoli di domanda e offerta che nelle piattaforme si confondono, e parte del prodotto è generato dagli utenti, come stanno facendo oggi Google o Facebook). Ma come scrivono

Alaimo e Kallinikos, i computer «sono attenti al trattamento efficiente dei dati, ma non al loro significato»; «i dati, nel loro ruolo di motori del cambiamento, non sono neutrali, nel senso che le scelte che li producono e valorizzano sono relative ai sistemi di valori, alle storie culturali e istituzionali di coloro che hanno progettato i modi di raccogliarli e utilizzarli». L'Unione europea con il suo Digital services act si è posta l'obiettivo di una redistribuzione dei dati, ad esempio consentendo agli scienziati di accedere alle superpiattaforme, altrimenti esclusivo monopolio delle Big Tech, puntando nel contempo all'interoperabilità dei dati, oltre che al loro accesso, per ridurre proprio la concentrazione di potere di queste piattaforme, che in assenza di limiti al loro agire hanno oggi la possibilità di concretizzare il sogno della dinastia Ching.



IL CONSORZIO VIGNAIOLI DEL TRENTINO PRESENTA

# [ SPAZIO VIGNAIOLO ]

VIGNAIOLI INDIPENDENTI  
A HOSPITALITY - IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA  
DAL 3 AL 5 FEBBRAIO 2025  
QUARTIERE FIERISTICO DI RIVA DEL GARDA

## COSA TROVERAI A [ SPAZIO ] VIGNAIOLO?

UNA COLLETTIVA DI VIGNAIOLI, IN UN DIALOGO  
TRA TRENTINO E ALTRI TERRITORI:  
DALLE CIME DOLOMITICHE ALLE COLLINE  
DELLA VALPOLICELLA, FINO ALLE RIVE DELLE MARCHE.  
SI POTRANNO INCONTRARE OLTRE 70 VIGNAIOLI INDIPENDENTI  
E ASSAGGIARE VINI PRESENTATI DAUE MANI E DAUE VOCI  
DI CHI LI HA PRODOTTI.

SCOPRI DI PIÙ SU  
[VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT/  
SPAZIOVIGNAIOLO2025/](http://VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT/SPAZIOVIGNAIOLO2025/)  
E RICHIEDI IL TUO ACCREDITO  
COMPILANDO IL FORM



[VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT](http://VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT)  
[INFO@VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT](mailto:INFO@VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT)  
📍 @VIGNAIOLIDELTRENTINO

A CURA DI



IN COLLABORAZIONE CON





ALL'INTERNO DI





# Innovazione, sostenibilità e competitività

## Verso una nuova Europa e un turismo intelligente

3' e 93"   
Stefano Fait 

La nuova commissione europea si è posta come obiettivi l'incremento della produttività e della competitività, tramite l'integrazione dei mercati finanziari europei, la promozione di piccole e medie imprese innovative, una politica industriale coordinata, significativi tagli alla burocrazia, l'introduzione del «Made in Europe». La trasformazione richiederà tempo, ma la direzione, già indicata da **Mario Draghi** ed **Enrico Letta**, è finalmente quella giusta.

L'altra buona notizia è che la Danimarca ha recentemente segnato un significativo cambiamento nel suo approccio fiscale all'interno dell'Unione Europea. Tradizionalmente riconosciuta come una delle nazioni più frugali dell'UE, insieme a Germania, Svezia, Paesi Bassi, Austria e Finlandia, ha rivisto le proprie priorità economiche e ora sostiene un bilancio europeo più ambizioso, un maggiore ricorso al debito comune e l'incremento degli aiuti di Stato destinati a investimenti in difesa e competitività europea. Potrebbe influenzare altre nazioni tradizionalmente contrarie a un aumento del bilancio comunitario.

