

# CAMPIGLIO

**DOVE LE MONTAGNE  
INCONTRANO L'UOMO**

**WHERE MOUNTAINS  
MEET HUMANS**

di / by **ALBERTA VOLTOLINI**

**OTTO STORIE DAI MONTI  
DI MADONNA DI CAMPIGLIO  
E DINTORNI.**

**EIGHT STORIES FROM THE MOUNTAINS  
OF MADONNA DI CAMPIGLIO AND  
THE SURROUNDING AREA.**





# CAMPIGLIO

EDIZIONE SPECIALE  
SPECIAL EDITION  
2021-2024

Publicazione edita da  
*Publication of*  
Madonna di Campiglio  
Azienda per il Turismo Spa.  
via Pradalago, 4 38086 Madonna  
di Campiglio (TN), T. +39 0465 447501

Progetto grafico  
*Graphic design*  
Plus Communications, Trento

Foto di copertina  
*Cover photo*  
Laboratorio Stufe Collizzolli,  
di/by Marco Varoli

Traduzione  
*Translations*  
Intrawelt, Language Laboratory, PoliLingua  
Uk Ltd, Londra

Stampa  
*Press*  
Litografica editrice Saturnia, Trento

**M** MADONNA  
DICAMPIGLIO

## IL POTERE DELLE PAROLE

di/by ALBERTA VOLTOLINI

Il potere della narrazione è senza tempo e continua a fiorire anche nell'era della transizione digitale. Che sia raccontata in un libro o in un podcast, ascoltata alla radio o vista su uno schermo, letta su un blog o scoperta su Instagram, una bella storia va dritta al cuore perché una bella storia è sempre una bella storia. In questo numero speciale di "Campiglio", una selezione di interviste e incontri dà voce a Madonna di Campiglio, insieme alla Val Rendena, le Giudicarie centrali e la Valle del Chiese. Le storie raccolte catturano l'attenzione del viaggiatore, suggeriscono un possibile viaggio di emozioni e anticipano il senso di appartenenza a un vissuto di relazioni uniche.

### THE POWER OF WORDS

*The power of storytelling is timeless and continues to thrive in the digital age. Whether told in a book or a podcast, heard on the radio or seen on a screen, read on a blog or discovered on Instagram, a great story speaks to the heart because a great story is always a great story. In this special edition of 'Campiglio', we have put together a selection of interviews and encounters to give a voice to the tourism of Madonna di Campiglio, along with Val Rendena, the central Giudicarie and Valle del Chiese. The stories we have collected capture the traveller's attention, suggest a possible journey of emotions and anticipate the feeling of belonging to an experience of unique relationships.*

**04**  
**STUFE COLLIZZOLLI, SIMBOLO DI ECCELLENZA**  
**STUFE COLLIZZOLLI, A SYMBOL OF QUALITY**

**14**  
**FIorenzo PERREMUTO: "LA MIA CUCINA SUONA IL ROCK"**  
**"MY CUISINE PLAYS ROCK 'N' ROLL"**

**20**  
**PEDRETTI GRANITI: TONALITE, UNA PIETRA DI VALORE**  
**PEDRETTI GRANITI: THE VALUE OF TONALITE ROCK**

**28**  
**DAMIANO FILOSI: "LA FELICITÀ STA NELLA SEMPLICITÀ"**  
**DAMIANO FILOSI: HAPPINESS IN SIMPLE PLEASURES00**

**36**  
**ARNALDO E IVO BONAPACE: UNA STORIA DI NEVE E FRATELLANZA**  
**ARNALDO E IVO BONAPACE: A STORY OF SNOW AND OF BROTHERHOOD**

**44**  
**I CARBONAI DI BONDONE: FUMA ANCORA IL "POIÒT"**  
**THE CHARCOAL-BURNERS IN BONDONE: THE FIRES OF "POIÒT" BURN ONCE MORE**

**50**  
**LE MERLETTAIE DI JAVRÈ: BRILLA IL TOMBOLO NELLE CASE**  
**THE LACE MAKERS OF JAVRÈ: BOBBIN LACE STILL HAS ITS PLACE**

**60**  
**ROCCATI: L'ARTISTA DEL CIOCCOLATO**  
**ROCCATI: THE CHOCOLATE ARTIST**



# STUFE COLLIZZOLLI: SIMBOLO DELL'ECCELLENZA MADE IN ITALY

*photo* MARCO VAROLI

**NELLE PIEGHE  
DELLA MONTAGNA,  
LONTANO  
DALL'ATTIVISMO E  
DALLE OPPORTUNITÀ  
DELLE GRANDI CITTÀ,  
SI INSEGUONO SOGNI  
E SI CONCRETIZZANO  
GRANDI IMPRESE.**

**“Realizziamo stufe interamente fatte a mano. Ogni settimana ne nasce una nuova, unica e personalizzata”.**

Eros Collizzolli



Particolari del laboratorio.  
Workshop details.

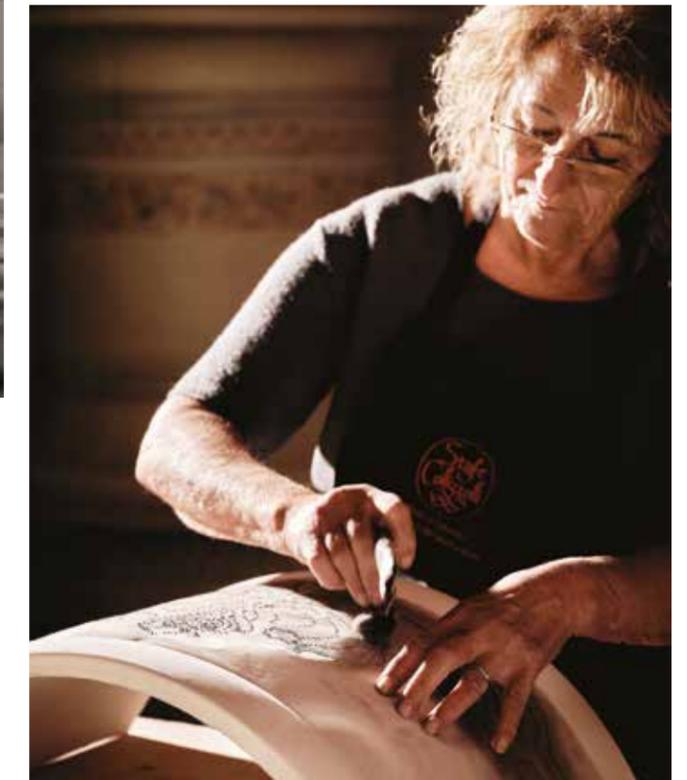


**“Our stoves are entirely handmade. A new unique and personalised stove is created every week.”**

Eros Collizzolli

Le mani “d’oro” di Gemma durante l’esecuzione di un disegno.

The ‘magic’ hands of Gemma as she draws.



CAMPIGLIO

**C**ento per cento fatte a mano, in Italia, nel piccolo paese di Bolbeno, comune di Borgo Lares. Prodotto di eccellenza, esempio dell’artigianalità italiana conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, le creazioni Collizzolli sono stufe-gioiello che vestono gli ambienti di un’eleganza senza tempo e scaldano non solo la casa, ma anche i cuori di chi la abita. A pochi chilometri da Madonna di Campiglio, nel laboratorio che è, allo stesso tempo, officina di ingegnosità e atelier d’arte, nasce una nuova stufa, unica e personalizzata, ogni settimana. Ciascun esemplare sboccia coltivato dalle mani amorevoli di abili artigiani, nutrito di esperienza, cura per i dettagli e attenzione verso il committente, la sua personalità e le sue esigenze. Per questo motivo nessuna stufa è uguale all’altra. Parlare di stufe Collizzolli è raccontare un’avventura imprenditoriale che è anche la storia di una famiglia. Gemma, la mamma artista, che scopre il dono della creatività e lo alimenta con costanza e

dedizione, anche quando la vita la porta a percorrere altre vie. Dario, il papà geniale che vede lontano e insegue sogni. Eros e Gabriele, i figli appassionati ed entusiasti che scelgono di seguire le orme paterne e accompagnare l’azienda nel nuovo millennio, denso di sfide e prove inattese. Insieme a loro Paolo Rivani, il collaboratore che da quattordici anni è presenza irrinunciabile nelle varie fasi che scandiscono la produzione. Visitare il laboratorio di Bolbeno suscita lo stesso stupore che provano i bambini di fronte alle novità. È un mondo fatto di gesti, quelli sapienti dell’artigiano, e di parole, quelle gentili di chi sa cogliere il valore della vita e dell’impegno quotidiano. Gli spazi sono colmi di oggetti e attrezzi disposti in un disordine che è solo apparente. Ognuno di essi ha il suo posto e insieme compongono un quadro armonioso. Varcato l’ingresso, sulla destra, sono in mostra alcune stufe finite mentre a sinistra l’occhio è attirato da una sequenza di maioliche variopinte. Colori e pennelli pronti all’uso sono

posizionati in una vetrinetta mentre in grandi cassetti sono conservati i disegni per le decorazioni. Gemma, al centro, è al lavoro. Sta mescolando terre e polveri per ottenere il colore con la sfumatura desiderata. Poi, con delicatezza, fa scivolare il pennello sulla maiolica che in pochi minuti impreziosisce con una decorazione semplice, ma d’effetto. Numerosi sono i disegni che possono personalizzare la stufa. A secondo del gusto indicato dal cliente, la maiolica presenterà un motivo moderno oppure antico, un decoro inciso oppure un bassorilievo, potrà essere essenziale oppure abbellita in modo complesso come lo erano, un tempo, le stufe presenti nelle case contadine e nelle abitazioni signorili del Trentino e dell’Alto Adige. In un altro ambiente, Eros Collizzolli ci mostra le sue mani all’opera nella modellazione e lisciatura dell’argilla all’interno degli stampi. L’operazione avviene su un grande tavolo da lavoro, in tonalite della Val Genova.

## STUFE COLLIZZOLLI: A SYMBOL OF MADE IN ITALY QUALITY

***In the folds of the mountains, far from the hustle and bustle and the opportunities of the big cities, dreams are followed and successful businesses built.***

*100% handmade in Italy, in the tiny village of Bolbeno in the municipality of Borgo Lares. A product of excellence, an example of Italian craftsmanship popular around the world, the timeless elegance of a Collizzolli stove enhances any space, warming not just the home, but also the hearts of those who live there.*

*Just a few kilometres from Madonna di Campiglio, a new stove is created each week, unique and personalised, in the studio that is at once a workshop of ingenuity and designer store. Each piece comes to life, cultivated by the loving hands of skilful craftsmen and women, nurtured by experience, attention to both detail and to the customer, in terms of their personality and needs. It is for this reason that no two stoves are the same. To speak about Stufe Collizzolli is to tell a story of an entrepreneurial adventure that is also the story of a family. Gemma, the artist mother, who discovers the gift of creativity and nourishes it constantly*

*and with dedication, even when life leads her down other roads. Dario, the brilliant father, his far-sighted vision, a follower of dreams. Eros and Gabriele, their passionate and enthusiastic sons who chose to follow in their father’s footsteps and see the business into the new millennium, meeting its many challenges and unexpected tests. Together with Paolo Rivani, who has been overseeing the various stages of production for fourteen years. Visiting their Bolbeno workshop arouses the same amazement a child feels in the face of something new. This is a world made of the wise gestures of an expert craftsman and the kind*

**“Le stufe che realizziamo sono artigianali e vengono create insieme al cliente. Ogni passo del progetto passa dall’ascolto del committente”.**

Gabriele Collizzolli

**“Our stoves are handmade and created together with the customer. Each step of the design comes from listening to the customer.”**

Gabriele Collizzolli

Eros lavora l’argilla modellandola nello stampo.

*Eros works the clay, shaping it in the mould.*

Gabriele apre il forno raffreddato ed estrae le maioliche in argilla smaltata pronte per l’assemblaggio.

*Gabriele opens the cold oven and removes the glazed majolica, ready for assembly.*



Posizionato all’interno del laboratorio prima che venisse concluso, è una delle invenzioni di Dario. Sulla sua superficie, levigata e livellata alla perfezione, nascono e si provano i vari elementi che compongono la stufa. Se i pezzi superano la prova del tavolo, è garantito che sono corretti e potranno essere installati ovunque. Una tramoggia che priva l’argilla dell’aria e un forno per la cottura delle maioliche che raggiunge i 1.000 gradi, sono gli unici macchinari ammessi nel laboratorio Stufe Collizzolli. Il resto è ingegno, saper fare, ricerca della perfezione, tenacia, e amore per un lavoro che va oltre le difficoltà dei tempi e le regole del mercato.

*words of those who know how to seize the value of life and daily commitment. Spaces are filled with objects and tools arranged in a seemingly haphazard manner. Yet everything has its place and together, they make up a harmonious picture. Walking through the entrance, on the right, some completed stoves are on display, while on the left, the eye is drawn to a sequence of colourful majolica. Colours and brushes, waiting to be used, are placed in a display cabinet, while the designs for decorations are kept in large drawers. Gemma is at work in the middle of this. She is mixing earth and powder to achieve the desired shade.*

*Then, she delicately glides the brush over the majolica, which, in just a few minutes is decorated with a simple, yet effective, design. There are numerous designs to personalise stoves. Depending on the customer’s taste, majolica can feature a modern or an old motif, an engraved decoration or a bas-relief, it can be simple or have a complex design like the stoves once found in the homes of peasants and the noble dwellings of Trentino and South Tyrol. In another area, Eros Collizzolli lets us see his hands at work as he shapes and smooths the clay within the moulds. He does this on a large Val Genova tonalite workbench. One of Dario’s creations was*

*placed within the workshop before it was completed. Smoothed and levelled to perfection on the surfaces, the various elements that make up a stove are created and tested. Pieces that pass the ‘bench test’ are guaranteed to be correct and can be installed anywhere. A hopper that deprives the clay of air and an oven that can reach 1000 degrees for baking the majolica are the only machinery permitted in Stufe Collizzolli’s workshop. The rest is ingenuity, know-how, the pursuit of perfection, tenacity, and love for a work that goes beyond the difficulties of the times and market rules.*



**“In ogni decorazione ci metto il cuore. Mia figlia Mariacristina dice che pensare un disegno è come meditare”.**

Gemma

**Partiamo dall’inizio. Quando inizia la storia di Stufe Collizzolli?**

**DARIO:** “Andiamo indietro di molti anni a quando ero un ragazzino. Il primo lavoro che ho fatto è stato da “uomo di fatica”. Portavo i mattoni da malta per un artigiano che realizzava stufe. Poi ho fatto il muratore, ma la passione per le stufe mi è rimasta dentro e ho cominciato a costruirne su richiesta. All’inizio, tra gli alti e bassi del mercato, acquistavo le ceramiche dalle ditte di settore mentre Gemma si occupava dei disegni. Poi, alla fine degli anni Ottanta, ho deciso di progettare e creare le mie stufe, sempre con l’aiuto di Gemma e di mio fratello Simone, fino a creare la stufa che volevo. Poco a poco sono entrati nell’attività i miei figli ed è nato quello che vedete oggi. I ragazzi sono stati bravi perché mi hanno seguito senza che io gli chiedessi nulla e senza alcuna osservazione sul lavoro da parte mia. Ho lasciato che crescessero a modo loro, guardando, osservando, apprendendo. È stato un lavoro enorme. Ora non mi occupo più di nulla. Mi sono messo in parte, veramente”.

