

Anno Year 6 n°10
Estate Summer 2020

CAMPIGLIO

PERSONE PEOPLE IDEE IDEAS STILI STYLE PASSIONI PASSIONS STORIE STORIES

ESTATE SUMMER

*"Pronti. Dolomiti. Via."
Tu al centro, le Dolomiti intorno.
La vacanza che sognavi è pronta.*

"ON YOUR MARKS. GET SET. DOLOMITES!"
EXPERIENCE THE HEART OF THE DOLOMITES.
YOUR DREAM VACATION AWAITS.

LEGGENDE LEGENDS

*A Madonna di Campiglio,
incontro tra i grandi campioni
Ingemar Stenmark e Alberto Tomba.*

INGEMAR STENMARK AND ALBERTO TOMBA,
A MEETING OF GREAT CHAMPIONS
IN MADONNA DI CAMPIGLIO.

e-tron



Audi e-tron Sportback. La prima Audi Sportback completamente elettrica.

Essere all'avanguardia significa agire nel presente, per proteggere il futuro. Per questo Audi si impegna a ridurre del 30% le emissioni di CO₂ entro il 2025*, fino a diventare carbon neutral entro il 2050. La nuova Audi e-tron Sportback combina il carattere sportivo della silhouette coupé, capace di garantire perfetta aerodinamicità, e le performance sostenibili dei due motori elettrici. Da oggi, l'attenzione all'ambiente si unisce al design inconfondibile targato quattro anelli, per continuare a guardare con fiducia al domani. audi.it

Riscopriamo la libertà di inseguire il futuro.

I nostri Showroom e i nostri Audi Service Partner sono aperti al pubblico, in totale sicurezza, e disponibili anche da remoto per accompagnarvi nelle vostre scelte di mobilità. Chiamate il Servizio Clienti Audi e-tron 800 100 130 per scoprire come contattarli.

Gamma Audi e-tron Sportback. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 21,7 - 26,2 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 280 - 446 km; emissioni CO₂ ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it * Rispetto all'anno di riferimento 2015 e per l'intero ciclo di vita del prodotto.

EDITORIALE
LETTER FROM THE EDITOR

Come sarà la nostra estate?

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

BENVENUTI, OSPITI ARRIVATI DA VICINO O PARTITI DA LONTANO, NELLA NOSTRA NUOVA ESTATE!

L'estate della montagna, del turismo di prossimità e dell'undertourism, dichiarano gli esperti. Il momento improrogabile dell'economia ecologica e del progresso sostenibile, indicano gli studiosi. Il tempo della digitalizzazione che accelera il presente e della bellezza che ispira il futuro, sostengono in molti. L'augurio, di tutti, è che sia l'occasione per trasformare le necessità in opportunità, i problemi in soluzioni, le domande in risposte.

Intanto, nell'estate in cui s'accende una luce di speranza dopo l'emergenza sanitaria che ha fermato il mondo e messo in crisi l'economia globale, #CampigliO compie cinque anni, pubblica il decimo numero e raggiunge le 1.120 pagine scritte da dicembre 2015. A cadenza semestrale il magazine di località torna a raccontare la storia, i valori e l'identità della nostra destinazione.

L'estate, a Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, ri-inizia sotto il titolo "Pronti. Dolomiti. Via": garanzie di sicurezza e nuove proposte che vi presentiamo a pagina ottanta. Il punto sul turismo è affidato alla penna e alle competenze dei nostri esperti nell'immane rubrica "Punti di vista". Un campione dell'atletica, Yeman Crippa, e una stella della cucina, Davide Rangoni, ci raccontano, tra passione, obiettivi raggiunti e traguardi da cogliere, la loro vita, il loro lavoro e come hanno vissuto le settimane di lockdown. Uno spazio di rilievo è dedicato ai segni tangibili dell'arte e della storia che sopravvivono nel tempo, acquisendo ai nostri occhi una componente maggiore di valore, stupore e meraviglia. Azienda per il Turismo è grata alle tante, tantissime persone che, a vario titolo, hanno collaborato alla realizzazione di questi dieci numeri. Senza di voi la storia di "CampigliO" non sarebbe mai stata scritta! "Nulla impedirà al sole di sorgere ancora, nemmeno la notte più buia. Perché oltre la nera cortina della notte c'è un'alba che ci aspetta". (Kahlil Gibran) •

What will the summer bring?

Welcome, visitors from far and from near, to our new summer season!

Experts say it is to be the summer of mountain vacations, of staying near to home, and of "undertourism" - of the much needed focus on the environment and on sustainable progress. Many are saying it is a time for that form of digitalization that is accelerating the present and for beauty that inspires the future. And we all hope that it will be an opportunity to turn needs into opportunities, challenges into solutions, questions into answers. As a ray of hope shines after the health emergency that shut down the world and thrust the global economy into crisis, #CampigliO will be turning five years old with the publication of our tenth issue and our 1,120th page printed since December 2015. This summer, our twice-yearly magazine is back to tell the stories of the values and identity of this alpine destination. This summer in Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena begins with the call to action "On your marks. Get

set. Dolomites!" as a guarantee of safety and of a new offering, as we describe here on page 80. The state of tourism today is then discussed by our experts in our recurring section "Points of View". A champion athlete, Yeman Crippa, and a star of the kitchen, Davide Rangoni, also tell us about their passions, their goals, their lives and their careers, as well as how they dealt with the many weeks of lockdown, and this season's issue also features a section dedicated to the tangible signs of art and history that have survived the test of time to continue to amaze and offer up their great value to all who experience them. Here at the local tourist association, we are grateful for the great many people who have helped us to create these ten issues over the years. Without all of you, the CampigliO story might never have been written! "Nothing will keep the sun from rising again, not even the darkest night, because, beyond the black veil of night, a new dawn awaits." (Kahlil Gibran) •

alberta.voltolini@campigliodolomiti.it

16

YEMAN PIÈ VELOCE
YEMAN, THE SWIFT OF FOOT



76

ESTATE 2020: SI RIPARTE
SUMMER 2020:
STARTING UP AGAIN

n°10 Estate / Summer 2020

Rivista semestrale edita dall'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Spa.
The semi-annual publication of the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Spa Tourism Board.
Autorizzazione del Tribunale di Trento
Authorized by the Trento Tribunal
n. 10/2016, 05.05.2016.

Redazione e Amministrazione

Editorial Staff and Administration:
via Pradalago, 4
38086 Madonna di Campiglio (TN),
T. +39 0465 447501.

Direttore responsabile Managing Editor:
Alberta Voltolini.

Progetto grafico e illustrazioni

Graphic design, layout and Illustrations:
PlusCo, Trento.

Copertina Cover
foto photo: Rifugio Tuckett.

Traduzione Translations: Language Laboratory.

Stampa Press: Litografica Editrice Saturnia, Trento.

50

LA STORIA SIAMO NOI
HISTORY IS US



84

**LA CAMICIA,
ICONA DI STILE**
THE BLOUSE,
ICON OF STYLE



106

**OTTOBRE 2020:
ARRIVA IL GIRO**
OCTOBER 2020:
THE GIRO D'ITALIA
IS COMING

66

**LA CUCINA DI
DAVIDE RANGONI**
DAVIDE RANGONI'S CUISINE

4 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

Verso un nuovo turismo
TOWARDS A NEW TOURISM

6 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

**La bikeconomy
fa pedalare l'economia**
BIKENOMICS IS DRIVING THE ECONOMY

10 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

La Campiglio che verrà
THE CAMPIGLIO THAT WILL BE

14 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

**Un'immagine, un'emozione.
Il potere dei video**
IMAGES AND EMOTION.
THE POWER OF VIDEO

16 PERSONE / PEOPLE

Yeman piè veloce
YEMAN, THE SWIFT OF FOOT

24 CICLOTURISMO / CYCLING

**Cicloturismo sulle Alpi:
una nuova opportunità?**
CYCLING IN THE ALPS:
A NEW MODE OF TOURISM?

32 ALPINISMO / MOUNTAINEERING

La Via delle Normali
THE VIA DELLE NORMALI

44 ALTA QUOTA / HIGH ALTITUDE

**Con Adam Ondra
sulle vette del Brenta**
IN THE BRENTA DOLOMITES
WITH ADAM ONDRA

42 FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY

Dolomiti di luce
THE LIGHT OF THE DOLOMITES

52 CULTURA / CULTURE

La storia siamo noi
HISTORY IS US

56 ARTE E CULTURA / ART AND CULTURE

**La chiesa di Santo Stefano:
tra natura, fede, leggenda**
NATURE, FAITH AND LEGEND
AT THE CHURCH OF SANTO STEFANO

62 PERSONE / PEOPLE

**Davide Rangoni:
"La mia cucina è equilibrio"**
DAVIDE RANGONI:
HIS CUISINE IS ABOUT "BALANCE"

72 LIBRI / BOOKS

La montagna stampata
THE MOUNTAINS IN PRINT

74 STORIA / HISTORY

**Storie e misteri del monastero
di Campiglio**
TALES AND MYSTERIES
OF THE CAMPIGLIO MONASTERY

78 ESTATE / SUMMER

Estate 2020: si riparte
SUMMER 2020: STARTING UP AGAIN

88 MODA / FASHION

"Mi chiamo Grimilde"
"MIRROR, MIRROR ON THE WALL"

90 CELEBRITÀ / CELEBRITIES

Campiglio & Friends

92 LEGGENDE / LEGENDS

Campioni per sempre
FOREVER CHAMPIONS

98 OUTDOOR

Storie di montagna e pesca
STORIES OF MOUNTAINS AND FISHING

104 DESTINAZIONI / DESTINATIONS

Il bosco del respiro
THE BREATH OF THE FOREST

111 EVENTI / EVENTS

Torna il giro, ottobre è rosa
THE GIRO IS BACK AS,
OCTOBER TURNS PINK

Verso un nuovo turismo

DI/BY SILVIA UGOLOTTI

COME SARÀ LA PRIMA ESTATE POST LOCKDOWN? QUALI NUOVI STILI DI VIAGGIO SI STANNO FACENDO LARGO? LA VACANZA SARÀ PIÙ CONSAPEVOLE E RESPONSABILE, VICINO A CASA E SICURA, ALLA RICERCA DI METE ANCHE INSOLITE.

“È nei luoghi di cui ignoravi perfino l’esistenza che finisci per essere più felice”, scrive Cees Nooteboom in “Cerchi Infiniti”, un libro intenso e delicato sul Giappone. È nel movimento, si può aggiungere, che ci si sente davvero vivi. Camminare, arrampicare, pedalare, partire: il viaggio è un istinto. Un modo per entrare in contatto con la realtà e con noi stessi. Ma anche un bene di consumo. In situazioni di normalità, ogni giorno circa 8 milioni di persone volano verso qualche destinazione. Per non parlare di chi si muove in automobile, naviga, sale su un treno, si sposta a piedi o in bicicletta: impossibile calcolarne il numero. Spostamenti mordi e fuggi, esauriti al momento della prenotazione, una bandierina in più sull’infinita geografia del nostro pianeta. Nessun muro, alcuna frontiera come ostacolo. Ogni spostamento, con un passaporto e un visto in tasca, è sempre stato una questione di scelta personale. Flussi continui, corridoi aperti fino a quando un virus è salito a bordo. Si è

imbarcato in Cina per approdare nel mondo. Vietato viaggiare. Azzeramento dei flussi. Secondo la World Tourism Organization, il calo del turismo internazionale ha provocato una perdita tra i 300 e 450 bilioni di dollari. Le cifre parlano da sé. Difficile dire con certezza quando sarà possibile andare e dove, molto dipenderà dalle restrizioni ai confini e dalla situazione sanitaria che continua a trasformarsi, reagendo ai flussi imprevedibili della pandemia. Con prudenza e un pizzico di audacia, com’è giusto che sia per ristabilire un equilibrio post lockdown, i primi segnali di cambiamento annunciano la ripresa. Una rimessa in moto lenta e giudiziosa, iniziata sotto nuovi presupposti: “Sarà un’estate diversa”, si dice. Ci saranno nuove norme, protocolli pronti all’uso, robot disinfettanti: tornerà sul mercato chi meglio saprà rispondere alle emergenze, garantendo standard di sanificazione e distanziamento. Attenzione e flessibilità faranno la differenza. Tuttavia, gli esperti avvertono che servirà tempo per

riacquistare fiducia e che per i prossimi mesi la parola chiave sarà “vicino”, luoghi da raggiungere in auto, coniugando il desiderio di fuga con la ricerca di angoli tranquilli per evitare le folle. Via dall’autostrada, imboccando strade secondarie, fermandosi on the road per esplorare un sentiero o fare un pic nic sull’erba. Ci si sentirà più sicuri entro i confini italiani, al mare, in campagna o in quota. Ma che importa. I veri viaggiatori riescono sempre a trovare valide alternative per non rinunciare alla magia e riscoprire il senso dell’altrove, che non è distanza chilometrica ma curiosità e approfondimento. Se non sarà Parigi, saranno i viali haussmaniani di Torino, se Bali deve aspettare, il mare di Sardegna tiene testa e i templi di Sicilia stordiscono in ugual misura. Se non è possibile vedere il sole sorgere sulle vette del Machu Picchu, ci sono le albe rosa delle Dolomiti, patrimonio di storia e natura. La riflessione, quindi, non si ferma alla mappa geografica del mondo, piuttosto ci s’interroga sulle forme e i modi del viaggio.

Su un “consumo” del territorio più consapevole e responsabile, contrapponendo la lentezza alla velocità, assecondando nuovi nomadismi culturali. Si viaggerà come nel Grand Tour, dall’entroterra sconosciuto ai borghi più belli e autentici, mete di nicchia ricche di arte e cultura, destinazioni minori immerse nella natura da scoprire o riscoprire. Luoghi come i paesi di montagna, le valli del Trentino o località come Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena, dove il tempo corre meno veloce e un pizzico di eternità sembra ancora possibile. Che sia a piedi o in bicicletta, a cavallo o in barca a vela, il viaggio italiano sarà lento e vissuto con i muscoli. Risparmiando fiato e schivando il superfluo, come ben sa chiunque sia stato in montagna almeno una volta. Tutto il resto può aspettare. •



Towards a new tourism

What will the first post lockdown summer look like? What new travel habits are on the way? Vacations will be more responsible, closer to home and safer as people seek out new and unusual destinations.

“It is in the places you didn’t even know existed before that you end up being the happiest,” wrote Cees Nooteboom (source: *Cerchi Infiniti*, an anthology of his writings translated into Italian from the Dutch by Laura Pignatti). And we could add that it is in movement that we truly feel alive. Walking, climbing, pedaling, leaving. Traveling is an instinct, a way of coming into contact with ourselves and with the reality of things, but it is also a consumer good. Under normal circumstances, some eight million people fly to one destination or another every day,

without counting all those traveling by car, boat, train, bicycle, or on foot - all heading this way and that to plant another flag on the infinite expanse of our planet. No walls or borders can hold us back. Every journey, passport and visa in hand, has always started from a personal choice in a constant flow of bodies through open aisles, until a virus, too, came on board in China and traveled the world. Then came travel bans and this flow came to an end. According to the World Tourism Organization, this decline in international tourism has generated losses of between USD 300 and 450 trillion. The numbers speak for themselves, and who can say for certain when we will be able to travel again and to where. A lot will depend on travel restrictions and the health emergency as it continues to change in response to the unpredictable shifts in the pandemic. Cautiously, and with a pinch of courage, as is to be expected in order to restore some

balance after the lockdown, the first signs of change have begun pointing to a slow, judicious recovery, one marked by a new set of assumptions. “It’ll be a different sort of summer,” it is being said, one with new rules and norms, and with cleaning robots. Those who reenter the marketplace will be the ones who respond best to the emergency and provide the right standards of social distancing and disinfection. Care and flexibility will make the difference, but experts warn that it will take time to regain confidence, noting that “nearby” will be the operative word for the coming months, with people traveling by car to get out of the home and find a peaceful nook away from the crowds, exploring the side roads and stopping now and then to wander along a trail or have a picnic in a field. We will feel safer within our own borders - at the beach, in the mountains, or in the countryside. The true traveler can always find the magic and discover a sense of “elsewhere” that isn’t about distance, but about curiosity and learning. In other words, it’s not so much about exploring a world map as it is exploring new forms and new means of travel, experiencing the territory more responsibly, slowing down and indulging in a new sort of cultural nomadism. Travel will be like in the days of the Grand Tour, exploring hidden jewels, stunning villages, and a wealth of art and culture - less popular destinations immersed in nature, waiting to be discovered again and again - mountain villages and the valleys of Trentino, places such as Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena, where time



Silvia Ugolotti

Raccontare il mondo è la sua professione. Lo fa da oltre 15 anni, scrivendo articoli e reportage per le più importanti riviste di viaggio e stili di vita. Ha sperimentato ogni forma e stile di viaggio, spostandosi dal nord al sud del mondo, incontrando culture e tradizioni. Ha conosciuto artisti, chef, designer e imprenditori mettendo su carta le loro storie. I suoi reportage di viaggio sono apparsi su Dove, Gente Viaggi, Marco Polo, Qui Touring, Traveller, Weekend e Viaggi, Donna Moderna, Grazia, Io Donna, Myself, Flair, Style, Panorama, Tu Style. Per Dove ha pubblicato una guida sull’Emilia Romagna e per la casa editrice Ediciclo ha pubblicato “L’inquietudine delle isole - Piccole fughe tra atolli e arcipelaghi”, nella collana Piccole Filosofie di Viaggio (2018). Collabora con diverse aziende nella realizzazione di progetti editoriali. È appassionata di grande natura, di atmosfere solitarie e culture lontane con una predilezione per le alte latitudini e le terre circondate dal mare. Ma quando le chiedono quale parte del mondo le è piaciuta di più fatica a rispondere: ogni viaggio è un pezzo di vita.

A travel writer for more than 15 years, Silvia Ugolotti has written for some of Italy’s most prominent travel and lifestyle publications. She has experienced all forms of travel and styles of vacation, encountering cultures and traditions from north to south. She has met artists, chefs, designers and businesspeople and put their stories on paper. Her travel writings have appeared in publications such as Dove, Gente Viaggi, Marco Polo, Qui Touring, Traveller, Weekend e Viaggi, Donna Moderna, Grazia, Io Donna, Myself, Flair, Style, Panorama, and Tu Style. For Dove, she has published a guide to Emilia Romagna, and for Ediciclo she has published a guide to Italy’s islands, atolls and archipelagos for the publisher’s series Piccole Filosofie di Viaggio (2018). She also advises businesses for their own corporate publishing projects. She has a passion for nature, for unusual settings, and for faraway cultures, with a particular emphasis on the higher latitudes and destinations surrounded by the sea. But she struggles to answer when asked where in the world she likes the most, noting simply that every trip is a slice of life.

flows more slowly and a glimpse of timelessness seems within reach. •

La bikeconomy fa pedalare l'economia

DI/BY GIANLUCA SANTILLI

MADONNA DI CAMPIGLIO POTREBBE DIVENTARE LA NUOVA "ZERMATT D'ITALIA" E UN LABORATORIO DI SOSTENIBILITÀ GRAZIE ALLA BIKEECONOMY, CHE NON SOLO MIGLIORA LA QUALITÀ DELLA VITA, MA È ANCHE UN VOLANO ECONOMICO.

A Madonna di Campiglio non venivo da tanti, troppi anni. Appena la rivedo vengo folgorato da un'idea: contribuire a farne un laboratorio di sostenibilità, un centro di eccellenza del turismo, un punto di riferimento, una "nuova Zermatt", grazie alla bikeconomy.

La bikeconomy è stata recentemente oggetto di molti convegni, analisi, articoli e del libro "Bikeconomy", che ho scritto assieme a Pierangelo Soldavini, il primo in Europa sul tema. Nel 2016 è nato anche Bikeconomy Forum, primo convegno europeo su questo fenomeno.

La bikeconomy vale oltre 500 miliardi di euro nella sola Unione europea e le grandi metropoli la considerano una priorità.

Londra investe i 350 milioni della congestion charge sulla mobilità smart, Parigi ha realizzato 1.000 chilometri di ciclabili, New York

700 in pochi anni rivoluzionando Times Square, icona del traffico, e rendendola isola pedonale. Oslo ed Helsinki hanno chiuso integralmente alle auto private e Toyota progetta una città del futuro senza auto ai piedi del monte Fuji.

Genera risparmi, che valgono miliardi, per prevenzione e salute e sono 24.000 i miliardi di carburante azzerati con l'aumento del 14% dell'uso della bicicletta, che assurge ad arma letale contro l'inquinamento ambientale ed acustico. Bikeconomy è parte di quell'economia sostenibile sulla quale si riverseranno enormi investimenti: 1.000 miliardi dalla Ue, ma soprattutto 40.000 miliardi di dollari dal club Climate Action 100+.

Gli effetti del Covid-19 saranno deflagranti perché poche settimane di lockdown, con traffico azzerato o quasi, hanno reso respirabili aree oppresse

dalle polveri sottili, non a caso quelle con il maggior numero di contagi.

**IL COVID-19
CONSENTE DI
OSSERVARE
IL MONDO
ATTRAVERSO
LA LENTE DI UN
GRANDE SET
CINEMATOGRAFICO
E CI FA SCOPRIRE
COME POTREBBE
ESSERE IL FUTURO.**

**LA VOGLIA DI
VIVERE E FARE
LE VACANZE
IN CONTESTI
SOSTENIBILI SARÀ
IRREFRENABILE.**

Al Pil (Prodotto interno lordo) si sta sempre più sostituendo il Bes (Indice di benessere economico sostenibile).

I comparti della bikeconomy possono ricondursi ai seguenti:

Bikenomics is driving the Economy

Madonna di Campiglio could become the new "Zermatt of Italy" and laboratory of sustainability thanks to bikenomics, which is driving the economy as it improves our quality of life.

I hadn't been to Madonna di Campiglio in far too long. As soon as I came back, I was struck by an idea: to help create a laboratory of sustainability, a benchmark in tourism excellence, the "next Zermatt", thanks to bikenomics.

The cycling economy, or "bikenomics", has recently been the topic of discussion of a great many conferences, articles and analyses, as well as of Bikeconomy, a book I have written together with Pierangelo Soldavini and which is the first of its kind in Europe.



smart cities e smart mobility; turismo ed enogastronomia; tecnologia; moda e design; infrastrutture; produzione di biciclette e relativi accessori; finanza; clima e ambiente; salute e prevenzione; sport e attività fisica; occupazione. Ogni comparto è in stretta correlazione con tutti gli altri e ciò comporta innumerevoli combinazioni e sinergie per creare valore, con la stupefacente unicità di essere tutti valori espressione dell'economia sostenibile. La necessità di studiare tante interrelazioni del medesimo fenomeno ha generato la nascita di Osservatorio Bikeconomy: centro studi composto da esperti, anche stranieri, di ogni settore, che operano assieme al fine di studiare ogni sfaccettatura del fenomeno in modo complessivo e analitico al tempo stesso, oggi tra i più autorevoli in Europa, partner dell'Ambasciata Olandese. Bikeconomy è un puzzle che una volta composto offre scenari di straordinaria prospettiva economica. Ai miliardi risparmiati in salute si aggiungono i vantaggi dell'assenza di stress, il turismo esperienziale ed esplorativo della bicicletta che fa godere della ricchezza, oggi inespressa, dei meravigliosi territori italiani, il lavoro per i giovani, l'innovazione tecnologica asservita alla mobilità sempre più smart, le nuove infrastrutture, la qualità del tempo e della vita. Negozianti e botteghe

artigianali torneranno al centro di agorà finalmente vivibili e meravigliosi borghi abbandonati si ripopoleranno dei giovani grazie al cicloturismo che vale oltre 40 miliardi nella sola Ue, ma solo 3-4 miliardi in Italia. Un gap da colmare subito, a maggior ragione per rilanciarci dopo la pandemia.

A GUIDARE IL RILANCIO PUÒ CANDIDARSI MADONNA DI CAMPIGLIO.

L'immediata sintonia con i rappresentanti dell'Azienda per il Turismo (Apt) e con amici che

lavorano qui, ha permesso di affinare l'idea della "Zermatt italiana", lavorando per realizzarla. Madonna di Campiglio è un paese che ha il vantaggio di essere molto raccolto, con gli impianti di risalita che partono dal centro, di essere immerso nel Parco Naturale Adamello Brenta, di avere un contesto ideale per farne un centro turistico globale, aperto almeno 8 mesi l'anno. Osservatorio Bikeconomy ha messo a disposizione di Apt e di tutti i soggetti coinvolti, partner come Decisio, società olandese leader della mobilità smart, e tutte le competenze necessarie per finalizzare un

progetto che sterilizzi il traffico automobilistico attraverso innovative soluzioni di mobilità sostenibile sia durante l'inverno che l'estate, così da poter far immergere i turisti in una vacanza da sogno, unica, sostenibile. Il progetto si estende alla creazione di strumenti che rendano del tutto inutile l'uso dell'auto anche per il viaggio del turista, in un'ottica di multimobilità sostenibile ed efficiente, coinvolgendo Provincia e Regione. Madonna di Campiglio potrebbe guidare un processo che rivoluzionerà l'idea di vacanza. •

BIKEECONOMY È UN PUZZLE CHE UNA VOLTA COMPOSTO OFFRE SCENARI DI STRAORDINARIA PROSPETTIVA ECONOMICA.

BIKENOMICS IS A PUZZLE THAT, ONCE COMPLETE, OFFERS US AN EXTRAORDINARY VIEW OF THE ECONOMY OF THE FUTURE.



Gianluca Santilli

È avvocato, fondatore e managing partner di LS LexJus Sinacta, associazione professionale di 200 tra avvocati e dottori commercialisti con 9 sedi in Italia. Specializzato in gestione aziendale, finanza e passaggi generazionali, da anni studia l'economia sostenibile, con particolare riferimento alla bikeconomy. Ha ideato e fondato il Bikeconomy Forum, primo convegno sul tema in Europa, e l'Osservatorio Bikeconomy, il più autorevole centro studi su questa materia. È membro della Commissione Bikeconomy e marketing dell'Unione Ciclistica Internazionale (Uci) ed è stato a capo della Procura e del Settore amatoriale della Feder ciclismo. Assessore alle attività produttive e al commercio di Grottaferrata (Roma),

ha ideato e organizzato fino al 2018 la Granfondo Campagnolo Roma, uno dei più grandi eventi al mondo di ciclismo di massa. È stato premiato quale avvocato dell'anno per la sua specializzazione nell'economia sostenibile da "Le Fonti", insignito del Leone d'Oro per la sua attività professionale (2019) e nominato "Eccellenza" al Senato per la sua attività professionale nell'ambito della sostenibilità (2018). È autore, insieme a Pierangelo Soldavini, del libro "Bikeconomy" edito da Egea (Università Bocconi, 2019). Gianluca Santilli è anche fondatore e membro del consiglio di Operation Smile, onlus che opera a favore dei bambini con malformazioni a bocca e palato.

In 2016, the Bikeconomy Forum became the first conference in Europe to look into the phenomenon. The cycling economy is worth more than €500 billion in the European Union alone, and major cities are seeing it as a priority. London is investing €350 million of its congestion charges on smart mobility. Paris has created 1,000 kilometers of bike routes; New York, 700 kilometers over the span of just a few years, revolutionizing Times Square and making it a pedestrian-only zone. Oslo and Helsinki are now completely closed to private-vehicle traffic, and Toyota is designing the car-free city of the future at the base of Mount Fuji. The cycling economy saves billions of euros in health care and prevention, and just a 14% increase in cycling has eliminated €24 trillion in fuel consumption and is something of a lethal weapon against air and noise pollution. Bikenomics is part of the sustainable economy in which massive levels of investment are now being made, including €1 trillion by the EU and, above all, \$40 trillion by

Climate Action 100+. COVID-19 will also have a devastating effect, as just a few weeks of lockdown, with traffic nearly inexistent, have made heavily polluted areas - areas which not-so-coincidentally have the highest rates of infection - breathable again.

COVID-19 has helped us to see the world as if on the set of some major motion picture and to discover what our future may hold. The desire for a sustainable vacation getaway will be uncontrollable.

Gross Domestic Product (GDP) is increasingly being replaced by the Index of Sustainable Economic Welfare (ISEW). Within this context, the segments of the cycling economy may be broken down as follows: smart cities and smart mobility; tourism and cuisine; technology; fashion and design; infrastructure; bicycle and bike accessories production; finance; climate and the environment; health care; sports and fitness; and employment. Each segment is closely tied

to the others, and this leads to countless combinations and synergies to create value, all with the amazing quality of being expressions of the sustainable economy. The need to study the great many interrelationships within this phenomenon has led to the creation of the Bikeconomy Observatory, a research team comprising experts from every segment working together to study every facet of the cycling economy, both as a whole and in its individual parts, which is now one of the most authoritative of its kind in Europe and is partnering with the Dutch Embassy. Bikenomics is a puzzle that, once complete, offers us an extraordinary view of the economy of the future. To the billions saved on health care we can add the benefits of reduced stress, of the adventures of bicycle tourism - which enables us to enjoy the unexpressed richness and beauty of the Italian outdoors - of employment for young people, of technological innovation at the service of increasingly smart mobility, of new infrastructures, and of quality of life and of free time.

Artisans and shopkeepers will once again be the soul of marvelous Italian villages that, once abandoned, will again be populated by young people with the help of bicycle tourism, a market worth more than €40 billion in the EU, but just €3-4 billion in Italy. But this is a gap to be closed quickly, especially as we seek to start again after the pandemic.

Madonna di Campiglio can lead the way in this process.

Representatives of the local tourist association and other friends who work here were immediately on board, and this enabled us to further elaborate the idea of an "Italian Zermatt" and to work to achieve it. Madonna di Campiglio is a town that has the benefit of being very compact, with a lift system that starts right from the center of town. It is also immersed in the Adamello-Brenta Nature Park and is an ideal setting as a hub of global tourism for at least eight months a year. The Bikeconomy Observatory has provided the tourist association and all others involved with access to partners such as Decisio, a Dutch leader in smart mobility, and Trentino Sviluppo, as well as with all the capabilities needed in order to carry out a project to make vehicle traffic clean through innovative solutions of sustainable mobility for both winter and summer, so as to immerse visitors in a one-of-a-kind, sustainable vacation getaway. The project extends to the creation of services that make cars entirely superfluous, even for tourists, through efficient, sustainable, multi-modal transport with the support of provincial and regional government. Madonna di Campiglio could lead this revolution in what it means to take a vacation. •

La Campiglio che verrà

DI/BY ALESSANDRO BAZZANELLA E PAOLO GRIGOLLI

TURISMO E COVID. LA DESTINAZIONE CAMPIGLIO-PINZOLO-VAL RENDENA È IMPEGNATA IN UNA GRANDE SFIDA STRATEGICA. L'OBIETTIVO? AUMENTARE IL VALORE AGGIUNTO DI OGNI SINGOLA ESPERIENZA TURISTICA SENZA AUMENTARE I FLUSSI DEI VISITATORI.

E adesso? Se lo chiedono in tanti: che succederà adesso? Come affronteremo l'emergenza sanitaria? Come vivremo in montagna, come sarà il turismo? Come cambieranno le vacanze, come cambierà lo sci, lo sport? Come evolveranno concetti che davamo un po' per scontati come la vicinanza, la compagnia, la relazione, l'accoglienza? È un po' frustrante fare previsioni in questa particolare fase, perché ci misuriamo con qualcosa di completamente inedito, che continua a rimescolare le carte e a spostare i riferimenti. Servirà sangue freddo, determinazione, ma anche lungimiranza, creatività, flessibilità, disponibilità a battere strade nuove, sicuramente scomode, per **ri-progettare il turismo** territoriale e continuare ad essere una destinazione desiderabile per tanti turisti, italiani e stranieri. Sarà la più grande sfida che la comunità dovrà affrontare, di fronte alla quale è indispensabile mettere in campo un impegno davvero straordinario, perché le teorie e le ricette che ci hanno portato fin qui probabilmente non saranno così valide ad affrontare il mondo inedito plasmato dal virus.



Non mancano però, nel territorio della Val Rendena, coraggio, capacità imprenditoriale, creatività e, in misura maggiore rispetto agli anni recenti, non mancherà la "fame". Sì, perché capita spesso di sentirsi dire, nei nostri progetti di ricerca, che "manca la fame" e che i territori sono sostanzialmente "seduti sugli allori" o che hanno la "pancia piena". Probabilmente d'ora in poi queste metafore saranno meno valide, perché la "fame" tornerà. Naturalmente non sarà la stessa fame che vissero i nostri avi nelle fasi più dure della storia, e che spinse tanti a emigrare, ma verranno meno molte sicurezze, anche economiche, e tornerà la necessità di **pensare**, di cercare soluzioni, di **innovare** l'accoglienza e il marketing, ma anche di unirsi e fare sistema per vincere un nemico insidioso. In questo processo l'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena (Apt) avrà un ruolo importante, nel guidare sia la fase di reazione alla crisi, ma ancora più nel progettare il **futuro** della destinazione turistica. Il nostro lavoro di ricerca è cominciato prima dell'arrivo della crisi, in un momento in cui ci si apprestava a celebrare la migliore stagione invernale della storia, con numeri eccellenti in termini di presenze turistiche e giro di affari. La sfida era gestire il successo, ripensare l'offerta turistica in senso **più sostenibile**, programmare l'esperienza territoriale per aumentare il **valore aggiunto** del turismo senza aumentare i flussi di visitatori. La sfida strategica che Apt affronta oggi

naturalmente si carica di nuove valenze e significati, ma a ben guardare non è così diversa. Anche nel futuro immediato bisognerà aumentare il valore aggiunto di ogni singola esperienza turistica (visto che i turisti saranno di meno), rendere il turismo più sostenibile e bilanciato, curare l'accoglienza nei minimi particolari, garantire sicurezza e bellezza. Mai come oggi è forte la richiesta di spazi aperti, di natura. Il richiamo che parte dalle nuove generazioni e che si è innestato nel movimento interpretato da **Greta Thunberg**, le comprovate ragioni scientifiche che indicano nella sottrazione degli spazi alla natura il propagarsi del virus dagli animali agli uomini, l'urbanizzazione selvaggia e tanti altri indicatori implicano un passaggio verso un'applicazione concreta dei temi legati alla sostenibilità. Non possiamo più "sostenere" il nostro sviluppo come prima, e la "sostenibilità", intesa come l'approccio capace di garantire alle nuove generazioni le stesse condizioni delle nostre generazioni, va ripensata in un'**ottica rigenerativa**. E possiamo anche capire in questo modo che la migliore via di uscita dal tunnel in cui ci troviamo, potrebbe essere in alcuni casi **togliere, non**

The Campiglio that will be

Tourism and Covid. Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena are engaged in a great, strategic challenge to increase the value added of each travel experience without increasing the volume of visitors.

