

PERSONE PEOPLE
IDEE IDEAS
STILI STYLE
PASSIONI PASSIONS
STORIE STORIES

ANNO YEAR 9 / N. 15 / INVERNO WINTER 2023-2024



MITI LEGENDS

**A MADONNA DI CAMPIGLIO
LA 3TRE CELEBRA
SETTANTA EDIZIONI.**

In Madonna di Campiglio the 3Tre is celebrating its 70th edition.

PROGETTI PROJECTS

**PINZOLO: IL FUTURO È ORA.
ATTENZIONE ALL'AMBIENTE
E AL DESIGN NEL NUOVO DOSS.**

Pinzolo: the future is now. Focus on environment and design in the new Doss.

Searching for
a new way



montura.com



CAMBIAMENTI

di/by ALBERTA VOLTOLINI

CAMBIAMENTI. NELLE STAGIONI, NEI LUOGHI, NELLE ESPERIENZE.

All'avvicinarsi dell'inverno, che attendiamo con il sentimento d'attesa che precede i giorni di festa, numerosi sono i cambiamenti all'orizzonte della stagione bianca. Alcuni con carattere trasformativo, come il progetto del nuovo Doss del Sabion a Pinzolo, "scritto" in punta di penna unendo architettura, paesaggio, natura, cultura e senso del bello. #Campiglio15 ricorda anniversari importanti: insieme alle settanta edizioni della 3Tre, i cento anni del golf a Madonna di Campiglio e i settantuno del Soccorso alpino e speleologico del Trentino.

Presenta artisti e nuove esperienze legate all'arte, che valorizzano il territorio e lo nutro di bellezza. Racconta, come accaduto nei numeri precedenti e come accadrà in quelli che verranno, i nuovi interpreti dell'alta cucina nella nostra destinazione. Accompagna le lettrici e i lettori a casa delle merlettaie della Val Rendena, desiderose, oltre l'apparente staticità della tradizione, di futuro e originali ispirazioni per il sapere che custodiscono. E scopre come a Bondone, nelle antiche carbonaie allestite di tanto in tanto, sia sempre acceso il fuoco della memoria. In attesa di giorni di neve, buona lettura, buon inverno.

ALL IS CHANGED

All is changed: seasons, places, experiences.

As we look forward to the arrival of winter with the sense of anticipation that hangs in the air whenever holidays approach, all is changing in preparation for the snowy season. Some changes are nothing short of transformative, like the new Doss del Sabion project in Pinzolo, which is writing a story that combines architecture, the landscape, nature, culture, and a sense of beauty. #Campiglio15 marks milestone anniversaries: the 70th edition of the 3Tre, 100 years of golf in Madonna di Campiglio, and the 71st birthday of Trentino's Mountain and Cave Rescue

Service. It platforms artists and original experiences in the world of art, which celebrate the territory and nurture it with beauty. It introduces the new stars of our local haute cuisine scene, as it has done in previous issues and will continue to do in the future. It welcomes readers into the homes of the lace-makers of Val Rendena, whose focus on the future and passion for original inspirations for their craft belies the supposedly static nature of tradition. And finally, it explores how the ancient charcoal piles of Bondone are still lit on special occasions, to keep the fires of memory alive. As we wait for the first snows to fall, enjoy the read, and enjoy your winter.



CAMPIGLIO

**N°15
Inverno Winter
2023/2024**

Rivista semestrale edita da
The semi-annual publication of
Madonna di Campiglio
Azienda per il Turismo Spa.
Autorizzazione del Tribunale di Trento
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
Johanna Maggy a Cornisello
di/by Giacomo Donati e Gianluca Donati
Traduzione Translations
Intrawelt
Stampa Press
Litografica editrice Saturnia, Trento

M MADONNA
DICAMPIGLIO

4 PUNTI DI VISTA VIEWPOINTS

**ALTAGAMMA E I TERRITORI
ALTAGAMMA AND
DESTINATIONS**

8 PUNTI DI VISTA VIEWPOINT

**IA: IL CAMBIAMENTO È ORA
AI: THE CHANGE IS HERE**

10 PUNTI DI VISTA VIEWPOINT

**L'INNOVAZIONE DIGITALE
NELLA CULTURA
DIGITAL INNOVATION IN
CULTURE**

12 PUNTI DI VISTA VIEWPOINT

**GLI EVENTI?
MEGLIO SE SOSTENIBILI
A SUSTAINABLE EVENT**

14 MITI LEGENDS

**3TRE: UNO SPRINT
PER CAMPIONI**

**3TRE: A SPRINT FOR
CHAMPIONS**

22 PROGETTI PROJECTS

**PINZOLO, IL FUTURO È ORA
THE FUTURE IS NOW**

32 PERSONE PEOPLE

**FIorenzo PERREMUTO:
"LA MIA CUCINA SUOLA IL ROCK"
"MY KITCHEN PLAYS ROCK 'N'
ROLL"**

40 PROGETTI PROJECTS

**JOHANNA MAGGY PER
"LET'S GREEN"**

**JOHANNA MAGGY WITH THE
"LET'S GREEN" PROJECT**

44 LIBRI BOOKS

**LA MONTAGNA STAMPATA
THE MOUNTAINS IN PRINT**

46 DESIGN

**"CONTINUUM: LA TRADIZIONE
DIVENTA DESIGN"
"CONTINUUM", TRADITION
BECOMES DESIGN**

50 STORIA HISTORY

**ILLUSTRI RITRATTI
PORTRAITS OF THE PAST**

52 ANNIVERSARI ANNIVERSARIES

**CENTO ANNI DI GOLF
A CAMPIGLIO
100 YEARS OF GOLF
IN CAMPIGLIO**

58 CINEMA

**LA MONTAGNA AL CINEMA
SEE THE MOUNTAINS ON
SCREEN**

60 ANNIVERSARI ANNIVERSARIES

**70 ANNI DI SOCCORSO ALPINO
ALPINE RESCUE, A SEVENTY-
YEAR COMMITMENT**

66 PERSONE PEOPLE

**BRILLA IL TOMBOLO
NELLE CASE
BOBBIN LACE STILL HAS ITS
PLACE**

76 PROGETTI PROJECTS

**APP MIO TRENTINO
THE MIO TRENTINO APP**

80 PERSONE PEOPLE

**FUMA ANCORA IL "POIÒT"
THE FIRES OF THE POIÒT
BURN ONCE MORE**

86 TERRITORI DESTINATIONS

**VALLE DEI LAGHI,
VALLE DELL'UVA**

93 PODCAST

"LA MONTAGNA ASCOLTATA"

96 PERSONE PEOPLE

**IL MONDO DI ANTONELLA
THE WONDERFUL WORLD
OF ANTONELLA**

102 ART'È

**TRE ANNI CON DANTE
THREE YEARS WITH DANTE**

108 AGENDA

**EVENTI ED ESPERIENZE
EVENTS AND EXPERIENCES**

112 EVENTI EVENTS

**IL TELEMARCK È MONDIALE
MAKING A TELEMARCK
ON THE WORLD**



di/by STEFANIA LAZZARONI

Dal 2013 è Direttrice Generale di Fondazione Altagamma e come membro dell'executive team coordina le attività della Fondazione. Altagamma riunisce dal 1992 le migliori imprese dell'Alta Industria Culturale e Creativa Italiana che sono ambasciatrici dello stile italiano nel mondo. Con oltre 130 aziende, fra soci e partner, che operano nei settori della moda, del design, della gioielleria, dell'alimentare, dell'ospitalità, dei motori e della nautica, Altagamma intende contribuire alla crescita delle imprese socie offrendo altresì un contributo fattivo allo sviluppo economico del Paese. Le aree di attività della Fondazione si articolano tra promozione del comparto e del Sistema Paese, relazioni istituzionali, progetti di marketing strategico per le aziende e valorizzazione dei talenti e della manifattura. Precedentemente ricopre ruoli legati alla Comunicazione d'Impresa, alla Corporate Social Responsibility e alla gestione delle Crisi Reputazionali in gruppi italiani e multinazionali fra cui Gruppo Viacom, Coca-Cola, Discovery Networks e il Gruppo 24 ORE.

General Manager/CEO of Fondazione Altagamma since 2013, she is a member of the executive team and coordinates the Foundation's activities. Created in 1992, Fondazione Altagamma gathers Italy's High-End Cultural and Creative Companies, recognized globally as authentic ambassadors of Italian style. With more than 130 members in the fields of fashion, design, jewellery, food, hospitality, automotive and yachting, Altagamma's mission is to boost growth for its partners, thus making an effective contribution to the Italian economy. The Foundation's activities include promoting the luxury sector and Italian industry in general, building relationships with Institutions, creating strategic marketing projects for companies and promoting talents, professionals and craftsmanship. Prior to Altagamma, she held top management positions in Corporate communications, Social Responsibility and Crisis Management at both Italian and multinational companies including Viacom Group, Coca-Cola, Discovery Networks and 24 ORE Group.



ALTAGAMMA: L'ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY E DEI TERRITORI

LA FONDAZIONE ALTAGAMMA ANNOVERA SEI TERRITORI DI ECCELLENZA ESPRESSIONE E SIMBOLO DEL TURISMO ALTO DI GAMMA IN ITALIA. TRA QUESTI C'È ANCHE MADONNA DI CAMPIGLIO.

“L'economia della bellezza”: è così che possiamo definire il comparto di Altagamma che la nostra Fondazione, presieduta da Matteo Lunelli, Presidente e Ceo di Ferrari Trento, rappresenta in Italia e nel mondo da oltre trent'anni. Moda, design, gioielleria, alimentare, ospitalità, motori, nautica: sono questi i settori a cui appartengono i Soci Altagamma. Brand che testimoniano la grande varietà dell'alto di gamma in cui il nostro Paese vanta una leadership mondiale insieme ai francesi. Questa trasversalità è il tratto distintivo anche di Altagamma che accoglie le migliori imprese italiane dell'Alta Industria Culturale e Creativa, simboli nel mondo dell'eccellenza e dello stile di vita italiani e complessivamente espressione di oltre 10.000 anni di storia. Un comparto che vale 144 miliardi di euro e circa il 7,4% del Pil italiano. L'industria del bello, buono e ben fatto che, con Altagamma, si mette al servizio del Paese contribuendo anche allo sviluppo economico dell'Italia. Il legame con il territorio e con la comunità di riferimento è nel Dna dei brand Altagamma. Sono aziende che nascono all'interno di straordinari

ecosistemi e sono espressione delle tradizioni e del saper fare di quello specifico territorio. Alcuni territori rappresentano anche un punto di riferimento per i nostri Soci e per un certo tipo di consumatori, che vanno alla ricerca dell'eccellenza e di servizi di alta qualità. Per questo, come Altagamma, abbiamo voluto celebrare questi territori che sono icone del nostro Paese nel mondo e luoghi in cui il nostro stile di vita si esprime al massimo livello, come: **Portofino, Capri, Cortina, Costa Smeralda, Courmayeur e Madonna di Campiglio.**

Madonna di Campiglio è stata nominata TERRITORIO DI ECCELLENZA da Altagamma nel 2022. Un riconoscimento significativo che testimonia l'alta vocazione turistica e l'eccellenza del territorio sia dal punto di vista naturalistico che dei servizi. Nell'accogliere Madonna di Campiglio all'interno dei Soci Onorari della Fondazione, è stato consegnato al Sindaco di Pinzolo Michele Cereghini l'icosaedro simbolo della Fondazione nel corso della Giornata Altagamma e della cena di gala che ogni anno si tiene a Roma. Nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio UNESCO dell'Umanità, Madonna di Campiglio ha una lunga storia

di ospitalità, che inizia a fine '800 quando ha accolto, tra gli altri, gli Imperatori Francesco Giuseppe e Sissi. Oggi che può vantare un magnifico comprensorio sciistico e una grande rete di sentieri per l'escursionismo estivo, rimane una delle mete più ambite del turismo italiano e internazionale. E in futuro? Sarebbe interessante organizzare un evento sullo stile di vita italiano che possa, come in un roadshow, fare tappa nei nostri attuali 6 territori di eccellenza e promuovere un dialogo fattivo e produttivo fra e con questi territori, al fine di supportare il loro posizionamento e l'attrattività di un turismo di alta gamma, che riteniamo sia imprescindibile per lo sviluppo del settore turistico. Un tema che ci sta particolarmente a cuore e che abbiamo evidenziato nel libro "Turismo di Alta Gamma. Leva strategica per l'Italia" pubblicato nel 2021 con il supporto di Bain & Company e di BCG che hanno inquadrato il tema in modo molto preciso. "Il turismo italiano di alta gamma rappresenta meno dell'1% delle imprese di soggiorno e il 3% del numero di notti, ma genera il 25% della spesa dei turisti nel nostro Paese" ed è dunque una leva strategica da attivare.

“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



I Territori di Altagamma lo fanno già molto bene e dalle loro expertise si possono trarre utili indicazioni se condivise nel modo corretto.

“IL TURISMO ALTO DI GAMMA È IMPRESCINDIBILE PER LO SVILUPPO DEL SETTORE TURISTICO”.

Mettere a sistema, condividere, creare legami fra imprese, questa è la visione di Altagamma, che da sempre indica nella collaborazione il vero motore di una sana e più stabile capacità di competere anche a livello internazionale. Partiamo da qui in ogni nostro progetto e, dunque, anche

per i Territori di Altagamma auspichiamo presto di poter innescare incontri utili a crescere e ad innovare insieme.

I SEI RESORT NOMINATI “TERRITORI D’ECCELLENZA” DALLA FONDAZIONE ALTAGAMMA SONO: PORTOFINO, CAPRI, CORTINA, COSTA SMERALDA, COURMAYEUR E MADONNA DI CAMPIGLIO.

ALTAGAMMA: MADE IN ITALY BEAUTY AND DESTINATIONS OF EXCELLENCE

The Altagamma Foundation recognises six destinations of excellence that encapsulate and symbolise high-end tourism in Italy: Madonna di Campiglio is one of them.

“The economy of beauty”: this is one way we could define Altagamma’s reference market, represented in Italy and around the world for over 30 years by our Foundation, led by Matteo Lunelli, President and CEO of Ferrari Trento. Fashion, design, jewellery, food, hospitality, automotive, seafaring: these are the sectors that Altagamma members come to us from. These brands are a testament to the immense variety of high-end products in which Italy can boast international leadership, together with France. This diversity is also the hallmark of Altagamma, which gathers together the finest high-end Italian cultural and creative companies, icons of Italian excellence and lifestyle around the world that represent a combined total of over 10,000 years of history. This market is worth €144 billion, and accounts for around

*7.4% of Italian GDP. In this way, the industry of all things beautiful and beautifully made, in partnership with Altagamma, performs a great service to Italy, partly by contributing to its economic development. A bond with the land and with their respective communities is embedded in the DNA of the Altagamma brands. These are companies which emerged in the context of extraordinary ecosystems, and which embody the traditions and craftsmanship of their specific birthplaces. Some of these places themselves represent a benchmark standard for our members and for certain types of consumers, who seek out excellence and high-quality services. That’s why we at Altagamma wanted to celebrate those destinations which symbolise Italy around the world, places where our way of life can be expressed to the fullest, like: **Portofino, Capri, Cortina, Costa Smeralda, Courmayeur and Madonna di Campiglio.** **Madonna di Campiglio was chosen as a DESTINATION OF EXCELLENCE by Altagamma in 2022.** This prestigious accolade recognises the destination’s excellence and its particular popularity with tourists, both in terms of its natural attractions and its services. To welcome*

Madonna di Campiglio as one of the Foundation’s Honorary Members, the Mayor of Pinzolo, Michele Cereghini, was presented with the icosahedron, symbol of the foundation on Altagamma Day, during the course of the gala dinner held in Rome every year. In the heart of the Dolomites UNESCO World Heritage Site, Madonna di Campiglio has a long history of hospitality, beginning in the late 1800s when it played host to Emperor Franz Joseph and Empress Sisi, among others. Today, boasting a magnificent ski resort and a vast network of trails for hiking in summer, it remains one of the most highly sought-after destinations for Italian and international tourism. And as for the future? It would be interesting to organise an event centred around the Italian way of life: a roadshow stopping in our six current destinations of excellence and promoting a fruitful, productive dialogue with and between those places, in order to support their positioning and the attractiveness of high-end tourism, which we see as indispensable for the development of the tourism sector. It’s a topic that’s particularly close to our hearts,

*and one we’ve explored in the book “Turismo di Alta Gamma. Leva strategica per l’Italia” [High-End Tourism: a Strategic Lever for Italy], published in 2021 with the support of Bain & Company and BCG, which tackled the issue with great precision. “Top-end Italian tourism represents less than 1% of tourist accommodation businesses, and 3% of overnight stays, but generates 25% of tourist spending in our country”, making it a strategic lever to work on. The Altagamma destinations already do this with particular brilliance, and their expertise can be mined for useful insights if properly shared. **Organising, sharing, creating links between enterprises:** this is the Altagamma vision, which has always identified collaboration as the true driver for a healthier and more stable ability to compete, including at international level. This is the starting point for all of our projects; in the same vein, we hope that the Altagamma destinations will soon also lead to collaborations for the promotion of mutual growth and innovation. “The economy of beauty”: this is one way we could define Altagamma’s reference market.*

THE SIX RESORTS RECOGNISED AS “DESTINATIONS OF EXCELLENCE” BY THE ALTAGAMMA FOUNDATION ARE: PORTOFINO, CAPRI, CORTINA, COSTA SMERALDA, COURMAYEUR AND MADONNA DI CAMPIGLIO.

IA: IL CAMBIAMENTO È ORA



L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE GENERATIVA RIVOLUZIONA I CONTENUTI E IL RACCONTO DELLE DESTINAZIONI.

La scoperta di un territorio, la scelta di un'esperienza sulle montagne, il soggiorno in una destinazione turistica cominciano ormai da tempo ben prima dell'arrivo: cominciano spesso guardando un reel o scorrendo delle foto su Instagram, sfogliando una rivista, leggendo un articolo sul sito della destinazione

Secondo il co-fondatore di Microsoft Bill Gates, l'intelligenza artificiale (IA) è il più importante progresso tecnologico degli ultimi decenni, "cambierà il modo in cui le persone lavorano, imparano, viaggiano, ottengono assistenza sanitaria e comunicano tra loro".

According to the co-founder of Microsoft, Bill Gates, artificial intelligence (AI) is the most important technological advance in recent decades: "IT will change the way people work, learn, travel, get health care, and communicate with each other".

magari incuriositi da un post sponsorizzato su Facebook. Molti anni fa un signore di nome Bill Gates dichiarò che "Content is king", il contenuto è re. Era il 1996. Parlando di tecnologia, un'era geologica fa. E quel signore, oltre a fare di Microsoft una delle principali aziende al mondo, già a fine del secolo scorso aveva colto in pieno

quale sarebbe stata la polpa di internet negli anni successivi: i contenuti. Di promozione territoriale e marketing basato sui contenuti abbiamo parlato anche durante il percorso di formazione che ho tenuto per il team di Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio. Come docente ho scelto di dedicare una parte importante

anche ai nuovi contenuti perché da fine 2022 c'è un elemento di novità dirompente: la diffusione dell'intelligenza artificiale generativa. A quasi trent'anni da quel "Content is king" lo stesso Bill Gates, sul social network LinkedIn, dichiara di aver ritrovato negli ultimi mesi lo stesso fervore degli inizi di Internet.

Che cosa è successo? La rivoluzione in questo caso è guidata da OpenAI, la società che ha sviluppato e lanciato a fine 2022 ChatGPT. Come dico in una delle mie recenti "Venice Lessons" - le videolezioni di marketing digitale che giro a Venezia tra canali, campielli e luoghi d'arte si trovano sul mio sito: miriambertoli.com - ChatGPT ha reso "pop" l'intelligenza artificiale generativa, ha liberato il genio dalla lampada e l'ha reso fruibile e alla portata di tutti. Qualcosa di tecnicamente complesso, che ha richiesto decenni di investimenti, arriva in pochi giorni a milioni di persone passando dall'interfaccia più familiare che c'è: quella di una chat. Qualcosa di simile a WhatsApp, una modalità di interazione che è parte delle nostre giornate. Solo che nel caso di ChatGPT dall'altra parte, a dialogare e rispondere, non ci sono la mamma, un compagno di viaggio o una collega, bensì un'intelligenza artificiale capace di scrivere velocemente testi, elaborare informazioni, produrre contenuti. Torniamo dunque ai contenuti. Produrre testi, immagini, video e tracce audio affidandosi in tutto o in parte a sistemi di intelligenza artificiale sarà sempre più comune e la qualità dei risultati è destinata a migliorare velocemente. Siamo all'inizio e questi sistemi saranno sempre di più innestati nel lavoro quotidiano di chi progetta, produce e diffonde contenuti su siti, social media, via e-mail ma anche verso la stampa e sui media tradizionali. Un nuovo alleato che, governato e usato con competenza e visione, amplifica le possibilità di far conoscere e amare una destinazione con le sue storie, le persone, la natura, tutti i servizi e le esperienze che propone a chi decide di sceglierla.



di/by MIRIAM BERTOLI

Docente e consulente di digital marketing dal 2000, ha pubblicato "Web marketing per le PMI" (editore Hoepli), un manuale di successo dedicato in particolare alle piccole e medie imprese e giunto alla terza edizione. Affianca le aziende nella definizione di strategie di marketing e contenuti in uno scenario sempre più digitale, tiene seminari e corsi di formazione sia in azienda che per associazioni di categoria, collabora con l'Università IULM di Milano e con l'Università Ca' Foscari Venezia per master e percorsi di formazione dedicati. Ha ideato le "Venice Lessons" (www.miriambertoli.com/libri-e-cose-utili/venice-lessons/), un format di video lezioni di digital marketing girate a Venezia tra gondole e campielli.

A digital marketing trainer and consultant since 2000 and author of *Web marketing per le PMI* (published by Hoepli), a successful book specifically dedicated to web marketing for small and medium enterprises, now in its third edition. She supports companies in forming marketing and content strategies in an increasingly digital context, holds seminars and training courses both within companies and for trade associations, and collaborates with Milan's IULM University and the Ca' Foscari University of Venice for dedicated master's and training courses. She is the creator of the "Venice Lessons" (www.miriambertoli.com/libri-e-cose-utili/venice-lessons/), digital marketing lessons in video format filmed among the gondolas and squares of Venice.

www.miriambertoli.com

www.linkedin.com/in/miriambertoli/
www.facebook.com/miriam.bertoli
www.instagram.com/miriambertoli/

AI: THE CHANGE IS HERE

Generative artificial intelligence is revolutionising how destinations and related content are portrayed.

Exploring a new region, picking out a mountain escape, staying at a tourist resort: all these experiences now start long before the visitor's arrival. Often, the real beginning comes when they watch a reel or browse photos on Instagram, leaf through a magazine or read an article on the website of their destination, prompted perhaps by a sponsored post on Facebook. A long time has passed since a certain Bill Gates proclaimed that "Content is king". The year was 1996: an eternity ago in the world of technology. Yet the man who made Microsoft one of the world's leading companies had already fully grasped, at the end of the last century, what was to fuel the Internet over the coming years: content. I've spoken before about territorial promotion and marketing based on content, including during the training course that I held for the Madonna di Campiglio Tourist Board team. As the training leader, I also chose to dedicate significant time to new content, because a breakthrough innovation has been at play since late 2022: the spread of generative artificial intelligence. Almost thirty years after Bill Gates coined the phrase "Content is king", he took to LinkedIn to proclaim that the last few months have been the most exciting time since the early days of the Internet. What could have inspired such an announcement? This time, it's the revolution being led by OpenAI, the company that developed and

launched ChatGPT in late 2022. As I explain in one of my recent "Venice Lessons" - the videos on digital marketing lessons recorded among the canals, squares and cultural sites of Venice, available on my website www.miriambertoli.com - ChatGPT has let the genie out of the lamp, ushering generative artificial intelligence into pop culture where it is accessible to and within reach of everyone. A thing of immense technical complexity, which required decades of investment, is now open to millions of people via the most familiar interface imaginable: a chatbot. It's similar to the WhatsApp model, a means of interaction that has become part of our everyday lives. In the case of ChatGPT, however, it is not mum, a friend or a colleague holding up the other side of the conversation, but an artificial intelligence capable of interacting and responding, quickly writing texts, processing information and producing content. Which brings us back to the topic of content. Producing texts, images, videos and audio by relying fully or partly on artificial intelligence systems will become increasingly common, while the quality of the results is sure to improve rapidly. We are only at the dawn of this technology, and these systems are destined to become an increasingly intrinsic part of the work life of those who plan, produce and disseminate content on websites, social media and by email, as well as through the press and traditional media. If regulated and used with skill and vision, this new ally will broaden our options for spreading an awareness and appreciation of destinations by sharing their stories, their people, their environment, and all the services and experiences they offer to those who choose them.

INNOVAZIONE DIGITALE: UN PONTE TRA CULTURA E TURISMO SOSTENIBILI

IL DIGITALE RAPPRESENTA UNA SFIDA E ALLO STESSO TEMPO UN'OPPORTUNITÀ PER COLLEGARE CULTURA E TURISMO.

Negli ultimi anni, il mondo del turismo montano e non solo ha assistito ad una sempre maggiore richiesta da parte dei viaggiatori di esperienze culturali autentiche. Con queste è cresciuta anche l'esigenza di trovare nuove modalità di collegamento tra cultura e turismo. L'innovazione digitale si presenta come una potente soluzione per affrontare questa sfida: sfruttando le capacità della tecnologia, possiamo favorire una relazione simbiotica tra cultura e turismo che promuova pratiche sostenibili, preservi il patrimonio naturale e dia potere alle comunità rurali. In tal senso, trovo particolarmente interessante un approfondimento sulle capacità delle cosiddette esperienze outdoor poiché sono tra quelle che hanno trainato la ripartenza del mercato del travel dopo uno stop durato quasi due anni a causa delle restrizioni pandemiche. Perdersi tra le unicità paesaggistiche del territorio circondati dalle persone del cuore è stato inizialmente visto come un'opportunità concreta di (ri)trovare un momento di svago evitando luoghi chiusi ed affollati, ma un altro importante vantaggio è quello di trascorrere del tempo di qualità consapevoli di voler premiare quelle sperienze

che permettono di preservare l'ambiente e valorizzare le caratteristiche uniche di un territorio. La dimensione esperienziale trova un nuovo significato anche lungo il processo di organizzazione di un viaggio. In passato la selezione delle "cose da fare" avveniva solamente una volta selezionata la destinazione, oggi invece il viaggiatore sceglie una destinazione in base alla qualità (e quantità) di esperienze da vivere in loco. Per dare una dimensione economica al fenomeno ci viene in aiuto l'Osservatorio Travel Innovation del Politecnico di Milano che riporta un volume d'affari generato dall'adventure travel, per il primo trimestre del 2023 a livello globale, di circa 370 miliardi di dollari US con un tasso medio di crescita stimato al 2030 del 15.2%. Questo significa essere in grado, nel futuro prossimo, di attrarre nuovi partecipanti consapevoli delle potenzialità del proprio territorio. In questo frangente, lo strumento digitale deve essere utilizzato per una gestione consapevole di flussi turistici sempre maggiori. L'analisi dei dati e le tecnologie intelligenti consentono infatti di prendere decisioni informate e di facilitare la distribuzione delle attività, riducendo il sovraffollamento

nelle destinazioni più popolari e alleviando la pressione su ecosistemi delicati. L'innovazione digitale svolge un ruolo fondamentale anche nella conservazione del patrimonio culturale per le generazioni future. I processi di digitalizzazione, non solo attraverso archivi online, ma anche grazie ad azioni ibride off- e on-site garantiscono la valorizzazione del patrimonio culturale e l'accesso a un pubblico più vasto. Si arricchisce l'esperienza turistica fornendo contenuti interattivi ed educativi che permettano di migliorare la comprensione di un territorio. Queste esperienze favoriscono un legame più profondo tra i viaggiatori e la cultura ospitante, incoraggiando un comportamento turistico più rispettoso e responsabile. Infine, a partire da un impegno

diretto delle comunità locali, l'innovazione digitale fornisce nuovi ed inaspettati strumenti per rafforzare il senso di orgoglio e di appartenenza alla conservazione della propria identità culturale e motiva le comunità a gestire in modo sostenibile le proprie risorse. In conclusione, l'innovazione digitale funge da ponte trasformativo tra cultura e turismo, rispondendo alle esigenze di sostenibilità di un settore in continua crescita. Le tecnologie digitali permettono di gettare le basi per un viaggio responsabile e l'adozione di soluzioni digitali favorisce un rapporto armonioso tra turisti e comunità ospitanti. Mentre ci muoviamo verso un mondo più interconnesso, abbracciare l'innovazione digitale diventa un imperativo per creare un futuro sostenibile per la cultura e il turismo.



DIGITAL INNOVATION: A BRIDGE BETWEEN SUSTAINABLE TOURISM AND CULTURE

The digital world represents both a challenge and an opportunity to connect tourism and culture.

In recent years, the tourism sector - both in the mountains and elsewhere - has witnessed an ever-increasing demand from visitors for authentic cultural experiences. This has in turn spurred a growth in the need to find new ways to connect tourism and culture. Digital innovation represents a powerful solution for rising to this challenge: by capitalising on the potential of technology, we can foster a symbiotic relationship between culture and tourism that also promotes sustainable practices, preserves our natural heritage and empowers rural communities. In this regard, I think a particularly interesting factor to take a closer look at would be the potential of so-called outdoor experiences: after all, these were partly responsible for driving the recovery of the travel market after a stop of almost two years caused by pandemic restrictions. At first, losing yourself amidst the unique landscape of the region, in the

company of loved ones, was seen as an opportunity to (re)discover leisure time far from crowded, indoor places. However, another important perk is being able to spend quality time together in the knowledge that you are rewarding experiences that enable environmental preservation and the appreciation of a region's unique characteristics. This focus on experiences has also taken on a new significance during the process of organising a holiday: whereas in the past, the question of "what shall we do" was settled only after the destination had been chosen, today a traveller is likely instead to choose a destination based on the quality (and quantity) of experiences on offer there. To shed some light on the economic side of this phenomenon, the Travel Innovation Observatory at the Polytechnic University of Milan reports that the amount of business generated by adventure travel during the first trimester of 2023, at global level, came to around US\$370 billion, with an average growth rate estimated to reach 15.2% by 2030. This will make it possible to attract new participants in the near future, who are aware of their region's

potential. At this point in time, digital tools must be used for the intelligent management of ever-increasing flows of tourists. In fact, data analysis and smart technologies pave the way for informed decision-making and allow activities to be spread out, reducing over-crowding in the most popular destinations and alleviating the pressure on delicate ecosystems. Digital innovation also has a vital role to play in the preservation of cultural heritage for future generations. The processes of digitalisation, not just through online archives but also thanks to hybrid off- and on-site actions, guarantee that our cultural heritage can be appreciated and accessed by the wider public. The tourist experience is also enriched by the provision of interactive and educational content, allowing a greater understanding of the region. These experiences facilitate a deeper bond between travellers and the cultures hosting them,

encouraging more respectful and responsible conduct from tourists. Finally, stemming from the direct involvement of local communities, digital innovation provides unexpected new means to strengthen their sense of pride and of having a part to play in the preservation of their cultural identity, while motivating communities to manage their resources sustainably. In conclusion, digital innovation acts as a bridge between tourism and culture, transforming both and rising to the sustainability needs of a constantly growing sector. Digital technologies allow us to lay the foundations for responsible travel, while the implementation of digital solutions encourages a harmonious relationship between tourists and their host communities. As we move towards a more interconnected world, embracing digital innovation becomes an imperative in order to create a sustainable future for culture and tourism.



di/by **ANDREA ZAMPARELLI**

Andrea Zamparelli è un professionista appassionato di management culturale e sostenibilità. Ha conseguito un Master in Management delle Arti dello Spettacolo presso l'Accademia Teatro alla Scala in collaborazione con Business School del Politecnico di Milano. Con una formazione in Ingegneria gestionale, Andrea immagina un futuro in cui l'eccellenza culturale e la sostenibilità siano armoniosamente intrecciate. Come Project Manager per Fondazione Haydn, si occupa della realizzazione di progetti speciali, oltre a supervisionare lo sviluppo di nuove fonti di finanziamento. La dedizione al settore culturale lo ha portato a collaborare con altre realtà del territorio come la Fondazione Cassa di Risparmio di

Trento e Rovereto, contribuendo al sostegno di altre iniziative culturali. Impegnato nel lavoro di comunità nella sua città natale, Trieste, ha contribuito attivamente alla definizione di nuove politiche culturali e di collaborazione tra giovani.

Andrea Zamparelli is an expert with a passion for cultural management and sustainability. He has completed the Master in Performing Arts Management programme at the Accademia Teatro alla Scala, in collaboration with the Business School of the Polytechnic University of Milan. With an educational background in engineering management, Andrea envisions a future where cultural excellence and sustainability blend together in harmony. As a Project Manager for the Haydn Foundation, he handles the execution of special projects as well as supervising the development of new funding streams. His dedication to the cultural sector has led him to collaborate with other regional institutions like the Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, contributing to supporting other cultural initiatives. With a commitment to community work in his home town of Trieste, he has actively helped to define new cultural policies and youth collaborations.

GLI EVENTI? MEGLIO SE SOSTENIBILI

LA CURA IMPIEGATA NELL'ORGANIZZAZIONE, L'ATTENZIONE PER I DETTAGLI, IL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE, LA CAPACITÀ DI SENSIBILIZZARE, SONO LE CARATTERISTICHE DI UN EVENTO CHE VOGLIA DEFINIRSI SOSTENIBILE.



