

Anno Year 5 n°9
Inverno Winter 2019-2020

CAMPIGLIO

PERSONE PEOPLE IDEE IDEAS STILI STYLE PASSIONI PASSIONS STORIE STORIES



CULTURA CULTURE
*La storia, lo stupore
e l'incanto della neve
nel nuovo libro di Franco Brevini.*

THE HISTORY, WONDER AND ENCHANTMENT
OF SNOW IN A NEW BOOK
BY FRANCO BREVINI.

CAMMINI JOURNEYS
*Emozione e bellezza
lungo il Cammino di San Vili
da Campiglio alla città di Trento.*

BEAUTY AND EMOTION
ON THE WAY OF ST. VIGILIUS OF TRENTO
FROM CAMPIGLIO TO TRENTO.

e-tron



L'elettrico ora è
Audi.

Audi e-tron. La leggendaria trazione quattro
incontra la guida elettrica.

Audi e-tron 55 quattro. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 22,9 - 26,4 kWh/100 km; emissioni CO₂ ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it

Audi è Main Partner di



Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.

EDITORIALE
LETTER FROM THE EDITOR

La gentilezza della neve

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

SUGGERZIONI, ISPIRAZIONI, PROGETTI, ESPERIENZE E PERSONE.

Mentre "Campiglio" sta per chiudere un nuovo numero e si prepara alla stampa, l'incantevole danza dei fiocchi di neve stende con garbo un velo di gentilezza sul paesaggio portando con sé il sentimento della serenità e, insieme, come ci racconta Franco Brevini ne "Il libro della neve", una storia antica quanto il mondo: dal "crudo verno" degli antichi fino alla dimensione della neve associata al tempo libero, passando per il folklore e la rilettura di alcuni capolavori della letteratura. In questo numero #9, "Campiglio" presenta Cesare Maestri l'alpinista, che ha festeggiato novant'anni di vita e imprese, e Cesare Maestri l'atleta che, a metà novembre in Patagonia, ha conquistato la medaglia d'argento ai Mondiali di corsa in montagna. Più di un talento, il giovane Maestri

si è guadagnato il titolo di campione che la montagna non la sale in verticale, ma la corre. E questa volta andiamo davvero lontano. Guidati dal cosmologo Matteo Maturi, partito da Madonna di Campiglio e oggi professore e ricercatore all'Università di Heidelberg in Germania, ci addentriamo nei segreti dell'Universo. E diamo spazio anche al nobile progetto di una giovane startup che ha ideato un oggetto di design nato dagli alberi abbattuti dalla tempesta Vaia. Potevamo non parlarvi di food? Lo facciamo illustrandovi l'abbinamento Slow Food e Blockchain e l'esperienza estiva, preludio di un nuovo e ambizioso progetto, che ha portato in alta quota i più importanti testimoni della gastronomia. Suggestioni, ispirazioni, progetti, esperienze e persone che "Campiglio" ha individuato per scrivere un nuovo capitolo delle terre alte disegnate tra le Dolomiti di Brenta e l'Adamello Presanella. •

The serenity of snow

The people and projects, experiences and inspirations. As Campiglio is about to wrap up another issue and we get ready to go to print, an enchanting dance of snowflakes has left a veil of peace and serenity across the land. As Franco Brevini tells us in his book *Il libro della neve*, it is a story as old as time, from the harsh winter of our ancestors to snow's importance in our free time, as depicted in mountain folklore and in various literary masterpieces. In issue 9 of Campiglio, we present Cesare Maestri, the climber and mountaineer who celebrated ninety years of life and adventure in these mountains, as well as another Cesare Maestri, the talented young athlete who took the silver medal at the World Mountain Running Championships in Patagonia this November, becoming a champion not for climbing mountains but for running along them. In this issue, we take you as far as

we ever have. Guided by Matteo Maturi, the cosmologist from Madonna di Campiglio who is now a professor and researcher at Heidelberg University in Germany, we explore the secrets of the universe. But we also explore a noble project of a young startup that has created an object of design from the trees that were uprooted by the Vaia storm. And how could we not talk about food? So we also take a look at the pairing of blockchain with the Slow Food movement as well as an experience this summer, in preparation of an ambitious new project, that brought some of the most important proponents of international cuisine to these mountains. These are the people and projects, experiences and inspirations, that Campiglio has selected in order to write this new chapter of these mountains from the Brenta Dolomites to the Adamello-Presanella group. •

alberta.voltolini@campigliodolomiti.it

Rivista semestrale edita dall'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Spa.