**Nei vostri prodotti si leggono elementi della tradizione, ma anche innovazione e genialità...**

**DARIO:** “Io dico sempre che mi sono fatto un grande mazzo e che ho visto un po’ più in là di quello che pensavo di riuscire a vedere. Ho fatto alcune cose e ideato piccole novità che mi hanno stupito. Le consideravo provvisorie, invece la maggior parte non ha più avuto bisogno di ritocchi o cambiamenti e funziona che è una meraviglia ancora oggi”.

**Come promuovete la vostra azienda? Quali sono i mercati ai quali vi rivolgete?**

**DARIO:** “La nostra azienda è piccola e si trova in un posto piccolo. Inoltre, una stufa Collizzolli, una volta costruita dura generazioni e, come conseguenza, il mercato si satura. La visibilità attraverso i nuovi mezzi di comunicazione e internet, come mi dicono i miei figli, aiuta nel farci conoscere anche lontano da Bolbeno. Oggi le nostre stufe sono in tutta Italia e sono arrivate anche oltre oceano, fino a Boston”.

**Quali sono le principali fasi produttive che portano alla nascita di una vostra stufa?**

**GABRIELE:** “Produciamo stufe artigianali insieme al cliente. Il committente ci contatta, ci parla della sua casa, delle questioni termiche e, insieme, creiamo la stufa perfetta per l’ambiente al quale è destinata. Dopo il sopralluogo, la fase di studio e il progetto vero e proprio, le ceramiche sono realizzate senza l’utilizzo di alcuna macchina. Create a partire dall’argilla, una a una sono prima battute a mano in stampi di gesso poi, il giorno seguente, vengono

spatolate, lisiate e rovesciate. Fatta questa operazione il tutto deve asciugare per circa 8 settimane prima di passare alle fasi successive. Creare una stufa è un lungo lavoro che dura dai 3 ai 4 mesi e richiede l’impiego di 300/350 ore. Infine, quando i singoli pezzi escono dal forno, la stufa è pronta per essere montata nel tempo di 1 o 2 giorni. In un secondo momento ritorneremo nella casa dove l’abbiamo installata per fare il collaudo”.

**La decorazione è forse il passaggio che esprime di più la personalità della stufa. Ci può raccontare il suo ruolo?**

**GEMMA:** “Il mio non è solo un lavoro, è un dono, qualcosa di creativo che mi gratifica. La cosa più importante è capire ciò che desidera il cliente, cercare e trovare una sintonia con il committente, in modo poi da poterlo accontentare, rispondendo al suo gusto oltre che all’ambiente dove sarà posizionata la stufa. Non ci sarà mai nessuno che dirà: “Oh, guarda come è bella la tua stufa”. Tutti diranno: “La mia è

più bella”, ma semplicemente perché fatta come desiderata”.

**Quando ha scoperto il suo talento?**

**GEMMA:** “Da piccola ho sempre disegnato e dipinto e negli anni ho portato avanti questo dono che è, allo stesso tempo, un’esigenza. Anche mentre facevo altro, non ho mai smesso di disegnare o dipingere. Per me è un’espressione di una parte di me stessa, è importante”.

**I prodotti che realizzate sono qualcosa in più di splendidi oggetti Made in Italy, raccontano la vostra storia...**

**GEMMA:** “Sì, è vero. La creazione in laboratorio è lunga e richiede molto impegno. C’è molto di noi nelle stufe che realizziamo e qualche volta si fa fatica a lasciarle andare”.

**“I put my heart into every design. My daughter Mariacristina says that thinking of a design is like meditating.”**

Gemma

**Let’s start at the beginning. When did the story of Stufe Collizzolli begin?**

**DARIO:** “We go back many years, to when I was a boy. The first job I had was as a handyman. I used to carry bricks and mortar for a craftsman who made stoves. Then I was a builder, but the passion for stoves never left me and I began making them to order. At the start, between the ups and downs of the market, I bought ceramics from businesses in the industry while Gemma handled the designs. Then, in the late 1980s, I decided to design and create my own stoves, still with the help of Gemma and my brother, Simone, until I had created the stove that I wanted. My children gradually came into the business and the

company you see today was born. My children were great because they followed without me asking them for anything and without me having to observe their work. I left them to develop in their own way, watching, observing and learning. It was a huge task. I don’t do anything anymore. I’m no longer a part of it, really.”

**Traditional elements as well as innovation and ingenuity can be seen in your products...**

**DARIO:** “I always say that I worked really hard and that I saw a little further than I thought I could see. I have done some small innovations that surprised me. I considered them temporary, but most did not need any adjustments or changes and it’s a wonder that they are still working today.”

**“In testa avevo un sogno e come i veri sogni non ti lasciano mai. Volevo far rivivere le vecchie stufe a olle che per centinaia di anni hanno riscaldato e ascoltato i racconti dei nostri nonni ormai persi nel tempo”.**

Dario Collizzolli

Dario Collizzolli, il fondatore di “Stufe Collizzolli”, racconta la sua storia e quella della sua famiglia-impresa. Dario Collizzolli tells his story and that of the family business.



**“In my head I had a dream, and like all true dreams, they never leave you. I wanted to revive the old ‘olle’ stoves that heated and listened to the stories of our grandparents for hundreds of years, that have now been lost in time.”**

Dario Collizzolli

**When did you discover your talent?**

**GEMMA:** “I’ve always drawn and painted, ever since I was a little girl, and over the years I have developed this talent which is, at the same time, a need. Even when I was doing other things, I never stopped drawing or painting. For me, it’s an expression of a part of myself, it’s important.”

**The products that you make are something more than stunning ‘Made in Italy’ pieces, they tell your story...**

**GEMMA:** “Yes, that’s true. Creating something in the workshop takes a long time and requires a lot of commitment. We put a lot of ourselves into our stoves and sometimes it is hard to let them go.”

**How do you promote your business? What markets do you focus on?**

**DARIO:** “We are a small business in a small place. Also, a Collizzolli stove will last for generations and, as a result, the market is saturated. Visibility via the new methods of communications and the Internet, as my children tell me, helps to get your name out there even a long way from Bolbeno. Today, our stoves are all over Italy and even across the ocean, as far away as Boston.”

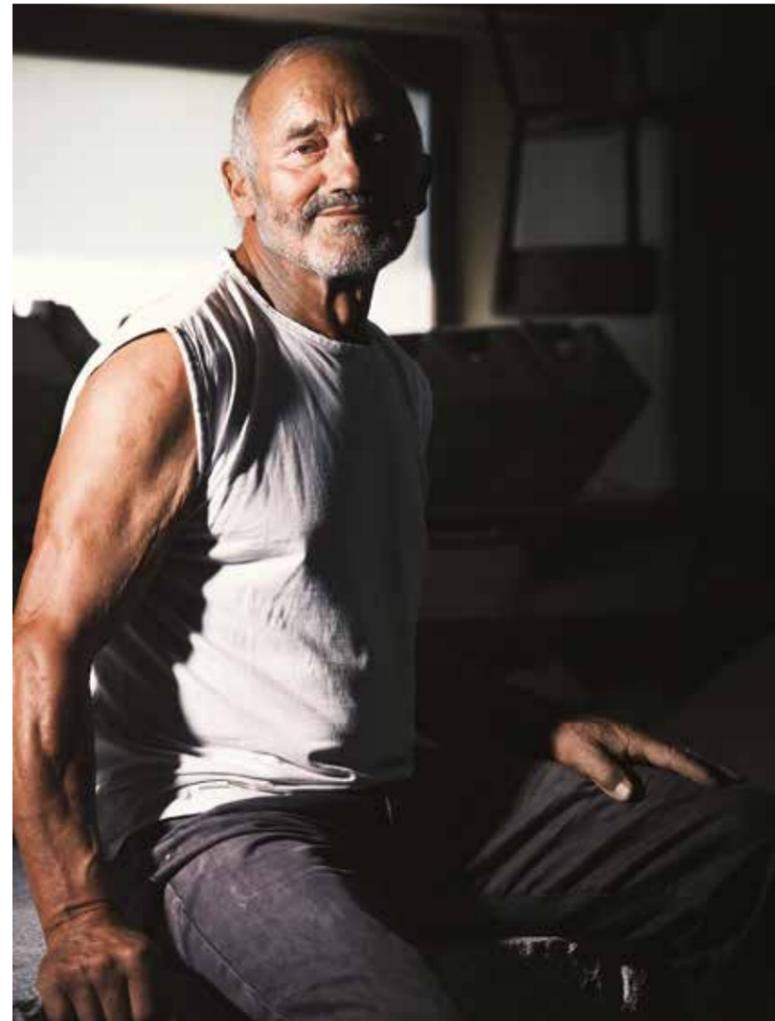
**What are the main stages of production required to create one of your stoves?**

**GABRIELE:** “We manufacture handmade stoves together with the customer. The buyer contacts us, we talk about their house, thermal factors and, together, we create the perfect stove for its intended environment. After inspection, the research phase and the actual design, the ceramics are made without the use of any machinery. Created from clay, one by one they are first manually hammered in plaster moulds, then the next day, they

are spatulated, smoothed and turned. Once this is completed, everything must dry for about 8 weeks before moving on to the next stage. Creating a stove is a long process that takes 3 to 4 months and requires between 300 and 350 hours. Finally, when the individual pieces come out of the oven, the stove is ready to be assembled within 1 or 2 days. We will return to the house where it is installed for testing at a later date.”

**Decoration is perhaps the stage that most expresses the stove’s personality. Can you tell us about your role?**

**GEMMA:** “My role is more than a job, it is a gift, something creative that makes me happy. The most important thing is to understand what the customer wants, to try to find a chemistry with the customer so that we can make them happy, in line with their taste as well as with the environment in which the stove is to be installed. There will never be anyone who says, ‘Oh, look how lovely your stove is’. Everyone will say, ‘Mine is more beautiful’, but only because it has been made how they wanted.”



Nel laboratorio di Stufe Collizzolli si realizzano stufe in ceramica, stufe a legna, stufe a olle e stufe in maiolica tutte fatte a mano. Tradizionalmente a legna, oggi le stufe possono essere realizzate anche con alimentazione elettrica, ideale in seconde case e in città. Ogni progetto nasce dalla collaborazione diretta con il cliente e ha un design personalizzato. Forme, decori e colori possono ispirarsi alle antiche stufe di tradizione alpina, ricche di dettagli (note a molti sono quelle con sfondo di colore verde e rilievi in bianco, prodotte tra la fine del Settecento e la metà dell’Ottocento), oppure ad uno stile minimale e contemporaneo. Tutte, però, hanno in comune l’ingegno Collizzolli e un calore diffuso che profuma di legno e armonia.

Segui i social @campigliodolomiti e visita [campigliodolomiti.it](http://campigliodolomiti.it) per scoprire il video realizzato da Marco Varoli presso il laboratorio Stufe Collizzolli e altri contenuti aggiuntivi.

Handmade ceramic stoves, wood burning stoves, ‘olle’ stoves and majolica stoves are all built in the Stufe Collizzolli workshop. Generally wood burning, stoves can also be electric. Each project comes from direct collaboration with the customer and has a personalised design. Shapes, decorations and colours may be inspired by the heavily detailed traditional Alpine stoves (those with a green background and white reliefs produced between the end of the 18th and the mid-19th centuries are familiar to many), or by a more contemporary minimalist style. All, however, share Collizzolli’s ingenuity and a widespread warmth that bears the scent of wood and harmony.

Follow us on social media @campigliodolomiti and visit [campigliodolomiti.it](http://campigliodolomiti.it) to see the video made by Marco Varoli at the Stufe Collizzolli workshop, as well as other additional content.



# "LA MIA CUCINA SUONA IL ROCK"

photo MARCO VAROLI

**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.***



**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 - 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



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 Onesto 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 Onesto, 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.



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. "Music led me away from my cooking, but inside I felt there was something missing

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 studying at the Hospitality School in Rovereto, I spent weekends and holidays

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



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 businnes. "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 triticultura 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 consumè 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 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 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.

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

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

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



**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.**



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 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.

# TONALITE: UNA PIETRA DI VALORE

DA ELEMENTO  
DELLA TRADIZIONE  
A MATERIALE  
CONTEMPORANEO.  
NEI LABORATORI DI  
PEDRETTI GRANITI A  
CARISOLO  
LA TONALITE DIVENTA  
DESIGN, ARTE,  
ARCHITETTURA.

**La** tonalite, nota anche come granito dell'Adamello, conosce l'energia del fuoco che l'ha cristallizzata milioni di anni fa, la forza dell'acqua che la modella con lo scioglimento dei ghiacci, il movimento dell'aria che la sferza nelle notti più fredde, il calore della terra che la custodisce da millenni. Ad un certo punto della storia questa pietra, unica e di rara bellezza, incontra la nobiltà del

saper fare che la trasforma in colonne e scalinate di antiche chiese, portali, cornici e mura di abitazioni, muretti a secco di terrazzamenti dimenticati, fontane d'acqua zampillante, pavimentazioni di stradine che si arrampicano verso i monti. Non c'è paese, in Val Rendena, che non sfoggi con orgoglio almeno uno di questi manufatti, segni distintivi del territorio, simboli di identità da mettere in mostra.

La seduta "Campione" in tonalite di Max Lamb.  
Max Lamb,  
"Campione Chair" made in "tonalite".



