

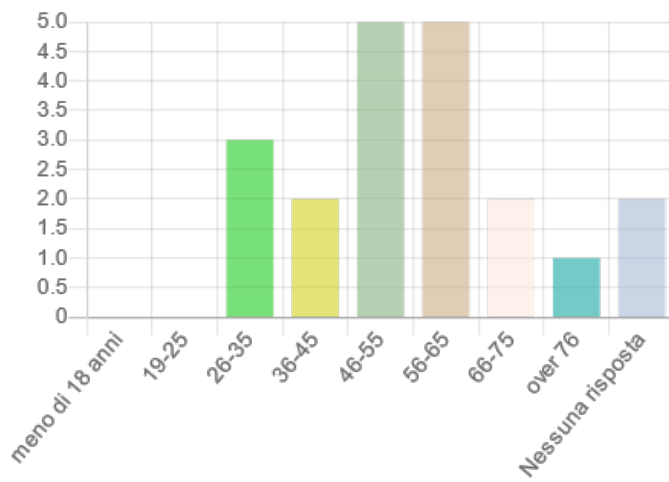
Newsletter N° 10 Ottobre 2024

Ottobre, un mese di pausa ma in cui si fanno i bilanci dell'estate, che è piaciuta, stando ai risultati del nostro sondaggio, ma che ha presentato criticità dal punto di vista finanziario ed ecco perché chiediamo il vostro aiuto. Una nota dolente arriva dallo scarso decoro per le vie, mentre i nostri vicini di Antey e La Magdeleine organizzano feste gastronomiche. Infine, un contributo di Mario Lovaglio sul luppolo e le potenzialità della sua coltivazione a Chamois.



I risultati della survey

Laureati, in prevalenza femmine, di mezza età e oltre (45-65 anni), arrivati a Chamois con la propria automobile, interessati soprattutto ad andare al ristorante o a fare uno spuntino al bar, hanno apprezzato moltissimo le iniziative di Insieme a Chamois, premiando il paese, le sue strutture e le attività estive con un “Ottimo”, seguito a notevole distanza da un “Buono”, e poi ancora uno sparuto “Mediocre” e nessun voto negativo (c’era l’opzione “scarso” ma non ha ricevuto neppure un voto).



Questo l’identikit e le valutazioni dei visitatori di Chamois, così come emergono dal sondaggio proposto da Insieme a Chamois sulla piattaforma LimeSurvey.

Un sondaggio che non si limitava a domandare opinioni sul paese, ma chiedeva di esprimersi e valutare le attività culturali e ricreative proposte e organizzate da Insieme a Chamois nell’estate 2024.

I risultati hanno decretato un ottimo successo per la 4a edizione del festival Alt(r)iAscolti, che guadagna una netta prima posizione,

staccando di parecchie lunghezze le altre manifestazioni, MusicAbilmente e Cinema in Alta quota, che si posizionano a pari merito.

“Dati che ci confortano, perché esprimono apprezzamento per le nostre scelte e l’impegno che mettiamo ogni anno per offrire manifestazioni e intrattenimento di qualità, e confermano un’utenza di buona cultura, curiosa e ben disposta a vivere momenti anche non convenzionali, come quelli proposti dalle nostre attività”, commenta Cristiana Marchese, presidente di Insieme a Chamois

Decoro e arredo urbano, questi sconosciuti

Non è un bel panorama, né un bello spettacolo quello che si incontra per le **vie** di Chamois. Rifiuti, pezzi di arredi abbandonati, reti di letti, panche, porte smantellate, il tutto coperto alla bell’e meglio con vistosi teli azzurri.

Case in ristrutturazione? Rinnovo del mobilio? Quale che sia il motivo, non sembra dignitoso né rispettoso lasciare questi rifiuti ingombranti a cielo aperto per settimane, se non mesi.

E sorge una domanda: a chi rivolgersi per segnalare la situazione e cercare una soluzione?



Chi si dovrebbe preoccupare di mantenere dignità e decoro del paese? Al momento, vista la situazione, sembra che il problema non riguardi nessuno.....

