

Newsletter N° 11 – Novembre 2023

Aspettando l'apertura degli impianti e l'inizio della stagione turistica, non sono poche le notizie sulla nostra Chamois. Belle notizie, come la definitiva salvaguardia del lago di Lod, sancita dal tribunale; Chamois come esempio virtuoso al Forum Acusticum 2023; le vittorie di Simone e Lauro alla festa del Pan Ne; ma anche preoccupanti, come lo scioglimento della scuola di sci



Assemblea dei soci il 5 gennaio

Segnatevi la data! Assemblea dei soci di Insieme a Chamois il 5 gennaio, nel numero di dicembre vi presenteremo l'ordine del giorno.

Sentenza del Tribunale Superiore delle Acque Pubbliche sul Lago di Lod

Il Tribunale Superiore delle Acque Pubbliche di Roma ha emesso la sentenza relativa al ricorso presentato da Legambiente e da alcuni residenti, proprietari e consorzisti di Chamois.

Il ricorso richiedeva l'annullamento delle delibere di concessione idroelettrica che prevedevano l'uso del Lago di Lod come bacino di accumulo dell'acqua per due centrali idroelettriche nel territorio di Chamois.

La sentenza dichiara “una sopravvenuta carenza d'interesse alla decisione del ricorso” poiché, successivamente alla sua presentazione, vi è stata la rinuncia da parte del progettista all'utilizzo del lago come bacino d'accumulo. La sentenza specifica anche che, in un eventuale futuro nuovo progetto presentato dal progettista (che mantiene la concessione), il lago “non potrà più assumere alcuna funzione”, e che la necessaria nuova Valutazione di Impatto Ambientale dovrà tenere conto della non disponibilità del lago. Il lago di Chamois, quindi è salvo, non c'è più rischio che venga utilizzato come bacino d'accumulo.