Secondo i dati pubblicati dalla IATA, relativi a ottobre 2024, il settore del trasporto aereo globale mostra una crescita costante sia nella domanda che nella capacità, con un aumento rispettivamente del 7,1% e del 6,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Rispetto alle tendenze emergenti globali, a partire dall'Asia (Cina, Malesia, Thailandia, Singapore) si stanno diffondendo strutture alberghiere pensate per soddisfare le esigenze dei videogiocatori. Questi hotel offrono dormitori con letti a castello, monitor di grandi dimensioni, sedie ergonomiche e dispense rifornite di spuntini, creando un ambiente ideale per il gioco di gruppo. Negli ambienti metropolitani il design delle strutture è spesso futuristico e personalizzato, con stanze dai colori vivaci pensate per attrarre anche un pubblico femminile. Si viene incontro alle esigenze di generazioni che sono anche di-



sposte a impegnarsi molto sul lavoro, ma entro certi limiti e in certi termini, in modo da non compromettere la loro ricerca di socializzazione e valorizzazione del tempo libero. Un discorso che vale anche per la manodopera stagionale nel settore ospitalità.

Si stanno sviluppando innovazioni significative, e piuttosto sorprendenti, anche in ambiti come la nutrizione e la tecnologia olfattiva. I cosiddetti aeronutrienti, nutrienti assorbiti attraverso l'aria come iodio, zinco e manganese, stanno ricevendo crescente (ma sobria) attenzione scientifica per i loro potenziali benefici sulla salute. Questa crescente attenzione verso un fenomeno che, in precedenza, sollevava perplessità potrebbe un giorno trasformare le pratiche nutrizionali e culturali, tramite l'integrazione dell'inalazione di nutrienti benefici e l'esperienza multisensoriale degli aromi nel settore dell'ospitalità.

Passiamo alle questioni climatiche. A fine novembre Seul ha ricevuto più neve, per quel mese, di qualunque anno sin dall'inizio delle rilevazioni nel 1907. Parallelamente, un'ondata di freddo artico ha colpito ogni stato degli Stati Uniti, con temperature eccezionalmente basse. Contestualmente, la stagione degli uragani nell'Atlantico del 2024 si avvicina alla sua conclusione ufficiale dopo una stagione caratterizzata da una forte attività iniziale, una lunga pausa che resta ancora caparbiamente misteriosa e un incremento finale di tempeste, inclusi due uragani di categoria maggiore che hanno raggiunto l'interno degli Stati Uniti. In Europa Centrale e nelle Alpi, sono state osservate nevicate massicce nonostante novembre sia stato uno dei più caldi mai registrati. Nel Trentino, i dati riportano che le precipitazioni cumulate nei primi undici mesi del 2023 sono seconde solo al record del 2014. Uno studio

condotto da Eurac-Unitn e pubblicato sull'«International Journal of Climatology» analizza le tendenze della neve stagionale nelle Alpi tra il 1920 e il 2020, evidenziando una diminuzione complessiva della precipitazione di neve (HN) del 34% nel corso di un secolo. La riduzione è più marcata nelle regioni sud-occidentali e sud-orientali e alle basse altitudini, dove l'aumento delle temperature ha trasformato molte nevicate in pioggia. Al contempo, però, ci si consola apprendendo che le altitudini superiori ai 2.000 metri mostrano una maggiore resilienza, con alcune stazioni che riportano lievi tendenze positive, stabili o decisamente meno negative. Questi sono fenomeni che mettono in luce la crescente imprevedibilità e intensità degli eventi meteorologici attribuibili ai cambiamenti climatici. Come ripeto da tempo, la soluzione sarà inevitabilmente tecnologica. L'adozione dell'intelligenza artificiale (IA) sta già rivoluzionando la raccolta e l'analisi dei dati climatici attraverso l'uso di satelliti e droni, garantendo aggiornamenti in tempo reale che migliorano la gestione delle prenotazioni e della logistica nel settore turistico. I modelli di analisi predittiva avanzata offrono

previsioni climatiche più precise e tempestive, permettendo una maggiore flessibilità operativa e un'esperienza del cliente ottimizzata. Inoltre, il machine learning consentirà di adattare dinamicamente le previsioni ai cambiamenti climatici, aumentando la resilienza delle operazioni turistiche e migliorando la sicurezza nel trasporto aereo, sostenendo così il turismo internazionale. Questo approccio integrato è destinato a promuovere un turismo esperienziale di qualità, valorizzando le produzioni locali e creando un circolo virtuoso di crescita sostenibile che migliora sia la qualità dei servizi offerti sia la redditività degli operatori. Più di tutto, però, dobbiamo sforzarci di visualizzare un futuro in cui l'integrazione diffusa dell'IA trasformerà le destinazioni turistiche in entità intelligenti, capaci di adattarsi in tempo reale alle condizioni climatiche in virtù della democratizzazione della tecnologia, cioè la condivisione di informazioni in tempo reale tramite reti interconnesse. Questa rete globale, alimentata appunto dall'IA e dalla partecipazione di milioni di utenti (come uno sciame, uno stormo, un alveare), rivoluzionerà le attività svolte nelle strutture turistiche.





