

**PERSONE PEOPLE**  
**IDEE IDEAS**  
**STILI STYLE**  
**PASSIONI PASSIONS**  
**STORIE STORIES**

ANNO YEAR 8 / N. 14 / INVERNO WINTER 2022-2023

**MITI LEGENDS**

## **IL FASCINO SENZA TEMPO DI SISSI CONQUISTA MADONNA DI CAMPIGLIO**

**Sissi's timeless charm  
captures the heart  
of Madonna di Campiglio**

**ITALIANITÀ ITALIAN SPIRITS**

## **NEL CIOCCOLATO ROCCATI IL GUSTO ITALIANO PER LE COSE FATTE BENE**

**Roccati chocolate: the Italian  
taste for quality products**



# SCI

Il piacere di scivolare verso giorni pieni di meraviglia, piste perfette, cime imbiancate e indimenticabili emozioni. Questa è la gioia dello sci, per un inverno semplicemente perfetto.



# IL PESO DELLE PAROLE

di/by ALBERTA VOLTOLINI

## LE PAROLE COMPRENDONO, DEFINISCONO, RACCONTANO.

Metafora del pensiero, nominano la realtà, chiariscono i significati, descrivono i sentimenti. Scegliamo la parola Regina come cifra di #CampiglIO14 che presenta, tra le sue pagine, regine indimenticabili che hanno scritto la storia e regine contemporanee che stanno disegnando il futuro. Dal passato. Sissi, regina senza tempo, affascina i nostri giorni che ne celebrano l'iconica intraprendenza e la complessa personalità. Nel presente. Helene Giovanelli, talentuosa atleta regina di determinazione e impegno, indossa la corona del nuoto per salvamento, uno sport tanto sconosciuto quanto appassionante. Nel futuro. Innova, regina tra le imprese, sulle montagne del Trentino è nata, cresciuta e diventata un esempio di eccellenza italiana fatta di pensiero, tecnologia e design in dialogo con il mondo.

Madonna di Campiglio, la "regina delle nevi", sempre in vetta alle classifiche di gradimento, nel primo inverno con il titolo di territorio di eccellenza nella Fondazione Altagamma mette in vetrina il meglio dello sci, curiose esperienze e futuristici progetti. Punti di vista che vedono lontano, storie intriganti e interviste avvincenti completano questo numero invernale. Con l'auspicio che le parole di #CampiglIO14 facciano breccia nella vostra attenzione, lasciatevi riscaldare dal nuovo racconto di destinazione.

## THE WEIGHT OF WORDS

### WORDS UNDERSTAND, THEY DEFINE AND THEY RELATE.

*A metaphor for our thoughts, they name reality, they clarify meanings and describe feelings. We are choosing the word Queen as the protagonist of #CampiglIO14 in which unforgettable queens who have written history are presented on its pages, as well as contemporary queens who are designing the future. From the past. Sissi, the timeless queen enchants our days which celebrate her iconic resourcefulness and complex personality. In the present. Helene Giovanelli, the talented athlete, a queen of determination and commitment, wearer of the crown in rescue swimming, a sport as unknown as it is exciting. In the future. Innova, a queen among businesses, was born and grown in the Trentino mountains, becoming an example of Italian*

*excellence, comprising thought, technology and design which is in dialogue with the world. Today. Madonna di Campiglio, the "snow queen", consistently topping approval rankings, in its first winter as holder of the Fondazione Altagamma region of excellence title is showcasing the best of skiing, interesting experiences, and futuristic projects. Distant views, intriguing stories and exciting interviews complete this winter issue. In the hope that the words contained in #CampiglIO14 will grasp your attention, let yourself be warmed by the new story of this tourist destination.*





# CAMPIGLIO

**N°14  
Inverno Winter  
2022/2023**

Rivista semestrale edita da  
*The semi-annual publication of*  
Madonna di Campiglio  
Azienda per il Turismo Spa.  
Autorizzazione del Tribunale di Trento  
Authorized by the Trento Tribunal  
n. 10/2016, 05.05.2016.

Redazione *Editorial Staff*  
*Amministrazione 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*  
Plus Communications, Trento  
Foto di copertina *Cover photo*  
Marina Spironetti  
Traduzione *Translations*  
Polilingua Uk Ltd, Londra  
Stampa *Press*  
Litografica Effe e Erre

**4 PUNTI DI VISTA VIEWPOINTS**  
**LA MONTAGNA DENTRO DI NOI**  
*THE MOUNTAINS INSIDE US*

**6 PUNTI DI VISTA VIEWPOINTS**  
**IL LAVORO DA REMOTO**  
*REMOTE WORKING*

**10 PUNTI DI VISTA VIEWPOINTS**  
**TUTTO SARÀ NFT**  
*EVERYTHING WILL BE NFT*

**14 PROGETTI DEVELOPMENT**  
**LET'S GREEN**  
*NO TIME TO WASTE*

**18 SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY**  
**FUNIVIE PINZOLO**  
**PER LA SOSTENIBILITÀ**  
*"OUR PART FOR SUSTAINABILITY"*

**22 SOSTENIBILITÀ SUSTAINABILITY**  
**FUNIVIE PINZOLO È**  
*IS CARBON NEUTRAL*

**24 PERSONE PEOPLE**  
**ROCCATI: L'ARTISTA**  
**DEL CIOCCOLATO**  
*ROCCATI: THE CHOCOLATE ARTIST*

**32 ALTO DI GAMMA**  
**TOP SCI, ESPERIENZE, FUTURO**  
*TOP SKIING, EXPERIENCES, FUTURE*

**38 PERSONE PEOPLE**  
**MAESTRI E CRIPPA:**  
**RAGAZZI D'ORO**  
*MAESTRI E CRIPPA: GOLDEN BOYS*

**42 MODA FASHION**  
**"FASHION ALTITUDE"**  
*FASHION AT ALTITUDE*

**44 MITI LEGENDS**  
**ESSERE SISSI**  
*BEING SISSI*

**52 NATURA NATURE**  
**ACQUA, MEMORIA,**  
**PAESAGGIO**  
*WATER, MEMORY, LANDSCAPE*

**58 EVENTI EVENTS**  
**UN NUOVO ORGANO**  
*NEW ORGAN*

**60 LIBRI BOOKS**  
**LA MONTAGNA STAMPATA**  
*THE MOUNTAINS IN PRINT*

**62 STORIA HISTORY**  
**SAT: IL 150° ANNIVERSARIO**  
*SAT: 150TH ANNIVERSARY*

**64 ART'È**  
**APPUNTAMENTO CON L'ARTE**  
*A DATE WITH ART*

**68 ITALIANITÀ ITALIAN SPIRIT**  
**INNOVA: IL FUTURO È OGGI**  
*INNOVA: THE FUTURE IS NOW*

**76 EVENTI EVENTS**  
**DIECI ANNI DI 3TRE ON TOUR**  
*TEN YEARS ABOUT 3TRE ON TOUR*

**84 PODCAST**  
**"LA MONTAGNA ASCOLTATA"**

**86 EVENTI EVENTS**  
**DUCATI ARRIVA A CAMPIGLIO**  
*DUCATI IS COMING TO CAMPIGLIO*

**90 ALTA QUOTA HIGH ALTITUDE**  
**IL NUOVO RIFUGIO MANDRON**  
*THE NEW "MANDRON" RETRAIT*

**94 PERSONE PEOPLE**  
**LA CAMPIONESSA**  
**HELENE GIOVANELLI**  
*THE CHAMPION HELENE GIOVANELLI*

**102 TERRITORI DESTINATIONS**  
**TUTTO IL BUONO DEL GARDA**  
*ALL THE GOODNESS OF GARDA*

**106 PROGETTI DEVELOPMENT**  
**IL TURISMO CON LENTEZZA**  
*TOURISM THAT IS ENJOYED SLOWLY*

**110 ESPERIENZE EXPERIENCES**  
**IN INVERNO E IN ESTATE**  
*IN WINTER AND IN SUMMER*

SOMMARIO CONTENTS

**M MADONNA  
DICAMPIGLIO**





# QUELLA MONTAGNA CHE STA DENTRO DI NOI, OGGI STA CAMBIANDO

**Non so se ci avete mai pensato**, ma per noi che viviamo in montagna e di montagna, i prati da fieno, i pascoli, i boschi, le praterie d'alta quota, le pareti rocciose, le cime delle montagne e i ghiacciai sono elementi del paesaggio radicati nella nostra cultura. La nostra vita passata, presente e futura è girata, gira e girerà attorno a queste componenti. Possiamo quindi affermare che è quella montagna che sta dentro di noi ad aver, in parte, modellato il nostro pensiero, il nostro essere, le nostre emozioni. Per amore, o per forza, dipendiamo da lei. Sarà capitato anche a voi, soprattutto da piccoli, di disegnare le montagne su un

foglio e, se ricordate, sulle cime rappresentavamo la neve e i ghiacciai. Dopotutto, per chi vive nel nostro territorio, i ghiacciai, soprattutto, sono una componente sempre presente nel nostro campo visivo. Nel gruppo Adamello Presanella hai la loro massima espressione, dalle Dolomiti di Brenta li apprezzi, davanti a te, a 180 gradi. Se riflettiamo, i ghiacciai sono un elemento paesaggistico che ha per tutti noi un significato estetico, filosofico, etico, storico, economico e, non ultimo, scientifico. I ghiacciai ci possono raccontare storie legate all'esplorazione alpinistica, all'uso dell'acqua di fusione glaciale per la produzione di

energia idroelettrica, agli sport estivi e invernali, agli eventi legati alla Guerra Bianca con il rilascio di reperti, alla ricchezza di specie di piante e animali esclusivi che vivono su di essi o attorno ad essi, di turismo che trova serenità e piacevolezza semplicemente nell'osservarli e tante altre. La letteratura scientifica internazionale sta portando un numero crescente di solide dimostrazioni che il riscaldamento globale in atto è causa di emissioni antropiche di gas climalteranti. I ghiacciai in drastico ritiro e, in alcune zone, scomparsa, sono per tutti noi un simbolo tristemente iconico di questi cambiamenti. Il nostro

planeta sta perdendo ghiaccio, e questo sta accadendo già da più di un secolo. I ghiacciai in ritiro stanno modificando radicalmente la fisionomia del paesaggio d'alta quota e la loro perdita di volume non è l'unica evidenza. Ritirandosi stanno lasciando libere nuove aree che in breve tempo vengono colonizzate da nuovi organismi, sia vegetali che animali, organismi più competitivi, meglio adattati alle nuove condizioni ambientali. Questo però sta portando all'estinzione locale di piante esclusive di questi ambienti. Una recente ricerca, svolta dal Muse in collaborazione con altri enti di ricerca, riporta

che potremo perdere circa il 20% delle specie d'alta quota che vivono ai margini dei ghiacciai. Senza poi dimenticare l'estinzione locale, già accertata in alcune zone delle Dolomiti, di alcuni insetti, amanti del freddo che, per chi si occupa di scienza del clima, sono importanti sentinelle dei cambiamenti climatici. Dobbiamo quindi iniziare ad abituarci all'idea di avere nel prossimo futuro un paesaggio d'alta quota diverso rispetto a come lo disegnavamo da piccoli. Questo deve comportare nuove strategie di gestione, tutela, fruizione e valorizzazione di questi ambienti. I ghiacciai ci possono raccontare molteplici storie, ma potremmo essere l'ultima generazione che ha la possibilità di ascoltarle. I ghiacciai hanno un elevato valore pedagogico: portiamo quindi i bambini, i ragazzi, e i nostri figli a visitarli e sensibilizziamoli affinché piccoli cambiamenti nel loro e nostro agire quotidiano possano portare a un futuro più sostenibile.



di/by MAURO GOBBI

Milanese, ma con la montagna dentro di sé. Dopo aver conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Naturalistiche e Ambientali presso l'Università degli Studi di Milano, coglie l'opportunità di trasferirsi a vivere in Trentino iniziando a collaborare con l'allora Museo tridentino di Scienze naturali, oggi Muse-Museo delle Scienze di Trento presso il quale lavora come ricercatore ed entomologo. Con il suo gruppo di ricerca, e grazie alle collaborazioni internazionali, si occupa di investigare gli effetti dei cambiamenti climatici sulla biodiversità, con particolare riferimento alle comunità di insetti d'alta quota che impiega come sentinelle dei cambiamenti ambientali. Ha compiuto spedizioni scientifiche presso i ghiacciai delle Alpi, dei Pirenei, della Scandinavia e delle Ande che gli hanno permesso di vivere e condividere esperienze umane e lavorative di estremo valore

Milanese, but with the mountains inside of him. After obtaining a PhD in Naturalistic and Environmental Sciences at the University of Milan, he took the opportunity to move to Trentino. He began collaborating with what was then the Tridentine Museum of Natural Sciences, now the Muse Science Museum of Trento, where he works as a researcher and entomologist. With his research group, and thanks to international collaborations, he investigates the effects of climate change on biodiversity, with particular reference to high-altitude insect communities which he uses as sentinels of environmental change. He has made scientific expeditions to the glaciers of the Alps, the Pyrenees, Scandinavia and the Andes, which have allowed him to have and share extremely valuable human and professional experiences.

## THE MOUNTAINS INSIDE US ARE CHANGING TODAY

*I don't know if you've ever thought about it, but for those of us who live in the mountains, the hay meadows, pastures, woods, high-altitude grasslands, rock faces, mountain peaks and glaciers are elements of the landscape rooted in our culture. Our past, present, and future life has revolved, revolves, and will revolve around these components. We can therefore say that it is the mountains that lie within us that have, in part, shaped our thinking, our being, our emotions. Out of love or out of necessity, we depend on them. You too, especially as children, will have drawn the mountains on a sheet of paper and, if you remember, on the peaks we depicted snow and glaciers. After all, for those who live in our region, glaciers – above all – are an ever-present component in our field of vision. In the Adamello-Presanella group you find their maximum expression, and from the Brenta Dolomites you can admire a 180° view of them. If we think about it, glaciers are an element of the landscape with an aesthetic, philosophical, ethical, historical, economic and, last but not least, scientific meaning for all of us. Glaciers can tell us stories related to mountaineering exploration, the use of glacial melt water to generate hydroelectric energy, summer and winter sports, events related to the White War with the discovery of artefacts, the wealth of unique plant and animal species that live on or around them, tourism that finds peace and pleasure simply in observing them, and much more besides. International scientific literature is providing an increasing amount of solid proof that ongoing global warming is causing anthropogenic*

*emissions of climate-altering gases. Glaciers that are drastically retreating and, in some areas, disappearing, are a sadly iconic symbol of these changes for all of us. Our planet is losing ice, and this has already been going on for more than a century. Retreating glaciers are radically changing the physiognomy of the high-altitude landscape, and their loss of volume is not the only evidence. By retreating they free up new areas that are quickly colonised by new organisms, both flora and fauna: more competitive organisms, better adapted to new environmental conditions. However, this is leading to the local extinction of plants unique to these environments. Recent research, carried out by Muse in collaboration with other research bodies, reports that we could lose about 20% of the high-altitude species that live at the edges of the glaciers. Not forgetting the local extinction, already ascertained in some areas of the Dolomites, of certain cold-loving insects that act as key sentinels of climate change for those involved in climate science. We must therefore begin to get used to the idea of a different high-altitude landscape in the near future compared to how we drew it as children. This must involve new strategies to manage, protect, use and enhance these environments. Glaciers can tell us many stories, but we could be the last generation that has the opportunity to hear them. Glaciers have a high pedagogical value, so let's bring our own children to visit them and raise awareness so that small changes in their and our daily actions can lead to a more sustainable future.*





**“L’impatto nel vedere per la prima volta la vostra valle e l’ambiente che la circonda è stato magnifico”.**

*“The impact of seeing your valley and the surrounding landscape for the first time has been magnificent.”*

MASSIMO WARGLIEN

**IL LAVORO DA REMOTO POTREBBE ESSERE UN’OCCASIONE ANCHE PER IL TURISMO E GENERARE PRESENZE IN MODI NUOVI E STAGIONI INCONSUETE.**

PUNTI DI VISTA VIEWPOINTS

# IL LAVORO DA REMOTO: UN’OPPORTUNITÀ PER NUOVI TURISMI?

**Già in atto da alcuni anni e amplificato durante e dopo la pandemia**, il cambiamento nel mondo del lavoro e, in particolare, l’affermarsi repentino delle modalità da remoto sono un tema dirompente nel ripensare il rapporto spazio-tempo-lavoro-vita. A fornire un’attenta analisi di questo domani che ci attende, oltre a presentare un interessante progetto,

è stato, il 25 agosto 2022, il professore di Economia e gestione delle imprese Massimo Warglien, intervenuto a Carisolo per iniziativa della Pro loco. Nell’incontro “Val Rendena, lavoro da remoto”, Warglien ha illustrato “Venynwhere”, una piattaforma e un modello per attirare a Venezia “cittadini temporanei” che potrebbero diventare, nel tempo, nuovi residenti.

Il progetto, sperimentato per la città, con i necessari aggiustamenti, potrebbe essere esportabile anche in altri luoghi come la montagna.

**IL LAVORO È RIPENSATO IN TUTTO IL MONDO.** “Il lavoro si sta trasformando in tutto il mondo e questo cambiamento, del quale si vedono ora le macro-direzioni, riguarderà i prossimi anni. I modi in cui lo

stiamo rimodulando hanno riflessi su come gestiamo le valli, i borghi, le città. Nel caso di “Venynwhere” stiamo ripensando al rapporto tra il lavoro e una città storica, complessa e fragile, come Venezia. Il fenomeno, nato negli Usa e poi propagatosi in Europa e in Italia, esiste da tempo, ma è cresciuto esponenzialmente con la pandemia che ha permesso di sperimentare

## REMOTE WORKING: AN OPPORTUNITY FOR NEW TOURISM?

**Remote working could also represent an opportunity for tourism, generating new forms of tourism at unusual times of the year.**

*Having been around for many years and its use having skyrocketed during and after the pandemic, changes in the world of work, and in particular the sudden emergence of remote working, is a disruptive concept as it requires the work-life relationship to be completely rethought. Speaking*

*in Carisolo on 25 August 2022 at the invitation of Pro loco, Massimo Warglien, Professor of Economics and Business Management, set out a careful analysis of this new dawn that awaits us, and presented an interesting project. At the meeting entitled “Val Rendena, working remotely”, Warglien presented “Venynwhere”, a platform and model for drawing “temporary citizens” to Venice who could, in time, become new residents. The project, which is being piloted in the city, could also be rolled out to other locations, such as the mountains, with a few adjustments.*

**WORK IS BEING RETHOUGHT ALL OVER THE WORLD.** *“Work is being revolutionised all over the world and this change, the impact of which is now being seen on a macro level, is set to affect the next few years. The ways in which work is being reshaped will influence how we manage the valleys, villages and cities. In the case of “Venynwhere”, we are rethinking the relationship between work and a historic, complex and fragile city like Venice. The phenomenon, which began in the USA before spreading to Europe and Italy, has existed for some time but*

*grew exponentially during the pandemic, which provided the ideal conditions to experiment with new forms of remote working on a very large scale. In the United States, the number of contracts allowing for remote working increased from 3% to 25% between 2019 and 2022. Today, a professional on the verge of signing a contract first asks how much flexibility the role offers before enquiring about the salary.”*

**IN DIALOGUE WITH OUR SURROUNDINGS.** *Over the last century, the way work has been organised*



**Oggi è possibile ripensare il rapporto tra il lavoro e lo spazio che ci circonda.**

*It is now possible to rethink the relationship between work and the space around us.*



**MASSIMO WARGLIEN**

Professore ordinario in Economia e gestione delle imprese presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, è ideatore e coordinatore di "Venewhere", un progetto che si propone di disegnare il futuro di Venezia come città del lavoro contemporaneo. L'iniziativa vede la collaborazione di Ca' Foscari, Fondazione di Venezia e Cisco, la multinazionale con sede in California all'avanguardia nella progettazione e realizzazione di tecnologie per le comunicazioni digitali. Poche settimane dopo la pubblicazione online, la piattaforma [www.venewhere.it](http://www.venewhere.it) aveva già registrato moltissimo interesse e 1.200 iscrizioni di lavoratori (la popolazione emergente dei *workers from anywhere*) potenzialmente interessati a trasferirsi a Venezia per sperimentare una nuova modalità di lavoro.

*Full Professor in Economics and Business Management at the Ca' Foscari University of Venice, Massimo Warglien is the creator and coordinator of "Venewhere", a project that aims to design the future of Venice as a city for contemporary working. The initiative benefits from the collaboration of Ca' Foscari, the Venice Foundation and Cisco, the California-based multinational at the forefront of the design and implementation of digital communication technologies. A few weeks after the online publication, the [www.venewhere.it](http://www.venewhere.it) platform had already registered a great deal of interest and 1,200 worker registrations (the emerging workers from anywhere population) potentially interested in moving to Venice to experience a new way of working.*

nuove forme da remoto su una larghissima scala. Negli Stati Uniti si è passati, tra il 2019 e il 2022, dal 3% al 25% di contratti che lo prevedono. Oggi, un professionista interessato a firmare un contratto chiede prima quanta flessibilità è prevista, poi quanto guadagna".

#### IN RAPPORTO ALL'AMBIENTE.

"Nell'ultimo secolo, le modalità di impostazione del lavoro hanno separato l'attività lavorativa dalla comunità, dall'ambiente, dalle stagioni, dalla possibilità di muoversi confinandolo ciascuno di noi alla nostra sedia, in luoghi chiusi, e riducendo il nostro rapporto con l'esterno. Ora la spinta è opposta e spinge alla de-segregazione. Chi lavora chiede di riappropriarsi di momenti di esperienza quotidiana per il desiderio di socialità, flessibilità e rapporto con l'ambiente naturale. Si esce dagli ambienti segregati per preferire ambienti aperti, aiutati dalla tecnologia che rende più facile comunicare. Siamo di fronte alla rottura degli schemi di separazione del passato".

#### VERSO LA CITTÀ DEI 15

**MINUTI.** "Il cambiamento in corso sta modificando le regole di sviluppo delle realtà territoriali e città o altri luoghi che, per la prima volta, possono attirare lavoratori senza la necessità di dover attirare le imprese. Un altro aspetto importante è rappresentato dal pendolarismo che, considerato

costoso, sgradevole e una perdita di tempo, sposta l'attenzione sulle "città dei 15 minuti" e così, a Parigi come a Milano, il luogo migliore per lavorare è quello attorno al quale, in quindici minuti a piedi, si trova tutto ciò che serve. Alcune professioni trovano il luogo ideale per esprimersi in campagna, oppure in montagna mentre i borghi, che soffrono il declino demografico, si stanno dando una nuova possibilità. Da parte loro le imprese pensano che i soldi per gli affitti non servano più e siano impiegati meglio in altro. Gli uffici, come conseguenza, diventano luoghi di incontro per team che lavorano separati e non è detto che si trovino in città. In Usa, ad esempio, grandi imprese affittano aziende agricole dismesse e le trasformano in funzionali uffici connessi all'ambiente esterno. Da questo punto di vista, l'Italia esprime numerose possibilità e ha luoghi appetibili per questo nuovo modo di lavorare e di vivere, come Venezia che in questo modo affronta il problema della totale dipendenza dal turismo e il declino demografico".

#### L'ESPERIMENTO

**VENYWHERE.** "Il nostro progetto nasce dal concetto di piattaforma umana e dalla volontà di trasformare Venezia in una città per il lavoro contemporaneo pensando non solo al passato, ma anche al futuro. L'obiettivo è quello di portare in laguna una nuova

popolazione di lavoratori e farli diventare cittadini temporanei, oltre che a richiamare a Venezia i datori di lavoro. Poi favorire lo sviluppo di servizi non solo per i turisti, ma per i cittadini-lavoratori, ri-immaginare i luoghi sulla sperimentazione del lavoro futuro, ri-pensare lo spazio di lavoro e il rapporto tra chiuso e aperto, valorizzando il lavoro all'aria aperta. Molti di coloro che hanno sperimentato questi nuovi modi, desiderano poi fermarsi per molto tempo e far parte della vita della città. Chi arriva deve trovarsi una comunità di lavoratori attorno e interagire con la comunità locale, oltre ad avere a disposizione spazi in cui lavorare. Non si tratta di lasciare un ufficio per trovarne uno uguale da un'altra parte, ma individuare un luogo dove il muoversi, inteso come utilizzare il tempo in un altro modo, diventa l'alternativa al pendolarismo. L'abitazione dovrà essere quindi attrezzata, avendo a disposizione una rete base e condizioni di sicurezza informatica. La sperimentazione in corso a Venezia potrebbe diventare un modello per altri, un'esperienza riadattabile e riproducibile. La volontà è di costruire ambienti di lavoro all'aperto, il sogno quello di creare il prototipo della casa perfetta per il lavoro da remoto. In ultima analisi offrire una comunità di lavoro che eviti di sentirsi soli e permetta di lavorare bene con gli altri". (AV)

### I CITTADINI TEMPORANEI POSSONO DIVENTARE NUOVI RESIDENTI.

Massimo Warglien: "Venewhere vuole contribuire a disegnare il futuro di Venezia come città del lavoro contemporaneo, integrando lavoro e vita quotidiana, reinventando lo spazio lavorativo. Ci aspettiamo che un nuovo flusso di lavoratori/residenti aiuti a mantenere in vita servizi essenziali per i cittadini e contribuisca a spostare parte dell'offerta di alloggi dal breve al medio/ lungo termine, creando nuove opportunità abitative per tutti".

### IN TIME, TEMPORARY CITIZENS COULD BECOME NEW RESIDENTS.

Massimo Warglien: "Venewhere's aim is to help design the future of Venice as a city for contemporary working, by integrating work and daily life and reinventing the workplace. We expect a new influx of workers/residents to help keep essential services alive for citizens and help shift part of the housing stock from the short- to the medium-/long-term, creating new housing opportunities for all."

#### VENYWHERE IN BREVE.

**4 target principali:** i freelance e 'nomadi digitali'; i lavoratori dipendenti che hanno la possibilità di svolgere la loro attività per periodi prolungati lontano dalla propria sede; i residenti veneziani che possono usufruire di servizi di supporto al loro lavoro remoto, facilitandone la permanenza in città; aziende interessate a spostare interi team per periodi prolungati a Venezia.  
**3 focus progettuali:** offrire ai workers from anywhere supporto nell'individuazione di soluzioni residenziali e di spazi lavorativi adeguati. Sviluppare un'offerta di servizi che permetta di partecipare alla vita quotidiana della città mediante attività quali lo sport, l'arte, l'artigianato, l'enogastronomia, la conoscenza della lingua, le visite in città e in laguna, generando al contempo un potenziale significativo indotto economico locale alternativo al turismo, e contribuendo a favorire lo spostamento di una parte significativa dell'offerta residenziale dal breve termine, legato al turismo, verso una offerta a medio-lungo termine. Infine, promuovere l'innovazione sociale, coinvolgendo i workers from anywhere in forme di cittadinanza attiva al servizio della comunità.

#### VENYWHERE AT A GLANCE.

**4 main targets:** freelancers and 'digital nomads'; employees who have the option of working for extended periods of time away from their office; residents of Venice who could take advantage of support services for their remote working, allowing them to stay in the city; and companies interested in moving entire teams to Venice for extended periods.  
**3 key focus points:** to offer workers from anywhere support in identifying suitable residential solutions and work spaces; to develop a range of services that allows workers to participate in the daily life of the city through activities such as sport, art and crafts, food and drink, language classes and visits to the city and the lagoon, while generating a potentially significant economic boost for the local community as an alternative to tourism, and helping to shift a significant part of the housing stock from short-term tourist accommodation to medium-/long-term residential rentals; finally, to promote social innovation, by involving workers from anywhere in forms of active citizenship to serve the community.

*has separated the act of work from the community, the surroundings, the seasons, and from the possibility to move around, confining each of us to our chairs, in closed spaces, and restricting our relationship with the outside. Now, momentum is pulling strongly in the opposite direction towards desegregation. Workers are striving to reclaim moments of daily life driven by a desire for sociability, flexibility and a relationship with the natural environment. We are leaving segregated spaces behind in favour of open environments, aided by technology that makes it easier to communicate. We are on the verge of breaking the patterns of separation of the past."*

#### TOWARDS THE 15-MINUTE

**CITY** "The ongoing change is affecting the development regulations of regions, cities and other places, all of which are equally capable, for the first time, of attracting workers without first having to attract

*businesses. Another important aspect concerns commuting which, being considered expensive, unpleasant and a waste of time, is shifting attention to "15-minute cities". In Paris as in Milan, the best place to work is deemed to be where you will find everything you need within a fifteen-minute walk. Some professions express themselves best in the countryside or in the mountains, while villages, whose populations have been steadily falling, may be given a new lease of life. Companies are beginning to realise that spending money on rent no longer makes sense and it could be put to much better use elsewhere. Offices will therefore become meeting places for teams working apart and do not necessarily have to be located in cities. In the USA, for example, large companies rent abandoned farms and transform them into functional offices that open onto the outside. From this point of view, Italy is full of potential and appealing locations for this*

*new way of working and living. Venice is a prime example, and it would also enable the city to tackle the problem of complete dependence on tourism and population decline."*

#### THE VENYWHERE

**EXPERIMENT.** "Our project stems from the concept of a human platform and from the desire to transform Venice into a city for contemporary working, thinking not just about the past, but also about the future. The goal of this project is to attract a new population of workers to the Venetian Lagoon and turn them into temporary citizens, as well as to bring employers back to Venice. The next step would be to encourage the development of new services, not just for tourists, but also for worker-citizens, to re-imagine places on the basis of future work, and to rethink the workplace and the relationship between closed and open, promoting work in the great outdoors. Many who have experienced this new way of working wish

*to remain for a long time and become a part of the life of the city. Those who come must find a community of workers around them and interact with the local community, as well as have suitable space in which to work. It is not a matter of leaving one office behind to find an identical one elsewhere, but rather of identifying a place where moving around, understood to mean using time in another way, becomes the alternative to commuting. The home must therefore be equipped with a basic Internet connection, and information technology security must be provided. The experiment currently being piloted in Venice could become a model for others that can be adapted and reproduced. The idea is to build outdoor workplaces and the dream is to create the prototype of the perfect home for remote working. The ultimate aim is to develop a working community in which no-one feels alone and that allows you to work well with others."* (AV)



# TUTTO SARÀ NFT, ANCHE IL TURISMO



**L'ACRONIMO NFT, UNA TECNOLOGIA CHE ENTRERÀ A FAR PARTE DI OGNI ASPETTO DELLE NOSTRE VITE, DA POCO PIÙ DI UN ANNO È SULLA BOCCA DI TUTTI.**

**NFT** sta per **"Non Fungible Token"**, letteralmente "gettone non fungibile" e per comprendere meglio di cosa si parla partiamo dal concetto di fungibilità. Il dizionario italiano dà questa definizione: "Di bene privo di una individualità specifica e pertanto passibile di sostituzione e di scambio". Il bene fungibile per eccellenza è il denaro. La moneta da un Euro che hai nel portafoglio è la stessa che ha il tabaccaio, il negoziante o il tuo amico, ed è perfettamente intercambiabile. Al contrario, il disegno di un bambino, un quadro, un'esperienza, come una notte in albergo in una certa data, o un concerto, sono beni non fungibili dato il loro carattere di irripetibilità. Tutti questi beni o esperienze non fungibili possono, con la tecnologia della blockchain (la stessa utilizzata dalle criptovalute) essere associati ad un token (gettone) che è unico e non può essere scambiato con un altro token. Questo accade perché ogni token non fungibile viene creato con un codice interno univoco scritto su blockchain (semplificando, un registro condiviso e immutabile), che è visibile da tutti. Il creatore di questa particolare tipologia di token godrà del diritto di proprietà, finché non decide di venderlo, e il suo nome spunterà all'interno del registro blockchain quando lo si andrà a visualizzare. L'NFT è rappresentato graficamente da una creazione digitale, un disegno in 2D o 3D, una foto, o un simbolo. Questo concetto, di collegare ad un "asset", o per dirla in italiano, a un bene, un NFT,

è dirompente e cambierà completamente tantissimi aspetti del nostro mondo, tra i quali il turismo e le prenotazioni. Faccio un esempio. Un albergo a Siena crea degli NFT associati alle sue prenotazioni durante una ricorrenza particolare del Palio. I clienti comprano l'NFT per il soggiorno in quella specifica camera magari un anno prima, l'albergo ha quindi nelle sue casse liquidità con un anno di anticipo. Nel frattempo, all'avvicinarsi della data, l'interesse per il Palio cresce e quell'NFT cresce conseguentemente di valore. Il cliente che ha comprato l'NFT, per un qualsiasi motivo, contrattempo, o per guadagnarci, decide di rivendere l'NFT in uno dei diversi marketplace, che già ci sono, per l'acquisto e la vendita di NFT come OpenSea.com. Il cliente guadagna dall'aver rivenduto l'NFT, e l'albergo guadagna nuovamente perché all'interno dell'NFT possono essere iscritte varie "regole", come ad esempio una percentuale di guadagno ad ogni scambio per colui che ha emesso l'NFT inizialmente (che ha fatto il "minting", si dice in gergo), oppure la possibilità stessa di poter rivendere l'NFT. Il mercato si potrebbe allargare, sempre nel caso delle prenotazioni, anche agli speculatori. Quelli che, sempre per fare un esempio, hanno una conoscenza del mercato di Rimini talmente approfondita, che sanno che l'Agosto del 2023 sarà incredibile a livello turistico, comprano gli NFT prima a prezzo vantaggioso e poi provano a rivenderli sperando che il prezzo salga.

Non è necessariamente una cosa migliore, ma serve per far capire che le dinamiche che si possono creare con questa tecnologia sono davvero tante. Ai token NFT potranno anche essere associati vantaggi particolari. Ad esempio, chi possiede l'NFT di Madonna di Campiglio, potrà avere accesso esclusivo ad eventi, usufruire di particolari sconti, vantaggi e così via. Gli NFT sono poi contenuti in un wallet (portafoglio digitale) il cui indirizzo è visibile a tutti. Quindi ci sarà anche una questione di "status" riguardante persone che vogliono collezionare tutti gli NFT dei concerti o di alcuni alberghi o eventi e mostrarli. Non stiamo parlando di un futuro che si verificherà chissà quando, queste cose già ci sono. Cantanti come Eminem, ad esempio, hanno comprato gli NFT di alcune collezioni (Bored Ape Yatch Club) pagando centinaia di migliaia di euro, e li mostrano nei loro profili social. A Venezia, Ca' di Dio, albergo 5 stelle lusso, ha messo all'asta l'NFT della prima notte in esclusiva. Anche Emirates sta creando la sua collezione di NFT da collezione e non. Arriveremo ad un punto in cui acquistando qualcosa pretenderemo di avere anche l'NFT. Il turismo è naturalmente una parte delle possibili applicazioni e, come dice Gary Vaynerchuk, un imprenditore statunitense precursore in questo settore, che ha venduto gli NFT dei suoi disegni personali per decine di milioni di dollari, "Everything will be an NFT", "Tutto sarà NFT".



QUESTO CONCETTO, DI COLLEGARE AD UN "ASSET", O PER DIRLA IN ITALIANO, A UN BENE, UN NFT, È DIROMPENTE E CAMBIERÀ COMPLETAMENTE TANTISSIMI ASPETTI DEL NOSTRO MONDO, TRA I QUALI IL TURISMO E LE PRENOTAZIONI.

**THIS CONCEPT OF CONNECTING AN NFT TO AN "ASSET" IS DISRUPTIVE AND WILL COMPLETELY CHANGE MANY ASPECTS OF OUR WORLD, INCLUDING TOURISM AND RESERVATIONS.**



di/by **ANDREA ZANCHI**

Da oltre dieci anni fotografa professionalmente nel campo della fotografia di viaggio e di architettura portando a termine centinaia di progetti per clienti italiani ed esteri. Lavora abitualmente con riviste di settore, professionisti e aziende nella creazione di immagini e video per la comunicazione.