L'ultimo anno ha visto un enorme proliferare di eventi: sono sempre di più le occasioni per fare networking, incontrare clienti, visitare fiere e partecipare a conferenze. La crescita sembra tornare ai numeri pre-Covid, sostenuta inoltre dallo sviluppo tutto nuovo del "on-life", ossia della forma ibrida a cui ci siamo ultimamente sempre più abituati. In questo contesto, che sembra dimostrare la voglia di rinascita, sono sempre di più anche gli eventi categorizzati come sostenibili, ossia con un minor impatto ambientale. Ne sono un esempio il concerto dei Coldplay, ma anche eventi sportivi come la Rcs Milano Marathon o la European Championship di Monaco o eventi culturali come TedX Mestre. Secondo l'Oice (Osservatorio italiano dei congressi e degli eventi) nel 2022 in Italia sono stati complessivamente realizzati 303.689 eventi, solo il 30% in meno rispetto al 2019. Il ruolo degli organizzatori

diventa quindi sempre più importante in questa fase di ripresa, non solo per l'aspetto organizzativo in sé, più attento al welfare dei partecipanti e ai costi ma anche al limitare l'impatto ambientale dell'evento stesso. Ma cosa vuol dire un evento sostenibile? Secondo Daniele De Negri, Ceo di Green Media Lab e organizzatore degli Emoving Days e di Outdoor & Running Business Days, "Organizzare un evento sostenibile significa assumersi la responsabilità del proprio impatto ambientale, calcolando, minimizzando e compensando le emissioni di gas climalteranti. Ma non solo. Gli eventi devono diventare sempre più occasioni di confronto e di sensibilizzazione multi-stakeholder, per accendere i riflettori sulle tematiche di responsabilità ambientale e sociale e per fornire gli strumenti per affrontare le sfide di oggi e di domani". Un evento sostenibile altro non è, infatti, che un'attività

organizzata ed eseguita con la massima cura e rispetto di ambiente e persone. Vuol dire guardare a tutti gli aspetti legati all'organizzazione (catering, energia utilizzata durante l'evento, rifiuti generati, spostamenti dei partecipanti e organizzatori) proponendo idee e soluzioni per ridurli. Posso far sì che le persone si spostino con mezzi pubblici invece che con la propria macchina? Posso utilizzare luce naturale? Posso ridurre la carne nel menù? Esistono dei modi per riciclare i materiali usati per l'allestimento? Anche l'aspetto sociale ha la sua importanza e bisogna pertanto guardare all'accessibilità dell'evento, alle persone che ci lavorano, così come all'impatto che l'evento ha sulla località in cui si svolge. Monitorare le emissioni dell'evento permette di coinvolgere in modo proattivo i propri fornitori e sponsor, creando una catena virtuosa e formativa che vede collaborare i diversi stakeholders per trovare soluzioni innovative a

minor impatto ambientale. L'evento sostenibile diventa così un importante mezzo, non tanto per l'impatto ambientale in sé (che è sicuramente più limitato rispetto alle attività industriali), ma proprio perché possiamo unire il mondo ludico e festoso a momenti di sensibilizzazione rivolti a tutti gli stakeholders, soprattutto i partecipanti. Quale miglior modo, infatti, per raccontare con la pratica l'impatto positivo che può portare ogni singolo individuo? Se pensiamo per esempio agli scarti di cibo dei buffet, spiegare ai partecipanti che il cibo di un certo evento non andrà sprecato ma invece donato ad associazioni di quartiere, può sensibilizzare anche il singolo individuo che si troverà con lo stesso dilemma davanti al proprio frigorifero. In fondo la sostenibilità parte dalle azioni del singolo. Come diceva Mahatma Gandhi, "Sii il cambiamento che vuoi vedere nel mondo".

THE BEST KIND OF EVENT? A SUSTAINABLE EVENT!

Careful organisation, attention to detail, respect for the environment and for people, and an ability to raise awareness are the requirements for an event that aims to be considered sustainable.

The last year has seen an enormous proliferation of events: there are more and more opportunities for networking, meeting clients, visiting fairs and attending conferences. Growth seems on track for a return to pre-Covid numbers, bolstered by the new trend for "onlife" events, the hybrid form that we've been seeing more of lately. In this context, which seems to demonstrate the desire for a fresh start, there are ever-growing numbers of events categorised as sustainable, i.e. with a lower environmental impact.

One example was the Coldplay concert, as are sporting events like the RCS Milano Marathon and the European Championships in Munich, or cultural events like TedXMestre. According to the Italian Observatory of Congresses and Events, a total of 303,689 events were held in Italy in 2022, just 30% fewer than in 2019. The role of organisers is therefore becoming increasingly important during this stage of the recovery; not just in terms of the organisation itself, with a greater focus on costs and the welfare of participants, but also with regard to limiting the



di/by **FRANCESCA MILANI**

Manager con ampia esperienza in multinazionali, Francesca Milani ha lavorato in mercati esteri nel settore merchandising, supply chain e vendite. Appassionata di sostenibilità ed economia circolare, lavora in ClimatePartner aiutando le aziende a definire una strategia per il clima e ad approcciarsi ad un modello di business più sostenibile, trasformativo e circolare.

environmental impact of the event. But what does it mean to hold a sustainable event? According to Daniele De Negri, CEO of Green Media Lab and organiser of the Emoving Days and Outdoor & Running Business Days, "Organising a sustainable event means taking on the responsibility of its environmental impact, calculating, minimising and offsetting emissions of climate-altering gases. But that's not all. Events have to become more of a platform for multi-stakeholder exchanges and awareness-raising, to shine a light on the issues of environmental and social responsibility and to provide the tools needed to tackle the challenges of today and tomorrow". In essence, a sustainable event is simply an activity organised and executed with maximum care and respect for the environment and for people. This means looking at all aspects related to organisation (catering, the energy used during the event, the waste generated, the travelling done by participants and organisers), proposing ideas and solutions to reduce them. Can I encourage

people to travel by public transport instead of their own cars? Can I use natural light? Can I reduce the amount of meat on the menu? Are there ways to recycle the materials used for the set-up? Social aspects also have their importance, so it's necessary to consider the accessibility of the event, the people who work there, and the impact that the event has on the place where it's held. Monitoring the event's emissions is a proactive way to involve suppliers and sponsors, creating a virtuous and educational cycle in which the various stakeholders collaborate to find innovative solutions with the lowest environmental impact. So the significance of a sustainable event is not just the environmental impact itself (though that will certainly be limited in comparison to industrial activities), but specifically as a way to combine fun and festive moments with the opportunity to raise awareness among all stakeholders, particularly participants. What better way could there be to give a practical example of the positive impact every individual can have? For instance, when it comes to food waste from the buffet, by explaining to participants that the food from a certain event will not be wasted but donated to a local charity, it's possible to provide an example to individuals who find themselves with the same dilemma in their own home. At its heart, sustainability begins with the actions of individuals. In the words of Mahatma Gandhi, "Be the change you wish to see in the world".

A manager with extensive experience in multinazionali, Francesca Milani has worked in fashion for years, specifically in the merchandising, supply chain and sales sector in foreign markets. A passionate supporter of sustainability and the circular economy, she works at ClimatePartner to help companies define a climate strategy and embrace a more sustainable, transformative and circular business model.

Il muro del Canalone Miramonti: raggiunte le settanta edizioni, la 3Tre continua ad emozionare e a far sognare.

The snow banks at Canalone Miramonti: now on its 70th edition, the 3Tre continues to thrill people and make them dream.

MITI LEGENDS



3TRE: UNO SPRINT PER CAMPIONI

di/by ANDREA CAPPELLETTI
photo PENTAPHOTO

LA 3TRE, LA PRIMA COMPETIZIONE ITALIANA A FAR PARTE DELLA COPPA DEL MONDO, È OGGI UNA DELLE GARE DI SCI PIÙ STIMATE.

La 3Tre, agli albori "3 giorni in Trentino", ha accompagnato la storia dello sci dalla metà del Novecento, quando gareggiare lungo piste appena accennate tra i boschi era un'avventura da audaci pionieri, a oggi, un tempo segnato dall'evoluzione di materiali e tecnica, dove la vittoria si gioca sul filo dei centesimi di secondo. Madonna di Campiglio ospita quest'anno la settantesima edizione della 3Tre, slalom maschile di Coppa del Mondo, presso il Canalone Miramonti, proprio nel cuore di comprensorio e località. Come di consueto, si tratta di un Night Slalom, una gara serale, per uno spettacolo ancora più suggestivo, che porta l'atmosfera sportiva a fondersi con quella di festa.

3TRE: A SPRINT FOR CHAMPIONS

3Tre, the first italian race to become part of the World Cup, is now one of the most highly respected ski competitions.

3Tre, originally called 3 Days in Trentino, has developed alongside the history of skiing since the mid-twentieth century, when it was the preserve of courageous trail-blazers racing along scarcely discernible tracks through the woods. Today,

everything has changed with the development of materials and victories coming down to hundredths of a second. This year, Madonna di Campiglio is hosting the 70th 3Tre, the World Cup men's slalom event, on Canalone Miramonti, in the heart of the resort and the village. As usual, it will be a night slalom, making for an even more spectacular showing and blending a sporting atmosphere with an undercurrent of festivity.

MITI LEGENDS

Per celebrare la settantesima edizione dell'evento di Madonna di Campiglio, si programmano, fra le varie iniziative, la Champions' Dinner, o "Cena dei campioni", che precede la gara e coinvolge chi ha qui trionfato e fatto emozionare più generazioni di appassionati. Inoltre, il 3Tre Party, a chiudere le celebrazioni per il 2023 in chiave di continuo sviluppo di una gara storica e allo stesso tempo giovane e dinamica, conosciuta in tutto il mondo.



In pista: il 22 dicembre è sempre un gran spettacolo. On the slopes: December 22nd is always a great show.

To celebrate the 70th race in Madonna di Campiglio, the various initiatives planned include a Champions' Dinner before the race, involving those who have triumphed here and brought excitement to several generations of fans. There's also the 3Tre Party, closing 2023 with a celebration of the ongoing evolution of a race that manages to be historic while also remaining young, dynamic, and world renowned.



Dall'alto verso il basso: From top to bottom: Daniel Yule, Alex Vinatzer, Stefano Gross

Lo slalom è la disciplina dove più spesso si assiste a colpi di scena, pronostici ribaltati, podi inattesi e vincitori a sorpresa. Su un muro di neve dura come il ghiaccio, quello del Canalone Miramonti, la sfida è ancor più accesa. "È una pista più corta rispetto ad altre dove siamo abituati a gareggiare. È uno sprint. Devi davvero partire a bomba senza fare calcoli", racconta **Alex Vinatzer**, medaglia di bronzo ai Mondiali 2023 e già terzo a Madonna di Campiglio tre anni fa, davanti a oltre quindicimila spettatori. Fare pronostici per il 22 dicembre è estremamente difficile, tutto può accadere. Proprio Alex aveva sorpreso alla sua prima apparizione alla 3Tre, a diciannove anni. "Avevo il 35 di pettorale e ho fatto l'ottavo tempo di manche. La pista era ancora perfetta dopo il passaggio di tanti atleti. Mi ricordo che quando sono

arrivato sul muro finale ho sentito il boato del pubblico. Non ero abituato".

Che sia una gara in cui il risultato è molto aperto e il vincitore non è da dare per scontato, lo conferma lo svizzero **Daniel Yule**, tre volte re del Canalone Miramonti: "La prima vittoria in Coppa del Mondo l'ho ottenuta proprio qui, nel 2018. È stata davvero una sorpresa. Dopo la prima manche ero quarto. Terminata la seconda in testa, vedo uscire Marco Schwarz. Mancavano Henrik Kristoffersen e Marcel Hirscher. Uno dopo l'altro, atleti che non sbagliano mai, escono di scena e mi aggiudico il mio primo sigillo. Ho avuto un po' di fortuna, ma era forse una rivincita con la sorte: l'anno prima, il podio mi era sfuggito per un niente. A sette centesimi dal miglior tempo, ero finito addirittura quarto".

Proprio Yule difende il primato nella settantesima edizione, il cui simbolo storico, reintrodotta di recente, è la Maglia Fulmine.

Ci si era avvicinato uno dei pilastri della squadra azzurra di slalom, il trentino **Stefano Gross**. "Alla 3Tre sai che devi affrontare da cima a fondo tutti i passaggi senza esitare, perché anche un minimo errore può compromettere il risultato". Con che spirito affronta Gross la gara di Campiglio? A rispondere ancora Gross: "Gareggiare in casa è qualcosa di unico. Si vuole sempre far bene, cercare di stare davanti. Avendo anche il pubblico a favore, si vuole mettere in pista quel qualcosa in più per fare la differenza". A guardare in alto, alla Maglia Fulmine, ci sono anche i giovani **Lucas Braathen**, detentore della coppa di specialità,

Slalom skiing is the discipline that most often treats spectators to jaw-dropping scenes, defied odds, unexpected finishes and surprise victors. When the snow banks are hard as ice, like on Canalone Miramonti, the challenge is all the greater. "It's a shorter slope than others we're used to racing on. It's a sprint. You've got to really go for it from the start without second-guessing", says Alex Vinatzer, a bronze medallist in the 2023 World Championships who placed third in Madonna di Campiglio three years ago in front of over 15,000 spectators. Predicting the outcome for 22nd December is no easy task. Anything could happen. Alex himself came as a surprise when he first appeared at the 3Tre at the age of 19. "I was number 35 and I had the eighth best run time. The slope was still perfect even after so many competitors.

SETTANTA EDIZIONI THE 70TH RACE

Le tappe più significative della storia della 3Tre con le settanta edizioni contate dal 1950, anno del debutto con la formula delle tre gare in tre località del Trentino - discesa libera sulla Paganella, gigante in Bondone e slalom a Serrada - fino all'edizione in calendario il 22 dicembre 2023.

Discover the most significant milestones in the history of the 3Tre, now in its 70th edition. Beginning in 1950, with three races being held in three Trentino locations – a downhill in Paganella, a giant slalom in Bondone and a slalom in Serrada – this year's event will be held on 22 December 2023.

1948

Su idea, tra gli altri, di Rolly Marchi e Fabio Conci, nasce l'idea della 3Tre, 3 gare in Trentino *Rolly Marchi and Fabio Conci, among others, come up with the idea for the 3Tre, 3 races in Trentino.*

1950

Scende in pista la prima edizione "divisa" in tre: una libera, un gigante e uno slalom. *The first race hits the slopes, split into three events: a downhill, a giant slalom and a slalom.*

1957

L'evento approda a Madonna di Campiglio su iniziativa di Gian Vittorio Fossati Bellani. *The event comes to Madonna di Campiglio thanks to the efforts of Gian Vittorio Fossati Bellani.*

1967

La 3Tre diventa la prima gara maschile della Coppa del Mondo di sci ad essere ospitata in Italia. *The 3Tre becomes the first Ski World Cup men's race to be held in Italy.*

1974

Il campione Ingemar Stenmark vince a Campiglio la sua prima gara di Coppa del Mondo. *The champion Ingemar Stenmark wins his first World Cup race in Campiglio.*

1970, '71 - '72

Gustav Thoeni mette a segno cinque splendidi primi posti: 2 vittorie in gigante, 1 in slalom, 2 in combinata. *Gustav Thoeni achieves five amazing first-place finishes: 2 victories in giant slalom, 1 in slalom, 2 in combined.*



Daniel Yule, tre volte vincitore sul Canalone Miramonti.

Daniel Yule, three-time winner at Canalone Miramonti.



Il podio 2022 con Yule, Kristoffersen e Strassen.

The 2022 podium with Yule, Kristoffersen and Strassen.



Atle Lie McGrath e Alexander Steen Olsen. I tre norvegesi hanno concluso la Coppa del Mondo 2023 ai primi tre posti della classifica dei talenti "Longines Rising Ski Star". Parola al più giovane, al classe 2001 **Steen Olsen**: "la 3Tre è una delle gare classiche del calendario e ci sentiamo un po' a casa, allenandoci spesso in Trentino. Il mio obiettivo è fare sempre meglio e, un giorno, arrivare in cima al podio di Madonna di Campiglio".

Tommaso Sala, che da un paio di stagioni è sempre tra i migliori 15 slalomisti al mondo, nell'anno della settantesima edizione, potrebbe fare un ulteriore salto in avanti. Ricorda: "al mio debutto sul Canalone, i compagni di squadra più esperti mi hanno spiegato qualcosa della pista. Abbiamo discusso di quello che qui avevano conquistato **Giorgio Rocca** e **Alberto Tomba**. Questo mi ha emozionato e anche spronato".



*I remember when I got to the last bank. I heard the crowd roaring. I wasn't used to that". Three-time victor at Canalone Miramonti, Swiss skier **Daniel Yule** agrees that it's a race where the outcome is always uncertain, and the winner can never be taken for granted. "My first World Cup victory happened right here in 2018. It was a real surprise. After the first run, I was in fourth place. After finishing the second in the lead, I saw Marco Schwarz drop out of the running. Henrik Kristoffersen and Marcel Hirscher still hadn't gone. One after another, athletes who never make a mistake dropped away, and I got my first podium finish. I had fortune on my side, but you could say it was only fair because the year before, I missed out on a place at the podium by a hair. Despite being seven hundredths of a second off the best time, I came in fourth".*

*Yule will now be defending his title in the 70th race, the historic symbol of which is the recently re-introduced Maglia Fulmine jersey. One of the greatest Italian slalom racers, Trentino native **Stefano Gross**, knows something about that. "At 3Tre, you know that you have to tackle every stretch from top to bottom without hesitating, because even the slightest error can throw off the result". Gross also has some insight into the spirit needed to*

*take on the Madonna di Campiglio race: "Racing at home is a unique experience. You always want to do well, to try and stay in the lead. When you've got the public on your side too, you want to go that extra mile on the slopes to make the difference". Those with their sights set on the Maglia Fulmine jersey include the young athletes **Lucas Braathen**, holder of the Specialty Cup, **Atle Lie McGrath** and **Alexander Steen Olsen**. The three Norwegians finished the 2023 World Cup in the top three places in the Longines Rising Ski Star talent rankings. The youngest of them, **Steen Olsen**, born in 2001, says, "The 3Tre is one of the year's classic races, and it feels like coming home, as we often train in Trentino. My goal is to keep doing better and better and make it to the top of the podium at Madonna di Campiglio someday". **Tommaso Sala**, who has been one of the world's top 15 slalom racers for a few seasons, might jump up yet another level during the year of the 70th race. Recollection: "When I made my debut on the Canalone slope my more experienced team-mates explained some things about the course to me. We talked about what **Giorgio Rocca** and **Alberto Tomba** had achieved here. It both impressed me and spurred me on".*

SETTANTA EDIZIONI THE 70TH RACE

1972 / '74

Vince su tutti Piero Gros, nel 1972 in slalom e nel 1974 in gigante. *Piero Gros beats all challengers: slalom in 1972 and giant slalom in 1974.*

1986

Ivano Edalini confeziona una splendida vittoria e vince su Ingemar Stenmark *Ivano Edalini achieves a remarkable victory against Ingemar Stenmark.*

1987, '88 / '95

Gli anni delle entusiasmi e indimenticate vittorie firmate da Alberto Tomba. *The years of Alberto Tomba's incredible, unforgettable triumphs.*

2005

Giorgio Rocca coglie la vittoria sul Canalone Miramonti, è l'ultimo italiano a riuscirci in Coppa del Mondo. *Giorgio Rocca takes the win at Canalone Miramonti, the last Italian competitor to do so.*

2012

Dopo una lunga assenza la 3Tre riappare nel calendario di Coppa. Vince Marcel Hirscher. *After a long absence, the 3Tre returns to the World Cup calendar. Marcel Hirscher takes the win.*

**SETTANTA EDIZIONI
THE 70TH RACE**

2014

Lo slalom di Campiglio torna annuale. Sul gradino più alto sale Felix Neureuther. *The Campiglio slalom race becomes an annual event once again. Felix Neureuther wins top spot at the podium.*

2015 / '16

Il norvegese Henrik Kristoffersen firma due splendide vittorie. *The Norwegian Henrik Kristoffersen takes two fantastic victories.*

2018 / 2020 (8 GENNAIO)

È di nuovo Daniel Yule il re della 3Tre. *Daniel Yule is once again the king of the 3Tre.*

2020

Per lo slalom della stagione 2020/21, il 22 dicembre, il più veloce è Henrik Kristoffersen. *Henrik Kristoffersen is the fastest slalom racer for the 2020-21 season, on 22 December.*

2021

Il sigillo sulla vittoria è di nuovo norvegese, con Sebastian Foss-Solevaag. *Victory is once more claimed by a Norwegian, Sebastian Foss-Solevaag.*

2022

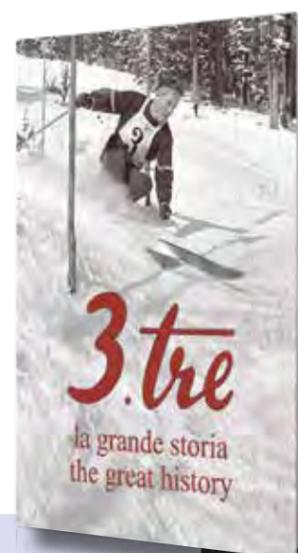
Lo svizzero Daniel Yule conquista la sua terza 3Tre. *Swiss skier Daniel Yule wins his third 3Tre.*

2023

La settantesima edizione della 3Tre attende il suo vincitore. *The winner of the 70th 3Tre is soon to be determined.*



Gli slalomisti della squadra azzurra nel 2022. *The Italian slalom skiers in 2022.*



La 3Tre ha una lunga storia, nata trentina è poi diventata internazionale.

3Tre has a long history, launched in Trentino and then it went international.

**IL LIBRO E IL FILM
THE BOOK AND THE FILM**

Ricordi. Pensieri. Ambizioni.

Da ogni punto di vista la si guardi, c'è una 3Tre. Desiderata, per il suo nome e il suo curriculum, temuta, perché non c'è previsione che tenga di fronte alle sue difficoltà tecniche, l'evento è stato raccontato nel libro di **Paolo Luconi Bisti**, "3.Tre la grande storia", presentato nel 2022. Quest'anno viene proposta nel breve film documentario con regia di **Antonio Pacor**, "3Tre The Night Slalom". attraverso il racconto di alcuni dei suoi protagonisti.

Memories. Thoughts. Ambitions.

The 3Tre stands for all these things. It's prestigious, thanks to its reputation and history. It's also feared, because its technical difficulties make predictions so unreliable. The event is the subject of Paolo Luconi Bisti's book 3.Tre la grande storia, introduced in 2022, and also stars in this year's documentary directed by Antonio Pacor, 3Tre The Night Slalom, where its story is told by some of its stars.



3Tre

FIS SKI WORLD CUP
**MADONNA
DI CAMPIGLIO**

DECEMBER 22ND
2023

The
Night
Slalom
70th
EDITION

THURSDAY 21ST
18.30 / PIAZZA SISSI
BIB DRAW

FRIDAY 22ND
17.45 / CANALONE MIRAMONTI
FIRST RUN
20.45
SECOND RUN

IL DOSS DEL SABION
SI FA NUOVO E
CONTEMPORANEO:
LE STAZIONI DELLA
TELECABINA
SCOMPAIONO
DENTRO LA
MONTAGNA E I
SERVIZI PER L'OSPITE
DIVENTANO DI
QUALITÀ SUPERIOR.

PINZOLO, IL FUTURO È ORA

Il "vecchio" Doss del Sabion si intravede
tra gli alberi coperti di neve.
*The "old" Doss del Sabion glimpsed
through snow-laden trees.*

Photo P. BISTI

di/by ALBERTA VOLTOLINI



La prima seggiovia che raggiungeva il Doss.
The first chairlift to the Doss.

Il laghetto di Gual, riserva d'acqua per l'innevamento programmato.
Little lake Gual, which supplies the water for technical snow-making.

D. Povinelli, P. Bisti

Lo abbiamo salutato, nell'aspetto che conosciamo, alla fine di marzo, per ritrovarlo, del tutto nuovo, nell'immagine e nei contenuti, all'inizio di dicembre.

Pochi mesi per costruire un progetto che non è solo una riqualificazione - la sostituzione di una seggiovia che ha fatto il suo tempo con una più moderna telecabina e la ristrutturazione del rifugio collocato alla sommità delle piste da sci - ma è tanto altro e molto di più. È un nuovo capitolo nella storia ultra cinquantennale dell'area sciistica di Pinzolo. Potremmo definirlo la traduzione, in rinnovate infrastrutture e servizi d'eccellenza, di quel percorso di responsabilità sociale e ambientale che Funivie Pinzolo Spa ha inaugurato all'inizio del nuovo millennio. Nel 2004, la società, oggi presieduta da

Roberto Serafini allora da Antonio Masè, è stata, nel suo settore, la prima in Italia ad ottenere la Certificazione ambientale ISO 14001:2015, rinnovata fino al 2025. Poi, nel 2022, nel fermento della transizione ecologica, ha confermato il suo "esserci" in risposta all'esigenza, globale e improrogabile, di custodire l'ambiente e affrontare la sfida climatica. Ancora una volta tra le prime, ha conseguito la certificazione di sostenibilità integrata "Si Rating", che riconosce l'impegno di Funivie Pinzolo a raggiungere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030, e raggiunto la neutralità carbonica compensando, con l'acquisto di crediti di carbonio certificati, l'emissione di CO2 che non può abbattere. Questa visione, che da vent'anni guida i progetti di Funivie Pinzolo, alimenta le novità attese per l'inverno 2023/2024: la telecabina, moderna e confortevole,

le stazioni di partenza a Prà Rodont e di arrivo al Doss del Sabion, entrambe interrata, il rifugio che cambia look e proposte, diventando contemporaneo ed elegante. Il disegno, firmato dall'architetto Marco Casagrande di Feltre, è complessivo e abbraccia, in un linguaggio comune, la parte funiviaria e quella relativa al bar e ristorazione. Gli elementi, architettonici o funzionali che siano, dialogano tra loro e con il paesaggio attorno. La musa ispiratrice è la geologia delle vette alpine che il Doss del Sabion, un incredibile affaccio sospeso tra le Dolomiti di Brenta, l'Adamello Presanella e la Val Rendena al centro, lascia cogliere in una visione d'insieme e d'emozione. L'arrivo interrato della telecabina è racchiuso in un guscio che reinterpreta le linee dei fossili preistorici delle Dolomiti, segni primitivi di quando la montagna era mare.

PINZOLO: THE FUTURE IS NOW

The Doss del Sabion gets a new and contemporary look: invisible gondola stations built into the mountain and superior guest facilities.

We said goodbye to it as we know it at the end of March, to welcome it back with a new image and design at the beginning of December.

This project, developed in just a few months, is not only an upgrade - replacing a chairlift that had had its day with a modern gondola and the redevelopment

of the mountain lodge at the top of the ski piste - but so much more. It is a new chapter in the story of the Pinzolo ski area that has endured for over half a century. The new and improved infrastructure and services could be seen as the translation of the commitment to social and environmental sustainability adopted by Funivie Pinzolo Spa at the turn of the millennium. In 2004, the company - at the time under the helm of Antonio Masè and now led by Roberto Serafini - was the first in its field in Italy to obtain Certification ISO 14001:2015, which has since been renewed until 2025. Later, in 2022, amid the turmoil of the ecological transition, it confirmed its commitment to the urgent global need to preserve the environment and address the climate challenge. Funivie Pinzolo was once again among the first to be awarded the integrated

sustainability "Si Rating" in recognition of its commitment to achieving the 17 Sustainable Development Goals set out by the United Nations in the 2030 Agenda, and has achieved carbon neutrality by offsetting CO2 emissions that it cannot eliminate with certified carbon credits. This vision, which has guided Funivie Pinzolo's projects for twenty years, continues to inspire the new projects set to be released for winter 2023/2024: the modern and comfortable gondola, the Prà Rodont bottom stations and Doss del Sabio top stations, both built into the landscape itself, and the contemporary and elegant new look of the mountain lodge. The design - the work of Feltre-based architect Marco Casagrande - is cohesive and unites the gondola infrastructure and the bar and restaurant facilities in a common language.

Il progetto guarda lontano. È pensato in previsione della futura sostituzione della telecabina Pinzolo-Prà Rodont nel contesto di una più ampia riqualificazione integrata all'attesa realizzazione della circonvallazione di Pinzolo.

Il richiamo all'ambiente non può essere solo uno slogan. La proprietà dell'impianto a fune (Funivie Pinzolo Spa) e quella del rifugio (Zodiac Srl) lo sanno bene. La storica seggiovia è stata smantellata e trasformata, presso un'acciaieria certificata, in nuovo acciaio per nuovi utilizzi, seguendo il modello dell'economia circolare. I vecchi cementi armati sono stati rimossi e la traccia occupata dalla precedente linea rinaturalizzata piantando, in alcuni tratti, nuovi alberi prelevati nei dintorni. La scelta di meno piloni che sostengono la telecabina e meno vetture in linea vanno nella direzione di un migliore inserimento ambientale mentre le soluzioni ipogee adottate per le stazioni hanno permesso di riconquistare spazi aperti e naturali. La ristrutturazione del rifugio prevede, tra i vari accorgimenti, la coibentazione della struttura, la sostituzione dei serramenti e l'installazione, sul tetto del rifugio, di un'ampia superficie di pannelli fotovoltaici capace di generare 19 kilowatt di energia prodotti dal sole.

Il rifugio Doss del Sabion cambia modello di proposta e abbandona la formula del self service dividendosi in tre. Diventa un nuovo ristorante di alta cucina, un nuovo bar panoramico con salotto lounge e una nuova area bistrò. Che si scelga una colazione golosa, un piatto di buona cucina o un pranzo da intenditori, sarà un'esperienza da ricordare.

Il progetto in corso è trasformativo e fa compiere alla "piccolina" della Skiarea un passo audace nel futuro del turismo e dello sci di qualità



La seggiovia in funzione fino a marzo 2023.
The chairlift in service until March 2023.
C. Pizzini

La stazione di arrivo e il nuovo rifugio.
The arrival station and the new lodge.

The elements, whether functional or stylistic, complement not only each other but the surrounding landscape. The design is inspired by the geology of the breathtaking alpine peaks that can be admired from the incredible natural mirador of the Doss di Sabion: the Brenta Dolomites, Adamello Presanella, and the Val Rendena in the centre. The gondola's underground top station is enclosed in a shell that evokes the prehistoric fossilised strata of the Dolomites, primitive reminders that the mountain was once a sea.

It is a forward-looking project and has been designed in preparation for the future replacement of the Pinzolo-Prà Rodont gondola, as part of a broader redevelopment project integrated with the planned construction of the

Pinzolo ring road. The call for greater environmental protection needs to be more than a slogan, as the owners of the ski lifts (Funivie Pinzolo Spa) and the mountain lodge (Zodiac Srl) know well. The old chairlift was dismantled and sent to a certified steelworks where it was transformed into new steel for new uses according to the circular economy model. The old reinforced concrete blocks have been removed and the route of the old lift has been rewilded, with several areas planted with saplings grown in the surrounding area. The decision to use fewer towers and gondolas was taken to better integrate the infrastructure into the environment, while the underground solutions adopted for the terminals have freed up open and natural spaces. The renovation of the mountain lodge includes

the insulation of the building itself, the replacement of windows and doors, and the installation of a large area of photovoltaic panels on the roof capable of generating 19 kilowatts of solar energy. The service style at the Doss del Sabion mountain lodge has evolved too, abandoning the self-service approach and dividing into three separate areas. The new configuration will feature a new fine dining restaurant, a new panoramic bar and lounge, and a new bistro area. Whether it's a mouth-watering breakfast, an exquisite meal or a gourmet lunch, a memorable experience is guaranteed. The project is transformative and marks the bold transition of the region's "little" ski area towards the future of tourism and high-quality skiing.

SI VIAGGIA COMODI

Ospiti e sciatori potranno viaggiare sul filo della telecabina Prà Rodont-Doss del Sabion avvolti nel confort di cabine 10 posti con porta sci interno e piano di imbarco. Le avventure sulla seggiovia in funzione dal 1988 allo scorso inverno, sferzata dal vento ad ogni stagione, e quel tuffo da batticuore giù dalla cima del Doss al ritorno, sono ora ricordi e trame per racconti. Tra le nuove 53 cabine ce ne sarà una con il pavimento trasparente, per chi vorrà assaporare l'emozione di sentirsi "sospeso nel vuoto". Qualche dato tecnico. La telecabina è realizzata dall'azienda Leitner Spa di Vipiteno mentre i movimenti terra e le opere civili sono eseguiti dall'associazione temporanea d'impresa Misconel-Zelgher. L'impianto a fune poggia su 11 sostegni e viaggia lungo un percorso inclinato di 1634 metri con un dislivello di 591 metri. Il tempo impiegato per concludere la salita è di 4 minuti e 32 secondi.

TRAVEL IN STYLE

On the Prà Rodont-Doss del Sabion, visitors and skiers will be able to travel in comfort and style in 10-seater cabins complete with internal ski racks and boarding platform. Tales of the old chairlift which operated from 1988 until last winter - buffeted by the wind whatever the season, or the heart-stopping drop from the summit of the Doss on the way back - will soon be confined to memory and stories. The 53 new cabins will include one with a transparent floor, for visitors who want to experience the sensation of being suspended in mid-air. Some technical details: The gondola was constructed by the company Leitner Spa of Vipiteno, while the construction and civil engineering works were carried out by the temporary joint venture Misconel-Zelgher. The gondola is supported by 11 towers and is 1634 metres long, with an elevation gain of 591 metres. The duration of the uphill journey is 4 minutes 32 seconds.

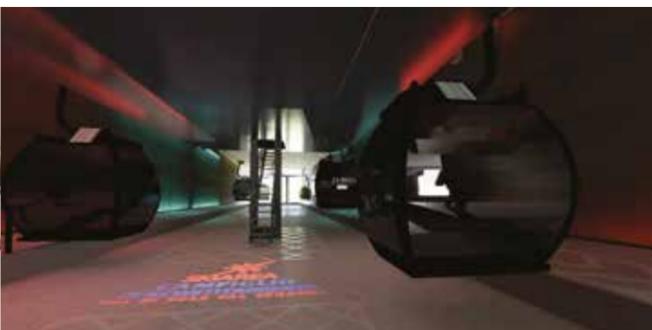
SI COCCOLA L'OSPITE

Al Doss del Sabion, il rifugio è sempre stato un punto di riferimento per sciatori ed escursionisti, fin dall'apertura degli impianti di risalita di Pinzolo nel 1969. Negli anni ripetutamente ammodernato e ampliato, si accompagna ora alla denominazione Alpine Style indossando il miglior abito per il luogo in cui si trova. L'ingresso sarà dalla stazione a monte della nuova telecabina attraverso scale mobili o con ascensore per un accesso senza barriere. Al piano inferiore ci sarà il nuovo Panoramic Café (apertura prevista nell'estate 2024), al secondo livello il Mountain view restaurant con ampie vetrate, vista panoramica e una cucina che si ispira alle ricette tradizionali, enfatizzando la stagionalità e la provenienza locale degli ingredienti. Sulla terrazza si potrà pranzare "all'aria aperta" per godere del panorama unico che spazia tutt'intorno



Il primo rifugio negli anni Settanta.
The first mountain lodge in the seventies.