# In Trentino per stare bene

Dalle acque terapeutiche alle esperienze immersive, il Trentino offre un approccio integrato al benessere fisico, mentale e relazionale attraverso sei centri termali e i progetti di ospitalità Vitanova e Aquavita

4' e 37" ⌚

## Acque benefiche

Le acque termali del Trentino sono note per i benefici scientificamente comprovati sul benessere e la salute, offrendo esperienze che si integrano con il territorio circostante. I centri termali della regione si distinguono per le loro specificità, la qualità dei servizi e il contatto con la natura.

Nel contesto della Val di Fassa, valle dal «cuore ladino» del Trentino, **Terme Dolomia**, collocata all'interno dell'Hotel Antico Bagno, propone la propria ricetta di benessere per il mantenimento e il recupero delle energie psicofisiche: acqua sulfurea dalle proprietà miorellassanti, disintossicanti e remineralizzanti, natura, quella maestosa delle Dolomiti, e vitalità attraverso attività fisica e un'attenta alimentazione. Situata tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta, **Terme di Comano** signifi-

ca in primis cura e bellezza della pelle, grazie ad un'acqua oligominerale bicarbonato-calcio-magnesiaca, dall'efficacia dimostrata, in grado di ristabilirne l'equilibrio fisiologico. La struttura termale è immersa in un elegante parco di 14 ettari che la collega al Grand Hotel Terme di Comano: qui, gli ospiti vengono accompagnati in un percorso di rigenerazione e di educazione ad un benessere consapevole, che grazie ad attività nella natura come il percorso sensoriale o lo yoga in volo, nuovi stili di vita e trattamenti specifici hanno come obiettivo un allungamento della vita in salute. **Terme di Rabbi e Terme di Pejo** sono entrambe in Val di Sole e inserite nel contesto alpino del Parco Nazionale dello Stelvio. Il paesaggio poco antropizzato che circonda Terme di Rabbi è parte della sua proposta di benessere, che a partire dall'azione benefica sull'apparato cardiocircolatorio e respiratorio dell'acqua termale ferruginosa dall'alto contenuto di anidride carbonica, cerca di risvegliare l'energia vitale delle persone e riportarle in uno stato di equilibrio psicofisico. Terme di Pejo lega la propria proposta ad una vacanza sportiva, per recuperare forze ed energie grazie all'azione dell'acqua termale dopo una giornata di sci o dedicata a camminate e arrampicate. Il benessere a Pejo significa anche esclusività, ossia la possibilità di prenotare gli spazi interni ad esso dedicati, e una volta attuato il futuro ampliamento, anche quelli esterni con vista sulle montagne circostanti. **Terme di Levico** è situata nel borgo bandiera arancione del Touring Club di Levico Terme e a meno di mezz'ora dal capoluogo di

Sotto: Val di Sole, Passo Tonale, Rifugio Capanna Presena

Nella pagina seguente in alto: Primiero, Val Noana, sentiero degli abeti giganti







provincia di Trento, a breve distanza da diversi contesti paesaggistici ideali per rilassarsi nella natura o dedicarsi ad attività sportive. Le proprietà miorilassanti dell'acqua termale sono al centro di una proposta di benessere che punta sulla personalizzazione del trattamento per prevenire e ridurre lo stress e migliorare il benessere psicofisico, compresa la qualità del sonno. **Terme Val Rendena «Borgo Salute»** a Caderzone Terme, è collocato in un piccolo suggestivo borgo della salute e del benessere dall'architettura storica, con quattro edifici che guardano su una piccola piazzetta che in estate si anima con musica ed eventi. La vicinanza a Pinzolo, a meno di 5 km, in una zona di mezza montagna, lo rendono il luogo ideale dove rilassarsi affiancandolo ad attività soft nella natura o ricaricare le energie prima e dopo camminate e trekking con importanti dislivelli, alternando trattamenti con l'acqua termale oligominerale ferruginosa a momenti di benessere nella spa.