*A professional travel and architecture photographer with more than ten years' experience, completing hundreds of projects for Italian and foreign clients, usually working with trade magazines, professionals and companies to create images and videos for communication purposes.*

## EVERYTHING, EVEN TOURISM, WILL BE NFT

**In a little more than a year NFT technology will become part of every aspect of our lives.**

For a little over a year, the abbreviation NFT has been on everyone's lips. Let's discover why this technology will become part of every aspect of our lives. NFT stands for "Non-Fungible Token", and to better understand what we're talking about let's start with the concept of fungibility. The dictionary gives this definition of fungible: "Referring to assets without a specific individuality and therefore subject to substitution and exchange". The fungible asset par excellence is money. The one euro coin in your wallet is the same coin that the tobacconist, the shopkeeper or your friend has, and is perfectly interchangeable. Conversely, a child's drawing, a painting, an experience, such as a night in a hotel on a certain date, or a concert, are non-fungible assets given their unrepeatable nature.

With blockchain technology (the same one used by cryptocurrencies), all these non-fungible assets or experiences can be associated with a unique token that cannot be exchanged with another token. This is because each non-fungible token is created with a unique internal code written on blockchain (simply put, a shared and immutable register), which is visible to

everyone. The creator of this particular type of token will enjoy the right of ownership until they decide to sell it, and their name will pop up in the blockchain register when you go to view it. The NFT is then graphically represented by a digital creation, a 2D or 3D drawing, a photo, or a symbol. This concept of connecting an NFT to an "asset" is disruptive and will completely change many aspects of our world, including tourism and reservations.

I'll give you an example. A hotel in Siena creates NFTs associated with its reservations during a particular edition of the Palio horse race. Guests buy the NFT for their stay in that specific room maybe a year beforehand, so the hotel has cash in its coffers a year in advance. In the meantime, as the date approaches, interest in the Palio grows and that NFT consequently grows in value. The guest who bought the NFT, for any reason, setback, or for profit, decides to resell the NFT in one of the various marketplaces - which already exist - for buying and selling NFTs, such as OpenSea.com. The guest makes a profit from reselling the NFT, and the hotel profits again because various "rules" can be registered within the NFT, such as a percentage of profit at each exchange for the person who initially "minted" the NFT (to use the jargon), or the very possibility of reselling the NFT. The market could expand, again in the case of reservations, to include speculators. Those who, to give another example, have such a thorough knowledge of the market in Rimini that they know August 2023 will be incredible for

tourism, buy NFTs first at a low price and then try to resell them hoping that the price will rise. It is not necessarily better, but it serves to make it clear that there really are many dynamics that can be created with this technology. NFT tokens can also be associated with special benefits: owners of the Madonna di Campiglio NFT can get exclusive access to events, take advantage of special discounts, benefits and so on. NFTs are then held in a digital wallet whose address is visible to all. So there will also be a question of "status" concerning people who want to collect all the NFTs for concerts or certain hotels or events and display them. We aren't talking about a future that will happen who knows when, these things are already out there: Artists of the calibre of Eminem, for example, have bought NFTs from some collections (Bored Ape Yacht Club), paying hundreds of thousands of euros, and display them in their social media profiles. In Venice, the 5-star luxury hotel Ca' di Dio auctioned the NFT of the first night as an exclusive. Emirates is also creating its own collection of collectible and non-collectible NFTs. We will come to a point where when purchasing something, we will also expect to have the NFT. Tourism is of course only one of the possible applications, and, according to Gary Vaynerchuk, a pioneering American entrepreneur in this sector who has sold NFTs of his personal drawings for tens of millions of dollars, "Everything will be an NFT".

WHAT REALLY MATTERS IS WHO YOU CELEBRATE WITH

# FERRARI

## TRENTO





# LET'S GREEN, NO TIME TO WASTE!

di/by IRIS MOSCA

**PIÙ DI UN PROGETTO,  
LET'S GREEN È  
UN PERCORSO DI  
RESPONSABILITÀ  
E GESTI CONCRETI  
PER PRENDERSI  
CURA DEL PIANETA.  
PROTAGONISTI I  
RIFUGI ALPINI E I  
RISTORANTI SULLE  
PISTE.**

***MORE THAN A  
PROJECT, LET'S  
GREEN IS A PATH  
OF RESPONSIBILITY  
AND CONCRETE  
MANAGEMENT  
TO TAKE CARE  
OF THE PLANET.  
PROTAGONISTS  
THE ALPINE RETREATS  
AND RESTAURANTS  
ON THE SLOPES.***

**STRUTTURE ADERENTI  
100% PLASTIC FREE:  
*Participating properties***

**MALGA MONTAGNOLI  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**CASCINA ZELEDRIA,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**VERSO UN FUTURO  
SENZA PLASTICA  
MONOUSO:  
*Towards a future  
without single-use  
plastic:***

**RIFUGIO NAMBINO,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**RIFUGIO DOSS DEL SABION,  
PINZOLO**

**RISTORANTE PRÀ RODONT,  
PINZOLO**

**MALGA CIOCA,  
PINZOLO**

**RIFUGIO PATASCOSS,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**MALGA RITORTO,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**RIFUGIO CASINEI,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**

**CHALET SPINALE,  
MADONNA DI CAMPIGLIO**



**Un** colore. Un'idea. Un progetto. Una visione. Il colore è il verde, la tonalità simbolo della natura diventata emblema dell'ecologia e della sostenibilità ambientale.

L'idea, il risultato di una riflessione comune tra Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio e Parco Naturale Adamello Brenta. Il progetto, un concreto programma di azioni per liberare rifugi e ristoranti in quota dall'utilizzo della plastica monouso. La visione, uno sguardo che scruta oltre il presente proponendosi di coinvolgere, sotto il cappello "Let's Green", un numero crescente di strutture e altre tematiche ambientali di stretta urgenza. L'obiettivo finale è chiaro: fare bene al pianeta e rendere meno impattanti sull'ambiente le attività umane legate al turismo, partendo da ciò che si può fare qui e ora. "Let's Green", è anche una chiamata all'azione per vivere la montagna con più responsabilità e costruire, insieme, un futuro migliore. Rivolgendosi, in questa prima fase, agli operatori del turismo, in particolare ai rifugi alpini e sulle piste, il progetto si propone, da una parte, di ridurre ed eliminare la plastica, dall'altra di sensibilizzare ed educare il residente e l'ospite ad adottare comportamenti virtuosi nei confronti dell'ambiente, in particolare quello prezioso e delicato del Parco Naturale Adamello Brenta. Dieci le strutture che hanno deciso di partecipare attivamente al percorso: ristorante Malga Montagnoli e Cascina Zeledria a Madonna di Campiglio, che si sono già liberate al 100% della plastica. Poi i rifugi e ristoranti Nambino, Casinei, Patascoss, Ritorto e Chalet Spinale a Madonna di Campiglio, Doss del Sabion, Prà Rodont e Malga Cioca a Pinzolo, che hanno invece intrapreso la strada per eliminare progressivamente la plastica

monouso. Tra le misure adottate da alcuni di essi, su proposta dell'Azienda per il Turismo e del Parco, l'utilizzo dell'eco-compattatore che permette, attraverso il processo circolare "bottle to bottle", di riciclare e reinserire nella produzione le bottiglie in Pet raccolte. Quali i vantaggi di questo processo? Utilizzare meno materie prime e ridurre l'emissione di Co2. Con l'eco-compattatore il volume dei rifiuti diminuisce da 3 a 5 volte rispetto alla tradizionale raccolta differenziata. Meno volume vuol dire meno viaggi per il trasporto dei rifiuti, con il risultato di avere 1,5 kg di Co2 in meno nell'aria. Da dicembre, inoltre, sono disponibili le borracce "Let's Green" firmate Mama Wata, il brand a cura di 24Bottles certificato carbon neutral. Si tratta di un semplice oggetto di uso quotidiano che permette di risparmiare 80 grammi di Co2 emessa in atmosfera, la quantità di anidride carbonica conseguente alla produzione di una bottiglia di plastica usa e getta. Completano il kit "Let's Green", rigorosamente coordinato nella grafica, i bicchieri in carta e un depliant dedicato. Piccoli passi per un grande obiettivo, globale, che in tanti sostengono, come hanno dimostrato i partecipanti alle due esperienze sul tema organizzate la scorsa estate. L'invito a seguire i due trekking esperienziali alla scoperta dei rifugi "senza plastica" (giovedì 25 agosto lungo l'itinerario Cascina Zeledria-Nambino e giovedì primo settembre percorrendo il sentiero Doss del Sabion-Malga Cioca-Prà Rodont), con l'accompagnamento degli esperti del Parco Naturale Adamello Brenta e di Plastic Free Onlus, per conoscere le strutture più virtuose e i gesti corretti che riducono la plastica e fanno bene all'ambiente, è stato accolto da tante, tantissime persone, oltre le aspettative.

*A colour. An idea. A project. A vision. The colour is green, the symbolic shade of nature which has become an emblem of ecology and environmental sustainability.*

*The idea; the result of a common reflection between the Madonna di Campiglio Tourist Board and the Adamello Brenta Natural Park. The project; a concrete programme of actions to liberate mountain retreats and restaurants from single-use plastic. The vision; a gaze that looks beyond the present, proposing the involvement of an increasing number of properties and other strictly urgent environmental issues under the 'Let's Green' banner. The ultimate goal is clear: to benefit the planet and ensure that human activities related to tourism have a reduced impact on the environment, starting from what can be done here and now. 'Let's Green' is also a call to action to experience the mountains more responsibly and build a better future together. This first phase addresses tourism operators, in particular mountain retreats and the ski slopes, the project aims, on the one hand, to reduce and eliminate plastic, and on the other to raise awareness and educate residents and guests to adopt best practises towards the environment, in particular the precious, delicate environment of the Adamello Brenta Natural Park. Ten properties have decided to actively participate in the process: ristorante Malga Montagnoli and Cascina Zeledria in Madonna di Campiglio, which are already 100% plastic-free. Then the mountain retreats and restaurants Nambino, Casinei, Patascoss, Ritorto and Chalet Spinale in Madonna di Campiglio, Doss del Sabion, Prà Rodont and Malga Cioca in Pinzolo, which have embarked instead on a path to progressively eliminate single-use plastic.*

**IL PIANETA È UN ECOSISTEMA DELICATO E IN PERICOLO: STA A NOI DIFENDERLO. The planet is a delicate ecosystem in danger: it's up to us to defend it.**



Among the measures adopted by some, on the suggestion of the Tourist Board and the Park, is the use of eco-compactors which, through the circular 'bottle to bottle' process, enable the recycling and reintroduction to production of the PET bottles collected. What are the advantages of this process? The use of fewer raw materials and the reduction of CO2 emissions. Eco-compactors decrease the volume of waste by 3 to 5 times compared to a traditional differentiated collection. Less volume means fewer trips to transport waste, with the result being 1.5 kg less CO2 in the air.

From December, the 'Let's Green' bottles signed by Mama Wata, the carbon neutral certified brand managed by 24Bottles, are also available. A simple everyday object which saves the emission of 80 grammes of CO2 into the atmosphere, the amount of carbon dioxide resulting from the production of a disposable plastic bottle. The 'Let's Green' kit, with its strictly coordinated graphic design, is completed by paper cups and a dedicated brochure. Small steps for a great global goal, which many support, as demonstrated by those who participated in the two experiences on the subject organised last summer.

**Let'sGreen**

**10**

**LE STRUTTURE ADERENTI AL PROGETTO TRA RIFUGI ALPINI E RISTORANTI SULLE PISTE**  
*THE PROPERTIES THAT HAVE ADOPTED THE PROJECT, FROM ALPINE RETREATS AND RESTAURANTS ON THE SLOPES*

**80**

**I GRAMMI DI CO2 RISPARMIATI AL PIANETA UTILIZZANDO LA BORRACCIA**  
*THE GRAMMES OF CO2 SAVED BY USING CANTEENS OR FLASKS*

**DA 3 A 5**

**LE VOLTE CHE DIMINUISCE IL VOLUME DEI RIFIUTI UTILIZZANDO L'ECO-COMPATTATORE**  
*FROM 3 TO 5 THE NUMBER OF TIMES THE VOLUME OF WASTE DECREASES BY USING AN ECO-COMPACTOR*

**2**

**LE ESPERIENZE "LET'S GREEN" PER OSPITI E RESIDENTI PROMOSSE NELL'ESTATE '22**  
*THE 'LET'S GREEN' EXPERIENCES FOR GUESTS AND RESIDENTS PROMOTED IN THE SUMMER OF '22*

**Per saperne di più:  
To find out more:**



**LET'S GREEN IN SINTESI.**

"Let's Green - No Time to Waste" è un'ambiziosa iniziativa che si prefigge l'obiettivo di sensibilizzare e coinvolgere la popolazione, i comuni, le strutture ricettive e i luoghi di lavoro sulle azioni da intraprendere per la riduzione della plastica, la separazione e compattazione dei materiali di rifiuto e il rispetto dell'ambiente in relazione all'inquinamento del suolo, delle acque e dell'aria, ai cambiamenti climatici e alla perdita di habitat e di biodiversità: tematiche locali con effetti globali, dunque, che richiederanno nei prossimi decenni grande coraggio e soluzioni efficaci. Fra i protagonisti di questa esperienza ci sono i rifugi, quelli che hanno già concluso un percorso di eliminazione della plastica e quelli che lo stanno compiendo.

**LET'S GREEN A SUMMARY.**

'Let's Green - No Time to Waste' is an ambitious initiative aimed at raising awareness and involving people, municipalities, accommodation facilities and workplaces on the actions to be taken to reduce plastic use, the separation and compaction of waste materials and respect for the environment with regard to soil, water and air pollution, climate change and the loss of habitats and biodiversity: local issues with global effects, therefore, which will require great courage and effective solutions in the coming decades. Among those leading this experience are the retreats, those which have already completed a plastic elimination process and those who are currently undergoing it.



**FUNIVIE PINZOLO SPA HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE DI SOSTENIBILITÀ INTEGRATA "SI RATING" DI ARB SBPA, UN PASSO IMPORTANTE VERSO LO SVILUPPO SOSTENIBILE.**

di/by ANDREA PEDRETTI

# FUNIVIE PINZOLO: "LA NOSTRA PARTE PER LA SOSTENIBILITÀ"

Imparare e vivere nei limiti di un solo Pianeta, per Funivie Pinzolo Spa è sia una consapevolezza che una responsabilità fatte proprie e dimostrate nei fatti attraverso l'attivazione, al proprio interno, di un processo di sviluppo sostenibile. La società con sede a Pinzolo ha infatti deciso di misurare il grado di sostenibilità delle proprie attività ottenendo la certificazione di sostenibilità integrata "Si Rating" di ARB SBpA. L'attestato riconosce l'attenzione e l'impegno delle Funivie per migliorare l'impatto ambientale, sociale e di buona governance (ESG), perseguendo i 17 obiettivi fissati dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030 (SDGs). Funivie Pinzolo, con il supporto di ARB, è tra le prime società in Italia - settore trasporto a fune - ad intraprendere questo percorso, ottenendo la **certificazione livello Start con il punteggio del 60%.**

All'interno delle tre macroaree ambientale (E), sociale (S) e governance (G) hanno ottenuto una percentuale rilevante il **Sistema di gestione ambientale (78%)** e Gestione energia (77%), le Condizioni di lavoro (77%) e **Relazioni con le comunità (80%)**, Etica (74%) e Gestione dei dati e violazioni (74%).

"Si Rating - Sustainability impact rating" è un indice basato su strumenti riconosciuti a livello internazionale e, nello stesso tempo, uno strumento strategico di analisi, di gestione e di comunicazione della sostenibilità.

A crearlo è stata **ARB**, start up innovativa e società benefit per azioni dal 2021, in collaborazione con **SASB**, organizzazione no-profit che sviluppa standard contabili di sostenibilità, utilizzati dai più grandi player finanziari, tra cui Blackrock.

Photo C. Pizzini



I NUMERI DEL RATING  
RATING NUMBERS

RATING DI SOSTENIBILITÀ  
COMPLESSIVO  
OVERALL SUSTAINABILITY  
RATING  
**60%**

RATING AMBIENTALE  
ENVIRONMENTAL RATING  
**69%**

RATING SOCIALE  
SOCIAL RATING  
**61%**

RATING GOVERNANCE  
GOVERNANCE RATING  
**48%**



Piste e impianti a  
Pinzolo-Doss del Sabion.  
Ski runs and lifts in  
Pinzolo-Doss del Sabion.  
C. Pizzini

## FUNIVIE PINZOLO: "OUR PART FOR SUSTAINABILITY"

**Funivie Pinzolo Spa has obtained ARB SBpa integrated sustainability certification "Si Rating", an important step towards sustainable development.**

For Funivie Pinzolo Spa, living and learning within the confines of a single planet is both an awareness and a responsibility that it has made its own and demonstrated in practice through the internal implementation of a process of sustainable development. Indeed, the Pinzolo-based company decided to measure the sustainability of its activities, obtaining the integrated sustainability certification "Si rating" from ARB SBpA. The certificate acknowledges Funivie's attention and commitment to improving the environmental, social and governance (ESG) impact, pursuing the 17 goals set by the United Nations in the 2030 Agenda (SDGs). Funivie Pinzolo, with the support of ARB, is among the first cable car transport companies in Italy to undertake this path, obtaining the **Start level certification with a score of 60%.**

It scored a high percentage within the three environmental (E), social (S) and governance (G) macro-areas, the **Environmental management system (78%)** and Energy management (77%), Working conditions (77%) and **Community relations (80%)**, Ethics (74%) and data management and breaches (74%).

**"Si Rating - Sustainability impact rating"** is an index based on internationally recognised tools and, at the same time, a strategic tool for analysing, managing and communicating sustainability. It was created by **ARB**, an innovative start-up and a joint-stock benefit company since 2021, in collaboration with **SASB**, a non-profit organisation which develops sustainability accounting standards used by the largest financial organisations, including Blackrock.

"There is great satisfaction when, in the first year of evaluation, we achieved a score of 60%, and it is certainly particularly

pleasing to see the high percentage for the environmental management system, the result of a process which began in 2004 and which led Funivie Pinzolo Spa to be one of the first in Italy to obtain the **ISO 14001:20015 environmental certification** for the management of the ski lifts, ski slopes and the attached snow-making system", was the first comment by the president of the Pinzolo-based company **Roberto Serafini**. "This new path, which has just begun - the president then added - aims to measure how Funivie Pinzolo is contributing to the **Goals of the 2030 Agenda** for Sustainable Development with its daily activities and choices. Starting from the objective data that emerged from analysis of the tools and "good practice" adopted, actions will then be outlined that lead to continuous improvement of the levels of management of sustainability issues." **Valeria Ghezzi**, president of Anef (National Association of cableway operators) and director of Funivie Seggiovie San Martino srl, also a SI Rating certified company (in 2021), on the methodologies through which cableway installations pursue sustainability, declared that "cableway companies operating in the area have, for many years, been extremely environmentally and socially sensitive. Today SI Rating allows them to acquire awareness of their own way of operating, to measure the company's actions transparently, and work and to improve its performance, starting with the involvement of collaborators and from how they carry out their day-to-day operations". Finally, **Ada Rosa Balzan**, CEO and Vice-President of ARB SBpA, observed that "the result obtained by Funivie Pinzolo is important and attests to the company's commitment in and for the region. Often, when we talk about sustainability, we limit ourselves to considering only the environmental aspects but, as SASB points out, the weight and importance of social and governance issues are fundamental. Funivie Pinzolo is a leading player in the economy and of the value of a territory and makes an important contribution in terms of sustainability."



"La soddisfazione è molta quando, nel primo anno di valutazione, si raggiunge il punteggio del 60%, e certamente fa particolarmente piacere constatare l'alta percentuale per il Sistema di gestione ambientale frutto del percorso iniziato nel 2004 e che ha portato Funivie Pinzolo Spa ad ottenere, tra le prime in Italia, la **Certificazione ambientale ISO 14001:20015** per la gestione degli impianti di risalita, piste da sci ed annesso impianto di innevamento", è stato il primo commento del presidente della società impianti di Pinzolo **Roberto Serafini**. "Questo nuovo percorso, appena iniziato - ha quindi aggiunto il presidente - si pone l'obiettivo di misurare come Funivie Pinzolo stia contribuendo agli **obiettivi dell'Agenda 2030** per lo

Sviluppo sostenibile con le sue attività e scelte quotidiane. Partendo dai dati oggettivi emersi dall'analisi degli strumenti e delle "buone pratiche" adottate si andranno a delineare le azioni che porteranno ad un miglioramento continuo dei livelli di gestione delle tematiche di sostenibilità". **Valeria Ghezzi**, presidente di Anef (Associazione nazionale esercenti funiviarie) e amministratore di Funivie Seggiovie San Martino srl, società anch'essa certificata SI Rating nel 2021, sulle metodologie attraverso le quali gli impianti a fune perseguono la sostenibilità, ha dichiarato che "le aziende funiviarie che operano sul territorio hanno da tanti anni una sensibilità ambientale e sociale importante. Oggi SI Rating consente loro di acquisire consapevolezza del proprio modo di

operare, di misurare con trasparenza le azioni e il lavoro dell'azienda e di migliorare la propria performance partendo dal coinvolgimento dei collaboratori e dal proprio modo quotidiano di operare". Infine, **Ada Rosa Balzan**, CEO e Vicepresidente di ARB SBpA, ha osservato che "il risultato ottenuto da Funivie Pinzolo è importante e attesta l'impegno dell'azienda nel territorio e per il territorio. Spesso, quando si parla di sostenibilità, ci limitiamo a considerare solo gli aspetti ambientali ma, come sottolinea SASB, il peso e l'importanza dei temi sociali e di governance sono fondamentali. Funivie Pinzolo è un protagonista dell'economia e del valore di un territorio e dà un importante contributo in termini di sostenibilità".

### Le 5 P dell'Agenda 2030.

Gli elementi essenziali dell'Agenda 2030 sono i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile e i 169 sotto-obiettivi ad essi associati, che si raggruppano in 5 principi fondamentali quali le persone, il pianeta, la prosperità, la pace e la collaborazione.

### The 5 Ps of the 2030 Agenda.

The essential elements of the 2030 Agenda are the 17 sustainable development goals and the 169 associated sub-goals, which are grouped into 5 fundamental principles, the 5 Ps: people, planet, prosperity, peace and partnership.



# FUNIVIE PINZOLO È CARBON NEUTRAL



**LE FUNIVIE DI PINZOLO SONO SEMPRE PIÙ SOSTENIBILI: ALL'INIZIO DELL'INVERNO 2022/23 HANNO RAGGIUNTO LA NEUTRALITÀ CARBONICA.**

di/by **ANDREA PEDRETTI**



C. Pizzini

SUSTAINABILITY

Funivie Pinzolo Spa muove un nuovo, decisivo passo nel suo percorso di sostenibilità. Dopo la certificazione ambientale ottenuta per la prima volta nel 2004 e rinnovata fino al 2025 e la certificazione di sostenibilità integrata "SI Rating" livello Start con il punteggio del 60%, ha raggiunto la neutralità carbonica compensando le proprie emissioni di CO<sup>2</sup>.

Funivie Pinzolo Spa ha calcolato la carbon footprint della propria azienda insieme a ClimatePartner. La Corporate carbon footprint (Ccf) è la somma delle emissioni di CO<sup>2</sup> che un'azienda produce in un periodo di tempo stabilito, entro determinati confini del sistema. Il calcolo è stato effettuato in conformità alle direttive del Greenhouse gas protocol corporate accounting and reporting standard (Protocollo Ghg) che classifica le emissioni dirette ed indirette dell'Azienda in tre diversi ambiti (o scopes): l'ambito 1, che comprende le emissioni dirette generate dall'azienda; l'ambito 2 che include invece le emissioni indirette associate all'energia acquistata e consumata; e l'ambito 3, relativo a tutte le altre emissioni indirette generate dalla catena del valore aziendale. Ad oggi abbiamo calcolato le nostre emissioni negli ambiti 1, 2 e parzialmente nell'ambito 3 (viaggi aziendali, spostamenti

dei collaboratori ed emissioni a monte legate al consumo di energia e combustibili). L'obiettivo di compensazione delle 3.379,9 tonnellate di CO<sup>2</sup> prodotte da Funivie Pinzolo Spa (periodo maggio 2021-aprile 2022) è stato raggiunto attraverso crediti di carbonio certificati generati dalla costruzione di una centrale idroelettrica per fornire alla rete dell'India settentrionale energia rinnovabile e pulita. La diga è costruita nelle regioni glaciali settentrionali del Grande Himalaya, vicino alla città di Srinagar, nel distretto di Uttarakhand sul fiume Alaknanda. Oltre alla compensazione della carbon footprint attraverso il progetto in India, Funivie Pinzolo sta attuando importanti misure per accelerare la transizione energetica e in questa ottica sono stati effettuati importanti investimenti quali l'acquisto di nuovi generatori neve, che consentono a parità di consumo di energia e di acqua una produzione di neve maggiore, oltre all'aggiornamento del parco macchine con l'inserimento nella flotta di due nuovi battipista. Il percorso avviato ha dato inoltre impulso a tutte le maestranze nell'attuare comportamenti virtuosi nell'ottica della sostenibilità e della salvaguardia dell'ambiente. "Il percorso intrapreso - dichiara **Gianni Baldessari**,



P. Bisti

direttore di Funivie Pinzolo - è un patto con l'ambiente che ci circonda e con le generazioni future. In questo momento storico ognuno di noi deve dare il proprio supporto per poter contribuire a consegnare ai nostri figli una legacy migliore. Tutti assieme e come azienda abbiamo deciso di contribuire in forma attiva". "Gli impianti sciistici vivono già oggi gli effetti del cambiamento climatico ai danni di un settore che in Italia offre 400 mila posti di lavoro, tra diretti e indotto, e genera un fatturato tra i 10

e 12 miliardi di euro", afferma Giorgio Bertolini, general manager di ClimatePartner Italia. "Il turismo - aggiunge - permette alle comunità montane di restare nelle proprie terre e vedere l'impegno di Funivie per misurare, ridurre e compensare le proprie emissioni dà grande speranza per il futuro. Un futuro dove potremo continuare a godere di paesaggi meravigliosi e di uno sport bellissimo, nel rispetto delle montagne che lo accolgono".

## FUNIVIE PINZOLO SPA IS CARBON NEUTRAL

**Funivie Pinzolo get even more sustainable: by the start of winter 2022/23, they had achieved carbon neutrality.**

Funivie Pinzolo Spa takes a new, decisive step along the road to sustainability. After achieving environmental certification for the first time in 2004, renewed until 2025, and the integrated sustainability certification 'SI Rating' - Start

level with a score of 60%, it has achieved carbon neutrality by offsetting its CO<sub>2</sub> emissions. Together with climatepartner, Funivie Pinzolo Spa has calculated the company's carbon footprint. The Corporate carbon footprint (CCF) is the

total CO<sub>2</sub> emissions that a company produces over a set period within certain system boundaries. The calculation was carried out according to the directives of the Greenhouse gas protocol corporate accounting and reporting standard (GHG Protocol) which classifies direct and indirect emissions of a company in three different areas (or Scopes): Scope 1, which includes direct emissions generated by the company; Scope 2, which includes indirect emissions associated with purchased and consumed energy; and Scope 3, which covers all other indirect emissions generated by the corporate value chain. To date, we have calculated our emissions in Areas 1, 2 and partially within Scope 3 (business travel, employee travel and upstream emissions related to energy and fuel consumption). The offset target of 3379.9 tons of CO<sub>2</sub> produced by Funivie Pinzolo Spa (May 2021-April 2022) was achieved through certified carbon credits generated by the construction of a hydroelectric power plant to provide the North Indian grid with clean and renewable energy. The dam was constructed in the northern glacial regions of the Great Himalayas, near the town of Srinagar in the district of Uttarakhand on the Alaknanda River. In addition to offsetting its carbon footprint through the project in India, Funivie Pinzolo is taking important steps to accelerate the energy transition

and significant investment has been made in this perspective, such as the purchase of new snow guns that allow for greater snow production with equivalent energy and water consumption, in addition to updating its fleet with the inclusion in the fleet of two new groomers. The path it has undertaken has also lent impetus to all the workers in implementing best practices with a view to sustainability and environmental protection. "The path we have taken" says **Gianni Baldessari**, director of Funivie Pinzolo "is a pact with our surrounding environment and with future generations. At this historic moment, each of us must give our support to help deliver a better legacy to our children. All together and as a company, we decided to make an active contribution". "Ski resorts are already experiencing the effects of climate change on a sector that employs 400 thousand people in Italy, including directly and indirectly, and generates a turnover of between 10 and 12 billion euros", says Giorgio Bertolini, general manager of ClimatePartner Italy. "Tourism" he adds, "allows mountain communities to stay in their regions and see Funivie's commitment to measuring, reducing and offsetting their emissions gives great hope for the future. A future where we can continue to enjoy beautiful landscapes and a beautiful sport by respecting the mountains that host it".

SUSTAINABILITY



# ROCCATI: L'ARTISTA DEL CIOCCOLATO

## ROCCATI: THE CHOCOLATE ARTIST

*The art of chocolate in the unmistakable style of the Roccati family of master chocolatiers, who transform premium cocoa into delicious treats for the senses: gianduia, hazelnut, chocolate cream, praline and other delicacies.*

*Cocoa cannot be rushed. It takes two or three years for the plant to flower and five or six for it to bear fruit. It is perhaps this slow growth that gives so many different aroma and flavour undertones to the dark powder produced from cocoa beans. Experts claim that a single bean contains as many as four hundred flavours. In contrast, a rose, widely considered the fragrance par excellence, contains just fourteen. These pages of "#Campiglio" offer a*

*glimpse into the delicious chocolate-making world of the Roccati family. Originally from Piedmont, they have successfully transformed the 'Food of the gods' into an exquisite delicacy thanks to expert traditional craftsmanship and unwavering attention to quality. Roccati chocolate is sold in two unique and exclusive chocolate boutiques: one in Madonna di Campiglio, next to the 'salotto' in Piazza Righi; and the other in Bologna in the historic heart of the city.*

di/by ALBERTA VOLTOLINI  
photo MARCO VAROLI

**L'ARTE DEL CIOCCOLATO NELLA DECLINAZIONE ROCCATI, LA FAMIGLIA DI MAESTRI CIOCCOLATAI CHE TRASFORMA IL CACAO DI ALTA QUALITÀ IN DELIZIE PER I CINQUE SENSI: GIANDUIA, CREMINO, PRALINE E ALTRE SPECIALITÀ.**

**Il** cacao ha bisogno di tempo. Ci vogliono due o tre anni prima che la pianta fiorisca e cinque o sei perché generi frutti. Forse è questo crescere con lentezza a conferire così tante sfumature di aroma e gusto alla polvere scura che nasce dalla lavorazione dei semi. Un solo chicco, dicono gli esperti, contiene ben quattrocento aromi. La rosa, il profumo per eccellenza, ne contiene appena quattordici.

In queste pagine di "#Campiglio" scopriamo la golosa tradizione del cioccolato firmato Roccati, la famiglia di origini piemontesi che, attraverso una sapiente lavorazione artigianale e un'attenzione senza limiti alla qualità, ha trasformato il "Cibo degli dei" in una preziosa bontà. Il cioccolato Roccati ha casa in due, uniche, esclusive cioccolaterie: una a Madonna di Campiglio, accanto al "salotto" di piazza Righi, l'altra a Bologna, nel centro storico della città.

**Il cioccolato, insegnano i Roccati, va "trattato con i guanti bianchi".**

**According to the Roccati family, chocolate must be 'handled with kid gloves'.**





**Roccati è un'azienda artigiana specializzata nella lavorazione di cioccolato di alta qualità. Mario Roccati e il figlio Andrea si occupano della produzione mentre la moglie Ilde e la figlia Irene si dedicano alla vendita con il supporto, nella cioccolateria di Madonna di Campiglio, di Sara Viviani.**

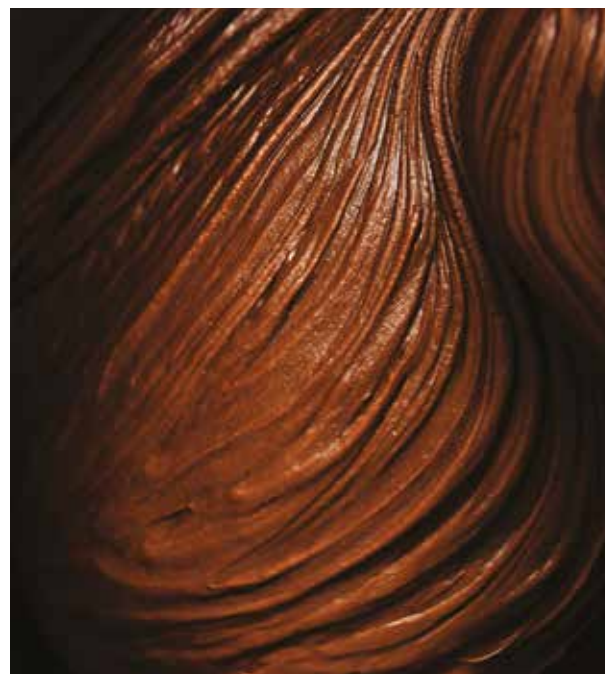
***Roccati is a traditional family-run business specialising in the production of premium-quality hand-made chocolate. Mario Roccati and his son Andrea are responsible for production, while his wife Ilde and daughter Irene are in charge of sales, supported by Sara Viviani in the Madonna di Campiglio chocolate boutique.***



**M**entre apprezziamo la piacevolezza del gianduia, immaginiamo Mario Roccati muoversi nel suo laboratorio, deciso nel pensiero e lieve nei gesti, alla ricerca dell'equilibrio perfetto tra aromi e sapori, la cifra del suo cioccolato dalla personalità unica. Assaggiamo un delizioso tartufo e pensiamo ad Andrea impegnato nella produzione delle praline, intriganti nel profumo, coinvolgenti nel sapore, setose al tatto ed eleganti nell'aspetto. Partecipiamo al raffinato rito della confezione e attendiamo da Irene le nuove proposte per le feste, avvolgenti abiti da collezione che celebrano lo stile Roccati. Osserviamo questo mondo di dolcezza e ascoltiamo Ilde, delicata narratrice, riannodare cento e più anni di storia di famiglia che profuma di cacao.