Now what? It's a question on the minds of many. What happens now? How will we face this health emergency? How can we go to the mountains? What will tourism be like? How will our vacations change? What about skiing? And sports? How will things we have taken for granted - like relationships, togetherness,

or hospitality - evolve? It's a bit frustrating trying to make forecasts in times like these, because what we are facing is something new that keeps shuffling the deck and moving the goalposts. It takes calm, cool determination, as well as forward thinking, creativity, flexibility and a willingness to take the less traveled, less certain path so as to **rethink tourism** and to continue being a destination that many people will want to travel to, both within Italy and from abroad.

PER RIPROGETTARE
IL TURISMO
TERRITORIALE
C'È BISOGNO
DI GRANDE
LUNGIMIRANZA E
CRATIVITÀ.

GREAT FORESIGHT
AND CREATIVITY
ARE NECESSARY
FOR PLANNING
TOURISM.

It will be the greatest challenge faced by our community, one which will take extraordinary levels of commitment, because the theories and the formulas that have got us this far will likely not be of much help in dealing with the new world this virus has shaped. Here in the Rendena Valley, though, there is no lack of courage, entrepreneurial spirit and creativity, and, more so than in recent years, there will be no lack of **hunger**.

As we go about our research, we often hear the words "not hungry enough", meaning that destinations are "resting on their laurels". Now, though, we are likely to see the hunger come back.

The Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association will play an important role in this process, both guiding the reaction to the crisis as well as planning for the future of this tourist destination. Our research began even prior to the crisis, as we were getting ready to celebrate the best winter season in our history, having posted excellent numbers in both number of visitors and overall business volumes. The challenge was that of managing this success, to rethink the offering to be **more sustainable**, and to design the experience in a manner that would increase the area's **value added** without increasing the volume of tourists. Now, of course, the strategic challenge we face is rich with new meaning, but it isn't all that different if we think about it. For the near future, we still need to increase the value added of each individual travel experience (given

L'AZIENDA PER IL TURISMO MADONNA DI CAMPIGLIO PINZOLO VAL RENDENA STA LAVORANDO CON TSM-TRENTINO SCHOOL OF MANAGEMENT ALLA DEFINIZIONE DEL PIANO STRATEGICO PLURIENNALE CHE DEFINIRÀ LE LINEE GUIDA DEL TURISMO NELLA DESTINAZIONE PER I PROSSIMI ANNI, IN UNA PROSPETTIVA DI LUNGO TERMINE.

ASSOCIATION IS WORKING WITH TRENTINO SCHOOL OF MANAGEMENT (TSM) TO DEFINE THE LONG-TERM STRATEGY PLAN THAT WILL SET THE GUIDELINES FOR THE TOURIST DESTINATION FOR THE YEARS TO COME.



Alessandro Bazzanella

Responsabile dei progetti di ricerca e consulenza turistica in Tsm-Trentino School of Management.

Esperto di formazione manageriale, ha condotto numerose ricerche e consulenze in ambito turistico-territoriale, sia in Italia che all'estero, occupandosi in particolare di management della complessità, di pensiero strategico, di service design, di sviluppo organizzativo.

Head of tourism research and consulting at Trentino School of Management (TSM)

An expert in management training, he has done a great deal of research and consulting in tourism and destination marketing both in Italy and abroad, with a particular emphasis on complexity management, strategic thinking, service design, and organizational development.

aggiungere, se riteniamo che il paradigma di riferimento vada davvero cambiato. Per fare questo è importante mobilitare adeguatamente le risorse territoriali, per disegnare uno scenario competitivo auspicabile, nel quale si possa affermare un modello di sviluppo innovativo, capace di posizionare la destinazione in modo distintivo sul mercato. Si tratta, in altre parole, di affrancarsi dalla

the decline in number of visitors), make tourism more balanced and sustainable, pay attention to the smallest details, and ensure safety and enjoyment. The need for nature and the great outdoors has never been greater. It is no longer enough to "sustain" development as it was before. Sustainability, seen as an approach to ensuring that the next generations enjoy the same conditions of today, needs now to be thought of more in terms of regeneration. To do this, it is important to mobilize adequate resources within the community in order to achieve

competizione per il **presente** per proiettarsi in una competizione per il **futuro**, nel quale vigono regole diverse dal presente e in cui ci si può permettere di osare prospettive "disruptive". La competizione per il presente naturalmente è importante, ma è altrettanto importante cominciare a lavorare per il futuro, per costruire la destinazione che verrà e programmare oggi il **successo di domani**. •

the hoped-for competitive landscape in which an innovative model of development, one that will enable this destination to stand out from the rest, can arise. In other words, it is about freeing ourselves from the competition of the present as we look to the competition of the future, when the rules will have changed and we can dare again to disrupt. The competition of the present is, of course, important, but it is equally important to begin working for the future in order to create the Campiglio that will be and to plan, today, our success for tomorrow. •



Paolo Grigolli

Direttore Scuola di Management del Turismo e della Cultura di Tsm-Trentino School of Management.

Si occupa da trent'anni di formazione e ricerca-intervento nel management turistico, culturale e dell'innovazione sociale in Italia e all'estero e ha lavorato su progetti di sviluppo locale e turismo in Indonesia, Romania, Croazia, Repubblica dell'Altaj, Caucaso, Cile, Uzbekistan, Vietnam e altri paesi per conto di diverse organizzazioni internazionali.

Director of the School of Culture and Tourism Management at Trentino School of Management (TSM)

With thirty years of experience in culture, social innovation and tourism management training and research, both in Italy and abroad, he has worked on projects of tourism and local development in Indonesia, Romania, Croatia, the Altai Republic, the Caucasus, Chile, Uzbekistan, Vietnam and other countries on behalf of various international organizations.

festival MISTERO DEI MONTI



L'ARTE DELLA DISCESA FLUITAZIONI

La cultura fluisce e continua il suo corso alla giusta distanza.

Gli incontri del festival d'alta quota Mistero dei Monti racconteranno **dall'1 al 13 agosto** il tema della discesa.

Nella rassegna 2020 l'immagine che conduce la riflessione è quella delle antiche fluitazioni, del discendere dei tronchi di legno lungo i corsi d'acqua dai monti alla pianura.

Una diciannovesima edizione dove il fluire resiliente è d'obbligo. Tra gli ospiti di questa speciale edizione il geologo Mario Tozzi, l'alpinista Simone Moro e il filosofo Vito Mancuso.

www.campigliodolomiti.it

Un'immagine, un'emozione. Il potere dei video

DI/BY CARLO BOGHI



Carlo Boghi

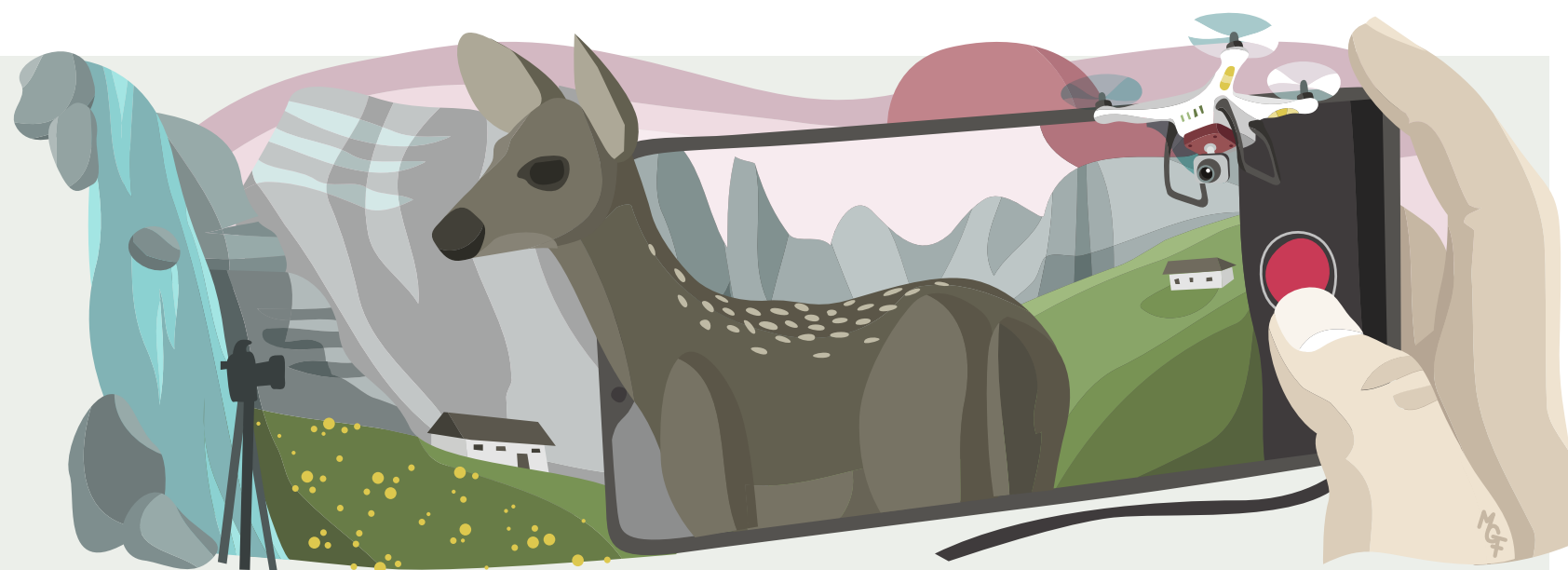
Laureato in giurisprudenza e iscritto all'Ordine dei Giornalisti, dal 2005 intraprende l'attività di reporter con la società Cinquecento srl di cui è amministratore unico. Ad oggi conta centinaia di trasferte in tutto il mondo soprattutto per reportage di eventi velici (tra cui due edizioni della Louis Vuitton Cup in Nuova Zelanda), reportage di guerra in Afghanistan e diversi documentari che hanno partecipato a festival internazionali del cinema. Dal 2012 collabora con l'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena per la realizzazione di video promozionali e l'implementazione dell'archivio di immagini video.

A journalist with a degree in law, since 2005 Carlo Boghi has been a reporter with the company Cinquecento S.r.l., where he is the sole director. He has made hundreds of trips throughout the world to report, above all, on sailing (including two editions of the Louis Vuitton Cup in New Zealand) and the war in Afghanistan, as well as to produce various documentaries that have participated in international film festivals. Since 2012, he has been working with the Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena Tourist Association to produce marketing videos and create a video archive.

Mai come in questi ultimi anni il marketing di una località turistica ha vissuto un cambiamento così radicale, soprattutto se parliamo di una promozione del territorio legata alla produzione di video. Gli strumenti di ripresa negli anni sono cambiati e le campagne pubblicitarie si sono adeguate allo sviluppo mondiale dei social network. Oggi l'obiettivo non è più realizzare lunghi documentari, ma piccole clip a tema, accattivanti, emozionanti e in grado di attirare l'attenzione dello spettatore in pochi secondi. Per una produzione di successo che possa distinguersi dai numerosi video che offre la rete, è necessario adottare alcuni accorgimenti che rendano il risultato professionale ed efficace. Fondamentale è restare al passo con la tecnologia, ma soprattutto offrire un prodotto originale ed emozionante. Oggi non basta più una sola telecamera come eravamo abituati noi videomaker fino a un decennio fa, **oggi ogni circostanza di ripresa richiede uno specifico strumento.** Drone, action cam, gimbal (sistema motorizzato di stabilizzazione

dell'immagine) e una macchina reflex con il suo parco ottiche sono tutti elementi fondamentali per una produzione moderna. Inoltre, le tecniche di ripresa si sono evolute, **i video creati non sono più semplici clip, ma veri e propri concetti cinematografici in cui anche una singola scena può richiedere ore e ore di attesa:** l'attesa per l'incontro con un camoscio o per catturare i colori variopinti di un tramonto. O un'attesa ancora più lunga come avviene per la registrazione di un timelapse in una notte stellata. La macchina con ottica grandangolare scatta una fotografia ogni 20 secondi per almeno otto ore in assenza di luna (la sua luce rischiarebbe troppo il cielo e quindi le stelle sarebbero meno visibili). Le centinaia di fotografie, montate in un video in sequenza, danno vita ad una danza circolare e ordinata di stelle sfumate dal passaggio delle nuvole che si conclude con gli incredibili colori dell'alba (youtube: "Bocchette Centrali, Vie Ferrate Dolomiti di Brenta". Durata: 2:20, pubblicato da "Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena").

E in queste ore di registrazione passate in un silenzio assordante ai piedi di un torrione o in una radura di fronte al maestoso paesaggio delle Dolomiti di Brenta, si vive una sensazione incredibile di appartenenza alla montagna. Sensazione amplificata ancor più dal variare delle stagioni. Il colore oro dei larici in autunno che avvolge i laghi alpini e le vallate, la musica del vento tra gli alberi e il rumore dei ruscelli di montagna sono immagini e suoni che registrati sulle piccole schede digitali della camera vengono poi assemblati in un montaggio emozionale, con il giusto abbinamento di voce narrante e musica. L'obiettivo è quello di trasmettere a chi guarda le sensazioni vissute in un ambiente suggestivo, circondati dal forte richiamo della natura (youtube: "I colori dell'autunno di Madonna di Campiglio". Durata 1:06, pubblicato da "500srl") Le tecniche di ripresa dei nostri giorni richiedono quindi un vasto assortimento di attrezzature che, assieme a chili di batterie, rende meno agevoli gli spostamenti. Lo zaino è più pesante e le ore di camminata a fine giornata si fanno sentire. Tuttavia, svolgere questo lavoro nello scenario naturale del Parco Adamello Brenta vuol dire, per un videomaker che come me ama la montagna, raggiungere il perfetto connubio tra queste due immense passioni che si uniscono e si amplificano. Il desiderio è trasmettere allo spettatore le emozioni e le sensazioni provate dall'incontro con le meraviglie della natura, la bellezza dei luoghi e le storie della gente. •



IL CONSUMO DI VIDEO ONLINE È UN FENOMENO CONSOLIDATO CHE SI È ULTERIORMENTE ACCENTUATO DURANTE IL LOCKDOWN DOVUTO ALL'EMERGENZA SANITARIA. I VIDEO SI AFFERMANO DUNQUE COME LO STRUMENTO IDEALE PER RACCONTARE I VALORI DI UNA DESTINAZIONE TURISTICA E CONSOLIDARE IL LEGAME CON GLI OSPITI.

Images and emotion. The power of video

The consumption of videos online is a common practice that has intensified during the lockdown brought about by the current health crisis. Video is proving to be the ideal medium by which to convey the values of tourist destination and to develop bonds with visitors.

Never has tourism marketing undergone such radical changes as those we have been witnessing in recent years, especially if we think about destination marketing as it relates to video production. Video-production tools have changed over the years, and marketing campaigns have adapted to the global growth in social media. Today, the goal is no longer to produce lengthy documentaries, but rather brief, topic-specific clips that are able to attract and excite viewers within

the space of just a few seconds. In order for a video to stand out from all the other content available online, it needs to take advantage of a few tricks to ensure that it is both professional and effective. Staying abreast of new technology is essential, but of even greater importance is providing an excitingly original product. Nowadays, it isn't enough to have just one camera, like we were all used to just a decade ago. Today, each situation calls for a specific device. Drones, action cams, gimbals (motorized image stabilization), and reflex cameras with a range of lenses are all essential for quality content. Filming techniques have also evolved. **Videos are no longer simple clips, but rather full-fledged film concepts in which even a single scene can take hours to get just right,** waiting for a mountain goat to pass by, to capture the myriad colors of a sunset, or for a time-lapse shot of a starry night to run its course.

For a time-lapse scene, a camera with wide-angle lens takes a photo every 20 seconds for at least eight hours until the moon rises (and its light makes the stars less visible). The hundreds of photos, assembled into a video, give life to a circular dance of stars, interspersed with the passing of clouds, which ends with the incredible colors of dawn (see YouTube: "Bocchette Centrali, Vie Ferrate Dolomiti di Brenta". Duration: 2:20, posted by "Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena"). Throughout these hours of deafening silence beneath a rocky spire or in a majestic pasture high in the Brenta Dolomites, one gets an amazing sense of being one with the mountains. It is a sensation that is amplified by the changing of the seasons. The golden colors of larch trees in autumn reflecting in an alpine lake, the music of the wind blowing through the leaves, and the gurgling of a mountain stream make for images and sounds that, when captured on

a camera's flash storage, can be assembled into a thrilling video with just the right soundtrack and narration. The goal is to give the viewer the sensation of actually experiencing this stunning landscape, immersed in nature (see YouTube: "I colori dell'autunno di Madonna di Campiglio". Duration 1:06, posted by "500srl"). Today's filming techniques call for a vast array of equipment and loads of heavy batteries, which makes it more difficult to get around. A videographer's backpack keeps getting heavier, and the hours of hiking wear on the legs by the end of the day. All the same, doing this job in the natural setting of the Adamello-Brenta geopark, for someone like me who loves the mountains, is an ideal union of two great passions, each of which amplifies the other. The goal is to convey to the viewer the emotions and sensations of this encounter with the wonders of nature, the beauty of this place, and the stories of its people. •

YEMAN PIÈ VELOCE NULLA È IMPOSSIBILE PER IL GUERRIERO DEL MEZZOFONDO

DI/ BY SARA DEFRADESCO

ATLETICA, 10.000 M, RECORD ITALIANO:
YEMANE BERHAN CRIPPA
È IL NUOVO PRIMATISTA AZZURRO DEL MEZZOFONDO.
HA BATTUTO IL PRIMATO TRICOLORÈ
DI ANTIBO DI CIRCA 6 SECONDI.
NON SUCCEDEVA DA 30 ANNI.
E LUI DI ANNI NE HA SOLI 23.



Ora pensiamo: un ragazzo. Africano. La guerra civile etiopica e la malattia gli portano via gli affetti più cari. Lui e i suoi cinque tra fratelli e sorelle rimangono orfani giovanissimi.

Siamo in Etiopia. Sull'altopiano Dessiè, a Robit, a 400 chilometri da Addis Abeba. Una coppia milanese rende possibile l'impossibile: li adotta, tutti, lui, i suoi fratelli e sorelle, e anche due cugini. In totale otto. Otto bambini etiopi che un giorno atterrano a Milano. "Le luci della città, le automobili, le case in muratura. Ricordo una sensazione di meraviglia.

Non conoscevo il mondo in cui mi trovavo. Ma ero sulla macchina di mio padre. Non ci credevo che potevamo avere addirittura una macchina. Avevo 5 anni. Ero felice".

In Etiopia si andava al pascolo con le mucche, le capre, gli asini. Si giocava con fratelli e amici a "prendi e scappa" e a nascondino. Non era molto, ma era sereno.

E poi l'orfanotrofio, l'arrivo a Milano e il trasferimento a Montagne: una grande casa per una grande famiglia. È qui che inizia una nuova vita, con la natura rigogliosa del trentino e delle Giudicarie a fare da cornice.

Ora pensiamo nuovamente: "Accadono cose che sono come domande. Passa un minuto, oppure anni, e poi la vita risponde." (cit. A. Baricco)

Di minuti ne passano 27. Precisamente **27'10"76**. E la vita risponde:

Yemaneberhan Crippa segna il nuovo primato azzurro dei 10.000, trent'anni dopo **Totò Antibo**. Questa volta siamo a Doha, il 6 ottobre 2019. Mondiali di atletica. Record italiano e terzo tempo europeo di sempre dietro a Mo Farah e Mourhit.

"Ho battuto il record italiano dopo 30 anni, sì ok... ma i miei obiettivi sono ben altri, io voglio le medaglie".

Chiaro come l'acqua.

Conciso e concreto come la gente della terra rossa. Pochi giri di parole.

Quello che Yeman Crippa, il nuovo talento del mezzofondo italiano, vuole, è vincere e appendersi quella medaglia d'oro al collo.

Il guerriero del mezzofondo, «il braccio destro di Dio» (questo il suo nome in amarico) è oggi il primatista italiano dei 10.000 metri. "I tempi si fanno in pista, sponsor e gruppi sportivi guardano lì".

Il ragazzo è veloce e determinato. Le idee sono chiare, il talento è nel sangue, nella testa e nel cuore. Gli telefoniamo un pomeriggio di fine marzo. Il lockdown è iniziato da qualche settimana, la notizia del posticipo delle Olimpiadi è fresca fresca.

Come stai vivendo questo momento Yeman?

"Le abitudini ora sono cambiate, mi mancano alcune cose che facevo prima. Uscire e correre. Non la vivo male, c'è gente che sta peggio, che sta morendo. Le Olimpiadi posticipate al 2021? Mi piace molto che siano state rinviate di un anno, speravamo in un posticipo a ottobre o novembre.

Al momento non sappiamo ancora nulla noi atleti, se dobbiamo rifare i tempi di qualificazioni. Ora riesco ad allenarmi una volta al giorno. Poi faccio esercizi a casa, rinforzo muscolare, stretching, addominali. Non è il massimo ma abbiamo fatto quello che potevamo fare, rispettando le regole e i decreti".

Perché l'atletica?

"Ho provato all'inizio, tanto per. Vincendo le campestri della scuola, in quinta elementare battevo i ragazzi di seconda media. Giocavo a calcio, ogni tanto andavo a fare una gara.



Inverno 2019-2020 a Madonna di Campiglio. In the winter of 2019-2020 in Madonna di Campiglio. (P. Bisti)

Vedevo che andavo bene. Volevo fare il calciatore, ma non avevo i piedi. Mi piaceva, ma poi vedevo che nell'atletica arrivavo. Cosa fare? Faccio l'atleta? Perché no... Poi l'atletica ha iniziato a piacermi davvero, e ora che dire, mi sono tolto anche qualche soddisfazione". Inizia nel gruppo dell'Atletica Valchiese, insieme a Cesare Maestri, il mountain runner vice campione del mondo. Marco Borsari è il maestro, e il "cacciatore" di talenti dell'atletica leggera trentina ha centrato di nuovo il fuoriclasse.



AVEVA 7 ANNI QUANDO VIDE PER LA PRIMA VOLTA LA NEVE, E 23 LA PRIMA VOLTA CHE CI HA CORSO SOPRA.

YEMANEBERHAN CRIPPA WAS SEVEN YEARS OLD WHEN HE SAW SNOW FOR THE FIRST TIME, AND 23 THE FIRST TIME HE RAN ON IT.

Yeman inizia a primeggiare in tutte le categorie e su tutti i terreni, dalla corsa in montagna alla corsa campestre. "Ho iniziato grazie a mio fratello più grande Kelemuh, lui faceva corsa in montagna. Marco Borsari ci ha portato alla corsa, ci ha scoperto e ha investito su di noi. È stato un grande maestro, anche di vita, ora purtroppo non c'è più. Un altro maestro importantissimo per la mia carriera è Massimo Pegoretti, allenatore attuale, è colui che mi affianca ogni giorno".

Yeman, the swift of foot

The story of Yemaneberhan "Yeman" Crippa, the fleet-footed shining star of Italian long-distance running who dreams of finishing a race a step ahead of Mo Farah, begins in Africa and continues in the mountains of Trentino to discover an incredible talent for running all the way to the Olympics.

The Italian record holder in the 10,000 meters, Yemaneberhan "Yeman" Crippa is Italy's top long-distance runner, having beaten the record held by Salvatore Antibo by about six seconds, a mark that had stood for 30 years. Yeman is just 23 years of age.

Act One. Our story begins in Shewa Robit, Ethiopia, in the Dessie highlands, some 400 kilometers from Addis Ababa. Disease and civil war in Ethiopia had robbed Yeman and his five siblings of the love of their parents, orphaning them when they were young children. A couple in Milan then made the impossible possible, adopting them all — Yeman, his brothers and sisters, and even two cousins, all of whom made the trip to Milan. "The lights of the city, the traffic, the buildings. I remember that marvelous sensation. I didn't recognize the world I found myself in, but I was in my father's car. I couldn't believe that we were actually able to have a car. I was five, and I was happy." In Ethiopia, he would go out into the fields with the cows, goats and donkeys and play tag and hide-and-seek with his friends and siblings. It wasn't much, but he was content. Then came the orphanage, his arrival in Milan, and then the move to Montagne into a big home made for a big family. It is here that his new life was to begin, against the backdrop of the stunning nature of the Giudicarie and the region of Trentino.

Act Two. "Things happen that are like questions. A minute passes, or years, and then life answers." (A. Baricco)

Twenty-seven minutes pass - **27:10.76** to be exact - then life answers. **Yemaneberhan Crippa** has set Italy's new national record in the 10,000 meters, 30 years after the mark set by **Salvatore Antibo**. We are now in Doha for the World Athletics Championships, October 6, 2019. The new Italian record is the third best time in Europe, behind Mo Farah and Mohammed Mourhit.

Identikit / Profile

Yemaneberhan Crippa

G.S. FIAMME ORO PADOVA

Athletics team: GS Fiamme Oro, Padova

Data di nascita / date of birth: 15-10-1996

2014 conquista l'oro juniores, individuale e a squadre, agli Europei di cross.

Takes junior individual and team gold at the European Cross-Country Championships.

2015 bronzo europeo under 20 nei 5.000 metri.

Bronze in the 5,000 meters at the European Under-20 Championships.

2016 centra il bronzo individuale e l'oro a squadre under 23 agli Europei di corsa campestre.

Wins individual bronze and team gold in the European Under-23 cross-country championships.

2017 stabilisce il primato italiano assoluto dei 5000 al coperto con 13:23.99 a Birmingham e vince l'oro europeo under 23.

Sets the Italian indoor record in the 5,000 meters in Birmingham with a time of 13:23.99 and wins the European Under-23 gold medal.

2018 bronzo sui 10.000 agli Europei di Berlino. Nello stesso anno toglie a Francesco Panetta le migliori prestazioni nazionali promesse di 5000 e 10.000 che risalivano al 1985, ma anche quella dei 3000 a Stefano Mei con 7:43.30.

Bronze in the 10,000 meters at the European Championships in Berlin; sets the best times in the under-23 5,000 and 10,000 meters, held by Francesco Panetta since 1985. With a time of 7:43.30, he also lowers the Italian record in the 3,000 meters, previously held by Stefano Mei.

2019 record italiano nei 10.000 con 27:10.76, ottava posizione ai Mondiali di Doha. Scende fino a 13:07.84 sui 5.000 metri, a un paio di secondi dal record italiano, dopo i 3:37.81 nei 1.500 e la vittoria in Coppa Europa dei 10.000. Ha vinto 14 titoli italiani giovanili (in 6 specialità diverse).

Italian record in the 10,000 meters at 27:10.76, taking eighth place in the Worlds in Doha. Lowers his time in the 5,000 meters to 13:07.84, just a couple of seconds from the Italian record, after setting a time of 3:37.81 in the 1,500 meters and winning the 10,000 meters in European Cup.

Won 14 Italian junior titles in six different specialties.

Nekagenet Crippa

TRIESTE ATLETICA

Data di nascita / date of birth: 16-09-1994

2013 campione mondiale juniores di corsa in montagna.

World junior champion in mountain running.

2018 bronzo a squadre agli Europei di cross (da esordiente in Nazionale maggiore).

Joins the Italian national team and takes team bronze in European Cross-Country.

2019 titolo italiano assoluto in mezza maratona.

Italian champion in the half marathon.



Yemaneberhan Crippa in gara a Doha.

Yemaneberhan Crippa while competing in the World Athletics Championships Doha.

Con il fratello Neka.
With the Neka brother on the right.

(G. Colombo)



Cos'è la corsa per te?

"Quando corro, penso ai sacrifici che ho fatto, penso a chi è lì e mi vuole bene, penso a chi mi sostiene ogni singolo giorno. L'allenamento è duro, in gara invece vuoi arrivare a tutti i costi e fare il tempo migliore, vuoi che l'avversario che più temi non ti batta".

Quali sono i tuoi obiettivi futuri?

"Il mio obiettivo è arrivare primo. Ho fatto un gran tempo, ma il mondo è avanti, il record in fin dei conti è di trent'anni fa. A Doha sono arrivato ottavo, non è stata una posizione soddisfacente. Queste sono tappe di passaggio. Ovviamente i tempi contano, ma quello che rimane è chi si appende al collo la medaglia d'oro, d'argento, di bronzo". Lo dice con un pò di amaro in bocca. Perché alla fine a lui quell'ottavo posto gli sta un pò scomodo, e ora che le Olimpiadi sono più lontane, mira agli Europei di Parigi. [nrd. ai tempi della nostra intervista sono ancora confermati].

È in Trentino che Yeman Crippa si scopre corridore e, assieme al fratello Neka (anche Nekagenet è azzurro giovanile in tutte le specialità della corsa), coltiva il suo talento.

It is in Trentino where Yeman Crippa finds he can run and, together with his brother Neka (Nekagenet, also on the Italian running team in all specialties), develops his talent.

"Yeah, OK. I beat the Italian record after 30 years, but I have other goals. I want medals."

Crystal clear. Concise and concrete, like the people of Ethiopia. Without wasting words, Yeman Crippa, the rising star of Italian long-distance running, wants to win and hang a gold medal around his neck.

This long-distance warrior, the "right hand of God" (as his name means in Amharic) is now the Italian record holder in the 10,000 meters. "Times are set on the track, where teams and sponsors are watching." This young man is fast and determined.

His ideas are clear, and he has talent in his blood, in his mind, and in his heart. We talked with him by phone one afternoon in March. Lockdown had begun a few weeks earlier, and the news of the postponement of the Olympics had just been released.

What is this moment like for you, Yeman?

"Habits have changed. I miss some of the things I did before - going out and running. It's not bad. There are people who are worse off, who are dying. The Olympics are postponed to 2021? I'm really sorry that they've been postponed for a year.

We were hoping for a delay until October or November. At the moment, we athletes don't yet know if we'll need to redo our qualifying times. Right now, I can train once a day. Then I work out at home - strength training, stretching, core work. It's not the best, but I do what I can, respecting the rules and the law."

Yeman Crippa, testimonial della Longevity Run a Madonna di Campiglio, 3 agosto 2019.

Crippa, testimonial of the first edition of Longevity Run, August 3, 2019. (J. Doohan)



Why athletics?

“At first, I tried it ‘just because’. I would win cross-country races at school. In fifth grade, I could beat kids in seventh grade. I played soccer, and now and then I’d go do a race. I saw that I was good. I wanted to play soccer, but I didn’t have the talent. I liked it, but I saw that I was better in athletics. And so? Athletics? Why not? Then I started to really like athletics, and now - what can I say? - I’ve managed to draw some satisfaction out of it.” He started with Atletica Valchiese, together with Cesare Maestri, the world-champion mountain runner, under the guidance of Marco Borsari, the talent hunter of Trentino athletics who had once again hit the target. Yeman began to lead in all categories and on all surfaces, from cross-country to mountain running. “I started thanks to my big brother, Kelemuh. He did mountain running. Marco Borsari brought us to running; he discovered us and invested in us. He was a great mentor, in life as well, but now he has passed, unfortunately. Another extremely important

mentor for me in my career is Massimo Pegoretti, my current coach. He’s the one who supports me every day.”

What does running mean to you?
 “When I run, I think of the sacrifices I have made. I think of who is there loving me. I think of those who support me every single day. Training is hard, but in a race you want to finish at all costs and set the best time. You don’t want the adversary you fear most to beat you.”

What are your goals for the future?
 “My goal is finish first. I set a great time, but the world marches on. I mean, the record was from 30 years ago. In Doha, I finished eighth, which wasn’t a satisfying position. These are stops along the way. Times count, of course, but what people remember are those who hang the gold, silver and bronze medals around their neck.” He says this with a twinge of resentment because, at the end of the day, that eighth-place finish doesn’t sit well with him, and now that the Olympics are further away, he’s looking to the European

Championships in Paris [which were still confirmed at the time of the interview].

Which adversaries do you fear most?
 “My adversaries are the Kenyans, the Ethiopians, and those who finish first - those who finish the 10,000 in under 27 minutes. I look to Mo Farah. This year, he won just about everything, so he’s the one I want to beat.”

Which wins do you cherish most?
 “Definitely the 2017 European Under 23. The season had started out bad, and my morale was terrible when I got there. I was feeling good, and I caught up to and beat everyone in the final 50 meters. Then there are the 2018 European Championships in Berlin, where I got my first medal (a bronze) in the 10,000. To this day, it remains the most important medal I’ve worn.”

Ethiopia remains close to his heart, and he returns whenever he can. From his roots in Africa to Italy is quite the impressive run. And now, Yeman, it’s time to keep running and hang that medal around your neck. Best of luck! •



LAKE and GARDARA THE DOLOMITES

Unterschiedliche Strecken, einmaliges Erlebnis

NORTH LAKE
GARDA
 TRENTO ITALY

gardatrentino.it



MADONNA DI
CAMPIGLIO
 PINZOLO VAL RENDENA
 TOP DOLOMITES

campigliodolomiti.it

TRENTINO

CICLOTURISMO SULLE ALPI: UNA NUOVA OPPORTUNITÀ?