The semi-annual publication of the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Spa Tourism Board.

Autorizzazione del Tribunale di Trento
Authorized by the Trento Tribunal
n. 10/2016, 05.05.2016.

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

Amministrazione Administration:
piazza San Giacomo, 38086 Pinzolo (TN).
Direttore responsabile Managing Editor:
Alberta Voltolini.

Progetto grafico e illustrazioni Graphic design,
layout and Illustrations: PlusCo, Trento.

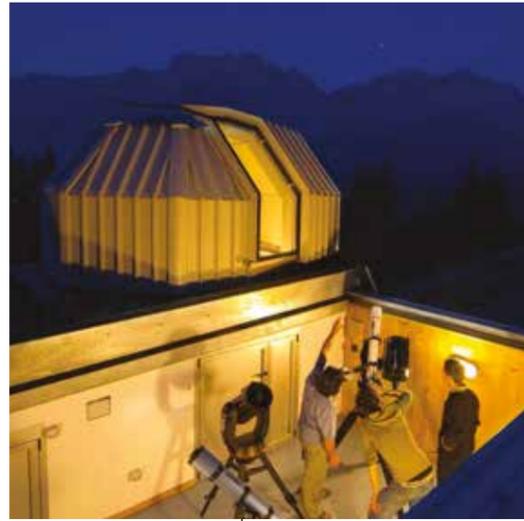
Foto di copertina Cover photo: Silvio Gioia.

Traduzione Translations: Language Laboratory.

Stampa Press: Litografica Editrice Saturnia, Trento.

18

**MATTEO MATURI
SPIEGA L'UNIVERSO**
MATTEO MATURI
EXPLAINS THE UNIVERSE



64
**CAMPIGLIO
INCONTRA
MOSCA**
CAMPIGLIO
MEETS MOSCA



**URSUS,
TRA I MIGLIORI
DELLE ALPI**
URSUS, ONE
OF THE BEST
IN THE ALPS

68



**IL CAPPOTTO:
LA STAR DELL'INVERNO**
THE OVERCOAT: THE
WINTER STAR

42



54

**UN OGGETTO
SIMBOLO DI RINASCITA**
AN ICONIC SYMBOL
OF REBIRTH



**I VINI
DELLA FILANDA
DE BORON**
THE WINES
OF FILANDA
DE BORON

86



1 EDITORIALE / LETTER FROM THE EDITOR

4 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

Dal pubblico alla narrazione
FROM TARGET TO STORYTELLING

8 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

La montagna piace, anche d'estate
THE ALLURE OF THE MOUNTAINS, EVEN IN
SUMMER

12 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

La squadra vince, sempre
THE TEAM ALWAYS WINS

14 PUNTI DI VISTA / VIEWPOINTS

Il clima che cambia, sfide e opportunità
THE CHANGING CLIMATE:
CHALLENGES AND OPPORTUNITIES

18 PERSONE / PEOPLE

A tu per tu con l'Universo
FACE TU FACE WITH THE UNIVERSE

26 CULTURA / CULTURE

Il libro della neve
THE BOOK ABOUT SNOW

32 PERSONE / PEOPLE

Vedi alla voce: Maestri
SEE ALSO: MAESTRO

42 MODA / FASHION

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

44 CELEBRITÀ / CELEBRITIES

Campiglio & Friends

48 LIBRI / BOOKS

La montagna stampata
THE MOUNTAINS IN PRINT

50 CULTURA / CULTURE

A Campiglio risuona l'Europa
SOUNDS OF EUROPE IN MADONNA DI
CAMPIGLIO

54 DESIGN

Dalla tempesta il design
DESIGN AFTER THE STORM

60 INVERNO / WINTER

Il tuo inverno nel Parco
YOUR WINTER IN THE PARK

64 EVENTI / EVENTS

**Campiglio e la 3Tre
volano a Mosca**

CAMPIGLIO AND 3TRE TAKE FLIGHT FOR
MOSCOW

68 SPORT

Passione snowboard
A PASSION FOR SNOWBOARDING

72 ALPINISMO / MOUNTAINEERING

Brenta di ghiaccio
BRENTA ICE

76 CAMMINI / JOURNEYS

**San Vili:
diario di un Cammino**
SAN VILI: CHRONICLES OF A PILGRIMAGE

86 GOURMET

Per fare un vino ci vuole amore
IT TAKES LOVE TO MAKE WINE

92 PERSONE / PEOPLE

"Corro e mi sento libero"
"WHEN I RUN, I FEEL FREE"

