

# Newsletter N° 11 Novembre 2024

Un mese di quiete che si apre però con festeggiamenti e vittorie: venerdì 1 novembre grande castagnata e vin brulé, e applausi a Simone che ha trionfato al "Pane delle Alpi". E poi, passeggiate nei boschi per ammirare il foliage, una mostra sulla storia industriale di Cogne e una ghiotta ricetta per una zuppa invernale



Foto di Insieme a Chamois

### Caldarroste e vin brulé

Il 1 Novembre, dopo la messa delle 14.30, festa a base di caldarroste e vin brulé nello spiazzo dietro la Chiesa parrocchiale, organizzata da "Le Four des Amis".. Partecipate!



## Chamois trionfa ancora al concorso "Lo pan ner"



Foto di Milto Gorret

Per il secondo anno consecutivo il nostro Simone ha conquistato il primo premio al concorso "Lo pan ner - I pani delle Alpi" che si è svolto il 26 e 27 ottobre. Per l'occasione sono stati accesi i forni di circa 50 Comuni che hanno sfornato forme di pane nero. Chamois ha trionfato, e, come l'anno scorso, ha vinto il primo premio per il miglior pane nero con almeno il 30% di segale. Ma non solo, ha vinto anche il secondo premio nella categoria "Miglior pane creativo". Un grande applauso a Simone, che ha riportato in vita il forno di Chamois a Corgnolaz e ci delizia con i suoi prodotti prelibati.

### Foliage a Chamois

L'autunno, si sa, regala colori stupendi e accende i boschi di giallo, rosso, oro, bordeaux. E il foliage è oramai diventata una redditizia attrattiva turistica che muove le persone e le spinge ad andar per boschi, a volte anche attraversando l'Oceano. Ma non c'è bisogno di andare in Canada per ammirare i colori dell'autunno. Basta salire a Chamois e con una bella passeggiata spingersi a Foressus per trovarsi immersi in una splendida tavolozza di colori dorati. Ecco le foto di chi c'è stato: non è uno spettacolo?



### Assemblea dei Soci

Segnate sull'agenda e prendete nota: sabato 4 gennaio alle ore 18.00, presso la sala polivalente del Comune si svolgerà l'Assemblea dei Soci di Insieme a Chamois. È prevista la partecipazione in presenza, ma per chi non potesse esserci, c'è la possibilità di delegare un socio di sua fiducia. I Soci e le Socie riceveranno la convocazione e l'ordine del giorno. Non mancate!

### Un sentito grazie ai nostri sostenitori

Vi ricordate? Qualche mese fa vi avevamo presentato il resoconto delle attività estive di Insieme a Chamois spiegandovi che avremmo avuto qualche problema per riuscire ad affrontarle in futuro, in quanto sono venute a mancare alcune forme di finanziamento e le nostre risorse non riusciranno a coprire tutte le spese. Vi avevamo chiesto aiuto e avete risposto in maniera generosa ed entusiasta. Quindi il nostro grande grazie va a chi ha fatto donazioni e offerte e la speranza è che il loro gesto sia di esempio e spinga i nostri soci a farci un bel regalo di Natale per permetterci di continuare ad offrirvi intrattenimenti, attività, concerti ed emozioni di alta qualità.

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 IT06K0858731540000210140509.



## Impianti aperti a Cervinia

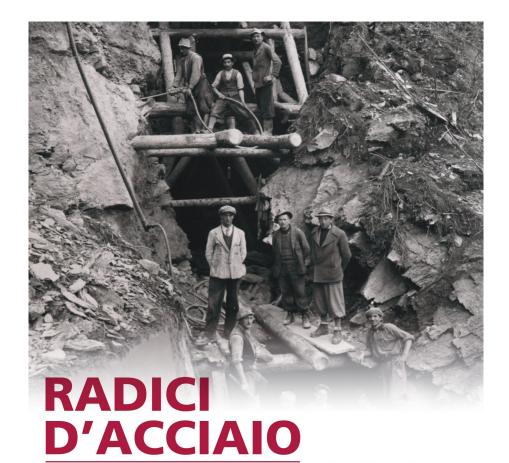
Dal 26 ottobre ecco gli impianti aperti a Cervinia: Linea funivie Breuil Cervinia – Plateau Rosà ( al momento nessuna pista sul versante italiano sarà aperta ) e, sul lato svizzero, apriranno i seguenti impianti: skilift Plateau Rosà 1/2/3, seggiovia Furggsattel, funivie Plateau Rosà-Piccolo Cervino (Mac), funivia Trockener Steg- Piccolo Cervino.

Troverete tutte le informazioni su:

www.cervinia.it

## La mostra del mese: Radici d'acciaio

La mostra fotografica "Radici d'Acciaio", organizzata da Cogne Acciai Speciali e Comune di Aosta, attraverso 17 pannelli con immagini d'epoca, ripercorre le origini della Cogne Acciai Speciali e il suo legame con il territorio, celebrando la storia della nostra comunità. La mostra è aperta fino al 23 novembre, presso la Bocciofila Quartiere Cogne, via Giorgio Elter 29, Aosta.



Mostra fotografica sulle origini della Cogne Acciai Speciali

Bocciofila Quartiere Cogne Via Giorgio Elter, 29, Aosta

#### Giovedì 24 Ottobre

Ore **17:30** 

Introduzione musicale a cura di Annalisa Foretier (violino), Leonardo Dall'Anese (trombone), Madeleine Montrosset (pianoforte).

Ore **17:45**Inaugurazione mostra

A seguire aperitivo e buffet

Per info Bocciofila: 3295905309

"Una storia fatta di lavoro, impegno, integrazione e trasformazione"

> L'esposizione sarà aperta al pubblico fino al **23 Novembre** negli orari di apertura della Bocciofila



## La ricette del mese Zuppa di lenticchie, lardo e castagne

Una zuppa calda, gustosa, saziante e nutriente, ideale per la stagione fredda. Ecco dosi e preparazione.



### Ingredienti per 4 persone

- •200 g Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP
- •250 g Castagne arrostite
- •50 g Lardo
- Pane casereccio
- Concentrato di pomodoro
- •Alloro, timo, basilico, maggiorana, prezzemolo
- •Olio extravergine di oliva
- Sale, pepe

### **Esecuzione**

Lasciare in ammollo le lenticchie per almeno 1 ora. Sgocciolare e lessare in abbondante acqua bollente con una foglia di alloro per 40 minuti, salando verso fine cottura.

Ridurre le castagne e il lardo in tocchetti, raccoglierli in una casseruola con 2 generosi cucchiai di olio, un rametto di timo, uno di maggiorana, qualche foglia di basilico e rosolare a fiamma media per 1-2 minuti; dopo 1minuto aggiungere anche 2 cucchiai di passata di pomodoro e un mestolo di acqua calda. Salare, pepare e cuocere per 3-4 minuti, poi unire le lenticchie con poca acqua di cottura e cuocere per altri 10-12 minuti. Spegnere e tenere la zuppa al caldo.

Ungere leggermente le fette di pane e tostarle in padella per 1-2 minuti per lato. Distribuire nei piatti le fette di pane tostato, unire la zuppa e completarla con un trito fine di prezzemolo e ancora un filo di olio. Servire subito ben caldo.

### **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