DI/BY PATRICK KOFLER, HELIOS BOLZANO

L'IDEA INIZIALE ERA UN COLLEGAMENTO IN BICICLETTA TRA LE DOLOMITI DI BRENTA
E IL LAGO DI GARDA, IL RISULTATO È UN NUOVO TIPO DI PRODOTTO TURISTICO
CHE PORTA IL CICLOTURISMO IN UNA DELLE ZONE PIÙ BELLE DELLE ALPI.

L'esempio di DoGa: dall'idea al risultato finale, con una virata di 180 gradi.

LA BELLEZZA DEL PERCORSO

Fine settembre 2019. La funivia ondeggia sopra i pascoli alpini, le cime degli alberi scorrono davanti agli occhi e la giornata va alla grande. Con me in cabina c'è la e-mtb che ho noleggiato. Mi sto avvicinando al rifugio che sfiora quota 2000 m. Sono salito a Daolasa in Val di Sole e ora sto arrivando al Monte Vigo. La nostra meta è il Lago di Garda.

Dopo l'affascinante e mondana Madonna di Campiglio, scendiamo su strade forestali lungo il fianco occidentale delle Dolomiti di Brenta, in un paesaggio di grande impatto visivo. Giunti a Pinzolo, svoltiamo sulla piacevole pista ciclabile della Val Rendena e attraversiamo comodamente i paesini lungo il fiume Sarca. Poco prima di Tione, svoltiamo a est verso le Giudicarie Esteriori.

Siamo in una zona meno conosciuta del Trentino e lo stupore ci pervade. La splendida strada che si snoda nel canyon verso Stenico offre una vista mozzafiato sul fiume Sarca. Inaspettatamente il paesaggio si apre nell'ampia valle di Comano con il castello di Stenico, i prati, i campi, i piccoli paesi e, alla fine, un ultimo passaggio da superare: il Passo del Ballino. Nonostante non sia alto, è comunque significativo, perché, una volta raggiunto, offre una rapida discesa verso il Lago di Garda.

Pochi minuti dopo il Passo, la valle spazia su uno scenario incredibile. La vista del lago di Tenno è una gioia per gli occhi. Il suo colore turchese sembra quasi irreali, e non è un'esagerazione. Dopo aver affrontato l'ultimo tratto riusciamo a vedere la nostra meta: la parte nord del



Da Campiglio, con vista sulle Dolomiti di Brenta, fino a Riva del Garda con una golosa pausa lungo l'itinerario.

From Campiglio, overlooking the Brenta Dolomites, to Riva del Garda with a tasty break along the itinerary.

(Helios)

Lago di Garda. Il panorama è surreale, se si pensa alle montagne da cui siamo partiti. La tranquillità, il vasto specchio d'acqua, uliveti, vigneti, palme. Un vortice nella mente e l'allegria nel cuore. Siamo a Riva del Garda e il lago si stende davanti a noi. Che itinerario!

Il percorso dalla Val di Sole attraverso Madonna di Campiglio e Comano fino a Riva del Garda offre un enorme potenziale e luoghi che non sono secondi a nessuno. Ma è giusto pensare solo alle mountain bike o alle biciclette elettriche?

NUOVE STAGIONI, NUOVI TURISTI: LE TENDENZE DEL MERCATO

La Val di Sole e Madonna di Campiglio con la Val Rendena in particolare sono caratterizzate da una stagionalità inverno/estate relativamente breve ma intensa. Primavera e autunno sono periodi tranquilli. Da qui la nostra domanda: quanto sarebbe opportuno sviluppare un prodotto che da un lato dipende dagli impianti di risalita e dall'altro rappresenta solo un'offerta aggiuntiva per un turista

già presente sul territorio? Perché non sfruttare l'immenso potenziale di questo percorso per attirare nuovi turisti, soprattutto nei periodi di bassa stagione? Sarebbe un valore aggiunto per tutti. Seconda considerazione: in Europa il mercato mtb sta ristagnando mentre il cicloturismo sta crescendo più rapidamente che mai, con oltre 40 milioni di utilizzatori in tutta Europa. Inoltre, le bici da strada endurance adatte all'uso fuoristrada, le cosiddette gravel bikes o le bici da trekking,



Cycling in the Alps: a new mode of tourism?

An about-face in development of the Dolomiti-Garda cycling itinerary.

The initial idea was for a cycling itinerary connecting the Brenta Dolomites and Lake Garda. The result is a new travel product that brings cycling to one of the most beautiful spots in all the Alps.

THE BEAUTY OF THE ITINERARY

It was late September 2019. The gondola lift swayed above the alpine pastureland as the treetops slid by below. It had been a great day so far for me and the electric mountain bike I had rented. I had boarded in Daolasa, in Val di Sole, and was now arriving at Monte Vigo and its lodge at an altitude of nearly 2,000 m (6,500 ft), but my ultimate destination was Lake Garda.

After the charming town of Madonna di Campiglio, I continued down along forest roads on the western side of the Brenta Dolomites and through some truly stunning landscapes. In Pinzolo, I turned onto the lovely bike route through the Rendena Valley and continued on through the various villages along the Sarca River.

Just before reaching Tione, I turned to the east in the direction of Giudicarie Esteriori, in a lesser known, but equally stunning part of the Trentino region. The amazing road winding through the canyon towards Stenico offered up a breathtaking view of the Sarca River when, all of a sudden, the panorama opened up across the Comano valley with its Stenico castle, fields, villages, and one final section - the Ballino Pass - to be taken on. It wasn't a difficult climb, but it was significant because, once at the top, a rapid descent to Lake Garda was all that remained.

Just a few minutes past the Ballino Pass, the view of Tenno Lake was an incredible joy to behold. It is no exaggeration to say its turquoise color seemed almost surreal.

Having finished this final section, I could now see my destination of northern Lake Garda. The tranquility of the view - the vast expanse of water and the olive groves, vineyards and palm trees - was hard to believe when considering I had started out in the high mountains. I was reeling with emotion, a great joy in my heart, here in Riva del Garda as I looked out over the lake before me. What a ride! The itinerary from Val di Sole, through Madonna di Campiglio and Comano and on to Riva del Garda offers enormous potential and unparalleled landscapes, but was it right to design it just for mountain bikes or e-bikes?

NEW SEASONS, NEW TOURISTS, NEW MARKET TRENDS

Val di Sole, Madonna di Campiglio and Val Rendena feature relatively brief but intense winter and summer seasons, while spring and autumn here are more tranquil. Hence the question: What if we developed a product that both took advantage of the ski lifts and could be an additional service for tourists already in the area? Why not take advantage of the vast potential of these roads and trails to draw new tourists, especially during the off-season? That would be of value to everyone. A second consideration is that, in Europe, the mountain-bike market is stagnating, whereas bicycle touring is growing faster than ever and is practiced by more than 40 million people throughout Europe. Endurance bikes and gravel bikes

hanno registrato una crescita notevole negli ultimi anni. Secondo "Focus Italia", sono la categoria di biciclette a propulsione muscolare più venduta in Italia. Ciò significa che le strade forestali e campestri possono essere utilizzate anche con una bici da corsa relativamente leggera. Il megatrend delle e-bike è dovuto soprattutto a questo. Le biciclette a pedalata assistita oggi sono presenti in ogni categoria. I patiti delle piste ciclabili lungo il Danubio ora possono fare cicloturismo anche in montagna grazie alle bici elettriche. Una prospettiva affascinante per il ciclista, ma anche per le località alpine. Ecco quindi la nostra risposta: il percorso DoGa dalle Dolomiti di Brenta fino a Riva del Garda deve essere percorribile, senza necessariamente impianti di risalita, per ciclisti sportivi, ciclisti su ghiaia e anche e-biker. E questo nei periodi di bassa stagione. Con ciò, almeno concettualmente, abbiamo compiuto, nella costruzione del progetto, una virata di 180 gradi. Applicato al percorso, questo significa ridotti requisiti atletici e tecnici e un punto di arrivo e di partenza raggiungibili anche con i mezzi pubblici. Malè è ottimamente collegata alla valle dell'Adige e raggiungibile in treno. Partendo da Riva del Garda il percorso è un po' più ripido, ma anche in questo caso i collegamenti con la Valle dell'Adige sono buoni.

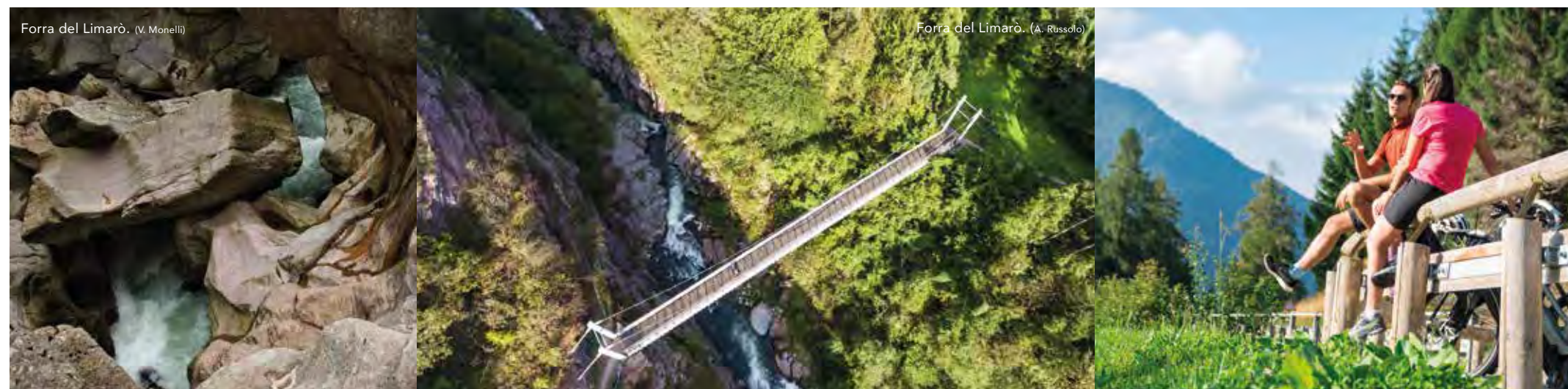
L'ITINERARIO

La partenza da Malè, capoluogo della Val di Sole, è ottimale. Una bella pista ciclabile conduce nell'ampia vallata del fiume Noce. Si passa per Daolasa, attraverso una bella strada secondaria panoramica e poco trafficata che passa nel territorio di Costa Rotian. Questo percorso offre una buona elevazione, ma non è ripido, e conduce alla strada

for off-road use have been increasing in popularity in recent years and are, according to Focus Italia, Italy's best-selling category of human-powered bicycle. This means that forest roads and trails can even be used on a relatively lightweight road bike, while also helping to explain the great popularity of e-bikes. Pedal-assisted bikes can be found in every category, and now enthusiasts of the bike routes along the Danube River can enjoy bicycle tourism in the mountains with the help of an electric bike. The possibilities are exciting both for cyclists and for alpine tourist destinations. Here, then, is our proposal. The DoGa itinerary from the Brenta Dolomites to Riva del Garda needs to be accessible to road bikes, gravel bikes and e-bikes without the use, necessarily, of the lift system, particularly during the off-season. With this, we have, at least conceptually, made something of an about-face in the project's construction. As it applies to the route, this means lower athletic and technical requirements and start and end points that can be reached using public transit. Malè is well connected with the Adige Valley and can be reached by train. Starting in Riva del Garda, the route is a bit steeper, but here, too, the connections with the Adige Valley are good.

THE ITINERARY

Starting from Malè, in Val di Sole, is the optimal choice. A lovely bike trail runs through a broad valley along the Noce River and through Daolasa along a panoramic secondary road through the territory of Costa Rotian. This route takes you up in elevation, but not too steeply, on up to the main road for Madonna di Campiglio. The few switchbacks along the road to Folgarida can be taken on quickly, and there is not much traffic here during the off-season. Just past Folgarida, through the steepest section of greatest elevation gain, you will enter the forests of Val Meledrio.



Il DoGa-Dolomiti Garda Alpine Cycling Route

Informazioni percorso:

- ↔ Distanza: 110km
- ⬆️ Ascesa: 2.260m (Standard)
- ⬆️ Discesa: 2.920m (Standard)
- ⬆️ Ascesa: 1.740m (Dolce Vita)
- ⬆️ Discesa: 2.410m (Dolce Vita)
- ⬆️ Altitudine massima: 1.635m

Ideale per:

- Strade secondarie 51 km
- Bici gravel
- Ciclovie 25 km
- Bici trekking
- Strade bianche 20 km
- E-bikes
- Strade principali 14 km

principale che porta a Madonna di Campiglio. I pochi tornanti per raggiungere Folgarida si superano rapidamente e fuori stagione la strada è poco trafficata. Subito dopo Folgarida ci si immerge nei boschi della Val Meledrio, dopo aver superato i tratti più ripidi e i dislivelli maggiori. Lo scenario è selvaggio, sembra quasi di essere nel parco nazionale di Yosemite. Il sentiero forestale si snoda leggermente in salita, nel bosco o attraverso i pascoli alpini, sempre immerso nella natura fino a Passo Campo Carlo Magno da dove si percorrere una breve discesa fino a Madonna di Campiglio.

Qui ci si può fermare per una sosta o un pernottamento. Da Madonna di Campiglio il percorso conduce ora a Pinzolo, ai piedi delle Dolomiti di Brenta. Imbocchiamo la vecchia strada di collegamento tra i due centri, piena di curve, ma facilmente percorribile, che offre viste mozzafiato su guglie, torri e campanili tipici dei panorami dolomitici. Il territorio del Trentino occidentale è davvero troppo bello per continuare a pedalare senza guardarsi attorno. Da Madonna di Campiglio è possibile fare una deviazione per le cascate di Vallesinella. Da Pinzolo vale la pena visitare la maestosa Val Genova, famosa per le sue numerose cascate, che porta direttamente nel gruppo dell'Adamello.

Superato Pinzolo, il percorso volge in basso lungo la pista ciclabile. Dopo circa 15 km i ciclisti più temerari hanno la possibilità di affrontare il secondo passo. La strada che dalla Val Rendena sale al Passo Daone (1295 m slm) è all'ombra e non è mai troppo ripida. Al punto panoramico con foto obbligatoria, la strada poco battuta conduce a sud, lungo paesaggi totalmente nuovi e di incantevole bellezza, alle Valli Giudicarie. Sarebbe un vero peccato privarsi di un simile spettacolo. Il canyon delle Valli Giudicarie (Limarò) splende sempre in tutta la sua magnificenza. Al termine, il Castello di Stenico ci aspetta per una visita, sicuramente un highlight culturale del percorso.

Al paese e al lago di Tenno, quindi l'arrivo a Riva del Garda.

At the village and lake of Tenno, then the arrival at Riva del Garda.
(Helios)



Da Stenico si scende per strade secondarie poco battute nel fondovalle di Comano, e lì inizia un nuovo tratto impegnativo. Il percorso curva lungo tracciati in secondo piano, attraverso questo Trentino rurale da libro illustrato. Una virata attraverso i campi e raggiungiamo la famosa brughiera di Fiavé con le sue palafitte. La parte finale rappresenta per il graveler irriducibile la ciliegina sulla torta del percorso. Una leggera salita e iniziamo un ampio sentiero tra campi e boschi che arriva fin quasi al passo del Ballino. Questo tratto si percorre con grande piacere, è semplicemente bellissimo.

Dal passo del Ballino si prende la strada principale verso il lago di Tenno. Anche questo tratto non è difficile per i cicloturisti con una preparazione di livello medio. Appena sotto il lago si trovano Canale e Tenno, due tra i borghi più belli d'Italia. Il percorso tuttavia non li attraversa, ma passa da Pranzo.

E ora il gran finale: l'arrivo nella tanto desiderata Riva del Garda. Vigneti, olive, palme, clima mite, buon cibo. Cosa può volere di più un ciclista stanco e spossato? Arrivati al lago, la mente è ancora colma delle sensazioni provate lungo un itinerario realmente nuovo e spettacolare: **il DoGa-Dolomiti Garda Alpine Cycling Route.** •



The untamed landscapes here will almost make you feel like you're in Yosemite National Park as the mountain road winds slowly upward through the alpine forest and pastureland. You will remain nestled in nature all the way to Campo Carlo Magno Pass, after which there will be a brief descent into Madonna di Campiglio, where you can stop for a break or an overnight stay. From Madonna di Campiglio, the itinerary continues to Pinzolo, at the foot of the Brenta Dolomites. Take the old, winding road connecting the two towns, which features breathtaking views of the rocky spires of the Dolomites. Western Trentino is truly too amazing to keep on pedaling without taking some time



Chi è?

Patrick Kofler è senior consultant e Ceo di HELIOS-For a better Growth, azienda con sede a Bolzano e Monaco che si occupa di sviluppo e comunicazione di nuovi servizi di mobilità, mobilità ciclabile e turismo. L'obiettivo è una maggiore crescita delle nostre città, regioni e destinazioni.

Patrick Kofler is CEO and senior consultant for HELIOS – for a better growth, a firm based in Bolzano and Munich that develops and promotes new services for mobility, cycling and tourism. The organization's mission is to achieve better growth for cities, regions, and tourist destinations.

L'ITINERARIO È NUOVO
E SPETTACOLARE.

THE TRAIL IS TRULY
STUNNING.

Riva del Garda.
(F. Staropoli)



to look all around you. From Madonna di Campiglio, you could take a detour to the Vallesinella falls. From Pinzolo, the majestic Val Genova is definitely worth a visit for its great many falls and will take you directly to the Adamello mountain range. Beyond Pinzolo, the itinerary continues in the valley along the bike trail. After about 15 km (9 mi), the more adventurous cyclists can choose to take on the second pass, up from Val Rendena to Daone Pass at an elevation of 1,295 m (4,250 ft). The way up is well shaded and never overly steep. After a few obligatory photos at this vista point, the road heads south through entirely new landscapes of enchanting beauty and on to the Giudicarie valleys, an experience not to be missed for

the area's magnificent splendor. Stenico Castle awaits at the end for a cultural visit that is certain to be a highlight of the trip. From Stenico, the itinerary continues down along secondary roads through the Comano valley before another uphill section. The road winds onward through rural Trentino, where you would be forgiven for thinking you had just entered a coffee-table book. At a certain point, you will turn into the fields and reach the Fiavé moorland with its famous stilt houses. The final section will be the highlight of the itinerary for all gravel-bike enthusiasts, as a wide trail heads gradually up through fields and forests almost to the Ballino Pass. This piece of trail is truly stunning and is an absolute joy to ride on.

Scarica il GPX
Download the GPX track
www.doga-cycling.it



From Ballino Pass, take the main road in the direction of Tenno Lake along a section of road that will not be difficult for bicycle tourists of average fitness. Just below the lake, you will find Canale and Tenno, which are two of Italy's most lovely villages. However, the itinerary does not go through these villages, but rather through Pranzo. And now for the grand finale: the hotly anticipated arrival in Riva del Garda — through vineyards, olive groves and an almost tropical climate — where some great Italian cuisine awaits. What more could you want after such an outing, your mind still teeming with the thrills of such a truly spectacular itinerary along **the Dolomiti-Garda (DoGa) Alpine Cycling Route?** •

LA VIA DELLE NORMALI

DI/BY LICIA SALUCCI

SI CHIAMA "LA VIA DELLE NORMALI", TRAVERSATA DA SUD A NORD
NEL CUORE ROCCIOSO DELLE DOLOMITI DI BRENTA,
IL NUOVO PERCORSO MISTO DI TREKKING E ARRAMPICATA IN 6 TAPPE
PROGETTATO DALLE GUIDE ALPINE DEL TRENINO.

LA VIA DELLE BOCCHETTE

DIEDE A TUTTI
LA POSSIBILITÀ
DI RAGGIUGERE
L'ALTA QUOTA.

THE VIA DELLE
BOCCHETTE ALLOWED
EVERYONE TO
EXPERIENCE HIGH
ALTITUDE.

(E. Veronese)

SI RECUPERA LA
PRIMA ESSENZA
DELL'ALPINISMO
DOLOMITICO.

A RETURN TO
THE ESSENCE OF
MOUNTAINEERING IN
THE DOLOMITES.

Era il 1930 quando un gruppo di amici alpinisti, ai piedi del Brenta, decise di intraprendere un'impresa epica: realizzare delle vie ferrate che permettessero, anche a coloro che non erano pratici dell'arrampicata, di ammirare le guglie e i pinnacoli di dolomia nel cuore roccioso del gruppo dolomitico. Nacque così la Via delle Bocchette, che divenne famosa nel mondo proprio perché diede a tutti la possibilità di entrare a contatto con un mondo fino a quel momento ritenuto lontano e poco raggiungibile: l'alta montagna. A quasi un secolo di distanza, la stessa idea di base è stata ripresa dal Collegio delle Guide Alpine del Trentino, ancora una volta per rendere il più possibile accessibile la bellezza dell'alta quota, stavolta non lungo le vie ferrate ma tramite le vie di arrampicata. Si recupera quindi la prima essenza dell'alpinismo dolomitico, quello che

andava alla conquista delle cime scegliendo la via più logica, più razionale e più semplice per arrivare fino su: queste vie, nel gergo tecnico, sono chiamate le "Normali". Il Collegio ha scelto le vie normali di salita e di discesa alle principali cime delle Dolomiti di Brenta e le ha valorizzate, mantenendone il valore alpinistico, ma al contempo migliorandone la sicurezza, "facendo trovare sul posto chiodi di protezione e soste di salita e discesa affidabili, che richiedono conoscenze e tecniche di assicurazione", come sottolinea la Guida alpina Martino Peterlongo, presidente del Collegio delle Guide alpine del Trentino. Viene quindi data, a tutti coloro che abbiano un minimo di dimestichezza con corde e nodi, la possibilità di ripercorrere

i passi degli alpinisti dell'Ottocento, con standard di sicurezza più elevati e adeguati all'oggi (con particolare riferimento all'affidabilità del materiale in loco) e la possibilità di consultare cartografie particolareggiate e ricche delle informazioni necessarie alla pianificazione dell'attività. Ma il progetto prevede ancora uno step ulteriore, che ancora di più accomuna questo progetto alla Via delle Bocchette, per bellezza e per fruibilità. Le vie così sistemate sono state infatti concatenate tra loro a formare una traccia unica, che dà vita appunto a "La Via delle Normali", ossia la traversata da sud a nord delle Dolomiti di Brenta in un percorso misto di trekking e arrampicata.

I NUMERI
DELLA VIA
DELLE NORMALI

The Via delle Normali
in numbers

6/7

giorni di traversata
days for the full crossing

10

cime di cui 5 oltre i 3.000 m e 5 sopra
i 2.900 m:
summits 5 of which above 3,000 m and
5 above 2,900 m:

Cima Ambiez 3.102 m, Cima Tosa 3.136 m,
Cima Crozzon di Brenta 3.135 m,
Cima Campanil Alto 2.937 m, Cima Torre di
Brenta 3.014 m, Cima Brenta 3.151 m,
Cima Falkner 2.999 m, Cima Grostè 2.901 m,
Cima Pietra Grande 2.936 m e
Cima Vagliana 2.864 m

8

rifugi alpini / alpine lodge

1

bivacco
per i pernottamenti
bivouac for overnight stays

III+

il grado di difficoltà dell'arrampicata
grade difficulty (UIAA)

5.500 m

il dislivello positivo complessivo della Via
(18,000 ft) total elevation for the full route

5.500 m

il dislivello negativo complessivo della Via
total elevation loss for the full route

45 km

lo sviluppo complessivo della traversata
(trekking e arrampicata)
(28 mi) of total distance
(hiking and climbing)

15 km

di vie di sola arrampicata
(9.3 mi) of climbing routes

60

ore di montagna vissuta
hours of mountain experience

The Via delle Normali

It has been dubbed "Via delle Normali" and crosses the heart of the Brenta Dolomites from south to north. This new, six-leg hiking and climbing route was designed by Trentino alpine guides.

It was 1930, in the Brenta Dolomites, when a group of mountaineering friends decided to embark upon an epic undertaking: to establish a series of via ferratas that would enable even inexperienced climbers to enjoy these majestic spires of rock in the heart of the Dolomites. The result was the Via delle Bocchette, which became famous around

the world because it made it possible to experience the mountains in a manner that had, until that point, seemed out of reach to most.

Nearly a century later, the Trentino Regional Board of Alpine Guides took up this idea once again to make the beauty of the mountains as accessible as possible, this time not along the via ferratas but by way of climbing routes.

It was to be a return to the essence of mountaineering in the Dolomites, discovering the summits by selecting the easiest, most logical and rational route to the top. These are what came to be known as the "normal" routes.

The board selected the standard ascents and descents of the main summits of the Brenta Dolomites and developed them to maintain their mountaineering value while enhancing safety.

Il libro / the book
LA VIA DELLE NORMALI

Oltre che da Trentino Marketing e dalle aziende per il turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, Dolomiti Paganella e Terme di Comano Dolomiti di Brenta, il progetto è stato appoggiato anche dall'editore *Idea Montagna*, da sempre specializzato nella pubblicazione di libri e guide di alpinismo e cultura della montagna. Nel volume intitolato appunto "La Via delle Normali" e tradotto in 3 lingue (italiano, inglese e tedesco), la traversata viene descritta dettagliatamente in tutte le sue tappe. Per ciascuna di esse, oltre ai cenni storici e ai dati di accesso/avvicinamento, sono descritti gli itinerari di arrampicata sia di salita che di discesa lungo la Normale. I testi sono corredati di foto con il tracciato sovrainpresso, profilo altimetrico, cartografia specifica e qrcode con la traccia gpx da scaricare per una precisione ancora maggiore. Inoltre, non manca il tocco artistico: il disegnatore Elio Orlandi ha infatti realizzato a mano il disegno di ogni tappa, riportando con assoluta maestria non solo tutte le caratteristiche dell'ambiente e delle rocce, ma anche tutti i dettagli tecnici delle vie. Un libro che davvero non può mancare nella biblioteca di tutti gli appassionati di montagna, di alpinismo e di arrampicata.

In addition to Trentino Marketing and the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, Dolomiti Paganella and Terme di Comano Dolomiti di Brenta tourist associations, the project has been supported by Idea Montagna, a publishing house specialized in guides and other works focused on mountaineering and alpine culture.

In La Via delle Normali (available in Italian, English and German), each leg of the crossing is described in great detail. For each leg, the book offers some historical information and information on access and approach and describes the various ascents and descents throughout this itinerary of normal routes. The work is complete with photos of the route, an altitude profile, specific maps, and a QR code for the GPX map that may be downloaded for even greater accuracy.

The book also features an artistic touch, with Elio Orlandi having illustrated each leg by hand, masterfully depicting the rock, the landscapes, and every technical detail of the various routes.

It is a must-have for the bookshelf of anyone with a passion for mountaineering, mountain climbing, and the mountains in general.



(E. Veronese)



(E. Veronese)

Le tappe previste sono indicativamente 6 (possono variare in base all'abilità e al passo di chi vorrà provare l'intera traversata) e le cime incluse 10: Cima Ambiez, Cima Tosa, Cima Crozzon di Brenta, Cima Campanile Alto, Cima Torre di Brenta, Cima Brenta, Cima Falkner, Cima Grostè, Cima Pietra Grande e Cima Vagliana. L'alpinista che si cimenterà nell'impresa di percorrere l'intero tracciato potrà decidere se fare una o più salite al giorno e potrà appoggiarsi ai rifugi del Brenta per trascorrere la notte. Il percorso, infatti, è stato pensato in modo tale da avere sempre dei punti di appoggio

As the alpine guide Martino Peterlongo, chairman of the Trentino Regional Board of Alpine Guides, explains it, this was done in order to provide protection pitons and reliable belay stations up and down the mountain that call for knowledge and techniques of safe mountaineering. In this way, anyone who has a minimum of familiarity with ropes and knots can follow in the footsteps of the great mountaineers of the 19th century at modern standards of safety (particularly as concerns the reliability of the materials on site) with the help of detailed maps and a wealth of information to plan the outing. But the project has taken another step that makes it even more like the Via delle Bocchette in both beauty and accessibility, as these normal routes have been united in a single itinerary to create the Via delle Normali, which crosses the Brenta Dolomites from south to north in a single hiking and climbing route. The route encompasses approximately six legs (which can vary based on the speed and abilities of those who attempt the entire crossing) and ten summits: Cima Ambiez, Cima Tosa, Cima Crozzon di

"a portata di gamba", proprio perchè l'obiettivo principale è diffondere l'idea di una montagna accessibile e godibile, pur con tutte le doverose attenzioni. Sempre citando il presidente del Collegio delle Guide alpine del Trentino, "salire una cima partendo dal fondovalle e rimanendo più giorni in montagna rimane l'esperienza alpinisticamente (ma forse non solo) più remunerativa per l'ospite che decide di vivere una vacanza attiva in estate. Ci auguriamo che, in particolare nel Gruppo di Brenta, questi itinerari offrano un'alternativa alla Via delle Bocchette non solo in termini di frequentazione ma anche di scelta "filosofica". •

Brenta, Cima Campanile Alto, Cima Torre di Brenta, Cima Brenta, Cima Falkner, Cima Grostè, Cima Pietra Grande, and Cima Vagliana. Mountaineers venturing out to undertake the entire crossing can choose whether to take on one or more ascents each day and can make use of the mountain shelters for overnight stays. The route has been designed so that there is always a shelter within reach, because the primary objective is to promote the concept of accessibility and adventure in the mountains in the utmost safety. In the words of the chairman of the Trentino Regional Board of Alpine Guides, "Climbing from the valley floor to a mountain summit and staying outdoors for a number of days remains the most rewarding experience in mountaineering (or perhaps in any realm) for those who choose to experience a summer adventure vacation. It is our hope that, particularly in the Brenta range, these itineraries offer an alternative to the Via delle Bocchette in terms of both usability and mountaineering 'philosophy'." •

Gli interventi di sistemazione delle Vie Normali.

DI/BY GIANNI CANALE, GUIDA ALPINA

Tutte le vie normali scelte per la traversata sono state sistemate riattrezzando le soste esistenti di calata e di assicurazione e sostituendo i chiodi di protezione con chiodi resinati inox. Inoltre, sono state aggiunte nuove soste al fine di

ridurre la lunghezza dei tiri con conseguente diminuzione del rischio di caduta sassi (tipico di questi itinerari dove i tratti di roccia sono intervallati da cenge detritiche) e sono stati aggiunti, nei passaggi più esposti o meno proteggebili, nuovi ancoraggi resinati. Su alcuni tratti più instabili è stato eseguito un disgaggio superficiale e sono stati incrementati gli ometti di segnavia. Oltre agli interventi in ambiente, è stata registrata una traccia gpx per ogni singola tappa, sia per la salita che per la discesa, a partire dal sentiero Sat esistente. A completamento del lavoro, sono stati misurati le distanze e i dislivelli reali dell'intero percorso, la lunghezza delle corde doppie o calate e segnate minuziosamente, sugli schizzi dei tracciati, tutte le protezioni in loco.

The work done to prepare the normal routes

All of the normal routes selected for the crossing have had their existing abseil and belay points repaired and protective pitons have been replaced with resin-anchored, stainless-steel pitons. New abseil points have also been added in order to shorten the length of each pitch and reduce the risk of falling rock (which is typical of these itineraries in which sections of rock alternate with ledges of detritus), and new resin anchors have been added to the most exposed, most difficult-to-protect sections. For some of the least stable sections, reconstructive work has been done, and more signposts have been added. In addition to these works in the field, GPX routes have been recorded for each ascent and descent based on the existing SAT trail. To complete the project, actual distances and elevation gains and losses have been measured for the entire itinerary, as have the rope and pitch lengths, and all protections have been mapped out in detail.

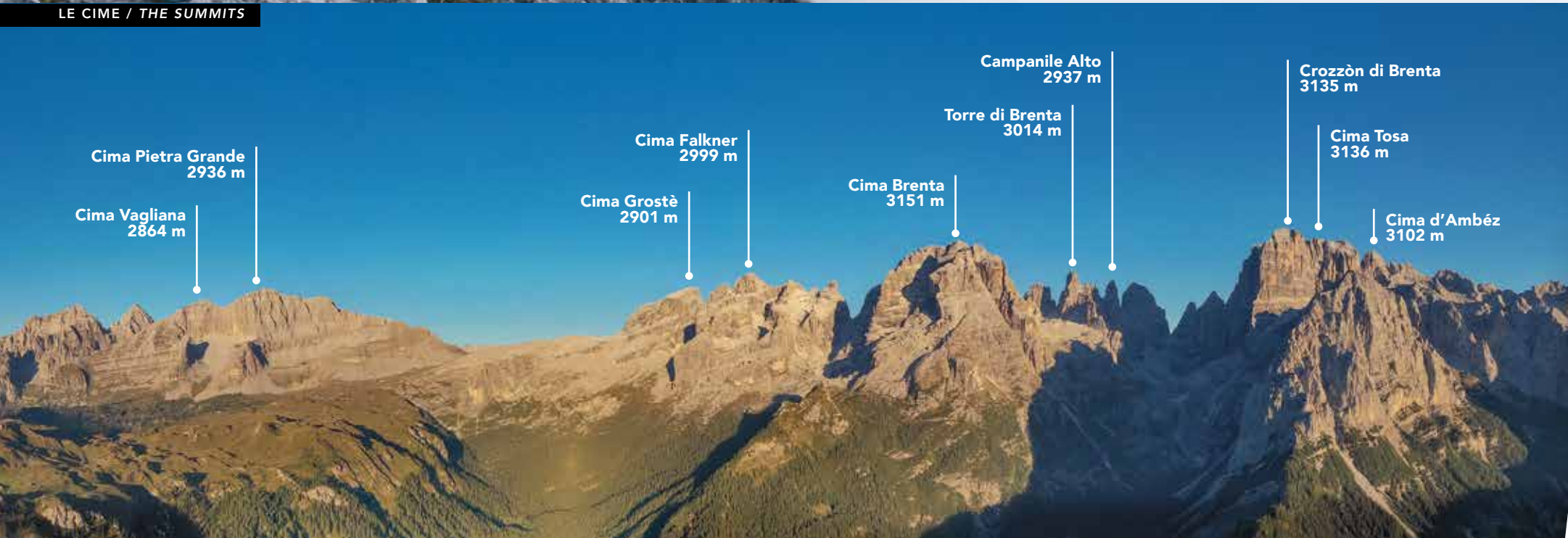
Gli interventi tecnici e cartografici sono stati svolti dalla Guida alpina Gianni Canale con l'aiuto delle altre guide alpine / This maintenance and mapping was provided by Gianni Canale with the help of other alpine guides including / Luca Cornella, Franco Nicolini, Adriano Alimonta, Alessandro Beber, Andrea Cozzini, Alessandro Beltrami, Ezio Chesi e Simone Elmi. •

GRAZIE AGLI INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA DA PARTE DELLE GUIDE ALPINE DEL TRENINO LUNGO LE VIE DI ARRAMPICATA DEL BRENTA, LA BELLEZZA DELL'ALTA QUOTA È ORA PIÙ ACCESSIBILE.