98 GOURMET

Incontri gourmet in alta quota
GOURMET EXPERIENCES
IN THE MOUNTAINS

102 PROGETTI / DEVELOPMENT

Food-Tech, binomio vincente
FOOD TECH, A WINNING CONCEPT

106 CICLISMO / CYCLING

Arriva il Giro d'Italia!
THE GIRO D'ITALIA IS COMING

111 TOP AGENDA

Eventi
EVENTS

Dal pubblico alla narrazione

DI/BY VALENTINA CAPPIO E SABRINA PESARINI

L'ANALISI DEI DATI È FONDAMENTALE PER IMPOSTARE UNA STRATEGIA DI DIGITAL MARKETING CORRETTA. DEFINIRE GLI OBIETTIVI E INDIVIDUARE IL PUBBLICO AL QUALE CI SI RIVOLGE È IL PRIMO PASSO, POI BISOGNA CONOSCERNE LE ABITUDINI E SOLO A QUESTO PUNTO ENTRANO IN GIOCO NARRAZIONE E COMUNICAZIONE.



Sabrina Pesarini

Head of Digital Marketing di Trentino Marketing

Quasi vent'anni di esperienza nel digital marketing turistico e dieci anni di specializzazione in temi legati alla crescita personale con un master in neuroscienze applicate al marketing. Prima di passare al mondo delle Dmo, ha lavorato in una Ota come responsabile digital in Spagna e in società di consulenza in Italia e all'estero per il segmento ospitalità e destinazioni. Oggi Sabrina è responsabile Digital marketing di Trentino Marketing.

Head of Digital Marketing at Trentino Marketing
With nearly twenty years of experience in digital marketing for the tourism industry and ten years of specialization in personal growth, including post-graduate studies in neurosciences applied to marketing, prior to working for destination marketing organizations (DMOs), she worked for an online travel agency (OTA) in Spain as the head of digital marketing and for tourism consulting firms in Italy and abroad. Today, Sabrina is the head of digital marketing for Trentino Marketing.



Valentina Cappio

Head of Digital Content & Social Media di Trentino Marketing

Una laurea in International Business Studies conseguita in Uk, oltre vent'anni di esperienza nel marketing e nella comunicazione e dieci anni di specializzazione in storytelling turistico e influencer marketing, con un master in social media management. Prima di approdare al settore travel e alle Dmo, ha lavorato in vari settori: dal largo consumo all'editoria, soprattutto in Italia e Inghilterra. Oggi è responsabile dell'area Digital content e social media di Trentino Marketing.

Head of Digital Content & Social Media at Trentino Marketing
With a degree in International Business Studies from a UK university and post-graduate studies in social media management, as well as over twenty years of experience in marketing and communication and ten years of specialization in tourism storytelling and influencer marketing, before joining the world of travel and DMOs, Valentina worked in a range of industries, from consumer goods to publishing, particularly in Italy and the UK. Today, she is the head of digital content and social media for Trentino Marketing.

Viaggiare è un bisogno innato nell'uomo e, di conseguenza, il turismo è una dimensione propria dell'essere umano. E in quanto bisogno rappresenta materia particolarmente affascinante per chi fa digital marketing: è una disciplina, infatti, che offre opportunità sempre maggiori per capire profondamente l'audience a cui ci rivolgiamo e per creare una narrazione di valore, basandoci sull'analisi dei dati offerti dalla rete.