D. Pavinelli



Come saranno la nuova telecabina e le stazioni ipogee.

How the new gondola and underground stations will look.

FEEL PAMPERED

The Doss del Sabion mountain lodge has long been a landmark for skiers and hikers, ever since the opening of the lifts in 1969. Modernised and expanded over the years, it has embraced its newly adopted axiom of Alpine Style and donned an attire fitting of its prestigious location. The lodge will now be accessible from the top station of the new gondola by both escalator and elevator, to enable smooth access for all. The bottom floor will be occupied by the new Panoramic Café (expected to open in summer 2024), while on the second floor the immense windows of the Mountain View Restaurant will offer an idyllic view, to be enjoyed along with fine cooking inspired by traditional recipes with an emphasis on seasonal, locally sourced ingredients. An open-air lunch can be enjoyed on the terrace, to make the most of the unique view that takes in the entire horizon.



La stazione di arrivo e il rifugio fino all'inverno 2022/23.

La stazione di arrivo e il rifugio fino all'inverno 2022/23.

S. Mondino

Le nuove costruzioni sono progettate in armonia con l'ambiente nel quale si trovano.

The new buildings have been designed to integrate with the surrounding environment.

L'INIZIATIVA LET'S GREEN

Il nuovo rifugio Doss del Sabion aderisce, su invito dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio e del Parco Adamello Brenta, alla chiamata all'azione "Let's Green", condividendo l'obiettivo di vivere la montagna con maggiore consapevolezza, limitando l'utilizzo della plastica e sensibilizzando ospiti e residenti a trattare in modo rispettoso l'ambiente.

LET'S GREEN INITIATIVE

At the invitation of the Madonna di Campiglio Tourism Board and Parco Adamello Brenta, the new Doss del Sabion mountain lodge is taking part in the "Let's Green" call to action which aims to promote a more environmentally conscious mountain experience by reducing the use of plastic and raising awareness among guests and visitors about environmentally friendly actions.



SI GUSTA L'ALTA CUCINA

Si chiama Alpine Attic restaurant e sarà il fiore all'occhiello della proposta di ristorazione rivolta agli amanti degli autentici sapori della cucina italiana e trentina. Il nome abbraccia e riflette gli elementi chiave della sua essenza: un luogo elevato che offre una visuale mozzafiato e che desidera proporre un'esperienza di gusto qualitativa in un ambiente caldo e avvolgente. I piatti esalteranno la qualità dei prodotti, privilegiando la freschezza degli ingredienti provenienti dai partner del rifugio e da produttori locali. Ci sarà anche una Wine Lounge, dedicata alla degustazione e pensata come un'oasi di relax e scoperta, dall'atmosfera intima e accogliente.

ENJOY FINE DINING

The Alpine Attic restaurant is destined to become the crowning jewel of the fine dining scene for those who love the authentic flavours of Italian and, specifically, Trentino cuisine. The name embraces and exalts the defining elements of its identity: a lofty location, offering a breath-taking panorama, which aims to give diners a high-quality taste experience in a warm, welcoming atmosphere. The dishes will celebrate the quality of the produce, placing the spotlight on the freshness of ingredients sourced from the lodge's partners and local producers. There will also be a Wine Lounge with an intimate and inviting ambience, dedicated to tastings and designed as a haven for relaxation and trying something new.

L'area didattica sulla conoscenza dell'ambiente e della geologia sarà completata nelle prossime stagioni.

The educational area on the environment and geology will be completed in the coming seasons.



Un'anticipazione progettuale del ristorante Attic. A design preview of the Attic restaurant.

SI PROMUOVE LA CULTURA

Al "capolinea" del Doss ci sarà un inaspettato viaggio attraverso la storia geologica delle Dolomiti di Brenta Patrimonio dell'Umanità e dell'Adamello-Presanella, che da millenni si innalzano maestosi le une di fronte all'altro. L'esperienza, di grande effetto, sarà immersiva ed interattiva, costruita utilizzando le più moderne tecnologie multimediali. I caldi mari che hanno generato le Dolomiti e il fuoco che ha dato vita all'Adamello Presanella saranno presentati attraverso linguaggi contemporanei: grandi schermi e tracce sonore in grado di offrire un'esperienza unica nel suo genere, oggetti e materiali capaci di sollecitare i sensi, installazioni che stimolano la creatività e il pensiero del visitatore. Questo spazio, aperto a tutti, sarà anche un laboratorio di educazione ambientale per le scuole, in un sottile equilibrio tra dentro e fuori, realtà e racconto, paesaggio e sua interpretazione. La prima fase del progetto, con la grande vetrata panoramica che da dentro la montagna s'affaccia su cime, ghiacciai, monti e valli, sarà pronta per l'inverno 2023/2024 mentre è in corso di realizzazione lo sviluppo delle sezioni culturale e didattica.

EXPERIENCE CULTURE

"The top station of the Doss will take visitors on unexpected journey through the geological history of the Brenta Dolomites and Adamello-Presanella World Heritage Sites which have stood majestically across from each other for millennia. The highly impactful experience will be immersive and interactive and will use the most cutting-edge multimedia technology. The warm seas that created the Dolomites and the fire that forged Adamello Presanella will be presented in a contemporary voice, with large screens and sound tracks that offer a unique experience, objects and materials that stimulate the senses, and installations that inspire the visitor's creativity and thinking. This space will be open to all and will also serve as an environmental education laboratory for schools, exploring the topic through a delicate balance between outside and inside, reality and narrative, landscape and its interpretation. The first phase of the project, with the large panoramic window over the mountains, glaciers, hills and valleys from inside the mountain itself, will be ready for 2023/2024, while the cultural and educational areas are under development.

"LA MIA CUCINA SUONA IL ROCK"

di/by ALBERTA VOLTOLINI
photo MARCO VAROLI

PERSONE PEOPLE

AL RISTORANTE DOLOMIEU DI MADONNA DI CAMPIGLIO LO CHEF TRENINO FIORENZO PERREMUTO INTERPRETA CON PERSONALITÀ CURA PER I DETTAGLI LA CUCINA DI TERRITORIO. LA MUSICA ROCK È STATA, PER ALCUNI ANNI, LA SUA VITA.

SI nutre di freschezza e di colore, di creatività e di ricerca, di ricordi e di sogni. È la cucina di Fiorenzo Perremuto, chef trentino da un inverno e un'estate alla guida del Dolomieu di Madonna di Campiglio. Il ristorante, già stella Michelin tra il 2014 e il 2022, è oggi protagonista di una nuova narrazione voluta dal patron Tiziano Zambotti per rinnovare il legame tra il DV Chalet, il boutique

hotel all'interno del quale è stato ideato, e l'alta cucina per la quale questo gioiello dell'ospitalità si è distinto fin dalla nascita. Dopo il lungo percorso con lo chef romagnolo Enrico Croatti, insieme al quale il progetto Dolomieu è stato sviluppato, il fugace passaggio del piemontese Fabio Groppi e gli anni recenti con il veneto Davide Rangoni, è la prima volta che il ristorante ai piedi delle Dolomiti di Brenta "parla" trentino.

"MY KITCHEN PLAYS ROCK 'N' ROLL"

At the Dolomieu restaurant in Madonna di Campiglio, Trentino chef Fiorenzo Perremuto brings personal flair and attention to detail to his interpretations of the local cuisine. For many years, rock music was his whole life.

Freshness and colour, creativity and research, dreams and memories are all ingredients in the kitchen of Fiorenzo Perremuto, the Trentino chef who has been in charge of the Dolomieu restaurant in

Madonna di Campiglio for one winter and one summer. The restaurant, which held a Michelin star between 2014 and 2022, is now at the heart of a new story intended by owner Tiziano Zambotti to strengthen

Fiorenzo Perremuto, executive chef del DV Chalet e del ristorante Dolomieu, ha due passioni: la cucina e la musica, rock.

Fiorenzo Perremuto, executive chef of DV Chalet and the Dolomieu restaurant, has two passions: cooking and rock music.

PERSONE PEOPLE



Una cena di alta cucina è uno spettacolo e come tale va preparato con cura, studio, dedizione.

An haute cuisine meal is a performance, and as such it must be prepared with care, forethought and dedication.

Nei suoi piatti Fiorenzo Perremuto combina sapori, profumi, consistenze e sfumature alla ricerca di un risultato tanto preciso quanto espressivo. La conoscenza dei prodotti territoriali è profonda, l'esperienza, maturata a contatto con chef stellati e di primo piano, compiuta, l'estro creativo pronto a fiorire sul palcoscenico della ristorazione gourmet. Nato e cresciuto a Trento cinquantuno anni fa, è diventato grande in una casa piena di libri, molti di cucina, e di vinili. Dalla mamma, veneta, ha ereditato la passione per la cucina e la musica. Dal papà, siciliano, ha imparato la cultura del lavoro e il senso del dovere. Dalla nonna materna, botanica che sapeva tutto sulle erbe e i fiori di montagna, ha appreso le proprietà e i segreti della natura. "Papà faceva l'operaio - racconta l'executive chef - tornava a casa ogni quindici giorni e lo aspettavo con ansia. Ho visto la sua sofferenza, ho compreso la sua fatica. Mamma la ricordo a sfogliare la pasta fresca con il mattarello lungo e stretto che consideravo il suo arco con le frecce". In più, nella casa che profumava di buono c'era la musica, sempre accesa. "Il lavoro è la mia radice e quella della mia famiglia. A quindici anni - spiega - mentre studiavo alla Scuola alberghiera di Rovereto, nei fine settimana e durante le vacanze lavoravo al "Vecchio Mulino" di Vezzano, allora ristorante premiato.



Stavo da solo in cucina e lavavo anche le pentole. Le materie prime, quelle di qualità, mi hanno sempre affascinato: ad esempio il pesce di lago e il gambero d'acqua dolce che pescavo nei laghetti e nei ruscelli del Bondone e la sera cucinavo per i colleghi. Da questa prima esperienza ne sono seguite altre, nei più importanti ristoranti del Trentino Alto Adige". Lo studio prosegue. Perremuto ottiene il diploma di maturità e si iscrive all'Università, facoltà di scienze alimentari. Impara, osserva, ricerca e sperimenta. "Qualsiasi cosa tu faccia, devi continuare a muoverti - dice - è troppo facile fermarsi sulle cose che già sai". Poi, la musica, l'altra passione dello chef trentino, si impone sull'arte culinaria. Perremuto mette da parte la cucina e sceglie il palcoscenico. Per anni canta e suona in giro per l'Italia, frontman della

rock band "Kustodia" che fa da spalla ai concerti di Francesco De Gregori, Francesco Guccini ed Eugenio Finardi, partecipa a vari concorsi nazionali e incide alcuni album. L'attività artistica procede intensamente fino a quando il destino interrompe bruscamente la vita della band e scrive un'altra storia. Il gruppo si scioglie e Perremuto dice addio alla carriera musicale. "La musica mi ha allontanato dalla cucina, ma dentro di me sentivo di avere qualcosa di incompiuto e di poter dare ancora in questo settore. Per un periodo sono stato responsabile di macelleria, imparando le lavorazioni tradizionali delle carni, come venivano fatte una volta. Ho collaborato con gli chef Alfredo Chiocchetti, Diego Rigotti e Walter Miori che mi ha sostenuto e spronato. Mi diceva: "Fiore, in macelleria sei sprecato, torna"". E così è stato. "Sì, è vero, sono rock nell'anima -



the ties between DV Chalet - the boutique hotel in which the restaurant is located - and the world of fine dining for which this gem of hospitality has always been renowned. After a long association with chef Enrico Croatti (from the region of Emilia-Romagna), with whom the Dolomieu project was developed, a fleeting time with Fabio Groppi (Piedmont) and the recent years with Davide Rangoni (Veneto), this will be the first time that the restaurant at the foot of the Brenta Dolomites speaks the culinary language of Trentino. Fiorenzo Perremuto combines flavours, fragrances, consistencies and nuance in his dishes, in search of results as technically flawless as they are expressive. His knowledge of local produce is vast; his experience, gained through working with high-calibre and Michelin-starred chefs, is extensive; while his creativity is ready to make waves on the gourmet restaurant scene.

Born and raised in Trento 50 years ago, he grew up in a house filled with books - including many cookery books - and vinyl records. From his Venetian mother, he inherited his passion for cooking and music; from his Sicilian father, he learned his work ethic and sense of duty. From his maternal grandmother, a botanist who knew all there is to know about mountain flowers and herbs, he came to know the secrets and properties of nature. "Papa was a labourer", reminisces the executive chef, "he would come home every fortnight and I would wait anxiously for his return. I saw how he suffered, I understood his exhaustion. I remember how Mamma would roll out fresh pasta using a long, narrow rolling pin. I thought of it as her version of a bow and arrow". And not only was the house rich in the smells of good food, but it was always full of music. "Work is part of my DNA, and that of my family. When I was 15", he explains, "and

Fiorenzo Perremuto insieme al suo team. Il lavoro svolto dalla brigata di cucina e dai collaboratori in sala è fondamentale per la riuscita del progetto pensato e coordinato dall'executive chef.

Fiorenzo Perremuto with his team. The work carried out by the brigade de cuisine and their dining-room colleagues is essential for the success of the project dreamed up and coordinated by the executive chef.

Nella pagina a fianco, insieme al maitre Remo Forte che, con maestria e spiccato senso dell'accoglienza, riceve gli ospiti, guida la sala e racconta il menu, contribuendo a trasformare la cena in un'esperienza esclusiva.

In this photo are Fiorenzo Perremuto and maitre d' Remo Forte, who receives guests, oversees the dining room and explains the menu with skill and impeccable hospitality, helping to transform the meal into an exclusive experience.

studying at the Hospitality School in Rovereto, I spent weekends and holidays working at the Vecchio Mulino in Vezzano, an award-winning restaurant at the time. It was just me in the kitchen, and I did the washing up too. Raw materials, top-quality ones, have always had a fascination for me: for example, the lake fish and freshwater crayfish that I would catch in the little lakes and streams of Bondone, and cook for my colleagues in the evening. That early experience led me on to other ones, in the most important restaurants in Trentino-Alto Adige".

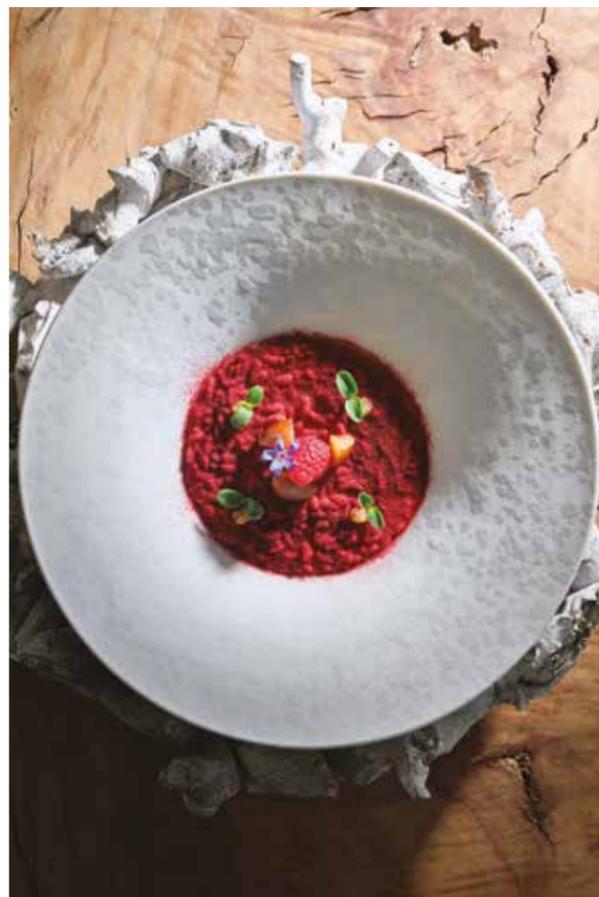
Perremuto continued his studies, obtaining his secondary school diploma and enrolling at university, in the food science faculty. He learned, observed, researched and experimented. "Whatever you do, you have to keep challenging yourself", he says. "It's too easy to be content with what you already know and give up". Then the Trentino chef's other passion, music, took over from his interest in the culinary arts. Perremuto swapped the kitchen for the stage, touring Italy for years singing and playing as the frontman of the rock band "Kustodia", which supported concerts by Francesco De Gregori, Francesco Guccini and Eugenio Finardi. The group also took part in various national competitions and recorded a few albums. These artistic activities proceeded at an intense pace until fate suddenly intervened, bringing the band to an end and heralding the start of a fresh chapter. The group broke up and Perremuto waved goodbye to his musical career.



conferma Perremuto - nel senso che non mollo mai. E ancora una volta sono ripartito dall'inizio, gavetta compresa. Questa volta nel mondo della cucina ci volevo entrare dalla porta giusta. Ho cercato le collaborazioni migliori e nuove ispirazioni, fino ad arrivare a Madonna di Campiglio e poi al Dolomieu". Il resto è presente. Nelle prime due stagioni ai fornelli dell'alta cucina delle Dolomiti ha deliziato i palati con un sublime menu altimetrico "Fino alla vetta, dal lago alla montagna". Attraverso la scelta di prodotti freschi, cotture leggere e originali incursioni tra i sapori mediterranei ha elevato in carattere e personalità la semplicità degli ingredienti territoriali. "Se la tua cucina è di montagna, il tuo principale mercato è la natura. E penso ai germogli di abete rosso che impiego nella tartare di cervo oppure in purezza, ai frutti della primavera come le gemme di pino mugo, alle erbe selvatiche e alla clorofilla estratta dalle conifere". È costante e caparbia la ricerca di prodotti e produttori locali, spesso piccolissime aziende che inseguono più sogni che business. "Le prelibatezze non sono numerose e bisogna cercarle. Ho scovato una cagliata di capra, squisita, che utilizzo come ripieno dei tortelli, in Val di Rabbi,

prodotta da una piccolissima realtà, e il burro, che sa di malga e di fieno, in un alpeggio della Val Rendena". Ci sono, poi, nei dintorni di Madonna di Campiglio, alcune intraprendenti imprese che hanno introdotto produzioni provenienti da lontano. È il caso dello Shiitake, un fungo di origine giapponese coltivato da un'azienda nei pressi del lago di Cavedine. Fiorenzo Perremuto lo impiega per completare uno dei suoi piatti più rappresentativi, l'"Hucho hucho alpino", un pesce della famiglia dei salmonidi, dalla carne bianca, soda e molto delicata, allevato in acqua pulitissima e fredda ed entrato di recente tra le produzioni di un'importante trota coltura del Trentino. Un altro elemento che distingue la cucina di montagna e di qualità è il tempo. "Per realizzare il ristretto di gallina, una sorta di consommé alla francese insaporito con gli agrumi che accompagna i tortelli, ci vuole una settimana di tempo. Nel 2022 - ricorda lo chef - alla prima edizione del festival del Pesce d'acqua dolce sul Garda trentino, ho preparato "In fondo al lago", un piatto dedicato alla trota lacustre con la riproduzione del fondale del lago. Ci sono voluti due mesi di prove per arrivare alla ricetta finale. Al menu altimetrico affido un

Alcuni dei piatti più rappresentativi di Fiorenzo Perremuto. Some of Fiorenzo Perremuto's most iconic dishes.



obiettivo importante: restituire il senso del territorio dove abitiamo. L'ospite deve riconoscere le materie prime nel piatto e questo è possibile solo attraverso una cottura valorizzante. Inoltre, ogni aggiunta, come può essere quella delle salse, ereditate dalla cucina classica e francese, che amo molto, non appiattisce ma accompagna ed esalta gli ingredienti. Il piatto va poi composto con i giusti abbinamenti tra colori, sapori, consistenze, e temperature, deve parlare ed esprimere il pensiero e il lavoro che hanno reso possibile il risultato finale". "L'ospite che sceglie una cena in un ristorante di alta cucina - conclude lo

"Music led me away from my cooking, but inside I felt there was something missing and that there was something more for me to do in that arena. I started over again, this time as the manager of a butcher's, where I learned the traditional ways to handle meat, how it's always been done. I collaborated with chefs Alfredo Chiocchetti, Diego Rigotti and Walter Miori, who supported me and spurred me on. He would say to me: "You're wasted as a butcher, champ, get back in the game"". And so he did. "I'm rock 'n' role to my core", admits Perremuto, "in the sense that I never give up. So I started over once more, working my way up the ladder. This time, I wanted to find the right way into the culinary

world. I sought out the best collaborations and newest inspirations, until I found myself in Madonna di Campiglio and then at the Dolomieu". And that brings us to today. During his first two seasons at the helm of fine dining in the Dolomites, he delighted diners' taste buds with a sublime "altimetric" menu focused on high altitudes: "Fino alla vetta, dal lago alla montagna" (From the lakes to the mountain peaks). By choosing fresh produce, delicate cooking methods and original fusions between Mediterranean flavours, he brought added character and personality to the simplicity of local ingredients. "If you're cooking mountain cuisine, your main larder is nature itself. I can think of the spruce

shoots that I use in the venison tartare or on their own; of spring fruits like mountain pine gemmae; of wild vegetables; or of the chlorophyll extracted from conifers". The search for local products and producers, often tiny enterprises more about fulfilling dreams than doing business, is constant and relentless. "There aren't so many delicacies, and you really have to search for them. I've discovered an incredible goat-milk cagliata, which I use as a filling for tortelli, in Val di Rabbi, produced by a tiny business; and a butter with the flavours of hay and mountain dairies, in a pasture in Val Rendena". And then, there are a number of enterprising businesses in the area around Madonna di Campiglio which have

La cucina territoriale richiede attenzione alla freschezza delle materie prime e cotture idonee che non spengono ma esaltano gli ingredienti.

Cuisine that celebrates the local territory requires a focus on the freshness of the raw ingredients and cooking methods that don't overpower, but rather exalt them.

chef Fiorenzo Perremuto - si aspetta uno show, lo stesso che cerca quando va ad ascoltare un concerto. Essere artista non vuol dire improvvisare, ma studiare e preparare con attenzione il progetto, qualsiasi esso sia, in ogni dettaglio e in tutte le fasi, incluso, nella ristorazione, il servizio, che è fondamentale per la riuscita dell'esperienza". Al Dolomieu, lo spettacolo dell'alta cucina di montagna sta per iniziare.

introduced produce that came from far away. Shiitake, for example, is a mushroom of Japanese origin grown by a company near Lake Cavedine. Fiorenzo Perremuto uses it to complete one of his most iconic dishes: Hucho hucho alpino, starring a fish from the salmonidae family with firm, white, extremely delicate flesh, which lives in very clean and cold water and has recently become one of the products offered by Trentino's trout farm. Another distinctive feature of mountain cuisine is time. "To make the ristretto di gallina, a sort of French-style chicken consommé flavoured with citrus fruits, which accompanies the tortelli, takes a whole week. In 2022", the chef recalls, "at the first edition of the Freshwater Fish Festival in Garda Trentino, I prepared In fondo al lago: a dish dedicated to lake trout, recreating the bed of the lake. It took two months of trials to whittle it down to the final recipe. I've set an important goal for the altimetric menu: to restore a sense of the land that we live on. Diners should be able to recognise the raw materials on the plate, which is only possible by cooking in a way that celebrates them.

Moreover, any addition, like the sauces born out of classic, French cuisine, which I really love, must not smother the ingredients but rather enhance and exalt them. The plate is then put together with just the right combinations of colours, flavours, consistencies and temperatures. It has to speak, to express the concept and the work that made the final result possible". "A guest who chooses to dine in a haute cuisine restaurant", concludes chef Fiorenzo Perremuto, "expects a show, just as they would when they go to a concert. Being an artist doesn't mean improvising, but carefully studying and preparing for a project, whatever it may be, in every detail and at every stage. In the restaurant game, that includes service, which is essential for the success of the experience". At Dolomieu, mountain-based haute cuisine is a show that's just about to start.



L'abbinamento dei colori, ai quali corrispondono differenti sapori e consistenze, conferisce al piatto un aspetto artistico.

The pairing of the colours, which correspond to different flavours and consistencies, gives the dish an artistic appearance.



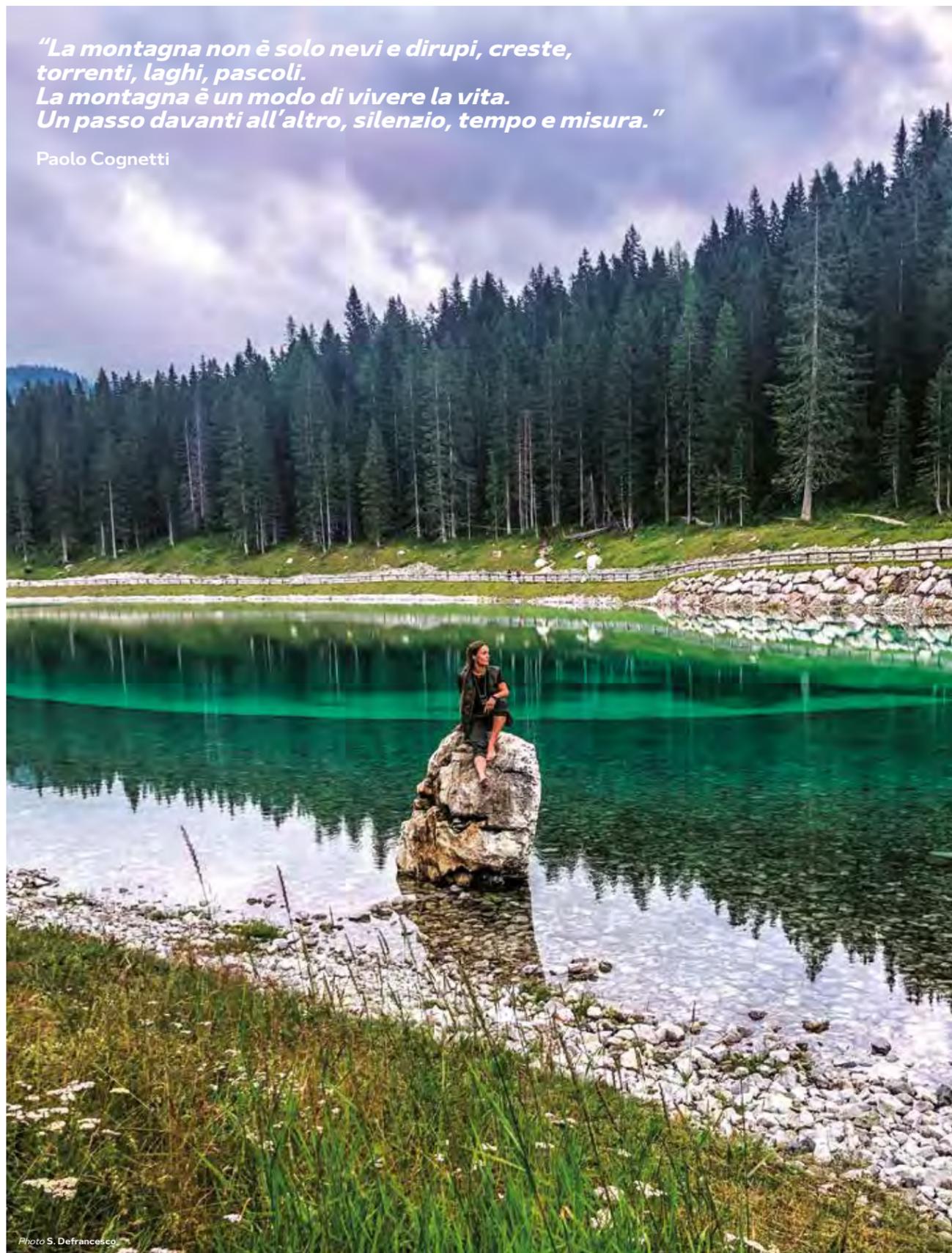
La personalizzazione diventa standard.

Oltre ogni limite.

Da sempre le montagne stimolano le idee e spingono la fantasia verso nuovi traguardi. Con ogni nuova soluzione innovativa e versatile LEITNER contribuisce ad innalzare gli standard e ad accendere l'entusiasmo degli amanti degli sport invernali in tutto il mondo.

www.leitner.com | [#leitnerropeways](https://twitter.com/leitnerropeways)

LEITNER®



“La montagna non è solo nevi e dirupi, creste, torrenti, laghi, pascoli. La montagna è un modo di vivere la vita. Un passo davanti all’altro, silenzio, tempo e misura.”

Paolo Cognetti

Photo S. DeFrancesco



Johanna Maggy, presente sulla copertina di Campiglio15 con la sua bellezza naturale. Johanna Maggy, featured on the cover of Campiglio15 with her natural beauty.

NELLE DOLOMITI DI BRENTA E NELLE VALLI DEL PARCO NATURALE ADAMELLO BRENTA CON JOHANNA MAGGY, GREEN AMBASSADOR DI LET’S GREEN.

JOHANNA MAGGY PER “LET’S GREEN”

di/by SARA DEFRANCESCO
photo GIACOMO DONATI E GIANLUCA DONATI

Un tempo. Lento e sensibile.

Il silenzio. Intervallato dai suoni della natura.

Una misura. Gentile e attenta.

E un passo davanti all’altro, verso una consapevolezza che oggi ci dà motivo di vivere e credere in una montagna che unisce, condivide e incontra.

La frase di Paolo Cognetti è quella che apre il racconto di Johanna Maggy, holistic health coach, insegnante di pilates e scrittrice islandese, portavoce di quei valori che muovono uno stile di vita consapevole, in visita a Madonna di Campiglio in qualità di Green Ambassador per dare voce al Manifesto di Let’s Green. Il progetto, promosso dall’Azienda per il Turismo di Madonna di Campiglio e dal Parco Naturale Adamello Brenta, è volto a lanciare una chiamata all’azione, rivolta a tutti, per salvaguardare e proteggere la montagna, la natura, il Pianeta. Con sensibilità, consapevolezza, responsabilità.

Da qui nasce il concept “Mindful Mountain”, un racconto vivido e sincero degli spazi, delle azioni, delle persone che si sono messi in rete per un fine alto, che ci accomuna e unisce, perché non “c’è tempo da perdere” (No Time to Waste è il claim del progetto Let’s Green), il futuro della Terra è nelle nostre mani e dobbiamo fare la differenza. E allora la vediamo qui Johanna, tra le mucche al pascolo, su un prato a guardare il cielo sopra le Dolomiti, accanto ad una cascata per respirarne la freschezza e la forza, a chiacchierare con i rifugisti del luogo, pronti a raccontarsi e a chiedersi insieme “ma come si fa a non vivere qui tra queste meraviglie della natura?”.



Photo S. DeFrancesco

Johanna Maggy durante il lavoro di produzione contenuti svolto sul territorio con competenza e sensibilità.
Johanna Maggy at work producing content carried out in the area with competence and sensitivity.

"The mountains are not only snow and cliffs, ridges, streams, lakes, pastures. The mountains are a way of life. One step in front of the other, silence, time and measure." Paolo Cognetti

LET'S GREEN - MINDFUL MOUNTAIN: QUANDO LA MONTAGNA SI FA RACCONTO DI VALORI, ALTI COME LE CIME, GRANDI COME GLI SPAZI DELLA NATURA, BELLI COME LE PERSONE CHE NE FANNO PARTE.

LET'S GREEN - MINDFUL MOUNTAIN: WHEN THE MOUNTAINS BECOME AN AMBASSADOR FOR VALUES AS LOFTY AS ITS PEAKS, AS OPEN AS THE VAST EXPANSES OF NATURE, AND AS GENEROUS AS THE PEOPLE WHO MAKE THEM THEIR HOME.

JOHANNA MAGGY WITH THE "LET'S GREEN" PROJECT

Among the Brenta Dolomites and the valleys of the Adamello-Brenta Nature Park with Johanna Maggy, Green Ambassador for Let's Green.

Silence, broken only by the sounds of nature. Time, slow and steady. Each measure kind and careful. And all the while putting one step in front of the other, towards an understanding that now gives us a reason to live among and believe in mountains that unite, share and inspire.

With these words, Johanna Maggy - holistic health coach, pilates teacher and Icelandic writer, speaker for the values for the values that guide a conscientious lifestyle - opens her story of her visit to Madonna di Campiglio as a Green Ambassador spreading the Let's Green Manifesto. The project, promoted by the Madonna di Campiglio Tourist Board and the Adamello-Brenta Nature Park, is intended as a call to action summoning

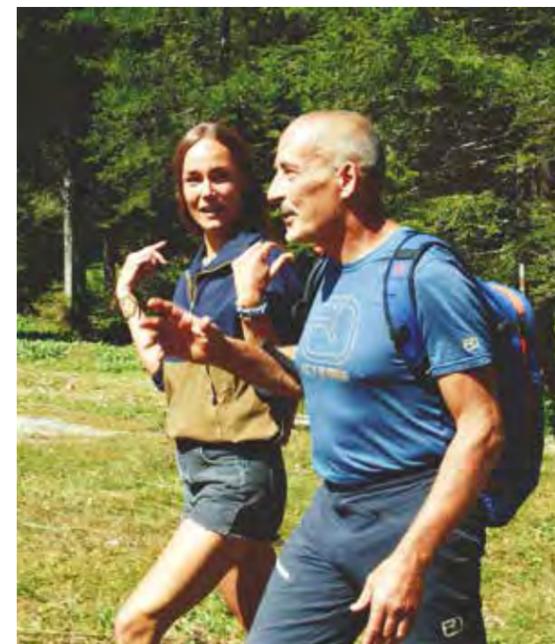
us all to protect and safeguard the mountains, nature, and the planet. Sensitively, consciously, responsibly. This is the origin of the Mindful Mountain concept, a vivid and sincere depiction of the places, actions and people that have come together for a higher goal, one which unites us all. After all, the motto of the Let's Green project is "No Time to Waste". Earth's future is in our hands, and it's up to us to make a difference.

Which brings us to Johanna, here among the cattle at pasture on a meadow by a waterfall, breathing in its freshness and force, looking up at the sky above the Dolomites and chattering with local lodge managers, who are happy to tell their stories and ask the question, "How can people live anywhere but here among these natural wonders?"

