

VENETO IN SAOR

Cod: 5615-0001-442-2025

Promuovere l'adattamento dei lavoratori, delle imprese e degli imprenditori ai cambiamenti, un invecchiamento attivo e sano in ambienti di lavoro adeguati, che restituiscano centralità al sapore autentico del Veneto, in senso culturale, identitario e turistico.



Priorità 1 - Occupazione

Obiettivo Specifico d) ESO4.4

DGR n. 442 del 22/04/2025 - Competenze per un turismo più accessibile, sostenibile e digitale

Area politiche Economiche, Capitale Umano e Programmazione Comunitaria Direzione

Formazione e Istruzione

PR VENETO FSE+ 2021-2027

Il Progetto

“Veneto in Saor” restituisce centralità al sapore autentico del Veneto, in senso culturale, identitario e turistico; come il Saor rappresenta l'equilibrio tra elementi diversi, così il progetto integra paesaggi, saperi e sapori per generare esperienze autentiche, sostenibili e di qualità. Imprese della ristorazione, della comunicazione, dell'intrattenimento e del noleggio bici si uniscono per rispondere a una duplice esigenza: affrontare la crescente difficoltà a reperire e trattenere personale qualificato e costruire un'offerta turistica capace di attrarre e fidelizzare nuovi pubblici. Per fare ciò, propone non solo un'innovazione di prodotto ma un nuovo modello organizzativo fondato sul benessere, sull'equilibrio tra vita e lavoro, sulla qualità delle relazioni e sul rispetto della diversità.

Destinatari

Il progetto coinvolge una platea eterogenea di destinatari accomunati dalla volontà di contribuire allo sviluppo di un ecosistema turistico integrato:

- **Titolari e imprenditori:** per innovare i modelli di business attraverso pratiche green, strumenti digitali e processi inclusivi;
- **Manager e responsabili di struttura:** per migliorare l'organizzazione del lavoro, attrarre e trattenere giovani talenti e sviluppare una cultura del benessere lavorativo;
- **Ristoratori:** per connettere saperi e sapori in ricette olistiche, slow e multisensoriali coerenti con l'identità dei luoghi;
- **Professionisti della comunicazione e del marketing territoriale:** per costruire un racconto autentico del territorio e acquisire competenze digitali avanzate.

Obiettivi Formativi

Il progetto propone modalità e tecnologie integrate tra enogastronomia, turismo ed ecologia, favorendo l'aggiornamento e la riqualificazione delle competenze dei lavoratori nei settori del turismo dell'esperienza.

INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA E BENESSERE LAVORATIVO:

Nuove modalità di gestione, performance e recruitment orientate all'inclusività, all'equilibrio vita-lavoro e all'attrattività del lavoro nei contesti meno noti.

TRANSIZIONE DIGITALE:

Sviluppo di skill per il rebranding, per la promo-comunicazione sui social e l'interazione con il DMS Veneto.

PROGETTAZIONE ESPERIENZIALE INTEGRATA:

Co-progettazione di itinerari multisensoriali che uniscono paesaggi, sapori e saperi, valorizzando il legame identitario e culturale tra comunità e territorio in linea con la SNAI.

TRANSIZIONE ECOLOGICA E FILIERE SOSTENIBILI:

Conoscenze e pratiche legate alla circolarità, alla filiera corta e all'impronta ambientale degli ecosistemi turistici.

ACCESSIBILITÀ E INCLUSIONE:

Capacità di progettare esperienze turistiche accessibili a tutti, attraverso un approccio inclusivo e partecipativo.

PLACEMAKING E NARRAZIONE IDENTITARIA:

Competenze per generare valore territoriale condiviso, attraverso la costruzione di una narrazione autentica del "Veneto in Saor" come spazio culturale e relazionale.

