

INSIEME a/Chamois

Ensembio a Tzamouè

Newsletter N° 4 – Aprile 2023

Una brutta notizia per la nostra Chamois, quella del sindaco indagato, vediamo cosa deciderà la giustizia. Ma ci sono anche le notizie belle, come le vittorie di Lorenzo Sommariva, il grande spazio che ci ha dedicato Licia Colò nella sua trasmissione Eden e la storia di Paola Fraschini, protagonista del film “Il Leone e la farfalla”.



Il Sindaco indagato per alterazione di bellezze naturali del lago di Lod

Una brutta notizia, che non ci fa certo piacere pubblicare, ma che non potevamo tacere, in quanto è comparsa su tutti i giornali e telegiornali della Valle d'Aosta. Il sindaco di Chamois ha ricevuto un avviso di garanzia con l'accusa di alterazione di bellezze naturali relativa ai livelli del lago di Lod. Riportiamo la notizia, così come è stata presentata sui giornali e al telegiornale.

Per leggere l'articolo del **TGR3 cliccate qui**

Per leggere l'articolo dell'**ANSA cliccate qui**

Le vittorie di Lorenzo Sommariva



Sono oramai così tante che quasi non si riesce più a elencarle tutte! Il nostro campione Lorenzo Sommariva ne ha inanellate una dietro l'altra: podio a Sierra Nevada, terzo posto in Coppa del Mondo sulle nevi svizzere di Veysonnaz, campione italiano di snowboardcross a Moena/Passo San Pellegrino. Bravo, bravissimo!

Chamois a Eden, un grande grazie a Licia Colò

Un bellissimo, lungo servizio dedicato a Chamois è andato in onda sabato 8 aprile, nel programma Eden condotto da Licia Colò, su La 7. Dalla salita in funivia, alle passeggiate in paese, all'incontro con il sindaco e con un gruppo di cavalieri che hanno fatto tappa durante un trekking, a una bella intervista a Attilio, Licia Colò ha descritto minuziosamente la nostra Chamois, che ha definito "Un castello tra le nuvole". Se volete rivederlo, [cliccate qui](#)

Il turismo in montagna nell'era della crisi climatica Dossier di Legambiente "Nevediversa 2023"



Il Dossier di Legambiente **"Nevediversa 2023 - Il turismo invernale nell'era della crisi climatica"** è stato presentato a Torino lo scorso 7 marzo e ha raccontato la realtà, oramai sotto gli occhi di tutti, di una montagna con sempre meno neve e di un numero sempre crescente di comprensori dismessi. È stata anche analizzata la criticità dell'uso dell'acqua per alimentare l'innevamento artificiale (utilizzato dal 90% degli impianti alpini) e le possibili nuove vie di un turismo senza sci. Alla presentazione hanno partecipato molti esperti che in passato sono stati ospiti a Chamois della nostra Associazione: Vanda Bonardo, Luca Mercalli, Marco Bussone, Claudia Apostolo.

Come arrivavano le macine al mulino di Chamois?



Prima del 1955, anno nel quale venne inaugurata la funivia Buisson-Chamois, come arrivavano le macine al mulino di Chamois? Il peso era di circa 500 kg e per trascinarle su per gli interminabili tornanti della mulattiera servivano ben 16 uomini di buona volontà e indiscutibile prestanza. Scoprite in dettaglio il racconto del “nostro” mitico Emilio. E riportato da Gian Mario Navillod nel suo sito che potete [visitare qui](#)

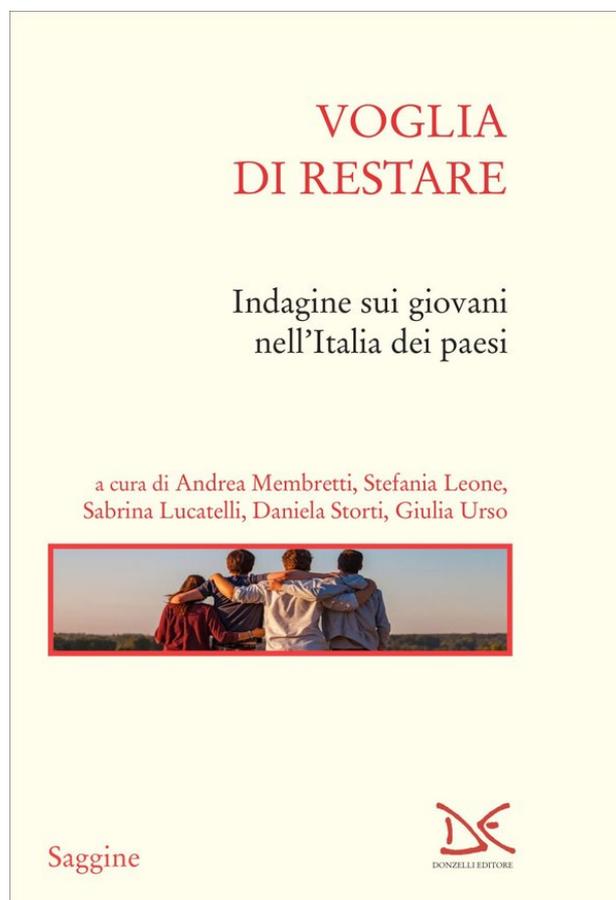
“Il Leone e la farfalla”, il libro di Paola Frascini diventa un film

La storia di Paola Frascini, pluripremiata pattinatrice ligure e, con la sua famiglia, affezionata frequentatrice di Chamois da più generazioni, diventa un docufilm, con il titolo “Il leone e la farfalla”, lo stesso del libro autobiografico scritto proprio da Paola. Girato in parte a Genova, e con la partecipazione degli artisti del Cirque du Soleil, il film dovrebbe essere pronto per l'estate.

