

Turismo & Ospitalità

nel Trentino

MAGAZINE

07/08.2017 Anno XXXV



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



FONDAZIONE UNESCO
SOCIO
SOSTENTITORE

ACCESSIBILITÀ E MOBILITÀ SOSTENIBILE PER IL TURISMO



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

**BUON INIZIO PER LA
STAGIONE ESTIVA**
Albergatori ottimisti
per luglio ed agosto

**H-BENCHMARK
CRESCe**
Coinvolti gli operatori
ora tocca alle Apt

**IL GUSTO DIVENTA
OFFERTA TURISTICA**
L'Asat in prima linea,
gruppo di lavoro ad hoc

**STUDY VISIT
TRENTO AL VIA**
Gite scolastiche e
vacanze nella natura

**LETTURE DEL
TURISMO ALPINO**
La nuova rubrica a cura
di Gianfranco Betta



BAGNI TERMALI
DI SOLE.

QC TERME
Dolomiti



qctermedolomiti.it | ph. +39 0462.091117
Str. di Bagnes, 17 | Pozza di Fassa TN

Sommario

TEMA DEL MESE

- Largo ai trasporti pubblici e addio auto privata pag. 4
Accessibilità al territorio: Integrare treni e aerei pag. 8
Nasce il "Forum cittadino della mobilità" pag. 10

VITA ASSOCIATIVA

- Caldo ed eventi di richiamo pag. 11
Progetto H-Benchmark, 150 albergatori pag. 14
In costruzione un prodotto turistico del "gusto" pag. 16
Tirocini estivi, porte aperte agli studenti pag. 18
È online il nuovo portale www.asat.it pag. 19
"Study Visit Trentino" gite scolastiche pag. 20
Progetto Bande in vetta, concerti in quota pag. 22
Affrontare la vendita online: istruzioni per l'uso pag. 23
In Trentino cresce il numero degli agriturismi pag. 24
Gli albergatori promuovono la cultura trentina pag. 25
Eco - Chic: i trend del turismo trentino pag. 28

FEDERALBERGHI

- Cambia il regime fiscale delle locazioni brevi pag. 30

GIOVANI

- "Progetto Scuola" dal Cnga ai Gat e ritorno pag. 32

SPEAK ENGLISH

- Booking without commissions pag. 33

CORSI CAT

- Il calendario corsi autunnali 2017 pag. 34

DOLOMITI

- Sentieri in mountain bike, la nuova segnaletica pag. 40

LADINS

- Parola d'orden: calità pag. 43

FIERA HOTEL BOLZANO

- Hotel 2017 all'insegna del gusto per l'ospitalità pag. 44

LIBRI E TURISMO

- Antonio De Rossi pag. 46

TRENTINO MARKETING

- Il Trentino spinge sui diversi canali digitali pag. 48

NORMATIVE

- Dubbi pag. 54

MAGAZINE

07/08.2017 Anno XXXV

Chiusura Editoriale 12/07/2017

Foto Copertina: Il treno per i 100 anni della Trento Malè - foto Roberto Gadotti

🕒 tempo di lettura 🗒 autore dell'articolo

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

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

Direttore Responsabile: Roberto Pallanch

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

Abbonamento annuo: € 40,00

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

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

Stampa: Tipografia Esperia - LAVIS

Accessibilità e mobilità per Asat temi strategici per lo sviluppo del turismo

Non è casuale che la Giunta Esecutiva dell'Asat abbia chiesto un confronto all'assessore alle infrastrutture e all'ambiente **Mauro Gilmozzi** sul tema dell'accessibilità e della mobilità del Trentino. E non è la prima volta che anche il nostro giornale si occupa di questi temi. Ricordo un precedente incontro con l'allora assessore **Silvano Grisenti** sul progetto "Metroland" che intendeva creare una rete di collegamenti ferroviari attraverso le dorsali vallive del Trentino. Un progetto molto ambizioso cui avevamo guardato con interesse per le sue molteplici valenze e che avevamo trattato nel giornale: quella ambientale, attraverso la creazione di una rete di trasporto pubblico a minor impatto sul territorio, quella dell'accessibilità degli ambiti turistici in cui si diversifica il Trentino e il collegamento con la valle dell'Adige; una rete rivolta sia ai turisti che ai residenti. Metroland non ha trovato realizzazione, incappato pure esso nella crisi economica e nella necessità di far fronte alle minori e ingessate risorse della nostra Autonomia o nel timore di sollevare le voci che sono contro a prescindere ad opere che richiedono ambizione e coraggio.

Del resto un illustre caso precedente quello della realizzazione di una metropolitana di superficie lungo la valle dell'Adige subì attacchi pregiudiziali. Non si può nemmeno scordare l'impegno visionario di Transdolomites e del suo fondatore e promotore **Massimo Girardi** che della mobilità ferroviaria e della mobilità sostenibile ha fatto oggetto di interessanti iniziative e proposte. Un'associazione sindacale e di rappresentanza degli interessi imprenditoriali deve guardare necessariamente con estrema attenzione a questi temi, interloquire con le istituzioni che governano progetti e decisioni. E questo è il senso dell'incontro con l'assessore Gilmozzi al quale è stato consegnato un documento di riflessioni e di richieste, di carattere generale e anche di tipo specifico.

Va detto anche, che in più occasioni l'azione sindacale di Asat sul tema dell'accessibilità e della mobilità del Trentino si è concretata a più livelli. Recentemente il tema è stato definito strategico nella relazione del presidente **Luca Libardi** all'assemblea generale degli iscritti. Vanno anche ricordate iniziative e incontri con Hgv per valutare iniziative e proposte comuni. Attenzione abbiamo prestato alla legge provinciale approvata negli scorsi mesi, che stabilisce il valore strategico della mobilità per lo sviluppo del turismo. Dunque la riunione della Giunta con Gilmozzi prosegue coerentemente un'impostazione che mette tra i fattori strategici dello sviluppo economico e turistico e della qualità ambientale e di vita del Trentino il tema delle infrastrutture, della mobilità, della sostenibilità e conferma l'impegno di Asat di farsene carico.



🗒 direttore Roberto Pallanch

Mobilità del futuro, largo ai trasporti pubblici e addio auto privata

La Giunta Asat incontra l'assessore alle infrastrutture Mauro Gilmozzi

🕒 7' e 50"

Il ventunesimo secolo sarà caratterizzato da nuove esigenze di mobilità, sia per quanto riguarda i cittadini trentini sia relativamente ai turisti. Condivisione dei mezzi pubblici, riduzione della mobilità privata, creazione di nodi di interscambio sono solo alcune delle parole chiave che contraddistinguono il futuro. Parola dell'assessore provinciale alle infrastrutture e all'ambiente **Mauro Gilmozzi**, che è stato ospite della Giunta esecutiva dell'Asat alla fine del mese di giugno.

“In questo senso - afferma - penso al turista europeo, che gradisce già ora (e a maggior ragione nel futuro) visitare località che non si caratterizzano certo per la quantità di auto che vi possono arrivare, bensì che siano libere da auto e sia raggiungibili con i mezzi pubblici”. E il Trentino non vuole certo rimanere tagliato fuori da questo grande cambiamento, il quale soppianderà completamente la visione di turisti e cittadini del ventesimo secolo, che



Anche il traffico sui passi dolomiti al centro dell'incontro per la Giunta Asat

hanno fatto dell'auto privata il principale mezzo di trasporto per la vita quotidiana e per i periodi di vacanza. “Voglio sottolineare che la sfida a cui andiamo incontro è sicuramente da vincere in campo infrastrutturale – dichiara Gilmozzi – ma è fondamentale progredire anche in campo culturale.

E in questo senso vanno fatti ancora moltissimi passi avanti: basti pensare che l'esperienza sperimentale che si aprirà tra pochi giorni (chiusura del passo Sella al traffico veicolare per tutti i mercoledì di luglio ed agosto, ndr)



Mauro Gilmozzi

DALL'AEROPORTO IN TRENO VERSO LE DESTINAZIONI TURISTICHE TARENTINE

Il trasporto su rotaia diventa di fondamentale rilevanza anche per collegare il Trentino in maniera più agevole con gli aeroporti di Verona e Venezia, Bergamo e Malpensa oppure Linate.

“Oggi - dichiara Gilmozzi - i turisti che sbarcano negli aeroporti di Venezia, Bergamo, Linate e Malpensa possono raggiungere il Trentino solamente grazie al collegamento autostradale. Per quanto riguarda l'aeroporto Catullo di Verona, invece, oltre all'autostrada i turisti possono sfruttare la possibilità di noleggiare una vettura (e percorrere poi sempre l'autostrada) oppure sfruttare un servizio di navetta privato che prende in carico il cliente e lo porta direttamente alle destinazioni turistiche desiderate. Dall'aeroporto di Verona, poi, è possibile sfruttare la navetta fino alla stazione ferroviaria di Porta Nuova, per poi raggiungere in treno il Trentino”.

È proprio la mobilità su rotaia la candidata a diventare “l'ossatura del trasporto dall'aeroporto Catullo al Trentino e Alto Adige”. “Stiamo vedendo - dichiara - di impostare una copertura accettabile tra Verona, Trento e Bolzano”. Una prima soluzione sarebbe quella di sfruttare la tratta ferroviaria tra Ala e Dossobuono, collegando quest'ultimo centro con l'aeroporto di Verona. “È solo un chilometro - dice - e si potrebbe coprire anche con un tapis roulant. Il fatto è che metà tratta attraverserebbe in centro storico di Dossobuono e l'altra metà sarebbe in aperta campagna: certamente i cittadini di Dossobuono non ne sarebbero entusiasti. Inoltre, va considerato che da Verona in poi la tipologia delle corse in treno cambia da 'locale' a 'regionale', il che significa lunghi tempi di percorrenza. Allo stato attuale delle cose, poi, i turisti dovrebbero cambiare a Verona fino a raggiungere Dossobuono e poi qui cambiare nuovamente mezzo per l'aeroporto. Insomma, certamente andrebbero fatti degli interventi”.

La seconda ipotesi paventata da Gilmozzi prevede di migliorare i collegamenti tra l'aeroporto e la stazione ferroviaria di Porta Nuova, mettendo a disposizione più treni veloci che raggiungano le destinazioni turistiche del Trentino Alto Adige. “Questo ha dei costi - chiarisce - Le Freccie Rosse viaggiano poco durante le ore pomeridiane, e saremmo quindi costretti a potenziare il servizio con un nostro treno provinciale e con treni Rfi: le Province di Trento e Bolzano dovrebbero investire due milioni di euro all'anno per avere un numero di treni sufficiente”.



Auspicato un miglior collegamento tra l'aeroporto di Verona e le nostre zone turistiche

Foto arch. Sella

ha necessitato di condivisione e incontri da parte di tutti i soggetti coinvolti. Culturalmente non siamo ancora pronti". "Oggi – prosegue – tocca a noi il compito di pianificare la mobilità per realizzare le migliori condizioni future: infrastrutturazione e corridoi su rotaia devono diventare le vie privilegiate per trasporto di persone e di merci.

Questo non significa certo evitare di costruire nuove strade, ma l'obiettivo deve essere quello di concentrarsi sulla mobilità alternativa lavorando sul trasporto pubblico affinché diventi prioritario con conseguente riduzione del traffico veicolare". Gilmozzi ricorda che l'Europa sta facendo grandi progressi in tal senso: "Pensiamo – dice – al tunnel del Brennero: il treno diventerà il mezzo di trasporto più competitivo per muoversi in Europa. Con la nuova linea ferrovia sotterranea del Brennero, la tratta tra Trento e Monaco richiederà un tempo di percorrenza inferiore di almeno due ore rispetto ad oggi, oltre ad un costo decisamente ridotto e competitivo con altri mezzi di trasporto. E questo vale sia per il trasporto di persone che per il trasporto merci".

Cosa farà il Trentino? "Immaginiamo il momento in cui – afferma – il corridoio ferroviario tra Verona e Monaco sarà concluso. Diventerà indispensabile creare degli efficienti nodi di interscambio in corrispondenza dei punti di fermata che, verosimilmente, saranno Rovereto Trento e Bolzano. Le nostre stazioni ferroviarie, quindi, dovranno divenire dei punti di partenza da cui i passeggeri scesi dal treno possano essere trasportati verso le destinazioni territoriali prescelte (e viceversa per il ritorno, ndr)".

Gilmozzi, in questo contesto, ricorda un paio di questioni fondamentali. "Non dovrà mancare – precisa – un punto di interscambio per il Garda.

Il che significa impostare una futura tratta ferroviaria che colleghi Monaco direttamente con il lago di Garda, con i benefici che questo potrà avere in campo turistico. E, una volta raggiunto il Garda trentino, i turisti dovranno essere messi nelle condizioni di proseguire via nave verso il Veneto e la Lombardia".

Non solo: l'assessore pensa anche ad una via di collegamento verso le Dolomiti, patrimonio dell'Umanità: "L'idea - aggiunge - è quella di costruire un anello ferroviario che coinvolga le Dolomiti, con risposte interessanti sui vari laghi trentini, con un collegamento importante nella zona del Primiero e nel bellunese, con un importante accesso verso Bolzano. Inoltre, la linea del 'ring' dovrà garantire l'accesso alle Dolomiti, ed in questo caso è necessario pensare ad alcuni sistemi di penetrazione verso le montagne".



Procedono alacrememente i lavori per il traforo del Brennero

In sostanza si verrà a creare una sorta di ferrovia delle Dolomiti che vada a toccare in maniera diretta le destinazioni turistiche più importanti, ma che garantisca accesso attraverso deviazioni alle località minori. Per raggiungere valichi e passi dolomitici, poi, Gilmozzi ipotizza di implementare il servizio dei mezzi pubblici, adottando anche nuove forme di trasporto sostenibile come ad esempio Flixbus.

L'assessore, infine, tiene a sottolineare che i collegamenti ipotizzati non potranno certo essere tutti a carico della Provincia di Trento: "Si tratta di infrastrutture di respiro nazionale o comunque interregionale -afferma - di conseguenza è necessario ragionare insieme allo Stato ed alle Regioni e Province limitrofe interessate come Veneto, Alto Adige, Lombardia".

IL TUO “PASSAPORTO VACANZE”?

Te lo regaliamo noi!

CONSIGLI DI VIAGGIO PER UNA VACANZA PERFETTA



 Casse Rurali
Trentine



Se stai per organizzare un viaggio, le Casse Rurali Trentine ti offrono un utile strumento per pianificare al meglio le tue vacanze. Consigli, informazioni, suggerimenti: con il “Passaporto Vacanze” parti in totale serenità e a cuor leggero!

 Casse Rurali
Trentine



Foto arch. Trentino Marketing

🕒 4' e 30"

Per gli albergatori è d'obbligo connettere meglio il trasporto ferroviario con il sistema aeroportuale

Accessibilità al territorio: per l'Asat serve un sistema integrato tra treni e aerei

Il tema dell'accessibilità alla destinazione turistica "Trentino" è particolarmente caro all'Asat, in quanto strategico per la crescita del turismo. "È fondamentale organizzare un sistema di mobilità interconnesso ed integrato", esordisce il presidente dell'Asat **Luca Libardi** in occasione dell'incontro tra la Giunta esecutiva dell'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche con l'assessore Mauro Gilmozzi. Un incontro che segue altri momenti di riflessione su questo tema e che l'Asat ha posto sempre al centro della propria azione sindacale. Nell'incontro è stato consegnato all'assessore un documento che fa il punto delle considerazioni e delle proposte dell'Associazione e cerca di interloquire in modo positivo con le istituzioni pubbliche.

"La raggiungibilità del nostro territorio - prosegue Libardi - si gioca principalmente sui sistemi aeroportuale e ferroviario. Tutte le ricerche nel settore ci suggeriscono che i turisti preferiscono utilizzare aereo o treno nel caso in cui debbano percorrere tratte superiori ai 350 chilometri. Quindi, dobbiamo riuscire a fornire risposte ai nostri potenziali ospiti, per evitare che le nostre destinazioni perdano *appeal* poiché giudicate poco raggiungibili". "Tutto ciò - aggiunge il vicepresidente dell'Asat **Gianni Battaiola** - va condotto alla luce della positiva sinergia che si è creata con il mondo altoatesino, che per quanto riguarda la mobilità ed i trasporti ha esigenze molto simili alle nostre". **Celestino Lasagna** chiede che anche da parte della Provincia ci siano attenzione e sensibilità rispetto alle iniziative che intendono valorizzare l'aeroporto di Bolzano.