Una corretta strategia di digital marketing turistico non può prescindere dall'analisi dei dati: definire gli obiettivi da raggiungere e il mercato target su cui andare a lavorare non basta. È necessario conoscere le abitudini di quel target per individuare la strada da percorrere per raggiungerlo e comunicare in maniera efficace. Ed è qui che entra in gioco il travel buyer's journey. Il travel buyer's journey altro non è che il processo attraverso cui gli acquirenti di un viaggio, di una attività o di un'esperienza turistica, giungono dall'essere

totalmente estranei a un prodotto o servizio fino a vivere l'atto di prenotazione o acquisto. Creare una narrazione di valore e realizzare buone campagne di digital marketing non significa soltanto creare nuovi contenuti, ma implica una consapevolezza degli obiettivi, del target che si vuole raggiungere e della fase del travel buyer's journey in cui il target si trova, strutturando poi narrazione e campagne di conseguenza. Qualche esempio? Trentino Marketing ha pianificato una serie di attività di digital marketing per sostenere le prenotazioni del periodo invernale. A seconda del mercato e della fase del customer journey in cui il mercato target si trova, ha strutturato la narrazione e la campagna.

TRENTINO WHITE FRIDAY, MERCATO ITALIANO
Affiancandosi alle azioni di comunicazione già attive, come le campagne verticali dedicate al mondo dello sci, alla famiglia e al benessere, #TrentinoWhiteFriday vuole



From Target to Storytelling

Data analysis is essential when establishing a proper digital marketing strategy. Setting objectives and defining the target audience are the first steps, then you need to know their habits. Only then can storytelling and communication come into play.

We humans have an innate need to travel, making tourism an integral part of our very being. As a result, this need is of particular interest to experts of digital marketing, a discipline that offers opportunities to

understand the target audience increasingly deeply in order to build a story of value based on an analysis of online data.

Any effective digital marketing strategy for tourism needs to analyze data, because simply setting goals and defining the target market are not enough anymore. You need to know the habits of your target audience in order to determine the most effective way to reach them with your marketing efforts, and this is where the travel buyer's journey comes into play. Simply put, the travel buyer's journey is the path a person takes when arranging a trip or other travel activity or experience, from

not knowing anything about a given product or service through to when they have the actual buying or booking experience. Building a story of value and executing effective digital marketing campaigns doesn't just mean creating new content, but implies an awareness of the objectives, of the target to be reached, and of the exact phase the travel buyer is in on their buying journey in order to structure the story and the campaign around that phase. For example, Trentino Marketing has planned out a series of digital marketing efforts to support bookings during the winter season, so they have structured

supportare il sistema turistico trentino nel periodo pre-natalizio, tendenzialmente più scarico e quest'anno penalizzato dall'assenza del Ponte dell'Immacolata. L'obiettivo? Attrarre turisti italiani nelle prime settimane di dicembre. L'Italia è un mercato consolidato, il brand Trentino è familiare, gode di un'ottima reputazione ed è quindi riconoscibile all'interno dell'ampia gamma di prodotti turistici concorrenti; per questo motivo la narrazione può essere specifica e vicina alla conversione. Ecco che allora, giocando un po' con le parole e sfruttando un'iniziativa commerciale molto importante come il "Black Friday", Trentino Marketing – in concerto con le aziende per il turismo, i consorzi turistici e le strutture ricettive – lancia il "White Friday", ovvero la possibilità di prenotare, in un periodo limitato, soggiorni a prezzi scontati. La campagna, fino al 29 novembre, è veicolata sui principali canali digitali (Facebook, Instagram, Google e rete di siti italiani), per un totale di

30 milioni di visualizzazioni previste. Per lanciare l'iniziativa, dal primo al 3 novembre, il territorio ha ospitato 9 top influencer italiani che hanno prodotto circa 150 contenuti

rivolti a un target italiano di Millennials, raggiungendo quasi 1,5 milioni di utenti con quasi 100 mila interazioni. Anche i contenuti prodotti dagli influencer sono stati molto specifici, con continui rimandi

alla prenotazione effettiva e alle offerte da cogliere grazie al #TrentinoWhiteFriday

ATMOSFERA DI NATALE, MERCATO ITALIANO E MERCATI ESTERI DI PROSSIMITÀ

È appena partita anche la campagna "Atmosfere di Natale" che promuove il mese di dicembre fino a Natale, raccontando il Trentino pre-natalizio a un target che ci conosce, ma solo per specifiche tematiche. In questo caso, è stata utilizzata una narrazione ispirazionale, con l'obiettivo di raccontare un territorio alpino in cui le atmosfere natalizie sono particolarmente suggestive e che quindi diventa meta ideale per una vacanza o un week end a dicembre. La campagna coinvolge tutti i canali digitali, dal mondo Google al mondo Facebook fino a network di siti importanti.