La straordinaria fontana di Kengo Kuma che abbellisce il porto di Forio d'Ischia. Il progetto è stato possibile grazie alla collaborazione tra il Politecnico di Milano, una donazione gestita dall'associazione Pida (Premio internazionale Ischia di architettura), il Comune di Forio e Pedretti Graniti.

The amazing fountain by Kengo Kuma at the Forio di Ischia. The project was made possible by a collaboration with Politecnico di Milano, a donation organized by the Ischia International Architecture Awards (PIDA) association, the City of Forio, and Pedretti Graniti.



Negli anni Sessanta del Novecento, un'antica famiglia di tagliapietre e scalpellini originaria di Bienno, nella bresciana Valle Camonica, arriva in Val Rendena e inaugura una fortunata avventura imprenditoriale fatta di lavoro, sacrificio, successo. Si tratta dei Pedretti, che mettono radici nel Trentino occidentale e legano quattro generazioni della famiglia al granito dell'Adamello. L'impresa estrae dalle cave della Val Genova, taglia e dà forma alla pietra nel laboratorio di Carisolo, trasformandola in elemento privilegiato per varie lavorazioni nel campo edile, ornamentale e dell'arredo urbano. Oggi è un nuovo tempo. Pedretti Graniti sta scrivendo la sua storia futura attraverso una nuova evoluzione ispirata dall'inedito incontro tra la tonalite e la tradizione da una lato, creativi designer, visionari artisti e avveniristici architetti dall'altro, assemblando progetti che arrivano da tutto il mondo. Tre sono i partner che affiancano l'azienda nel percorso di valorizzazione del granito dell'Adamello facendolo

conoscere come materia nuova, finora inesplorata, per il design, l'arte e l'architettura. Si tratta di Trentino Sviluppo, l'Agenzia della Provincia autonoma di Trento dedicata a favorire il progresso sostenibile del sistema trentino, il Politecnico di Milano, fiore all'occhiello delle università a carattere scientifico e tecnologico d'Italia, e Arte Sella, il conosciutissimo percorso di land-art nella natura che si trova in Val di Sella (Borgo Valsugana). A far scoccare la scintilla tra Pedretti Graniti e la creatività è stato, nel 2004, proprio lo sguardo innovativo di Trentino Sviluppo che, attraverso il progetto "Pietra: antichi e nuovi percorsi della pietra trentina", ha voluto incoraggiare il connubio tra ricerca artistica - coinvolgendo giovani artisti, promesse del design e affermati architetti - e la tonalite insieme alla pietra rosa di Terlago, al Verdello di Trento e al porfido della Val di Cembra. In quella prima occasione, a firmare l'inizio di questo straordinario viaggio dentro il design, l'arte e l'architettura fu **Ettore Sottsass jr** che trasformò il prodotto tradizionale

in granito per eccellenza, la fontana, in un oggetto contemporaneo assoluto tagliato a Carisolo. "Dopo questa prima esperienza - racconta **Daniele Pedretti** - ne sono seguite numerose altre. La nostra azienda è stata selezionata per partecipare ad un percorso decennale studiato da Trentino Sviluppo con l'obiettivo di supportare le imprese a fare innovazione ed export. A ciascuna impresa è stato abbinato un designer famoso, a noi è stato affiancato **Max Lamb**". Il designer britannico, che ama trovare nei materiali naturali l'ispirazione per progetti contemporanei, nel 2016 ha plasmato dalla tonalite "Campione", una seduta monolitica di grande impatto visivo esposta al London Design Fair e al London Design Festival e tuttora presente al Salon 94 di Manhattan-New York. "Campione Chair" si è poi evoluta e moltiplicata in altri progetti di interni: sedie, tavoli ed oggetti ornamentali sapientemente plasmati dalle maestranze di Pedretti Graniti. Non solo granito locale. Ne è un esempio la lavorazione del marmo di Carrara su disegno dell'artista tedesco **Nils Udo**

## THE VALUE OF TONALITE ROCK

**From traditional material to contemporary design element, Carisolo's pedretti graniti turns tonalite rock into feature of architecture and art.**

Tonalite rock, the granite of the Adamello mountain range, embodies the fires of the Earth that crystallized it millions of years ago, the power of the waters that shape it when the ice fields melt, and the motion of the winds that rush across it on those cold Alpine nights. Eventually, this stone of such unique beauty would be transformed by local craftsmen into the columns and stairways of ancient churches, into gateways and into the walls and frames of homes, and used to terrace the area's mountain slopes, to build fountains for natural spring water, and to pave the roads that wind their way

up from the local villages. Indeed, there are no towns in the Rendena valley that do not boast at least one example of how tonalite has been used over the centuries, so much so that it has become a distinctive trait of the valley's very identity. In the 1960s, the Pedretti family from Bienno, in the Camonica valley in the province of Brescia, with a long tradition of stonemasons and stone masons, moved to the Rendena valley, where they launched a successful business made of hard work and much sacrifice. The family now has deep ties to this area of western Trentino, with four generations working the Adamello granite they take from Val Genova quarries before shaping it in their Carisolo facilities into a much-sought-after material for various applications in construction, interior design, and urban furnishings. But the times are changing, and Pedretti Graniti has begun writing a new story for the future, a story inspired by an all-new harmony between the tradition of tonalite rock and a whole range of creative designers and visionary artists and architects from around the world. Three partners work alongside the company to promote Adamello granite as

a new, largely unexplored material for art, architecture and design, and namely: Trentino Sviluppo, an association based in Trento dedicated to promoting sustainable development in the Trentino region; Politecnico di Milano, one of Italy's leading universities focused on science and technology; and Arte Sella, the renowned outdoor art museum in Val di Sella (Borgo Valsugana). It was an innovative idea of Trentino Sviluppo that lit this spark of creativity in Pedretti Graniti in 2004 with "Pietra: antichi e nuovi percorsi della pietra trentina" (loosely: "Stone: stories old and new of Trentino stone"), a project aimed at encouraging a union between art - engaging with up-and-coming artists and designers and established architects - and tonalite rock, along with the pink stone of Terlago, Verdello from Trento, and the porphyry of Val di Cembra. That first year, it was the architect **Ettore Sottsass Jr.** who would transform one of the most traditional applications of granite, the fountain, into an object of contemporary art in Carisolo. "After this first experience, a great many others followed," **Daniele Pedretti** explains. "Our

che ha creato "White Sea" per l'isola di Albarella. Sette spettacolari uova di settanta centimetri di lunghezza sagomate nel laboratorio di taglio e lavorazione a Carisolo. Una sfida vinta nel modellare una pietra così pregiata e nel realizzare una forma così particolare, grande, precisa.

"La collaborazione con Trentino Sviluppo e il Politecnico di Milano (in particolare con Marco Imperadori, titolare della cattedra di Progettazione e Innovazione Tecnologica presso la Facoltà di Ingegneria, oggi anche responsabile scientifico di Arte Sella Architettura, ndr) - spiega Daniele Pedretti - ha permesso alla nostra azienda di conoscere nuove opportunità di utilizzo della pietra in settori quali il design, l'architettura e l'arte e di intraprendere uno sviluppo in direzione creativa. Questo cambiamento ha aperto le porte dell'internazionalizzazione e comportato importanti investimenti e l'introduzione di nuovi macchinari in grado di fornire elementi particolari e fuori scala. Abbiamo compreso la via per dare valore aggiunto e unicità alla pietra e all'oggetto creato da essa".

Materia della tradizione, la tonalite ama l'ardore dei designer, la visione futuristica degli architetti e la fantasia senza confini degli artisti. "Ad Arte Sella, di cui siamo partner e sponsor ufficiali, dopo la tempesta Vaia (26-30 ottobre 2018), abbiamo collaborato all'inserimento di alcune nuove opere

importanti", aggiunge il responsabile di Pedretti Graniti. Con il granito dell'Adamello l'architetto portoghese **Eduardo Souto de Moura**, vincitore del prestigioso Premio Pritzker (2011) e del Leone d'Oro alla 16ª edizione della Biennale di Venezia, ha realizzato un'opera senza titolo, installata nel 2019 al confine tra lo spazio espositivo di land art e la montagna selvaggia, colpita, l'anno prima, da Vaia. Un dolmen, una porta, che invita a riflettere sul senso dell'architettura e la fragilità umana di fronte alla forza dirompente della natura.

Ancora, l'opera di land-art "Spleen", dell'artista trentino della Valle del Vanoi **Giuliano Orsingher**, un blocco magmatico di granito ingentilito da una forma sinuosa e ondulata.

Il designer milanese **Alberto Meda** ha invece declinato la tonalite in forma di panchina, nell'ambito del progetto Arte Sella Benchmark, una serie di opere site-specific con funzione di sosta e contemplazione. Il granito dell'Adamello non ha mancato di esercitare il proprio fascino sugli architetti trentini. A Madonna di Campiglio, in piazzetta Detassis, c'è l'installazione "Cengia del Bruno", a ricordo dell'alpinista e "re del Brenta" Bruno Detassis, su progetto dell'architetto **Gino Pisoni**.

L'iniziativa, tra quelle recenti più rilevante, porta però la firma di **Kengo Kuma**, uno dei più importanti e significativi architetti giapponesi



L'iconica seduta "Clizia". Agape Design, un'azienda mantovana operativa da cinquant'anni nella progettazione dell'ambiente-bagno ha omaggiato, lo scorso anno, in occasione del centenario dalla nascita, Angelo Mangiarotti, riferimento della progettazione italiana del Novecento, replicando "Clizia", un oggetto d'arredo unico, solido nel materiale, leggero nella linea in granito nero assoluto tagliato nei laboratori di Pedretti Graniti.

*The iconic "Clizia" chair. Last year, in conjunction with the 100th anniversary of the birth of Italian designer Angelo Mangiarotti, Agape Design, a company based in Mantua with 50 years of experience in interior design, paid homage to Mangiarotti by creating a replica of his "Clizia" to produce a unique piece of interior design, a solid chair in black granite, carved into delicate lines by Pedretti Graniti.*



Gino Pisoni, "Cengia del Bruno".

## LA TONALITE

La tonalite è stata così chiamata dal geologo tedesco Gerhard vom Rath che la descrisse nel 1864 per ricordare il suo primo ritrovamento nel 1857 sul Passo del Tonale. È una roccia magmatica intrusiva intermedia, con una composizione simile al granito. In tutto il mondo, questa pietra porta il nome del passo tra provincia di Brescia e Trentino.

## LA STORIA

La storia di Pedretti Graniti inizia negli anni Cinquanta del secolo scorso quando, con i grandi interventi idroelettrici in Giudicarie, arrivano squadre di scalpellini per estrarre e trasformare la pietra necessaria alla costruzione di dighe, ponti e strade. Nel 1956 Antonio

Pedretti mette radici in Val Rendena e nel 1960 avvia un'attività in proprio. Nel 1976, i figli di Antonio - Faustino, Bortolo, Dino e Mario - fondano la Pedretti Graniti che estrae, lavora e vende la tonalite. L'impegno dei quattro fratelli sarà indirizzato, nel tempo, anche verso un altruismo e una generosità non comuni a favore della comunità locale, dell'associazionismo e del volontariato. Fino alla metà degli anni '70 l'attività ruota attorno alle figure del tagliapietre e dello scalpellino. Poi, con la costruzione del laboratorio in zona industriale a Carisolo, sia l'estrazione che la lavorazione si evolvono con l'utilizzo di mezzi meccanici ed elettronici all'avanguardia, rendendo possibile la realizzazione di prodotti di elevata qualità.

## LE CAVE IN VAL GENOVA

La tonalite proviene dalla cava di Ponte Rosso, in Val di Genova, sul territorio del Comune di Strembo. La presenza all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta, istituito anni dopo l'avvio dell'attività estrattiva, non è stata sempre compresa. La ricerca di un corretto equilibrio tra uomo e natura ha portato l'azienda ad intraprendere un percorso improntato alla qualità e alla ricerca di un valore aggiunto, intrinseco oltre che economico, da attribuire alla pietra. Pedretti Graniti ha ottenuto la Certificazione di qualità ISO 9001 e adottato il sistema di Gestione ambientale 14001. L'estrazione del granito dell'Adamello è sottoposta a 21 pareri diversi e al controllo delle strutture competenti in materia della Provincia autonoma di Trento.



## TONALITE ROCK

Tonalite rock was so named by German geologist Gerhard vom Rath, who described this granite in 1864 when telling of his first expedition to Tonale Pass in 1857. It is an igneous, plutonic rock of felsic composition similar to granite. This stone is now known throughout the world by the name of this alpine pass between the Italian province of Brescia and the region of Trentino.

## THE STORY

Pedretti Graniti's story begins in the 1950s, when teams of stone masons came to the Giudicarie in conjunction with a major undertaking to develop hydroelectric power in the area, helping to extract and transform the stone needed to build dams,

bridges and roads. In 1956, Antonio Pedretti came to the Val Rendena area and started a business in 1960. In 1976, his sons, Faustino, Bortolo, Dino and Mario, established Pedretti Graniti to extract, process and sell tonalite granite. Over time, the four brothers would also turn their attention to making extraordinary contributions to the local community through volunteer work and the support of community associations. Until the mid-1970s, the business revolved around stonecutters and stone masons. With the construction of new facilities in Carisolo, their extraction and processing operations evolved to take advantage of advanced mechanical and electronic equipment, which enabled them to produce products of much higher quality. 1074

## THE VAL GENOVA QUARRIES

The tonalite rock comes from the quarry in Ponte Rosso, in the municipality of Strembo in Val di Genova. The existence of this and other quarries within the Adamello-Brenta Nature Park, which was established after the quarries, has not always been understood. The search for proper equilibrium between man and nature has led the company to pursue quality and lend more than financial value to stone. Pedretti Graniti has an ISO 9001 certified quality system and an ISO 14001 certified environment management system. The extraction of Adamello granite is subject to 21 different expert opinions and to controls by the competent authorities of the Province of Trento.

Un esempio di lavorazione del marmo su disegno dell'artista tedesco Nils Udo.  
An example of marble work based on a design by the German artist Nils Udo.



Opera di Eduardo Souto de Mura.



Un tavolo dello studio Dzek di Londra in marmo reale, un composto di marmo e resina studiato e creato da Max Lamb. Pedretti Graniti assembla tutti i prodotti di questa serie.

