INSIEME a Chamois

Ensembio a Tzamoùè

Newsletter N° 3

Marzo 2024

Un marzo da fiaba, sotto una nevicata spettacolare. Un Attilio strepitoso, campione di sport e di vita, ma anche un brutto incidente al lago di Lod, con un incendio che fortunatamente non ha fatto vittime né feriti: Una mostra al Forte di Bard e un libro su Guido Monzino. E un grande benvenuto a Soraya, la figlia della nostra grafica Gaia.

Foto di Isabelle Pallemans

Magica Chamois
Sotto la neve

È arrivata, e quanta!! Ci aveva fatto disperare, avevamo vissuto un inverno “a chiazze”, isole bianche in uno scenario marrone e triste. Ma adesso, ci ha ripagato con nevicate abbondanti, soffici, incantevoli. E Chamois sotto la neve è ancora più magica, con scorci e panorami fiabeschi. Un incanto da percorrere piano, riempiendoci gli occhi e l’anima di una pace e silenzio infiniti.

Una meraviglia testimoniata da queste splendide foto dei nostri soci Michele Uberti, Maurizio Benedetti, Fabienne Schwalbe (in copertina) e il filmato (**potete vederlo qui**) di Silvano Bauducco.

Michele Uberti

Maurizio Benedetti

Attilio campione alle Alpiniadi

Il nostro straordinario Attlio si è fatto onore alle Alpiniadi Invernali 2024, una tra le più prestigiose manifestazioni sportive organizzate dall'Associazione Nazionale Alpini, che si sono svolte il mese scorso a San Candido, in Alto Adige. Attilio non solo è stato il più anziano concorrente, ma è stato anche l'indiscusso vincitore assoluto nella categoria "over 90", e, al temine dello slalom concluso in maniera ineccepibile, ha anche lanciato un bellissimo messaggio "Non bisogna mai arrendersi, la vita è bella, bisogna saperla prendere e mai arrendersi", un appello a non dimenticare la montagna e i piccoli paesini "Bisogna dare un aiuto ai giovani, perché poi i giovani lo accettano", e un monito in nome della collaborazione "Raggruppati si vince, spezzettati si perde"

Ascoltate la sua bella **intervista qui**

I maestri di sci ci sono, eccoli

Purtroppo la Scuola di Sci di Chamois non esiste più, ma per chi volesse imparare a sciare o sciare in sicurezza accompagnato da un maestro, ecco i nomi e i recapiti dei professionisti disponibili a Chamois.

Ducly Bruna	339 4727142
Dufour Edi	366 6868755
Montana Ludovica	348 4801772
Zuretti Cristina	349 8815741
Zuretti Ugo	333 1001537

Piazzole di elisoccorso

Come avevamo annunciato nella newsletter di febbraio, dal 1 febbraio 2024 il servizio di elisoccorso è attivo 24 ore su 24, anche di notte, in tutta la Regione Valle d'Aosta.
Chamois ha due piazzole che sono state validate e definite idonee per il volo notturno (HEMS notturno): Chamois Altiporto e Chamois Campo sportivo.
La scelta della piazzola viene effettuata dalla Centrale unica di soccorso coordinandosi con il Sindaco (o chi per esso) che viene sempre informato di

un attività di soccorso in orario notturno anche per organizzare il necessario trasferimento dell’equipaggio medico elitrasportato verso l’obiettivo del soccorso.

Incendio al Lago Lod

Il mese di marzo non è cominciato bene, a Chamois, perché nella notte tra venerdì 29 febbraio e sabato 1 marzo si è sviluppato un incendio in uno stabile al Lago di Lod. Fortunatamente non ci sono stati feriti e tutte le persone sono state evacuate in tempo e ospitate all’hotel Cly, ma le operazioni sono state difficili.

Qui, il resoconto di Erik Rollandin, dei Vigili del Fuoco volontari di Valtournenche:

“Nella nottata tra il 29/02 ed il 01/03 il nostro distaccamento è intervenuto in supporto ai colleghi di Antey/Chamois ed al personale permanente del comando, per un incendio sviluppatosi nei pressi del lago di Lod. Un intervento complicato per il luogo ma soprattutto per la difficoltà nel reperire acqua, il lago era gelato. Problemi aggirati con l'arrivo del personale sul posto e grazie all'attrezzatura provata pochi giorni fa! Un ringraziamento di nuovo al personale di Cervino spa ed all'azienda per la disponibilità di mezzi ed innevamento, oltre che al personale della funivia per il grande aiuto dato per il trasporto delle attrezzature”.

Il sindaco di Chamois, Lorenzo Mario Pucci, ha firmato un'ordinanza per vietare l'accesso e delimitare l'area attorno all’edificio lesionato, che presenta “crolli e lesioni strutturali” ed evidenzia necessità di lavori di messa in sicurezza.

