Newsletter n° 12
Dicembre 2025

E siamo a dicembre! Pronti a sciare, a festeggiare Natale e Capodanno e anche a mangiare troppo… La grande e bella notizia del mese è che riapre la Scuola di Sci di Chamois! Complimenti a Virginia Torta, la neo direttrice della scuola, che ci presenta la squadra in questa edizione. E per i golosi, torna a Chamois Choco con le "gaufres" e la sua cioccolata belga, mentre Le Four des Amis ci propone un inedito "Panettone di Chamois". Una bella idea regalo! Da scegliere fra la selezione di presenti che proponiamo nel supplemento allegato a questa edizione. Non mancano però anche prelibatezze per la mente questo mese: vi aspettiamo alla Maison Cly il 29 dicembre alle 17.00 per la presentazione del progetto di ricerca e del libro "Alpi in divenire" con il Forte di Bard. Brinderemo insieme alla fine dell'anno dopo la conferenza.

Tanti auguri per le festività e buona lettura!

Foto @ S. Bauducco

Gli appuntamenti di dicembre

AOSTA

- **2 dicembre: Convegno inaugurale del Summit Grand Continent 2025**

Per il terzo anno torna in Valle d'Aosta il *summit* della prestigiosa rivista europea di geopolitica, *Le Grand Continent*.
Dal 3 al 5 dicembre, l'evento, realizzato in collaborazione con la Regione Valle d'Aosta è riservato agli oltre 180 ospiti di questa edizione: capi di governo e ministri, dirigenti di grandi istituzioni internazionali e molte personalità di spicco del pensiero europeo.

Il 2 dicembre invece il convegno inaugurale è *aperto a tutti*. Sarà dedicato al **tema delle autonomie**, con un ricco programma:

- **Ore 15.00:** introduzione e tavola rotonda ***Le regioni nella costruzione europea: un approccio giuridico***, presieduta da Patrick Vezan, Professore di scienze politiche all'Università della Valle d'Aosta.

- Ore 17.00: conferenza di Patrick Boucheron, Storico e Professore al Collège de France, ***L'autonomia urbana come paradigma europeo.***

- Ore 18.00: tavola rotonda ***La sfida dell'autonomia: tra geopolitica e economia***, con la partecipazione dell'ambasciatore di Francia in Italia.
Gli incontri del pomeriggio si svolgeranno all'**Università della Valle d'Aosta.**

- Ore 20.30: **serata inaugurale al MegaMuseo** con tre protagonisti d'eccezione – Barbara Cassin, filosofa e membro dell'*Académie française*, Pascal Lamy, economista e ex-commissario europeo, e il filologo e critico letterario Carlo Ossola – chiamati a riflettere sul futuro dell'umanesimo.

Ingresso gratuito previa prenotazione ai link:
https://www.eventbrite.fr/e/biglietti-les-regions-dans-la-construction-europeenne-une-approche-par-le-droit-1975492457118?aff=oddtdtcreator
https://www.eventbrite.fr/e/billets-les-echelles-de-lautonomie-de-la-ville-a-linternational-1975554432488?aff=oddtdtcreator
https://www.eventbrite.fr/e/de-la-nuit-au-jour-raconter-lhumanisme-au-futur-tickets-1975564833598?aff=oddtdtcreator