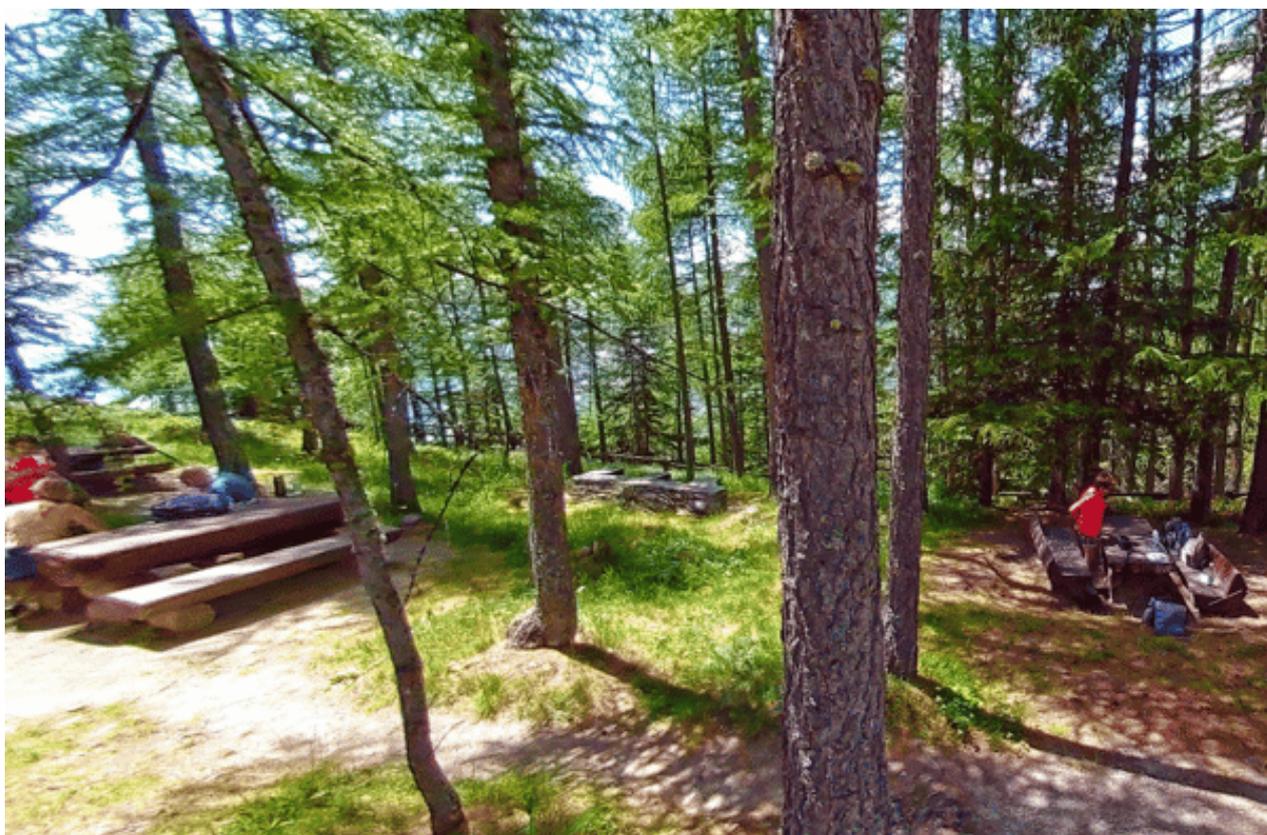


Scuola di sci, addio

La Scuola di Sci di Chamois ha decretato lo scioglimento. E' in corso una discussione su come organizzare l'offerta per le lezioni di sci.

Accordo tra Cervino S.p.A. e Comune di Chamois per valorizzare l'area picnic al lago

L'accordo prevede la manutenzione a cura del Comune (sistemazione di tavoli e panche, rinnovo della cartellonistica che illustra la flora e la fauna), mentre la Cervino provvederà alla pulizia dell'area, delle griglie e dei servizi e alla vendita di legna da ardere.



Tariffe agevolate per i piloti di parapendio

Il Comune ha anche stipulato un accordo con la Cervino SpA per l'offerta ai piloti di parapendio di tariffe agevolate sulle seggiovie, sia in inverno, sia in estate. La tariffa agevolata dovrà essere richiesta alla cassa al momento dell'acquisto del biglietto.



Le vittorie di Chamois alla festa del Pan Ner



Due vittorie per Chamois all'8° festa Transfrontaliera Lo Pan Per - I pani delle Alpi, che ha visto la partecipazione di molti comuni della valle d'Aosta.

Chamois, con i volontari Simone e Lauro che animano il forno di Corgnolaz, ha vinto il 1° premio per il Pane più creativo, e il 3° premio per il miglior pane di segale con almeno il 30% di segale e con il lievito madre.

Chiusura funivia 6-7-8 Novembre

La funivia Buisson-Chamois resterà chiusa per manutenzione straordinaria nei giorni 6 - 7 - 8 novembre.

Il Trasporto Pubblico Locale verrà garantito con le navette con partenza e arrivo sia da Buisson che da La Magdeleine in località Beurt de Fond.



TRASPORTO SOSTITUTIVO

Si avvisa la spettabile clientela che la Funivia Buisson- Chamois sarà chiusa al pubblico i seguenti giorni:

Lunedì 6, Martedì 7 e Mercoledì 8 novembre 2023
per manutenzione straordinaria.

Il Trasporto Pubblico Locale verrà garantito con le seguenti navette con partenza sia da Buisson che da La Magdeleine in Località Beurt de Fond.

ANDATA (SALITA A CHAMOIS)

NAVETTA Antey St André (Loc. Buisson)	JEEP La Magdeleine (Loc. Beurt De Fond)
	06:30
07:00	07:30
	08:30
09:00	09:30
	10:30
11:00	11:30
	12:30
	13:30
14:00	14:30
	15:30
16:00	16:30
	17:30
18:00	18:30
	19:30

RITORNO (DISCESA A BUISSON)

JEEP Chamois (Loc. Corgnolaz)	NAVETTA La Magdeleine (Loc. Beurt De Fond)
	07:40
07:00	
08:00	
09:00	09:40
10:00	
11:00	11:40
12:00	
13:00	
14:00	14:40
15:00	
16:00	16:40
17:00	
18:00	18:40
19:00	
20:00	

Apertura impianti il 2 dicembre

Gli impianti di Chamois apriranno il weekend 2-3 dicembre, poi il weekend lungo (venerdì compreso) 8-10 dicembre, il weekend 16-17 e poi dal 22 dicembre al 1 aprile 2024 saranno aperti tutti i giorni.

