

INSIEME a/Chamois

Ensemblo a Tzamouè

Newsletter N° 12 – Dicembre 2023

L'anno sta finendo, Chamois si prepara alle vacanze di Natale e noi vi presentiamo strenne e ricette deliziose da assaggiare durante le feste, insieme ai nostri più sentiti auguri di Buone Feste e Buon Anno!



Assemblea dei soci il 5 gennaio

Il 5 gennaio 2024 alle ore 18.00, presso la sala polivalente del Comune di Chamois si terrà l'assemblea dei Soci di Insieme a Chamois con il seguente ordine del giorno:

- Esame e richiesta di approvazione del bilancio di esercizio 2023
- Approvazione nuovi Soci e Socie
- Aggiornamento sulla iscrizione nel Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS)
- Relazione attività 2023
- Aggiornamento teste di camoscio per le fontane (Chiolino e Bauducco)
- Candidature per il prossimo consiglio direttivo
- Elezione del nuovo consiglio direttivo
- Varie ed eventuali

Il bilancio di esercizio 2023 può essere richiesto a segreteria@insiemeachamois.it

Hanno diritto di voto in assemblea i Soci e le Socie in regola con il versamento della quota sociale (Socio ordinario € 10,00; Socio sostenitore € 30,00) e che può essere versata tramite bonifico bancario sul conto corrente intestato a Insieme a Chamois.

IBAN IT06K0858731540000210140509

causale "quota associativa 2024 - nome e cognome"

Candidature nuovo Consiglio Direttivo

Il Consiglio Direttivo di Insieme a Chamois è in scadenza, c'è bisogno di nuovi candidati disposti a mettere cuore, tempo ed energie per dedicarsi alla nostra amatissima Chamois.

Chi ha intenzione di dare una mano, e desidera candidarsi per il prossimo consiglio direttivo, è pregato di mandare una breve lettera motivando la sua candidatura a

segreteria@insiemeachamois.it

Seggiovia aperta, piste chiuse

Nei giorni 2 e 3 dicembre aprirà la seggiovia lago di Lod per i soli pedoni, con orario 9.00 - 16-30. Per informazioni sulle aperture delle piste da sci andare al link <https://www.cervinia.it/impianti>

Snow Vertical - 1° edizione 6 gennaio 2024 aperte le iscrizioni

Sono aperte le iscrizioni al 1° Snow Vertical di Chamois, che si terrà sabato 6 gennaio.

Un vertical sulla neve, lungo le piste da sci, si sviluppa su un percorso di 4 chilometri con 700 metri di dislivello, partenza da Chamois e arrivo al santuario de la Clavalité, itinerario da concludere nel tempo massimo di 1h30 e con l'obbligo di avere con sé i ramponcini.

Iscrizioni aperte su [Wedosport](#) fino al 4 gennaio a mezzanotte.

La gara è organizzata da Asd Trailored4You.

Attività di Natale

Al momento non sono ancora state comunicate altre attività o eventi a cura del Comune previsti durante le vacanze di Natale. Non appena ne avremo notizie, le pubblicheremo sul nostro sito www.insiemeachamois.it e sulla pagina Facebook di Insieme a Chamois. Seguite i nostri social e quelli del Comune e della Regione.

Film di Natale

A cura di Insieme a Chamois, durante le vacanze di Natale, appuntamento al cinema, il giorno 28 dicembre alle 17.30 presso la sala polivalente del Comune con un divertente film di animazione adatto a tutte età, che sarà apprezzato soprattutto dai bambini.

Riso per un sorriso - 4 gennaio 2024

Vi ricordiamo ancora 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, offrendo 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/>



Strenna di natale

Gioco L'Alpinista - sconto per gli amici di Insieme a Chamois

L'Alpinista è una riedizione di un raro gioco dell'Ottocento che riproduce l'affascinante mondo dell'alpinismo: uno sport che, oltre alla sana competizione, ha tra i suoi valori fondanti la solidarietà, l'aiuto e l'amicizia.