[Cliccate qui](#) per saperne di più su Paola, sui dettagli della sua storia e sul film.

Voglia di restare”, storie di giovani coraggiosi

Sono storie di giovani, ragazzi e ragazze che, come i nostri coraggiosi Davide Ducly e Simone e Paolo Rigollet, hanno deciso di non abbandonare zone isolate e in via di spopolamento, in montagna, ma non solo. Storie raccolte da un gruppo di studiosi attraverso un’ampia ricerca quanti-qualitativa condotta su un campione di oltre tremila giovani residenti nelle aree interne dell’intera penisola, che fanno emergere il desiderio di “restanza”, evidenziando tanto le opportunità quanto le difficoltà che la scelta di non partire comporta. “Voglia di restare”, da leggere per scoprire che ci sono tanti giovani con una forza inaspettata. Con una postfazione di Alessandro Cavalli, grande amico e frequentatore di Chamois.



Cipolle farcite agli amaretti

La ricetta di Silvano e Piera

Iniziamo con una golosa ricetta di Silvano e Piera la nuova rubrica di cucina della nostra newsletter. E per il prossimo mese, aspettiamo le vostre ricette!

Cipolle farcite agli amaretti, un antipasto tradizionale presente sulle tavole di Pasqua piemontesi.



Ingredienti per 6 porzioni:

6 grandi cipolle rosse

6 fette di pancarré

6 foglie di salvia

12 amaretti secchi

1 bicchiere di latte

1 uovo

Pan grattato

Formaggio grattugiato (caciocavallo, emmenthal, o altri a piacere, ma piuttosto solidi e saporiti e non morbidi)

q.b. sale

q.b. pepe

q.b. olio evo (extra vergine oliva)

Esecuzione:

Mettere a mollo nel latte il pancarrè, fino a quando diventa una pappetta.

Pulire e sbollentare in acqua abbondante le cipolle, per circa 10 minuti, poi scolarle e lasciarle raffreddare.

Preparare il ripieno, frullando in un mixer gli amaretti, il pane ammorbidito nel latte, l'uovo, sale, pepe, le foglie di salvia.

Togliere alle cipolle la calotta superiore e svuotarle. Tenere da parte le calotte.

Unire il resto delle cipolle al ripieno e frullare tutto insieme.

Il composto non deve essere troppo fluido, se lo fosse, aggiungere pan grattato fino a farlo addensare.

Farcire le calotte di cipolle con il ripieno frullato, sistemare le cipolle ripiene in una pirofila da forno, cospargere la superficie delle calotte ripiene con un filo d'olio e formaggio grattugiato.

Cuocere in forno già caldo a 200°C per circa 10 minuti e poi ancora 5 minuti sotto il grill.

Servire calde.

Chamois' week

Alla scoperta dell'ecosistema alpino



CHAMOIS' WEEK
Alla scoperta dell'ecosistema alpino
Dal 22 al 28 Agosto 2023 a Chamois (AO)

➤ Corsi pratici e teorici su:

- Ecosistema e fauna delle Alpi
- Fototrappolaggio
- Bioacustica degli uccelli
- Analisi parassitologiche

➤ Trekking e pernottamento in rifugio

➤ Wildlife watching

➤ Attività culturali di "Alt(r)iAscolti"

Con:

- Emiliano Mori
Ricercatore
- Andrea Viviano
Ricercatore
- Lorenzo Gordigiani
Bioacustico
- Marianna Marangi
Parassitologa
- Sofia Bonicalza
Biologa conservazionista

Ideale per:

Studenti Coppie Gruppi

BLOCCA IL PREZZO
Chiedi il tuo preventivo a
safia.bonicalza@gmail.com

successione ecologica INSIEME a Chamois Escorta e Terrare enjoy Ostello Believee WWF YOUNG CHAMOIS IS

Dal 22 al 28 agosto si terrà a Chamois una settimana di full immersion nell'ecosistema alpino, con corsi teorici e pratici sulla fauna delle Alpi, sulla bioacustica degli uccelli, su come si installa e si organizza il fototrappolaggio, sulle analisi parassitologiche.

Sono previsti trekking, wildlife watching, attività culturali in contemporanea con il festival "Alt(r)iAscolti".

Info: safia.bonicalza@gmail.com

Una donazione con Satispay

Potete aiutarci a sostenere le attività, **tutte gratuite**, di Insieme a Chamois, facendo una **donazione** con Satispay. *E' facile e veloce.*



Si può inquadrare direttamente il **QR code** dalla App Satispay e digitare la cifra che volete donare. La ricevuta della donazione sarà salvata direttamente nella vostra **App**.
Grazie in anticipo a chi vorrà sostenerci.

Webcam Meteo

Unitevi a noi

INSIEME, CHAMOIS È PIÙ FORTE

Iscriverti all'associazione Insieme a Chamois è semplice.

È sufficiente effettuare un versamento e compilare i dati del modulo che trovate premendo il pulsante "ISCRIVITI ORA" qui sotto.

Potete anche scegliere di sostenerci con il versamento del 5x1000, indicando il nostro codice fiscale 90018440074.

ISCRIVITI ORA

Numeri Utili

Comune
Tel. 0166.47134

Ufficio turistico
Tel. 0166.470949

Bazar Nadia
Tel. 0166.47132

Farmacia - Antey
Tel. 0166.548339

Funivia Buisson-Chamois
Tel. 0166.519890

Teleferica
Cell. 335.1027864