Riapre la traversata del Cervino in funivia

La nuova funivia elvetica Matterhorn Glacier Ride II tornerà in servizio da sabato 2 marzo. Inaugurato il 30 giugno e costato 47 milioni di euro, l'impianto che completa il collegamento internazionale Matterhorn Alpine Crossing era stato chiuso dall'8 gennaio per lavori di manutenzione.

La salita ai 3.883 metri del Piccolo Cervino (**Matterhorn Glacier Paradise**), in territorio svizzero, potrà di nuovo essere effettuata anche senza sci: i visitatori potranno raggiungere la terrazza panoramica circondata dalle vette appena innevate, visitare la Grotta di ghiaccio e proseguire il viaggio verso Zermatt, e viceversa. I prezzi non sono proprio alla portata di tutti: andata e ritorno € 240 in luglio e agosto, € 218 in settembre e ottobre.

Date di apertura degli impianti in estate

CHAMOIS

SEGGIOVIA / TÉLÉSIÈGE/ CHAIRLIFT **CORGNOLAZ-LAGO LOD**
01-02.06.24 / **08-09.06.24** / **15-16.06.24**
Dal/du/from **22.06.24** al/au/to **08.09.24**

SEGGIOVIE / TÉLÉSIÈGES/ CHAIRLIFTS **LAGO LOD-TEPPA** e/et/and **TEPPA-FALINÈRE**
Dal/du/from **13.07.24** al/au/to **25.08.24** (Per la seggiovia Teppa - Falinère apertura/chiusura compatibilmente con i lavori previsti; pour l'ouverture/fermeture du télésiège Teppa - Falinère sous réserve des travaux prévus; for the Teppa - Falinère chairlift opening/closing subject to planned works)

EXPLORE PASS (ANDATA / ALLER / UPWARDS) [4) 11)]

CATEGORIA / CATEGORIE / CATEGORY	CORGNOLAZ LAGO LOD	CORGNOLAZ - TEPPA	CORGNOLAZ FALINÈRE	LAGO LOD TEPPA	LAGO LOD FALINÈRE	TEPPA FALINÈRE
ADULTO / ADULTE / ADULT	€ 7,00	€ 12,00	€ 16,50	€ 7,00	€ 12,00	€ 7,00
JUNIOR [3)]	€ 5,00	€ 8,50	€ 11,50	€ 5,00	€ 8,50	€ 5,00
SENIOR [10)] | TEEN [9)]	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 6,50
GRUPPO / GROUPE / GROUP 5 pax [1)]	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 6,50
GRUPPO / GROUPE / GROUP 10 pax [4)]	€ 6,00	€ 10,00	€ 14,00	€ 6,00	€ 10,00	€ 6,00
GRUPPO / GROUPE / GROUP 20 pax [7)]	€ 5,50	€ 9,50	€ 13,50	€ 5,50	€ 9,50	€ 5,50

EXPLORE PASS (RITORNO / RETOUR / DOWNWARDS) [4) 11)]

CATEGORIA / CATEGORIE / CATEGORY	CORGNOLAZ LAGO LOD	CORGNOLAZ TEPPA	CORGNOLAZ FALINÈRE	LAGO LOD TEPPA	LAGO LOD FALINÈRE	TEPPA FALINÈRE
ADULTO / ADULTE / ADULT	€ 7,00	€ 12,00	€ 16,50	€ 7,00	€ 12,00	€ 7,00
JUNIOR [3)]	€ 5,00	€ 8,50	€ 11,50	€ 5,00	€ 8,50	€ 5,00
SENIOR [10)] | TEEN [9)]	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 6,50

EXPLORE PASS (ANDATA E RITORNO/ ALLER ET RETOUR/ RETURN TRIPS) [4) 11)]

CATEGORIA / CATEGORIE / CATEGORY	CORGNOLAZ LAGO LOD	CORGNOLAZ TEPPA	CORGNOLAZ FALINÈRE	LAGO LOD TEPPA	LAGO LOD FALINÈRE	TEPPA FALINÈRE
ADULTO / ADULTE / ADULT	€ 12,50	€ 19,50	€ 29,50	€ 12,50	€ 19,50	€ 12,50
JUNIOR [3)]	€ 8,50	€ 13,50	€ 20,50	€ 8,50	€ 13,50	€ 8,50
SENIOR [10)] | TEEN [9)]	€ 11,00	€ 17,50	€ 26,50	€ 11,00	€ 17,50	€ 11,00
GRUPPO / GROUPE / GROUP 5 pax [1)]	€ 11,00	€ 17,50	€ 26,50	€ 11,00	€ 17,50	€ 11,00
GRUPPO / GROUPE / GROUP 10 pax [4)]	€ 10,50	€ 16,50	€ 25,00	€ 10,50	€ 16,50	€ 10,50
GRUPPO / GROUPE / GROUP 20 pax [7)]	€ 10,00	€ 15,50	€ 23,50	€ 10,00	€ 15,50	€ 10,00