Il gioco si presenta in una raffinatissima edizione, con disegni e una grafica ottocentesca e tre tabelloni da sistemare in verticale, che riproducono la catena montuosa. Tutti gli elementi del gioco sono in carta, legno e cartone. Non ci sono parti in plastica.

Le regole del gioco si ispirano a un viaggio attraverso le Alpi da portare a termine, superando sfide e imprevisti, ma affrontando anche momenti in cui è richiesto altruismo e solidarietà, per arrivare a scoprire il mistero della Fonte Magica.

Un bellissimo gioco da tavolo per gli appassionati della montagna, dalle regole semplici, adatto per tutte le età, un bel regalo per passare le feste di Natale tutti insieme attorno a un tavolo, ma anche un regalo suggestivo e raffinato con una grafica di grande eleganza.

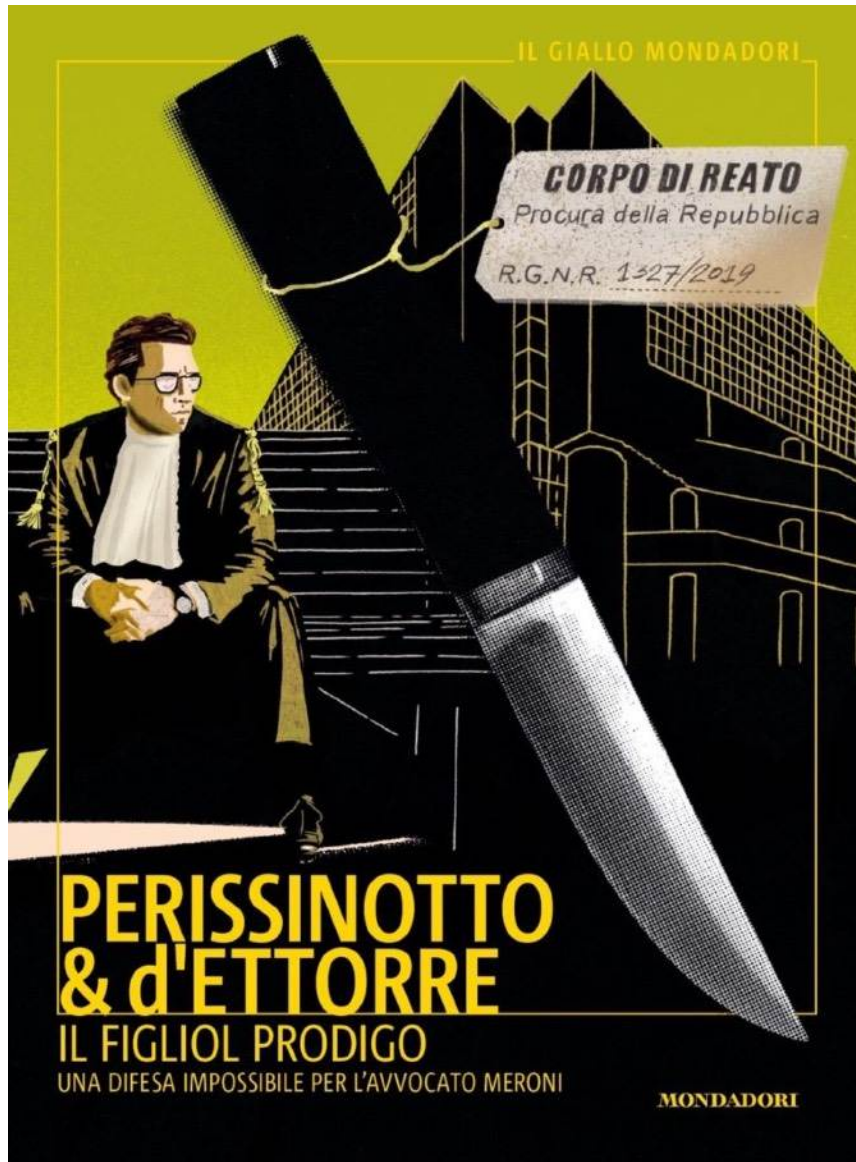
Per vedere il gioco nel dettaglio, cliccate qui: <https://dominionilibri.it/prodotto/lalpinista/>, se lo volete acquistare, per gli amici di Insieme a Chamois è previsto uno sconto.

