Newsletter n° 1
Gennaio 2026

Gennaio a Chamois è il mese del freddo, di paesaggi innevati dove l'unico colore vivido a contrastare il bianco della neve è il blu, quello del cielo quando finalmente esce il sole, e quello più intenso del ghiaccio, come il blu di Prussia, che abbiamo scelto per lo "Spirito del mese". A gennaio, l'atmosfera rallenta un po' dopo la frenesia del periodo festivo, e il silenzio ci porta a riflettere sull'anno che verrà, che speriamo tanto porti pace e meno ingiustizia.

Vi facciamo i nostri migliori auguri per l'anno nuovo *e vi diamo appuntamento per un anno ricco di eventi nella nostra amata Chamois, a partire del progetto ConserMotion che vi presentiamo in questa edizione.*

Foto @ P. Campagnola

Gli appuntamenti di gennaio

CHAMOIS

- **1, 16 e 31 gennaio, ore 17.00**: **ciaspolata seguita da aperitivo** con Gian Mario Navillod. Partenza dalla piazza. Info e prenotazioni su navillod.it
- **2 gennaio, dalle 9.00 alle 17.00: mercato dei giovani agricoltori**. Dopo il successo di quest'estate, torna a Chamois il mercato ortolano bio organizzato da *Le Four des Amis*. Terrazza dell'Edelweiss.
- **2 gennaio, ore 16.30: laboratorio creativo per bambini.** Sala polivalente.
- **3 gennaio, ore 14.00: gara di torte di montagna con *Le Four des Amis***. Premiazione alle 17.00. Bar Chamois.
- **3 gennaio, ore 14.30**: **laboratori creativi per bambini.** Sala polivalente.
- **3 gennaio, ore 18.30**: **Assemblea dei soci Insieme a Chamois.** Sala polivalente.
- **5 gennaio, ore 17.30**: proiezione del film "SOS Fantasmi " con AIACE, a seguire apericena con tombolata con il Grinch.
- **6 gennaio dalle 11.00 alle 15.00: la Befana sulle piste e in piazza.**
- **24 gennaio, ore 17.50: Snow Vertical**. Gara competitiva di *trail running*, individuale e a coppie, su 4km e 700m di dislivello. Anche in versione *mini trail* di 2km per bambini da 6 anni. Più info e iscrizioni su **https://www.wedosport.net/snow-vertical-chamois-2026**
- **29 gennaio, ore 19.00: Ski Alp Pink Circuit.** Dopo Cervinia e Torgnon, il *Ski Alp Pink Circuit* fa tappa a Chamois. La gara di sci alpinismo prevede un percorso di 5,5km con 700m di dislivello in salita, 400m in discesa. Più informazioni e iscrizioni su **https://www.wedosport.net/skialp-pink-circuit-chamois-2026**

CHATILLON

- **12 gennaio: traversata della Fiamma Olimpica.** La Fiamma delle XXV Olimpiadi invernali fa tappa a Châtillon per proseguire fino ad Aosta, con tante celebrazioni lungo il percorso.

GRAND COMBIN

- **Dal 10 gennaio: carnevali storici della Coumba-Frèida.** I carnevali più originali della Valle d'Aosta con i colorati costumi e le *landzette,* le curiose maschere riccamente ornate, si svolgono già da gennaio nella Valpelline e la valle del Gran San Bernardo. Ecco le prime tappe: Ollomont 10 gennaio, Bionaz 17 gennaio, Valpelline 18 gennaio, Doues 24-25 gennaio.

Concorso Miglior torta di montagna: chi saranno i felici vincitori?

Tanti si stanno già preparando al concorso della miglior torta di montagna organizzato da *Le Four des Amis* il 3 gennaio, allenandosi con prove di ricette originali - e rigorosamente segrete! - a base di farina di segale.

E non è un concorso da poco: i vincitori riceveranno come trofei bellissime opere in legno provenienti da *L'Artisanà*, l'ente della Regione Valle d'Aosta che tutela e valorizza la tradizione dell' artigianato valdostano nella sua miglior espressione.