CHAMOIS

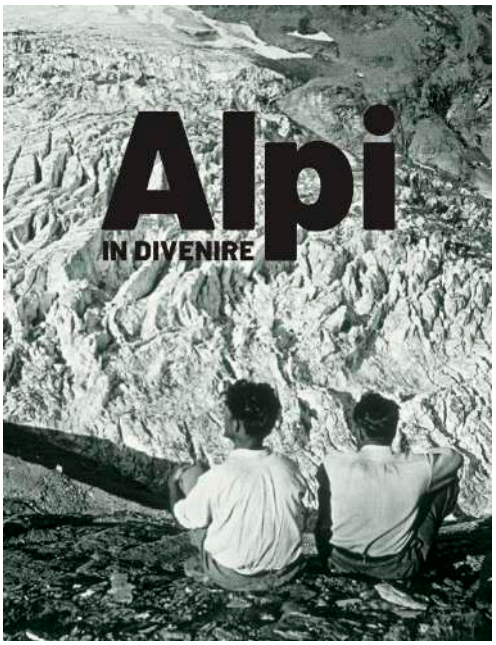
- **6 - 8 dicembre: apertura degli impianti sciistici** per il ponte dell'Immacolata (purtroppo l'apertura prevista il week-end del 29-30 novembre è stata cancellata). Riapertura il week-end del 13-14 dicembre e apertura quotidiana dal 20 dicembre fino al 6 aprile.
- **6 dicembre, ore 20.30: degustazione con la storica Distilleria Cortese** di Saint-Vincent. Sala Polivalente.
- **8-13-18-23-28 dicembre: infornate *Le Four des Amis*.** Vendita del pane dalle 10.00, forno di Liussel, 32.
- **8 dicembre, ore 10.00: ciaspolata seguita da pranzo al Lago di Lod** con Gian Mario Navillod. Partenza dalla piazza. Info e prenotazioni su navillod.it
- **21-23-26-28-30 dicembre, ore 17.00: yoga con Silvia Marlia.** Racard de la Tradechón.
- **24 dicembre, ore 20.30: Santa Messa di Natale.** Al termine della messa, scambio degli auguri con panettone, cioccolata e vin brûlé.
- **26 dicembre, ore 17.00: ciaspolata notturna seguita da aperitivo** con Gian Mario Navillod. Partenza dalla piazza**.** Info e prenotazioni su navillod.it
- **Dal 27 dicembre e fino al 6 gennaio: *gaufres* e cioccolata belga** sulla terrazza dell'Edelweiss con Choco.
- **27-28-29 dicembre, ore 16.30: laboratori creativi per bambini.** Sala polivalente.
- **29 dicembre, ore 17.00: conferenza "Alpi in divenire" con il Forte di Bard.** Presso Maison Cly. Presentazione seguita da aperitivo**.**
- **30 dicembre ore 17.30: proiezione film.** Per tutta la famiglia, con AIACE VDA. Sala polivalente.
- **31 dicembre ore 23.00: fiaccolata di fine anno e *rockparty*** in piazza.

BREUIL-CERVINIA

- **12-13 dicembre: Coppa del mondo Snowboard Cross.** Torna la spettacolare gara in cui gruppi di atleti partono in contemporanea per affrontare la pista Rocce nere n.26 di Plan Maison con salti, gobbe, curve paraboliche e altri impervi ostacoli!

Chamois come un presepe - Foto @ A.Casaroto

Presentazione *Alpi in divenire* con il Forte di Bard



Lunedì 29 dicembre alle 17.00 presso la Maison Cly, **Ornella Badery, Presidente dell'associazione Forte di Bard, Michele Freppaz, Professore ordinario di nivologia e pedologia all'Università di Torino, e Enrico Peyrot, fotografo ed esperto di storia fotografica**, ci presenteranno il libro *Alpi in divenire.* Il volume conclude l'importante progetto di ricerca scientifica e iconografica *L'Adieu des glaciers,* svoltosi dal 2020 al 2023, che racconta la storia e le trasformazioni dei principali ghiacciai della Valle d'Aosta.

Un occasione eccezionale per chiudere l'Anno Internazionale della Conservazione dei Ghiacciai in presenza di grandissimi esperti della materia, per capire i cambiamenti in corso e riflettere sui scenari futuri per le Alpi e per coloro che le abitano. Vi aspettiamo numerosi!

Lunedì 29 dicembre, ore 17.00. Sala conferenze Maison Cly. Presentazione seguita da aperitivo.

SAVE THE DATE: Assemblea Generale Insieme a Chamois 3 gennaio 2026

Segnatevi la data della prossima assemblea dell'associazione: sabato 3 gennaio alle 18.00 nella sala polivalente del Comune.

Scuola di Sci di Chamois: si riparte!

Finalmente, dopo due lunghi inverni senza scuola di sci, si riparte con una nuova squadra sotto la guida di Virginia Torta, che ci presenta il progetto e il *team.*

Virginia Torta, Direttrice della nuova scuola di sci di Chamois

"Una scuola di sci oltre ad essere il luogo fondamentale per promuovere l'insegnamento dello sport, è un luogo di incontro tra culture e generazioni, di scambio di passioni e obiettivi, di inclusione e accessibilità, che aiuta a tutelare il territorio promuovendo il turismo invernale.

