

**Newsletter N° 1**  
Gennaio 2025

***Buon anno 2025!***

*Tanti auguri a voi e alle vostre famiglie per un felice anno nuovo nella nostra bella Chamois. Si inizia l'anno con il meraviglioso spettacolo dell'aurora boreale proprio la sera del 1° gennaio. Ecco la vista da Caillà.*



*Foto del socio Dario Sala Veni*

## Un saluto al 2024

---

*Salutiamo l'anno passato che si è concluso con un ricco programma di attività e il "fully booked" per il nostro evento "C'era una volta a Chamois" con Le Four des amis!*

Tanto movimento a Chamois per il periodo delle feste con un fitto programma di attività tra film, gare sportive, yoga, laboratori per bambini, fiammelle, concerto in chiesa e le festività di Capodanno, nonché il nostro evento "C'era una volta a Chamois" con le Four des amis il 27 dicembre. La sala polivalente era gremita con ben 70 partecipanti che sono venuti a vedere i cortimetraggi sulla vita d'antan a Chamois e a degustare sfiziose tartine e affettati con il pane del forno. Ringraziamo tanto Simone per essersi unito a noi per questo evento e ringraziamo Patrick del Bazar che ci ha preparato e regalato le tartine!



## Assemblea generale - 4 gennaio 2025

---

Il verbale dell'assemblea verrà trasmesso a breve. Riassumiamo qui i punti principali.

L'assemblea ha approvato il bilancio 2024, il bilancio preventivo 2025 e dato il benvenuto ai nuovi soci.

Sono stati presentati il riepilogo delle attività 2024 e i progetti per 2025: i festival MusicAbilmente e Alt(r)iAscolti, e un lavoro di "restyling" globale dell'immagine coordinata e della comunicazione dell'associazione. Altri progetti che ci stanno a cuore sono un percorso storico di Chamois e una proposta di piano di sviluppo sostenibile per il paese ma per questi abbiamo bisogno di risorse umane. **Facciamo un appello a volontari per assumere il ruolo di capo progetto.** Abbiamo inoltre discusso della possibilità di

partecipare tramite il CSV a un bando per micro-progetti sponsorizzato da ALCOTRA (Alpi Latine Cooperazione TRAsfrontaliera), uno dei programmi di cooperazione transfrontaliere europei finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Ci sarà una riunione il 16 gennaio al CSV di Aosta per vedere come partecipare. Vi daremo il resoconto nella prossima newsletter.

Come vi è stato anticipato nella convocazione all'assemblea, Cristiana Marchese ha rassegnato le sue dimissioni da Presidente. La ringraziamo con affetto per il suo straordinario impegno per Insieme a Chamois. Con Cristiana l'associazione è cresciuta, si è diversificata e rafforzata con un bilancio economico record a fine mandato. Insieme a Chamois è entrata nell'esigente Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ed è un'associazione affermata sul territorio valdostano con legami solidi con i vari "stakeholder" della regione.

Sotto la presidenza di Cristiana, hanno preso il largo iniziative che hanno coinvolto cultura, musica, danza, paesaggio, letture, fotografia, natura, cinema, trovando uno spazio anche per chi può aiutare, e al tempo stesso, essere aiutato. Il suo lavoro, la sua professionalità e competenza sono un fondamentale punto di riferimento per la guida futura della nostra associazione.

Fabienne Dejean-Schwalbe, finora Vice Presidente, è la nuova presidente dell'associazione. Con il Direttivo e i soci, Fabienne si impegnerà a continuare a fare crescere l'impatto di Insieme a Chamois, e di attrarre in particolare i giovani, con un'attenzione particolare verso le famiglie con bambini.

## **Newsletter**

---

Emanuela Dini la responsabile della nostra newsletter purtroppo lascia Chamois. Questo è l'ultimo numero sotto la sua guida. Emanuela ha fatto un lavoro fantastico producendo ogni mese la newsletter che lega tutta la nostra comunità. La ringraziamo di cuore! Continuerà a regalarci una sfiziosa ricetta ogni mese. L'incarico di Direttrice viene ricoperto da Fabienne ad interim.