## Il Club Vita Nova - Trentino Wellness: un nuovo inizio per il benessere

Il Club Vita Nova - Trentino Wellness è nato nel 1998 con l'obiettivo di promuovere il turismo del benessere in Trentino. Inizialmente, il progetto «Trentino Benessere» mirava a stimolare gli investimenti e migliorare l'offerta wellness degli hotel. Col passare degli anni, molte strutture hanno scelto di proseguire autonomamente, e la pandemia ha messo in discussione l'identità del Club. Tuttavia, nel 2022 il Club ha rinnovato il suo approccio, espandendo l'offerta del benessere a una dimensione più completa, che abbraccia anche gli aspetti emotivi, psicologici e relazionali.

Nel 2023, il Club ha intrapreso un percorso formativo per rilanciare la propria proposta, grazie alla collaborazione con Trentino Marketing e Trentino School of Management. Durante la prima fase, le strutture hanno avuto l'opportunità di esplorare nuovi scenari di benessere olistico legati al territorio. Questo ha permesso di ridefinire la nuova identità del Club, rafforzando il senso di appartenenza e la motivazione degli operatori. Inoltre, è stato avviato un percorso focalizzato sulla costruzione di un prodotto wellness integrato, che mira a offrire un'esperienza trasformativa per i visitatori.

Oggi, il Club Vita Nova - Trentino Wellness promuove un concetto di benessere che integra cinque dimensioni: fisico, spirituale, mentale, relazionale e ambientale. Con 12 strutture distribuite in sei ambiti del Trentino, il Club è pronto ad espandersi ulteriormente, coinvolgendo nuove realtà per costruire una rete forte e capillare che rappresenti tutto il territorio trentino, offrendo esperienze uniche in ogni angolo della provincia.

## Aquavita: un'ospitalità che arricchisce l'offerta termale di Comano

Aquavita è un progetto che nasce nel 2023 dalla sinergia tra Trentino Marketing, APT Garda Dolomiti, operatori turistici e Terme di Comano. L'obiettivo è rafforzare il legame tra le strutture ricettive e l'offerta termale di Comano, arricchendo l'esperienza termale con un'ospitalità genuina ed esperienze di benessere personalizzate, in sintonia con la natura circostante. Il progetto si basa su un «patto di destinazione» che unisce terme, operatori dell'ospitalità e APT per promuovere il benessere in modo integrato.

Nel 2024, Aquavita ha visto il consolidamento di un gruppo di 18 strutture ricettive, con un continuo supporto da parte di APT, e ha definito proposte vacanza innovative. Inoltre, il progetto ha ricevuto una forte spinta promo-commerciale e ha organizzato incontri per migliorare continuamente il prodotto offerto. Questo impegno si inserisce nel piano di sviluppo turistico «Comano Terme 2030», che ha come obiettivo di creare una proposta sempre più attrattiva per i turisti in cerca di un vero benessere.



# Tutto pronto per Hospitality 2025

## A Riva del Garda l'appuntamento imperdibile per la community Ho.Re.Ca.

4' e 17" ⌚

Cresce l'attesa per Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, la fiera internazionale leader in Italia nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, che dal 3 al 6 febbraio 2025 torna al quartiere fieristico di Riva del Garda con oltre 750 espositori e un ricco programma di eventi, tra appuntamenti formativi, degustazioni, iniziative esperienziali e concorsi.

Giunta alla 49esima edizione, Hospitality rappresenta un appuntamento unico e irrinunciabile per il mondo Ho.Re.Ca. sia per l'offerta completa che per la qualità e la varietà dei contenuti: un luogo di incontro per operatori, albergatori, ristoratori e professionisti del comparto che in fiera possono aggiornarsi e confrontarsi. Inoltre, le aziende espositrici hanno l'opportunità di fare networking con buyer nazionali e internazionali. Grazie al Buyer Programme, in fiera saranno presenti operatori provenienti da mercati europei ed extraeuropei.

