Turismo& Ospitalità nel Trentino

MAGAZINE

07/08.2022 Anno L

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

Fondazione Dolomiti Dolomiten Dolomites Dolomitis UNESCO
SOCIO SOSTENITORE

L'ESTATE NEI PARCHI NATURALI: LE PROPOSTE

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

QUANDO CADONO LE MONTAGNE
Riflessione sulla tragedia in Marmolada

LE NUOVE APT: FOLGARIA E ROVERETO
Intervista a Giulio Prosser

RIUSO DEGLI ALBERGHI DISMESSI
Opportunità e interventi di recupero

34 MILIONI DI ITALIANI IN VIAGGIO PER L'ESTATE
La maggioranza sceglie il Belpaese

A TRENTO IL FESTIVAL DELLO SPORT
Appuntamento dal 22 al 25 settembre

La libertà di scegliere, senza compromessi.

CASSE RURALI TRENTINE

Perché porre limiti a ciò che puoi scegliere?

Scopri **Visa Debit**: è la carta di debito evoluta perché la usi anche online. Puoi acquistare in tutto il mondo e associarla ai principali wallet per pagare direttamente da smartphone. In più, con l'addebito immediato tieni sempre sotto controllo le tue spese. Tutto nella massima sicurezza.

Marketing CCB 12.2021 | Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Funzionalità contactless disponibile sui POS abilitati. Per le condizioni contrattuali del prodotto è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso gli sportelli e sul sito internet della banca emittente.

casserurali.it

Sommario

TEMA DEL MESE

I parchi del Trentino pag. 4

L'Asat e gli albergatori alleati nella promozione dei Parchi naturali pag. 7

VITA ASSOCIATIVA

Quando cadono le montagne pag. 8

Formazione Gat su Customer Centricity e motivazione dei collaboratori pag. 11

Le ApT post riforma del turismo: Rovereto e Vallagarina pag. 12

Assestamento del bilancio di previsione della Provincia autonoma di Trento per gli esercizi finanziari 2022-2024 pag. 14

Alta Formazione turistica a Riva del Garda: un percorso di successo pag. 17

Approvati dalla Provincia due nuovi Bandi Qualità per le imprese ricettive ed i pubblici esercizi pag. 18

Disfagia al centro: menù di velluto nei ristoranti trentini pag. 21

Riuso delle strutture alberghiere dismesse pag. 22

La gentilezza salverà il mondo... e anche gli hotel pag. 24

FEDERALBERGHI

In hotel con il cuore e con la testa: «21 emozioni per dirlo», il libro sul valore albergo pag. 26

La vacanza fa «strike»: oltre 34 milioni di italiani vogliono il viaggio d'estate pag. 27

GIOVANI

Neolaureati in hotellerie pag. 30

CORSI CAT

La formazione di Cat Turismo pag. 32

ECONOMIA E TURISMO

È ora di sostenibilità per la vostra azienda? pag. 36

LIBRI & TURISMO

Storie d'alta quota e di Grand Hotel pag. 38

TRENTINO MARKETING

Lo sport in piazza, con i grandi atleti e star della cultura e dello spettacolo pag. 40

NORMATIVE

Dubbi di luglio e agosto pag. 42

MAGAZINE

07/08.2022 Anno L

Chiusura editoriale 1 agosto 2022
In copertina: Passo Bregn vicino a Malga Movlina

tempo di lettura autore dell'articolo

Registrazione Tribunale di Trento n° 163 R.S. del 17/11/1971
Roc n.5504 del 21/07/1998
Direzione, Redazione, Amministrazione:
Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO - Tel. 0461.923666 - asat@asat.it
Direttore Responsabile: Roberto Pallanch
Comitato di Redazione: Davide Cardella, Andrea Rudari, Stefano Hueller, Fabia Sartori
Francesca Maffei, Monica Basile, Laura Licati, Sonia Ioriatti, Luca Scaramazza, Giovanna Tasin
Abbonamento annuo: € 40,00
Editore: Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento,
Via Degasperi, 77 - 38123 TRENTO

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

EDITORIALE

Accompagnare il rafforzamento del turismo trentino

Roberto Pallanch

Mentre l'estate avanza e il turismo trentino procede migliorando i risultati raggiunti lo scorso anno, ma senza toccare ancora quelli del 2019, trovano spazio letture dei dati più attente e diversificate. Gli effetti della pandemia sul sistema economico e sui comportamenti delle persone hanno avuto un impatto così devastante, e ancor più sul turismo, che qualsiasi ragionamento che non fosse quello di mettere in sicurezza le aziende e le persone coinvolte non trovava spazio. È stato più facile spingere riflessioni e analisi sui cambiamenti che avrebbero condizionato il settore turistico, e pesantemente per moltissimi osservatori, per via del diverso approccio del turista con il prodotto vacanza dopo il trauma pandemico: il nodo della tutela salute, un più attento rapporto con la qualità ambientale, confini sfumati tra luogo di vacanza e lavoro, relazioni e comunicazioni tra azienda e cliente da riscrivere. In questo contesto è esploso, e merita una sottolineatura, il tema dei lavoratori che non si trovano, e che è attualissimo nel dibattito sociale e politico, e che è stato ed è oggetto di interpretazioni ed iniziative le più diverse. Insomma, il turismo non sarebbe stato più quello di prima e le imprese avrebbero dovuto riorganizzarsi, ridefinire il proprio modo di essere.

E così effettivamente è stato in molti casi, nei territori e nelle aziende turistiche e questo è il fondamento della ripresa del settore, senza dimenticare il fatto che comunque il turismo trentino una certa fama se l'è costruita e meritata negli anni. Tuttavia, come in più occasioni ha fatto notare l'Asat e in primo luogo il suo stesso presidente, rimangono sullo sfondo le situazioni e relative preoccupazioni per aziende e territori che faticano ad agganciare la ripresa e i nuovi percorsi che il turismo trentino si è dato. Se non si vuole attribuire la causa del tutto a una non adeguata cultura imprenditoriale, il che potrebbe apparire una lettura frettolosa, oltre ad indagare le cause al di là delle facili letture, bisogna dotarsi di strumenti, di sistema, si auspica, che possano incidere per riportare queste aziende e questi territori sul sentiero della crescita.

In questo senso alcuni strumenti proposti, o meglio riproposti, nell'ambito della manovra di assestamento di bilancio della Pat, devono essere concretizzati.

Prosegue a Pag. 9

I parchi del Trentino

Adamello Brenta, Stelvio e Paneveggio-Pale di San Martino: le proposte all'insegna del rispetto dell'ambiente e della sostenibilità

8' e 00"

Estate nei parchi. I «polmoni verdi» del Trentino propongono una serie di interessanti attività ed iniziative per scoprire l'ambiente del territorio e le sue caratteristiche intrinseche, all'insegna della valorizzazione e della sostenibilità. Dalle passeggiate con le guide alle visite in malga, dalle escursioni attraverso i boschi alla scoperta dei corsi d'acqua che percorrono i Parchi. L'Asat vuole accompagnare gli albergatori trentini, e tutti i turisti ospiti delle strutture ricettive, alla scoperta delle diverse proposte che «animano» l'estate del Parco naturale Adamello Brenta, del Parco naturale Paneveggio e del Parco naturale dello Stelvio (in territorio Trentino).

Sostenibilità: l'impegno del Parco naturale Adamello Brenta nei tanti appuntamenti dell'estate

Le proposte del Parco naturale Adamello Brenta per l'estate 2022 riflettono un impegno che l'ente porta avanti 365 giorni all'anno, in favore della tutela e valorizzazione dell'ambiente e della sostenibilità. Sono proposte che si rivolgono a tutti, turisti e residenti, sviluppate spesso in collaborazione con altri soggetti territoriali: Provincia, Comuni, ApT, enti e associazioni. Anche quest'anno a fare la parte del leone sono le escursioni in compagnia delle guide del PNAB, oltre duecento complessivamente, alla scoperta delle malghe, dei ghiacciai, dei boschi, delle rocce e degli altri gioielli naturalistici del Parco. Accanto a queste, abbiamo le escursioni domenicali con «ospiti d'eccezione» - provenienti da diversi settori del mondo della cultura, fotografia, illustrazione, regia, giornalismo e così via - raccolte nella sigla Superpark, progetto organizzato in collaborazione con Impact Hub Trento. Sempre nell'ambito di Superpark l'estate 2022 ripropone il cinema «ad impatto ambientale zero», con un camion autonomo sotto il profilo energetico, che sosta 11 volte, fra luglio e agosto, ai bordi del bosco, per proporre film su tematiche ambientali, a volte anche assieme agli autori. Il pubblico segue il tutto munito di cuffie, per non arrecare disturbo alla fauna selvatica.

Un appuntamento che rappresenta anche nel 2022 un impegno organizzativo davvero importante per il Parco è quello della gestione della mobilità sostenibile. Al visitatore viene offerta la possibilità di lasciare l'auto a casa - o nei fondovalle - e salire a bordo delle navette del Parco. Capillare la presenza nei parcheggi di attestamento di personale PNAB, munito di palmare per l'eventuale acquisto dei ticket, nonché per aiutare e consigliare i visitatori. Quest'anno sono state introdotte due novità: la gratuità dei trasporti all'interno delle valli, indipendentemente dal numero di spostamenti effettuati, e la possibilità del noleggio di bike elettriche, sul tragitto Patascoss-Nambino-malga Ritort, uno dei più frequentati. Quest'anno è stata anche rinnovata la collaborazione con la LAV-Lega antivivisezione nazionale, che affianca il personale del Parco all'ingresso di Vallesinella consegnando ai visitatori del materiale informativo sull'orso e la fauna selvatica presente nei nostri boschi e nelle nostre montagne. Ai principali rifugi sono state inoltre distribuite tovagliette «informative», da cui accedere, tramite a un QR Code, ad una banca dati di informazioni, sempre sulla fauna del Parco. Tecnologia ed educazione ambientale devono lavorare assieme, nell'interesse dei cittadini.

Fra le altre iniziative estive, un posto di riguardo spetta a Parc on Air, organizzata in collaborazione con Radio Dolomiti: quattro incontri «dal vivo», quasi tutti all'interno del Palaorso, la grande struttura gonfiabile del Parco, aperti alla popolazione, su temi di volta in volta diversi, dal riscaldamento globale agli animali, dal turismo sostenibile per finire, l'8 settembre, con un incontro centrato sul tema

delle foreste, organizzato assieme a Federparchi. Alle tavole rotonde, che vedono la presenza di amministratori provinciali e locali, e di esperti nei vari ambiti, seguono altrettante dirette radiofoniche. Assieme a Radio Dolomiti il Parco ha anche organizzato il concorso «Raccontare la natura»: c'è tempo fino al 15 agosto per avviare, via mail, una foto, un breve video o un piccolo racconto sui temi del Parco e del rapporto uomo-natura.

A maggio, sono ricominciati anche «I Martedì del Parco», di nuovo pienamente in presenza dopo la lunga stagione della pandemia. Il tradizionale appuntamento del PNAB, che di solito ha luogo il primo o il secondo martedì di ogni mese, quest'anno ha un unico filo conduttore: il format televisivo «Nel Parco: un viaggio fra le storie dell'Adamello Brenta», realizzato in collaborazione con il Museo Storico del Trentino e Aringa studio per History Lab, che ha raccolto anche attraverso numerose interviste ai protagonisti, la storia, l'evoluzione e le prospettive future dell'area protetta. Infine, un invito, a visitare le sette Case del Parco, i centri visita tematici che catturano l'attenzione del visitatore con esposizioni, pannelli, filmati, attività interattive, libri e giochi multimediali.

Informazioni o iscrizioni agli eventi prenotabili sul sito www.pnab.it

Sulle tracce di cervi, lupi, volpi, scoiattoli: il Parco naturale Paneveggio-Pale di San Martino

Per l'estate 2022, come ormai da tradizione, il Parco naturale Paneveggio-Pale di San Martino ha strutturato un programma settimanale ben nutrito e decisamente vario. Tra le novità pensate per il periodo estivo in corso va sicuramente citata la passeggiata lungo il Sentiero delle Muse Fedaie e sul percorso «A piedi nudi sul tempo» tra Villa Welsperg e la Val Canali): si tratta di una passeggiata guidata, all'insegna della biodiversità, sul sentiero completamente pianeggiante delle Muse Fedaie; prevista un'inedita esperienza sensoriale percorrendo a piedi nudi una piccola parte del percorso su un morbido sentiero erboso. Per gli ospiti che sceglieranno il Parco non mancano le «Emozioni d'alpeggio»: due appuntamenti (martedì 19 luglio e martedì 16 agosto)

Foto Carlo Turra

Il torrente Travignolo nel Parco di Paneveggio

per scoprire la routine quotidiana della famiglia che gestisce una malga sulle Dolomiti: dalla mungitura alla conduzione delle vacche al pascolo.

Appuntamenti «golosi» anche per i montanari meno allenati grazie a «Parco Trek»: facili escursioni con massimo 600 metri di dislivello in alcuni dei luoghi più suggestivi del Parco naturale. Grande impronta naturalistica con la passeggiata domenicale guidata lungo il sentiero naturalistico Marciò con l'attraversamento della forra del torrente Travignolo e visita all'area faunistica del Cervo.

Tra le novità del 2022 la possibilità di scoprire i mondi perduti attraverso i cambiamenti climatici del passato con l'iniziativa «Dolomiti in cammino. Itinerari geoturistici»: dai supervulcani e gas siberiani alla scomparsa dei ghiacciai dell'Antropocene. Ancora, la possibilità, particolarmente adatta a famiglie e bambini, di «osservare» le marmotte, sentinelle della Val Venegia, con a seguire una gustosa merenda a Malga Venegiota.

Ascolta il bramito del cervo nella quiete notturna della foresta di Paneveggio! L'appuntamento è per sabato 24 settembre, sabato 1 ottobre e sabato 8 ottobre. Nel Parco ogni stagione offre spettacoli incredibili: quello dell'autunno è il bramito dei cervi. Con l'arrivo

dei primi freddi, i cervi entrano in amore e le valli del Parco risuonano dei potenti bramiti dei maschi. Dopo la cena al sacco, verrà effettuata una facile escursione notturna nel bosco, accompagnati dagli esperti faunistici del Parco, alla ricerca dei cervi e all'ascolto del loro bramito. Verrà anche utilizzata una termocamera per osservare questi fieri animali nel buio più completo senza disturbarli.