Matrimonio al lago



Abito arancione e bouquet di girasoli, la sposa è arrivata in seggiovia! È stato un matrimonio allegro e colorato quello che si è celebrato sabato 7 settembre al lago di Lod. Non conosciamo gli sposi, ma possiamo bene immaginare che si tratti di una coppia di amanti della montagna, non troppo legati alle formalità (arrivare in seggiovia al momento del sì non è da tutti) ma comunque desiderosi di vivere il grande giorno con solennità ed eleganza. Lei, radiosa nel suo abito arancione, con una semplice coroncina di fiori in testa, un grande bouquet di girasoli e un grappolo di palloncini bianchi; lui con un grande mazzo di fiori arancioni, elegante in giacca e cravatta si sono detti di sì davanti al lago.

A noi non rimane che fare un mondo di auguri agli sposi e sperare di rivederli presto nella nostra amata Chamois.

Appello ai soci

Carissime socie e soci, siamo ancora qui a chiedere il vostro supporto e il vostro contributo. Come vi abbiamo spiegato nella mail che vi abbiamo spedito il 19 settembre, ci troviamo in una situazione di criticità finanziaria. Organizzare le attività estive (e anche quelle invernali) richiede uno sforzo non solo organizzativo, ma anche economico. Gli artisti e le maestranze dei festival vanno pagati e ospitati, il trasporto dei materiali anche, le conferenze con gli ospiti e gli esperti vanno retribuite, le merende, gli aperitivi, i pranzi agli ospiti hanno un costo.

Un costo che facciamo fatica ad affrontare.

Quest'anno è venuto a mancare il finanziamento della Fondazione CRT. Per questo motivo, nonostante il sostegno della Regione e del Comune e la nostra rigorosa gestione delle spese – per risparmiare gli artisti sono stati ospitati nelle nostre case - siamo riusciti a coprire solo l' 80% dei costi delle attività estive, tutte gratuite.

Quindi siamo qui a chiedere il vostro sostegno e un vostro contributo!

Ne abbiamo bisogno! Potete fare una donazione con Satispay inquadrando il QR code qui sotto, è facile e veloce, o anche con bonifico intestato a Associazione Insieme a Chamois – **IBAN IT06K085873154000210140509**.



Festa del pane a La Magdeleine 5 - 6 ottobre



I nostri vicini di La Magdeleine propongono nel weekend del 5 - 6 ottobre la tradizionale Festa del pane, con degustazioni, forni aperti e un ricco programma di eventi.

Da non perdere nella giornata di domenica l'interessante itinerario dei mulini, presso i quali si macinavano i cereali, fino ad arrivare al prodotto finito: il pane cotto nel forno del paese! Ogni villaggio valdostano, infatti, era provvisto di almeno un forno comunitario, dove le famiglie cuocevano a

turno il pane per il proprio consumo, di solito una volta l'anno, all'inizio dell'inverno. In occasione della Festa del pane si potranno gustare piatti tipici dove il pane sarà il protagonista, nella cena di sabato e al pranzo di domenica, e non mancherà anche l'intrattenimento musicale.

Info: Uffici turistico (stagionale) 378 3030479

Comune di La Magdeleine 0166 548274

Feste delle mele ad Antey 12 - 13 ottobre



Da anni ad Antey-Saint-André la mela viene celebrata nella Festa d'Autunno. È una vera apoteosi di colori, di profumi, di gusto.

Quest'anno la festa e mercato si tiene il 12 e 13 ottobre, un'occasione per gustare una ricca varietà di mele e godere delle tante attività correlate alla festa.

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.

- Trovi tantissime varietà di mele
- Laboratori e animazioni per bambini sul tema "mela"
- Prodotti derivati dalla mela

Non mancate!

Da Chez Pierina un menù a tutta mela



CHEZ PIERINA

CENA A TEMA
IN OCCASIONE DELLA
FESTA DELLE MELE DI ANTEY

SABATO 12 OTTOBRE
ORE 19:30

LA MELA SARA' LA PROTAGONISTA DEL MENU'..