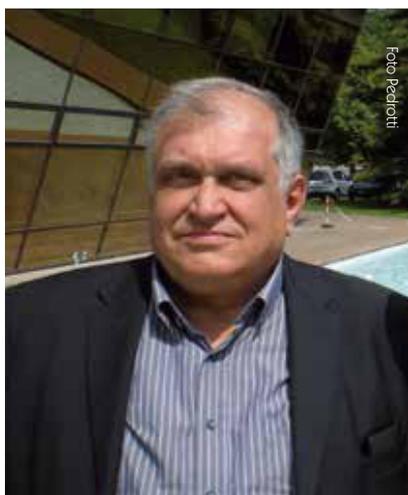
Foto Aldi

Luca Libardi



Gianni Battaiola

“Il turismo cresce solo garantendo la completa raggiungibilità del Trentino”



Celestino Lasagna



Christian Armani



Osvaldo Debertol

“Non solo la Val di Fassa, che ha con Bolzano un rapporto consolidato, ma tutta l’economia turistica regionale se ne può avvantaggiare” - afferma Lasagna. “Va studiato - dichiara Libardi - un sistema efficiente che permetta di arrivare agli aeroporti di Bergamo, Venezia, Innsbruck, Verona. Per poi raggiungere in maniera semplice il Trentino e muoversi in modo agevole anche all’interno del nostro territorio. La nostra associazione pensa che serva un corridoio multiservizio esteso dal Tirolo (Innsbruck) fino a Verona”. Se per rafforzare il collegamento aeroportuale con Verona l’idea è quella di sfruttare la già esistente linea ferroviaria tra Ala e Dossobuono, la viabilità interna al Trentino pone parecchie questioni. “A titolo esemplificativo - spiega Libardi - cito l’urgenza della realizzazione del collegamento stradale Loppio-Bussa, anche se gli interventi ricordati nel documento che abbiamo consegnato all’assessore sono numerosi”. **Alberto Bertolini** evidenzia il ruolo del Lago di Garda anche nel contesto dei progetti futuri che coinvolgeranno l’Asse del Brennero. “Se è vero e molto interessante quello che ci ha detto Gilmozzi sulla possibilità di un collegamento ferroviario diretto con il Lago - dichiara Bertolini - è bene in ogni caso considerare l’obiettivo di previsione di una fermata dei treni ad alta velocità a Rovereto, considerato come punto di snodo diretto verso l’Alto Garda”. Per quanto riguarda il sistema ferroviario, Libardi auspica una veloce qualificazione della linea tra Trento e Venezia attraverso la Valsugana, oltre a un contesto futuro in cui il territorio alpino possa essere servito da una ferrovia in quota.

Battaiola ricorda che il trasporto locale richiede anche, per un pieno utilizzo da parte dei turisti presenti sul territorio, una predisposizione degli orari di trasporto compatibili con l’utilizzo e le esigenze turistiche. **Christian Armani** nel contesto di una idea di sostenibilità ambientale ipotizza che la ferrovia della Val di Sole possa essere potenziata e che possa costituire un mezzo funzionale anche al territorio di Madonna di Campiglio e più in generale alla Val di Sole.

Osvaldo Debertol ritiene “interessante la visione del cambiamento culturale e di abitudini che traspare nelle parole di Gilmozzi e che motiva anche molte delle scelte in materia di mobilità del futuro” ma prosegue “preoccupano accelerazioni che possono provocare danni al turismo e all’economia senza che vengano intraprese iniziative a sostegno della mobilità alternativa e di comunicazione a garanzia della fruibilità della montagna”.

Michele Viola rileva che utili e graditi sono le previsioni di collegamenti ferroviari diretti del Trentino con bacini importanti dal punto di vista turistico come quello padano, da Venezia, Bologna, Milano.

Libardi conclude illustrando il ruolo decisivo che i sistemi di trasporto a basso impatto ambientale (funiviari) possano avere un ruolo strategico nello sviluppo della stagione estiva a completamento della mobilità locale, anche qualora gli inverni risultino poveri di neve.



🕒 3' e 10"

👤 Fabia Sartori

Il futuro della mobilità trentina si gioca anche su mezzi di trasporto alternativi all'auto privata

Trasporto pubblico sostenibile: nasce il “Forum cittadino della mobilità”

Rendere il sistema del trasporto pubblico trentino più *friendly* per tutti, in modo da semplificare gli spostamenti dei residenti ma anche per favorire e sostenere i flussi turistici sul nostro territorio. Nasce il “*Forum cittadino della mobilità*”, con l’obiettivo di radicare nella società civile l’abitudine a parlare di mobilità generando, così, una nuova cultura sul tema dei trasporti.

Si tratta di un evento che si svolgerà a inizio novembre presso la stazione ferroviaria di Trento, dove si svolgeranno serate di incontri e dibattiti aperti alla cittadinanza, ai quali saranno invitati a partecipare anche gli esponenti di Ordini professionali e università, scuole e associazioni, Ministero dei trasporti e Provincia di Trento, Trentino trasporti e Trenitalia. “Pensieri ed obiettivi a confronto - dichiara il presidente dell’associazione *Transdolomites* **Massimo Girardi** - andranno ad esprimersi sugli importanti progetti e cambiamenti che interesseranno il capoluogo e tutto il Trentino nel corso dei prossimi dieci anni”.

“È fondamentale - prosegue Girardi - perseguire una migliore pianificazione delle infrastrutture su scala provinciale e sovraprovinciale, in maniera da creare un efficace connessione del nostro territorio con il corridoio del Brennero. Oltre a garantire un’efficiente mobilità interna tra le diverse città e valli del Trentino”. Girardi ricorda anche che da anni l’associazione *Transdolomites* insiste sulla necessità di ottimizzare la programmazione nel settore dei trasporti. “Il territorio - dice - andrà inevitabilmente incontro a importanti trasformazioni dal punto di vista della mobilità. Ricordiamoci dei vari progetti di cui si parla da anni, quali il quadruplicamento del corridoio ferroviario da Verona a Fortezza e delle relative tratte d’accesso, le ferrovie di vallata Trento-Canazei, la

Girardi: “L’intero settore va ripensato per favorire il risparmio economico delle famiglie e il turismo”

ferrovia della Valsugana, il prolungamento della ferrovia Trento-Mezzana verso Tirano. Senza scordare la serie di importanti idee progettuali che riguardano direttamente il capoluogo trentino, come la circolare ferroviaria cittadina (*Ring*) oppure il potenziamento in funzione urbana dell’attuale ferrovia Trento-Malè con il prolungamento verso Sud della ferrovia fino a Mattarello (*Nordus*), la funivia per il monte Bondone”. In tal senso Girardi sottolinea che Trento deve fare i conti con l’elaborazione del nuovo Prg cittadino, “che non può prescindere dalla concezione secondo cui il capoluogo si configura come il centro propulsore delle interconnessioni ferroviarie. A cui si aggiunge la necessità di predisporre una nuova mobilità per la città stessa”.



Patrizio Prandi

6' e 50"

Caldo ed eventi di richiamo: la stagione parte con il piede giusto

Per luglio e agosto albergatori ottimisti, ma si diffondono le prenotazioni *last minute*

La stagione estiva è partita all'insegna del caldo e delle ottime temperature, adatte a trascorrere qualche giorno tra le montagne o sui laghi del Trentino. Almeno per quanto riguarda il mese di giugno. Mentre per quanto riguarda il mese di maggio ed aprile, anche grazie alla Pasqua caduta in quest'ultimo mese, le presenze sembrano almeno eguagliare quelle dello scorso anno. In definitiva, quindi, si può parlare di un inizio di stagione estiva in molti casi positivo.

Per i prossimi mesi di luglio ed agosto le prenotazioni non mancano, in linea con il trend dello scorso anno, anche se le strutture ricettive sono ben distanti dal tutto esaurito. Tante anche le richieste e gli interessanti che arrivano agli albergatori da parte di potenziali ospiti in merito a pernottamenti ed attività da svolgere nelle diverse località turistiche del Trentino. In tal senso gli imprenditori alberghieri mostrano un approccio cauto ma ottimista e speranzoso, anche alla luce delle alte temperature, confidando nelle prenotazioni *last minute* e sottodata.

“Il meteo - afferma il presidente della sezione Asat di Moena **Patrizio Prandi** - ci sta sicuramente aiutando: con le temperature infuocate del mese di giugno, in molti vengono a cercare tranquillità e frescura in montagna. Certo, non mancano i buchi nel *planning* estivo ma l'inizio di stagione appare positivo”. Non manca un riferimento alla corsa in rosa, che è sbarcata a Canazei e Moena. “Il Giro d'Italia è stato un'ottima



Enzo Monari

vetrina - prosegue - e proprio da lì hanno preso il via varie richieste d'informazioni da parte di potenziali ospiti. A tal proposito voglio ricordare il nostro programma *outdoor*, che con le sue escursioni nei luoghi della Grande Guerra e le visite alle fattorie didattiche e alle aziende agricole sta riscuotendo molto successo".

Prandi ricorda la riuscita collaborazione con il Consorzio degli impianti a fune di Moena e San Pellegrino,



Elisa Ressegotti

no, invernale ed estiva. "Magari per la prossima estate - dice - riusciremo a soddisfare le richieste degli escursionisti italiani e stranieri, che ci richiedono un'apertura degli impianti continuativa dall'inizio di giugno". Se agosto si vende bene, a Moena gli albergatori attendono prenotazioni per il mese di luglio, anche grazie al buon numero di eventi organizzati (Suoni delle Dolomiti, ritiro della Fiorentina).

Sempre dalla Val di Fassa interviene il presidente della sezione Asat Centro Fassa **Celestino Lasagna**. "In questo periodo - dichiara - stiamo avendo moltissimi interessamenti e richieste di informazioni. Che speriamo facciano da preludio ad un flusso turistico sostenuto nei mesi estivi. Sappiamo, ormai, che le prenotazioni arrivano sempre all'ultimo. Ma siamo ottimisti, visto l'elevato numero di contatti informativi.

Ed anche alla luce delle temperature roventi che l'estate sembra portare con sé". Ma l'inizio di stagione, a detta di Lasagna, non è stato esattamente con il botto. "Il Giro d'Italia a Moena e Canazei - aggiunge - ci ha dato l'impressione che tutti volessero visitare la nostra valle. Ma, poi, tutto ha subito una battuta d'arresto: nel mese di giugno gli alberghi aperti nella nostra zona hanno avuto poca soddisfazione, con pochi passaggi anche per far lavorare l'attività di ristorazione e non solo quella di pernottamento. Ad ogni modo, siamo ottimisti per i mesi centrali della stagione estiva". In Val di Sole l'inizio della stagione è stato promettente. Parola del presidente di sezione Asat **Enzo Monari**: "Dal punto di vista del meteo, il mese scorso (giugno, ndr) è stato eccezionale. Il che ha consentito agli albergatori della nostra zona di lavorare bene con gli ospiti stranieri. Per quanto riguarda la clientela italiana pare che le famiglie prediligano il mare, almeno nel mese di giugno.

Dobbiamo poi tenere in considerazione le chiusure di aziende e imprese, che consentono agli ospiti di avere disponibilità di ferie solo in un determinato periodo estivo, che normalmente si concentra a luglio e agosto". Mesi in cui, secondo Monari, "le previsioni sembrano essere positive anche se posti disponibili ce ne sono ancora in gran quantità. Per il momento stiamo assistendo ad una grande movimentazione di richieste su entrambi i mesi di luglio e agosto".

Il Garda è destinazione internazionale. E questo consente di mantenere il livello di presenze, concedendo un inizio di stagione ottimale. “Se maggio è parso un po’ in sordina - dice **Elisa Ressegotti**, la presidente della sezione Asat dell’Alto Garda e Ledro - a causa dell’assenza di festività, nel mese di giugno si sono recuperate molte presenze straniere grazie a Pentecoste e Corpus Domini, oltre che sfruttando parecchi eventi di respiro internazionale presenti in zona (*Bike Festival, Expo Riva Schuh, regata Mondiale Rxs*). Si tratta per lo più di ospiti, circa l’80%, di matrice tedescofona”. Anche per quanto riguarda il Garda, tuttavia, i clienti fidelizzati che prenotano le ferie a inizio anno sono decisamente in calo. “Per luglio e agosto - dice - vanno per la maggiore le prenotazioni last minute e sottodata: la maggior parte delle prenotazioni arrivano a meno di trenta giorni dalla data dell’effettivo soggiorno. Al momento, luglio ed agosto sembrano essere in linea con gli scorsi anni. Ma chiaramente, oltre ai clienti abituali, devono rispondere bene anche gli arrivi legati al *last second*”.

“Il mese di aprile è stato decisamente più positivo per gli albergatori della nostra zona, grazie ai ponti ma anche ai numerosi eventi organizzati. Maggio invece è stato meno movimentato in termini di presenze, mentre a giugno grazie al grande caldo i flussi turistici sono stati corposi”, dichiara il presidente della sezione Asat di Levico **Walter Arnoldo**. “Per quanto riguarda luglio e agosto - prosegue - pare che la nostra destinazione turistica si attesti sui numeri dello scorso anno, tenendo conto del fatto che le prenotazioni *last minute* sono in rapida crescita.

A tal proposito, stiamo lavorando per ottenere la Bandiera arancione, da affiancare al riconoscimento già ottenuto della Bandiera blu, in maniera da rendere ancora più appetibile per gli ospiti italiani e stranieri la nostra zona”. Sempre in termini di crescita, Arnoldo ritiene che all’aspetto curativo delle Terme di Levico andrebbe affiancato quello ludico e ricreativo, per attirare un maggior numero di turisti, famiglie comprese.

Anche a Lavarone l’inizio di stagione è soddisfacente. “Grazie agli eventi presenti nel mese di giugno ed al caldo - spiega la presidente della sezione Asat **Cecilia Bolzon** - abbiamo avuto buone presenze nei week end”. “Anche se - commenta



Walter Arnoldo

Alessandro Marchesi, membro dell’Apt dell’Alpe Cimbra - la vera e propria stagione inizia a luglio e agosto. I numerosi eventi organizzati per l’estate dovrebbero consentirci di attirare un buon numero di ospiti, aumentando il nostro *appeal*. Siamo soddisfatti del fatto che è ripartito il turismo senior, ovvero ai camp estivi dei ragazzini si affiancano sempre più adulti che fanno escursioni e pedalano con le mountain bike o con le e-bike”.



Alessandro Marchesi

Progetto H-Benchmark, hanno aderito 150 albergatori

Si è svolto l'incontro annuale dedicato alle strutture turistiche che hanno aderito al progetto *H-Benchmark*, che punta a produrre in tempo reale dati e informazioni sull'andamento degli alberghi e delle destinazioni turistiche del Trentino dal punto di vista del prezzo di vendita e dell'occupazione. La finalità è portare gli attori del turismo a fare scelte aziendali e territoriali idonee al momento storico che stanno vivendo, tenendo conto di quanto avvenuto in passato ed elaborando efficaci proiezioni per il futuro.

“L'obiettivo finale - spiega il capoprogetto di H-Benchmark **Michele Viola** - è quello di mettere a valore il notevole patrimonio di conoscenza in modo da garantire ad ogni azienda turistica un nuovo strumento per governare le scelte manageriali di vendita ed alle varie organizzazioni di sistema una lettura precisa dei risultati raggiunti e di quelli previsti. Se correttamente interpretato il sistema può restituire informazioni previsionali sul trend di prenotazioni e sulle relative condizioni nei periodi gestiti”.

La “paternità” del progetto H-Benchmark è da attribuire all'Asat: “Si tratta - dichiara Viola - di una delle prime iniziative che l'Asat, con il presidente **Libardi**, adottò sei anni fa. Dopo una prima fase in cui ci siamo occupati di individuare un partner tecnologico (Develon, ndr) che garantisse la proprietà dei dati e li scaricasse in automatico dai diversi gestionali degli alberghi inviandoli al server centrale, abbiamo ricevuto l'appoggio di Trentino Marketing”. Da qualche mese, infine, ha aderito anche l'Unat.

“A seguito del successo - afferma - della prima fase di sperimentazione, abbiamo vissuto e stiamo vivendo la ‘fase espansiva’ con l'obiettivo di allargare la base delle aziende partecipanti”. Ogni albergatore aderisce in modo agevole e automatizzato attraverso il proprio gestionale che deve risultare tra quelli compatibili con

Il prossimo passo,
coinvolgere le Apt
per ottimizzare
il marketing territoriale

🕒 5' e 45"



Foto Aldi

Michele Viola

l'interscambio dati con il sistema H-Benchmark. "Il progetto è gratuito. Inoltre, se inizialmente erano solamente dieci i gestionali adatti a collaborare con il sistema H-Benchmark, attualmente il numero è salito a venti in maniera da dare a quasi tutte le strutture ricettive la possibilità di aderire". Il progetto permette di elaborare tutti gli indici che misurano e valutano l'andamento dell'attività alberghiera.

Consente inoltre di creare gruppi di confronto visionare gli andamenti di altre strutture. L'albergatore, comunque, mantiene la segretezza dei propri dati visto che non è possibile risalire al dato aziendale partendo dal gruppo di confronto costituito da almeno cinque aziende territoriali.