Il territorio del Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino è situato nelle Dolomiti (Trentino Orientale), si sviluppa prevalentemente in territorio montano con quote generalmente superiori ai 1500 metri e interessa una superficie di 19.717,46 ettari. Interessa i bacini idrografici dei torrenti Cismon, Vanoi e Travignolo, comprendendo la Val Venegia, la Foresta di Paneveggio, un'ampia porzione del Gruppo delle Pale di San Martino, l'estremità orientale della catena del Lagorai e una parte della catena Lusia - Cima Bocche, aree che costituiscono Siti di Importanza Comunitaria e Zone di Protezione Speciale all'interno della Rete Ecologica Europea «Natura 2000». Una significativa porzione del territorio del Parco, comprendente il Gruppo delle Pale di San Martino, è uno dei nove siti dolomitici riconosciuti dall'Unesco come Patrimonio Naturale dell'Umanità.

Per tutte le attività è richiesta la prenotazione; i Centri prenotazioni da contattare sono Villa Welsperg (0439-765973) oppure il Centro di San Martino di Castrozza (0439-068043). Per ulteriori informazioni: www.parcopan.org.

Parco Nazionale dello Stelvio: mobilità sostenibile ed escursioni

Il settore trentino del Parco Nazionale dello Stelvio è una destinazione ideale per tutti gli amanti della natura in un contesto tipicamente alpino. Per visitare il Parco basta addentrarsi in Val di Peio e in Val di Rabbi, due laterali della Val di Sole. Niente di meglio, quindi, che ricorrere alla mobilità sostenibile. L'esperienza di Stelviobus, avviata nel 2018 in Val di Rabbi, è stata estesa dal 2021 anche alla Val di Peio, così da permettere ai frequentatori del Parco di muoversi più agevolmente sull'intero territorio dell'area protetta dopo aver lasciato la propria auto in uno dei numerosi parcheggi a disposizione. In questo modo, dal 25 giugno al 4 settembre, i mezzi pubblici sostituiscono, negli orari di punta, il traffico veicolare nelle aree interessate. L'obiettivo è duplice: garantire ai visitatori, e anche ai residenti, una migliore fruizione dei paesaggi e dei luoghi, e preservare le valli del Parco da un impatto altrimenti eccessivo e dannoso per l'ambiente. Il Parco mette inoltre a disposizione dieci punti di ricarica gratuita per e-bike presso i principali rifugi e punti ristoro.

Le altre regole «auree» da osservare - qui come peraltro come nelle altre aree protette del Trentino - sono quelle che meglio consentono di immergersi in questo straordinario patrimonio naturale, preservandone l'integrità, in sintesi: riportare a casa i proprio rifiuti, ammirare e annusare i fiori ma non raccoglierli, seguire i sentieri, anche utilizzando le cartine messe a disposizione degli escursionisti nei centri visitatori, tenere al guinzaglio il proprio cane (soprattutto per prevenire eventuali incidenti con la fauna selvatica), ed in generale tenere sempre un comportamento adeguato, evitando ad esempio di parlare ad alta voce, nella consapevolezza che l'uomo non è l'unica forma di vita presente nel Parco.

Le esperienze che si possono fare, in compagnia degli esperti e delle guide del Parco, sono molteplici, in ogni giorno della settimana. Si va dalle camminate «classiche» ai laghi del Cevedale o al Viòz, alle escursioni notturne (dalle 21 alle 23 circa) per ammirare il cielo stellato, dalle visite ai luoghi dell'uomo, all'antico caseificio turnario di Rabbi alla segheria veneziana dei Bègoi, ai «sentieri narrati», sui passi della storia. Ed ancora, le uscite per conoscere il mondo dei rapaci o degli insetti, fino a «ricercatore per un giorno», proposta che consente di affiancare i ricercatori e di esplorare, per qualche ora, al loro fianco, la flora, la fauna e l'ambiente dello Stelvio. Infine, gli «eccezionali del Parco», attività straordinarie che aiutano a scoprire l'area protetta in maniera non convenzionale ma sempre stimolante. Ad esempio, escursioni ad alta quota con e-bike alla ricerca delle marmotte, la scoperta dei «suoni del silenzio», l'incontro con i pastori di ritorno dagli alpeggi alla fine dell'estate.

Tutte le attività posso essere prenotate presso il Centro Visitatori di Pejo, il Punto Info Parco Rabbi e gli Uffici ApT Val di Sole, entro le ore 18 del giorno precedente all'escursione e in base alla disponibilità dei posti. Visita anche il sito: www.parcostelviotrentino.it.

L'Asat e gli albergatori alleati nella promozione dei Parchi naturali

Da decenni progetti e sinergie al fine di valorizzare l'ambiente e portare gli ospiti alla scoperta della natura

2' e 00" Monica Basile

Gli albergatori come possono valorizzare le unicità dei Parchi naturali? Quali strumenti efficaci per comunicare all'ospite le numerose attività outdoor dei Parchi? Nel corso della vacanza in Trentino, gli albergatori giocano l'importante ruolo di veri e propri ambasciatori del territorio. Gli imprenditori sono le prime persone che sviluppano con l'ospite un rapporto diretto e continuativo durante tutta la durata del soggiorno. Durante queste conversazioni si sviluppa un rapporto di fiducia e gli albergatori trasmettono al cliente rilevanti informazioni sulle numerose attività outdoor organizzate dai Parchi naturali, oltre a quelle messe in campo dalle aziende ricettive per ridurre l'impatto ambientale.

Al fine di coordinare il lavoro tra i soci, l'Asat ha sviluppato una partnership decennale con i Parchi naturali del Trentino e lavora con loro per sviluppare progetti specifici di sensibilizzazione a favore degli albergatori. Inoltre, l'Associazione è accanto agli imprenditori, a cui fornisce assistenza tecnica gratuita e docenze al fine di valorizzare (tramite sito web, info interne all'hotel e social) il proprio impegno ambientale e promuovere le attività territoriali per scoprire la natura. Tra le attività svolte, citiamo il progetto pluriennale «Club Qualità Parco» avviato nel 2004 a fianco del primo gruppo di albergatori ubicati all'interno del Parco naturale Adamello Brenta. Gli imprenditori unitamente all'Ente Parco sono tutt'ora impegnati nella riduzione dell'impatto ambientale delle loro aziende, nello svolgimento e nella promozione delle attività organizzate dal Parco per gli ospiti. Questo progetto, grazie all'Asat e Federalberghi, è stato presentato a Bruxelles nel 2009 presso la Commissione europea e ha vinto il premio italiano di responsabilità sociale in azienda (CRS: corporate social responsability). Il progetto è tutt'ora seguito dall'Asat anche attraverso la partecipazione permanente al comitato tecnico che valuta gli esiti degli audit effettuati presso le numerose strutture ricettive (attualmente 52) che decidono di operare seguendo la Carta Europea del Turismo sostenibile (CETS), fase due.

Anche con il Parco di Paneveggio, Pale di San Martino, l'Asat collabora da tempo nella promozione delle attività del parco presso i propri soci (delle sezioni Asat di San Martino, Fassa e Fiemme) e partecipa attivamente al recente processo avviato per lo sviluppo della CETS, fase 1.

La collaborazione con i Parchi è stata ampliata anche al Parco delle Dolomiti Friulane, in occasione dell'invito da parte della Fondazione Dolomiti Unesco, di cui l'Asat è socio sostenitore, ad effettuare docenze a favore degli imprenditori locali su come sviluppare reti di imprese tra imprenditori.

Tenuto conto dell'importanza del ruolo svolto dall'albergatore nella promozione del territorio, l'Asat ha successivamente ampliato il raggio d'azione istituzionalizzando nel 2009, il progetto «Turismo e Cultura» con l'obiettivo di formare gli albergatori (1.700 in oltre 10 anni) nel trasmettere il patrimonio, culturale, enogastronomico del Trentino presso i propri ospiti (17.000 in oltre 10 anni) seguendo l'approccio dell'economia della cultura.

La Marmolada nel periodo estivo

Quando cadono le montagne

4' e 00" Luca Marsilli

Una riflessione sulla tragedia occorsa in Marmolada a inizio luglio

Nel primo pomeriggio di domenica 3 luglio un seracco da 70 mila metri cubi di volume si è staccato dal ghiacciaio di Punta Rocca, sulla vetta della Marmolada. Crollando verso valle ha trascinato con sé ghiaia, massi e altro ghiaccio in una frana che ha raggiunto i 300 mila metri cubi di volume. Che a una velocità di 300 chilometri all'ora si sono abbattuti sulla fascia delle «roccette» e poi sulla lingua di ghiacciaio sottostante, intercettando in più punti la «via normale» di salita. Le cordate che in quel momento stavano completando la discesa, sono state spazzate via. Undici persone hanno perso la vita nel giro di pochissimi secondi, uccise già dallo spostamento d'aria, non diversamente da quello che succede con una esplosione. Altre otto sono rimaste ferite, due in modo molto grave. Erano fuori dalla traiettoria della frana e sono stati colpiti da frammenti sparsi o sbalzati lontano ancora dallo spostamento d'aria. La macchina dei soccorsi è scattata immediatamente, incurante dell'evidente pericolo di nuovi cedimenti del ghiacciaio sommitale. Pompieri, soccorso alpino, altri alpinisti. Il gestore del rifugio, sentito il boato, è stato il primo a precipitarsi a valle per tentare un disperato soccorso. In realtà la dinamica dell'evento è stata tale da ridurre immediatamente a zero la possibilità che qualcuno colpito in pieno dalla massa di ghiaccio e detriti fosse sopravvissuto. Soccorsi i feriti, immediatamente avviati agli ospedali di Trentino e Veneto, è iniziato un lavoro triste quanto delicato di recupero dei resti delle vittime, che avrebbe richiesto due settimane.

Una tragedia che ha aperto fin dalle prime ore un doppio dibattito. Il primo, sulla prevedibilità o meno di un evento così drammatico in un anno eccezionale dal punto di vista climatico. Al momento del crollo, a punta Rocca la temperatura superava i dieci gradi e il disgelo era iniziato di fatto già a maggio. Su un ghiacciaio già pochissimo protetto dalla neve fresca: l'inverno scorso ne erano caduti pochi metri contro i 12 dell'inverno precedente. A inizio luglio, hanno riconosciuto tutti gli esperti, le condizioni del ghiaccio in quota erano paragonabili a quelle di fine agosto in una annata normale. Era un quadro che poteva far prevedere un aumento del rischio, e quindi suggerire delle limitazioni alla frequentazione del ghiacciaio? Secondo tutti gli intervenuti, in settimane in cui in Marmolada sono arrivati glaciologi, geologi, climatologi e altri esperti di catastrofi da tutta Italia, la risposta è no. Nessun segnale premonitore di un evento che non si era mai verificato prima e come tale, nemmeno mai immaginato. E quindi nulla che potesse far

... Segue dalla prima pagina

Accompagnare il rafforzamento del turismo trentino

Roberto Pallanch

Speriamo che entro la fine della legislatura provinciale si possano vedere operare fondi mobiliari e immobiliari, che da tempo il settore turistico e quello alberghiero chiedono e aspettano, e che diano forza ai singoli imprenditori e al sistema nel suo insieme. Essi possono accompagnare la crescita della cultura imprenditoriale, rafforzare la gestione economico finanziaria delle imprese, ammodernare e riqualificare strutture e territori. Pubblico e privato devono concorrere assieme al risultato, a partire dalla costruzione e comunicazione della direzione che si intende intraprendere.

n-project.com | mendinidesign

Grandimpianti Noselli opera con successo nel settore della ristorazione da oltre 40 anni.
Oggi è in grado di offrire soluzioni per tutta la cucina abilitate all'industria 4.0; dalle macchine per la cottura alla refrigerazione fino alla lavanderia. Potrete così usufruire del credito di imposta del 40% sull'investimento. **Contattateci per avere maggiori informazioni.**

www.grandimpiantinoselli.com

PROJECT COOK COOL WASH SERVICE GASTRO EQUIPMENT

GRANDIMPIANTI Noselli

Partner of Niederbacher Gastrotec

ritenere la Marmolada, quel 3 luglio, più pericolosa di uno qualsiasi delle altre centinaia di ghiacciai rimasti sulle alpi. Tutti frequentati da alpinisti. Il secondo fronte di dibattito è strettamente legato al primo: esiste la possibilità di valutare, monitorando e studiando le condizioni complessive, l'intensità del rischio per chi frequenta le montagne? Ovvero, considerati tutti gli elementi - clima, condizioni del ghiaccio ma anche delle pareti o dei versanti attraversati da sentieri, previsioni meteo, eccetera - si può scientificamente stabilire che ci siano momenti in cui eventi catastrofici, come frane o crolli o valanghe, sono più probabili? È quello che immaginava il presidente del Veneto **Luca Zaia** a Canazei prospettando un sistema «come le bandiere rosse al mare»: scoraggiare, se non addirittura vietare, l'accesso alle montagne nei momenti di pericolo più elevato. Ma la risposta anche a questa domanda, secondo gli esperti, è di nuovo no. Un temporale in quota può essere pericoloso per i fulmini e la grandine, ma per questo già ora ci sono i bollettini meteo. Il resto è prevedibile solo su una scala temporale geologica, del tutto irrilevante per le attività umane. Si può immaginare che nel giro di 10 mila anni, il profilo di molte montagne cambierà per effetto di frane e crolli. Ma non dire quali saranno le montagne a cadere, né tantomeno se oggi, tra dieci anni o mai guardando alla singola montagna o via per salirla.

Non esiste una montagna a rischio zero. Come in verità non esiste nemmeno un mare o un lago a rischio zero, visto che ogni anno qualcuno ci annega. Né un tratto autostradale. C'è un rischio, statisticamente moderato ma sempre presente, che chi va in montagna affronta e accetta. Prudenza, conoscenza, cultura del rispetto dei propri limiti, possono ridurre il pericolo individuale. Ma non escluderlo. In Marmolada il 3 luglio sono morte anche due guide alpine e tutte le vittime erano assolutamente esperte, attrezzate adeguatamente, preparate fisicamente. Lo ha detto con poche sofferte parole il sindaco di Canazei, **Giovanni Bernard**, alla cerimonia funebre per le 11 vittime: la gente della montagna sa che di montagna si vive, ma che in montagna si può anche morire. Mentre ci si diverte o mentre si lavora, o ancora mentre si tenta di soccorrere qualcun altro. Un concetto che hanno ribadito tutti gli alpinisti, italiani e europei, intervenuti nel dibattito. La montagna è un ambiente estremo, l'uomo non può illudersi di dominarlo. Chi la frequenta e la ama, accetta il rischio. E riconoscere che possano esserci anche tragedie senza un colpevole, eventi non prevedibili né evitabili o contenibili, è anche ritrovare una dimensione umana dell'esistere. Fuori dal delirio di controllo e di onnipotenza con cui l'uomo contemporaneo approccia, a torto, il mondo e la natura.