THANKS TO THE WORK OF THE TRENINO ALPINE GUIDES ASSOCIATION, TO ENHANCE THE SAFETY OF CLIMBING ROUTES THROUGHOUT THE BRENTA RANGE, THE BEAUTY OF THE MOUNTAINS IS NOW MORE ACCESSIBLE.



LE CIME / THE SUMMITS



Cima Pietra Grande
2936 m

Cima Vagliana
2864 m

Cima Falkner
2999 m

Cima Grostè
2901 m

Cima Brenta
3151 m

Campanile Alto
2937 m

Torre di Brenta
3014 m

Crozzòn di Brenta
3135 m

Cima Tosa
3136 m

Cima d'Ambéz
3102 m



Con Adam Ondra sulle vette del Brenta

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

ADAM ONDRA, UNO DEI PIÙ FORTI CLIMBER AL MONDO, È IL PROTAGONISTA DEL VIDEO-STORYTELLING "IL MIO TRENTINO" REGISTRATO SULLE CIME DEL BRENTA, A MADONNA DI CAMPIGLIO E IN VAL RENDENA.

In the Brenta Dolomites with Adam Ondra

Adam Ondra, one of the world's best rock climbers, is featured in "Il mio Trentino", a promotional video on the Brenta Dolomites, Madonna di Campiglio and the Rendena Valley.

Leading role: Adam Ondra, considered to be one of the all-time greats in rock climbing. Video: Il Mio Trentino (lit. "My Trentino"). Producers: Trentino Marketing. Setting: the vertical cliffs of the Brenta Dolomites; the youthful, vibrant Madonna di Campiglio, and the rural spirit of the Rendena Valley. For rock climbing enthusiasts, Adam Ondra needs no introduction. For all the rest, suffice it to say he had, by the age of 26, already won four **Salewa Rock Awards** - the **Academy Awards of rock climbing** - achieving this accolade in 2008, 2010, 2011 and 2013 on the strength of his "ability to constantly raise his game, push his limits, and be a source of inspiration for all climbers". His incredible list of achievements continued growing in 2014, when he took the gold medal



ADAM HA LA CAPACITÀ DI ALZARE CONTINUAMENTE IL LIVELLO DELL'ARRAMPICATA SUPERANDO SE STESSO E FACENDO SOGNARE TUTTI I CLIMBERS.

ADAM HAS THE ABILITY TO PUSH HIS LIMITS AND BE A SOURCE OF INSPIRATION FOR ALL CLIMBERS.



Attore protagonista: **Adam Ondra**, considerato uno dei climber più forti di tutti i tempi. Titolo del video: "Il mio Trentino". Produttore: Trentino Marketing. Set: le Dolomiti lungo le pareti verticali del Brenta, Madonna di Campiglio nel suo lato giovane e sportivo e la Val Rendena con la sua anima rurale. Per chi pratica e conosce l'arrampicata, Adam Ondra non ha bisogno di presentazioni. Agli altri, diciamo che a ventisette anni ha già vinto quattro oscar, nel 2008,

2010, 2011 e 2013. Ci riferiamo al **Salewa Rock Award**, il premio internazionale che sta all'arrampicata sportiva come la statuetta d'oro dell'**Academy Award** al cinema. Ha in sé e nella sua forza "la capacità di alzare continuamente il livello dell'arrampicata superando se stesso e facendo sognare tutti i climbers", dicono le motivazioni scritte nell'assegnazione dell'ambito riconoscimento. Il suo palmarès è incredibile. Nel 2014, ai Campionati del Mondo di Monaco di Baviera ha conquistato

la medaglia d'oro nella categoria *boulder* e nella specialità *lead*. È stato il primo atleta a riuscire nella doppia impresa. La difficoltà di questo sport si misura in gradi, la bravura del climber nel superamento di livelli sempre più difficili. A otto anni, l'arrampicatore della Repubblica Ceca già si destreggiava lungo vie di grado 7b+. Nel 2017, in Norvegia, sulla falesia di Flatanger, ha compiuto il progetto *Silence*: due anni di lavoro e il primo 9c della storia.



“ARRAMPICARE
È PER ME
COME REALIZZARE
UN’OPERA D’ARTE”.

“CLIMBING FOR ME
IS LIKE CREATING A WORK
OF ART”.

Alla fine della scorsa estate, nei giorni luminosi e tersi di metà settembre, Ondra è stato ospite della nostra destinazione scelta come location del video destinato alla comunicazione digitale dell'estate trentina sui mercati esteri. È bastato osservarlo in un'ascesa scenica nei pressi del rifugio Alberto e Maria ai Brentei per cogliere all'istante la sua grandezza: l'agilità del talento, la testa del campione. Con il pensiero rivolto alle Olimpiadi di Tokyo (il pass lo ha ottenuto primeggiando alle qualificazioni di Tolosa nel mese di dicembre), si è rivelato un professionista di grande disponibilità e collaborazione sul lavoro, un ragazzo attento agli altri e interessato ai luoghi dei quali era ospite nei pochi momenti di pausa. Sempre una

parola cordiale verso i numerosi escursionisti che lo riconoscevano e lo fermavano per un selfie. “È stata un'alba speciale. Prima che i raggi del sole toccassero la roccia bianca della dolomia, sbirciando dalla finestra, sembrava avesse nevicato. È stata un'immagine molto bella, particolare”, ha raccontato dopo la nottata trascorsa al Brentei. Da dove arriva la tua passione per l'arrampicata? “È nata in famiglia, dai miei genitori, ed è poi diventata la mia vita quotidiana”. Cosa significa, per te, questo sport? “Arrampicare è per me come realizzare un'opera d'arte. Non è una conquista,

è un sentire, un connettermi, un fare parte dell'esistenza della roccia. Arrampicare mi permette di muovermi liberamente e di vedere il mondo dall'alto”. Come descrivi il Trentino? “La prima memoria è di quando avevo 7 anni. Ricordo sempre il sole, l'aria cristallina, la luce. Le montagne del Trentino mi sembrano facce impressionanti fatte di pietra. A volte possono sembrare difficili, ma nelle giornate estive appaiono amichevoli e accoglienti”. Adam Ondra: un amico speciale di Madonna di Campiglio, un testimonial d'eccezione per il Trentino. •



Gli scatti più belli dei due giorni in Val Rendena e sulle Dolomiti di Brenta e il backstage del video “Il mio Trentino”.

Some of the best images from the two days in the Rendena Valley and Brenta Dolomites, and backstage making “Il mio Trentino”. (P. Bisti)



Il presente e il passato. L'incontro fortuito tra Adam Ondra e Cesare Maestri nel centro di Campiglio.

Past and present. The fortuitous encounter of Adam Ondra and Cesare Maestri in downtown Campiglio. (P. Bisti)

in both the lead and bouldering disciplines to become the first climber to win both disciplines in the same year. Difficulty levels in this sport are measured in grades, and the talent of a climber is determined by successfully taking on climbs of increasing difficulty. At just eight years of age, Ondra, who hails from the Czech Republic, was already comfortable on climbs with a grade of 7b+. In Flatanger, Norway, in 2017, he completed his *Silence project*, after two years of hard work, to create the world's first 9c climbing route. At the end of last summer, during a few clear, sunny days in mid-September, Ondra came to Madonna di Campiglio, which had been chosen as the setting for a digital storytelling video to promote summers in Trentino for an international audience. It took just

one scenic ascent near Rifugio Alberto e Maria ai Brentei to instantly convey his greatness — the agility of a climber, the head of a champion. With his eyes on the Tokyo Olympics (an invitation he earned by placing first at the Toulouse qualifiers in December), he proved to be a hard-working, collaborative young man, keen to learn about his hosts and his surroundings in those few moments in which he wasn't climbing and always friendly with the great many climbers and hikers who would recognize him and ask him for a selfie. “It was a special sunrise. Peeking out the window, before the sun's rays could touch the white dolomitic rock, it looked as if it had snowed. It was beautiful, a special experience,” he said after spending the night at Rifugio Brentei.

Where did you get your passion for climbing? “It came from my family, from my parents, then it became a part of my daily life.” What does this sport mean to you? “Climbing for me is like creating a work of art. It's not a conquest; it's a feeling of connection, being a part of the existence of the rock. Climbing lets me move freely and see the world from above.” How would you describe Trentino? “My earliest memory is when I was seven years old. I'll always remember the sun, the crystal-clear air, and the light. The Trentino mountains seem like striking faces made of stone. At times they can seem hard, but in summer they are friendly and welcoming.” Adam Ondra: a special friend of Madonna di Campiglio and an exceptional spokesman for Trentino. •

DOLOMITI DILUCE

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

LIGHTCATCHER IN CAMMINO SULLE DOLOMITI A CACCIA DI VOLTI E PAESAGGI
PER REALIZZARE LE AMBROTIPIE: PIÙ CHE FOTOGRAFIE, IRRIPETIBILI IMMAGINI
SENZA TEMPO CHE FISSANO SUL VETRO
L'ETERNA DUALITÀ TRA LUCE E OMBRA.

Barbara Holzkecht
e Kurt Moser.
(l. Corrà)



È l'estate 2019, nei giorni di sole che si affacciano alla fine di agosto, quando Barbara Holzkecht annuncia con una telefonata il suo arrivo a Madonna di Campiglio insieme a Kurt Moser. A una successiva mail, che ispira, in chi legge, sorpresa e curiosità, affida la presentazione di un progetto del tutto originale, germogliato in uno spazio creativo ai confini tra fotografia e arte. Kurt Moser, direttore della fotografia di lunga esperienza internazionale, e Barbara Holzkecht, project manager e producer da più di vent'anni, giungono da poco lontano, da Caldaro, il "giardino" dell'Alto Adige sulla "Strada del vino". Sono alla ricerca

di volti antichi e paesaggi millenari, occhi che parlano e pareti verticali che ammaliano. Le Dolomiti più solitarie, quelle del Brenta, che l'evoluzione della Terra ha fatto emergere a ovest dell'Adige, lontano dagli altri otto sistemi del Bene oggi protetto dall'Unesco, sono un nuovo passo di Lightcatcher, il percorso di conoscenza dentro la bellezza delle Dolomiti e la memoria di chi le abita ideato da Moser e Holzkecht. Per compiere questo particolarissimo viaggio, il fotografo ha abbandonato la modernità del digitale, preferito il passato analogico con due fotocamere a soffietto (la storica "Baby", del 1907, e "Lady in Red", la riproduzione moderna di "Baby" che occupa uno spazio di

oltre 2 metri) e riportato in vita, per lo sviluppo dell'immagine, una tecnica ancora più antica e quasi dimenticata: l'ambrotipia, ideata nel 1850 per stampare le immagini su lastre di vetro cattedrale nero. Il risultato è una meraviglia. Kurt Moser riesce a catturare la luce delle Dolomiti e dei volti dei suoi abitanti più vecchi sublimandola in un'opera d'arte. Ciascuno scatto, grazie al procedimento dell'ambrotipia, è unico e irripetibile, come il quadro di un pittore. Un'altra caratteristica è l'effetto plastico, quasi tridimensionale, che l'immagine assume. "Quando mi sono avvicinato a questa tecnica – racconta il fotografo – non c'erano scuole né corsi da poter frequentare. Allora ho cominciato a cercare

The light of the Dolomites

Lightcatcher, exploring the Dolomites on a hunt for faces and landscapes for his ambrotypes - unique, timeless images immortalized in glass in an eternal duality of light and shadow.

It was the summer of 2019, during the sunlit days of late August, when Barbara Holzkecht phoned ahead to announce her arrival to Madonna di Campiglio together with Kurt Moser. A subsequent email message, one that both surprised and intrigued the reader, presented a one-of-a-kind project emerging in the creative interstices between photography and art. Kurt Moser, a director of photography with extensive

international experience, and Barbara Holzkecht, project manager and producer for over 20 years, came from nearby Caldaro, known as the "garden of Alto Adige" and situated along a local wine trail. The pair were on the hunt for historical faces and age-old landscapes - eyes that speak volumes and vertical spires that evoke wonder. The secluded Brenta Dolomites, rising up to the west of the Adige River, far from the other eight systems of these World Heritage mountains, represent the next step in Lightcatcher, a journey of knowledge, led by Moser and Holzkecht, through the beauty of the Dolomites and the memories of those who live there. When embarking on this unique journey, Moser chose to abandon

Kurt Moser

In trent'anni di carriera come cameraman, direttore della fotografia e produttore di documentari e programmi divulgativi (Terra X, Universum), Kurt Moser ha lavorato per le più importanti televisioni internazionali (Orf, Zdf, Pro 7, Tv Svizzera, Ard, Arte, Bbc e Cnn). È stato nominato per il Grimme Preis 2009 e ha ricevuto il premio per la migliore fotografia al Film festival internazionale del cinema Dimension 3 di Parigi per il documentario 3D Das Auge 3D Leben und Arbeiten am Cerro Paranal. Dal 2005 insegna presso ZeLig-Scuola a Bolzano.

Throughout his 30-year career as a cameraman, director of photography, and producer of documentaries and other informational programming (e.g. Terra X, Universum), Kurt Moser has worked for many leading international broadcasters (incl. ORF, ZDF, Pro 7, TV Svizzera, ARD, Arte, BBC and CNN). He was awarded the 2009 Grimme-Preis and won best photograph at Paris's Dimension 3 Festival for the 3D documentary Das Auge 3D Leben und Arbeiten am Cerro Paranal. Since 2005, he has been an instructor at Bolzano's ZeLIG school.

Barbara Holzkecht

Prima nel ruolo di capo produzione e successivamente come producer, dal 1998 lavora nell'ambito di progetti televisivi nei settori del documentario, della pubblicità e dello spettacolo.

È stata al vertice di una casa di produzione per sei anni e ha collaborato, in Italia e all'estero, con numerosi produttori e le più note reti tv: dall'italiana Rai alle estere Ard, Zdf, Br, Swr, N-Tv, 3-Sat e Orf.

First as production manager and then as producer, Barbara Holzkecht has worked in the field of television documentaries, advertising and theater since 1998. She led a production studio for six years and has collaborated with a great many producers and prominent TV broadcasters including Italy's RAI as well as ARD, ZDF, BR, SWR, N-TV, 3-Sat and ORF internationally.



LE AMBROTIPIE
DI LIGHTCATCHER
SEMBRANO
COGLIERE L'ANIMA
LUMINOSA
DELLE PERSONE
E L'ENERGIA
PRIMORDIALE
DEI COLOSSI
DOLOMITICI.

THE AMBROTYPES
OF LIGHTCATCHER
CAPTURE THE
LUMINOUS SPIRIT OF
HIS SUBJECTS AND
THE PRIMORDIAL
ENERGY OF
THE MAJESTIC
DOLOMITES.

vecchi libri e manuali scritti nell'800, a studiare la tecnica e anche la chimica. Dalla prima prova sono seguiti lastre nere, tentativi, prove ed esperimenti. Solo dopo cinque mesi sono riuscito a realizzare la prima vera foto. Da qui l'idea di Lightcatcher è stata un passaggio naturale. È il progetto che sogno da una vita". Perché l'ambrotipia? "Descrive esattamente ciò che provo quando sono tra le Dolomiti. Prima, non ho mai conosciuto una tecnica che andasse bene, dal mio personale punto di vista, per raccontare queste montagne incredibili". "Lady in red" e la camera oscura viaggiano insieme, su un grosso Mercedes 4x4. La fotocamera ha ottiche fisse e imprime l'immagine sulla lastra di vetro dell'ambrotipia che deve essere sviluppata sul posto entro circa 5 minuti dal

momento che la lastra di vetro viene resa fotosensibile in un bagno d'argento. Il procedimento è molto delicato e il rischio d'errore alto. Per questo motivo la fase preparatoria, la ricerca dei soggetti, naturali o persone che siano, e la scelta del set fotografico sono molto importanti e richiedono tempo. Nulla è lasciato all'improvvisazione. "Più ci si inoltra in questo progetto, più ce ne si innamora – aggiunge Barbara Holzknacht – ma solo chi ama veramente l'arte riesce a comprendere la passione, il lavoro, il tempo e i costi che ci sono dietro".

Non esiste alcun negativo che si possa stampare in più copie, il negativo dell'immagine corrisponde al positivo. L'ambrotipia è una tecnica fotografica che si basa sulla sensibilità alla luce dei cristalli d'argento che sono fissati sulle lastre di vetro nero con il collodio, una miscela collosa di polvere di cotone, etere, alcool e altre sostanze che viene preparata qualche giorno prima e calibrata, nelle sue componenti, in base al soggetto protagonista della foto e all'ambiente nel quale avverrà lo scatto. Le lastre levigate (che variano, nelle misure, dal

formato 50X60 cm per i ritratti realizzati con "Baby" fino al più grande 90X90 cm utilizzato per i paesaggi fotografati con "Lady in Red") vengono cosparse con il collodio e quindi immerse in un bagno d'argento che crea uno strato fotosensibile. Compiuto questo passaggio, chiusi in uno spazio buio (nella camera oscura mobile allestita sul Mercedes 4x4), la lastra viene inserita nel grande magazzino e poi montata alla "Lady in Red". Ed è in questo momento che parte il conto alla rovescia: 5 minuti in tutto, per fotografare, sviluppare e fissare. Le lastre reagiscono alla componente ultravioletta della luce che l'occhio umano non vede. Si rientra nella camera oscura, l'immagine non è ancora visibile, circa 15 secondi per applicare manualmente lo sviluppatore!

the modernity of digital in favor of the analog past with two view cameras - the vintage "Baby" from 1907 and the "Lady in Red", a modern reproduction of "Baby" that has a footprint of over two meters - and to bring back an even older, nearly forgotten imaging technique known as ambrotype, which was created in 1850 to print images on sheets of black stained glass. In this way, Kurt Moser is able to capture the light of the Dolomites and of the faces of the area's elders in wondrous works of art. Each ambrotype shot is as unique as a painting and produces a malleable, almost three-dimensional effect. "When I first came to this technique, there were no schools or courses I could attend," said the photographer. "So I started to look for old books and manuals written in the 1800s in order to

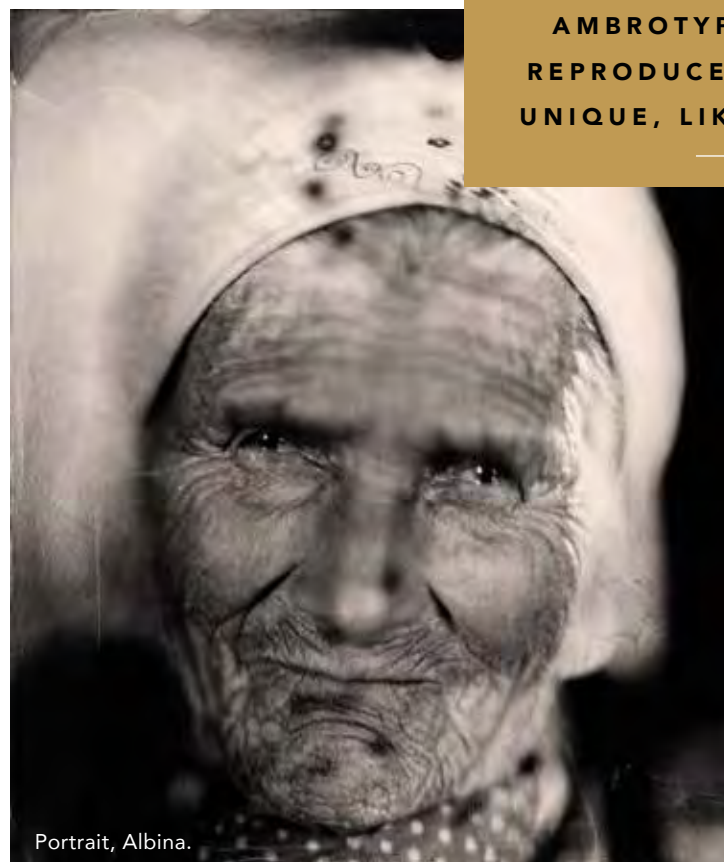
study the technique and the chemistry. The first attempt was followed by black sheets of glass, trials, and experimentation. Five months later, I was able to produce the first actual photo. From here, the idea for Lightcatcher was a natural progression. It's the project I have been dreaming about for a lifetime." And why ambrotype? "It precisely describes what I feel when I'm in the Dolomites. Before, I could never find a technique that worked, from my own point of view, to tell the story of these incredible mountains." The "Lady in Red" travels together with a mobile darkroom in a big Mercedes 4x4. The ambrotype camera has fixed lenses and prints the image on a sheet of glass that needs to be developed on site within about five minutes from when the sheet of glass is made photosensitive after being dipped

in silver. It is a highly delicate procedure with a high risk of error. For this reason, finding the right subject, whether a landscape or a person, selecting the setting, and the rest of the preparation process are greatly important and take time. Nothing can be left to chance. "The deeper we get into this project, the more we love it," Barbara Holzknacht added. "But only a true art lover can understand the passion, hard work, time and cost that are required." Ambrotypes can't be reproduced, so each is unique, like a painting. There is no negative that can be used to print more copies. The negative of the image is the positive image itself. Ambrotype is a photography technique based on the light sensitivity of silver crystals on sheets of black glass with a

collodion, a viscous mix of cotton powder, ether, alcohol and other substances that is prepared and calibrated based on the subject of the photo and the setting in which it is to be taken. The glass sheets - which vary in size from 50x60 cm for the portraits taken with "Baby" up to 90x90 cm for the landscape shots taken with "Lady in Red") - are polished, then coated with the collodion and dipped in a silver bath to create the photosensitive layer. Once this is done, inside a mobile darkroom (on the Mercedes 4x4) the glass is placed in a large magazine and is mounted on the "Lady in Red", and the countdown begins: a total of five minutes to take and develop the photo. The sheets of glass react with the ultraviolet light that the human eye can't see. Back in the darkroom, the image is not yet visible, and about 15 seconds

LE AMBROTIPIE NON SI POSSONO RIPRODURRE, CIASCUNA È UN UNICUM, COME UN QUADRO DIPINTO.

AMBROTYPES CAN'T BE REPRODUCED, SO EACH IS UNIQUE, LIKE A PAINTING.



Portrait, Albina.



Sasso Putia.

L'ambrotipia

The Ambrotype

Per conoscere l'ambrotipia occorre compiere un viaggio indietro nel tempo alle origini della fotografia. È una tecnica, seconda solo al dagherrotipo, ideata nel 1850 per la stampa di immagini su lastre di vetro e quasi dimenticata. Il nome "ambrotipo" deriva da James Ambrose Cutting che brevettò questa tecnica e dal greco ambrotos (immortale).

To get to know ambrotype, we need to take a journey back in time to the origins of photography. Discovered in 1850 and now virtually forgotten, it was just the second photographic technique, after daguerreotype, and involved printing images on sheets of glass. The name "ambrotype" has ties both to James Ambrose Cutting, who patented the technique, and to its Greek etymology: ambrotos (immortal) + tupos (impression).



Castel Campan, Caldaro.

Ogni piccolissimo errore è fatale. L'ultima operazione è il bagno nel liquido di fissaggio dal quale comincia a rivelarsi il soggetto. È il momento più atteso. Basta un cambio repentino nell'umidità dell'aria o il soffio del vento per rovinare il risultato. La sigillatura dell'immagine sarà realizzata successivamente, nell'atelier di Caldaro.

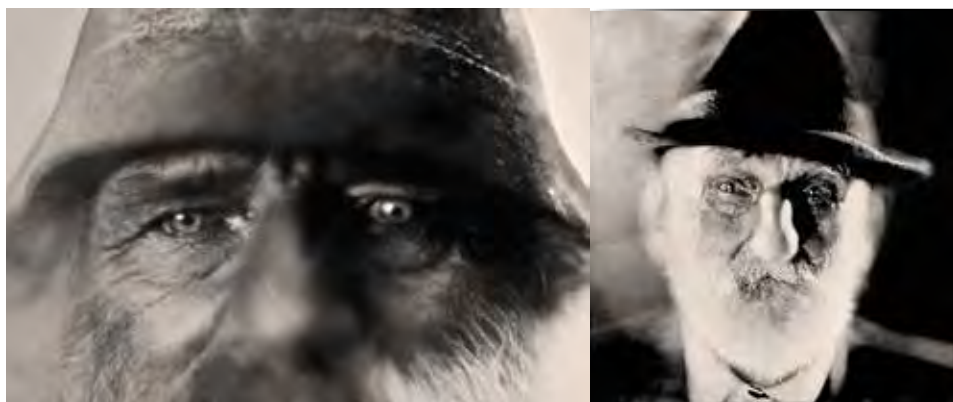
"Non c'è nulla di ovvio, di pronto, di facile", dice ancora Barbara.

**"QUANDO
LA FOTO RIESCE
LA SODDISFAZIONE
È INCREDIBILE"**

afferma Kurt, "e dico di più, questo è un progetto pazzo, istintivo, che viene dal profondo del cuore. Non c'è, dietro, un desiderio di guadagno o di ricerca della fama. È una scelta di vita".

L'arrivo a Campiglio nell'estate scorsa è stato un primo sopralluogo per conoscere luoghi e incontrare persone-simbolo del Brenta – una su tutte, il "Ragno delle Dolomiti" Cesare Maestri – propedeutico ad immortalare, attraverso l'ambrotipia, anche le Dolomiti che sovrastano Madonna di Campiglio. Questo incredibile viaggio di luce nell'essenza millenaria delle Dolomiti, patrocinato dalla Fondazione Dolomiti Unesco, sarà esposto presso il Museo della Fotografia di Berlino. Causa emergenza Covid-19 si è dovuto posticipare l'esposizione al 2022. •

Portrait
Peppa.
Portrait
Much.
(K. Moser)



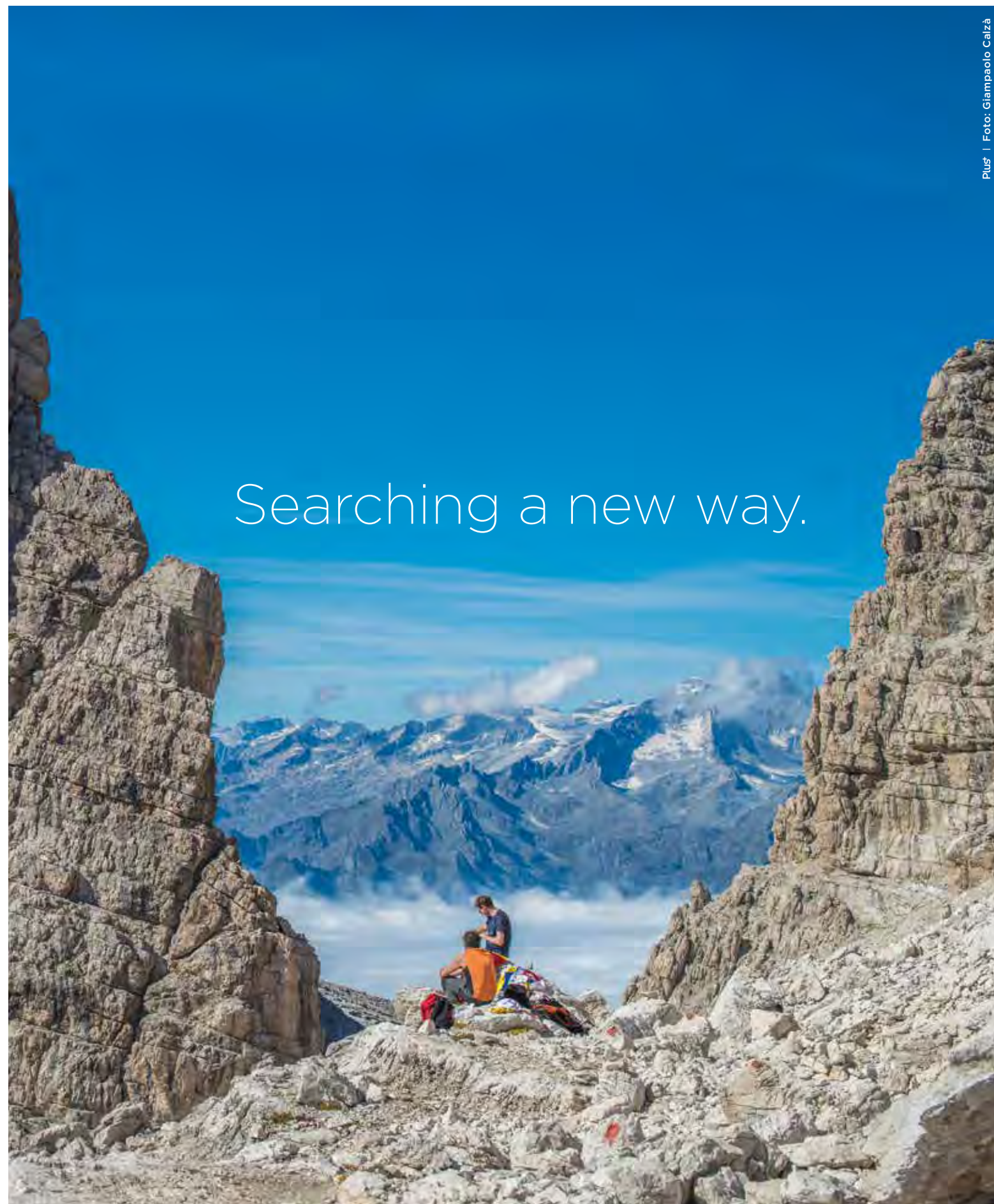
remain in which to manually apply the developer! The smallest of error can be fatal. The last step is the bath in developer, the much-awaited moment in which the subject of the photo begins to appear. All it takes is a rapid change in ambient humidity or a gust of wind to ruin the final result. The image will then be sealed back in the studio in Caldaro. "There's nothing obvious, ready-made, or easy," Barbara noted.

"When the photo comes out, it's amazingly satisfying,"

Kurt said. "And I'll say more. This is a crazy, instinctual project that comes from the heart. There is no profit motive behind it, or a quest for fame. It's a life decision." That Campiglio trip last summer was an initial survey to get to know the area and meet the people who embody the Brenta Dolomites - such as Cesare

"the Dolomite Spider" Maestri - to prepare for immortalizing, in ambrotype, these Dolomites overlooking Madonna di Campiglio. This incredible journey of light into the age-old essence of the Dolomites, supported by the UNESCO Dolomites Foundation, will be on display at Berlin's Museum of Photography. Due to the COVID-19 emergency, the exhibit has been postponed to 2022. •

Searching a new way.