A table by the London design studio Dzek, made of Marmoreal, a marble-resin composite designed and created by Max Lamb. Pedretti Graniti assembles all of the products of this series.



La fontana progettata da Ettore Sottsass jr rivisitando con uno sguardo moderno il tipico abbeveratoio per gli animali. The fountain designed by Ettore Sottsass Jr., a modern interpretation of the traditional watering trough.

contemporanei, progettista dello Stadio Nazionale del Giappone, costruito a Tokyo per ospitare la XXXII edizione delle Olimpiadi. Noto per l'attenzione con la quale guarda ai materiali - scelti non solo per la funzione architettonica alla quale sono destinati, ma anche per l'emozione che sanno suscitare - ha creato una fontana-scultura in tonalite installata al porto di Forio di Ischia. Granitica, possente, maestosa, ha un valore intellettuale ed economico inestimabile. "Un progettista importante e un luogo tra i più belli e famosi d'Italia agli occhi del mondo - commenta Pedretti - sono elementi rari che trasformano la materia in opera d'arte e cambiano il paesaggio". "Tutti i contatti, sia passati che attuali, li stiamo mantenendo caldi. La pandemia - prosegue il nostro interlocutore - paradossalmente ha aiutato rendendo quotidiani e normali nuovi modi di relazionarsi a distanza e avvicinandoci ai nostri partner, anche a quelli più lontani. Un altro aspetto importante riguarda il territorio. Dopo le presentazioni e la conoscenza tra chi idea l'opera e noi che rendiamo tangibile il progetto dando forma alla pietra, i designer, gli architetti e gli artisti trascorrono sempre qualche giorno a Carisolo. Si recano in cava, visitano il laboratorio, vogliono sapere nei minimi dettagli le caratteristiche dei materiali e dell'ambiente dove nascono per poi dare

vita a nuove idee progettuali". Ogni giorno è un fermento di idee. Sabato 18 giugno 2022 è stata inaugurata, ad Arte Sella, "Physis", installazione di **Arcangelo Sassolino**, designer vicentino protagonista del padiglione Malta alla 59esima biennale in corso a Venezia. Si tratta di un lavoro in cui tecnologia, arte e natura convergono, una novità per Arte Sella. In programma ci sono, invece, la collaborazione con **Ivan Tresoldi**, artista e poeta di strada, e **Francis Kéré**, architetto africano Premio Pritzker 2022. Ritournerà, presto, anche **Max Lamb** impegnato nella realizzazione di alcune sedie in tonalite e dolomia. La pietra continua ad ispirare. La tradizione supporta l'innovazione. La ricerca della qualità e del "ben fatto" che contraddistinguono l'italianità, anche sulle montagne delle Alpi, alimentano la conoscenza e favoriscono opportunità. **La storia di Pedretti Graniti continua guardando con fiducia al futuro nel segno della bellezza.** ([www.pedrettigraniti.it](http://www.pedrettigraniti.it))

company was selected to participate in a ten-year project designed by Trentino Sviluppo with the goal of supporting enterprise and promoting innovation and exports. Each business was paired with a famous designer, and we worked with **Max Lamb**. "In 2016, the British designer, who loves to take inspiration from the materials of nature for contemporary designs, used tonalite granite to create his stunning "Campione Chair", which was exhibited at the London Design Fair and London Design Festival and remains on display at Manhattan's Salon 94. Since then, Pedretti Graniti has skillfully evolved the "Campione Chair" into other objects of interior design, including chairs, tables, and other design features. But it's not just about local granite. One example is Carrara marble and the design talents of German artist **Nils Udo**, who created "White Sea" for the island of Albarella, featuring seven spectacular eggs, each of which is about 70 centimeters long and which Pedretti Graniti carved out of Carrara marble in their workshop in Carisolo, where they took on the challenge of working such a precious stone into the highly precise, oval shape of these large eggs. "Our collaboration with Trentino Sviluppo and with Politecnico di Milano [and in particular with Marco Imperadori, professor of Technological Design and Innovation at the university's Department of Engineering and now also the science director at Arte Sella Architettura] has

enabled us to experience new uses of stone in areas such as design, architecture and art and pursue a new direction of creative development," said **Daniele Pedretti**. "This change has opened the door to internationalization and has called for major investment and the addition of new, highly technological machinery that can produce special, out-of-scale elements. We have understood the way to creating greater value and making both stone and the objects we create with it truly unique." A traditional material, tonalite rock is ideally suited to the bold creations of designers, the futuristic vision of architects, and the boundless creativity of artists. "At Arte Sella, of which we are a partner and official sponsor, after the Vaia storm (26-30 October 2018), we helped to add a number of major new works," the head of Pedretti Graniti added. Using Adamello granite, Portuguese architect Eduardo Souto de Moura, winner of the prestigious Pritzker Architecture Prize (2011) and of the Golden Lion at the 16th Biennale in Venice, created an untitled work, installed in 2019, on the border between the outdoor exhibition space and the untamed wilderness that had been hit the previous year by the Vaia storm. The work is a sort of dolmen, a doorway inviting us to reflect on the meaning of architecture and on our fragility in the face of the destructive power of nature. Another example is "Spleen", a work of land art by Trentino artist Giuliano

Orsingher, from the Vanoi valley, a mass of granite that has been softened by the sinuous, undulating forms sculpted by the artist. Milan designer **Alberto Meda** used tonalite granite to make his bench for Arte Sella Benchmark, a series of site-specific works that provide a place to sit in quiet contemplation. Adamello granite has inspired numerous architects from the Trentino region. One of these is **Gino Pisoni**, who created the installation "Cengia del Bruno" in Madonna di Campiglio's Piazzetta Detassis in commemoration of the mountaineer Bruno Detassis, known as the "King of Brenta". However, one of the most important projects is that of **Kengo Kuma**, one of Japan's most prominent contemporary architects, who designed the Japan National Stadium erected for the 32nd Olympics in Tokyo. Known for his keen attention to materials, which he selects not only for their architectural function but also for the emotions that they evoke, Kengo Kuma created a fountain sculpture in tonalite rock at the Forio d'Ischia harbor. The intellectual value of this majestic granite sculpture is as great as the work is priceless. "A major designer and one of the most beautiful, most famous spots in Italy are two rare vehicles for transforming granite into art and altering the landscape," said Pedretti. "We are nurturing all contacts past and present," he continued. "The pandemic has, paradoxically, helped

us by making new means of remote communication a part of our daily routine with our partners near and far. Another important aspect has been our location. As a part of getting to know the artists, architects and designers we work with in giving shape to stone, they always stay a few days here in Carisolo, visiting the quarry and our workshop to learn about this material and where it comes from in greater detail and to find inspiration for new ideas." With every day come new ideas. On 18 June 2022, Arte Sella inaugurated "Physis", an art installation by **Arcangelo Sassolino**, a designer from Vicenza who was featured at the Malta pavilion for the 59th Biennale currently under way in Venice. Technology, art and nature come together as one in this work, which is a first for Arte Sella. Upcoming projects include a collaboration between artist and street poet **Ivan Tresoldi** and African architect **Francis Kéré**, winner of the 2022 Pritzker Architecture Prize, and **Max Lamb** will be coming back soon to create a number of chairs to be made out of tonalite and dolomite granite. Stone is always a source of inspiration. Tradition supports innovation, and the quest for quality that has always been a distinctive trait of Italian craftsmanship, including here in the Italian Alps, fuels knowledge and opportunity. **The Pedretti Graniti story continues with confidence towards a future made of beauty.** ([www.pedrettigraniti.it](http://www.pedrettigraniti.it))

# LA FELICITÀ STA NELLA SEMPLICITÀ

photo MARCO VAROLI



**DAMIANO FILOSI, GIOVANE ALLEVATORE DI SEVROR, IN VALLE DEL CHIESE, È INTERPRETE DI UN MODO SOSTENIBILE ED EQUILIBRATO DI FARE ZOOTECNIA IN MONTAGNA. LO ABBIAMO INCONTRATO A MALGA LAVANECH DOVE, IN ESTATE, PORTA LE MUCCHE AD ALPEGGIARE E PRODUCE BURRO E FORMAGGIO DAL GUSTO UNICO.**

**“E mi son sempre content” è l’affermazione con la quale Damiano Filosi definisce la sua filosofia di vita, una vita semplice perché, dice il giovane di Praso, “il resto a cosa serve?”.**

**“Mi son sempre content” (local dialect for “I’m always happy”) is how Damiano Filosi expresses his philosophy for a simple life because, as he also says, “What else do you need?”**

Damiano Filosi, 32 anni, trentino di Povo, si è stabilito a Sevror, una manciata di case vicino a Praso, nel Comune di Valdaone, paese natale del papà, dove ha avviato, sei anni fa, la sua azienda agricola.

*Damiano Filosi (32), a Trentino native from Povo, now a resident of Sevror, basically a handful of houses near Praso, in the municipality of Valdaone, and the birthplace of his father, where Damiano started his farm six years ago.*

**M**alga Lavanech. Un giorno di fine estate 2021. I colori della bella stagione, l’aria fresca che preannuncia l’autunno. Partiamo in auto da Madonna di Campiglio, attraversiamo la Val Rendena e le Giudicarie, arriviamo all’inizio della Valle del Chiese e ci dirigiamo verso la Val di Daone salendo in direzione Val di Fumo. Imboccato il bivio per malga Lavanech, la strada supera il fiume Chiese e diventa bianca. A noi che la percorriamo per la prima volta sembra non finire mai. Mentre saliamo, tra le luminose foreste osserviamo qualche baita e un sottobosco che regala inaspettati fiori colorati. Malga Lavanech (proprietà del Comune di Valdaone) si presenta davanti ai nostri occhi quando raggiungiamo la quota di 1783 metri e la vegetazione si apre su un grande e

panoramico alpeggio che s’affaccia sulla Val di Daone e la Valle del Chiese. Più in alto si notano altre malghe, appese al confine tra i pascoli e il mondo delle rocce. È l’alba ed è giorno di “casarda” (processo di trasformazione del latte in formaggio, ndr). Nel piccolo caseificio arde il fuoco, acceso nelle grandi stufe poste sotto le caldere in rame dove ribolle il latte. Non c’è l’acciaio luccicante dei moderni caseifici, non c’è meccanizzazione che sostituisce il lavoro umano. Ogni passaggio è fatto con la testa, le mani e il cuore di Damiano Filosi, casaro e conduttore dell’alpeggio. Il formaggio, che ha il colore giallo intenso dei pascoli fioriti d’alta quota, porta inciso il nome di malga Lavanech. Nel magazzino della stagionatura un profumo di terra e animali addolcito da note di fiori ed erba avvolge

il visitatore. È qui che il formaggio, cullato dal tempo, conquista il suo inconfondibile carattere. Più lunga sarà la stagionatura, più il gusto diventerà un concentrato di sapori e aromi. “Con il latte che produco - commenta Filosi - faccio un formaggio di malga semigrasso a medio-lunga stagionatura con caratteristiche uniche che si trovano solo nei formaggi d’alpeggio”. Basta assaggiarne un pezzo per capire che condensa e restituisce al palato l’essenza della montagna. Ne acquistiamo un quarto di forma che, insieme alla storia di Damiano Filosi, porteremo con orgoglio sulla tavola di casa. Il burro, invece, è già stato venduto, tutto. I paesani e qualche ospite conosciuto negli anni di alpeggio in Val di Daone se lo sono assicurato per tempo. Speciale, vera, genuina, gentile. La sensazione che provi



## HAPPINESS IN SIMPLE PLEASURES

**Damiano Filosi, a young cattleman from Sevror, in Valle del Chiese, takes a sustainable, balanced approach to cattle farming in the Alps. We met with him at Malga Lavanech, where he takes his cows to graze in summer and where he makes some amazing butter and cheese.**

*It was a late-summer day in 2021 and cooling air and the colors of the landscape gave hints of the approach of autumn. We set out for Malga Lavanech by car from Madonna di Campiglio, crossed the valleys of Val Rendena and the Giudicarie to the beginning of Valle del Chiese. From here, we headed up towards Val di Daone and Val di Fumo before taking the turn up to Malga Lavanech, the road turning to gravel once we had crossed the Chiese river.*

*For those of us who had never been here, the road seemed to never end. As we climbed through the bright forests, we would catch glimpses of the occasional shelter and a variety of colorful flowers in the underbrush. Malga Lavanech (owned by the Town of Valdaone) appeared before us once we had reached an altitude of 1783 meters (5850 feet) and the vista opened out onto alpine pastures overlooking Val di Daone and Valle del Chiese. Beyond our destination were other alpine farmhouses, high up near the boundary between the pastures and the rocky spires above.*

*It’s early morning and it’s time for the casarda, when the milk is turned into cheese. A fire is burning in the small dairy’s large stoves positioned beneath the large copper pots used to boil the milk. Here, there is no stainless-steel machinery as you would see in more modern dairies. Each and every step of the process is executed with great care and love by Damiano Filosi, who makes*



**Nelle pagine successive il caseificio dove nascono il prelibato burro e il gustoso formaggio di malga Lavanech.**

**In the following pages the dairy where he makes his delicious Malga Lavanech butter and cheese.**

**Damiano Filosi alleva 16 mucche di razza Grigio Alpina che dalla primavera all'autunno conduce all'alpeggio. Ha studiato, fatto esperienza in Svizzera e imparato come gestire al meglio un'azienda zootecnica e trasformare il latte in prodotti di qualità.**