Un soccorso in elicottero a cura del Soccorso alpino trentino

Formazione Gat su Customer Centricity e motivazione dei collaboratori

2' e 00" Monica Basile

È terminato il percorso di sette seminari multidisciplinari rivolti ai Gat

Il progetto «Il Futuro del Turismo, Il Turismo del Futuro» ideato dall'Asat in collaborazione con il gruppo dei Giovani Albergatori (Gat) e co-finanziato dalla Fondazione Trentino Università, è proseguito con ulteriori due docenze per i 30 giovani iscritti al corso. Gli ultimi moduli relativi alla Customer Centricity, vale a dire mettere sempre «al centro il cliente», fanno parte del piano formativo complessivo composto da sette seminari multidisciplinari che hanno incluso le seguenti tematiche: «esercizi per leggere il futuro», la finanza alberghiera, il marketing territoriale e il social media marketing. I contenuti del piano formativo sono stati indentificati dall'Asat analizzando i risultati della ricerca realizzata internamente a beneficio dei Gat e degli opinion leader, relativa alle competenze considerate importanti per poter gestire nel futuro il settore del turismo. Dalla ricerca emerge che l'innovazione fondamentale è quella di «instaurare rapporti di lavoro duraturi con i dipendenti» (il 61,5% dei rispondenti vota 8 e 9). Le competenze strategiche per il futuro identificate sia dai Gat che dagli opinion leader sono relative alla «capacità di comunicare con i clienti» (il 73% dei rispondenti vota 8 e 9).

Interpretando le richieste dei rispondenti, è stato chiesto l'intervento di una docente con competenze adeguate. Si tratta di **Monica Marzari**, responsabile della scuola di Formazione Accor per l'area Italia, Grecia, Israele, Malta, Svizzera Italiana, per 89 hotel con oltre 2000 collaboratori di tutti i marchi: Sofitel, MGallery, Pullman, Novotel, Mercure, Ibis, Ibis Style.

Entrando nel merito dei contenuti, il primo seminario «Customer Centricity: gestire la clientela con efficacia» ha permesso ai partecipanti di acquisire molteplici strumenti operativi e nozioni di «intelligenza emotiva». L'obiettivo era quello di migliorare l'accoglienza degli ospiti con un personal «touch», e far leva sulla loro unicità al fine di emozionarli e fidelizzarli sia all'hotel che alla destinazione. I Gat hanno appreso come gestire le situazioni difficili e come far sì che gli ospiti seguano l'hotel come dei "fan" sfruttando strategicamente le opportunità che il territorio offre. Il secondo seminario, «Guidare e Motivare le risorse in hotel: i nostri collaboratori» ha identificato strategie efficaci per coinvolgere i collaboratori. Sono stati affrontati i temi della competenza e della motivazione, elementi fondamentali nel raggiungimento della performance, tramite la condivisione di video e strumenti operativi. La docente ha fornito esempi pratici relativi allo stile di comunicazione e alla tecnica del briefing, per supportare l'ascolto autentico e la comunicazione assertiva. La matrice di Eisenhower ha fornito strumenti per gestire il tempo con efficacia. Tutti i seminari sono stati registrati e sono disponibili gratuitamente per tutti i Gat iscritti all'anno 2022 (gat@asat.it)

Per info sulla ricerca e sui seminari contattare la referente del progetto **Monica Basile**, responsabile marketing e ricerca per l'Asat (m.basile@asat.it; telefono 0461-923666, interno 3).

Le ApT post riforma del turismo: Rovereto e Vallagarina

Intervista al presidente Giulio Prosser

1' e 15" Luca Marsilli

La riforma, dopo molte voci diverse, non ha modificato l'ambito della ApT di Rovereto e Vallagarina. Che di suo costituisce già un mix significativo, con le montagne incontaminate delle Valli del Leno, quelle con una tradizione turistica più consolidata con il Monte Baldo brentegano, le aree vocate per il nuovo turismo rurale, con la val di Gresta su tutte, e la città, con i suoi musei, il suo centro storico veneziano, le sue ricchezze culturali. Tutto inserito in un territorio capace di produzioni eccellenti nell'agroalimentare, a partire dai vini. **Giulio Prosser** è il presidente. La gestazione della riforma è stata fonte di qualche tensione in Vallagarina.

«Più che tensioni, c'è stato un confronto. Con i Comuni e gli imprenditori della zona che hanno voluto mantenere l'ambito unito, quando si ipotizzavano divisioni tra la città e le diverse aree montane. Credo che avere impedito una frammentazione del territorio sia stato un risultato importante, che premia anche la capacità di collaborare e creare sinergie che le diverse zone hanno messo in campo già negli anni passati. Anche con gli ambiti confinanti, il Garda quindi, Folgaria e la città di Trento, abbiamo ovviamente collegamenti continui e progetti in comune: essere anche baricentro di un'area più vasta e turisticamente importante è una delle caratteristiche di Rovereto e della Vallagarina».

I risultati sono positivi?

«Assolutamente, perché sono indice di un importante cambiamento in atto. Siamo passati da una media di 1,6 giorni di permanenza del turista a una di 3,8. Vuol dire che da un turismo squisitamente di transito stiamo passando a un modello diverso: il turista inizia a passare le ferie, nella forma ormai breve che hanno preso in questo momento storico, in Vallagarina. È un risultato di territorio, appunto, e di cambiamento della proposta. Il turista veniva da noi per una cosa sola, che fosse visitare un museo o fare una escursione in montagna. Adesso viene più per fare una esperienza composita, affiancando attrazioni o eventi culturali alla montagna, alla bicicletta magari elettrica, a muoversi da qui in giornata verso il Garda o Trento. Non tralasciando il piacere di degustare il territorio: solo

Il presidente dell'ApT di Rovereto e Vallagarina Giulio Prosser

Uno scorcio della Vallarsa

un dato, la Vallagarina è la zona del Trentino che può vantare più cantine, oltre 50. Come unici sono i prodotti bio della Val di Gresta e di Brentonico».

Cosa è cambiato con la riforma?

«Il cambiamento maggiore è nel capitale sociale, passato dalla prevalenza del pubblico a quella del privato. Oggi ci sono 33 aziende a sostenere la nostra ApT, e nemmeno tutte legate al mondo dell'accoglienza: credono nel nostro territorio. E ne vedono le potenzialità: c'è un industriale, per esempio, che mi ha detto che il suo sogno sarebbe poter mettere a disposizione dei propri dipendenti di Milano o Roma delle abitazioni sul Baldo perché ci lavorino in smartworking. Le relazioni di industria, commercio e ristorazione stanno dando numeri eccezionali. In definitiva, la spinta dei privati è stata un motore di crescita potente: da questo punto di vista, per noi, la riforma delle ApT è stata una occasione importante».

Anche se all'inizio spaventava un po'...

«All'inizio vedevamo soprattutto i problemi. Poi lavorandoci e trovando persone che amano la nostra terra e credono nelle sue potenzialità, si sono scoperte le possibilità. I numeri di questa fase, in crescita nettissima rispetto agli anni passati, sono la conferma anche immediata che la strada è quella giusta».

Avete progetti nuovi in gestazione?

«Due importanti, già lanciati: la realizzazione del "villaggio esperienziale Apt" a Rovereto Sud, in un'area vicina al casello della A22 messa a disposizione proprio dall'autostrada, e gli spazi che stiamo realizzando in stazione ferroviaria a Rovereto: diventeranno un vero e proprio ufficio decentrato dell'ApT. Lavoriamo per intercettare chi arriva in Vallagarina e fargli conoscere la nostra valle e le sue opportunità, ma anche gli ambiti limitrofi: i due punti serviranno anche al Garda e a Trento. Offriremo anche servizi: chi arriva in stazione, per esempio, potrà andarsene in e-bike depositando lì i bagagli o, se si ferma, trovandoli poi a sera nel suo albergo, dove li avremo portati noi».

Assestamento del bilancio di previsione della Provincia autonoma di Trento per gli esercizi finanziari 2022-2024

5' e 30"

La sintesi delle osservazioni del Coordinamento provinciale imprenditori

Il bilancio di assestamento presentato dalla Giunta provinciale aggiorna le previsioni di spesa approvate per gli esercizi finanziari della Provincia 2022-2024. Ridefinisce, inoltre, alcuni obiettivi divenuti importanti a seguito di variazioni intervenute nell'economia e sulla base delle esigenze di governo della società trentina.

Alle parti sociali il Governo provinciale ha illustrato contenuti e numeri della manovra di assestamento e su questa il Coordinamento provinciale imprenditori (Cpi) ha presentato proprie osservazioni nella competente commissione permanente del consiglio provinciale. Evidenziata da parte degli imprenditori la preoccupazione che, dopo il recupero di crescita economica di occupazione corso del 2021 e 2022, si siano ripresentati fattori di crisi, a partire dagli aumenti dei costi delle materie prime, di quelli energetici in particolare non mancando poi segnali di una stagflazione recessiva, con il Pil nazionale e quello provinciale stimati in calo, e così anche i consumi delle famiglie.

Coordinamento Provinciale Imprenditori

In questo contesto la manovra di assestamento del bilancio di previsione intende intervenire con ben 577 milioni di euro di cui buona parte derivanti da avanzi di amministrazione e in parte recuperati dallo Stato. Decisione opportuna, per gli imprenditori, l'individuazione tra gli obiettivi del bilancio di assestamento, di un **Fondo per l'emergenza** con 95 milioni di euro di risorse stanziate, da destinare a sostegno delle imprese, a interventi mirati di contrasto del caro energia, a sostegno dei redditi delle famiglie e ad altri obiettivi non meno importanti, tra cui la revisione dei prezzi delle opere pubbliche. «Il Fondo per l'emergenza con l'ampio spettro dei settori di intervento rimane piuttosto vago sulle entità e l'assegnazione degli stanziamenti per ciascun ambito di intervento, e non definisce delle priorità - ha detto il Cpi - ma di contro può essere considerata positiva la previsione di una flessibilità nell'utilizzo del Fondo a seconda dell'emergere di particolari urgenze o problemi».

In sede di illustrazione alle parti sociali della manovra una sottolineatura è stata fatta rispetto alle risorse messe a disposizione nell'ambito del PNRR, del Piano nazionale di investimenti complementari ed ancora all'individuazione e attivazione di fondi mobiliari ed immobiliari per sostenere la riqualificazione e il potenziamento del sistema produttivo. Evidente l'interesse del mondo delle imprese non solo per il diretto coinvolgimento nella realizzazione dei progetti, ma per gli effetti di stimolo e di potenziamento del sistema produttivo e sociale del Trentino.

Importanti nella manovra, le misure previste per il settore turismo ed in particolare del settore alberghiero: attivazione di un sistema di credito con controgaranzie e contributi provinciali a copertura degli interessi (**Fondo ripresa alberghi**) e il secondo **Bando Qualità**, interventi a sostegno di un miglioramento e ammodernamento delle strutture. Si prevedono ulteriori strumenti di intervento, dei quali però non si hanno evidenze nel disegno di legge, anche se li troviamo menzionati nella relazione illustrativa e quali obiettivi di medio-lungo termine nel Defp: recupero degli alberghi in sofferenza ma con buone capacità gestionali e per quelli a rischio di chiusura che necessitano di strumenti dedicati e di misure specifiche.

Il Cpi ha avuto modo di sottolineare l'importanza di un evento straordinario come quello delle Olimpiadi invernali 2026, che non è solo un'occasione di visibilità e promozione del territorio ma anche occasione per opere e investimenti che migliorino il livello infrastrutturale attuale. La relazione illustrativa al disegno di legge della manovra evidenzia come grande sfida quella di utilizzare in tempi veloci le risorse finanziarie del PNRR e dei fondi strutturali della programmazione europea, che il Coordinamento ha fatto propria. «Dovrebbe essere condivisa da tutti - hanno detto gli imprenditori - l'esigenza di una rapida realizzazione di opere pubbliche e di utilizzo efficiente e veloce delle risorse ad esse destinate sia perché in questo modo si dà risposta ai bisogni della comunità sia perché la realizzazione di queste opere consente spesso a molte imprese del territorio di operare e di produrre in tal modo ricchezza e occupazione nonché benefici diretti per il bilancio della Provincia autonoma». Il Cpi ha espresso apprezzamento per gli interventi a sostegno del sistema economico locale previsti e che verranno realizzati da Trentino sviluppo e da altre società di sistema, e tra questi i provvedimenti adottati in materia di sviluppo sostenibile

ed in particolare quelli relativi agli impianti fotovoltaici necessari per promuovere un più elevato livello di benessere ambientale e di autonomia energetica.

Una considerazione finale. «Le ingenti risorse rese disponibili attraverso i provvedimenti citati ed in quelli legati all'attuazione del PNRR richiedono - ha detto il Cpi - un attento monitoraggio per garantire il rispetto della legalità ed evitare, come le autorità competenti hanno in più occasioni segnalato, infiltrazioni malavitose. Il rispetto della legalità coincide con il corretto svolgersi dell'attività di impresa e di salvaguardia del principio di concorrenza».

Le principali osservazioni dell'Asat

Laura Licati

Nell'insieme il Coordinamento provinciale imprenditori ha espresso parere favorevole sulla manovra di assestamento di bilancio. Nel condividere i contenuti espressi nel documento del Coordinamento Imprenditori l'Asat ha ritenuto di sottolineare alcuni aspetti, in particolare in occasione dell'audizione presso la Commissione permanente del Consiglio Provinciale.

Le Olimpiadi e Paralimpiadi Milano - Cortina 2026, che il territorio provinciale ospiterà nel 2026, saranno - ha affermato l'Asat - un momento di grande visibilità internazionale, e un'opportunità di sviluppo. Per l'evento oltre agli impianti sportivi (lo stadio per lo sci di fondo di Lago di Tesero, lo stadio per il salto con gli sci di Predazzo e lo stadio del ghiaccio Ice Rink di Baselga di Piné), è stata evidenziata la necessità di sostenere ulteriormente gli interventi di riqualificazione e ammodernamento delle strutture ricettive, attraverso nuove misure agevolative «speciali e dedicate» con criteri e tempistiche semplificate.