"Roccati è un racconto di oltre un secolo di tradizione e dell'impresa artigiana che questa famiglia, con la passione per la pasticceria prima e il cioccolato poi, ha creato e tramandato per più generazioni", rivela Ilde Roccati. In principio erano quattro fratelli che, nel passaggio di secolo tra la fine dell'800 e l'inizio del '900, si trovavano alle dipendenze della Casa Reale presso le residenze Savoia di Venaria Reale e Roma. Tre di loro erano impiegati come pasticceri e in estate si trasferivano a Senigallia dove, stagionalmente, lavoravano lavoravano al bar-pasticceria "Chiostergi". Il quarto fratello, sempre per le residenze dei Reali, si occupava del controllo dei corsi d'acqua. Nel 1909 due dei Roccati pasticceri, Pasquale e Luigi, fini interpreti del sapere artigiano, insieme alla sorella Teresa, che si rivelerà la mente del progetto

imprenditoriale, decidono di mettersi in proprio e scelgono la località marina sulle rive dell'Adriatico per avviare la propria "Pasticceria torinese Roccati", specializzata nella produzione di bignè, confetti, torroni, opere in caramello, confetture e cioccolato secondo la migliore tradizione piemontese. Il successo che ottengono è grande. Passano gli anni e l'attività artigiana, dai tre fondatori, tutti senza figli, passa a Angelo Roccati, papà dell'attuale proprietario Mario. "Mio suocero, che aveva una straordinaria esperienza maturata nelle più rinomate pasticcerie di Torino, è stato un vero artista della pasticceria", afferma la signora Roccati. L'impresa di Senigallia, fiorita agli albori del secolo breve, mette radici e cresce rigogliosa anno dopo anno. Poi arriva il 1968. Angelo Roccati scompare



**Il "cuore" del gianduia con nocchie intere ricorda la terra, le montagne, la roccia.**

**The 'heart' of the gianduia with whole hazelnuts resembles the earth, the mountains and the rock.**

**Le insolite forme contemporanee che può assumere il cioccolato.**

**The unusual contemporary shapes that chocolate can take.**

*As we savour the deliciousness of the gianduia, we imagine Mario Roccati working diligently in his laboratory, decisive in his thoughts and careful in his movements, as he researches the perfect balance between aroma and flavour, the hallmark of his unique chocolate. We taste a delicious truffle and think of Andrea making pralines with their intriguing aroma, captivating flavour, velvety texture and elegant appearance. We take part in the refined art of packaging and await the new festive offering from Irene, enchanting collectors' edition boxes that are a celebration of the Roccati style. We are let into this world of deliciousness as we listen to Ilde, a skilled storyteller, recounting more than a hundred years of her family's cocoa-flavoured history. 'Roccati's story spans more than a century of tradition and of the artisan business that this family, initially with a passion for pastries and then for chocolate, built from the ground up and passed down from generation to generation,' reveals Ilde Roccati. It all began with four brothers who, at the turn of the 20th century, were working as employees of the Royal House at the Savoy residences of Venaria Reale and Rome. Three of them were employed as pastry chefs and moved to Senigallia in the summer where they had a seasonal job in a renowned café. The fourth brother, also employed by the Royal House, was responsible for looking after the waterways. In 1909, two of the Roccati pastry chefs, Pasquale and Luigi, fine interpreters of artisan know-how, together with their sister Teresa, who proved to be the business brain of the entire enterprise, decided to go it alone and chose the seaside resort on the shores of the Adriatic to open their own 'Roccati Turin bakery', specialising in beignets, sugared almonds, nougat, caramel, jams and chocolate, made according to the finest Piedmontese tradition. It was a great success. The years went by and the artisan bakery of the three founders, none of whom had any children, was inherited by Angelo Roccati, father of the current owner Mario. 'My father-in-law, having gained a wealth of experience in the most renowned bakeries in Turin, was a true pastry artist,' Mrs Roccati proudly asserts.*



all'improvviso e il tempo delle scelte - strade programmate da abbandonare, cammini inaspettati da percorrere - interroga il figlio Mario, allora giovane studente universitario di chimica a Bologna. La passione per il cioccolato, che il più giovane discendente della dinastia di artigiani del dolce custodiva nelle proprie corde, sboccia e nuove pagine della rinomata "Pasticceria torinese" sono pronte per essere scritte. Mario Roccati si incammina sulle tracce dei predecessori e, come nuovo responsabile dell'azienda di famiglia, accentua l'attenzione verso il cioccolato, che lavorerà sempre artigianalmente, nel laboratorio di Senigallia fino al 1989, poi sui monti del Trentino, a Madonna di Campiglio, fino al 1996. Qui, dove le cattedrali delle Dolomiti di Brenta incontrano le cime dell'Adamello-Presanella, approda per intuizione e ostinazione dell'ingegnere Riccardo Maturi. Dal mare alla montagna, l'idea germoglia un giorno di primavera. "Penso a quella domenica dell'8 maggio 1989 come fosse ieri - racconta la signora Ilde - una giornata di lavoro intenso. L'ingegnere Maturi, un nostro affezionato cliente, passa in pasticceria, acquista un vassoio di mignon allo zabaione e poi ci saluta con un arrivederci. Poco dopo torna sui suoi passi e si ripresenta dicendo

che ha bisogno di parlarci. Un breve giro di parole e si fa avanti con la proposta di trasferire la nostra attività a Campiglio. Era passato tanto tempo e avevamo cominciato a riflettere sulla possibilità di allontanarci da Senigallia, dove eravamo presenti da ottant'anni, ma l'idea di Maturi ci coglie di sorpresa. Alla prima richiesta segue una telefonata, finché ci convince a salire a Campiglio per un colloquio. Pranziamo al Saint Hubertus e ci bastano poche parole con il maitre dell'Hotel, che conosceva bene e da dentro la realtà del posto, per capire che la gestione del bar Maturi avrebbe potuto essere un'opportunità molto interessante. La decisione è presa, vendiamo la pasticceria e lasciamo Senigallia per un luogo di montagna dove non eravamo mai stati prima". Nel "villaggio alpino" di antica memoria, i Roccati resteranno per sette anni proponendo una pasticceria nella quale occupano sempre più spazio le note dolci-amare del cioccolato. A metà anni Novanta i figli di Ilde e Mario esprimeranno il desiderio di lasciare la località alpina per costruire altrove la loro vita e sarà di Irene l'idea di dedicarsi unicamente al cioccolato. Piemonte. Marche. Trentino. Emilia Romagna. Trentino, di nuovo. Le regioni d'Italia scandiscono i passi della storia di famiglia. "Il capitolo successivo

- prosegue Ilde Roccati - ci porta a Bologna dove inauguriamo la cioccolateria con laboratorio a vista. Nella città di Majani, il colosso fondato nel 1796, ci siamo presentati con i cioccolatini "nudi" tipici della tradizione torinese. In molti ci chiedevano: "Cosa venite a fare?". La risposta è che abbiamo tracciato la nostra strada e ci siamo ritagliati il nostro spazio, senza dimenticare Campiglio". Poi, nel 2007, il laboratorio-negozio di Bologna è rinnovato e l'area espositiva ampliata per offrire una scelta di prodotti ancora più variegata. Sette anni fa, nel 2016, il ritorno in alta quota con l'apertura, a Madonna di Campiglio, di un secondo punto vendita, una gioielleria del cioccolato che replica, in piccolo, la golosa boutique presente a Bologna. Ogni settimana il cioccolato e le praline partono dalla città e arrivano ai piedi delle Dolomiti di Brenta dove si compiono, per alcune specialità, le ultime rifiniture. "La nostra è una ricerca costante del massimo che possiamo ottenere dalle materie prime che impieghiamo - unicamente cacao, burro di cacao e nocciole, senza alcun grasso aggiunto - scelte sempre con cura e attenzione alla qualità. Il gianduia e i cremini sono il nostro cavallo di battaglia", dice Ilde Roccati. "Il mercato del cacao è molto complesso e in tutta

*The Senigallia-based enterprise, which flourished at the dawn of the new century, put down roots and continued to thrive year after year. Then came 1968. Angelo Roccati suddenly passed away and it fell to his son Mario, then a young chemistry undergraduate, to make the big decisions, opting to abandon plans already in place for a more unexpected path. His passion for chocolate, which the youngest descendent of the handmade delicacy dynasty had flowing through his veins, blossomed and new pages in the history of the renowned 'Turin Bakery' were ready to be written. Mario Roccati followed in the footsteps of his predecessors and, as the new head of the family business, decided to focus more on chocolate, which he would always make by hand, first in his lab in Senigallia until 1989, and then in the Trentino mountains of Madonna di Campiglio until 1996. Its relocation here, where the Brenta Dolomites meet the peaks of the Adamello-Presanella Alps, all came to be thanks to the intuition and obstinacy of engineer Riccardo Maturi. The idea of moving from the sea to the mountains took shape one spring day. 'I remember Sunday 8 May 1989 as if it were yesterday,' - recalls Mrs Ilde. 'We had a lot of work to do. Mr Maturi, an engineer and one of our most loyal customers,*

*came into the bakery, bought a tray of mignon allo zabaione and said goodbye. However, he soon returned, saying that he needed to talk with us. After a brief chat, he ventures his proposal to transfer our business to Campiglio. We had been thinking about moving away from Senigallia, our home for eighty years, for some time, but Mr Maturi's idea still took us by surprise. This first encounter was followed by a telephone call, until he persuaded us to come to Campiglio for a meeting. We ate at Saint Hubertus and just a few words with the maître d', who knew the town inside out, were enough to convince us that taking over Maturi's bar could be a very interesting opportunity. The decision was made; we sold our bakery and left Senigallia for a mountain town we had never been to before.' In the 'Alpine village' of time immemorial, the Roccati family opened their bakery, where for seven years they dedicated more and more space to the bitter-sweet notes of chocolate. In the mid-nineties, Ilde and Mario's children expressed their desire to leave the Alpine resort and put down roots elsewhere, and it was Irene who came up with the idea of focussing solely on chocolate. Piedmont. Marche. Trentino. Emilia-Romagna. Trentino, again. These regions of Italy mark the*

*pages of the family's history. 'The next chapter,' continues Ilde Roccati, 'takes us to Bologna where we opened our chocolate boutique with open lab. In the city of Majani, the titan in chocolate since 1796, we introduced ourselves with traditional 'naked' chocolates from Turin. Many people asked us, 'What did you come here to do?' The answer was that we had followed our own path and carved out a space for ourselves, without ever forgetting Campiglio.' Then, in 2007, the Bologna laboratory-boutique was renovated and the retail area expanded to offer a wider range of products. Seven years ago, in 2016, the Roccati brand made a high altitude return with the opening of a second shop in Madonna di Campiglio, a chocolate jewellers that replicates the delicious Bologna boutique on a smaller scale. Chocolate and pralines leave the city of Bologna every week and are delivered to the foot of the Brenta Dolomites, where finishing touches are applied to some specialities. 'We are constantly striving to get the best out of the raw materials we use - just cocoa, cocoa butter and hazelnuts, with no added fat - always chosen with care and the utmost attention to quality. Gianduia and cremino are our flagship products,' explains Ilde Roccati.*

Il fondente con le noci.  
Dark chocolate with walnuts.



Le praline, una specialità che contraddistingue la produzione.  
Pralines, a speciality that characterises production.



Europa - aggiunge - ci sono solamente cinque aziende che lavorano la pianta. Ogni giorno, la nostra scelta è l'eccellenza e ci affidiamo a due compagnie, una svizzera, l'altra francese, che importano la massa del cacao dal Venezuela e dal Madagascar. Per il cacao 100% amaro impieghiamo unicamente la varietà Criollo, la più pregiata (rappresenta lo 0,001% della produzione mondiale di cacao)". Tra le prelibatezze firmate Roccati un posto d'onore lo occupano le interpretazioni del gianduia: numerosi e ricercati accostamenti che combinano il cioccolato alle nocciole piemontesi delle Langhe, provenienti da un unico fidato fornitore. Spettacolare la forma "maxi", una "montagna" di cioccolato ripiena di nocciole selezionate che può raggiungere i venti chili. Lo sguardo attento del fotografo Marco Varoli (vedi pagina 27) ha esaltato il cuore di questa deliziosa creazione che ricorda la potenza generativa della terra e l'imponenza delle montagne. Le tortine propongono il gusto unico, da provare, di tre diverse miscele di gianduia mentre per chi ama la lettura ci sono i "Libri di cioccolato fondente" che custodiscono, al loro interno, la vera cultura dell'abbinamento tra gianduia al latte e nocciole. Il binomio letteratura e arte del cioccolato si svela anche nei "dolci pensieri", biglietti di fondente prodotti e scritti a mano con messaggi personalizzati.

Se, come sostengono gli esperti, **capire il cioccolato è lasciarsi il tempo per gustarlo attivando un'esperienza che coinvolge i cinque sensi**, la bontà e la bellezza del cioccolato Roccati evocano la magia dello stupore infantile perché, commenta Ilde Roccati sfogliando le pagine di questa storia di famiglia che profuma di cacao, **"gli occhi dei bambini parlano e dicono tutto sul nostro cioccolato"**.

## Le praline, specialità di Andrea Roccati.

### Pralines, Andrea Roccati's speciality



#### LA TRADIZIONE ROCCATI

Le antiche ricette della tradizione Roccati si distinguono per la qualità artigianale di tanti prodotti realizzati con la sapiente miscelazione di cioccolato dalle diverse caratteristiche di amarezza, acidità e retrogusto.

#### THE ROCCATI TRADITION

Roccati's traditional and historic recipes are characterised by the hand-made quality of the many products created by the expert blend of chocolates of varying degrees of bitterness, acidity and aftertaste.

*"The cocoa market is very complex, and the plant is only processed by five companies in the whole of Europe. We opt for excellence every day and put our faith in two companies, one Swiss and the other French, which import the cocoa in bulk from Venezuela and Madagascar. For 100% bitter cocoa, we only use the most refined Criollo variety (which represents just 0.001% of global cocoa production)."* Of all of Roccati's delicacies, a special position is held by gianduia: numerous and highly sought-after creations that combine chocolate with Piedmontese hazelnuts from the Langhe sourced by a single trusted supplier.

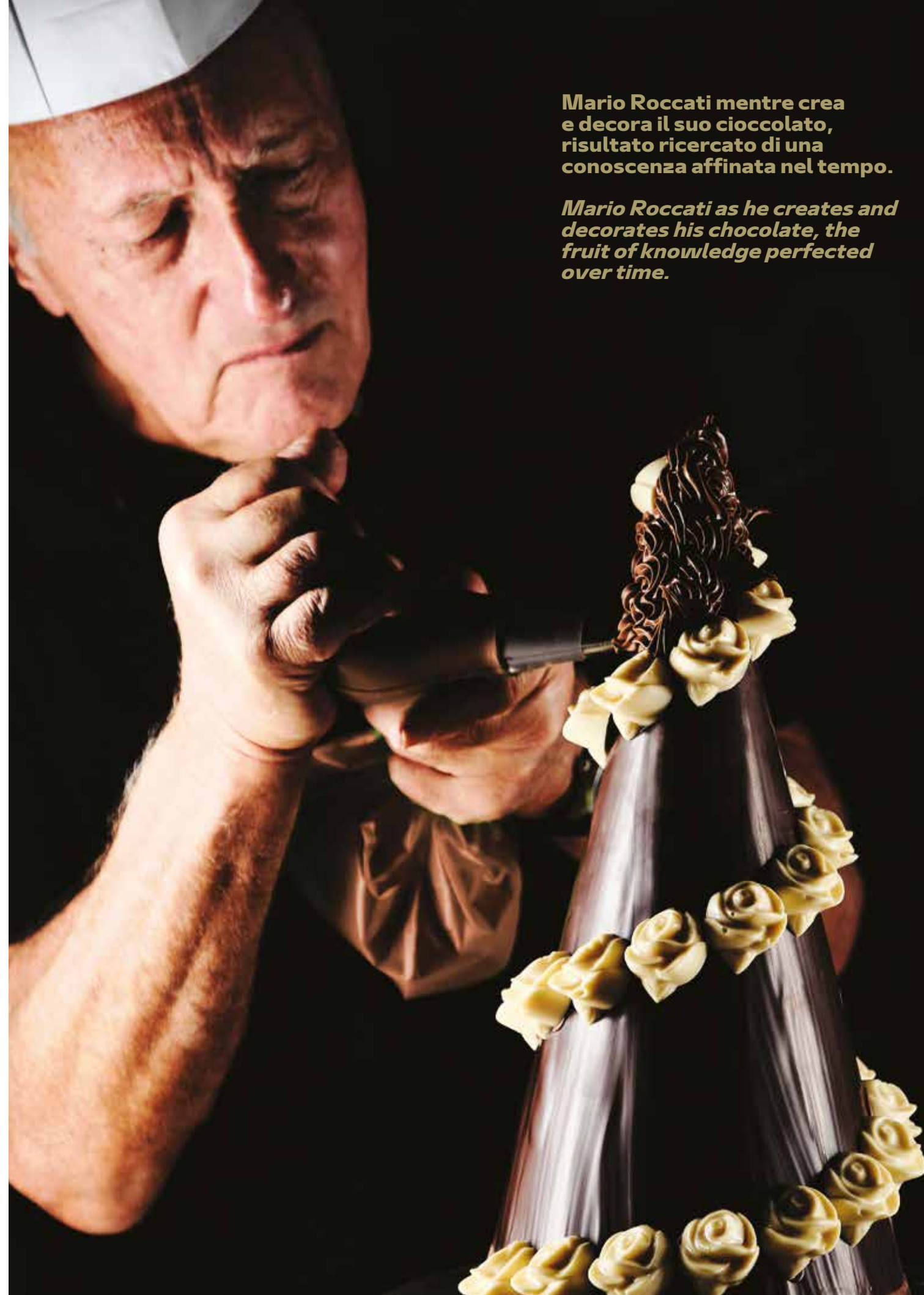
*The 'maxi' mountain of chocolate filled with select hazelnuts that can weigh up to twenty kilograms is a sight to behold. The expert eye of photographer Marco Varoli (See the photo p 27) has captured the heart of this delicious creation which represents the creative power of the Earth and the majesty of*

*the mountains. The little cakes have their own unique flavour of three different mixes of gianduia that have to be tasted to be believed, while bookworms will love the 'Dark chocolate books', which conceal within them the true culture of the combination of milk gianduia and hazelnuts. Literature and the art of chocolate harmoniously combine in 'dolci pensieri'- handmade dark chocolate cards adorned with hand-written personalised messages.*

*If, as experts claim, **understanding chocolate means giving yourself time to enjoy it by immersing yourself in an experience that involves the five senses**, the goodness and beauty of Roccati chocolate evokes the magic of childhood wonder because, as Ilde Roccati explains while leafing through the pages of her family history sweetened by the smell of cocoa, **'the look in a child's eye says everything about our chocolate'**.*

**Mario Roccati mentre crea e decora il suo cioccolato, risultato ricercato di una conoscenza affinata nel tempo.**

**Mario Roccati as he creates and decorates his chocolate, the fruit of knowledge perfected over time.**





ALTO DI GAMMA

# TOP SCI ESPERIENZE FUTURO

Photo G. Podetti

ALTA GAMMA

ALTO DI GAMMA

CONFERME E NOVITÀ  
PER L'INVERNO IN CORSO,  
GRANDI PROGETTI DI RINNOVO  
E RIQUALIFICAZIONE  
GUARDANDO AL FUTURO.

Photo Lefay Resort & SPA Dolomiti



**P**er Madonna di Campiglio è il primo inverno con il titolo di socio onorario tra i territori di eccellenza in Altagamma, la fondazione che dal 1992 riunisce le imprese dell'alta industria culturale e creativa italiana: 250 persone e realtà considerate ambasciatrici della bellezza e dello stile italiani nel mondo. Pinzolo, anima "slow" della Skiarea, conferma il suo approccio improntato alla responsabilità sociale, ambientale ed economica misurando il grado di sostenibilità delle proprie attività e impostando un percorso di miglioramento per raggiungere i 17 obiettivi stabiliti dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030. Nella "piccolina" della Skiarea si sta lavorando in grande con un avveniristico progetto di riqualificazione che ridisegnerà l'impianto di arroccamento Pinzolo-Doss e le aree circostanti. La prima fase prevede la sostituzione della seggiovia Prà Rodont-Doss del Sabion con una nuova telecabina che sarà inaugurata a dicembre 2023.



## TOP SKIING, EXPERIENCES, FUTURE

### Confirmations and news for the coming winter, major renovation and redevelopment projects with an eye on the future.

For Madonna di Campiglio, it is the first winter as an honorary member of Altagamma's areas of excellence. Since 1992, the foundation has been bringing together companies in the Italian high-end cultural and creative industry: 250 people and businesses considered worldwide ambassadors of Italian beauty and style. Pinzolo, the "slow" soul of the Skiarea, is

reaffirming its approach based on social, environmental and economic responsibility, measuring the sustainability of its activities and setting out a roadmap for improvement aimed at achieving the 17 goals set by the United Nations in the Agenda 2030. Great work is being done on the "little one" of the Skiarea, with a futuristic redevelopment project that will redesign the Pinzolo-Doss lift and the surrounding area. The first phase involves the replacement of the Prà Rodont-Doss del Sabion chairlift with a new cable car, which will be inaugurated in December 2023.

### LO SCI È AL TOP/1: LO SKIPASS È DINAMICO

Per il secondo inverno consecutivo il prezzo dello skipass giornaliero e plurigiornaliero non è più fisso, ma dinamico. Se **acquistato in anticipo** e online, ha un prezzo vantaggioso rispetto al ticket acquistato sul posto il giorno stesso. Il prezzo aumenta con l'avvicinarsi alla capienza massima delle piste e degli impianti della Skiarea e un costo basso è sinonimo di giornate sci tranquille, con un numero contenuto di utenti in pista. In questo modo la **qualità dell'esperienza** sci e la soddisfazione dell'ospite-sciatore migliorano insieme alla sicurezza sulle piste. Anche

il tradizionale "stagionale" ha fatto il suo corso ed oggi non esiste più. Al suo posto c'è **Starpass**, molto più di una tessera perché si paga in base al suo utilizzo. Inoltre si accede ad una scontistica che varia tra l'80% e la gratuità degli impianti, se si superano determinati livelli di spesa. "Starpass" si acquista online ([www.mypass.ski](http://www.mypass.ski)) o tramite l'app mypass) ed è associato alla tessera "MyPass Ski" (dal costo annuale di 15 euro). Una volta effettuato l'ordine, "Starpass" arriva direttamente a casa o in alternativa può essere ritirato presso alcune biglietterie della Skiarea. Quando si arriva agli impianti della Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta, vale come "salta coda" in biglietteria

e permette di accedere direttamente ai tornelli. "Starpass" adotta il sistema di **MyPass Ski** che addebita **solo il tempo effettivamente sciato** perché riconosce il primo e l'ultimo accesso al varco elettronico. In base all'intervallo di tempo tra i due passaggi, sarà addebitata la tariffa più conveniente applicata dal comprensorio durante la giornata trascorsa sugli sci. Se si scia due ore si pagano due ore.

### LO SCI È AL TOP/2: SCI ED ESPERIENZE INSIEME

Il settimanale, nella declinazione "Cinque su sette", rivoluziona il concetto

stesso di skipass tradizionale, grazie all'integrazione con le top experience promosse dall'Azienda per il Turismo. A Madonna di Campiglio e Pinzolo, la vacanza bianca è dunque sci, ma non solo. Lo conferma il nuovo skipass settimanale che rende la vacanza sulla neve ancora più appagante. Sull'intera settimana di vacanza, il turista può scegliere 5 giorni per sciare e 2 da dedicare alle esperienze sul territorio, grazie anche agli impianti di risalita, alternando alle piste la romantica passeggiata lungo i sentieri innevati o scegliendo una delle top experience invernali, pensate in esclusiva per lui, alla ricerca dell'anima alpina della destinazione.

### TOP SKIING/1: DYNAMIC AND "CUSTOMISED" SKI PASSES

For the second consecutive winter, the price of the day and multi-day ski pass will no longer be fixed but dynamic, rather like airline tickets. If you buy in advance and online, it will be cheaper than a ticket purchased onsite for that day. The price increases as the Skiarea slopes and facilities approach maximum capacity, while a low price is synonymous with quieter ski days with a limited number of people using the slopes. This way, the quality of the ski experience and skier satisfaction improve along with on-slope safety. The traditional "season pass" has also run its course

and no longer exists. In its place is Starpass - much more than a card, as you pay according to how much you use it. You can also access discounts ranging from 80% to free use of the lifts if you spend over a certain amount. "Starpass" can be purchased online ([www.mypass.ski](http://www.mypass.ski)) or through the mypass app) and is linked with the "MyPass Ski" card (at an annual cost of €15). Once you have placed your order, Starpass is delivered directly to your home or alternatively can be collected at certain Skiarea ticket offices. When you arrive at the lifts in the Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta, Starpass lets you "skip the queue" at the ticket office and head straight for the turnstiles. Starpass adopts the MyPass Ski system that only

charges you for actual time spent skiing as it recognises the first and last time you pass through the electronic gate. Based on the time between two scans, you will be charged the cheapest rate applied by the Skiarea during your day's skiing. If you ski for two hours, you pay for two hours.

### TOP SKIING/2: SKIING AND EXPERIENCES IN TANDEM

The "Five out of seven" iteration of the Skiarea's weekly pass revolutionises the very concept of the traditional ski pass, integrating top experiences promoted by the Madonna di Campiglio Tourist Board. In Madonna di

Campiglio and Pinzolo, winter breaks mainly involve skiing, but there's more to them than that. This is demonstrated by the new weekly "made in Skiarea Campiglio" ski pass, which will open your eyes with a comprehensive view of Trentino's tourist destinations and make your holiday in the snow even more rewarding. Tourists can choose five days from a full week's holiday for skiing and devote the other two to experiences in the area, including via the ski lifts. Tourists can then alternate time on the slopes with romantic walks along the snowy trails or choose one of the top winter experiences designed exclusively for them as they search for the destination's Alpine soul.



### LO SCI È AL TOP/3: NOVITÀ IN PISTA E SUI RIFUGI

Ogni giorno, lungo i 156 km di piste della Skiarea Campiglio, le maestranze delle società funiviarie curano al centimetro i tracciati garantendo la più appagante esperienza sci abbinata ad una spettacolare vista sulla bellezza naturale del Parco Adamello Brenta con le guglie delle Dolomiti di Brenta Patrimonio dell'Umanità e le cime dell'Adamello-Presanella. Che sia per una colazione, un pranzo oppure una cena

nelle sere dedicate, non si rinuncia ad una pausa golosa in uno dei numerosi rifugi sulle piste. Tra questi, per l'inverno 2022/2023, c'è da registrare la novità del riqualificato spazio bar al noto rifugio Boch, ridisegnato (progetto dell'architetto Mirta Dorna) per garantire più spazio agli ospiti e rinnovare la propria immagine puntando su forme eleganti e materiali quali il legno di abete vecchio, l'acciaio inox brunito e il nero assoluto. Un granito, quest'ultimo, scelto non a caso perché richiama il Nero di Ragoli, un calcare di colore

nero fino agli anni Cinquanta del secolo scorso estratto da una cava a monte del paese di Ragoli e, in passato, utilizzato come pietra ornamentale. Un omaggio, dunque, delle Regole Spinale Manez, proprietarie del rifugio, ad una pietra molto particolare simbolo di tradizione, unicità, territorio. Altra novità, la pista Genziana sistemata nel tratto finale, piuttosto ripido e stretto, passata da 30 a 70 metri di larghezza mentre la pendenza massima è diminuita dal 50% al 30% permettendo una maggiore fruibilità del tracciato

e una sciata più facile e sicura. A Pinzolo, invece, in attesa di salire, nell'inverno 2023/2024, sulla telecabina Prà Rodont-Doss Sabion (in sostituzione dell'attuale seggiovia), è stato implementato il sistema di innevamento programmato a servizio dell'iconica pista Tulot Audi Slope sostituendo gli attuali 47 generatori di neve con altrettanti più moderni e performanti; altri 20 saranno posizionati lungo i tracciati Brenta, la pista che porta alla telecabina di collegamento Pinzolo-Campiglio Express, e Rododendro verso Prà Rodont.

### TOP SKIING/3: NEW ON THE SLOPES AND IN THE REFUGES

Every day along the 156 km of slopes in the Campiglio Skiarea, cable car company workers maintain the routes down to the last centimetre. This ensures the most rewarding ski experience, combined with a spectacular view of the natural beauty of the Adamello Brenta Park with the peaks of the Brenta Dolomites World Heritage Site and the Adamello-Presanella summits. Whether it is for breakfast, lunch

or dinner on special evenings, don't miss out on a gourmet break in one of the many refuges situated on the slopes. For winter 2022/2023, it is worth noting the newly redeveloped bar space at the famous Boch refuge, redesigned to provide more space for guests and refresh its image by focusing on elegant shapes and materials such as aged spruce wood, burnished stainless steel and absolute black. It's not by chance that the latter, a granite, is reminiscent of Nero di Ragoli, a black limestone which, up until the 1950s, was extracted from a quarry upstream from the

village of Ragoli and used in the past as an ornamental stone. In this way, Regole Spinale Manez, the owners of the refuge, pay homage to a very particular stone, symbolising tradition, uniqueness and the local region. Skiers will find something else new in Madonna di Campiglio: the Genziana slope, rather steep and narrow in the final stretch, will go from 30 to 70 metres wide, while the maximum gradient will decrease from to 30%, from the current 50%, making the route more usable and enabling easier and safer skiing. In Pinzolo, on the other hand, as visitors wait to

take the Prà Rodont-Doss Sabion cable car in winter 2023/2024 (replacing the current chairlift), some works carried out for the coming winter will further improve the quality of the skiing experience. Specifically, the snow-making system planned for the iconic Tulot Audi Slope has been implemented, replacing all 47 existing snow guns with more modern, high-performance ones. An additional 20 will be positioned along the Brenta routes, the slope which leads to the Pinzolo-Campiglio Express connecting cable car, and Rododendro towards Prà Rodont.



ALTO DI GAMMA

ALTO DI GAMMA

### LE ESPERIENZE SONO SU MISURA, SOLO PER TE

Il calendario delle esperienze invernali, tra iniziative consolidate e nuove suggestioni, invita gli ospiti ad immergersi nella magia della stagione bianca e conoscere nel profondo luoghi, persone, storie e tradizioni. Sotto il titolo "Al chiaro di luna", nei pascoli innevati di malga Ritorto a Madonna di Campiglio, sono promosse quattro singolari passeggiate nella neve (8 dicembre, 7 gennaio, 4 febbraio e 8 marzo) in coincidenza con le notti di luna piena; arrivo in una radura dove un caldo ristoro accompagnato da poesie e racconti attorno al fuoco accoglierà gli ospiti. Dedicato alla scoperta di un nuovo benessere sono le proposte "Dolomiti Natural

Wellness - Winter Edition" e "Il calore del freddo con il metodo Hot Mind". La prima si inserisce in un programma settimanale di sessioni lungo i percorsi wellness sparsi sul territorio e si concentra sulla scoperta dei benefici del freddo e del silenzio per il benessere del fisico e della mente. La seconda, seguendo lo stesso filo conduttore, è una masterclass (18 dicembre, 22 gennaio, 12 febbraio, 19 marzo) con Andrea Bianchi, autore de "La via del freddo alla felicità", il libro che svela i segreti dell'"Hot Mind", l'innovativo metodo ideato dallo stesso Bianchi per far conoscere come il freddo sia fonte di salute, vitalità ed energia. "Il freddo - spiega l'autore - ha un potere rigenerante ed è un alleato del nostro benessere". Sarà l'occasione, questa, per lasciarsi guidare verso un ritrovato contatto con la parte profonda di noi stessi dove

si trova la sorgente naturale della felicità. Porta con sé la magia dell'alba e l'emozione di qualcosa di insolito "Trentino Ski Sunrise" (28 gennaio al rifugio Boch, 4 febbraio al rifugio 5 Laghi, 11 febbraio al rifugio Doss del Sabion e 18 febbraio al rifugio Pradalago 2100), la serie di sciate alle prime luci del sole, a Madonna di Campiglio e Pinzolo, abbinata ad una gustosa colazione in rifugio e alla prima discesa sulle piste con i maestri di sci. Ha invece i colori caldi del tramonto "Campiglio Sunset Ski" (16 febbraio al rifugio Viviani Pradalago, 2 marzo al rifugio Stoppani e 9 marzo al rifugio Graffer), la sequenza di divertenti aperitivi in quota nel tardo pomeriggio accompagnati da musica sulle terrazze panoramiche dei rifugi e sciata finale al chiarore delle fiaccole, sempre con i maestri di sci, indispensabili supporter a garanzia della sicurezza.

### SCI ALPINISMO, SOTTO LE STELLE E IN SICUREZZA

La pratica dello sci alpinismo, nella declinazione "fitness", è cresciuta molto negli ultimi anni. La risposta propositiva della Skiarea Campiglio, sperimentata la prima volta nel 2019, è oggi una buona pratica consolidata che si replica un inverno dopo l'altro. Grazie alla collaborazione di Funivie Madonna di Campiglio, dal 17 dicembre 2022 all'8 aprile 2023, tre sere a settimana dalle 18.30 alle 22.00 (22.30 orario massimo di rientro a valle), sarà garantita l'apertura notturna e riservata agli appassionati dello sci alpinismo di alcune piste che, durante gli orari indicati, saranno liberamente accessibili con la garanzia di non essere percorse da mezzi battipista. Sabato sarà interessata la zona di Pradalago, martedì e giovedì la zona Grostè.

### TAILORED EXPERIENCES JUST FOR YOU

The calendar of winter experiences, combining established initiatives with new offerings, invites guests to immerse themselves in the magic of the winter season and get to know places, people, stories and traditions in a deeper way. Under the title "In the moonlight", in the snow-covered pastures of the Ritorto Alpine hut in Madonna di Campiglio, four unique walks in the snow are being promoted (8 December, 7 January, 4 February and 8 March) to coincide with the full moon. Guests will reach a clearing where they will be welcomed by warm refreshments accompanied by poems and stories around the fire. "Dolomiti Natural Wellness - Winter Edition" and "The warmth of the cold with the Hot Mind method" are devoted

to discovering new well-being. The former is part of a weekly programme of sessions along the wellness paths scattered throughout the area and is focused on discovering the benefits of cold and silence for physical and mental well-being. The latter, following the same theme, is a masterclass (18 December, 22 January, 12 February, 19 March) with Andrea Bianchi, author of "The Way from Cold to Happiness". This book reveals the secrets of "Hot Mind", the innovative method designed by Bianchi himself that promotes cold as a source of health, vitality and energy. "Cold," explains the author, "has a regenerative power and is an ally of our well-being." This will be an opportunity to be guided towards rediscovered contact with the deeper part of ourselves, where the natural source of happiness is located. "Trentino Ski Sunrise" (28

January, 4, 11 and 18 February) brings the magic of dawn and the thrill of the unusual. This series of skiing events in the first light of the sun in Madonna di Campiglio and Pinzolo, combines a tasty breakfast in the refuge and the first descent on the slopes with ski instructors before the Skiarea opens. In contrast, the warm colours of

### SKI MOUNTAINEERING, UNDER THE STARS AND IN SAFETY

Ski mountaineering, in its "fitness" iteration, has seen a huge increase in popularity in recent years. The proactive approach of the Campiglio Skiarea, trialed for the first time in 2019, is now a well-established good practice that is repeated from one winter to the next. Thanks to the collaboration of Funivie Madonna di Campiglio, from 17 December 2022 to 8 April 2023, three nights a

the sunset infuse "Campiglio Sunset Ski" (16 February, 2 and 9 March), the sequence of enjoyable high-altitude aperitifs in the late afternoon. This is accompanied by music on the panoramic terraces of the refuges and a final ski in the glow of torches, always with the indispensable ski instructors present to guarantee safety.

week from 6.30 pm to 10.00 pm (latest return to the valley 10.30 pm), night opening will be guaranteed and reserved for ski mountaineering enthusiasts on certain slopes. In the evenings and during the times indicated, they will be freely accessible and guaranteed to be free from snow groomers. Saturday will involve the Pradalago area, while Tuesday Thursday involves the Grostè area.



**CESARE MAESTRI**Data di Nascita: 12.11.1993Specialità: mountain runningSegno Zodiacale: ScorpioneNumero di scarpe: 44

Segni particolari:

un sorriso gentile

Medaglie appese in camera:

una ventina (a fine carriera farà il conto esatto)Date of Birth: 12/11/1993Specialism in: mountain runningStar Sign: ScorpioShoe size: 44

Distinguishing features:

a warm smile

Medals hanging in his room:

around 20 (exact number to be counted at the end of his career)

**SONO SALITI SUL GRADINO PIÙ ALTO DEL PODIO AI CAMPIONATI EUROPEI. CESARE MAESTRI, SPECIALISTA DELLA CORSA IN MONTAGNA, E YEMAN CRIPPA, FUORICLASSE DEI 10.000 METRI, CONTINUANO A CRESCERE E STUPIRE.**

**THEY TOOK THEIR PLACE AT THE TOP OF THE PODIUM AT THE EUROPEAN CHAMPIONSHIPS. CESARE MAESTRI, MOUNTAIN RUNNING SPECIALIST, AND YEMAN CRIPPA, STAR OF THE 10,000 METRES, CONTINUE TO GROW AND AMAZE THE ATHLETICS WORLD.**

**YEMAN CRIPPA**Data di Nascita: 15.10.1996Specialità: mezzofondoSegno Zodiacale: bilanciaNumero di scarpe: 39.5Segni particolari: dei capelliirresistibili

Medaglie appese in camera:

10, le più importantiDate of Birth: 15/10/1996Specialism: middle-distance runningStar Sign: LibraShoe size: 39.5

Distinguishing features:

irresistible hair

Medals hanging in his room:

10, the most important one

# MAESTRI E CRIPPA: RAGAZZI D'ORO

**MAESTRI AND CRIPPA:  
GOLDEN BOYS**

di/by SARA DEFRANCESCO - SABRINA FRIZZI



Cesare Maestri e Yeman Crippa. Due atleti e due ragazzi d'oro. Lo dicono le vittorie conquistate, sulle piste di atletica leggera e sui sentieri di montagna, e lo confermano, ad ogni incontro, la determinazione e la gentilezza del loro passo, nello sport come nella vita. Nel 2022 sono saliti sul tetto d'Europa, mettendosi al collo la medaglia più preziosa. Il primo luglio, Cesare Maestri, l'ingegnere ambientale di Bolbeno, ha vinto l'oro europeo a conclusione di 9 chilometri di gara in salita, a El Paso, sulle isole Canarie. Poco dopo, il 21 agosto, Yeman Crippa, la gazzella tricolore, ha conquistato l'oro tagliando per primo il traguardo dei 10.000 metri ai Campionati europei di atletica leggera, sul circuito di Monaco di Baviera.