***Damiano Filosi raises 16 head of Tyrol Grey cattle, which graze in alpine pastures from spring to autumn. He studied and worked in Switzerland, learning how best to raise livestock and to transform milk into quality dairy products.***



a malga Lavanech è quella dell'armonia, delle cose buone fatte con rispetto della natura, amore per gli animali, considerazione dei ritmi tradizionali della produzione, attenzione verso l'ambiente. Damiano Filosi racconta il suo metodo di fare l'allevatore e il malgaro e ogni parola ci stupisce. Nel suo disegno, gestire un'azienda agricola e una malga è ricerca di equilibrio con il creato e la vita. Dal punto di vista operativo, il metodo è quello del progetto "Inversion" che sta studiando e cita per farci comprendere meglio il suo pensiero. Si tratta di un progetto pilota sviluppato dal Gruppo Operativo Agroecologia per il Trentino, con già diverse aziende agricole delle Giudicarie Esteriori che collaborano e l'Associazione Ecomuseo della Giudicaria dalle Dolomiti al Garda come promotrice. Il principio è quello dell'agroecologia, una scienza, una pratica e un movimento che abbracciano l'intero sistema alimentare e tracciano un modello di zootecnia montana più sostenibile nell'utilizzo delle risorse locali rinnovabili e legato al territorio. Fare l'allevatore è una scelta. Lo è stato anche per Damiano Filosi. Inizia a frequentare il Centro di istruzione Fondazione Edmund Mach (Fem) a San Michele all'Adige, che forma i giovani nei

settori agricolo, forestale e ambientale, e ad un certo punto lo abbandona per incamminarsi su un'altra strada. Poi ritorna al punto di partenza e ricomincia. Per avviare e far crescere l'idea della sua azienda agricola, riprende gli studi, fa esperienza e impara da chi ne sa di più. Va in provincia di Cuneo, dove segue i corsi per casaro presso l'Istituto lattiero caseario di Moretta, lavora per diverse stagioni ad Airolo, nella Val di Gottardo (Canton Ticino, Svizzera) e infine, di nuovo alla Fem, segue il corso di imprenditore agricolo. Cinque anni fa decide di fermarsi, mette radici nel paese natale del papà, a Sevrer, e fonda l'azienda che pensa da tempo. Oggi alleva sedici Grigio Alpine, da mungere tutti i giorni e portare al pascolo in estate. In malga gestisce anche le mucche di altri allevatori per un totale di ottanta capi tra i quali alcune "Rendene". "Le mie vacche restano al pascolo sei/sette mesi - precisa - dalla fine di aprile/inizio di maggio alla metà di novembre". E Damiano con loro. "Non potrebbe essere diversamente - dice - per fare un buon lavoro e produrre un buon formaggio, che esprima la tua mano, occorre garantire continuità". "L'azienda è giovane, ha cinque anni appena - spiega l'allevatore della Valle

del Chiese - ma a 14 anni ero già in malga, prima per qualche settimana, poi per periodi sempre più lunghi. Mi è sempre piaciuto allevare gli animali. I primi sono stati conigli e galline, poi - aggiunge sorridendo - si guardano gli altri animali e si arriva al più grosso". Un'attività dura e faticosa. "Può sembrare strano - continua nel racconto - ma questo lavoro ti dà libertà. Non è vero che è sempre uguale e monotono, cambia molto all'interno della giornata, delle stagioni, che hanno ritmi e situazioni diverse da seguire, e dell'anno. Si vive all'aria aperta e non mi sembra nemmeno di lavorare. Mi piace tanto camminare e osservare la natura. Mi considero un po' come il custode della montagna. È vero, le giornate sono lunghe, faticose, ma non ci pensi. Il pensiero è concentrato sulle cose da fare e quando arriva sera non senti il bisogno di altro, di andare al bar, al cinema oppure di correre perché la tua giornata è già appagante di suo, c'è tutto per renderla piena. Questo è il segreto per riuscire a fare questo lavoro. E "mi son sempre content" ("e io sono sempre contento", ndr)", conclude Damiano Filosi citando se stesso e la massima che l'ha fatto conoscere sul web e sui social. A novembre, la transumanza per il rientro a valle sarà molto lunga, durerà

the cheese using the milk from his own cows. His cheese has the deep yellow hue of an alpine meadow in bloom and bears the name Malga Lavanech engraved in the rind. Visitors to the aging room are greeted by an aroma of livestock and the land, softened by floral and grassy notes, and it is here that the caress of time give this cheese its unmistakable character. The longer it ages, the more concentrated the flavors and aromas become. "With the milk I produce, I make a semi-fat cheese of medium to long aging that features unique traits that can only be found in cheeses made from the milk of livestock raised in mountain pastures," said Filosi. With just one taste, you understand how it embodies the essence of the Alps. We buy a fourth of a wheel that we will take back home with pride, along with tales of Damiano Filosi. His butter, on the other hand, is all sold out. Locals and a few others he has gotten to know over the years here in the pastures of Val di Daone had already booked their share of this truly delicious, wholesome butter some time ago. Malga Lavanech exudes a sense of balance, of delicious foods made in harmony with nature, out of love for all living things, in touch with the traditional rhythm of production, and with a focus on the environment. Damiano

Filosi describes his approach to dairy farming, and we hang on his every word. For him, managing livestock and an alpine farmhouse is about seeking balance in life and with all creation. In terms of operations, his approach is based on the project Inversion, which he has been studying and which he mentions to help us better understand his way of thinking. Inversion is a pilot project developed by the working group Agroecologia per il Trentino with the collaboration of various farms within the outer Giudicarie region and the promotional efforts of the association Ecomuseo della Giudicaria dalle Dolomiti al Garda. Agroecology is a science, a discipline and a movement that encompasses the entire food chain and defines a model of mountain agriculture that is more sustainable in its use of local, renewable resources. Raising cattle is a life choice, and so it was for Damiano Filosi. He started out by attending the Edmund Mach Foundation (FEM) school in San Michele all'Adige, which specializes in agriculture, forestry and environmental studies, but he left the school at a certain point to pursue another path. Eventually, though, he would come back to that starting point to try again. To develop his concept of

farming, he took up his studies again and began working alongside those with more experience than him. In the province of Cuneo, he took courses in dairy farming at the Institute of Dairy and Agriculture Technologies in Moretta and did seasonal work in Airolo, Switzerland (in the canton of Ticino) before going back to FEB where he studied farm management. Five years ago, he decided to come back to the birthplace of his father, in Sevrer, to establish the farm he had been planning for years. Today, he raises 16 head of Tyrol Grey cattle, which he milks every day and takes up into the mountains each summer. At his mountain farmhouse, he also handles the livestock of other cattlemen for a total of 80 head, including several Rendena cattle. "My cows stay at pasture six, seven months, from the end of April, early May, to mid-November," Damiano notes, and he remains there with them. "It can't be any other way if you want to do it right, and to make good cheese that shows your handiwork takes continuity." "My farm is young, at just over five years, but at 14 I was already working on alpine pastures, for a few weeks at a time at first and then gradually for longer and longer," he explains with a smile. "I've always loved raising animals. First it was rabbits and chickens, then you start



Guarda qui il video  
Watch the video

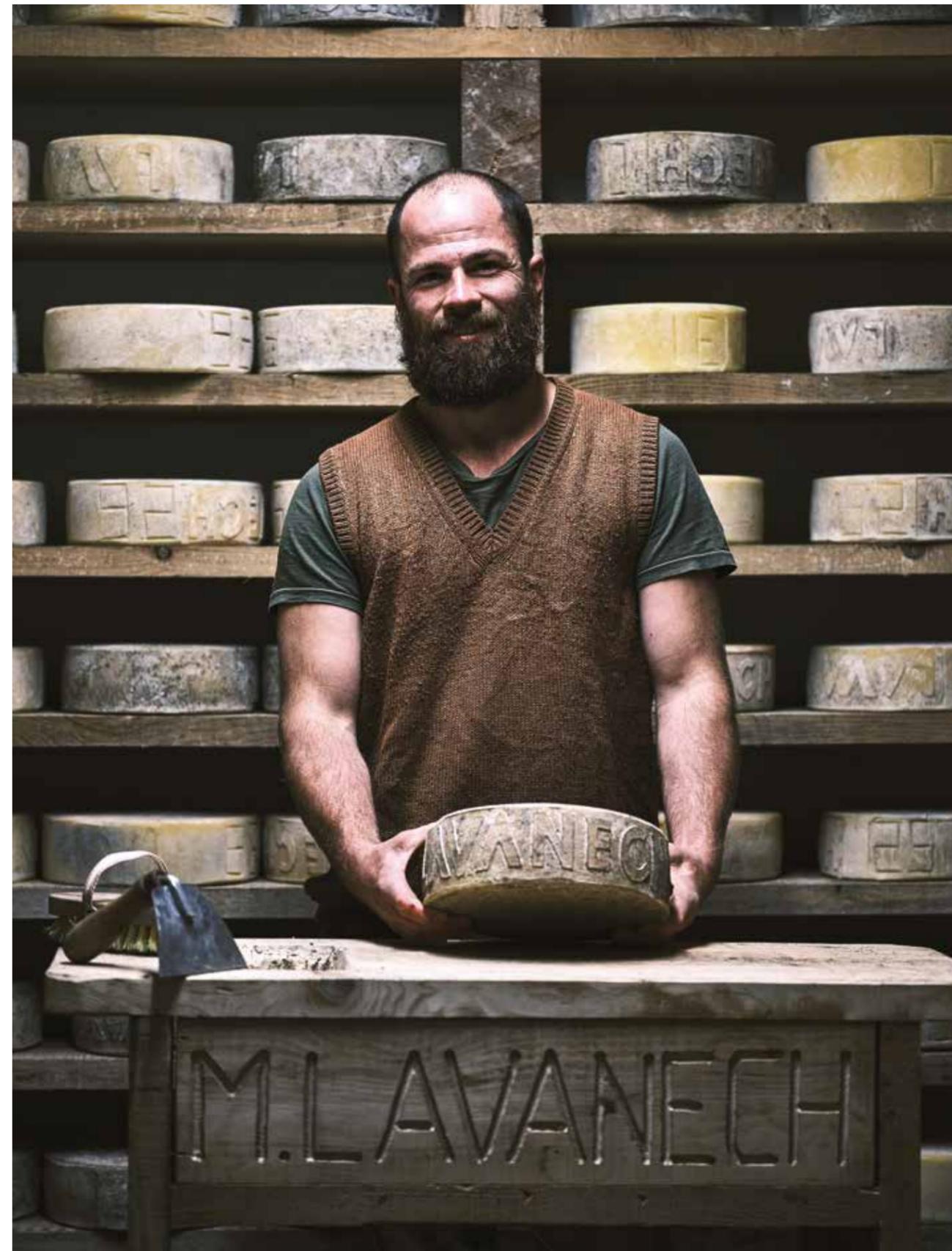


Il magazzino per la stagionatura a malga Lavanech.  
The aging room at Malga Lavanech.

almeno quindici giorni. Le mandrie saranno condotte da malga Lavanech a Sevror lentamente, di prato in prato, avvalendosi di un singolare carro per la mungitura, poco diffuso sugli alpeggi del Trentino. Damiano Filosi l'ha scoperto in Svizzera, dove si utilizza molto, e l'ha preso come modello per costruirne da sé uno simile, progettato sulle sue esigenze. Un modo bello e naturale per tenere curato e presidiato il paesaggio. Un'esperienza isolata dal resto del mondo? Tutt'altro. Ogni estate la malga ospita giovani provenienti dall'Italia e dal mondo, finanche dalla Nuova Zelanda, che vogliono conoscere posti nuovi e lavorare a contatto con l'ambiente. Un luogo, dunque, di incontro di culture e identità a quasi 1800 metri di altitudine. Si fa sera. Il "Custode dei monti" ci ha dedicato tempo e lasciato entrare in un mondo forte e delicato, isolato e aperto, di rispetto, profondo, per animali, persone, luoghi e ritmi. I prodotti di malga Lavanech soddisfano il palato. Un giorno a malga Lavanech nutre l'anima. Aggiornamento finale. È trascorso un anno. Concluso il quinquennio di gestione della malga nel 2021, Damiano Filosi, come desiderava, è di nuovo all'alpeggio di Lavanech. Ora, al suo fianco, c'è anche la moglie Anna, un'ulteriore nota di sensibilità dentro l'armonia di questo luogo gentile della Val di Daone.

*looking to other livestock until you get up to the biggest." It's hard, tiring work. "It might seem strange, but this job gives you freedom," Damiano continues. "It's not true that it's always the same, monotonous. It varies a lot throughout the day, throughout the seasons, which each have their own rhythms and situations to follow, and throughout the year. I'm always outdoors and it doesn't even feel like work. Sure, the days are long and tiring, but you don't think about it. Your mind is focused on what needs to be done and, at the end of the day, you don't feel the need for anything else – to go out to a bar or the movies, or go for a run – because your day has already been rewarding enough on its own. You've got everything you need to make it fulfilling. That's the secret to success in this job. And mi son sempre content [local dialect for "I'm always happy"]," he concludes, repeating the motto that has made him something of a celebrity online and on social media. In November, the trip back down the mountain to the valley below will be long – at least 15 days. The herd will be led down slowly from Malga Lavanech to Sevror, one field at a time, accompanied by a curious milking cart that isn't often seen in the mountains of Trentino. Damiano Filosi discovered it in Switzerland, where it's much more*

*common, and used this Swiss version as a model for building a similar one for himself, designed to suit his needs. It's a great, natural way to protect and care for these mountain landscapes. Does he live a life isolated from the rest of the world? Not at all. Each summer, young people come to his farmhouse from throughout Italy and around the world, from as far away as New Zealand, to see new places and work in contact with nature. People from different cultures and different ways of life come together here at an altitude of nearly 1,800 meters (5,900 feet). It's evening now, and Damiano Filosi, the "Custodian of the Mountains", has generously allowed us to enter his world that is at once powerful and delicate, isolated and open, made of a deep respect for animals, for people, for places, and for the rhythms of life. The dairy products at Malga Lavanech satisfy the palate. A day spent here feeds the soul. One final update. A year has passed. After his fifth year running the farmhouse in 2021, Damiano is now back at Malga Lavanech, but now, at his side, is his wife, Anna, yet another note of tenderness in the harmony of this pleasant spot in Val di Daone.*





# UNA STORIA DI NEVE E FRATELLANZA

**ARNALDO E IVO BONAPACE HANNO TRASCORSO CINQUANTATRE ANNI SUI GATTI DELLE NEVI, PROTAGONISTI DELLE VICENDE DI MADONNA DI CAMPIGLIO: DALL'INIZIO DEL TURISMO DEI GRANDI NUMERI AI TEMPI PIÙ RECENTI PASSANDO PER I "FAVOLOSI" ANNI OTTANTA.**

photo ARCHIVIO FAMIGLIA BONAPACE  
e/ and PAOLO LUCONI BISTI

Photo Paolo Bisti

Ci sono storie che è un piacere ascoltare. Non occorre che riguardino imprese compiute o record raggiunti, spesso le più belle sono straordinarie nella loro semplicità. Parlano di fatica e sacrifici, di vita vissuta pienamente ogni giorno, di passione per il lavoro, fatto bene e con amore, e di tanti sorrisi. Questa è una storia di Rendena, di gente che va e gente che torna. Questa è la storia dei fratelli Arnaldo e Ivo Bonapace, nati a Pinzolo, infanzia a Bazzano, in provincia di Bologna, dove il loro papà faceva l'arrotino, giovinezza e maturità a Madonna di Campiglio. Qui, per cinquantatré inverni, dal 1969 a marzo 2022, hanno trasportato migliaia di ospiti nei rifugi e nelle baite della "Perla delle Dolomiti". Se volessimo definire la loro storia in poche parole, potremmo dire: "Oltre mezzo secolo di fratellanza e avventure a bordo dei gatti delle nevi". Arnaldo e Ivo Bonapace, insieme a tutte le persone che hanno vissuto la realtà di Madonna di Campiglio mettendoci testa e cuore, sono il volto più bello della località, ieri come oggi.