Apprezzamento è stato espresso per la nuova misura che consente di accedere più facilmente al credito tramite la sottoscrizione di un protocollo finalizzato ad attivare un sistema di credito con controgaranzie e contributi provinciali a copertura degli interessi («Fondo ripresa alberghi»), che potrebbe essere finalizzato anche per affrontare il recupero sul mercato degli alberghi in sofferenza ma con buone capacità gestionali. Ritenuta utile per proseguire il miglioramento qualitativo degli immobili alberghieri, viene anticipata l'attivazione del secondo «Bando qualità» a supporto degli investimenti di ammodernamento e ampliamento delle strutture ricettive e del commercio.

Relativamente al Fondo per l'emergenza l'Asat ha chiesto che parte delle risorse accantonate per l'abbattimento dei costi energetici e per far fronte in tempi rapidi alle problematiche che potranno manifestarsi. Nota la difficoltà nel reperire alloggi per i lavoratori stagionali impegnati nel turismo, l'Asat ha proposto che alla già prevista possibilità di adibire gli alberghi dismessi ad alloggio per il personale, venga inserita una formulazione che garantisca per ragioni temporanee e contingenti la rifunzionalizzazione degli immobili a destinazione alberghiera in foresterie per dipendenti, svincolando l'uso degli stessi, dagli obblighi di servizio tipici delle strutture ricettive alberghiere e previsti dalla legge di ricettività quali ad esempio il servizio di somministrazione delle colazioni e di pulizia delle unità abitative

La manovra è poi intervenuta sulla legge provinciale di ricettività turistica disponendo che gli immobili adibiti ad alloggio turistico debbano esporre una targa visibile all'esterno dell'edificio, riportante il codice Cipat, con l'obiettivo di favorire un posizionamento più trasparente di ciascun alloggio sul mercato turistico. Proposta che l'Asat ha ovviamente sostenuto con favore.

Rimanendo in materia di classifica alberghiera, l'Asat condivide quanto il documento di economia e finanza provinciale (DEFP) prevede ovvero la modifica dei criteri di classificazione, che dovranno considerare maggiormente gli aspetti qualitativi a discapito dei rigidi e fissi parametri strutturali che attualmente contraddistinguono i parametri di classificazione.

Alta Formazione turistica a Riva del Garda: un percorso di successo

Riaperte le iscrizioni per la nuova edizione che partirà a gennaio 2023

1' e 15" Giovanna Tasin

Sono quindici le ragazze e i ragazzi che a fine aprile hanno ottenuto il diploma in tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva, dopo due anni intensi tra lezioni in aula e formazione in azienda. E tutti, ora, sono inseriti in aziende del settore. Un esempio di successo formativo, quindi, possibile grazie allo strettissimo rapporto fra istituzione scolastica e mondo del lavoro. Infatti, molti diplomati e diplomate hanno trovato occupazione in aziende in cui avevano svolto uno dei quattro stage.

Ora si riaprono le iscrizioni per la nuova edizione del corso di Alta Formazione turistica, che prenderà il via a gennaio 2023 per concludersi a fine 2024. La sede è sempre presso il Cfp alberghiero Enaip di Riva del Garda, in posizione strategica, grazie al contesto in cui è inserito e alle strette relazioni con le realtà lavorative locali, per una efficace formazione in ambito turistico. Non solo lezioni in aula, tenute da professionisti del settore che conducono gli studenti verso quelle che sono le richieste del mondo del lavoro, ma anche otto mesi di esperienza in aziende turistiche, suddivise in quattro periodi al fine di permettere di conoscere le diverse realtà che operano nell'ambito.

Le materie di studio? Geografia e legislazione turistica, comunicazione tradizionale e digitale, agenzie di viaggi, tour operator, hotel, economia e organizzazione aziendale, marketing, organizzazione di eventi, turismo culturale ed enogastronomico, oltre alle lingue straniere inglese e tedesco.

Il corso è a numero chiuso, massimo venti studenti, per poter impostare con ciascuno di loro un percorso personalizzato e seguirne costantemente i progressi. A fine ottobre le selezioni.

Maggiori informazioni possono essere richieste al Cfp alberghiero Enaip di Riva del Garda (altaformazioneriva.segreteria@enaip.tn.it).

Approvati dalla Provincia due nuovi Bandi Qualità per le imprese ricettive ed i pubblici esercizi

Le domande vanno presentate dal 2 agosto al 14 ottobre

4' e 00" Andrea Rudari

Nei giorni scorsi la Giunta provinciale di Trento ha approvato due nuovi Bandi Qualità, uno dedicato alle imprese dei settori ricettivi e l'altro ai pubblici esercizi (bar e ristoranti), per le imprese che intendono migliorare la propria struttura aziendale.

Tempi di presentazione

Le domande per ottenere la concessione degli incentivi vanno presentate dal 2 agosto al 14 ottobre 2022, solamente tramite la piattaforma informatica che sarà messa a disposizione sul sito istituzionale «Provincia autonoma di Trento - Aiuti alle imprese».

Spese agevolabili

Nel caso di imprese del settore ricettivo, può essere richiesto un contributo in regime «de minimis» pari al 30% delle spese, per questi investimenti:

- la riqualificazione di spazi ad uso alloggio dei clienti (unità abitative, servizi igienici, corridoi di accesso; per le strutture ricettive all'aperto, le case mobili), compreso l'ampliamento laterale di edifici esistenti;
- la riqualificazione di spazi ad uso comune (hall, sale da pranzo e colazioni, bar, spazi esterni, facciate, spazi funzionali quali ad esempio cucine, depositi-magazzini), compreso l'ampliamento laterale e le sistemazioni esterne.
- gli interventi su spazi destinati o da destinare all'attività sportiva, curativa, ricreativa e di svago in genere (centro benessere, piscina, locali per il deposito di sci, bike o per attività sportive, parco giochi, mini-club). Sono ammissibili interventi di riqualificazione, l'ampliamento

L'IMPEGNO DEL CAPE

Si è riunito recentemente il Cda del Cape (Consorzio Acquisti Prodotti Energetici) per fare una valutazione del periodo attuale ed un confronto con i vertici di Dolomiti Energia. Il momento non è certamente agevole e la situazione economica generale in cui ci troviamo si affianca ad una grande difficoltà del mercato energetico in generale, come mai accaduto prima in passato.

Il Cape è fortemente impegnato nella gestione di questa situazione in collaborazione con i propri partner e consulenti; vi ricordiamo che i nostri uffici sono a vostra completa disposizione per verificare i conteggi, le offerte di altri fornitori o quanto altro necessario anche grazie al supporto di Dolomiti Energia.

Inoltre, si comunica che è stato adottato un decreto che riconosce un credito d'imposta sul maggior consumo di energia e gas relativo al II trimestre 2022 nel caso in cui vi sia stato un incremento del prezzo maggiore del 30% rispetto al 2019. Un emendamento al Decreto Ucraina ha previsto che «qualora l'impresa si rifornisca dal medesimo venditore presso il quale si riforniva nel primo trimestre 2019, il venditore è tenuto a comunicare, su richiesta ed entro il 30/08/2022, sia gli incrementi del costo sia l'agevolazione spettante». Il Cape sta verificando con Dolomiti Energia le possibilità per semplificare il più possibile la procedura per ottenere il suddetto beneficio.

laterale o in sopraelevazione, la realizzazione di nuove strutture, le sistemazioni esterne;

- gli interventi di realizzazione di nuovi parcheggi a servizio di strutture esistenti; si agevola anche l'acquisto di parcheggi e l'acquisto di terreni con opere per realizzare nuovi posti auto ma in questi casi con il limite di 300mila euro.

Le imprese ricettive possono in alternativa richiedere la concessione di un contributo in regime di esenzione, nella misura del 20%. Sono agevolabili le iniziative che abbiamo appena elencato a condizione che alternativamente vi sia o un ampliamento delle superfici-volumi destinate all'attività di impresa oppure una riqualificazione dell'unità operativa con diversificazione dei prodotti e servizi offerti mediante prodotti/servizi nuovi aggiuntivi, o trasformazione radicale dell'attività svolta nell'unità operativa oggetto di intervento.

Anche nel caso dei pubblici esercizi, i contributi previsti possono essere elargiti in due modalità.

In regime de minimis sono agevolabili gli investimenti destinati:

- all'avvio di nuove attività o all'apertura di nuove unità operative, anche attraverso l'acquisto di immobili (subentro o meno in attività esistenti o dismesse attraverso l'eventuale acquisizione dell'immobile, nonché la ristrutturazione o l'ammodernamento dei locali);

- alla riqualificazione, ammodernamento e abbellimento delle attività esistenti o alla riconversione della propria attività, anche attraverso l'acquisto dell'immobile già in utilizzo e alla realizzazione di nuovi spazi funzionali ad attività esistenti (quindi interventi relativi a sale, plateatici, servizi igienici, cucine, magazzini, spazi esterni compresi i mobili, arredi e attrezzature funzionali all'attività). Con riferimento alla sostituzione o riconversione dell'attività in una nuova tipologia o merceologia anche di diverso settore (ad esempio da nego-

zio di scarpe a negozio di prodotti tipici o da bar a ristorante) si tratterà di interventi di adeguamento, rifacimento, ristrutturazione o ampliamento degli spazi della struttura esistente e di acquisto dei beni strumentali alla nuova tipologia o merceologia.

Sono agevolabili in regime di esenzione, le iniziative citate poc'anzi a condizione che vi sia, alternativamente o l'apertura di una nuova unità operativa oppure l'ampliamento delle superfici/volumi destinate all'attività di impresa oppure una riqualificazione dell'unità operativa con diversificazione dei prodotti e servizi offerti mediante prodotti/servizi nuovi aggiuntivi, o trasformazione radicale dell'attività svolta nell'unità operativa oggetto di intervento.

Limiti minimi e massimi di spesa

Indipendentemente dal tipo di intervento, per gli esercizi ricettivi il minimo di spesa ammissibile è fissato in 30mila euro, per i pubblici esercizi il minimo è di 20mila; il massimo è fissato in entrambi i casi in 1.500.000,00 di Euro di spesa netta. Sono agevolate anche le spese tecniche (progettazione, direzione lavori, sicurezza, certificazione e collaudo statico) nella misura massima dell'8% dell'importo per opere e/o impianti. I contributi sono concessi ed erogati in unica soluzione.

Clausole particolari che limitano le domande

Per ottenere i contributi, l'immobile oggetto degli investimenti deve essere: di proprietà del soggetto richiedente (salvi i casi di leasing) oppure oggetto di affitto d'azienda tra società controllanti o controllate o tra aziende di proprietà dei medesimi soggetti. L'immobile può essere anche in semplice disponibilità di terzi tramite affitto, comodato o locazione, ma solo in caso di investimenti di importo fino a 500.000 euro (totale domanda).

Inoltre, per domande con spesa superiore a 100.000 euro deve essere prodotta una dichiarazione di una banca attestante la concessione al richiedente di un finanziamento di importo almeno pari al 50% della spesa prevista. Qualora l'investimento oggetto della domanda venga invece interamente finanziato con mezzi propri, la Provincia a campione verificherà ex post che il livello dei mezzi propri risultante dal bilancio sia incrementato dell'intero importo relativo all'investimento previsto, oppure che il bilancio chiuso prima della domanda presenti un ammontare delle disponibilità liquide pari all'intero importo relativo all'investimento. La verifica sarà effettuata confrontando il bilancio relativo alle situazione immediatamente precedente l'investimento ed il bilancio che include l'investimento.

I tempi per poter usufruire dei Bandi Qualità

Le iniziative presentate sui due bandi devono essere avviate successivamente alla presentazione della domanda di contributo, pena l'inammissibilità della stessa. Solo in caso di richiesta in regime de minimis, le iniziative possono essere avviate, ma non concluse, anche in data antecedente alla presentazione della domanda e comunque non prima del 1° marzo 2022. Le iniziative agevolate devono essere completate entro il 31 dicembre 2023, la rendicontazione va presentata entro il marzo 2024.

Disfagia al centro: menù di velluto nei ristoranti trentini

1' e 45"

Gli studenti del C.F.P. Enaip di Tesero in prima linea: il piacere del cibo deve essere per tutti

Agli studenti dei C.F.P Enaip di Tesero, settore alberghiero, viene lanciata una sfida: restituire il piacere del pasto e della convivialità a chi soffre di disfagia, ovvero di difficoltà nella deglutizione. Come? Attraverso la creazione di menù, creati dagli studenti, che siano di consistenza omogenea, da sottoporre ai ristoratori trentini ai quali i ragazzi stessi trasferiranno gratuitamente le proprie competenze.

Introdurre cibi di consistenza omogenea nei menù dei ristoranti trentini. Questo è l'obiettivo del *Progetto Velluto*, nato da un' esperienza terapeutica, ormai risolta, gestita dalla dottoressa **Elena Zanon**, deglutologa, esperta del settore, che ha messo in evidenza l'impossibilità riscontrata da pazienti, con patologia disfagica, nel reperire, presso la filiera alimentare, sia essa in ambito di ristorazione, grande distribuzione o take away, preparazioni quali vellutate, mousse, sufflè, creme, sformati, polpette o paté, alimenti di ampio consenso al palato, tuttavia, rari nella ricerca pratica. Da un'analisi di fabbisogni, condotta dalle dottoresse Elena Zanon e **Luisa Degasperi**, logopedista responsabile, quest'ultima, di S.O.S. Parole Logopedia, Capofila del Progetto, si evince, appunto, come questa problematica, che comporta fragilità individuali, venga vissuta spesso in solitudine, scelta obbligata imposta da una società non preparata a fronteggiare alcune situazioni. Il team nutre forte convinzione sulla possibilità che la persona disfagica possa continuare a gustare il piacere della normalità.

Semifreddo al croccante di mandorle con culis di fragole

Il C.F.P. Enaip di Tesero ha aderito per primo e con entusiasmo a questo progetto per sensibilizzare gli operatori del settore di oggi e di domani. Le classi terze della scuola di Tesero hanno svolto alcune lezioni e a seguire hanno predisposto un menù gustoso per tutti, dalle consistenze morbide e cremose con l'aiuto dello chef **Giovanni Debertolis**. Dopo una serie di prove gli studenti hanno presentato e servito il menù ad alcuni ristoratori soci dell'Asat presso la sala della scuola a inizio maggio, occasione nella quale hanno illustrato i piatti e le relative ricette dopo che Zanon ha introdotto il Progetto Velluto agli ospiti. Cucinare è un atto di amore e l'amore è altruismo, impegno costante, cura dei dettagli, parte integrante della terapia; saper riconoscere, preparare ed offrire alimenti modificati con occhio attento alla delicatezza della normalità, significa garantire qualità con occhi rivolti ad un futuro inclusivo.