**Cesare Maestri e Yeman Crippa. Cesare** *Two athletes and two golden boys. Their victories on the athletics track and on the mountain trails speak for themselves, and their determination and lightness of foot, in sport as in life, is confirmed at every meeting. In 2022, they both took their place at the pinnacle of Europe, proudly wearing the most prestigious of medals around their necks. On 1 July, Cesare Maestri, an environmental engineer from Bolbeno, won European gold at the conclusion of the 9-kilometre uphill race at El Paso in the Canary Islands. Shortly afterwards, on 21 August the Italian Gazelle, Yeman Crippa, won gold by crossing the finish line in first place in the 10,000 metres at the 2022 European Athletics Championships held in Munich.*



A sinistra, Cesare Maestri in allenamento e vittorioso agli Europei di El Paso. *Left, Cesare Maestri in training and victorious at the European Championships in El Paso.*

F. Modica, M. Gulberti

In questa pagina Yeman Crippa ai Campionati del Mondo di Doha (2019).

*Yeman Crippa at the World Athletics Championships in Doha (2019).*

G. Colombo

Sotto, al traguardo dei Campionati Europei di Monaco di Baviera.

*Below, victorious at the European Championships in Munich.*

F. Grana-Fidal

Alle pagine 39-41, Yeman Crippa, servizio realizzato in esclusiva per Esquire Italia.

*Photoshooting made exclusively for Esquire Italia.*

T. G. Poggi

**Yeman Crippa, Oro europeo 2022 nei 10.000 metri e primatista italiano dei 5.000, 3.000, 10.000 e mezza maratona.**

**Cesare Maestri, Oro europeo di corsa in montagna 2022 e Argento mondiale 2019.**



**Yeman Crippa, European 10,000-metre champion in 2022 and Italian record-holder of the 5,000 metres, 3,000 metres, 10,000 metres and half marathon.**

**Cesare Maestri, European mountain running gold medal winner in 2022 and silver medal winner at the 2019 World Mountain Running Championships.**

**1. TRE AGGETTIVI PER DESCRIVERE IL TUO PRIMO ORO EUROPEO**

**1. THREE ADJECTIVES TO DESCRIBE YOUR FIRST EUROPEAN GOLD**

**CESARE:** atteso, voluto, emozionante / *hoped for, desired, emotional.*

**YEMAN:** emozionante, sudato (perché "ho sudato tanto") e produttivo (per tutto quello che mi è successo dopo) *emotional, sweaty (because 'I sweated a lot') and productive (because of everything that happened to me afterwards).*

**2. SE NON FOSSE L'ATLETICA/ LA CORSA IN MONTAGNA, QUALE SAREBBE STATO IL TUO SPORT?**

**2. IF YOU HADN'T CHOSEN TO BE AN ATHLETE/ MOUNTAIN RUNNER, WHAT WOULD YOUR SPORT HAVE BEEN?**

**YEMAN:** il calcio, che per me è uno sport di passione / *football, which for me is a sport I am passionate about.*

**CESARE:** lo sci di fondo, da dove tutto è iniziato / *cross-country skiing, which is where it all began.*



**3. CONOSCI IL GIOCO DELLE PENITENZE? QUALE DARESTI AL TUO PIÙ GRANDE AVVERSARIO?**

**3. ARE YOU FAMILIAR WITH THE WHEEL OF FORTUNE? WHAT WOULD YOU GIVE TO YOUR BIGGEST RIVAL?**

**CESARE:** non riuscire mai a battermi per un'intera stagione in tutte le gare / *to not be able to beat me in a single race for a whole season.*

**YEMAN:** un anno fuori dagli allenamenti / *a year without training.*

**4. UNO SPOT PER LA CORSA**

**4. AN ADVERT FOR RUNNING**

**YEMAN:** la corsa ti fa sentire libero / *running makes you feel free.*

**CESARE:** la corsa mi dà una sensazione di leggerezza, sei solo te stesso. Quando corri ti senti leggero, ti appoggi e voli. *running gives me a feeling of weightlessness, you can just be yourself. When you run, you feel light, you support yourself and fly.*



Magali Pascal  
AW22 Martine



# FASHION ALTITUDE

## I CODICI DELLA MONTAGNA SFILANO IN PASSERELLA

di/by Sara & Frida

La montagna è un ambiente ricco, austero, dalla bellezza maestosa. Perché maestose sono le sue altezze.

Accoglie e impone codici e valori alti, coraggiosi, audaci. Quando si appropria la montagna bisogna prepararsi, essere attrezzati a contesti difficili.

Non si torna mai a casa a mani vuote quando si va a fare un tour o un viaggio nelle terre alte. La montagna è contaminazione, consacrazione, incontro.

Questo vale sia per l'approccio sentimentale che per quello visivo, pratico e funzionale. In un bosco, su una cima, in pista, su un sentiero, quello che indossi e ti porti nello zaino ha estrema importanza.

Dalla testa ai piedi, in montagna devi essere pronta/o a tutto. Anche allo stile. Uno stile che, dalle alte quote, ha contaminato prima lo street wear, fino ad arrivare in passerella.

L'haute couture ha consacrato per la stagione FW 2022-23 capi e accessori che arrivano direttamente dalle cime e dalle piste da sci: copricapi, occhiali, maglioni, pantaloni, boots. Contaminazione di forme, tessuti e capi del Grande Nord hanno fatto il loro debutto in questi anni nelle collezioni delle maggiori maison dell'alta moda: **Gucci, Fendi, Balenciaga, Pucci, Max Mara**, solo per citarne alcune. Se la tendenza della moda vede il successo del passamontagna o bataclava, realizzato a maglia, o impreziosito da ricami, perline

e paillettes, gli ormai stravisti scarponcini stringati sono un must have. Codici che uniscono il funzionalismo (proteggersi dal freddo) all'estetismo (il bello ci fa sempre stare bene), oggi più che mai, il vestiario del grande freddo si adatta e decodifica il tuo outfit non solo sulla neve, ma anche sull'asfalto metropolitano, con una promessa: stare bene, al caldo, con stile. E allora quest'anno non potrai non sfoggiare i tuoi boots stringati che dai sentieri del trekking d'alta quota sono arrivati ai vicoli delle città, nel self-underground, fino a toccare i red carpet: furry o super soffici, in camoscio o pelle liscia, il loro carattere indiscutibile sono i lacci (iper colorati e segnaletici se vuoi attirare l'attenzione), suola in gomma tacchettata e fibbie decisamente montanare. Si portano con tutto, anche con il tailleur. I joggers in maglia, che indossi quando la tua serata si trasforma magicamente in un tour divano-film-tisana davanti al fuoco, li puoi indossare h 24-7 su 7, fuori e dentro casa. Sono perfetti in ogni occasione: ampi e a palazzo, più sofisticati ed eleganti in total black look, sono un trionfo del knitwear.



Safilo FW22  
Polaroid Eyewear/SKI

Più comfy invece in winter white, crema e cammello. Si dice un dolcevita per la vita: ultrasoft in cashmere, minimal o extralarge, classico e iperfemminile, fino ai piedi in formato dress, ma anche un po' mannish, con lavorazione a trecce, il dolcevita d'inverno è un capo indiscusso. Abbinaci un jeans e un occhiale specchiato, pop e googles-shape con montatura squadrata, e il tuo "mountain wear è al completo". D'altronde lo stile montanaro sarà il vero cult mood dei prossimi mesi ovunque tu decida di trascorrere le tue vacanze invernali.

Ducal's FW 22-23

Philadelphia polacchino stringato con ganci  
Philadelphia lace-up ankle boot with hooks



## FASHION AT ALTITUDE MOUNTAIN TRENDS PARADE ON THE CATWALK

The mountains are a rich, austere environment of majestic beauty, thanks to the majesty of their peaks. They welcome and impose high, courageous and bold codes and values. When heading into the mountains, you have to be prepared and equipped for any challenges you may face.

The mountains are a rich, austere environment of majestic beauty, thanks to the majesty of their peaks. They welcome and impose high, courageous and bold codes and values. When heading into the mountains, you have to be prepared and equipped for any challenges you may face. You never come home empty handed when you go on a tour or trip into the highlands. The mountain is enveloping, sacred and a meeting place. This is true from both a sentimental, as well as a visual, practical and functional perspective. Whether in a wood, ascending a peak, on the slopes or following a trail, what you wear and carry in your backpack is extremely important. In the mountains you have to be ready for anything, from head to toe. And that includes style. A style that, from high altitude, first infiltrated street wear, before making it to the catwalk. For the FW 2022-23 season, haute couture has endorsed clothing and accessories that come straight from the peaks and ski slopes: hats, glasses, jumpers, trousers and boots. Shapes, fabrics and clothing from the coldest climes have made

their debut in recent years in the collections of the largest haute couture fashion brands: **Gucci, Fendi, Balenciaga, Pucci and Max Mara**, to name but a few. If fashion trends move towards the success of the knitted balaclava or bataclava, perhaps embellished with embroidery, beads or sequins, the now extravagant lace-up boots are a must-have. Trends that combine functionality (protection from the cold) with aesthetics (beauty always makes us feel good); today more than ever, clothing for the great outdoors adapts and defines your outfit not only on the snow, but also in the urban setting, with a promise: to feel good and warm in style. So this year you just have to show off your lace-up boots that have hit the city streets direct from mountain trekking trails and even graced the red carpet: furry or super soft, in suede or smooth leather, what truly defines them is their laces (colourful and extravagant if you want to attract attention), studded rubber sole and unmistakably mountain-style buckles. They can be worn with anything, even a trouser suit.

Knitted joggers, ideal for when your evening magically transforms into a sofa-film-tea marathon in front of the fire, can also be worn 24/7, both at home and when out and about. They are perfect for any occasion: loose and wide-legged, more sophisticated and elegant in complete black, they are a triumph of knitwear. For a more comfortable look, opt for winter white, cream or camel. It is said that a turtleneck is for life: ultra-soft in cashmere, minimal or extra-large, classic and ultra-feminine, extending right down to the feet for the dress model, but also a little masculine, with cable knitting, the winter turtleneck is a must-have garment. Pair it with jeans and mirrored glasses, pop and goggle-shaped with square frame, and your mountain wear is complete. After all, the mountain style will be the true cult mood of the coming months, wherever you decide to spend your winter holidays.



MODA FASHION



# ESSERE SISSI

## RITRATTO DI UNA MODERNA PRINCIPESSA

testo e foto di/content and photo by **MARINA SPIRONETTI**



**È** una fredda mattina di febbraio, e Madonna di Campiglio si tinge di bianco. La prima nevicata davvero copiosa della stagione. Un ottimo auspicio, mi dico, dal momento che sto andando a fotografare qualcosa di molto speciale. Non capita tutti i giorni, infatti, il privilegio di immortalare la vestizione dell'imperatrice Sissi – il momento più intimo del Carnevale Asburgico, evento che celebra il legame della Kaiserin con queste montagne.

La "mia" moderna principessa si chiama Monica e fa l'albergatrice. Quando arrivo da lei, ha da poco terminato il servizio delle colazioni in hotel e tutto è ancora intriso di quella quotidianità che di lì a poco evaporerà come neve al sole. Al piano di sopra, nella penombra della camera da letto, l'elaborato abito di pizzo trasporta immediatamente al quadro di

Franz Xaver Winterhalter, il pittore delle teste coronate che mise su tela una delle immagini più iconiche di Sissi.

La metamorfosi ha inizio.

Con l'imperatrice, Monica ha in comune un'indiscussa bellezza e una cascata di capelli scuri – si dice che quelli di Elisabetta d'Austria pesassero oltre cinque chili, sfiorandole addirittura le caviglie.

Le mani abili della parrucchiera Marilena raccolgono la chioma in una complessa architettura di trecce, forcine, fermagli. Osservo la donna che ho davanti divenire altro da sé, ne percepisco ogni minimo cambiamento nello sguardo, nella postura. C'è qualcosa, mi sembra, che trascende la semplice rievocazione storica. Quello di Sissi non è solo un costume sfarzoso: è qualcosa di più simile alla maschera vera e propria. Si dimentica temporaneamente la propria persona per entrare nel mito.



**Quello di Sissi non è solo un costume sfarzoso: è qualcosa di più simile alla maschera vera e propria. Si dimentica temporaneamente la propria persona per entrare nel mito.**

***Sissi's isn't just a lavish costume: it is something more like the actual mask. You momentarily forget yourself as you immerse yourself in the legend.***

## BEING SISSI PORTRAIT OF A MODERN PRINCESS

***It's a cold February morning and Madonna di Campiglio is covered in a blanket of white. The first really heavy snowfall of last season. A great omen, I say to myself, as I am going to photograph something particularly special. It isn't every day that one has the privilege of immortalising the dressing of Empress Sissi, the most intimate event of the Habsburg Carnival celebrating the Princess's connection with these mountains.***

*'My' modern princess is called Monica and she is a hotelier. When I arrive, she has just finished serving breakfast to her hotel guests, but her normal daily routine is about to evaporate like snow in the sun. Upstairs, in the dimly-lit bedroom, the intricate lace gown immediately transports us to the painting by Franz Xaver Winterhalter, the official court painter who put one of the most iconic images of Sissi on canvas.*

*The metamorphosis begins. Monica shares an undisputed beauty with the Empress, not to mention a cascade of dark hair – it is said that Elisabeth of Austria's hair weighed five kilograms and fell all the way to her ankles. Hairdresser Marilena's skilled hands gather Monica's hair in a complex interweaving of braids, hairpins and clips. I see Monica become someone else right before my eyes, perceiving even the slightest change in her gaze and posture. It seems to me that this is something that transcends mere historical re-enactment. Sissi's isn't just a lavish costume: it is something more like the actual mask. You momentarily forget yourself as you*

*immerse yourself in the legend.*

*Ah yes, the legend. The legend of Sissi continues to be reinvented, primarily fed by the big screen – from the sweetened interpretation of Romy Schneider, whose face is now, for many, synonymous with this historic figure, to the new Netflix series and the very recent complex version by director Marie Kreutzer ("Corsage", released in Italy in December with the title Il Corsetto dell'Imperatrice [The Empress' Corset]). But why, 125 years after her death, is Sissi still so close to our hearts? Undoubtedly because of her melancholy-imbued beauty. Because of her obsessive love for beauty coupled with her fear of ageing – once she turned thirty, she refused to have her portrait painted, leaving us with the illusion of eternal youth. Her frailties and her depression endear her even more to us. Sad princesses enjoy particular favour – just think in more recent times of Lady Diana, Grace Kelly or Princess Charlene of Monaco. But I believe that there is an even deeper connection. Elisabeth von Wittelsbach could count on a culture as seductive as her own beauty, which was dangerous, especially by the standards of the time.*

**La Sissi di Madonna di Campiglio colta dallo sguardo sensibile e attento della fotografa Marina Spironetti durante le varie fasi della vestizione.**

**Madonna di Campiglio's Sissi captured by the sensitive and attentive gaze of photographer Marina Spironetti.**

**Il** mito appunto. Quello di Sissi continua a rigenerarsi, alimentato principalmente dal cinema – dall'interpretazione edulcorata di Romy Schneider, il cui volto è ormai per molti quello del personaggio storico, fino alla nuova serie Netflix e alla recentissima, complessa versione della regista Marie Kreutzer ("Corsage", uscito in Italia a dicembre con il titolo *Il Corsetto dell'Imperatrice*).

Ma perché, a 125 anni dalla sua scomparsa, Sissi continua a essere così vicino al nostro cuore? Per la sua bellezza intrisa di malinconia, certo. Per il suo amore maniacale per il bello, legata a doppio filo alla paura di invecchiare – varcata la soglia dei trent'anni, smise di farsi ritrarre, lasciandoci l'illusione di un'eterna giovinezza. Le sue fragilità, le sue depressioni ce la rendono ancora più cara. Le principesse tristi godono di un favore particolare – basti pensare, in tempi più recenti, a Lady Diana, a Grace Kelly o, ancora, a Charlène di Monaco. Credo, però, che esista una vicinanza ancora più profonda. Elisabetta di Wittelsbach poteva contare su una cultura conturbante almeno quanto la sua avvenenza – qualcosa di pericoloso, soprattutto per gli standard dell'epoca.





**“Viene da pensare che la Kaiserin si sarebbe ambientata anche alle luci e alle ombre del nostro secolo”.**

***“It is easy to believe that the Empress would also have acclimated to the light and dark of our century.”***

Dettagli eleganti e preziosi.  
*Elegant and beautiful close-ups.*



Un tè con Sissi a Campiglio.  
Sulla scalinata del Salone Hofer all'interno dell'Hotel Des Alpes e in pista in occasione della "Sciata Asburgica".

*Tea with Sissi in Campiglio.  
On the steps of the Salone Hofer in the Hotel Des Alpes and on the track during "Habsburg Skiing".*



I suoi punti di vista non erano mai scontati – dalla sua innata inclinazione verso ideali di libertà e giustizia fino alla consapevolezza politica degli anni della maturità quando abbracciò gli ideali liberali degli aristocratici ungheresi ribelli, così lontana dall'impero che rappresentava e che si avviava verso un inesorabile declino a ritmo di valzer. Un'apertura mentale che si tradusse anche nelle scelte più private – famosamente, quando la presenza della stella del Burgtheater Katharina Schratt a fianco del consorte Francesco Giuseppe si fece assidua, Sissi, anziché lottare, rimase in disparte. E non fu debolezza, al contrario. Perché

mai avrebbe dovuto privare il marito della possibilità di trovare la felicità in amore? “La tua amica ti sia di sostegno e conforto sui tuoi passi,” gli disse un giorno. “E per quel che mi riguarda, benedico questa tua gioia”. Una modernità, infine, che si declina anche nella passione per il viaggio – fuga suprema, strumento par excellence di resistenza al male di vivere – e in una relazione simbiotica con la natura. Elisabetta era una creatura delle piante e dei boschi, intimamente legata all'acqua – dal lago Starnberg, presso il quale crebbe, al mare aperto, specchio della sua anima travagliata – ma anche alla montagna e alle sue vette.

A Madonna di Campiglio Elisabetta di Baviera soggiornò due volte, nel 1889 e poi, ancora, nel 1894. “Sulle cime più alte e solitarie riesco a respirare più liberamente, mentre altri si sentirebbero perduti,” disse. Viene da pensare che la Kaiserin si sarebbe ambientata anche alle luci e alle ombre del nostro secolo. Gracile e indipendente allo stesso tempo, forte nelle e delle sue contraddizioni, Sissi è una sorta di archetipo della femminilità moderna – cosa che le ha permesso di restare ferma nel nostro immaginario nonostante la voracità onnivora dei tempi moderni che tutto inghiotte e tutto dimentica.

*Her views were never taken for granted – from her innate inclination towards ideals of liberty and justice to the political astuteness of her mature years when she embraced the liberal ideals of rebellious Hungarian aristocrats, so far removed from the empire she represented that was heading towards a relentless waltz-like decline. An open-mindedness that also extended into her most private affairs – famously, when Katharina Schratt, star of the Burgtheater, became a constant companion of her consort Franz Joseph, rather than fight it Sissi stood aside. And this was not weakness on her part; far from it. Why should she*

*deprive her husband of the chance of finding happiness in love? 'May your friend support and comfort you on your journey,' she told him one day. 'And as far as I am concerned, I bless this joy of yours.'* Finally, a modern outlook that also manifested itself in a passion for travel – the great escape, the best way bar none to resist the pain of living – and in a symbiotic relationship with nature. Elisabeth was a creature of the plants and of the woods and was intimately linked both to water – from Lake Starnberg, close to where she grew up, to the open sea that mirrored her troubled soul – as well as to the

*mountains and their peaks. Elisabeth of Bavaria stayed in Madonna di Campiglio twice, once in 1889 and then again in 1894. 'On the highest and most lonely peaks I can breathe more freely, while others would feel lost,' she said. It is easy to believe that the Empress would also have acclimated to the light and dark of our century. Delicate yet, at the same time, independent, strong in her contradictions, Sissi is a sort of archetype of modern femininity – something that has ensured she remains lodged in our collective consciousness despite the omnivorous voracity of modern times that swallows everything and forgets everything.*



*“Dalla purezza dei ghiacciai eterni  
alle tavole dei migliori ristoranti”*



Esclusivamente  
in vetro  
100% riciclabile



Sorgente  
incontaminata  
d'alta quota



Minimamente  
mineralizzata e  
povera di nitrati



Scelta dalla  
più raffinata  
ristorazione



Acqua ufficiale  
Associazione  
Italiana Sommelier



### IL CARNEVALE ASBURGICO 2023:

La rievocazione della presenza asburgica a Madonna di Campiglio torna **dal 19 al 24 febbraio 2023** con tante iniziative e alcune novità. L'arrivo della corte, in collaborazione con il Filò da la Val Rendena, è prevista domenica 19 febbraio alle 17.30. Lunedì 20, alle 17, ci sarà **"Un tè con Sissi"** e, a seguire, l'incontro culturale di apertura. La sera, alle 21.30, entrerà in scena **"L'altro carnevale"** a cura della Pro loco di Madonna di Campiglio mentre martedì 21, alle 16.30, ci sarà il consueto appuntamento

con il "Carnevale dei bambini". Si prosegue mercoledì 22 con l'"**Aperitivo asburgico**" alle 18 e la **"Cena asburgica"** alle 20, rispettivamente nei locali e nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa. Da non perdere, giovedì 23 a partire dalle 10, la **"Sciata asburgica"** in costume d'epoca lungo le piste della Skiarea. Poi, alle 17.30, le vie del centro saranno animate da spettacoli itineranti, sempre a cura della Pro loco Madonna di Campiglio. Infine, la serata-evento più attesa, il momento della fiaba e della magia, con il **"Gran ballo dell'imperatore"** che si terrà venerdì 24 febbraio dalle 19.

### THE 2023 HABSBURG CARNIVAL

The commemoration of the House of Habsburg's connection with Madonna di Campiglio returns **from 19 to 24 February 2023** with many initiatives and new events. The arrival of the court, in collaboration with Filò da la Val Rendena, is scheduled for Sunday 19 February at 5.30 p.m. **Tea with Sissi** is to be held on Monday 20 at 5 p.m., followed by the official cultural opening ceremony. Then, at 9.30 p.m., **The other carnival** by Madonna di Campiglio's volunteer Pro loco association will begin, while the traditional 'Children's Carnival' will take place

on Tuesday 21 at 4.30 p.m. The festivities continue on Wednesday 22 with the **Habsburg Aperitif** at 6 p.m. and the **Habsburg Dinner** at 8 p.m. in all participating bars and restaurants. An undoubted highlight of the week is the **Habsburg period costume skiing event** on the slopes of the resort on Thursday 23 from 10 a.m. Then, at 5.30 p.m., the town's streets will come alive with the sound of travelling shows, again organised by Madonna di Campiglio's Pro loco. The festivities finally come to a close on Friday 24 February at 7 p.m. with the magical **Emperor's Grand Ball**, the most eagerly-anticipated fairytale evening of the week.



Un'edizione del "Gran ballo dell'Imperatore", qualche anno fa.  
An edition of the "Emperor's Grand Ball".

Per saperne di più:  
To find out more:





# ACQUA, MEMORIA, PAESAGGIO

## I PERCORSI TEMATICI DEL PARCO FLUVIALE

di/by STEFANO ALBERGONI

NATURA NATURE

NATURA NATURE

**N**ell'Alto Sarca è da poco terminata l'installazione di oltre 150 pannelli del Parco Fluviale, relativi a 9 Percorsi tematici che si aggiungono a 8 Porte parco (info point) e che integrano il sistema informativo già in opera nel Basso Sarca. Tutto ciò a costituire un unico insieme coordinato di fruizione del territorio, che percorre idealmente tutta la valle della Sarca, dai ghiacciai dell'Adamello al Garda.

Questo grande progetto di comunicazione nasce per promuovere i siti della rete europea Natura 2000 compresi nel Parco Fluviale e qui collocati in un quadro più ampio, costituito dalla rete ecologica del fiume e da altri elementi territoriali di interesse. Nella realizzazione di questo sistema si sono sfruttate percorrenze già esistenti (viabilità stradale minore, piste ciclopeditoni e sentieri). I percorsi, quindi, sono un'entità "concettuale"

ottenuta inanellando diverse percorrenze per condurre le persone alla scoperta del territorio secondo specifiche chiavi di lettura. I pannelli promuovono i valori fondanti di rete Natura 2000 e in generale della biodiversità, con informazioni plurilingue per coinvolgere anche gli ospiti stranieri. I percorsi sono suddivisi in categorie tematiche che valorizzano non solo gli aspetti naturalistici ma anche il patrimonio culturale e sociale del Parco Fluviale.

**I NUOVI PERCORSI  
TEMATICI ILLUSTRATI,  
RICCHI DI SPUNTI E  
APPROFONDIMENTI,  
SONO UN'OPPORTUNITÀ  
PER ESPLORARE  
IL PARCO FLUVIALE  
DELLA SARCA,  
DAI GHIACCIAI  
DELL'ADAMELLO  
AL GARDA.**



**“Acqua”** racconta i diversi impieghi dell’acqua del fiume legati al territorio del Parco. Le singole tappe evidenziano una specificità d’uso in rapporto agli interventi che si sono resi necessari per attuarla e agli effetti sociali, ambientali ed economici che ne sono derivati. Si parla di utilizzo idroelettrico, irriguo, ricreativo, industriale e potabile.

**“Memoria”** è composto da tappe che richiamano il rapporto storico della comunità locale con l’acqua e il fiume: ogni tappa rappresenta luoghi, manufatti, eventi capaci di testimoniare.

**“Paesaggio”** spiega come è nato il paesaggio del Parco, a partire dai processi geologici e dalle dinamiche fluviali, sino ad arrivare agli interventi umani che hanno portato alle forme attuali. Sono stati selezionati i luoghi più panoramici, quelli che rendono percepibili le macro trasformazioni e offrono una visuale più completa.

Vale la pena qui accennare che nell’ambito di questa strategia di valorizzazione del territorio il Parco Fluviale sta anche lavorando allo sviluppo di un cammino di lunga percorrenza su tutto il corso del fiume. Un ring dell’acqua che attraverso la storia, l’economia, il turismo, l’ambiente, lo sport e la cultura guidi le persone nella conoscenza della varietà degli ambienti fluviali e delle specificità della Sarca.



## WATER, MEMORY, LANDSCAPE: THE THEMATIC TRAILS OF THE SARCA RIVER PARK

**The new illustrated thematic trails, full of insights and details, are an opportunity to explore the Parco Fluviale della Sarca [Sarca River Park], from the Adamello glaciers to Garda.**

In the Upper Sarca, more than 150 panels of the Parco Fluviale have recently been installed relating to 9 thematic trails which have been added to 8 Park Gates (info points) and which supplement the information system that is already in place in the Lower Sarca. This to form a

single coordinated whole for those taking advantage of what the region has to offer, which ideally runs through the entire Sarca valley, from the Adamello glaciers to Garda.

This major communication project was created to promote the sites of the European Natura 2000 network within the Parco Fluviale and placed here in a broader framework consisting of the river’s ecological network and other regional points of interest.

Already existing routes were used (minor roads, cycle/pedestrian lanes and footpaths) when creating this system. The trails, therefore, are a “conceptual”

entity obtained by linking different routes that lead people to discover the area according to specific interpretations. The panels promote the founding values of the Natura 2000 network and of biodiversity in general, and also have multilingual information for foreign visitors.

The trails are divided into thematic categories which enhance not only the naturalistic aspects but also the cultural and social heritage of the Parco Fluviale.

**“Water”** relates the different uses of the river water linked to the park’s landscape. The individual stages highlight a specific use in relation to the measures which became necessary to implement it and



La Sarca a Ponte Pià, in Val Genova e in Val Nambrone.  
S. Mondino, F. Modica

the social, environmental and economic effects derived from it. Hydroelectric, irrigation, recreational, industrial and drinking water use is referred to.

**“Memory”** is made up of stages which recall the historical relationship that the local community has with water and the river: each stage represents places, artifacts and events to illustrate it.

**“Landscape”** explains how the landscape of the park was born, starting from the geological processes and river dynamics, up to the human interventions which led to its current form. The most panoramic places were selected, those that make the macro transformations perceptible, and which offer a more complete view.

It is worth mentioning here that as part of this strategy aimed at enhancing the region, the Parco Fluviale is also developing a long-distance trail along the entire course of the river. A ring of water which through history, economy, tourism, the environment, sport and culture guides people to discover the variety of river environments and the specific nature of the Sarca.

### THE 9 THEMATIC TRAILS OF THE UPPER SARCA

#### **Ontaneta di Caderzone Terme (Caderzone Alder Forest Thermal baths)**

The trail moves through the area of the ontaneta di Caderzone Terme, a precious nature reserve along the Sarca. Many species of birds and animals nest in these white alder woods. At one time, the river passed near the town of Caderzone, surrounded by woods which, periodically flooded by the plains, were continually reborn. It was only after the floods of 1882 and 1906 that the Sarca was moved, but groundwater continues to flow along its old bed, creating the current damp environment of the alder forest.

#### **“Tione- Villa Rendena” nature reserve**

Between the villages of Tione and Villa Rendena there is an

important complex of deciduous trees, in an elevation where agricultural activities have taken over. This area has a high environmental integrity and the presence of the last otters in the Giudicarie was recorded here. Trees such as the maple, ash and chestnut live in the woods giving the landscape incredible colours during the autumn.

#### **Acque industriali (Tione Borgo Lares)**

The trail develops between the towns of Tione and Bolbeno and leads to the discovery of the past and present uses of the waters of the Arno stream, a primary resource and driving force for various craft and industrial activities (glassworks, forges, dye works, fish farming...) and for the production of electricity.

### I 9 PERCORSI TEMATICI DELL’ALTO SARCA

#### **Ontaneta di Caderzone Terme**

Il percorso si sviluppa nell’area dell’ontaneta di Caderzone Terme, preziosa riserva naturale lungo la Sarca. In questi boschi di ontani bianchi nidificano molte specie di uccelli e di animali. Un tempo il fiume passava vicino all’abitato di Caderzone, circondato da boschi che, periodicamente allagati dalle piene, continuavano a rinascere. Solo a seguito delle alluvioni del 1882 e del 1906 la Sarca venne spostata, ma lungo il suo vecchio alveo continua a scorrere acqua di falda che crea l’ambiente umido attuale dell’ontaneta.

#### **Riserva naturale “Tione- Villa Rendena”**

Fra i paesi di Tione e Villa Rendena resiste un importante complesso di caducifoglie, in una fascia altitudinale in cui le attività agricole hanno preso il sopravvento. Quest’area ha un’elevata integrità ambientale e qui si è registrata la presenza delle ultime lontre nelle Giudicarie. Nel bosco vivono alberi, come l’acero, il frassino e il castagno che durante l’autunno regalano al paesaggio colori incredibili.



**Acque industriali  
(Tione Borgo Lares)**

Il percorso si sviluppa fra gli abitati di Tione e Bolbeno e conduce alla scoperta degli utilizzi, passati e presenti, delle acque del torrente Arnò, risorsa primaria e forza motrice per diverse attività artigianali e industriali (vetrerie, fucine, tintorie, piscicoltura...) e per la produzione di energia elettrica.

**Storie e vita di un torrente  
(Sella Giudicarie)**

Un percorso alla scoperta dell'ecosistema dei torrenti Arnò e Fiana e delle opere costruite nei secoli dall'uomo per difendersi dalla furia delle loro acque. Partendo da Bondo il sentiero si sviluppa sulle due sponde dei torrenti: un lato nella forra e l'altro nei boschi che la sovrastano.

**L'acqua di montagna  
(Tre Ville)**

Il percorso ci porta sul sentiero di collegamento tra il paese di Larzana e l'antico borgo di Cerana. Lungo il tragitto si scoprono i principali utilizzi dell'acqua nei paesi di montagna. La frazione di Larzana ha avuto un mulino funzionante, con annesso forno per la cottura del pane, fino al 1936.

**Lago di Ponte Pià  
(Tre Ville)**

Il percorso parte e termina nella frazione di Coltura e consente di scoprire la storia del lago, creato nel 1956 dallo sbarramento della forra in cui scorre la Sarca, vicino allo storico ponte di Pià. Alta circa 50 metri, la diga fa confluire le acque in una galleria scavata nella roccia lunga oltre 11 chilometri, che alimenta la centrale idroelettrica di Santa Massenza.

**Valle dei Mulini  
(Stenico)**

Il percorso parte da Stenico e attraversa la valle dei Mulini, solcata dalle acque di sorgenti carsiche che un tempo alimentavano numerosi opifici. Seguendo una vecchia mulattiera si raggiunge la Sarca all'imbocco della forra della Scaletta. Lungo il percorso si osservano i ruderi di mulini e manifatture, ma anche moderni impianti per la produzione di energia elettrica.

**Forra del Limarò**

Nel corso dei millenni la Sarca ha scavato profonde forre e gole tra alte pareti strapiombanti. La sua opera più bella è senza dubbio la forra del Limarò, un canyon di oltre 6 chilometri con profondità che superano i 250 metri. Partendo dalle Terme di Comano o da Villa Banale, il percorso delinea un anello attorno alla forra regalando scorci mozzafiato e permette un ampio sguardo su un territorio molto interessante dal punto di vista geologico.

**Val Lomasona  
(Comano)**

La val Lomasona, ricca di ambienti naturali e pregiata agricoltura, si prolunga per 6 chilometri a sud della piana del Lomaso, chiusa tra le pareti del monte Brento/Blestone a est e del monte Misone a ovest. Qui si trova la torbiera Lomasona, riserva naturale di grande interesse, dove vivono e si riproducono diverse specie di anfibi e di rettili e dove nidificano specie protette di uccelli. Il sistema di percorsi è molto articolato: attorno alla torbiera, nel bosco lungo le sponde del torrente, per piccoli camminatori e fra i prati verso la baita dell'Asuc.

**I diversi "volti" della Sarca.**  
*The "various" faces of the Sarca.*  
G. Podetti, I. Capelli



**A PIEDI O CON LA BICI, LE POSSIBILITÀ SONO MOLTE E GODIBILI IN TUTTE LE STAGIONI.**

**ON FOOT AND BY BIKE, THERE ARE MANY POSSIBILITIES THAT CAN BE ENJOYED IN ANY SEASON.**

Per saperne di più:  
To find out more:



**Valle dei Mulini  
(Stenico)**

The route starts from Stenico and crosses the Valle dei Mulini, crossed by the waters of karstic springs which once supplied numerous mills. Following an old mule track, you reach the Sarca at the entrance to the Scaletta gorge. Along the way you can see the ruins of mills and factories, but also modern plants for the production of electricity.

**Stories and life of a stream  
(Sella Giudicarie)**

A trail to discover the ecosystem of the Arno and Fiana streams and the works constructed by Man over the centuries to defend himself from the fury of their waters. Starting from Bondo, the trail develops on the two banks of the streams: one side in the gorge and the other in the woods that overlook it.

**The mountain water  
(Tre Ville)**

The route takes us to the connecting path between the village of Larzana and the ancient village of Cerana. Along the way, you will discover the main uses of water in mountain villages. The hamlet of Larzana had a functioning mill, with an attached oven for baking bread, until 1936.