Photo Paolo Bisti

### I PRIMI TEMPI A MADONNA DI CAMPIGLIO.

**Arnaldo:** "Le estati, dal 1958 al 1966, le trascorrevamo nel maso di famiglia a Fogajard. Ad agosto facevo il caddy al Campo da golf di Campo Carlo Magno e in inverno tornavamo a Bazzano. Me ne intendevo un po' di meccanica e ho fatto un paio di stagioni in officina, da "Pollini & Chiodega" e da Pasotti. Il lavoro non era facile, i pavimenti al piano terreno erano ancora in terra battuta e in inverno si lavorava al freddo. Con i papà di Paolo Pollini e Mattia Chiodega ho imparato ad aggiustare e far ripartire le macchine. Poi, i periodi di permanenza a Madonna di Campiglio si sono allungati e abbiamo iniziato la nostra prima attività, quella di imbianchini. Si lavorava fino a Natale e si riprendeva in primavera. Nel 1969 abbiamo aperto la nostra ditta come artigiani e cominciamo a lavorare in proprio".

### IL TITOLO DELLA STORIA: I FRATELLI KARAMAZOV.

**Ivo:** "Nel 1969 la Rai mandò in onda uno sceneggiato, oggi si direbbe fiction, di grande successo su "I fratelli Karamazov" (dal romanzo russo di Fëdor Dostoevskij) con, tra gli interpreti, Corrado Pani. A quel tempo a Campiglio non c'erano così tanti turisti e l'Azienda per il Turismo si inventò una caccia al tesoro. C'era un indizio da trovare, "I fratelli Karamazov figli di Marcoto", il soprannome di nostro papà. Eravamo noi e da quel momento siamo stati, per tutti, "I fratelli Karamazov".

### COME È INIZIATA.

**Arnaldo:** "Guerrino Catturani, (proprietario di Foto Catturani ndr) un giorno incontrò Ivo e gli chiese se aveva tempo di aiutarlo nel servizio di noleggio motoslitte che aveva avviato. **Ivo:** "Le ricordo benissimo le prime motoslitte, erano due, una gialla e una rossa, costruite

artigianalmente e quasi impossibili da guidare. Arnaldo mi affiancò quasi subito per darmi una mano". **Arnaldo:** "Guerrino, in poco tempo, ampliò l'attività e acquistò altre motoslitte. Noi lo supportavamo e per il lavoro fatto eravamo pagati a percentuale su quanto veniva incassato. Guerrino Catturani assomigliava in modo incredibile a Clint Eastwood e faceva parte dei maestri di sci che, alla fine anni '60 e anche dopo, erano considerati dei veri e propri idoli dai turisti".

### C'È CHI LASCIA E CHI CONTINUA.

**Ivo:** "Ad un certo punto Guerrino Catturani decise di abbandonare l'attività e di lasciare a noi le motoslitte. La nostra decisione fu di ampliare il parco macchine arrivando a sette mezzi, alcuni nuovi altri usati. In quegli anni nevicava tanto e spesso il problema era che le motoslitte si impiantavano nella neve fresca. La nostra base era a Campo



Arnaldo e Ivo Bonapace con le motoslitte hanno fatto anche attività agonistica. Arnaldo è stato Campione italiano di motoslitte nel 1980.

Arnaldo and Ivo Bonapace also raced snowmobiles. Arnaldo was the Italian snowmobile champion in 1980.

I Prinoth rossi, oggi gatti delle nevi dall'indiscutibile fascino vintage.

The unmistakable vintage charm of the red Prinoth snowcats.

**Bonapace, together with all those, past and present, who have dedicated heart and soul to the evolution of Madonna di Campiglio, represent all that is beautiful about this place.**

of the clues was "The Brothers Karamazov, sons of Marcoto". That was us, and ever since then everyone has called us "the Brothers Karamazov".

### HOW IT STARTED

**Arnaldo:** One day, Guerrino Catturani met with Ivo and asked him if he had time to help him with the snowmobile rental service he had started, which was something new for Madonna di Campiglio.

**Ivo:** I remember those first snowmobiles very well. There were two — a yellow one and a red one — built by hand and almost impossible to drive. Arnaldo joined me almost immediately to give me a hand. Arnaldo: Soon, Guerrino expanded his business and bought more snowmobiles. We were helping him out and, for the work we did, were paid a percentage of his revenues. Guerrino Catturani looked amazingly similar to Clint Eastwood and was one of the area's ski instructors, who were all, in the late 60s and even after, the idols of all the tourists here.

### THOSE WHO GO AND THOSE WHO STAY

**Ivo:** At a certain point, Guerrino Catturani decided to shut down his business and give his snowmobiles to us. We then decided to expand the fleet to seven vehicles, some new and others used. In those years, it would snow a lot and often, and the problem was that the snowmobiles would get stuck in fresh snow. Our base was in Campo Carlo Magno, across from roadman's house, which

## A STORY OF SNOW AND OF BROTHERHOOD

**Arnaldo and Ivo Bonapace have spent fifty-three years on snowcats, playing their part to take Madonna di Campiglio from the start of the first big boom in tourism, through the fabulous eighties, and up to present day.**

*There are stories that you just love to hear. They don't have to involve feats of great skill or record achievements. Often the best stories are extraordinary for their simplicity. They are stories of hard work and sacrifice, of a life lived to the fullest each and every day, or of love for a job done well and with love. This is a story of Val Rendena, of the comings and goings of the people here. This is the story of the Bonapace brothers, Arnaldo and Ivo, born in Pinzolo, early childhood spent in Bazzano,*

*in the province of Bologna, where their father was a cutler, before returning to Madonna di Campiglio, the "Pearl of the Dolomites", as adolescents. Here, from 1969 to March 2022, they have spent 53 winters transporting thousands of guests up to the shelters and chalets throughout this alpine destination. If we were to describe their story is just a few words, we might say that it is about a half century of brotherhood and of adventures on board their snowcats. Arnaldo and Ivo*

### EARLY DAYS IN MADONNA DI CAMPIGLIO

**Arnaldo:** From 1958 to 1966, we spent our summers in the family farmhouse in Fogajard. In August, I would caddy at the Campo Carlo Magno golf club, and in winter we would go back to Bazzano. I was a pretty good mechanic, so I spent a couple of seasons working at Pollini & Chiodega and at Pasotti. The work was hard. The ground floor hadn't been paved yet, and in winter it was icy cold. From the fathers of Paolo Pollini and Mattia Chiodega, I learned to fix cars. The time we spent in Madonna di Campiglio kept getting longer, and we decided to start our first business, as house painters. We would work until Christmas and then start up again in the spring. In 1969, we established our own company and began working as actual artisans.

### A TITLE FOR THIS STORY: THE BROTHERS KARAMAZOV

**Ivo:** In 1969, Rai broadcast a highly successful TV show based on The Brothers Karamazov (by Fyodor Dostoevsky) and starring Corrado Pani. At that time, there wasn't a lot of tourism in Campiglio, so the local tourist agency came up with a promotional scavenger hunt. One

Carlo Magno, di fronte alla Casa cantoniera, oggi Hotel Casa del Campo, il nostro ufficio una roulotte mobile che a primavera, quando finiva la stagione, portavamo via”.

## VIAGGI NEVOSI E CENE IN RIFUGIO. I BEI TEMPI.

**Ivo:** “Con il rifugio malga Montagnoli e il suo primo gestore Guido Artini, le cene serali diventarono subito di gran moda e c’era bisogno di far arrivare gli ospiti. All’inizio noleggiavamo le motoslitte ai turisti, insieme al casco. I clienti ci assicuravano di essere in grado di arrivare al Montagnoli ma poi, la maggior parte delle volte, si perdevano e andavano a malga Mondifrà oppure si bloccavano in mezzo alla neve. Di necessità si faceva virtù. Dall’esperienza si imparava la mossa successiva. E così, dopo le prime prove, abbiamo deciso di guidare noi le motoslitte e di acquistare un gatto delle nevi per poter trasportare più persone alla volta. Il mezzo lo abbiamo comperato a Rovereto. Completamente aperto, senza capottina, trasportava dieci persone, ognuna con il suo casco per garantire un minimo di sicurezza”.

## I PRIMI GATTI DELLE NEVI.

**Arnaldo:** “La storia dei gatti delle nevi per il trasporto persone a Campiglio è curiosa. L’amico Piergiorgio Collini ne

aveva comperato uno aperto, senza tettuccio, con comodi sedili dotati di schienali. Era un gioiello costruito artigianalmente, un pezzo alla volta, presso le officine Alpe dei fratelli Pizzini a Rovereto, su modello di un altro gatto delle nevi che in quegli anni si faceva notare. Era quello del patrono di Sigurtà Farmaceutici che arrivava a Campiglio in auto e poi si muoveva in paese con uno snow track (chiamato anche il “maggolino delle nevi”, ndr) guidato dall’autista”.

## MAESTRI D’INGEGNO.

**Ivo:** “Negli anni ‘60 e ‘70 non c’era un vero e proprio costruttore di gatti delle nevi che erano tutti dei prototipi con motori Renault oppure Lancia, Volkswagen, Alfa Romeo. Arnaldo: “Spesso avevamo bisogno di pezzi di ricambio e non era facile trovarli. C’era giunta la voce di un’officina a Rallo, in Val di Non, che costruiva ingranaggi per trattori, alberi e riduttori. Andiamo a vedere ed entrati nel laboratorio ci viene incontro un signore con gli occhiali abbassati sul naso. Ci guarda, due parole, e poi chiede: “Siete voi quelli davanti alla Casa cantoniera con il cofano sempre aperto?”. Si chiamava Germano Odorizzi, era un vero artigiano, con conoscenza, che è stato il nostro punto di riferimento per molto tempo”.

## OSPITI FACOLTOSI, E CI SI DIVERTIVA CON POCO.

**Arnaldo:** “I clienti erano facoltosi imprenditori, non badavano a spese e arrivati al rifugio cenavamo insieme a loro per la seconda volta. Non abbiamo mai visto tante pellicce come negli ‘80, di volpe, ermellino, lince e visone per le donne mentre gli uomini indossavano la pelliccia di lupo. In oltre cinquant’anni di lavoro, non ne abbiamo mai persa o scambiata alcuna”.

**Ivo:** “Le comodità erano quelle che erano. Sul gatto scoperto succedeva spesso di dover aprire l’ombrello per proteggersi dalla neve oppure, certe volte, per riparare i clienti, utilizzavamo un grande telone di nylon che portavamo sempre con noi. Arnaldo ed io tenevamo gli angoli davanti e i clienti gli altri due dietro. Si divertivano un mondo e finivano la serata alla Casa cantoniera slittando lungo il dosso che dalla strada scende al Campo, fino all’una di notte”.

## COME IMPARARE AD USCIRE DAI GUAI.

**Ivo:** “Una notte, tardi, con il nostro primo gatto delle nevi acquistato di seconda mano, stavamo risalendo verso il Montagnoli per andare a riprendere gli ospiti. Superata la Nube d’Argento, il mezzo si fermò d’improvviso e non ci fu verso di farlo ripartire. La benzina si era gelata e fummo

costretti a salire a piedi fino al rifugio. Un gruppo lo riportammo al Campo con la “slerzola” (antica slitta in legno utilizzata in montagna per il trasporto di legna e materiale vario, ndr)”. **Arnaldo:** “L’altro gruppo, di dottori e avvocati, non ne voleva sapere. Allora, a piedi, nella neve, andammo a recuperare la motoslitte e, fino alle tre di notte, con -15 °C sotto lo zero, riportammo a casa tutti gli ospiti, uno a uno. Il gatto delle nevi giallo si rompeva spesso e chiamavamo il meccanico Silvano Bonapace, grande amico, prezioso e sempre disponibile, a tutte le ore.”.

## LE NOTIZIE CORRONO.

**Ivo:** “Il fatto che si andava in rifugio la sera con i gatti delle nevi si diffuse presto tra i turisti di Madonna di Campiglio. Un ultimo dell’anno, programmati già alcuni viaggi su malga Montagnoli, un gruppo insiste per essere accompagnato al rifugio Pradalago-Agostini. Li accontentiamo, facendo un calcolo delle tempistiche e anticipando questi due trasporti alle 19. Al secondo giro, però, un cingolo si spacca e il gatto delle nevi si blocca. Gli ospiti non si preoccupano più di tanto, prendono la bottiglia di champagne che avevano con loro e brindiamo tutti insieme, sotto le stelle. I dieci che avevamo portato su con il primo viaggio sceserono la mattina dopo con il primo giro mattutino della funivia”.

**Arnaldo:** “A questo punto i

is now Hotel Casa del Campo. Our office was in a trailer that, in spring at the end of the season, we would take back with us.

## THE TIMES OF SNOW TRIPS AND CHALET DINNERS

**Ivo:** When the Regole Spinale Manez community opened Rifugio Malga Montagnoli, chalet dinners became all the rage, so there needed to be a way for guests to get to the chalet. At first, we would rent the snowmobiles to tourists, along with a helmet. Our customers would ensure us that they were able to get from Campo Carlo Magno to Malga Montagnoli, but most of the time they would get lost and end up at Malga Mondifrà, or else they would get stuck out in the snow. Necessity is the mother of invention. From this experience, we figured out our next move and so, after these first trials, we decided to drive the snowmobiles ourselves and to buy a snowcat to take more people in one trip. We bought the snowcat in Rovereto. It was completely open, without a roof, and could carry ten people, each with a helmet to ensure a minimum of safety.