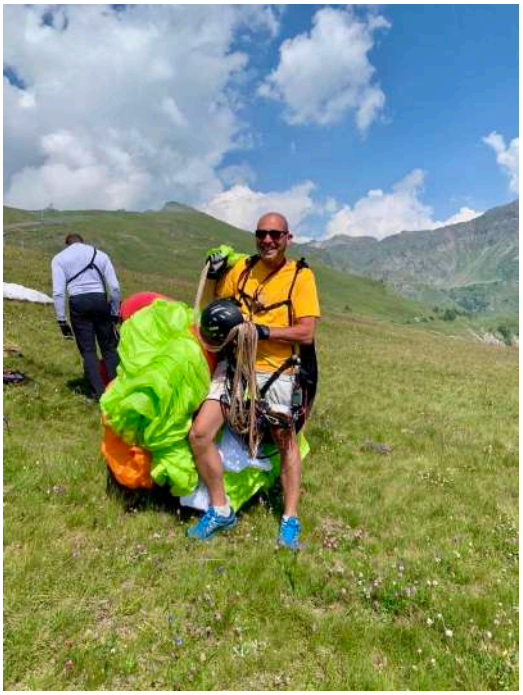
Questo progetto a Chamois è nato per colmare un vuoto… un luogo così particolare e incontaminato che senza un biglietto da visita (quale può essere una scuola di sci) rischia purtroppo - nel mondo frenetico di oggi - di essere ignorato e dimenticato.

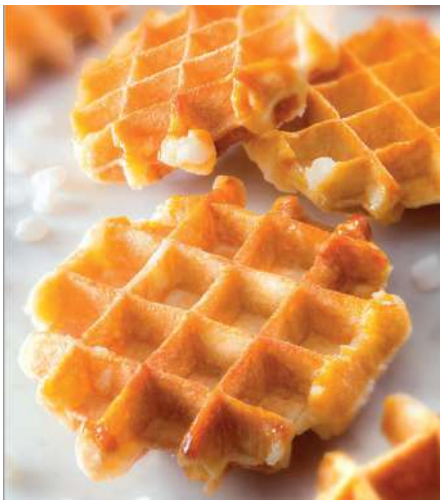
Per questo abbiamo deciso di spingere sulla riapertura di una scuola, in quanto a Chamois lo sci è sempre stato uno dei protagonisti fondamentali dell'inverno, tant'è che molti dei nostri maestri hanno fatto proprio qui a Chamois le loro prime curve. La nostra idea, infatti, sarebbe di ricreare una scuola che vede le esigenze del cliente al centro: offrendo i profili dei maestri disponibili, evidenziando i punti di forza di ognuno, possiamo garantire una lezione ritagliata su misura per ogni consumatore. Stiamo sviluppando un app per gestire le prenotazioni e offrire questo servizio personalizzato.

La scuola al momento è composta da **Virginia Torta** (come direttrice), **Erik Pinet, Bruna Ducly, Riccardo Miraglio, Nicolò Zani e Paolo Rigollet** (come soci fondatori) ma speriamo vivamente di continuare a crescere includendo un numero sempre maggiore di professionisti. Per ora, i nostri maestri offrono lezioni in lingua inglese e francese, abbiamo un maestro di snowboard e ben due maestri abilitati all'insegnamento a clienti con disabilità.

E con le prime nevicate l'inverno ormai è alle porte, noi siamo pronti e vi aspettiamo numerosi!"

Choco, una storia di parapendio e di *gaufres*





Quelli che frequentano Chamois da più anni conoscono Choco per il parapendio. Di recente però l'abbiamo anche visto vestito da cuoco sulla terrazza dell'Edelweiss per preparare le ottime *gaufres (*waffles) e la cioccolata calda, rigorosamente belghe. Questa doppia attività ci ha incuriositi e abbiamo chiesto a Choco di raccontarci un po' la sua storia.

"Ma ti chiami veramente Choco?

Mi chiamo Filipo Blondeel, ma a Chamois e nel mondo del parapendio tutti mi conoscono con il soprannome di "Choco". Questo nomignolo deriva dal mio mestiere in Belgio: sono cioccolatiere da più di 25 anni, attivo nella regione di Bruxelles. Sono anche gelatiere, pasticcere e panettiere, un know-how trasmesso di padre in figlio.

Qual è il tuo legame con Chamois?

La mia storia con Chamois è iniziata nel 2010. Da allora, torno ogni anno, estate e inverno, attirato dalla bellezza di questo villaggio tranquillo e autentico. È grazie al parapendio che ho scoperto questo luogo magico, ci ho trovato un vero rifugio di pace. I paesaggi sono mozzafiato e, soprattutto, ho avuto la fortuna di incontrare Chamoisen straordinari, alcuni dei quali sono diventati veri amici.

Appunto, ti conosciamo sopratutto per il parapendio. E le *gaufres?*

Con la nostra scuola di parapendio Fou D'l, veniamo ogni stagione con degli allievi per far loro vivere i loro primi grandi voli in questo contesto eccezionale.

Da due anni ho anche il piacere di condividere un'altra delle mie passioni con gli abitanti e i visitatori di Chamois: le mie "gaufres" artigianali di Liegi e la mia cioccolata calda belga, che propongo sulla terrazza dell'Edelweiss.