Plus | Foto: Giampaolo Calzà

LA STORIA SIAMO NOI

DI/BY IRIS MOSCA

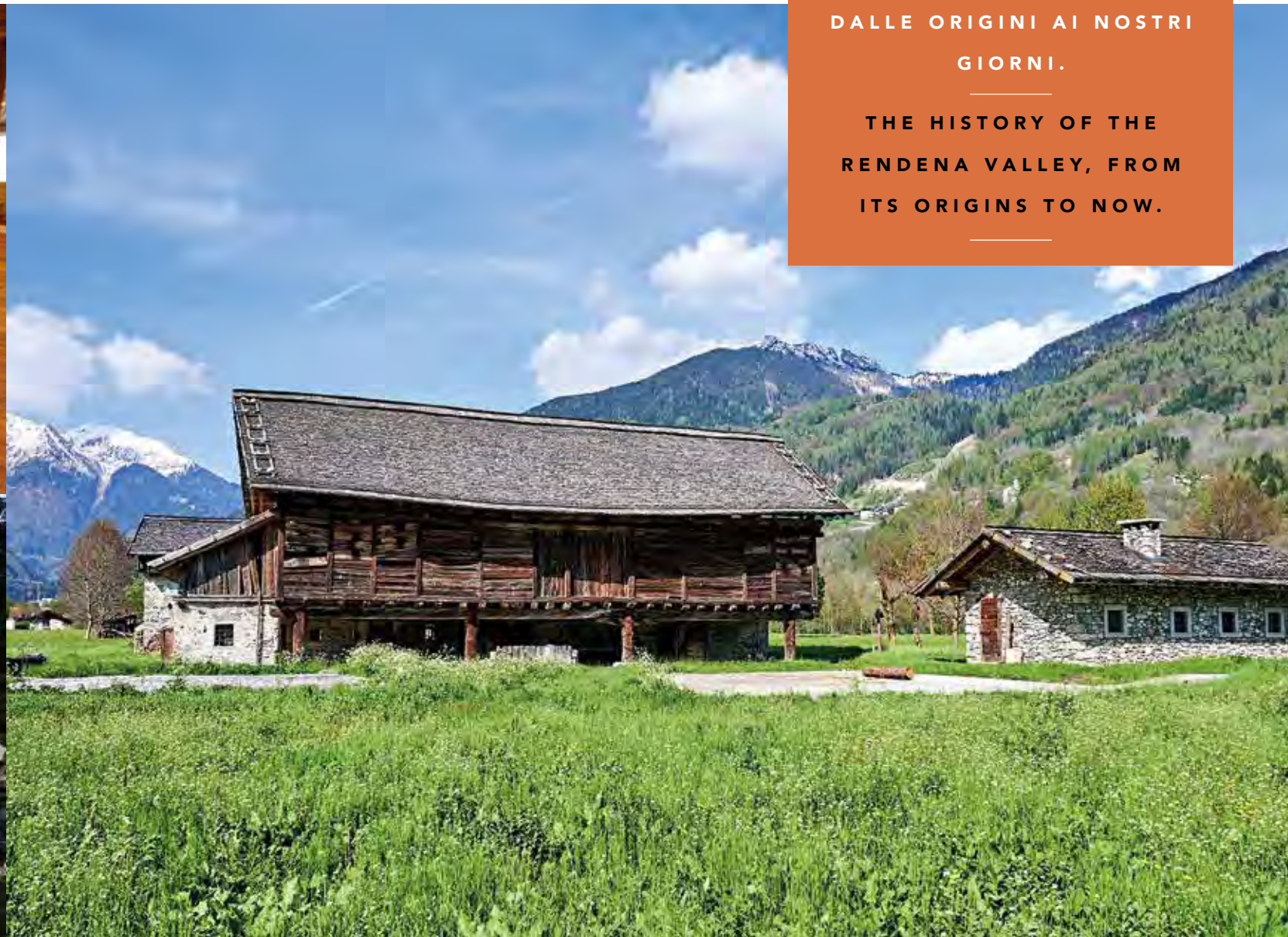
“TERRITORIO ARTE STORIA CULTURA” È IL TITOLO DI DUE NUOVI PRODOTTI EDITORIALI REALIZZATI DALL’AZIENDA PER IL TURISMO: UNA MAPPA ILLUSTRATA E UNA GUIDA SUL PATRIMONIO CULTURALE DELLA NOSTRA DESTINAZIONE.

Sessantaquattro punti di interesse. Alcuni già noti, studiati e descritti in libri e pubblicazioni, altri nascosti nelle pieghe del tempo, custoditi in luoghi poco conosciuti e raccontati per la prima volta. Sono i gioielli dell’arte, della storia e della cultura che cesellano il tappeto verde della Val Rendena, da Verdesina e dai paesi appoggiati sulle pendici dell’Adamello fino a passo Campo Carlo Magno con Madonna di Campiglio e l’ingresso al grandioso teatro di roccia delle Dolomiti. Da alcuni mesi, questo patrimonio di segni e testimonianze, risultato dell’incontro tra l’ambiente, i suoi abitanti e la storia, è illustrato, con parole e immagini, in una mappa tascabile. In questi giorni, inoltre, è in corso di stampa una guida che inserisce i 64 punti di interesse e numerose altre curiosità in una narrazione attraverso la storia della Val Rendena, dalle origini ai giorni nostri.

La nuova pubblicazione è un invito a camminare lenti tra un sito archeologico industriale, un piccolo museo etnografico e un’antica chiesa alpina; a osservare con attenzione un affresco, uno storico maso alpino, un monumento contemporaneo; a comprendere i

caratteri del territorio che, come le rocce stratificate delle Dolomiti, si sono depositati in questa parte del Trentino occidentale. Ci si sofferma, ad esempio, sull’attività artistica dei Baschenis, pittori itineranti arrivati da Averara in provincia di Bergamo, e su

Simone, l’artefice della “Danza macabra” dipinta sulla facciata della chiesa di San Vigilio a Pinzolo e all’esterno di Santo Stefano a Carisolo. Per messaggio e bellezza, da secoli comunica una forza espressiva del tutto particolare. Ancora, sono i Baschenis a portare



LA STORIA
DELLA VAL RENDENA
DALLE ORIGINI AI NOSTRI
GIORNI.
THE HISTORY OF THE
RENDENA VALLEY, FROM
ITS ORIGINS TO NOW.

History is us

Two new products published by the local tourist association offer an illustrated map and a guide to the art, history, culture and natural heritage of this beautiful alpine destination.

Sixty-four points of interest - some well known and described in other books and publications, others hidden in the folds of time or nestled away in spots less traveled

and revealed here for the first time - true jewels of art, history and culture that dot the verdant Rendena valley, from Verdesina and the villages at the foot of the Adamello range on up to Madonna di Campiglio, Campo Carlo Magno Pass and the gateway to the great amphitheater of rock of these Dolomites, are all featured in **Territorio Arte Storia Cultura** (lit. “Territory, Art, History, Culture”), a recently published, illustrated map of this heritage of landmarks, history, nature, and people. A guidebook of the same title is also soon to be released, which will tell the story of these 64 points of interest and much more throughout the history of the Rendena valley, from its origins to now.

These new publications are an invitation to stroll languidly through a site of industrial archeology, a small local museum, or an ancient alpine church; to observe a fresco, a traditional alpine structure, or a contemporary monument with great care; and to understand the character of a territory that, much like the rocky

L’antica chiesa di San Valentino, Javrè.
San Valentino, an ancient alpine church, Javrè.

Casa Cüs, Darè.

Forte Claemp,
S. A. di Mavignola.

Maso Curio,
Caderzone Terme.

P. Bisti

in Val Rendena, tra storia e leggenda, la figura di Carlo Magno precursore dell'Europa. Poi, si dedica spazio ai segni della "Guerra Bianca" combattuta sul fronte adamellino, tra la neve e il ghiaccio, nel corso della prima guerra mondiale e alle vicende dei "moleti" (arrotini) che hanno lasciato la propria terra incamminandosi sulle vie del mondo in cerca di fortuna. E si ricorda che a Madonna di Campiglio, nella chiesa di Santa Maria Antica, ci sono due opere d'arte – l'altare a portelle e il crocifisso – provenienti dall'antica chiesa del monastero che oggi non esiste più. Sono due tesori d'arte tra i più antichi del Trentino, di inestimabile valore. Ci sono i piccoli musei etnografici che dimostrano l'impegno dei locals nel custodire una memoria viva del passato, testimonianze dell'identità rurale, riferimenti alla nascita dell'alpinismo e, successivamente, dello sci. Ancora, richiami all'evoluzione del turismo, che a Madonna di Campiglio debutta sul modello del Kurort (luogo di cura e soggiorno). Si raccontano le due visite di Sissi a Campiglio, già ritrovo dell'aristocrazia asburgica e della nobiltà mitteleuropea e si arriva, pagina dopo pagina, all'età contemporanea e alle più recenti iniziative di valorizzazione della cultura del territorio. Non si dimenticano i "monumenti ambientali" simbolo del Parco Naturale Adamello Brenta Geoprak – le Dolomiti di Brenta Patrimonio dell'Umanità e l'Adamello Presanella – realizzati dall'artista più creativo e prolifico che esista, la natura. E, poi, c'è molto altro. I luoghi sede dei punti di interesse sono stati visitati e valutati dagli utenti e operatori del Centro Anffas di Tione di Trento che ci hanno permesso di identificare la

seguinte scala di accessibilità: accessibile (assenza di barriere architettoniche), accessibile con sedia a rotelle e accompagnati, non accessibile (presenza di barriere architettoniche). Nella mappa e nella guida, ciascun sito riporta il logo identificativo del grado di accessibilità. Mappa e guida sono state realizzate grazie al supporto delle casse rurali Val Rendena, Pinzolo e Adamello-Brenta, oggi diventate Cr Adamello, e con la collaborazione degli 11 comuni del territorio che si sono impegnati nell'individuare i punti di interesse. Il progetto, che vede nella mappa e nella guida la conclusione di una prima fase, nasce come un'iniziativa di ampio respiro che in futuro potrebbe trovare ulteriori declinazioni collegandosi alle nuove modalità di fruizione dell'arte e della cultura, come la realtà virtuale e la realtà aumentata, protagoniste della rivoluzione digitale che "ai tempi del Coronavirus" sta subendo una decisa accelerazione. •

GLI AUTORI
Contributors

Aldo Gottardi:
ricerca storica e redazione testi
historical research and author

Silvia Rota:
illustrazioni / illustrator

Paolo Luconi Bisti:
documentazione fotografica
photographic documentation

Centro Anffas Tione:
valutazione accessibilità
assessment of accessibility



Chiesa di Sant'Antonio, Pelugo.
La Danza macabra, chiesa di San Vigilio, Pinzolo.
Maso a Fogajard,
S.A. di Mavignola.
(P. Bisti)



Compianto sul Cristo depono, Bocenago.
(P. Bisti)

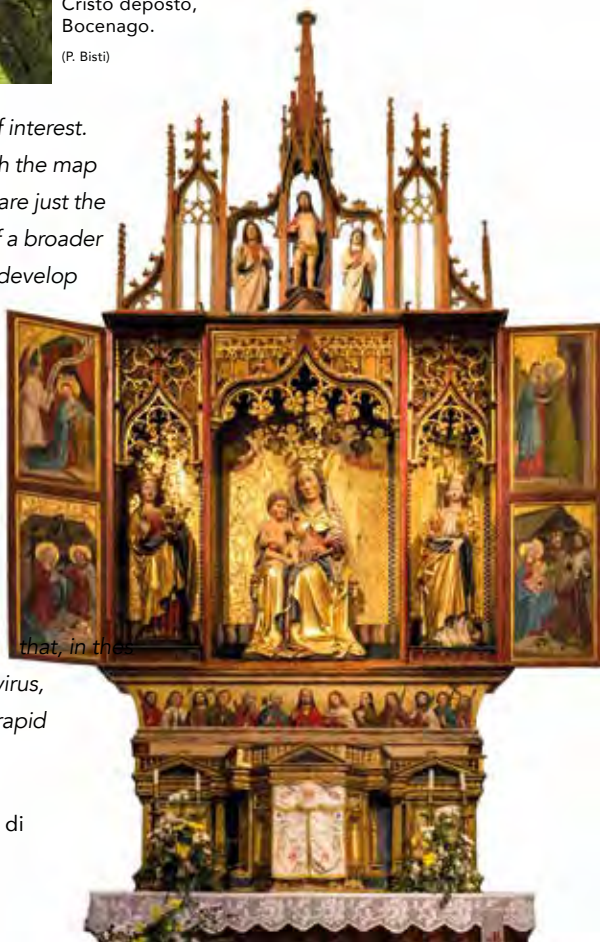
layers of the Dolomites, has sedimented here in the western Trentino region. The guidebook, for example, takes time to describe the art of the Baschenis family of traveling artists, who came here from Averara, in the province of Bergamo, and of Simone Baschenis in particular, who painted the Danse Macabre on the facade of Pinzolo's Church of San Vigilio and outside Carisolo's Church of Santo Stefano, works of unique beauty that have conveyed their powerful message for centuries. It was the Baschenis, too, who, as legend has it, brought to the area the stories of Charlemagne ("Carlo Magno" in Italian), the Father of Europe. Also a feature of the guide are stories

from "the White War" fought on the snow and ice of the Adamello front during World War I, as well as the tales of the local moleti (cutlers) who left their homeland to travel the world in search of good fortune. The guide further recalls that, in Madonna di Campiglio's Church of Santa Maria Antica, there are two works of art - the altar and the crucifix - from an ancient monastery that no longer exists. These two priceless artistic treasures are among the oldest in the entire Trentino region. There are small, local museums that are a testament to the commitment of the community to keep memories of the past alive in artifacts of rural identity, evidence of the birth of

mountaineering and of skiing, and relics of the evolution of tourism in Madonna di Campiglio, which began as a European spa town. As a destination for the Habsburg aristocracy and Central European nobility, Madonna di Campiglio was also twice graced by visits of Empress Elisabeth of Austria, and so the stories continue, page after page, on up to modern day and the most recent efforts to promote the culture of the area, without forgetting the "environmental masterpieces" of the Adamello-Brenta Geopark, the World Heritage Brenta Dolomites, and the Adamello-Presanella mountain range, works of the greatest, most prolific artist there is: Mother Nature. And there is so much more. All of these places

of interest have been visited and evaluated by the community at Tione di Trento's center for learning and developmental disorders to help determine the following accessibility scale: accessible (no obstacles in the built environment); accessible when accompanied and in a wheelchair; and not accessible (obstacles in the built environment found). Both the map and the guidebook use symbols to indicate the accessibility of each site. The map and the guidebook have been made with the support of the community bank Casse Rurali Val Rendena, Pinzolo e Adamello-Brenta (now simply CR Adamello) and the collaboration of the 11 municipalities throughout the area, which helped to identify

the various points of interest. The project, of which the map and the guidebook are just the first phase, is part of a broader initiative that could develop further in the future to encompass emerging ways of enjoying art and culture, such as virtual and augmented reality, prominent movements in a digital revolution that, in the times of the coronavirus, has begun to see a rapid acceleration. •



L'altare nella chiesa di Santa Maria Antica, Campiglio.
(P. Bisti)



LA CHIESA DI SANTO STEFANO: tra natura, fede e leggenda

DI/BY LICIA SALUCCI

Sorge su un imponente sperone roccioso che domina la piana sottostante, una parete verticale che sembra essere lì apposta per custodire le anime, accudire la fede e proteggere la natura circostante. Ai piedi della svettante Cima Lancia e all'imbocco della misteriosa Val Genova, questo contrafforte di roccia è stato utilizzato dall'uomo fin dai secoli più remoti, dapprima come punto di difesa, poi come scrigno di fede. È qui, infatti, che è stata costruita la chiesa cimiteriale di Santo Stefano, della quale si hanno le prime citazioni intorno alla metà del 1200, quando prese il posto di un antico fortilizio di epoche precedenti. Rimaneggiata più volte nel corso della sua storia, la chiesa assume l'aspetto attuale nel XVI secolo, più precisamente tra il 1519 e il 1534, periodo durante il quale vengono dipinti la maggior parte degli affreschi oggi visibili e vengono eseguiti importanti interventi architettonici, quali il cambio di orientamento e l'aggiunta della scala di ingresso.

Nature, faith and legend at the Church of Santo Stefano

A great many treasures of art and history are nestled in the Rendena valley. Carisolo's Church of Santo Stefano, with its works by the Baschenis family, is just one great example.

The church rests atop an impressive spur of rock overlooking the valley below, the vertical cliffs seemingly erected here with the express purpose of guarding souls, looking after the faithful, and protecting nature. At the foot of the towering Cima Lancia and the gateway to the mysterious Val Genova, this buttress of rock has been used throughout the ages, first as a point of defense and then as a protector of faith. This was the site selected to erect the Church of Santo Stefano, a cemetery chapel first referenced around the mid-1200s when it took the place of an ancient fortified structure from a previous era.

LA VAL RENDENA CUSTODISCE NUMEROSI TESORI DELL'ARTE E DELLA STORIA. LA CHIESA DI SANTO STEFANO A CARISOLO, CON LE OPERE PITTORICHE DEI BASCHENIS, NE È UNO DEGLI ESEMPI PIÙ RAPPRESENTATIVI.



La chiesa di Santo Stefano,
all'esterno e all'interno.
The Church of Santo Stefano,
outside and inside.
(P. Bisti)

Affrescata quasi in ogni sua parte (anche se molte delle raffigurazioni esterne più antiche ormai sono rovinate o poco visibili), la chiesa testimonia la particolare declinazione dell'arte rinascimentale "alpina". La Val Rendena, così come il resto del Trentino e la Lombardia, rappresenta una cerniera tra l'Italia e il Nord Europa, e da entrambe è stata influenzata, nella cultura, nelle tradizioni e, ovviamente, nell'arte.

Come in un crogiuolo si mescolano elementi diversi, anche nell'arte della chiesa di Santo Stefano si sono fusi elementi stilistici differenti, grazie alla sensibilità degli esponenti di una prolifica famiglia di pittori, i Baschenis.

Molto attivi in Lombardia, provenienti da Averara in provincia di Bergamo, i Baschenis sono stati protagonisti anche in Val Rendena, decorando molti edifici sacri, i più famosi dei quali sono San Vigilio a Pinzolo, Sant'Antonio a Pelugo e Santo Stefano a Carisolo.

Se lo stile dei loro affreschi riprende aspetti del Rinascimento, come l'uso dei colori brillanti e della prospettiva, l'iconografia si rifà ai grandi cicli del Nord Europa. In particolare la Danza Macabra – dipinta da Simone Il Baschenis sulla parete d'ingresso della chiesa di Santo Stefano intorno al 1519 – riprende un tema caro all'area franco germanica, ossia il corteo della Morte che accompagna verso l'ineluttabile destino tutti gli uomini, senza distinzione di genere, di età e soprattutto di ceto sociale. Il monito è quindi di pensare alla salvezza dell'anima senza dare importanza alle distrazioni



terrene: motto rinforzato anche dalle manifestazioni della Compagnia dei Battuti, congregazione religiosa dedita a una cupa spiritualità fatta di orazioni e severe penitenze fisiche, che sicuramente il pittore aveva visto dal vivo in val Rendena. Un po' come Savonarola con i pittori fiorentini. Salendo la scala esterna si raggiunge l'ingresso della chiesa: l'interno è a navata unica, con il soffitto in travi di legno e con la volta a crociera che copre il presbiterio. Un'architettura semplice ma potente, arricchita da arredi lignei di pregio e, ancora una volta, dagli affreschi dei Baschenis. Tra tutti i dipinti, l'attenzione viene attirata da due grandi riquadri: l'Ultima

Cena e la leggendaria spedizione di Carlo Magno. Nel primo dipinto colpisce la spontaneità del dipinto, retto da una prospettiva molto semplice, che sembra non risentire degli studi e delle conquiste del Rinascimento, ma che suggerisce allo spettatore di non disperdere lo sguardo, e di concentrarlo invece sulla figura di Gesù, in posizione ieratica che richiama il Cristo Pantocratore, al centro della scena. Il tavolo, coperto da una candida tovaglia bianca, è quasi "ingombro" di elementi: il capretto (simbolo del sacrificio), il pane, l'acqua e il vino distribuiti in bicchieri di vetro, e i gamberi di fiume. Proprio questo piccolo animale riconduce l'Ultima Cena ad un



LA CHIESA DI SANTO STEFANO
È LUMINOSA ED ENIGMATICA
COME LA NATURA DELLA VICINA
VAL GENOVA.

CHURCH OF SANTO STEFANO
IS VIBRANT AND
ENIGMATIC AS THE NATURE OF
THE NEARBY VAL GENOVA.

Refurbished on multiple occasions throughout its history, the church took on its current form in the 16th century, between 1519 and 1534, the period in which most of the frescoes currently visible on its walls were executed, along with major architectural work, such as a change in orientation and the addition of the entrance stairway.

With frescoes on nearly every surface (although many of the oldest exterior works have been ruined or are otherwise difficult to see), the church is a testament to this particular alpine expression of Renaissance art. Like the rest of the Trentino and Lombardy regions, the Rendena Valley serves as a sort of bridge between Italy and



northern Europe, and the influences of both may be seen here in the area's culture, its traditions and, of course, its art. The Church of Santo Stefano is like a melting pot of different artistic styles, the result of the sensibilities of a particularly prolific family of artists, the Baschenis. Originally from Averara, in the province of Bergamo, and highly active in the Lombardy region, works of the Baschenis family can also be seen in many religious structures throughout the Rendena Valley, the most famous of which are in the Church

ambiente più familiare e comprensibile per lo spettatore del tempo, quando sulle mense degli abitanti della valle molto spesso compariva il gambero di fiume, pescato proprio sulle sponde del Sarca. È l'arte che fa da ponte tra i pilastri della fede e la sensibilità popolare dei credenti. Come il capretto e il pane, inoltre, anche il gambero è un simbolo, sia della passione di Cristo che della sua resurrezione.

Sulla parete di fondo trova posto l'affresco più discusso e misterioso della chiesa: la leggendaria spedizione di Carlo Magno. Come recita il "privilegio di Santo Stefano di Rendena", ossia l'iscrizione sottostante l'affresco che sembra riprendere antiche pergamene, il re dei Franchi sarebbe sceso in Italia passando dalla Val Camonica, proseguendo in Val di Sole e poi in Val

Rendena, fermandosi a Carisolo e poi a Pelugo.

L'affresco raffigura l'Imperatore circondato da 7 vescovi e dalla sua corte, che assiste al battesimo di un catecumeno, mentre altri più sullo sfondo attendono il loro turno. La scena è inserita in una cornice naturale e architettonica di grande effetto e serenità e colpisce l'attenzione al dettaglio, soprattutto nel dipingere le ricche vesti dei personaggi.

Quanto ci sia di vero e quanto di leggenda in questo affresco è ancora difficile dirlo, nonostante diversi studi siano stati condotti sull'argomento, che rimane sicuramente di grande fascino. Un fascino che la chiesa di Santo Stefano emana in ogni sua parte, luminosa ed enigmatica come la natura della vicina Val Genova. •

of San Vigilio in Pinzolo, the Church of Sant'Antonio in Pelugo, and the Church of Santo Stefano in Carisolo.

While the style of the family's frescoes evokes aspects of the Renaissance, such as the use of vibrant color and of perspective, the iconography harkens back to the great cycles of northern Europe. The Danse Macabre by Simone II Baschenis in the entry to the Church of Santo Stefano, executed around 1519, picks up a theme that was popular in Franco-Germanic art, that of the "dance of death" and the inevitable fate of all humanity, regardless of gender, age, or social class. It is a call to look to salvation of the soul without getting lost in earthly distractions, and this motto is reinforced by the manifestations of the "Confraternity of the Beaten", a religious congregation devoted to a sullen form of spirituality made of oration and severe

physical penitence, which the artist had certainly witnessed firsthand in the Rendena Valley - a bit like Savonarola for artists in Renaissance Florence.

A stairway leads up to the entrance to this single-nave church, featuring a wood-beam ceiling and a cross vault covering the presbytery. The church's simple yet powerful architecture is enhanced by precious wood furnishings and the Baschenis frescoes.

Two great works immediately draw the eye within the church: the Last Supper and the legendary expedition of Charlemagne. The Last Supper stands out for the spontaneity of the painting, which is supported by a very simple perspective that appears unaffected by the studies and achievements of the Renaissance, but which invites the viewer to focus on the central image of Jesus in a hieratic gesture that evokes Christ Pantocrator. The table, draped in a pure

white tablecloth, is sparsely set with just the goat (symbol of sacrifice), bread, water, glasses of wine, and crawfish. It is this final dish that places this Last Supper in a more familiar setting to the viewer of that time, when the inhabitants of the valley would often serve crawfish caught along the banks of the Sarca River, an example of art acting as a bridge between the pillars of faith and the sensibilities of its followers. Like the goat and the bread, the crawfish, too, is a symbol of both the Passion of Christ and his resurrection. On the back wall of the church, there is the most mysterious, most controversial fresco, that of the legendary expedition of Charlemagne. As noted in the inscription beneath the fresco in the form of an ancient parchment, known as the "privilege of Saint Stephen of Rendena", Charles the Great, King of the Franks, allegedly came to Italy through Val

Camonica, Val di Sole and then Val Rendena, stopping in Carisolo and then Pelugo.

The fresco depicts the emperor surrounded by seven bishops and his court and participating in the baptism of a catechumen as others await their turn in the background. The scene is set within a frame of natural and architectural elements that evoke serenity and is remarkable for the attention to detail throughout the work, particularly in the rich garments of the characters depicted.

How much of this fresco is based on fact and how much is legend is difficult to say, despite the numerous studies into the matter, but it remains highly intriguing nonetheless and contributes to the overall charm that the Church of Santo Stefano emanates in its every detail, as vibrant and enigmatic as the nature of the nearby Val Genova. •



Informazioni sulle aperture e gli orari di visita:
For information on opening hours and tours:
Pro loco di Carisolo,
0465 501392
prolococarisolo.it

Affreschi interni ed esterni.
Frescoes outer and inner.
(P. Bisti)



DAVIDE RANGONI: “LA MIA CUCINA È EQUILIBRIO”

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

PROSEGUE L'ITINERARIO DEL GUSTO E DELL'ELEGANZA NEI RISTORANTI GOURMET DI MADONNA DI CAMPIGLIO. SU QUESTO NUMERO DEL MAGAZINE DI DESTINAZIONE PRESENTIAMO DAVIDE RANGONI, DALL'INVERNO 2018 EXECUTIVE CHEF AL RISTORANTE "DOLOMIEU".

Un innato talento per la cucina coltivato attraverso un originale percorso autoformativo. Prima scuola frequentata, i fornelli di casa dove il piacere del buon cibo è sempre stato regola quotidiana. Scuola superiore sui libri dell'arte culinaria, quelli dell'abc e dei fondamentali insieme ai volumi firmati dai grandi chef. Poi, "l'università" segnata dall'incontro con Igles Corelli e dal debutto nel mondo dell'alta cucina. Parliamo di Davide Rangoni, lo chef veneto che dall'inverno 2018/2019 guida la brigata del "Dolomieu", il luogo della bellezza e della ricerca gastronomica inventato dalla famiglia Zambotti e dal 2013 griffato con la Stella Michelin.

Davide Rangoni: his cuisine is about "balance"

The itinerary of elegance and fine dining continues in the gourmet restaurants of Madonna di Campiglio.

In this issue, we present Davide Rangoni, executive chef at ristorante Dolomieu since the winter of 2018.

Davide Rangoni, an innate, self-taught talent for the culinary arts cultivated, first, in his family's kitchen, where the pleasures of good food have always been the order of the day, and then in books on the fundamentals of cooking and others by some of the great chefs of the day. He finished his "schooling" under Igles Corelli and with his debut in the world of gourmet dining. Since the winter of 2018-19, he has been at the helm of the Dolomieu, a place of culinary beauty and research invented by the Zambotti Family and the holder of one Michelin star since 2013. Rangoni's cuisine is both local and personal, a balance of flavors and aromas near and far, all harmonized in excellent ingredients sought out with care and with a keen emphasis on the plant kingdom.

Davide Rangoni, veneto di Badia Polesine in provincia di Rovigo, è executive chef del ristorante "Dolomieu" dal 5 Novembre 2018. Il suo arrivo ai fornelli del prestigioso bistro campigliano ha dato continuità al percorso di eccellenza intrapreso dalla proprietà.

Davide Rangoni, from Badia Polesine in the province of Rovigo, has been the executive chef at Ristorante Dolomieu since November 5, 2018. His arrival to this prestigious restaurant in Madonna di Campiglio continues the journey of excellence undertaken by the hotel's owners.



La cucina di Rangoni è territoriale e personale, un'equilibrata partitura tra profumi locali e sapori lontani, armonizzata con materie prime d'eccellenza, ricercate con attenzione. E una predilezione per il regno vegetale. Nei suoi piatti non manca mai la presenza, discreta o con un ruolo da protagonista, di un'erba selvatica o una verdura dell'orto. Ancora una volta riceviamo la conferma che a Madonna di Campiglio il gourmet non è un fuoco di paglia, ma una realtà consolidata.

Quando e come è nata la sua passione per la cucina e la ricerca gastronomica?

Tutto inizia da ragazzo. Avevo 15 anni, frequentavo un istituto tecnico e dopo la scuola, durante il fine settimana, andavo in un ristorante vicino a casa ad aiutare in cucina. Da quel momento non ho più smesso! Ho capito subito che quel lavoro mi apparteneva. Mi piaceva così tanto che, finita la scuola superiore, non ho mai pensato di voler fare altro se non imparare questo mestiere, nato per passione anche di famiglia. Le mie nonne, Rina e Lucia, erano delle meravigliose donne di cucina e mamma Maurizia mi ha sempre fatto mangiare bene e sano.

Nel corso della sua carriera quali sono state le esperienze e i maestri che le hanno insegnato di più?

Sono un autodidatta. Ho imparato dalla pratica davanti ai fornelli abbinata ad un attento percorso conoscitivo sulle materie prime, fino al momento in cui ho conosciuto Igles Corelli (maestro della ristorazione italiana e volto noto di "Gambero Rosso Channel" con il suo programma "Il gusto di Igles", ndr). È stato il mio primo grande maestro. L'ho conosciuto quando era l'anima del ristorante 1 Stella Michelin "La Locanda della Tamerice" nelle valli di Ostellato in provincia di Ferrara. Mi ha insegnato che non conta la ricetta, ma il modo di pensare. Grazie a lui ho aperto

la mente su un mondo di possibilità e combinazioni. Dopo lo svezamento con Igles, il passo successivo me lo ha indicato Bruno Barbieri nell'esperienza al ristorante "Arquade" 2 Stelle Michelin, nel veronese. A lui devo l'arte del servizio e il metodo di lavoro. Per apprendere l'arte dell'hotellerie, fondamentali sono stati gli anni da sous-chef con Andrea Costantini e al Relais&Chateaux Villa Cordevigo.

Negli ultimi anni il mondo del gourmet è diventato anche protagonista dei media, dalla televisione ai social. C'è qualche star-chef che considera un esempio da seguire?

Ho avuto la fortuna di conoscere Bruno Barbieri, che ad un certo punto della sua carriera professionale ha compiuto il salto di categoria da chef a star-chef. Nel corso del tempo ha acquisito un bagaglio di conoscenze tecniche e culinarie straordinario, accompagnato da un'incredibile verve e capacità di esprimerlo. Penso che solo professionisti come lui, con esperienze pregresse importanti, possano ambire a diventare anche delle star.

Quali sono le sue ispirazioni e i suoi elementi irrinunciabili?

Ogni elemento dato dalla natura, di qualsiasi genere sia, è per me fonte di ispirazione. Non rinuncio mai all'attenzione per il vegetale sempre rappresentato, attraverso una portata vegetariana, anche negli antipasti, e all'olio evo. L'accoglienza al "Dolomieu" ha il sapore del pane "home made" accompagnato dalla degustazione di frangiture selezionate dai migliori produttori, in particolare quelli del Lago di Garda.

Come definirebbe la sua cucina in una parola? C'è una ricetta che la rappresenta in modo particolare? E il suo piatto preferito nella vita quotidiana?

Chi racconta la mia cucina la definisce con una parola: equilibrio. Cerco di fare in

A spontaneous herb or a vegetable from the garden are an ever-present feature in his dishes, whether in a supporting or a leading role. His work is yet another confirmation that, in Madonna di Campiglio, gourmet dining is no flash in the pan. It's here to stay.

When and how did you get your passion for cooking and for culinary research?

It all started as a boy. I was 15 and in school. After school, I would go to a restaurant near home on the weekend and help in the kitchen. From that moment on, I've never stopped! I knew right away that that was who I was. I loved it so much that, after high school, I never thought about anything other than learning this craft, which was also a family passion. My grandmothers, Rina and Lucia, were wonders in the kitchen, and my mother, Maurizia, always gave me good, wholesome food.

Throughout your career, which experiences and mentors have taught you the most?

I'm self-taught. I learned by doing, at the stove, together with a careful study of ingredients, up until the moment I met Igles Corelli [a master of Italian cuisine and a featured chef of the Gambero Rosso Channel with his Il gusto di Igles]. He was my first great mentor. I met him when he was the heart and soul of the Michelin-starred La Locanda della Tamerice, in the Ostellato valleys of the province of Ferrara. He taught me that it's not the recipe that counts, but the way of thinking. Thanks to him, I opened my mind to a world of combinations and of possibility. After my training under Igles, my next steps were taken under the guidance of Bruno Barbieri at Ristorante Arquade, a restaurant in Verona with two Michelin stars. My years as a sous chef with Andrea Costantini and at

Relais&Chateaux Villa Cordevigo were then fundamental to my learning the art of hotel management.

Over the years, gourmet cuisine has come to prominence on television and social media. Is there a particular celebrity chef who you see as an example to follow?

I had the good fortune to get to know Bruno Barbieri, who, at a certain point in his career, made the leap from chef to celebrity chef.

LA STELLA MICHELIN
È STATA CONFERMATA NEL
2019 E DOLOMIEU
È INSERITO NELLA
GUIDA MICHELIN 2020.
THE MICHELIN STAR WAS
CONFIRMED IN 2019,
AND THE DOLOMIEU HAS
BEEN INCLUDED IN THE
2020 MICHELIN GUIDE.

Over time, he collected an extraordinary wealth of culinary knowledge and skill, along with an incredible spirit and the ability to express it. I think that only professionals like him, with the right experience, can hope to become celebrities.

Where do you draw inspiration? And what can you not do without?

Every element of nature, of any kind, is a source of inspiration for me. I always make sure that the plant kingdom is represented, in the form of a vegetarian dish, even in the appetizers. And olive oil. The Dolomieu welcomes you with the aroma of homemade bread dipped in oils made by some of the best producers, especially from around Lake Garda.

How would you describe your cuisine in one word? Is there one dish in particular that best represents you? And what's your own personal favorite food?



Pane e olio evo. (M. Magagna)



Diaframma di Rendena ai carboni, more e caviale Calvisius. (C. Baroni)

modo che ogni elemento nel piatto non sovrasti l'altro. C'è un piatto, inaspettato, che ormai mi rappresenta. Brulè al Taleggio, alchechengi senapate e croccante di sesamo. È un formaggio? È un dolce? Non solo un dolce? Lascio a voi pensare la risposta. Nella vita di tutti i giorni, sul gradino più alto del podio, metto la pasta dei pastifici artigianali insaporita con Trentingrana e olio evo. È un piatto che mangerei sempre, a qualsiasi ora.

Cosa sta portando, di nuovo e diverso, nella sua cucina l'esperienza professionale di Campiglio?