**Lake of Ponte Pià  
(Tre Ville)**

The route starts and ends in the hamlet of Coltura and allows you to discover the history of the lake, created in 1956 by the damming of the gorge through which the Sarca flows, near the historic Pià bridge. About 50 metres high, the dam causes the waters flow into a tunnel dug into the rock over 11 kilometres long, which feeds the Santa Massenza hydroelectric plant.

**Forra del Limarò  
(Limarò Canyon)**

Over the millennia, the Sarca has carved deep gorges and canyons between high overhanging walls. Its most beautiful work is undoubtedly the Limarò canyon, a gorge of over 6 kilometres with depths over 250 metres. Starting from the Terme di Comano or from Villa Banale, the route outlines a ring around the gorge offering breath-taking views and allowing a broad view of a geologically very interesting area.

**Val Lomasona  
(Comano)**

Val Lomasona, rich in natural environments and valuable agriculture, extends for 6 kilometres south of the Lomaso plain, enclosed between the walls of Mount Brento/Blestone to the east and Mount Misone to the west. Here we find the torbiera Lomasona [peat bog], a nature reserve of great interest, where various species of amphibians and reptiles live and reproduce and where protected bird species nest. There is a very complex route system: around the peat bog, in the wood along the banks of the stream, for little walkers and among the meadows towards the Asuc cabin.



# UN NUOVO ORGANO, UNA NUOVA MUSICA

**DALLA GERMANIA A CAMPIGLIO, ORA LA CHIESA DI SANTA MARIA NUOVA HA IL SUO ORGANO, GRAZIE AD UNA STORIA SINGOLARE**

di/by MARCELLO PALMIERI

EVENTI EVENTS

Lo scorso agosto è stato inaugurato dall'**organista ufficiale del Papa, Josep Solè Coll**. E in questa stagione invernale torna protagonista con il **Winter Organ Festival**, una serie di appuntamenti pensati da Parrocchia e Pro Loco di Madonna di Campiglio. Conta circa **800 canne, 13 registri, due tastiere** e una pedaliera, lo strumento arrivato nel 2021 a Madonna di Campiglio, in Santa Maria Nuova. E la sua è una storia di quelle che, quando la si racconta, è molto difficile essere creduti. Una storia che comincia nel 1980, quando l'organo inizia a esistere per mano della bottega organaria Oehms di Trier (Germania). È destinato alla nuova chiesa di San Tommaso Moro in Saarbrücken, dove lo attende una cantoria di cemento armato. Tutto procede per il meglio: le canne trovano collocazione sulla balconata,

mentre la consolle con tastiere e pedaliera – attraverso un ingegnoso sistema di rimandi – resta a piano terra. Passano gli anni, e diminuiscono i fedeli. Dopo solo quattro decenni, la chiesa non è praticamente più frequentata. E per la parrocchia di San Giovanni – titolare anche del luogo sacro dedicato a San Tommaso Moro – l'edificio diventa solo una spesa. Da qui la decisione: sconsecrarlo, ri-convertirlo in una residenza per anziani, e (s)vendere il suo patrimonio, organi compreso. La grande macchina musicale finisce su un sito di compravendita d'usato, e qualcuno lo nota. Questo qualcuno sa che nella grande chiesa di Santa Maria Nuova a Madonna di Campiglio, inaugurata proprio cinquant'anni fa, l'8 dicembre 1972, non vi è un organo. Lo surroga uno strumento elettronico, dignitoso ma assolutamente inadeguato ad accompagnare il canto dei

quattrocento fedeli – la maggior parte dei quali provenienti da tutta Italia e non solo – che affollano il luogo sacro durante le principali festività (Natale, Pasqua, Ferragosto, etc.). Fatto sta che da cosa nasce cosa, e nel giro di brevissimo tempo si materializzano dei donatori. Estate 2021: lo strumento arriva a Campiglio in mille pezzi (materialmente, non metaforicamente), e viene stoccato in un magazzino delle Funivie. I mecenati ne finanziano anche il rimontaggio, che avviene nel successivo autunno. Tutto è compiuto. L'organo esordisce alla chetichella nella prima domenica d'Avvento del 2021, quando accompagna la sua prima Santa Messa a Campiglio. E la scorsa estate, accanto all'uso liturgico, su impulso della Pro Loco Madonna di Campiglio, diventa protagonista di un festival internazionale. Attenzione: ora l'avventura continua. Fino a Pasqua, ogni sabato, la

**Josep Solè Coll in concerto nella chiesa di Santa Maria Nuova.**

*The Pope's official organist, Josep Solè Coll, P. Bisti*

Messa prefestiva delle 18 sarà introdotta da un quarto d'ora di musica d'organo, con inizio alle 17.45. Nelle domeniche di Natale e Pasqua, invece, sarà protagonista alle 10.30, quando introdurrà la Messa delle 11 con mezz'ora di preludio musicale. A Capodanno 2022, invece, dopo la Messa delle 11 (verso le 11.45) si è alternata alla cornamusa, per un suggestivo omaggio al presepe. Ma non solo. Dal momento che lo strumento è divenuto un bene della comunità, e che la comunità di Campiglio conta ben più che i propri residenti... Chiunque desideri provare (o ascoltare fuori orario) l'organo può rivolgersi alla Pro Loco o all'Azienda per il Turismo: verrà prontamente messo in contatto con i referenti della Parrocchia.

## NEW ORGANO, NEW MUSIC

**From Germany to Campiglio, the church of Santa Maria Nuova finally has an organ of its own, thanks to a unique story.**

*Inaugurated last August by the Pope's official organist, Josep Solè Coll, it will take centre stage this winter at the Winter Organ Festival, a series of events organised by the Parish and Madonna di Campiglio's voluntary Pro Loco association. With around 800 pipes, 13 ranges, two keyboards and one pedalboard, the instrument arrived at the Church of Santa Maria Nuova in Madonna di Campiglio in 2021. The story of how it got there is hard to believe. It is a story that began back in 1980 when the*

*organ was built by German pipe organ builders Oehms of Trier. It was manufactured for the new Church of St. Thomas More in Saarbrücken, to be housed in a reinforced concrete choir loft. Everything went according to plan: the pipes slotted into place in the gallery, while the console with keyboards and pedalboard – thanks to an ingenious system – remained on the church floor. As the years went by, church attendance started to decline. After just four decades, it was practically unused. And for the Parish of St. John – also custodian of the sacred place dedicated to St. Thomas More – the building became an unwanted expense. Hence, the decision was made to deconsecrate it, convert it into a care home for the elderly and sell or practically give away its assets, including the organ. The huge instrument ended up on an online second-hand selling website, where it caught someone's attention. That someone knew that the great*

*Church of Santa Maria Nuova in Madonna di Campiglio, which opened its doors exactly fifty years ago on 8 December 1972, did not have an organ. It instead had an electronic instrument, perfectly dignified but in no way up to the task of accompanying the singing of the four hundred-strong congregation – most of whom coming from all over Italy and beyond – who flock to the sacred site for the main religious festivals (Christmas, Easter, the Assumption of Mary, etc.). One thing led to another, and it was not long before donations were pouring in. Summer 2021: the instrument arrived in Campiglio in a thousand pieces (physically, not metaphorically), where it was stored in a cable car warehouse. The patrons also funded its reassembly the following autumn. With everything completed, the organ made its secret debut on the First Sunday of Advent 2021, accompanying its first Holy Mass in Campiglio. And last summer, in addition to being heard*

*in church services, it also took centre stage at an international festival organised by the Pro Loco association of Madonna di Campiglio. Now the adventure continues. Every Saturday until Easter, the pre-holiday mass at 6 p.m. will be preceded by fifteen minutes of organ music, starting at 5:45 p.m. On Christmas and Easter Sundays, the organ can be heard at 10:30 a.m. playing a thirty-minute musical prelude to the Mass at 11 a.m. On New Year's Eve 2022, the organ shall accompany the bagpipes for a moving tribute to the Nativity scene following the 11 o'clock Mass (at around 11:45 p.m.). But that's not all. Since the instrument belongs to the community, and the community of Campiglio extends far beyond the town's residents, anyone wishing to try the organ (or listen to it outside of church opening times) can contact Pro Loco or the Tourist Board, who will promptly put you in contact with Parish representatives.*



EVENTI EVENTS



# LA MONTAGNA STAMPATA

## THE MOUNTAINS IN PRINT

### ALLA SCOPERTA DI STRAORDINARIE VALLI, MONTAGNE, CAMPIONESSE.

### IN SEARCH OF EXTRAORDINARY VALLEYS, MOUNTAINS, CHAMPIONS.

#### Scopriamo le valli Giudicarie Esteriori

Appartate e magnifiche, racchiuse tra alte montagne e un grande lago, le Giudicarie Esteriori sono un luogo da percorrere con passi leggeri. L' "Alfabeto dei sentieri silenziosi" è una guida insolita e ricca di sorprese curata dalle storiche dell'arte Lia Camerlengo ed Emanuela Rollandini. Per ogni lettera dell'alfabeto sono proposti altrettanti temi per comporre i propri itinerari anche grazie alle immagini affascinanti di Albert Ceolan. Altre voci si intrecciano, sono quelle delle scrittrici Irene Borgna, Gabriella Galzio, Susanna Tartaro e degli scrittori Franco Arminio, Michele Marziani e Franco Stelzer che hanno creato sei brevi racconti. Affianca l' "Alfabeto" una seconda guida, dedicata ai piccoli camminatori. È intitolata "Avventuroso viaggio nelle Valli Giudicarie" e l'ha curata Lia Camerlengo con le illustrazioni di Anna Formilan. Le due pubblicazioni, reperibili al Museo delle Palafitte di Fivè, sono state promosse dall'unità di missione strategica per la tutela e la promozione dei beni e delle attività culturali della Provincia autonoma di Trento.

#### Discover the valli Giudicarie Esteriori

*The Secluded and magnificent, surrounded by high mountains and a large lake, you can tread the Giudicarie Esteriori softly. The 'Alfabeto dei sentieri silenziosi' is an unusual, guide full of surprises, edited by art historians Lia Camerlengo and Emanuela Rollandini. Each letter of the alphabet offers recommendations to plan your itineraries around, supported by Albert Ceolan's fascinating images. Other voices intertwine; those of female writers Irene Borgna, Gabriella Galzio, Susanna Tartaro and writers Franco Arminio, Michele Marziani and Franco Stelzer who have created six short stories. Alongside 'L'Alfabeto' there is a second guide, dedicated to little ones who enjoy walking. Its title is 'Avventuroso viaggio nelle Valli Giudicarie' curated by Lia Camerlengo with illustrations by Anna Formilan. Both publications, available at the Palafitte Museum in Fivè, were promoted by the strategic mission unit for the protection and promotion of the cultural heritage and activities of the Autonomous Province of Trento.*

**Franco Arminio, Irene Borgna, Lia Camerlengo, Gabriella Galzio, Michele Marziani, Emanuela Rollandini, Franco Stelzer, Susanna Tartaro**  
**ALFABETO DEI SENTIERI SILENZIOSI**  
GIUDICARIE ESTERIORI  
Provincia autonoma di Trento, 2022  
P. 225

**Lia Camerlengo, Anna Formilan**  
**AVVENTUROSO VIAGGIO NELLE VALLI GIUDICARIE**  
Provincia autonoma di Trento, 2022  
P. 48



**Giovanni Cenacchi**  
**DOLOMITI CUORE D'EUROPA, GUIDA LETTERARIA PER ESCURSIONISTI FUORIROTTA**  
a cura di Giuseppe Mendicino  
Collana Stelle Alpine  
Ulrico Hoepli Editore, 2021  
P. 230  
€ 22,90



#### Quelle rocce ispiratrici

Fin dai tempi dei primi viaggiatori inglesi, questa parte di Alpi "cuore d'Europa" è stata un soggetto ispiratore di proporzioni sconfinite. Una fonte alla quale ha attinto anche la grande letteratura italiana e internazionale, da Schnitzler a Buzzati e Vassalli. Giovanni Cenacchi, scalatore, poeta, grande conoscitore delle montagne italiane, scrittore e autore di sceneggiature per pluripremiati film di alpinismo, non avrebbe sfigurato in questa compagnia. È stato però una meteora, la malattia lo ha stroncato 16 anni fa a soli 43 anni, spegnendo una voce originale, fortemente critica e allo stesso tempo incantata al cospetto di queste montagne. Oltre a due scritti inediti, in questo volume, che è anche un vademecum corredato da mappe puntuali per chi volesse percorrere sentieri selezionati e "fuorirotta", lontani da quelli troppo affollati, è riunito il materiale più raffinato di Giovanni Cenacchi, proveniente da riviste, guide, prefazioni, articoli sparsi, libri oggi diventati introvabili.

#### Those inspiring rocks

*Since the times of the first English travellers, this part of the Alps, the 'heart of Europe', has been a limitless source of inspiration. A source from which great Italian and international literature has also drawn upon, from Schnitzler to Buzzati and Vassalli. Giovanni Cenacchi, a climber, poet, great connoisseur of the Italian mountains, writer and author of screenplays for award-winning mountaineering films, would not have been out of place in this company. Sadly, he passed away from an illness 16 years ago at the age of just 43, extinguishing an original voice that was highly critical and, at the same time, enchanted with the presence of these mountains. As well as two unpublished papers, in this volume, which is also a handbook complete with precise maps for those wishing to follow both hand-picked and 'off-road' paths far from over-crowded areas, it brings together Giovanni Cenacchi most refined material from magazines, guides, prefaces, various articles and books which are no longer available.*

**Lindsey Vonn**  
**RISE, LA MIA STORIA**  
Collana Circo Bianco  
Edizioni Mulatiero, 2022  
P. 320  
€ 21,00



#### Una regina si racconta

La Collana Circo Bianco dell'Editrice Mulatiero dedicata ai grandi campioni dello sci, dopo la biografia ufficiale di Marcel Hirscher e l'autobiografia di Aksel-Lund Svindal, si arricchisce di un nuovo e prestigioso titolo, "Rise", l'autobiografia della più grande e vincente campionessa di sempre dello sci alpino, la sciatrice americana Lindsey Vonn (82 successi, 1 vittoria olimpica nella discesa libera a Vancouver, 2 ori mondiali e 3 argenti, 4 Coppe del Mondo assolute, 16 di specialità). La campionessa racconta per la prima volta tutti i retroscena della sua straordinaria carriera, fatta di successi travolgenti, gossip, tanti infortuni e una forte depressione con cui ha combattuto per molti anni e altri momenti difficili. E racconta di una atleta diventata icona del cambiamento di status delle star dello sport femminile negli Stati Uniti, un percorso non certo indolore, tra incomprensioni, scandali e polemiche. Racconta l'ossessione per la ricerca dei limiti, spinta tanto all'estremo da lasciare pesanti strascichi sia dal punto di vista fisico che mentale. Una vita in prima linea costruita con determinazione, coraggio e resilienza.

#### A queen tells her story

Following the official biography of Marcel Hirscher and the autobiography of Aksel-Lund Svindal, the Circo Bianco series from Editrice Mulatiero, dedicated to the great ski champions, is enriched with a new and prestigious title, 'Rise', the autobiography of the greatest and most successful alpine skiing champion of all time; American skier Lindsey Vonn (82 successes, 1 an Olympic victory in the downhill in Vancouver, 2 world gold medals and 3 silver medals, 4 absolute World Cups M, 16 specialities). For the first time, the champion tells all about the background to her extraordinary career, made up of overwhelming successes, gossip, many injuries and the severe depression with which she struggled with for many years, as well as other difficult moments. And it tells the story of an athlete who became an icon of the change in the status of women's sports stars in the United States, a path which was certainly not painless, with misunderstandings, scandals and controversies. It recounts the obsession with the search for limits, pushed to such extremes which took a heavy toll, from both a physical and mental point of view. A life at the forefront, built with determination, courage and resilience.



# SAT: RITORNO "A CASA" PER I 150 ANNI

di/by ALBERTA VOLTOLINI

IL 2022 È STATO UN ANNO IMPORTANTE PER LA MONTAGNA TRENTINA: LA SAT HA COMPIUTO 150 ANNI CELEBRATI CON NUMEROSI EVENTI E RICORDATI CON UNA TARGA COMMEMORATIVA

THE SAT: RETURNS "HOME" FOR 150TH ANNIVERSARY

2022 has been an important year for the Trentino mountains: the Sat celebrated its 150th anniversary with a host of events and a commemorative plaque.

L'apposizione della targa commemorativa. *The fitting of the commemorative plaque*  
P. Bisti

## LA MOSTRA

Promossa dalla Sat e sostenuta dai comuni di Pinzolo e Tre Ville, la mostra "1872: l'Alba della Sat" ha superato il concetto di esposizione storica per presentarsi come un'esperienza immersiva da vedere e ascoltare attraverso il supporto di strumenti multimediali e digitali. Protagonisti i fondatori - Prospero Marchetti (di sentimenti filo italiani) e Nepomuceno Bolognini (ufficiale garibaldino) - i luoghi - Arco e la Val Rendena con Madonna di Campiglio (la Sat fu fondata a Madonna di Campiglio nel 1872 mentre il primo congresso si tenne ad Arco nel 1873) - e il contesto storico permeato dall'antitesi tra il Trentino austroungarico e le spinte irredentiste verso l'Italia. Un coinvolgente viaggio nel passato per conoscere qualcosa in più sulle circostanze nelle quali nacque la Società degli alpinisti Tridentini.

## THE EXHIBITION

Promoted by the SAT and supported by the Municipalities of Pinzolo and Tre Ville, the exhibition entitled "1872: the dawn of the SAT" goes beyond the traditional concept of a historical exhibition, creating an immersive digital and multimedia experience for all the senses. Taking centre stage are the founders - Prospero Marchetti (who held pro-Italian sentiments) and Nepomuceno Bolognini (one of Garibaldi's officers) - the places - Arco and the Val Rendena with Madonna di Campiglio (the SAT was founded in Madonna di Campiglio in 1872, while its first congress was held in Arco in 1873) - and the historical context permeated by the antithesis between Austro-Hungarian Trentino and the irredentist pushes towards Italy. An enthralling journey into the past to learn more about the circumstances leading to the founding of the Trentino Mountaineering Association.



STORIA HISTORY

STORIA HISTORY



Arco-Bolbeno-Pinzolo-Madonna di Campiglio. A 150 dalla nascita, la Sat (Società alpinisti tridentini) è tornata nel luogo che le ha dato i natali, Madonna di Campiglio, dove numerosi "satini", gente di montagna e autorità si sono ritrovati il 2 settembre scorso. Il motivo? Celebrare ufficialmente il prestigioso anniversario ed apporre una targa a ricordo del traguardo raggiunto. Un gruppo di 27 ciclisti, simbolo dei fondatori di allora, è partito da Arco per raggiungere Campiglio insieme ad una più piccola compagnia che ha intrapreso il percorso a piedi. Un "viaggio a ritroso" che, nel tempo di un giorno, ha

voluta ripercorrere la storia del sodalizio, con tappe a Bolbeno (di questo paese è originaria la famiglia del fondatore e primo presidente della Sat Prospero Marchetti) e a Pinzolo (paese di nascita di Nepomuceno Bolognini, primo vicepresidente della Società). A memoria dell'anniversario è stata apposta, dalla Sat di Madonna di Campiglio, con il presidente Silvestro Franchini e il vicepresidente Alberto Angeli, insieme al sindaco di Pinzolo Michele Cereghini e all'assessore al turismo di tre Ville Mattia Malacarne, una targa commemorativa alla base dell'effigie (realizzata nel 1912 e oggi posta davanti alla sede dell'Azienda per il Turismo)

dedicata a Giovanni Battista Righi (fondatore, sempre 150 anni fa, del primo albergo di Campiglio, lo Stabilimento alpino poi diventato Des Alpes, e fondatore della moderna Campiglio turistica), sotto la dedica già apposta dalla Sat nel 1972, in occasione del centenario. "L'arrivo a Madonna di campiglio dei ciclisti e dei podisti - ha detto la presidente della Sat centrale Anna Facchini - ha voluto simboleggiare il lungo percorso compiuto dalla Sat, una storia nata tanto tempo fa che continua oggi dentro la comunità trentina, anche con una prospettiva culturale". "Quando abbiamo fondato

la Sat sette anni fa - ha aggiunto il presidente della Sat campigliana Silvestro Franchini - insieme ad Alberto Angeli già immaginavamo questo traguardo. Siamo orgogliosi di avere fondato la sezione perchè Sat è sinonimo di valorizzazione della montagna e la mia montagna è la mia casa, il mio lavoro, la mia vita". La festa di compleanno è continuata il giorno dopo al rifugio Graffer mentre numerose altre iniziative e attività sono state promosse in tutto il Trentino per arricchire di contenuti e riflessioni la celebrazione del centenario.

Arco-Bolbeno-Pinzolo-Madonna di Campiglio. One hundred and fifty years after it was founded, the Trentino Mountaineering Association (SAT) returned to its birthplace, Madonna di Campiglio, to witness the gathering of "satini" - the mountain residents and authorities - on 2 September. The reason? To officially commemorate the landmark anniversary and unveil a plaque in recognition of the milestone. A group of 27 cyclists, representing the original founders, set off from Arco to Campiglio together with a smaller group that undertook the journey on foot. A "journey back to where it all began", which, over the course of one day, wanted to retrace the history of the association, with stops in Bolbeno (the town that the family of the founder and first president of the SAT, Prospero Marchetti, was originally from) and Pinzolo (where Nepomuceno Bolognini, first vice president of the association, was born). To officially recognise the anniversary, a commemorative plaque was unveiled by the Madonna di Campiglio SAT, represented by the President Silvestro Franchini and Vice President Alberto Angeli, as well as the Mayor of Pinzolo, Michele Cereghini, and the Councillor for Tourism of Tre

Ville, Mattia Malacarne. Affixed to the base of the effigy (built in 1912 and today situated in front of the Tourist Board offices) and dedicated to Giovanni Battista Righi (founder of Campiglio's first hotel 150 years ago, which later became Des Alpes, and foundation of modern tourism in Campiglio), it sits directly below the plaque unveiled by the SAT in 1972 to commemorate their centenary. As Anna Facchini, President of the Central SAT, explains, "The arrival in Madonna di Campiglio of the cyclists and walkers was intended to symbolise how far the SAT has come; a story that began a long time ago but continues to this day within the Trentino community, including with a cultural perspective." "When we founded the SAT seven years ago," added Silvestro Franchini, President of the 'Campigliana' SAT, "together with Alberto Angeli, we already had this goal in mind. We are proud to have founded the section because SAT is synonymous with appreciation of the mountains, and my mountain is my home, my work, my life." The birthday celebrations continued the following day at the Graffer lodge, while numerous other initiatives and activities were held throughout Trentino to mark the occasion with content and reflections.





# APPUNTAMENTO CON L'ARTE

di/by GIULIA CIRILLO

RITORNA LA  
PROPOSTA  
CULTURALE  
LEGATA ALL'ARTE  
IN MOSTRA  
ALL'INTERNO  
DI SPAZI NON  
CONVENZIONALI.

Opera di Ugo Nespolo  
esposta a SuisseART.  
A work by Ugo Nespolo  
on display at SuisseART.  
C. Lanzafame

**M**ostre d'arte presentate in spazi alternativi a quelli consuetudinari. Artisti che vanno verso il pubblico invece che attenderlo. Opere che si mescolano a contesti dove il primo piano è occupato da altro, ad esempio dalla cucina e dalla ristorazione. Il riferimento è alle rassegne d'arte firmate "SuisseART" che vedono come protagonista il connubio tra arte contemporanea ed enogastronomia.

Iniziate all'insegna della sperimentazione, stanno diventando un'occasione d'incontro a cadenza fissa - nella stagione turistica estiva e in quella invernale - per chi ama l'arte. E non solo. La continuità di questo percorso artistico sta contribuendo ad arricchire la proposta turistica della destinazione alimentando il gusto per il bello che, insieme al buono e al ben fatto, costituisce il motto del Made in Italy.

## A DATE WITH ART

**The return of the cultural offering linked to art displayed in unconventional spaces.**

Art exhibitions presented in out-of-the-ordinary areas. Artists who seek out their audience instead of waiting for it to come them. Mixed works with contexts in which the foreground is focused on something else, for example the kitchen and catering. The reference is to the 'SuisseART' exhibitions which

examine the link between contemporary art and food and wine. Started under the banner of experimentation, they are becoming an opportunity for regular meetings - during the summer and winter tourist seasons - for art lovers. But not just that. This ongoing artistic journey is helping to enrich the destination's tourist offering, fuelling the taste for beauty which, together with well-made goodness, constitutes the motto Made in Italy.





## ESTATE 2022 IN MOSTRA UGO NESPOLO

Con soddisfazione e orgoglio le pareti della Cantina del Suisse hanno ospitato, durante la scorsa estate, nella mostra intitolata "Art Passion", 32 opere del Maestro **Ugo Nespolo**, artista italiano, filmmaker e scrittore.

Gli esordi di Nespolo nel panorama artistico italiano risalgono agli anni Sessanta, quelli in cui esplodono le tendenze pop seguite dalle tendenze concettuali e poveriste. Nel decennio successivo espone con artisti del calibro di **Duchamp**, **Picabia**, **Arman** e **Baj**, tutti artisti della Galleria di Arturo Schwarz a Milano.

Personaggio eclettico e sempre alla ricerca di nuovi stimoli, inizia a viaggiare intensamente negli Stati Uniti diventando, grazie alle influenze New Dada, uno degli iniziatori del Cinema degli Artisti. I suoi film sono popolati da artisti-interpreti come Lucio Fontana, Michelangelo Pistoletto, Alighiero Boetti, Enrico Baj e vengono proiettati in molti dei musei internazionali più prestigiosi.

L'intento di Nespolo è sempre stato quello di "portare l'arte nella vita", mescolare la cultura high e la cultura low ed è per questo che collabora con diversi brand molto popolari tra cui Campari.

L'idea è quella classica che l'arte possa essere fruibile dai più. L'arte non può abitare la nicchia, deve uscire dagli spazi convenzionali ad essa dedicati, proprio come è successo nella sua mostra per "SuisseART".



Accanto alcune opere di Riccardo Licata.

Alongside, pieces by Riccardo Licata.  
P. Bisti

## SUMMER 2022 UGO NESPOLO EXHIBITION

The walls of the Cantina del Suisse hosted were proud and satisfied to host last summer's 'Art Passion', 32 works by the Maestro **Ugo Nespolo**, the Italian artist, filmmaker and writer.

Nespolo's beginnings in the Italian art scene date back to the Sixties, when Pop Art exploded, followed by conceptual and Arte Povera

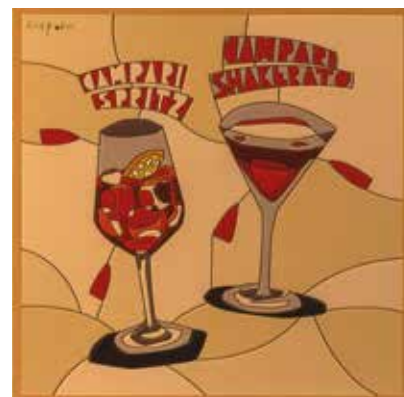
tendencies. Over the next decade, he exhibited with the likes of Duchamp, Picabia, Arman and Baj, all artists from the Arturo Schwarz Gallery in Milan.

An eclectic character always looking for new stimuli, he begins to travel extensively in the United States becoming, thanks to the New Dada influences, one of the creators of the Cinema degli Artisti. His films are populated by performing artists such as Lucio Fontana, Michelangelo

A sinistra e sotto opere di Ugo Nespolo.

Left and below, works by Ugo Nespolo.

kooness.com, C. Lanzafame



## INVERNO 2022/23 ARRIVA RICCARDO LICATA

Il desiderio di "portare l'arte a tavola" continua con l'incredibile mostra di un artista altrettanto importante: **Riccardo Licata** (1929-2014), pittore e mosaicista italiano che anima le pareti della Cantina del Suisse in questi mesi invernali. Vincitore del **Premio nazionale di pittura "Michetti"**, ha partecipato a numerose

Biennali di Venezia, alla Quadriennale di Roma, alle Biennali di Parigi, San Paolo e Alessandria d'Egitto.

Il suo linguaggio artistico è un alfabeto composto da simboli e tratti grafici che caratterizzano gran parte della sua produzione, in particolare modo gli oli su tela, le tecniche miste e le serigrafie a tiratura limitata. Questi tratti - che Licata stesso definì lettere immaginarie, una scrittura "grafico pittorica" che trae ispirazione dal linguaggio

musicale - sono stati impiegati dall'artista per comporre le opere che lo hanno reso famoso.

In mostra a Madonna di Campiglio ci sono alcuni acquarelli e disegni del maestro, eseguiti su carte pregiate che fanno parte dei "Diari di Viaggio", esposti nell'importante mostra nel 2007 alla Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia, oltre a numerose e diverse opere tra le più rappresentative della sua produzione artistica.



## WINTER 2022/23 RICCARDO LICATA ARRIVES

The desire to 'bring art to the table' continues with the incredible exhibition of an equally important artist: **Riccardo Licata** (1929-2014), the Italian painter and mosaicist who this winter animates the walls of the Cantina del Suisse. The winner of the 'Michetti' national painting prize, he has participated in numerous

Venice Biennials, the Rome Quadrennial, the Paris Biennials, Sao Paulo and Alexandria in Egypt.

His artistic language is an alphabet made up of symbols and graphic strokes which characterise a large part of his output, especially the oils on canvas, the mixed techniques and the limited edition serigraphs. These traits - which Licata himself defined as imaginary letters, a 'pictorial graphic' style of writing that draws inspiration from the

language of music - were used by the artist to compose the works which made him famous. Some watercolours and drawings by the master are on display in Madonna di Campiglio, done on precious papers which form part of the 'Travel Diaries', exhibited in the important 2007 exhibition at the Marciana National Library in Venice, as well as numerous and various works among the most representative of his artistic output.

### LE MOSTRE ALLA CANTINA DEL SUISSE

L'organizzazione delle mostre di Ugo Nespolo e Riccardo Licata, in collaborazione con la Galleria d'arte moderna "Orler" di Madonna di Campiglio, è a cura di Giulia Cirillo.

### THE EXHIBITION AT "LA CANTINA DEL SUISSE"

The organisation of the exhibitions of Ugo Nespolo and Riccardo Licata, in collaboration with the 'Orler' gallery of modern art in Madonna di Campiglio, is curated by Giulia Cirillo.



# INNOVA: IL FUTURO È OGGI

di/by ALBERTA VOLTOLINI

**"SI CRESCE SOLO  
ATTRAVERSO  
L'INNOVAZIONE E  
LA SOSTENIBILITÀ  
NON È PIÙ UNA  
SCELTA, MA UN  
OBBLIGO",  
AFFERMA  
ORESTE BOTTARO,  
L'IMPRENDITORE  
E MANAGER  
GIUDICARIESE  
FONDATORE E  
PROPRIETARIO DI  
INNOVA.**

ITALIANITÀ ITALIAN SPIRIT

ITALIANITÀ ITALIAN SPIRIT



**Per attrarre eccellenze e competenze, Oreste Bottaro sta mettendo a punto un innovativo welfare integrato all'azienda e collegato all'ospitalità turistica.**

**To attract excellence and skills, Oreste Bottaro is developing an innovative welfare programme integrated within the company and linked to tourist hospitality.**

Volemmo tracciare il pensiero-guida di INNOVA, l'azienda che produce sistemi di riscaldamento e raffrescamento degli edifici utilizzando fonti energetiche rinnovabili, lo potremmo individuare in queste parole: tecnica e creatività, tecnologia e design, passione italiana e visione internazionale. INNOVA è un esempio di eccellenza "Made in Italy" che genera idee, progetti e prodotti. Dove? Qui, in Giudicarie, nell'ambito turistico Madonna di Campiglio: lo stabilimento produttivo è a Storo, in Valle del Chiese, il centro per la ricerca INNOVA Engineering a Tione di Trento. A fondarla, nel 2004, è stato Oreste Bottaro, tuttora proprietario e direttore generale di questa fucina di innovazioni, molte delle quali brevettate e diventate storia della climatizzazione residenziale. Procede, Oreste Bottaro, con passo svelto e deciso, guardando in faccia il domani ed elaborando idee che tracciano nuovi cammini e si espandono lungo vie inaspettate. Mentre i ricercatori cercano nuove soluzioni, gli ingegneri progettano e le maestranze assemblano, Bottaro pensa (anche) a come attrarre eccellenze e competenze, studiando un welfare integrato all'azienda che lancia segnali d'intesa all'ospitalità turistica. Come? Ce lo spiega "in diretta" mentre lo seguiamo nella visita al nuovo centro per la ricerca a Tione.



Oreste Bottaro, l'imprenditore e manager originario della provincia di Milano che da vent'anni guida con passione e visione INNOVA, nata per ideare e realizzare sistemi avanzati dedicati al comfort climatico in ogni stagione.

Oreste Bottaro, entrepreneur and manager originally from the province of Milan who has been leading INNOVA with passion and vision for twenty years, founded to design and create advanced environmental comfort systems.



**Di cosa si occupa la sua impresa? -Cosa produce e in che modo?**

Innova si occupa di ricerca e sviluppo industriale nel settore dei sistemi per il riscaldamento, la ventilazione, la climatizzazione e il comfort ambientale degli edifici. Le nostre macchine sono studiate con l'obiettivo di proporre un'eccellente funzionalità e seguendo una spiccata propensione al design. Tutto nasce dall'idea che viene poi trasformata in un prodotto di altissimo livello nel quale la componente elettronica, preposta a far funzionare le macchine, ha un ruolo molto importante. Gli ingegneri hanno il compito di mettere assieme la meccanica e il design di prodotto, che non solo veste, ma si integra al prodotto stesso. Un team di sviluppatori si occupa, invece, della parte elettronica, della programmazione e della possibilità di governare le macchine attraverso la comunicazione da remoto, grazie ad internet e alle opportunità dei sistemi IoT (internet operative things o "internet delle cose").

**Dall'inizio del 2022 è operativa, a Tione, la nuova sede di INNOVA Engineering, con un compito preciso. Quale?**

È la sede dedicata allo studio e alla generazione di nuove tecnologie per il futuro. Si tratta di un centro di ricerca all'avanguardia, con laboratori tra i più avanzati d'Europa nel nostro settore. Qui sviluppiamo i prodotti, eseguiamo le prove e misuriamo puntualmente le prestazioni di quanto costruito. Per creare un prodotto di eccellenza sono necessarie un'analisi punto per punto e una verifica certificabile della compatibilità e della sicurezza elettrica. In una stanza dedicata si procede all'analisi fonometrica, misurando la rumorosità del prodotto, mentre nella camera climatizzata, che può simulare condizioni esterne fino a -35 °C di temperatura, si svolgono le verifiche prestazionali che riguardano la potenza di riscaldamento, raffreddamento ed efficienza energetica. Un'officina è dedicata alla costruzione di prototipi, utilizzando anche stampanti 3D mentre un avveniristico tunnel conduce alle sale dove sono posizionati i macchinari che servono



al laboratorio per regolare le condizioni di test. Il centro di ricerca è fondamentale come supporto allo sviluppo del prodotto.