Quali sono i tuoi progetto per il futuro a Chamois?

Il mio sogno sarebbe vivere a Chamois tutto l'anno, per poter offrire le mie specialità dolci e la mia passione per il parapendio, estate e inverno.

Tornerò questo inverno sulla terrazza dell'Edelweiss dal 27 dicembre al 6 gennaio, così come durante il periodo di Carnevale. E grande novità di quest'anno: sarò presente anche nei fine settimana del resto della stagione sciistica, per deliziarvi con sfiziose gaufres calde.

Grazie Choco, ci lecchiamo i baffi in anticipo!".

Il gemellaggio Chamois - Pantelleria si fa

Il gemellaggio tra Chamois e Pantelleria caro all'ex-sindaco Mario Pucci diventa una realtà. Lo scorso venerdì 21 novembre si è svolto l'incontro tra le Giunte dei due comuni a Chamois. Sono state definite le prime attività. Entro il mese di marzo prossimo, alcuni giovani di Pantelleria saranno ospiti di Chamois e per tre giorni si eserciteranno sulle piste di sci. Durante gli stessi tre giorni sarà presentata la storia e la cultura dell'isola da uno storico di Pantelleria. E entro il mese di ottobre saranno alcuni residenti di Chamois ad essere ospiti di Pantelleria dove nei tre giorni potranno girare in barca attorno all'isola, effettuare esperienza subacquea, mentre un nostro esperto porterà analoga esposizione della storia e della cultura di Chamois.

La rotta del "Chamois - Pantelleria Express"!

Se ne parla a Chamois…

Lo scorso 13 novembre nel tardo pomeriggio è scoppiato un incendio nei prati della frazione di Caillà. Soci di Insieme a Chamois che fortunatamente erano a casa quel giorno - altrimenti il loro *rascard* avrebbe rischiato di essere distrutto dal fuoco! - hanno potuto chiamare subito i soccorsi. In meno di mezz'ora sono arrivati i vigili del fuoco volontari di Chamois con il sindaco, e quelli di Antey che con grande impegno e professionalità hanno spento il fuoco dopo più di un ora di lavoro.

Gli idranti erano operativi e - buono da sapere - ogni frazione ha le sue manichette.

Un grande grazie ai volontari. E un invito a trattare con massima responsabilità i temi di sicurezza.

Lo spirito del mese

A cura di Simone Cecchetto

Cannella

A Chamois, dicembre profuma di legna e di spezie. È un aroma che non si lascia confinare nella cucina: è quello della cannella, la corteccia arrotolata del *Cinnamomum verum*, albero sottile delle isole lontane. Un tempo era moneta di scambio preziosa.

Gli Egizi la usavano per le imbalsamazioni, insieme alla mirra e all'olio di nardo. Nell'antica Grecia si narrava che il cinnamologo, uccello mitico simile alla fenice, costruisse il proprio nido con bastoncini di cannella, inaccessibili agli uomini se non con l'inganno. Nel Medioevo divenne ingrediente di preparazioni magiche: l'ippocrasso, vino speziato che si diceva potesse risvegliare l'amore, univa cannella, miele e vino rosso in una pozione d'inverno e di desiderio. Ancora oggi la ritroviamo nel *vin brûlé*, che accompagna le sere fredde della Valle d'Aosta.

A Chamois, quando la neve ammanta le baite e l'aria si fa densa come stoffa, basta una tazza fumante per sentire la cannella diffondersi nella stanza: eco di templi e di viaggi, di magie antiche e di cucine domestiche.

È il profumo del Natale che si arrotola su sé stesso — calore e mistero custoditi in una spirale.

Il cinnamologo, miniatura medievale, ca. 1450, National Library of the Netherlands, Ms. 10 B 25, fol. 31v.

Il libro del mese

Vittorio Sgarbi. *Il cielo più vicino. La montagna nell'arte*
Edizioni La Nave di Teseo

Immagine di copertina:
Caspar David Friedrich, "Viandante sul mare di nebbia", 1912, Kunsthalle, Amburgo

Premessa: non ci piace per niente, ma per niente il personaggio… Però dobbiamo riconoscere che Sgarbi è bravo a parlare di storia dell'arte. Ci sembrava ottuso trascurare questo libro su un tema così caro a noi e ve lo proponiamo, con entusiasmo.

Il libro ripercorre la rappresentazione della montagna attraverso sette secoli di storia dell'arte europea, dagli affreschi di Giotto alle fotografie di Luigi Ghirri. Come se fossimo in un treno di montagna, facciamo un viaggio lento e accattivante nel quale emerge fortemente la dimensione spirituale della montagna, la potenza di una natura che non è solo paesaggio.