Ho cercato di comprendere a fondo il territorio attraverso un percorso di ricerca che mi ha donato numerose scoperte: sorprendenti erbe selvatiche, sapienti artigiani, piccoli produttori di grande qualità che ho amalgamato con le mie conoscenze e tecniche di cucina fino ad arrivare a intitolare il mio menu degustazione "All'orizzonte: dal sentiero dolomitico senza una meta". È la traduzione gastronomica di un pensiero: ciò che vedo dalle cime delle Dolomiti di Brenta fino alla linea del tramonto. Intreccio memoria locale e suggestioni personali portando nei miei piatti anche sapori, profumi e consistenze che arrivano da lontano.

Sul "Dolomieu" brilla 1 Stella Michelin dal 2013. In che termini questo riconoscimento è un valore aggiunto per la proposta gastronomica di un ristorante?

I valori sono più di uno. Anzitutto economico e collettivo che riguarda il locale nella sua completezza. È anche un riconoscimento morale per tutti: i proprietari, lo chef, il personale, la destinazione stessa. Personalmente, essere riuscito, al mio arrivo, a riconfermare la stella assegnata al "Dolomieu", è stata una grande soddisfazione, in parte inaspettata, che mi rende incredibilmente fiero e grato verso tutti coloro che mi hanno dato modo di mantenere questo riconoscimento.

Tra una stagione e l'altra, i periodi di pausa sono solitamente impegnati dagli chef per fare ricerca ed esperienze in giro per il mondo. Come ha vissuto le settimane dell'emergenza sanitaria e del lockdown?

Nessun viaggio di studio, nessun incontro e confronto fra colleghi! Stop per tutto! La mia frenesia quotidiana si è fermata. Ho dato valore al tempo insieme alla mia compagna, riflettuto su quanto fatto fino ad oggi e pensato a come sarà possibile ripartire, anche se non ho voluto arrovellarmi più di tanto. Vivo molto d'istinto e d'animo.

Oggi siamo parte di una vita sospesa che sta interferendo negativamente sull'economia, in particolare su alcuni settori come l'alberghiero e la ristorazione. Cosa pensa potrà accadere in vista dell'estate?

Spero nel buon senso di tutti noi, nel rispettarci reciprocamente di più, visto l'accaduto, e nel poterci sentire di nuovo liberi! Faccio fatica ad immaginarmi restrizioni nei nostri settori. Amo condividere tempo e passione con la mia brigata, i miei collaboratori più stretti che sono la mia sicurezza: il mio Sous Chef Alessandro Peron, la pasticceria Martina de Vit e poi Francesco Polla e Ilaria Malerba. Amo il rito di accoglienza verso il cliente e lo scambio di saluti al tavolo. Come farne a meno? Spero nella possibilità di ritornare a essere tutti vicini, dando più valore alla nostra vita.

Quali sono gli obiettivi futuri della sua cucina? Ha ancora traguardi da raggiungere?

Il futuro della mia cucina sinceramente non lo conosco, spero però di mantenere la capacità di emozionare i commensali e di continuare a regalargli quel momento di leggerezza che si gode seduti al tavolo del "Dolomieu". Il traguardo? Forse un sogno. Quello di ogni grande chef: le tre Stelle Michelin. •

Crudo di capriolo, estratto di lattuga, pere Martin sec e maionese speziata. (C. Baroni)



IL RISTORANTE "DOLOMIEU" È RECENTEMENTE RIENTRATO FRA LE SEGNALAZIONI DELLE GUIDE "L'ESPRESSO" E "VENEZIE A TAVOLA". È MEMBRO DELL'ESCLUSIVA ASSOCIAZIONE "LE SOSTE" CHE RIUNISCE I MIGLIORI RISTORANTI DI CUCINA ITALIANA IN EUROPA.



Steak di ricciola di fondale, mais di Storo, frigitelli e tartufo. (C. Baroni)

Those who describe my cuisine use the word "balance". I try to make sure that no single ingredient overpowers the others. There is one, unexpected, dish that has come to represent me: brulè al Taleggio, alchechengi senapate and croccante di sesamo. Is it a cheese? A desert? Not only a desert? I'll leave it to you to decide. For me personally, I'd put

pasta made by local artisan shops topped with Trentingrana cheese and extra-virgin olive oil in first place. It's something I would eat all the time.

What is your experience here in Campiglio bringing to your cuisine that is new and different?

I have tried to get to know the territory well

through a process of research that has led to quite a few discoveries, including amazing spontaneous herbs, knowledgeable artisans and other quality local producers, which I have added to my knowledge and skill in the kitchen and which has led to me entitling my tasting menu "All'orizzonte: dal sentiero dolomitico senza una meta" (lit. "On the horizon: from the Dolomite trail without a destination"). It is the culinary translation of an idea: that of what I see from the summits of the Brenta Dolomites to the sunset on the horizon.

I interweave local memories and personal inspirations into my dishes along with flavors, aromas and textures from faraway lands.

The Dolomieu has had one Michelin star since 2013. How is this recognition a sort of value added for a restaurant's culinary offering?

It adds value in multiple ways. First and foremost, for the local economy and community as a whole. It is a moral recognition for us all: the owners, the chef, the employees, and for the community. Personally, being able, when I first arrived, to maintain the star awarded to the Dolomieu

Le stelle di Madonna di Campiglio

THE STARS OF MADONNA DI CAMPIGLIO

Oltre al "Dolomieu" con Davide Rangoni, ci sono altre 2 Stelle Michelin, punte di diamante dell'alta cucina ai piedi delle Dolomiti di Brenta.

In addition to the Dolomieu and Davide Rangoni, there are two other Michelin-starred restaurants here at the foot of the Brenta.



Dolomieu
Management: Famiglia Zambotti
Chef: Davide Rangoni



Il Gallo Cedrone
Management: Famiglia Masè
Chef: Sabino Fortunato



Stube Hermitage
Management: Famiglia Maffei
Chef: Giovanni D'Alitta

L'esperienza del cibo al tavolo del "Dolomieu" è multisensoriale. Così, ogni dettaglio, dentro e fuori il piatto, è pensato per trasmettere una sensazione e suscitare un'emozione. Ne sono un esempio la pietra dolomitica che accompagna l'amuse-bouche che precede gli antipasti e i piatti di realizzazione artigianale, dalla forma esclusiva e grezzi all'esterno per trasmettere una particolare sensazione al tatto.

The dining experience at the Dolomieu is a multi-sensorial one. Every detail, both in and around the cuisine, is designed to convey a sensation and evoke an emotion. One example is the dolomitic stone that accompanies the amuse-bouche prior to the appetizers and the locally crafted plates, which feature exclusive, raw shapes to convey a particular sensation to the touch.



Brûlé al Taleggio, alchechengi senapate e croccante di sesamo al pino mugo.
(C. Baroni)

Brodetto di spugnone, totano e fitoplancton.
(C. Baroni)



Il benvenuto al Dolomieu.
(C. Baroni)



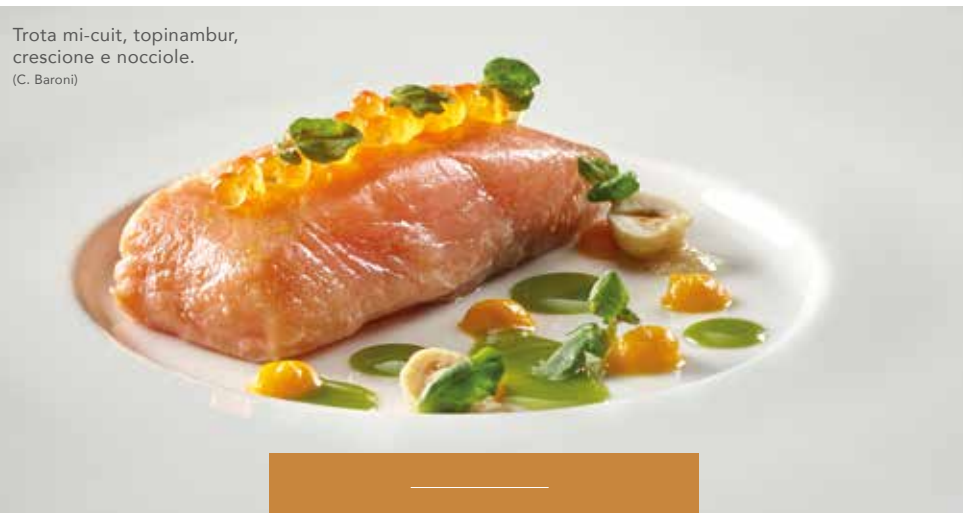
Il ristorante / The restaurant DOLOMIEU

Il ristorante gourmet è la punta di diamante dell'hotel, sintesi di passione, ricerca e ospitalità. Con le sue pareti completamente rivestite in legno di rovere e la stufa a olle, rappresenta al meglio l'idea di charme ed eleganza degli chalet di montagna. Aperto a cena dal mercoledì al lunedì, con soli sette tavoli, questa piccola bomboniera racchiude l'essenza dello spirito alpino in un'atmosfera intima ed esclusiva.

Il menu ideato dall'executive chef Davide Rangoni valorizza materie prime del territorio di grande qualità e suggestioni personali che rendono il pasto un'esperienza sensoriale senza pari. Un altro tassello della ristorazione targata Dv Chalet è il bistrot, aperto a pranzo e a cena, sia per gli ospiti interni che per gli esterni. Si fa in due nella bella stagione, quando è possibile pasteggiare in terrazza o al grande "Tavolo degli amici" in legno di cedro.

This gourmet restaurant is the shining star of DV Chalet Boutique Hotel & Spa, the embodiment of passion, curiosity and hospitality. With its walls decorated entirely in oak and its masonry stove, the restaurant conveys the charm and elegance of an alpine chalet. Open for dinner from Wednesday through Monday and with just seven tables, this little jewel encapsulates the essence of alpine spirit in an elegant, yet intimate setting. The menu designed by the restaurant's executive chef, Davide Rangoni, exalts the quality of local ingredients and personal inspirations, which make each meal an unparalleled experience of the senses. Another feature of DV Chalet is its DV Bistrot, open for both lunch and dinner for guests of the hotel and other diners. During the warmer months, in addition to the bistro's large cedar Tavolo degli amici ("Friendship table"), diners may choose to enjoy their meal out on the patio.

Trota mi-cuit, topinambur, crescione e nocchie.
(C. Baroni)



was a source of great, and partly unexpected, satisfaction that makes me incredibly proud and grateful to all those who have helped me to keep this recognition.

Between one season and the next, chefs normally use this interim period to do research and gain experience around the world. What have you been doing during these weeks of the health emergency and the lockdown?

No study trips. No meetings with my peers! No anything! My daily chaos has stopped. I value the time I spend with my girlfriend and reflecting on all that I have done thus far, and I have thought about how it will be possible to start up again, although I haven't wanted to get too worked up about it. I live each day very instinctively and from the heart.

Nowadays, we're all in a sort of suspended animation that's weighing on the economy, especially on certain industries like hotels and restaurants. What do you think might happen as we head into summer?

I place my hope in the common sense of us

RISTORANTE DOLOMIEU
HAS RECENTLY BEEN
ADDED TO THE
RESTAURANT GUIDES
OF L'ESPRESSO AND
VENEZIE A TAVOLA. IT IS
ALSO A MEMBER OF THE
EXCLUSIVE ASSOCIATION
LE SOSTE, WHICH BRINGS
TOGETHER THE BEST
ITALIAN RESTAURANTS
AROUND EUROPE.

all, in respecting each other more, given what has happened, and in being able to feel free again! I have a hard time imagining restrictions in our industry. I love spending time and sharing my passions with my brigade, my closest collaborators who give me strength: my sous chef, Alessandro Peron; our pastry chef, Martina de Vit; and also Francesco

Polla and Ilaria Malerba. I love the ritual of welcoming our guests and greeting them at their table. How can I give that up? I hope to be able to be close to everyone again, to give greater value to our lives.

What are your objectives for the future? Are their milestones you still have to reach?

I honestly don't know what the future of my cuisine will be like, but I hope to continue being able to excite my diners and to give them that moment of enjoyment one gets when coming to the Dolomieu. An objective? More like a dream. That of any great chef: the three Michelin stars. •



Surgiva. Complice del gusto.

La montagna stampata

The Mountains in Print

DI/BY MARCO BENEDETTI

NEL CUORE DEL TRENTINO ALTO ADIGE E DELLE DOLOMITI ALLA SCOPERTA DI PERSONAGGI ILLUSTRI DEL PASSATO, DI MALGHE E BIVACCHI, CONSIDERATI "PRESIDI" DELLE TERRE ALTE, E DEGLI ALBORI DEL TURISMO DOLOMITICO.

IN THE HEART OF DOLOMITES AND THE REGION OF TRENTINO TO DISCOVER ILLUSTRIOUS FIGURES OF THE PAST, THE AREA'S ALPINE FARMHOUSES AND SHELTERS, AND THE BEGINNINGS OF TOURISM HERE.

PASSEGGIANDO NELLA STORIA DELLA REGIONE

Qual è stata l'esperienza del Trentino Alto Adige vissuta da alcuni grandi personaggi che hanno camminato sulle strade, sui sentieri, tra le contrade, visitato i borghi e i principali centri urbani di questa terra nel cuore delle Alpi, nei panni del viaggiatore, dell'esploratore, del turista? Ce lo racconta la giornalista e scrittrice trentina Silvia Vernaccini che in questo libro ripercorre i passaggi sul territorio della nostra regione di alcune figure rilevanti della storia, della letteratura, delle scienze naturali, della cultura e delle arti. Si va da Ötzi, l'uomo dei ghiacci, a San Vigilio, da Albrecht Dürer al cartografo Peter Anich, per passare a due geni assoluti

come Johann Wolfgang von Goethe a Wolfgang Amadeus Mozart, da Deodat de Dolomieu, scopritore della roccia calcarea Dolomia, all'Abate Antonio Stoppani, dallo scrittore Robert Musil a Thomas Mann, dall'alpinista Francis Fox Tuckett a Tita Piaž, poi l'Imperatrice d'Austria e Ungheria "Sissi" che proprio a Madonna di Campiglio è ricordata in diversi toponimi, fino a Sigmund Freud, al compositore Gustav Mahler, a Dino Buzzati e al regista Luis Trenker. L'impronta escursionistica del libro emerge poi negli itinerari - alla portata di tutti - che ripercorrono un tratto di quel loro passaggio e della loro esperienza sul territorio.

Silvia Vernaccini
CAMMINARE NELLA STORIA.
Grandi personaggi alla scoperta del Trentino Alto Adige
P. 108
Curcu & Genovese Edizioni
2019
€ 18,00



STROLLING THROUGH LOCAL HISTORY

How did some of the great names who have walked the roads and trails of the Trentino region and visited the towns, villages and contrade here in the heart of the Alps, whether as explorers, travelers, or tourists, experience this beautiful Italian region? A recent work by local journalist and author Silvia Vernaccini answers this question as she retraces the travels of several historical figures from the worlds of literature, culture, the arts and natural sciences. You will read about Ötzi,

the Iceman, and about Saint Vigilius of Trent, and also Albrecht Dürer and the cartographer Peter Anich. It includes the travels of Johann Wolfgang von Goethe and Wolfgang Amadeus Mozart, of Deodat de Dolomieu, who discovered dolomite rock, and of the Catholic priest Antonio Stoppani, of authors Robert Musil and Thomas Mann, of mountaineers Francis Fox Tuckett and Tita Piaž, of Empress Elisabeth "Sisi" of Austria and Hungary, after whom many Madonna di Campiglio landmarks have been named, and of Sigmund Freud, of the composer Gustav Mahler, of Dino Buzzati, and of the director Luis Trenker.

MALGHE E BIVACCHI, PRESIDI DELLE TERRE ALTE

Luciano Navarini inizia con questo primo volume un nuovo e lungo viaggio dentro una realtà tra le più antiche e affascinanti della montagna trentina, le malghe. Queste strutture rappresentano, ora più che mai, un avamposto operativo di azioni volte al mantenimento del paesaggio di alta montagna, insomma un presidio importante con una storia altrettanto importante. Insieme alle malghe sono descritte altre strutture in quota, quelle che l'autore definisce "i fratelli minori" dei rifugi alpini, i bivacchi, piccoli ma provvidenziali ricoveri sui nostri monti, a volte autentici "nidi d'aquila" come quello in vetta al Crozzòn di Brenta o sopra il Passo delle Vacche ai piedi della

cresta sud ovest del Carè Alto. In questo primo lavoro viene preso in esame il settore di Trentino occidentale che comprende Gruppo del Cevedale, Catena delle Maddalene, Catena della Mendola - Roèn - Cime di Vigo, Gruppo della Paganella e Gruppo di Brenta. Sono descritte 213 malghe e 46 bivacchi in 126 itinerari, di cui 93 sono giri ad anello e 33 sono escursioni.

Luciano Navarini
MALGHE E BIVACCHI DEL TRENTINO OCCIDENTALE Vol. 1
Escursioni - Alpinismo Ferrate - Passeggiate
P. 450
Curcu & Genovese Edizioni
2020
€ 20,00



fascinating features of the Trentino region: its mountain farmhouses. Now more than ever, these malghe represent outposts in the important effort to maintain

FARMHOUSES AND SHELTERS, JEWELS OF THE MOUNTAINS

With this first volume of his Malghe e Bivacchi del Trentino Occidentale (lit. "Farmhouses and Shelters of Western Trentino"), Luciano Navarini begins a new journey through one of the oldest, most

these mountain landscapes, backed by an equally important story. The volume also looks at the "little brothers" of these alpine farmhouses, the mountain shelters, including invaluable "eagle's nests" like the shelter at the summit of Crozzòn di Brenta or above Passo delle Vacche beneath the southwest crest of Carè Alto. With its focus on western Trentino, volume one includes the Cevedale group, the Maddalene range, the Mendola-Roèn-Cime di Vigo range, the Paganella group, and the Brenta group, along with the descriptions of 213 farmhouses, 46 shelters, and 126 itineraries, 93 of which are circuits while 33 are out-and-back hikes.

ALLE ORIGINI DEL TURISMO NELLE DOLOMITI

Un'opera senza tempo, un eccezionale compendio sulla nascita del turismo dolomitico rimasta per oltre un secolo confinata, dal punto di vista linguistico, nel mondo tedesco. Questa Monographie der Dolomitenstrasse, la fondamentale opera di Karl Felix Wolff (1879 - 1966, giornalista e scrittore di origini corato/trentine) edita nel 1908 e dedicata alla grande strada Bolzano-Cortina, uno dei volumi che hanno reso le Dolomiti celebri in tutto il mondo, non era infatti mai stata tradotta prima in italiano. Lacuna ora colmata da questa edizione intitolata "La grande Strada delle Dolomiti" pubblicata con il patrocinio della Fondazione Dolomiti UNESCO. Lo sviluppo turistico nelle valli del Trentino Alto Adige tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo non si può

spiegare prescindendo da quei grandi pionieri che si spesero per collegare le valli dolomitiche al resto dell'Europa e per creare le prime strutture ricettive. Il più illuminato e visionario di questi personaggi fu Theodor Christomannos, padre di questa strada e dei primi grandi alberghi a Carezza, Solda e Trafoi. Fu lui a trovare i finanziamenti per l'opera con l'appoggio del Club Alpino Austriaco e del Ministero della Guerra. I lavori iniziarono nel 1900 e la Grosse Dolomiten Strasse venne inaugurata il 13 settembre 1909.

Karl Felix Wolff
LA GRANDE STRADA DELLE DOLOMITI
Traduzione di Isabella Ferròn.
A cura di Ulrike Kindl e Fabio Chiochetti
P. 494
Istituto Culturale Ladino
Nuovi Sentieri Editore
€ 35,00



THE ORIGINS OF TOURISM IN THE DOLOMITES

A timeless work. An exceptional collection on the birth of tourism in the Dolomites which had been confined to the German-speaking world for over a century. The seminal work of Karl Felix Wolff (1879-1966) published in 1908 and dedicated to the great Bolzano-Cortina road, Monographie der Dolomitenstrasse (lit. "Monograph

of the Dolomite Road") is one of the books that made the Dolomites famous around the world, and it has finally been translated into Italian. The rise of tourism in the valleys of Trentino-Alto Adige in the late 19th and early 20th centuries is best understood through the exploits of those great pioneers whose efforts helped to connect the valleys of the Dolomites to the rest of Europe and to create the area's first hotels. The most visionary was Theodor Christomannos, the founding father of the Dolomites Road and of the first grand hotels in Carezza, Solda and Trafoi. It was Christomannos who raised the funds for the project with the support of the Austrian Alpine Club and of the Ministry of War. Work began in 1900 and the Grosse Dolomitenstrasse was inaugurated on September 13, 1909.



Storie e misteri del monastero di Campiglio

DI/BY PAOLO BISTI

UNA RICERCA CONDOTTA DALL'UNIVERSITÀ DI TRENTO FA LUCE SUGLI OGGETTI E I BENI IN DOTAZIONE ALL'OSPIZIO DI CAMPIGLIO NEL 1471. PASSA IL TEMPO, MA LA STORIA DI QUESTO MONASTERO ALPINO CONTINUA AD AFFASCINARE.

Se qualcuno vi dicesse che a Campiglio c'è un'attività alberghiera con settanta posti letto, servita da una cucina con ventinove padelle di varie dimensioni, decine di piatti, botti di vino e attrezzatura varia, con una dotazione di duecento lenzuola e cento coperte di lana e pelliccia,

rimarreste stupiti? Probabilmente no, anzi. Sicuramente lo sarete, però, dopo aver letto la data alla quale si riferisce questa descrizione: l'anno 1471! Quella dell'ospitalità, per Madonna di Campiglio, è una "missione" iscritta nella sua storia. Campiglio nasce attorno all'anno 1195 d.C.

nel segno del ristoro al viaggiatore e al pellegrino con la fondazione del monastero di passo ad opera del leggendario Raimondo. Una vocazione declinata nel corso dei secoli seguendo il proprio tempo. Un'evoluzione che – arrivato il XV secolo – portò l'ospizio campigliano a essere uno tra i più

ricchi e invidiati istituti monastici del Trentino. La sua storia, oggi più che mai, è oggetto di interesse e curiosità. Nello scorso febbraio, all'Università degli Studi di Trento, si è svolto un seminario dedicato agli ultimi approfondimenti su questo istituto così singolare e oggi circondato da tante leggende più o

Tales and mysteries of the Campiglio monastery

A study conducted by the University of Trento sheds light on the inventory on hand in 1471 at the hospice in Madonna di Campiglio. Time marches on, but this alpine monastery continues to amaze.

If you were told that, here in Campiglio, there was a lodging facility with seventy beds, a kitchen with 29 pots and pans of various sizes, dozens of plates, barrels of wine and related equipment, 200 bedsheets, and 100 wool and fur blankets, would that surprise you? Probably not. But you would be absolutely amazed to learn that this description dates all the way back to 1471!

In Madonna di Campiglio, lodging and hospitality is a mission etched in the area's history. Campiglio's story begins around 1195 AD as a resting point for pilgrims and other travelers with the creation of a mountain monastery by a certain Raimondo. This vocation continued to evolve over time and, by the 15th century, the hospice had become one of the richest, most envied monasteries of the entire Trentino region.

La lista degli stemmi delle casate medioevali benefattrici di Campiglio sul retro dell'altare a portelle della chiesa di Santa Maria antica.

The list of coats of arms of the medieval benefactor families of Campiglio on the back of the altar of the Church of Santa Maria Antica.



La prima immagine conosciuta del monastero di Campiglio: un disegno di tal "geometra Maganzini", 1850. Un povero fraticello davanti al suo destino, ritratto dai Baschenis nel dipinto della "Danza Macabra" sulla chiesa di San Vigilio a Pinzolo.

The first known image of the Campiglio monastery: a drawing by a surveyor known as "Maganzini", 1850. A poor friar facing his destiny, as depicted by the Baschenis in the painting of the Danse Macabre on the Church of San Vigilio in Pinzolo.

meno nere. A uno in particolare: l'inventario realizzato il giorno 8 marzo 1471 su volere del principe vescovo di Trento Hinderbach, una vera e propria "fotografia" di Campiglio e del suo ospizio vent'anni prima che Colombo scoprisse l'America, e novant'anni prima della sua soppressione. Un documento preciso e puntuale, redatto in tre lingue: tedesco, volgare e latino. Le informazioni contenute in questo inventario sono impagabili. Grazie a esso, sappiamo chi e cosa c'era a quel tempo a Campiglio: una comunità di cinquantaquattro "residenti",

diciotto fratrum, otto mulierum e anche due puelle (Zustina di sette anni e Margaritta di cinque). Accanto a questi frati e suore, a tutti gli effetti i primi campigliani per scelta, si aggiungono nello stesso anno altri ventisei uomini, saliti al monastero per rimanervi per vota alcuni sei mesi, altri un anno. Nemmeno pochi, verrebbe da dire: il servizio di sgombero neve a quel tempo era quel che era. Di tutti loro sono registrati il nome e il luogo di provenienza. Altrettanto interessante è la lista della dotazione del monastero: come detto, l'ospizio di Campiglio offre ben settanta posti letto!



Il monastero visto da sud e da nord. Per nostra fortuna, la fotografia è arrivata appena in tempo a riprendere l'ospizio prima della sua definitiva scomparsa. In queste due riprese, la prima casa di Madonna di Campiglio nel 1872. Nulla di quanto si vede qui è rimasto.

The monastery as seen from the south and from the north. Photography arrived just in time for the monastery to be shot before its ultimate disappearance. In these two photos, we see the first house in Madonna di Campiglio in 1872. Nothing shown here remains today.



La disponibilità è di tutto rispetto: la struttura mette a disposizione duecento paia di lenzuola e cento coperte di lana e di pelliccia, da albergo dei giorni nostri. Nella cucina ci stanno ventinove padelle di varie dimensioni, e in dispensa venti botti, tini per la lavorazione del cuoio, vasi per la conservazione delle rape. Decine poi i piatti, le scodelle e i bacili. Non mancano neppure quattro "bronzini da dar l'acqua alle mane". Nella stalla ci stanno tre paia di buoi, diciassette manzi, tre puledri, una decina tra cavalli e muli da soma, e il cavallo "che fu de miser re Gasparo" (il priore del monastero da poco scomparso). Nei magazzini degli attrezzi agricoli decine tra scuri, roncole, falci, rastrelli, zappe e badili. Nella "domus nova", dove risiede il priore Giorgio da Villach, sono contati trentatré libri, probabilmente registri contabili. C'è, infine, il patrimonio sacro: Campiglio è ricchissimo, i frati possiedono dodici paramenti completi e venticinque reliquiari (a titolo di paragone a Merano,

nello stesso momento, ne avevano rispettivamente quindici e cinque). Tutto, purtroppo, andato perduto. La floridezza di quell'istituto sperso tra i monti in cima alla Val Rendena è rimasta leggendaria. Inutile dire che le invidie si moltiplicarono facendo nascere vere e proprie leggende nere. Ancora oggi, in valle, le malelingue vociferano di cattive abitudini di quei fraticelli, in grado di accumulare ricchezze materiali senza precedenti.

—————
**C'È CHI PARLÒ
DELLA PRESENZA
DEI TEMPLARI**
—————

chi malignò sulla rettitudine dei rettori, chi scrisse che **"per un viandante è meglio dormire al di fuori dei muri dell'ospizio tra lupi e orsi che non all'interno"**!

La realtà storica ci racconta altresì di un istituto gestito con attenzione e parsimonia, titolare di un culto

assai considerato nell'intero Trentino occidentale (la Madonna di Campiglio compiva numerosi miracoli), fin troppo diverso dalle povere comunità d'intorno e persino dai suoi tempi. La sua soppressione, avvenuta nella seconda metà del 1500, arrivò con grande ritardo rispetto a tutti gli istituti contemporanei, molto meno longevi, e questo rimane a oggi uno dei dati di fatto più interessanti e affascinanti della sua secolare vicenda storica. •



L'originale statua della Madonna di Campiglio, presente nel monastero al tempo dell'inventario del 1471 e rubata nel 1972.

The original statue of the Virgin Mary of Campiglio, which was in the monastery at the time of the 1471 inventory and was stolen in 1972.

—————
**SI RACCONTA CHE
LA MADONNA
ABBIA COMPIUTO
NUMEROSI
MIRACOLI.
THE VIRGIN MARY
OF CAMPIGLIO IS
SAID TO HAVE DONE
NUMEROUS
MIRACLES.**
—————

there were 33 books, likely of accounting records. Finally, there were the religious items, an area in which Campiglio was quite rich. Indeed, the friars possessed 12 complete vestments and 25 reliquaries (whereas Merano, by comparison, had 15 vestments and just five reliquaries). All of this, unfortunately, has been lost. The wealth of that monastery way up in the mountains of the Rendena Valley was legendary, and the envy that came with such wealth also gave rise to a number of "black legends". To this day, there are tales of how those friars accumulated their unprecedented levels of wealth. **Some talk of the presence of the Templars.** Others shed doubt on the uprightness of the rectors. **It has even been said that a traveler would have been better off sleeping outside the hospice's walls with the wolves and the bears!**

History also describes a monastery that was run with great care and parsimony and was worshiped throughout the western Trentino region (and the Virgin Mary of Campiglio is said to have done numerous miracles), which was much different from the poorer communities in the area as well as unusual for that time. Its closure in the second half of the 1500s came much later than for similar institutions of its day, which remains to this day one of the most intriguing facts from the century-long history of the hospice. •

of 54 residents, 18 fratrum, eight mulierum, and two puelle (Zustina, age seven, and Margaritta, age five). Alongside these friars and nuns, the first Campiglio citizens by choice, there were 26 other men who had come to the monastery that same year, some staying for six months and others for a full year. This was no small number given the state of the snow-removal service at that time. The names and places of origin of each of

these men are also specified in the document. Equally curious is the list of inventory on hand at the monastery. As mentioned, the Campiglio hospice had a whopping 70 beds! The facility also had 200 sets of bed linens and a hundred wool and fur blankets - numbers that parallel those of a modern-day hotel. In the kitchen, there were 29 pots and pans of various sizes, and in the pantry there were 20 barrels, vats for

leather tanning, and containers to store beets. The hospice also had dozens of plates and bowls. In the stable, there were three pairs of oxen, 17 cows, three ponies, and a dozen workhorses and mules, as well as the horse of the recently passed prior of the monastery, Gasparo. The storage sheds contained dozens of tools, including axes, billhooks, scythes, rakes, hoes, and shovels. In the domus nova, where the prior Giorgio da Villach lived,

ESTATE 2020 SI RIPARTE

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

NELL'ESTATE DEL POST LOCKDOWN, MADONNA DI CAMPIGLIO, PINZOLO E LA VAL RENDENA PROPONGONO UNA VACANZA PIÙ SMART, SERVIZI IN VERSIONE DIGITALE, INIZIATIVE PERSONALIZZATE ED ESPERIENZE DA VIVERE IN SICUREZZA.

Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena si affaccia all'estate 2020 facendo tutto il possibile per garantire una vacanza sicura, non solo applicando a regola d'arte norme e direttive sulla salute, ma costruendo opportunità nuove e cucite su misura dell'ospite, baricentro di una proposta turistica che si rinnova. Siamo pronti. Le Dolomiti di Brenta si vestono della bella stagione. Il via è alle porte.

La vacanza diventa "en plein air" e l'abbraccio con la natura è il modo per tornare a sentirsi liberi e a star bene con se stessi.

Summer 2020 Starting up again

For the post-lockdown summer, Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena are offering a smarter vacation, digital services, tailored activities, and experiences to be enjoyed in total safety.

The Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena area is heading into summer 2020 doing whatever we can to ensure a safe stay, not only by applying health

and sanitation regulations to perfection, but also by creating new opportunities tailored to our visitors' needs for an all-new vacation offering. We're all set. The Brenta Dolomites are draped in the colors of spring, and summer is on our doorstep. The great outdoors beckon, and the embrace of nature is the best way to feel free and in touch with the self. In these wide-open spaces 0 which include the Adamello-Brenta Geopark, the largest protected nature park in the Trentino region, and a great many alpine valleys, each with its own unique traits and several of which are hidden natural treasures - we can all find a spot in which to let go.

Escursione in mtb, Campiglio-Ritorto. *Bike excursion, Campiglio-Ritorto.* (R. Kihaulen)



In questo spazio molto ampio – che comprende il Parco Naturale Adamello Brenta Geopark, la più grande area protetta del Trentino, e numerose valli alpine, ciascuna con una propria specificità, alcune veri tesori ambientali poco frequentati e da scoprire – ognuno troverà il proprio spazio di libertà. Si investirà su nuove modalità di fruizione del territorio per garantire una vivibilità aumentata e si potranno provare 100 esperienze a settimana, esperienze uniche, da vivere in sicurezza, singolarmente o insieme a pochi. La vacanza diventerà decisamente Smart e il Dolomiti Natural

L'ESTATE È UN LABORATORIO OPEN AIR VIVO E INNOVATIVO.
THE SUMMER IS AN OPEN-AIR AND INNOVATIVE WORKSHOP.

Wellness, il progetto dedicato al benessere nella natura, sarà ulteriormente amplificato in numero di iniziative e diffusione sul territorio. Nuove idee, nuovi modelli, un laboratorio open air vivo e innovativo per non perdere la preziosa occasione di trasformare la crisi di oggi in nuove opportunità per il nostro domani.



100 esperienze ogni settimana.
experiences each week.

Sentiero di San Vili, passaggio a Caderzone Terme.
On the way of St. Vigilius, passage in Caderzone Terme. (S. Mondino)



(N. Boroni)

VIVIBILITÀ AUMENTATA

Il sistema di mobilità con bus navetta all'interno delle valli più importanti del Parco sarà riorganizzato e aperto alla sperimentazione di nuove modalità. L'ingresso in Val Genova, Vallesinella e Ritort potrà avvenire a piedi, con mtb ed e-bike, un sistema pubblico-privato di taxi e auto propria.