EPIC WINTER – MERCATI ESTERI

"Epic Winter" è una campagna che si rivolge principalmente a mercati esteri, anche relativamente lontani come Usa, Giappone e Russia. L'obiettivo è incrementare la notorietà del brand ed attrarre nuovi turisti, ovvero viaggiatori che, con molta probabilità, non hanno mai sentito parlare del Trentino. Proprio per questo motivo, in questa fase del travel buyer's journey, la conversione è molto lontana. Di conseguenza serve un racconto più alto, per creare familiarità e attrazione. Anche la modalità di fruizione della narrazione è diversa: diventa

più veloce, meno approfondita, più visiva. Ecco che allora, punteremo sulle capacità narrative degli influencer. A gennaio, 20 elite level influencer internazionali parteciperanno a un camp esperienziale di 10

the story and the campaign based on both the market and the phase of the customer journey in which the target is in.

TRENTINO WHITE FRIDAY – ITALIAN MARKET

Working alongside their existing marketing efforts, such as vertical campaigns for skiers, for families, and the world of wellness, #TrentinoWhiteFriday looks to support tourism in the Trentino region in the run-up to the Christmas holidays, which tends to be less busy and, this year, will be hindered by the lack of a long weekend for the December 8th holiday. The goal of this campaign is to attract Italian tourists in December prior to Christmas. Italy is a consolidated market, and the Trentino brand is familiar and has an excellent reputation, so it is recognizable in connection with a wide range of competing travel products. For this reason, the story can be specific and near to the point of customer conversion, so, with a play on words that takes advantage of such a well-known retail initiative as Black Friday, Trentino Marketing - in concert with travel businesses and consortia and with area hotels and accommodations - has launched "White Friday", an initiative that offers accommodations at discount prices within a limited period. Running through November

giorni e vivranno le Dolomiti in inverno per poi raccontarlo attraverso i loro canali. Il programma prevederà attività outdoor, dalle più classiche come lo sci a quelle più adrenaliniche come il parapendio, intervallate

29th, the campaign is making use of the primary digital channels (i.e. Facebook, Instagram, Google, and Italian websites) for an expected total of 30 million views. To launch the initiative on November 3rd, the community invited nine of Italy's top influencers to produce some 150 pieces of content targeting Italian millennials, which reached nearly 1.5 million users and generated nearly 100,000 interactions. This content produced by the influencers was highly specific and made frequent reference to actually booking a trip and to the opportunities available through the #TrentinoWhiteFriday initiative.

ATMOSFERE DI NATALE ITALIAN MARKET AND NEARBY FOREIGN MARKETS

The campaign Atmosfere di Natale (loosely: "An Air of Christmas") to promote Trentino in the run-up to Christmas by telling the stories of the area to a target familiar with the area and focusing on specific themes, has just begun. Here, inspirational storytelling has been used in order to tell the stories of an alpine region in which the Christmas period is particularly evocative, making it the ideal spot for a vacation or a weekend trip in December. The campaign is making use of all digital channels, from Google and Facebook to networks of major websites.

da esperienze enogastronomiche, culturali e di wellness. L'obiettivo è dare una visione autentica e intrigante dell'offerta invernale trentina, affinché l'eco delle nostre montagne innestate arrivi fin oltreoceano. •

EPIC WINTER – FOREIGN MARKETS

Epic Winter is a campaign mainly targeting foreign markets, including markets that may be far away, such as the United States, Japan and Russia. The goal is to increase brand recognition and attract new travelers who will likely never have heard the name Trentino. For this reason, conversion will come much later in the travel buyer's journey, so the story needs to target an earlier point along the journey and build familiarity and interest. The way of experiencing the story is also different- faster, less in-depth and more visual- so, here, we will be relying more on the storytelling skills of influencers. In January, 20 elite-level international influencers will be attending a 10-day camp to experience the Dolomites in winter in order to then tell their followers about it. The program will include traditional outdoor activities, from skiing to more extreme sports like paragliding, alternating with culinary, cultural and wellness experiences. The objective is to give an authentic, engaging overview of Trentino's winter offering so that the echo of our snowy mountaintops can reach overseas. •



EXCELLENCE IS THE ART OF LIVING

44°05',50" N 09°51',25" E

500 BERTHS

FROM 12 TO 100 M LOA

AT THE HEART OF THE GULF OF LA SPEZIA IN THE CINQUETERRE, PORTO VENERE AND ISLANDS UNESCO HERITAGE DISTRICT.