Masolino da Panicale, "Paesaggio ungherese", 1435
Palazzo Branda Castiglioni, Castiglione Olona

Rivediamo con occhi nuovi capolavori dei grandi maestri del Rinascimento, ci facciamo portare in vetta da Turner, condividiamo la malinconia riflessiva di Caspar David Friedrich, e cogliamo la visione di tanti altri artisti: la precisione di Dürer, la geometria meditativa di Cézanne, l'espressionismo di Van Gogh, il simbolismo quasi astratto di Ferdinand Hodler, e quello divisionista di Segantini, e la montagna autentica e intima del grande artista valdostano Italo Mus, per citarne solo alcuni.

Italo Mus, Grandes Jorasses con Dente del Gigante, 1952. Collezione privata

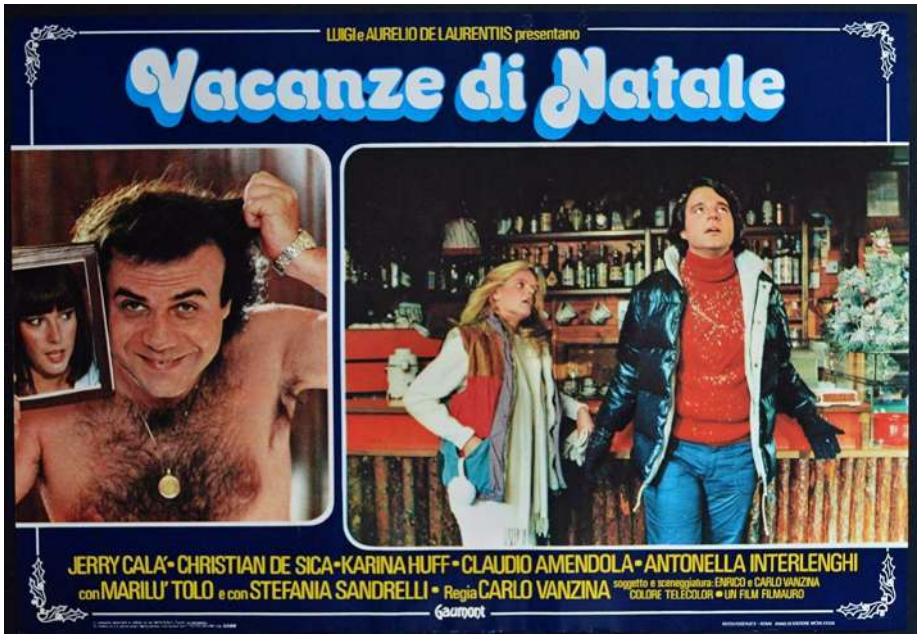
Italo Mus, Ballo a Cogne. Collezione privata

Il fim del mese

A cura di Maurizio Benedetti

Il Cinepanettone

Cambiamo totalmente registro per andare a una esclusività italiana della settima arte: il cinepanettone!



"Vacanze di Natale", 1983, capostipite dei cinepanettoni

,

Il Cinepanettone è stato un genere di film di facili contenuti proposti al pubblico come commedia commerciale natalizia, appunto in "periodo di panettone". Caratteristiche comuni al genere sono un soggetto senza una vera storia, comicità semplice (*slapstick*) e a buon mercato, contenitori di gag facili e battute scurrili di attori provenienti dalla TV: la coppia per antonomasia è stata quella di Massimo Boldi e Christian De Sica, diretti da Neri Parenti e dai fratelli Vanzina. I cinepanettoni hanno quasi sempre il "Natale" nel titolo, e sono ambientati in posti di vacanze da sogno - Cortina *in primis*. Sebbene il fenomeno dei cinepanettoni sia iniziato nei primi anni ottanta, il termine fu coniato a fine anni novanta per descriverlo in senso dispregiativo dai critici cinematografici. Tuttavia nel corso del tempo ha perso la connotazione negativa, tanto che gli stessi autori l'hanno usato per indicare le loro opere ed i cinemapanettoni storici sono addirittura diventati dei film *cult*.