LE PILLOLE VIDEO DEDICATE AL RACCONTO LET'S GREEN - MINDFUL MOUNTAIN

Instagram:
 @johannamaggy, @campigliodolomiti, @parcoadamellobrenta
 #letsgreen e #mindfulmountain

THE VIDEO SHORTS DEDICATED TO THE LET'S GREEN - MINDFUL MOUNTAIN



LA MONTAGNA STAMPATA

THE MOUNTAINS IN PRINT

IL PANORAMA EDITORIALE SULLA MONTAGNA È SEMPRE VARIO E AFFASCINANTE.

THE EDITORIAL PANORAMA ON THE MOUNTAINS IS ALWAYS VARIED AND FASCINATING.

Nel Paradiso dei "sassisti"

La Valle di Daone è una delle porte meridionali del Parco Naturale Adamello Brenta. La parte alta, la Val di Fumo, è una tipica valle glaciale dal profilo a U, ma anche in Valle di Daone non mancano morfologie e relitti glaciali. Per esempio i grandi massi granitici depositati a decine lungo il solco della valle dagli antichi ghiacciai in ritiro, magari non sempre immediatamente visibili perché celati nella rigogliosa vegetazione del fondovalle. Da una decina di anni, e grazie all'impegno di alcuni scalatori locali che li hanno scoperti, esplorati, puliti migliaia di passaggi, è diventata una delle mete più note in Europa per il "bouldering", ovvero l'arrampicata sui massi.

Tra i primi a scoprire le potenzialità di questa valle c'è Stefano Montanari, bresciano, che ogni momento del suo tempo libero lo trascorre quassù, a pulire e scoprire nuove linee su questi massi inseriti in una seconda guida della quale è autore. I numeri di blocchi descritti si è ampliato ulteriormente: più di 1.800 passaggi, 10 settori di massi di granito ubicati dagli 800 ai 2.000 metri di quota. A tutto questo si è aggiunto il boulderpark realizzato dall'Amministrazione comunale di Daone, un'area dove i massi presentano standard di sicurezza più elevati, ideali quindi per iniziare. I numerosi QR code riportati permettono sia di raggiungere facilmente i parcheggi e i blocchi, sia di vedere i video di precedenti salite. Una serie di schede sono dedicate ai climber artefici di questa esplorazione mentre un decalogo riassume i buoni comportamenti del "sassista".

Stefano Montanari
DAONE BOULDER
Collana Luoghi Verticali
Edizioni Versantesud, 2021
P. 448
€ 35,00

A Boulderer's Paradise

Valle di Daone is one of the southern gateways into the Adamello-Brenta Nature Park. The upper part, Val di Fumo, is a typical U-shaped glacial valley, but Valle di Daone itself also has no shortage of glacial morphological features and relicts. One example is the huge granite boulders deposited in their dozens along the floor of the valley by the ancient glaciers as they retreated. These are not always immediately visible, as they have been concealed by the lush vegetation that flourishes there. Over the course of ten years or so, and thanks to the dedication of a number of local climbers who discovered and explored them, cleaning up thousands of routes, the area has become one of Europe's best-known bouldering destinations.

Among the first to see the valley's potential was the Brescia native Stefano Montanari, who spends every hour of his free time here, discovering and cleaning new lines across these boulders, which are detailed in the second guide book written by him. The number of boulders described is greater than ever: over 1,800 lines, in 10 areas of granite rocks located at altitudes of between 800 and 2,000 metres. In addition to this is the boulderpark constructed by the Municipal Administration of Daone, an area in which the boulders feature higher safety standards, making them ideal for beginners. The many QR codes provided also make it easy to locate car parks and boulders, as well as to watch videos of previous climbs. A series of profiles are dedicated to the climbers responsible for this exploration, while a handbook summarises the rules of good conduct for boulderers.

Saga alpina

"Il valore di questo libro, tanto umile nel suo apparire - per via del formato ridotto e delle sue appena 200 pagine - quanto curato dal punto di vista editoriale, si dispiega alla lettura come una preziosa storia di famiglia che può avere luogo unicamente nelle terre alte, e dalla montagna trae forza e urgenza. [...]".

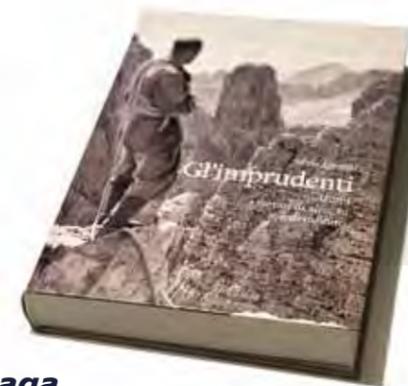
Sono alcune parole con cui la Giuria del Premio ITAS del Libro di montagna ha motivato l'assegnazione del premio all'opera di Monika Helfer I Moosbrugger, pubblicata in Italia dalla roveretana Keller nella traduzione di Scilla Forti. Un romanzo potente che ci proietta in un mondo rurale nel cuore delle montagne austriache dove Josef e Maria Moosbrugger vivono la fatica costante di una routine contadina di poche soddisfazioni con i loro cinque figli, poveri ed emarginati dalla comunità. Il libro, con straordinaria leggerezza, attraversa tutto il '900, dagli esordi della prima guerra mondiale fino ad arrivare ai nostri giorni. Attraverso Maria, con i pregiudizi di cui è vittima e con la sua capacità di resistere, l'autrice esplora la condizione femminile in un determinato momento storico e ne offre un ritratto struggente, che non cede al sentimentalismo, sempre contenuto, eppure molto intenso.

Monika Helfer
I MOOSBRUGGER
Collana Vie
Keller Editore, 2022
P. 216
€ 16,50

An Alpine Saga

"What truly makes this book special, despite its reduced size and barely 200 pages making its appearance as unassuming as it is editorially polished, is the family saga that unfolds before the reader: one that couldn't take place anywhere but among these heights, drawing strength and urgency from the mountains themselves [...]"

With these words, the Jury for the ITAS Mountain Book Award explained their decision to present the prize to Monika Helfer's Last House Before the Mountain, translated into Italian by Scilla Forti and published in Italy by the Rovereto-based publisher Keller. This powerful novel transports us into a rural setting in the heart of the Austrian mountains, where Josef and Maria Moosbrugger endure the relentless fatigue of peasant life with five children, poor and marginalised from the community, with few sources of comfort. The book takes us through the entirety of the 1900s with an exceptionally light touch, from the outbreak of the first world war to the present day.



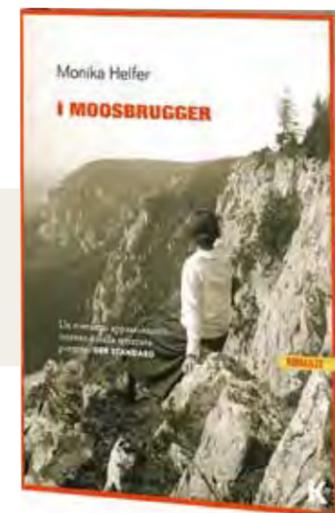
Silvio Agostini
GL'IMPRUDENTI. ANIMI ASSETATI DI ALTEZZA E DI INFINITO
La Grafica, 2022
P. 533
€ 39,00

A Snapshot of the Dolomites

A snapshot of the early 20th century in Trentino, with a specific focus on Alpine mountaineering at the time and its leading figures. It centres around a family living through the dramatic events of the century, the first and second world wars. For the Agostini family, life revolves around the mountains and Alpine mountaineering. Silvio is an Alpine guide and one of the era's top experts on the Dolomites; Mario is a director of the SAT Alpine club and co-founder of SOSAT - the Workers' Section of the SAT - and of the Trentino chapter of the Italian Academic Alpine Club, as well as a pioneer in skiing; while mum Fanny cooks in the lodges around Trento and, later, in Brenta. Particularly prominent in the narrative is the figure of Silvio (1902-1936), who died prematurely by falling from the Campanile Brentei. In 1928 he moved to Madonna di Campiglio, the first "civilian" Alpine guide to do so, and became the favourite guide of King Albert I of Belgium, a keen mountaineer who adored the Dolomites. Thanks to the work of this author [who shares the same name - Ed.], Silvio's character emerges from the world of cliché to receive a more rounded depiction, partly through the reproduction of some of his writings. These include his telling of the winter ascent of Cima Tosa, from which the title of the book is taken: "I know perfectly well that it is usually only the unwise who embark alone on mountain excursions in winter, but the pleasure of such excursions is enough to spark a yearning to be unwise". The texts are accompanied by many beautiful and previously unpublished images.

Affresco dolomitico

Un affresco della prima metà del Novecento trentino con un focus preciso che ruota attorno all'alpinismo dell'epoca e ai suoi protagonisti. Al centro una famiglia, che vive i drammi del secolo, la prima guerra mondiale e poi la seconda. Una famiglia, quella degli Agostini, in cui la montagna e l'alpinismo sono centrali: grazie a Silvio, guida alpina e uno dei migliori "dolomitisti" dell'epoca, a Mario, dirigente Sat, cofondatore della Sosat - la Sezione Operaia della Sat - e del gruppo trentino degli Accademici del Cai, pioniere dello sci, la mamma Fanny cuoca nei rifugi attorno Trento e poi nel Brenta. È soprattutto attorno alla figura di Silvio (1902-1936), morto prematuramente cadendo dal Campanile Brentei, che si sviluppa il libro. Nel 1928 si trasferisce a Madonna di Campiglio, prima guida alpina "cittadina" a farlo, e diventa la guida preferita di Alberto I, re del Belgio, il sovrano alpinista che prediligeva le Dolomiti. Grazie al lavoro dell'autore (e con lo stesso nome, ndr) la sua figura supera questo cliché e viene tratteggiata in maniera più completa anche attraverso la riproposizione di alcuni suoi scritti. Tra questi c'è il racconto della salita invernale alla Cima Tosa, che dà il titolo al libro: «So benissimo che le escursioni invernali in montagna da soli le fanno soltanto gl'imprudenti, ma il piacere che esse danno fan' desiderare d'essere imprudenti». Numerose, belle e inedite immagini accompagnano i testi.



"CONTINUUM": LA TRADIZIONE DIVENTA DESIGN

"PEDRETTI HOME",
IL BRAND DEL
DESIGN NATO TRE
ANNI FA, PRESENTA
LA SUA SECONDA
COLLEZIONE,
"CONTINUUM",
UN TRIBUTO ALLA
DOLOMIA E ALLE
TRADIZIONI DEL
TRENTINO.

DESIGN

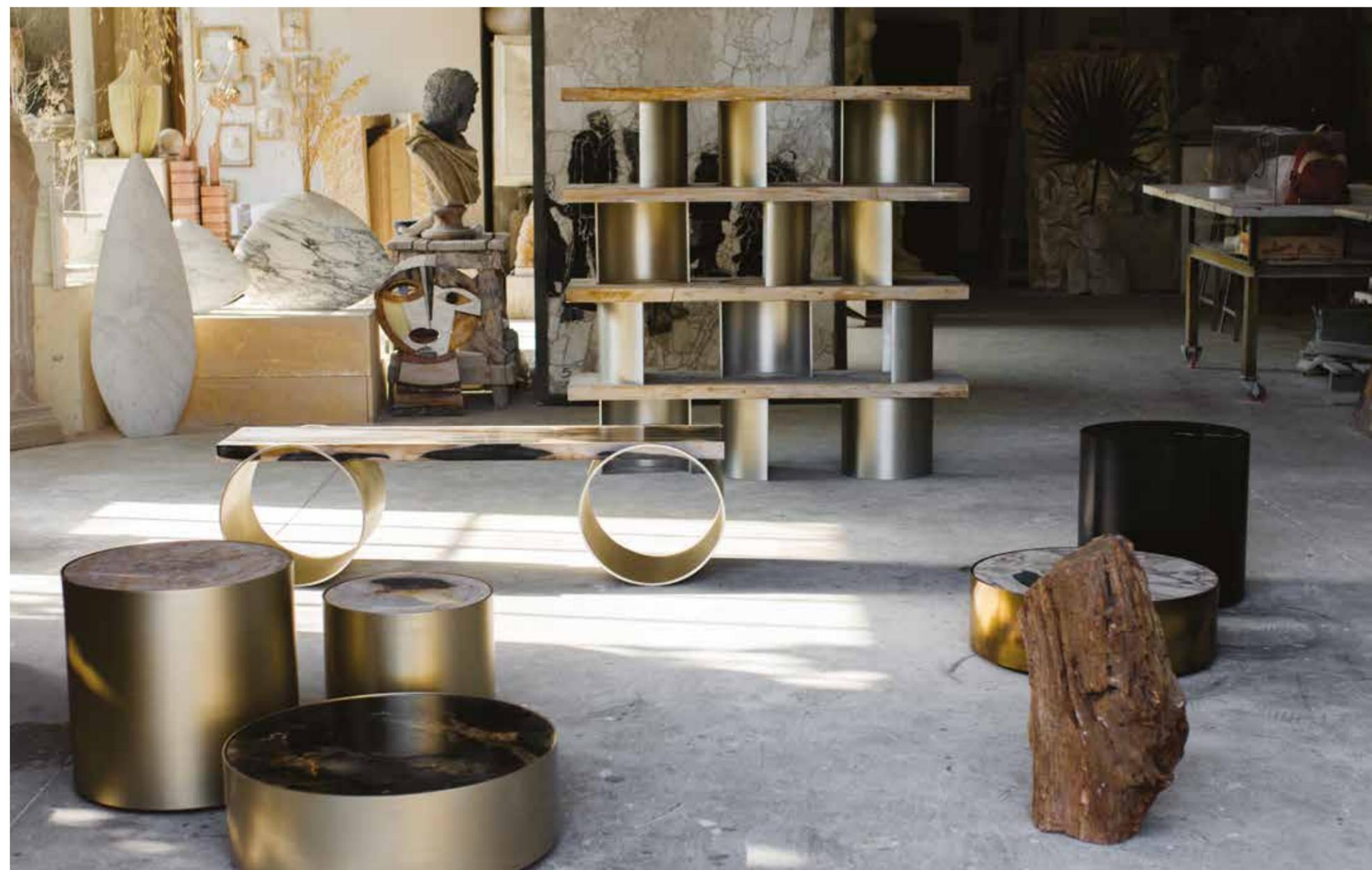
Si chiama "Continuum" ed è la nuova collezione ideata da Pedretti Home, il brand del design nato tre anni fa dall'estro creativo e dalla vena imprenditoriale di Simone Pedretti, giovane di Pinzolo cresciuto in quel fermento di lavoro e idee, tra tradizione e contemporaneità, artigianato e arte, che è l'azienda di famiglia. Se l'attività di famiglia può averlo ispirato, sono forse l'apertura verso il mondo oltre le montagne di case, il gusto per il "ben fatto" italiano e una spiccata propensione alle pubbliche relazioni che gli hanno permesso di imboccare una strada tutta sua, ai piani alti dei design dove la bellezza diventa oggetto d'arredo esclusivo. Nel cuore delle Dolomiti, in un angolo suggestivo del Trentino, sorge Pedretti Home, un'azienda giovane con una missione speciale: onorare e preservare le tradizioni intramontabili di questa terra straordinaria. Con soli tre anni di attività

alle spalle, Pedretti Home presenta la sua seconda collezione, "Continuum", realizzata utilizzando la pregiata pietra dolomia, simbolo delle Dolomiti. Questa nuova collezione rappresenta un tributo appassionato al Trentino e alle sue radici profonde. Inoltre, "Continuum" è ancor più speciale perché è la prima collezione firmata dall'interior designer Martina Castagna, figlia dell'archistar Massimo Castagna, che porta avanti la tradizione di innovazione e creatività della famiglia. La Dolomia, con la sua lucentezza calcarea unica e il colore grigio chiaro, è da sempre una parte intrinseca del paesaggio montano di questa regione. È questa stessa pietra che ha ispirato la creazione di "Continuum", una collezione che è molto più di una serie di prodotti, è un omaggio alle tradizioni del Trentino. La lampada da terra "Èrt", che richiama il proverbio "Ama l'ert ma teite al pian" (Ama le vette ma tieniti a bassa quota), cattura la forma delle cime delle



Il braciere circolare "Fòc".
The circular brazier "Fòc".

L'atelier di Pedretti Home
nei pressi di Verona.
The Pedretti Home atelier
near Verona.



DESIGN

PER SAPERNE DI PIÙ
Pedretti Home realizza mobili e oggetti d'altissima gamma in pietre uniche.
All'indirizzo pedrettihome.com si possono trovare informazioni e dettagli sul brand e la nuova collezione "Continuum".

LEARN MORE
Pedretti Home creates high-end furniture and objects in unique stone-based materials.
Visit pedrettihome.com to learn more about the brand and the new "Continuum" collection.



Simone Pedretti.



La nuova collezione è firmata dall'interior designer Martina Castagna.

The new collection is designed by interior designer Martina Castagna.

La lampada da terra "Èrt".
The "Èrt" floor lamp.

La cantinetta "Bon Vin".
The "Bon Vin" wine shop.



"CONTINUUM": TRADITION BECOMES DESIGN

"Pedretti Home", the design brand born three years ago presents its second collection, "Continuum": a tribute to dolomite rock and the traditions of Trentino.

"It's called "Continuum" and it's the new collection created by Pedretti Home, the design brand born three years ago from the creativity and entrepreneurial spirit of Simone Pedretti, a young man from Pinzolo who grew up in the restless hub of work and ideas, straddling tradition and modernity, craftsmanship and art, this is his family company. If something about the family business has inspired him, it is perhaps the openness towards the world beyond the mountains of houses, the taste for the Italian "job well done" attitude and a strong propensity for public relations, allowing him to take his own individual path through world-class design, where beauty becomes an exclusive item of furniture. In the heart of the Dolomites, in a evocative corner of Trentino, stands Pedretti Home, a young company with a specific mission: to honour and preserve the timeless traditions of this extraordinary land. Pedretti Home has been in business for three years and now presents its second collection, "Continuum", created using the precious dolomite rock, symbol of the Dolomites. This new collection represents a passionate tribute to Trentino and its deep roots. What's more, "Continuum" is the first collection designed by interior designer Martina Castagna, daughter of superstar architect Massimo Castagna, continuing the family's tradition of innovation and creativity.

Dolomite rock, with its unique limestone sheen and light grey colour, has always been an intrinsic part of the mountainous landscape of the region. It is this same stone that inspired the creation of "Continuum", a collection that is much

more than a series of products - it is a tribute to the traditions of Trentino. The "Èrt" floor lamp, which recalls the proverb "Ama l'ert ma teite al pian" (Love the peaks but stay at a low altitude), captures the shape of the mountain peaks, in particular the Campanil Basso and the Campanil Alto of the Brenta Dolomites. These iconic peaks become the image of eternity and love for the mountains. The circular brazier "Fòc" is inspired by the proverb "Chi che vol el fòc deve 'ngiotir anca 'l fum", (If you want to warm yourself by the fire, you must also put up with the smoke) inviting complicity around the fire and remembering that joys must also be accompanied by challenges. Finally, the "Bon Vin" wine cellar, which is produced at certain altitudes, celebrates the indissoluble bond between the territory and its delicious wine, recalling the saying "El bon vin l'è tut sangue" (A good wine is all blood). "Continuum" is much more than a collection of objects, - says Simone Pedretti, CEO and founder of Pedretti Home - it is a passionate tribute to Trentino, an ode to its roots and its uniqueness. These products not only continue our traditions, but transform them into modern works of art, destined to last for many years. Pedretti Home, despite being a young company, boasts a deep connection with the territory and is aiming for commercial expansion abroad with the opening of the first retailer in the United States, in Los Angeles, and there are ongoing negotiations with a second retailer in New York. The goal is to export Made in Italy and Trentino traditions all over the world".

montagne, in particolare il Campanil Basso e il Campanil Alto delle Dolomiti di Brenta. Questi picchi iconici diventano il simbolo dell'eternità e dell'amore per la montagna.

Il braciere circolare "Fòc" si ispira al proverbio "Chi che vol el fòc deve 'ngiotir anca 'l fum", (Chi vuole riscaldarsi al fuoco deve sopportare anche il fumo) invitando alla convivialità attorno al fuoco e ricordando che le gioie vanno accompagnate anche dalle sfide. Infine, la cantinetta "Bon Vin", che si sviluppa in altezza, celebra il legame indissolubile tra il territorio e il suo vino prelibato, richiamando il detto "El bon vin l'è tut sangue" (Un buon vino è tutto sangue). "Continuum" è molto più di una collezione di oggetti - racconta Simone Pedretti, AD e fondatore di Pedretti Home - è un tributo appassionato al Trentino, un'ode alle sue radici e alla sua unicità. Questi prodotti non solo portano avanti le tradizioni, ma le trasformano in opere d'arte moderne, destinate a durare nel tempo. Pedretti Home, pur essendo un'azienda giovane, ha una profonda



ILLUSTRI RITRATTI

IL VOLTO DELLE PERSONALITÀ CHE IN UN LONTANO PASSATO HANNO CONTRIBUITO ALLA FONDAZIONE DELLA CAMPIGLIO TURISTICA ATTRAVERSO LA STORIA DI TRE IMMAGINI RECUPERATE DALL'OBLIO DEL TEMPO.

di/by **PAOLO LUCONI BISTI**

L'imperatrice Sissi con la figlia Maria Valeria a Campo Carlo Magno. In questo disegno originale del settembre 1889 consolano il medico di corte dott. Widerhofer dopo l'incidente che li costrinse a tornare a Campiglio. Sul luogo di questo sfortunato episodio fu eretto un capitello in memoria.

Empress Sisi with her daughter Maria Valeria in Campo Carlo Magno. In this original drawing from September 1889, they are consoling the court physician Dr Widerhofer after the accident that forced them to return to Campiglio. A monument was erected on the site of this unfortunate episode in commemoration of the event.

Quando guardiamo una vecchia foto abbiamo la sensazione di poter infrangere il muro del tempo, di poter tornare in contatto con i volti davanti a noi che non ci sono più, illudendoci di condividere ancora con loro pensieri ed emozioni. Le vecchie stampe ci parlano, ci portano lontano nel passato rinnovandoci pensieri antichi e sfumati. La fotografia, formidabile arma che ci illude di poter ingannare il tempo, è un'arte figlia di una tecnica giovane, con meno di due secoli di età. La stessa, scherzo del destino, di Madonna di Campiglio nella sua fase moderna che, proprio grazie alla fotografia, può vantare oggi un patrimonio storico completo. Il "primo fotografo del Trentino" Giovanni Battista Unterverger impara l'arte che ancora si chiama dagherrotipia all'estero, prima di tornare a Trento nel 1854, quando comincia a documentare valli, paesi e persone di tutto il Welsch Tirol. E per nostra fortuna arriva appena in tempo a riprendere anche Madonna di Campiglio, quando è ancora solo quel monastero che nel 1872 diventò "Stabilimento Alpino" grazie a **Giovanni Battista Righi**

(1830-1882). Il vecchio Giobatta Righi lo abbiamo sempre potuto immaginare grazie a un celebre ritratto in posa, quel primo piano del suo volto barbuto che per decenni è stato utilizzato da chiunque ne abbia voluto ricordare le imprese e che è stato preso a modello, nel 1912, per il busto che oggi osserva il paese in fianco agli uffici dell'Azienda per il Turismo. Un paio d'anni fa ho recuperato anche un altro suo ritratto, che pubblico oggi per la prima volta: un piccolo ovale, una nuova fessura che si apre nel muro del tempo e ci mostra un signore col cappello e lo sguardo oltre chi lo stava riprendendo, così come fu sempre la sua intraprendenza. Con la morte di Righi Campiglio cambia registro, e passa dall'essere un luogo di chiara ispirazione irredentista a uno prediletto dalla clientela d'oltre Brennero. A raccoglierne l'eredità è quel **Franz Josef Oesterreicher** (1846-1909) circondato dalla leggenda di essere figlio illegittimo dell'imperatore Francesco Giuseppe, che incredibilmente arrivò ad ospitare nel 1894 insieme alla celeberrima Sissi. L'austriaco (di nome e di fatto,

essendo nato a Brand sul confine con la Repubblica Ceca nel 1846) trasforma lo Stabilimento in Grand Hotel Des Alpes; di lui, fino ad ora, non esistevano immagini certe. La pubblicazione nel 2020 del libro a lui dedicato, che ho realizzato con Ennio Lappi, ha portato al contatto con un discendente che abita a Roma e che ha recuperato dai vecchi album di famiglia la foto del celebre antenato, con il suo nome scritto sul retro e che, per nostra fortuna, ha voluto condividere contribuendo così a completare il quadro della storia della località. Lo scatto è ripreso a Venezia, sul modello di un rito al quale non si sono mai voluti sottrarre nemmeno i re o i capi di stato. Oesterreicher ebbe in sorte di ospitare la più celebre turista che la località abbia mai avuto: l'imperatrice **Elisabetta di Wittelsbach**. Sissi villeggiò quassù in due diverse occasioni, nel settembre 1889 e nel giugno-luglio 1894. Diva ante litteram, passati i quarant'anni di età non volle più farsi fotografare. Cercare sue immagini davanti al Brenta quindi è impresa vana. Una documentazione visiva originale e coeva della sua presenza in Trentino comunque esiste, e

anche questa oggi è presentata qui per la prima volta in assoluto (grazie al sig. Matteo Sonz): un disegno pubblicato dal giornale "Welt Blatt" il 26 settembre 1889 che ricostruisce un episodio accaduto durante la partenza di Sissi da Campiglio. Terminata la vacanza, l'imperatrice, con il suo seguito, parti in direzione Merano, ma a Campo Carlo Magno, lungo la strada vecchia, avvenne un incidente. La sovrana si fermò per una breve sosta dietro a un cespuglio (succede anche agli imperatori). Il medico di corte, il dottor Widerhofer, che sopraggiungeva in sella a un mulo, per rispettare la privacy dell'augusta donna, diede uno strattone all'animale che si imbizzarri e lo fece cadere, causandogli una ferita a una spalla. La carovana dovette così tornare al Des Alpes, dove prolungò di altri due giorni fuori programma la sua permanenza in attesa delle cure al dottore. Sul luogo venne successivamente eretto un capitello in memoria. Il disegnatore della "Welt Blatt" racconta a modo suo l'accaduto con un disegno che rimane, a tutt'oggi, l'unica testimonianza visiva originale della presenza dell'imperatrice a Campiglio.



Franz Josef Oesterreicher.
Franz Josef Oesterreicher.

PORTRAITS OF THE PAST

Catch a glimpse of the people who contributed to the establishment of Campiglio as a tourist destination long ago, through the stories of three images recovered from the mists of time.

When we look at an old photo, it can feel like we're peering through a veil over the past, communicating with the faces we see that are no longer with us, imagining that they can still share their thoughts and feelings with us. Old pictures speak to us, transporting us far back into the past and bringing ancient, faded memories back to life. Photography, a powerful weapon that lets us feel we can cheat time, is the fruit of a relatively young technique that's less than two centuries old. The same age, coincidentally, as the modern era of Madonna di Campiglio; which, thanks to the art of photography itself, can boast a rich and complete historical record. "Trentino's first photographer", Giovanni Battista Unterverger, learned the art then still known as daguerreotype overseas before returning to Trento in 1854, when he began to document valleys, towns and people from all over

Welsch Tirol. Luckily for us, he also arrived just in time to capture Madonna di Campiglio when it was still just the monastery that would become the "Stabilimento Alpino" in 1872, thanks to **Giovanni Battista Righi** (1830-1882). We have always been able to picture Giovanni Righi, thanks to a famous portrait with his face and full beard appearing in the foreground. For decades it was used by all who wanted to remember his exploits, and in 1912 was taken as a model for the bust that now overlooks the town outside the offices of the Tourist Board. A few years ago I also discovered another portrait of him, which I am publishing today for the first time: a small oval, a new rent in the veil of time, showing us a gentleman wearing a hat whose gaze goes beyond the photographer, reaching as far away into the horizon as his ambition ever did. Upon Righi's death, things changed in Campiglio



il volto di Giovanni Battista Righi come non si era mai visto.
The face of Giovanni Battista Righi as never seen before.

stayed here on a number of occasions, in September 1889 and June-July 1894. The original diva, she no longer wished to have her photograph taken after turning 40, so anyone looking for pictures of her in front of Brenta will search in vain. An original and contemporary visual record of her presence in Trentino exists, all the

as it went from an insular place with a certain suspicion of outsiders to one beloved by clientèle from beyond Brennero. There to carry on its story was **Franz Josef Oesterreicher** (1846-1909), rumoured to be the illegitimate son of Emperor Franz Joseph whom, in a twist of fate, he hosted in 1894 along with the famous Sisi. The Austrian (both by name and by birth, having been born in Brand on the border with the Czech Republic in 1846) transformed the "Stabilimento Alpino" into the Grand Hotel Des Alpes; until now, there were no verified images of him. The publication of a book dedicated to him in 2020, which I produced with Ennio Lappi, led to contact with a descendant of his in Rome who retrieved a photo of his famous ancestor from old family albums, with his name written on the back. Fortunately for us, he was happy to share it and thus complete a snapshot of local history. The picture was taken in Venice, following the time-honoured tradition in which even kings and heads of state have taken part. Oesterreicher would later host the most famous tourist that the area ever had: the Empress **Elisabeth of Wittelsbach**. Sisi

same, and that too is presented here today for the first time ever (thanks to Mr Matteo Sonz): a drawing published by the journal Welt Blatt on 26 September 1889, depicting an episode which took place during Sisi's departure from Campiglio. After the holiday, the Empress and her entourage departed in the direction of Merano. However, along the old road at Campo Carlo Magno, an incident took place when the sovereign stopped to duck behind a bush (even rulers need to answer nature's call). The court physician, Dr Widerhofer, was passing by on the back of a mule and tugged on its reins in order to respect the noble lady's privacy. However, that caused the animal to buck and sent him tumbling from the saddle, injuring his shoulder. As a result the procession had to return to Des Alpes, where it extended its stay for two days longer than planned while waiting for treatment for the doctor. A wayside marker was later erected on the site in commemoration of the event. The Welt Blatt illustrator narrated the incident in his own way with a drawing which remains, to this day, the only original visual record of the Empress's presence in Campiglio.

CENTO ANNI DI GOLF A CAMPIGLIO

di/by ALBERTA VOLTOLINI

ANNIVERSARI ANNIVERSARIES

Nel 2019 il nome del Golf Club Campo Carlo Magno è stato cambiato in Golf Club Madonna di Campiglio per sottolineare la valenza turistica della struttura sportiva.

In 2019, the name of the Golf Club Campo Carlo Magno was changed to Golf Club Madonna di Campiglio, to highlight the touristic value of this sports facility.

Photo Palfrader RED



REALIZZATO ALL'INIZIO DEL NOVECENTO, TRASCORSO UN SECOLO IL CAMPO DA GOLF A CAMPO CARLO MAGNO È ANCORA SIMBOLO DI STILE.

IL soffio del vento, a volte gentile altre severo, la mirabile vista sulla Pietra Grande delle Dolomiti di Brenta, un percorso a nove buche con tratti naturali che lo fanno assomigliare ai suggestivi quanto impegnativi links dell'Irlanda, e una signorilità che conserva immutata da cent'anni. Sono questi alcuni degli elementi che distinguono il Golf Club

Madonna di Campiglio, tra i dieci green più antichi d'Italia e, al tempo della sua realizzazione, il più alto d'Europa (1682 m slm). Costruito a Campo Carlo Magno, verosimilmente a partire dal 1919 e aperto ai praticanti tra il 1922 e il 1923, nella seconda metà degli anni '30 ha visto il contributo progettuale del campione inglese di golf sir **Henry Cotton**, chiamato nella "Perla delle Dolomiti" per suggerire consigli e

proporre miglioramenti al disegno originario. Accessibile al pubblico stagionalmente, da metà giugno a metà settembre, è un importante richiamo all'interno della proposta turistica di Campiglio. Trenta le gare organizzate e giocate la scorsa estate, compresa la "Gara del Centenario" che, insieme alla presentazione del libro "Madonna di Campiglio Golf Club - Cento anni storia", ha celebrato il ragguardevole traguardo.

ANNIVERSARI ANNIVERSARIES

100 YEARS OF GOLF IN CAMPIGLIO

The golf course in Campo Carlo Magno, built in the early 1900s, remains a symbol of style a century later.

A wind that blows sometimes gently, sometimes fiercely; a stunning view of the Pietra Grande peak in the Brenta Dolomites; a nine-hole course with natural features that bring to mind the charming yet challenging links of Ireland; and an air of elegance that hasn't changed in the

*last 100 years: these are just some of the hallmarks of the Golf Club Madonna di Campiglio, one of Italy's oldest greens and, at the time of its construction, the highest one in Europe (1,682 m.a.s.l.). Construction of the course in Campo Carlo Magno is believed to have started in 1919, while it opened to golfers in 1922 and 1923. During the second half of the 1930s, input on design come from the English golf champion Sir **Henry Cotton**, who had been summoned to the "Pearl of the Dolomites" to give advice and suggest improvements to the original plans. Open to the public on a seasonal basis, from mid-June to mid-September, the golf club is now an important draw for tourists to Campiglio. Last summer, 30 competitions were*

*organised and played, including the "Gara del Centenario": a celebration of the club's 100th anniversary, which was also marked by the launch of the book *Madonna di Campiglio Golf Club. Cento anni di storia (Madonna di Campiglio Golf Club: One Hundred Years of History)*. One man who spends a lot of time on the green is **Mario Colombo**, a businessman from Monza and chairman of the Colmar clothing brand, who has headed the board that manages the golf course since 2010. "My relationship with golf," he explains, "goes beyond a passion: I'd go so far as to call it an obsession. You're not just competing against others, you're also brought face-to-face with yourself and your constantly evolving character."*

Evento Audi sul green
del Golf Club.
Audi Event on
the golf club green.
Palfrader RED

Uno dei suoi più assidui frequentatori è **Mario Colombo**, imprenditore di Monza, presidente del marchio di abbigliamento Colmar, dal 2010 a capo del circolo che gestisce il campo da golf. "Il mio rapporto con il golf - racconta - va oltre la passione, lo definirei una patologia. Gareggi contro gli altri, ma ti confronti anche con te stesso e con il tuo carattere che emerge sempre. Inoltre, questo sport ti permette di creare nuove amicizie, anche ad una certa età e, nel mio caso, è condiviso con tutta la famiglia, che ama questo gioco e capisce la mia passione". "Nell'ambito dell'organizzazione del circuito golfistico nazionale - aggiunge - ho avuto la fortuna di visitare l'80% dei campi presenti in Italia e dopo averli confrontati, dico che giocare su un terreno a quasi 1700 metri di altitudine come quello di Campiglio è interessante, per nulla noioso. Ancora di più adesso, dopo che le quinte costituite dagli alberi che ne interrompevano la vista dalla strada sono state eliminate. Il miglioramento che c'è stato mi sorprende e lo potremmo ulteriormente apprezzare nelle prossime stagioni, con la crescita costante dell'erba".