Ecco qui le tariffe degli skipass



CHAMOIS

SKI PASS GIORNALIERI E PLURIGIORNALIERI / SKIPASS JOURNALIERS ET PLURI-JOURNALIERS / DAILY AND MULTI-DAILY SKIPASSES ^{1) 4) 5)}

Week-end: 2-3/12/2023; 8-10/12/2023; 16-17/12/2023
e tutti i giorni/ et tous les jours/every days dal/du/from 22/12/2023 al/au/to 01/04/2024

GIORNI CONSECUTIVI / JOURS CONSECUTIFS/ CONSECUTIVE DAYS^{1) 4) 5)}

TIPO BIGLIETTO / TYPE DE FORFAIT / TYPE OF TICKET	FERIALI / JOURS OUVRABLES/ WEEKDAYS LUNEDI A VENERDI / LUNDI AU VENDREDI / MONDAY TO FRIDAY DAL/DU/FROM 11/12/23 AL/AU/TO 22/12/23 DAL/DU/TO 08/01/24 AL/AU/TO 09/02/24 DAL/DU/TO 27/02/24 AL/AU/TO 01/04/24			FESTIVI / JOURS FERIES / HOLIDAYS SABATO-DOMENICA / SAMEDI-DIMANCHE / SATURDAY-SUNDAY DAL/DU/FROM 02/12/23 AL/AU/TO 03/12/23 DAL/DU/FROM 08/12/23 AL/AU/TO 10/12/23 DAL/DU/FROM 23/12/23 AL/AU/TO 07/01/24 DAL/DU/TO 10/02/24 AL/AU/TO 26/02/24		
	ADULTO / ADULTE / ADULT	SENIOR ²⁾ TEEN ³⁾	JUNIOR ³⁾	ADULTO / ADULTE / ADULT	SENIOR ²⁾ TEEN ³⁾	JUNIOR ³⁾
MATTUTINO/POMERIDIANO MATIN / APRES-MIDI MORNING / AFTERNOON ⁴⁾	€ 19,00	€ 17,00	€ 13,50	€ 24,00	€ 22,00	€ 17,00
1 GIORNO / JOUR / DAY	€ 24,00	€ 21,50	€ 16,50	€ 30,00	€ 27,00	€ 21,00
2 GIORNI / JOURS / DAYS	€ 45,50	€ 41,00	€ 32,00	€ 58,00	€ 52,00	€ 40,50
3 GIORNI / JOURS / DAYS	€ 67,00	€ 60,50	€ 47,00	€ 85,50	€ 76,50	€ 59,50
4 GIORNI / JOURS / DAYS	€ 87,50	€ 78,50	€ 61,00	€ 111,50	€ 100,00	€ 78,00
5 GIORNI / JOURS / DAYS	€ 107,00	€ 96,00	€ 75,00	€ 136,00	€ 122,50	€ 95,50
6 GIORNI / JOURS / DAYS	€ 125,50	€ 113,00	€ 88,00	€ 159,50	€ 143,50	€ 112,00

EXPLORE PASS

TIPO BIGLIETTO / TYPE DE FORFAIT / TYPE OF TICKET	ANDATA / ALLER / UPWARDS			ANDATA E RITORNO / ALLER ET RETOUR / RETURN TRIPS		
	ADULTO / ADULTE / ADULT	SENIOR ²⁾ TEEN ³⁾	JUNIOR ³⁾	ADULTO / ADULTE / ADULT	SENIOR ²⁾ TEEN ³⁾	JUNIOR ³⁾
CORGNOLAZ - LAGO LOD	€ 7,00	€ 6,50	€ 5,00	€ 12,50	€ 11,00	€ 8,50
LAGO LOD-TEPPA e TEPPA FALNERE	€ 12,00	€ 10,50	€ 8,50	/	/	/
CORGNOLAZ - LAGO LOD, LAGO LOD-TEPPA e TEPPA FALNERE	€ 16,50	€ 15,00	€ 11,50	/	/	/