## Save The Date MusicAbilmente e Alt(r)iAscolti 2025!

---

I nostri festival MusicAbilmente e Alt(r)iAscolti compiono 2 importanti anniversari quest'anno. Segnatevi queste date!

- 5-6 luglio: MusicAbilmente X° edizione
- 8-9-10 agosto: Alt(r)iAscolti V° edizione

### Gennaio: gli eventi da prenotare

---

Per i bambini: ultime rappresentazioni del Festival Enfanthéâtre di Aosta, festival internazionale di teatro per ragazze e ragazzi giunto alla 30° edizione

- 11/1: “Fratelli in fuga” della compagnia Santibriganti di Moncalieri, dai 5 anni
- 18/1: “P’tit Cirk”, spettacolo di circo della compagnia francese Commun Accord di Biliou (Rhône-Alpes), dai 4 anni
- 25/1: proiezione del film Toy Story

Gli spettacoli iniziano alle 15.00 al Teatro Giacosa rue Xavier de Maistre, 15, ad Aosta

- 16/1 - Aosta: festival “Montagna in Scena”. Il festival di film di montagna europeo fa tappa nel capoluogo valdostano: freeride, esplorazione, arrampicata e tante immagini incredibili regaleranno intensi momenti di adrenalina!
- 24/1 – Chamois, partenza ore 17.00: la tradizionale ciaspolata aperitivo notturna con Gian Mario Navillod. Prenotazioni su [navillod.it](http://navillod.it)



## I Carnevali della Valle d'Aosta dal vivo questo mese

---

*Carnevale in Valle d'Aosta quest'anno inizia a gennaio!*

Tante località organizzano celebrazione tipiche. Segnaliamo il noto **Carnevale Storico di Verrès** che parte sabato sera **11 gennaio**, seguito la domenica **12 gennaio** ad Aosta dalla grande giornata dei Carnivals de Montagne che vede sfilare nel centro della città tutti i carnevali rituali e storici della Valle d'Aosta.



Il week-end dopo, il **19 gennaio**, appuntamento a Donnas per la **Fiera di Sant'Orso**. Sì, sì, avete capito bene, Donnas e non Aosta. In effetti, a Donnas si svolge “la petite fête de Saint-Ours” che anticipa di 2 settimane la grande fiera di Aosta del 30 e 31 gennaio. Più raccolta della famosa fiera di Aosta, la fiera di Donnas coinvolge comunque circa 500 artigiani da tutta la valle.



## La mostra del mese

### Questa è pittura - Emilio Vedova al Forte di Bard

---

La potenza del gesto e del segno della pittura di Emilio Vedova (Venezia, 1919-2006) sono al centro della mostra ***Questa è pittura*** allestita al Forte di Bard, dal 30 novembre 2024 al 2 giugno 2025.

La mostra presenta 31 grandi dipinti e 22 opere su carta dell'artista, in un progetto promosso da Associazione Forte di Bard in collaborazione con 24 Ore Cultura e Fondazione Emilio e Annabianca Vedova.



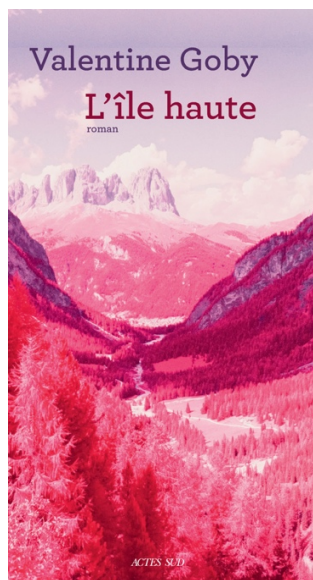
Emilio Vedova è stato uno degli artisti d'avanguardia più influenti del '900. Libero, dissidente, curioso e ribelle, ha tradotto nelle sue opere il suo impegno civile. Un intreccio per certi aspetti indissolubile che restituisce il profilo di un artista di altissimo talento e nello stesso tempo di una rara capacità d'essere dentro il farsi della storia.