"Oggi aderiscono 150 albergatori, ovvero circa il 10% degli alberghi trentini. Il territorio del Garda che è quasi a pieno regime per strutture attrezzate con il progetto - dice Viola - Si tratta di un campione sufficiente a fornire dati attendibili. Ad ogni modo, il nostro impegno sul territorio al fine di raccogliere adesioni prosegue, anche per consolidare i gruppi territoriali.

Ora diventa importante anche il coinvolgimento delle Apt, le quali a regime saranno in grado di produrre valutazioni sul proprio ambito e creare promozione e comunicazione ad hoc per la località".



Foto Trentino Marketing

Un momento di incontro degli albergatori aderenti al progetto

TESTIMONIANZE

Con H-Benchmark il fatturato può incrementare anche del 10%.

"Le strutture alberghiere offrono come servizio principale quello dell'ospitalità. Ma gli albergatori devono prestare attenzione anche ai numeri per riuscire ad intercettare i turisti in maniera adeguata", dichiara il revenue manager dello Chalet del Brenta di Madonna Campiglio **Daniele Palmieri**. "Con il progetto H-Benchmark ogni impresa può analizzarsi sulla base degli anni precedenti, ma anche confrontarsi con i vari competitor di zona facendosi così un'idea più precisa dei movimenti turistici del Trentino". "Si prendono inoltre - sottolinea - decisioni strategiche sulla base di dati reali: la strategia consente un incremento di fatturato nell'ordine del 10%. Chiunque può avvicinarsi al progetto e migliorare le proprie performance: a regime gli albergatori trentini riusciranno ad intercettare al meglio il mercato con effetti positivi per l'intera destinazione turistica".

H-Benchmark, strumento affidabile per vincere le sfide del mercato.

"Oggi le aziende devono confrontarsi con un contesto competitivo, dominato dalle *Online travel agencies* (Ota)", esordisce il vicepresidente della sezione Unat dell'Alto Garda e Ledro **Cristian Prandi**. "Ciascuna impresa - afferma - deve riuscire a ottimizzare i processi decisionali e le strategie produttive. E diviene fondamentale analizzare correttamente dati e informazioni che riguardano clienti e concorrenti, destinazioni turistiche e mercato". "Il progetto H-Benchmark - prosegue - mette a disposizione strumenti ed esperienze consolidate. Per confrontarci con le dettagliate banche dati delle Ota, dobbiamo puntare ad una piena e convinta partecipazione, a processi di raccolta dei dati strutturati e sicuri, a competenze analitiche e tecniche per assimilare i dati ed, infine, a formare uno staff di esperti dedicato a consulenza e formazione continua delle aziende sul territorio".

L'Asat in prima linea per costruire un prodotto turistico del "gusto"

Un tema nuovo si appunta sull'agenda dei nostri operatori turistici: il Trentino ha diverse progettualità e proposte sull'agroalimentare, molte strade tematiche e dei sapori, ma spesso non inserite in maniera organica in una progettualità di sistema sul *Gusto*.

È certo che le vacanze legate al cibo ed all'enogastronomia, per le quali il turista generalmente ha un *budget* di spesa alto, sono in forte crescita. A questo tipo di vacanza il Trentino può anche abbinare la propria offerta fatta di cultura, natura, sport e relax. Questa unione può quindi diventare un valore aggiunto alla proposta turistica, capace di allungare la stagione, creando una rete con capacità di lavorare su più percorsi trasversali.

La progettualità legata al gusto si inserisce molto bene nello *slow tourism*, ovvero il turismo lento che valorizza i luoghi, la conoscenza, la scoperta del biologico e dei valori sostenibili, che conduce verso un turismo ambientale sano in grado di elevare la destinazione la località di scoperta delle tradizioni e delle persone.

E, inverso, il Governo nazionale ha scelto il 2017 quale *Anno del turismo sostenibile*, mentre il 2018 sarà *Anno del cibo*. Entrambe appaiono occasioni importanti di



foto Marco Simonini

La nuova sfida: si può mangiar bene in un ambiente bello

rilancio dell'enogastronomia in quanto cultura, peculiarità, punto di forza di un territorio. Che sarà sempre più vissuto dagli ospiti con un occhio di riguardo al gusto ed alla ristorazione.

Partendo da queste premesse, il Consiglio direttivo dell'Asat ha costituito un apposito gruppo di lavoro che, accompagnato dal vicedirettore **Davide Cardella**, vede impegnati **Mauro Nardelli** che ne coordina i lavori (suo il documento di partenza), **Pierantonio Cordella**, **Francesca Braus**, **Stefania Angeli**, **Enzo Monari** ed **Alessandro Alimena**. Altri membri del direttivo hanno dato la loro adesione: il gruppo è aperto a ricevere l'apporto e le idee di ogni buon volontario.

"Il nostro compito è dare accoglienza, offrire una ristorazione sostenibile, promuovere le produzioni del territorio offrendo un calice di vino o un assaggio di prodotti locali in collaborazione con le cantine o i produttori agroalimentari, un prodotto completo del gusto che ha una ricaduta economica sulle attività e sul territorio" sottolinea Nardelli. Negli intenti, il gruppo vuole arrivare ad elaborare alcune linee guida da sottoporre a

Progettualità a tutto tondo: enogastronomia e sapori da abbinare a cultura, natura, sport e relax

🕒 6' e 10"

Trentino Marketing, in maniera da formulare un progetto destinato a promuovere gusti e sapori trentini. Una progettualità che possa creare ricchezza per tutti gli attori coinvolti, che sappia comunicare adeguatamente tutte le esperienze che il Trentino offre in itinerari e percorsi tematici attraverso la riscoperta, la conoscenza e la promozione dell'offerta turistica locale e rafforzando il *brand* dei nostri territori.

Nardelli ne è convinto: "Il lavoro futuro del gruppo deve partire da un assunto preciso: la qualità dell'ospitalità nel settore alberghiero e nella ristorazione passa anche attraverso la promozione della tipicità del territorio come offerta turistica.

Diventa quindi strategica l'integrazione tra operatori territoriali attraverso la messa in rete di albergatori, ristoratori, produttori agroalimentari, cantine, birrifici, prodotti artigianali, prodotti tipici".

Lo sviluppo del progetto deve quindi articolarsi in alcuni precisi punti. Innanzitutto si deve trasmettere agli ospiti la qualità della vita e dei servizi come *messaggio di destinazione*. Inoltre, l'ospite dovrà avere la percezione di vivere un'esperienza coinvolgente, dall'alto valore aggiunto, che collochi l'offerta non più solamente in una fascia di competitività di costo della vacanza nel mercato turistico. Il che significa anche rendere la *progettualità del gusto* un'esperienza multisensoriale, gratificante che trasmetta la voglia di tornare, favorendo così la fidelizzazione dell'ospite alla struttura alberghiera ed al territorio con incremento della redditività aziendale.

È necessario anche creare le condizioni per promuovere e commercializzare direttamente la progettualità legata al gusto in collaborazione ed in sinergia con la promozione della Trentino Marketing e delle singole Apt.

Infine, il gruppo di lavoro ha messo a fuoco la necessità di formare gli associati sui valori distintivi e sulle potenzialità dell'offerta enogastronomica. A tal fine si dovrà valorizzare la componente ristorativa all'interno dell'Asat: per raggiungere quest'obiettivo, il gruppo proporrà a breve anche un progetto pilota.

CI HA LASCIATI GIANANTONIO NODARI, ALBERGATORE DA OLTRE 50 ANNI

L'Asat piange l'importante figura del turismo gardesano

Con grande rammarico gli albergatori trentini salutano **Giovanni Antonio Nodari**, classe 1940, che ci ha lasciati nelle scorse settimane. Nato a Torbole in una famiglia da sempre impegnata nel turismo, gestiva con moglie e figli l'Hotel Benaco. "È stato una grande persona per la sua comunità - ricorda con commozione Sergio Chiesa, già presidente dell'Asat - sia in qualità di imprenditore sia come padre e come credente. Ha dato molti impulsi e stimoli alle associazioni e agli albergatori. Lascia un enorme vuoto ma anche una grande speranza, perché ha dato pace, come una piuma portata dal vento del Garda. La comunità di Torbole ha avuto un testimone della qualità di questo paese, barra dritta, coraggio e lucidità. Un uomo libero ed una persona d'esempio anche per i giovani".

Nodari, convinto assertore della partecipazione attiva nel sindacato di categoria, aveva sempre considerato l'Asat come lo spazio ideale per condividere i valori fondamentali della vita professionale con i suoi colleghi. Per questo, era stato consigliere della sezione Alto Garda e Ledro, ed anche presidente e vicepresidente per oltre 20 anni. Nel 2012 aveva anche ricevuto la *Stella dell'albergatore*, il riconoscimento dato ai soci dell'Asat benemeriti di lunga carriera.

L'Asat e l'intero settore alberghiero si stringono attorno alla signora **Anna** ed ai figli **Andrea, Stefano, Claudio, Vittoria e Lorenzo** in questo triste momento di lutto.



Tirocini estivi, gli albergatori aprono le porte agli studenti

Le norme sulla “buona scuola” hanno ormai aperto le porte delle imprese alla presenza dei giovani studenti di tutte le scuole superiori che abbiano intenzione di avvicinarsi al mondo del lavoro.

Al di là dei periodi obbligatori in corso di anno scolastico, l'estate è un ottimo momento per gli studenti che vogliono immergersi nel mondo lavorativo attraverso i tirocini estivi.



Gli alberghi si aprono ancora una volta agli studenti

Anche l'Asat ha rinnovato la sua disponibilità per agevolare l'incontro tra le scuole ed il mondo del lavoro. In particolare, sottoscrivendo con l'Enaip Trentino una convenzione che offre la possibilità ai giovani studenti delle scuole alberghiere di effettuare tirocini estivi non curricolari nelle sue aziende turistiche.

Un argomento, quello dell'alternanza scuola lavoro, molto caro all'Asat che ha aderito a questa convenzione per favorire, attraverso l'attività concreta in azienda, la realizzazione di progetti formativi di orientamento e di addestramento pratico dei giovani studenti del secondo ciclo di istruzione e formazione professionale. “Si tratta di un'esperienza che avvicina i ragazzi al mondo del lavoro - sottolinea il presidente dell'Asat **Luca Libardi** - ed offre opportunità di reciproca conoscenza, come del resto già accade in molti altri Stati europei”.

Il tirocinio verrà riconosciuto all'interno del *curriculum* scolastico. Alle scuole alberghiere è affidato il compito di redigere un

Provincia e Asat unite per promuovere l'alternanza scuola lavoro

🕒 3' e 35"

progetto formativo ad hoc per ogni ragazzo, che dovrà riportare i contenuti, la durata e le modalità di realizzazione dei tirocini.

Inoltre, la scuola deve individuare un tutore ed un referente responsabile del progetto. La convenzione coinvolge gli associati dell'Asat e gli allievi del settore turistico alberghiero dei corsi presso gli istituti di Ossana, Riva del Garda, Primiero, Tesero e Tione di Trento. È tuttavia possibile rivolgersi anche alle scuole di Levico Terme e Rovereto.

In base alla deliberazione provinciale che disciplina la materia, i tirocini estivi non possono avere una durata superiore a tre mesi.

L'importo dell'indennità di partecipazione al tirocinio (che non è un rapporto di lavoro vero e proprio, ma solo di un periodo di formazione) non può essere inferiore a 300 euro lordi mensili o 70 euro lordi settimanali e non può superare i 600 euro lordi mensili.

L'albergatore che ospita lo studente provvede ad assicurare il tirocinante contro gli infortuni sul lavoro presso l'Inail, nonché per la responsabilità civile presso compagnie assicurative impegnate nel settore.



BREAKING NEWS: Il Trentino si candida per diventare la meta privilegiata per le scuole green



Nuovo portale Asat

È online il nuovo portale *www.asat.it*

Veste grafica dinamica e nuovi contenuti per un sito al passo coi tempi

🕒 3' e 10"

È online il nuovo sito web dell'Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della Provincia di Trento. All'indirizzo www.asat.it si può, da oggi, consultare un portale completamente rinnovato, dalla grafica accattivante e di semplice consultazione.

“Si è reso necessario procedere all'integrale sostituzione del vecchio sito internet - spiega il vicedirettore **Davide Cardella** - in modo da rispondere alle nuove esigenze di condivisione dei contenuti e di rendere disponibili nuovi requisiti tecnici”.

Una delle novità tecniche più importanti che caratterizzano il nuovo sito è quella di essere *responsive*, cioè in grado di adattarsi ai vari dispositivi (smartphone, desktop, tablet) dai quali vi si accede, adeguandosi in tal modo alle tendenze di un mercato sempre più orientato ai supporti mobile. In questo modo si giunge ad un'ottimizzazione della consultazione da parte di qualsiasi dispositivo. Il nuovo portale si presenta pertanto con una grafica del tutto rinnovata ed un *layout* semplice ed intuitivo.

Tuttavia, il *restyling* non ha interessato solo la veste grafica ma tutta la struttura del sito. Che si arricchisce di nuovi contenuti ma anche di nuove categorie come la sezione dedicata alle convenzioni, la media gallery e la rinnovata area riservata, che sarà attivata tra poche settimane, dove ogni associato potrà avere un quadro completo della sua situazione per quanto concerne la formazione obbligatoria dei suoi dipendenti, l'assistenza e la consulenza erogata tramite il Cat Turismo.

Altra novità di rilievo, a tal proposito, è rappresentata dall'integrazione di quei servizi oggi entrati a far parte dell'offerta erogata direttamente dall'Associazione tramite il Cat Turismo.

“Nel nuovo portale - ricorda Cardella - sono stati pertanto inseriti tutti i contenuti presenti sul vecchio sito, integrandoli con altri di nuova ideazione e realizzazione. Inoltre, dal nuovo sito web, è finalmente possibile iscriversi online ai corsi di formazione erogati dal Cat Turismo”.

“Siamo sicuri - conclude - che i nostri associati sapranno apprezzare la nuova versione che vuole continuare ad essere un prezioso strumento di contatto e di informazione per le loro attività”.

Per chi desiderasse esprimere impressioni o suggerimenti sul nuovo portale è possibile inviare una mail all'indirizzo: servizi@asat.it.

Buona navigazione!

5' e 20"

Dal prossimo mese di settembre gli studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado di tutta Italia potranno “vivere” il Trentino alla scoperta dello sviluppo sostenibile. Nasce il progetto “*Study Visit Trentino*”, che consentirà agli studenti ed ai professori delle scuole italiane di “toccare con mano” le nuove materie di studio obbligatorie introdotte nei programmi formativi, quali lo “sviluppo sostenibile” e “l’educazione ambientale”. L’iniziativa, infatti, rivolge alle scuole secondarie italiane diverse proposte di gite scolastiche in Trentino.

Study Visit Trentino è stato promosso dall’Asat e realizzato concretamente grazie al contributo del Servizio sviluppo sostenibile ed Aree protette della Provincia autonoma di Trento: il progetto si è infatti classificato al terzo posto nell’ambito del bando 2016.

“È l’occasione - dichiara **Davide Cardella**, vicedirettore dell’Asat e responsabile del progetto - per mostrare agli studenti come questi concetti possano trasformarsi in progetti concreti, che migliorano la qualità della vita dei territori in cui vengono realizzati”.

Il progetto nasce in Provincia di Trento in quanto su questo territorio gli studenti provenienti da tutta Italia hanno l’opportunità di immergersi in contesti che sono in rapporto sinergico con l’ambiente. E che hanno saputo coniugare sviluppo rurale, *green economy* e buona gestione territoriale rispettando i valori e le tradizioni delle comunità locali. Inoltre, il Trentino offre un panorama ambientale e culturale unico,



L'ambiente Trentino motivo di interesse per i giovani studenti

“Study Visit Trentino” gite scolastiche per scoprire l’ambiente

Da tutta Italia per studiare e conoscere un panorama ambientale e culturale unico

grazie soprattutto a due poli di attrazione importanti come il Muse e la rete dei Musei trentini, nella quale si inseriscono il Museo delle palafitte del lago di Ledro, la Terrazza delle stelle sul Monte Bondone e naturalmente le Dolomiti, patrimonio mondiale dell’Umanità. “I giovani ospiti - afferma il vicepresidente dell’Asat **Gianni Battaiola** - impareranno a conoscere il nostro territorio pulito e gestito con attenzione ai criteri di ecosostenibilità, vivendo e scoprendo la montagna, imparando ad amarla.



Foto Study Visit



Foto Study Visit

Tante proposte per godere il verde dei nostri parchi

Questi ragazzi potranno rientrare a casa riportando l'esperienza vissuta e, magari, invogliando l'intera famiglia a trascorrere una vacanza in Trentino". E prosegue: "Oggi si parla molto di destagionalizzazione: i destinatari del progetto potranno creare del movimento turistico in periodi di bassa stagione, quali autunno e primavera".