3 gennaio. Premiazione alle 17.00. Bar Chamois.

Alpi in divenire: sala piena per l'evento con il Forte di Bard!

Paul Scheuermeier, Chamois, Uomo con fascia di fieno, luglio 1928.
In "Alpi in divenire", edizioni Forte di Bard

Siete stati numerosissimi a venire il 29 dicembre alla presentazione del progetto di ricerca scientifica e fotografica condotta dal Forte di Bard, confluita nel volume *Alpi in divenire*. Una bellissima serata per concludere l'anno, con relatori di alto livello che sono rimasti colpiti dall'interesse e dall'attenzione manifestati da parte del pubblico di Chamois.

In alto a sinistra: Ornella Badery, Presidente dell'associazione del Forte di Bard
In alto a destra: Enrico Peyrot, fotografo e esperto di storia fotografica
In basso a destra: Michele Freppaz, Professore ordinario di nivologia e pedologia dell'Università di Torino

ConserMotion

Insieme a Chamois è orgogliosa di sostenere l'innovativo progetto *ConserMotion* ideato e curato da Sofia Bonicalza per lo sviluppo sostenibile di Chamois tramite gli strumenti della ricerca scientifica e dello sport *outdoor* .

Sofia Bonicalza nel 2025 è stata una dei 25 *Young Leaders* selezionati dal Comitato Olimpico Internazionale tra 5000 candidature provenienti da tutto il mondo per impegnarsi nello sviluppo di un progetto in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (i cosiddetti SDGs), utilizzando lo sport per generare un impatto duraturo nella comunità. Sofia ha dedicato questo progetto a Chamois. Insieme a Chamois si propone di facilitare la realizzazione del progetto di Sofia tramite candidature a bandi per il finanziamento del progetto e supporto organizzativo e coinvolgimento di volontari.

Lasciamo Sofia presentare il progetto.

"ConserMotion nasce da un'idea semplice e potente: muoversi all'aria aperta può diventare un atto di cura verso il paesaggio. L'obiettivo è di unire sport, scienza e comunità per proteggere la natura. I cittadini diventeranno i protagonisti del monitoraggio della biodiversità alpina, attraverso gli sport outdoor che contraddistinguono da sempre Chamois. ConserMotion mira a rendere la conservazione della natura uno stile di vita attivo, sano, comunitario e ispirazionale.

Il progetto comincerà concretamente nel 2026 con quattro workshop stagionali aperti al pubblico, insieme a ricercatori nell'ambito di biologia e scienze naturali e guide ambientali. ConserMotion vuole anche attrarre giovani e studenti sul territorio in bassa stagione, attraverso corsi che uniscono sport e

scienza, tesi e tirocini universitari in collaborazione con università italiane e straniere. Infine, verranno realizzati contenuti multimediali per rafforzare l'immagine di Chamois come esempio replicabile e per attrarre un turismo consapevole".

Oltre al sostegno del Comitato Internazionale Olimpico, ConserMotion è stato selezionato per un finanziamento della Fondazione Compagnia San Paolo grazie alla candidatura portata da Insieme a Chamois, e ha ricevuto il patrocinio del Comune di Chamois. Il progetto verrà presentato nel dettaglio all'Assemblea dei soci di Insieme a Chamois il 3 gennaio.

Se ne parla a Chamois…

A Chamois in questo periodo si respira una bella aria di vacanza e di festa!

Dopo la nevicata di Natale - un vero e proprio *"White Christmas"* - sono arrivate delle splendide giornate di sole. Neve + sole = la ricetta perfetta per la felicità di tutti, residenti, villeggianti, turisti e operatori! E in effetti, c'è tanto movimento in paese, con una ricca proposta di attività ed eventi. Sulle piste, i maestri di sci sono ben indaffarati!