## Il libro del mese

### “L’île haute” di Valentina Goby

---

Questo mese proponiamo un libro in francese per i nostri soci francofoni.



“L’île haute” di Valentine Goby (Actes Sud, Babel) narra la storia del piccolo Vadim, un ragazzo asmatico di 12 anni di origine ebrea che deve lasciare Parigi sotto l’occupazione tedesca. Trova rifugio in una famiglia di giusti montanari in un piccolo paese della valle di Chamonix. Il libro narra la sua scoperta in pieno inverno del mondo della montagna, che chiama “l’isola alta”. Con lui conosciamo l’aspra vita in alta quota a quell’epoca, una vita scandita dalle stagioni e ricca di legami e solidarietà tra gli abitanti del paese, in una natura incontaminata e potente. Un libro magnifico che riesce a restituire la complessità delle emozioni del periodo tra infanzia e adolescenza e la straordinaria bellezza della natura in montagna.

Il libro non è ancora stato pubblicato in italiano.

## Il film del mese

### “Il leone e la farfalla” di Fabrizio Denaro

---



Proiettato il 3 gennaio nella sala polivalente del Comune, “Il leone e la farfalla” è appena uscito su Prime Video. Il docufilm, tratto dal libro autobiografico “Come il leone e la farfalla” uscito nel 2018, narra la vita e la carriera di **Paola Franchini pluricampionessa mondiale di pattinaggio che ha la casa a La Ville!** Paola, nata a Genova, pattinatrice fin dall’infanzia fu membro della squadra nazionale italiana di pattinaggio dal 1996 e artista del Cirque du Soleil. Ha conquistato 11 campionati italiani, 5 europei e 7 mondiali, oltre a vincere 4 medaglie d’oro per il valore atletico. Sin da bambina Paola sa replicare il ruggito del leone ma sui pattini vola come una farfalla. Sulla doppia metafora di questi due animali, uno forte

e coraggioso, l'altro leggiadro e libero, si snoda la storia di una donna che con determinazione porta avanti il suo sogno, dentro e fuori le piste di pattinaggio.

Paola oggi è *Mental Coach* per sportivi e coreografa.

## La ricette del mese

### Zuppa alla Valpelinese

---



La zuppa nasce nel piccolo paese di Valpeline e da lì ha viaggiato per tutta Europa. Tipica zuppa invernale, regala sapori forti, verza, fontina filante, pane caldo tostato nel burro. Va servita in ciotole monoporzione di cotto.

#### Ingredienti

- pane bianco raffermo a fette circa 200 g
- fontina 250 g
- verza 200 g
- brodo di carne manzo 1 litro
- burro 50 g
- cannella in polvere q.b.
- sale q.b
- pepe q.b

#### Esecuzione

Tagliare il pane a fette spesse circa ½ cm. Pulire la verza dalle foglie esterne coriacee, eliminare il torsolo centrale e tagliarla a strisce larghe circa 1 cm. Fare bollire la verza nel brodo fino a renderla morbida, poi scolarla e tenere da parte sia il brodo che la verza. Eliminare la crosta dalla Fontina e tagliarla a fette sottili o a pezzetti. Nel frattempo, imburrare le ciotole di cotto, stendere in ognuna di esse uno strato di pane e ricoprirlo con un terzo di fontina; formare 3 strati identici lasciando l'ultimo strato di pane privo di formaggio. Adagiare sull'ultimo strato di pane la verza scolata, cospargere tutto con il brodo e attendere qualche minuto fino a quando il brodo è stato assorbito dal



pane. Nel frattempo, fare sciogliere il burro. Concludere ricoprendo la verza con la Fontina e il burro fuso; aggiungere un pizzico di cannella in polvere e mettere le ciotole di cotto in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Togliere dal forno e servire la zuppa alla Valpellinese ben calda.

## 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

