

## Newsletter N° 10 – Ottobre 2023

*L'autunno tinge il bosco, il foliage è uno spettacolo, si moltiplicano le mostre e le manifestazioni gastronomiche. Il pane a La Magdeleine, le mele a Antey, il miele a Châtillon e il forno di Corgnolaz alla festa del Pan Ner*



## Due mesi di trasporto pubblico gratuito

---

Dall'11 settembre al 12 novembre 2023, in Valle d'Aosta, il **trasporto pubblico locale stradale** sarà gratuito per poter avviare la fase finale del progetto di rinnovo del sistema di bigliettazione elettronica della Regione.

La transizione dal vecchio al nuovo sistema implicherà una serie di complesse operazioni per il progressivo smontaggio/montaggio degli apparati di bordo di tutti i mezzi e per la messa a punto del *software*. Questa fase si rende necessaria non potendo convivere i due sistemi, né sospendere il servizio per allestire contemporaneamente tutti i mezzi.



Con il passaggio al sistema elettronico, saranno diverse le novità per gli utenti: tramite *app* per *smartphone* sarà possibile **geolocalizzare** il possessore, indicare su una mappa le fermate più vicine e le linee operative su quella fermata, programmare un viaggio dalla propria posizione al punto di destinazione prescelto tramite navigatore, utilizzando i mezzi pubblici e acquistare il biglietto. Saranno inoltre accettati pagamenti anche con carte di credito/debito.

La gratuità riguarda il trasporto pubblico su strada, quindi la funivia di Chamois non è compresa nelle gratuità.

# Federico Maquignaz confermato alla guida della Cervino S.p.A

Federico Maquignaz è stato confermato alla guida della Cervino S.p.A. che gestisce gli impianti di risalita a Breuil-Cervinia, Chamois, Valtournenche, Torgnon e La Magdeleine. Vice presidente è stato nominato Agostino Carrel. Maquignaz ricoprirà il doppio ruolo di amministratore delegato e presidente.

Per info in dettaglio, [cliccate qui](#)

## La notizia del livello del lago di Lod pubblicata sui media

La notizia che il lago di Lod ha finalmente un **livello di salvaguardia** definito e stabilito in seguito a un sopralluogo in cui erano presenti rappresentanti della Regione, Guardia Forestale, CMF, Cervino S.p.A. e rivieraschi è stata ampiamente riportata e riferita dai più importanti **media valdostani**, giornali cartacei, online e **TG3** della Rai.



12 SETTEMBRE 2023

### Lago di Lod, il comitato di salvaguardia: serve il riciclo naturale

*'A oltre 3 mesi dal sopralluogo e dopo quasi un mese dalla richiesta, non c'è stato un Consiglio Comunale sull'argomento'*



CHAMOIS 12 Settembre 2023

di Christian Diémoz

Ultima modifica: 12 Settembre 2023 11:57



### Fissato il livello di salvaguardia del lago di Lod

Il limite "da garantire per salvaguardare le funzioni ambientali, ecosistemiche, paesaggistiche, turistiche ed agropastorali" è stato fissato in un sopralluogo in giugno. Il Comitato per il lago: "primo passo nella regolamentazione".



Così come è stata riportata la richiesta effettuata dal Comitato per la salvaguardia del lago di Lod e dell'ambiente di Chamois di pensare in futuro a un ricircolo naturale del lago, che negli ultimi 15 anni è stato alimentato artificialmente.

## La festa "Du Blé au Pain" - La Magdeleine

**30 settembre - 1 ottobre**

---

Nel weekend a cavallo tra settembre e ottobre, dai nostri vicini di La Magdeleine si svolge la festa **Du Blé au Pain**. Due giorni di eventi, itinerari, proposte gastronomiche.

Il sabato 30 settembre, passeggiata per famiglie, con la guida escursionistica, alla scoperta del foliage, (prenotazione obbligatoria solo via Whatsapp al 338.4510552), poi l'inaugurazione della sede dei Vigili del Fuoco e alla sera, cena con intrattenimento musicale presso il padiglione Du Blé au Pain.



La domenica 1 ottobre, apertura del mercato agricolo, panificazione e degustazione presso il forno di Brengon e alle 10.30 Tour lungo il **Sentiero dei Mulini**, prenotazioni al 379.2602896 e ritrovo davanti al Municipio.