Mario Colombo: "il golf di Madonna di Campiglio è costituito da nove buche meravigliose che con le doppie partenze lo fanno diventare uno dei più affascinanti campi di montagna e molti professionisti ce ne danno attestato".

"The Madonna di Campiglio golf course consists of nine fantastic holes: paired with the double teeing, this makes it one of the most attractive mountain golf courses, as many professionals will attest".



Golf Club Madonna di Campiglio.
Palfrader RED

and September, which are increasingly favourable in terms of climate. And if Campiglio could follow suit, it would be a fantastic advantage. Let's not forget, golf and tourism go hand in hand".
The book **Madonna di Campiglio Golf Club. Cento anni di storia (Madonna di Campiglio Golf Club: One Hundred Years of History)** was written by the

photographer, historian and reporter **Paolo Luconi Bisti**. As you leaf through the pages of this volume, you'll find yourself transported back to the fascinating 20th century in Campiglio. In 1919, **Fritz Oesterreicher** (whose father **Franz Joseph Oesterreicher** was already the owner of the Hotel Des Alpes in 1908 when he built the Carlo Magno Hotel, now the

And that's not all: it's a sport that lets you build new friendships, even after a certain age, and at least in my case it's something I can share with my family, who love the game and understand my passion for it".
"As part of organising the national golf circuit," he adds, "I've been lucky enough to visit 80% of the courses in Italy. Having had a chance to compare them, I can confirm that playing on a course like Campiglio, at an altitude of almost 1,700 metres, is definitely interesting, something out of the ordinary. That's even truer today, now that the trees that formed a curtain blocking the view from the road have been removed. I was amazed by the improvement that made, and we'll be able to appreciate it all the more in the seasons to come, as the grass keeps on growing". Colombo also makes some observations about the recent past: "One important change that's happened lately has been the shift

from an exclusive club to a more open, pay-and-play course, which has allowed us to overcome a crisis in terms of member numbers. Today, the membership includes many young people who we encouraged to start playing through initiatives carried out in collaboration with the Trentino-Alto Adige provincial delegation of the Italian Golf Federation. Some of them now feature on the national youth circuits, and the Golf Club Madonna di Campiglio is represented in the respective rankings. That's something I'm very proud of". And what about the future? "The green here in Madonna di Campiglio," the chairman continues, "is an important tourist attraction and we would like to seize the opportunity it gives us to extend the summer season. Other mountain locations with golfing facilities can offer up to four open months, developing engaging activities during months like June

LA GESTIONE

Dal 1998 il green di Campo Carlo Magno è gestito dalla Asd Golf Club Madonna di Campiglio. Oltre al Consiglio direttivo presieduto da Mario Colombo, sono impegnati, tra gli altri, nel garantire il funzionamento ottimale della struttura, **Mauro Masè** (direttore), **Rinaldo Tisi** (segretario amministrativo), **Abramo Giacomini** (superintendent), **Romolo Napoleoni** (maestro) e **Matteo Collini** (maestro).

MANAGEMENT

Since 1998, the green at Campo Carlo Magno has been managed by the Asd Golf Club Madonna di Campiglio. In addition to the governing board chaired by Mario Colombo, a number of others are committed to ensuring the smooth operation of the facility, including: **Mauro Masè** (director), **Rinaldo Tisi** (administrative secretary), **Abramo Giacomini** (superintendent), **Romolo Napoleoni** (instructor) and **Matteo Collini** (instructor).

"Nella storia recente - afferma Colombo - un cambiamento importante è stato il passaggio da club esclusivo a circolo più aperto, "pay and play", che ci ha permesso di superare la crisi nel numero di soci aderenti. Tra questi oggi contiamo tanti giovani che abbiamo incoraggiato a giocare attraverso le iniziative attuate in collaborazione con la Delegazione provinciale della FederGolf Trentino Alto Adige. Alcuni di loro sono ora presenti nei circuiti giovanili nazionali e il Golf Club Madonna di Campiglio figura nelle rispettive classifiche. Sono molto orgoglioso di questo". Un pensiero al futuro. "Il green di Madonna di Campiglio - evidenzia il presidente - è un'importante attrattiva turistica e vorremmo diventasse un'opportunità in grado di espandere la stagione estiva. Altre località di montagna, dove il golf è presente, riescono a proporre fino a quattro mesi di apertura creando attività di interesse in mesi come giugno e settembre che, dal punto di vista climatico, sono sempre più favorevoli. Anche Campiglio, raggiungendo questo obiettivo, ne trarrebbe notevole vantaggio. Il golf, ricordiamocelo, è sinonimo di turismo".

Il libro **"Madonna di Campiglio Golf Club. Cento anni di storia"** è stato scritto dal fotografo, storico e cronista **Paolo Luconi Bisti**. Sfogli le pagine del volume e ti perdi nell'affascinante Novecento campigliano. Nel 1919 **Fritz Oesterreicher** (il padre **Franz Joseph Oesterreicher**, già proprietario dell'Hotel Des Alpes, nel 1908 aveva realizzato il Carlo Magno Hotel, attuale Golf Hotel, adiacente al green) decide di trasformare parte dei terreni situati a Campo Carlo Magno ed ereditati dalla Casa imperiale d'Austria in un campo da golf per gli ospiti dei due alberghi di proprietà. Da allora il percorso è stato migliorato con piccole modifiche, come la creazione delle doppie partenze, ma nell'insieme ha conservato la sua identità originaria. Dal 1923 ospita gare, competizioni ed eventi. Tra queste la **"Coppa d'Oro"**, che si è disputata per quasi cinquant'anni fino al 2016, poi la **"Coppa Colmar"**, dal 2000 al 2019, infine la **"Colmar Pro-Am Dolomiti di Brenta"**, nata nel 2011 in sinergia con il Golf Club Rendena.

I giocatori amateur giocano in squadra con i professionisti gareggiando in due giornate su due differenti percorsi. L'evento ha un eco nazionale ed è capace di coinvolgere, alla fine del mese di luglio, oltre duecento partecipanti.

Piorgiorgio Collini, componente del Consiglio direttivo, aggiunge altri ricordi a questa lunga e affascinante storia.

"In passato - rivela - i campigliani si riferivano al golf come allo "sport dei signori" praticato esclusivamente dagli ospiti del Des Alpes e del Golf Hotel per i quali Fritz Oesterreicher, imprenditore lungimirante, lo aveva costruito. Gli unici residenti che vi avevano accesso erano i caddie, ragazzini che in estate arrivavano da Pinzolo, Sant'Antonio di Mavignola, Dimaro e altri paesi (la storia dei caddie di Ragoli e Preore è raccontata da Rosella Pretti nell'articolo "Il golf di Campo Carlo Magno. Viaggio a ritroso nel tempo con immagini e ricordi di giovani caddies", Notiziario delle Regole, Luglio 2021) per lavorare come portabastoni e aiutanti dei golfisti".

Vicende di vita e cronache di golf. "Nel 1971, alla fine di giugno - prosegue Collini - di ritorno dal viaggio di nozze, mia moglie, milanese che non aveva mai frequentato Campiglio in estate, incontra un'amica di Genova che la invita a giocare. Ben presto se ne appassiona e capisce che il golf è uno sport bello e divertente, non solo "per i signori". E al femminile. "Sì, già nel 1923 - annota l'intervistato - avevano iniziato a giocare **Emma e Lina Cugnasca**, della famiglia Cugnasca che da cento anni, gli stessi del Golf, è ospite affezionata di Madonna di Campiglio". Negli anni Ottanta, Collini, in qualità di assessore allo sport del Comune di Pinzolo, tenta di avvicinare i residenti. "Ho chiamato il maestro Alfredo Ferraloni e organizzato alcuni corsi riservati ai locali. Concluse le lezioni ci sono state nuove adesioni e una rivista ha addirittura scritto che in base alla popolazione residente, circa seicento persone, a Campiglio c'era la più alta concentrazione di golfisti al mondo, più o meno cento".

Festeggiato il centenario, celebrata la storia passata, si brinda ora al futuro, con l'ambizione di un prodotto golf sempre più integrato nelle strategie di sviluppo turistico della destinazione.



Immagini storiche dal libro di Paolo Luconi Bisti. Historical images from Paolo Luconi Bisti's book. P. Bisti

Golf Hotel, beside the green) decided to transform part of the land in Campo Carlo Magno, inherited from the Austrian Imperial family, into a golf course for guests staying at his two hotels. Since then the course has been improved with minor alterations, such as the introduction of double teeing, while preserving its original identity overall. Since 1923 it has hosted tournaments, competitions and events. These have included the "Coppa d'Oro" (Gold Cup), which was contested for almost fifty years until 2016; the "Coppa Colmar" (Colmar Cup) from 2000 to 2019; and finally the "Colmar Pro-Am Dolomiti di Brenta", which began in 2011 in collaboration with the Golf Club Rendena. Amateurs play on the same team as professionals, competing over two days on two different courses. The event attracts national attention and can involve over 200 participants by the end of July. **Piorgiorgio Collini**, a member of the governing board, has some memories of his own to add to this long and fascinating story. "In the past," he explains, "the people of Campiglio referred to golf as "lo sport dei signori": the sport of kings. This is because it was played exclusively by guests at the Hotel Des Alpes and the Golf Hotel for whom Fritz Oesterreicher, visionary entrepreneur that he was, had built the course. The only residents who had anything to do with it were the caddies, young boys who would come from Pinzolo, Sant'Antonio di Mavignola, Dimaro and other towns during summer to work for the golfers, helping them and carrying their clubs". (Ed: the history of the caddies from Ragoli and Preore is told by Rosella Pretti

in her article "Il golf di Campo Carlo Magno. Viaggio a ritroso nel tempo con immagini e ricordi di giovani caddies" (The Campo Carlo Magno golf course: a journey back in time featuring images and memories of young caddies), published in Notiziario delle Regole, July 2021). Collini continues to share anecdotes from life and golf: "At the end of June 1971, coming back from our honeymoon, my wife, who is Milanese and had never been to Campiglio in summer, met a friend from Genoa who invited her to play. She quickly fell in love with golf and realised what a wonderful, enjoyable sport it is, not just a pastime "of kings"". And there's no shortage of women in golfing tradition, he notes: "As early as 1923, it was already being played by Emma and Lina Cugnasca of the Cugnasca family, who have been loyal visitors to Madonna di Campiglio for 100 years, as long as the course itself has been here". During the 1980s, Collini, in his role as the Municipality of Pinzolo's councillor for sport, tried to get local residents more involved. "I called up golfing instructor Alfredo Ferraloni and organised a few courses reserved for the locals. After the lessons, there was a wave of new members. One magazine even wrote that in proportion to the resident population of around 600 people, Campiglio had the world's highest concentration of golfers, numbering around 100". With the centenary celebrations over and the history of the course honoured, we raise a glass now to the future, with the aim of further integrating golf as an attraction into the area's tourism development strategies.

TRA LE INIZIATIVE DEL CENTENARIO, UNA GARA DEDICATA E LA PRESENTAZIONE, ALLO CHALET SPINALE, DEL LIBRO CHE NE RACCONTA LA STORIA.

CENTENARY CELEBRATIONS INCLUDED A SPECIAL COMPETITION AND THE LAUNCH OF A BOOK TELLING THE HISTORY OF THE COURSE, AT THE CHALET SPINALE.

IL LIBRO THE BOOK

"MADONNA DI CAMPIGLIO GOLF CLUB. CENTO ANNI DI STORIA"

Il libro attraverso il quale Paolo Luconi Bisti documenta la vita centenaria del golf, dalla nascita ad oggi, mette a fuoco i passaggi storici e sfata alcuni miti. Il volume, corredato da numerose fotografie, è stato realizzato con la collaborazione del Club e di Terri Maffei Gueret.



The book by Paolo Luconi Bisti documents the first century of the golf course, from its origins to the present day, shining a light on historic developments and debunking some myths. The volume, which is richly enhanced with photography, was produced with the collaboration of the club and of Terri Maffei Gueret.



LA MONTAGNA AL CINEMA

SEE THE MOUNTAINS ON SCREEN

di/by PAOLO MARZOLA

LA MONTAGNA ISPIRA LE ARTI, DALLA LETTERATURA ALLA PITTURA, DALLA POESIA ALLA MUSICA, FINO AL CINEMA CON TANTI FILM, DEL PRESENTE E DEL PASSATO, DA VEDERE O RIVEDERE PER SCOPRIRE IL SENSO DELLE TERRE ALTE.

THE MOUNTAINS HAVE ALWAYS INSPIRED ART, FROM LITERATURE TO PAINTING, POETRY TO MUSIC, AND EVEN CINEMA: MANY FILMS, PAST AND PRESENT, HAVE CAPTURED THE ATMOSPHERE OF THE UPLANDS FOR VIEWERS.



Le otto montagne

Il film, del 2022, è scritto e diretto da Felix Van Groeningen e Charlotte Vandermeersch. Adattamento cinematografico dell'omonimo romanzo di Paolo Cognetti, è un'opera che sarà ricordata a lungo, non solo per aver vinto il David di Donatello come miglior film italiano dell'anno e il Premio della giuria a Cannes. Lo stile asciutto dei due registi, che ben si adatta a trasporre il libro e la scrittura di Cognetti, evidenzia il rapporto tra uomo e natura mentre il particolare formato 4:3 si concentra, con riprese ravvicinate, sui due protagonisti, Bruno e Pietro, e la montagna, collante e rifugio verso cui tornare sempre: una casa scelta da Pietro, torinese d'origine, e quasi un eremitaggio per Bruno. La storia di questa amicizia, filmata con sguardo autoriale, poteva essere un vero azzardo. I lunghi silenzi e l'andamento lento, invece, catturano e trasportano lo spettatore all'interno della narrazione, anche grazie all'interpretazione di due attori, come Luca Marinelli e Alessandro Borghi, ben calati nella parte.

The eight mountains

This 2022 film was directed by Felix Van Groeningen and Charlotte Vandermeersch, who adapted the screenplay from the novel of the same name by Paolo Cognetti (in Italian, Le Otto Montagne). It's a film destined to be spoken of for a long time, and not only because it won the David di Donatello for best Italian film of the year as well as the Jury Prize at the Cannes Film Festival.

The uncluttered style of the two directors is perfectly suited to bringing the story, and Cognetti's writing, to life. It places the spotlight on the relationship between humans and nature, while the unusual 4:3 aspect ratio uses close-up shots to focus on the two protagonists, Bruno and Pietro, as well as the mountain itself. The mountain is the chosen home of Pietro, a native of Turin, and something like a hermitage for Bruno; for both, it is a refuge they will always return to, whose call they cannot resist. Translating the story of this friendship into an auteur film could easily have gone awry. Instead, the long silences and slow pace cast a spell on audiences, transporting them into the heart of the narrative, thanks in part to the performances of the two actors, Luca Marinelli and Alessandro Borghi, who fully embrace their roles.

regia director **Felix Van Groeningen e Charlotte Vandermeersch**
genere genre **drammatico drama**
anno year **2022**
con with **Luca Marinelli e Alessandro Borghi**
paese country **Italia, Francia, Belgio**
147 minuti minutes
Warner Home Video



Cinque giorni una estate

All'interno della pellicola, capolavoro tra i meno noti diretto dal grande regista di origini austriache Fred Zinnemann, giganteggia uno Sean Connery sontuoso, vero deus ex machina della storia. Nell'estate del 1932, tra le montagne della Svizzera, si consuma una furtiva relazione tra Douglas, medico cinquantenne, e Kate, la giovane nipote. La presenza, durante un'escursione, di una giovane guida alpina cambierà per sempre gli equilibri della coppia. Raccontata attraverso l'utilizzo di flashback, la storia d'amore tra i due trova la sua massima espressione durante le arrampicate mozzafiato. La fotografia è di Giuseppe Rotunno e come cameraman fu scelta una vera leggenda, Leo Dickinson, avventuriero britannico vincitore di tutti i maggiori premi per film di montagna e d'avventura. Il film è considerato una vera e propria pietra miliare del cinema d'alpinismo.

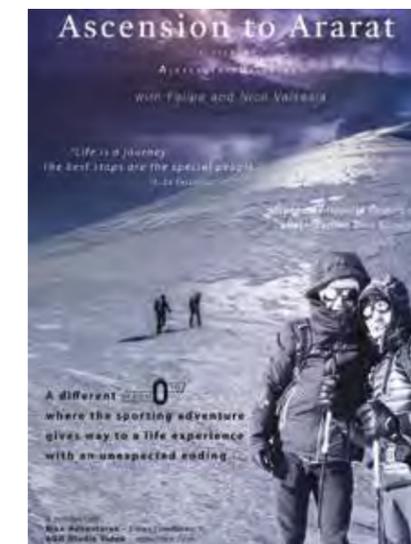
regia director **Fred Zinnemann**
genere genre **drammatico drama**
anno year **1982**
con with **Sean Connery e Betsy Brantley**
paese country **Usa**
148 minuti minutes
Warner Home Video

Five days one summer

One of the lesser-known masterpieces by the great Austrian director Fred Zinnemann, Sean Connery is a towering, electric presence at the heart of this film, playing the deus ex machina of the story. In summer 1932, in the Swiss mountains, Douglas, a doctor in his fifties, begins a clandestine affair with his young niece Kate. But the presence of a young mountain guide during their hikes will alter the dynamics between the couple forever. The love story, which is told through flashbacks, finds its truest expression during their breath-taking climbs. The cinematography is by Giuseppe Rotunno, while the cameraman is nothing short of a legend: Leo Dickinson, British adventurer and winner of every major award for mountain and adventure films. The film is considered a real milestone in mountaineering movies.

Ascension to Ararat

Cosa cerchiamo davvero quando ci mettiamo in viaggio, quando dedichiamo la nostra vita alla realizzazione di un sogno? Nico Valsesia, ciclista e campione di endurance, suo figlio Felipe, Alessandro Beltrame e Dino Bonelli partono in auto con destinazione la Turchia, percorrendo più di 4.000 chilometri attraverso il cuore dell'Europa, con destinazione il monte Ararat, il monte di Noè, il monte dell'Arca e del diluvio universale. "Ascension to Ararat" ripercorre i 500 chilometri dell'ultrarunner e ciclista novarese, dal Mar Nero a Doğubayazıt, città della Turchia dalla quale, con il figlio Felipe, Valsesia prosegue il suo percorso a piedi per raggiungere la cima del Monte Ararat, la leggendaria montagna dove si narra si sia fermata l'Arca di Noè, dopo il diluvio universale. Il documentario è piuttosto atipico perché non è la testimonianza di un record raggiunto o di un'impresa al limite delle possibilità umane, ma un vero e proprio viaggio dentro di sé, pieno di incontri del tutto inattesi e capaci di dare una svolta e una prospettiva nuova a questa "esperienza".



regia director **Alessandro Beltrame**
genere genre **documentario documentary**
anno year **2002**
con with **Nico Valsesia, Felipe Valsesia, Alessandro Beltrame, Dino Bonelli**
paese country **Italia**
37 minuti minutes
Agb Studio Video, Bike Adventures

Ascension to Ararat

What are we really looking for when we set out on a journey, when we dedicate our lives to making a dream come true? Nico Valsesia, cyclist and endurance champion, his son Felipe, Alessandro Beltrame and Dino Bonelli all set off for Turkey by car, travelling over 4,000 kilometres across the heart of Europe. Their destination: Mount Ararat, the famous mountain of Noah, of the Ark and the great flood. Ascension to Ararat follows the ultra-runner and cyclist from Novara for 500 kilometres, from the Black Sea to the Turkish city of Doğubayazıt. From here, Valsesia and his son Felipe continue on foot to reach the peak of Mount Ararat, the legendary mountain where Noah's Ark is said to have come to rest after the great flood. The documentary is unusual in that it depicts neither the setting of a new record nor a challenge that pushes the limits of what is humanly feasible. Rather, it is an authentic journey into the self, filled with utterly unexpected encounters that can turn this whole "experience" on its head and offer a completely new perspective.

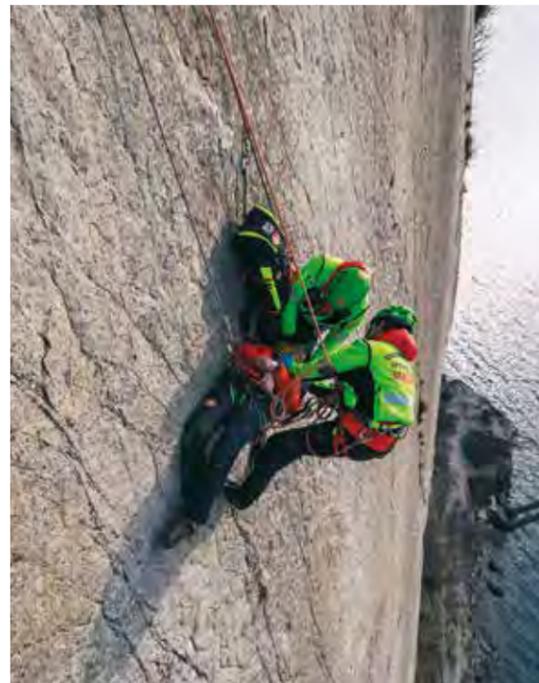
SOCCORSO ALPINO, UN IMPEGNO LUNGO SETTANT'ANNI

di/by SIMONE MAESTRI, MATTEO VIVIANI E CARMELO GENETIN

UNA STORIA DI ALTRUISMO E ORGANIZZAZIONE. PROTAGONISTI UOMINI E DONNE CON LO SPIRITO DEI VOLONTARI E LA PREPARAZIONE DEI PROFESSIONISTI.

Settanta più uno. Sono gli anni di attività raggiunti dal Corpo nazionale soccorso alpino e speleologico (Cnsas) - Servizio provinciale Trentino celebrati nel 2022 con una serie di iniziative tra le quali una mostra fotografica presentata al 70° Trento Film Festival e poi itinerante nei paesi sede di stazioni di soccorso. L'esposizione, excursus nella storia del Corpo e nei suoi valori fondanti, è giunta a Pinzolo a luglio dell'anno scorso trasformandosi in una doppia opportunità: quella di conoscere l'avventura trentina del Soccorso Alpino, illustrata attraverso sette temi chiave - passione, formazione, struttura, innovazione, cielo, soccorso sanitario e prevenzione - e quella di scoprire quanto Pinzolo, in particolare, e la Val Rendena sentano il legame, ieri come oggi, con

l'attività di soccorso. Accanto alla mostra ufficiale è stata infatti esposta una sorprendente raccolta di documenti storici e attrezzature originali d'epoca, dagli zaini alle corde, dalle sonde da neve e valanghe alle barelle fino alle radioline per le comunicazioni. Tutto il materiale è stato reso disponibile dalle famiglie dei soccorritori in quantità e qualità che bastano per meritarsi una rassegna permanente. Il filo dell'appartenenza ad una comune storia di impegno verso gli altri, fatta di passione e generosità, unisce i soccorritori del passato, pionieri nell'ideazione di attrezzature e tecniche di salvataggio, ai soccorritori del presente, supportati dall'innovazione e da una preparazione continua, minuziosa, professionalizzante.



Il Soccorso Alpino del Trentino effettua una media di 1.200 Interventi all'anno.

The Trentino Alpine Rescue Service carries out an average of 1.200 operations per year.

Operazioni di salvataggio del Soccorso alpino e speleologico Trentino. *Trentino Alpine and Speleological Rescue in action.*

Archivio Soccorso alpino, M. Busacca



ALPINE RESCUE, A SEVENTY-YEAR COMMITMENT

A history of organisation and altruism. Men and women with the spirit of volunteers and the training of professionals.

Seventy one years. That's how long the National Alpine and Caving Rescue Corps (CNSAS) have been serving the province of Trentino. In 2022, they marked the anniversary with a series of initiatives, including a photography exhibition first presented at the 70th Trento Film Festival, before touring towns that have rescue stations.

The exhibition explores the history of the corps and its founding values. In July of last year, it was shown in Pinzolo where it served a dual purpose: educating visitors on the adventures of Trentino Alpine rescue through the seven key themes of passion, training, organisation, innovation, the air, medical aid and prevention, as well as revealing the connection that Val Rendena and Pinzolo in particular have with rescue operations, a connection that is as strong today as it has been in the past. Alongside the official exhibition was an incredible collection of historical documents and original equipment

from the period, from backpacks to ropes, snow and avalanche probes to stretchers and communication radios. All the items have been provided by families of rescuers, and were of such quality and quantity that they have been turned into a permanent exhibit. Commitment to others, passion and generosity are the qualities that unite the rescuers of the past - pioneers in devising rescue equipment and techniques - with those of the present, who benefit from innovation and continuous, rigorous and professional training.



La stazione di Pinzolo è stata la prima operativa in Italia.

The station in Pinzolo was the first to operate in Italy.

A sinistra le prime pionieristiche esercitazioni sul ghiacciaio dell'Adamello. Sotto, prove di trasmissione radio con la strumentazione di settant'anni fa.

On the left the first pioneering drills on the Adamello glacier. Below, radio transmission tests with seventy-year-old equipment.

Biblioteca della montagna - Archivio storico Sat, Trento



L'INIZIO DELLA STORIA

Siamo negli anni '50 e mentre in varie zone d'Italia il Cai (Club alpino italiano) sostiene l'attivazione di squadre volontarie e spontanee di soccorso, in Trentino la Sat (Società alpinisti trentini) promuove la prima realtà organizzata di soccorso in montagna sul territorio italiano. L'istituzione formale avviene nel 1952 con la nascita del Soccorso alpino Sat diretto dal medico Scipio Stenico con la collaborazione di Carlo Colò e Mario Smadelli e il supporto economico della Regione Trentino Adige e della Provincia autonoma di Trento. Il progetto avviato è ampio, articolato, studiato nei minimi particolari e deciso dopo un avvenimento che colpisce il Trentino e segna un prima e un dopo nella storia del soccorso in montagna. Nell'estate del '52 un drammatico incidente accade sulle Dolomiti di Brenta, alla Bocca dei camosci. Quattro giovani escursionisti cadono in un crepaccio e solo una ragazza sopravvive, salvata tre giorni dopo. È anche a seguito di questo fatto che, nel corso della stessa estate, il progetto compie significativi passi operativi. Nei rifugi Sat sono installati i primi armadietti di pronto soccorso e si comincia a lavorare sull'attrezzatura, ideata dal nulla con sperimentazioni, prove, aggiustamenti. Particolari studi sono dedicati alle modalità di recupero dei traumatizzati in parete, fino alla realizzazione, nel 1962, di un attrezzo rispondente, nello stesso tempo, all'utilizzo in aree impervie, alla calata in parete e al trasporto di feriti con la teleferica. Il Soccorso della Sat

progetta e realizza anche le scalette da 5 metri con gradini in metallo leggero, le cinture di sicurezza con bretelle per scalata in parete, lo zainetto per ristoro e uno speciale attrezzo per improvvisare una barella di fortuna con gli sci, e altro ancora. Presso i rifugi alpini, le stazioni degli impianti di risalita e le malghe sono installati i posti di chiamata.

LA PRIMA STAZIONE E I PIONIERI

Di rilevanza storica, sempre nel 1952, è l'avvio delle stazioni di soccorso alpino organizzate a Canazei, Pozza-Vigo di Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero, Levico, Caldonazzo, Riva del Garda, Molveno. La prima stazione trentina ad essere operativa è quella di Pinzolo guidata, per tanti anni, da Angiolino Binelli, poi fondatore, nel 1972, della Targa d'argento-Premio di solidarietà alpina. A Pinzolo i primi aderenti al Soccorso alpino sono le vecchie guide della Sat e, tra loro, una rilevante importanza l'hanno i Collini, i Maffei, i Maturi e i Ferrari che inventano nodi e tecniche di recupero sperimentati per la prima volta. La guida alpina Cornelio Collini "Pipöt" è il primo tesserato del neonato Corpo soccorso alpino mentre Clemente Maffei "Gueret", alpinista di fama internazionale, dona la sua attrezzatura al Soccorso. Angiolino Binelli, invece, introduce un'innovazione epocale: l'utilizzo delle comunicazioni radio per collegare i rifugi alla stazione di Pinzolo. Nel 1954 il Corpo conta 25 stazioni e 422 volontari iscritti, nel 1962 ne fanno parte 34 stazioni di fondovalle con 843 volontari.

UN MODELLO DI SOCCORSO

Scipio Stenico e i suoi collaboratori sono poi incaricati di estendere l'organizzazione e il modello operativo del Soccorso alpino trentino alle altre regioni italiane, adottando l'attrezzatura creata e già sperimentata con successo in numerosi salvataggi e altrettante esercitazioni. Nel 1955 uno statuto-regolamento valido per tutta Italia è approvato dal Consiglio del Cai e alla fine del 1959 la sede centrale si sposta da Trento a Parma mentre si registrano 67 stazioni equipaggiate con i principali materiali, un adeguato numero di volontari assicurati contro gli infortuni e perfettamente addestrati. Nel 1963 il Parlamento approva la legge 91/63 sul riordinamento del Cai e, di conseguenza, nel 1967 il Csa diventa Cnsa, Corpo nazionale soccorso alpino.

LE RECENTI EVOLUZIONI

Nel 1990 il Soccorso speleologico si trasforma e da sezione di Soccorso alpino diventa parte integrante della struttura. Nasce così il Corpo nazionale soccorso alpino e speleologico (Cnsas). Nel 1995, la nuova legge 225/21992 individua il Cnsas tra le strutture nazionali del Servizio nazionale della protezione civile. Impegnato su vari fronti di intervento, il Corpo nazionale soccorso alpino e speleologico è attualmente presente su tutto il territorio nazionale con 21 servizi regionali o provinciali che convergono in 31 delegazioni alpine e 16 delegazioni speleologiche che, a loro volta, racchiudono le stazioni. Queste ultime sono 242, le speleologiche 27, per un totale di oltre 7.200 tecnici.

IN TRENTINO, OGGI

Nella provincia di Trento il Soccorso alpino è una struttura operativa della Protezione civile della Provincia autonoma di Trento. L'organizzazione è impegnata sul piano dell'operatività e svolge in media più di 1.200 interventi di soccorso all'anno su diversi terreni: dalla roccia all'ambiente innevato e ghiacciato, dai sentieri alle forre e alle grotte, dal bosco ai terreni impervi e agli impianti a fune. Inoltre promuove un'intensa attività di comunicazione e informazione verso la collettività con l'obiettivo di prevenire gli incidenti in montagna. Del Soccorso alpino e speleologico trentino fanno parte circa 700 soci altamente formati con diverse qualifiche e particolari specializzazioni, pronti a intervenire su tutto il territorio 365 giorni l'anno, 24 ore su 24. L'operatività è garantita da 33 presidi territoriali e 1 stazione speleologica ripartiti in 7 zone amministrative e 5 aree operative. Nell'ambito turistico Madonna di Campiglio è attiva l'Area operativa Adamello-Brenta con le stazioni di Pinzolo, Madonna di Campiglio, Val Rendena-Busa di Tione, Valle del Chiese, Giudicarie Esteriori, San Lorenzo in Banale e Molveno.



HOW IT ALL BEGAN

It started in the 1950s. While in various parts of Italy the CAI (Italian Alpine Club) helped launch voluntary and ad-hoc rescue teams, in Trentino the SAT (Tridentini Mountaineering Company) sponsored the first organised mountain rescue society in Italy. This was formally established in 1952 with the birth of the SAT Alpine Rescue service, directed by doctor Scipio Stenico in partnership with Carlo Colò and Mario Smadelli, with financial support from the Trentino Alto Adige Region and the Autonomous Province of Trento. The newly launched project was wide-ranging, well-structured, planned down to the smallest detail, and was a response to an incident that impacted Trentino and marked a "before" and "after" in the history of mountain rescue. In the summer of 1952, a dramatic incident took place at the Bocca dei Camosci in the Brenta Dolomites. Four young hikers fell into a crevice

and only one girl survived, who was rescued three days later. As a consequence, the project underwent significant operational developments that very summer. Seminal first-aid cabinets were installed in the SAT lodges, before work began on the equipment, which was designed from scratch through experimentation, tests and adjustments. Special studies took place ranging from how to recover casualties from mountainsides to the invention of a tool in 1962 which could be used in inaccessible areas, for lowering people down mountainsides and for transporting casualties by cable car. The SAT Rescue service also designed and manufactured 5-metre ladders with light-weight metal steps, safety belts with straps for climbing, a rucksack for refreshments, a special tool for improvising a makeshift stretcher with skis, and more. Alpine lodges, cable car stations and mountain cottages were equipped with call stations.



Esercitazione a Caderzone Terme e sul campanile di Pinzolo. Drills in Caderzone Terme and on the church bell tower of Pinzolo.
La mostra organizzata al Paladolomiti nell'estate 2022. The exhibition organised at the Paladolomiti in summer 2022.

THE FIRST STATION AND THE PIONEERS

Also of historic importance was the establishment of Alpine rescue stations in Canazei, Pozza-Vigo di Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero, Levico, Caldonazzo, Riva del Garda and Molveno in 1952. The first station to operate in Trentino was in Pinzolo, led for many years by Angiolino Binelli, who went on to establish the Silver Plaque of the Alpine Solidarity Award in 1972. In Pinzolo, the first members of the Alpine Rescue service were the old SAT guides, with

particular importance ascribed to the Collini, Maffei, Maturi and Ferrari, who invented new knots and recovery techniques. Alpine guide Cornelio Collini "Pipòt" was the first member of the newly formed Alpine Rescue Corps, while internationally renowned mountaineer Clemente Maffei "Gueret" donated his equipment. Angiolino Binelli, on the other hand, pioneered a historic invention by connecting the lodges to the Pinzolo station via radio link. In 1954, the Corps had 25 stations and 422 volunteers. By 1962, it had 34 valley floor stations and 843 volunteers.

