

**Newsletter N° 9**  
Settembre 2024

*L'estate si chiude con il bilancio positivo del festival di Alt(r)iAscolti, la tradizionale passeggiata enogastronomica tra Chamois e La Magdeleine, il successo del Tour des Six al Bellevue, la piazza del Comune finalmente quasi pronta e, purtroppo, l'addio a Massimo Ferroni, grande amico e protagonista di Chamois*



Foto di Sara Sborgi - Chamois Paradise

## Il grande successo di Alt(r)iAscolti 4ª edizione

---

È stato un grande successo, la manifestazione ha registrato un costante e crescente afflusso di pubblico. La decisione di collocare i gazebo del palco e del pubblico al Plan des Avaz si è rivelata vincente: oltre alla splendida cornice e al silenzio, hanno giocato anche la concentrazione di un pubblico che veniva appositamente per seguire gli eventi, fermo restando un minimo afflusso di turisti “catturati” dalla curiosità. In questa edizione l’offerta ha privilegiato l’alterità dei generi, con molti concerti di musica popolare e, accanto alla musica e al teatro, gli incontri con esperti volti ad approfondire la consapevolezza dell’ambiente montano e delle pratiche positive e le passeggiate alla scoperta delle peculiarità del territorio.



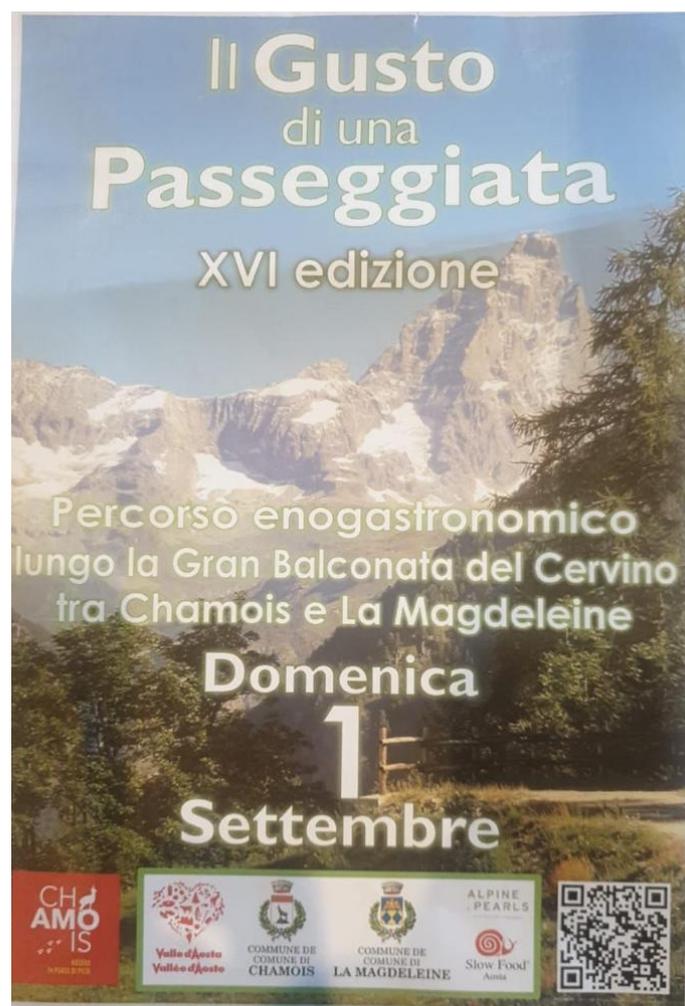
Tutto questo ha ridestato interessi e nuovi progetti legati alla storia di Chamois. L'afflusso è stato premiante durante tutte le giornate e quest'anno il bel tempo ci ha assistito, con sole e brezza a rendere le soste sotto il gazebo ancora più piacevoli.

Molti visitatori passanti occasionali si sono fermati ai concerti e hanno poi seguito anche gli incontri, e molte persone (musicisti, studiosi, accompagnatori) sono venute appositamente per il Festival e hanno manifestato l'intenzione di tornare a Chamois non solo in occasione del Festival, conquistati dallo splendido scenario.