Chamois Servizi conferma l'ottimo inizio della stagione invernale: i passaggi in funivia dal 1 dicembre a 29 dicembre 2025 sono stati 10.850, **un aumento del 11 % rispetto all'anno precedente!**

Chamois, Dicembre 2025 - Foto @ C. Marchese

Lo spirito del mese

A cura di Simone Cecchetto

Blu di Prussia

A Chamois, l'inverno stende un velo sottile di blu sulle vette e sulle ombre della neve. È un blu profondo, denso: come il Blu di Prussia, nato per caso nel laboratorio di un alchimista berlinese all'inizio del 1700, da un errore che si fece rivelazione. Da quella reazione chimica — ferro, cianuro e fortuna — prese vita una delle tinte più enigmatiche della storia.

Fu il blu delle uniformi prussiane, delle stampe di Hokusai, delle mappe architettoniche e dei cieli di Van Gogh; il blu delle ombre di Gainsborough e dei fondali di Picasso nel suo periodo blu.

È il colore che non imita il reale, ma lo reinventa; che assorbe la luce e la restituisce come pensiero. In esso convivono la freddezza del metallo e la profondità del mare, la precisione scientifica e il mistero.

Il Blu di Prussia fu anche il primo pigmento sintetico: nato dall'alchimia e destinato all'industria, attraversando il confine tra arte e scienza. In Giappone divenne simbolo di modernità, portando con sé l'eco del mondo occidentale e tingendo le onde de *La grande onda di Kanagawa*.

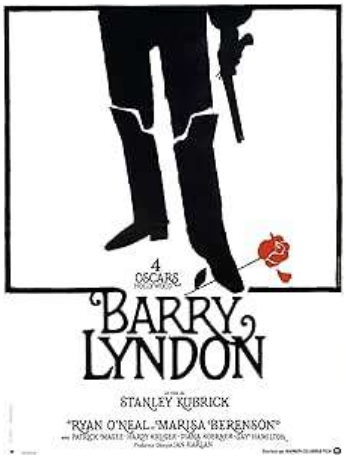
Quando il crepuscolo sale dal fondo della valle, a Chamois il cielo assume quella stessa tonalità ferrosa e calma. Un invito a lasciar sedimentare il tempo come pigmento in acqua.

Hokusai, La grande onda di Kanagawa, 1830-1833, Biblioteca del Congresso, Washington

Il fim del mese

A cura di Maurizio Benedetti

Barry Lyndon (Stanley Kubrick, 1975)



Lo spirito del mese, il “Blu di Prussia” ci ha portato a parlare del film del 1975, “Barry Lyndon”, per via del colore delle uniformi delle truppe prussiane, alle quali il protagonista, tra le molteplici vicende, si arruola. Il legame può sembrare debole, ma è una buona occasione per riapprezzare uno dei capolavori di Kubrick ed in generale del cinema internazionale di tutti i tempi. Il film ha appena compiuto 50 anni, ed è tornato nelle sale dopo il restauro in 4K presentato al festival di Cannes 2025.

Tratto dal romanzo “Le memorie di Barry Lyndon” di William M. Thackeray, pubblicate nel 1844, il film narra le peripezie di Redmond Barry, giovane irlandese del Settecento che, rifiutato dalla donna che ama, intraprende la carriera militare in Inghilterra dopo un duello con l’avversario in amore. Stanco della vita militare, con un espediente entra nell’esercito prussiano che però presto è costretto ad abbandonare, diventando un raffinato avventuriero. Alla ricerca di un blasone sposa la contessa Lyndon e assumendone il cognome colma la lacuna, ma sarà un matrimonio infelice: il figlio della contessa, nato dal precedente matrimonio, lo odia e lo sfiderà in un duello fatale nel quale Barry Lyndon perderà una gamba e tutti i suoi averi. Un malinconico esilio segna il suo destino definitivo.

La voce narrante, che nella versione italiana è un suadente e beffardo Romolo Valli, così sintetizza “Barry era una di quelle persone abbastanza furbe da impadronirsi di una fortuna ma incapace di conservarla: le qualità che portano un uomo a conquistare una fortuna sono spesso le stesse che lo portano poi a perderla”.