### H EXPERIENCE, il nuovo format di Hospitality

Una delle novità più attese è H EXPERIENCE, il format dedicato alle iniziative esperienziali pensate per offrire momenti unici e coinvolgenti ai visitatori. Oltre allo spazio DI OGNUNO, il progetto pluriennale della fiera dedicato all'ospitalità accessibile e sviluppato in collaborazione con Lombardini22 e Village for all - V4A, interessa anche l'area RPM-Riva

Pianeta Mixology con il debutto di The Spirits Escape, un'esperienza immersiva e multisensoriale che vedrà bartender e professionisti di ristorazione e hôtellerie cimentarsi nella sperimentazione di cocktail innovativi guidati da esperti mixologist... reali e virtuali.

Il Padiglione B3 dedicato alle tecnologie ospiterà l'AI Playground, uno spazio interattivo per esplorare le potenzialità dell'IA applicata all'ospitalità; mentre nel padiglione B2 si potrà visitare la Mostra "Esperienze e sensibilità con il linguaggio Materico" a cura di ADI-VTAA con focus sulla ristorazione in ambiente outdoor.

### Accessibilità e inclusività

Il tema dell'accessibilità è trasversale e in tutta la fiera viene affrontato come valore fondamentale nella proposta espositiva, nelle aree esperienziali e con momenti formativi. Quest'anno lo spazio DI OGNUNO indagherà la sala colazione con suggerimenti e soluzioni pratiche su come andare incontro alle necessità di tutti progettando un ambiente capace di superare le barriere architettoniche, favorire l'inclusione sensoriale e rispondere alle diverse esigenze alimentari. Il commitment di Hospitality per un'ospitalità accessibile e inclusiva è dimostrato anche da iniziative come «Pranzo a 4 mani e 2 occhi», proposta dall'Unione regionale cuochi Trentino-Alto Adige insieme all'associazione ABILNOVA in programma mercoledì 5 febbraio (dalle 11:15 alle 15:00 al Pad. B1).



Foto: Jacopo Savio



3 – 6  
FEBBRAIO  
2025

49° EDIZIONE • RIVA DEL GARDA

THE  
**PEOPLE**  
INDUSTRY





Foto: Giacomo Salvi

### Le tendenze del comparto HoReCa con la formazione di Hospitality Academy

Hospitality Academy e i numerosi incontri di aggiornamento professionale coinvolgeranno gli operatori con un programma formativo ricco di novità e opportunità di crescita. Esperti del settore, opinion leader e associazioni di categoria si alterneranno sul main stage e sui palchi delle 8 arene tematiche per condividere trend e best practice. Il 4 e 5 febbraio, l'Hotel & Co. Arena, offrirà, in collaborazione con Teamwork, un percorso completo per albergatori e ristoratori: dalla gestione efficiente delle risorse, alla digitalizzazione del business. Appuntamento lunedì 3 febbraio alle 15 per la sfida tra le sei finaliste del contest Startup for Hospitality, lanciato dalla fiera Hospitality in collaborazione con WMF - We Make Future festival e sostenuto da Trentino Sviluppo, Eatable Adventure e Village for all - V4A, e dedicato alle startup in ambito Ho.Re.Ca. con progetti innovativi improntati sull'accessibilità e l'inclusività dei servizi, per un'ospitalità più equa e aperta a tutti. La

Restaurant Arena con la guida degli esperti di RistoBusiness esplorerà l'impatto dell'AI e delle nuove tecnologie sulla ristorazione, senza dimenticare temi come la gestione delle risorse e il budget. Tra i tanti appuntamenti, Hotel Klinik nel Theatre presenterà una case history sul miglior hotel d'Italia 2024 e tre approfondimenti su strategie vincenti per affrontare le sfide del mercato alberghiero.