ENHANCED LIVABILITY

The system of shuttle buses within the most important valleys of the park will be reorganized and opened up to the testing of new means of getting around. Entry to Val Genova, Vallesinella and Ritort can be done on foot, by mountain bike or electric

Sarà incentivata la mobilità green liberando le valli, in alcune fasce orarie della giornata, dalle auto e dai mezzi a motore. Gli ingressi in auto saranno possibili solo su prenotazione, così l'ospite potrà riservarsi il suo spazio naturale. Nei centri delle località saranno invece potenziati i noleggi di biciclette, dalla mountain bike classica a quella elettrica.

bike, and by way of a system of public taxis and private vehicles. Green mobility will be encouraged, while freeing the valleys of motorized traffic during certain periods of the day. Cars will only be allowed in on a reservation basis, and bike rentals, including mountain bikes and e-bikes, will be expanded in the various towns.

VACANZA SMART

I percorsi di informazione all'ospite, la prenotazione delle esperienze e l'acquisto dei servizi saranno caratterizzati da una marcata digitalizzazione; un passo indietro per garantire una vacanza sicura, 100 passi avanti per offrire servizi d'eccellenza. Con **Apt info live**, gli uffici di informazione turistica saranno disponibili con orari prolungati attraverso una postazione outdoor e una video chat, garantendo un'assistenza puntuale e immediata ovunque l'ospite si trovi. **Che mangio** sarà la nuova piattaforma per prenotare il tavolo oppure i servizi di take away e delivery nei bar, ristoranti, rifugi e negozi alimentari della destinazione.

Rifugi Pick & Eat è il nome della proposta food dei rifugi che consegneranno le proprie prelibatezze in appositi cestini per golose soste nello spettacolo della natura. **Open-Air Bar & Shop**, il servizio bar e vendita di generi alimentari con spazi ampliati all'aria aperta. **DoloMeetCard**, l'apprezzata card multiservizi estiva, diventerà digitale con la possibilità di prenotare le attività direttamente dallo smartphone. La serenità al centro sarà garantita anche da una modalità di prenotazione flessibile che garantisce la massima serenità sia prima che durante la vacanza, per conferme che arriveranno direttamente all'hotel aderente o sul portale **campigliodolomiti.it**.

SMART VACATIONS

Visitor information, activity booking, and the purchase of other services will be significantly digitized while ensuring the utmost security. With **APT info live**, the area's tourist information offices will be extending their hours of availability by way of outdoor stations and video chat, thereby providing immediate support wherever a visitor may be.

Che mangio (meaning "What should I eat") will be the new platform for reserving a table or ordering takeout and delivery at restaurants, cafés, lodges, and grocery stores in the area. **Rifugi Pick & Eat** is the name of the offering by mountain lodges that will be able to deliver their wares in special basket for a delicious break in the great outdoors. **Open-Air Bar & Shop**, a new service provided by cafés and grocery stores with expanded outdoor areas, will be making its debut. **DoloMeetCard**, the much-appreciated summer multi-service card, will be going digital and feature the ability to book activities directly from mobile devices.

Le informazioni si trovano con "info live".

The information can be found with "info live".

100 ESPERIENZE, E 6 TOP EXPERIENCE

Le esperienze saranno immerse nella bellezza della natura più pura: i prati verdi attorno ai tipici paesi della Val Rendena, le rive del fiume Sarca con la pista ciclabile, le aree gioco, i centri sportivi e i caffè all'aperto, gli antichi boschi che risalgono verso le cime, i pascoli secolari che ogni estate tornano ad essere popolati da malgari e mandrie, il paesaggio roccioso delle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità e le vedrette di ghiaccio nell'Adamello-

Presanella con le ferrate e i sentieri d'alta quota, fino alle vie dell'arrampicata e alle vette più alte, meta esclusiva per gli alpinisti più esperti. In questo spazio ampio e diversificato, le esperienze, numerose, variegata e distribuite su tutto il territorio, saranno fruibili individualmente, a piccoli gruppi e su prenotazione. Ciascuna attività, per location o contenuto, valorizzerà un tassello particolare del territorio, da Campo Carlo Magno a Verdesina.

SIX FEATURES OF THE 100 EXPERIENCES

Experiences immersed in the purest beauty of nature. Green pastures surrounding the alpine villages of the Rendena Valley, populated, as they have been every summer for generations, by cattle and the ranchers who care for them. The banks of the Sarca River, bike trails, playgrounds, sports facilities, outdoor cafés, old-growth forests rising up the slopes, the rocky landscapes of the World Heritage Dolomites

and the icy summits of the Adamello-Presanella range, with its via ferratas, hiking trails, and climbing routes up to the highest peaks, a realm reserved only to the most expert mountaineers. In this vast, diverse setting, the great many experiences throughout the area will be available to individuals and small groups, with advanced booking also available. Each activity will feature a specific aspect of the territory, whether you're in Campo Carlo Magno or Verdesina.



LE ESPERIENZE SONO
IMMERSE NELLA NATURA
PIÙ PURA.
EXPERIENCES ARE
IMMERSED IN THE PUREST
NATURE.

Yoga nella natura, escursione in alta quota, pic nic sull'erba e una buona polenta fumante.

Yoga in the nature, high altitude excursion, picnic on the grass and a good polenta.

(E. Veronese, D. Lira, M. Simonini)

COLAZIONE SULL'ERBA

Le eleganti soste delle nobildonne asburgiche e mitteleuropee sui prati attorno a Madonna di Campiglio, ritratte nelle cartoline bianconero di fine '800, riprenderanno vita, da luglio a settembre, negli appuntamenti con le "Colazioni sull'erba". Invitati: piccoli gruppi di commensali che amano i cibi semplici e buoni. Location: le più suggestive e solitarie radure vista Brenta. Menu: un goloso pic-nic di prodotti "km zero", con le erbe commestibili di montagna, i formaggi dei malgari, il miele dei produttori "Qualità Parco" e molto altro.

BREAKFAST ON THE GRASS

The elegant travels of European nobility to Madonna di Campiglio, where they would luxuriate in the pastureland as if in a postcard from the late 1800s, will be recreated, from July through September, in Colazioni sull'erba, featuring breakfasts in the solitude of

a lovely mountain pasture looking out over the Brenta Dolomites, for people who love local, wholesome foods, including spontaneous alpine herbs, mountain cheeses, Qualità Parco honey, freshly baked bread from local Rendena bakeries, berry preserves, and other delicacies prepared on site by experts in local cuisine.

DOLOMITI NATURAL WELLNESS-LA NATURA IN TUTTI I SENSI

È tempo di rigenerarsi e ricaricarsi. Da luglio a settembre, a Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena lo si potrà fare attraverso le proposte del **Dolomiti Natural Wellness: 8 percorsi sensoriali** attraverso i quali sperimentare e cogliere i benefici di numerose pratiche a tu per tu con la natura. Eccone alcune. La pratica dello yoga, la meditazione e l'abbraccio

agli alberi (**tree hugging**) nelle radure del silenzio per riequilibrare la propria interiorità e migliorare la concentrazione e i tempi di reazione; la camminata a piedi nudi sull'erba, cortecce e ciottoli (**bare footing**) per entrare in contatto con la madre Terra; la camminata a piedi nudi nell'acqua delle sorgenti di montagna (**natural kneipp**) per stimolare la forza vitale; la camminata dolce negli spazi naturali (**natural walking**) per migliorare il metabolismo.

DOLOMITI NATURAL WELLNESS - NATURE IN EVERY SENSE

It's time for restoration and revitalization. In Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena, from July through September, visitors can enjoy the activities of Dolomiti Natural Wellness - eight itineraries of the senses to experience and enjoy the benefits of a range of self-care practices immersed in nature.

Examples include: yoga, meditation, and tree hugging in the tranquility of the mountains to restore balance and enhance focus and reaction times; walking barefoot in alpine streams and on grass, bark and gravel to revitalize and be more in touch with Mother Nature; and strolling in nature to increase one's metabolism.

POLENTERCHEF

In montagna "fare la polenta" è un rito, antico e collettivo, della tradizione gastronomica. Un tempo cibo della sussistenza è oggi il piatto tipico per eccellenza. In abbinamento con prelibate carni e squisiti formaggi di produzione locale (la carne bio di Razza Rendena, i formaggi presidio Slow Food e la Sprezza Dop delle Giudicarie per citarne alcuni), è cucinato a casa o nelle baite di montagna, la domenica e nei giorni di sagra.

La prossima estate diventerà protagonista di laboratori del gusto su misura. Un fuoco "en plein air" con il paiolo di rame, gli esperti "polenter" della Val Rendena che spiegheranno la ricetta della polenta più buona, i segreti della farina migliore, il tempo di cottura e il gesto del mescolare con la tipica "trisa", fondamentale per la riuscita della polenta. Il laboratorio diventerà una videoricetta che si potrà seguire sui canali social **@campigliodolomiti**.

POLENTERCHEF

Making polenta is an age-old community ritual of alpine cuisine. Once an essential staple, today polenta is a feature of Italian cuisine and is prepared at home or in a mountain lodge, for a Sunday meal or a community fair, and paired with delicious meats and local cheese, such as organic beef from Rendena cattle, Slow Food cheeses, or the local Sprezza delle Giudicarie cheese, just to name a few. This summer, it will be the feature

of an open-air culinary workshop at which local polenta experts from around the Rendena Valley will break out their copper pots to show off their best polenta recipes, unveil the secrets of the best cornmeal, discuss cooking times, and show how to mix polenta with the traditional trisa, an implement that is essential to making the best polenta. The workshop will also then be available as a video on the various social-media channels of @campigliodolomiti.

RIVEDER LE STELLE

Pochi giorni fa, la pagina Facebook della Nasa, in un post che invitava ad ammirare e osservare il cielo stellato, ha scelto, per indicare la Via Lattea, una spettacolare fotografia del cielo stellato sopra Madonna di Campiglio. Il meraviglioso tappeto di stelle lo si potrà contemplare, quest'estate, al termine di un'escursione guidata al tramonto con arrivo, cena rustica e pernottamento in una delle baite più antiche e solitarie delle Dolomiti di Brenta: la baita di Brenta Alta, posta lungo il selvaggio sentiero percorso dai pionieri delle Dolomiti a metà del 1800.

SEEING THE STARS AGAIN

On the agency's Facebook page, NASA recently invited users to gaze up at the stars and selected a spectacular shot of a starry sky above Madonna di Campiglio to point out the Milky Way. This summer, you will be able to contemplate the wonders of space at the end of a guided sunset hike followed by a traditional dinner and overnight stay in one of the oldest, most remote shelters in the Brenta Dolomites: Brenta Alta, situated along a trail once traveled by pioneers to these Dolomites in the mid-1800s.



DI PRATO IN PRANZO

Svegliarsi presto al mattino, quando la rugiada luccica sui prati di montagna, e incamminarsi lungo misteriosi sentieri con una guida speciale: **Noris Cunaccia**, la "Signora delle erbe". Mentre il sole si alza alto nel cielo e l'aria si riscalda, il tempo è dedicato alla ricerca e raccolta delle erbe selvatiche. A mezzogiorno preparazione di piatti della tradizione rivisitati e degustazione gourmet in baita.

FIELD TO TABLE

Get up at dawn as the dew sparkles across the alpine pastures, and stroll along mysterious trails with a truly special guide: **Noris Cunaccia** "Signora delle erbe". As the sun rises into the sky and begins to warm the day, that is the right time to forage for spontaneous herbs, herbs which will then be used to prepare a lunch in a mountain lodge, featuring interpretations of traditional dishes and other gourmet delicacies.



UN'ESPERIENZA
FUORI
DAL COMUNE.

IT IS A
UNIQUE
EXPERIENCE.



Il cielo stellato sopra le Dolomiti di Brenta.
The starry sky above Dolomiti di Brenta.

Mucca razza Rendena
Rendena cow.

Noris Cunaccia,
la "Signora delle erbe".
(P. Bisti, C. Baroni, M. Berruti)

OH MIA BELLA MORA

Presidio Slow Food, la razza Rendena, di color bruno scuro, è l'unica mucca autoctona trentina che s'incontra nei pascoli estivi e nelle stalle. A tu per tu con i produttori Slow Food si potranno scoprire non solo le fasi di produzione e le caratteristiche organolettiche dei formaggi realizzati con il latte della razza Rendena, ma anche la loro capacità di raccontare il territorio.

OH MIA BELLA MORA

The dark-brown Rendena breed of cattle is the only indigenous Trentino cattle you will find grazing in these pastures during the summer months. Together with the producers of the Slow Food movement, you will have the opportunity to learn more about the cheeses made with the milk from Rendena cows and the story these cheeses tell about the area.

ALBE IN MALGA

L'inizio del giorno come un vero malgaro: natura, animali, fieno, formaggio, burro... Prima il dovere, poi il piacere di un'indimenticabile colazione alpina. A fianco dei malgari della Val Rendena si conosceranno da vicino la vita quotidiana sugli alpeggi d'alta quota, i ritmi di un lavoro antico, i nomi delle mucche e quanto i pascoli siano un fondamentale presidio a tutela del paesaggio. Infine, colazione con le golosità prodotte presso le malghe.

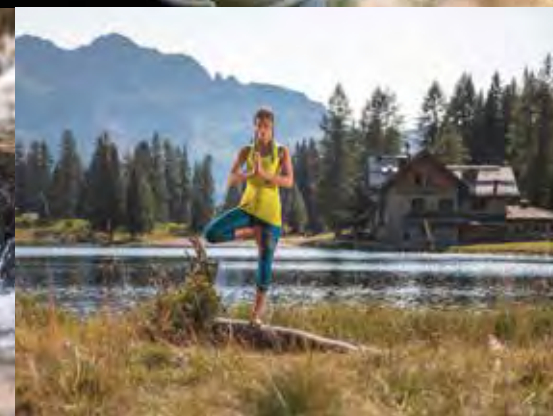
A MALGA AT DAWN

Start your day like a true alpine farmer: nature, livestock, hay, cheese, butter... It's duty before pleasure for an unforgettable mountain breakfast alongside the farmers of the Rendena Valley to experience firsthand the age-old rhythms of life in these mountains as you learn the names of the cows and gain an understanding of how essential these alpine pastures are to protecting the environment. Top it all off with some of the delicacies produced in the area's farmhouses.

Respira.

www.campigliodolomiti.it/naturalwellness

La Natura delle Dolomiti ti aspetta per rigenerare il tuo corpo e la tua mente nel maestoso Parco Naturale Adamello Brenta. 5 elementi, 8 percorsi, infiniti benefici: **bare footing**, camminata a piedi nudi su cortecce, erba e ciottoli; **natural Kneipp**, camminata a piedi nudi in punti sicuri dei torrenti di montagna; **silence room**, la pace assoluta della natura per un rilassamento totale; **tree hugging**, terapia della vicinanza e dell'abbraccio agli alberi; **natural walking**, camminata costante su terreno pianeggiante. **Solo a Campiglio, Pinzolo e in Val Rendena, il tuo Dolomiti Natural Wellness.**



MADONNA DI
CAMPIGLIO
PINZOLO VAL RENDENA
TOP DOLOMITES

“MI CHIAMO GRIMILDE”

DI/BY SARA & FRIDA

ESSENZIALE, SENZA TEMPO, ICONA DI STILE: LA CAMICIA RESTA FEDELE A SÉ STESSA.

“Prima di uscire, guardati allo specchio e levati qualcosa.”

Lo diceva **Coco Chanel**, icona di stile che rivoluzionò il concetto di femminilità, colei che ha contribuito a rendere la donna autentica, indipendente, intraprendente. Tre parole chiave dettano il suo stile: **semplicità, eleganza, classe**. E quale capo più della camicia può riassumere e impersonificare così bene questi concetti? È il capo iconico per eccellenza di questa stagione, o forse di tutte le collezioni dei maggiori stilisti da sempre.

La storia della camicia è lunga quasi quanto quella della civiltà.

Il termine camicia deriva da un capo che i crociati importarono dall'Oriente: indossato dai Persiani, il 'camis', era un camice con maniche cucite sopra un corpo centrale.

La indossò anche la regina di Francia Maria Antonietta. Coco Chanel, all'inizio del 1900, la sostituisce ai corsetti. Camicie bianche maschili su linee

femminili. Così la donna, libera dalle costrizioni che la tenevano ancorata al focolare domestico, apre la strada a una **nuova femminilità** e un **nuovo ruolo nella società**. Il tutto in perfetta linea (di tendenza e di svolta epocale) con il concetto di emancipazione.

Basica, incontornabile, elegante e casual nello stesso tempo, se abbinata ai giusti items, la camicia è un **capo senza tempo**.

La tendenza contamina così ogni stagione e versione, dallo **streetwear**, all'**officewear**, dall'**eccentricità** di Manhattan all'**eleganza** parigina.

Abbinata a t-shirt o trench.

Bianca o in denim.

Aperta o abbottonata.

Vi potete sbizzarrire, non c'è dubbio.

Ma attenzione, **la camicia non cambia, resta fedele a sé stessa**.

Per l'ufficio meglio abbinarla ad un tailleur in versione bianca abbottonata. Volete farvi notare? Usate un colore fluo per l'abito.

Lo **streetwear è maschile**, rilassato, versatile. Camicia a righe aperta con T-shirt stampata, contrasti cromatici e di pattern: le stripes con i pois del blazer, il floreale con il rigato, l'arabesque con il quadrettato.

In versione **Bohème** se accostata ad un foulard, **couture** sotto una giacca in **tweed**,

urban se tenuta aperta con T-shirt e jeans. Alla parisienne se bianca, impreziosita da un trench beige lineare, pantaloni e stivaletti. Gli elementi rigidi e definiti, come polsini e colletti, ne diventano l'essenza nei modelli in tinta unita basic, meglio ancora se il **rigore della forma** viene arricchito da un tessuto iper raffinato come il **lino**. Senza applicazioni.

La camicia a quadri si fa ancora più virile con il fondo stonato. Una **vestibilità boxy** da accentuare con jeans a contrasto, oppure abbinare a pantaloni e spolverino nella stessa fantasia.



Maliparmi SS20.



Yoox SS20.



Alexandre Blanc SS20.

Maliparmi SS20.



Alberto Biani SS20.

Non ne avrete mai abbastanza, la **sartorialità** e **versatilità** della camicia la rendono unica e intramontabile, semplice ed elegante. Quante versioni ne avete nel vostro closet? •

“Mirror, Mirror on the Wall”

A minimalist, timeless icon of style, the blouse is a faithful companion.

“Before you leave the house, look in the mirror and take one thing off,” said **Coco Chanel**, the style icon who revolutionized the concept of femininity and who helped make women authentic, independent and enterprising. Three words that defined her style are **simplicity, elegance** and class. And what better than the blouse embodies all of these concepts?

It is the icon **par excellence** of the season, and perhaps of every collection of every leading designer ever. The history of the blouse is a tale almost as old as time itself. The Italian term, camicia, has ties to Arabic term qamis, the long tunic worn by the Persians and imported to Europe, versions of which were even worn by Marie Antoinette, the queen of France. In the early 1900s, Coco Chanel replaced the corset with white, masculine blouses for a new feminine silhouette, thereby liberating women from the bonds that kept them tied to the home while opening the door to a **new femininity** and a **new role for women in society**, all in lockstep (both in fashion and as the end of an era) with the concept of emancipation. At once **essential, elegant** and **casual**, the blouse is a

timeless classic, a piece of fashion for all seasons and in myriad versions, from **streetwear** to **officewear**, from the eccentricity of Manhattan to the **elegance** of Paris. With a t-shirt or a trench coat. White or denim. Open or buttoned up. The options are endless, of that there is no doubt. To be sure, though, **the blouse has never changed, ever a faithful companion**. For the office, pair a white, button-up blouse with a business suit. Want to make a splash? Make the suit a vibrant color. **Streetwear is mannish**, relaxed and versatile. Try an open, striped blouse over a printed t-shirt, contrasting colors and patterns: stripes with a polka-dot blazer; floral print with stripes; arabesque with checks. Pair a blouse with a scarf for

a **bohemian** look, or go **high fashion** with a tweed jacket, urban if worn open with a t-shirt and jeans. Or choose white for a **Parisian** look with a linear, beige trench coat, trousers, and boots. Rigid, defined elements, like cuffs and collars, express the essence of the blouse in basic, solid colors. Even more so if this **rigor of form** is enriched with a super-elegant fabric like **linen**. No appliqués. A checked blouse can be rendered even more virile with a rounded hem, or go with a **boxy look** to accentuate a contrasting pair of jeans or exalt a pair of trousers and duster jacket in matching prints. The possibilities are endless in terms of **style** and **versatility**, making the blouse as unique and timeless as it is simple and elegant. How many versions do you have in your wardrobe? •

CAMPIGLIO & FRIENDS

NUOVI AMICI E CONOSCENZE CHE SI SALDANO NEL TEMPO. L'INVERNO HA PORTATO IN QUOTA ILLUSTRI NOMI DEL MONDO DELLA MUSICA, RADIO, TELEVISIONE, SPETTACOLO E SPORT.

NEW FRIENDSHIPS BUILT OVER TIME. THIS WINTER DREW CELEBRITIES FROM THE WORLDS OF MUSIC, RADIO, TELEVISION, SPORT, AND ENTERTAINMENT.

The Kolors



(Foto: P. Bisti)

Il gruppo pop-rock **The Kolors** – **Antonio Stash Fiordispino** (voce e chitarra), **Alex Fiordispino** (batteria e percussioni) e **Daniele Mona** (sintetizzatore e percussioni) – nato a Napoli e diventato famoso dopo aver vinto il talent show “**Amici**” nel 2015, è stato protagonista del concerto “**Xmas Opening night**” che si è tenuto il 27 dicembre a Campiglio.

The Kolors, a pop rock band from Naples formed by **Antonio “Stash” Fiordispino** (lead vocals and guitar), **Alex Fiordispino** (drums) and **Daniele Mona** (synthesizer and percussions) that rose to fame after winning the Italian talent show **Amici** in 2015, were a featured act for “**Xmas Opening Night**”, a concert held in Campiglio on December 27. •

Alberto Urso

Sul palcoscenico di “**Xmas Opening night**” è salito anche **Alberto Urso**, il cantante e tenore di Messina, disco d’oro con il suo primo album “Solo”. Molto noto tra il pubblico dei più giovani per aver vinto la 18esima edizione di “**Amici**”, già nel 2010 si era fatto conoscere al grande pubblico attraverso la partecipazione a “**Ti lascio una canzone**”, il fortunato programma tv condotto da Antonella Clerici.

Alberto Urso, an Italian singer from Messina who went gold with his first album, *Solo*, was also on stage for “**Xmas Opening Night**”. Highly popular among young people after winning the 18th edition of *Amici*, he hit the music scene



(Foto: P. Bisti)

in 2010 when he participated in **Ti lascio una canzone**, a popular Italian TV broadcast hosted by Antonella Clerici. •

Fedez e Chiara Ferragni

Il celebre rapper e l’altrettanto famosa moglie e influencer hanno trascorso, con la famiglia al completo, le vacanze di Natale presso il Lefay Resort & SPA Dolomiti di Pinzolo.

Coccolati all’interno della prestigiosa struttura alberghiera, si sono dedicati anche allo sci nella Skiarea e alla scoperta del territorio partecipando ad alcune escursioni.



The well known rapper and his famous influencer wife have spent, with the whole family, their Christmas holidays at the Lefay Resort & SPA Dolomiti in Pinzolo. Coddled inside the prestigious hotel, they dedicated themselves to ski in the Skiarea and to know the local area, participating in some excursions. •

Massimiliano Ossini

Linea Bianca è tornata a Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena alla fine di gennaio insieme al suo conduttore **Massimiliano Ossini**, profondo conoscitore delle terre alte tra Adamello-Presanella e Brenta, appassionato sportivo e alpinista. Ne è nata una puntata variegata nei contenuti e ricca di fascino.

Massimiliano Ossini, host of the Italian broadcast **Linea Bianca** who knows a great deal about the Adamello-Presanella range and the Brenta Dolomites, and who is also a keen mountaineer, brought his show back to the Madonna di Campiglio, Pinzolo and Val Rendena area in late January for an episode rich in a diverse range of content. •



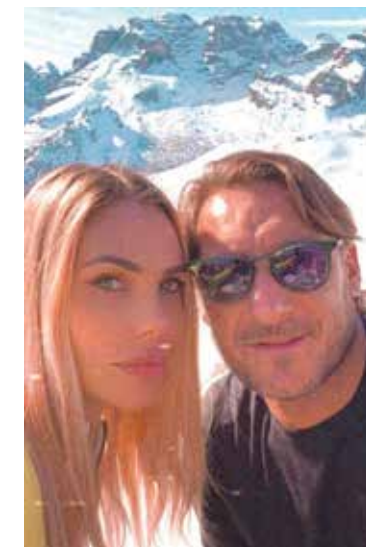
Ellen Hidding e Vincenzo Venuto

A metà febbraio, **Melaverde** è giunta in Val Rendena su invito di Trentino Marketing per raccontare luoghi e persone, esperienze imprenditoriali e prodotti tipici, ruralità e natura. Protagonisti, insieme al territorio, i conduttori **Ellen Hidding** e **Vincenzo Venuto**, attenti narratori di storie esemplari per spunti narrativi.

Ellen Hidding and Vincenzo Venuto, hosts of the Italian broadcast **Melaverde** and talented storytellers, were invited by Trentino Marketing to come to Val Rendena to promote the people, places, businesses, and products of this rural valley that is so rich in natural wonders. •



(Foto: E. Tiraboschi)



Ilary Blasi e Francesco Totti

Francesco Totti e Ilary Blasi, a febbraio, si sono concessi una settimana bianca con i figli sulle nevi della Skiarea Campiglio dove si sono visti in più di un’occasione sciare sulle piste e godersi qualche momento di relax. La coppia ha impresso un’atmosfera di mondanità agli ultimi giorni della stagione turistica invernale.

This February, the former Italian soccer star **Francesco Totti** and his wife, **Ilary Blasi**, came to the Campiglio ski area with their children for a week of fun in the snow and were spotted on multiple occasions enjoying the slopes and relaxing around town, lending an air of excitement to the closing days of the winter season. •

Elisabetta Canalis

Ai festeggiamenti ufficiali del Capodanno non può mancare il personaggio famoso. L’ospite d’onore della passata edizione è stata la showgirl, modella e attrice **Elisabetta Canalis** che ha portato una nota di bellezza e di eleganza ai piedi delle Dolomiti di Brenta.

The guest of honor for the official New Year’s festivities this year was the Italian model, actor and showgirl **Elisabetta Canalis**, who brought a touch of beauty and elegance to the Brenta Dolomites. •



(Foto: P. Bisti)

Ingemar Stenmark,
Madonna di Campiglio,
Canalone Miramonti, febbraio 2020.
(P. Bisti)

pione svedese è lo sciatore con il maggior numero di titoli del Mondo (86), che a Madonna di Campiglio ha vinto proprio sul Canalone con la sua prima vittoria nel 1974, davanti a Paolo De Chiesa.



“T
M
“
t

Giorgio Rocca



CAMPIONI PER SEMPRE

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

UN INCONTRO FORTUNATO

Sono arrivati verso la metà di febbraio 2020, senza annunci e in punta di piedi, mescolandosi tra i numerosi ospiti giunti a Madonna di Campiglio e in tutte le Dolomiti in occasione della settimana bianca di Carnevale. Parliamo di **Ingemar Stenmark** e **Alberto Tomba**, due leggende nella storia dello sci con, in comune, l'aver scritto proprio a Campiglio, sul Canalone Miramonti, alcune delle pagine più belle delle loro strepitose carriere. Il primo a raggiungere la destinazione, accompagnato dalla discrezione che lo ha

sempre caratterizzato fuori dalla pista, anche negli anni dei trionfi, è stato Stenmark, sabato 22 febbraio, per una settimana di vacanza in famiglia a seguito di un tour operator scandinavo che da anni lavora con la località. Dopo il ritiro dall'agonismo, "Ingo" non era più tornato nella Skiarea dove aveva colto la sua primissima affermazione in Coppa del Mondo. Era il 17 Dicembre 1974. Poi, sul muro del Canalone Miramonti, vincerà altre 8 volte, cinque in slalom e 3 in gigante. In Coppa del Mondo metterà a segno così tante vittorie da essere, ancora oggi, l'atleta più vincente.

Forever Champions

Campiglio has found its Champions again: Ingemar Stenmark and Alberto Tomba met here in the Brenta Dolomites in a tribute of respect and admiration for these two, much-loved legends of alpine skiing.

A HAPPY COINCIDENCE

They arrived around mid-February 2020 unannounced and mingled among the great many visitors who had come to Madonna di Campiglio and the Dolomites generally for some Mardi Gras fun in the snow. Two legends of alpine skiing, **Ingemar Stenmark** and **Alberto Tomba** share the fact that they both made history with some of the best moments of their careers right here on Madonna di Campiglio's Canalone Miramonti slopes. The first to arrive, accompanied by the sort of discretion for which he had always been

known when not on the slopes, even during his most triumphant years, was Ingemar Stenmark, on Saturday, February 22nd, for a week of vacation with his family with a Scandinavian tour operator that has been working with the town for years. Since retiring from competitive skiing, Ingemar had never been back to the slopes where he recorded his very first World Cup victory. It was December 17, 1974, on the Canalone Miramonti run, where he would go on to win eight more times, five in slalom and three in giant slalom. To this day, he remains the skier with the most World Cup wins under his belt.

CAMPIGLIO HA RITROVATO I SUOI CAMPIONI: INGEMAR STENMARK E ALBERTO TOMBA SI SONO RINCONTRATI NELLA PERLA DELLE DOLOMITI CHE HA TRIBUTATO UN ABBRACCIO DI RISPETTO E AMMIRAZIONE ALLE DUE AMATISSIME LEGGENDE DELLO SCI.

UN CALOROSO BENVENUTO

Appena arrivato a Campiglio, Ingemar Stenmark ha ricevuto, presso l'Hotel Savoia, una delegazione in rappresentanza della destinazione. C'erano Tullio Serafini (presidente dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena), Lorenzo Conci (presidente del Comitato 3Tre),

Albert Ballardini (vicesindaco, in rappresentanza dei comuni di Pinzolo e Tre Ville) e Bruno Felicetti (direttore Funivie Madonna di Campiglio). A Stenmark è stata consegnata la stampa su tela di una foto dell'"Archivio Bisti" che lo ritrae una giovanissimo vincitore a Campiglio nel 1974, tra Paolo De Chiesa e Fausto Radici.

A WARM WELCOME

As soon as he arrived in Campiglio, Ingemar Stenmark welcomed a group of local delegates at Hotel Savoia. At the meeting were Tullio Serafini (president of the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association), Lorenzo Conci (chairman of the 3Tre Committee), Albert Ballardini

(deputy mayor representing the towns of Pinzolo and Tre Ville), and Bruno Felicetti (director of the Madonna di Campiglio lift operator). The delegation gifted Stenmark with a print on canvas of a photo from the Bisti Archives depicting the young victor in Campiglio in 1974, alongside Paolo De Chiesa and Fausto Radici.



Stenmark con, da sinistra Stenmark with, from left Albert Ballardini, Bruno Felicetti, Lorenzo Conci, Tullio Serafini.

Ingemar Stenmark sul Canalone Miramonti e con Lorenzo Conci
Ingemar Stenmark on Canalone Miramonti and with Lorenzo Conci.

(P.Bisti)



"INGO": IL RITORNO IN PISTA

Uno dei momenti più emozionanti della settimana è stato il ritorno di Ingemar Stenmark sulla pista delle sue grandi vittorie: il Canalone Miramonti, che ha trovato molto cambiato. "Più ripido, più ampio, con un parterre d'arrivo molto più grande", ha commentato il campione sorridendo e aggiungendo: "La pista è troppo ripida per me ora, per fortuna che ai miei tempi non era così ghiacciata". Al cancelletto di partenza, che è anche una galleria sulla storia della 3Tre, non è mancato il selfie dello Stenmark di oggi

con, sullo sfondo, il giovane sciatore svedese di ieri. Poi, sul "ginocchio", in cima al muro finale, la leggenda dello sci si è fermata a lungo in solitudine: a ricordare, riflettere, meditare. Ingemar Stenmark ha speso parole di elogio per la Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta, che ha percorso in tutta la sua ampiezza, sciando da Pinzolo a Folgarida Marilleva, e si è complimentato per i grandi investimenti e i miglioramenti, sia in termini di piste che impianti, realizzati nel corso degli anni.

INGEMAR'S RETURN TO THE SLOPES

One of the most exciting moments of the week was Ingemar Stenmark's return to the Canalone Miramonti, the scene of many of his great victories, but he found that quite a bit had changed. "It's faster and wider and the finish area is a lot bigger," said the Swedish champion with a smile. "The slope is too steep for me now. It's a good thing it wasn't so icy back in my day," he added. At the starting gate, which is also a gallery of the history of the 3Tre, Stenmark didn't miss a chance for a selfie with a photo of

the young Swede of times gone by in the background. At the top of the final steep, the legend of alpine skiing took a long pause in solitude to remember, reflect and meditate. Ingemar Stenmark offered words of praise for the Campiglio Dolomiti di Brenta ski area, which he experienced in its entirety, skiing from Pinzolo to Folgarida Marilleva, and for the great improvements and investment, in terms of both the slopes and the lifts, that have been made over the years.