## **Il gusto di una passeggiata, domenica 1 settembre**

---

Come tutti gli anni, ritorna Il Gusto di una Passeggiata, l'itinerario da Chamois a La Magdeleine con la possibilità di degustazione e acquisto delle specialità enogastronomiche della Valle. Le tante bancarelle lungo il percorso offriranno formaggi, salumi, vini, birra, marmellate e confetture, pane e grissini, miele, liquori...una grande varietà per una passeggiata golosa.



## **Inquadra il QR code e facci sapere cosa pensi delle attività organizzate da Insieme a Chamois**

---

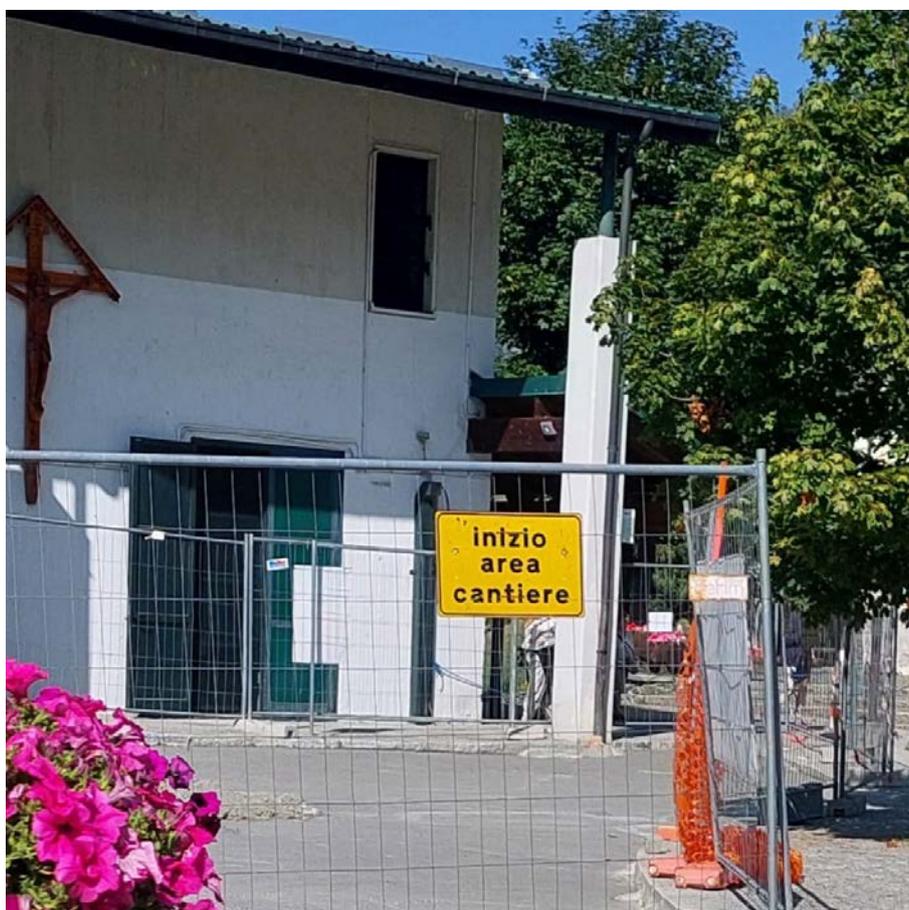


Ci interessa molto sapere cosa pensate delle nostra attività. Rispondere a questo questionario anonimo richiede pochi minuti e per noi è molto importante avere la vostra opinione.

### **La piazza del Comune in dirittura d'arrivo**

---

I lavori in piazza sono oramai in dirittura d'arrivo, la pavimentazione è terminata, i cantieri verranno smobilitati a breve e la piazza tornerà a essere completamente fruibile.



## Gli orari dell'ufficio turistico

---



**UFFICIO TURISTICO**  
**INFO POINT**  
ORARI - HORAIRES - OPENING HOURS



SETTEMBRE  
OTTOBRE

**APERTO**  
SABATO E DOMENICA

dalle **10** alle **13**  
dalle **14** alle **16**

SEPTEMBRE  
OCTOBRE

**OUVERT**  
SAMEDI ET DIMANCHE

de **10h** à **13h**  
de **14h** à **16h**

SEPTEMBER  
OCTOBER

**OPEN**  
SATURDAY AND SUNDAY

from **10am** to **1pm**  
from **2pm** to **4pm**

 UFFICIO TURISTICO DI CHAMOIS frazione Corgnolaz 11 - ☎ +39 0166 47 151 info@lovechamois.it www.lovechamois.it	 COMUNE DI CHAMOIS frazione Corgnolaz 11 - ☎ +39 0166 47 134 segreteria@comune.chamois.ao.it www.comune.chamois.ao.it	 Valle d'Aosta Vallée d'Aoste	<b>ALPINE PEARLS</b> eco-friendly escapes
---	--	--	--