Premio Calì 2023

In occasione della Terza Conferenza Nazionale delle comunità energetiche in programma a Roma presso il GSE il prossimo 23 novembre saranno assegnati il Riconoscimento annuale dell'Italian Forum of Energy Communities IFEC e il Premio Calì alla "CER dell'anno", distintasi per innovazione sociale, tecnologica ed economica sul territorio nazionale. Insieme al Riconoscimento IFEC, la CER si aggiudicherà anche il Premio Calì: un contributo pari a 2400 euro messo a disposizione dalla famiglia del compianto Professore Emerito del Politecnico di Torino Michele Calì, assiduo frequentatore di Chamois e già membro del Direttivo della nostra associazione. Il contributo sarà destinato ad un/una giovane laureato/a a supporto di attività per lo sviluppo della CER stessa.

Le candidature sono aperte fino alle ore 18.00 del 6 novembre, compilando e restituendo l'apposito modulo e la relativa documentazione a segreteria@ifec.it . [Cliccate qui](#) per scaricare il bando e [Cliccate qui](#) per iscrivervi alla conferenza

Le aperture di bar e ristoranti

Nel mese di novembre, Chez Pierina rimane chiuso, la brasserie Coin du Paradis è aperta, con chiusura settimanale il giovedì, e il bar Chamois è aperto, con chiusura settimanale il mercoledì.



Chamois case study al Forum del silenzio

La nostra amata Chamois è stata presentata come “case study” (caso di studio) ed esempio virtuoso al convegno “Forum Acusticum 2023” che si è svolto a Torino lo scorso settembre. Sono stati l’assenza di traffico veicolare e i conseguenti livelli più bassi di inquinamento acustico che contraddistinguono Chamois a convincere i tecnici Arpa Filippo Berlier e Christian Tibone a presentare il comune come caso di studio. Durante il convegno, i due valdostani hanno potuto raccontare al pubblico di esperti presenti i risultati delle proprie ricerche, alcuni dei quali sintetizzati nella pubblicazione “Remarks on the harmonica index from its application in specific environments”.

[Cliccate qui](#) per leggere l’articolo



Riso per un sorriso

Ritorna anche quest'anno l'iniziativa Riso per un sorriso, organizzata da Roberto Tartaglia, un amico di Chamois, che supporta da anni la casa famiglia "KILT Ngo" in Cambogia, che si occupa di assistere i bambini orfani o non accuditi dalle famiglie, offrendo loro un tetto, cibo, vestiti, educazione scolastica, cure mediche.

Il nuovo progetto, iniziato nel settembre di quest'anno, è organizzare un corso base di inglese, per offrire ai bambini la possibilità di inserirsi, un domani, nel mondo del lavoro e nelle attività turistiche che rappresentano una delle maggiori opportunità della zona. Il progetto sarà presentato a Chamois il 4 gennaio 2024, alle 17.30 nella sala polivalente del Comune .

Si può contribuire comperando i pacchi di riso Carnaroli offerti a 10 €, il cui ricavato andrà tutto alla casa famiglia. Info: <http://www.risosalsa.it/>

