

DOLOMITI SUPERSKI

BACKSTAGE – uno sguardo dietro le quinte



La vacanza invernale ideale deve essere proprio così: neve perfetta sulle piste, cielo azzurro, un paesaggio spettacolare e un comprensorio sciistico vasto e variegato. Dolomiti Superski soddisfa tutti questi requisiti per trasformare il sogno in realtà. Chi prenota una vacanza sulla neve nelle Dolomiti può stare tranquillo: ad attenderlo ci sono ben **1.200 km di piste di tutti i gradi di difficoltà ed il sole che splende otto giorni su dieci durante l'inverno**. Ma non solo – l'offerta è variegata e completa, anche se ciò che si vede e si sente è solo la punta dell'iceberg, l'eccellenza. Dietro le quinte ci sono però tante persone che si impegnano al massimo per i propri ospiti.

Dolomiti Superski BACKSTAGE – uno sguardo dietro le quinte

Dolomiti Superski non è solo sci e sole, ma offre molto di più, ovvero la **vacanza completa** all'insegna del piacere – una montagna di piacere. Nel territorio dolomitico si trovano infatti 45 località, grandi e piccole, con un gran numero di strutture ricettive di alto livello, già a partire dall'hotel a 3 stelle. È vastissima la scelta di rifugi accoglienti sulle piste, dove potersi fermare per prendere il sole in terrazza o per gustare le specialità della cucina di montagna. Su tutto il territorio si contano ben 11 ristoranti stellati, a dimostrazione della grande passione per i fornelli che regna nelle Dolomiti. E poi tanti i negozi che accompagnano gli ospiti durante le loro passeggiate serali nei centri abitati, sempre pieni di vita, invitandoli a fare shopping in ambienti moderni, trendy e soprattutto di alta qualità.

Per poter godere di tutto questo è necessario che ci sia un sistema ben integrato che faccia funzionare i servizi, che metta a disposizione le risorse umane qualificate, che incentivi gli investimenti necessari per mantenere il tutto sempre ad altissimi livelli. Chi passa le proprie vacanze sulle Dolomiti, per la maggior parte vede solo la punta dell'iceberg, il servizio vero e proprio – il **backstage** invece, non è visibile a tutti, pur essendo fondamentale per poter mettere a disposizione ciò che rende perfetta la vacanza in montagna. Il "**dietro le quinte**" di Dolomiti Superski è fatto in primo luogo di persone, che si impegnano nei vari settori, ma con un unico obiettivo: offrire servizi ai propri clienti, raggiungendo il più alto livello di qualità possibile.

BACKSTAGE IMPIANTI E PISTE

Innevamento programmato

Garantire la sciabilità quasi al 100% sui 1.200 km di piste disponibili - è questo uno degli obiettivi che Dolomiti Superski si è prefissato e che sta perseguendo da quasi un trentennio, da quando cioè è entrata in scena la tecnologia di innevamento programmato. I primi cannoni a livello europeo sono stati installati sulle piste delle Dolomiti agli inizi degli anni 80 e da allora è stato uno sviluppo continuo. Non solo tutte le zone sciistiche hanno investito e tuttora investono con costanza nella realizzazione, nell'ampliamento e nell'ottimizzazione di questi sistemi complessi, ma nell'area dolomitica e limitrofa è nata un'industria dell'innevamento, che ad oggi è leader mondiale nel settore. Imprese come la **Technoalpin** e la **Demac-Lenko** sono nate e cresciute assieme a questa tecnologia stessa, che trova ormai impiego in tutto il mondo. Ad oggi, nel comprensorio sciistico Dolomiti Superski, sono installati quasi **4.600 cannoni** per l'innevamento programmato (ventole e giraffe) con una potenza complessiva che supera gli **82 GigaWatt**. Dato che le giornate di freddo utili per la produzione di neve si rarefanno negli ultimi tempi, bisogna essere attrezzati per sfruttare al meglio quelle disponibili già verso la fine di ottobre/inizio novembre. Qui è necessario riuscire a produrre quanta più neve nel minor tempo possibile. E questo viene supportato da oltre **150 bacini** per la raccolta idrica o serbatoi sotterranei, dove viene accumulata l'acqua che sgorga dalle sorgenti. Così attualmente si riesce a garantire l'innevamento di **oltre il 93%** della totalità delle piste sulle Dolomiti.