A MODEL FOR RESCUE

Scipio Stenico and his collaborators were entrusted with extending the organisational and operational model of the Trentino Alpine Rescue to other Italian regions, making use of equipment that had already been made and successfully tested during numerous rescues and exercises. In 1955, a statute-regulation applying to the whole of Italy was approved by the CAI Council. At the end of 1959, the headquarters moved from Trento to Parma. 67 stations were equipped with the main equipment and a suitable number of volunteers were insured against accidents and given full training. In 1963, Parliament approved Law 91/63 concerning the reorganisation of the CAI and, as a result, in 1967 the CSA became the Cnsa, the National Alpine Rescue Corps.

RECENT DEVELOPMENTS

In 1990, the Caving Rescue service was transformed, and what was a section of the Alpine Rescue service became an integral part of the organisation. And so, the National Alpine and Caving Rescue Corps (CNSAS) was born. In 1995, a new law (225/21992) identified the CNSAS as a National Civil Protection Service. The CNSAS has responsibilities on a variety of fronts, with a presence across the country that includes 21 services which converge into 31 Alpine delegations and 16 caving delegations, housing the core of the organisation's operations. There are 242 Alpine stations and 27 caving stations in operation, with a total of more than 7200 technicians.

TODAY IN TRENTINO

The Province of Trento's Alpine Rescue service is an operational body that falls under the Autonomous Province of Trento's Civil Defence Unit. The organisation deals with the operations side of the service and, on average, carries out more than 1.200 rescues per year on a variety of terrains: rocks, snow, ice, trails, gorges, caves, forests, rough terrain and ropeways. It also promotes rigorous communication and education in relation to the public, with the aim of preventing accidents in the mountains. The Trentino Alpine Rescue service is made up of around 700 highly trained members with various qualifications and specialisations, ready to serve their area 24 hours a day, 365 days a year. Operations are facilitated by 33 territorial posts and 1 caving station, divided into 7 administrative and 5 operational areas. In western Trentino, the Adamello-Brenta operational area is active with the stations of Pinzolo, Madonna di Campiglio, Val Rendena-Busa di Tione, Valle del Chiese, Giudicarie Esteriori, San Lorenzo in Banale and Molveno.

di/by ALBERTA VOLTOLINI
photo MARINA SPIRONETTI

LE ULTIME ALLIEVE DELLA SCUOLA DI PIZZI E MERLETTI DI JAVRÉ
CUSTODISCONO LA TRADIZIONE DEL MERLETTO A FUSELLI,
UN SAPERE CENTENARIO CHE ANELA UNA POSSIBILITÀ DI FUTURO.

BRILLA IL TOMBOLO NELLE CASE

È un giorno d'autunno, breve di luce, la data prescelta per il servizio fotografico studiato da tempo con Marina Spironetti che, dopo un primo incontro preparatorio estivo insieme alle protagoniste, ha bene in mente gli scatti che cerca. Non saranno foto di merletti decorativi messi in bella mostra per l'occasione e nemmeno immagini folkloristiche di un'arte centenaria che rimane faticosamente viva nell'era della transizione digitale. Saranno, piuttosto, ritratti allo specchio, quello dell'obiettivo fotografico, capaci di restituire il legame tra cinque donne, interpreti contemporanee e tenaci dell'antica tradizione del merletto a fuselli, e l'arte che hanno imparato alla Scuola di pizzi e merletti di Javrè, chiusa nel 1990. Il tombolo, a distanza di oltre un secolo dalla sua diffusione in Trentino, brilla ancora nelle case della Val Rendena e incrocia il filo della tessitura alla trama della vita di ciascuna delle sue artefici. Il suo futuro è incerto, ma l'incredibile abilità delle (forse) ultime merlettaie e il principio di bellezza che il merletto trasmette meritano attenzione.

BOBBIN LACE STILL HAS ITS PLACE

The latest pupils of the Javrè school of lace and crochet keep the tradition of bobbin lace alive: a centuries-old skill in search of a path to the future.

An autumn day, with the light fading early, is the date chosen for the long-awaited photo shoot with Marina Spironetti.

Incontriamo per prima, nella sua casa di Javrè, **Flavia Valentini**, che possiamo considerare la leader del quintetto. Tintinnano i fuselli di legno tra le sue mani mentre stringe tra i denti un sottile uncinetto di metallo che, al bisogno, brandisce con velocità per sistemare l'incrocio dei fili che girano velocemente sul tombolo, da uno spillo all'altro lungo il contorno del disegno. È un gioco leggero di pieni e di vuoti, che dura ore, tante, e giorni, numerosi, prima di arrivare al lavoro finito. Flavia mostra con orgoglio il suo primo merletto, una tessitura ampia ed elaborata realizzata a dieci anni. Oggi, però, preferisce sperimentare, utilizzando fili di metallo, o lasciarsi ispirare dai grandi artisti, riproducendo opere di Henri Matisse e di altri autori che, commenta, "dimostrano di avere senso". Lei, tra le ultime diplomate alla Scuola statale quando dipendeva dall'Istituto tecnico industriale Michelangelo Buonarroti di Trento, è coraggiosa nella scelta dei disegni. Con il tombolo ha trasformato in merletto la "Donna afghana" della graffitista Shamsia Hassani, emblematica ed espressiva anche declinata al fusello.

An autumn day, with the light fading early, is the date chosen for the long-awaited photo shoot with Marina Spironetti. After an initial preparatory meeting with her subjects in summer, the photographer has a clear idea of the shots she's looking for. There will be no photos of decorative lace artfully displayed for the occasion, or folksy tableaux of a centuries-old art painstakingly kept alive in the digital age. Instead, the subjects will be seen as though looking into a mirror, or in this case into the camera lens, in order to capture the bond between these five women: the modern era's determined custodians of the ancient

Comprendiamo quanto in passato la bellezza del tombolo sia stata decorativa, il punto forte dei corredi matrimoniali mentre oggi, liberato dai luoghi comuni e da consuetudini di genere che non hanno più ragion d'essere, possa trasformarsi in arte militante. "La realizzazione di un merletto a fuselli - spiega Flavia Valentini - richiede un'abilità che purtroppo si sta perdendo. Dal Duemila, attraverso l'associazione "Al filò dal lunedì", stiamo cercando di mantenerla viva attraverso l'organizzazione di mostre e iniziative culturali, la partecipazione a concorsi ed eventi, l'approfondimento di altre esperienze simili attive in Italia. Al contrario di quanto molti pensano, è un sapere che non si è tramandato da madre in figlia, ma da insegnante ad alunna. La mancanza che sentiamo di più oggi è proprio quella di una maestra vera e propria che possa farci crescere e accompagnare lungo una strada nuova, più innovativa. A Cantù oppure a Gorizia, città forti di una tradizione antica e consolidata nel tempo, il merletto è rinato seguendo un'inclinazione più artistica".

tradition of bobbin lace, the art they learned at the Javrè School of Lace and Crochet before it closed in 1990. Over a century since the making of bobbin lace became widespread in Trentino, it can still be found in the homes of Val Rendena, where its fine threads have woven their way into the tapestry of life of each of its practitioners. Its future is uncertain, but the incredible skill of those who may be the last lace-makers, and the unique beauty of the lace, deserve to be celebrated.

“L’arte del merletto a fusello non è stata tramandata dalle madri alle figlie, ma dalle insegnanti alle allieve”.



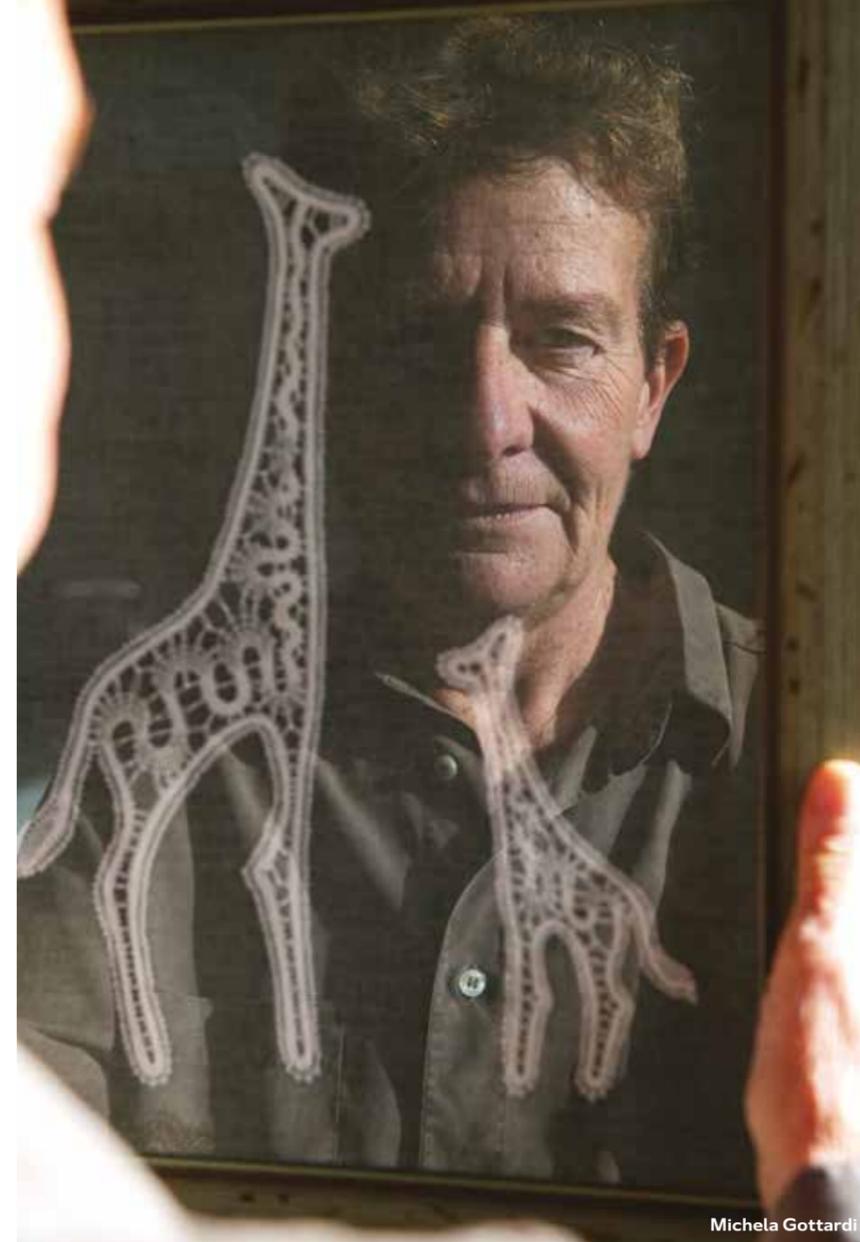
“The art of bobbin lace was never handed down from mother to daughter, but from teacher to pupil”.



Silvia Valentini

Il secondo appuntamento è con **Silvia Valentini** che impiega il merletto a fuselli come valore aggiunto all’interno di un percorso creativo del tutto originale. Certo, anche Silvia ha una preziosa collezione di merletti dal sapore antico, realizzati quando era un’allieva, ma negli oggetti che realizza ora, eleganti e alla moda, la tecnica del tombolo è quasi impercettibile all’occhio inesperto e diventa il dettaglio prezioso che fa la differenza. Dà nuova vita ad abiti non più utilizzati, materiali vari e scampoli destinati ad essere buttati. Con il tombolo, utilizzando fili di perline colorate conservati dall’infanzia, ha realizzato un vistoso gioiello. “I miei lavori - dice - raccontano qualcosa della mia storia o della storia dei miei familiari.

Come la borsa confezionata partendo da un vecchio paio di pantaloni appartenuti a mio papà oppure una pochette con un ricamo che omaggi l’affetto tra sorelle”. La visita successiva è a casa di **Michela Gottardi** che ha affidato al filo del merletto e della memoria il suo amore per l’Africa, visitata in lungo e in largo attraverso numerosi viaggi. I merletti che ci presenta prediligono disegni semplici, “puliti”, commenta Michela, e ben definiti. Ad esempio animali, come un orsacchiotto, una gallina, un gatto e un topolino, tra i quali risalta la giraffa della savana. “Alla Scuola - racconta Michela - ci insegnavano a ricamare per preparare il corredo matrimoniale che faceva parte della dote. Non l’ho mai utilizzato né ho mai servito un tè



Michela Gottardi

Our first meeting is in the Javrè home of **Flavia Valentini**, who might be considered the leader of this quintet. The wooden bobbins clatter away between her hands as she clenches a slim metal crochet hook between her teeth; when needed, she will swiftly brandish it to adjust the criss-crossing threads rapidly building up on the pillow, sketching the outlines of the pattern between one pin and the next. It’s a subtle interplay of solidity and gaps, which goes on for many hours over multiple days before the finished piece emerges. Flavia proudly shows us her first lace, a wide, elaborate piece of weaving she made at the age of fifteen. Today, however, she prefers to experiment, using metal threads or taking inspiration from the great artists, recreating the works of Henri Matisse

and others who, in her words, “show some meaning”. One of the last graduates of the public school of lace and crochet in Javrè, when it was a branch of the Michelangelo Buonarroti Technical Institute in Trento, she is bold in her choice of patterns. She has used her bobbins to recreate graffiti artist Shamsia Hassani’s “Afghan Woman” in lace, without losing any of her iconic, expressive power. We begin to understand that while bobbin lace was once prized for its decorative qualities, making it the centerpiece of any bridal trousseau, it has shaken off old clichés and gender stereotypes with no relevance to today’s world to become a radical art form. “Making bobbin lace”, explains Flavia Valentini “requires an ability that is sadly being lost. Since the year 2000, with the association

“Al filò dal lunedì”, we have been working to keep it alive through cultural initiatives and exhibitions, taking part in competitions and events, learning more about other, similar experiences taking place in Italy. Contrary to what many people think, it’s not a skill that’s handed down from mother to daughter, but rather from teacher to pupil. What we’re missing the most today is a real teacher, one who could help us to grow and guide us towards a new, more innovative pathway. In Cantù and Gorizia, towns rich in ancient traditions consolidated over time, lace-making has been reborn with a more artistic approach”. Our second meeting is with **Silvia Valentini**, who uses bobbin lace to bring added value within an entirely original creative journey. Sure, Silvia also has a beautiful collection of old-fashioned

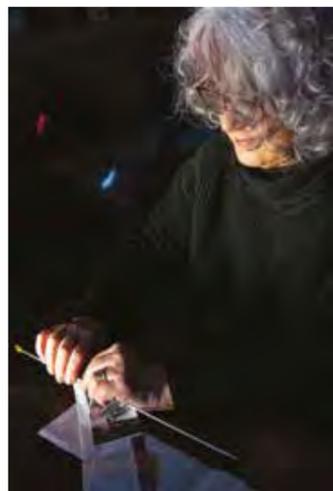
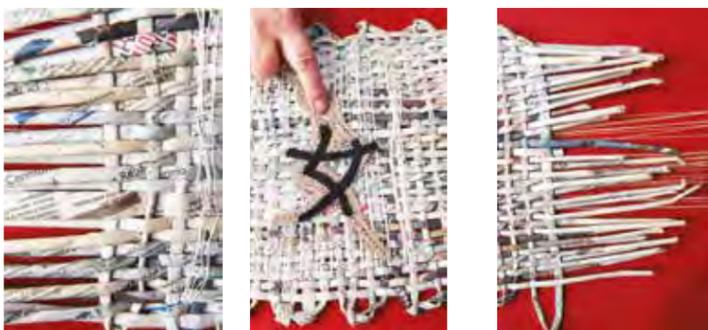


Silvia e Michela in primo piano e con le loro creazioni.

Silvia and Michela in the foreground and with their creations.

Manuela e i suoi merletti artistici e contemporanei.
Manuela and her artistic and contemporary lace.

Nella pagina accanto Cristina in primo piano e impegnata al tombolo.
On the opposite page Cristina in the foreground and busy making bobbin lace.



ingessato dalla presenza di pizzi e merletti. Una volta concluso, se il lavoro era fatto male, le maestre te lo disfavano e lo dovevi rifare da capo". Dopo Michela raggiungiamo, a Villa Rendena, in una casa piena di arte, fantasia e colore, **Manuela Sauda**. "Io non faccio merletti - è il suo esordio - sono una creativa". Con il tombolo ha intrecciato persino pagine di carta dando forma ad alcune creazioni molto originali, dal sapore contemporaneo. Il tombolo può essere anche tridimensionale, diventa volume senza perdere in leggerezza. Manuela ce lo dimostra con la fantasiosa e premiata mongolfiera che ha realizzato qualche anno fa. Completiamo gli appuntamenti incontrando **Cristina Pouli** che ci accoglie in una grande casa dove i merletti decorano e ingentiliscono gli ambienti domestici. Catturiamo l'ultimo raggio di sole prima che si spenga dietro i camini fumanti di Javrè. Marina comincia a scattare mentre la luce sta scivolando via dalla scena. "Ci siamo, è questo", afferma dopo qualche tentativo, liberando Cristina dall'immobilità della posa e annunciando la fine del servizio fotografico.



Manuela Sauda



Cristina Pouli

laces made when she was a student, but when it comes to the elegant, fashionable pieces she now produces, the use of this technique is almost imperceptible to the untrained eye. It is her secret weapon, the detail that makes all the difference. Silvia brings new life to clothes that are no longer worn, odd bits of material and offcuts destined to be discarded. Using strings of coloured beads treasured since childhood and her lace-making pillow, she has created an eye-catching gem. "My work", she tells us, "expresses something about my story or the story of my family. Like the bag made from an old pair of my father's trousers, or an embroidered purse that celebrates sisterly love". Our next visit is to the home of **Michela Gottardi**, who turned to lace-making to immortalise her love of Africa, which she has explored far and wide on many trips. The lacework that she shows us tends to have designs that are simple, "clean" as Michela herself describes them, and well defined: animals, for example, like a teddy bear, a hen, a cat and a mouse, with a giraffe straight from the savannah towering over them all. "At the school", Michela reminisces, "they taught us to sew so we could prepare our bridal trousseaux, which would be part of our dowries. I never

used it, and I never served afternoon tea all dolled up with lots of lace and frills. Once you were finished, if the work wasn't done well, the teachers would rip it all up and you would have to start over". After Michela we travel to Villa Rendena, to a house full of art, patterns and colour, to meet **Manuela Sauda**. "I don't make lace", she says, by way of introduction, "I'm a creator". Indeed, she has used her skills to weave together sheets of paper, bringing to life some highly original creations with a contemporary twist. Bobbin lace can also be three-dimensional, acquiring volume without losing its sense of lightness, as Manuela shows us with the extraordinary, prize-winning hot air balloon she made a number of years ago. We finish off the day's appointments with **Cristina Pouli**, who welcomes us to a large house where lace embellishes and refines the domestic setting. We manage to catch the last rays of the sun before it sets behind the chimneys of Javrè, smoke curling gently skyward. Marina occupies herself taking photographs as the light slips over the horizon. "We've got it, that's the one", she announces after a few takes, releasing Cristina from her frozen pose and bringing an end to today's photo shoot.



Nella tessitura il filo del merletto si incrocia ai sentimenti e al vissuto delle merlettaie.

In weaving, the lace threads become intertwined with the feelings and lives of the lace-makers.

COS'È IL TOMBOLO?

L'enciclopedia Treccani definisce il tombolo come una tecnica che consiste nell'utilizzo di uno "speciale cuscino per l'esecuzione del merletto a fuselli. Può essere sostenuto da un apposito telaio o anche essere appoggiato su un cestello o qualsiasi altra cosa che lo tenga fermo all'altezza delle mani. Il merletto ottenuto con questa lavorazione si chiama anch'esso tombolo".

What is bobbin lace?

Bobbin lace is a technique which involves using a special pillow to produce lace from threads wound around bobbins. The pillow can be rested on a frame or any other surface that can hold it steady at the right height for the worker's hands. The textile produced through this technique is also known as bobbin lace.

UNA RICERCA COMPLESSIVA.

Recentemente, Irene Fratton ha compiuto un'ampia ricerca raccogliendo documenti e testimonianze sulle storie delle scuole di pizzo e merletto in Trentino e realizzando uno studio complessivo su questo sapere. Nella sua tesi, scritta per il Corso di Laurea magistrale in Antropologia culturale, Etnologia, Etnolinguistica all'Università Ca' Foscari di Venezia e intitolata "Ho 'mparà quella volta, ala scòla dei pizzi... Storie di allieve e maestre delle scuole di merletto del Trentino", scrive: "La storia delle merlettaie è dunque una storia intensa, che parla di conoscenze, saperi, capacità, ma anche spirito d'iniziativa, creatività, attaccamento al territorio e alla comunità. Si tratta di una storia a lungo nascosta; l'obiettivo di questa ricerca è di provare a restituire voce alle sue vere protagoniste, in modo

che la possano raccontare". Per approfondire la storia del merletto a fuselli in Val Rendena ci sono anche il libro "Scuola statale di pizzi e merletti di Javrè" pubblicato dal Rotary Club di Madonna di Campiglio nel 2007 e gli Atti del convegno "Cent'anni di merletti a Javrè 1907-2007", pubblicati a cura del Comune di Villa Rendena nel 2008.

LA SCUOLA STATALE DI PIZZI E MERLETTI DI JAVRÈ.

Le scuole professionali femminili per imparare il merletto a fuselli si diffusero nel Tirolo italiano a partire dalla fine dell'Ottocento. La prima di queste scuole fu inaugurata a Proves, in Val di Non, nel 1873. Seguirono, poi, quelle di Cles, Malè, Luserna, Predazzo, Calavino, Tione di Trento, Cortina d'Ampezzo, Javrè, Borgo Valsugana, Rovereto, Trento e Cembra. La scuola di Tione rimase in

attività pochi anni, quella di Javrè sopravvive tuttora attraverso l'attività di un gruppo di ex allieve riunite nell'associazione "Al filò dal lunedì" e nell'anonimato di alcune case. Tra le ex allieve, anche Marisa Dorna che fu allieva della Scuola statale tra gli anni Cinquanta e Sessanta e, successivamente, maestra del corso provinciale.

A comprehensive study.

Recently, Irene Fratton has carried out a far-reaching piece of research, gathering documents and testimonies on the histories of Trentino's lace and crochet schools in a comprehensive study of this skill. In her thesis, written for the Master's Degree Programme in Cultural Anthropology, Ethnology and Anthropological Linguistics at the Ca' Foscari University of Venice, entitled *Ho 'mparà quella volta, ala scòla dei pizzi... Storie di allieve e maestre delle scuole di merletto*

del Trentino [What I learned back then, at the school of lace... Stories of the pupils and teachers of Trentino's lace schools], she writes: "The story of the lace-makers is, therefore, a rich one, which involves skills, knowledge and abilities, but also a sense of initiative, creativity, a bond with the land and with the community. It's a story that has long been hidden; the goal of my research is to try and give a voice back to its real protagonists, so that they can tell it in their own way". To learn more about the history of bobbin lace in Val Rendena, you can also check out the book Scuola statale di pizzi e merletti di Javrè The Javrè state school of lace and crochet, published by the Rotary Club of Madonna di Campiglio in 2007.

The Javrè state school of lace and crochet.

Professional schools for girls to learn bobbin lace spread throughout the Italian Tyrol

starting from the late 19th century. The first of these schools opened in Proves, in Val di Non, in 1873. Later, others would follow in Cles, Malè, Luserna, Predazzo, Calavino, Tione di Trento, Cortina d'Ampezzo, Javrè, Borgo Valsugana, Rovereto, Trento

and Cembra. The school in Tione was active for just a few years, while the Javrè school survives to this day through the activities of a group of its former students, who come together in the "Al filò dal lunedì" association and in the privacy of some of their houses.

The former students also include Marisa Dorna, who attended the state school between the 1950s and 1960s, and was later a teacher of the provincial course.

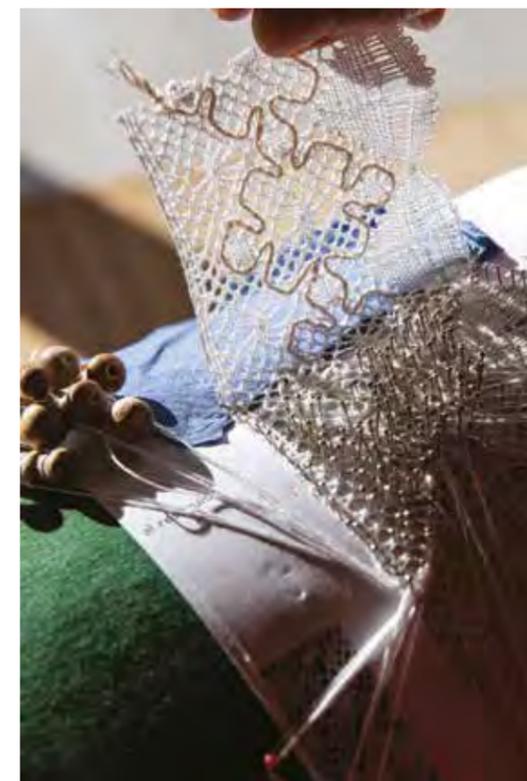


Flavia fa danzare le sue mani tra i fili e i fuselli. Flavia's hands dance over the threads and the spindles.



La storia del merletto a fuselli in Trentino è stata recuperata e catalogata.

The history of bobbin lace in Trentino has been recovered and recorded.



Alcuni dettagli della lavorazione e del risultato finale. A close-up of the process and the final result.

Con il merletto si possono affrontare anche temi impegnativi come la guerra.

With lace you can also tackle challenging topics such as war.

APP MIO TRENTINO, IL FIDATO COMPAGNO DI VIAGGIO

di/by SAMANTHA PELLIZZARI

LA APP "MIO TRENTINO" È UN FIDATO AMICO DI VIAGGIO, SEMPRE PRONTO A DARE I MIGLIORI SUGGERIMENTI PER RENDERE INDIMENTICABILE LA VACANZA IN TRENTINO.



PROGETTI PROJECTS

ESPERIENZE, EVENTI, ITINERARI, PROPOSTE DI VACANZA... TUTTO QUESTO E MOLTO ALTRO A PORTATA DI MANO, PER DAVVERO.

La presentazione di "Mio Trentino" al Palacampiglio con il presidente di Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Tullio Serafini.

The presentation of "Mio Trentino" at the Palacampiglio with the president of the Madonna di Campiglio Tourism Company Tullio Serafini.

P. Bisti



L'App Mio Trentino, ideata e sviluppata da Trentino Marketing in concomitanza al progetto "Trentino Guest Platform", nasce con l'obiettivo di essere il vero amico del turista, sempre pronto a dare tutte le informazioni necessarie a modellare una vacanza in linea con gli interessi e le inclinazioni personali. La nuova App, gratuita e disponibile in versione Android e iOS, si basa sulla geolocalizzazione e su un meccanismo di preferenze: questo significa che in qualsiasi parte del Trentino ci si trovi, l'ospite può avere a disposizione suggerimenti in linea con i propri interessi. Non a caso, infatti, il cuore di Mio Trentino è il "Travel planner", dove il turista può creare un itinerario personale inserendo alcuni semplici dati: località di partenza, date del soggiorno, tipologia di viaggio (da solo, in coppia, in famiglia), interessi e motivazioni di vacanza. Sempre nella homepage dell'applicazione, l'ospite può esplorare tutta l'offerta turistica locale, scoprire gli eventi, individuare il suo nuovo ristorante preferito, pianificare

l'escursione per il giorno successivo e rintracciare il negozio dove noleggiare tutto l'occorrente. Un'altra rilevante funzionalità, è l'integrazione con tutti i servizi della Trentino Guest Card e delle varie card di ambito (per l'ambito turistico Madonna di Campiglio, Dolomeet Guest Card e Dolomeet PASSion) che permettono di godere di numerosi vantaggi, come sconti su molteplici attività e l'utilizzo gratuito di alcuni servizi. Con la card, ad esempio, si può viaggiare liberamente e gratuitamente su tutti i mezzi pubblici del territorio, purché il percorso abbia come origine e destinazione il Trentino. Attraverso pochi semplici passaggi, le card possono essere attivate direttamente dall'App e utilizzate durante tutta la vacanza. Questo permette all'ospite di muoversi agevolmente mostrando soltanto il codice QR generato in automatico. All'interno di "Servizi", si possono invece trovare le risposte ad alcuni bisogni più immediati e "concreti" - informazioni relative ai mezzi di trasporto, come tratte ed orari di treni e bus urbani ed extraurbani - come avere aggiornamenti

PROGETTI PROJECTS

Vivi il Trentino come vuoi tu



Scarica l'app
Mio Trentino



Servizi, consigli, meteo, itinerari, eventi aggiornati in tempo reale e costruiti intorno a te.



Mio Trentino è
l'app ufficiale per
vivere il Trentino

in tempo reale sulle condizioni meteo. Nell'App non poteva infine mancare una sezione più interattiva, di contatto, con gli operatori esperti del territorio. Cliccando su "Contattaci", l'ospite può fare una segnalazione, una domanda, o semplicemente richiedere chiarimenti. Insomma, una App dove tutto è ben pensato e strutturato per agevolare l'accesso alle informazioni e per far vivere al turista una vacanza da vero local.



Alcuni momenti della presentazione. A destra Maurizio Rossini, Ceo di Trentino Marketing.

Moments from the presentation. On the right Maurizio Rossini, CEO of Trentino Marketing.

P. Bisti



THE MIO TRENTINO APP IS YOUR TRUSTY TRAVEL BUDDY, ALWAYS ON HAND WITH TOP TIPS TO MAKE YOUR HOLIDAY IN TRENTINO UNFORGETTABLE.

THE MIO TRENTINO APP, YOUR TRUSTY TRAVEL COMPANION

Experiences, events, itineraries, holiday recommendations... All this and much more, quite literally at your fingertips.

The Mio Trentino app, designed and developed by Trentino Marketing in conjunction with the Trentino Guest Platform project, was created to be the tourist's best friend – always on hand to provide all the information they need to plan a holiday that matches their personal interests and tastes. The new app – free and available in Android and iOS versions – uses geolocation and a mechanism that accounts for preferences. This means that, wherever a visitor is in Trentino, they will receive recommendations that reflect their interests. In fact, at the heart of Mio Trentino is the Travel Planner, which tourists can use to create a personal

itinerary by entering a few simple facts: starting point, travel dates, type of trip (solo, as a couple or with family), interests and the reason for the holiday. On the app's homepage, visitors can also explore everything the local tourist scene has to offer, discovering events, finding new favourite restaurants, planning the next day's outing, and tracking down businesses where anything they need can be hired.

Another useful function is the integration with the Trentino Guest Card and the various other local cards (for the Madonna di Campiglio tourist area, the Dolomeet Guest Card and the Dolomeet PASSion), which allow visitors to access a variety of benefits, like discounts on certain activities and various free services. For example, the card can make it possible to travel easily and free of charge on all public transport in the area, as long as the

route starts and ends in Trentino. Guests can activate the card directly from the app in a few simple steps and use it throughout their holidays, allowing them to get around easily just by showing the automatically generated QR code.

In the Services section, users can find answers to some immediate and practical questions – information on means of transport, like the routes and train and bus schedules within and outside urban areas – as well as real-time updates on weather conditions. Finally, the app wouldn't be complete without an interactive section for contacting operators who know everything about the area. By clicking "Contact us", visitors can send a report, ask a question, or simply get clarification. Overall, every part of the app is well designed and structured to streamline access to information so that tourists can enjoy their holidays like true locals.

FUMA ANCORA IL "POIÒT"

di/by ALBERTA VOLTOLINI
photo MARCO VAROLI

PERSONE PEOPLE

FINO ALLA METÀ DEGLI ANNI SETTANTA DEL SECOLO SCORSO, QUELLA DEL CARBONAIO È STATA L'ATTIVITÀ PRINCIPALE DEGLI ABITANTI DI BONDONE.

È il momento della prova. Il processo di lenta combustione della legna avvenuto all'interno del *poiòt* (la carbonaia, detta anche *poiät*) è concluso. Per capire, però, se la legna si è trasformata in carbone di qualità, c'è ancora un esame da compiere. Dario Scalmazzi, di famiglia carbonaia e carbonaio lui stesso, procede alla verifica. Estrae dal *poiòt* due pezzi di legna carbonizzata, li stringe tra le mani e li colpisce l'uno contro l'altro. "Senti?", domanda. Ad ogni colpo si diffonde un suono vibrante, quasi una musica.

"È un buon suono - dice Dario - è fatta, il carbone c'è". E l'*embarbesà* (colui che ha il viso sporco di fuliggine, il carbonaio) è soddisfatto. Siamo in Valle del Chiese, a Bondone, il caratteristico paese con una suggestiva vista sul lago d'Idro che fa parte del celebre circuito "I borghi più belli d'Italia" per le sue particolarità storiche. Gode di una posizione strategica al confine con la provincia di Brescia e vanta la presenza di un imponente maniero che si affaccia a picco sul lago: Castel San Giovanni, appartenuto alla potente famiglia dei Lodron. Tuttavia la sua unicità si trova nelle vicende dei suoi abitanti, fino alla metà degli anni Settanta del secolo scorso carbonai, secondo un mestiere vecchio di secoli, forse di millenni, tramandato di famiglia in famiglia. Sì, perché il lavoro di *carboner* spettava agli uomini che, quando partivano per andar a *carbonar* e rimanevano per tanto tempo lontani da casa, erano però seguiti da tutta la famiglia. Quanto quella vita e quel lavoro fossero duri e faticosi, ma vissuti con dignità, ce lo dimostra l'orgoglio con il quale gli ultimi carbonai di Bondone continuano ad accendere il *poiòt*. Lo fanno tre volte l'anno, a Plos, una località poco sotto il paese, e in occasione della "Festa del carbonaio" a malga Alpo, l'ultima domenica di luglio.



PERSONE PEOPLE

L'accensione del *poiòt* e il fuoco all'interno dell'impalcatura predisposta attorno al palo.

The lighting of the *poiòt* and the fire inside the scaffolding arranged around the stake.