**Qual è il suo punto vista sul tema della sostenibilità come condizione di progresso ambientale, economico, sociale ed etico? È troppo spesso ancora uno slogan?**

Fino a poco tempo fa la sostenibilità era una sensibilità, ora è un commitment, un obbligo, per i motivi che tutti conosciamo, e sul quale occorre accelerare per riuscire a frenare i fenomeni collegati ai cambiamenti climatici e alle conseguenze negative che hanno sull'ambiente e la vita. Se non cambiamo passo, siamo destinati alla deriva. La sostenibilità è una componente essenziale per raggiungere l'obiettivo che INNOVA si è prefissato: produrre caldo e freddo, riscaldare o raffrescare, utilizzando energia rinnovabile e senza bruciare alcun combustibile fossile. Il tema della sostenibilità riguarda la produzione, il mercato al quale rivoliamo i nostri prodotti e la gestione stessa dell'azienda, potrei

## ORESTE BOTTARO: THE FUTURE IS NOW

**"Growth through innovation and sustainability alone is no longer a choice, but an obligation," explains Oreste Bottaro, entrepreneur and manager from Giudicarie, founder and owner of Innova.**

If we wanted to sum up the guiding philosophy of INNOVA, the company that manufactures building heating and cooling systems using renewable energy, we would have to use these words: technique and creativity; technology and design; Italian passion; and an international outlook. INNOVA is an example of "Made in Italy" excellence that generates ideas, designs and products. Where? Here, in Giudicarie,



**Stone**, uno dei prodotti più rappresentativi di INNOVA, è una pompa di calore che si integra perfettamente su balconi, terrazzi e outdoor di condomini e contesti di pregio, diventando un vero oggetto di arredo.

Le maestranze al lavoro nel centro produttivo a Storo.

**Stone**, one of INNOVA's flagship products, is a heat pump that blends harmoniously into its surroundings, whether a terrace, balcony or the outside space of a condominium or other luxury setting, becoming an actual piece of furniture.

Workers at work at the Storo production facility.

in the Madonna di Campiglio tourist resort: the production plant is in Storo, in Valle del Chiese (Chiese Valley), while the INNOVA Engineering research centre is in Tione di Trento. It was founded in 2004 by Oreste Bottaro, who is still the owner and General Manager of this hotbed of innovation, many of which have been patented and become part of residential air conditioning history. Oreste Bottaro is a man who makes quick and decisive decisions, always with one eye on tomorrow and developing ideas that forge new paths and follow unexpected trajectories. While researchers look for new solutions, engineers plan and workers assemble, Bottaro is (also) thinking about how to attract excellence and skills, planning a corporate integrated welfare programme that sends signals of understanding to tourist hospitality. How? He explains it to us "live" as we follow him round his new Tione research centre.



dire che è uno stile aziendale. Nel centro di ricerca a Tione e nella sede produttiva a Storo, con tutti i suoi 25.000 metri quadrati di superficie, il sistema di riscaldamento impiega le pompe di calore, non ci sono né caldaie né processi di combustione. L'energia necessaria proviene da fonti rinnovabili attraverso un grosso impianto fotovoltaico che produce energia tutto l'anno.

**Il welfare integrato che sta studiando per i suoi collaboratori si presenta come un fattore di attrazione di competenze ed eccellenze. Non poco in questa fase fortemente trasformativa del lavoro e del rapporto datore di lavoro-dipendenti. Può spiegarci meglio cosa sta progettando?**

Il welfare integrato ha la funzione di attrarre le risorse umane, che sono un tema centrale per l'impresa. INNOVA questo traguardo lo sta raggiungendo attraverso l'acquisto e la riqualificazione di alcuni edifici e strutture che garantiranno ospitalità ai dipendenti e agli ospiti. A Bolbeno abbiamo comperato lo storico palazzo Marchetti e un edificio poco distante. Il primo, indirizzato principalmente ai clienti e poi ai turisti occasionali, diventerà una struttura per l'ospitalità di alto livello, con piscina esterna e area wellness interna. Il secondo sarà dedicato a collaboratori e professionisti temporanei che avranno necessità di fermarsi per un certo periodo di tempo. In questo modo INNOVA provvede al lavoratore che le interessa, proponendogli garanzie e comodità, come un bel posto dove vivere, tranquillo, vicino ai principali servizi, affinché possa concentrarsi sugli obiettivi di lavoro. L'investimento effettuato è importante, i lavori sono in corso e la conclusione è prevista entro il 2023. A Storo stiamo migliorando una palazzina ad uso foresteria per tecnici e impiegati che arrivano da fuori mentre a Roncone è in fase di riqualificazione un hotel che proporrà uno standard elevato e un'atmosfera accogliente con camere confortevoli e un curato centro wellness. Il nostro marchio si sta affermando sempre di più e ha bisogno di essere conosciuto anche attraverso visite guidate alla sede produttiva e al centro di ricerca, consolidando così la rete di vendita. Quando saremo in grado di offrire un'ospitalità adeguata, la visita sarà ancora più piacevole.

**Per Innova il design non è solo un abito esterno, ma un'estetica integrata al prodotto stesso.**

**For Innova, design is not just about the look of a product, but rather an aesthetic that is part of the product itself.**

**Quali sono i mercati di riferimento della rete commerciale di INNOVA? In quali paesi esportate i vostri prodotti?**

Il 50-60% della produzione è commercializzato all'estero. INNOVA è presente in più di trenta paesi del mondo, dall'Europa fino agli Stati Uniti, dove sta crescendo, al Canada, all'Australia e all'America Latina. Inoltre, stiamo muovendo i primi passi nei paesi del Sud-Est asiatico. Vendiamo prevalentemente con il nostro marchio e, in alcuni casi, per importanti brand internazionali che hanno incluso nella loro gamma di prodotti le nostre macchine e ai quali siamo arrivati grazie alla qualità che abbiamo dimostrato.

**INNOVA è "diventata grande" nei primi vent'anni del XXI secolo, tutt'altro che facili, e ha affrontato la crisi globale conseguente alla pandemia. Come si pone la mentalità dell'imprenditore di fronte a tutto questo?**

Ciò che succede all'esterno, chiama l'imprenditore a fare considerazioni operative ma, a prescindere dalle crisi e dagli accadimenti che arrivano da fuori e possono impensierire, in azienda non ci si ferma mai. L'imprenditore rimane sulla propria strada, consapevole che ciò che gli renderà più facile o difficile percorrerla è quanto riuscirà a fare con la sua impresa. Di fronte alla crisi che galoppa occorre darci dentro con maggiore energia, creando prodotti ancora più belli e innovativi. In dieci anni abbiamo raggiunto cento milioni di euro di fatturato, siamo operativi in tre stabilimenti e contiamo sulla forza di trecento dipendenti. Oggi l'ambizione è far crescere Innova integrandola con il territorio.



### L'INNOVAZIONE, SECONDO ORESTE BOTTARO.

"Nasce come un pensiero intermittente che inizialmente sfugge e che poi si ripropone. E quando riesco a catturarlo e piano piano a metterlo a fuoco, eccolo diventare intuizione, che poi sparisce di nuovo, ed è da quel momento che il pensiero iniziale, diventato intuizione, si trasforma in ossessione costante. Ossessione nel raggiungere un obiettivo, a volte così vicino, a volte così lontano da sembrare irraggiungibile. Quanto più gli obiettivi sono ambiziosi, e quelli di Innova lo sono, tanto più servono strumenti all'avanguardia, di eccellenza assoluta. Per questo è nata INNOVA Engineering. Trasformare l'intuizione in innovazione è innanzitutto una questione di tanto sforzo, tanta fatica, tanta caparbità, a volte contro tutto e tutti. Tanto lavoro che ha bisogno di strumenti sempre più evoluti e sofisticati. Come in un viaggio, i compagni che camminano con te nel lavoro, moltiplicano insieme le loro competenze, diventando una parte essenziale per raggiungere gli obiettivi. Obiettivi che ora sono sempre più vicini".

### INNOVATION, IN THE WORDS OF ORESTE BOTTARO.

"It stems from a sporadic thought that initially slips away and then resurfaces. And when I manage to capture it and slowly bring it into focus, it becomes intuition, which then vanishes again, and it is at that moment that the initial thought, which became intuition, turns into constant obsession. Obsession with achieving a goal, which is sometimes so close, yet sometimes so far as to seem unattainable. The more ambitious the goals (and all of INNOVA's are), the more cutting-edge tools of unquestionable excellence are required. That is why INNOVA Engineering was founded. Transforming intuition into innovation primarily requires a lot of effort, a lot of exertion and a lot of stubbornness, sometimes against everything and everyone. It is so much work that it requires increasingly advanced and sophisticated tools. As with a journey, the skillsets of the companions that accompany you in your work come together and multiply, becoming an essential part of achieving your goals. Goals that are now getting closer and closer."



**What does your company do? What does it produce and how?**

Innova is an industrial research and development company that specialises in the sector of heating systems, ventilation, air conditioning and environmental comfort for buildings. The high-spec design of our machines is such that they are extremely efficient. It all stems from an idea, which is then transformed into a high-spec product in which the electronics, which is

what makes the machine work, play a very important role. The job of the engineers is to combine mechanics with product design, which not only acts as the housing, but is an integral part of the product itself. Meanwhile, a team of developers takes care of the electronics, the programming and the possibility of controlling the machines via remote communication, thanks to the Internet and the opportunities provided by IoT (Internet of things) systems.

**INNOVA Engineering's new HQ has been operational in Tione since 2022, with one specific function. Please could you elaborate?**

This facility is dedicated to the study and generation of new technologies for the future. It is a state-of-the-art research centre, boasting some of Europe's most advanced laboratories in our sector. This is where we develop and test our products, as well as stringently assess the performance

of everything we build. To create a premium-quality product, a point-by-point analysis and a certifiable verification of compatibility and electrical safety are required. Phonometric analysis to measure the noise of a product is conducted in a designated room, while performance checks of the product's heating, cooling and energy efficiency are performed in the environmental chamber, which can simulate external conditions as low as -35°C. One workshop builds prototypes, which includes making use of 3D printers, while a futuristic tunnel leads to rooms where machinery used by the laboratory to adjust the test conditions is located. The research centre provides a vital supporting role to product development.

**What do you think about the issue of sustainability as a condition of environmental, economic, social and ethical progress? Is it too often still just a slogan?**

Until recently, sustainability was a question of conscience, but now it is a commitment and an obligation, for the reasons we are all aware of. Greater progress needs to be made to curb the phenomena associated with climate change and its negative effects on the environment and life on Earth. If we don't change our pace, we are doomed to drift. Sustainability is a vital component of INNOVA's mission: to produce heat and cold, to heat or cool,





using renewable energy without burning any fossil fuels. The issue of sustainability concerns production, our products' target market and management of the company itself; you could say that it is part of corporate style. At the Tione research centre and the Storo production facility, with their combined 25,000 square metres, the heating system uses heat pumps, and there is zero reliance on boilers or combustion processes. The energy required to heat the facilities comes from renewable sources; specifically, the large photovoltaic system that generates energy all year round.

**You describe the integrated welfare that you are planning for your employees as a way of attracting skills and excellence. And an important way in this highly transformative phase of work and of the employer-employee relationship. Could you explain in more detail what you are planning?**  
The role of integrated welfare is to attract human resources, which are of fundamental importance for the company. INNOVA is achieving this aim by purchasing and redeveloping buildings and facilities to provide hospitality to employees and guests. In Bolbeno, we bought the historic Palazzo Marchetti and another nearby building. The former, intended primarily for clients as well as for occasional tourists, will be converted into a premium hospitality facility, complete with outdoor swimming pool and indoor

wellness area. The latter will be for short-term colleagues and professionals who will be with us for a given period of time. This is how INNOVA plans to cater to its workers' needs, offering them guarantees and convenience, such as a nice, quiet place to live close to the main amenities, so that they can concentrate on their work goals. We have invested significant funds in this initiative, work is underway, and it is expected to be completed by the end of 2023. In Storo, we are making improvements to a building used as a guesthouse for visiting technicians and employees, while in Roncone, a hotel is being redeveloped that will offer quality overnight accommodation and a welcoming atmosphere, boasting comfortable rooms and a well-appointed indoor wellness centre. Our brand is becoming increasingly recognised, and this recognition must be further expanded by guided tours of the production site and research centre, thereby consolidating the sales network. These guided tours will be even more special once we are able to offer fitting hospitality.

**What are the target markets of INNOVA's commercial network? What countries do you export your products to?**  
In total, 50-60% of what we produce is marketed abroad. INNOVA products are distributed to more than thirty countries around the world, from Europe to the United States, where it is growing, to

Canada, Australia and Latin America. We are also taking our first steps into the Southeast Asian market. We mainly sell with our own brand and, in some cases, for important international brands that have included our machines in their product range owing to the quality that we have demonstrated.

**INNOVA has "grown up" in the first twenty years of the twenty-first century, which must have been anything but easy. It has survived easy, and it has survived the global crisis caused by the pandemic. What is an entrepreneur's mentality when faced with all this?**  
Events of the outside world require an entrepreneur to make operational decisions. However, regardless of the crises and goings-on beyond our four walls that can cause concern, the company never stops. An entrepreneur must remain on their own path, aware that what they manage to do with their business is what will make it easier or more difficult for them to stay true to their trajectory. In the face of the relentless crisis, we need to give ourselves more energy, creating even more beautiful and innovative products. In ten years, we have achieved a turnover of one hundred million euros. We operate from three sites and employ three hundred people. Our ambition today is to further bolster INNOVA's growth by integrating it with the region.



# 3TRE ON TOUR: 100 EVENTI IN 10 ANNI

di/by LOREDANA BONAZZA



**IL TOUR PROMOZIONALE ACCOMPAGNA LA 3TRE DAL 2012, CON INCONTRI ED EVENTI ORGANIZZATI IN ITALIA E NEL MONDO.**

**LA PROSSIMA EDIZIONE CELEBRERÀ I SETTANT'ANNI DELLA GARA.**

**Da** dieci anni scandisce i mesi di avvicinamento all'atteso slalom by night della 3Tre Fis Ski World Cup. È il 3Tre on tour, serie di eventi e incontri autunnali che accompagna l'arrivo del più grande evento sportivo dell'anno per Madonna di Campiglio. A fare da apripista a questo slalom promozionale tra le città più importanti d'Italia, con alcune trasferte all'estero - all'Audi Dome di Monaco di Baviera nel 2017 e 2018, all'Audi City Moscow nel 2019 e a Cracovia, nell'ambito del Tour de Pologne, nell'estate 2022 - sono state,

nel 2012, le prime presentazioni presso "Le Biciclette", punto di riferimento tra i ritrovi di tendenza a Milano. A metà strada tra la conferenza ufficiale per giornalisti e addetti ai lavori, l'incontro familiare con amici e conoscenti e l'occasione formale per allacciare nuovi legami, il 3Tre on tour segue una formula originale, appuntamento dopo appuntamento. Mai uguale al precedente, ogni incontro è nuovo perché cucito su misura della sede individuata (spesso suggerita dagli ospiti-amici che frequentano Madonna di Campiglio) e dell'atmosfera che la caratterizza.

## 3TRE ON TOUR: 100 EVENTS IN 10 YEARS

**The promotional tour has been on the road with 3Tre since 2012, with organised meetings and events in Italy and around the world. The upcoming edition will commemorate the competition's seventieth year. We have been counting down the months leading up to the long-awaited 3Tre FIS Ski World Cup Night Slalom for the last ten years. This is 3Tre on tour, a series of autumn events and meetings leading up to Madonna di Campiglio's largest sporting event of the year. The build-up to this promotional slalom visited some of Italy's biggest cities and even travelled abroad - to Munich's Audi Dome in 2017 and 2018, to Audi City Moscow in 2019 and to Krakow, as part of the Tour de Pologne,**

*in the summer of 2022. It was officially launched in 2012 at 'Le Biciclette', one of Milan's trendiest meeting spots. Somewhere between an official press conference for journalists and insiders, a get-together with friends and family, and a formal opportunity to make new ties, the format of the '3Tre on tour' is unique and original, from edition to edition. With no two meetings ever the same, each one is completely new because it is tailored to its location (often suggested by guests and friends visiting Madonna di Campiglio) and to the atmosphere of the place. Ten years ago, there was just one goal: to talk about 3Tre and the Ski World Cup in Madonna di Campiglio, with the Canalone Miramonti slalom ski*



**In Campidoglio**, sala Laudato Si, la presentazione della 3Tre e delle novità invernali a Madonna di Campiglio ha avuto Anna Fendi come madrina d'eccezione. All'incontro, coordinato dalla giornalista Rai Silvia Vaccarezza, ha partecipato anche Alessandro Onorato, Assessore al Turismo, moda e grandi eventi del Comune di Roma.

*In Campidoglio's Laudato Si room, the presentation of the 3Tre and the winter innovations in Madonna di Campiglio was attended by Anna Fendi as patron. The meeting, organised by journalist Rai Silvia Vaccarezza, was also attended by Alessandro Onorato, Councillor for Tourism, Fashion and Major Events of the Municipality of Rome.*



**A Bologna** l'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio e il Comitato organizzatore 3Tre sono stati ospiti di Benedetta (a destra) e Lavina (a sinistra) Savini presso la Casa-Museo Renzo Savini, un prezioso scrigno di storia, arte e cultura.

*In Bologna, the Madonna di Campiglio Tourist Board and the 3Tre Organising Committee were the honoured guests of Benedetta and Lavina Savini at the Renzo Savini House Museum, a priceless treasure trove of history, art and culture.*



## COSA HANNO DETTO

**Anna Fendi:** "Mi piace pensare a Madonna di Campiglio come a una gemma preziosa contornata da monumenti naturali, e credo sia spontaneo immaginarla idealmente gemellata con Roma, culla dei monumenti storici. Spero vivamente che questo legame di amicizia tra due esponenti illustri delle meraviglie naturali e artistiche del nostro Paese, si rinsaldi sempre di più. Ritengo inoltre che lo sci sia uno sport molto speciale, capace di avvicinare gli esseri umani alla sensazione di volo e di indurre in chi lo pratica un profondo spirito di libertà. È lo sport che coniuga natura e talento, ma anche momenti di grande convivialità e condivisione, che punta alla grande disciplina, sia mentale che fisica, e promuove i sentimenti verso la bellezza che, come è stato detto da una persona più importante di me, salverà il mondo".

Dieci anni fa, l'obiettivo era unico: ricominciare a parlare di 3Tre e di Coppa del Mondo di sci a Madonna di Campiglio, dopo che dal 2005 il Canalone Miramonti non aveva più ospitato la storica gara di sci che è anche l'evento più atteso, divertente e coinvolgente dell'inverno campigliano. Edizione dopo edizione, tra tappe fisse, come Milano, Roma, Brescia, e inserimenti a cadenza pluriennale, ad esempio Parma, Cremona, Palermo, Paestum, Bologna, Ferrara, Piacenza, Firenze, Pietrasanta insieme a tanti altri, il 3Tre on tour ha espresso sempre di più il binomio inscindibile tra 3Tre e Madonna di Campiglio, proponendo una duplice presentazione: lo slalom di Coppa del Mondo da una parte, le novità della stagione invernale dall'altra. Così, ogni anno, tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, organizzato dall'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio in collaborazione con il Comitato 3Tre, il tour inizia il suo viaggio, dalle città più lontane fino alle tappe più

vicine, nelle valli trentine, solitamente calendarizzate sotto data. "Questa iniziativa va avanti da un decennio e ci permette di raccontare lo slalom di Coppa del Mondo e gli splendidi luoghi in cui si svolge, valorizzando le eccellenze del territorio, dall'ospitalità alla ristorazione passando per lo shopping, che i nostri operatori sanno esprimere - spiega il presidente dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio, **Tullio Serafini** - . Non scegliamo le città in modo casuale ma per il forte legame che ci lega a esse e ai tanti amici che amano la nostra località". "Quella della 3Tre è una famiglia che cresce - dichiara il presidente del Comitato 3Tre **Lorenzo Conci** - come dimostra l'entusiasmo che accompagna le varie serate di presentazione. Nel coinvolgimento delle famiglie e di tutte le fasce d'età sta il segreto della nostra longevità e il futuro della nostra gara e del nostro sport. Non c'è 3Tre senza pubblico e senza l'atmosfera che esso crea attorno alla gara".

Nel libro dei ricordi del 3Tre on tour 2022, rimangono impresse alcune "cartoline" memorabili: la presentazione del libro "3.tre - La grande storia" in occasione del Festival dello Sport a Trento; il ritorno nella città di Bologna, nella Casa Museo Renzo Savini, sorprendente scrigno di storia, arte e cultura; il passaggio a Roma, in Campidoglio, con Anna Fendi, stilista e imprenditrice tra i più alti simboli dello stile italiano nel mondo; la presenza a Milano, a Casa Gessi, nel cuore del Quadrilatero della Moda, a suggerire il primo anno di Madonna di Campiglio quale socio onorario della Fondazione Altagama. E non dimentichiamo le tappe giocate vicino a casa, alla Rocca d'Anfo (Brescia), poi ospiti degli amici della Val di Ledro e, infine, il gran finale presso l'originale Museo dello Scarpone a Montebelluna (Treviso), appuntamento conclusivo del tour 2022 che, per il fascino del luogo e la presenza di piccoli frammenti di una storia emozionante, come gli scarponi da gara di Alberto Tomba, ha conquistato tutti.

**Benedetta Savini:** "Papà Renzo iniziò a frequentare Campiglio negli anni '50, parallelamente a Cortina, ma poi la sua scelta ricadde su Campiglio. Con la mamma erano ospiti fissi all'Hotel Milano, per poi acquistare casa negli anni '70. Ho ricordi nitidi della Campiglio di allora: mondana, moderna, grintosa, una Campiglio in cui, io bambina, mi stupivo di poter incrociare personaggi pubblici, politici e, in particolare, personalità del cinema. Ricordo un pomeriggio d'inverno, camminavo con mia madre, meravigliosa, mora, capelli sciolti, avvolta in una pelliccia di lupo bianco lunga fino ai piedi, con la sua grande borsa di cocodrillo nero e un enorme cappello di panno a falda larga. Ci stavamo dirigendo al Suisse quando il mitico Anthony Quinn ci incrociò e, per guardare mia mamma, fece una rotazione di 360° su se stesso! Ne rimasi colpita".

## TESTIMONIALS

**Anna Fendi:** 'I like to think of Madonna di Campiglio as a precious gem surrounded by natural monuments, and I think it is only natural to imagine it twinned with Rome, Italy's cradle of historic monuments. I sincerely hope that this bond of friendship between two illustrious exponents of the natural and artistic wonders of Italy will only get stronger in the future. I also firmly believe that skiing is a very special sport, capable of bringing people closer to the feeling of flying and inducing a profound feeling of freedom in all those who partake. It is a sport that combines nature and talent, but also moments of great conviviality and sharing. It also requires great mental and physical discipline, and fosters feelings towards beauty which, as someone more important than me once said, will save the world.'

## Benedetta Savini:

'My father Renzo began visiting Campiglio in the 1950s, together with Cortina, before ultimately falling for Campiglio. He and my mother were regular guests at Hotel Milano before they bought their own home in the 1970s. I have clear memories of Campiglio back then: cultured, modern, bold, a Campiglio where I, as a child, was dumbstruck at being able to meet public figures, politicians and, above all, film stars. I remember one winter's afternoon walking with my mother; wonderful, dark haired, loose hair, wrapped in a white wolf coat down to her feet, with her big black crocodile bag and an enormous wide-brimmed cloth hat. We were heading to the Suisse when the legendary Anthony Quinn crossed our path and did a complete 360° turn upon seeing my mother! I was impressed.'

**"Mi piace pensare a Madonna di Campiglio come a una gemma preziosa contornata da monumenti naturali".**

**"I like to think of Madonna di Campiglio as a precious gem surrounded by natural monuments".**

ANNA FENDI



**Al 3Tre on tour milanese** hanno "sfilato" alcuni prodotti d'eccellenza del territorio come le bollicine Ferrari Trento sparkling wine, i piatti gourmet dello chef Sabino Fortunato (ristorante "Il Gallo Cedrone", 1 stella Michelin), il Birrificio 1550 e Cafè D'Or con la birra artigianale e MdGin, le squisitezze della Cioccolateria Roccati e il gelato di montagna firmato Enrico Collini - Dolom'Ice.

**At the 3Tre on tour Milan stage**, several premium regional products were showcased, including Ferrari Trento sparkling wine, the official drink of Madonna di Campiglio, gourmet dishes from chef Sabino Fortunato (from the 1 Michelin-starred restaurant 'Il Gallo Cedrone'), the 1550 Brewery and Cafè D'Or with craft beer and MdGin, delicacies from master chocolatiers Roccati and Enrico Collini's mountain ice cream - Dolom'Ice.

course not having hosted the historic event since 2005, making it the most long-awaited, fun and engaging winter in Campigliano. Edition after edition, and travelling between fixed stages like Milan, Rome and Brescia, as well as several new additions over the years, such as Parma, Cremona, Palermo, Paestum, Bologna, Ferrara, Piacenza, Florence, Pietrasanta and many more, 3Tre on tour has increasingly highlighted the unbreakable bond between 3Tre and Madonna di Campiglio, offering an event

of two halves: the Ski World Cup slalom on the one hand, and the innovations of the winter season on the other. And so each year between the end of September and the beginning of October, the tour starts its journey, beginning in the furthest cities before arriving at its closing stages in the Trentino valley, all organised by the Madonna di Campiglio Tourist Board in collaboration with the 3Tre Committee. 'This initiative has been running for a decade and gives us the opportunity

to tell the story of the Ski World Cup Slalom and the breath-taking places it has been held, promoting the excellence of the region and everything it has to offer, from hospitality and gastronomy to shopping, which our operators can showcase to their fullest potential,' explains **Tullio Serafini**, President of the Madonna di Campiglio Tourist Board. 'Cities are not chosen at random, but rather thanks to the strong connection that binds us to them and to the many friends who love our small town.' 3Tre is a





# 3Tre

FIS Ski World Cup  
Madonna di Campiglio



Audi FIS Ski World Cup

22  
December  
2023

Foto Bisti

growing family,' declares **Lorenzo Conci**, Chair of the 3Tre Committee, 'as attested to by the enthusiasm surrounding the numerous presentation evenings. The secret of our longevity and the future of our competition, and our sport, lies in the support we receive from families and people of all ages. Without spectators and the atmosphere they create around the race, there would be no 3Tre.' The 3Tre on tour 2022 album of memories contains some unforgettable 'postcards': the presentation of the '3.tre - La grande storia' ('3.tre - The Grand History') book at the Trento Sport Festival; the return to Bologna's Renzo Savini House Museum, a surprising treasure trove of history, art and culture; the trip to the Capitoline Hill of Rome with fashion designer and entrepreneur Anna Fendi, one of the most renowned icons of Italian style in the world; and the excursion to Casa Gessi, in the heart of Milan's Fashion District, to commemorate Madonna di Campiglio's first year as honorary member of the Altagama Foundation. And let's not forget the stages closer to home, first at Rocca d'Anfo (Brescia), then guests of our friends in the Ledro Valley and, lastly, the grand finale at the original Ski Boot Museum in Montebelluna (Treviso), the final stop of the 2022 tour, which won everyone over thanks to the location's and the little fragments of an exciting history on display, such as Alberto Tomba's ski boots.



In Campidoglio, sala Laudato Si, con **Alessandro Onorato**, Assessore al turismo, moda e grandi eventi. The presentation of the 3Tre was also attended by **Alessandro Onorato**, Councillor for Tourism, Fashion and Major Events.

La presentazione di **Paolo Luconi Bisti**. The presentation by **Paolo Luconi Bisti**.

EVENTI EVENTS

### L'ORSETTO FULMINE BY TRUDI

Fulmine è il nome della nuova mascotte di 3Tre firmata Trudi: un simpatico orsetto di peluche vestito della maglia simbolo della "Classica" di Madonna di Campiglio. Negli anni '50 e '60 la Maglia Fulmine (oggi realizzata da Falconeri) era il premio per il vincitore della classifica "Combinata" delle tre gare in Trentino (questa l'origine del nome 3Tre): un riconoscimento reintrodotta negli anni recenti dal Comitato organizzatore 3Tre per premiare i vincitori del terzo millennio sul Canalone Miramonti. La nuova mascotte è stata presentata a Milano insieme all'annuncio della nuova partnership con il brand italiano che produce peluche e giocattoli. La storia di Trudi, come quella della 3Tre, è fatta di emozioni che risvegliano, nei bambini come negli spettatori, stupore e ricordi preziosi. L'orsetto incarna i valori di qualità, sicurezza, innovazione e design che da oltre sessantacinque anni sono il cuore di tutte le creazioni di Trudi.

### FULMINE BEAR BY TRUDI

3Tre has a new mascot: Fulmine, by Trudi, is a cute teddy bear dressed in the iconic jersey of the Madonna di Campiglio 'Classica'. In the 1950s and 1960s, the Fulmine Jersey (now made by Falconeri) was the prize awarded to the winner of the 'Combined' classification of the three races in Trentino (which is where the 3Tre got its name). This accolade has been reintroduced by the 3Tre Organising Committee in recent years and is now awarded to the twenty-first century winners of the Canalone Miramonti slalom ski course. The new mascot was presented in Milan, along with an announcement of a new partnership with the Italian brand, which manufactures cuddly animals and other toys. Like 3Tre, Trudi's story is laced with emotions that awaken wonder and precious memories in children and spectators alike. The bear embodies the values of quality, safety, innovation and design which have been at the heart of all of Trudi's creations for more than sixty-five years.

# MADONNA DI CAMPIGLIO







Il 22.12.2022, il Canalone Miramonti è tornato ad accogliere il grande pubblico, con 12.000 spettatori

Canalone Miramonti has finally been able to bring back the big public with 12.000 spectators.  
P. Bisti



**DANIEL YULE HA SCRITTO A CAMPIGLIO UNA LEGGENDA TUTTA SU**

Il 22.12.2022, lo svizzero ha realizzato un capolavoro di regolarità centrando la terza affermazione alla 3Tre (una ogni due anni) ed eguagliando Tomba e Kristoffersen, ma pur sempre due passi dietro Ingemar Stenmark. Daniel Yule ha centrato il suo terzo successo di Coppa del Mondo (su un totale di 5) ancora sul pendio del Canalone Miramonti dove ormai ha preso l'abitudine di imporsi a intervalli regolari: la prima volta nel 2018, la seconda nel 2020 e, infine, nel 2022.

A fianco: Giorgio Rocca, ultimo vincitore italiano sul Canalone Miramonti nel 2005 e Ivano Edalini, vincitore della 3Tre nel 1986, davanti a Ingemar Stenmark, sono gli immancabili testimonial del 3Tre on tour.

**DANIEL YULE DOES IT AGAIN: HAT-TRICK IN MADONNA**

The Madonna di Campiglio's classic has welcomed another 3-time winner, Daniel Yule, who on Thursday December 22nd managed to move on the same level as two other three-time winners, Alberto Tomba and Henrik Kristoffersen, sitting behind only Ingemar Stenmark (5) in the historical winners' standings. Not only Yule has developed a unique feeling with the Canalone Miramonti, but also a remarkable consistency: after 2018 and 2020, the Swiss delivered again at two-year distance.

At the left: Giorgio Rocca, last Italian winner on the Canalone Miramonti slalom ski course in 2005, and Ivano Edalini, winner of the 3Tre in 1986, ahead of Ingemar Stenmark, are the unwavering faces and supporters of 3Tre on tour.



**TRENTODOC**  
*Sulle Dolomiti*  
**MADONNA DI CAMPIGLIO  
E PINZOLO**  
2.3.4.5 MARZO 2023



Scopri l'evento sull'App Trentodoc con tutti gli appuntamenti in programma. Puoi scaricarla negli store del tuo telefono o con il QR Code che vedi qui.

**CUCINA, CHIACCHIERE, RACCONTI E BOLLICINE**



# LA MONTAGNA ASCOLTATA

## THE 'MONTAGNA ASCOLTATA' (RELATED)

di/by STEFANO ALBERGONI

### Tradizioni e altro delle Terre Alte

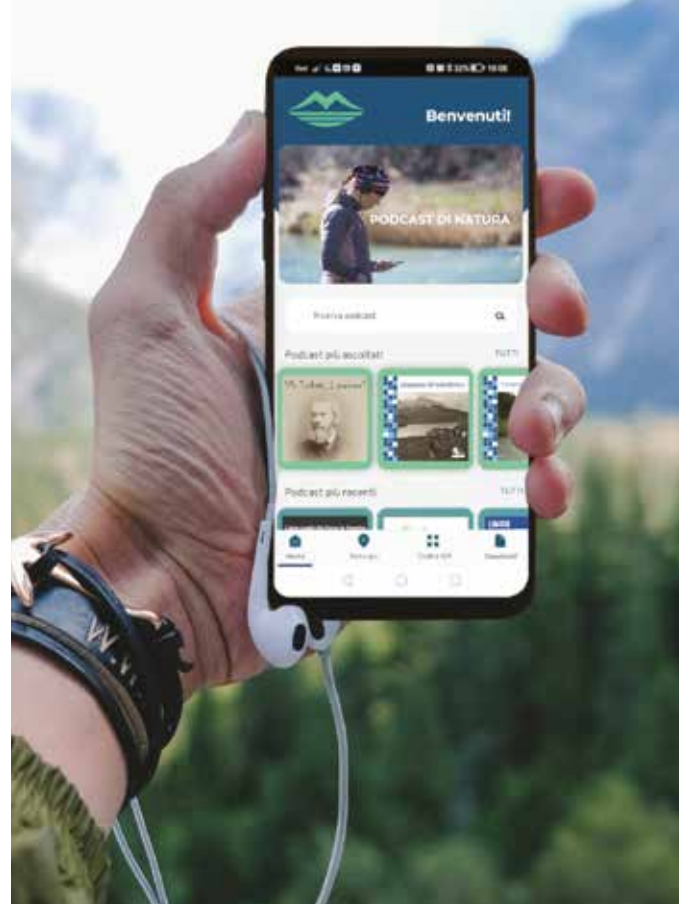
"Passaggi a Nord Ovest - concatenazioni alpine" (anordovest.eu) è un podcast firmato da Denis Falconieri, giornalista e autore di Lonely Planet Italia, e Franz Rossi, scrittore e blogger. Online dal 1° gennaio 2021, il podcast è un magazine dinamico e multiforme, in cui si parla di tutto ciò che riguarda la montagna, denominatore comune degli oltre 200 episodi già pubblicati sulle maggiori piattaforme, nei quali voci e testimoni diversi parlano e discutono della storia, delle tradizioni, delle novità e della filosofia delle Terre Alte. Il nome del podcast si ispira alla posizione geografica della Valle d'Aosta, dove risiedono Rossi e Falconieri, e vuole evocare i temi dell'avventura, del viaggio, delle esplorazioni, dando rilievo alle tante voci della regione alpina. Tra queste: Silvia Amigoni, divulgatrice, Luciano Caveri, giornalista e politico, Franco Faggiani, giornalista e scrittore, Alessandra Longo, blogger, Enrico Maroz, giornalista Ansa, e Carlotta Montanera, blogger. 769



Denis Falconieri e Franz Rossi  
PASSAGGI A NORD OVEST  
Journeys to the North-West  
[anordovest.eu](http://anordovest.eu)

### Traditions and other of the Terre Alte [High Lands]

'Passaggi a Nord Ovest - Alpine concatenations' (anordovest.eu) is a podcast by Denis Falconieri, journalist and author of Lonely Planet Italia, and Franz Rossi, writer and blogger. Online since 1 January 2021, the podcast is a dynamic and multifaceted magazine, which talks about everything mountain-related, the common denominator of the over 200 episodes already published on the major platforms, in which voices and different witnesses talk about and discuss the history, traditions, novelties and philosophy of the Terre Alte. The name of the podcast is inspired by the geographical position of the Aosta Valley where Rossi and Falconieri live, and wants to evoke the themes of adventure, travel, exploration, highlighting the many voices of the Alpine region. Among these: Silvia Amigoni, populariser, Luciano Caveri, journalist and politician, Franco Faggiani, journalist and writer, Alessandra Longo, blogger, Enrico Maroz, journalist Ansa, and Carlotta Montanera, blogger.