Il capostipite del genere è da tutti considerato "Vacanze di Natale" diretto dai fratelli Vanzina nel 1983, ambientato a Cortina. Nato su spinta di De Laurentiis dopo il successo di "Sapore di mare", è una commedia con cast corale, colonna sonora con tormentoni musicali dell'anno, ambientato nello stesso periodo di uscita nelle sale. Quest'ultima caratteristica ha fatto assurgere recentemente i cinepanettoni a testimoni del tempo, con la capacità del cinema italiano di raccontare con ironia l'Italia e gli italiani, con i loro difetti e le loro

manie. Neri Parenti, anche in collaborazione con i Vanzina, ha poi diretto “Vacanze di Natale 1995”, “Merry Christmas” del 2001, “Natale sul Nilo” del 2002, “Christmas in love” del 2004, con tutti gli ingredienti tipici del genere (Cortina, coppia Boldi - De Sica, etc.).“Vacanze di Natale a Cortina” del 2011 sempre di Neri Parenti (soggetto di Vanzina), è considerato l’ultimo film che conserva parte dello spirito originale, con cui si ritiene conclusa la serie dei cinepanettoni.

Snobbati dai critici cinematografici seri, ovviamente glorificati da chi li ha fatti (Boldi-De Sica, De Laurentiis) e da certa critica considerata di “destra”, i cinepanettoni hanno anche trovato chi li ha studiati seriamente: Alan O’Leary, un professore dell’Università di Leeds, nel suo saggio “Fenomenologia del Cinepanettone”. Attirato dalla popolarità e longevità del genere nonostante il disprezzo generale, O’Leary ne fa un’indagine sociologica offrendo un’analisi neutrale. Per O’Leary l’apprezzamento di un prodotto culturale non è questione di un giudizio originale ed individuale, ma è legato alla classe sociale ed al “capitale culturale”. Il cinepanettone è considerato di basso livello culturale ed il disprezzo è segno di appartenenza ad una posizione sociale privilegiata, più culturale che economica. Il professore sottolinea inoltre la carica trasgressiva della comicità carnevalesca: il linguaggio volgare, i *look* esagerati, la messa in ridicolo di pretese culturali, il ribaltamento delle convenzioni morali, *etc.*

E per questo Natale 2025? Prendendo atto che il fenomeno si è estinto e modificato, chi volesse comunque fare un’incursione in “zone culturali” analoghe o volesse godersi un po' di *nazionalpopolare* (almeno due volte l’anno, a Natale e Pasqua ci sta!), è in programma l’uscita dei seguenti film:

- “Delitto sulle nevi”, *sequel* di “Cortina Express” del Natale 2024, è sempre una commedia ad alta quota con indagini, equivoci e colpi di scena, ambientata questa volta in Valle d’Aosta, tra Gressoney e Cervinia, con protagonisti De Sica e Lillo, la nuova "strana coppia” del genere.

- “Vacanze in Vaticano”, con Vanzina, De Sica, Cucinotta e… il vero Papa Leone XIV!

- “Buen camino” con Checco Zalone. Il film esce il 25 dicembre ma è lontano da un “nipotino” del cinepanettone classico. La trama vede un ricco ereditiere che, per ritrovare la figlia scomparsa, è ridotto a percorrere il cammino di Santiago…

Mentre a Chamois, il 30 dicembre alle 17.30 nella sala polivalente del Comune, verrà proiettato un bel film per tutta la famiglia con AIACE.

La mostra del mese

I Giochi Olimpici. Una storia lunga tre mila anni

In occasione dei Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Milano Cortina 2026, la Fondazione Luigi Rovati - uno dei più bei luoghi di cultura di Milano che presenta una ricca collezione di arte etrusca in una straordinaria sala ipogea - dedica una grande esposizione alla storia dei giochi atletici, dall'antichità ad oggi.

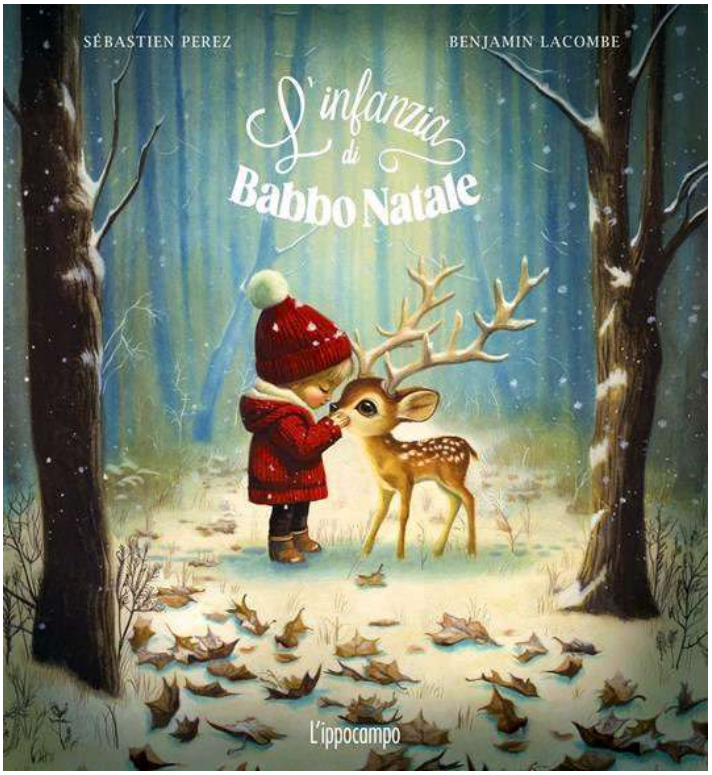
Realizzata in coproduzione con il Museo Olimpico e il Museo archeologico di Losanna, la mostra intreccia mondo antico e contemporaneo per raccontare come l'ideale olimpico abbia attraversato i secoli. Tra i prestiti più significativi figurano reperti greci, etruschi e romani provenienti dai musei co-produttori della mostra e dai Musei Vaticani, dal Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia e da altre importanti istituzioni italiane. *Clou* dell'esposizione, la **Tomba delle Olimpiadi (530–520 a.C.)**, eccezionale testimonianza figurativa dei giochi atletici etruschi, per la prima volta in Italia presentata al pubblico fuori dal Museo Archeologico Nazionale di Tarquinia.