Study Visit Trentino si aggiunge ai progetti che hanno fatto della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente il loro *core*, come il progetto "Qualità parco", ideato dal Parco naturale Adamello Brenta, e l'iniziativa "Greenway Primiero" che ha l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale puntando su fonti di energia rinnovabili.

Con Study Visit Trentino l'Asat ha realizzato una proposta di alta qualità avvalendosi della collaborazione del Parco naturale Adamello Brenta, del Parco naturale di Paneveggio e Pale di San Martino, di Trentino Green Network, dell'Agenzia viaggi Bolgia, di Primiero Iniziative e dell'Associazione Qualità Parco. "È così nata - chiude Battaiola - un'importante rete di collaborazione per lo sviluppo di azioni promo-commerciali a favore del turismo ecosostenibile. Ora, possiamo contare sulle singole strutture che, come prima, operano sul mercato del turismo ecosostenibile ma anche e soprattutto sulla rete che si è creata tra loro".

Il portale www.studyvisittrentino.it raccoglie dodici differenti proposte di gita scolastica per l'autunno 2017 e la primavera 2018, ideate per approfondire i diversi ambiti dello sviluppo sostenibile. Queste proposte consentono di trascorrere da tre a cinque giorni nel cuore del Parco naturale Paneveggio Pale di San Martino o del Parco naturale Adamello Brenta.

In particolare, gli studenti che decideranno di aderire al progetto potranno così esplorare diverse valli del Trentino: dal Primiero alla Val di Sole, dalla Val Rendena alle Valli Giudicarie. Ricordiamo alcuni punti di interesse che entrano nelle diverse proposte di gita scolastica: il Muse e Villa

Welsperg, sede del Parco naturale di Paneveggio e Pale di San Martino, la centrale di teleriscaldamento del Primiero e l'Ecomuseo della Val Vanoi, il Museo Mulino dell'ape a Croviana ed il Molino Ruatti a Pracorno di Rabbi, il Parco naturale Adamello Brenta con il lago delle Malghette e le malghe Vigo e Folgarida, l'Ecomuseo della Val Meledrio e la Val Genova con le cascate Nardis, il museo della Malga e Maso Curio a Caderzone, la centrale idroelettrica di Santa Massenza ed il percorso artistico BoscoArteStenico.

Non mancheranno visite ad aziende agricole e fattorie didattiche.

Per informazioni:

Asat - Davide Cardella
d.cardella@asat.it - 0461.923666

Per prenotazioni:

<http://studyvisittrentino.it/>
oppure

Agenzia Viaggi Bolgia
Piazza Dante 23, 38122 Trento (TN)
Tel: 0461/238333 (sig.ra Laura Bolgia)
laura@viaggibolgia.it

Progetto *Bande in vetta*, tornano i concerti in quota

Corpi bandistici e rifugisti insieme per offrire un'estate di buona musica

🕒 3' e 20"

👤 Andrea Rudari

La **Federazione dei corpi bandistici della Provincia di Trento** intende riproporre l'iniziativa **Bande in vetta** anche per l'estate 2017, con l'obiettivo di movimentare ed intrattenere la moltitudine di turisti che quest'estate saranno ospiti dei rifugi di montagna nelle giornate festive.

Il progetto prevede che i corpi bandistici si esibiscano nei mesi di luglio, agosto e settembre creando intrattenimento musicale per i turisti che in estate visitano il nostro Trentino.

L'iniziativa viene realizzata grazie alla collaborazione di vari attori, tra cui la Federazione dei corpi bandistici, l'assessorato al turismo della Provincia di Trento, Trentino Marketing, l'Associazione dei gestori dei rifugi del Trentino.

La Federazione dei corpi bandistici si presenta come un organismo deputato all'organizzazione e al coordinamento di tutte le iniziative che abbiano come finalità il progressivo miglioramento della qualità tecnico-artistica dei corpi e dei singoli componenti.

A muovere il suo operato è l'amore per la musica, che diventa uno strumento di unione e fratellanza tra realtà famigliari e sociali lontane l'una dall'altra.

Oggi la Federazione dei corpi bandistici raccoglie ben 83 corpi bandistici e 4 fanfare alpine, cui si aggiungono 51 bande giovanili, che raccolgono il meglio delle promesse musicali future. I bandisti impegnati sono complessivamente 5900, mentre 2789 sono i ragazzi che studiamo uno strumento musicale. I concerti realizzati annualmente sono circa 1500.

Alla base di tutto sta il volontariato, che significa valore aggiunto, passione, tradizione. E proprio il volontariato, affidato ai corpi bandistici, sarà in grado di conquistare sempre più giovani e di guidare il movimento bandistico tra nuove sfide e traguardi.

GLI APPUNTAMENTI DI BANDE IN VETTA

Domenica 23 luglio:

Lancia Monte Pasubio - Banda Sociale Dro- Ceniga

Domenica 6 agosto:

Trivena Val Breguzzo - Corpo Bandistico Vigo Darè
Baita Tonda Folgaria - Gruppo "Solinote" - Banda Sociale Ala
Rifugio Solander Comezzadura - Banda Sociale Storo

Domenica 27 agosto:

Alpino S. Giuliano - Gruppo Bandistico Folk Baselga di Pinè
Fazzon Pellizzano - Corpo Bandistico Calavino

Domenica 10 settembre:

Croz Altissimo - Molveno - Corpo Bandistico Vigo Cortesano
Segantini Val Nambrone - Banda Sociale Pieve di Bono
Montanara Molveno - Corpo Bandistico "G.Verdi" Condino
Maranza Villazzano - Banda Comunale Caderzone Terme
Roda di Vael Vigo di Fassa - The Nautilus Band - Nave S.Rocco

Domenica 24 settembre:

Malga Conseria/Val Campelle - Corpo Musicale Gardolo
Gardeccia - Banda Musicale S. Lorenzo e Dorsino"



L'immagine della locandina pubblicitaria dell'evento

Come affrontare al meglio la vendita *online*. Questo è stato il focus di **#IncontriDigitali**, il *workshop* organizzato nelle scorse settimane da Trentino Marketing in collaborazione con le associazioni di categoria Asat e Unat. I lavori sono stati aperti da **Maurizio Rossini**, amministratore delegato di Trentino Marketing e da **Mirta Valentini**, responsabile dell'area *Sales Support*.

L'intervento di **Stefan Velte** di *Holiday Check*, il portale di recensione leader nei mercati Germania, Austria e Svizzera con 7 milioni di recensioni e una banca dati con più di 680.000 strutture, ha evidenziato come la quantità e la qualità delle recensioni online determinino il successo del business e quanto sia importante divenire attori consapevoli.

Affrontare la vendita *online*: istruzioni per l'uso

La corretta gestione delle recensioni può determinare il successo di un'impresa

🕒 3' e 15"

"Le recensioni - ha affermato - sono leve di marketing gratuite: il 76% degli utenti è disposto a pagare di più per un hotel con recensioni migliori".

Maurizio Baldini di *TrustYou*, leader mondiale nel suo settore con oltre 600.000 hotel e circa 16.000 clienti gestiti direttamente, ha chiarito le modalità con cui opera un *meta review* e come si genera il *trust score* (punteggio di valutazione, ndr), per arrivare a gestire l'analisi del *sentiment* al fine di migliorare la performance della struttura. "In un mondo prevalentemente *mobile* - ha detto - il tempo, l'attenzione e lo spazio per contenuti corposi sono sempre più limitati. La tecnologia semantica di *TrustYou* processa milioni di recensio-

ni, trasformandole poi in riassunti che consentono ai viaggiatori di valutare rapidamente le caratteristiche chiave dell'hotel".

Claudia Brunelli e **Nicole Pierro** di *Myhotelshop*, la *Certified content partner* di *Trivago* fondata nel 2012 con l'obiettivo di incrementare gli affari diretti degli hotel, hanno raccontato l'esperienza della collaborazione con Trentino Marketing e con le Apt. L'attenzione è stata posta sui *meta search* (metamotori) e sulle loro dinamiche di funzionamento per far capire come essere presenti consapevolmente e gestire al meglio una campagna performante. "Il 29,71% delle vendite sul portale *booking.com* - ha spiegato - nascono dalla visibilità su piattaforme



La platea segue l'intervento di Stefan Velte

di *metasearch* (metamotori). È evidente come sia indispensabile imparare ad utilizzare queste piattaforme per incrementare le prenotazioni dirette e diminuire la dipendenza dalle Ota". Per l'Asat è intervenuto il vicedirettore **Davide Cardella**, che ha sottolineato come l'incontro **#IncontriDigitali** si inserisca nel quadro delle azioni previste per aumentare la redditività delle imprese del settore. Conoscere e utilizzare correttamente gli strumenti digitali messi a disposizione dal sistema di promozione rappresenta un vantaggio competitivo per la singola azienda. Gli stessi strumenti, se usati in maniera organica da un alto numero di imprese, possono far fare un salto di qualità all'intero settore.

In conclusione, è stata sottolineata anche l'importanza del progetto *H-Benchmark*, la piattaforma per il benchmark alberghiero che monitora, in tempo reale, prezzo e occupazione. Si tratta di uno strumento molto utile per migliorare la performance della propria struttura, ottenere dati strategici e "leggere" il territorio al fine di migliorare l'offerta complessiva.

3' e 25"

In Trentino gli agriturismi sono 458 (dato aggiornato a fine 2016). Da un confronto con i numeri relativi agli anni precedenti è possibile osservare come la quantità di agritur presenti sul nostro territorio è in costante crescita a partire dal 2003, quando erano 188. Nel giro di una decina d'anni, il numero di questa tipologia di struttura è sostanzialmente raddoppiato (nel 2006 erano 255).

È quanto emerge dall'assemblea ordinaria dell'Associazione agriturismo trentino. In occasione della quale il pre-



Foto arch. Agriturismo San Giacomo

Prodotti tipici ed ospitalità la formula vincente degli agriturismi

In Trentino cresce il numero degli agriturismi

sidente **Manuel Cosi** ha anche ricordato che i locali tipici sono 183 per circa 7.000 posti a tavola, mentre sono circa 4.500 i posti letto suddivisi in 345 strutture. Da sottolineare, poi, che sono 121 le strutture dotate di fattoria didattica, 168 quelle che offrono degustazione di prodotti aziendali e 12 dedite all'agri-campeggio. "L'agriturismo - ha esordito Cosi - è un'attività in crescita sia perché i titolari dimostrano una sempre maggiore attenzione all'arte dell'accoglienza, sia perché tra i consumatori è aumentato il desiderio di vivere esperienze vere ed autentiche". E i numeri parlano chiaro: nel 2016 gli agritur hanno segnato 101.721 arrivi con 330.912 presenze, con permanenza media di 3,25 giornate.

Nel suo intervento il presidente Cosi ha ricordato come l'associazione sia impegnata in molteplici attività, quali la proposta di condizioni vantaggiose per i soci, la mediazione tra questi ultimi e

La sinergia con gli alberghi rafforza il territorio dal punto di vista turistico

l'ente pubblico con ruolo propositivo rispetto ai cambiamenti da mettere in atto, la collaborazione a fini promozionali con Trentino Marketing, Apt e Consorzi Pro Loco.

"Sono convinto - ha spiegato - che l'offerta turistica del Trentino possa migliorare anche grazie al nostro aiuto. Fare sistema tra gli operatori economici dei diversi settori dell'economia e del turismo è fondamentale: in questo modo è possibile arrivare a valorizzare ogni periodo dell'anno, anche i mesi 'fuori stagione'. Magari pensando anche ad una programmazione delle aperture condivisa con le strutture ricettive di grandi dimensioni". "Le nostre attività - prosegue - sono condotte a gestione familiare, normalmente si tratta di strutture di medie e piccole dimensioni che riescono a far fronte alla domanda di periodi di flusso turistico in periodi di bassa stagione. In sostanza, quando ancora i grandi alberghi sono chiusi, i nostri agriturismi riescono ad accogliere un buon numero di ospiti. Sono convinto che una miglior comunicazione e sinergia tra alberghi ed agritur possa produrre risultati positivi per entrambi rafforzando il territorio dal punto di vista turistico".

3' e 30"

Musei e castelli a tariffe agevolate per gli ospiti

chiamare il numero telefonico riportato in fondo al coupon, in modo da informare correttamente gli ospiti riguardo alle modalità delle diverse visite.

L'Asat, insieme ai proprietari degli alberghi, dei B&B di Qualità o dei rifugi aderenti all'iniziativa, ha il piacere di rinnovare l'invito agli ospiti verso la scoperta del Trentino attraverso visite ai numerosi castelli, musei e cantine.



Foto arch. Art Rovereto

Casa Depero: una delle offerte culturali della nostra provincia

Gli albergatori promuovono la cultura trentina

Da anni l'Asat porta avanti il *Progetto turismo e cultura* con l'obiettivo di far conoscere meglio il Trentino agli ospiti degli alberghi. Fino ad oggi migliaia di ospiti, grazie agli stimoli ricevuti dagli alberghi di tutta la provincia, hanno potuto entrare in contatto con la ricca e varia cultura del nostro territorio. Per questo motivo l'Asat ha rinnovato anche per il 2017 gli accordi con musei, castelli e cantine del Trentino. Ciascun albergatore potrà, quindi, invitare i propri ospiti a visitare i diversi poli culturali trentini a tariffe agevolate: i coupon dell'Asat vengono inviati gratuitamente dall'Associazione ai propri soci ed hanno validità estesa a tutto il 2017.

I coupon sono anche scaricabili dal nuovo portale internet www.asat.it nella sezione Documenti riservati ai soci - Convenzioni a cui si può accedere digitando le proprie credenziali (nome utente e password). Una volta stampato il coupon che garantisce lo sconto tariffario presso musei, castelli e cantine del Trentino, ogni albergatore deve occuparsi di timbrarlo e consegnarlo all'ospite, il quale lo presenterà alla cassa del museo o castello prescelto in maniera da avere diritto alla riduzione del costo d'ingresso. Per avere informazioni riguardo ad orari e aperture, agli albergatori interessati basterà

I Castelli e la vita nobiliare.

- Castello del Buonconsiglio (Trento) con la mostra "Ordine e bizzarria: il Rinascimento di Marcello Fogolino"
- Castel Beseno (Besenello)
- Castel Stenico (Stenico)
- Castel Thun (Vigo di Ton)
- Castel Caldes (Caldes)

La vita contadina del Trentino.

- Museo Diocesano Tridentino (Trento) con la mostra di Francesco Verla
- Museo del Rame (Ravina di Trento)
- Museo degli Usi e Costumi della gente trentina (San Michele all'Adige) con la mostra temporanea del Museo Ladino di Fassa (Vigo di Fassa)

Musei d'arte, delle scienze, e della guerra

- Muse e Galleria Civica (Trento)
- Mart (Rovereto) con la mostra "Words and stars"
- Casa d'arte futurista Depero (Rovereto)
- Museo storico italiano della guerra (Rovereto) con la mostra "Morire per Trento"
- Reptiland (Riva del Garda)

Musei di "bollicine grappa e caffè".

- Cantine Ferrari (Ravina di Trento) con sconto del 10% sull'acquisto di bottiglie di spumante
- Villa De Varda (Mezzolombardo) con degustazione gratuita
- Museo del Caffè (Rovereto) degustazione gratuita

Sul tema un convegno a Campiglio
col patrocinio dell'Asat

Cippato: riscaldamento e acqua calda costano meno della metà rispetto a gpl e gasolio



Il cippato: un combustibile ecologico...

L'uso virtuoso delle biomasse legnose è un'opportunità per creare sviluppo economico e occupazione, oltre che per stimolare la gestione sostenibile del patrimonio boschivo. Il territorio trentino, poi, offre interessanti opportunità per mettere in pratica un modello di economia legato alla filiera legno-energia, a vantaggio del settore turistico.

Sono questi alcuni temi trattati durante l'incontro informativo *"Cippato di legno locale per il riscaldamento sostenibile degli alberghi di montagna. Benefici socio-economici e ambientali grazie agli incentivi del Conto Termico 2.0"*, che si è svolto a Madonna di Campiglio durante lo scorso mese, promosso dall'Associazione italiana energie agroforestali (Aiel) con il patrocinio della Provincia di Trento, dell'Asat e dell'Unat.

"La sostenibilità a 360 gradi - ha detto l'assessore provinciale al turismo **Michele Dallapiccola** - deve fare da filo conduttore a tutte le interazioni tra uomo e ambiente, sia in agricoltura sia nel turismo e nella gestione del grande patrimonio forestale del Trentino. Oggi, grazie a nuove tecnologie e ad una crescen-

te sensibilità possiamo fare delle scelte che facciano bene sia all'ambiente che all'economia locale. Nel caso specifico, proponendo uno sfruttamento intelligente e a chilometro zero di una risorsa abbondante come il cippato".