Riguardo per l'ambiente

Oggi gli impianti di innevamento producono neve di ottima qualità con minor impiego di energia, per altro derivante esclusivamente da fonti rinnovabili come l'acqua. Possono essere prodotti circa **10 diversi tipi di neve** a seconda del fabbisogno e delle condizioni atmosferiche. La composizione della neve programmata è identica a quella naturale. Il metodo di produzione della neve programmata è molto semplice, in quanto l'acqua naturale viene "mescolata" con **aria compressa**, e una volta venuta a contatto con il freddo dell'ambiente, cristallizza all'istante, senza l'aggiunta di additivi. Per produrre la neve viene utilizzata acqua naturale e pulita prelevata dalle sorgenti montane, sulla base di concessioni amministrative rilasciate dopo un'istruttoria tecnica, in misura compatibile con le portate del bacino e nel **rispetto dell'equilibrio idrologico**. L'acqua **non**

viene consumata, ma presa "in prestito", trasformata in neve e poi restituita al circolo idrologico in primavera, al momento dello scioglimento. Il fabbisogno di acqua per l'innevamento programmato è inferiore a quello in altri settori: una stagione invernale nel Dolomiti Superski utilizza meno di quanto non venga impiegato dall'agricoltura in un giorno o per il consumo privato in due giornate in Provincia di Belluno (Fonte: Genio civile della Provincia di Belluno). I cannoni da neve funzionano ad energia elettrica da **fonti rinnovabili** e quindi non inquinano. In Alto Adige si produce il doppio di energia idroelettrica del fabbisogno. Fino ad oggi, e stiamo parlando di un periodo di ben 30 anni di esperienza nella produzione di neve programmata, non si è a conoscenza di danni da asfissia all'erba. Infatti, in estate le piste da sci sulle Dolomiti sono prati in fiore utilizzati anche come **pascoli per mucche e pecore**, a dimostrazione del fatto, che la destinazione a pista in inverno non ne compromette la biologia estiva. All'atto dello scioglimento della neve in primavera, l'acqua viene restituita all'ambiente nello stesso bacino imbrifero.

Garanzia neve

L'**innevamento programmato**, gestito da personale altamente specializzato con un'esperienza professionale accumulata "sul campo" negli anni, avviene prevalentemente durante le ore notturne e ed è perciò meno visibile da parte degli ospiti. C'è poi tutto il processo di preparazione e manutenzione delle piste. Fatti i grandi mucchi di neve chiamati in gergo "balene" per la loro forma che richiama il dorso ricurvo dei grossi cetacei, entrano in azione i **gatti delle nevi** per distendere la neve sulla pista, creando lo strato base dello spessore di almeno 50 cm. Anche i gatti delle nevi hanno vissuto un notevole sviluppo tecnologico, partendo dai prototipi di **Prinoth**, anche questa una ditta leader nel settore, nata nel cuore delle Dolomiti per soddisfare le esigenze tecnologiche locali. Oggi sono a disposizione pachidermi meccanici ad alto rendimento, che combinano economicità, ecologia e efficienza sul campo, per contenere al minimo l'impatto sull'ambiente.

I gatti delle nevi

La preparazione e la manutenzione dei **1.200 km di pista** avviene **ogni notte** con grande cura ed attenzione, impegnando attualmente oltre **320 gatti delle nevi, tra i quali anche i primi di tipo "ibrido diesel-elettrico"**, che garantiscono più potenza con meno impiego di carburanti fossili grazie alla tecnologia elettrica. Sono i "**gattisti**", i piloti dei gatti delle nevi che gestiscono le "proprie" piste di competenza, manovrando con passione e perizia i macchinari e trattando la superficie delle piste a regola d'arte, onde garantirne la perfezione fin dal mattino seguente – per la gioia degli appassionati di sci.

Impianti di risalita

E anche in fatto di **impianti di risalita**, Dolomiti Superski non ha nulla da invidiare a nessuno. **450** tra funivie, cabinovie e seggiovie ad agganciamento automatico, seggiovie fisse e skilift riescono a trasportare complessivamente **630.000 persone all'ora**, riducendo a pochissimi minuti i tempi di attesa presso gli impianti più frequentati durante i periodi di punta. Anche in questo campo, le quasi **130 società impiantistiche** consorziate nel Dolomiti Superski hanno fatto della qualità, della sicurezza e del comfort del trasporto uno degli obiettivi principali della propria attività.

I grandi e costanti investimenti in questo settore ne sono la dimostrazione. Il fine non è però quello di aumentare il numero di impianti e l'apertura di nuove zone sciistiche, bensì l'ottimizzazione dell'offerta esistente e il miglioramento dei collegamenti tra le singole valli. Perché Dolomiti Superski è sinonimo di un viaggio sci ai piedi su 1.200 km di piste.