Tipologia di Intervento

Veneto in Saor promuove innovazione organizzativa, transizione verde e trasformazione digitale, con lo scopo di valorizzare il gusto autentico del territorio veneto come leva di benessere, attrattività e sostenibilità. Si sviluppano i seguenti driver tematici:

- **Organizzativo:** Action research, consulenze individuali, formazioni in aula di gruppo e workshop per individuare nuovi modelli di gestione aziendale centrati sul benessere e sull'accessibilità;
- **Green:** formazione di gruppo in aula e outdoor, workshop e project work che si concentrano sulla sostenibilità ambientale, RSI e valorizzazione delle filiere corte;
- **Digitale:** formazione di gruppo in aula e outdoor per rafforzare la capacità comunicativa e di promozione digitale delle imprese, abilitandole a dialogare con i nuovi pubblici e valorizzare l'offerta turistica attraverso narrazioni autentiche.

Diffusione e Comunicazione

La strategia unisce canali tradizionali e digitali per massima visibilità e partecipazione:

- **Avvio:** seminario di lancio "Il Wellness è servito: gusto e benessere in tavola" che introduce la visione fondante del progetto per sensibilizzare gli stakeholder sull'iniziativa
- **In itinere:** newsletter e mailing tempestivamente aggiornate sullo sviluppo del progetto e comunicati stampa
- **Conclusioni:** seminario finale "Veneto in Saor" incontra il DMS" per la restituzione dei risultati del progetto in un'ottica volta a favorire la replicabilità delle attività realizzate.

Monitoraggio e Valutazione



Il sistema di monitoraggio si articola in attività di valutazione formativa, gradimento e impatto realizzate ex ante, in itinere, finale ed ex post.

Reazione: livello di soddisfazione

Apprendimento

Cambiamento di atteggiamenti, sviluppo e consolidamento di conoscenze, abilità e competenze

Comportamenti

Cambiamenti nei comportamenti personali e lavorativi

Risultati

Impatto dell'intervento sul contesto di riferimento a distanza di tempo

Action Research

Riconfigurare l'organizzazione

Durata: 24 ore

Tipologia di intervento: ACTR - Action research

Numero di Edizioni: 9

Tot. Destinatari: 1

Tipologia di Destinatari: Titolari/imprenditori/manager delle imprese aderenti responsabili dei processi di change management e twin transition per sfruttare le tecnologie digitali come acceleratori della sostenibilità.

Descrizione: L'intervento avvierà una ricerca-azione finalizzata a rendere i modelli organizzativi delle imprese coinvolte più sostenibili e inclusivi. L'intervento, guidato da un esperto con almeno 7 anni di esperienza, si articolerà in 3 fasi: analisi dei bisogni e delle pratiche esistenti, co-progettazione di modelli organizzativi evolutivi e restituzione e definizione di linee guida operative. L'approccio olistico del progetto rappresenta un ponte tra formazione, sperimentazione e cambiamento e trova un nuovo equilibrio tra benessere, innovazione e territorio.

Consulenza individuale

CambiaMenù: Implementare sostenibilità e innovazione digitale in azienda per riconfigurare l'organizzazione

Durata: 24 ore

Tipologia di intervento: COII - Consulenza Individuale

Numero di Edizioni: 12

Tot. Destinatari: 1

Tipologia di Destinatari: Titolari/imprenditori/manager delle imprese aderenti che a diverso titolo sono responsabili dei processi di change management e twin transition sfruttando le tecnologie digitali come acceleratori dell'innovazione verde e organizzativa.

Descrizione: Il progetto prevede un percorso di affiancamento personalizzato rivolto a 12 operatori delle imprese coinvolte e affidato ad esperti senior, che supporteranno i beneficiari nello sviluppo di competenze chiave come sostenibilità e innovazione digitale.



Formazione in aula

Attrarre e trattenere i talenti: L'IA al servizio del recruitment

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Titolari d'impresa/imprenditori, manager e responsabili di struttura

Descrizione: L'intervento affronta l'esigenza di rispondere alla crescente difficoltà nel reperire e trattenere personale qualificato nel settore del turismo, utilizzando l'IA per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro e creare ambienti di lavoro inclusivi, partecipativi e sostenibili.