### Una vetrina sul turismo all'aria aperta nel padiglione Outdoor Boom

Anche quest'anno grande attenzione sarà riservata al turismo open air, uno dei settori più dinamici e in crescita dell'intera filiera italiana con il padiglione Outdoor Boom che arricchirà l'ampia proposta espositiva con contenuti formativi realizzati, anche in questa edizione, in collaborazione con Fanta FederCamping. Tra questi, la tavola rotonda con focus sul valore economico e le ricadute sul territorio del sistema Open Air in Trentino, organizzata da Fanta Nazionale e Fanta Trentino, in programma mercoledì 5 febbraio alle 16.30 nel Theatre.

### Le eccellenze del Food

Grazie alla collaborazione con l'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo il padiglione C1 (Food & Equipment) si animerà della presenza di una collettiva di aziende del Network UNISG - che comprende enti e imprese che coprono oltre 50 categorie merceologiche - e delle loro eccellenze gastronomiche italiane. All'interno dello stand, uno spazio sarà riservato a un programma di attività di networking.

In tema food, sono numerose le iniziative nella Food Arena grazie alla presenza della FIC-Federazione Italiana Cuochi insieme all'Unione Regionale Cuochi Trentino-Alto Adige. Tra gli appuntamenti più attesi anche la masterclass condotta dal famoso pizzaiolo Diego Vitagliano in programma martedì 4 febbraio (11:30-12:30), nel Padiglione Food & Equipment (B1): una sorta di «pizza-show» a numero chiuso che si concluderà con gli assaggi.

#### TICKET GRATUITO PER HOSPITALITY 2025

Gli associati dell'Asat potranno beneficiare, anche quest'anno, del biglietto d'ingresso gratuito ad Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza 2025. L'Associazione darà presto indicazioni, tramite newsletter, con le istruzioni per richiedere il ticket di ingresso gratuito. Lo stand dell'Asat sarà collocato presso il padiglione D (stand A24) della Fiera di Riva del Garda.

Online su [www.hospitalityriva.it](http://www.hospitalityriva.it) le informazioni per esporre e visitare la fiera. Il ricco calendario di eventi in Fiera è in continuo aggiornamento su <https://hospitalityriva.it/it/programma-eventi>.



# Mobilspazio®

c o n t r a c t



PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI ARREDI PER HOTEL,  
RESIDENCE, COMUNITA' E STUDENTATI.  
CUCINE MONOBLOCCO SALVASPAZIO



**MOBILSPAZIO srl**

Via Maccari 1/a - 60131 Ancona - Italy  
tel.+39 0712868423 | fax +39 0712900374  
[www.mobilspazio.it](http://www.mobilspazio.it) - [info@mobilspazio.it](mailto:info@mobilspazio.it)

**100%**  
Made in Italy

# La legge provinciale sugli incentivi agli investimenti nell'economia

## Approvate le delibere attuative da applicare agli investimenti fissi in lavori e beni mobili

3' e 54"

Andrea Rudari

Lo scorso anno la Provincia aveva adottato la nuova legge sugli interventi a sostegno del sistema economico trentino (LP 6/2023). Per chiudere l'iter per l'applicazione della legge, la Giunta ha approvato alcune importanti delibere attuative, tra cui quella diretta a sostenere gli investimenti fissi (lavori ed acquisto di beni mobili). Rispetto al passato, la Provincia ha voluto oggi introdurre anche alcune importanti novità che dovremo imparare a seguire nei prossimi mesi.

### Beneficiari e condizioni

Possono accedere agli incentivi le piccole, medie e grandi imprese che rispettino requisiti specifici, come l'iscrizione al Registro delle Imprese e la proprietà dell'unità operativa interessata. In caso di investimenti superiori a 500.000 euro, è richiesta la presentazione di una valutazione positiva da parte di un istituto di credito. Se gli investimenti interessano terreni, fabbricati e assimilati, l'unità operativa

presso la quale è realizzata l'iniziativa deve essere di proprietà del soggetto beneficiario o, se così non fosse, l'immobile deve essere concesso in leasing o in affitto d'azienda tra società controllanti o controllate, o tra aziende di proprietà dei medesimi soggetti.

### Misure di incentivazione

Per essere ammessi ad agevolazione, gli investimenti devono rispettare i seguenti limiti di spesa:

- il limite minimo di spesa ammissibile deve essere maggiore di 300.000 euro;
- non è previsto un limite massimo di spesa ammissibile.