Il fattore umano

Innevamento programmato, manutenzione piste, nonché impianti di risalita e uffici skipass sono elementi importanti ed altamente tecnologici, che fanno parte del mosaico più ampio di Dolomiti Superski. Ma l'aspetto più importante è quello umano: sono oltre **3.000 le persone** coinvolte direttamente in questi settori: tecnici altamente specializzati che controllano e servono gli impianti di innevamento programmato, persone tenaci, ma con grande sensibilità che guidano i gatti delle nevi, curando notte per notte il manto nevoso fino a farlo diventare perfetto, macchinisti responsabili e abili nel rapporto con il pubblico che garantiscono un trasporto sicuro e confortevole, mentre gli addetti agli sportelli skipass assolvono una formazione dettagliata, per essere sempre in grado di soddisfare le esigenze di chi acquista lo skipass per se o per tutta la famiglia. Un lavoro intenso, pieno di responsabilità perché importantissimo nella catena dell'offerta di servizi, ma molto spesso svolto nel "**backstage**", fuori dalla vista di chi poi ne beneficia. Ma non per questo privo di soddisfazione per chi opera dietro le quinte, anzi.

BACKSTAGE GASTRONOMIA

Cucina d'alta quota

Il territorio di competenza di Dolomiti Superski si estende su ben **3.000 km²**, toccando 2 regioni (Trentino-Alto Adige e Veneto) e 3 province (Trento, Bolzano, Belluno). Tra tutte le peculiarità che queste **12 valli** hanno da offrire, c'è anche la cucina – varia, tradizionale e cosmopolita. Sono infatti ben 5 le culture gastronomiche che si fondono, dando vita a specialità uniche: la cucina trentina, tirolese, ladina, veneta e mediterranea. L'amalgama di queste cinque correnti rende il piacere a tavola sulle Dolomiti ancora più intenso, grazie ai sapori che sanno sorprendere chi intraprende questo piacevole viaggio tra i fornelli. Sono tantissimi, ben **400, i rifugi** lungo i 1.200 km di pista del comprensorio Dolomiti Superski, che invitano a fermarsi e a gustare le numerose specialità, godendosi il favoloso panorama alpino dalla terrazza soleggiata.

Gli "stellati"

Inoltre, in varie località dolomitiche, la grande passione per le delizie del palato e l'intraprendenza di albergatori e chef ambiziosi, hanno portato ad avere oggi ben **14 ristoranti insigniti di stella Michelin**. Se rapportato al territorio ed agli abitanti, da questo numero risulta una densità altissima di "stellati". Alta professionalità, tenacia, talento, palato fine e la ricerca della massima qualità sono valori nei quali Dolomiti Superski e la gente che vive nei 45 paesini di montagna che ne fanno parte, si identificano e ne fanno il leitmotiv per la loro attività.

Ecco i ristoranti stellati Michelin sul territorio di Dolomiti Superski (stato 2014):

Stelle	Nome	Chef	Località	Prov
**	St. Hubertus	Norbert Niederkofler	San Cassiano/Alta Badia	BZ
**	Jasmin	Martin Obermarzoner	Chiusa/Valle Isarco	BZ
*	Stüa de Michil	Arturo Spicocchi	Corvara/Alta Badia	BZ
*	La Siriola	Matteo Metullio	San Cassiano/Alta Badia	BZ
*	Alpenroyal Gourmet	Felice Lo Basso	Selva Gardena/Val Gardena	BZ
*	Schöneck	Karl Baumgartner	Falzes/Plan de Corones	BZ
*	La Passion	Wolfgang Kerschbaumer	Vandoies/Valle Isarco	BZ
*	Anna Stuben	Raimund Brunner	Ortisei/Val Gardena	BZ
*	Tilia	Chris Oberhammer	Dobbiaco/Alta Pusteria	BZ
*	Johannes Stube	Markus Baumgartner	Nova Levante/Carezza	BZ
*	Chimpl	Stefano Ghetta	Tamion/Val di Fassa	TN
*	El Molin	Alessandro Gilmozzi	Cavalese/Val di Fiemme	TN
*	Malga Panna	Paolo Donei	Moena/Fassa-Trevalli	TN
*	Tivoli	Graziano Prest	Cortina d'Ampezzo	BL

La formazione professionale

Dietro le quinte operano naturalmente tanti professionisti e giovani del posto, che hanno avuto una formazione professionale in uno dei numerosi **istituti professionali** per il turismo e la gastronomia nelle tre province. Specialmente la formazione duale dell'Alto Adige, che prevede 3-4 anni di formazione paritetica a scuola e sul posto d'apprendistato, porta a grandi risultati nel tempo e motiva in maniera ancora più intensa i giovani. Molti di essi provengono da famiglie che vantano una tradizione alberghiera e gastronomica pluridecennale e dalle quali hanno ereditato la passione per questo ambiente, per l'ospitalità e per il contatto diretto con gli ospiti. A loro si aggiungono sempre più collaboratori provenienti dai paesi comunitari dell'est europeo, come la Repubblica Ceca, la Slovacchia e l'Ungheria, altamente formati professionalmente nel settore alberghiero e nel service, che arricchiscono il capitale umano impegnato nel vasto sistema economico delle valli dolomitiche. Moltissimi di loro lavorano **"dietro le quinte"** come in cucina, ai piani, nei back office, dove l'ospite non li vede, ma può beneficiare ogni giorno del loro impegno rivolto alla massima qualità del servizio offerto.