## THE FIRST SNOWCATS

**Arnaldo:** How snowcats came to transport people in Campiglio is a curious story. A friend, Piergiorgio Collini, had bought one, without a roof

and with comfortable seats with backrests. It was a jewel of craftsmanship, built one piece at a time at the Pizzini brothers’ workshop in Rovereto based on another snowcat that was well known in those years Madonna di Campiglio. It was the snowcat of the owner of Sigurtà Farmaceutici, who would come to Campiglio by car and then get around town in this snowcat [which locals had dubbed the “snow beetle”] driven by a chauffeur.

## MASTERS OF INVENTION

**Ivo:** In the 60s and 70s, there weren’t any real snowcat manufacturers, so the snowcats were all prototypes with engines by Renault, Lancia, Volkswagen, or Alfa Romeo. **Arnaldo:** We would often need replacement parts, and they weren’t easy to find. We’d heard about a workshop in Rallo, in Val di Non, that made parts for tractors, like transmissions and gears, so we went to check it out. As soon as we enter the workshop, this elderly man with glasses on the end of his nose comes up to us, looks us up and down, we exchange pleasantries, then he says, “Are you those guys from across the roadman’s house with the hood always open?” He was a true craftsman, very knowledgeable, and was our main point of reference for a long time.

## WEALTHY GUESTS AND SIMPLE PLEASURES

**Arnaldo:** Our customers were wealthy managers and well-to-do. Once at the chalet, we would dine with them. We’d never seen so many fur coats as in those years — fox, ermine, lynx and mink for the women, whereas the men would wear wolf-fur coats. In over 50 years of business, we’ve never lost or mixed up a single one.

**Ivo:** The comforts were what they were. On the roofless snowcats, we often had to open an umbrella to keep the snow off of us, or sometimes, to protect our customers, we would use a big nylon tarp that we always had with us. Arnaldo and I would hold the front corners and the customers the two back corners. They had a blast and would always end the evening at the roadman’s house, using the tarp to slide down the hill from the road down to the field below until one in the morning.

## LEARNING TO GET OUT OF TROUBLE

**Ivo:** Late one night, with our first snowcat, which we had bought used, we were heading back up to Montagnoli to pick up the guests. All of a sudden, just past Nube d’Argento, the vehicle stopped and there was no way to get it going again. The fuel had frozen, so we had to go the rest of the way to the chalet on foot. We took one group down

to Campo using a slerzola [a traditional wooden sled used in the mountains to haul wood and other materials].

**Arnaldo:** The other group, all doctors and lawyers, had no intention of going back down on the slerzola, so we went back down on foot through the snow to get our snowmobile and, one by one, at -15°C until three in the morning, we took all the guests home. That yellow snowcat broke down a lot, and we would have to call our mechanic, Silvano Bonapace, at all hours of the day or night.

## NEWS TRAVELS FAST

**Ivo:** The fact that you could go up to a chalet at night on a snowcat was something new and made news. Word spread fast among tourists to Madonna di Campiglio. One New Year’s Eve, with a few trips already planned up to Malga Montagnoli, a group kept insisting that we take them up to Rifugio Pradalago-Agostini. We did some calculations and moved up these two trips to 7 PM, then agreed to take them.

On our second trip, though, we broke one of the tracks and the snowcat got stuck in the snow. Our guests weren’t all that worried. They just took out a bottle of champagne they’d had with them, and we toasted to the New Year together on the snow and under the stars. The group of ten we had taken up on the first trip would end up spending the night and heading back down

Arnaldo Bonapace. I gatti delle nevi in bella mostra a Campo Carlo Magno. Ivo e Arnaldo Bonapace.

The Bonapace brothers’ fleet of snowcats on display at Campo Carlo Magno. Ivo e Arnaldo Bonapace.



guasti cominciarono ad essere troppi e il gatto giallo lo riportiamo a Rovereto contestandolo e chiedendo di apportare dei miglioramenti meccanici e anche di immagine. La prima richiesta fu quella di dipingerlo di rosso perché su quello giallo, che si era fatto una brutta fama, non voleva più salire nessuno. E anche di aggiungere una capottina, in plexiglass, per rendere più confortevole il viaggio”.

## AVVENTURE ADAMELLINE.

**Arnaldo:** “Un inverno siamo andati anche in Bedole, in fondo alla Val Genova, con l’alpinista Clemente Maffei “Gueret” e l’albergatore Albino Maturi dell’Hotel Majestic. Il gatto delle nevi lo abbiamo trasportato su un camion fino in località diga, poco dopo Carisolo, e poi da lì lo guidato risalendo i 17 km della Val Genova. Coprivamo tutti i rifugi o quasi: Agostini, Montagnoli, Graffer e Spinale” e dalla fine degli anni ‘90 anche malga Zeledria”.

## A CAMPIGLIO SI VOLA.

**Ivo:** “Ogni settimana, su incarico dell’Azienda di soggiorno, avevamo il compito di cambiare il rullo di carta dell’anemografo collocato a malga Ritorto, per valutare la possibilità di realizzare un piccolo altiporto. Ricordiamo anche un Piper atterrato al lago Malghette e un piccolo aereo planato a Pradalago, vicino all’allora skilift Fiocco di Neve. L’aereo fu coperto da una nevicata e le batterie non funzionavano più. Con il gatto delle nevi portammo sul posto la batteria sostitutiva e ripartì”.

## ATTORI, IMPRENDITORI, CANTANTI... E ALTRI ANCORA.

**Arnaldo:** “Di personaggi, in quegli anni, ne abbiamo conosciuti davvero tanti: Carlo Pedersoli (in arte Bud Spencer), amico di Mario Marangoni con il quale divideva l’interesse per

gli aerei. Poi Antony Quinn, che andava in vacanza all’Hotel Golf, Maria Giovanna Elmi, Ornella Vanoni, Iva Zanicchi, il pianista Pino Calvi, Catherine Spaak, Caterina Caselli e Osvaldo Bevilacqua. Dal mondo dei motori Michele Alboreto, Luca Badoer, Loris Capirossi, Jean Alesi, Fernando Alonso, Michael Schumacher e gli altri piloti della Ferrari con giornalisti al seguito presenti nelle varie edizioni di Wrooom”.

## LE FAVOLOSE MALGHETTE DI FRITZ RUPPERT.

**Arnaldo:** “Negli anni ‘80 si imposero sul mercato i gatti doppi. A Campiglio, il primo di questi modelli fu acquistato dall’albergatore Fritz Ruppert. Con i gatti salivamo anche al lago delle Malghette dove Ruppert gestiva il rifugio. Il suo gatto doppio era alimentato a diesel, si fermava sempre e chiamava noi, con il nostro a benzina, per aiutarlo. **Ivo:** “Le serate alle Malghette erano incredibili, accompagnate da vino fragolino e frittelle di mele. Con la motoslitte tiravamo su nuvole di neve incredibili, uno spettacolo per chi era sulla terrazza”.

## MODA E ALTRE AVVENTURE.

**Arnaldo:** “Abbiamo numerose aziende di abbigliamento e moda che venivano qui a fine inverno, quando la luce era più uniforme, e realizzavano i cataloghi per

la stagione successiva, come Ciesse Piumini che divenne anche nostro sponsor”. **Ivo:** “La Marlboro, che faceva anche abbigliamento, ci incaricò di seguire un servizio fotografico al rifugio Graffer. Appena terminati gli scatti, si alzò la nebbia. Con lo snow track, color rosso e tetto bianco, ero poco distante dal rifugio e mi sentivo sicuro nella direzione da prendere. Ad un certo punto, però, non vidi più nulla. Feci retromarcia di qualche metro e una buca nascosta alzò d’improvviso il “muso” del gatto con la parte posteriore che affondava nella neve e noi che cadevamo all’indietro. E’ stato girato anche un film con Ugo Tognazzi (“Cattivi pensieri”) e, a malga Ritorto, sono state realizzate le pubblicità della Coca Cola e della Sprite.”.

## ORGOGLIOSI.

**Arnaldo e Ivo:** “Con il passare del tempo i rifugi sono diventati più grandi e di gente ne è arrivata sempre di più. Alcuni hanno tentato di avviare un progetto simile al nostro, ma poi si sono fermati. Negli anni di più intenso lavoro avevamo bigliettai, autisti, come Ferruccio Bertolini, grande amico e collaboratore da sempre e un parco di sette mezzi di tutto rispetto. Nei periodi di punta trasportavamo anche 400 persone a notte alla malga Montagnoli, gestita da Guido Artini, con il quale abbiamo avuto una lunghissima collaborazione e supportato tanti momenti.

All’inizio è stata dura, si imparava e si andava avanti un passo alla volta: gli anni recenti di malga Zeledria, a confronto, sono stati “un giocare”. Non abbiamo mai lasciato un gatto delle nevi su una pista. Nonostante guasti e rotture, che in passato erano all’ordine del giorno, in qualche modo abbiamo sempre portato i clienti e i mezzi a valle, fuori dal circolo sciatorio, in sicurezza e senza creare problemi”.

## TEMPI RECENTI.

**Arnaldo e Ivo:** “Negli anni più recenti abbiamo collaborato con diverse aziende ed enti in occasioni di eventi, iniziative, convegni e meeting. Ad esempio, con Marlboro e Ducati al Grostè e all’allestimento del parkour a malga Zeledria per presentare la nuova moto da corsa della stagione, con “Wrooom” durante le fiaccolate a Pradalago... e la lista potrebbe continuare ancora. L’aspetto importante è che abbiamo sempre collaborato bene con tutti, dai privati alle istituzioni”.

## FINALE.

La storia che ci hanno raccontato Arnaldo e Ivo Bonapace termina qui. Grazie per aver condiviso con i lettori di “Campiglio” alcuni dei vostri tanti ricordi. Siete la dimostrazione che se si vive con il sorriso e si lavora con passione, si vive bene.

in the morning when the lifts opened back up.

**Arnaldo:** At this point, breakdowns were getting to be a few too many, so we took the yellow snowcat back to Rovereto and had them make a few improvements, both mechanically and to the snowcat’s image. Our first request was to paint it red, because our yellow snowcat had made a bad name for itself, and no one wanted to ride in it. We also added a plexiglass roof to make the ride more comfortable.

## ADVENTURES ON ADAMELLO

**Arnaldo:** In One winter we went to Bedole, at the base of Val Genova, with Clemente Maffei Gueret and Albino Maturi from Hotel Majestic. We transported the snowcat by truck to Diga, just past Carisolo, and from there we would drive it up the 17 km of Val Genova. We would serve just about every shelter and chalet — Agostini, Montagnoli, Zeledria, Graffer and Spinale.

## FLYING TO CAMPIGLIO

**Ivo:** Every week, the local tourist agency would have us change the paper for the anemograph at Malga Ritorto. We remember when a Piper landed at Malghette Lake and another small plane once landed at Pradalago, near what was then the Fiocco di Neve ski lift. This plane got covered by snow and the batteries died, so we had to

take a replacement battery up with the snowcat.

## ACTORS, SINGERS, BUSINESS LEADERS, AND MORE

**Arnaldo:** We saw a ton of celebrities during those years, people like Carlo Pedersoli (stage name: Bud Spencer), a friend of Mario Marangoni, who shared his interest in planes. Others included Anthony Quinn, who would vacation at Hotel Golf, the race car driver Michele Alboreto, Maria Giovanna Elmi, Ornella Vanoni, Iva Zanicchi, the pianist Pino Calvi, Catherine Spaak, Caterina Caselli, Luca Badoer, Loris Capirossi, Jean Alesi, Fernando Alonso Michael Schumacher and other.

## FRITZ RUPPERT’S FABULOUS MALGHETTE

**Arnaldo:** In the 80s, the dual-track snowcats came to market. The first of these in Campiglio was bought by the hotelier Fritz Ruppert. We would also go up to Malghette Lake, where Ruppert ran the chalet. His snowmobile ran on diesel and was always getting stuck, so he would call us to come and help with our snowcat running on regular gas. **Ivo:** Evenings at Rifugio Malghette were amazing, drinking fragolino wine and eating honey fritters. Our snowcats would kick up huge clouds of snow that were quite a sight for anyone out on the terrace.

## FASHION AND OTHER ADVENTURES

**Arnaldo:** We helped a lot of fashion houses and clothing manufacturers, which would come up in late winter, when the light was more uniform, to make catalogues for the next season. This included Ciesse Piumini, which eventually became a sponsor of ours. **Ivo:** Marlboro, the clothing company, hired us for help on a photo shoot at Rifugio Graffer. As soon as the shoot was done, a fog rolled in. With our snowcat, the red one with a white roof, the shelter wasn’t far away, and I felt certain of where I needed to go. At a certain point, though, I could no longer see anything. I put the snowcat in reverse for a few meters, but a hole “jumped” out of nowhere. The back of the snowcat started sinking into the snow, and we all were falling backwards.

## PRIDE

**Arnaldo:** Over time, the shelters and chalets have kept getting bigger, and more and more people are visiting. Others have attempted to launch businesses like ours, but then stopped. During the busiest years of our business, we had ticket sellers, drivers, and an impressive fleet of seven vehicles. At our peak, we would transport up to 400 people a night a night to Malga Montagnoli, run by Guido Artini, with whom we’ve had a

longstanding collaboration and have shared lots of good times. It was hard at first. We would go one step at a time as we learned. In recent years with Malga Zeledria, on the other hand, it’s been like child’s play. We’ve never left a snowcat stuck on a ski slope. Despite the occasional breakdown, which used to be a regular occurrence, we’ve always managed to get the vehicle and guests back down the hill, out of the way of skiers, one way or another without creating any problems.

## RECENT TIMES

**Ivo:** In recent years, we’ve been working with several businesses and organizations in relation to conferences and other meetings and events. For example, we worked with Marlboro and Ducati at Grostè to help set up the parkour at Malga Zeledria for the presentation of Ducati’s new racing bike for the next season. And with Wrooom for the torchlight procession in Pradalago. The list could go on. The most important thing is that we have always worked well with everyone, from individuals to organizations.

## THE END

The story told to us by Arnaldo and Ivo Bonapace ends here. Thank you for sharing just a few of your memories with the readers of Campiglio. You are living proof that working with a smile and with passion is the secret to living well.



Con i gatti delle nevi al lago Malghette. Con “Bud Spencer” e Maria Giovanna Elmi.

The snowcats at Malghette Lake. With “Bud Spencer” and Maria Giovanna Elmi.

# FUMA ANCORA IL "POIÒT"

photo MARCO VAROLI

**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.



**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 capello 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 *aiäl*. 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

Mansueti 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.**



Manusetto 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.