In Trentino operano molte imprese boschive professionali (223 aziende forestali in provincia con 488 addetti) dotate di tecnologie e mezzi di ultima generazione. Le quali consentono di produrre cippato, ovvero il biocombustibile sostenibile di origine locale. "L'uso del cippato in sostituzione ai combustibili fossili all'interno delle caldaie moderne - ha affermato il direttore tecnico dell'Aiel **Valter Francescato** - consente di creare filiere sostenibili con numerosi benefici socio-economici e ambientali per il territorio. Quali la creazione di valore aggiunto



...che fa bene anche al portafoglio

e occupazione a livello locale, l'incremento del potere di acquisto della comunità, una maggiore sicurezza nell'approvvigionamento energetico, la riduzione delle emissioni climalteranti". In media, la filiera energetica del cippato locale crea da 7 a 15 volte più occupazione rispetto alle fonti fossili. A parità di calore utile prodotto, le fonti fossili producono una quantità di anidride carbonica circa dieci volte maggiore rispetto alla fonte di energia rinnovabile "legno". "La produzione e l'utilizzo di cippato locale - ha aggiunto Francescato - innesca un meccanismo virtuoso quando la materia prima legnosa proviene da gestione sostenibile del bosco: valorizza gli scarti della lavorazione del legno e il progresso tecnologico delle moderne caldaie a biomassa. Questo vale per tutte le tipologie di edifici sia pubblici che privati, ma in maniera particolare per strutture altamente energivore come gli alberghi".

Nel caso di un albergo di montagna, il riscaldamento e la produzione di acqua calda sanitaria rappresentano più della metà della spesa, cioè il 53% del totale, rispetto a energia elettrica (43%) e gas metano per cucinare (4%). Ogni stanza consuma mediamente 9 MWh all'anno, per cui per un albergo di 40 stanze il consumo di energia è pari a circa 360 MWh all'anno. Per produrre questo quantitativo di energia usando il gpl il costo è di

circa 82.500 euro, con il gasolio il costo è di circa 41.000 euro (fonte valori prezzi: Aiel, aprile 2016). Con il cippato di legno in classe di qualità A2, invece, produrre 360 MWh costa circa 9.700 euro, quindi l'88% in meno rispetto al gpl e il 76% in meno rispetto al gasolio.

Oggi le biomasse rappresentano la seconda fonte di energia rinnovabile del Trentino, dopo l'idroelettrico, corrispondenti a 136.000 tonnellate equivalenti di petrolio. Per quanto riguarda il cippato, secondo il Piano energetico provinciale, la produzione di questo biocombustibile legnoso in Trentino ammonta a 150.000 tonnellate (circa 500.000 metri cubi steri). Nelle potenzialità della filiera corta del cippato stanno investendo i produttori professionali che hanno intrapreso un percorso di qualificazione professionale e hanno ottenuto l'attestazione di conformità dei prodotti legnosi immessi sul mercato.

L'investimento nelle rinnovabili consente anche di accedere agli incentivi statali del Conto Termico 2.0 a sostegno del ricambio tecnologico. "Sostituire una centrale termica alimentata a fonte fossile con una alimentata a cippato di legno - ha dichiarato Francescato - significa risparmiare sui costi dell'energia e anche andare nella direzione dell'efficienza energetica e del turn over tecnologico. L'incentivo del Conto termico copre fino al 65% dell'investimento necessario per sostituire un generatore obsoleto (a biomassa, carbone, gasolio) con uno moderno a biomassa legnosa. La dotazione finanziaria del Conto termico 2.0 ammonta a 900 milioni di euro: 700 milioni per privati e imprese, e 200 milioni per le pubbliche amministrazioni".

Eco - Chic: i *trend* del turismo trentino

🕒 6' e 05"

👤 Francesca Maffei

Un *case history* interessante:
il BioHotel Hermitage

La dimostrazione che lusso e natura possono, e devono, convivere in modo armonico, che ecologia e sostenibilità non sono sinonimi di decrescita felice e frugalità, trova conferma nella storica *best practice* alberghiera e ristorativa trentina del **BioHotel Hermitage**, il quattro stelle superior di Madonna di Campiglio, e nella sua Stube che ospita il ristorante insignito della Stella Michelin, oltre che di altri riconoscimenti come la membership nella Guida L'Espresso.

Una tradizione di rispetto e di amore per il proprio territorio e per quanto questo è in grado di regalare che viene da lontano e attraversa, immutata e anzi rafforzata, tre generazioni. Nel caso dell'Hermitage, infatti, la vocazione culinaria comincia con la nonna, dedita alla preparazione dei pasti in quella che inizialmente non era che una pensione ricavata da un antico maso alpino risalente al 1899. E prosegue in chiave alberghiera con il figlio

Giacomo Maffei, per anni presidente del Gruppo Albergatori di Madonna di Campiglio oltre che membro da sempre proattivo nella politica turistica della destinazione. L'albergo, ultimato un paio di giorni prima del Natale del 1969 e poi nuovamente e totalmente ristrutturato nel 1999, ha assunto anche la qualifica di *BioHotel*, come primo hotel del Trentino a rispettare i canoni della bioarchitettura e della bioedilizia. Un'idea nata grazie alla tesi di laurea "Benessere in quota" della nipote dell'allora nonna-cuoca, **Barbara**, presentata nel 1996 all'Accademia del Commercio e Turismo di Trento e diventata successivamente oggetto di vision e di mission aziendale.



Il Brenta fa da sfondo all'hotel Hermitage

Ma i primati dell'Hermitage non finiscono qui, essendo stato peraltro il primo Hotel a ricevere la prestigiosa Stella Michelin grazie alla sana e ambiziosa ostinazione di Giacomo e della moglie **Edda**, pionieri nella proposta di una ristorazione *gourmet* a Madonna di Campiglio. Una scommessa ormai vinta.

Casi come quello della Famiglia Maffei dimostrano che l'attribuzione di una qualifica o il raggiungimento di una Stella non sono solo operazioni di marketing e di comunicazione commerciale, oltre che frutto di cospicui investimenti, e che non si conquistano semplicemente a suon di serate con giornalisti ed esperti gastronomi, senza contare l'onere di accaparrarsi uno chef di fama internazionale e, soprattutto, di tenerselo stretto.

Al contrario, si tratta di percorsi portati a termine in decenni di sacrifici e con determinazione, in cui tutti i componenti di un nucleo familiare sono chiamati in causa con vere e proprie scelte di vita. E, quindi, necessariamente lo sviluppo deve avvenire in sinergia con l'ambiente circostante e con la valorizzazione di ciò che la propria terra offre, poiché il desiderio è quello di perpetuarne l'esistenza in futuro e di salvaguardare anzitutto il contesto naturalistico e paesaggistico in cui l'impresa si inserisce. Una filosofia esemplare, quella dell'Hermitage, che parte dai materiali impie-

gati nella ristrutturazione dell'immobile fino ad arrivare ai prodotti che **Marcella**, sorella di Barbara, impiega nella Spa di cui con passione si occupa - dal peeling al fieno ai trattamenti con spumante della Cantina trentina Furlani passando per quelli all'orchidea alpina o con i sacchetti d'erbe. Senza scordare gli ingredienti alla base dei piatti preparati e la sempre necessaria apertura al resto del mondo. Perché una meta internazionale richiede una strategia adeguata. E così lo chef **Giovanni D'Alitta**, che ha raccolto il testimone lasciato dal precedente **Paolo Cappuccio**, dalla sua Basilicata porta un tocco mediterraneo in una cucina marcatamente trentina, abbinando merce di difficile approvvigionamento in quanto lontana, come il pesce di mare fresco, a un raccolto che è a "metro 0", ovvero proveniente dall'orto dell'Hotel. E dimostra che nord e sud, quando ci si mettono, insieme possono creare grandi cose.

Ma il concetto di *green luxury* si spinge oltre. Giacomo è stato anche inventore delle settimane enogastronomiche sulle Dolomiti di Brenta, per dimostrare che una vacanza salutare passa dalla cucina e si completa con il movimento all'aria aperta, oltre che in Spa. E che le due dimensioni, non essendo disgiunte, non si escludono a vicenda ma anzi accomunano segmenti di clientela tra loro anche molto differenti.

A patto che, fattore da non sottovalutare, le capacità di spesa siano compatibili con l'offerta. Un modello alberghiero eco-chic impone infatti che la qualità vada di pari passo con il prezzo. Esempio pratico: nella Stube dell'Hermitage il costo delle materie prime incide fino al 30% sul budget totale di un pasto, ed è quindi evidente che le tariffe ne debbano tener conto, così come quelle alberghiere sul fronte dell'accommodation. Il mercato non manca, perché la richiesta a livello globale di bio-holidays è in continua espansione, e l'Hermitage, con lungimiranza imprenditoriale, l'ha intuito da tempo.



Ancora un ristorante stellato a Madonna di Campiglio

Cambia il regime fiscale delle locazioni brevi

🕒 4' e 05"

👤 Andrea Rudari

Continua positivamente in Parlamento il percorso delle nuove norme in materia di *locazioni brevi*, le quali, pur affrontando solo una parte dei problemi sul dilagare delle attività abusive, compiono un passo importante nella giusta direzione, assicurando il pagamento delle imposte, sia pur in misura forfettaria, da parte di tutti gli operatori del mercato turistico ricettivo.

La norma definisce le locazioni brevi come i contratti di locazione di immobili ad uso abitativo di durata non superiore a 30 giorni, inclusi quelli che prevedono la prestazione dei servizi di fornitura di biancheria e di pulizia dei locali, stipulati da persone fisiche, al di fuori dell'esercizio di attività d'impresa.

Un apposito regolamento governativo dovrà poi definire i criteri in base ai quali l'attività di locazione breve si presume svolta in forma imprenditoriale, in coerenza con il codice civile e la disciplina sui redditi di impresa, avuto anche riguardo al numero delle unità immobiliari locare e alla durata delle locazioni in un anno solare.

Importante anche il nuovo obbligo per gli intermediari ed i portali *on-line*, che mettono in contatto persone in ricerca di un immobile da prendere in uso con persone che ne dispongono, di trasmettere i dati relativi ai contratti di locazione breve entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono i predetti dati.

Si stabilisce poi l'obbligo per gli intermediari ed i portali *on-line*, residenti nel territorio dello Stato o in possesso di stabile organizzazione, qualora incassino i canoni o i corrispettivi relativi ai contratti di locazione breve ovvero qualora intervengano nel pagamento dei predetti canoni o corrispettivi, di opera-



Nuove regole per governare la *shadow economy*

Lo Stato dà le prime risposte concrete alle giuste richieste di Federalberghi

re, in qualità di sostituti d'imposta, una ritenuta del 21% (a titolo di cedolare secca, o di acconto nel caso in cui il beneficiario non ha optato per la cedolare secca) sull'ammontare dei canoni e corrispettivi all'atto del pagamento al beneficiario, e di provvedere al relativo versamento. L'adempimento degli obblighi di cui sopra deve avvenire tramite la nomina di un rappresentante fiscale per gli intermediari o portali non residenti riconosciuti privi di stabile organizzazione in Italia, in qualità di responsabili d'imposta.

Infine, si statuisce la responsabilità del pagamento dell'imposta di soggiorno e del contributo di soggiorno, ove istituiti, nonché degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge e dal regolamento comunale, per il soggetto che incassa il canone o il corrispettivo, ovvero che interviene nel pagamento dei predetti canoni o corrispettivi.

Restiamo in attesa della definitiva approvazione della legge da parte del Parlamento ed i provvedimenti conseguenti di Agenzia delle entrate per stabilire le disposizioni di attuazione dell'obbligo di trasmettere e conservare i dati e di trattenere e versare la ritenuta da parte degli intermediari e portali *on-line* residenti nel territorio dello Stato o in possesso di stabile organizzazione.

per tutto **LUGLIO**
TORNA
IL

RISPARMIO GARANTITO!

CENTINAIA DI PRODOTTI
A PREZZI RIBASSATI



Sì, torna l'estate e torna il Risparmio Garantito!
Dal 1° al 31 LUGLIO al C+C Italmarket il risparmio è garantito su centinaia di prodotti
per la ristorazione e l'ingrosso. L'iniziativa è riservata ai possessori di Partita IVA.

C+C
ITALMARKET
La spesa per i professionisti

www.italmarket-tn.it

via Luigi Brugnara, 11 - Trento

La convenienza di
RISPARMIO GARANTITO
arriva anche nelle Valli
con il servizio

+FACILE
+VICINO
I tuoi ordini, online!

Scopri di più sul sito
www.italmarket-tn.it

“Progetto Scuola” dal Cnga ai Gat e ritorno

Favorire il dialogo tra imprese turistiche e sistema dell’istruzione sul territorio

🕒 3' e 40"

👤 Francesca Maffei

Tra i progetti che il nuovo Delegato Nazionale per i Giovani Albergatori del Trentino si troverà a portare avanti, replicandolo all’interno dei GAT, c’è un rinnovato Progetto Scuola, che ha l’obiettivo di favorire il dialogo e il confronto tra la realtà delle imprese turistiche del territorio e il sistema dell’istruzione. Giovani albergatori che ancora una volta diventano ponte tra diverse compagini, in questo caso tra Ministero dell’Istruzione e mondo alberghiero.

Dall’orientamento alla didattica, dall’alternanza studio-lavoro alla creazione di *partnership*, le potenziali aree d’azione sono in numero ancora maggiore rispetto alla prima edizione del progetto, che vide impegnato un folto e dinamico gruppo di giovani albergatori trentini su tutto il territorio provinciale. Inoltre, Protocolli d’Intesa tra Istituti e associazioni imprenditoriali sparse lungo tutto lo Stivale, nonché le singole convenzioni tra scuola e azienda ospitante, potranno decidere se collocare l’alternanza durante il normale orario scolastico oppure nei periodi di sospensione delle attività didattiche.

Ça va sans dire, le imprese ricettive devono avere determinate caratteristiche, in particolare in termini di capacità strutturali, tecnologiche e organizzative. Da non sottovalutare inoltre la funzione tutoriale, che trova nell’albergatore giovane la sua naturale personificazione, in quanto solitamente più vicino come età ed esperienza, e quindi come mentalità, allo stagista. Infatti, gli studenti che intraprendono percorsi di alternanza devono essere affiancati da figure professionali durante la fase di realizzazione del progetto formativo e fino al conseguimento degli obiettivi didattici stabiliti dalla convenzione. Si tratta di dare attuazione a una metodologia incentrata su conoscenze disciplinari e competenze personali, che aiuta gli studenti a sentirsi protagonisti, con consapevolezza, delle scelte per il proprio futuro. A disposizione dei Giovani Albergatori, che intendono dare vita a una *partnership* del tipo qui descritto vi sono una serie di documenti preconfezionati in fac-simile comodamente scaricabili dal sito www.cnga.federalberghi.it.

Iniziative come questa, nell’ambito del Progetto scuola del Comitato Nazionale Giovani Albergatori di Federalberghi, nascono per realizzare sinergie in grado di produrre effetti benefici su intere comunità, poiché le risorse umane, sia familiari sia dipendenti, sono un *asset* aziendale di primaria importanza.



I giovani albergatori accolgono i giovani studenti

Booking without commissions

🕒 3' e 35"

👤 Francesca Maffei

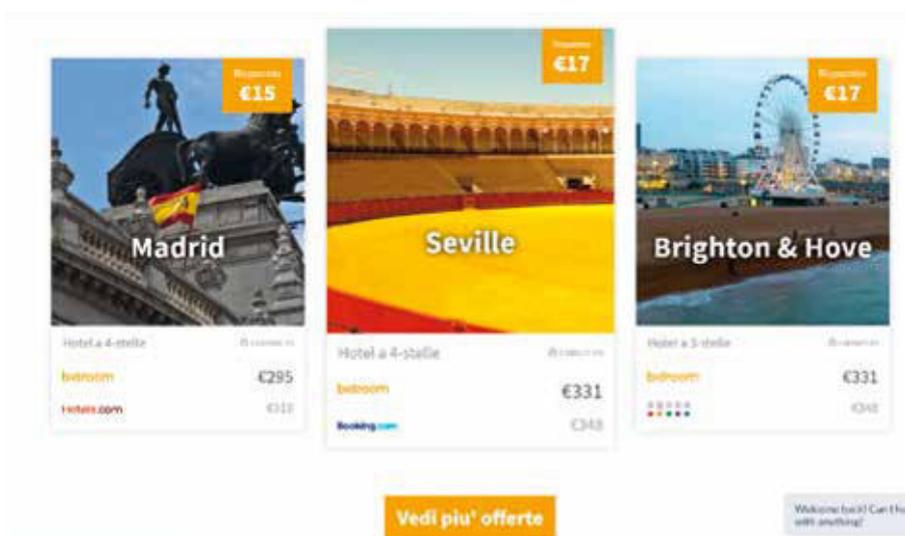


The new zero-commission OTAs aim to help the hospitality industry by competing against online booking agencies with “high” commissions. But how do they precisely work?