Performance management AI-based

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Titolari d'impresa/imprenditori, manager e responsabili di struttura

Descrizione: L'intervento fornisce strumenti e approcci per monitorare, valutare e sviluppare le performance individuali e collettive, integrando le potenzialità dell'IA con una visione umanocentrica della gestione. L'obiettivo è quello di accompagnare i partecipanti verso una leadership capace di coniugare innovazione tecnologica e attenzione alle persone.

Formazione in aula

Benessere in equilibrio: lavorare e vivere meglio

Durata: 8 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Titolari d'impresa/imprenditori e manager/responsabili di struttura

Descrizione: L'intervento nasce per offrire strategie organizzative concrete e strumenti pratici per migliorare l'equilibrio tra vita e lavoro, favorendo una cultura aziendale fondata sul rispetto delle persone, sulla qualità delle relazioni e sulla motivazione. Si intende così supportare una transizione verso modelli di impresa rigenerativi, in grado di generare benessere diffuso e valore duraturo per chi lavora e per il territorio.



Formazione in aula

Impresa buona e giusta: Responsabilità e sostenibilità come ingredienti base

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Titolari d'impresa/imprenditori impegnati nel turismo sostenibile e manager/responsabili di struttura

Descrizione: L'intervento intende fornire strumenti concettuali e operativi per integrare la responsabilità sociale d'impresa all'interno delle scelte organizzative, gestionali e di comunicazione, valorizzando il legame con l'identità culturale e gastronomica del territorio, le filiere locali e le buone pratiche ambientali. L'obiettivo è supportare le imprese nel ripensare i propri modelli in ottica sostenibile, promuovendo trasparenza, equità e attenzione alle persone e alla comunità.

Formazione in aula

Comunicare il Veneto in Saor: Social Media Marketing

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Operatori dei servizi turistici, esperti promotori del turismo, marketing manager e professional della comunicazione

Descrizione: L'intervento si focalizza sull'utilizzo dei nuovi strumenti di social media marketing per valorizzare e promuovere l'identità autentica, sostenibile e di qualità del Veneto in Saor. I Social Network rappresentano leve strategiche indispensabili per diffondere il nuovo brand attraverso linguaggi innovativi e coinvolgenti propri dell'era digitale.

Formazione in aula

Dal campo alla cucina: la filiera corta si fa turistica

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Manager della ristorazione, Cuochi, Promotori di esperienze turistiche, Marketing manager che operano a diverso titolo nelle aziende partner del progetto

Descrizione: L'intervento vuole fornire ai partecipanti strumenti pratici e chiavi di lettura per costruire relazioni tra ristorazione e produttori locali, valorizzare la stagionalità e il km 0 come driver di marketing esperienziale, promuovere un approccio etico alla cucina, in grado di salvaguardare le produzioni tipiche e l'equilibrio ambientale.

Formazione in aula

Sensi unici: l'IA per assaporare il Veneto

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Responsabili/professionali dell'area marketing e comunicazione e responsabili delle diverse funzioni organizzative

Descrizione: L'intervento ha l'obiettivo di accompagnare i destinatari nell'esplorazione delle potenzialità dell'Intelligenza Artificiale generativa Artificiale come strumento al servizio della narrazione esperienziale del territorio, capace di attivare i sensi, suscitare emozioni e connettersi con le aspettative profonde del visitatore contemporaneo. L'IA viene usata come alleata nella costruzione di contenuti autentici, personalizzati e memorabili, che sappiano trasmettere il senso e il significato profondo dell'esperienza Veneto in Saor, valorizzando i tratti distintivi della nuova offerta: salubrità, qualità, benessere e lentezza.