## Il forno di Corgnolaz aperto il primo weekend di settembre

---

In occasione di Il Gusto di una passeggiata, il forno di Corgnolaz sarà aperto 30-31 agosto e 1 settembre per offrire pane nero, torcetti, focaccia e plumcake. Poi si deciderà di volta in volta quando tenere aperto in base agli impegni e alla programmazione degli eventi.

## Il Tour des Six da Carlo al Bellevue

---

Il Tour des Six, il tradizionale trekking di media montagna di 3, 4 o 7 giorni (a scelta dei partecipanti) a cavallo tra la Valtournenche, Val d'Ayas e Valle di Gressoney, quest'anno a Chamois ha fatto tappa da Carlo, al Bellevue, con

grande soddisfazione degli alpinisti, che si sono trovati benissimo e hanno apprezzato l'accoglienza e la cucina.

## Addio a Massimo Ferroni

---

Un altro abitante di Chamois se ne va. Addio a Massimo Ferroni. Era di Roma e si era poi trasferito a Milano. Terminata la sua attività lavorativa aveva scelto di vivere a Chamois. Nel prato curatissimo della sua casa, costruita da Attilio, ospitava festival e feste. Un gran camminatore, lo si incontrava spesso mentre risaliva con le pelli le piste da sci. Una personalità unica che mancherà.



▲ Avviso ▲

E mancato all'affetto dei suoi cari

# FERRONI MASSIMO

di anni 89

Ne danno il triste annuncio:  
la moglie **MARISA**,  
i figli **FABIO** e **FABRIZIO** con le nuore;  
i nipoti, le sorelle,  
i parenti e gli amici tutti.

AOSTA, Osp. U. Parini, 14 agosto 2024

I Funerali avranno luogo nella Chiesa Parrocchiale di **CHAMOIS**  
**lunedì 19 agosto alle ore 15:00.**

Dopo la Funzione Religiosa il Caro Massimo verrà accompagnato al Tempio Crematorio di Aosta.

La presente serve da partecipazione e ringraziamento.

**Chatrian**  
ONORANZE FUNEBRI

## La mostra del mese: Mosta a cielo aperto Ayas, Champoluc, Antagnod

---

Ospitate a Ayas. una mostra a cielo aperto che mette a confronto il mondo di oggi con quello del secolo scorso. Le sei fotografie sono infatti posizionate nei luoghi esatti in cui furono scattate da Jean Cugnod (detto Jean lo Maître) nel Novecento per dare un'idea dei cambiamenti paesaggistici e culturali che

hanno caratterizzato gli ultimi decenni.

La mostra a cielo aperto è gratuita e sempre visitabile, fino al 30 novembre 2024

Info e contatti: Martina Domaine (+39) 3404197074

[marti.domaine@gmail.com](mailto:marti.domaine@gmail.com)



## La ricette del mese

### Castagne caramellate e tagliere di salumi e formaggi

---

Le castagne caramellate alla valdostana sono ottime per accompagnare un tagliere di salumi e formaggi, da servire come aperitivo, antipasto o piatto unico insieme a un buon pane nero.

#### Ingredienti:

- 205gr di castagne secche sbucciate
- 1 cucchiaio di sale grosso
- 20 gr di burro
- 3 cucchiai di miele

## Esecuzione

Mettere le castagne secche a bagno in una ciotola capiente con acqua tiepida e lasciare in ammollo 12 ore.

Scolare le castagne. Metterle in una pentola con abbondante acqua, leggermente salata, e farle bollire a fuoco basso per circa un'ora.

Scolare quando le castagne sono morbide, ma non disfatte.

In una padella antiaderente, sciogliere il burro con il miele. Aggiungere le castagne e lasciarle caramellare, a fuoco basso, mescolando con un cucchiaio di legno, per 5/6 minuti.

Servire le castagne alla valdostana tiepide con il tagliere di salumi e formaggi (mocetta, lardo, prosciutto aromatizzato alle erbe, fontina, tomini) e qualche fetta di pane nero.



## 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