MELE PASTELLATE CON CRUDO DI BOSSES
FLAN DI CAMEMBERT CON SALSA ALLE PERE
MOCETTA NOSTRANA CONDITA CON MELE, NOCI E
CITRONETTE

RISOTTO ALLE MELE

CINGHIALE ALLE MELE CON POLENTA LISCIA

SBRISOLONA ALLE MELE

CALICE DI SIDRO MALEY

ACQUA E CAFFE' COMPRESI
ESCLUSO VINO

COSTO A PERSONA DI € 38,00
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 10 OTTOBRE

E in occasione della festa delle mele di Antey, il ristorante Chez Pierina propone per la sera di sabato 12 un menù speciale, tutto a base di mele, dal primo al dolce. Una delizia e un'occasione da non perdere, per una serata all'insegna del gusto, delle mele e della tradizione.

Prenotazione obbligatoria entro il 10 ottobre, via mail o telefono, inizio cena ore 19.30

Chez Pierina, mail: info@chezpierina.it
tel: 0166 47126

Il luppolo a Chamois

Tutti noi conosciamo e apprezziamo la Bière di Chamois del socio Mario Lovaglio, ma forse non tutti ne sappiamo quanto impegno, studi, attività di formazione e networking ci sia alle spalle della sua produzione.

Ascoltiamo allora Mario che ci spiega le caratteristiche botaniche del luppolo e tutto il mondo che si apre con lui.

«Il luppolo produce fiori maschili e femminili. I primi sono a forma di pannocchia, quelli femminili hanno forma conica. Le infiorescenze femminili sono piene di ghiandole resinose che rilasciano una sostanza gialla e amara detta “luppolina”, ricca di acidi, polifenoli e oli essenziali. Ed è proprio questa sostanza a conferire aroma e amaro alla birra, oltre a contribuire alla sua conservazione.



Gli apici delle piante di luppolo selvatiche vengono invece utilizzate a scopo culinario. Il luppolo viene utilizzato come rimedio contro l'ansia grazie alle sue proprietà calmanti e sedative, simili a quelle della valeriana, e per il suo tipico sapore amarognolo è impiegato per stimolare i processi digestivi.

Da alcuni anni è stata introdotta a Chamois la pianta del luppolo a scopo ornamentale e di sperimentazione agronomica. La pianta del luppolo infatti è bella da vedersi e cresce a ridosso dei muri delle case.

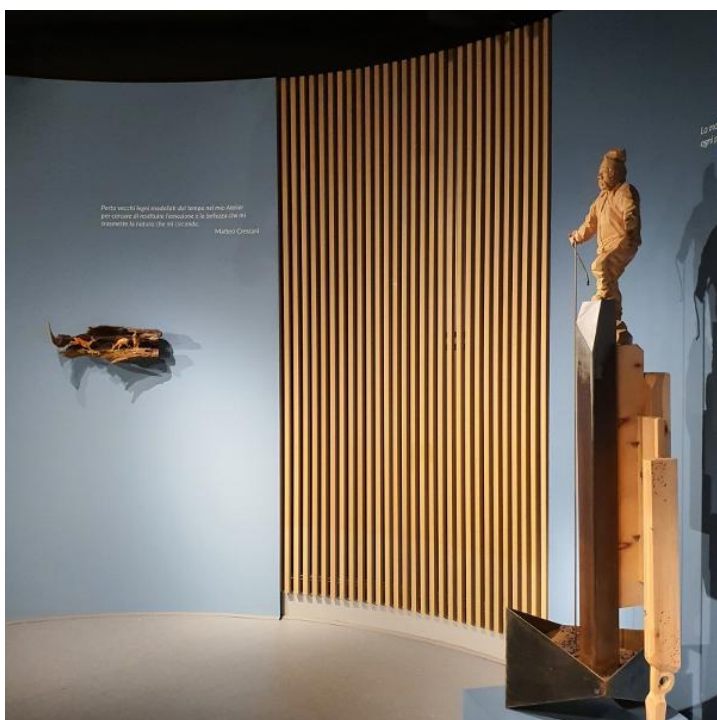
L'Istituto Agricole Régional della Valle D'Aosta ha avviato presso la Cascina Montfleury una sperimentazione di alcune specie di luppolo.