Le agevolazioni possono raggiungere il 20% di incentivo in caso di piccole imprese e il 10% per le medie e grandi imprese. Per investimenti superiori a 2,5 milioni di euro, l'incentivo diminuisce gradualmente in base alle soglie di spesa. È previsto l'obbligo di apporre il Codice unico di progetto (Cup) su tutta la documentazione di spesa (fatture) da portare a rendiconto.

Foto [www.freepik.com](http://www.freepik.com)



## Caratteristiche delle iniziative agevolate

Gli aiuti che saranno concessi dovranno essere destinati a ben precise tipologie di intervento: creazione di nuove unità operative, ampliamento della capacità produttiva, diversificazione della produzione per nuovi prodotti o servizi, cambiamento sostanziale dei processi produttivi, acquisizione di attivi di unità operative esistenti. Non saranno invece più agevolati gli interventi costituiti da mera sostituzione (ad esempio, se cambio i letti perché vecchi o le sedie e le tavole del ristorante perché usurate). L'iniziativa deve costituire un investimento organico e funzionale. Le agevolazioni si applicano a spese per: l'acquisto di terreni e fabbricati, le opere murarie e gli impianti, i macchinari e le attrezzature, le spese tecniche.



Foto: www.freepik.com

## Macro-voci di spesa

Le spese, con particolari specifiche a seconda dei casi, possono essere realizzate per i seguenti interventi:

- a) acquisto del terreno (se accompagnato da spese per opere murarie e nella misura massima del 20% dell'importo complessivo ammissibile della macrovoce);
- b) fabbricati e assimilati: acquisizione di immobili (solo commercio-servizi); opere edili (es. scavi, pavimenti, infissi e serramenti, impianti specifici, strutture leggere esterne); impianti generali (elettrico, di riscaldamento, idrico-sanitario, cablaggi e domotica); sistemazioni esterne in genere; altre opere varie (tensostrutture, piscine, saune, vasche idromassaggio);
- c) arredo, attrezzature e altri beni mobili;
- d) spese tecniche (misura massima dell'8% dell'importo ammesso per le opere edili).

Tra le altre, sono espressamente escluse le spese per: manutenzioni di impianti, macchinari, attrezzature; beni di uso non esclusivamente aziendale (telefoni cellulari, foto e telecamere, ecc.); contratti «chiavi in mano»; beni che costituiscono abbellimento ornamentale o di facile deperibilità (fioriere, tappeti, materassi, coperte, stoviglie) ad eccezione di stufe e tende per esterni meccaniche; alloggio del gestore, per il custode e per il personale o comunque non destinati all'esercizio dell'attività, fatti salvi gli alloggi per il personale non dotati di autonoma cucina, a condizione che si trovino all'interno dell'unità operativa nella quale è realizzata l'iniziativa.

## Obblighi e vincoli

La concessione delle agevolazioni comporta, per i beneficiari, l'assunzione di alcuni obblighi e vincoli nei confronti della Provincia. I beneficiari devono mantenere l'unità operativa e rispettare gli obblighi occupazionali per almeno tre anni dal completamento dell'investimento.

La Giunta ha introdotto altresì una importante novità in merito ai vincoli relativi al personale: per domande con importo di spesa ammesso superiore a 1 milione di euro, è richiesto un incremento occupazionale proporzionale al contributo ricevuto o, in alternativa, l'incremento del costo sostenuto per il personale e l'erogazione di benefit ai dipendenti oppure, in alternativa ai benefit, il raggiungimento ed il mantenimento di un determinato livello di indotto.

## Procedure e tempistiche

Le domande sono esaminate con procedura valutativa, il che vuol dire che l'istanza va inviata prima di ogni atto impegnativo per la ditta (inizio lavori, emissione fatture, pagamento di anticipi, ecc.). Le domande possono essere presentate durante tutto l'anno e vengono esaminate entro 90 giorni. Gli incentivi sono liquidati dopo la rendicontazione delle spese e la verifica del rispetto degli obblighi.

La Provincia invita a visitare il sito [rispettailtrentino.it](http://rispettailtrentino.it) e ad esplorare le funzionalità di RI-Academy, nonché a condividere questi strumenti attraverso i propri canali di comunicazione.