UN SALTO NEL PASSATO

Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile, quando i monti più alti erano ancora coperti di neve, le famiglie dei carbonai partivano per le valli trentine e bresciane dove rimanevano per circa otto mesi, prima a raccogliere legna, di abete o di faggio, poi a preparare le cataste e infine a trasformare la legna in carbone attraverso il processo di combustione che si compie all'interno della carbonaia. I luoghi dedicati alla raccolta della legna e alla produzione del carbone, secondo le testimonianze dei carbonai più anziani, si trovavano in montagna, a 1500-2000 metri di altezza e si lasciavano solo in occasione del 9 settembre, un giorno speciale dedicato alla processione della "Madonna col bambino in braccio" da Bondone al capitello di Plos, in ricordo di un voto legato alla peste, e poi con l'inverno ormai imminente, l'8 dicembre e, finalmente, il ritorno a casa. Il carbone prodotto ("per ottenere un quintale di carbone servivano almeno cinque-sei quintali di legna" e una famiglia ne poteva produrre dai 300 ai 600 quintali in una stagione di lavoro, testimonia Dario Scalmazzi nel libro **Le terre della fatica. Viaggio nell'anima del Trentino**, di Alberto Folgheraiter e Gianni Zotta) veniva venduto ad acquirenti della provincia di Brescia per l'impiego nell'industria, fino alla sostituzione del carbone con i derivati del petrolio. Il prezzo di vendita, sempre nei ricordi di Dario Scalmazzi, era di 22 lire al chilo.

LA COSTRUZIONE DEL "POIÒT"

La carbonaia si costruisce su un ampio spazio circolare che si chiama *aiòl* o *aiâl*. Al suo centro viene posizionato un palo attorno al quale è costruito un "castello", o impalcatura, con piccoli legni intrecciati che dal basso salgono alla cima. Tutt'attorno sono accatastati con precisione e in più "giri", uno a seguito dell'altro, i rami di legna, più grandi e più piccoli, raccolti nel bosco. Ad ogni giro il *poiòt* diventa più grande e definisce la sua forma arcaica, una cupola che genera calore e trasforma la legna in nero carbone. In un successivo passaggio il carbonaio prende della terra e delle foglie e chiude, con cura, gli spazi vuoti tra i rami. Infine, in basso, realizza un contorno in legni di abete con funzione di contenimento. Quando la carbonaia è pronta il palo viene tolto e dal foro lasciato momentaneamente aperto il *carboner* comincia ad inserire le braci precedentemente accese. Il *poiòt* inizia così a bruciare, lentamente, per l'assenza di ossigeno. La combustione continuerà per quattro giorni e tre notti, ma potranno essere di più o di meno a seconda del quantitativo di legna da trasformare. Il carbonaio dorme vicino al *poiòt* vigilando su come si comporta e dandogli di tanto in tanto un po' di legna. "Se mangia troppo - raccontano i carbonai mentre osservano con attenzione la carbonaia - non va bene perché significa che la legna sta bruciando troppo velocemente. Alla fine, quando non fuma più, va pulito bene, quindi togliamo e rimettiamo la terra per farlo raffreddare in attesa del mattino dopo". Solo a questo punto, con un rastrello, si può estrarre il carbone e valutare il risultato finale.



Dario Scalmazzi

SAGGEZZA CARBONAIA

Mansueto Scalmazzi, figlio di carbonai, ha imparato "l'arte" del "fare il carbone" per aiutare Dario Scalmazzi, e i pochi altri rimasti, nelle attività dimostrative. "Da questa pratica - dice - ho capito che nella vita non si finisce mai di imparare. La carbonaia è costruita seguendo sempre lo stesso procedimento, ma una catasta di legna va in una maniera, quella successiva in un'altra, un *poiòt* viene bene, l'altro metà cotto. Perché fosse vendibile non doveva uscire legna, ma carbone, altrimenti non lo si poteva commerciare".

UN FORTE LEGAME

Il legame di oggi tra Bondone e la tradizione carbonaia continua ad essere forte. Lo dimostrano l'attenzione costante da parte dell'Amministrazione comunale del paese, le iniziative culturali promosse dall'Associazione culturale "I carboner" e l'attività di ricerca e divulgazione condotta in collaborazione con il Muse (Museo delle scienze di Trento). Il Comune di Bondone ha ricordato il mestiere del carbonaio nel proprio Statuto ed è stato promotore del monumento "Al carboner", opera in bronzo realizzata da don Luciano Carnessali nel 2002, nella piazza del paese. Il *poiòt* è anche presente nello Stemma comunale insieme alla torre del Castello di San Giovanni con il monte Calva e il lago d'Idro e al leone in maestà che ricorda l'antico confine tra il Principato vescovile di Trento e il Veneto.

La preparazione della carbonaia.

The stages of preparing the charcoal pile.

L'estrazione del carbone con il rastrello.

Extracting the charcoal with a rake.

Oggi, come tanto tempo fa, con il viso sporco di fuliggine, fatica e dignità

In the modern era, their faces are marked by soot, fatigue and dignity, just as they always have been.



Manuseto Scalmazzi



Pietro Cimarolli



THE FIRES OF THE POIÒT BURN ONCE MORE

Until the mid-1970s, charcoal-burning was the main occupation among the inhabitants of Bondone.

It's the moment of truth. The slow process of wood-burning that has taken place inside the poiòt (or poiät, the charcoal pile) is complete. But in order to determine whether the wood has been transformed into high-quality charcoal, it has to pass the test. Dario Scalmazzi, himself a charcoal-burner from a family steeped in the trade, does the honours. Pulling two pieces of charred wood out from the poiòt, he grasps them firmly in his hands and knocks them together. "Hear that?", he asks. With each knock comes a vibrating ring, almost like music. "That's a good sound", says Dario. "It's done, we've got our charcoal". And with that, the imbarbesà (the charcoal-burner, or literally "the one with the sooty face") is satisfied. We're in Valle del Chiese, in Bondone, the picturesque village with an idyllic view of Lake Idro whose historical quirks have earned it a place on the famous "Italy's Most Beautiful Villages" circuit. Enjoying a strategic position on the border with the province of Brescia, it can also boast the presence of an imposing manor overlooking the lake from a craggy perch: Castel San Giovanni, which once belonged to the powerful Lodron family. Yet what makes Bondone truly unique is the experiences of its inhabitants who, up until the mid-1970s, were charcoal-burners. This trade has been handed down through families for centuries, perhaps millennia. And working as a carboner truly was a family affair: when the men set off to make charcoal (andar a carbonar), which kept them far from home for long periods of time, their whole families would follow them. The hardship and difficulties of that work and that way of life, and the dignity with which they were faced, is evident in the pride Bondone's last charcoal-burners take in continuing to light the poiòt. They are lit three times a year in Plos, an area just below the town, and to mark the Festa del Carbonaio festival at Malga Alpo on the last Sunday in July.

TAKE A JOURNEY BACK IN TIME

Between the end of March and beginning of April, when the highest mountains were still covered with snow, the families of charcoal-burners would set off for the valleys of Trentino and Brescia. There they would remain for around eight months, first gathering fir or beech wood and then stacking it in preparation for burning, before finally transforming it into charcoal by lighting the charcoal pile. The sites used for gathering wood and producing charcoal, according to the tales of the very oldest charcoal-burners, were at altitudes of 1,500-2,000 metres in the mountains. They would only come down on 9 September, a special day dedicated to the Madonna col bambino in braccio (Madonna with the Child in her Arms), when a procession was made from Bondone to the little shrine in Plos in memory of a vow taken during times of pestilence. Finally, when winter was at the door, they would return to their homes on 8 December. The charcoal produced was sold to buyers from the province of Brescia for use in industry, up until charcoal was replaced by oil derivatives. "To get 100 kg of charcoal, you needed at least 500-600 kg of wood", with a single family capable of producing between 30,000 and 60,000 kg in one season's work, explains Dario Scalmazzi in the book *Le terre della fatica. Viaggio nell'anima del Trentino (Lands of Hardship: a Journey into the soul of Trentino)* by Alberto Folgheraiter and Gianni Zotta. The sale price, again as remembered by Dario Scalmazzi, was 22 lire per kilo.

La preparazione dei sacchi con il carbone.
Preparing the bags with charcoal.

BUILDING THE POIÒT

Charcoal piles are built on a wide circular space called the aiòl or aiàl. A stake is positioned in its centre, around which a sort of scaffolding is constructed, with small pieces of timber wedged together rising from the bottom to the top. Next, the wooden branches gathered in the woods, big and small, are carefully piled up in multiple "rounds", one after another. With each round, the poiòt grows bigger and begins to take on its traditional form: a dome which generates heat and transforms the wood into black charcoal. In a later step, the charcoal-burner takes earth and leaves and uses them to carefully seal up the gaps between the branches. Finally, at the bottom, fir wood is used to outline a perimeter which serves to contain the fire. When the pile is ready, the stake is removed and the carboner can begin to fill the open space left with

burning embers. In this way the poiòt begins to burn, at a slow pace due to the lack of oxygen. It will stay burning for four days and three nights, more or less depending on the quantity of wood to be transformed. The charcoal-burner sleeps close to the poiòt, keeping an eye on its progress and adding a little wood or as fuel now and then. "If it takes too much fuel", the charcoal-burners explain as they keep careful watch over the pile, "that's not good, because it means that the wood is burning too quickly. At the end, when there's no more smoke, it has to be cleaned well, then we remove and replace the earth so that it will cool down for the morning after". Only at this point can the charcoal be extracted with a rake and the final result assessed.



THE WISDOM OF THE CHARCOAL-BURNERS

Mansueto Scalmazzi, the son of charcoal-burners, learned the "art of charcoal-making" to help Dario Scalmazzi and the few others who remain with their demonstrations. "By getting involved with this", he says, "I've realised that you never really stop learning in life. You always follow the same process to build the charcoal pile, but one wood pile works out this way, the next one works out that way, one poiòt turns out well, the next is only half done. In order to sell it it couldn't be wood when it came out, but charcoal, otherwise it wasn't fit for sale".

Da sinistra, i carbonai:
From left, charcoal-burners:
Mansueto Scalmazzi,
Dario Scalmazzi e
Pietro Cimarolli

Fuma, a Plos, il poiòt dei carboner di Bondone. L'ultima carbonaia dell'anno, accesa il 2 ottobre 2023, arde di ricordi e saperi ancestrali che tengono acceso il filo della memoria attraverso il tempo e le generazioni.

In Plos, the poiòt of the carboner of Bondone still has plenty of fire in its belly. The last charcoal pile of the year, which was lit on 2 October 2023, burned bright with the ancestral knowledge and memories that have been handed down across time and generations.

A STRONG BOND

Today, the bond between Bondone and the charcoal-burning tradition remains strong. That's clear from the attentions of the town's Municipal Administration, the cultural initiatives promoted by the I carboner Association and the research and education activities carried out in collaboration with Muse (Trento's Science Museum). The Municipality of Bondone has paid tribute to the trade of the charcoal-burners in its statute and supported the AI carboner monument, a bronze work of art made by Don Luciano Carnessali in 2002 and located in the piazza in town. The poiòt also features in the municipal coat of arms, along with the tower of Castel San Giovanni against Monte Calva and Lake Idro and the lion rampant, in memory of the ancient border between the Prince-Bishopric of Trento and Veneto.

VALLE DEI LAGHI, VALLE DELL'UVA

di/by VALENTINA BELLOTTI
photo APT GARDA DOLOMITI

IL VINO SANTO
TRENTINO È
CONSIDERATO
IL "PASSITO DEI
PASSITI".
UN VINO DOLCE
RICONOSCIUTO,
TRA I POCHI AL
MONDO, PRESIDIO
SLOW FOOD.



Una vista della Valle dei Laghi con il lago di Cavedine.
A view of the Valle dei Laghi with Lake Cavedine.
Fototeca Trentino Sviluppo Spa,
M. Gartner

La Valle dei Laghi si trova tra il lago di Garda e Trento; a nord è protetta dalle cime delle Dolomiti, a sud si apre seguendo il corso del fiume Sarca, lasciando libero passaggio ai venti regolari che spirano dal lago. Ed è proprio grazie a questa particolare conformazione che può vantare un clima mite e favorevole alla coltivazione dell'uva. Ma non un'uva qualsiasi: parliamo infatti della Nosiola, l'unico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino. La Nosiola qui è diventata ben più di una coltivazione, trasformandosi quasi nel simbolo molto tangibile dell'ingegno e della maestria che generazioni di

contadini si sono tramandati nel corso dei secoli. È da questo vitigno, infatti, che nascono tre prodotti che definiscono il DNA della Valle dei Laghi, quasi una sacra triade pronta a scaldare i cuori e infiammare gli spiriti degli appassionati di vino e di distillati. Parliamo del Nosiola, il vino bianco che prende il nome direttamente dal vitigno. Fresco e deliziosamente secco, con una nota lievemente aromatica, il suo aroma fruttato ricorda le nocciole appena colte (non per caso "nosiola" significa nocciola nel dialetto locale). È sempre un'ottima scelta per un aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce d'acqua dolce, verdure o carni bianche. E se l'uva Nosiola bevuta giovane fa

già scintille, è con l'appassimento che raggiunge la perfezione. I grappoli spargoli, ovvero con acini radi, vengono raccolti con una vendemmia tardiva a inizio ottobre e poi adagiati con cura sulle arêle, i tradizionali graticci di canna, dove riposano fino al momento della spremitura. In questo lasso di tempo l'Ora, il vento che soffia regolare dal Garda, innesca il processo di essiccamento e di formazione della muffa nobile, la Botrytis cinerea, che disidrata l'uva e concentra gli zuccheri nell'acino. Questa fase dura per mesi, fino alla Settimana Santa, quando gli acini vengono spremuti per ottenere il Vino Santo Trentino DOC. Noto come "passito dei passiti" proprio per il suo lunghissimo



Vino Santo trentino is considered the "Passito dei passiti" - the king of dessert wines.

The Valle dei Laghi lies between Lake Garda and Trento; to the north it is protected by the peaks of the Dolomites, while to the south the valley opens out along the course of the River Sarca, welcoming in the frequent winds that drift in from the lake. It is thanks to this unique setting that the valley boasts the perfect mild climate for growing

grapes. And not just any grapes: the valley is home of Nosiola, the only white grape variety indigenous to Trentino. Here the Nosiola grape has become far more than a crop, evolving into a distinctly tangible symbol of the ingenuity and mastery passed down over the centuries by generations of growers. Indeed, this grape variety is at the heart of three products that define the very soul of the Valle dei Laghi, a veritable holy trinity able to capture the hearts and inflame the senses of wine and spirit connoisseurs.



L'aroma fruttato del Nosiola ricorda le nocciole appena colte.

The fruity nose of Nosiola wine evokes freshly harvested hazelnuts.



appassimento naturale, questo vino dolce è uno dei pochi al mondo riconosciuto come Presidio Slow Food. Completa il terzetto la grappa, prodotta da vinacce di nosiola e di altri vitigni locali. Santa Massenza, piccolo borgo affacciato sul lago omonimo, è considerata la capitale italiana di questo distillato: qui si ha infatti la concentrazione maggiore di distillerie per numero di abitante. Un record che la Valle dei Laghi esibisce giustamente con orgoglio. E altrettanto orgogliosamente invita a conoscere e ad assaggiare tutti questi prodotti d'eccellenza con tanti eventi nel corso dell'anno, veri e propri momenti di festa e di celebrazione collettiva di una tradizione più viva che mai. Da Reboro in ottobre a La Notte degli Alambicchi Accesi ai primi di dicembre fino a DiVin Nosiola in primavera, agli eno amatori non rimane che consultare il sito gardatrentino.it/events per programmare la propria visita.

Le coltivazioni di Nosiola nella Valle dei Laghi. Nosiola vineyards in the Valle dei Laghi.



Un calice di Nosiola. A glass of Nosiola. Fototeca Trentino Sviluppo Spa, C. Baroni

Distilleria a Santa Massenza. Distillery at Santa Massenza.



long natural appassimento, this sweet wine is one of the few in the world to be recognised as a Slow Food Presidium. The triumvirate is completed by grappa, produced using the pomace of nosiola grapes and other local varieties. Santa Massenza, a small hamlet overlooking the eponymous lake, is considered the grappa capital of Italy and is home to the highest density of distilleries per number of residents - an accolade of which the Valle dei Laghi is justifiably proud. Indeed, it is this pride that inspires the region to invite visitors to experience and taste these exquisite products at a series of events held throughout the year, each offering an opportunity for festivity and the collective celebration of a tradition that is more alive than ever. From Reboro in October to La Notte degli Alambicchi Accesi in early December to DiVin Nosiola in spring, there is no shortage of events for wine enthusiasts - simply visit gardatrentino.it/events to plan your trip.



BLU - STORIE DAL LAGO DI GARDA ALLE DOLOMITI

BLU, come l'acqua del lago che incontra il cielo all'orizzonte.

BLU, come la Sarca che scorre impetuosa nella gola del Limarò e come la preziosa acqua termale che sgorga a Comano.

BLU, che riflette il verde intenso dei boschi a Ledro, Lamar e Lagolo.

BLU è il nuovo magazine del Garda Trentino. Voci, immagini e storie che raccontano tutto il fascino di un territorio che passa in pochi chilometri dalle rive del Garda alle cime maestose delle Dolomiti di Brenta.

Il magazine è disponibile presso tutti gli info point Garda Trentino e in tanti locali ed esercizi della zona.

BLU - STORIES FROM LAKE GARDA TO THE DOLOMITES

BLU, like the waters of the lake that on the horizon touch the sky.

BLU, like the River Sarca that rushes powerfully through the Limarò gorge, and like the precious thermal waters that flow in Comano.

BLU, reflecting the deep green of the forests in Ledro, Lamar and Lagolo.

BLU is the new magazine of the Garda Trentino region. The magazine features voices, images and stories that capture the enchantment of a region that lies just a few kilometres from the shores of Lake Garda and the majestic peaks of the Brenta Dolomites.

The magazine is available at all Garda Trentino info points and at many local shops and businesses.

We are talking, of course, of Nosiola, the white wine that takes its name directly from the grape itself. Fresh and deliciously dry with subtly aromatic notes, its fruity nose evokes freshly harvested hazelnuts (it's no coincidence that "nosiola" means hazelnut in the local dialect). It is the perfect choice for an aperitif or as an accompaniment to freshwater fish dishes, vegetables or white meats. Enjoyed young, Nosiola is excellent, yet it is through appassimento - the natural partial dehydration of the grapes - that it truly achieves perfection.

The clusters of sparse grapes are harvested late in early October and then laid out carefully on arèle, traditional cane drying racks, where they rest until the pressing process begins. During this time the Ora, the wind that blows in from Lake Garda, triggers the drying process and the formation of Botrytis cinerea, the so-called noble rot that dehydrates the grapes and concentrates the sugars in the berry. This phase lasts for months until Holy Week, when the grapes are pressed to create Vino Santo Trentino DOC. Known as the "passito di passiti", the king of dessert wines, for its



LIBRERIA

LO SPIRITO CHE ANIMA
QUESTA COMUNITÀ
È LO STESSO

DELLE NOSTRE
BANCHE DI CREDITO
COOPERATIVO.



Supportiamo ogni giorno i vostri progetti perché crediamo che la ricchezza di una comunità passi attraverso il benessere di ognuno.

GRUPPO CASSA CENTRALE
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Fondato sul bene comune.

LA MONTAGNA ASCOLTATA

THE VOICE OF THE MOUNTAIN

di/by STEFANO ALBERGONI

La montagna che cura

Frutto di registrazioni effettuate percorrendo i sentieri delle terre alte e di colloqui con operatori, medici, volontari, persone affette da dipendenze patologiche, problemi di salute e disagio psichico, "La montagna che cura" è un podcast di Luca Calzolari e Roberto Mantovani, due bravi giornalisti da sempre dediti al racconto della montagna e dell'alpinismo in Italia e nel mondo.

Il podcast, disponibile su RaiPlay Sound dallo scorso giugno, è un coinvolgente invito alla scoperta e valorizzazione delle esperienze italiane di montagnaterapia, pratica curativa complessa, che non va confusa con la semplice pratica escursionistica in alta quota o nei boschi.

La montagnaterapia è una metodologia di tipo terapeutico-riabilitativo e socioeducativo.

Una pratica elaborata per fornire uno strumento di lavoro sulle dinamiche di gruppo, attingendo alle caratteristiche proprie dell'ambiente naturale e culturale della montagna.

Il podcast si sviluppa in cinque episodi della durata di circa mezz'ora. Il primo fissa le tappe della "scoperta" dei poteri curativi della montagna e introduce alle più diffuse pratiche contemporanee. Il racconto dei vari momenti di questa lunga storia inizia con le parole dell'antropologo Annibale Salsa, già Presidente del Club alpino italiano (Cai), e prosegue con medici psichiatri, psicologi, addetti e volontari del Cai, che ha sempre svolto un ruolo centrale in questo percorso.

Il secondo episodio mette a fuoco il particolare setting delle terre alte. Con le sue difficoltà tecniche e asperità ambientali, la montagna offre un potente aiuto per uscire dalle dipendenze patologiche, come raccontano operatori, volontari e pazienti del gruppo di montagnaterapia degli Spedali civili di Brescia e di altri luoghi di recupero in Italia.

Il terzo episodio si occupa dei giovani con sindrome Down che fanno capo all'Aipd (Associazione italiana persona down Onlus) di Potenza, e dei pazienti del Centro di Salute mentale di Alessandria, che fanno attività di montagnaterapia insieme ai volontari del Cai. Vi si trova anche la storia del progetto dell'Asl di Torino che ha coinvolto molti ragazzi autistici, protagonisti di un trekking lungo la via Francigena.

Nel quarto episodio gli autori provano a spiegare cosa voglia dire spingersi oltre i limiti fisici e psicologici che la disabilità e le malattie inducono a immaginare, con le voci di testimoni che imparano a gestire il diabete lungo i sentieri di montagna. Con loro anche il testimone Marco Peruffo, noto himalaysta affetto da diabete. Con la Fondazione Sportfund di Bologna e la trentina Dolomiti Open, si entra poi nel mondo degli sport alpini in chiave di inclusività.

Il viaggio nella montagnaterapia si chiude nel quinto episodio con l'esperienza dell'Istituto salesiano di Castel de' Britti, che invita a camminare insieme vedenti e non vedenti, e con riflessioni degli addetti ai lavori sul futuro dell'attività terapeutica sulle montagne italiane.

"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)



Luca Calzolari e Roberto Mantovani
LA MONTAGNA CHE CURA
raiplaysound.it



Cured by the mountain

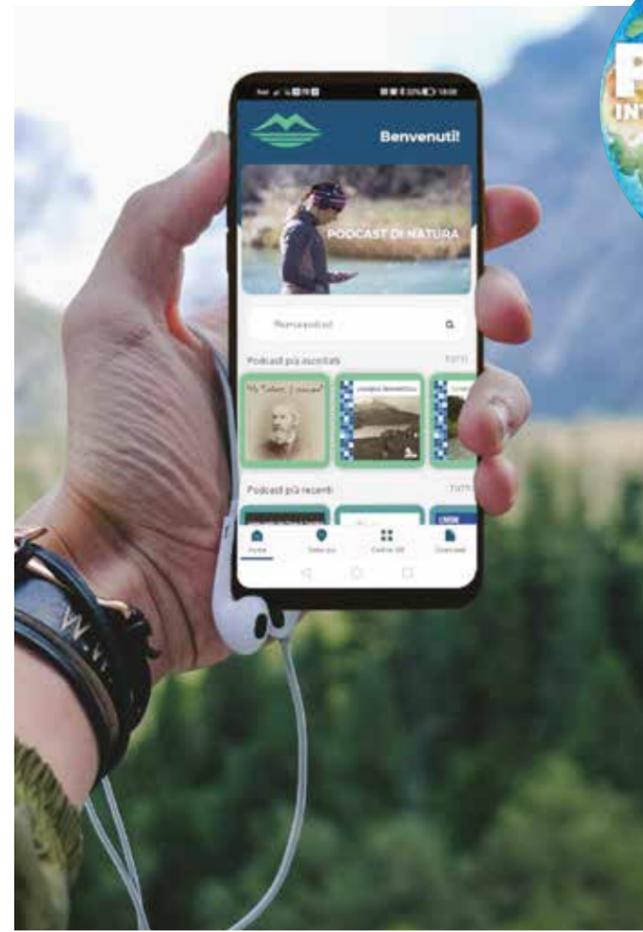
La montagna che cura ("Cured by the mountain") is a podcast by Luca Calzolari and Roberto Mantovani, two excellent journalists who have long taken an interest in stories of mountains and mountaineering in Italy and around the world. It consists of recordings made while exploring trails in the highlands, as well as interviews with workers, doctors, volunteers, and people affected by pathological addiction, health problems and mental health issues.

The podcast, which has been available on RaiPlay Sound since last June, is an engrossing introduction to and appreciation of Italian experiences of "mountain therapy": a complex therapeutic practice, not to be confused with simple expeditions at high altitude or in the woods. Instead, mountain therapy is a therapeutic-rehabilitation and socio-educational methodology, designed as a tool to work on group dynamics, leveraging the specific characteristics of the mountain's natural and cultural environment.

PODCAST

The podcast consists of five episodes, each lasting around half an hour. The first takes listeners through the stages of the "discovery" of the curative powers of the mountains, introducing them to the most common contemporary practices. The tale of the various moments that make up this long history opens with the worlds of anthropologist Annibale Salsa, former President of the Italian Alpine Club (CAI), before being taken up by psychiatrists, psychologists, and workers and volunteers with the CAI, which has played a central role in this journey from the start. The second episode focuses on the specifics of the highland setting. With its technical difficulties and harsh environment, the mountains offer powerful support in drawing victims out of pathological addiction, as attested by workers, volunteers and patients of the Spedali Civili di Brescia health authority's mountain therapy group, and of other treatment facilities in Italy. The third episode turns the spotlight on young people with Down syndrome associated with the Potenza Down Syndrome Association (AIPD) and patients of the Alessandria mental health centre, who engage in mountain

therapy activities along with CAI volunteers. There's also the story of the project by the Turin Local Health Authority, which saw many young autistic people try out trekking along Via Francigena. In the fourth episode, the presenters try to explain what it means to push oneself beyond the physical and psychological limits that disability and disease can impose, with testaments coming from those who are learning to manage diabetes along the mountain trails. These voices include that of Marco Peruffo, the renowned climber of the Himalayas who suffers from diabetes. With the Bologna Sportfund Foundation and Trentino's Dolomiti Open, the conversation then turns to the world of Alpine sports from the perspective of inclusivity. This exploration of mountain therapy comes to an end in the fifth episode, with the experience of the Castel de' Britti Salesian Institute, which invites the seeing and the blind to walk together, and with some reflections from experts on the future of this therapeutic activity in the Italian mountains.



PLANET. Interviste sulla natura

"PLANET. Interviste sulla natura" è un podcast curato dal giornalista e divulgatore ambientale Rosario Fichera, disponibile su Talking Nat e Spotify. In ogni puntata l'autore dialoga con un esperto in campi del sapere non necessariamente naturalistici, per raccontare i molteplici e affascinanti aspetti della natura e rimarcare lo snodo cruciale di questo nostro tempo: se vogliamo proteggere il mondo che conosciamo e la nostra specie, dobbiamo necessariamente cambiare i nostri stili di vita. E così nel primo episodio scopriamo che anche Dante Alighieri ha qualcosa da dirci in merito. Per la sua epoca Dante fu un anticipatore di alcuni tratti della scienza moderna e la Divina Commedia

è un'opera intrisa di natura. L'autore ne parla con uno dei maggiori esperti del "sommo poeta", Gianni Vacchelli. Nel secondo episodio l'autore dialoga con il meteorologo e climatologo Luca Mercalli intorno al dilemma purtroppo ben noto: da quasi un secolo si sa che l'uomo, con le sue attività, avrebbe cambiato il clima scatenando nel tempo una vera e propria crisi ecologica. Eppure, questa lunga consapevolezza non ha scalfito i suoi comportamenti aggressivi nei confronti del pianeta. Che futuro ci attende se non saremo in grado di cambiare significativamente il corso delle cose?

PLANET: Interviews about Nature

PLANET. Interviste sulla natura ("PLANET: Interviews about Nature") is a podcast by journalist and environmental communicator Rosario Fichera, available on Talking Nat and Spotify. In each episode, the presenter speaks to an expert in fields of knowledge which are not necessarily connected to the natural world, to reveal the many fascinating aspects of nature and highlight the fundamental conundrum of our times: if

we want to protect the world we know and our own species, it will be essential to change the ways we live. In the first episode, for example, we discover that even Dante Alighieri has something to tell us in this regard. Dante was ahead of his time in terms of certain areas of modern science, and the Divine Comedy is a work inseparable from nature. The presenter discusses this with Gianni Vacchelli, a leading expert on the "Supreme Poet". In the second episode, the presenter interviews meteorologist and climatologist Luca Mercalli about the dilemma we know all too well: for almost a century it has been known that mankind's activities would alter the climate, eventually triggering nothing short of an ecological crisis. Despite this long awareness, we have done nothing to reign in our aggressive exploitation of the planet. What future will await us if we do not succeed in making significant changes to current trends?



Rosario Fichera
PLANET. INTERVISTE
SULLA NATURA
talkingnat.it
open.spotify.com

'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)



Stefano Ardito
per montagna.tv
IL MISTERO
DELL'EVEREST
podcasts.apple.com
open.spotify.com
spreaker.com



Il mistero dell'Everest

"Il mistero dell'Everest" è un podcast in quattro puntate disponibile su Spotify, Apple podcasts e Spreaker, scritto e ben raccontato da Stefano Ardito, giornalista e storico dell'alpinismo e prodotto da Montagna.tv. Il podcast racconta la vicenda dei due alpinisti britannici George Mallory e Andrew

Irvine, che all'alba dell'8 giugno 1924 lasciarono una piccola tenda ancorata alla roccia e al ghiaccio dell'Everest per raggiungere gli 8848 metri della cima. Qualche ora dopo furono avvistati in lontananza dai compagni, e poi scomparvero per sempre. Il mistero, che permane, non riguarda la loro morte (nessuno sarebbe sopravvissuto con l'attrezzatura dell'epoca a una notte all'addiaccio a quella quota), ma l'impossibilità di appurare se i due alpinisti inglesi avessero raggiunto la cima prima di morire sull'Everest. Nel 1999, a 75 anni dalla tragedia, venne ritrovato il corpo di Mallory, ma nessun indizio permise di chiarire il mistero. I resti di Irvine giacciono invece ancora lassù, insieme alla piccola macchina fotografica che forse contiene la risposta. La vicenda di Mallory e Irvine permette a Stefano Ardito, in dialogo con i suoi

interlocutori, di raccontare altre storie affascinanti che ruotano intorno alla montagna più alta della Terra. Nelle quattro puntate del podcast si parla infatti della scoperta e della misurazione a distanza dell'Everest, delle prime spedizioni che l'hanno esplorato, dei primi tentativi di raggiungere la cima, dell'evoluzione dell'abbigliamento e dei materiali, della trasformazione di Kathmandu, Darjeeling e le altre città ai piedi dell'Himalaya, del faticoso trekking che conduce ai piedi del versante nepalese della montagna, degli Sherpa, del senso profondo legato alla sfida alle grandi montagne del pianeta.

The Mystery of Everest

Il mistero dell'Everest ("The Mystery of Everest") is a four-part podcast available on Spotify, Apple podcasts and Spreaker, written and skilfully

narrated by Stefano Ardito, a journalist and historian of mountaineering, and produced by Montagna.tv. The podcast recounts the fate of the two British mountaineers George Mallory and Andrew Irvine, who left their little tent anchored to the rock and ice of Everest at dawn on 08 June 1924, to make their way to its peak at 8,848 metres. A few hours later, they were spotted by their companions from afar: the last time either man was ever seen. The mystery which persists to this day surrounds not their deaths (nobody could have survived a night sleeping rough at those altitudes with the equipment available to them back then), but the impossibility of knowing whether the two English mountaineers reached the peak of Everest before dying. Mallory's body was found in 1999, 75 years after the tragedy, though with no further clues to shed light on the mystery. Irvine's

remains, however, remain somewhere up there even now, along with the little camera which might just contain the answer.

The tale of Mallory and Irvine gives Stefano Ardito the chance to tell some other fascinating stories linked with the world's highest mountain, in interviews with guest speakers. In fact, the four episodes of the podcast discuss the discovery of Everest and how it was measured from a distance; the earliest expeditions to explore it; the first attempts to reach the peak; the evolution of clothing and materials; the transformation of Kathmandu, Darjeeling and the other cities at the foot of the Himalayas; the arduous trek that leads to the base of the Nepalese side of the mountain; the Sherpas; and the profound meaning that humans attach to the challenge posed by the planet's highest mountains.

IL MONDO DI ANTONELLA

testo e foto di / content and photos by
MARINA SPIRONETTI

**SENSIBILITÀ FEMMINILE,
RICERCA DEL TEMPO, CONNESSIONE CON
LA NATURA. LA SCULTRICE ANTONELLA
GRAZZI SI RACCONTA IN CONVERSAZIONE
CON MARINA SPIRONETTI.**

Non si poteva scegliere
giornata più grigia per quel
primo incontro con Antonella
Grazzi, quasi un anno fa.

Arrivo a Praso una mattina d'autunno
inoltrato, sotto un cielo color latte, con
l'umidità nei pensieri e mani e piedi gelati.
Antonella mi accoglie in tenuta da lavoro,
con delle vistose cuffie antirumore gialle
al collo, scrollandosi di dosso la segatura
che ha un po' dappertutto, dagli abiti ai
capelli.

Nell'intimità del laboratorio, la luce calda e
il profumo del cirmolo fanno dimenticare in
fretta le rigidità dell'esterno.

Gli attrezzi appesi alle pareti in file
ordinate si alternano ai bozzetti - corpi,
volti, mani che si intrecciano. Sul tavolo
da lavoro, la motosega appena spenta
accanto a un tronco da cui emergono
lentamente le forme di una figura
femminile - le curve morbide dei fianchi,
le onde dei capelli che scendono lungo
la schiena, i lineamenti del viso ancora
abbozzati eppure già gentili.
Basta guardarsi intorno per capire che
le donne sono al centro del suo lavoro

- dai modelli in creta su una mensola ai
disegni sparsi sul tavolo. In un angolo
in penombra, un'altra scultura lineare di
una ragazza. Seduta, i capelli raccolti.
Semplice ed elegante, con qualcosa che
mi riporta agli studi su carta per la Piccola
Ballerina di Degas.
Perché, dunque, le donne? "Alla base
c'è una sofferenza di fondo. C'è la fatica
di ritagliarsi uno spazio nel mondo e di
conciliarlo con il resto. Con la famiglia e
con i figli che ho desiderato avere, con
il lavoro", spiega. Mi racconta di come
non sia stato un cammino semplice.
Non c'era mai abbastanza tempo. Per
riuscire a fare tutto, a volte, ce ne vuole
il doppio di quello che serve a un uomo.
"Una donna porta sulle spalle tanti pesi,
è naturalmente incline a sopportare. Allo
stesso tempo, però, possiede una visione
aperta, dà forma al mondo". E Antonella,
a sua volta, dà forma alle sue creature,
sgrossando i tronchi a colpi di motosega
e flessibile, con le braccia che si fanno
pesanti, per poi addentrarsi nel legno con
coltellino e scalpello fino a imprimergli le
sfumature più impercettibili.