## Mela Vallée a Antey St. André 7 - 8 ottobre

---

**ANTEY-SAINTE-ANDRÉ**  
**Mele Vallée**  
7-8 Ottobre 2023  
21ª Festa d'Autunno

**Programma**

**Sabato 7**  
PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO  
**MERCATO DELLE MELE**  
dalle ore 10 alle ore 17

PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO  
**POMERIGGIO IN MUSICA CON CARLO BENVENUTO**  
dalle ore 15

PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO  
**SHOW COOKING "L'ALTRA FACCIA DELLA MELA"**  
ore 17:30

**DIMOSTRAZIONE E DEGUSTAZIONE**  
Ogni piatto verrà descritto e illustrato a tutti i commensali, i quali potranno fare domande e togliersi dubbi, oltre ovviamente ad assaggiare un menu ricercato e imparare ricette di uno chef qualificato. POSTI LIMITATI

**IN COLLABORAZIONE CON:**  
• La Bottega della Carnevina • St. André Café Restaurant  
• Bar Camping Cervino • Residence Bellevue

Andate a scoprire le locandine dedicate con le offerte speciali create apposta per voi!

**Domenica 8**  
PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO  
**MERCATO DELLE MELE**  
dalle ore 10 alle ore 17

NEL BORGO  
**MERCATINO CON PRODOTTI KM0 E ARTIGIANATO**

NEL POMERIGGIO  
**PREMIAZIONE CONCORSO "LA MELA PIÙ BELLA"**

SALA MOSTRE BIBLIOTECA  
**LES POMMES DES NOS VERGERS LE MELE DELLA VALLE D'AOSTA**  
ore 12 - Laboratorio per bambini a cura dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

**AREA BIMBI**  
PIAZZA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO  
AL POLO RICREATIVO

**TUTTO IL GIORNO LABORATORI E TRUCCA BIMBI**

Ore 10:00-10:30 Laboratorio e animazione  
Ore 10:30-11:30 Spettacolo di magia  
Ore 11:30-12:00 Spettacolo di bolle di sapone giganti  
Ore 12:00-12:30 Sculture di palloncini  
Ore 13:30-14:30 Laboratorio e animazione  
Ore 14:30-15:30 Spettacolo di magia  
Ore 15:30-16:00 Spettacolo di bolle di sapone giganti  
Ore 16:00-17:00 Sculture di palloncini

Una festa d'autunno dedicata alle mele. Come ogni anno, Antey St. André dedica un weekend alle **mele**, una vera apoteosi di colori, di profumi, di gusto.

Si va dall'esposizione e **degustazione** dei frutti, ai **laboratori** tematici per bambini. Ma su tutto prevale il mercato, con frutti, alberi da frutto e prodotti derivati dalle mele che vengono venduti direttamente dai produttori. Si assisterà allo **show cooking** L'altra faccia della mela, alla mostra mercato, all'elezione della **mela più bella**, ai diversi laboratori per i bambini attivi per tutto il giorno la domenica 8 ottobre.

## Il forno di Chamois partecipa a Lo Pan Ner

14-15 ottobre

---

Chamois sarà presente alla festa de **Lo Pan Ner**, che si tiene in vari comuni della Valle d'Aosta. Ecco il racconto di Simone, che insieme a Lauro, ha riportato in vita il forno di Corgnolaz.

*«L'autunno riporta il profumo di pane nell'aria! Il 14 e 15 ottobre, per l'8ª edizione della Festa de Lo Pan Ner, in Valle d'Aosta si accenderanno in contemporanea i forni a legna dei villaggi e si potrà gustare il pane nero*



*appena sfornato. Un'occasione di aggregazione che varca i confini regionali accogliendo Piemonte, Lombardia, Francia, Svizzera, Slovenia e... la nostra Chamois! Il forno di Corgnolaz, capitanato da Lauro e Simone, sarà aperto a cittadini e turisti mettendo in vendita pane nero e plumcake; Chamois parteciperà anche al concorso Il miglior pane nero e Il miglior pane nero creativo. Per la prima volta, il pane di Lauro e Simone verrà prodotto con una parte di segale coltivata e raccolta a Chamois, poi macinata a pietra: solo ingredienti della tradizione e tanta passione!».*

Per saperne di più, cliccate su <https://lopanner.com/vda/> , e sulla pagina Facebook

Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi (<https://www.facebook.com/lopannerfesta>), troverete i programmi e le informazioni utili sui forni e sulle località aderenti all'iniziativa.