Invitiamo i ristoratori ad aderire a quest'iniziativa affinché possa essere creata, in futuro, una rete di ristoranti «dysphagia friendly». Per maggiori informazioni contattare il C.F.P Enaip di Tesero (telefono: 0462 813133; mail: cfp.tesero@enaip.tn.it).

L'ex Hotel Panorama di Sardagna, a Trento

Riuso delle strutture alberghiere dismesse

Un'opportunità per evitare ulteriore consumo di territorio, agevolare la costituzione di nuove attività e promuovere la tutela del paesaggio e della qualità ambientale

3' e 10" Laura Licati

Il Dipartimento territorio, ambiente, energia e cooperazione nel corso del XVIII Forum dell'Osservatorio del paesaggio, ha promosso la costituzione di un gruppo di lavoro per approfondire il fenomeno della dismissione delle strutture alberghiere sul territorio provinciale. Anche l'Asat ha partecipato attivamente al tavolo. Lo studio coordinato dall'architetto **Giorgio Tecilla** è stato condotto al fine di formulare possibili azioni di intervento, recupero, rifunzionalizzazione degli immobili dismessi in ragione delle condizioni localizzative e paesaggistiche o delle possibili iniziative attuabili

nelle strutture. Riportiamo di seguito una breve sintesi dei contenuti.

Per la valutazione della consistenza degli esercizi dismessi si è fatto riferimento all'esito della mappatura prevista con l'art. 13 ter della L.P.7/2002 (Legge di ricettività provinciale) effettuata dal Servizio turismo e sport, con la collaborazione dei Comuni e dell'Umse in materia di Urbanistica - Osservatorio del paesaggio. L'indagine ha censito le strutture ricettive alberghiere dismesse da oltre dieci anni. I risultati hanno evidenziato come sul territorio provinciale vi siano oltre 140 immobili ricettivi dismessi, alcuni già con destinazione diversa da quella alberghiera, così distribuiti: Folgaria e Trento con 10 strutture, Levico Terme e Moena con 8 immobili, Canazei presenta 6 strutture, Brentonico, Cavalese, Lavarone, Ledro, Nago-Torbole con 5 strutture, Baselga di Pinè, Ruffrè-Mendola presentano 4 strutture. Nei territori di Castello Tesino, Pergine Valsugana, Predaia, Riva del Garda, Sant'Orsola Terme si riscontrano 3 strutture dismesse. Altri comuni hanno un'incidenza minore del fenomeno.

La consistenza totale in termini di superficie occupata dagli immobili in disuso è stimata in **6 ettari** (quasi 9 campi da calcio), considerando le aree pertinenziali si raggiungono i **19 ettari** (circa 27 campi da calcio) con una volumetria di costruito di circa **680.000 metri cubi.** I dati confermano la rilevanza in termini di consumo di suolo del fenomeno della dismissione con i conseguenti effetti negativi sul paesaggio, in particolare nei territori maggiormente interessati e nei centri storici. La valorizzazione e la rifunzionalizzazione delle superfici e degli immobili ricettivi dismessi rappresenta, quindi, un'opportunità per evitare un ulteriore consumo di territorio, agevolare la costituzione di nuove attività e promuovere la tutela del paesaggio e della qualità ambientale.

Pur essendo già presenti disposizioni normative di gestione urbanistica e di settore, che facilitano gli interventi di recupero (citiamo ad esempio lo strumento della compensazione urbanistica, la possibile conversione degli alberghi dismessi in foresterie per il personale del comparto turistico), per intervenire concretamente sul fenomeno della dismissione degli immobili ricettivi servono ulteriori misure strategiche e dedicate legate alla valorizzazione turistica. La conversione delle strutture in «seconde case», che potrebbe comportare un aumento dei prezzi degli immobili disponibili dell'area, limitando la possibilità di acquisto o locazione da parte dei residenti e portando ad un progressivo spopolamento dei territori, non è considerata una risposta alla necessità di recupero delle strutture dismesse. Occorre invece indirizzarsi verso forme differenziate di qualificazione delle strutture alberghiere.

La ripresa dell'attività ricettiva è lo scenario privilegiato e sul quale intervenire attraverso diverse leve: da quella fiscale, prevedendo un alleggerimento dei tributi gravanti sugli immobili in disuso che vengono riqualificati, alla semplificazione delle norme di settore che, imponendo vincoli strutturali e di superficie rigidi, rendono irrealizzabili gli interventi di trasformazione edilizia e di ampliamento delle strutture alberghiere. Tra gli scenari di possibile rifunzionalizzazione delle strutture dismesse, vi sono gli usi accessori all'attività alberghiera, quali: la trasformazione in foresterie o in alloggi per i lavoratori e la creazione di spazi destinati alla formazione collegata all'hotellerie. Gli investimenti vanno indirizzati verso un modello turistico che esalti «la qualità» e le potenzialità paesaggistiche del nostro territorio. Agli interventi di recupero volti a far rilevare le peculiarità delle strutture di minore dimensione, in genere ubicate nei centri storici, si affiancano quelli operati su strutture ricettive con maggiori volumetrie e con un alto livello di classificazione, attualmente poco rappresentate nella realtà trentina e in grado di diventare attrattori per nuovi turisti.

In quest'ottica, **per quegli immobili per i quali non vi siano le condizioni paesaggistiche o le prospettive di recupero dell'attività alberghiera**, la rimozione delle strutture attraverso **la demolizione con il conseguente riassetto delle aree, rappresenta uno strumento a vantaggio del contesto paesaggistico.**

Il documento integrale «Riuso delle strutture alberghiere dismesse - Esiti dell'attività del Gruppo di lavoro istituito dal XVIII Forum dell'Osservatorio del paesaggio» è pubblicato nel sito dell'Osservatorio del Paesaggio Trentino, nella collana «Documenti dell'Osservatorio», www.paesaggiotrentino.it.

La gentilezza salverà il mondo... e anche gli hotel

2' e 00" Francesca Maffei

Foto archivio

Quella verso estranei può essere definita la qualità cruciale dell'ospitalità di qualità

La gentilezza sembra essere sempre più il vero cuore dell'ospitalità, specialmente verso gli stranieri. Tra le varie definizioni di ospitalità, parola derivante dal latino «hospes» che originariamente si riferiva sia all'ospitante sia all'ospitato, c'è quella di «accogliere gli ospiti con calore e generosità», oltre a «prendersi cura degli altri», «far sentire qualcuno a casa propria» e a svariate versioni della Regola d'Oro: «tratta gli altri come vorresti essere trattato». **Howard Feiertag**, pluripremiato docente di *Hospitality & Tourism Management* all'Università della Virginia negli USA, ha dichiarato: «L'ospitalità consiste semplicemente nel far sentire bene le persone! E quando loro si sentono bene, ti senti bene anche tu!». **M. Cathy Cook**, formatore e creatore del programma di certificazione *Heart of Hospitality* dedicato al front-office, ha sintetizzato che «l'ospitalità è gentilezza umana, soprattutto verso gli estranei».

Nello scenario degli ultimi mesi, in cui l'intero settore dei viaggi, compagnie aeree, ristoranti, bar, negozi e hotel, sta vivendo un'impennata di richiesta contestualmente a una forte carenza di personale, la definizione di «gentilezza verso gli estranei» diventa ogni giorno più attuale. Si spera che gli esseri umani aspirino a essere gentili con la propria famiglia, con i figli, i coniugi e i colleghi, così come i vicini e gli amici. Ma è la gentilezza verso gli estranei la qualità cruciale. Ed è facile essere gentili in genere quando le cose vanno bene, almeno per noi, ma la vera prova della nostra umanità è riuscire a mostrare gentilezza nelle difficoltà. È quando la coda è lunga, il computer lento, il telefono squilla e gli ospiti ci fissano impazienti, che occorre davve-

ro scavare a fondo nel cuore per estrarre l'oro della famosa «golden rule»; che non dice di trattare gli altri nel modo in cui ti trattano, ma piuttosto di trattarli come vorresti essere trattato. E come vorrebbe essere trattata la maggior parte di noi? Con gentilezza.

Certo che il cliente vuole le chiavi della camera, i bagagli consegnati e l'antipasto servito, ma prima di tutto desidera ricevere gentilezza. Gentilezza che inizia con un contatto visivo duraturo e non uno sguardo fugace, che fa spuntare contemporaneamente un caldo sorriso su entrambi i volti, che abbassa l'intensità emotiva di tutti e motiva una stretta di mano spontanea o, per chi si sente a proprio agio, persino un abbraccio, provocando una sensazione piacevole e confusa. La gentilezza è business: promuove la lealtà degli ospiti e si trasforma in prenotazioni ripetute, post sui social media e recensioni online positive, creando molto più interesse per il brand rispetto a qualsiasi programma fedeltà basato su punti o campagne pubblicitarie accattivanti.

Naturalmente è possibile agevolare tale modus operandi selezionando e reclutando candidati con una spiccata intelligenza emotiva e una forte empatia per gli altri. Ma se poi costoro sono bloccati da una cultura aziendale sfavorevole, il loro spirito di ospitalità finirà per scomparire. Dobbiamo, invece, coltivare la gentilezza umana negli altri, perché dietro la maschera di una personalità burbera si cela un essere umano che, proprio come il resto di noi, risponderà alla gentilezza. Tutto quello che dobbiamo fare è convincerli a pensare alle storie che si svolgono ogni giorno dall'altra parte della reception, del bancone bar, del buffet a colazione, della conversazione telefonica o dello scambio di e-mail.

Se vuoi che i tuoi collaboratori siano gentili con i tuoi ospiti, sii gentile con il tuo staff. Se vuoi che ricordino e usino i nomi dei clienti, fa' in modo di salutarli personalmente. Se vuoi che vadano al di là dell'ordinaria amministrazione, fa' di tutto per loro quando necessario. In un quadro più ampio, se vuoi che il mondo sia gentile con te, sii gentile con il prossimo sconosciuto che incontri nella hall, nel corridoio o nel parcheggio del tuo hotel. La gentilezza è ancora più contagiosa dell'ultima variante di Covid.

Merano (BZ) - Via Scuderie 1-3 I Tel. +39 0473 234 990 I Email: info@hegematic.com I www.hegematic.com

In hotel con il cuore e con la testa: «21 emozioni per dirlo», il libro sul valore albergo

Il testo, presentato a Procida, è stato pubblicato con il patrocinio di Federalberghi

2' e 20"

Un viaggio intorno al pianeta albergo, scoprendo il valore che, nell'immaginario collettivo, si riconosce alle strutture dedicate all'accoglienza, spesso vissute e considerate come luoghi del cuore e raccontate anche da scrittori e registi di tutti i tempi. Nasce con questa ispirazione il libro realizzato da **Antonio Preiti** e **Benedetta Marino**, edito da Giunti e patrocinato dalla Federalberghi in collaborazione con CFMT e Sociometrica. Un volume che rivela appunto la magia degli alberghi grazie ai grandi della letteratura mondiale, per presentare il quale si è scelto un sito molto speciale: l'isola di Procida, capitale italiana della Cultura per l'anno 2022.

Il testo, accompagnato dalla presentazione del presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca**, condensa le emozioni che vive chi decide di frequentare gli alberghi per viaggi e vacanze. Scavando tra centinaia di citazioni di opere letterarie e anche di autori contemporanei, viene via via definito un «catalogo» delle emozioni in albergo: dalla ricerca della vita perfetta alla libertà di essere se stessi; dalla performing art che suscita ogni soggiorno in albergo alla semplice gioia di vivere in posti meravigliosi. Il volume, costruito alla maniera di un diario, permette ad ogni lettore di scrivere le proprie emozioni riprese dalla propria personale frequentazione degli alberghi e di aggiungere emozioni supplementari a quelle suggerite dal libro. La storia dell'albergo è una storia che continua, sempre unica e sempre nuova.

«L'accoglienza è un valore assoluto che nasce con l'uomo, e l'albergo ancora oggi ne rappresenta la più riuscita evoluzione, è un patrimonio della nostra civiltà - ha sottolineato Bocca - Considerando le enormi difficoltà e gli imprevisti che si vivono in questo mestiere, oggi l'albergatore va visto quasi come una figura eroica: è un professionista che certo considera il riscontro del suo lavoro, ma vuole anche che la favola continui per tutti coloro che sognano di viaggiare in un "altrove" di cui l'hotel è il luogo centrale. Non è un caso infatti, come si evince da questo testo - ha aggiunto - che generazioni di letterati, scrittori e cineasti abbiano preso come spunto per la loro narrazione proprio il luogo magico dell'hotel».

Nel volume le emozioni sono descritte con le parole dei numi della letteratura come **Proust** e come **Joyce**, di psicoanalisti come **James Hillman**, di fashion design e scrittrici come **Sonia Rykiel**, e di altri ancora. Con le loro parole il significato del «pernottare in albergo» assume uno spessore diverso. Nel libro si cerca di capire quali siano le ragioni per cui l'albergo ha natali così antichi e perché frequentare un hotel faccia bene all'anima. «Abbiamo scoperto - hanno dichiarato Preiti e Marino - che l'albergo è un insieme di concetti, di idee, di emozioni o che si nascondono o che appaiono evidenti in modo peculiare. L'esperienza in hotel ha a che fare con la libertà, perché l'albergo si sceglie e non fa parte della vita ordinaria; con la ricerca del sé, perché si sceglie un albergo secondo i nostri desideri; ma ha anche a che fare anche con la ritualità - concludono - perché il rito di evocare la perfezione crea il mito della vita ideale in albergo».

Il volume «21 Emozioni per dirlo» è disponibile gratuitamente sul sito di Federalberghi (www.federalberghi.it).