[Cliccate qui](#) per conoscere il progetto nel dettaglio

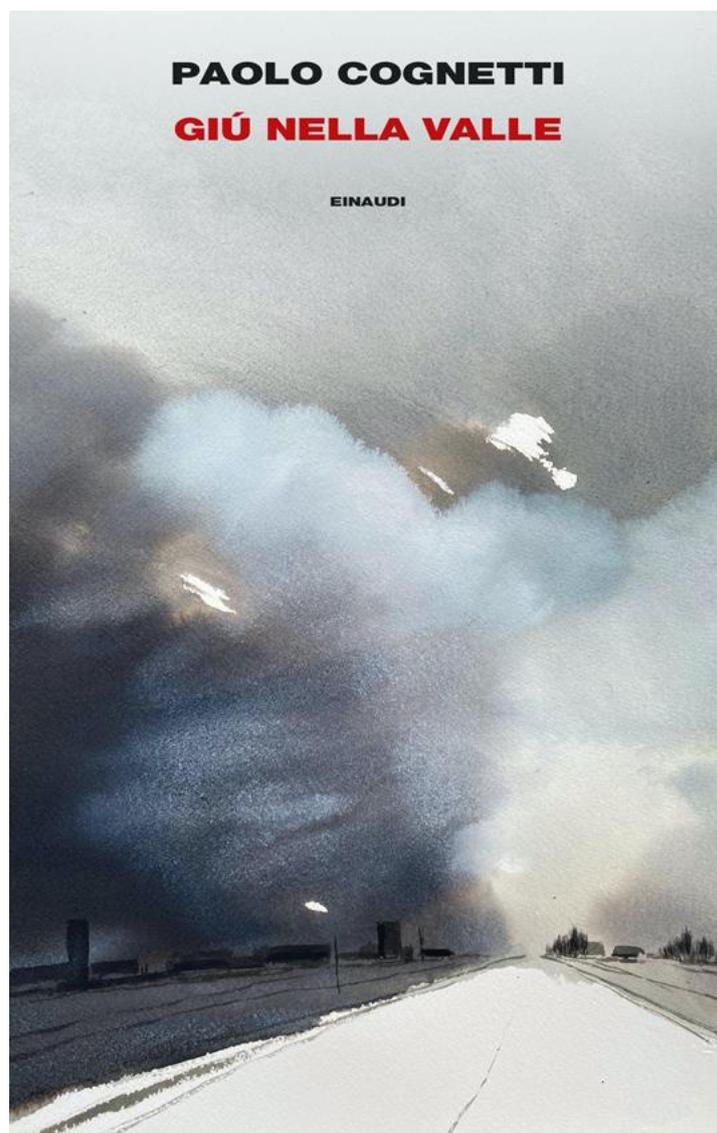


Il libro del mese

Paolo Cognetti - Giù nella valle

Due fratelli, Luigi e Alfredo, un larice e un abete: a dividerli c'è una casa lassù in montagna, ad avvicinarli il bancone del bar. E poi Betta, che fa il bagno nel torrente e aspetta una bambina. In questo romanzo duro e levigato come un sasso, Paolo Cognetti scende dai ghiacciai del Rosa per ascoltare gli urti della vita nel fondovalle. La sua voce canta le esistenze fragili, perse dietro la rabbia, l'alcol e una forza misteriosa che le trascina sempre più giù, travolgendo ogni cosa. Lungo la Sesia come in tutto il mondo, a subire il dolore dell'uomo restano in silenzio gli animali e gli alberi.

Animali liberi, cupi e selvatici, altri che cercano una mano morbida e un rifugio. In mezzo, tra l'ombra e il sole, scorre il fiume.



La ricetta del mese

Torta di pane con toma e zucchine

Ricetta antispreco per riciclare il pane raffermo che c'è in casa, creando una torta salata davvero gustosa da servire come antipasto o piatto unico.

Ingredienti



- 220 gr di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte
- 5 uova
- 50 gr di Parmigiano
- 150 gr di toma caprina
- 10 pomodori sott'olio
- 2 zucchine
- pangrattato
- sale, pepe nero e olio evo

Esecuzione

Pesare il pane e metterlo in una zuppiera, aggiungere il latte, muovere il pane più volte di modo che abbia ad inzupparsi tutto del latte quindi strizzare il pane dal latte in eccesso e spezzarlo.

In una padella antiaderente mettere 4 cucchiai di olio evo e far cuocere le zucchine tagliate a rondelle, facendole ben dorare. Una volta intiepidite aggiungere le zucchine al pane, aggiungere le uova, i pomodorini tagliati a tocchetti, un pizzico di sale e pepe e la toma a cubetti quindi mischiare per bene il tutto.

Foderare una teglia con la carta forno, versare il composto, cospargere di pangrattato e aggiungere un filo d'olio evo. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30-40 minuti.

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