## Sagra del miele a Châtillon 28 - 29 ottobre

---

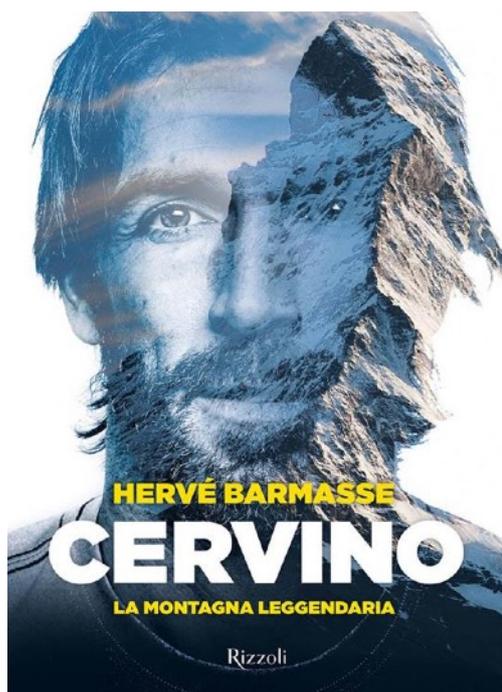


Il prezioso nettare valdostano anche quest'anno, come da tradizione, sarà di scena il **28 e 29 ottobre 2023** in quel di **Châtillon** festeggiando un importante traguardo: il suo ventennale. Per l'occasione il centro storico del paese si trasforma in un allegro alveare di **bancarelle e vetrine** dove si possono **degustare e acquistare i mieli** direttamente dai produttori. A questo si aggiungono varie manifestazioni collaterali: esposizioni di antichi attrezzi per l'apicoltura, show cooking, cene a tema e degustazioni dei mieli vincitori del concorso.

### Il libro del mese

**Hervé Barmasse - Cervino, la montagna leggendaria**

---



Questo libro sul Cervino non è un libro su una montagna, ma “sulla” montagna. Una scalata che attraverso un **ricchissimo apparato iconografico** porterà ognuno di noi, a suo modo, in vetta. Nelle pagine di questo volume l'autore ripercorre le tappe principali dell'alpinismo che, sul Cervino, ha vissuto la sua trasformazione più importante: da alpinismo scientifico a sportivo. A distanza di molti anni, rileggeremo **la sua storia**, conosceremo i personaggi che hanno reso famosa questa montagna nel mondo, le leggende, gli aneddoti, le imprese memorabili e porteremo a conoscenza del grande pubblico il Cervino che nessuno conosce ancora.

(Editore Rizzoli)

## La ricetta del mese

### Zuppa di castagne

---

Una prelibatezza da non perdere assolutamente! Più che zuppa è una vera e propria minestra, a base di riso e castagne cotti in un brodo al latte aromatizzato con l'alloro.

#### Ingredienti

- 300 g castagne secche
- 100 g riso
- 800 ml latte
- 60 g burro
- Sale, alloro
- Formaggio grana o fontina a piacere

#### Esecuzione

Lasciare in ammollo le castagne per una notte in acqua tiepida. Al momento di prepararle, sgocciolare le castagne, privarle della pellicina rimasta e metterle in una pentola ricoprendole con acqua fredda.

Salare leggermente e bollire per circa 10 minuti, spegnere e sgocciolare le castagne.



In un'altra casseruola, portare a bollire il latte con 3 mestoli d'acqua e l'alloro, immergere le castagne e lasciare cuocere a fiamma dolce fino a quando le castagne non sono belle morbide (provare a pungerle con una forchetta, devono aprirsi e quasi disfarsi). Quando sono morbide, aggiungere il riso e fare bollire per 12 minuti. Alla fine, spegnere il fuoco e fare mantecare con il burro.

La zuppa alle castagne deve essere densa, quasi cremosa e non troppo brodosa.

Controllare e rimescolate spesso durante la cottura, aggiungendo ancora acqua o latte nel caso la preparazione risultasse eccessivamente asciutta.

Per un sapore più intenso, aggiungere formaggio grana in scaglie o dadini di fontina.

## Dona il tuo 5 x 1000 a Insieme a Chamois

---

Dona il tuo 5 x 1000 a Insieme a Chamois ODV

Indica il codice fiscale **90018440074**

Con il tuo contributo ci aiuterai a crescere per rendere la nostra amata Chamois sempre più bella, interessante, attrattiva.

## 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**

Iscriversi 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.

### 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. 0166.550106

Teleferica  
Cell. 335.1027864