Talking Nat  
PODCAST DI NATURA  
Nature Podcast  
[talkingnat.it](http://talkingnat.it)

### La natura dalla Sarca al Parco

Talking Nat (talkingnat.it) è una piattaforma di podcast geolocalizzati (segnalabili con QR code) dedicati alla natura e prodotti in collaborazione con chi in Italia si dedica alla sostenibilità e alla protezione e valorizzazione della biodiversità. Nata nel 2022 in Trentino, ha già pubblicato diversi podcast, alcuni dei quali per enti e soggetti delle valli trentine quali il Parco Naturale Adamello Brenta e il Parco Fluviale della Sarca. Tra questi ricordiamo gli episodi del podcast "Voci e storie della Sarca" a cura di Catia Baldassarri e di Viola Ducati (Tracce del clima che cambia) e due podcast del Parco Naturale Adamello Brenta:

"Come capitò che l'orso in Trentino sopravvivesse all'estinzione" (lettura sceneggiata dal libro "Sulla via dell'orso. Un racconto trentino di uomini e natura", di Anna Sustersic e Filippo Zibordi) e "Borghi e sentieri nel Parco", un podcast a puntate di recentissima produzione, a cura di Rosario Fichera, i cui primi due episodi sono dedicati a Spormaggiore e Stenico e ai cammini che da questi paesi si possono intraprendere.

### The nature of the Sarca and of the Parco

Talking Nat (talkingnat.it) is a geolocalised podcast platform (reportable with QR code) dedicated to nature and produced in collaboration with those in Italy dedicated to sustainability and the protection and enhancement of biodiversity. Created in 2022 in Trentino, it has already published several podcasts, some of which for institutions and individuals

in the Trentino valleys such as the Adamello Brenta Natural Park and the Sarca River Park. Among these we recall the episodes of the podcast 'Voci e storie della Sarca [Voices and stories of the Sarca]' edited by Catia Baldassarri and Viola Ducati (Tracce del clima che cambia [Traces of the changing climate]) and two podcasts of the Adamello Brenta Natural Park: 'Come capitò che l'orso in Trentino sopravvivesse all'estinzione [How the bear in Trentino survived extinction]' (scripted reading from the book 'Sulla via dell'orso. Un racconto trentino di uomini e natura [A Trentino tale of men and nature]', by Anna Sustersic and Filippo Zibordi) and 'Borghi e sentieri nel Parco [Villages and paths in the Park]', a recently produced podcast in instalments, edited by Rosario Fichera, the first two episodes of which are dedicated to Spormaggiore and Stenico and the paths that can be taken from these towns

"Il podcast è un'invenzione semplicissima che però sta diventando quasi rivoluzionaria perché ci riporta all'essenza del racconto, senza fronzoli e senza troppe complicazioni tecnologiche".

(E. Camanni)

'The podcast is a very simple invention which is, however, becoming almost revolutionary because it returns us to the essence of the story, with no frills and without too many technological complications'.

(E. Camanni)



Enrico Camanni  
STORIE IN BILICO  
[pocketstories.it](http://pocketstories.it)

### Storie di alpinismo e montagna

Enrico Camanni, raffinato scrittore e alpinista che del binomio letteratura e montagna ha fatto la cifra del suo lavoro, ha recentemente dato vita al podcast "Storie in Bilico", prodotto da Pocket Stories (pocketstories.it), e dedicato alle storie di montagna e pubblicato sulle maggiori piattaforme. Quattro gli episodi

finora usciti, tra gennaio e aprile 2022. Storie di alpinismo ma non solo. Storie "eccezionali e contro corrente, perché chi sfida la gravità va sempre in direzione contraria", scrive l'autore sul suo sito. Il primo episodio, "Taglia, taglia", racconta ciò che accadde nell'estate 1954 sulle Dolomiti di Brenta, a Cesare Maestri e Luciano Eccher che si trovavano sulla parete nord ovest del Campanile Basso sospesi tra la vita e la morte. La loro impresa fu raccontata in modo memorabile da Dino Buzzati sul Corriere della Sera e da qui prende le mosse il podcast. Con la calda voce torinese di Camanni e un sapiente sound design, gli altri episodi ci introducono alla vita di Attilio Tissi, alpinista e partigiano, all'incredibile vicenda umana legata alla grande valanga di Bergemolletto (CN) nel 700, al mistero della scomparsa di Ettore Zapparoli, musicista, scrittore e alpinista.

### Stories of alpinism and the mountain

Enrico Camanni, a refined writer and mountaineer for whom the combination of literature and the mountains have become the hallmark of his work, has

recently created the podcast 'Storie in Bilico', produced by Pocket Stories (pocketstories.it), and dedicated to mountain stories and published on the major platforms. Four episodes have been released so far, between January and April 2022. Stories of alpinism but not just that. Stories which are 'exceptional and which go against the current, because he who defies gravity always goes in the opposite direction', the author writes on his website. The first episode, 'Taglia, taglia', relates the events of the summer of 1954 in the Brenta Dolomites, experienced by Cesare Maestri and Luciano Eccher who were on the northwest face of the Campanile Basso suspended between life and death. Their feat was memorably described by Dino Buzzati in Corriere della Sera and this is where the podcast begins. With the warm Turin-accented voice of Camanni and a skilful sound design, the other episodes introduce us to the life of Attilio Tissi, mountaineer and partisan, to the incredible human story linked to the great avalanche of Bergemolletto (CN) in the 18th century, to the mystery of the disappearance of Ettore Zapparoli, musician, writer and mountaineer.



# CAMPIONI IN PISTA

di/by NICOLLE BORONI

## DUCATI ARRIVA IN TRENTINO, CON AUDI A MADONNA DI CAMPIGLIO.

**D** circuiti mito della velocità alle piste regine dello sci, Ducati arriva in Trentino, a Madonna di Campiglio, località partner Audi dal 2013, per presentare i team ufficiali MotoGP e Superbike 2023. Dopo la favolosa stagione 2022, la migliore di sempre per le rosse di Borgo Panigale, l'appuntamento ai piedi delle Dolomiti di Brenta è fissato dal 22 al 24 gennaio 2023. Tre giorni tra ospiti d'eccezione, incontri con i giornalisti, momenti ufficiali,

anteprime mondiali e divertimento sugli sci. In occasione di questo evento, promosso con il titolo "Campioni in Pista" e organizzato in collaborazione con Trentino Marketing e Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio, realtà locale con cui il Brand Audi collabora a stretto contatto per la valorizzazione del territorio, Ducati presenta sulla neve, per la prima volta in contemporanea, il Ducati Lenovo Team e il Team Aruba.it Racing - Ducati.

## CHAMPIONS ON THE TRACK

**Ducati is coming to Trentino, with Audi on the slopes of Madonna di Campiglio.**

From legendary racing tracks to the finest ski slopes, Ducati is coming to Madonna di Campiglio, an Audi location partners since 2013, to present its official 2023 MotoGP and Superbike teams. After a wonderful 2022 season, the best in the history of Ducati's Borgo Panigale reds, the appointment at the foot of the Dolomites has been set for 22 to 24 January 2023. Three days in the company of their excellent hosts, interviews with journalists, official events, world premieres and fun on the slopes. As part of this event, promoted under the title "Champions of the Track", organised by the Madonna di Campiglio Tourist Board and Trentino Marketing, local organisations that work closely with Audi to promote the mountain region, Ducati will present both the Ducati Lenovo Team and the Aruba.it Racing - Ducati team for the first time together on the snow.





## CAMPIONI IN PIAZZA

A Madonna di Campiglio si guarda quindi alla prossima stagione dei motori, dopo che il 16 dicembre 2022, in piazza Maggiore a Bologna, con l'evento "Campioni in Piazza", Ducati ha festeggiato la sua indimenticabile stagione sportiva e la conquista, da parte degli "eroi" di Ducati Corse, di tutti i titoli mondiali sia in MotoGP che nel WorldSBK: titolo piloti, titolo costruttori e titolo squadre. La città di Bologna, la Motor Valley e tutta l'Italia hanno così celebrato i successi di Ducati, un trionfo senza precedenti per la Casa motociclistica di Borgo Panigale.

Francesco Bagnaia ed Enea Bastianini a Malga Zeledria.

## CHAMPIONS IN THE SQUARE

Madonna di Campiglio is therefore looking forward to next season, following the "Champions in the Square" event held in Bologna's piazza Maggiore on 16 December 2022 celebrating Ducati's unforgettable season and clean sweep by the "heroes" of Ducati's racing division of all the MotoGP and WorldSBK world titles: riders' title, constructors' title and teams' title. The city of Bologna, the Motor Valley and all of Italy celebrated Ducati's success, an unprecedented triumph for the Borgo Panigale motorcycle manufacturer.

**Ducati e Campiglio, espressioni di italianità e Altagamma, si incontrano sulle Dolomiti.**

*Ducati and Campiglio, expressions of the best of Italy and Altagamma, meet in the Dolomites.*



Francesco Bagnaia partecipa all'Audi Driving Experience.  
P. Bisti

## CAMPIONI IN PISTA

Da segnare in agenda, per gli appassionati delle due ruote, la data di lunedì 23 gennaio, quando, alle ore 17 in piazza Sissi, è previsto un incontro con i piloti dei team ufficiali Ducati MotoGP e Superbike accompagnato da musica e intrattenimento. Presenti, nella splendida cornice della "Regina delle nevi", **Francesco Bagnaia**, Campione del Mondo MotoGP 2022 e **Alvaro Bautista**, vincitore, sempre nel 2022, del titolo mondiale Superbike insieme ai loro rispettivi compagni di squadra **Enea Bastianini** e **Michael Ruben Rinaldi**. In occasione di questo evento, promosso con il titolo "Campioni in Pista" e organizzato da Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio in collaborazione con Trentino Marketing, Ducati presenta sulla neve, per la prima volta in contemporanea, il Ducati Lenovo Team e il team Aruba.it Racing - Ducati.

## CHAMPIONS ON THE TRACK

Motorbike enthusiasts should mark 5pm on Monday 23 January in their calendars, as this is when the riders of the official Ducati MotoGP and Superbike teams are set to be unveiled at piazza Sissi, accompanied by music and entertainment. In the idyllic setting of the "Queen of Snow", **Francesco Bagnaia**, 2022 MotoGP World Champion, and **Alvaro Bautista**, winner of the 2022 Superbike World Championship, together with their respective teammates **Enea Bastianini** and **Michael Ruben Rinaldi**, are set to appear. As part of this event, entitled "Champions on the Track", organised by the Madonna di Campiglio Tourist Board in collaboration with Trentino Marketing, Ducati will present both the Ducati Lenovo Team and the Aruba.it Racing - Ducati team for the first time together on the snow.

Vari momenti della prima edizione di "Campioni in pista" a Madonna di Campiglio.  
P. Bisti

## AUDI E CAMPIGLIO

L'evento firmato Ducati, premium brand di Audi AG, si svolge a Madonna di Campiglio, legata ad Audi da una solida e fattiva partnership che dura da 10 anni. Quest'ultima è basata sulla condivisione di valori come rispetto per l'ambiente, passione per la montagna e voglia di superare i propri limiti per creare sempre le migliori performance sostenibili. Inoltre, a testimonianza della forte vocazione sportiva, la località ha recentemente ospitato la tappa di slalom maschile della Audi FIS Ski World Cup, l'appuntamento in notturna sulla 3Tre. Il legame tra Audi e Madonna di Campiglio conferma l'impegno della Casa dei quattro anelli nello sviluppo di una mobilità sostenibile nel rispetto dell'ecosistema, mantenendo l'uomo al centro.

## AUDI AND CAMPIGLIO

The popular tourist destination, whose links to Audi have been formed by a robust and effective ten-year partnership based on shared values such as respect for the environment, a passion for the mountains and a desire to push one's limits to consistently give the best sustainable performance, testimony to the strong sporting vocation, recently hosted the men's slalom stage of the Audi FIS Ski World Cup, the night-time meeting on the 3Tre. The ties between Audi and Madonna di Campiglio confirm the "house of the four ring's" commitment to developing sustainable motoring that respects the ecosystem, and keeping mankind at the centre of this.

## CAMPIONI DEL MONDO 2022

Nel 2022 Francesco Bagnaia e Ducati hanno scritto una pagina importante nella storia della MotoGP centrando il titolo mondiale piloti 2022. Insieme al titolo costruttori e al titolo squadre ottenuto dal Ducati Lenovo Team, la casa di Borgo Panigale ha centrato il terzo alloro nella classe regina. La stagione 2022 è stata, per Ducati, la più vittoriosa di sempre in MotoGP: 32 podi conquistati con 7 piloti diversi. Alvaro Bautista si è invece aggiudicato il titolo di Campione del Mondo WorldSBK, dopo una stagione straordinaria con 14 vittorie e 29 podi in 33 gare. Intanto, mentre ancora riecheggia la strepitosa annata 2022, si scaldano, a Madonna di Campiglio, i motori in vista della stagione agonistica 2023.

## 2022 WORLD CHAMPIONS

In 2022, Francesco Bagnaia and Ducati wrote an important page in the history of MotoGP by winning the 2022 World Riders' Title. Together with the constructors' title and the team title already won by the Ducati Lenovo Team, the Borgo Panigale manufacturer secured the triple in the elite class. The 2022 season was, for Ducati, its most victorious ever in MotoGP: 32 podium finishes with 7 different riders. Alvaro Bautista was instead awarded the title of WorldSBK World Champion, after an extraordinary season which included 14 victories and 29 podium finishes in 33 races. Meanwhile, with the sensational 2022 season still ringing in our ears, the engines are warming up in Madonna di Campiglio with the 2023 racing season in sight.

Le nuove livree stanno per essere svelate.  
P. Bisti



# IL NUOVO RIFUGIO MANDRON

DOPO I RECENTI LAVORI DI AMMODERNAMENTO, LA SCORSA ESTATE IL RIFUGIO ALPINO DELLA SAT SI È PRESENTATO CON UNA NUOVA VESTE.

di/by LINDA PISANI

**Un** nuovo abito che valorizza la struttura architettonica tradizionale con l'aggiunta, a seguito dei lavori realizzati, di elementi contemporanei che si fondono con il passato e si integrano con il contesto ambientale dell'alta quota. Un necessario ammodernamento dettato dal trascorrere del tempo con il risultato di un miglioramento estetico e una maggiore fruibilità da parte di alpinisti ed escursionisti. Stiamo parlando del

"nuovo" rifugio Mandron Città di Trento in Adamello. Spettacolare la nuova vetrata che, dalla sala da pranzo, apre la vista sul ghiacciaio di fronte e sollecita il pensiero a riflettere sulla bellezza e la trasformazione dell'ambiente alpino. I lavori hanno riguardato, principalmente, l'adeguamento alle norme antincendio, l'ampliamento dell'area ristoro e l'efficientamento energetico. La costruzione è ora adeguata alle esigenze di chi frequenta la montagna e più ospitale.

## THE NEW 'MANDRON' RETREAT

**Following last summer's renovation, Sat's alpine retreat presented its new look.**

*A new look which, following the works carried out, enhances the traditional architectural structure with the addition of contemporary elements that blend with the past and integrate with the high-altitude environment. A necessary modernisation dictated by the passage of time leading to an aesthetic*

*improvement and increased use by mountaineers and hikers. This is the 'new' Mandron Città di Trento retreat in Adamello. The new window, with its view of the glacier from the dining room, is spectacular, causing us to reflect on the beauty and transformation of the alpine environment. The works mainly concerned adaptation to fire regulations, the expansion of the refreshment area, and energy efficiency. The construction has now been adapted to meet the needs of those who visit the mountains and making it more hospitable.*



Il nuovo rifugio alpino "Mandron Città di Trento" fotografato da diversi punti di vista.

The new alpine 'Mandron Città di Trento' retreat photographed from different perspectives.



**IL NUOVO RIFUGIO È UN BELL'ESEMPIO DI ARCHITETTURA IN EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ.**

**CARLO GALLAZZINI E LA MOGLIE FLAVIA SONO I CUSTODI DEL RIFUGIO DA 43 ANNI MENTRE IL FIGLIO DAVIDE RIVESTE OGGI UN RUOLO DI PRIMO PIANO NELLA GESTIONE.**

**THE NEW RETREAT IS A FINE ARCHITECTURAL EXAMPLE THAT BALANCES TRADITION AND MODERNITY.**

**CARLO GALLAZZINI AND HIS WIFE FLAVIA HAVE RUN THE RETREAT FOR 43 YEARS WHILE, TODAY, THEIR SON DAVIDE PLAYS A LEADING ROLE IN ITS MANAGEMENT.**



La spettacolare vetrata della sala da pranzo con vista sulle cime delle Tre Lobbie, il ghiacciaio, l'acqua di fusione e la cascata che ha generato un nuovo laghetto alpino.

*The spectacular window in the dining room with a view of the peaks of the Tre Lobbie, the glacier, the meltwater and the waterfall, which has created a new alpine lake.*



La sala principale del rifugio è intitolata a Giovanni Spagnoli, roveretano, già senatore della Repubblica italiana e presidente del Cai (Club alpino italiano) dal 1971 al 1980.

*The main room of the retreat is named after Giovanni Spagnoli, from Rovereto, a former senator of the Italian Republic and president of the Cai (Italian Alpine Club) from 1971 to 1980.*

## TRA STORIA E GEOGRAFIA

Il rifugio Mandron, inaugurato dalla Sat (Società alpinisti tridentini) nel 1959 in sostituzione del vecchio rifugio realizzato nel 1878 dagli alpinisti della Sezione di Lipsia del DuOeAV (il Deutscher e Österreichischer Alpenverein era l'organizzazione alpinistica nata dalla fusione del Deutscher Alpenverein, dell'Österreichischer Alpenverein e dell'associazione degli alpinisti boemi tedeschi), si trova sul bordo della costa erbosa della Conca Mandron, a poca distanza dai laghetti omonimi, di fronte al più vasto e tra i più importanti ghiacciai italiani. Nel corso della Guerra bianca, la zona del Mandron fu teatro di scontri bellissimi e i dintorni del rifugio sono ancora oggi ricchi di testimonianze della Grande guerra: camminamenti, posti di vedetta, trincee e il piccolo cimitero militare. Costruito nella parte alta della Val Genova, forse la più bella valle del Parco Naturale Adamello Brenta, è un luogo panoramico unico. Da qui l'occhio spazia verso la vedretta dalla quale nasce il fiume Sarca, immissario del Lago di Garda. Sopra i ghiacci emerge la disposizione dei tre allineamenti rocciosi del lago Mingo-Lares-Carè Alto, delle

Lobbie- Dosson-Monte Fumo e dell'Adamello-Lagoscurio. Quest'ultimo è anche il nome di un lago di origine glaciale che si trova a monte del rifugio. Il Mandron, in posizione strategica per le escursioni sui ghiacciai, a primavera è spesso aperto per lo scialpinismo. Poi, all'inizio dell'estate, i laghetti accanto si impreziosiscono dei bianchi pennacchi dell'erioforo mentre nel pieno dell'estate la bocca del ghiacciaio scarica a valle una quantità impressionante di acqua. Una graziosa chiesetta, costruita con il granito del posto, la tonalite, completa il paesaggio circostante.

## I DETTAGLI DEL PROGETTO

Il progetto ha interessato l'adeguamento della struttura alla normativa antincendio, anche con l'inserimento di nuove uscite verso l'esterno, ed è stata aumentata la capacità della sala da pranzo (con 90 posti tavola, la sala da pranzo misura ora 70 mq che diventano 130 mq considerando l'area ristoro nel suo complesso) perché rispondesse al numero dei posti letto. La vivibilità della struttura alpina è stata migliorata attraverso la realizzazione, nel piano sottotetto, di piccole stanze in sostituzione della grande camerata, con l'aggiunta di nuovi servizi igienici, sia per la

sala da pranzo che per le stanze. In generale è stato effettuato un efficientamento generale attraverso la sostituzione dei serramenti, la coibentazione delle pareti verticali e della copertura. Il cappotto termico esterno è stato rivestito in lamiera di alluminio colore grigio opaco, come il nuovo manto di rivestimento. Con questo intervento di riqualificazione delle facciate e della copertura del volume esistente, si è ottenuta una migliore prestazione energetica e un interessante compromesso estetico, mettendo in contrapposizione il volume esistente in pietra e lamiera con l'ampliamento in legno e vetro. L'importo complessivo dei lavori è di 1 milione e 270mila euro affrontato con contributo da parte del Servizio Turismo della Provincia autonoma di Trento nella misura dell'80%. I lavori sono iniziati il 5 luglio del 2021 e, dopo la sospensione invernale da novembre 2021 a giugno 2022, sono ripresi per essere ultimati il 29 luglio 2022. L'appalto generale delle opere è stato affidato alla ditta Dallapè Costruzioni mentre a Livio Noldin, progettista dell'Ufficio tecnico della Sat, è stata affidata la direzione dei lavori. Il progetto delle strutture è firmato dall'ingegnere Giancarlo Nardin, l'architetto Ascanio Zocchi ha studiato i nuovi arredi interni, ma

numerosi altri tecnici e varie ditte hanno dato il loro contributo alla realizzazione del "nuovo" rifugio Mandron Città di Trento.

## LA SALA "SPAGNOLI": UNO SGUARDO SUL GHIACCIO

La nuova sala da pranzo che si apre verso sud ovest, sfruttando parte di un terrazzamento esistente, è caratterizzata da una grande vetrata sul lato lungo che apre agli ospiti una straordinaria vista sul ghiacciaio del Mandrone e sulle Lobbie. La nuova struttura, in legno, risulta leggermente a sbalzo e poggia sul basamento in pietre di granito della terrazza esistente. Questa grande superficie vetrata assicura la luce naturale anche alla sala più interna e alla zona bar. A copertura del nuovo volume è stata realizzata una terrazza in legno, riproponendo il terrazzamento sacrificato dall'ampliamento, molto apprezzato perché a favore di sole e protetto verso nord dalla muratura del rifugio. Un miglioramento estetico generale è rappresentato dalla modifica della copertura del volume a nord ovest, dove il piccolo tetto a due falde è stato sostituito dal prolungamento della terrazza che in questo modo "abbraccia" i due prospetti sud-ovest e nord-ovest.

## BETWEEN HISTORY AND GEOGRAPHY

*The Mandron retreat, inaugurated by the SAT (Tridentine Mountaineers' Society) in 1959 to replace the old retreat built in 1878 by the mountaineers of the Leipzig Section of the DuOeAV (the Deutscher and Österreichischer Alpenverein was the mountaineering organisation created from the merger of the Deutscher Alpenverein, the Österreichischer Alpenverein and the association of German Bohemian mountaineers), is located on the edge of the grassy coastline of the Mandron Basin, not far from the lakes of the same name, in front of the largest and most important Italian glaciers. During the Guerra Bianca, or White War, the Mandron area was the scene of military clashes and the retreat's surroundings still bear many testimonies of the Great War: walkways, lookout posts, trenches and the small military cemetery. Built in the upper part of the Val Genova, perhaps the most beautiful valley in the Adamello Brenta Natural Park, it is a unique panoramic space. From here, our eye sweeps towards the glacier and the Sarca river, a tributary of Lake Garda. Above the ice protrudes the arrangement of the three rocky alignments of*

*Lake Mingo-Lares-Carè Alto, Lobbie-Dosson-Monte Fumo and Adamello-Lagoscurio. The latter is also the name of a lake of glacial origin which is located upstream of the retreat. In spring, the Mandron, strategically located for excursions to the glaciers, is often open for ski mountaineering. Then, in early summer the lakes alongside it are embellished with the white plumes of cotton-grass, while in midsummer an impressive amount of water surges downstream from the mouth of the glacier. A lovely little church, built with local granite, tonalite, completes the surrounding landscape.*

## PROJECT DETAILS

*The project involved adapting the building to fire regulations, with the addition of new exits to the exterior and the increase in the capacity of the dining room (with 90 covers, the dining room now measures 70 m<sup>2</sup>, which can become 130 m<sup>2</sup> when taking the entire refreshment area into consideration) so that it meets the number of beds. The habitability of the alpine building was improved through the construction of small rooms on the attic floor to replace the large dormitory, with the addition of new toilets for both the dining room and*

*the bedrooms. Overall, general improvements to efficiency were carried out by replacing the windows and insulating the vertical walls and the roof. The external thermal coating was covered in a matt grey aluminium sheet, like the new cladding. With this redevelopment of the facade and the roof of the existing space, improved energy performance and an interesting aesthetic compromise were obtained, contrasting the existing area in stone and sheet metal with the wood and glass extension. The total cost for the works was €1,270,000, with an 80% contribution from the Tourism Board of the Autonomous Province of Trento. The works began on 5 July 2021 and, after the winter break from November 2021 to June 2022, works resumed and were completed on 29 July 2022. The general tender of the works was awarded to the Dallapè Costruzioni company, while Livio Noldin, designer of the SAT technical office, was entrusted with the supervision of the works. The structures were designed by the engineer Giancarlo Nardin, the architect Ascanio Zocchi studied the new interior furnishings, but numerous other technicians and companies contributed to the construction of the 'new' Mandron Città di Trento retreat.*

## THE 'SPAGNOLI' ROOM: A LOOK AT THE ICE

*The new dining room, which opens up to the south-west, taking advantage of part of an existing terrace, is characterised by a large window on the long side which allows guests to see an extraordinary view of the Mandrone glacier and the Lobbie. The new wooden structure is slightly cantilevered and rests on the granite stone base of the existing terrace. This large, glazed surface also ensures that natural light reaches the inner room and the bar area. A wooden terrace was built to cover the new space, recreating the terracing that was sacrificed by the expansion, much admired as it benefits from the sun and is protected to the north by the shelter's masonry. A general aesthetic improvement is represented by the modification of the north-west roof, where the small gabled roof has been replaced by the extension of the terrace which 'embraces' the south-west and north-west elevations.*



**GIOVANISSIMA NUOTATRICE DELLA VALLE DEL CHIESE, HELENE GIOVANELLI È GIÀ UNA CAMPIONESSA E DETIENE NUMEROSI RECORD NEL NUOTO PER SALVAMENTO IN PISCINA.**

Helene Giovanelli  
in gara nell'Adriatico.  
*Helene Giovanelli  
competing in the sea.*  
LifeSaving World  
Championships,  
Riccione 2022.  
G. Scala-DeepBlueMedia

PERSONE PEOPLE

PERSONE PEOPLE

# HELENE GIOVANELLI

## CAMPIONESSA DI SALVAMENTO

di/by SARA GIRARDINI



Classe 2002, originaria di Storo, Helene Giovanelli nuota da quando è una bambina e dal 2014 pratica la disciplina del "Nuoto per salvamento" nella società sportiva "Amici Nuoto Riva", seguita dall'allenatore Nicolò Rigatti e dalla direttrice sportiva Lorella Danti. A 14 anni arriva il primo record italiano nella categoria ragazzi che, insieme ai risultati ottenuti successivamente, le permetteranno di ottenere la convocazione nella Nazionale Assoluta e raggiungere altri importanti traguardi. È stata la prima donna italiana a scendere sotto il muro dei 34 secondi nei 50 m con manichino.

Born in 2002, originally from Storo, Helene Giovanelli has been swimming since she was a child and has been practising the discipline of 'Nuoto per salvamento' or Lifesaving swimming in the 'Amici Nuoto Riva' sports club since 2014, followed by coach Nicolò Rigatti and sporting director Lorella Danti. At the age of 14, she broke the Italian record in the youth category which, together with subsequent results, would lead to a call-up to the national team and the achievement of other significant goals. She was the first Italian woman to break the 34 second barrier in the 50m with a manikin.



Il sorriso e la concentrazione prima di gareggiare. The smile and concentration before the race.

unfortunately, did not go as expected. I had the feeling of not being able to please everyone, most of all myself'.

**Undoubtedly your sport requires constant training. What is a typical day like for you?**

'From Monday to Friday, I train every day for two hours, on Monday and Wednesday I'm in the gym and, when there are important competitions, I do twice as much and intensify my weekly training concentrating it to the mornings and afternoons'.

**Do you manage to combine your private life with sport and training?**

'Like all young people of my age, I like going out and having fun with my friends. Naturally, with the intensified training and the determination required, much of my free time is greatly sacrificed. Fortunately or unfortunately, this is also a part of sport: the more determined you are to progress, the more you encounter these inevitable steps'.

**Let's talk about this particular sports activity. Not being very well known yet, how would you recommend promoting it more?**

'In Trentino, mine is the only team doing this sport, whereas it is a better known and practised sport in the rest of Italy. In my team, we train both for swimming and for lifesaving, while many teams in the rest of Italy specialise only in lifesaving. Obviously, we should aim for spreading the word first, then collaborate to create more teams, especially in our region'.

**What do you think of your area, of Trentino and in general of the place where you were born?**

'When there are competitions or training, I often have the opportunity to travel: for example, for competitions, in Europe or, like this year, in the United States. I like to leave the valley but at the same time I love my region and the place where I was born and raised. If one day I was to receive an offer to move to another city or another country to continue training, as things stand now I wouldn't be willing to do it'.

**C**om'è nata la tua passione per il nuoto?  
"Pratico nuoto fin da piccola e ho iniziato ad allenarmi nella piscina di Condino. Poi, con il trascorrere degli anni, mi sono trasferita a Riva del Garda, in una squadra più professionale che mi ha introdotto in questa nuova attività, il "Nuoto per Salvamento", all'epoca ancora poco conosciuta. I miei allenamenti sono ovviamente incentrati sulle basi del nuoto e includono esercizi specifici sul salvamento".

**Nonostante la tua giovane età, hai già ottenuto numerosi risultati. Come vivi le vittorie e le future sfide?**  
"Nel 2021 sono stata convocata per la prima volta nella Nazionale Assoluta e da lì è iniziata definitivamente la mia carriera. Ho cominciato ad avere risultati mai ottenuti prima e di conseguenza gli allenamenti, l'impegno richiesto, insieme alla serietà, sono decisamente aumentati. Allo stesso tempo anche la pressione non manca:

ci sono infatti momenti in cui ho paura di non riuscire ad ottenere determinati risultati e di deludere coloro che puntano su di me. Ho partecipato ai World Games di Birmingham-Alabama a luglio 2022, ottenendo un argento che non mi aspettavo (prima medaglia internazionale), mentre a settembre 2022 ho partecipato ai mondiali di Riccione che, purtroppo, non sono andati come mi aspettavo. Ho avuto la sensazione di non essere riuscita ad accontentare tutti, prima di tutto me stessa".

**Sicuramente il tuo è uno sport che richiede costante allenamento. Com'è la tua giornata tipo?**  
"Dal lunedì al venerdì mi alleno tutti i giorni per due ore, il lunedì e mercoledì ho palestra e quando ci sono gare importanti raddoppio e intensifico l'allenamento settimanale, concentrandolo al mattino e pomeriggio".

**Riesci a combinare la vita privata con lo sport e gli allenamenti?**

"Come tutti i giovani della mia età, mi piace uscire con i miei amici e svagarmi con loro. Chiaramente, con l'intensificarsi degli allenamenti e la determinazione richiesta, gran parte del mio tempo libero viene sensibilmente sacrificata. Purtroppo o per fortuna, lo sport è anche questo: più sei determinato ad andare avanti più il percorso incontra delle sfide inevitabili".

**Parliamo di questa pratica sportiva. Non essendo ancora molto conosciuta, come consiglieresti di diffonderla maggiormente?**

"In Trentino la mia squadra è l'unica a praticare questo sport, mentre nel resto d'Italia è un'attività sportiva più conosciuta e praticata. Nella mia squadra ci si allena sia per il nuoto che per il salvamento, mentre numerose squadre, nel resto d'Italia, si specializzano unicamente in salvamento. Ovviamente, prima di tutto, si dovrebbe puntare ad un giro di parole, poi collaborare alla creazione di più squadre, specialmente nella nostra regione".

## HELENE GIOVANELLI: LIFESAVING SWIMMING

**Helene Giovanelli, a young swimmer from Valle del Chiese, is already a champion holding numerous records in lifesaving swimming in the pool.**

**How did your passion for swimming begin?**

'I have been swimming since I was little, and I started training in the Condino swimming pool. Then, as the years went by, I moved to Riva del Garda, to a more professional team who introduced me to this new activity, "Lifesaving Swimming", still little known at the time. My workouts are obviously focused

on the basics of swimming and include specific lifesaving exercises'.

**Despite the fact you are young, you've already achieved several results. How do you experience the victories and future challenges?**

'I was called up to the national team for the first time in 2021 and my career definitely started from there. I began to achieve better results than I had ever had before and consequently the workouts, the commitment required, together with the seriousness, have definitely increased. At the same time, there was also pressure: in fact, there are times when I'm afraid of not being able to achieve certain results and of disappointing those who count on me. I participated in the World Games in Birmingham-Alabama in July 2022, winning an unexpected silver medal (first international medal) while in September 2022, I participated in the world championships in Riccione which,



LifeSaving World Championships, Riccione 2022.  
G. Scala DeepBlueMedia.



## LE VITTORIE PIÙ BELLE FINEST VICTORIES

2016	CATEGORIA RAGAZZE WOMEN CATEGORY	RECORD ITALIANO 50 M MANICHINO ITALIAN RECORD 50 M MANIKIN CARRY
2019	EUROPEI CON LA NAZIONALE GIOVANILE EUROPEANS WITH THE NATIONAL YOUTH TEAM	3 ORI / GOLDS, 1 BRONZO / BRONZE, 1 RECORD MONDIALE WORLD RECORD
2021	ORANGE CUP LIFESAVING (AMERSFOORT, HOLLAND)	3 ORI / GOLDS, 1 BRONZO / BRONZE,
	RECORD ASSOLUTO ITALIANO NELLA 50M MANICHINO SINGOLA ITALIAN CHAMPIONSHIP 50 M MANIKIN CARRY	RECORD ITALIANO ITALIAN RECORD
2022	CAMPIONATI MONDIALI RICCIONE RICCIONE WORLD CHAMPIONSHIPS	1 ARGENTO / SILVER, 1 BRONZO / BRONZE, TITOLO MONDIALE NELLA STAFFETTA 4X50 POOL LIFESAVER WORLD TITLE IN THE 4X50 POOL LIFESAVER RELAY
	BIRMINGHAM WORLD GAMES	1 ARGENTO / SILVER, 2 BRONZO / BRONZES,
	SWIM.MI.CUP	1 ORO / GOLD

### Cosa pensi della tua terra, del Trentino e in generale del posto dove sei nata?

“In occasione di gare o allenamenti ho spesso possibilità di viaggiare: per esempio, per le gare, in Europa oppure, come quest’anno, negli Stati Uniti. Mi piace uscire dalla mia valle ma allo stesso tempo amo la mia terra e il luogo in cui sono nata e cresciuta. Se un domani dovessi ricevere la proposta di spostarmi in un’altra città o in un altro Stato per continuare gli allenamenti, ora come ora non sarei disposta a farlo”.

### Quali sono i tuoi obiettivi a breve e lungo termine?

“Il mio obiettivo è sicuramente quello di migliorare rispetto alla stagione scorsa, nonostante sia stata un’ottima stagione, e continuare a stare in Nazionale. A settembre 2023 parteciperò agli Europei in Belgio (si alternano un anno Europei e un anno Mondiali). Ho sicuramente delle ottime possibilità per ottenere dei buoni risultati. Questi appuntamenti fissi sul calendario sono delle grandi opportunità per continuare a migliorarmi”.

### Per quanto riguarda il tuo futuro, quando terminerà l’attività agonistica, avrai immediato accesso per diventare bagnina e per insegnare tecniche di salvataggio?

“Al momento possiedo il brevetto di assistente bagnante e istruttore di nuoto. Prossimamente farò quello di allenatore di Salvamento perché spero, un giorno, di poter crescere nuove piccole promesse di questa disciplina. In ogni caso, nonostante svolga nuoto a livello agonistico, qualsiasi brevetto voglia conseguire, devo necessariamente partecipare al corso e superare l’esame”.

### Il motto che ti motiva a dare sempre il meglio di te stessa?

“Non mollare, mai mollare”.

### LE MEDAGLIE E I RECORD MEDALS AND THE RECORDS

75

### MEDAGLIE AI CAMPIONATI ITALIANI MEDALS IN THE ITALIAN CHAMPIONSHIPS

2

### RECORD ITALIANI INDIVIDUALI INDIVIDUAL ITALIAN RECORDS

9

### RECORD ITALIANI DI STAFFETTA ITALIAN RELAY RECORDS

14

### MEDAGLIE IN CAMPO INTERNAZIONALE (5 CAMPIONATI EUROPEI, 4 CAMPIONATI EUROPEI GIOVANILI)

### MEDALS IN THE INTERNATIONAL ARENA (5 EUROPEAN CHAMPIONSHIPS, 4 EUROPEAN YOUTH CHAMPIONSHIPS)

1

### RECORD DEL MONDO GIOVANILE IN STAFFETTA YOUTH WORLD RECORD

3

### MEDAGLIE AL LIFESAVING WORLD CHAMPIONSHIPS 2022

### MEDALS IN THE 2022 LIFESAVING WORLD CHAMPIONSHIPS

### What are your short and long term goals?

“My goal is certainly to improve compared to last season, despite the fact that it was an excellent season, and continue to remain in the national team. In September 2023 I will participate in the European Championships (the European and World Championships are held in alternate years) in Belgium. I certainly have a very good chance of getting good results. These fixed events on the calendar are great opportunities to continue to improve”.