“Barry Lyndon” è un film storico splendidamente anomalo, dove la raffinata scenografia (ispirata a quadri dell’epoca) e la musica (il brano di apertura di Georg Friedrich Haendel da subito l’idea dell’atmosfera e della cifra stilistica), ci trasportano in un sontuoso ‘700. Ma è un ‘700 visto con distacco,

con una visione “gelida”, crudele, e nello stesso tempo ironica e malinconica (visione ben rappresentata dai due attori protagonisti Ryan O’Neal e Marisa Berenson). Ebbe sette nomination e 4 premi Oscar (fotografia, scene, costumi e musica adattata di Bach, Paisiello, Handel, Mozart e Schubert).

PS: Ci piace proporre un’azzardata - per la differenza tra le due arti e per il forte scarto artistico - assonanza del film con la canzone (di 9 anni prima) “Lady Jane” dei Rolling Stones: entrambi parlano di un destino che sfugge al controllo umano, di relazioni amorose complesse e spesso tragiche, in un contesto aristocratico e convenzionale (in contrasto col contenuto duro e sovversivo), con un linguaggio arcaico e formale.

I Rolling Stones, usando strumenti acustici come il dulcimer, con arrangiamenti pseudo-rinascimentali hanno espresso un senso di perdita e distacco emotivo, un tono malinconico e fatalista; la performance vocale di Mick Jagger trasmette una calma rassegnazione.

Due meditazioni sulla fragilità della condizione umana e sulla bellezza effimera del potere (per il film emblematica la didascalia finale “Era nel regno di Giorgio III che i personaggi vissero e disputarono, buoni o cattivi, belli o brutti, ricchi o poveri, ora essi sono tutti uguali”) e dell’amore.

Il libro del mese

Gianluca Damiani, *Storie di lupi*
Ed. Gianluca Damiani

Storie di lupi è un progetto editoriale originale che unisce immagini, narrazione e divulgazione scientifica per raccontare il ritorno del lupo nel nostro paese. A partire di una piattaforma online di comunicazione sul lupo accessibile a tutti, il progetto mira a sensibilizzare il pubblico sul ritorno del lupo in Italia, a divulgare l'importanza della sua presenza e conservazione, e a promuovere l'educazione ambientale per raccontare storie di coesistenza tra uomo e natura.

Dopo oltre dieci anni di ricerca, il progetto è confluito in un libro appena pubblicato, realizzato dal naturalista e fotografo Gianluca Damiani, che raccoglie fotografie e racconti di natura in un viaggio alla scoperta del lupo e del complesso rapporto tra umani e predatori.

La pubblicazione comprende due volumi: un libro fotografico di 144 pagine, un racconto illustrato di 44 pagine, e un opuscolo informativo di 14 pagine. Si può acquistare direttamente dall'autore-editore al link https://www.storiedilupi.com/storie-lupi-libro-fotografico/

La mostra del mese

Fernando Botero. Tecnica monumentale.

Por Velàzquez (2006) - Fernando Botero Foundation

Il Forte di Bard ha inaugurato lo scorso mese una grande mostra dedicata all' artista colombiano più famoso al mondo, Fernando Botero (1932 - 2023). Curata da Cecilia Braschi, l'esposizione indaga la complementarità tra disegno, pittura e scultura, svelando come ogni mezzo espressivo abbia contribuito alla costruzione dell'inconfondibile linguaggio "voluminoso" di Botero. Il percorso espositivo presenta oltre cento opere, articolate in sette sezioni tematiche: dalla natura morta al nudo, dal ritratto alla scena di genere, dal dialogo con la storia dell'arte alla denuncia sociale, fino alla celebrazione della cultura popolare.

Forte di Bard. Fino al 6 aprile. Aperto dal martedi' al venerdi' dalle 10 alle 18, sabato e domenica dalle 10 alle 19.