0) **ITA** Biglietti personali validi per la libera circolazione sugli impianti aperti della Cervino S.p.A. di Breuil-Cervinia. Per la telecabina Plan Maison Cime Bianche Laghi e la funivia Cime Bianche Laghi Plateau Rosà validi solo in salita. Prevedono nome e cognome a partire dai cinque giorni.
FRA Forfaits personnels valables pour la libre circulation sur les remontées mécaniques ouvertes de Cervino S.p.A. Pour le téléphérique Plan Maison Cime Bianche Laghi et le téléphérique Cime Bianche Laghi Plateau Rosà ne sont valables que pour la montée. Ils prévoient nom et prénom à partir de cinq jours inclus.
ENGL Personal tickets valid for circulation on the open lifts systems of Cervino S.p.A. For the Plan Maison Cime Bianche Laghi cable car and the Cime Bianche Laghi Plateau Rosà cable car are only valid on the ascent. These tickets are issued with name and surname from five days of validity.

1) **ITA** Biglietti personali validi per la libera circolazione sugli impianti della Cervino S.p.A. di Breuil-Cervinia e sui seguenti impianti Svizzeri (quando aperti): ski lift Plateau Rosa I, II, III, Testa, Plateau-Breithorn, seggiovia Furgsattel, funivia/telecabina Trockener Steg – Piccolo Cervino solo in salita, funivia/telecabina Plateau Rosà/Testa Grigia – Piccolo Cervino (Matterhorn Alpine Crossing) solo in salita. Snow Experience non incluso. Prevedono nome e cognome a partire dai cinque giorni.
FRA Forfaits personnels valables pour la libre circulation sur les remontées mécaniques de Cervino S.p.A et sur les remontées mécaniques Suisse suivantes (quand ouverts) : ski lift Plateau Rosa I, II, III, Testa, Plateau-Breithorn, télésiège Furgsatte,, funiculaire Trockener Steg – Piccolo Cervino seulement à monter, funiculaire Plateau Rosà/Testa Grigia – Piccolo Cervino (Matterhorn Alpine Crossing) seulement à monter. Snow Experience

CERVINO SKI PARADISE

info@cervinospa.com | +39 01 66 94 43 11 | Località Bardoney, 11021 Breuil-Cervinia (AO)

Cervino spa ha comunicato le date di apertura e le tariffe degli impianti di risalita per l'estate 2024.
La seggiovia Corgnolaz-Lago di Lod apre nei weekend 1-2 giugno, 8-9 giugno, 15- 16 giugno e poi dal 22 giugno, tutti i giorni, fino all' 8 settembre.

Le seggiovie "alte" Lago Lod-Teppa e Teppa-Falinère dal 13 luglio al 25 agosto, La seggiovia Teppa-Falinère aprirà compatibilmente con i lavori previsti.

Insieme a Chamois

Anche su Whatsapp

Insieme a Chamois ha un canale whatsapp. Potete iscrivervi cliccando **https://whatsapp.com/channel/0029VaMKL4PFy72C2H33SF0P**

La mostra del mese:

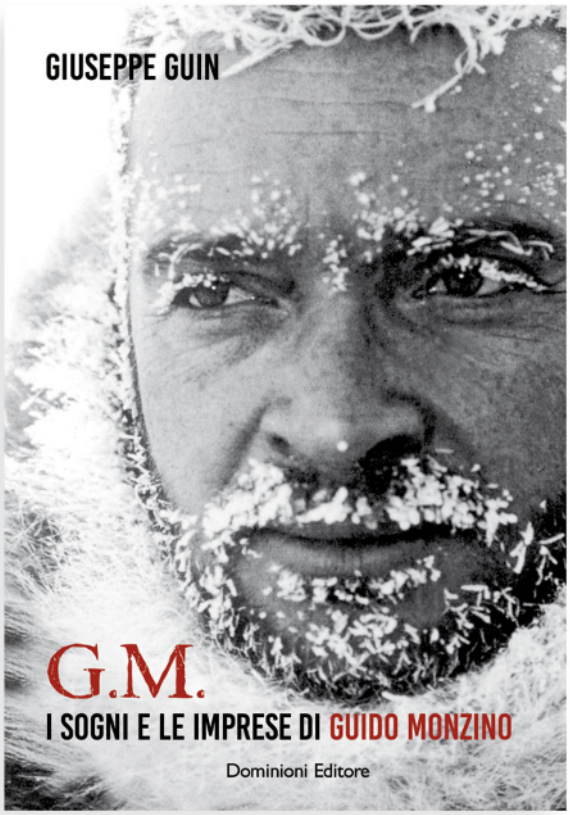
Wildlife Photographer of the Year.
Castello di Bard, 3/02 - 2/06

Il Forte di Bard ospita dal 3 febbraio al 2 giugno 2024 la 59esima edizione di *Wildlife Photographer of the Year*, il più importante riconoscimento dedicato alla fotografia naturalistica promosso dal Natural History Museum di Londra.