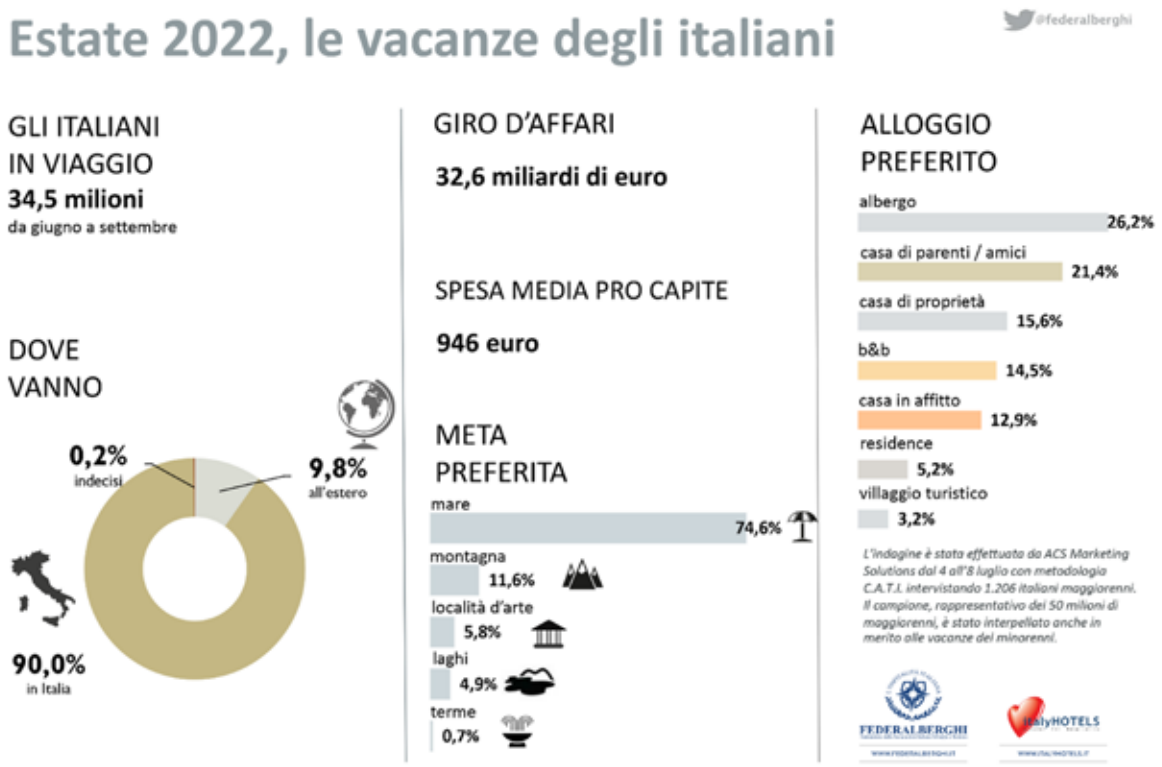
La vacanza fa «strike»: oltre 34 milioni di italiani vogliono il viaggio d'estate

Tra guerra in Ucraina e paura dei contagi la maggioranza sceglie il Belpaese (90%)

4' e 40"

Un'estate a doppia velocità: da una parte l'esplosione dei viaggiatori, oltre 34 milioni di italiani che, nel complesso, hanno trascorso o trascorreranno una vacanza in occasione del periodo estivo e che affronteranno, soprattutto in agosto, gli spostamenti per le destinazioni prescelte. Dall'altra, le programmate «auto restrizioni» che i vacanzieri si imporranno a causa dei rincari: si limiteranno aperitivi e drink, si andrà meno a far pranzi e cene al ristorante e si privilegeranno, invece, le tradizionali serate casalinghe con amici. Anche la spesa al supermarket sarà più cara in questa estate 2022. Certamente i costi si controllano meglio con il carrello alla mano. Va detto che nella maggioranza dei casi (quasi il 63%), il periodo di vacanza andrà dalle 4 alle 7 notti mentre la spesa media complessiva per il periodo estivo si attesta sui 946 euro a persona.

«Siamo di fronte ad una ripartenza forte, oserei dire violenta», afferma il presidente di Federalberghi **Bernabò Bocca**, a commento dei risultati dell'indagine previsionale sul movimento turistico degli italiani per questa estate 2022, realizzata con il supporto di ACS Marketing Solutions. «I dati ci



confermano che gli italiani hanno riscoperto l'Italia, che si entusiasmano a programmare la vacanza nel proprio Paese. E ci rivelano anche che l'albergo è in pole position tra le soluzioni scelte in merito ai pernottamenti. Credo davvero che la nostra categoria possa essere fiera di questo». «I due anni della pandemia - procede Bocca - hanno rafforzato e perfezionato tutti i nostri dispositivi di sicurezza. Ci siamo concentrati nel tutelare al meglio i nostri turisti e i nostri collaboratori dal pericolo dei contagi da Covid-19. In un momento in cui ci viene detto che la curva è in risalita, è essenziale sentirsi al sicuro. Abbiamo ormai sperimentato protocolli vincenti che non penso si abbandoneranno più. Ciò genera quella fiducia cui noi lavoriamo costantemente».

Ancora una volta la meta preferita sarà il mare cui fanno seguito la montagna e le città d'arte. Anche tra coloro che hanno puntato su destinazioni estere le località marine hanno avuto maggior riscontro. L'atteggiamento resta, comunque, quello di un mare di «prossimità», che sia vicino all'Italia. Il conflitto tra Russia e Ucraina ha avuto notevole peso sull'orientamento della scelta dei nostri connazionali di fronte al panorama delle destinazioni. Ciò è confermato dal fatto che solo il 17,3% dei vacanzieri non si è fatto condizionare dalla guerra nel decidere la meta.

C'è però una percentuale non trascurabile di italiani che resterà a casa per motivi economici. «Fa male constatare che il 43% dei nostri concittadini abbia dovuto decidere di restare a casa per difficoltà finanziarie - conclude Bocca - Sappiamo che il Paese è pronto per dare il meglio di sé turisticamente parlando, siamo pervasi da quella energia positiva che si muove nel comparto in occasione di questa estate di ripartenza. Proprio in un contesto così favorevole c'è invece da considerare la difficoltà di chi, più di altri, è stato letteralmente abbattuto dai rincari».

Quanti in vacanza - Saranno 34,5 milioni gli italiani che hanno trascorso o trascorreranno una vacanza fuori casa durante il periodo estivo, dormendo almeno una notte fuori casa. Circa il 58,2% della popolazione, tra maggiorenni e minorenni, ha già fatto una vacanza nel mese di giugno o si appresta a farla nei mesi di luglio, agosto e di settembre.

Per quanto tempo - La maggioranza dei vacanzieri (62,7%) passerà da 4 a 7 notti fuori casa o farà vacanze più lunghe (31,4%). Invece, coloro che passeranno o si potranno permettere un week end o poco più saranno il 4,6%.

Le mete preferite - Il 90% degli italiani per la propria vacanza estiva principale rimarrà in Italia. Tra questi, il mare si conferma la meta preferita (74,6%), seguito dalla montagna (11,6%) e dalle città d'arte (5,8%). Anche tra chi si recherà all'estero (9,8%), sarà il

Foto Ralf Brunel

Il Catinaccio

Il presidente di Federalberghi Bernabò Bocca

mare ad attirare maggiormente (78,1%), soprattutto in Paesi vicini allo Stivale. La scelta di dove andare è stata pesantemente influenzata dal conflitto tra Russia e Ucraina. Infatti, solo il 17,3% dei vacanzieri dichiara di non essere stato condizionato dalla guerra nella scelta della destinazione per le vacanze.

Spesa media e giro d'affari - La spesa media complessiva (comprensiva di viaggio, vitto, alloggio e divertimenti) stimata per tutto il periodo estivo si attesta sugli 946 euro a persona. Il giro d'affari complessivo è di 32,6 miliardi di euro. La vacanza principale costerà 876 euro a chi rimane in Italia e 1.384 euro a chi va all'estero.

Distribuzione della spesa - La spesa per le vacanze si spalma su tutte le componenti della filiera turistica. Il 32% del budget di chi va in vacanza è destinato ai pasti (colazioni, pranzi e cene), il 26,4% al pernottamento, il 20,9% alle spese di viaggio, il 10,4% allo shopping e il 10,3% per tutte le altre spese (divertimenti, escursioni e gite).

Dove dormire - Tra le tipologie di soggiorno scelte dagli italiani per trascorrere le vacanze, l'albergo rimane la scelta privilegiata, con il 26,2% delle preferenze. Seguono la casa di parenti o amici (21,4%), la casa di proprietà (15,6%), il B&B (14,5%) e la casa in affitto (12,9%).

Mesi più gettonati - Solo lo 0,5% degli italiani che hanno effettuato o effettueranno un periodo di ferie durante l'estate 2022 ha scelto il mese di giugno per la propria vacanza principale; agosto si conferma il mese leader, con il 74,8% degli italiani che lo scelgono per la propria vacanza principale, seguito dal mese di luglio, che fa registrare un 15,8%, mentre l'8,9% di chi andrà in vacanza ha preferito settembre.

Scelta della destinazione - Per la scelta della località di villeggiatura gli italiani si lasciano guidare nel 55,4% dei casi dalla ricerca delle bellezze naturali del luogo, nel 36,6% dalla voglia di relax, nel 31,9% dall'abitudine e nel 23,3% dai divertimenti che la destinazione offre.

Attività in vacanza - Durante le proprie vacanze gli italiani si dedicheranno a passeggiate (68,8%), serate con gli amici (68,1%) e ad escursioni e gite per conoscere il territorio (56,4%).

Chi resta a casa - Il 41,7% della popolazione non farà vacanze tra giugno e settembre. Si resta a casa principalmente per motivi economici (43%), per motivi familiari (22,1%), per impedimenti di salute (17,5%), perché si andrà in vacanza in un altro periodo (8,1%), per paura di nuovi contagi da coronavirus (7,6%), per timori legati alla sicurezza quali attentati, terrorismo (6%) e per impegni di lavoro (5,4%).

L'indagine, che riguarda tutti i tipi di vacanza, non solo quella in albergo, è stata realizzata da Federalberghi con il supporto tecnico dell'Istituto ACS Marketing Solutions ed effettuata dal 4 all'8 luglio con il sistema C.A.T.I. (interviste telefoniche) ad un campione di 1.206 italiani maggiorenni rappresentativo degli oltre 50 milioni di connazionali maggiorenni.

Neolaureati in hotellerie

La maggior parte inizia la carriera facendo domanda per una «posizione base»

1' e 40" Francesca Maffei

La terza indagine annuale **YHS** (The Young Hoteliers Summit, fondato nel 2010 da cinque studenti dell'École Hôtelière de Lausanne) si è concentrata sul divario tra le aspettative degli albergatori in qualità di datori di lavoro e quelle dei giovani, raccogliendo risposte da intervistati provenienti da dieci Paesi diversi. I risultati derivano dall'approfondimento dei seguenti argomenti: attese degli imprenditori nei confronti delle nuove leve, metodi e canali di marketing utilizzati per il recruiting, offerta di formazione e sviluppo, empowerment e fidelizzazione, responsabilizzazione della divisione risorse umane ed effetti della trasformazione digitale portata dalla pandemia.

Foto archivio

La sezione relativa alle aspirazioni di carriera dei giovani studenti ha approfondito i piani post-laurea, le esperienze di tirocinio e il settore desiderato in cui lavorare, esplorando i fattori push & pull che influenzano la loro tendenza a mantenere o a cambiare area di attività. Per quanto riguarda il da farsi una volta laureati, il 30% dichiara che presenterà domanda per una posizione entry-level, quindi di «gavetta», il 24% continuerà gli studi e un altro 24% pensa di fare uno stage o un tirocinio formativo. Il 10% si dice ancora incerto, il 6% si prenderà un periodo sabbatico, il 5% si metterà in proprio e l'1% cercherà di lavorare in qualità di freelance. Stando alle risposte del sondaggio, il piano di carriera più popolare dei futuri laureati è fare domanda per una posizione di livello base. Sembra che iniziare con un basso profilo presenti un minor rischio e consenta uno sviluppo di carriera costante; i neolaureati sperano così di acquisire un'esperienza lavorativa più pratica e un'esposizione al funzionamento basilare dell'azienda, per far avanzare da lì il loro percorso professionale. Le seconde opzioni, a pari merito per popolarità, sono il proseguimento degli studi e il tirocinio o la formazione manageriale, una corsia preferenziale al fine di familiarizzare con i diversi dipartimenti ed essere promossi più facilmente.

Infine, è stato chiesto agli intervistati se intendono continuare a operare nello stesso settore della loro eventuale ultima esperienza lavorativa, e il 67% ha risposto in maniera affermativa a fronte di un 33% di no. Tra gli elementi che determinano tale scelta, prioritarie sono le possibilità di carriera, il know-how e l'expertise acquisiti, le condizioni di lavoro - orario, retribuzione, cultura aziendale, nonché le promesse a fronte della realtà dei fatti.

CORSI AZIENDALI

Percorsi di formazione per la tua azienda. Anche a km. zero!

La Formazione aziendale è una modalità di accesso alle risorse che l'Ente mette a disposizione annualmente per l'aggiornamento e la qualificazione degli operatori del settore turistico trentino.

È possibile, **in qualsiasi momento dell'anno**, richiedere di realizzare uno o più corsi (percorso) scelti sulla base di proprie specifiche esigenze o fabbisogni, che saranno organizzati sulla base di specifiche necessità, orari e sede (anche presso l'azienda richiedente).
Il tutto è **gratuito** per le aziende in regola con i versamenti all'ente.

Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

www.ebt-trentino.it

Se lavori nel **tu**rismo al centro delle nostre attenzioni ci sei **tu**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Fax 0461/825708 - Email: info@ebt-trentino.it

La formazione di Cat Turismo

CAT TURISMO
FORMAZIONE - CONSULENZA STRATEGIA

Tutti gli appuntamenti previsti per l'autunno 2022

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 AGGIORNAMENTO PER TUTTE LE MANSIONI (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
26/09/2022	14.00-18.00	ONLINE
24/10/2022	09.00-13.00	ONLINE
21/11/2022	14.00-18.00	ONLINE
12/12/2022	14.00-18.00	ONLINE

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

CORSO BASE PER TUTTE LE MANSIONI (4 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
26/09/2022	14.00-18.00	ONLINE
24/10/2022	09.00-13.00	ONLINE
21/11/2022	14.00-18.00	ONLINE
12/12/2022	14.00-18.00	ONLINE

Quota partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + 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 E' A DISCREZIONE DEI LAVORATORI E DI QUANTO RIPORTATO NEL CCNL DI RIFERIMENTO.

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
18/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
25/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
02/12/2021	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
16/12/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

Quota di partecipazione: € 420,00 + IVA - Quota associati: € 370,00 + IVA

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	MODALITÀ
PRIMA EDIZIONE		
12/12/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

AGG.TO RLS 4H:
Quota di partecipazione: € 130,00 + IVA - Quota associati: € 100,00 + IVA
AGG.TO RLS 8H:
Quota di partecipazione: € 180,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + IVA

ANTINCENDIO

DESTINATARI: Lavoratori addetti alla squadra aziendale di prevenzione incendi. OBIETTIVI: fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze. Corso OBBLIGATORIO per tutti i tipi di aziende. La durata varia a seconda del grado di rischio presente nella struttura ed è riconducibile a tre fasce dettate nell'allegato I del Decreto Ministeriale del 10 marzo 1998.