Formazione in aula

Il territorio è servito: Re-branding per valorizzare le esperienze

Durata: 12 ore

Tipologia di intervento: FAGG - Formazione in aula di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Responsabili/professional dell'area marketing e comunicazione e responsabili delle diverse funzioni organizzative

Descrizione: L'intervento ha l'obiettivo di rafforzare le competenze comunicative degli operatori del turismo, nell'ottica di promuovere la nuova offerta territoriale ispirata ai principi di equilibrio tra interno ed esterno, benessere, salubrità e autenticità. Il re-branding risponde diventa una leva strategica per rafforzare la riconoscibilità dell'offerta Veneto in Saor, attrarre pubblici sensibili a temi come sostenibilità e benessere, creare connessioni emotive tra identità locale e desideri del viaggiatore contemporaneo.

Formazione outdoor

Visioni in Saor: comunicare oltre i cliché

Durata: 8 ore

Tipologia di intervento: FOGG - Formazione outdoor di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Lavoratori di più figure professionali

Descrizione: L'intervento è pensato per attivare e sviluppare in modo creativo le competenze comunicative e relazionali attraverso un modello meta- disciplinare che utilizza il territorio come strumento attivo di apprendimento delle digital communication skill. L'obiettivo è superare stereotipi e luoghi comuni, stimolando la capacità di combinare elementi noti in modi nuovi, generando visioni laterali e rafforzando la consapevolezza relazionale.



Formazione outdoor

TeGAME: a scuola di circolarità!

Durata: 8 ore

Tipologia di intervento: FOGG - Formazione outdoor di gruppo

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: 6

Tipologia di Destinatari: Lavoratori di più figure professionali

Descrizione: L'intervento è dedicato alla cucina circolare, una prassi virtuosa di riduzione degli sprechi in cucina e utilizzata come metafora organizzativa per sottolineare la necessità di un corretto riutilizzo di risorse (prodotti, persone, tempo), conoscenze e metodi. La circolarità fa rima con qualità, efficienza e sostenibilità, che sono anche le tre caratteristiche di un qualunque processo economico sano, centrato sul recupero.

Project work

Itinerari in Saor: progettare il viaggio dei sensi

Durata: 30 ore

Tipologia di intervento: PWPW - Project work

Numero di Edizioni: 1

Tot. Destinatari: 10

Tipologia di Destinatari: Restaurant manager, ai marketing manager e ai professional della comunicazione.

Descrizione: Il project work coinvolgerà i partecipanti in un processo collaborativo di co-progettazione di nuovi itinerari turistici capaci di restituire un'esperienza multisensoriale, autentica e sostenibile del territorio veneto, valorizzando paesaggi, identità e sapori meno noti. L'obiettivo è duplice: rafforzare l'organizzazione interna delle realtà coinvolte e sviluppare un'offerta turistica green e innovativa, capace di connettere operatori, comunità e viaggiatori. I partecipanti saranno accompagnati nella riscoperta delle filiere corte e dei sapori locali, attraverso il coinvolgimento attivo delle persone e delle comunità che racconteranno il territorio attraverso il cibo, la cultura, il paesaggio e le relazioni.

Seminari

Il Wellness è servito: gusto e benessere in tavola

Durata: 4 ore

Tipologia di intervento: SMNR - Seminari

Numero di Edizioni: 1

Tot. Destinatari: minimo 20

Tipologia di Destinatari: aziende partner del progetto Veneto in Saor e agli stakeholder istituzionali, economici, sociali e turistici del territorio.

Descrizione: Il seminario inaugura il progetto introducendo una visione integrata e rigenerativa dell'esperienza turistica, dove benessere, qualità alimentare e relazioni armoniche tra lavoratori, visitatori e territorio diventano ingredienti di una nuova "ricetta" turistica. La buona tavola e uno stile di vita sano si intrecciano con esperienze immersive e sostenibili, con l'obiettivo di generare valore condiviso attraverso un equilibrio tra elementi apparentemente distanti: tradizione e innovazione, interno ed esterno, impresa e comunità.



“Veneto in Saor” incontra il DMS

Durata: 4 ore

Tipologia di intervento: SMNR - Seminari

Numero di Edizioni: 1

Tot. Destinatari: minimo 20

Tipologia di Destinatari: Organizzazioni partner di progetto , stakeholder, imprese del settore turistico, università, attori del sistema formativo, istituzionale, turistico, culturale ed economico, liberi professionisti e cittadini.