L’angolo dei bambini: la storia della Befana

Attraverso l’Europa, ci sono diverse tradizioni per celebrare l’Epifania, la festa cristiana del 6 gennaio che commemora la manifestazione di Gesù Cristo come Dio Figlio incarnato, simboleggiata dall’ adorazione dei Rei Magi arrivati a Betlemme per portargli doni. In Spagna, la festa si celebra con la spettacolare parata *Cabalgata de Los Reyes,* in Francia la tradizione prevede il taglio della *Galette des Rois,* la torta con la fave nascosta che rende re per un giorno colui che la trova. In Italia, curiosamente, una simpatica strega, la Befana, incarna la festa. Ma come ha fatto in “terra papale” una strega a occultare i Re Magi?

L’origine del personaggio della Befana non è per niente legata al cristianesimo. L’origine sarebbe da cercare in antichi riti pagani poi ereditati dai Romani. Nelle dodici notti successive al solstizio d’inverno, si credeva che misteriose figure femminili volassero sui campi per propiziare i futuri raccolti. In versione romana, sarebbero state guidate da Diana, dea della caccia nonché della vegetazione. Ed eccoci arrivati al mito della “donna volante”, che dopo la caduta di Roma però perde in superbia: ormai siamo agli stracci come vestiti e al manico di scopa come veicolo!

La figura della vecchina vestita di stracci in realtà ha un significato: rappresenterebbe il concetto di anno vecchio, o secondo altre interpretazioni la natura invernale povera. Il personaggio di Berchta, un'anziana donna con gli abiti consunti e i piedi giganti celebrata in alcune aree di Austria e Germania ,proprio dodici giorni dopo il Natale, nasce da questa interpretazione. Il fatto che la Befana sia stata, nel tempo, assimilata a una strega è legato invece alla condanna da parte della Chiesa di tutta la simbologia pagana.

Alla fine però, per riconciliare un folclore popolare ben radicato ma decisamente lontano dall’adorazione dei Re Magi a Betlemme, il mito della Befana fu “cristianizzato”. In quest’ultima versione, si narra l'incontro tra i sacerdoti del racconto biblico e la vecchietta, e del vano tentativo dei primi di convincere la donna ad andare con loro dal Bambino Gesù. Dopo un primo rifiuto, l'anziana si sarebbe pentita, e da allora vagherebbe di casa in casa a consegnare doni agli altri bambini, sperando così di espiare la sua colpa.

A Chamois, la Befana arriverà puntuale il 6 gennaio sulle piste e in piazza, per la gioia di tutti i bambini, cristiani o pagani!

La ricetta del mese

A cura di Emanuela Dini

Risotto ai mirtilli di bosco e erba cipollina

Un primo piatto “in blu” dal sapore delicato e dalla presentazione scenografica. Potete usare mirtilli freschi, surgelati o essiccati (da fare prima rinvenire).

Ingredienti

Erba cipollina da tritare: 1 cucchiaio
Riso Carnaroli :320 g
Burro: 50 g
Mirtilli : 200g
Vino rosso: 1 bicchiere
Brodo vegetale:1 l

Per guarnire
Mirtilli: 50g
Erba cipollina q.b.
4 fettine di arancia

Esecuzione

Preparare il brodo vegetale mettendo in una capiente casseruola una carota pulita, una cipolla e una costa di sedano e due foglie di alloro, versare 1,2 l di acqua e portare a bollore; lasciare bollire circa 15-20 minuti, regolare di sale e tenere in caldo, a fuoco spento, per la cottura del risotto.
Pulire i mirtilli, tenerne da parte almeno un paio per commensale come decorazione e mettere i rimanenti in un pentolino con circa 20gr di burro. Fare cuocere a fuoco molto dolce per 10 minuti, o fino a che i mirtilli si disfano.

In una casseruola fare fondere il restante burro e tostare il riso con l'erba cipollina tritata un paio di minuti a fuoco moderato, sfumare con il bicchiere di vino rosso, lasciare evaporare la parte alcolica e poi iniziare a cuocere il risotto, versando il brodo un paio di mestoli alla volta e mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Nel frattempo frullare i mirtilli con un mixer ad immersione.