Dal Museo Olimpico di Losanna provengono medaglie e attrezzi sportivi di grandi protagonisti della storia olimpica, da Pierre de Coubertin a Usain Bolt.

Dal 26/11/25 al 22/03/26. Fondazione Luigi Rovati, Corso Venezia 52, Milano.

L’angolo dei bambini: aspettando Natale

L’infanzia di Babbo Natale
Sébastien Perez, Benjamin Lacombe
Edizioni L’ippocampo



Questo libro di grande formato è una fiaba di Natale in 20 deliziose storie e 4 canzoni che lo rendono perfetto per aspettare giorno dopo giorno la festa più magica per i bambini. Narrato da Sébastien Perez, è illustrato da Benjamin Lacombe, la *star* degli illustratori attuali, inconfondibile con suo stile affascinante e misterioso, popolato da personaggi dagli occhi grandi ed espressivi, ed eseguito con curatissimi disegni con tecniche miste.

Un bellissimo libro per i più piccoli e per chi glielo legge ! A partire da 5 anni.

La ricetta del mese

A cura di Emanuela Dini

Sfoglia tripla con fontina, mozzarella e verdure spadellate

Una torta salata di formaggio all'ennesima potenza: ecco la ricetta della sfoglia tripla con fontina, mozzarella e verdure spadellate. La preparazione non è velocissima, ma si tratta di un piatto che farà un figurone sulla tavola natalizia.

È composta da tre dischi di pasta sfoglia, ricoperti di formaggi e verdure. Si cuoce in forno fino a fusione del formaggio, si sforma e si serve.

Ingredienti per una torta per 8 persone

400 g cipolla rossa di Tropea
350 g Fontina Dop
250 g di zucca
250 g mozzarelle fiordilatte
3 dischi di pasta sfoglia rotonda
Burro
Zucchero
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Esecuzione

Ripiegare all'interno il bordo dei dischi, in modo da rimpicciolirli un po', rinforzandoli nello spessore. Trasferirli con il loro foglio di carta da forno su tre placche, bucherellare la superficie con una forchetta e cuocerli in forno a 180 gradi per circa 20 minuti. Sfornarli e lasciarli raffreddare.

Tagliare la zucca a dadini; tagliare la cipolla a spicchi. Rosolare la zucca in una padella con un filo di olio e una noce di burro. Salare, pepare e cuocere per 10 minuti, poi aggiungere la cipolla.

Cospargere la verdura con una cucchiaiata di zucchero e cuocere a fuoco vivace per altri 5 minuti, saltando le verdure in padella. Lasciare raffreddare.

Tagliare la mozzarella a fettine e farle sgocciolare per eliminare l'acqua in eccesso.

Grattugiare la fontina con una grattugia a fori grossi.

Disporre il primo disco di sfoglia su una placca da forno e cospargerlo con metà della fontina grattugiata. Coprire con un terzo delle verdure spadellate, e poi appoggiarvi sopra il secondo disco di sfoglia.

Coprire il secondo disco con le fettine di mozzarella e un terzo delle verdure, poi appoggiare sopra l'ultimo disco e cospargelo con la fontina e le verdure rimaste, sistemandole lungo i bordi.

Infornare a 160 °C e cuocere fino a quando il formaggio comincia a fondersi. Sfornare e servire.