Utilizzando il potere emotivo unico della fotografia per coinvolgere ed emozionare il pubblico, le immagini fanno luce su storie e specie di tutto il mondo e incoraggiano un futuro a difesa del Pianeta.
La foto di un orso bianco che dorme su un incavo di ghiaccio scavato su un piccolo iceberg ha vinto il Wildlife Photographer of the Year People's Choice Award, ed è diventata in breve l'icona della trasformazione climatica che sta attanagliando il pianeta, con pesanti conseguenze anche tra i ghiacci del Mar Artico.

Il libro del mese

Giuseppe Guin - G.M. I sogni e le imprese di Guido Monzino



Un romanzo-documentario che racconta la vita di un italiano straordinario. Guido Monzino, un uomo disposto a sfidare l'impossibile per realizzare i propri sogni. La cima del Cervino come prima sfida e il bambino della foresta come unico figlio. La Bentley nera nel ranch in Africa e in Cile al tavolo con Allende e Pinochet. La cena mancata con il re in esilio e il minestrone di verdure preparato dalla giovane perpetua. La Standa venduta per settecento miliardi di lire e l'arrivo al Polo Nord con quattordici slitte di legno. I duemila uomini per conquistare la vetta dell'Everest e la Villa del Balbianello per viverci da solo.

Attraverso storie, aneddoti e testimonianze dirette, Giuseppe Guin narra la vita di Guido Monzino: imprenditore, alpinista, esploratore. Dopo la conquista del Polo Nord e la spedizione all'Everest, l'ultimo sogno diventato realtà è il Balbianello, la villa sul lago di Como che Guido Monzino ha donato al Fai.

Per l'acquisto del libro: **https://dominionilibri.it/**

La ricette del mese
Crespelle con patate e borragine

Un primo piatto delicato per la tavola di Pasqua, dove il ripieno di patate si aromatizza con il profumo della borragine, per una tavola che sa già di primavera.

Ingredienti per 8 porzioni

Per le crespelle

- 250 g latte
- 100 g farina
- 15 g burro
- 2 uova
- 1 presa sale

Per il ripieno e il condimento

- 1 Kg patate
- 700 g borragine
- 150 g latte
- 25 g burro
- 3 cipollotti
- Grana Padano Dop
- amido di mais
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Per le crespelle:

Mescolare la farina con il latte, versandone poco alla volta; usare una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporare anche le uova e un pizzico di sale,

continuando a mescolare finché non si ottiene un composto fluido e omogeneo. Fondere il burro e amalgamarlo al composto. Distribuire 1 mestolo di composto in una padella antiaderente unta con un velo di burro e cuocere per circa 1 minuto e 30 secondi; voltare la crespella e proseguire la cottura per un altro minuto. Procedere così fino a ottenere 8 crespelle. Spalmare il ripieno sulle crespelle; tagliarle a metà e arrotolarle.

Per il ripieno:

Lessare le patate, pelarle, tagliarle a pezzi e schiacciarle. Mondare la borragine e scottarla in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolare, raffreddare in acqua ghiacciata, strizzarla leggermente e frullarla con 70 g di olio; tenerne da parte 3-4 cucchiai; amalgamare il resto con le patate schiacciate e condire con sale e pepe. Sistemare il ripieno nelle crespelle.

Per la salsa di cipollotti:

Mondare i cipollotti, tagliarli a rondelle e farli appassire nel burro fuso per 3-4 minuti. Aggiungere il latte, cuocere ancora per 7-8 minuti, quindi unire 1 cucchiaino di amido di mais, mescolare per 2 minuti, poi frullare tutto.

Presentazione:

Adagiare le crespelle in una teglia rivestita con carta da forno; condirle con olio e grana grattugiato e gratinarle in forno a 190°C per 10 minuti circa. Servire le crespelle accompagnandole con le salsa di cipollotti e di borragine tenute da parte.

Benvenuta Soraya

La nostra amica Gaia, la grafica che impagina la newsletter di Insieme a Chamois, è diventata mamma! Il 20 febbraio è nata Soraya, 2,960 kg per 50 cm di meraviglia, gioia e stupore e ha reso felici mamma Gaia e papà Florindo.
Auguri di tutti noi di Insieme a Chamois a Soraya, ti aspettiamo presto!

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.

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