Descrizione: Il seminario rappresenta l'evento conclusivo del progetto per disseminarne i risultati, condividere le esperienze e presentare la nuova offerta turistica esperienziale e multisensoriale emersa dalle attività progettuali e costruita lungo i principi di autenticità, benessere, equilibrio e lentezza. Il seminario sarà dedicato al dialogo tra stakeholder, imprese turistiche, attori istituzionali, università e sistema della formazione, con l'obiettivo di fare il punto sul potenziale trasformativo del progetto Veneto in Saor e sulle opportunità di integrazione all'interno del DMS regionale come ambiente digitale in grado di valorizzare le proposte dei territori attraverso un approccio integrato, collaborativo e data-driven.

Workshop

Esperienze per tutti i gusti: accessibilità in chiave inclusiva

Durata: 4 ore

Tipologia di intervento: WRKS - Workshop

Numero di Edizioni: 1

Tot. Destinatari: minimo 20

Tipologia di Destinatari: Operatori del mercato del lavoro, organizzazioni partner del progetto, stakeholder, imprese turistiche, università, liberi professionisti, imprenditrici, esponenti del mondo del lavoro.

Descrizione: Il workshop rappresenta un momento di lavoro collettivo e partecipato in cui professionisti e stakeholder dei settori dell'accoglienza, della ristorazione e della promozione territoriale si confronteranno su un tema chiave per il futuro del turismo: progettare esperienze enogastronomiche inclusive, accessibili e multisensoriali, capaci di coinvolgere ogni tipo di pubblico, superando barriere fisiche, sensoriali, culturali e digitali. L'intervento segna un punto di connessione tra due traiettorie progettuali centrali: da un lato la diversità e il benessere organizzativo, dall'altro la sostenibilità ambientale e sociale, con l'obiettivo comune di innovare l'offerta turistica rendendola più equa, accessibile e attrattiva per tutti.

Workshop

La cucina circolare: idee, pratiche e contaminazioni

Durata: 4 ore

Tipologia di intervento: WRKS - Workshop

Numero di Edizioni: 2

Tot. Destinatari: minimo 20

Tipologia di Destinatari: Manager della ristorazione, i cuochi e lo staff di cucina unitamente ai titolari d'impresa e agli esperti di comunicazione e promozione

Descrizione: Il workshop ha l'obiettivo di diffondere i principi della cucina circolare come leva per costruire un'offerta turistica autentica, etica e sostenibile. La nuova circolarità, in questo contesto, non è solo una tecnica di gestione degli scarti: è una visione culturale ed economica, che valorizza il recupero della tradizione culinaria veneta, le produzioni locali e le materie prime meno note, raccontando il territorio attraverso il cibo in chiave esperienziale e multisensoriale.

Figure professionali

Il Team di Progetto: Ruoli e Responsabilità

- Coordinatore/Responsabile di progetto (Senior con oltre 10 anni di esperienza): Coordinamento attività e risorse umane, relazioni istituzionali, supervisione qualità, coordinamento e microprogettazione con la Direzione Formazione, coordinamento dello staff nelle attività di monitoraggio e diffusione.
- Responsabile Diffusione (Senior): Gestione delle attività di promozione, comunicazione e diffusione (Marketing).

Progettazione e Formazione Tecnica

- Staff di Progettazione (Senior/Middle): Esperti in analisi fabbisogno, progettazione formativa e competenze tecniche specifiche di settore.
- Docenti/Formatori (60% Senior / Middle) & Consulenti (Fascia Senior e con almeno 7 anni per l'ACTR): Erogazione di contenuti tecnico-scientifici specifici e didattica esperta, con adattamento all'aula.

Supporto e Operatività

- Tutor Didattico/Organizzativo (Junior): Supporto logistico, motivazionale e monitoraggio in itinere della soddisfazione utenti.
- Staff Tecnico-Amministrativo (Senior/Middle): Supporto all'intero processo e coadiuvo a monitoraggio e diffusione.