LA "MAGLIA FULMINE" VOLA IN SVEZIA

Cascina Zeledria ha ospitato l'incontro ufficiale tra i due grandi campioni: Ingemar Stenmark e Alberto Tomba che proprio negli stessi giorni è salito a Campiglio per qualche giorno di relax. Una stretta di mano, un abbraccio, racconti e ricordi, una forte emozione disegnata sul volto di entrambi. È qui che Stenmark ha ricevuto la sua Maglia Fulmine, il simbolo che il Comitato 3Tre ha reintrodotta per celebrare tutti i vincitori del passato e del presente. Un club esclusivo che lo accomuna a Tomba e

anche a un'altra leggenda della 3Tre che proprio nello stesso giorno della "reunion" campigliana ha compiuto 69 anni. Chissà che sorpresa, per Gustav Thoeni, non solo ricevere la telefonata di Alberto Tomba, ma sentirsi intonare gli auguri di buon compleanno da Tomba e Stenmark insieme, rispettivamente l'allievo tanto istrionico quanto vincente e l'avversario di competizioni memorabili. Tomba ha inoltre rivelato che, quando gareggiava, sceglieva, se possibile, di vestire di giallo e azzurro, i colori di Stenmark che considerava un "porta fortuna."

3TRE COMMEMORATIVE JERSEY FOR STENMARK

Cascina Zeledria hosted the official event at which Ingemar Stenmark met with another great champion, Alberto Tomba, who had come to Campiglio at the same time to relax for a few days. After a handshake, an embrace, the sharing of stories and memories, and the great joy shown on both of their faces, Stenmark received his "Fulmine" (lightning bolt) jersey, a commemorative sweater that the 3Tre committee has brought back to celebrate all the great victors, past and present. It is an

exclusive club in which Tomba is joined by another legend of the 3Tre, who turned 69 on the same day as this reunion in Madonna di Campiglio. Imagine what a surprise it must have been for Gustav Thöni both to get a phone call from Alberto Tomba and, above all, to receive birthday wishes from both Tomba, the student who was as flamboyant as he was successful, and Stenmark, an adversary in truly memorable races, at the same time. Tomba also revealed that, when he was racing, he would wear yellow and blue, the colors of Stenmark, whenever possible for good luck.

Alberto Tomba e Ingemar Stenmark con la Maglia Fulmine.
Alberto Tomba and Ingemar Stenmark with the "Fulmine" jersey.

I COMMENTI

"Come appassionato li ho sempre ammirati e seguiti, da ragazzo erano i miei idoli. È stata una grande emozione incontrare queste due leggende dello sci alpino, per la prima volta nella storia insieme a Madonna di Campiglio, un privilegio poter trascorrere qualche ora con loro mentre con una sintonia inaspettata si sono confidati ricordi e raccontati aneddoti delle rispettive vite da atleti. Mi ha impressionato l'ammirazione dimostrata da Tomba nei confronti di Stenmark, il mito dello sci al quale il campione italiano si ispirava, e anche il reciproco grande rispetto rivolto da Stenmark a Tomba", ha commentato Tullio Serafini, presidente dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena che ha poi osservato: "Se facciamo un parallelismo tra il mondo dello sci e il calcio, è stato come incontrare Pelé e Maradona insieme".

"Non conoscevo Ingemar di persona, ed è stato un incontro bellissimo. Stenmark è una persona di un garbo quasi fuori dal tempo, e di una semplicità che raramente si trova nei grandi campioni", ha invece aggiunto Lorenzo Conci, presidente del Comitato organizzatore 3Tre. "È stato affascinante accompagnarlo sulle piste alla riscoperta di un luogo che aveva visto per l'ultima volta trent'anni prima, fra aneddoti e ricordi. L'augurio è quello di riaverlo presto con noi, magari proprio in occasione della 3Tre". •



THE REACTIONS

"As a fan, I have always admired them. They were my idols when I was a kid. It was a great thrill to meet these two legends of alpine skiing, together for the first time ever in Madonna di Campiglio, and a privilege to spend a few hours with them as they swapped stories and anecdotes from their respective careers with an unexpected camaraderie. I was impressed by Tomba's admiration for Stenmark, the skiing legend he most aspired to, as well as the great mutual respect that Stenmark showed to Tomba," said Tullio Serafini, president of the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association.

La Maglia Fulmine è il pullover giallo con richiami di rosso e blu recentemente rieditato da Falconeri e assegnato dal Comitato 3Tre ai vincitori di ieri e di oggi sul Canalone Miramonti. Negli anni Cinquanta, quando la 3Tre prevedeva 3 gare in Trentino, era indossata dal leader della classifica di combinata.

The "Fulmine" jersey is a yellow, blue and red commemorative sweater designed by Falconeri that the 3Tre committee gives to past and current victors on the Canalone Miramonti slope. In the 1950s, when the 3Tre included three events around the Trentino region, a similar jersey was worn by the combined slalom and giant slalom overall leader.

"If we were to look for a parallel in the world of soccer, it would be like meeting Pelé and Maradona at the same time," he added.

"I had never met Ingemar in person, and it was an amazing meeting. Stenmark is a great person of a grace and simplicity that one rarely finds nowadays or in the great

champions," said Lorenzo Conci, chairman of the 3Tre organizing committee.

"It was exciting to join him on the slopes as he rediscovered a place that he had seen for the last time thirty years ago, and to listen to his stories and memories. I hope that he will come back again soon, maybe for the next 3Tre." •

th

3Tre

FIS Ski World Cup

Madonna di Campiglio

The Italian Slalom

22 December 2020

STORIE DI MONTAGNA E PESCA

DI/BY BY STEFANO FEDRIZZI

LA PESCA NON È SOLO UNO SPORT, MA ANCHE UN'OCCASIONE PER APPREZZARE LA NATURA, L'AMBIENTE DEI FIUMI E LA FAUNA ITTICA CHE LI POPOLA, COME RACCONTANO I PESCATORI DELL'ASSOCIAZIONE "ALTO SARCA" AI LETTORI DI "CAMPIGLIO".

Una splendida giornata di sole, con il cielo percorso da qualche rado ciuffo di nuvole bianche e compatte che promette tempo stabile, saluta l'avvio della battuta di pesca programmata qualche giorno prima. I protagonisti sono due: io, Stefano, l'autore di questo racconto, e mio fratello Andrea, entrambi nati e cresciuti in una famiglia dove la pesca è, appunto, una passione di famiglia. Sistemata con cura tutta l'attrezzatura necessaria e preparato il cestino con il pranzo al sacco, saliamo in auto per raggiungere lo spot di pesca scelto per la nostra uscita: la magnifica Vallesinella, dove scorre l'omonimo río, uno degli affluenti che dà origine al fiume Sarca. Situata a pochi chilometri da

Madonna di Campiglio, questa valle alpina nel Parco naturale Adamello Brenta, ai piedi delle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità, con le sue acque cristalline e il fondo di roccia dolomitica è un luogo ideale per la pesca a mosca secca. Giunti in riva al torrente, l'atteso momento per cominciare a pescare è ormai vicino, ma resta da fare ancora una cosa importante: capire quale tipo di mosche stia schiudendo. Da parte mia, dopo averne viste alcune svolazzare sull'acqua, decido di provare con una sedge caddis su amo 14, mentre Andrea preferisce una red spinner, sempre su amo 14. Le prime catture non si fanno attendere, e subito capiamo che la scelta delle mosche è azzeccata.

Stories of mountains and fishing

Fishing is more than a sport. It is an opportunity to appreciate nature, river habitats, and the fish that populate them, as told by the fishermen of the upper Sarca Fishing association on these pages of Campiglio.

A marvelously sunny day, the odd wisp of white clouds a promise of clear skies to come, welcomes the start of the fishing season just a few days earlier. The protagonists of this story I am about to tell are Andrea, my brother, and me, both of us having grown up in a family in which fishing was a passion shared by us all. After carefully gathering all the tackle and preparing a picnic basket with our lunch, we get in the car and head out to our chosen fishing hole for the day: the beautiful Vallesinella and the river of the same name, one of the tributaries of the Sarca River. Located just a few clicks from Madonna di Campiglio, this alpine valley in the Adamello-

Brenta Nature Park, beneath the World Heritage Dolomites, with its crystal-clear waters and riverbeds of dolomitic rock, is the perfect spot for dry-fly fishing. We reach the riverbank, anxious to start fishing, but there is one more important thing to do: figure out what type of fly is hatching in the area. After seeing a few flitting above the water, I decide to go with a caddis on a size 14 hook, while Andrea opts for a red spinner, also with a size 14 hook. Our first hits come almost immediately, confirming we made the right choice with our flies. Our catch ranges from 20 to 40 centimeters (8-16 in.), but this isn't a section of river where one goes looking for trophy fish.

Andrea Fedrizzi durante la battuta di pesca con un esemplare di trota marmorata. Andrea Fedrizzi on the fishing trip with a marble trout.

(S. Fedrizzi)



Alcune fasi della giornata.
Some phases of the fishing trip.
(A. e S. Fedrizzi)



A DAR VALORE ALLA
GIORNATA SONO LA
BELLEZZA DEL LUOGO
E DELLA NATURA.
THE BEST PART
OF THE DAY IS THE
BEAUTY OF NATURE.

Le catture che effettuiamo variano fra i 20 e i 40 centimetri di lunghezza. Sicuramente non è questo un tratto di fiume dove un pescatore va alla ricerca del trofeo, ma bensì, a parer mio, a dar valore alla giornata sono la bellezza del luogo e della natura circostante, la pace che riesce a infondere lo scorrere dell'acqua e i pesci, che pesci! Trote fario e trote marmorate dai colori e dalle livree a dir poco unici. Scorgere gli esemplari della fauna ittica non è difficile. Tuttavia, cercare di non far vedere la nostra presenza e sentire i nostri passi, riuscendo a trarre in inganno e a far abboccare i pesci, rende queste catture eccezionali. La giornata prosegue, e ormai convinti che non possa andare meglio ci imbattiamo in alcuni funghi porcini che scorgiamo in una radura al confine con il bosco. A questo punto, la giornata può tranquillamente concludersi, ma

da buoni pescatori decidiamo di catturare ancora un pesce ciascuno prima di chiudere le canne. Camminiamo lungo il torrente e giunti in una piccola lama di acqua calma, vediamo al centro una bellissima trota in attività. Andrea, in una posizione migliore per tentare la cattura, inizia a studiare come affrontare la situazione mentre io resto fermo, immobile, per non insospettire il pesce mentre osservo e ammiro l'azione del mio compagno di pesca. La mosca volteggia in aria e quando è nella posizione giusta, Andrea la posa in acqua, un metro e mezzo a monte del pesce. Mentre la mosca scende dolcemente sulla superficie dell'acqua, la trota la nota ed emerge fino a quando, con un piccolo scatto, prende la mosca. Mio fratello è pronto, la ferra con decisione ed ecco che la trota inizia a dimenarsi e combattere per non essere catturata. Riusciamo a portarla a

guadino e dopo averla slamata e aver fatto una foto, tutto con le dovute precauzioni, la rilasciamo e la seguiamo con lo sguardo mentre torna in libertà. È questo un esempio della pesca a mosca "catch&release" (cattura e rilascia). Pienamente gratificati dalla giornata di pesca ben riuscita, torniamo verso la macchina e prendiamo la strada di casa, concludendo a cena davanti ad uno squisito risotto ai funghi, cucinato con i porcini trovati vicino al fiume. Mentre riordiniamo le foto che ripercorrono tutti i momenti più belli dell'escursione a Vallesinella, commentiamo l'esperienza da poco conclusa che ci ha concesso, come sempre, soddisfazioni da ricordare. Basterà, ora, una notte di riposo per essere pronti, l'indomani, a vivere un'altra emozionante avventura di pesca lungo i nostri amati fiumi.

DOVE PESCARRE.
Tra le destinazioni più note e rinomate d'Italia per la pratica della pesca c'è la zona dell'Alto Sarca, nel Trentino occidentale, con i suoi suggestivi affluenti e gli incontaminati laghetti alpini. Si tratta di 300 km di acque, in concessione all'Associazione Pescatori dilettanti Alto Sarca (con sede a Tione di Trento gestisce la pesca in Val Rendena, Giudicarie Centrali e Giudicarie Esteriori), che comprendono acque correnti e lacustri, alcune a carattere torrentizio e soggette al disgelo, altre a carattere fluviale con portate regolari. La popolazione ittica è composta da trote marmorate, anche di grossa taglia, fario autoctone e di immissione, iridee, ibridi, temoli e, nei diversi laghetti di alta montagna, da salmerini. Il corso principale del fiume Sarca, facilmente accessibile, è in gran parte naturale, con una portata abbondante, profonde

As far as I'm concerned, the best part of the day are the beauty of nature and all our surroundings, the peace and tranquility evoked by the flowing waters, and the fish. And what fish! Brown trout and marble trout sporting colors and patterns of unique beauty. Spotting the fish isn't hard, but trying to tread lightly so as not to be seen by the fish, thereby tricking them to bite, makes our catch today something truly special. After a day like today, we were almost convinced that it couldn't have gone better. The porcini mushrooms we then spot in a clearing at the edge of the forest prove us wrong. At this point, we could easily have called an end to our day, but we decide, as any fisherman worth his salt would, to catch just one more each before putting away our poles. As we walk along the riverbank, we reach a small pool of calm water

where we see a beautiful trout swimming around. Being in a better position to attempt a cast, Andrea begins to study the situation, while I hold perfectly still, both to observe my brother's skill and to keep from attracting the attention of the fish. The fly twirls through the air, then Andrea brings it to rest on the water, about a meter and a half upstream from the trout. As the fly begins to slowly sink below the surface of the pool, the fish takes notice and moves toward it. It darts suddenly and takes the fly, but my brother is ready and strikes with confidence. The trout flails and thrashes to try to avoid capture, but we manage to land it. After carefully unhooking it and taking

a photo, we release this beauty back into the water and watch as it swims away. This is what catch-and-release is all about.
WHERE TO FISH
The upper Sarca River, in western Trentino, with its stunning rivers and pristine alpine lakes, is one of Italy's most popular fishing destinations. The area features 300 km (185 mi) of water, managed by the Upper Sarca Amateur Fishing Association based in Tione di Trento (the association manages fishing in the Rendena Valley and in the central and outer Giudicarie), including a range of lakes, rivers and streams. The waters are populated by a range of fish species, including: marble trout, some of which can grow to large sizes; wild and reared brown trout; rainbow trout; grayling; hybrids; and even arctic char in various alpine lakes. The main branch of the Sarca River, which features easy access, is largely natural and has an abundant flow and deep fishing holes.

buche e buona corrente. La varietà degli ambienti e la creazione di zone specifiche per ogni tecnica di pesca soddisfano le esigenze di ogni tipo di pescatore. Una parte delle acque è sottoposta a

gestione ordinaria, ma ci sono anche riserve a numero chiuso che richiedono prenotazione obbligatoria. •

www.altosarca.it
www.sarcaflyfishing.it

The variety of settings and the creation of areas for specific fishing techniques will meet the needs of all fishing enthusiasts. Certain areas are restricted to a

limited number of people, where advance booking is required •

www.altosarca.it
www.sarcaflyfishing.it

Una trota fario.
A brown trout.
(A. e S. Fedrizzi)



Il progetto Trentino Fishing

Il Trentino è un territorio ricco di biodiversità grazie ad una presenza diffusa di ambienti tutelati - parchi e riserve naturali, zone di protezione grandi e piccole - e di una superficie forestale che copre circa il 60% del totale e accoglie tutte le specie più significative della fauna alpina. A beneficiare di questa condizione è anche il patrimonio idrico e ittico e proprio la grande varietà di ambienti acquatici e la presenza di 350 zone a disposizione, gestite da 33 associazioni pescatori, fanno del Trentino una meta ideale per chi ama la pesca. Promuovere questo patrimonio dalle grandi potenzialità anche in termini di presenze turistiche è l'obiettivo del progetto "Trentino Fishing". (www.trentinofishing.it)

The project Trentino Fishing

Trentino is a region of rich biodiversity thanks to its great many protected areas - including parks, nature preserves, and other protected areas large and small - and forests that cover roughly 60% of the territory, where all of the most significant species of alpine fauna can thrive. Fish and freshwater habitats also benefit from these conditions, and the great variety of aquatic environments, including 350 zones managed by 33 fishing associations, makes Trentino an ideal destination for all fishing enthusiasts. The promotion of the great potential and natural heritage of this region, including for tourism, is the mission of the project Trentino Fishing. (www.trentinofishing.it).

LA PESCA È ALLA PARI

L'Associazione Pescatori Alto Sarca, unitamente all'Associazione Pescatori Valle del Chiese, grazie ad un progetto finanziato dalla Comunità delle Giudicarie, si è dotata di alcune aree attrezzate per la "pesca alla pari" e finalizzate ad aiutare i disabili a coltivare la passione per la pesca. Questo sport, infatti, presenta molte caratteristiche che favoriscono l'inclusione e la condivisione con le persone che hanno ridotte capacità motorie, in particolare coloro che sono in carrozzina. Le piazzole, di facile accesso e fornite di adeguate protezioni, sono 6 e si trovano presso: lago di Nembia (Alto Sarca), lago di Cornisello (Alto Sarca), bacino di Ponte Pià (Alto Sarca), torrente Sarca di Nambrone (Alto Sarca), torrente Adanà (Valle del Chiese), laghetto Storo (Valle del Chiese).



FISHING AND ACCESSIBILITY

The Upper Sarca and Valle del Chiese Fishing Associations, in a project financed by the Giudicarie Community, have set up a number of areas for "accessible fishing", designed to allow the disabled to nurture a passion for fishing, a sport that features many traits that favor the inclusion and participation of the disabled, and particularly

of people in wheelchairs. There are six accessible platforms with appropriate protections throughout the area, at Lake Nembia (upper Sarca), Lake Cornisello (upper Sarca), the Ponte Pià reservoir (upper Sarca), the Nambrone branch of the Sarca River (upper Sarca), the Adanà river (Valle del Chiese), and Lake Storo (Valle del Chiese).



QUALCHE NUMERO

In Italia ci sono 1.650.000 pescatori, di cui gran parte ha un'età compresa tra i 25 e i 54 anni.

Si tratta di estimatori molto giovani che vivono nel Centro e Nord Italia. Il Trentino, con un patrimonio ittico e idrico di grande pregio, ha un grande potenziale che lo candida a diventare una destinazione top per la pesca, soprattutto con la tecnica "catch&release" che non provoca la morte del

pesce. Proprio gli appassionati di questa specialità sono una nicchia di mercato particolarmente interessante, in Italia e in misura ancora maggiore all'estero, disposti a compiere frequenti viaggi e con una capacità di spesa particolarmente elevata per soddisfare la loro passione. •

IN NUMBERS

In Italy alone, there are some 1,650,000 enthusiasts of the sport of fishing, a large part of whom fall within the 25-54 age group

The great diversity of waters and fish of the Trentino region make it one of the top destinations for fishing, and especially for catch-and-release, which represents a particularly interesting market segment, both in Italy and abroad, in which enthusiasts take frequent fishing trips. •

DOVE DORMIRE

"Trentino Fishing Lodge" comprende circa 30 strutture ricettive - hotel e agritur - che offrono servizi specifici per pescatori, dai permessi alla colazione anticipata, dagli spazi dove riporre e lavare le attrezzature ai packet lunch per le uscite.

WHERE TO STAY

Trentino Fishing Lodge is a system of 30 hotels and farm-stay vacation lodging that offers specific services for fishing enthusiasts, including permits, early-morning breakfasts, areas to store and clean equipment, and take-away box lunches.

IL BOSCO DEL RESPIRO



La croce di Fai sul Monte Fausior.
(L. Tonina)

A FAI DELLA PAGANELLA CRESCE UNA FORESTA DI FAGGI CHE PURIFICA L'ARIA E GENERA UN'ENERGIA SPECIALE CHE FA BENE ALL'ORGANISMO. SI CHIAMA "BOSCO DEL RESPIRO" ED È IL LUOGO IDEALE PER PRATICARE IL FOREST-BATHING.

A POCA DISTANZA DA CAMPIGLIO

I giapponesi, che per primi ne intuirono le potenzialità, lo chiamano Shinrin-yoku, ma oggi è più noto come forest-bathing: si tratta di una pratica che adopera il potere terapeutico degli alberi per migliorare il nostro benessere psico-fisico. Un'opportunità da vivere anche in Italia, nel nostro bel Trentino. Un parco dedicato al forest bathing, il "Bosco del respiro", è stato infatti aperto a Fai della Paganella, a pochi chilometri da Madonna di Campiglio, all'interno di una splendida faggeta: un'oasi naturale, scrigno di risorse per la salute dell'uomo. A pochi passi

dal centro del paese, con delle terrazze dove si apre un ampio panorama verso la Valle dell'Adige e le cime dolomitiche orientali, la faggeta offre dei giochi di luce particolarmente affascinanti, soprattutto in alcuni momenti della giornata, dei profumi purissimi, una quiete insolita ma soprattutto una qualità dell'aria eccellente. È stato straordinario scoprire che l'aria analizzata nella faggeta da Marco Nieri (bioricercatore, esperto in eco-design e salute dell'habitat) e Marco Mencagli (agronomo) è di gran lunga migliore rispetto a quella delle foreste giapponesi di Cryptomeria japonica dove si praticano i "bagni nella foresta" fin dagli anni '80.

The breath of the forest

In Fai della Paganella, there is a beech-tree forest that purifies the air and emits a special sort of energy with therapeutic effects. This "Bosco del respiro" (lit. "Forest of breath") is the perfect place for forest bathing.

A SHORT DRIVE FROM CAMPIGLIO

Also known as shinrin-yoku, the Japanese were the first to appreciate the potential of forest bathing, a practice that takes advantage of the

Il "Bosco del respiro"
Andalo.
"Forest of breath"
Andalo.
(T. Pini)

Per saperne di più:
For more information:
visitdolomitipaganella.it

GLI ALBERI HANNO
POTERE TERAPEUTICO
ATTRAVERSO L'ARIA
CHE PURIFICANO E
L'ENERGIA BENEFICA
CHE GENERANO.

TREES HAVE
HEALING POWERS
IN HOW THEY GIVE
US CLEAN AIR AND
EMIT A BENEFICIAL
ENERGY.

I giapponesi lo considerano uno dei capisaldi della medicina preventiva. Una full immersion nella vegetazione del bosco fa registrare miglioramenti in diversi ambiti fisiologici: si abbassano i livelli di cortisolo e l'ormone dello stress, diminuisce la frequenza cardiaca, così come scendono la pressione arteriosa e i livelli di zucchero nel sangue. Si riduce, inoltre, il rischio di ammalarsi di depressione, si placano gli stati di collera e migliora addirittura la creatività.

Il merito è della migliore ossigenazione che si ottiene camminando nel bosco, ma anche dell'effetto dei monoterpeni, sostanze aromatiche rilasciate dalle foglie degli alberi, e dei fitoncidi, oli essenziali presenti nel legno, che gli alberi rilasciano sotto forma volatile per difendersi dai parassiti. Non si tratta solo del potere rilassante legato al fatto di trovarsi nel verde di una vacanza sulle Dolomiti, ma di una vera e propria terapia che coinvolge diversi sistemi del nostro organismo. L'ideale sarebbe restare immersi nel bosco almeno per 3/4 ore, alternando il

cammino a momenti di relax, ripetendo la passeggiata per tre giorni consecutivi. Un'esperienza sensoriale da vivere anche col tatto, toccando la corteccia degli alberi o addirittura abbracciando il tronco, cercando di percepirne la superficie e di "assorbirne" l'energia. Nella faggeta, infatti, sono stati individuati anche degli alberi bioenergetici – un faggio e un abete rosso – considerati dagli studi come particolarmente benefici.

Queste piante amplificano e diffondono, fino a una distanza di circa 15 metri, le loro benefiche influenze bioelettromagnetiche per l'organismo. Vari sentieri, tronchi su cui sdraiarsi, terrazze panoramiche, casette in legno, ponticelli sul ruscello, ed altre strutture che completeranno il bosco del respiro entro l'estate 2020, permetteranno ai visitatori di trascorrere qualche ora piacevole nella faggeta e di ritornare a casa davvero rigenerati. •

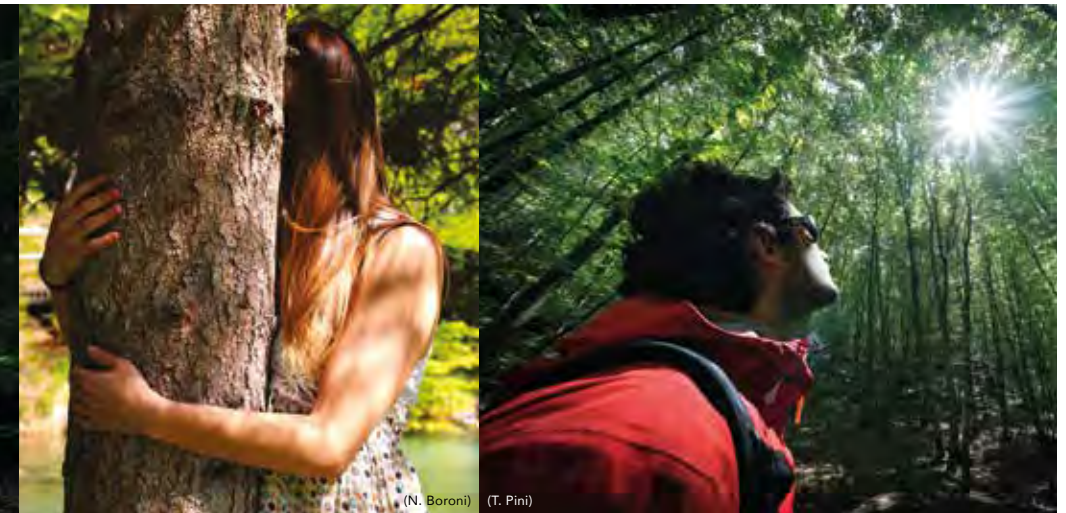
Gli alberi non tradiscono, non odiano, irradiano solo felicità e amore. Ecco perché l'uomo stando vicino agli alberi, avverte una corrente positiva e rigeneratrice.

Trees don't betray us and never hate. They radiate happiness and love. This is why, when we are near them, we feel a current of positive, regenerative energy.

R. Battaglia

IL FOREST-BATHING
È NATO IN GIAPPONE
NEGLI ANNI
OTTANTA.

FOREST BATHING
ORIGINATED IN JAPAN
IN THE 1980S.



therapeutic powers of trees to help achieve both physical and emotional wellbeing. Forest bathing can now be enjoyed in Italy's stunning Trentino region in a park dedicated to the experience, the "Bosco del Respiro" (lit. "Forest of Breath"). A short drive from Madonna di Campiglio, the park is in Fai della Paganella, in a beautiful beech-tree forest, as a sort of natural oasis of health and wellbeing. Located just outside the center of town and featuring vista points with views out over the Adige valley and eastern Dolomites, the forest creates an intriguing interplay of light and dark, especially at certain times of day, as well as the pure fragrances of nature, an uncommon tranquility and, above all, excellent air quality. It was exciting to learn that the air in the forest, which was analyzed by Marco Nieri (an expert in ecodesign and habitat health) and Marco Mencagli (an agronomist), is of much greater quality than that of the Cryptomeria japonica forests of Japan, where forest bathing has been practiced since the 1980s. The Japanese consider it to be one of the cornerstones of preventive medicine, and being fully immersed in a forest leads to improvement in a range of areas. It lowers the levels of cortisol and of the stress hormone and reduces heart rate, blood pressure, and blood-sugar levels. It also decreases the risk of depression, helps with anger management, and can even enhance creativity.

This is due both to the increased oxygenation that comes when walking in the forest as well as to the effect of monoterpenes, the aromatic substances emitted by the trees, and phytoncides, the essential oils in wood that trees release in volatile form to protect against parasites. It's not just about the power of relaxation brought about by spending time in the green nature of the Dolomites. It's an actual therapeutic technique that engages multiple biological systems. Ideally, one should spend at least three to four hours in the forest, alternating periods of activity and relaxation and repeating this type of hike for three days in a row. It is an experience of the senses that can also involve the sense of touch, touching or even hugging the trunks of the trees to feel their surfaces and absorb their energy. In this forest, a pair of particularly bioenergetic trees - a beech and a European spruce - have been found, which experts believe to have particularly beneficial properties. These plants amplify and emit their bioelectromagnetic benefits out to a distance of approximately 15 meters (50 feet). Various trails, logs on which to relax, vista points, wood cabins, footbridges, and other facilities that will complete the park by the summer of 2020 will offer visitors hours of pleasant relaxation in the forest, so that they can return home truly regenerated. •



MADONNA DI CAMPIGLIO

21-10-2020
ARRIVAL

PINZOLO

22-10-2020
DEPARTURE



DA SEMPRE VICINI
ALLE PERSONE, AI TERRITORI,
ALLE COMUNITÀ

OGGI
ANCORA DI PIÙ.

 **GRUPPO CASSA CENTRALE**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

gruppocassacentrale.it

EVENTI
EVENTS



TORNA IL GIRO, ottobre è rosa

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

DOPO LA PRIMAVERA DI ASSENZE DETTATE DAL LOCKDOWN, CONFERMATE LE DATE 3-25 OTTOBRE PER LA CORSA ROSA. A CAMPIGLIO SI ARRIVA IL 21 OTTOBRE 2020, DA PINZOLO SI PARTE IL GIORNO DOPO.

Le tappe del Giro d'Italia Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio e Pinzolo-Laghi di Cancano nei pressi di Bormio, attese a maggio e cancellate a causa dell'emergenza

Coronavirus, sono rientrate nel calendario ufficiale Uci (Unione ciclistica internazionale) del riconfermato Giro d'Italia che si terrà tra il 3 e il 25 ottobre 2020.

La primavera senza il mito del Giro d'Italia a calcare strade di pianura, passi di montagna, ardue salite ed emozionanti discese attraversando il Bel Paese, diventerà un atteso

autunno di emozioni e agonismo. Nel frattempo, lo stop imposto dalla drammatica emergenza sanitaria che ha sconvolto il mondo ha portato alla linea di

partenza la prima edizione del Giro d'Italia Virtual by Enel. Pedalato virtualmente sul finale di sette frazioni del Giro d'Italia, compreso il tratto Villa Rendena – Madonna di Campiglio, ha visto più di 10.000 persone collegate per ogni tappa: le squadre ufficiali, maschili e femminili, le leggende del ciclismo del passato e gli appassionati di questo sport. “Un assaggio della Corsa Rosa che sarà – hanno spiegato gli organizzatori (RCS Sport insieme a Garmin Edge e Tacx) – ma anche una competizione vera”. Tra i pro, ad aggiudicarsi la prima edizione del Giro d'Italia Virtual, indossando la Maglia Rosa sin dalla prima tappa, è stata l'Astana Pro Team. Un dominio ottenuto grazie alle prove di corridori come Jakob Fuglsang, Alexey Lutsenko, Davide Martinelli, Ion e Gorza Izaguirre. Tra i grandi nomi del mondo del pedale che si sono sfidati anche Elia Viviani, Domenico Pozzovivo, Robert Gesink, Sonny Colbrelli, Steven Kruijswijk, Grega Bole, Enrico Battaglin, Omar Fraile, Alberto Bettiol, Fausto Masnada e Laurens De Plus. Tra le donne, la Trek-Segafredo ha conquistato la prima edizione della Pink Race, comandando la classifica generale dalla prima tappa, grazie alle prestazioni delle sue atlete come Elisa Longo Borghini, Lizzie Deignan, Ellen Van Dijk, Audrey Cordon Ragot, Lucinda Brand e Letizia Paternoster. Il Giro Virtual è stato abbinato ad un'iniziativa di solidarietà finalizzata alla raccolta di fondi per la Croce Rossa Italiana. •



The giro is back as, October turns pink

After the absences of spring due to the lockdown, the Giro d'Italia has been confirmed for October 3-25, coming to Campiglio on the 21st and leaving from Pinzolo the following day.

Originally set for May and canceled due to the coronavirus emergency, the Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio and Pinzolo-Laghi di Cancano (near Bormio) stages of the Giro d'Italia have officially been rescheduled by the Union Cycliste Internationale (UCI) as part of the Italian multi-stage race, which is now to be held this October 3-25, 2020. Springtime without the legendary Giro d'Italia along the roads of Italy's plains and up and down the country's thrilling mountain ranges is to become a hotly anticipated autumn of excitement and competition. Meanwhile, the downtime brought about by the dramatic health emergency that has shocked the world

has given rise to the first edition of the Virtual Giro d'Italia by Enel. Featuring virtual stages covering the final kilometers of seven sections of the Giro d'Italia, including the Villa Rendena-Madonna di Campiglio leg, the event attracted more than 10,000 people connected for each stage, including the official men's and women's teams, past legends of cycling, and other cycling enthusiasts. As the organizers (RCS Sport and Tacx) explained it, the event offered a taste of the upcoming Giro as well as a bit of real competition. Among the men participating in the first virtual Giro d'Italia, the Astana Pro Team wore the pink jersey right from the

UN ATTESO AUTUNNO
DI EMOZIONI.

AN AUTUMN OF
EXCITEMENT AND
COMPETITION.



first stage and dominated the event on the strength of cyclists such as Jakob Fuglsang, Alexey Lutsenko, Davide Martinelli, and brothers Ion and Gorza Izaguirre. Other great names from the world of cycling who took up the challenge included Elia Viviani, Domenico Pozzovivo, Robert Gesink, Sonny Colbrelli, Steven Kruijswijk, Grega Bole, Enrico Battaglin, Omar Fraile, Alberto Bettiol, Fausto Masnada, and Laurens De Plus.

For the women, Trek-Segafredo won the first edition of this virtual event, dominating the rankings right from the first stage with strong showings by athletes such as Elisa Longo Borghini, Lizzie Deignan, Ellen Van Dijk, Audrey Cordon Ragot, Lucinda Brand, and Letizia Paternoster.

The virtual Giro also featured a charity initiative aimed at raising funds for the Italian Red Cross. •



TRENTODOC

#SPARKLINGATTITUDE

www.ferraritrento.it



Sparkling Wine Producer
of the Year 2019



FERRARI
TRENTO 1902

Vallesinella, Dolomiti di Brenta

RESPIRARE

LA GIOIA HA UN PROFUMO.

visittrentino.info

 TRENTINO