Green Culture: la buona pratica del mese

A cura di Cristiana Marchese

Un conto alla rovescia speciale:

The Lancet Countdown sulla salute e il cambiamento climatico

Il 31 dicembre è consuetudine scandire il conto alla rovescia per brindare, allo scoccare della mezzanotte, all'arrivo del nuovo anno. Ma c'è un altro conto alla rovescia che da alcuni anni marca il procedere degli effetti del cambiamento climatico sull'ambiente e sulla salute delle persone.

Si tratta del *The Lancer Countdown on Health and Climate Change.* Il documento fornisce una valutazione indipendente dell'adempimento degli impegni assunti nel 2015 dai governi di tutto il mondo nell'ambito dell'Accordo di Parigi, monitorando indicatori chiave in materia di salute e cambiamenti climatici. A partire dal 2016 la rivista medica *The Lancet* pubblica ogni anno *The Lancet Countdown on Health and Climate Change* che raccoglie rapporti sugli indicatori globali e regionali relativi al clima e alla loro influenza sulla salute e sull'economia. Il documento è frutto di una collaborazione internazionale e multidisciplinare che riunisce oltre 300 ricercatori provenienti da più di 100 organizzazioni in tutto il mondo.

Il rapporto 2025 del *Lancet Countdown* descrive un mondo in subbuglio. Le minacce poste dai cambiamenti climatici alla salute e alla sopravvivenza dell'umanità continuano a battere record preoccupanti, mentre le azioni di contrasto vengono ritardate o addirittura invertite.

Anche nel 2024 l'aumento delle temperature ha influito negativamente sulla salute delle persone determinando un aumento delle malattie e della mortalità causate dalle malattie infettive, dalla siccità, dalla carestia, dall'eccesso di polveri sottili nell'aria causate dagli incendi. Gli impatti diretti dei cambiamenti climatici sulla salute sono stati aggravati dagli impatti socioeconomici quali ore di lavoro perse, danni alle case e alle infrastrutture causate da alluvioni, *etc.*

Ma c'è uno spiraglio di luce: l'interesse delle persone per la salute e il cambiamento climatico, essenziale per l'azione individuale e comunitaria, è in crescita. L'azione locale infatti sta plasmando un futuro più sano, con benefici per la salute già evidenti. Questo slancio crescente sottolinea il potere di trasformazione che hanno le azioni locali. Una base che dobbiamo rafforzare e ampliare con urgenza, ognuno nel suo quotidiano, anche nella piccola comunità di Chamois.

Per saperne di più è possibile leggere The Lancet Countdown on Health and Climate Change. Tutti i contenuti del documento sono ad accesso libero o sono disponibili gratuitamente previa registrazione. Sul sito https://www.thelancet.com/countdown-health-climate#multimedia sono disponibili i report a partire dal 2016 oltre a numerosi video e infografiche, mentre all'indirizzo https://lancetcountdown.org/2025-report-visual-summary/ è disponibile un riassunto del documento del 2025, ricchissimo di grafici.

Corse straordinarie della funivia per le festività

Le corse straordinarie previste durante le festività sono:

- Sabato 6 e domenica 7 dicembre: ultima corsa alle 23.00.
- Venerdì 19 e sabato 20 dicembre: ultima corsa alle 23.00.
- **Mercoledì 24 dicembre: ultima corsa alle 00.00.**
- Giovedì 25, venerdì 26, sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 dicembre: ultima corsa alle 23.00.
- Martedì 30 dicembre: ultima corsa alle 23.30.
- **Mercoledì 31 dicembre: ultima corsa alle 00.00 e giovedì 1 gennaio 2026 prima corsa alle 02.00.**
- Da giovedì 1 gennaio a lunedì 5 gennaio: ultima corsa alle 23.30

Numeri utili

Comune Tel. 0166.47134 **- Ufficio turistico** Tel. 0166.47151**- Bazar Nadia** Tel. 0166.47132 **- Farmacia Antey** Tel. 0166.548339 **- Funivia Buisson-Chamois** Tel. 0166.550106 **- Teleferica** Cell. 335.1027864

Unisciti 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 cliccando sul link qui di seguito: https://www.insiemeachamois.it/iscriviti-allassociazione/

Puoi anche aiutarci a sostenere le attività, tutte gratuite, di Insieme a Chamois, facendo una **donazione con Satispay**. È facile e veloce. Inquadra direttamente il *QR code* dall'App Satispay e digita la cifra della donazione. La ricevuta della donazione sarà salvata direttamente sull'App. Grazie in anticipo a chi vorrà sostenerci.

Seguici sui social

https://www.facebook.com/insiemeachamois

https://www.instagram.com/insiemeachamois/

https://www.tiktok.com/@insieme.a.chamois