Partner di Progetto



AL BIVIO DEGLI ARTISTI SNC DI PREO DENIS & C.

Non è solo un ristorante, ma un manifesto etico incarnato in uno spazio di gusto, accoglienza e condivisione, nato dall'incontro tra le visioni di Elena e Denis. Il locale è un crocevia per chi cerca un'alimentazione consapevole, fondata su scelte radicali e autentiche.



ARCARI S.R.L.

È molto più di una storica tipografia: è un presidio culturale, un luogo dove la stampa diventa racconto e la carta diventa territorio. Fondata nel 1966, l'azienda ha saputo evolversi in un centro editoriale d'eccellenza, coniugando l'artigianalità della stampa con le più moderne tecnologie grafiche e digitali. Attraverso il connubio tra cura del dettaglio e visione editoriale, Arcari interpreta il Veneto non solo come luogo, ma come immaginario da comunicare: identità, paesaggi e storie diventano narrazioni visive capaci di emozionare e attirare.



ESCAPE ROOM EVOLUTION DI RADULESCU CLAUDIA SIMONA

È una realtà imprenditoriale innovativa nel settore dell'intrattenimento culturale ed educativo, specializzata nella progettazione di esperienze immersive e narrative che combinano gioco, cultura e territorio. Le sue proposte trasformano borghi, città e spazi in luoghi di scoperta e apprendimento attivo, attraverso un'originalità narrativa che coniuga coinvolgimento emotivo, valorizzazione dei patrimoni locali e sperimentazione creativa.

Partner di Progetto



GIESSEGI S.R.L.

Marchio storico dell'abbigliamento tecnico per il ciclismo fondato nel 1984 da Simone Fraccaro, ex ciclista professionista che ha portato su strada e su pista non solo talento sportivo, ma anche una visione imprenditoriale lucida e appassionata. Il legame con il territorio è intrinseco, vivo, presente in ogni capo prodotto: la strada, il paesaggio, la fatica e la bellezza sono al tempo stesso ispirazione e destino.



LA SGURA S.A.S. DI CARISI FRANCESCA E C.

Locale di cucina tipica chioggiotta, custode di sapori genuini e rituali conviviali che si tramandano nel tempo. La sua attività si fonda su una visione relazionale dell'ospitalità, in cui la narrazione del cibo diventa strumento di connessione tra persone, culture e paesaggi.



MAMAGIAL DI BARONI ALDO & C. S.N.C.

Impresa della ristorazione che nasce dall'incontro tra creatività e rispetto per la tradizione gastronomica veneta. Situato in un contesto locale autentico, il ristorante propone una cucina che mette al centro la qualità degli ingredienti, la territorialità delle materie prime e un racconto culinario che attraversa memoria, stagionalità e gusto contemporaneo. Si distingue per la cura artigianale con cui ogni piatto viene preparato, con una particolare attenzione alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali.

Partner di Progetto



MANO AMICA S.A.S. DI CAPO ALBERTO & C.

Ristorante situato a Chioggia, immerso nel cuore della laguna sud veneziana. La sua cucina racconta il territorio attraverso il pescato locale, le verdure stagionali e le ricette della tradizione reinterpretate con uno sguardo contemporaneo. L'identità del locale si fonda su una stretta connessione con la comunità locale e con il patrimonio culturale e gastronomico lagunare, proponendo un'esperienza di ristorazione autentica, conviviale e legata al ciclo naturale delle stagioni.



RADICI VENETE APS

L'Associazione Radici Venete APS si è costituita a Treviso nel giugno del 2023 ed ha generato oltre 60 accordi di partnership con realtà sia istituzionali che private e del volontariato. Si contraddistingue per volersi attivare su diverse linee d'intervento: il turismo e il viaggio delle radici, gli aspetti culturali, religiosi ed enogastronomici, il tema della disabilità e dell'inclusività, quello della genealogia, quello della comunicazione e della formazione dei giovani.