Booking agencies without commissions are certainly not new. In the last few years, more and more local websites, or sites dedicated to specific consumer targets – special interest OTAs – have entered the market. In these cases usually the provider, instead of eroding a significant part of the total amount of the reservation, requests a fee, that may be a one-time or a periodical subscription. What a pity that not only the commission on the sales but also the conversion rate, in these cases, is often equal to zero.

Then is the turn of DMO websites - destination management organizations - which offer the opportunity of affiliation to their booking engine service normally free of charge, as in Visitrentino.info. However, they often represent the official tourist information board rather than the private stakeholders, and can be reached more easily through landing pages than by means of direct research. Booking South Tyrol, too, features no costs to operators but, unlike its southern counterpart, Visitrentino, aims to maximize sales through a platform dedicated exclusively to online reservations. For all the rest, actually, there is the mainstream Suedtiroil.info, connected to the former one.

Finally, hybrids can be found like Bidroom.com. This Dutch start-up, based in Poland as well, besides opera-



ting as a metasearch engine which collects rates and availabilities of the major OTAs, guarantees a 5% reduction on the best available rate. Complications linked with the issue of the parity rate is bypassed since such promotion is only visible to club members, and everything belongs to a private sphere. A compatible channel manager is not needed, nor it is entering prices and allotments in the system.

In addition to the discount, Bidroom requests to hotels an initial contribution of € 299.00 in order to cover visibility costs, such as EasyJet campaigns or re-marketing actions. “Our goal is fostering direct bookings for hotels, without commissions and with no brandjacking activities,” explains **Izabela Krzanowska**, Italy Sales Director. “Another plus is the so-called rebooking, that is to say the invitation to future guests who have already booked through an OTA to reconfirm directly with Bidroom,” adds the manager. “Once the hotelier has accepted or refused a reservation, a decision that always remains in his hands, the customer can cancel the previous one made with Expedia, Booking.com or others.”

Another example is Global Hotel Exchange, which instead charges a small amount - \$ 2.99 - on every client, but showing much lower rates compared to those which must include OTA commissions. However, the site globalhotelexchange.com is no longer active. For his part, Bidroom received the 2017 Start-Up Innovation Prize at the World Tourism Forum in Lucerne. Will the marketplace also reward it? Wait and see.

Il calendario autunnale 2017 della formazione obbligatoria



Portiamo all'attenzione di tutti gli associati di Asat le proposte formative che verranno messe in campo nel corso dell'autunno 2017.

Facciamo riferimento ai corsi obbligatori in materia di sicurezza e salute sul lavoro nonché a quelli che interessano la sicurezza degli alimenti (H.A.C.C.P.) materie che già molti operatori conoscono e che sono sempre in primo piano.

Vengono organizzati corsi validi sia per i titolari dell'azienda, ma anche per i lavoratori, per i preposti e per i dirigenti, che pur non avendo magari titolo nella gestione diretta dell'attività, tuttavia sono essi pure destinatari di molti obblighi e doveri previsti dalle leggi stesse.

I corsi sono organizzati in modo capillare sul territorio provinciale, in modo da essere più vicini alle imprese interessate e permettere a tutti una più agevole partecipazione, posto che gli stessi vengono effettuati spesso in momenti di pieno lavoro stagionale quando sono più numerosi i lavoratori presenti. E visti i tempi che corrono, è sicuramente da sottolineare anche come i costi di partecipazione di questi momenti formativi non hanno subito nessun aumento rispetto a quelli dello scorso anno.

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

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

CORSO BASE PER PERSONALE DI CUCINA (8 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
11/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	MONCLASSICO
25/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
07/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEMME
28/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
30/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
04/12/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/10/2017	09.00-13.00	TRENTO
11/10/2017	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	09.00-13.00	MONCLASSICO
25/10/2017	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
07/11/2017	09.00-13.00	VAL DI FIEMME
28/11/2017	09.00-13.00	LEVICO TERME
30/11/2017	09.00-13.00	VAL DI FASSA
04/12/2017	09.00-13.00	TRENTO

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

CORSO AGGIORNAMENTO (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
02/10/2017	14.00-18.00	TRENTO
11/10/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
19/10/2017	14.00-18.00	MONCLASSICO
25/10/2017	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
07/11/2017	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
28/11/2017	14.00-18.00	LEVICO TERME
30/11/2017	14.00-18.00	VAL DI FASSA
04/12/2017	14.00-18.00	TRENTO

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

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

Corso obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/10/2017 10/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
16/10/2017 17/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FIEMME
24/10/2017 25/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	MONCLASSICO
15/11/2017 16/11/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	LEVICO TERME
22/11/2017 23/11/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	VAL DI FASSA
27/11/2017 28/11/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

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

di lavoro o un delegato con potere di spesa. Ricordiamo che nel caso in cui il corso base è stato effettuato prima del 01/01/1997 è necessario frequentarlo nuovamente poiché è stato modificato il Decreto di riferimento.

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

Il corso di aggiornamento per R.S.P.P. ha valenza quinquennale. L' R.S.P.P. che ha svolto il corso base dall'anno 1997 fino all'anno 2006 è consigliabile che effettui il corso di aggiornamento il prima possibile.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
09/10/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO
16/10/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	VAL DI FIEMME
24/10/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	MONCLASSICO
15/11/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	LEVICO TERME
22/11/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	VAL DI FASSA
27/11/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO

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

LAVORATORI/LAVORATRICI

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

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

caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda (rif. codici ATECO)

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

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

Aggiornamento quinquennale

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/09/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
20/09/2017 21/09/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
23/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
13/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
21/11/2017 22/11/2017	14.00-18.00	VAL DI FIEMME
30/11/2017 01/12/2017	14.00-18.00	LEVICO TERME
05/12/2017 06/12/2017	14.00-18.00	VAL DI FASSA
12/12/2017 13/12/2017	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
14/12/2017 15/12/2017	14.00-18.00	MONCLASSICO
18/12/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
20/12/2017 21/12/2017	14.00-18.00	VAL DI FASSA

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

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI AGGIORNAMENTO (6 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
18/09/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
20/09/2017 21/09/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	RIVA DEL GARDA
23/10/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
13/11/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
21/11/2017 22/11/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FIEMME
30/11/2017 01/12/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	LEVICO TERME
05/12/2017 06/12/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA
12/12/2017 13/12/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	FIERA DI PRIMIERO
14/12/2017 15/12/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	MONCLASSICO
18/12/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO
20/12/2017 21/12/2017	14.00-18.00 14.00-16.00	VAL DI FASSA

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

NEOASSUNTI

Il percorso formativo per neoassunti si suddivide in due livelli:

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

- formazione base
- formazione specifica secondo il settore produttivo dell'azienda e la mansione svolta (8, 12 o 16 ore);

I lavoratori con contratto di apprendistato devono frequentare tale corso di formazione.

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

ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi.

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

Corso **OBBLIGATORIO** per tutti i tipi di aziende. La durata varia a seconda del grado di rischio presente nella struttura ed è riconducibile a tre fasce dettate nell'allegato I del Decreto Ministeriale del 10 marzo 1998.

Le fasce definite nel Decreto Ministeriale classificano, secondo il livello di rischio le aziende in:

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
05/10/2017	09.00-13.00	RIVA DEL GARDA
16/10/2017	09.00-13.00	TRENTO
26/10/2017	09.00-13.00	VAL DI FASSA
06/11/2017	09.00-13.00	LEVICO
09/11/2017	09.00-13.00	MONCLASSICO
13/11/2017	09.00-13.00	FIERA DI PRIMIERO
16/11/2017	09.00-13.00	VAL DI FIEMME
20/11/2017	09.00-13.00	TRENTO

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
05/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
16/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
26/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
06/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO
09/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	MONCLASSICO
13/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
16/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FIEMME
20/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

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



CORSO ANTINCENDIO CORSO BASE PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO (16 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
16/10/2017 17/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO
20/11/2017 21/11/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 270,00 + IVA - Quota associati: € 255,00 + IVA

PRIMO SOCCORSO

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

OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di pronto 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.

CORSO BASE PER ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO (12 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
25/09/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
26/09/2017	09.00-13.00	
12/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	MONCLASSICO
13/10/2017	09.00-13.00	
19/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FASSA
20/10/2017	09.00-13.00	
23/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
24/10/2017	09.00-13.00	
06/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
07/11/2017	09.00-13.00	
23/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	LEVICO TERME
24/11/2017	09.00-13.00	
27/11/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	VAL DI FEMME
28/11/2017	09.00-13.00	
11/12/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
12/12/2017	09.00-13.00	

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

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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
25/09/2017	14.00-18.00	TRENTO
12/10/2017	14.00-18.00	MONCLASSICO
19/10/2017	14.00-18.00	VAL DI FASSA
23/10/2017	14.00-18.00	RIVA DEL GARDA
06/11/2017	14.00-18.00	FIERA DI PRIMIERO
23/11/2017	14.00-18.00	LEVICO TERME
27/11/2017	14.00-18.00	VAL DI FEMME
11/12/2017	14.00-18.00	TRENTO

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



PREPOSTI

FORMAZIONE PER PREPOSTI GENERALE + SPECIFICA + PARTICOLARE (16 ore)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
30/10/2017 31/10/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 240,00 + IVA - Quota associati: € 200,00 + IVA

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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
10/11/2017	09.00-13.00/14.00-16.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

“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.

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.

DIRIGENTI

“Il Dirigente di ogni azienda è la persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, attua le direttive del Datore di lavoro organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa.” La formazione dei dirigenti deve tener conto di quanto previsto dall’art. 37, comma 7, dagli obblighi previsti all’art. 18 ed è comprensiva della formazione per lavoratori (generale + specifica)

Aggiornamento quinquennale.

CORSO PER DIRIGENTI (16 ore)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
08/11/2017 09/11/2017	09.00-13.00/14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 240,00 + IVA - Quota associati: € 200,00 + IVA



CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI (6 ore)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
14/11/2017	09.00-13.00 14.00-16.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

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.

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 È 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.

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
04/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA
Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 90,00 + IVA

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
13/09/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
20/09/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
27/09/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO
04/10/2017	09.00-13.00 14.00-18.00	TRENTO

Quota di partecipazione: € 410,00 + IVA - Quota associati: € 320,00 + IVA

T&O, DOVE VUOI, QUANDO VUOI. SCARICA L'APP!



**TI SEGUE
OVUNQUE**

Sfoggia la tua rivista in ogni momento.



**CONTATTO
DIRETTO**

Raggiungi ASAT con un clic.



**SEMPRE
AGGIORNATO**

Grazie alla newsletter periodica.

Un passo importante che rende **sempre disponibile** l'informazione prodotta dall'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento.

Con l'APP ASAT, disponibile per iOS ed Android, potrai leggere la rivista **Turismo ed Ospitalità in Trentino** ed accedere **in tempo reale** alle ultime news dal mondo del turismo.

Tutte le informazioni di cui hai bisogno, **ovunque ti trovi, nel momento esatto in cui le cerchi.**



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



6' e 50"

Fabia Sartori

I sentieri più sicuri e praticabili sono ora aperti anche ai bikers

Sentieri in mountain bike, ecco la nuova segnaletica

Cambiano le regole che disciplinano la coesistenza tra escursionisti e bikers: la Provincia di Trento ha approvato la nuova normativa in materia di mountain bike, che attualmente è in fase di recezione da parte dei diversi ambiti in cui è suddiviso il nostro territorio. Per il prossimo anno, poi, saranno tracciati e censiti tutti i sentieri del Trentino. Sarà, quindi, completa la *Rete provinciale dei percorsi in mountain bike*.

Cosa cambia rispetto al passato?

Molte polemiche e discussioni tra bikers ed escursionisti erano legate al divieto di percorrere in mountain bike i sentieri con pendenza maggiore del 20% oppure con larghezza media inferiore a quella della bicicletta. Regolamentazione che, oggettivamente, lasciava spazio a diverse interpretazioni. Anche perché nessun cartello con divieto era apposto sul sentiero: la cartellonistica era prevista solamente nei tratti in cui fossero state rilevate infrazioni.

Cambiano le regole di coesistenza tra escursionisti e bikers. Rimangono pochi i divieti

Con la recente modifica legislativa i divieti di percorrenza per la mountain bike sono espliciti: in sostanza, i bikers possono andare ovunque tranne dove esplicitamente vietato.

“I divieti - afferma il dirigente del Servizio provinciale turismo e sport **Romano Stanchina** - vengono installati solamente sui sentieri dove vi è un pericolo reale per le persone a causa dell'accidentalità del percorso, oppure nel caso in cui la percorrenza da parte delle due ruote grasse vada a danneggiare in qualche modo l'ambiente o divenga poco sicura per la tutela storica di un determinato sito”.



Foto Sartori

Un esempio di segnaletica dedicata alle mountain bike

Stanchina sottolinea che i sentieri vietati saranno qualche decina in tutto il Trentino: “Il cicloturismo e la fruizione della montagna con la mountain bike rappresentano un fattore determinante per la proposta turistica trentina. Non deve assolutamente passare il messaggio che il Trentino è terra di divieti”.

La nuova Rete provinciale dei percorsi in mountain bike

“La frequentazione dei sentieri alpini non compresi nella Rete - dichiara Stanchina - non verrà né promossa né tantomeno incentivata. Ciò significa che la maggior parte dei bikers, turisti e non, sarà indirizzata sui percorsi della Rete: la quota dei ciclisti che utilizzerà sentieri collocati al di fuori della Rete rappresenterà, quindi, una stretta minoranza”. Ai sentieri “consigliati” e a quelli “vietati”, perciò, si aggiunge una “zona grigia” di percorsi che non sono esplicitamente vietati ma che non vengono promossi all’interno della Rete in maniera da limitare il numero dei ciclisti che li utilizza (spesso solo residenti e locali). Come già accade per l’escursionismo, anche per la mountain bike è stata definita una segnaletica ed una numerazione cartellonistica dedicata alla Rete, in modo da garantire il necessario ordine ed evitare sovrapposizioni.



Non costa niente... È Gratis.



Lascia giocare gratis i bambini con gli innovativi giochi touchscreen, e non solo, della linea Kiki. Prodotti che non possono mancare in strutture sempre alla ricerca di nuove forme di intrattenimento per aumentare fidelity e customer satisfaction. I bambini (dai 3 ai 12 anni) si divertono e imparano allo stesso tempo, lasciando più libertà e tranquillità ai genitori. Il Kiki Wall grazie alle dimensioni ridotte è ideale anche per gli spazi contenuti; il Kiki Soccer è un classico mini calcio balilla professionale; l’Educational Panel con i suoi giochi meccanici è l’ideale per i più piccoli. Tutti i prodotti della linea Kiki hanno 2 anni di garanzia e assistenza con tecnici specializzati in zona. Non costa niente è gratis, prova le potenzialità del Kiki Wall per 2 settimane senza impegno nella tua struttura. Al momento della ricezione dovrai semplicemente inserire la spina nella corrente. Contattaci per preventivi e soluzioni personalizzate.

Contattaci

Replay Replay •
 re-play s.r.l. •
 re-play

www.re-play.biz - info@re-play.biz

I casi virtuosi di Val di Sole e Alto Garda e Ledro

In Val di Sole la segnaletica dedicata alla Rete provinciale dei percorsi in mountain bike è stata piazzata nella primavera del 2016. Quindi i bikers locali ed ospiti che frequentano la zona possono sfruttare le indicazioni presenti sui 300 chilometri di percorsi off road del territorio solandro già da due estati, includendo quella in corso. Per quanto riguarda l'Alto Garda, invece, la cartellonistica è in fase di posizionamento ed andrà a "servire" circa 1400 chilometri di sentieri adatti alle mountain bike individuati sul territorio.

In tal contesto, va precisato che presso ciascun ambito turistico è stato impostato un gruppo di lavoro coordinato dalle Apt (rispettivamente l'Apt della Val di Sole e l'Apt Garda Trentino) e partecipato da tutti i principali portatori di interesse (comuni e comunità di valle, istituzioni provinciali, associazioni di bikers, gruppo Sat). Attraverso l'impegno dei partecipanti, quindi, è stato possibile procedere alla classificazione dei sentieri 'locali' con esposizione della relativa cartellonistica, ovviamente previa approvazione da parte del Servizio provinciale turismo e sport.

"Abbiamo - dice il direttore dell'Apt della Valle di Sole **Fabio Sacco** - adottato immediatamente le modifiche alla normativa in materia di mountain bike. Per noi è importante mettere gli ospiti in grado di muoversi agevolmente sul territorio anche a bordo delle due ruote grasse". "Attualmente - aggiunge - ci stiamo impegnando per realizzare la nuova cartografia ad hoc per i bikers, sia in formato cartaceo che attraverso le tracce Gps da scaricare online. Non solo: in Val di Sole lo sviluppo del turismo a bordo delle mountain bike passa anche attraverso l'offerta di servizi strategici per gli ospiti. Ecco, quindi, che si stanno diffondendo i Bike Hotel. In particolare, è stato creato un gruppo di strutture in grado di fornire particolare assistenza e supporto a chi sceglie di trascorrere le proprie vacanze in sella alla mountain bike".