Nel 2023 la coltivazione a Chamois ha raggiunto una produzione di luppolo Fuggles necessaria per la produzione di quasi una cotta, ovvero la fase di produzione prima del mosto con il malto e con l'aggiunta del luppolo successivamente. Il Fuggles è un classico luppolo per la produzioni di birre aromatiche e moderata amarezza come, ad esempio, la Golden Ales dedicata a Emilio Lettry.

Il futuro del luppolo a Chamois e speriamo anche in altre zone della VdA è legato certamente alla produzione brassicola ma allo stesso tempo è legato alla valorizzazione del suo territorio. Ricordiamoci comunque che la birra si beve – con moderazione perché comunque contiene alcol- facilita la socializzazione e potrebbe essere una leva turistica. Avere una produzione di luppolo in valle è una opportunità magari collegandosi con altre piccole reti di produttori che stanno nascendo ed operano nel nord ovest dell'Italia in una logica di distretto. E magari non è difficile immaginarsi eventi di raccolta del luppolo e di festa nel finire dell'estate montana di Chamois e perché no di La Magdeleine».

La mostra del mese: Spirito montano - Scultori valdostani raccontano Fènis - MAV Museo dell'artigianato valdostano di tradizione

Una mostra che narra la montagna attraverso emozioni e immagini che trovano espressione nel legno e nella pietra grazie alla fine manualità degli scultori valdostani professionisti. La particolarità di questa esposizione è che si tratta di una mostra-galleria in cui le opere esposte, che sono tutti pezzi unici, sono acquistabili dai visitatori, in modo da sostenere coloro che hanno deciso di fare dell'artigianato una professione e che grazie a questo mestiere vivono e mantengono le proprie famiglie e lo fanno nei piccoli comuni dislocati sulle montagne e ai piedi delle vette della nostra regione. Gli artigiani sono allo stesso tempo custodi e narratori del territorio, nonché parte del tessuto produttivo locale.



In mostra sono esposte le opere di Manuel Baravex, Giangiuseppe Barmasse, Dario Berlier, Andrea Celestino, Matteo Crestani, Ornella Cretaz, Enrico Massetto, Luciano Regazzoni, Peter Trojer e Sebastiano Yon. La rappresentazione della montagna avviene, in modalità e stilemi diversi, ma con uno spirito comune ossia di persone che la vivono, la respirano, la percorrono, la amano e la osservano nel variare delle giornate e delle stagioni.

Info: MAV – Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione - Fraz. Chez Sapin, 86 - 11020 FENIS

Tel.: 0165.763912 - Mail: museo@lartisana.vda.it

La ricette del mese

Torta morbida all'uva

Facilissima, con pochi ingredienti, semplice, buona per la prima colazione o la merenda, un dolce ideale per addolcire ogni momento della giornata.

Ingredienti:

- 120 g zucchero
- 2 uova
- 125 g yogurt bianco intero
- 150 g farina 00
- 70 g maizena
- 1 bustina lievito per dolci
- 60 g olio di semi (arachidi)
- 400 g uva bianca
- 1 bustina vanillina
- Zucchero a velo

Esecuzione:



Tagliare a metà i chicchi d'uva e togliere i semi, lasciarli in una ciotola capiente. In un'altra ciotola rompere le uova e montarle con lo zucchero fino a quando diventa una crema chiara e spumosa, poi aggiungere lo yogurt, l'olio di semi a filo e amalgamare tutto molto bene. In un altro recipiente mischiare la farina, la maizena, la bustina di lievito e quella di vanillina e poi unire il tutto al composto della crema montata con lo zucchero, yogurt e olio. Mescolare bene con una spatola e amalgamare tutto per ottenere un impasto liscio e senza grumi.

Versare metà del composto in una tortiera da 24 cm., versare metà degli acini d'uva e farli "affogare" nel composto. Livellare con una spatola e aggiungere l'altra metà degli acini che rimarranno sulla superficie del composto. Cuocere in forno a 180° per circa 25 minuti, fare la prova stecchino per vedere che l'impasto sia pronto. Fare raffreddare la torta e cospargere con zucchero a velo.

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