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	MODALITÀ
29/09/2022	09.00-13.00	AULA - SPIAZZO
03/10/2022	09.00-13.00	AULA - TRENTO
05/10/2022	09.00-13.00	AULA - PRIMIERO
12/10/2022	09.00-13.00	AULA - VAL DI FIEMME
25/10/2022	09.00-13.00	AULA - RIVA DEL GARDA
24/11/2022	09.00-13.00	AULA - LEVICO
28/11/2022	09.00-13.00	AULA - TRENTO
30/11/2022	09.00-13.00	AULA - VAL DI FASSA
01/12/2022	09.00-13.00	AULA - VAL DI SOLE

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	MODALITÀ
29/09/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - SPIAZZO
03/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
05/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - PRIMIERO
12/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
25/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - RIVA DEL GARDA
24/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - LEVICO
28/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
30/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
01/12/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE

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	MODALITÀ
03/10/2022 04/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
28/11/2022 29/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

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

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 AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO BASSO (2 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
29/09/2022	14.00-16.00	AULA - SPIAZZO
03/10/2022	14.00-16.00	AULA - TRENTO
05/10/2022	14.00-16.00	AULA - PRIMIERO
12/10/2022	14.00-16.00	AULA - VAL DI FIEMME
25/10/2022	14.00-16.00	AULA - RIVA DEL GARDA
24/11/2022	14.00-16.00	AULA - LEVICO
28/11/2022	14.00-16.00	AULA - TRENTO
30/11/2022	14.00-16.00	AULA - VAL DI FASSA
01/12/2022	14.00-16.00	AULA - VAL DI SOLE

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

CORSO ANTINCENDIO - CORSO AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO MEDIO (5 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
29/09/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - SPIAZZO
03/10/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - TRENTO
05/10/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - PRIMIERO
12/10/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - VAL DI FIEMME
25/10/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - RIVA DEL GARDA
24/11/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - LEVICO
28/11/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - TRENTO
30/11/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - VAL DI FASSA
01/12/2022	11.00-13.00 / 14.00/17.00	AULA - VAL DI SOLE

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

CORSO ANTINCENDIO - CORSO AGGIORNAMENTO PER AZIENDE CON RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO (8 ORE)

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
03/10/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
28/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO

Quota di partecipazione: € 160,00 + IVA - Quota associati: € 140,00 + 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	MODALITÀ
PARTE TEORICA		
12/09/2022 13/09/2022	14.00-18.00 14.00-18.00	ONLINE
02/11/2022 03/11/2022	14.00-18.00 14.00-18.00	ONLINE
PARTE PRATICA		
19/09/2022	14.00-18.00	AULA - TRENTO
04/10/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
10/11/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
24/11/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
05/12/2022	14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 100,00 + 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	MODALITÀ
19/09/2022	14.00-18.00	AULA - TRENTO
04/10/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI FIEMME
10/11/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI SOLE
24/11/2022	14.00-18.00	AULA - VAL DI FASSA
05/12/2022	14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota di partecipazione: € 90,00 + IVA - Quota associati: € 70,00 + IVA		

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

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

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

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
07/11/2022 08/11/2022 14/11/2022 15/11/2022	09.00-13.00	ONLINE
Quota di partecipazione: € 120,00 + IVA - Quota associati: € 100,00 + IVA		

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

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
15/11/2022 16/11/2022	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE
Quota di partecipazione: € 60,00 + IVA - Quota associati: € 50,00 + IVA		

DIRIGENTI

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

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

CORSO PER DIRIGENTI (16 ore)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
17/11/2022 18/11/2022	09.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota di partecipazione: € 260,00 + IVA - Quota associati: € 230,00 + IVA		

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI (6 ore)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
18/11/2022	11.00-13.00 / 14.00-18.00	AULA - TRENTO
Quota di partecipazione: € 150,00 + IVA - Quota associati: € 110,00+ 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 E' DESTINATO AD ALTRA MANSIONE.

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

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
27/09/2022 28/09/2022	14.00-18.00	ONLINE
10/10/2022 11/10/2022	09.00-13.00	ONLINE
22/11/2022 23/11/2022	14.00-18.00	ONLINE
20/12/2022 21/12/2022	09.00-13.00	ONLINE

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

CORSO DI FORMAZIONE AI DIPENDENTI
AGGIORNAMENTO (6 ORE)

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

AUTUNNO	ORARIO	MODALITÀ
27/09/2022 28/09/2022	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
10/10/2022 11/10/2022	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE
22/11/2022 23/11/2022	14.00-18.00 14.00-16.00	ONLINE
20/12/2022 21/12/2022	09.00-13.00 09.00-11.00	ONLINE

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

PREPOSTI

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

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

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI (6 ore)

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

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
PRIMA EDIZIONE		
27/10/2022	11.00-13.00 14.00-18.00	AULA - TRENTO

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

FORMAZIONE PARTICOLARE PER PREPOSTI (8 ore)

AUTUNNO	ORARIO	SEDE
PRIMA EDIZIONE		
27/10/2022	09.00-13.00 14.00-18.00	AULA - TRENTO

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

È ora di sostenibilità per la vostra azienda?

L'interesse al tema della sostenibilità interessa tutti i settori, turismo compreso

4' e 00" David Raccanello e Alois Kronbichler

Secondo il vertice delle nazioni Unite del 1992, noto anche come Conferenza di Rio, coloro che soddisfano i bisogni delle generazioni di oggi senza compromettere la soddisfazione delle generazioni future stanno gestendo il business in modo sostenibile. Ma ancora oggi, a 30 anni di distanza, il concetto di sostenibilità è spesso visto in modo troppo unidimensionale e equiparato solo alla protezione dell'ambiente. Solo pochi sono consapevoli delle diverse dimensioni di un'economia olisticamente sostenibile. Spesso, inoltre, si confonde la sostenibilità con la profittabilità o peggio ancora si usa il termine sostenibilità per pulirsi la coscienza.

La tendenza intorno al tema della sostenibilità interessa tutti i settori ed è arrivata da tempo nel turismo. I nostri ospiti lo notano anche quando si tratta di discussioni sui cambiamenti climatici e persino sulla «vergogna di volare». Il fatto di essere un'attività alberghiera sostenibile non è ancora la priorità assoluta quando si prende una decisione di viaggio, ma l'argomento sta diventando sempre più importante. Si può dire che la sostenibilità non sia ancora un criterio di scelta, ma che fa sorridere piacevolmente l'ospite quando sta scegliendo tra una struttura ed un'altra per le sue vacanze. Secondo un recente sondaggio in una regione turistica austriaca, il 50% degli ospiti attribuisce importanza a un viaggio sostenibile quando pianifica la propria vacanza e anche l'hotel viene selezionato di conseguenza. Soprattutto per gli ospiti più giovani tra i 18 e i 20 anni, la sostenibilità è molto più importante quando si pianifica la vacanza.

L'importanza del tema è chiara e per questo motivo vi proponiamo di guardare più da vicino le **tre dimensioni della sostenibilità.**

Ecologia

La cosiddetta **sostenibilità ambientale** comprende principalmente la natura e la protezione dell'ambiente, nonché l'uso consapevole di acqua, energia e materie prime. Nel settore alberghiero, ciò può includere argomenti come i rifiuti alimentari, i detergenti

ecologici, l'uso di prodotti alimentari regionali o l'edilizia efficiente dal punto di vista energetico e l'uso del risparmio di risorse di elettricità e acqua. Molte aziende sostengono anche progetti che contribuiscono, ad esempio, alla protezione delle specie o alla biodiversità.

Sociale

Come suggerisce già il termine, riguarda la **sostenibilità sociale**. I nostri collaboratori *(nel 2022 qualcuno ancora li chiama dipendenti o peggio "personale")* e la popolazione locale mettono le persone al primo posto. Si tratta principalmente del rispetto generale dei diritti umani, dell'uguaglianza, della diversità, della retribuzione equa, delle opportunità di ulteriore formazione, della compatibilità tra lavoro e famiglia e di tutto ciò che facciamo per garantire che i nostri collaboratori stiano bene (il tema collaboratori che abbiamo già trattato in questa rivista ci accompagnerà fino a oltre il 2030). Oltre al benessere dei nostri collaboratori, il pilastro sociale della sostenibilità tiene conto anche degli interessi sociali e incoraggia gli imprenditori ad agire nell'interesse del bene comune. Se vi guardate intorno gli esempi attivi in questa direzione si moltiplicano continuamente.

Economia

La terza dimensione della sostenibilità riguarda la prospettiva economica: la **sostenibilità economica**. Per poter garantire un equo reddito, investimenti in energie rinnovabili o ulteriore formazione per i collaboratori, le aziende devono anche garantirsi di operare in modo sostenibile e generare i profitti desiderati. Tuttavia, l'attenzione non deve essere concentrata sulla massimizzazione del profitto a breve termine e dovrebbe essere sviluppata una strategia a lungo termine, che garantisca il successo nel rispetto delle persone e del pianeta *(come sempre il vento è favorevole a chi sa da che parte direzionare la propria barca).*

Alois Kronbichler e David Raccanello di Kohl & Partner

Anche questo breve sguardo all'argomento mostra quanto la sostenibilità possa essere ampia e diversificata. Non sorprende, quindi, che molti perdano le tracce e si disperdano nel decidere quale marchio di qualità o quale iniziativa di qualità utilizzare. Nella prima fase, l'albergatore dovrebbe quindi decidere per se stesso e per la sua azienda se vuole affrontare l'argomento o se ha ancora bisogno di tempo. Una volta convinto della sua decisione, comunicarla ai collaboratori, affrontarla in riunioni o creare un gruppo di progetto con persone interessate del team. Se osservate più da vicino tutte le sfaccettature coinvolte nelle tre dimensioni della sostenibilità, noterete di aver già implementato l›una o l›altra misura. Per questo motivo è di aiuto analizzare in anticipo lo stato attuale. Voi e il vostro team potete, quindi, identificare altri campi su cui vorreste lavorare e che sono importanti per voi. Non lasciatevi turbare dall'abbondanza di possibilità: «sostenibilità» non è un concetto che può essere introdotto dall'oggi al domani, ma piuttosto un processo di sviluppo continuo e ogni misura implementata è un passo nella giusta direzione. L'unica cosa importante è fare quel primo passo.

Come accennato all'inizio, la sostenibilità è già un criterio importante per il 50% dei nostri ospiti quando pianificano il loro prossimo viaggio. Questo crea inevitabilmente un vantaggio competitivo per le aziende che stanno già percorrendo questa strada o stanno per decidersi a farlo. Indipendentemente dal fatto che vogliate aspettare ancora un po' e lasciare che le altre aziende abbiano la precedenza, in futuro non si porrà più la domanda se vogliamo vivere la sostenibilità nella nostra azienda o meno, diventerà una parte indispensabile di tutte le nostre azioni. Avete già deciso di rendere sostenibile la vostra azienda? Allora fate il primo passo nella giusta direzione. Kohl & Partner sostiene con successo già diverse roadmap sostenibili per le aziende e le destinazioni.

Storie d'alta quota e di Grand Hotel

4' e 40" Gianfranco Betta

Paolo Malaguti

IL MORO DELLA CIMA

Ed. Einaudi 2022

pp. 280 - 19,50 euro

Agostino Faccin, il Moro della Cima. Il Moro è il gestore del rifugio aperto nel 1897 dal CAI di Bassano su «la Grapa», declinato al femminile, perché la montagna è «donna finché resta fertile», mentre dopo la Grande Guerra diventerà «il Grappa», «maschio e virile con il sacrificio dei soldati caduti». La capacità dell'autore **Paolo Malaguti** è di incarnarsi nel personaggio e nella psicologia del Moro, un uomo semplice che incomincia a conoscere e frequentare e amare questa montagna fin da bambino al seguito del malgaro Menico, maestro di vita di poche parole, convinto che «le vache l'è meglio dei omeni» perché «si fanno i fatti propri» e «noialtri qui sulla montagna non siamo mai da soli. E non siamo mai paroni». Il lavoro della malga per un bambino è un lavoro faticoso, anche se «tutte le fatiche che danno frutti sono buone». Ma in alto tutto gli appare più ordinato, più chiaro e il silenzio più aperto e profondo; «l'allegra indisciplina dei suoni, anche loro così liberi rispetto alla pianura; il profumo, gli aromi, anche del niente», senza «l'odore ributtante della vita». In una parola: «libertà. Ecco cos'era quella strana e imprevista sensazione che la montagna gli aveva donato». La Grapa per il Moro assume i contorni di un personaggio, «un'onesta massaia dalle braccia robuste», con cui si dialoga costantemente e nei confronti della quale si nutre «un amore più puro di quello che lega tra loro gli essere umani». Non a caso i ritorni in paese da moglie e figli sono sempre fugaci, con il richiamo della montagna che finisce per prevalere. Descrivendo la vita del Moro si ripercorrono le trasformazioni di cui è stata fatta oggetto la montagna, non solo la Grapa, ma tutto l'arco alpino, dalla fine dell'800 in poi. Da malgaro a rifugista. Con i primi escursionisti che di fronte a una vacca non pensano al latte e al letame ma «si abbandonano in gridolini ammirati e svenevoli considerazioni per ogni fiore, ogni sasso...». Preferendo le soste alle camminate impegnative e soprattutto le storie, che il Moro impara presto a raccontare con la competenza che si conviene ad una buona guida, perché «la storia più bella se raccontata male non vale un'ostrega». E all'inizio del secolo scorso, ecco l'affacciarsi dello sci e contemporaneamente i lavori per le fortificazioni su ambo i fronti italiano e austriaco, con la guerra imminente, generatrice di morte e di profughi sulla linea del fronte e nel contempo causa di

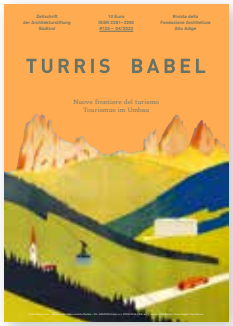
PROGETTARE IN ALTA QUOTA

ORDINE DEGLI ARCHITETTI, PIANIFICATORI, PAESAGGISTI E CONSERVATORI DI TRENTO

INCONTRI DI FORMAZIONE, 29 APRILE - 5 GIUGNO 2022

L'ospitalità garantita da rifugi e bivacchi, che si è modificata con il progressivo avvicinarsi alla montagna di turisti ed escursionisti sempre più numerosi ed eterogenei, ha costretto i gestori dei rifugi a fare i conti con esigenze profondamente diverse da quelle che animavano i primi esploratori della montagna. L'Ordine degli architetti di Trento, con il corso «Progettare in alta quota» ha teso ad approfondire queste tematiche in collaborazione con numerosi partner. Negli incontri sono state presentate esperienze sia italiane, come il bivacco Fanton alle Marmarole dello studio Demogo o il bivacco Brèdy di BCW collective, che internazionali come il lavoro dello studio Baserga e Mozzetti in Svizzera. Sono stati evidenziati gli aspetti normativi, progettuali, gestionali e tecnologici legati alla costruzione dei rifugi, sottolineandone le interpretazioni più interessanti e innovative. Nei due giorni conclusivi di questo percorso, al rifugio Gardeccia in Val di Fassa, partendo da un caso di studio reale sul territorio, i gruppi di partecipanti hanno proposto soluzioni possibili per un prototipo di rifugio capace di rispondere in maniera sostenibile e di qualità alle nuove esigenze degli escursionisti, senza perdere l'essenzialità e il senso dell'accoglienza di questa particolare struttura ricettiva.

un cambio radicale del paesaggio montano. Capace tuttavia nell'immediato dopoguerra di innescare un escursionismo patriottico, prima di civili e poi di reduci «per visitare il monte Grappa, là dove si era combattuto eroicamente ed eroicamente si era vinto». Ma di fronte a cippi, lapidi, sacrari il Moro si sente fuori posto, non è più la sua montagna, ora dissacrata come in un furto, «perché la montagna non è di questo né di quello».