BACKSTAGE WELLNESS

Il benessere in albergo

Il trend del **wellness in albergo**, iniziato nell'arco alpino alla fine degli anni 80, ormai è consolidato da moltissimo tempo ed è uno degli elementi che caratterizzano una vacanza all'insegna del recupero psico-fisico. Dalla semplice piscina rettangolare e l'area solarium degli albori, nel frattempo si è passati a paesaggi acquatici fiabeschi con piscine multiformi, riproduzioni fedeli di grotte, saune di diversi tipi e **SPA** da sogno con una miriade di trattamenti e massaggi, che rende difficile la scelta. Anche in questo caso, il settore alberghiero locale ha cavalcato l'onda fin da subito, investendo con costanza sia nell'infrastruttura, che anche nel personale addetto. Oggi è facile trovare piccole zone wellness anche in hotel a 3 stelle, di livello già molto alto, e si può arrivare a centri wellness e SPA di oltre 1.000 m² negli alberghi più grandi da 4 stelle S e 5 stelle. E anche nel tipo di trattamento e nei prodotti utilizzati, negli ultimi anni si è instaurata la **linea alpina**, con ambienti rivestiti di legno di cirmolo, prodotti ricavati da materie prime locali, come le uve, il pino mugo, i frutti di bosco, la pietra dolomitica, ecc. Questo per consolidare il legame tra il territorio e l'economia locale. Nelle valli dolomitiche sono anche nate alcune linee di prodotti di bellezza e benessere, che sono fortemente in ascesa e vengono impiegate in diverse strutture alberghiere, come anche destinate alla vendita diretta al pubblico. Organizzare e gestire reparti wellness e SPA di alto livello è tutt'altro che facile e richiede una formazione professionale lunga e accurata. E naturalmente anche qui, l'esperienza professionale è impagabile, tanto che numerose giovani locali che intraprendono questa carriera lavorativa, viaggiano molto in **ambito internazionale** per fare stage formativi presso strutture alberghiere rinomate, prima di fare ritorno nelle valli native, dove sono molto ricercate dalle strutture locali. E anche in questo caso, l'organizzazione, i preparativi, la formazione sono gli aspetti più importanti che l'ospite non vede direttamente – a lui il privilegio di potersi sdraiare sul lettino e di godersi il massaggio rivitalizzante o l'impacco di bellezza che ridona splendore e giovinezza alla pelle.

Comunicazione digitale

Per avere sempre a portata di mano ed in tempo reale informazioni e dettagli sulle condizioni di innevamento e sulla situazione delle piste e degli impianti aperti, consigli su rifugi a bordo pista dove poter fermarsi per pranzo, ristoranti chic nelle varie località, dove gustare l'alta cucina dolomitica oppure hotel con SPA e wellness, dove poter trovare pace e tranquillità dopo un'intensa giornata sugli sci, Dolomiti Superski offre ai propri clienti numerosi **servizi online e mobile** modernissimi, studiati e realizzati appositamente per facilitare l'orientamento all'interno della vasta offerta. Collegandosi con il proprio smartphone al sito mobile **m.dolomitisuperski.com**, è possibile consultare tutte le informazioni riportate sul sito, mentre con la nuova app **"3D SUPERSKI"**, che sostituisce la già conosciuta "SkiBeep", sintetizza in una veste 3D per telefonia mobile tutte le informazioni più importanti sul comprensorio sciistico più grande al mondo. Per facilitare l'utilizzo di queste tecnologie moderne, Dolomiti Superski mette a disposizione oltre **100 hot spot WIFI**, disponibili presso i punti vendita skipass e presso le stazioni dei principali impianti di risalita.

Nel **backstage**, dietro le quinte di **Dolomiti Superski**, l'impegno è massimo e molteplice, per garantire un palcoscenico unico per una vacanza indimenticabile.

Ufficio stampa Dolomiti Superski

Dott. Diego Clara

Tel.: +39 0471 795398

Fax: +39 0471 794282

Cell.: +39 366 6861403

Skype: diego.superski

diego.clara@dolomitisuperski.com

dolomitisuperski.com/press