THE WONDERFUL WORLD OF ANTONELLA

***Feminine sensibility,
finding time, making a
connection with nature:
sculptor Antonella
Grazzi shares all in
conversation with
Marina Spironetti.***

*I couldn't have chosen a greyer day for
my first meeting with Antonella Grazzi,
almost a year ago. I arrived in Praso one
morning in late autumn beneath a milky-
white sky, my thoughts clouded over and
my hands and feet frozen.*

*Antonella welcomed me in her working
clothes, eye-catching yellow earmuffs
around her neck, brushing off the
sawdust that clung lightly all over her,
from her hair to her clothes.*

Antonella, dà forma alle sue creature, sgrossando i tronchi a colpi di motosega e flessibile, con le braccia che si fanno pesanti, per poi addentrarsi nel legno con coltellino e scalpello fino a imprimergli le sfumature più impercettibili.



“Le mie donne scolpite sono tondeggianti, accoglienti. Ti abbracciano, ti danno tutto. Hanno una grande serenità, conservano femminilità e dolcezza ma sono anche fermamente tenaci, forti, orgogliose. Hanno un piglio che mi piace, sono proprio toste!”, esclama. Quando la scorsa estate ci ritroviamo in videochiamata, mi racconta di un nuovo progetto – questa volta si tratta di una scultura maschile a figura intera. La sensibilità della donna, però, resta. “È un lavoro per una collettiva. Ogni artista deve parlare di un personaggio. Io ho pensato a Padre Fabrizio Forti, cappellano del carcere di Trento e fondatore della mensa dei cappuccini. L’ho conosciuto tanti anni fa, quando faceva musicoterapia. Era sempre dalla parte degli esclusi, che fossero i poveri, i carcerati o i malati di mente”. Serviva un legno appropriato e Antonella ha scelto un tronco di cirmolo di centovent’anni, adatto per raccontare anche i dettagli più minimi. “Spero di riuscire a dargli l’espressione che aveva lui, la sua luce”.

Il volto le si allarga in un sorriso. Sono tanti i legni con cui lavora – dal tiglio, che ama per il suo colore, alla betulla, al larice. Passando per i legni duri – noce, melo, pero – dove non si può forzare la mano più di tanto. “Mi fanno tribolare, ma sono bellissimi”, dice. E poi c’è l’agrifoglio, che con quel suo bianco luminoso “ha in sé quasi un’idea di marmo”. Proprio il marmo è un altro amore di Antonella. La sua natura “morbida” lo rende più semplice da lavorare rispetto ad altre pietre con un carattere più forte, come il granito. E le dà grande soddisfazione, particolarmente quando lo lucida e quello sembra ringraziarla con la sua lucentezza. “Sul legno mi sento a casa, sono tranquilla. La pietra invece rischia sempre di spaccarsi, possono saltare dei pezzi. Sei su un terreno imprevedibile. Bisogna lavorare con calma, si va a una velocità diversa”. Le pietre – come il legno, del resto – sono quasi sempre quelle del suo territorio, trovate spesso sul suo cammino durante lunghe passeggiate per le valli. Sono sassi che la ispirano

– per la forma, per il colore, per la loro energia. “Prendo solo quel poco che penso mi possa servire, con rispetto per la natura che mi circonda. E poi le tengo un po’ qui, le osservo, mi lascio ispirare. E aspetto che il tempo sia maturo per metterci mano”. Adesso che ha smesso di lavorare e che i figli sono grandi, di tempo ce n’è in abbondanza. Finalmente. E le mani di Antonella hanno sempre una gran smania di fare – dal laboratorio all’orto. Le ricordo quando, al termine di quel nostro primo incontro, mi ha congedato con due borse di marmellata, succo d’uva e noci. Le persone che vivono a stretto contatto con la natura, che sono radicate nella terra, mi sembrano avere una percezione più profonda di ogni cosa. “Il mio mondo è tutto”, dice quando stiamo per concludere la nostra videochiamata. “Non mi vedrei da nessun’altra parte. Con i miei pomodori e la mia verdura, con le vigne e con i fiori sul balcone. Anche questo, credo, significa cercare un contatto, trovare un senso”.

In the intimate space of her workshop, the warm light and scent of the pine wood quickly dispelled all memory of the harsh weather outdoors. Tools hung on the walls in orderly rows, interspersed with sketches – bodies, faces, intertwined hands. On the worktable lay a chainsaw, freshly powered off, next to a block of wood from which the lines of a female figure were gradually emerging – the soft curves of her hips, hair falling in waves down her back, the contours of her face barely hinted at yet already dignified. All it took was a look around to see that women are at the heart of Antonella’s work, from the clay models on a shelf to the drawings scattered over the table. In a shadowy corner was another wooden sculpture of a girl, sitting down with her hair tied back. Simple, elegant, with an air that reminded me of Degas’ studies on paper for his Little Dancer. So, why women? “It all springs from a deep suffering. The fatigue of carving out a space in the world for yourself and reconciling it with everything else. With the family and children I wanted to have,

with my work”, she explained. She told me how her path hasn’t been an easy one, with never enough hours in the day. Sometimes, to get everything done, you need twice as much time as a man does. “A woman carries a lot of burdens on her shoulders, she’s naturally inclined to bear them. At the same time though, she has an open mind, she gives form to the world”. And Antonella in turn gives form to her creations, rough-cutting blocks of wood with chainsaw and angle grinder, until her arms grow heavy with the strain, before venturing deeper into the timber with a fine knife and scalpel for imperceptibly nuanced carvings. “The women I sculpt are rounded, welcoming. They fold you into their arms, they give you everything. They have great serenity, holding onto their femininity and kindness without compromising on strength, determination, pride. I really like their style, they’re tough women!”, she exclaimed. *When we caught up with a video call last summer, she told me about a new project – a full-length male figure, this time.*

Her feminine sensibility, however, was still present. “I’m doing this job for a collective exhibition. Each artist has to depict one person, and I chose Padre Fabrizio Forti, the prison chaplain in Trento and founder of the Capuchin food bank. I met him many years ago, when I was doing music therapy. He was always there for the marginalised, whether the poor, the imprisoned or the mentally ill”. Antonella needed a suitable kind of wood, eventually choosing a 120-year-old block of pine wood, capable of registering even the smallest details. “I hope I’ll be able to recreate that expression he always had, his light”. Her face lit up with a broad smile. She works with many types of wood – from linden wood, which she loves for its colour, to birch and larch. Then there are the hardwoods – walnut wood, apple wood, pear wood – with which it’s vital not to force your hand too much. “They’re hard work, but they’re stunning”, she said. And of course there’s holly, whose bright whiteness “brings with it almost the sense of marble”.

In un angolo in penombra, un'altra scultura lignea di una ragazza. Seduta, i capelli raccolti. Semplice ed elegante, con qualcosa che mi riporta agli studi su carta per la Piccola Ballerina di Degas.

In a shadowy corner was another wooden sculpture of a girl, sitting down with her hair tied back. Simple, elegant, with an air that reminded me of Degas' studies on paper for his Little Dancer.



Studi sull'anatomia del corpo umano, bozzetti e sculture. Studies on the anatomy of the human body, sketches and sculptures.



Antonella gives form to her creations, rough-cutting blocks of wood with chainsaw and angle grinder, until her arms grow heavy with the strain, before venturing deeper into the timber with a fine knife and scalpel for imperceptibly nuanced carvings.

Marble itself is another of Antonella's loves. Its "softer" nature makes it easier to work with than other, harder stones like granite. And it brings her immense satisfaction, particularly when she polishes it to a gleam that seems offered as thanks. "I feel at home with wood, at my ease. Stone, on the other hand, could crack at any minute, pieces could break off. You're on uncertain ground. You have to work carefully, at a different speed". The stones she uses – like the wood – are almost always those local to her area, which she often finds during her

long walks through the valleys. She chooses boulders that inspire her – for their shape, colour or energy. "I only take the little I think I'll need, with respect for the natural world around me. Then I keep them here for a while, looking at them, allowing them to inspire me. And I wait until the time is right to get to grips with them". Now that she no longer works and her children are grown, time is one thing she has plenty of. At last. And Antonella has restless hands, always looking for something to do, whether in her workshop or in the garden. I reminded

her of how our first meeting ended, when she presented me with a parting gift of two bags of jam, grape juice and walnuts. People who live in close contact with nature, who have roots in the land itself, seem to me to have a keen perception of everything. "My world is everything to me", she said as we wrapped up our video call. "You'll never see me anywhere else. Here with my tomatoes and vegetables, the vines and the flowers on the balcony. I think this too is a way of making a connection, finding meaning".

TRE ANNI CON DANTE

SI È CONCLUSA, PRESSO LA CHIESA DI SAN BARNABA, LA TRILOGIA SITE SPECIFIC AVVIATA NEL 2021 PER RICORDARE I SETTECENTO ANNI DALLA MORTE DI DANTE ALIGHIERI.

di/by **ALBERTA VOLTOLINI**

La Divina Commedia non è solo una straordinaria pietra miliare nella letteratura italiana, ma anche un'inesauribile fonte di riflessione per il pensiero moderno e di ispirazione per l'arte contemporanea. Ce lo ha confermato, recentemente, la trilogia espositiva "Tre anni con Dante" promossa dal Comune di Sella Giudicarie all'interno di Galassia Mart nella chiesa di San Barnaba a Bondo. Il progetto ha debuttato nell'anno dantesco, il 2021, per proseguire nei due anni successivi,

il 2022 e il 2023. Le tre cantiche - Inferno, Purgatorio, Paradiso - sono state abbinare alla proposta creativa di tre importanti artisti - il fotografo **Fabio Bucciarelli**, lo scultore **Willy Verginer** e il pittore **Mauro Cappelletti** - ciascuno protagonista di una mostra personale collegata al viaggio dantesco, dagli inferi della materialità alla luce della conoscenza. L'iniziativa ha preso forma nell'antica chiesa, luogo di fermento culturale e artistico oggi alimentato con entusiasmo dall'Amministrazione comunale di Sella Giudicarie.

"IL PARADISO DI DANTE NELL'ASTRAZIONE LIRICA DI MAURO CAPPELLETTI" HA OSSERVATO ROBERTA BONAZZA È L'APPRODO LUMINOSO DELLA PITTURA A RAPPRESENTARE L'INTANGIBILE DEL PARADISO.

"IL PARADISO DI DANTE NELL'ASTRAZIONE LIRICA DI MAURO CAPPELLETTI" HA OSSERVATO ROBERTA BONAZZA È L'APPRODO LUMINOSO DELLA PITTURA A RAPPRESENTARE L'INTANGIBILE DEL PARADISO.

Mauro Cappelletti.
"Dittico dell'Aura", 2013,
acrilici, pigmenti e resine
su tela, 194 X 120 cm.

La chiesa di San Barnaba è luogo di cultura e crocevia di progetti per la diffusione dell'arte sul territorio.



LA CHIESA DI SAN BARNABA

La chiesa si trova nel centro storico di Bondo (Comune di Sella Giudicarie), è considerata un esempio dell'architettura barocca trentino-bresciana. Non più luogo di culto, restaurata alla fine degli anni '90, è rinata come luogo di aggregazione artistica e centro espositivo permanente. Dal 2011 ha ospitato opere di artisti di fama nazionale e internazionale tra i quali Andy Warhol, Mimmo Paladino, Antonio Stagnoli, Ciro Roberto Cipollone, Bruno Lucchi, Paolo Petró.

THE CHURCH OF SAN BARNABA

The ancient church of San Barnaba in the historic centre of Bondo (Municipality of Sella Giudicarie) is considered a fine example of Baroque Trentino-Brescia architecture. No longer a place of worship, it was restored in the late 1990s and re-imagined as a venue for artistic gatherings and a permanent exhibition centre. Since 2011, it has hosted works by nationally and internationally renowned artists including Andy Warhol, Mimmo Paladino, Antonio Stagnoli, Ciro Roberto Cipollone, Bruno Lucchi and Paolo Petró.



Il fotoreporter Fabio Bucciarelli, premiato con la prestigiosa Robert Capa Gold Medal, ha presentato *"Tra la perduta gente. Inferni del nostro tempo"*, un ampio reportage, fortemente espressivo, attraverso guerre, conflitti, scontri, disastri ambientali e pandemia del nostro tempo. Il secondo capitolo ha visto protagoniste le sculture dell'artista gardenese Willy Verginer, un originalissimo cammino artistico che offre lo spunto per riflettere sul cambiamento climatico e la necessità di un equilibrio tra esseri umani e natura. Un passaggio, necessario, verso un mondo migliore. Il titolo della mostra è stato *"Il giardino perduto. Purgatorio e Antropocene"*. Infine il luminoso approdo si è svelato la scorsa estate con Mauro Cappelletti, rappresentante della corrente artistica Gruppo di Astrazione oggettiva, un'esperienza unica nella storia dell'arte trentina della seconda metà degli anni '70. L'arte di Cappelletti si è presentata come il contraltare pittorico del paradiso dantesco. "La luce e il colore li considero

THREE YEARS WITH DANTE

The site-specific three-part exhibit which began in 2021 in the church of San Barnaba to mark the 700th anniversary of the death of Dante Alighieri has come to an end.

The Divine Comedy is not just a defining landmark of Italian literature: it's also a bottomless well of reflections for modern thought and a source of inspiration for contemporary art. Its status was recently confirmed by the three-part exhibit Tre anni con Dante, or "Three Years With Dante", displayed at the San Barnaba church in Bondo. The project made its debut in 2021, the year of Dante, and continued throughout the

following two years, 2022 and 2023. The three canticles – Hell, Purgatory and Heaven – were each represented by creations from three important artists: photographer Fabio Bucciarelli, sculptor Willy Verginer and painter Mauro Cappelletti. Each enjoyed a turn as the star of a personal show inspired by Dante's journey, from the hellish depths of the material world to the heavenly light of understanding. The initiative was displayed to great effect in the ancient church of San Barnaba in Bondo, a hub of cultural and artistic activity enthusiastically supported by the Municipality of Sella Giudicarie. Photojournalist Fabio Bucciarelli, winner of the prestigious Robert Capa Gold Medal Award, presented Tra la perduta gente. Inferni del nostro tempo (Among the Lost People: Hell in Our Times), a far-ranging and immensely expressive exploration of wars, conflicts, battles, environmental disasters and pandemics in the modern world. The second chapter put the spotlight on sculptures by the

artist Willy Verginer, from Val Gardena, in a highly original artistic itinerary that sparked reflection on climate change and the need to strike a balance between human beings and nature. The exhibition, entitled Il giardino perduto. Purgatorio e Antropocene (The Lost Garden: Purgatory and the Anthropocene), called for a much-needed step towards a better world. Finally, a glimpse of light at the end of the tunnel came last summer courtesy of Mauro Cappelletti, a member of the "Objective Abstraction" artistic movement, a unique group in Trentino's history art during the second half of the 1970s. Cappelletti's art was presented as a pictorial response to Dante's paradise. "I consider light and colour as being complementary", explained Cappelletti at the inauguration of the exhibit. "During my fifty-year journey as an artist, I have passed from materialism to a state of colour transparency through a process of rarefying abstraction. To reach the light, you have to overcome the material world: Dante understood that".

The church of San Barnaba is a cultural venue and a hub for projects to promote art throughout the territory.



Al centro la mostra di Fabio Bucciarelli nel 2021, sopra due opere di Mauro Cappelletti esposte nell'estate 2023: "Grandi Passaggi", 2006 e "Cromospazialità", 2022.

In the center is Fabio Bucciarelli's exhibition in 2021, above two works by Mauro Cappelletti exhibited in summer 2023: "Grandi Passaggi", 2006 and "Cromospazialità", 2022.

Le mostre, ispirate ai temi senza tempo della Divina Commedia, sono state studiate appositamente per l'insolito luogo di esposizione.

The exhibits, inspired by the timeless themes of the Divine Comedy, were specifically created for this unusual exhibition site.



Alcune delle sculture più significative di Willy Werghiner durante l'esposizione del 2022.
Some of Willy Werghiner's most significant sculptures during the 2022 exhibition.

complementari", ha detto Cappelletti al momento dell'inaugurazione. "In un percorso artistico lungo cinquant'anni - ha aggiunto - dalla materialità ho raggiunto una condizione di trasparenza del colore attraverso la rarefazione dell'astrazione. Per raggiungere la luce occorre oltrepassare la materia, Dante l'aveva capito".

L'idea della trilogia legata a Dante Alighieri è stata di Frank Salvadori, consigliere delegato ai beni culturali del Comune di Sella Giudicarie, realizzata grazie alla curatela di Roberta Bonazza che ha cesellato l'iniziativa con la cura e la competenza che la contraddistinguono. Il progetto espositivo è stato inserito in "Galassia Mart", il percorso che vede il Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto collaborare con enti e luoghi espositivi sul territorio per

promuovere l'arte nelle valli e nei paesi del Trentino.

"Il Paradiso di Dante nell'astrazione lirica di Mauro Cappelletti" - ha osservato Roberta Bonazza - è l'approdo luminoso della pittura a rappresentare l'intangibile del Paradiso. Un percorso nella luce, dall'inizio alla fine dello spazio della chiesa di San Barnaba, attraverso la grazia pittorica di Mauro Cappelletti. I progetti servono a questo: ad abitare diversamente uno spazio di vita, a vederlo in maniera nuova, a tentare avanzamenti di pensiero, anche nella scomodità delle domande. Senza mai perdere la bussola della bellezza".

Alla trilogia espositiva che ha visto protagonisti Fabio Bucciarelli, Willy Verginer e Mauro Cappelletti è dedicato il catalogo "Tre anni con Dante" curato da Roberta Bonazza. Di grande qualità alla

vista, al tatto e alla lettura, fa memoria di una mostra che si è ritagliata una parte importante tra le iniziative di divulgazione artistica promosse in provincia di Trento. "La trilogia che abbiamo proposto - commenta Frank Salvadori - ha permesso di approfondire le tante, profonde, suggestioni del capolavoro di Dante Alighieri. Il valore delle mostre proposte lo si può percepire a mano a mano che si sfogliano le pagine. Ci piace sottolineare un elemento comune ai tre progetti espositivi che riteniamo prezioso: il collegamento con il presente, in ogni percorso sviluppato. L'impegno in ambito culturale ha senso se aumenta la conoscenza e capacità di lettura del nostro tempo. Il progetto editoriale lascia traccia del lavoro svolto, con la possibilità di ulteriori riflessioni e di condivisioni dei temi trattati con altri luoghi e persone".

The idea of a three-part celebration of Dante Alighieri came from Frank Salvadori, the cultural heritage councillor for the Municipality of Sella Giudicarie. The initial idea was then developed by Roberta Bonazza, who curated the initiative with her hallmark care and competence. Cappelletti's exhibition was involved "Galassia Mart": the programme through which the Trento and Rovereto Museum of Modern and Contemporary Art collaborates with exhibition sites and venues throughout the territory to promote art in the villages and valleys of Trentino.

"Dante's Paradise in Lyrical Abstraction by Mauro Cappelletti is a divine attempt to represent the intangible nature of Paradise through painting," observes Roberta Bonazza.

"It's a voyage through light from start to end within the space of the church of San Barnaba, through the glorious painting of Mauro Cappelletti. This is what these projects are for: to offer a different way to inhabit a community space, to see it in a fresh light, to make strides in our ways of thinking and even pose difficult questions. All while never losing sight of beauty as a guiding principle".

The catalogue Tre anni con Dante (Three Years With Dante) by Roberta Bonazza is dedicated to the three-part exhibit featuring Fabio Bucciarelli, Willy Verginer and Mauro Cappelletti. It is a visual, tangible, legible commemoration of an initiative that occupied an important place among the artistic initiatives promoted in recent years in the province of Trento.

"The trilogy we've put together", remarks

Frank Salvadori, "offered a way to explore the many, profound implications of Dante Alighieri's masterpiece in depth. The value of the exhibits becomes clearer and clearer as you leaf through these pages. We like to highlight one factor shared by all three of the exhibits, which we consider particularly important: there's a connection with the present in every single itinerary. A commitment to the cultural sphere makes sense if it increases our understanding of and ability to interpret our own times. The publication is a record of the work carried out, offering a chance for further reflections and for sharing the themes tackled with other people and in other places".

EVENTI ED ESPERIENZE

EVENTS

di/by LUCIA VENTURELLI

APPUNTAMENTI IMPERDIBILI DA SEGNARE IN AGENDA PER LA PROSSIMA STAGIONE INVERNALE.

MAKE SURE TO MARK THESE UNMISSABLE DATES IN YOUR CALENDAR FOR THIS WINTER SEASON.



NATALE NEL BORGO
26.11.2023-14.01.2024

Bondone
Nei suggestivi vicoli di Bondone prende forma un percorso pervaso da un'atmosfera unica, costellato da luci colorate, meravigliose Natività e addobbi fatti a mano. *In the charming alleys of Bondone, a unique atmosphere takes shape, adorned with colorful lights, wonderful Nativity scenes, and handmade decorations.*



SISSI XMAS SQUARE
8.12.2023-6.01.2024

Madonna di Campiglio
Radio DeeJay torna in diretta live ad animare ed entusiasmare il pubblico di Piazza Sissi con ospiti speciali, concerti con noti artisti e la scoppiettante festa di Capodanno. *Radio DeeJay returns with a live broadcast, enthralling*

and entertaining the audience in Piazza Sissi with special guests, concerts with famous artists and a jubilant New Year's Eve party.



FIS TELEMARQUE WORLD CUP PINZOLO

16-17.12.2023
Pinzolo
Per la prima volta in assoluto Pinzolo ospiterà due tappe di Coppa del Mondo di Telemark. All'evento sportivo si affiancherà l'evento nell'evento, "Telemark food experience": il connubio perfetto tra telemark e prodotti tipici locali. *For the very first time, Pinzolo will host two stages of the Telemark World Cup. As well as the sporting side of things, those attending can enjoy an event within the event: the "Telemark food experience", a perfect pairing of telemark and typical local products.*



NATALE DEI BEGAI
17.12.2023

Massimeno
Un tuffo nel passato per riscoprire gli antichi mestieri di un tempo, tra mercatini, fiabe, intrattenimento per bambini e pranzo con prodotti tipici. *Take a trip back through time and rediscover the ancient crafts of yesteryear, with markets, fairy tales, entertainment for children and a lunch with typical products.*



3-TRE AUDI FIS SKI WORLD CUP NIGHT SLALOM

22.12.2023
Madonna di Campiglio
La storica gara di Coppa del Mondo di slalom speciale maschile compie settanta edizioni. I riflettori sono pronti ad illuminare le nevi del Canalone Miramonti attirando migliaia di spettatori.

This historic race, the men's special slalom World Cup event, turns seventy editions. The floodlights are ready to shine on the snow of Canalone Miramonti for the benefit of thousands of spectators.



WINTER MARATHON
18-21.01.2024

Madonna di Campiglio
L'edizione numero 36 della più longeva competizione invernale di regolarità classica, nata nell'inverno del 1989, presenta quest'anno interessanti novità arricchendosi di nuovi passaggi e nuove prove per le auto d'epoca protagoniste. *The 36th edition of the longest-running winter regularity rally for classic cars, which began in winter 1989, will feature some interesting innovations this year thanks to new routes and new trials for the vintage cars taking part.*



CAMPIONI IN PISTA - DUCATI

21-24.01.2024
Madonna di Campiglio
Dopo il successo dello scorso anno, Ducati torna sulle nevi di Madonna di Campiglio per presentare il suo team ufficiale e le novità della prossima stagione, alternando a momenti istituzionali, esperienze create ad hoc ed avvincenti sfide tra i piloti protagonisti. *After last year's success, Ducati returns to the snows of Madonna di Campiglio to present its official team and developments for the upcoming season, including moments dedicated to the institution, experiences created ad hoc and enthralling challenges between the participating drivers.*



BURTON MOUNTAIN MASH

Febbraio 2024
Madonna di Campiglio
Una settimana di puro divertimento per tutti gli amanti dello snowboard, dai pro-rider agli amatori fino alle giovani generazioni. *A week of pure entertainment for all lovers of snowboarding, from pro-riders to amateurs and even the up-and-coming generations.*



CARNEVALE ASBURGICO

11-16.02.2024
Madonna di Campiglio
La tradizionale rievocazione storica per ricordare la visita della principessa Sissi e dell'Imperatore Franz Josef a fine '800, tra carrozze, musiche e balli. Un salto indietro nel tempo per rivivere la magia della Corte Asburgica.

This traditional historic re-enactment celebrates the visit of Princess Sissi and Emperor Franz Joseph in the late 1800s, with carriages, music and dancing. Take a trip back in time to relive the magic of the Habsburg Court.



GRAN CARNEVALE DI STORO

8-17.02.2024
Storo
Il più grande e storico carnevale del Trentino riservato ai carri statici e con il coinvolgimento di centinaia di figuranti, carri allegorici, gruppi mascherati e numerose bande musicali. *The largest and most historic carnival in Trentino, reserved for static floats and with the involvement of hundreds of figures, allegorical floats, masked groups and numerous bands.*

EVENTI EVENTS

EVENTI EVENTS

Scopri il calendario
campigliodolomiti.it/it/eventi-top

View the calendar
campigliodolomiti.it/en/top-events



EVENTI ED ESPERIENZE

EVENTS

APPUNTAMENTI IMPERDIBILI DA SEGNARE IN AGENDA PER LA PROSSIMA STAGIONE INVERNALE.

MAKE SURE TO MARK THESE UNMISSABLE DATES IN YOUR CALENDAR FOR THIS WINTER SEASON.



GRAN CARNEVALE GIUDICARIESE

8-13.02.2024

Tione di Trento

Nella borgata di Tione, accanto alle tradizionali sfilate dei carri allegorici e dei gruppi mascherati, tanto divertimento, musica e ospiti d'eccezione.

In the village of Tione, alongside the traditional parades of allegorical floats and masked groups, lots of fun, music and special guests.



WORLD ROOKIE TOUR

10-15.03.2024

Madonna di Campiglio

L'Ursus Snowpark di Madonna di Campiglio, uno dei migliori park d'Europa, accoglierà nuovamente giovani freeskier provenienti da tutto il mondo, pronti a competere in entusiasmanti contest.

The Ursus Snowpark in Madonna di Campiglio, one of Europe's finest parks, will once again welcome young freeskiers from all over the world to compete in thrilling contests.



TRENTODOC SULLE DOLOMITI

Madonna di Campiglio

Un unico appuntamento in quota tra cucina, chiacchiere e bollicine di montagna.

A unique, high-altitude experience with fine cooking, conversation and mountain bubbly.



RED BULL HAMMERS WITH HOMIES

Marzo / Aprile 2024

Madonna di Campiglio

Crew provenienti da tutta Europa si sfideranno nello spettacolare Ursus Snowpark per guadagnarsi "il martello" della vittoria, in un format di gara unico nel suo genere che valuta creatività, stile e gioco di squadra.

Crews from all over Europe are pitted against each other in the spectacular Ursus Snowpark to win the "hammer of victory", in a race format like no other: one which rewards creativity, style and teamwork.

EXPERIENCES

UN'ANTEPRIMA DI ALCUNE SUGGERZIONI PER LE TUE PROSSIME VACANZE.

A PREVIEW OF SOME SUGGESTIONS FOR YOUR NEXT HOLIDAY.



AL CHIARO DI LUNA

27.12.2023

25.01.2024

24.02.2024

Madonna di Campiglio

Lasciati guidare dal chiarore della luna. Un'esperta guida alpina ti accompagnerà in un'escursione dove il silenzio del bosco e la magia della luce argentea della luna ti terranno compagnia. All'arrivo ti attenderà una piacevole sorpresa.

Let an expert Alpine guide lead you on an adventure where the silence of the woods and the magic of the moon's silvery light will be your travel companions. You'll also find a pleasant surprise waiting upon your arrival.

E in arrivo tante altre interessanti novità.

And lots of other intriguing new items to come.



TRENTINO SKI SUNRISE

27.01.2024

03.02.2024

10.02.2024

17.02.2024

Madonna di Campiglio e Pinzolo

Assapora i colori dell'alba, tracciando le prime curve sulle immacolate piste da sci della Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta e gustando una deliziosa colazione presso uno dei rifugi in quota.

Drink in the sight of dawn's colours lighting up the curves and bends of the immaculate slopes in our Ski area, as you savour a delicious breakfast at one of our mountain lodges.



CAMPIGLIO SUNSET SKI

22.02.2024

29.02.2024

07.03.2024

Madonna di Campiglio

Sali in telecabina per una corsa speciale a chiusura impianti e degusta un aperitivo accompagnato da sfiziosi fingerfood nei rifugi più panoramici della Skiarea. All'imbrunire ridiscendi con sci ai piedi e fiaccola in mano accompagnato dai maestri di sci.

Take a special cable car ride up into the heights after the lifts close, and enjoy an aperitif with tasty finger food in lodges offering the most idyllic views of our ski area. When night falls, you'll ski your way back down with a torch in hand, accompanied by ski instructors.

Scopri il calendario e prenota la tua esperienza su campigliodolomiti.it/it/esperienze

View the calendar and book your experience at campigliodolomiti.it/en/experiences

EVENTI EVENTS

ESPERIENZE EXPERIENCES

Scopri il calendario campigliodolomiti.it/it/eventi-top

View the calendar campigliodolomiti.it/en/top-events



IL TELEMARCK È MONDIALE

**IL 16 E 17 DICEMBRE 2023,
LA COPPA DEL MONDO DI TELEMARCK
APPRODA, PER LA PRIMA VOLTA,
A PINZOLO, SULLE NEVI
DEL DOSS DEL SABION.**

di/by NICOLLE BORONI

Lo sci con il tallone libero sarà protagonista dell'inverno a Pinzolo, sulle piste del Doss del Sabion, nella Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta. Sono infatti attese, il 16 e 17 dicembre, due tappe di Coppa del Mondo di telemark, specialità sprint, un circuito professionistico internazionale di gare organizzato annualmente dalla Federazione internazionale sci (Fis), con prima edizione tenutasi nel Duemila. Il telemark, dal punto di vista storico, nasce in Norvegia ed è una disciplina che combina velocità ed estrema precisione nei movimenti: solo la punta del piede è attaccata allo sci e per compiere la curva gli atleti devono inginocchiarsi. Dal punto di vista agonistico, tra gli specialisti che possono ambire alla Coppa del Mondo ci sono gli svizzeri, vincitori del massimo riconoscimento mondiale nella passata stagione quando Bastien Dayer e Martina Wyss, entrambi componenti del team elvetico, non solo si

sono aggiudicati la "Coppa di cristallo" generale, ma pure le singole coppe di specialità: classico, sprint e sprint parallelo. Per le due tappe di Pinzolo, l'organizzazione è a cura dell'Agonistica Campiglio Val Rendena. Inoltre, negli stessi giorni, dal 15 al 17 dicembre, su iniziativa dell'associazione "Poeti dei monti-Telemark", ritorna anche "Telemark & Food Experience", un binomio di esperienze che si completano l'una con l'altra: l'opportunità di conoscere e imparare la tecnica del telemark da una parte; la possibilità di deliziare il palato assaporando piatti tipici locali cucinati dagli "chef delle Dolomiti", con attenzione ai prodotti presidio Slow Food, Qualità Trentino e km zero in abbinamento ai vini Trentodoc, dall'altra. Il telemark, dopo il successo di "Telemark & Food Experience" ideato alcuni anni fa, con l'arrivo della Coppa del Mondo diventa un elemento distintivo del mese di dicembre a Pinzolo.

MAKING A TELEMARCK ON THE WORLD

**On 16 and 17
December 2023,
the Telemark
World cup will
come to Pinzolo
for the first time,
hitting the snow on
Doss del Sabion.**

Free-heel skiing will be the highlight of this winter in Pinzolo, as it takes over the slopes on Doss del Sabion in the Campiglio Dolomiti di Brenta Ski Area. In fact, 16 and 17 December are the dates scheduled for two sprint events in the Telemark World Cup, a professional, international race circuit organised every year by the International Ski Federation (FIS), the first edition of which was held in the year 2000. Historically, telemark skiing originated in Norway. It's a discipline which combines speed with extremely precise movements: only the toes are bound to the skis, and athletes must bend their knees to go around the turns. In terms of the competition itself, the telemark specialists who may have their eyes on the World Cup include Switzerland. The Swiss already won the world's top accolade

last season when Bastien Dayer and Martina Wyss, both members of the Swiss team, not only took home the general Crystal Globe but also claimed the globes for the individual specialties: classic, sprint and parallel sprint. The two stages in Pinzolo have been organised by the "Agonistica Campiglio Val Rendena" Ski Club. And that's not all: also running from 15 to 17 December, thanks to the "Poeti dei monti-Telemark" association, is the "Telemark & Food Experience". This partnership between two experiences adds up to more than the sum of its parts: the chance to discover and learn about telemark techniques on the one hand; and, on the other, the opportunity to treat your taste buds to typical local dishes prepared by the "chefs of the Dolomites", with a focus on Slow Food, Qualità Trentino and 0-km products paired with Trentodoc wines. Following the success of the "Telemark & Food Experience" dreamed up a few years ago, and with the arrival of the World Cup, telemark has become a staple part of the month of December in Pinzolo.

WHAT REALLY MATTERS IS
WHO YOU CELEBRATE WITH

FERRARI

TRENTO





New performance season has begun.

Il massimo della potenza e del controllo da vivere in armonia con la natura.

Future is an attitude



Testa le performance sostenibili delle **Audi driving experience**.

Gamma Audi RS e-tron GT. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 19,7 - 21,6 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 501 - 458 km; emissioni CO₂ ciclo di prova combinato: 0 g/km.

I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO₂ 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. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.

La foto si riferisce ad attività con istruttore in aree delimitate.

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

Audi è Main Partner di



FEDERAZIONE ITALIANA
SPORT INVERNALI



MADONNA
DI CAMPIGLIO