TURRIS BABEL 04/2022
Nuove Frontiere del Turismo. Tourismus im Umbau

Rivista della Fondazione Architettura Alto Adige

Questo numero di Turris Babel riporta sei casi di recenti ristrutturazioni alberghiere in Alto Adige con conseguenti passaggi a categorie top, che offrono lo spunto per una serie di riflessioni. I Grand Hotel alpini sorti a fine '800 sull'onda della «scoperta delle Alpi» si caratterizzavano come delle «macchine» capaci di garantire una completa autonomia funzionale. Basti pensare al prototipo rappresentato dal Grand Hotel Carezza di un imprenditore visionario come **Theodor Christomannos**. Oggi assistiamo alla stessa tendenza di isole - fortezze con unità alberghiere sempre più grandi (anche per rientrare più velocemente sui costi di investimento) all'insegna dell'all inclusive, che i curatori del volume paragonano alle navi da crociera. Con proposte standardizzate (e però risultate vincenti negli ultimi anni e per questo imitate e replicate da numerosi imprenditori) fatte di centri benessere, offerta gourmet e il paesaggio che fa da sfondo, con un ruolo delle scelte architettoniche per lo più declinate come decoro ed apparenza o che scimmiottano l'etnico locale, prive di un'analisi del paesaggio e del luogo. Gli esempi riportati offrono uno spettro di soluzioni che puntano a rifuggire dai modelli standard, pur rispondendo efficacemente a criteri di funzionalità, espressione di un'architettura «senza tempo», grazie ad un connubio per lo più riuscito tra imprenditori con idee chiare su come intendono ristrutturare il proprio hotel e progettisti capaci di reinterpretare in forma innovativa queste proposte. Facendo della qualità dell'architettura e delle soluzioni realizzate un fattore centrale dell'immagine distintiva e personalizzata dell'albergo che si vuole veicolare alla clientela. Con il coraggio di porsi anche degli interrogativi per il domani. È ipotizzabile immaginare progettazioni della cucina con l'inserimento di una show kitchen che riduca il buffet, spesso fonte di sprechi, o addirittura, in alcuni contesti ricchi di offerta non necessariamente urbani, immaginare soluzioni di bed and breakfast di lusso appoggiandosi per la ristorazione a strutture gourmet a livello locale? Come attrezzarsi per una mobilità efficiente a fronte delle richieste di un cliente che non vuole utilizzare l'auto? Si possono favorire forme più compatte che consumano meno suolo rispetto allo sviluppo del modello chalet?

Nita Prose

LA CAMERIERA

La Nave di Teseo 2022

pp. 448 - 21 euro

Un «quasi» giallo, perché pur non mancando il delitto perfetto, una trama intrigante e i colpevoli veri o presunti, l'attenzione del lettore, grazie alla scrittura felice di **Nita Prose**, si appunta su due protagonisti. Una cameriera ai piani venticinquenne, Molly, con evidenti difficoltà relazionali, ma apprezzata dalla direzione, per la scrupolosità nello svolgimento del suo lavoro, e che gode di ottima reputazione da parte dei clienti, i quali gradiscono oltre modo la sua passione quasi maniacale per l'ordine e la pulizia delle camere. E un hotel, il Regency Grand Hotel, che è descritto dall'autrice come un microcosmo che rispecchia le gerarchie della vita sociale, con un «di sopra» fatto di lusso al servizio di clienti importanti e facoltosi e un «di sotto» fatto di stanze buie e spesso sporche, corridoi al neon, frequentato da persone che lavorano duramente per far funzionare al meglio la macchina e soddisfare pienamente le aspettative degli ospiti. Una piccola comunità, dal lavapiatti all'anziano portiere d'albergo, capace di prendersi gioco di una «sprovveduta» come Molly, e al tempo stesso di mostrarsi solidale quando la sua vita casa - hotel, regolata come un metronomo, sarà sconvolta dopo che lei, entrando in una suite, trova il milionario Charls Black, abituale cliente dell'hotel, assassinato nel suo letto. Da cameriera senza macchia a principale indiziata il passo è breve.

Lo sport in piazza, con i grandi atleti e star della cultura e dello spettacolo

3' e 30" Rosario Fichera

Dal 22 al 25 settembre torna a Trento «Il Festival dello Sport», con oltre 150 eventi e più di 300 protagonisti nazionali e internazionali. Titolo dell'edizione 2022 «Momenti di gloria»

Per Trento e il Trentino, settembre sarà il mese dello sport: dal 22 al 25 settembre si svolgerà, infatti, la quinta edizione de **Il Festival dello Sport** dal titolo **Momenti di Gloria**. Le piazze e le vie del centro storico della città si trasformeranno in veri e propri campi di gioco e palestre, con i teatri che accoglieranno celebri campioni e volti noti del mondo della cultura e dello spettacolo che racconteranno attimi memorabili di grande sport entrati nel cuore di milioni di italiani e non solo.

Il programma del festival (organizzato da «La Gazzetta dello Sport» e Trentino Marketing, in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Trento e l'ApT di Trento, con il patrocinio del Coni e del Comitato Italiano Paralimpico) sarà davvero intenso e ricco di appuntamenti, con oltre 150 eventi e più di 300 protagonisti nazionali e internazionali che richiameranno, si prevede, un notevole afflusso turistico e di pubblico.

«Uno degli obiettivi più importanti della manifestazione - ha spiegato **Maurizio Rossini**, amministratore delegato di Trentino Marketing - è proprio quello di coinvolgere il pubblico, il vero protagonista del festival, attraverso la possibilità di praticare o provare diverse discipline sportive nelle piazze e nelle vie di Trento, in compagnia di grandi atleti e famosi allenatori, ma anche partecipando a mostre, eventi e incontri dedicati alla cultura dello sport, durante i quali celebri campioni, scrittori e star dello spettacolo racconteranno momenti indimenticabili di grande sport». In questo senso, quest'anno ancora più delle precedenti edizioni, aumenterà la proposta dei «camp», spazi allestiti in collaborazione con le federazioni e associazioni locali dei vari sport, dove chiunque potrà cimentarsi nella

La Torre Civica illuminata dei colori del Festival

Il climber Adam Ondra in Piazza Santa Maria Maggiore a Trento

pratica sportiva con i preziosi consigli di coach e atleti di grande livello. Quest'anno saranno dedicati all'arrampicata, al basket, al volley, al padel, all'allenamento funzionale, alle bici bmx, all'atletica e alla pesca.

Una delle novità di quest'anno è rappresentata dagli appuntamenti in una location al debutto nel palinsesto del festival, la Corte di Palazzo Thun, dove grandi firme e personaggi dello spettacolo, tra i quali **Walter Veltroni, Aldo Cazzullo, Fabio Genovesi, Gianfelice Facchetti, Marco Malvaldi, Maurizio Di Giovanni, Sandro Veronesi** e **Teo Teocoli**, racconteranno affascinanti storie di sport.

Uno spazio rilevante sarà riservato anche alle mostre, tra le quali, quella alla Fondazione Caritro, dal titolo «La Divina», dedicata alle vittorie più belle di **Federica Pellegrini**; a Palazzo delle Albere dal titolo «I colori della vittoria», con una raccolta incredibile di magliette di calcio; a Palazzo Geremia con «Trentatré campioni alla 3Tre» e nel giardino del Muse, con l'esposizione «Marcialonga 50Y». In pratica sarà un festival a tutto tondo, in grado di soddisfare le attese e le curiosità di una variegata platea di pubblico, dove ognuno potrà trovare lo sport che lo appassiona di più, la storia, il momento decisivo di un'epica impresa che lo ha fatto sognare e che potrà rivivere attraverso la testimonianza diretta dei campioni.

E di protagonisti ce ne saranno davvero tanti, come già detto oltre **300:** per esempio, per il basket saranno presenti, tra gli altri, il tre volte campione NBA **Toni Kukoc**, i coach dell'Olimpia Milano **Ettore Messina** e **Dan Peterson** insieme ad altre icone di questo sport come **Antonello Riva, Carlton Myers, Chuck Jura, Bob Morse** e **Sasha Djordjevic**. Non da meno sarà per l'atletica, con il campione olimpico dei 100 metri e campione del mondo dei 60 metri **Marcell Jacobs**, con il marciatore **Alex Schwazer,** i campioni **Robert «Bob» Beamon, Livio Berruti** e **Sara Simeoni**. Lo stesso sarà per gli sport in piscina, con la «divina» **Federica Pellegrini, Giorgio Cagnotto, Klaus Dibiasi**, i campioni del mondo a Budapest 2022 **Thomas Ceccon, Nicolò Martinenghi** e **Benedetta Pilato**. Non mancheranno i grandi nomi del ciclismo, come **Vincenzo Nibali** e **Sonny Colbrelli**, del volley, tra i quali **Ivan Zaytsev, Eleonora Lo Bianco, Francesca Piccinini, Rachele Sangiuliano** e **Elisa Togut**; della scherma, tra cui **Bebe Vio** con il rugbista **Martin Castrogiovanni,** dello sci, come **Sofia Goggia, Lindsey Vonn, Dominik Paris, Aksel Lund Svindal, Carolina Kostner, Valentina Marchei, Francesca Porcellato, Martina Caironi**, gli snowboarder **Michela Moioli** e **Omar Visentin** e la campionessa di short track **Arianna Fontana**. Per la F1 **Gerhard Berger** e **Jean Todt**, per le due ruote **Jorge Lorenzo** e **Troy Bayliss**, mentre per la montagna le due leggende **Tommy Caldwell** e **Krzystof Wielicki** e poi l'esploratore **Alex Bellini**, l'ultracycling **Omar Di Felice**, l'ultrarunner **Stefano Gregoretti**, il velista **Giovanni Soldini** e il tahiboxer e kickboxer **Giorgio Petrosyan**.

Le informazioni sul festival, in continuo aggiornamento, sono disponibili sul sito *www.ilfestivaldellosport.it;* i principali appuntamenti saranno trasmessi in streaming su Gazzetta.it e sul sito del festival. Tutti gli eventi saranno ad accesso libero fino ad esaurimento posti.

Dubbi di luglio e agosto

1' e 30"

Con riferimento al problema degli allergeni, posso cuocere la pasta di grano nella stessa acqua dove ho cotto precedentemente della pasta all'uovo?

«Le persone affette da allergie alimentari devono evitare completamente l'elemento che provoca i sintomi. Non è quindi sufficiente considerare solo gli ingredienti principali contenuti negli alimenti e bevande, ma anche qualsiasi possibile allergene derivante da cottura o condimenti aggiunti e ancora presente nel prodotto finito. Il cliente deve, quindi, essere informato degli allergeni presenti nel piatto scelto, nel caso specifico "pasta di grano" andrà evidenziata anche la presenza dell'allergene "uovo" nel registro degli allergeni. Le procedure HACCP stabilite dall'impresa alimentare devono poi tener conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale deve essere formato per occuparsi di tale rischio».

Come albergatore posso accompagnare i miei ospiti in brevi gite sul territorio circostante il mio esercizio?

«I gestori degli esercizi alberghieri ed extra-alberghieri ed i loro familiari che operano nella struttura ricettiva, al fine di promuovere e incoraggiare i propri clienti a frequentare, ammirare e meglio apprezzare il patrimonio ambientale e naturalistico locale, possono organizzare percorsi di accompagnamento sul territorio. Questo è quanto prevede la nostra legge provinciale di classifica alberghiera, in base ad una modifica introdotta nel 2014. Tuttavia, si dice anche che l'attività di accompagnamento può essere svolta esclusivamente per i propri clienti, purché sia garantita una copertura assicurativa per la responsabilità civile verso terzi per lo svolgimento dell'attività. Sono comunque escluse le escursioni che comportano difficoltà richiedenti l'uso di tecniche e materiali alpinistici».

Ora che non siamo più nell'emergenza della pandemia, in caso un mio cliente, che ha già prenotato la sua vacanza presso il mio albergo, sia positivo e debba rimanere in casa per quarantena, ha diritto al rimborso della caparra?

«Sì. Il tema, in questo caso, non è legato al fatto che ci sia un generale lockdown e quindi norme governative che dichiarino questo. Siamo comunque di fronte ad una causa di forza maggiore».

OGP
Illustrazione: Elia Rossi

Forza dalla Natura.

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

A fianco degli operatori del settore turistico,

Contattaci oggi per ottenere le migliori agevolazioni.

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

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

100% ENERGIA PULITA · DOLOMITI ENERGIA

CONSORZIO ACQUISTO PRODOTTI ENERGETICI

ESPERIENZE 4.0

La Solare e La Radiosa

Scopri i benefici dell'era della digitalizzazione

Macchine da caffè superautomatiche di nuova generazione che presentano caratteristiche tecnologiche tali da soddisfare i requisiti obbligatori e ulteriori previsti dal Piano Nazionale Transizione 4.0.

Fino al 31 dicembre 2022, l'iniziativa prevede il riconoscimento di un credito d'imposta pari al 40% del costo dell'investimento sostenuto.

GAGGIA
MILANO

WWW.GAGGIAPROFESSIONAL.COM