Per ordinare il gioco, andate al link <https://dominionilibri.it/prodotto/lalpinista/>, mettete il gioco nel carrello, andate a : “visualizza il carrello”, cliccate sulla casella “applica il codice promozionale” e inserite il codice INSIEMEACHAMOIS (tutto attaccato, senza spazi tra le parole). Vi verrà applicato lo sconto. Procedete poi cliccando su “Procedi con l’ordine” e poi con il pagamento.

Il libro del mese

Alessandro Perissinotto, Piero d'Ettorre

Il figliol prodigo. Una difesa impossibile per l'avvocato Meroni



Uno dei due autori, Piero d'Ettorre, è un grande amico di Chamois. Questa sua ultima fatica è un giallo che si muove tra Liegi e Torino, racconta di un figlio scomparso che riappare, ma con le mani sporche di sangue e accusato d'omicidio, incastrato da una telecamera di sorveglianza. L'avvocato Meroni ha accettato la sua difesa, ma è un compito tutt'altro che semplice.

Mondadori editore, disponibile in eBook e cartaceo

La ricetta del mese

Tegole valdostane con crema di Cognè

Le tegole valdostane sono cialde sottili e fragranti, ideali da accompagnare con tè, cioccolata calda o caffè, o con la squisita e robusta crema di Cognè.

Ingredienti per circa 40 tegole

- albumi 120 g
- zucchero semolato 200 g
- burro 60 g
- farina di mandorle 80 g
- farina di nocciole 80 g
- farina 00 60 g
- sale 1 pizzico

Ingredienti per la crema di Cognè

- Tuorli 3 (60 g)
- zucchero semolato 70 g
- cacao amaro in polvere 10 g
- vaniglia 1 cucchiaino di estratto
- cioccolato fondente (al 55%) 100 g
- panna fresca liquida 250 g
- latte fresco intero 500 g
- rum aromatico 25 g

Ingredienti per il caramello

- Acqua 20 g
- Zucchero 100 g



Procedimento per le tegole

Fare sciogliere e intiepidire il burro.

Montare gli albumi e aggiungere man mano lo zucchero. Sempre sbattendo, unire il burro tiepido e poi, a velocità media, le farine.

Imburrare una teglia e foderare con carta forno. Con una spatolina o con il dorso di un cucchiaio distribuire un po' di composto creando dei dischetti del diametro di 7 cm. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 175° (se statico a 180°) per 9-10 minuti: le tegole dovranno essere dorate, ma non troppo scure.

Successivamente, sfornarle e metterle ancora bollenti su un matterello pressandole con un canovaccio per dare la tipica forma ricurva.

Procedimento per la crema di Cogne

Tritare finemente il cioccolato fondente. Mischiare i tuorli con lo zucchero, il cacao amaro e la vaniglia, poi aggiungere anche il cioccolato tritato.

Mettere panna e latte in un pentolino e scaldare fino a sfiorare il bollore, poi versare sugli ingredienti miscelati. Mescolare per bene e poi rimettere nel pentolino e cuocere a fiamma bassissima per circa 45 minuti mescolando continuamente.

Quando la crema sarà arrivata a metà cottura, iniziare a preparare il caramello, mettendo in un pentolino a parte lo zucchero e l'acqua. Fare sciogliere lo zucchero e attendere che caramelli; quando avrà raggiunto un bel colore ambrato versarlo poco alla volta nella crema di cioccolato e mescolare continuando la cottura.

Trascorsi i 45 minuti, spegnere il fuoco, unire il rhum e mescolare ancora per qualche secondo. Versare la crema di Cogne nelle tazze e servirla fumante!

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