### As for your future, when the competitive activity ends, will you have immediate access to becoming a lifeguard and teach lifesaving techniques?

“I currently have the certificate to be a lifeguard and swimming instructor. Soon I will be a lifesaving coach because I hope, one day, to be able to develop new, promising young talents in this sports discipline. In any case, despite swimming at a competitive level, for any certificate I want to achieve, I must take the course and pass the exam”.

### What motto motivates you to always give the best of yourself?

“Don’t give up, never give up”.

### CHE COS’È IL NUOTO PER SALVAMENTO?

In Italia il Salvamento nasce ufficialmente il 28 settembre 1899 grazie alla determinazione di Arturo Passerini, all’epoca Colonnello del Corpo delle Capitanerie di Porto. Questo movimento prese il nome di Società Italiana di Salvamento (Sis), con l’obiettivo di divulgare l’addestramento al salvamento e al pronto soccorso asfittici oltre che incrementare la costruzione di piscine natatorie. Il 1994 vede la creazione della ILS (International Life Saving Federation) di cui la Federazione Italiana Nuoto è tra i soci fondatori. I primi Campionati Mondiali di Salvamento si sono svolti a Viareggio nel 2004. Ci sono due tipologie di gara riguardanti il nuoto per salvamento: gare in piscina denominate Pool Events, e gare sulla spiaggia denominate Ocean Events. Nelle

prime, l’obiettivo è trainare il più velocemente possibile un manichino di circa 42 kg, con o senza pinne o torpedino, in base alla specialità di gara prescelta. Il peso del manichino varia in base alle categorie di gara. Nelle seconde, invece, la gara si svolge in acque libere e si concentra sulle prestazioni atletiche dei Lifesaver piuttosto che sul trasporto della vittima, quindi ci sono gare di corsa in spiaggia con lo scopo di afferrare le bandierine poste a 20 metri di distanza, gare con la tavola, con la canoa, e gare miste come il “frangente”. Due modalità di gara strutturate diversamente ma con il medesimo obiettivo: dimostrare abilità nel salvamento in acqua. L’Italia eccelle principalmente nelle prove in vasca, anche se negli ultimi anni sta cercando di adeguarsi agli altri continenti introducendo le prove oceaniche dominate, a livello internazionale, da atleti australiani e neozelandesi.

### WHAT IS LIFESAVING SWIMMING?

In Italy, Lifesaving was officially created on 28 September 1899 as a result of the determination of Arturo Passerini, at the time a Colonel in the Corps of the Port Authorities. This movement took the name of Società Italiana di Salvamento (SIS), with the aim of spreading lifesaving and asphyxiated first aid training as well as increasing the construction of swimming pools. 1994 saw the creation of ILS (International Life Saving Federation) of which the Italian Swimming Federation is one of the founding members. The first Lifesaving World Championships were held in Viareggio in 2004. There are two types of competitions in lifesaving swimming: pool competitions, known as Pool Events, and beach competitions, referred to as Ocean Events.

In the former, the objective is to tow a dummy or manikin weighing around 42 kg as quickly as possible, with or without fins or rescue tube, depending on the chosen competition specialism. The weight of the dummy varies depending on the competition categories. In the latter, however, the competition takes place in open water and focuses on the athletic performance of the Lifesavers rather than the transporting of the victim, competitions with a surfboards, canoes and mixed competitions such as surfing. Two types of competition structured differently but with the same goal: to demonstrate skills in water rescue. Italy mainly excels in pool trials, although in recent years it has been trying to adapt to other continents by introducing ocean trials dominated, at international level, by athletes from Australia and New Zealand.

Team Italy, Lanzilotti Paola, Volpini Federica, Fabretti Lucrezia, Giovanelli Helene.

G. Scala-DeepBlueMedia

Riccione 2022.







## MAGELLANO 30M

THE MAGELLANO SERIES  
66 | 25M | 30M

### EXPLORING LIBERTY

Epitomizing the spirit of adventure and discovery, the Azimut Magellano Series is a timeless yet modern-day milestone of innovation conceived for long cruises. As the first nautical crossover ever designed, it offers true sea connoisseurs safe and tranquil journeys limiting fuel consumption combined with abundant storage space for extended stays on board in full comfort.

**AZIMUT. DARE TO AMAZE.**



# TUTTO IL BUONO DEL GARDA TARENTINO

TERRITORI DESTINATIONS

I PRODOTTI ISPIRATI DAL CLIMA MEDITERRANEO E QUELLI DAL CARATTERE ALPINO, L'AMBITO TURISTICO DEL GARDA TARENTINO È UN TRIPUDIO DI SAPORI E DI ECCELLENZA.

di/by VALENTINA BELLOTTI  
photo APT GARDA DOLOMITI

Auguste Escoffier, celebre cuoco francese del secolo scorso, diceva che "Il buon cibo è il fondamento della felicità." Se teniamo per buona questa affermazione, possiamo proseguire con il ragionamento e aggiungere che la base per il buon cibo sono dei buoni ingredienti. Ne consegue che il fondamento della felicità sta in realtà nella scelta di materie prime eccellenti. E fortunatamente nel Garda Trentino queste non mancano! Partiamo dal grande lago, il Garda, dove si pesca ancora oggi dell'ottimo **pesce di lago** e dove il clima mite consente di produrre un **olio extra vergine di oliva** particolarmente

pregiato, ma anche il **broccolo di Torbole**, prelibato ortaggio invernale, e la **succosa susina di Dro**. Sono prodotti dal sapore mediterraneo, diffusi nella cucina dell'Europa meridionale. In pochi chilometri e questi ingredienti si sposano a produzioni dall'inconfondibile impronta alpina, dando vita ad abbinamenti inediti ma sempre golosi. Sui monti di Ledro e di Comano, infatti, nascono **piccoli frutti**, **patate saporite** (anche nella versione viola!), **formaggi di malga**, **erbe selvatiche e noci** che si prestano a mille preparazioni originali. E non va dimenticato il peso della storia più e meno recente,

Uliveto ai piedi del castello di Arco.

An olive grove at the foot of the Castello di Arco.

che ha arricchito la tradizione locale di suggestioni e sapori che parlano di Mitteleuropa (per esempio, i classici **canederli** adottati dalla cucina trentina) ma anche di un esilio doloroso, che trova nel gnocco boemo diffuso in Valle di Ledro la sua espressione più dolce. Menzione d'onore per la **carne salada**, regina della gastronomia alto gardesana: la sua ricetta compare per la prima volta nel Libro de Arte Coquinaria, un manuale di cucina che risale al XV secolo. Accanto a queste prelibatezze trovano spazio sulla tavola, e nel cuore degli appassionati, vini e distillati. La Valle dei Laghi, in particolare, è nota per

essere la patria del **Vino Santo**, prezioso presidio Slow Food, e della **grappa**. Questo enorme patrimonio di eccellenze diventa, nel corso dell'anno, protagonista di tante sagre ed eventi a tema ed è a disposizione di cuochi e chef, che lo utilizzano per le loro creazioni, proponendo menu che variano a seconda della stagione e che esaltano di volta in volta i prodotti del momento. Dall'esperienza stellata al calore dell'osteria familiare, dai tavoli in legno dei rifugi al bancone dei locali da asporto, dal forno alla cantina, chi ama mangiare bene troverà, letteralmente, pane per i suoi denti.



TERRITORI DESTINATIONS





## ALL THE GOODNESS OF GARDA TRENINO

*Products inspired by the mediterranean climate and alpine features, the Garda Trentino tourist area is a feast of flavours and excellence.*

Auguste Escoffier, a famous French chef of the last century, said that **"Good food is the foundation of happiness"**. If we take this statement to be true, we can continue the reasoning and add that the basis for good food is good ingredients. It follows that the foundation of happiness lies in the choice of excellent raw materials. And fortunately, these are not lacking in Garda Trentino! We start with the great Lake Garda, where excellent **lake fish** are still caught today and where the mild climate allows the production of a particularly fine **extra virgin olive oil**, as well as **Torbole broccoli** – a delicious winter vegetable – and **juicy Dro plums**. These are products with a Mediterranean flavour, widespread in southern European cuisine. Within a few kilometres these ingredients are combined with products with an unmistakable Alpine imprint, giving rise to new but always delicious combinations. The mountains of Ledro and Comano are home to **small fruits, tasty potatoes** (including purple ones!), **mountain cheeses, wild herbs** and **nuts** that lend themselves to a thousand original preparations. And don't forget the weight of more and less recent history, which has enriched the local

tradition of offerings and flavours that recall Central Europe (for example, the classic **dumplings** adopted by Trentino cuisine) but also a painful exile, which finds its sweetest expression in the bohemian **gnocchi** widespread in Valle di Ledro. An honourable mention goes to **carne salada**, the queen of Upper Garda gastronomy: its recipe appears for the first time in the *Libro de Arte Coquinaria*, a cookbook dating back to the 15th century. Alongside these delicacies, wines and spirits take their place on the table (and in the hearts of aficionados). The Valle dei Laghi, in particular, is known for being the homeland of **Vino Santo** – treasured by the Slow Food movement – and **grappa**. This enormous heritage of excellence takes centre stage at many festivals and themed events throughout the year and is available to cooks and chefs, who use them to create menus that vary according to the season and make the most of the available produce. From a Michelin-starred experience to the warmth of a family tavern, from the wooden tables of the refuges to the counters of the takeaways, from the oven to the cellar, those who love to eat well will find – literally – plenty to sink their teeth into.



Selezione di prodotti del Garda Trentino. A selection of products from Garda Trentino.



### DOVE TROVARE I PRODOTTI TIPICI TRENININI

Per sapere dove mangiare, dove acquistare e dove provare i prodotti tipici del Garda Trentino e quali eventi golosi sono in calendario:  
[www.gardatrentino.it/food](http://www.gardatrentino.it/food)

### WHERE TO FIND TRADITIONAL TRENIN PRODUCE.

To find out where to eat, where to buy and where to try the typical products of Garda Trentino, and which gourmet events are on the calendar, visit:  
[www.gardatrentino.it/food](http://www.gardatrentino.it/food)



# PRIMAVERA: IL TURISMO DA GODERE CON LENTEZZA

di/by LUCIA VENTURELLI

PROGETTI DEVELOPMENT

PROGETTI DEVELOPMENT

LA "CICLABILE DEI FIORI"  
E "I SENTIERI DELL'ACQUA":  
DUE NUOVE PROPOSTE  
TURISTICHE PER LA PRIMAVERA.

Cascate di mezzo,  
Vallesinella  
A. Giacometti



**M**entre la neve ancora riveste le maestose guglie delle Dolomiti di Brenta da un lato, e del Gruppo Adamello Presanella sul versante opposto, regalando all'ospite le ultime sciate, a valle la primavera è già in fermento e mostra i primi segnali di risveglio. È tempo di togliere gli sci e inforcare la bicicletta.

La pista ciclopedonale della Val Rendena (25 km di percorrenza da Carisolo al lago di Ponte Pià, poco dopo Tione di Trento) è un luogo perfetto per godere appieno delle tiepide giornate primaverili quando i prati che la costeggiano si trasformano in una tavolozza di colori. Un quadro impressionista dal titolo **"Ciclabile dei fiori"**, le cui pennellate spaziano dal giallo vivace dei fiori di tarassaco, dell'iperico e del ranuncolo al bianco puro del bucaneve e del campanellino, al rosa vivido del silene, affiancati dal viola brillante del fiore della salvia dei prati, spaziando fino al verde intenso dell'edera e delle erbe da sfalcio, e culminando con le mille sfumature delle orchidee.

Lungo il percorso, adatto a tutti, dalle famiglie, alle giovani coppie, agli appassionati di ciclismo, resterete inebriati dai profumi sprigionati dalle oltre 600 specie di fiori, piante officinali e mangerecce che incontrerete. Un viaggio che vede l'alternarsi di prati e zone boschive, campi di mais e distese multicolore. Tutti gli esemplari botanici, dai fiori più semplici e comuni a quelli più rari e curiosi, sono indicati **in una mappa a disposizione degli ospiti presso gli uffici dell'Azienda per il Turismo e online su [campigliodolomiti.it](http://campigliodolomiti.it)**. Numerosi sono i punti ristoro bici grill, i bar e gli agritur dove potrete sostare per una pausa rigenerante. Sono diverse anche le aree gioco dove i bambini potranno divertirsi o le aree verdi dove rilassarsi.

Inoltre, nei weekend (sabato e domenica) un comodo servizio di bicibus su prenotazione

permetterà di percorrere la sola andata o il solo ritorno e tornare comodamente all'automobile una volta conclusa l'esperienza. Oltre i 25 km della pista ciclopedonale della Val Rendena, la proposta si amplia al percorso che da Bondo conduce fino a Baitoni sulle sponde del lago d'Idro. Un percorso promiscuo di 28 km, che alterna tratti di pista ciclopedonale con strade a basso scorrimento. Qui incontrerete specie quali la cannuccia di palude, mentre a Storo, lungo gli aridi pendii che fiancheggiano la pista ciclopedonale, potrete osservare piante officinali come la potentilla, l'iperico, la piantaggine, la silene e alcune orchidee rare e multicolori. Infine, al lago d'Idro, osserverete il rarissimo giunchino aghiforme, dotato di aghi come un pino, che trova il suo luogo ideale di innesto nell'area del biotopo. La "Ciclabile dei fiori" è uno

dei due nuovi progetti ideati dall'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio per accompagnare la stagione turistica di passaggio tra l'inverno e l'estate, dando alla primavera un carattere nuovo, arricchito di proposte e servizi innovativi. Un invito alla scoperta del paesaggio dolce del fondovalle, dei prati colorati attorno ai paesi di montagna e della biodiversità che anima le sponde dei fiumi Sarca e Chiese e le rive dei laghi d'Idro e Roncone. La seconda iniziativa è rivolta invece agli amanti del trekking e delle passeggiate e si intitola gli **"Itinerari dell'acqua"**: una selezione di 12 affascinanti percorsi da Madonna di Campiglio al lago d'Idro, a bassa e a mezza quota, immersi nel fascino della natura incontaminata del Parco Naturale Adamello Brenta. Guidati dal rumore dell'acqua,

raggiungerete zampillanti cascate, scoprirete pittoreschi laghi alpini, vi imbatterete in torrenti e fiumi dalle acque pure e cristalline che lasciano d'incanto. Dalle note cascate di Vallesinella e della Val Genova, fino a perle meno conosciute come la Cascata della Cravatta (Val di Breguzzo) o la Cascata Regina del lago (Val di Daone) che a primavera, con lo sciogliersi della neve in quota, si mostrano in tutto il loro splendore e fragore. Tra gli itinerari proposti ritroviamo anche percorsi a carattere storico ed etnografico, come il Sentiero etnografico di Rio Caino (Cimego) o il Percorso delle acque industriali (Tione di Trento). Percorrendoli potrete scoprire vecchie arti ed estinti mestieri, luoghi fiabeschi ed incantati dove scienza, storia e magia si fondono tra loro. Cosa aspetti? Lasciate ispirare: sali in sella e metti in cammino.

## SPRING: TOURISM THAT IS BEST ENJOYED SLOWLY

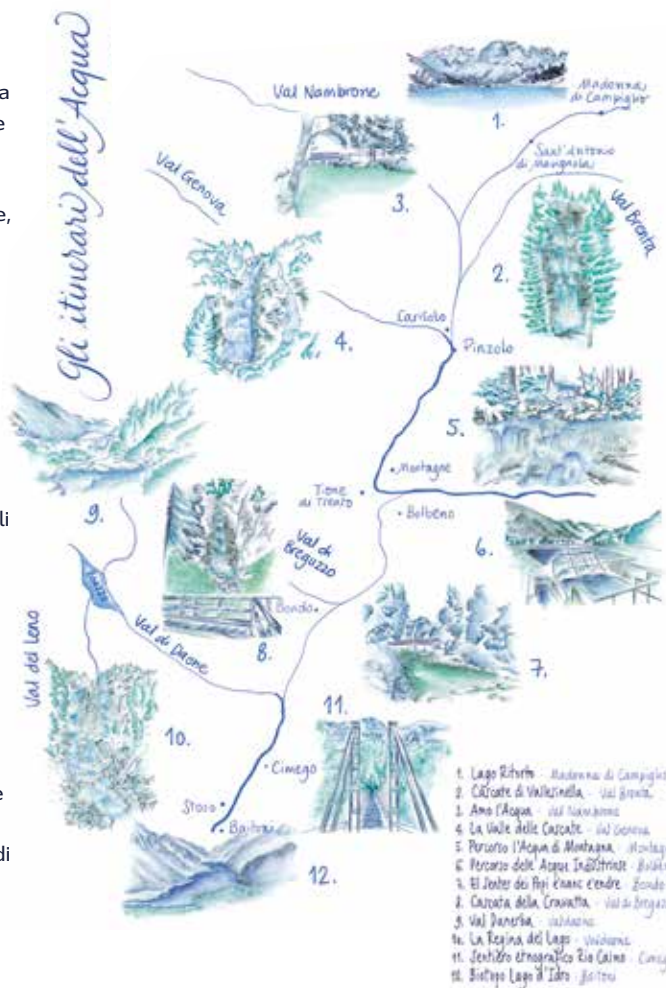
**The "cycle path of flowers" and "the water pathways": the two tourism suggestions this spring.**

*Spring, an explosion of colours, scents and fragrances. Synonymous with rebirth, the re-awakening of nature after its long winter rest. The days get longer, the breeze warms and wraps us with its welcoming warmth. With the snow still covering the majestic peaks of the Brenta Dolomites on one side and the Adamello Presanella Group on the other, treating guests to their last ski descent, down in the valley spring is already abuzz and showing the first signs of awakening. It's time to take off*

*your skis and get on your bike. The Val Rendena cycle/pedestrian path (25 km from Carisolo to the lake of Ponte Pià, shortly after Tione di Trento) is a perfect place to fully enjoy the warm spring days when the meadows along the path are transformed into a palette of colours. An impressionist painting entitled "Cycle path of flowers", whose brushstrokes range from the lively yellow of dandelion, hypericum and buttercups to the pure white of snowdrops and little bells, to vivid pink of the campion,*

*alongside the bright purple of the meadow sage flower, up to the intense green of the ivy and the mown grass and culminating with the thousand shades of the orchids. Along the route, which is suitable for everyone from families to young couples to cycling enthusiasts, you will be inebriated by the scents released by the over 600 species of flowers, medicinal plants and edible plants you will encounter. A journey with alternating meadows and woodland, corn fields and multi-coloured areas. All of the botanical specimens, from the simplest and most common flowers, to the rarer and unusual, are indicated on a map available to guests at the Tourist Board offices and online at [campigliodolomiti.it](http://campigliodolomiti.it). There are numerous cycling grill refreshment points, bars and agriturismos or farmhouses where you can stop and recharge your batteries. There are also several play areas where children can have fun or green spaces in which to relax. What's more, at weekends (Saturday and Sunday), a convenient bookable bike bus service will allow you to travel there or back and return comfortably to your car once the experience is over. Beyond the 25 km of the Val Rendena cycle/pedestrian path, the proposed journey extends to the route from Bondo to Baitoni on the shores of Lake Idro. A mixed 28 km route, which alternates sections of cycle/pedestrian path with low-traffic roads. Here you will come across species such as the marsh reed, while in Storo, you will find medicinal plants such as potentilla, hypericum, plantain, and some rare and multi-coloured orchids. Finally, at Lake Idro, you will notice the exceedingly rare needle-like rush, with needles like a pine*

*tree, which finds its ideal grafting site in the biotope area. The "Cycle path of flowers" is one of the two new projects conceived by the Madonna di Campiglio Tourist Board to help the tourist season transition between winter and summer, endowing the spring with a new character, enriched with innovative offerings and services. An invitation to discover the gentle landscape of the valley floor, the colourful meadows around the mountain villages and the biodiversity which animates the banks of the Sarca and Chiese rivers and the shores of lakes Idro and Roncone. The second initiative is aimed at trekking and walking enthusiasts and is entitled "Water Itineraries": a selection of 12 fascinating trails from Madonna di Campiglio to Lake Idro, at low and mid altitude, in the enchanting surroundings of the unspoiled nature of the Adamello Brenta Natural Park. Guided by the sound of the water, you will reach gushing waterfalls, discover picturesque alpine lakes, encounter streams and rivers of pure crystalline water which will leave you spellbound. From the well-known Vallesinella and Val Genova waterfalls, to lesser-known pearls such as the Cravatta waterfall (Val di Breguzzo) or the Regina del Lago waterfall (Val di Daone) which, with the melting high-altitude snow, can be seen in the spring in all their tumultuous splendour. Among the proposed itineraries, you will also find trails of a historical and ethnographic nature, such as the Rio Caino ethnographic Path (Cimego) or the Percorso delle acque industriali [Path of the industrious waters] (Tione di Trento). As you walk through them, you can discover old arts and extinct crafts, fairy-tale and enchanted places where science, history and magic blend together. What are you waiting for? Let yourself be inspired: jump on your bike and get going.*





# UN INVERNO DI ESPERIENZE

di/by NICOLLE BORONI

**NELLA  
STAGIONE  
DELLA NEVE,  
ESPERIENZE  
INSOLITE PER  
SCOPRIRE I  
SEGRETI DELLA  
NATURA E LE  
EMOZIONI  
DELLA  
MONTAGNA.**

**IN THE WINTER  
SEASON,  
UNIQUE  
EXPERIENCES  
TO GET BACK TO  
NATURE AND  
THE THRILL  
OF THE  
MOUNTAINS.**

Scopri il calendario e  
prenota la tua esperienza  
su [campigliodolomiti.it/  
topexperience](http://campigliodolomiti.it/topexperience).

View the calendar  
and book your experience  
at [campigliodolomiti.it/  
topexperience](http://campigliodolomiti.it/topexperience).



## AL CHIARO DI LUNA

8.12.2022

7.01.2022

4.02.2023

8.03.2023

Madonna di Campiglio

Appuntamento nei boschi del Parco Naturale Adamello Brenta per un'escursione al chiaro di luna. Si cammina nel bosco, accompagnati da una guida alpina, nel silenzio rotto solo dallo scricchiolio della neve sotto i piedi. E quando si arriva alla meta, ci si rilassa intorno al fuoco e si gustano i prodotti del territorio, ascoltando poesie e racconti dedicati alla luna.

*Experience the woods of the Adamello Brenta Natural Park on a moonlight excursion. Walking in the woods accompanied by a mountain guide, the silence broken only by the crunching of the snow underfoot. And when you reach your destination, relax around the fire and taste local produce, listening to poetry and stories dedicated to the moon.*



## CAMPIGLIO SUNSET SKI

16.02.2023,  
rifugio Viviani Pradalago2.03.2023,  
rifugio Stoppani9.03.2023,  
rifugio Graffer

Madonna di Campiglio

Si sale in telecabina e si torna in quota. Nella luce del tramonto si scende nella neve con una fiaccola in mano, tracciando una linea di luce sul pendio innevato. L'appuntamento con Campiglio Sunset Ski termina con un'apericena golosa in un rifugio panoramico, con brindisi e chiacchiere intorno al camino. Poi si ridiscende ancora a valle con gli sci, accompagnati dai maestri. *Using the light from the sunset, you will descend in the snow with a torch in your hand, tracing a line of light on the snowy slope.*

*The Campiglio Sunset Ski experience ends with a delicious aperitif in a panoramic retreat, with drinks and conversation around the fireplace. You then descend on your skis once more, accompanied by the instructors.*



## METODO HOT MIND ALIAS "IL CALORE DEL FREDDO"

18.12.2022

22.01.2023

12.02.2023

19.03.2023

Sant'Antonio di  
Mavignola-Val Brenta

Il freddo è nostro alleato. Sempre più studi e ricerche sottolineano gli effetti benefici delle basse temperature sulla salute. Nasce così il metodo HOT mind®, che si può provare nella cornice del Parco Naturale Adamello Brenta. Andrea Bianchi, esperto di barefooting, ovvero camminata a piedi nudi, insegna a coltivare il proprio fuoco interiore grazie al freddo.

*The cold is our ally. An increasing number of studies and research highlight the benefits of low temperature on health. So the HOT mind® method was created, which can be experienced in the setting of the Adamello Brenta Natural Park. Barefooting expert, Andrea Bianchi, teaches us to cultivate our own inner fire thanks to the cold.*



## LEZIONI DI CIOCCOLATO

4.01.2023

11.01.2023

18.01.2023

25.01.2023

Madonna di Campiglio  
Pinzolo

Dolci esperienze sensoriali nelle cioccolaterie "Dolom'Ice" a Pinzolo e "Ciocomiti" a Madonna di Campiglio. Attraverso degustazioni guidate abbinate a grappe locali e rum, con esperti Maître Chocolatier sarà possibile scoprire il sapore e i segreti del cioccolato di montagna. *Sweet experiences for the senses in the 'Dolom'Ice' chocolate shop in Pinzolo and the 'Ciocomiti' chocolate boutique in Madonna di Campiglio.*

*Thanks to guided tastings paired with local grappa and rum, expert Master Chocolatiers will help you discover the the and secrets of mountain chocolate.*



## TRENTINO SKI SUNRISE

28.01.2023,  
rifugio Boch4.02.2023,  
rifugio 5 Laghi11.02.2023,  
rifugio Doss del Sabion18.02.2023,  
rifugio Pradalago 2100  
Madonna di Campiglio  
Pinzolo

Essere i primi a scendere sulle piste da sci, mentre sorge il sole, è un'emozione che non si dimentica. Grazie all'apertura anticipata degli impianti si può arrivare sulle piste per primi e ammirare lo spettacolo dell'alba. Completa l'esperienza una colazione dolce e salata con caffè fumante e prodotti locali, pane appena sfornato, torte fatte in casa. Il migliore dei risvegli. *Being the first to hit the ski slopes while the rays of the rising sun illuminate the snow with rosy reflections is an unforgettable sensation. Thanks to the early opening of the ski lifts, you can get to the slopes first and admire the spectacular sunrise. The experience is completed by a sweet and savoury breakfast of piping-hot coffee and local produce, freshly baked bread and homemade cakes.*

*The best way to wake up.*



## NOTTE IN IGLOO

Su richiesta  
Madonna di Campiglio

In collaborazione con le Guide alpine di Madonna di Campiglio si può dormire dentro un riparo di ghiaccio e neve. In passeggiata con le ciaspole ai piedi si raggiunge l'igloo. Dopo una calda cena "in stile bivacco", è il momento di chiudere gli occhi, accomodandosi sotto le calde coperte, per risvegliarsi la mattina di fronte a un'alba spettacolare. L'esperienza è accessibile su richiesta, ed è legata alle condizioni meteorologiche.

*In collaboration with the Alpine Guides of Madonna di Campiglio, you can sleep in a shelter made of ice and snow. With snowshoes on your feet, you arrive at the igloo. After a warm 'bivouac-style' dinner under the stars, it's time to close your eyes, snuggling up under the warm blankets, waking up to a spectacular sunrise in the morning. The experience is accessible upon request and subject to weather conditions.*



## DOLOMITI NATURAL WELLNESS WINTER

Fino all'8 aprile,  
nei giorni di giovedì,

venerdì e sabato

Sant'Antonio di  
Mavignola-Val Brenta  
Carisolo-Castagneto  
Madonna di Campiglio-  
Piana di Nambino

Madonna di Campiglio è una "spa" con le pareti fatte di abeti e con il cielo come soffitto. Il ciclo di appuntamenti Dolomiti Natural Wellness Winter invita a scoprire il benessere che offre la montagna attraverso semplici escursioni guidate da un trainer. Ogni passeggiata si conclude con una tisana calda a base di erbe e profumi alpini. *Madonna di Campiglio is a 'spa' with fir trees for walls and with the sky as the ceiling. The cycle of Dolomites Natural Wellness Winter events invites you to discover the well-being offered by the mountain through simple excursions guided by a trainer. Every hike ends with a warm herbal tea of alpine herbs and fragrances.*



# UN'ESTATE DI ESPERIENZE

di/by NICOLLE BORONI

**IL CALENDARIO DELLE ESPERIENZE ESTIVE È ONLINE. IN ANTEPRIMA ALCUNE SUGGERIMENTI PER LE PROSSIME VACANZE.**

**CALENDAR OF ONLINE AND SUMMER EXPERIENCES. A PREVIEW OF SOME SUGGESTIONS FOR YOUR NEXT HOLIDAY.**



**DI PRATO IN PRANZO**  
Svegliati presto e incamminati lungo misteriosi sentieri con una guida speciale: Noris, la "Signora delle erbe". Con lei dedicati alla ricerca e raccolta delle erbe selvatiche per poi partecipare alla preparazione di piatti della tradizione rivisitati e alla degustazione gourmet in rifugio.

**FROM NATURE TO TABLE**  
Get up early and hike along mysterious trails in the company of Noris, an expert in edible mountain herbs. Join her on the hunt for wild herbs, then head to the chalet to help make interpretations of traditional dishes and other gourmet delicacies.



**POLENTERCHEF**  
Impara a fare la polenta partecipando ai laboratori del gusto con gli esperti "polenter". Scopri tutti i trucchi per la ricetta migliore e poi gusta in compagnia la polenta più buona.

**POLENTERCHEF**  
Learn to make polenta with the help of the experts. Discover all the tricks to making it right, then enjoy the fruits of your labor in the company of friends



**SPIAGGE ALTE**  
Su inaspettate spiaggette lungo i torrenti alpini, cocktail in natura abbinato ad un goloso cestino firmato dagli chef stellati.

**MOUNTAIN BEACHES**  
A Michelin-star picnic basket and cocktails immersed in the natural beauty of a hidden beach on an alpine stream.



**RACCOGLI L'ATTIMO**  
La meraviglia di cercare, riconoscere e raccogliere i frutti spontanei della montagna, il piacere di impararne a trasformarli secondo antiche e nuove tradizioni.

**FUN WITH FORAGING**  
The wonders of foraging for edible alpine fruits and berries and the joys of learning traditions new and old for their preparation.

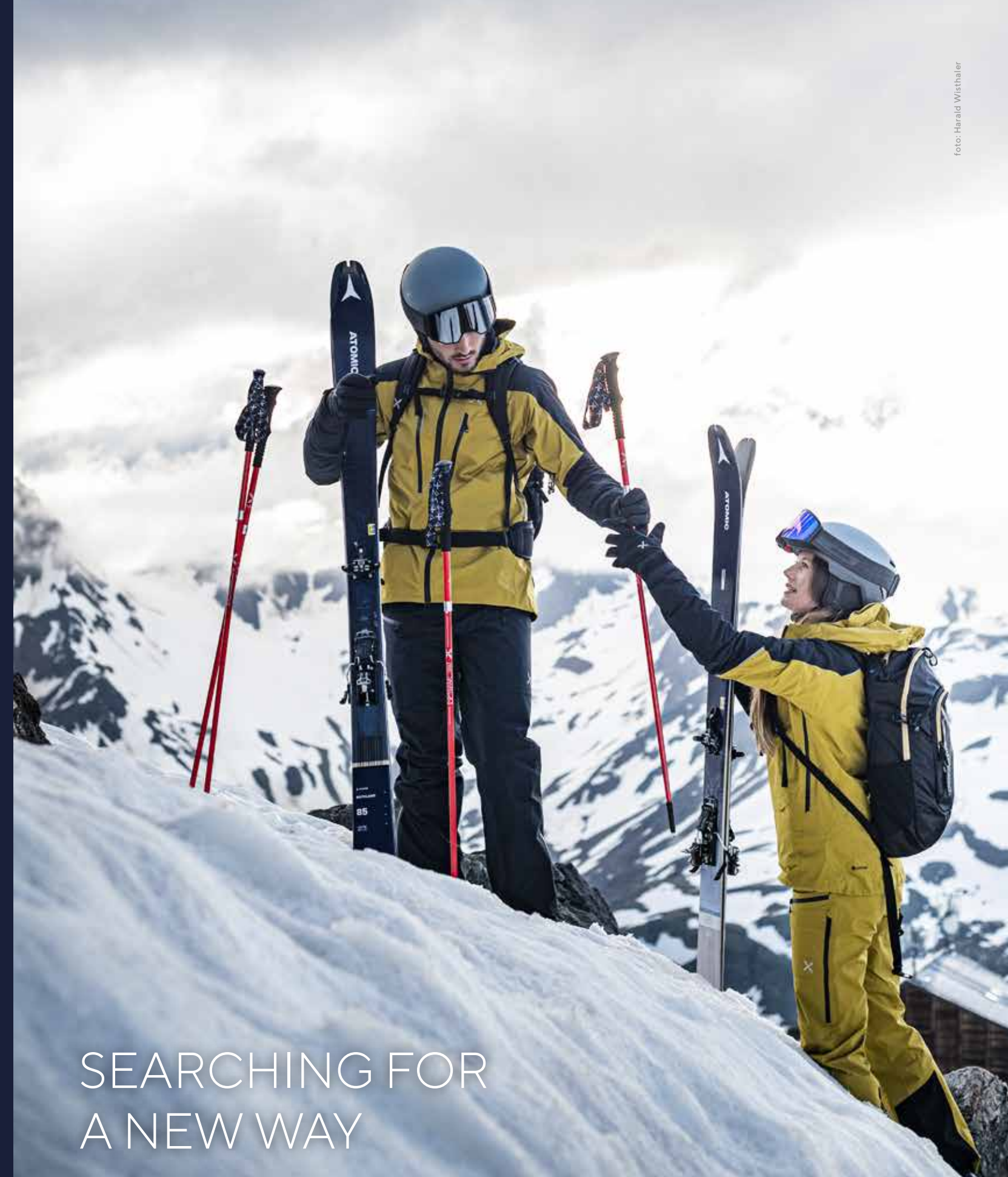


Foto: Harald Wisthaler

SEARCHING FOR  
A NEW WAY

 **MONTURA**<sup>®</sup>

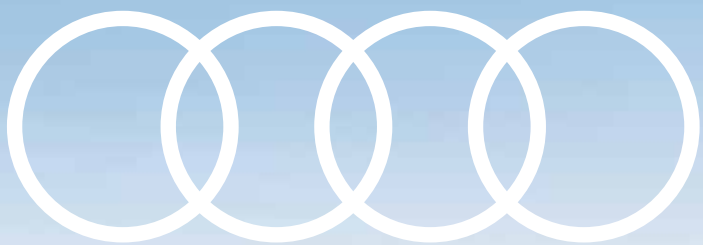
[www.montura.it](http://www.montura.it)    



Scopri il calendario e prenota la tua esperienza su [campigliodolomiti.it/topexperience](http://campigliodolomiti.it/topexperience).

View the calendar and book your experience at [campigliodolomiti.it/topexperience](http://campigliodolomiti.it/topexperience).





Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.



# Street carving.

Audi RS e-tron GT 100% elettrica.  
**Future is an attitude**

La migliore performance non è solo quella che batte ogni record, ma quella che apre le porte verso performance ancora più evolute. Per ottenere questo risultato servono passione, consapevolezza e rispetto dell'ambiente, gli stessi valori che da sempre guidano gli atleti FIS.

Audi è Main Partner di

Gamma Audi RS e-tron GT. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 20,6 - 22,7 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 472 - 430 km; emissioni CO<sub>2</sub> ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO<sub>2</sub> sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO<sub>2</sub> nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori 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](http://audi.it). E' disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO<sub>2</sub>, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.



FEDERAZIONE ITALIANA  
SPORT INVERNALI



MADONNA  
DI CAMPIGLIO