RIVIERA DEL BRENTA BIKE DI RE VALENTINA

Realtà che opera nel noleggio e nella promozione del cicloturismo nel cuore della Riviera del Brenta. Offrendo biciclette di alta qualità, percorsi personalizzati e accessori per ogni esigenza, l'impresa consente di scoprire ville venete, oasi naturalistiche, borghi e musei lungo percorsi ciclabili facili e suggestivi. Il suo impegno è rendere la mobilità dolce un'esperienza turistica coinvolgente e accessibile, con una particolare attenzione alla sostenibilità, all'inclusività e al racconto del paesaggio culturale.

Partner di Progetto



TIOZZO MEO AMBROSI FELICE

Storica realtà della ristorazione veneta, radicata nella Laguna Sud e fondata su un forte spirito familiare. La sua cucina esalta la tradizione, le ricette locali e le materie prime a chilometro zero. Il valore aggiunto dell'impresa risiede nella capacità di coniugare semplicità e qualità, restituendo ai visitatori un'esperienza culinaria vera, accogliente e profondamente identitaria.



TRATTORIA AL FOGHER S.N.C. DI BETTINI STEFANO E SAMUELE

Storica attività ristorativa a conduzione familiare che da generazioni propone cucina tipica veneta, con attenzione alla stagionalità e alla filiera corta. La trattoria è un presidio di memoria e convivialità, dove l'accoglienza diventa esperienza identitaria.



VENETO CABLE PARK SRL

Innovativo impianto sportivo per la pratica del wakeboard situato a Resana, immerso in un contesto naturale e rigenerato. Propone attività outdoor adrenaliniche e sostenibili. Grazie a una struttura moderna e accessibile, Veneto Cable Park si propone come polo attrattivo per il turismo attivo e giovanile, con un'offerta che integra sport, natura, relax e scoperta del territorio.

Partner di Progetto



WELCOMELGO S.R.L.

Rifugio di montagna immerso nel verde di una delle zone più incontaminate del Veneto. Punto di riferimento per il turismo escursionistico, sostenibile e di prossimità, il rifugio unisce accoglienza autentica, cucina del territorio e passione per la natura. Lontano dai circuiti turistici convenzionali, Welcomelgo propone esperienze a contatto con il paesaggio montano, valorizzando il silenzio, la lentezza e la riscoperta del legame con la terra. La sua missione è offrire soggiorni significativi, basati sul rispetto ambientale, la convivialità e la riscoperta di una montagna viva, fatta di storie, identità e biodiversità.



Tabelle Riassuntive

Eventi Aperti

Intervento Principale	Totale Edizioni	Totale Ore	Destinatari Principali
Seminari (SMNR)	2	8	Aziende partner del progetto e stakeholder istituzionali, economici, sociali e turistici del territorio
Totale Categoria	2	8	Aziende partner del progetto e stakeholder istituzionali, economici, sociali e turistici del territorio

Attività Individuali

Intervento Principale	Totale Edizioni	Totale Ore	Destinatari Principali
Action research (ACTR)	9	216	Titolari, imprenditori e manager delle imprese aderenti
Consulenza individuale (COII)	12	288	Titolari, imprenditori e manager delle imprese aderenti
Totale Categoria	21	504	Titolari, imprenditori e manager delle imprese aderenti

Tabelle Riassuntive

Attività di Gruppo

Intervento Principale	Totale Edizioni	Totale Ore	Destinatari Principali
Formazione/Agg. in Aula/Outdoor (FAGG/FOGG)	20	216	Pubblico ampio e trasversale
Project Work (PWPW)	1	30	Restaurant manager, marketing manager, professional della comunicazione
Workshop (WRKS)	3	12	Pubblico ampio e trasversale
Totale Categoria	24	258	Pubblico Vasto e Trasversale

CONFORM
Consulenza Formazione e Management S.c.a.r.l.
Avellino - Collina Liguorini - 83100
Padova - Via N. Tommaseo 74/B - 35131
www.conform.it