## 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.



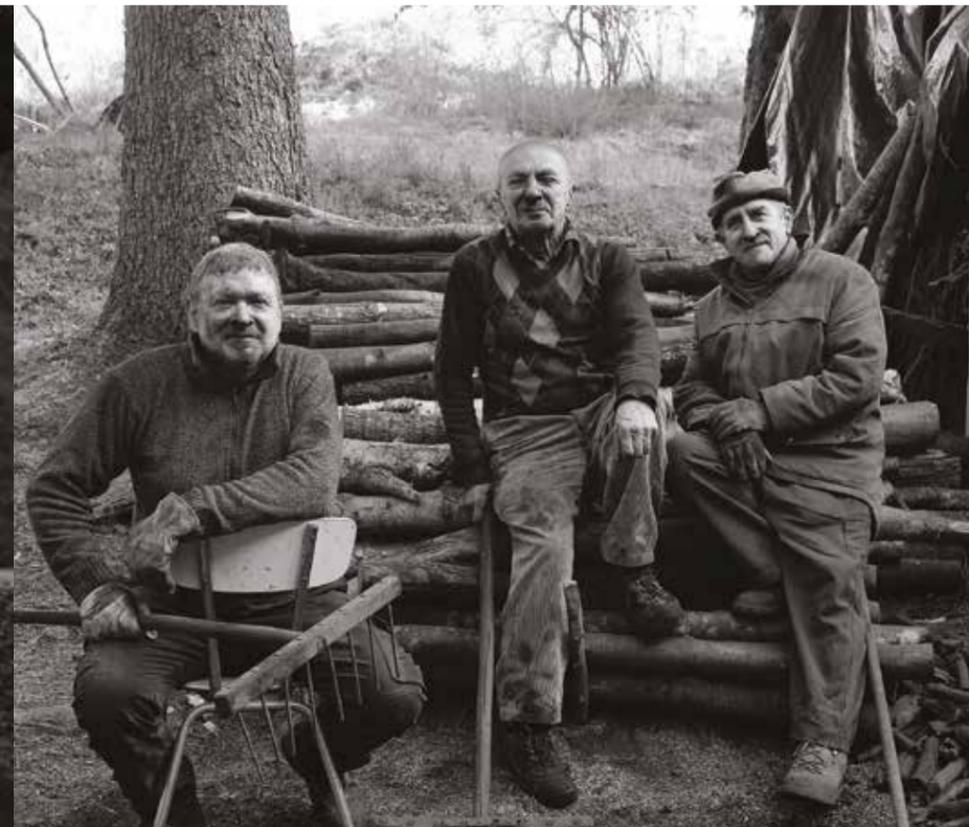
## THE WISDOM OF THE CHARCOAL-BURNERS

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



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



## 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.

**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.**



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 ragioni 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.*



Flavia Valentini

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



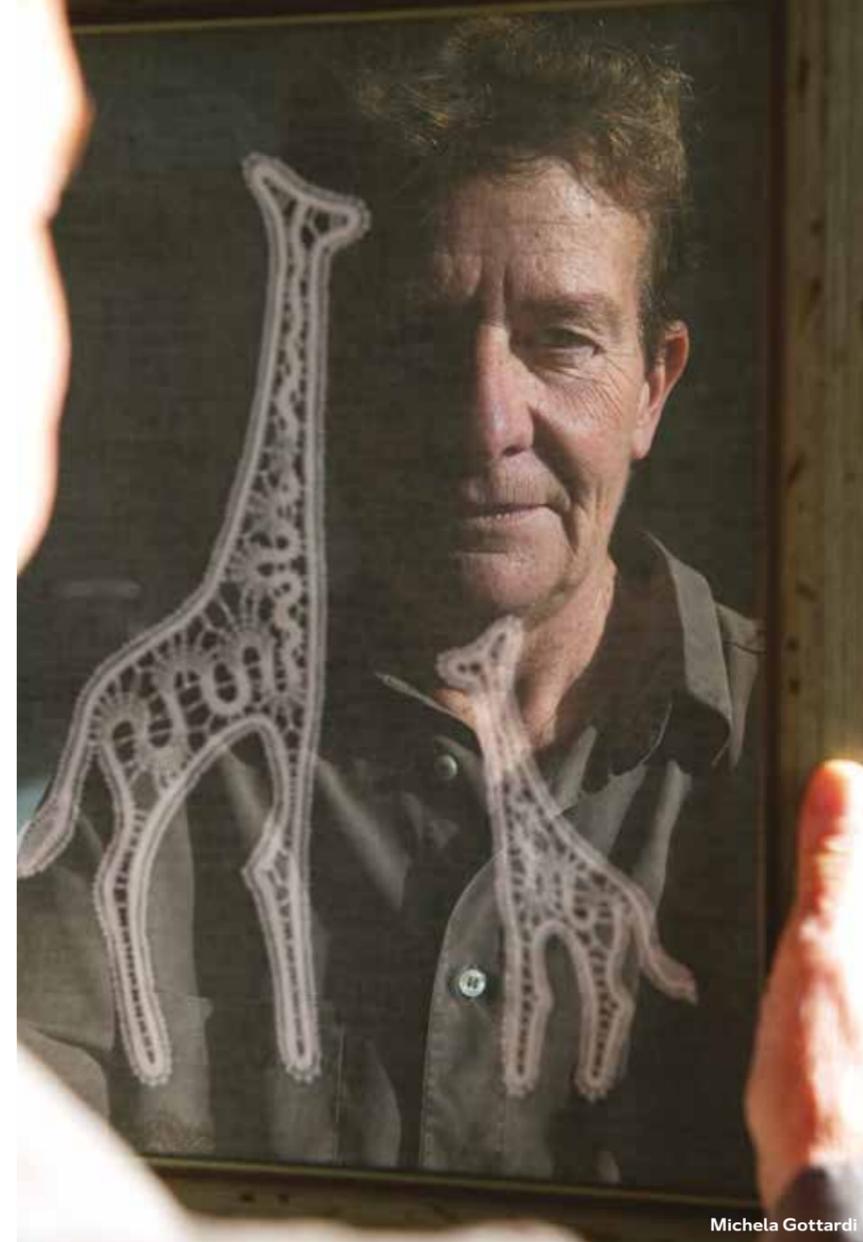
“The art of bobbin lace was never handed down from mother to daughter, but from teacher to pupil”.



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



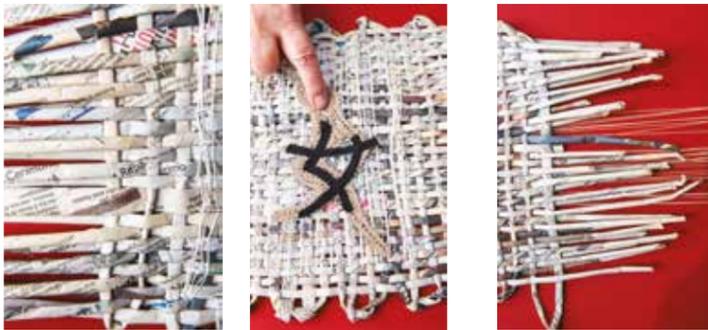
Silvia e Michela in primo piano e con le loro creazioni.

Silvia and Michela in the foreground and with their creations.

“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

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.*

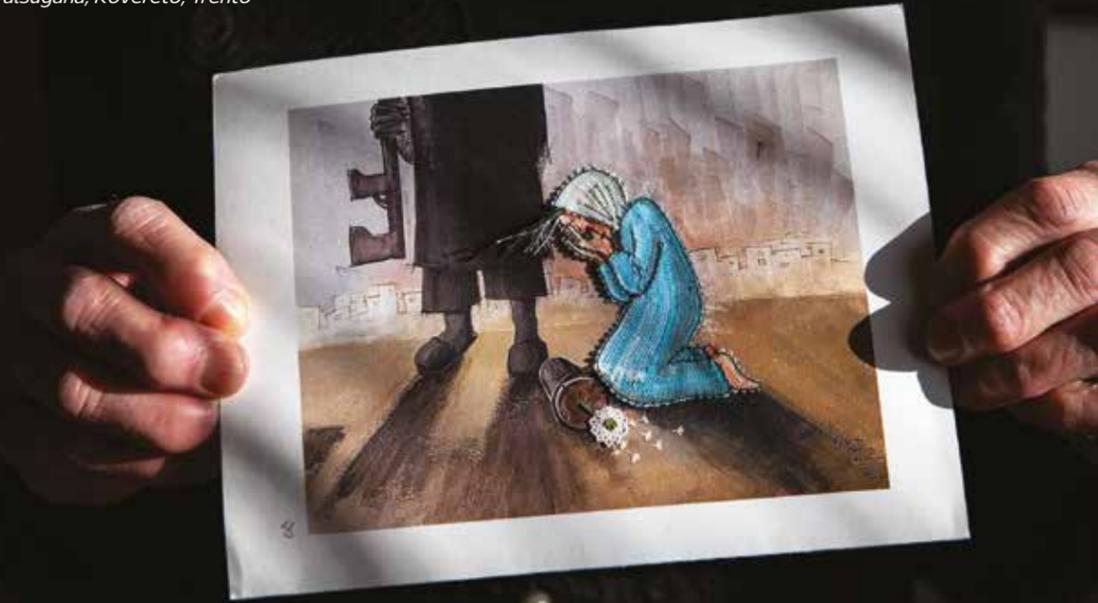
## The Javrè state school of lace and crochet.

*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.*

# ROCCATI: L'ARTISTA DEL CIOCCOLATO

photo MARCO VAROLI

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

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

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

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

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

## ROCCATI: THE CHOCOLATE ARTIST

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

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

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



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

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

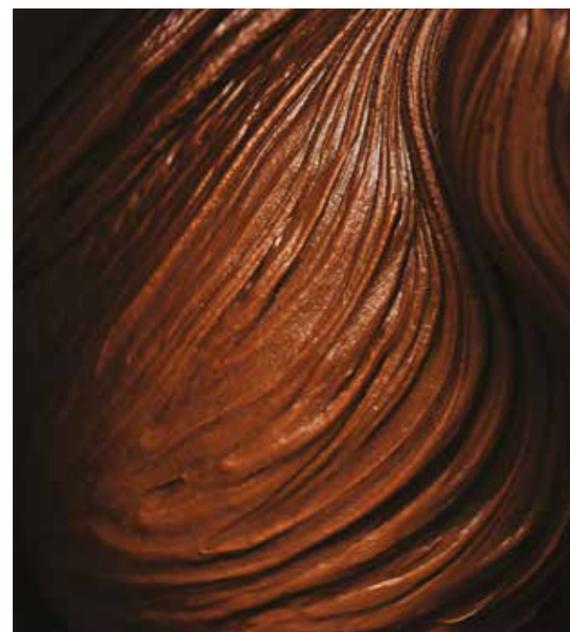


*As we savour the deliciousness of the gianduia, we imagine Mario Roccati working diligently in his laboratory, decisive in his thoughts and careful in his movements, as he researches the perfect balance between aroma and flavour, the hallmark of his unique chocolate. We taste a delicious truffle and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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Il fondente con le noci.  
Dark chocolate with walnuts.



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

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

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

## Le praline, specialità di Andrea Roccati.

### Pralines, Andrea Roccati's speciality



#### LA TRADIZIONE ROCCATI

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

#### THE ROCCATI TRADITION

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

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

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

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

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

## PERSONE DA RACCONTARE, STORIE DA LIBERARE

Questo numero speciale di "CampigLIO" comprende 8 storie raccolte sul territorio dal 2021 al 2024 e pubblicate nei numeri 12, 13, 14 e 15 della rivista. L'articolo "Brilla il tombolo nelle case" è stato presentato e quindi selezionato dal Comitato scientifico TTG Travel Experience per partecipare all'edizione 2024 di "Book&Go" (Rimini Expo Centre, 9-11 ottobre), il laboratorio narrativo in cui scrittori, videomaker, fotografi, blogger di viaggio e non solo raccontano come creare strumenti narrativi e promozionali efficaci seguendo il tema dell'anno: "Veritas", intesa, nell'accezione latina, come un richiamo all'indispensabile lavoro di ricerca delle "verità di fatto".

#### PEOPLE TO TELL, STORIES TO SHARE

*This special edition of 'CampigLIO' includes eight stories that were collected in the area between 2021 and 2024 and published in issues 12, 13, 14 and 15 of the magazine. The article 'Bobbin lace still has its place' was presented and then chosen by the TTG Travel Experience Scientific Committee to take part in the 2024 edition of 'Book&Go' (Rimini Expo Centre, 9-11 October), the narrative workshop where writers, videomakers, photographers, travel bloggers and others will talk about how to create effective narrative and promotional tools according to the year's theme: 'Veritas'. This is defined in the Latin sense as a reference to the indispensable work of researching 'factual truths'.*

alberta.voltolini@campigliodolomiti.it



## ALBERTA VOLTOLINI

Giornalista pubblicista dal 2000, inizia a occuparsi di comunicazione dopo la laurea in Lettere moderne con una tesi sulla filosofia del linguaggio. Per quasi vent'anni lavora come freelance, prima nel giornalismo e poi nella comunicazione a supporto di istituzioni ed enti, documentando con passione le terre alte in cui vive. Collabora per cinque intensi anni con il Parco Naturale Adamello Brenta Geopark, prima di approdare all'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio dove attualmente si occupa di ufficio stampa, cura progetti editoriali e partecipa a iniziative di marketing turistico. Dal 2015 è direttrice responsabile della rivista "CampiglIO", attraverso la quale, insieme a un team dinamico e creativo, racconta con storie coinvolgenti uno splendido angolo delle Alpi.

*Giornalista pubblicista dal 2000, inizia a occuparsi di comunicazione dopo la laurea in Lettere moderne con una tesi sulla filosofia del linguaggio. Per quasi vent'anni lavora come freelance, prima nel giornalismo e poi nella comunicazione a supporto di istituzioni ed enti, documentando con passione le terre alte in cui vive. Collabora per cinque intensi anni con il Parco Naturale Adamello Brenta Geopark, prima di approdare all'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio dove attualmente si occupa di ufficio stampa, cura progetti editoriali e partecipa a iniziative di marketing turistico. Dal 2015 è direttrice responsabile della rivista "CampiglIO", attraverso la quale, insieme a un team dinamico e creativo, racconta con storie coinvolgenti uno splendido angolo delle Alpi.*