Coesistenza tra i molteplici prodotti outdoor è la parola d'ordine anche in Alto Garda. "Abbiamo - dichiara la presidente della sezione Asat dell'Alto Garda e Ledro **Elisa Ressegotti** - recepito la normativa sulle mountain bike in maniera da creare una segnaletica dedicata per ciascuna delle molteplici attività ospitate dai nostri sentieri (trekking, mountain bike, nordic walking). Ritengo che sia importante mettere i nostri ospiti nelle migliori condizioni per praticare lo sport da loro preferito, nel pieno rispetto della natura, dell'ambiente e degli altri ospiti, i quali magari prediligono una diversa attività outdoor. Oltre alla classificazione dei sentieri, poi, siamo anche impegnati ad individuare proposte alternative: nei casi (pochi, ndr) in cui il tracciato del sentiero esistente non possa essere percorso dai bikers, stiamo cercando di individuare validi percorsi alternativi in maniera da creare una rete continua e percorribile in sella alla

🕒 3' e 50"



Alberto Bertolini

mountain bike". "In tal senso - precisa il vicepresidente dell'Asat **Alberto Bertolini** - è fondamentale proiettarsi verso il futuro, che impone un ripensamento dei percorsi dedicati alla mountain bike. Il diffondersi delle E-Bike (mountain bike a pedalata assistita, ndr) comporta un ampliamento della platea di persone che si mettono in sella alla ricerca di sentieri pedalabili. Ecco, quindi, che alcuni tracciati ad hoc dovranno essere più dolci e maggiormente pensati per escursioni fruibili da tutti". "Per concludere - termina - tra i temi importanti che caratterizzano i prossimi anni è necessario citare la realizzazione della ciclabile del Garda, che da poco è stata inserita in alcuni progetti di respiro internazionale. Sarà necessario un importante supporto economico da parte della Provincia di Trento, ma il progetto per diventare realtà deve trovare sostegno anche con lo sblocco di alcuni finanziamenti statali".

Parola d'orden: calità

🕒 4' e 15"

👤 Celestino Lasagna

Per vardèr con fiducia a chesta sajón da d'istà, dò n inverm sene-ster, ma soraldut al davegnir, i hotelieres cogn lurèr su la calità. Per l fèr se cogn esser adum, coscita rua i resultac miores, ma se cogn creer e fèr creer a la politica che l turism l'é la atività che pèra inant l'economia no demò de Fascia, ma de dut l Trentin. Anter tasses e burocrazia, nosc cruzie doventa scialdi più pesoch e doventa stentous ge jir dò al marcià (internet) e a la leges. L'industria turistica aldidanché domana: na perfe-rida semper miora, na preparazion spezifca di operadores (no l'é possibol se enventèr), na capacità de elaborazion di sforc che vegn cà da la perferida medema e da la promoziòn tras n endrez bon de jir ite te n marcià n muie conco-renzièl. La esperienzes del passà les é prezioses e les ne enseña soraldut a tegnir sù piutost che a desfèr, a mantegnir chel che aon piutost che cerner l mudament a ogni cost e senza logica.

La evoluzion la va envers la moderna formes de l'azet, senza vegnir manco a la reijes de la perferida turistica. Chisc nesc valores vegn mané fora tras l sparpagnament de la opinions, la testimonianza direta de chi che à passà la vacanze te Fascia, cognoscian da vejìn la calità de sia azet, de

L davegnir di hotelieres de Fascia: miorèr i servijes e el recognosciment del peis del turism delaite l'economia trentina

la strutures, de la beleza de la natura, de la sacotanta de scomenzadives e ativitèdes che tol fora Fascia da etres pajjes e da altra valèdes taliènes. La promoziòn tras internet cognarà esser semper più aggiornèda, te duc i lengac possiboi, valorisan la particolaritèdes de la Dolomites Patrimonie Unesco de Fascia. Anter chestes, la natura, l paesaje, l'èrt, l lengaz e la cultura ladina de chela che cognon esser stolc.

Se trata de noscia spezifzità che ne desferenzia tel marcià global. De segur, percheche la calità sie completa, se cogn miorèr i servijes e la infrastrutres. Dò se cogn fèr fora la costion de la mobilità de val, ma ence potenzièr la cordanzas con i aeroporc per arjonjer marcé enteressanc per l davegnir desche America, Cina e Russia, vedù che purampò i taliegn da egn enco-mai i cogn ge fèr front a na crisa economica che limitea la vacanze.

PAROLA D'ORDINE: QUALITÀ

Per guardare con ottimismo a questa stagione estiva, dopo un inverno problematico, ma soprattutto al futuro, gli albergatori devono puntare alla qualità. Per farlo bisogna essere uniti, così arrivano i risultati migliori, ma bisogna convincerci e convincere la politica che il turismo è attività trainante non solo della Valle di Fassa ma di tutto il Trentino.

L'industria turistica oggi richiede: un'offerta sempre migliore, una preparazione specifica degli operatori, una capacità di assimilare gli sforzi dell'offerta stessa e della promozione per inserirsi al meglio in un mercato concorrenziale. Le esperienze del passato sono preziose e insegnano a mantenere quello che abbiamo piuttosto che scegliere il cambiamento ad ogni costo. L'evoluzione va verso forme moderne dell'ospitalità, senza tradire le radici dell'offerta turistica. Questi nostri valori vengono trasmessi soprattutto attraverso la diretta testimonianza di chi soggiorna in Fassa.

La promozione via internet dovrà essere sempre più aggiornata, in tutte le lingue possibili, valorizzando le peculiarità delle Dolomiti Patrimonio Unesco e della Val di Fassa. Tra queste, la natura, il paesaggio, l'arte, la lingua e la cultura ladina di cui dobbiamo essere orgogliosi. Certo, è necessario investire negli eventi e vanno migliorati servizi e infrastrutture. Bisogna, poi, risolvere la questione della mobilità interna e potenziare gli accordi con gli aeroporti per raggiungere mercati interessanti per il futuro come Stati Uniti, Cina e Russia.

HOTEL 2017 all'insegna del gusto per l'ospitalità

🕒 3' e 20"

La manifestazione bolzanina si ripropone dal 16 al 19 ottobre

L'Alto Adige è una meta molto apprezzata per i soggiorni estivi ed invernali, nel 2016 ha registrato 7.002.049 di arrivi e 31.352.490 di pernottamenti. I turisti scelgono questa destinazione per la gastronomia, l'ospitalità, il relax, lo sport, lo shopping, la cultura e per immergersi nella natura o per un breve stacco dalla "quotidianità". In questo contesto si inserisce da oltre quarant'anni HOTEL, la fiera specializzata per hotellerie e ristorazione, come punto di incontro e di informazione tra aziende, albergatori e ristoratori, startup innovative e associazioni di categoria.

La gastronomia è un'eccellenza in Alto Adige: 23 stelle Michelin a 18 chef con cinque ristoranti a "2 stelle". Dall'indagine sul turismo 2012/2013 emerge che la soddisfazione nell'ambito della gastronomia in Alto Adige è molto alta, con valori medi compresi tra 1,13 e 1,74. L'Alto Adige può contare su un alto numero di clienti abituali, infatti l'84,8% dei turisti dichiara di conoscere l'Alto Adige già da precedenti soggiorni. Tra questi, inoltre, una quota consistente (43,6%) trascorre le proprie vacanze in Alto Adige da più di 10 anni.

Ed è proprio l'eccellenza del territorio che ha permesso ad **HOTEL**, la fiera specializzata per hotellerie e ristorazione, di crescere e svilupparsi diventando una piazza di scambio di idee e una fucina di nuovi input per migliorare sempre più le strutture dedicate alla ristorazione del territorio, ma anche di quelli limitrofi. A cinque mesi dalla fiera - Hotel si svolge dal 16 al 19 ottobre 2017 - i padiglioni sono già quasi completamente affittati con 500 aziende suddivise in sei aree tematiche: cucina e tavola, interni e decorazioni, costruire e rinnovare, wellness, management e comunicazione, gastronomia.

Un ricco calendario di appuntamenti, workshop, eventi informativi e formativi con relatori di alto profilo internazionale affianca l'esposizione. In particolare è in programma una nuova edizione del Communication Forum, che affronta le tematiche dell'ospitalità e della ristorazione a partire dall'online e dalle strategie di marketing ad esse legate e un incontro da parte della Associazione Cuochi Professionali. Inoltre, come di consueto si svolgeranno le giornate dei pasticceri, con il concorso "Giovane Pasticcere dell'anno", la giornata dei gelatieri con il concorso "Spatola d'oro 2017" e la giornata dei panificatori con il concorso "Sculture di pane". Tutte le informazioni sulla manifestazione alla pagina: www.hotel.fierabolzano.it



Gastronomia di qualità in alta quota

HOTEL 2017

FIERA INTERNAZIONALE PER HOTELLERIE
E RISTORAZIONE

16 - 19 OTTOBRE 2017 / BOLZANO

Lun-Mer: 9.30-18.00 / Gio: 9.30-17.00



CON
AUTOCHTONA
14° FORUM NAZIONALE
DEI VINI AUTOCTONI
16-17 OTTOBRE

FIERABOLZANO  MESSEBOZEN

www.hotel.fierabolzano.it

ALTO ADIGE


 SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

 FORST

alperia

brenner  com

La costruzione delle Alpi

🕒 3' e 55"

👤 Gianfranco Betta

Immagini e scenari del pittoresco alpino (1773 – 1914)

Antonio De Rossi, Donzelli Editore, 2014 (pp. XXVI – 424).

Si tratta di un testo fondamentale per capire come, tra metà Ottocento e inizio Novecento, si sono strutturati il turismo alpino e le modalità di consumo turistico in un processo di colonizzazione delle Alpi da parte delle società urbane europee.

Contemporaneamente le Alpi rappresentano uno straordinario laboratorio di sperimentazione tecnica e scientifica in un continuo scambio di saperi ed esperienze.

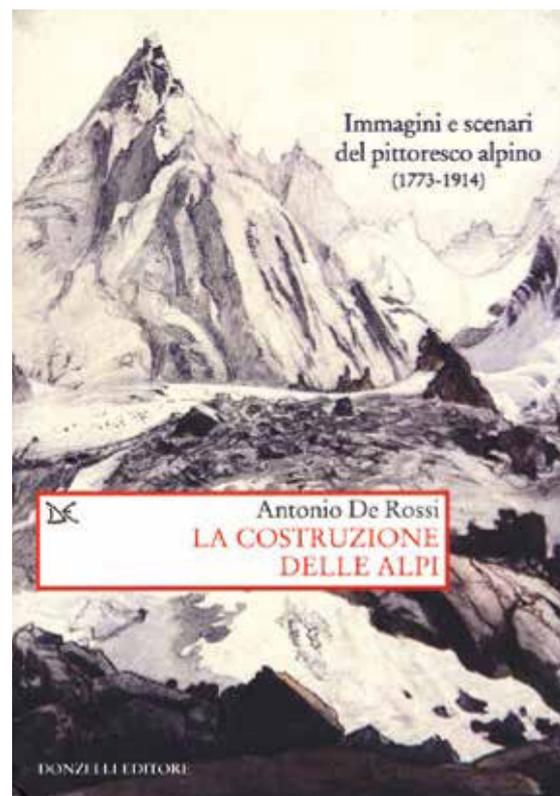
Fenomeni di modernizzazione e arcaizzazione rappresentano diverse facce del medesimo processo che produce sensazioni contrastanti. Ferrovie (come la Semmeringbahn aperta tra il 1848 e il 1854, il traforo del Frejus e il Gottardo, il Sempione nel 1905 e nel 1907 il Bernina Express, il Glacier Express nel 1930 che di fatto chiude l'epopea d'oro della rotaia) e nuove vie di comunicazione rendono accessibili i luoghi alpini e nel contempo "inventano il paesaggio", con i treni vissuti come "belvedere in movimento".

Lo spazio del tipico, a misura delle aspirazioni dei nuovi turisti borghesi, si costituisce già nella prima metà dell'Ottocento con le edizioni delle prime guide (le Murray nel 1838, nel 1844 le Baedeker), fino alla definitiva riduzione a fondale dello spazio alpino (Playground of Europe di Leslie Stephen del 1871).

Negli ultimi decenni del secolo in Svizzera vengono costruiti più di un migliaio di alberghi, con una media di 58 posti letto ognuno. Nel 1902 se ne censiscono 6.041, capaci di offrire "comfort e atmosfere domestiche per non spaesare il pubblico urbano": dai 40.000 turisti del 1848 si passa a più di un milione nel 1890, fino a raggiungere i quattro milioni prima della Grande Guerra. A Sankt Moritz, l'Hotel Engadiner Kulm, dotato di luce elettrica dal 1878, elabora per primo un'offerta invernale per un pubblico di turisti inglesi. Nel 1882 nasce la Società degli albergatori. Nel 1893 viene fondata la prima scuola alberghie-

ra al mondo a Losanna. Sul finire del secolo vengono introdotte le prime tasse di soggiorno ed inizia a circolare materiale promozionale distinto per tipologia di offerta.

Per citare De Rossi, "tra i due secoli prende forma un territorio con le forme di un parco infinito, dove si intrecciano autenticità e pratiche di domesticazione (...). L'autentico per essere rispondente all'immaginario sulla montagna della borghesia cittadina deve essere addomesticato, diventare uno spazio onirico e rigeneratore complementare alla città".



La costruzione delle Alpi

Il Novecento è il secolo del “modernismo alpino” grazie alla diffusione degli sport invernali e dell’automobile che rende possibile “la nascita della moderna idea di vacanza in montagna”. Strade di accesso e impianti di risalita inventano dal nulla nuovi centri sciistici invernali (Alpe d’Huez, Sestriere, Cervinia), concettualizzati già dalla metà degli anni Trenta: altitudine tra 1400-1800 metri, pratica dello sci da novembre ad aprile, convergenza delle piste verso il centro (modello Sestriere) oppure con arroccamento in quota (Cortina).

La massificazione della pratica sciistica si accompagna al modello di sviluppo turistico incentrato sulla seconda casa dei cittadini, promettente investimento immobiliare e orgogliosa esibizione di status.

Il Novecento e il modernismo alpino (1917 - 2017)

Antonio De Rossi, Donzelli Editore, 2016 (pp. XVI – 658).

Mentre i valligiani, soprattutto nelle Alpi occidentali, scendono in pianura a cercare lavoro spopolando la montagna. Courchevel è la prima stazione integrata francese, cui seguono con il Piano neve negli anni Sessanta e Settanta numerose altre stazioni “di terza generazione”. Una risposta alle caotiche realizzazioni precedenti con un modello di urbanistica concentrata a regia pubblica: costruzioni alte per limitare l’uso di suolo e dimensione massima dell’insediamento e dei posti letto determinate in funzione del demanio sciabile. Un modello ripreso anche in Trentino per Marilleva. Ben presto queste stazioni saranno oggetto di critiche impietose (non sempre giustificate) poiché ritenute responsabili della cementificazione della montagna. Queste lasciano il posto alle stazioni-villaggio di quarta generazione, ad iniziare da Valmorel (1976), con edifici dalle dimensioni contenute in stile “rustico internazionale”, riproposizione degli antichi centri alpini. Ma anche centrali, dighe, invasi di accumulo e stazioni di pompaggio riplasmano la montagna in un “sublime industriale” (M. Jacob), che cozza con l’immaginario diffuso delle Alpi di matrice romantica. Mentre nelle vallate si diffonde l’industrializzazione pesante, dalla lavorazione dell’alluminio alla siderurgia.

La rottura del paradigma del ‘modernismo alpino’ è rappresentata simbolicamente per De Rossi, dal “discours de Vallouis” del presidente francese Giscard D’Estaing nel 1977: “Troppe le stazioni sciistiche create senza tenere sufficientemente conto delle esigenze delle popolazioni locali e dei vincoli ambientali (...) Troppe le seconde case”. Il valore primo è l’abitabilità della montagna, da raggiungere non con la monocultura turistica ma attraverso le pluriattività. L’ecologia dovrà diventare parte integrante della politica del governo francese.

L’attenzione per l’ambiente e per le tradizioni locali - conclude De Rossi - ridefinisce “un sistema valoriale alla base della patrimonializzazione delle Alpi, che vige ancora oggi”. Il nuovo mantra è tutela, valorizzazione, sviluppo: conservazione della natura, ma anche turismo soft e innovazioni tecnologiche, energie alternative, coedilizia, trasporti sostenibili.