Quando il riso è quasi cotto, dopo circa 15 minuti, passare la purea di mirtilli attraverso un colino e aggiungerla al riso. Terminare quindi la cottura, se è necessario aggiungere anche un mestolo di brodo. Spegnere il fuoco, unire un'abbondante noce di burro e mantecare il risotto a fuoco spento, mescolando in modo da far fondere il burro con il calore del riso. Lasciare riposare ancora un minuto senza mescolare e servire impiattando il riso e decorando ogni piatto con un paio di mirtilli interi, una fettina di arancia e uno stelo di erba cipollina.

Green Culture: la buona pratica del mese

A cura di Cristiana Marchese

Coloranti alimentari naturali: attenti al rosso e al giallo!

I pigmenti naturali, ottenuti da diverse fonti quali animali, piante e scarti agricoli, vengono impiegati come coloranti principalmente nei settori tessile, alimentare e cosmetico. Questi pigmenti offrono un'alternativa ecologica ai coloranti sintetici, sono biodegradabili e vengono prodotti da fonti rinnovabili. I carotenoidi, come l'astaxantina e il beta-carotene, sono presenti in molti tipi di frutta e verdura. Sono noti per i loro colori vivaci che vanno dal giallo al rosso. Gli antociani, invece, sono presenti in un'ampia varietà di frutti e fiori, come uva, more e rose, e conferiscono colori che vanno dal rosso al blu, a seconda del

pH. La clorofilla, il pigmento verde presente nelle piante, viene utilizzata per ottenere colorazioni naturali. Oltre al suo caratteristico colore verde, la clorofilla possiede proprietà antimicrobiche che la rendono utile nel settore degli imballaggi alimentari. I polifenoli, presenti nel tè, nel cacao e in molti frutti, possono essere utilizzati come coloranti naturali e forniscono colori che vanno dal giallo al marrone. Anche alcuni microrganismi producono pigmenti naturali. Ad esempio, la batterioruberina, prodotta da alcuni batteri, fornisce un colore rosso intenso.

I coloranti alimentari sono ampiamente utilizzati come additivi per migliorare l'aspetto e l'appetibilità degli alimenti. A seguito dell'identificazione dei rischi per la salute umana associati a diversi coloranti sintetici e del loro successivo ritiro dal mercato, l'industria alimentare ha aumentato l'uso di coloranti naturali. Tuttavia, con l'aumento dell'uso dei coloranti naturali, è emerso che anche alcuni di essi possono avere effetti nocivi e causare gravi problemi di salute nell'uomo. Fra questi, vi è la cocciniglia (*Dactylopius coccus*), un parassita del fico d'India dal quale si ricava un colorante rosso naturale. Il colorante si estrae dai corpi essiccati delle femmine ed è ampiamente utilizzato come colorante per alimenti e cosmetici. Si trova in salsicce, dolciumi e Campari, ma anche in cosmetici come ombretti, rossetti e fard. La presenza di cocciniglia è indicata nell'elenco degli ingredienti con le diciture "cocciniglia", "carminio", "acido carminico" o "E120". Sebbene sia ancora in commercio, sappiamo che questo colorante può provocare gravi reazioni allergiche nelle persone che hanno consumato più volte alimenti o utilizzato cosmetici contenenti cocciniglia. Allo stesso modo, sono state segnalate reazioni allergiche, anche molto gravi, all'annatto, un colorante giallo-arancio derivato dai semi della pianta tropicale *Bixa orellana*, nota anche come achiote. Anche il colorante giallo estratto dalle radici della robbia comune o garanza (*Rubia tinctorum)*, utilizzato come additivo alimentare in paesi asiatici quali la Corea e il Giappone, aveva effetti dannosi e favoriva l'insorgenza del cancro. Per fortuna, nel 2004 è stato cancellato dall'elenco dei coloranti alimentari approvati.

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