# Dubbi gennaio 2025

2' e 32"

## Quale è il ruolo e quali sono i compiti del responsabile HACCP in un'azienda alimentare?

«Il ruolo del responsabile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), in quanto punto di riferimento per tutte le questioni legate all'igiene degli alimenti, è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare all'interno di un'azienda del settore. Le sue principali responsabilità includono:

1. sviluppare e implementare il piano HACCP: il responsabile deve elaborare e mantenere un piano HACCP per identificare i pericoli potenziali legati agli alimenti (biologici, chimici, fisici) e stabilire misure preventive e correttive
2. identificare i pericoli e i punti critici di controllo (CCP): deve identificare le fasi del processo in cui possono verificarsi pericoli e stabilire i CCP, cioè i punti critici in cui i rischi possono essere controllati;
3. stabilire limiti critici: per ogni CCP, il responsabile deve stabilire i limiti accettabili, che possono riguardare temperatura, tempi, pH, ecc., al fine di prevenire rischi per la sicurezza alimentare;
4. monitorare i CCP: deve definire procedure per monitorare i CCP e assicurarsi che i limiti critici siano rispettati, adottando misure correttive in caso di superamento;

5. formare il personale: il responsabile deve assicurarsi che tutto il personale sia adeguatamente formato riguardo al piano HACCP e che segua le pratiche igienico-sanitarie necessarie;
6. gestire le non conformità: se si verificano problemi o non conformità con le norme HACCP, il responsabile deve prendere provvedimenti immediati per risolverli e prevenire futuri incidenti;
7. documentare e aggiornare il piano: è importante mantenere tutta la documentazione relativa al piano HACCP e aggiornare il sistema in base a eventuali modifiche nei processi produttivi, nelle normative o nei rischi identificati;
8. audit e verifiche: deve coordinare e gestire le verifiche interne e le ispezioni da parte delle autorità competenti per garantire il rispetto delle normative di sicurezza alimentare.



## La legge prevede che sul Documento di valutazione dei rischi (Dvr) in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro debba essere apposta una «data certa». Cosa significa e come si fa?

«Quando si dice che un documento deve avere "data certa", significa che la data in cui è stato creato o inviato deve essere certificata in modo tale che non possa essere modificata o messa in dubbio in futuro. Questo è importante per evitare contestazioni legali o per dimostrare che il documento esisteva già in una certa data. Nel caso di un Dvr (Documento di valutazione dei rischi), documento obbligatorio per tutte le aziende che effettuano la valutazione dei rischi sul lavoro, la "data certa" serve per dimostrare che il Dvr è stato redatto in un preciso momento e che non è stato creato o modificato retroattivamente. La norma prevede oggi, come modo principale per attestare la data certa, che il Dvr sia sottoscritto dal datore di lavoro, dal responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), dal rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) e dal medico competente ove previsto. In alternativa si possono usare altri metodi, ad esempio inviando il documento tramite pec, o raccomandata oppure depositando il testo presso un ufficio pubblico o un notaio».



# Forza dalla Natura.

Risparmia subito sull'acquisto  
di gas naturale.



A fianco degli  
operatori del  
settore turistico,

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

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

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



**cap**

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

# esperia

CIÒ CHE FACCIAMO È SOLO UNA GOCCIA NELL'OCEANO  
MA SE NON LO FACESSIMO L'OCEANO AVREBBE UNA GOCCIA IN MENO.

Lavoriamo per minimizzare l'impatto delle nostre attività  
con l'ambizione di realizzare, per i nostri clienti,  
produzioni sempre più sostenibili.

**esperia**<sup>®</sup>  
L'impronta verde nella stampa 

- EDITORIA
- CATALOGHISTICA
- PACKAGING

info@esperia.tn.it

Scopri quanti modi abbiamo per dare un'impronta verde ai tuoi stampati.

Un esempio? Con l'opzione ClimatePartner puoi compensare le emissioni di CO<sub>2</sub> legate al tuo progetto finanziando al contempo importanti iniziative a livello ambientale, come la costruzione di nuove centrali eoliche.