🕒 5' e 55"

Nell'era del web il marketing del Trentino passa anche attraverso una forte presenza online

Il Trentino “spinge” sui canali digitali

Innovazione digitale, autenticità ed integrazione: sono questi i pilastri di una strategia coesa e condivisa sul territorio capace di ispirare e far conoscere il Trentino nel mondo, ma anche far durare il rapporto con chi già ci ha frequentato. Non a caso il 2017 è stato un anno di profonde trasformazioni nella struttura e nella modalità operativa di Trentino Marketing. Trasformazioni che sono una conseguenza logica ad una situazione che vede sempre più gli ospiti passare da repeater affezionati sempre allo stesso prodotto a cittadini desiderosi di sperimentare il territorio e di viverlo nei suoi molteplici aspetti.

Si tratta di viaggiatori moderni e globali, alla continua ricerca di esperienze nuove, con passioni trasversali, amanti del bello e del buono. Da semplici ascoltato-

ri diventano sempre più protagonisti attivi della comunicazione di un territorio: producono e condividono online contenuti emozionali sui luoghi e sulle esperienze che vivono, diventando così ambasciatori credibili e potenti del Trentino.

Alla luce di questo nuovo contesto, l'ecosistema digitale di Trentino Marketing non può che focalizzarsi molto sulla relazione con l'ospite, diventando così il principale canale attraverso cui raggiungere ed ispirare le persone che il Trentino ancora non lo conoscono, e sulle sue nuove modalità di decisione della vacanza (oltre al mercato tradizionale).

L'obiettivo è raggiungere un pubblico internazionale, alimentando interesse e ispirazione verso il territorio attraverso un linguaggio cosmopolita, innovativo ed



Obiettivo:
sviluppare
la relazione
con l'ospite
attuale e con
i potenziali
futuri visitatori

accogliente. Al contempo, però, si capitalizzano i risultati già ottenuti, rivolgendosi anche al pubblico che ha già una precisa idea del Trentino dettata da una esperienza diretta prolungata.

Nella comunicazione digitale, quindi, si intersecano livelli diversi: ci si rivolge ad un ospite potenziale e ad un ospite affezionato, lo si ingaggia ex novo oppure lo si fidelizza attraverso una relazione stretta e diretta.

Lo stile, però, resta comune e trasversale a tutti i canali, a tutti gli strumenti e, soprattutto, a tutti gli stakeholder che partecipano alla comunicazione territoriale, sia interni a Trentino Marketing che esterni. Attraverso nuovi flussi di lavoro, strumenti innovativi ed una costante interazione, sempre più ci si integra, ci si avvicina, ci si richiama reciprocamente adottando una sola semantica trentina, che diventa così parte integrante della Marca territoriale.

I numeri raggiunti con queste nuove modalità di comunicazione sono di tutto rispetto: oltre 12 milioni le pagine viste, 4 milioni e mezzo di accessi unici all'anno e un incremento a doppia cifra dei lettori provenienti dall'estero, pur continuando a far crescere il traffico proveniente dall'Italia.

Ma il dato che meglio esprime la portata del nuovo approccio digitale e dell'innovativa integrazione territoriale, è sicuramente il numero di contatti complessivi ottenuto attraverso i diversi canali che la compongono: ogni mese l'ecosistema digital di Visittrentino raggiunge oltre 25 milioni di visualizzazioni. La pagina di Facebook conta già 216.000 fan, mentre quella di Instagram vanta all'attivo ben 35.000 followers. Twitter ha invece oltre 28.000 "seguaci". Le modalità di ingaggio sono diverse, fresche, creative: dal coinvolgimento dei più importanti influencer a livello internazionale ai video in diretta e alle InstaStories per raccontare live, eventi ed esperienze. Grande importanza riveste anche la programmazione Adv, con campagne digitali estremamente complesse e profilate.

Anche in questo contesto, l'integrazione con le Apt è di fondamentale importanza: mentre sui canali di Visittrentino si veicolano per lo più contenuti che possano incuriosire ed ispirare chi ancora non conosce il nostro territorio, i canali delle singole Apt valorizzano lo storytelling quotidiano, il racconto "insta" delle specificità e delle eccellenze locali.

Il Trentino è stato fra le prime destinazioni in Italia ad introdurre e sviluppare delle app che facilitano la programmazione della propria vacanza, scaricabili gratuitamente dal portale www.visittrentino.info/mobile, oltre che dagli store delle diverse piattaforme (Android e Apple). Tra le più cliccate dell'estate c'è l'app Trentino Outdoor in tre lingue - italiano, tedesco e inglese - pensata per chi pratica attività sportive all'aria aperta. Racchiude circa 2.000 itinerari a piedi o per la mountain bike, individuati e selezionati in collaborazione con le Apt, i Consorzi e professionisti della montagna.

I dati raccolti sul Digital ci indicano una crescita delle ricerche su Google verso Trentino (solo "organico") pari al 23% (fonte: Google Analytics visittrentino.info). Questo dato conferma un trend più che positivo di attrattività del Trentino.

Confetture e conserve fatte in casa: ecco le regole

Confetture e conserve fatte in casa. Spesso nelle nostre attività vengono offerte confetture o conserve fatte all'interno dell'attività. Asat ha incontrato l'Azienda sanitaria provinciale per avere chiarimenti riguardo alle modalità di vendita di questi prodotti. Dall'incontro si è evinto che tali operazioni vanno precedute da una richiesta di Scia da presentare all'Azienda sanitaria per modificare ed integrare le attività svolte includendo anche quelle di confezionamento e produzione.

L'Azienda Sanitaria fornisce chiarimenti anche sull'accesso di animali domestici ai locali di produzione

3' e 10"

Accesso degli animali nei locali della somministrazione.

Altro tema su cui l'Azienda ha fornito ulteriori chiarimenti è il seguente. Nel 2013 è stato validato dal Ministero della salute il Manuale di corretta prassi operativa della Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe), nel quale si introducevano alcune precisazioni riguardanti l'accesso dei cani nei pubblici esercizi. In particolare, non sussistono controindicazioni di tipo igienico sanitario all'accesso dei cani nelle parti comuni di ristoranti, bar, alberghi ovvero nei locali in cui non vi è produzione o deposito di alimenti. Con il suddetto manuale nei pubblici esercizi viene aperta la possibilità di far accedere un cane, negli spazi comuni ed è facoltà dell'esercente decidere se far entrare o meno l'animale.

Questa notizia ha generato un po' di fraintendimenti perché è passato il messaggio che gli animali domestici possono accedere in qualsiasi luogo, non solo nelle sale di somministrazione di un ristorante o di un bar. In realtà, per le imprese alimentari il legislatore continua ad imporre al responsabile di impedire l'accesso degli animali a zone di produzione e di deposito degli alimenti e questo vale per anche per ristoranti, bar, pizzerie.



Si a confetture e conserve "fai da te" ma seguendo le norme

In secondo luogo, importante ricordare l'obbligo di etichettatura previsto dai Regolamenti europei e in particolare la necessità di indicare: il tempo minimo di conservazione (TMC), l'elenco degli ingredienti, la ragione sociale del produttore, gli allergeni, le modalità di conservazione e di utilizzo del prodotto. Inoltre è fondamentale la leggibilità delle etichette.

Altra considerazione va fatta sul piano di autocontrollo Haccp, nel quale devono essere inserite le eventuali nuove attività di produzione e le relative procedure; in particolare, è fondamentale porre attenzione alle attività di sterilizzazione e ai materiali utilizzati per la conservazione dei prodotti (i c.d. Moca), che devono essere adatti a contenere tali tipologie di sostanze. Ad esempio, le conserve sott'olio necessitano di particolari accorgimenti, in quanto presentano un rischio maggiore per l'intossicazione da botulino. Infine, ricordiamo che per le confetture è obbligatorio indicare le informazioni sul contenuto di frutta e di zuccheri contenuti, a norma del D.Lgs. 50/2004 mentre per quanto riguarda le conserve, si consiglia la lettura delle Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari dell'Istituto superiore della sanità.



Studio Giovanelli S.r.l.

**Sede legale
e uffici:**

via Gardini n.33,
38121 Trento (I)

Tel 0461 390136

info@studiogiovanelli.com

Studio Giovanelli integra una serie di partnership e collabora con studi legali, commercialisti, urbanisti e agenzie di mediazione. Andrea Giovanelli, titolare, è laureato in finanza all'Università Bocconi di Milano. Master annuale in Direzione aziendale presso la Bocconi. Dal 1990 attivo nella consulenza di impresa. Per oltre dieci anni esperto nominato dalla Provincia di Trento in più comitati tecnici consultivi per incentivi. Supera l'esame Consob per l'Albo nazionale dei promotori finanziari. Ha realizzato progetti integrati, oltre che con ASAT (con cui è oggi convenzionato), con Unione Commercio di Trento e di Bolzano, Confesercenti di Trento e Bolzano. Consulente negli ultimi dieci anni di oltre 200 Enti pubblici per programmazione e urbanistica commerciale e studi socio economici.

Attività consulenziale specialistica di Studio Giovanelli s.r.l. e partners convenzionati in Area "Finanza e investimenti"

F1

Ricerca e fruizione di contributi ed incentivi

Studio Giovanelli opera a livello provinciale (LP 6/99, Bandi, altre misure), nazionale e comunitario, verificando le concrete possibilità di accedere ai finanziamenti agevolati e seguendone l'intero iter, dalla domanda alla rendicontazione e liquidazione.

F2

Ricerca e fruizione di contributi ed incentivi

Studio ricerca con partners qualificati nuova finanza, nelle diverse forme (surroga e/o stipula di nuovi mutui, aperture a breve, etc), con redazione di tutta la documentazione atta a supportare il Cliente nella presentazione ottimale delle richieste.

Ricerca di partners e investitori per nuovi progetti.

F3

Valutazioni immobiliari integrate (acquisto o dismissione)

Studio opera, grazie alla collaborazione con studi tecnici e con lo Studio Legale Marchionni e associati, una valutazione dell'asset atta a supportare il Cliente per l'acquisto o la dismissione. Aree:

- Due Diligence Urbanistica, Immobiliare, Amministrativa
- Due Diligence Legale (verifica atto di provenienza, aggravii tavolare, liti pendenti, necessità di adottare uno strumento di tutela per la dismissione -es: Piano art.67; accordo ristrutturazione art.182 bis/septies L.F.-)
- Due Diligence Economica, Finanziaria, Patrimoniale e Fiscale

F4

Analisi di fattibilità per l'avvio di nuovi investimenti

Studio opera verifiche a 360 gradi, con analisi della strumentazione urbanistica, edilizia ed amministrativa, delle normative incidenti, della sostenibilità economica dell'investimento,

La Provincia vara bandi per nuovi contributi

🕒 3' e 25"

👤 Andrea Rudari

La Provincia ha deliberato interventi importanti per supportare le aziende trentine.

Sono agevolabili:

1. investimenti in terreni ed edifici (lavori compresi), impianti, attrezzature e macchinari, arredi, autoveicoli;
2. interventi di riduzione dei consumi energetici;
3. consulenze per l'innovazione tecnologica e commerciale (compresi i siti web).

I bandi ricalcano sommariamente le regole già previste dalla L.P. 6/99 sugli incentivi alle imprese, ma con alcune novità interessanti.

Innanzitutto, gli investimenti devono essere coerenti con la specializzazione intelligente (ambiente, qualità della vita, agrifood) e generare crescita dimensionale, qualità dell'impresa, innovatività di prodotto. Previsti punteggi maggiori per progetti proposti da giovani e donne e per alcune aree del Trentino. A spese sostenute, gli aiuti sono erogati in unica soluzione. Importante ricordare che la domanda va fatta in ogni caso prima di iniziare gli investimenti. Infine, le percentuali di contributo sono più alte rispetto alla procedura normale. Le domande vanno presentate all'Agenzia provinciale per l'incentivazione (APIAE) dal 1° luglio e fino al 15 ottobre 2017.

Investimenti fissi. Trattasi di investimenti immobiliari su terreni, edifici ed impianti, nonché investimenti mobiliari (arredi, attrezzature, autoveicoli) per una spesa compresa tra € 300.000 e € 2,5 milioni. Gli aiuti sono concessi da un minimo del 20% ad un massimo del 30% in funzione della dimensione aziendale e dei punteggi attribuiti.



Agevolazioni provinciali per investimenti fissi e tutela dell'ambiente

Possono essere finanziate le spese per lavori ed arredi, risparmio energetico e consulenze (siti web)

Le aziende dovranno ultimare gli investimenti entro il 31 luglio 2018 con possibile proroga di sei mesi.

Risparmio energetico. Saranno finanziati, con percentuali variabili dal 30% al 65%, interventi sulle strutture (cappotti, sostituzione di serramenti) nonché l'installazione di impianti per la produzione di energia attraverso fonti rinnovabili (in primis la biomassa disponibile sul nostro territorio e l'energia solare). Gli interventi sono fruibili da parte di imprese che abbiano previamente svolto un audit energetico, i cui costi sono agevolati (vedi sotto). Le domande devono riguardare progetti con spesa minima pari a 4.500,00 euro e massima a seconda del tipo di investimento che si andrà a realizzare; anche le percentuali di finanziamento potranno variare a seconda del tipo di investimento.

Servizi di consulenza per l'innovazione tecnologica e commerciale delle imprese. Vengono finanziate le spese per l'innovazione aziendale ivi comprese le strategie dell'organizzazione, il posizionamento sui mercati le strategie di marketing, compresi i siti web. La spesa minima ammissibile è di 5.000,00 euro; la spesa massima ammonta a 400.000,00. In queste consulenze rientra anche la diagnosi energetica necessaria per chiedere poi contributi sulla parte del risparmio energetico.



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

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

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

Dubbi Luglio/Agosto 2017

Quali sono gli obblighi di informazione che ho come albergatore nei confronti del cliente, in materia di tassa di soggiorno?

La norma provinciale prevede che i gestori delle strutture ricettive informino i propri ospiti dell'applicazione e della misura dell'imposta provinciale di soggiorno, dei termini e delle modalità di versamento, delle esenzioni e delle sanzioni.

Le informazioni devono essere rese note agli ospiti anche mediante la loro pubblicazione su sito internet e la loro esposizione, in luogo visibile, all'interno della struttura ricettiva. A tal fine, l'ufficio provinciale competente ha predisposto un fac simile di "manifesto" (si scarica dal sito di Trentino Riscossioni) da appendere in albergo a disposizione dei clienti, riportante quanto prescritto in italiano e nelle lingue straniere più utilizzate dai clienti dei nostri hotel (tedesco, inglese, polacco, ecc.).



Iva diversa sulle fatture per i lavori in albergo

Effettuerò degli interventi di ristrutturazione nel mio albergo. Quale aliquota Iva devo applicare ai lavori?

Se una struttura alberghiera esistente è interessata da opere di risanamento conservativo o di ristrutturazione edilizia, i lavori per tali interventi sono soggetti all'aliquota Iva ridotta del 10% in quanto tali opere rappresentano un recupero del patrimonio edilizio esistente. Così non è in caso di lavori di ampliamento dell'edificio, che ai fini Iva seguono le stesse regole relative alle nuove costruzioni, in quanto la porzione ampliata viene considerata a tutti gli effetti come una nuova costruzione. Pertanto le fatturazioni derivanti da un intervento finalizzato all'ampliamento di una struttura alberghiera sono soggette all'aliquota Iva ordinaria del 22% in quanto non esistono agevolazioni particolari.

In merito alla conservazione della ricevuta di avvenuta trasmissione alla Questura dei dati degli alloggiati, quanto tempo dura quest'obbligo? Devo averne anche copia stampata in cartaceo?

In merito alla conservazione della ricevuta telematica per l'invio delle schedine di notifica alloggiati, le norme prescrivono quanto di seguito. La ricevuta digitale di invio è emessa il giorno successivo alla trasmissione delle segnalazioni ed è un file che l'utente deve solamente scaricare e conservare sul proprio computer o su un supporto di memorizzazione esterno (disco esterno, pen drive, CD, DVD); il file contiene la firma digitale della Polizia di Stato. Non è quindi richiesta la stampa della ricevuta. I file contenenti le ricevute devono essere conservati dall'utente per cinque anni. Il Ministero consiglia di salvare i dati su supporti multipli, così da evitare problematiche nel caso di danneggiamento di un supporto. Appare quindi chiaro che la stampa delle ricevute è una scelta che un'azienda può fare liberamente ma non obbligatoria; a quel punto il cartaceo può essere conservato quanto si vuole, poiché comunque fa fede il file conservato per cinque anni.

Da Hotel a **OOOHotel!**

Siti web e portali
SEO e posizionamento
Booking online
Social media marketing

Il vostro Hotel, inconfondibilmente.



OGP Comunicazione, grandi idee per il Turismo.

Via dell'Orca del Garda, 61 - 38121 TRENTO | T. 0461.1823300 | info.ogp@ogp.it | ogp.it

OGP
COMUNICAZIONE

l'arte di distinguersi.