CONTROLLED ACCESS, SURVEILLANCE AND H24 CAMERAS, SHIPYARD, SHIP CHANDLER, BUNKERING, HELIPAD, TAXI BOAT, RESTAURANT, BAR, MINI MARKET, BEAUTY FARM, SWIMMING POOL, FITNESS, TENNIS, METEO, PARKING, BOX

Porto Lotti · La Spezia · Italy
Ph. +39 0187 5321 · ufficioporto@portolotti.it
www.portolotti.com
www.portolottisuperyachts.com

"MarINA excellence"

Blue Flag





Il Sole 24 ore

Fondato nel 1865, è un quotidiano economico-finanziario con sede a Milano. È il terzo quotidiano italiano per diffusione totale (cartacea e digitale). È edito dal Gruppo 24 ore, società quotata alla Borsa valori dal 6 dicembre 2007. Proprietaria del Gruppo è Confindustria.

Founded in 1865 and based in Milan, Il Sole 24 Ore is an Italian news publication of finance and economics. It is Italy's third largest news publication in total readership (both print and digital) and is managed by the 24 Ore Group, a publicly listed corporation since December 6, 2007. The group is controlled by Confindustria.

Diciotto reportage di approfondimento su altrettante destinazioni di vacanza equamente divise tra mare e montagna. Un confronto a settimana con la possibilità, nei sette giorni successivi, di votare la località marina o montana più amata.

Eighteen reports on eighteen vacation destinations, divided equally between the mountains and the seaside, and one challenge each week to pick the most popular travel destination: the mountains or the sea.

*Titolo dell'iniziativa: "SummerGame 24".
Ideatore / Organized by:
Il Sole 24 ore*

La montagna piace, anche d'estate

NEL CORSO DELL'ESTATE 2019, IL SOLE 24 ORE HA MESSO A CONFRONTO 18 LOCALITÀ, DIVISE TRA MARE E MONTAGNA E PRESENTATE, OGNI VENERDÌ, SULL'EDIZIONE CARTACEA. POI, NELLA SETTIMANA SUCCESSIVA, AI LETTORI È STATA DATA LA POSSIBILITÀ DI VOTARE ONLINE LA PREFERITA. E LA MONTAGNA HA VINTO DI MISURA SUL MARE.

Il quotidiano economico Il Sole 24 ore ha scandagliato l'economia delle località di vacanza attraverso un racconto itinerante tra alcuni dei luoghi più belli d'Italia. Per ciascun "derby" mare-montagna, ai ritratti giornalistici delle due destinazioni in gara, ricchi di dati, cifre e informazioni, è seguito il sondaggio settimanale online che ha interessato i lettori del quotidiano. Questi ultimi, guidati dalle proprie sensibilità e preferenze, hanno scelto il mare o la montagna. E quest'ultima, con un po' di sorpresa, si è aggiudicata 5 gare su 9. Tropea è stata la più votata mentre **Madonna di Campiglio (80,3%) ha ottenuto il miglior risultato percentuale nelle singole sfide.**

The allure of the Mountains, even in Summer

This summer, 2019, Il Sole 24 ore researched 18 seaside and mountain destinations. Every Friday, they presented one seaside destination and one mountain destination in the print edition of the newspaper and left it to readers to pick the winner. And the mountains managed to outpace the sea.

Organized by the Italian financial publication Il Sole 24 Ore, this "Summer Game 24" looked at the local economies of the travel destinations in a sort of itinerant storytelling segment focused on some of

MADONNA DI CAMPIGLIO È LA DESTINAZIONE CHE HA OTTENUTO IL MIGLIOR RISULTATO NELLE SFIDE SINGOLE.

MADONNA DI CAMPIGLIO IS THE DESTINATION THAT ACHIEVED THE BEST SCORE IN THE INDIVIDUAL CHALLENGES.

choose, based on their own preferences and sensibilities, whether they would go to the

mountains or the sea. In a bit of a surprise result, it was the mountains that won in 5 out of the 9 challenges. Tropea received the most votes, while Madonna di Campiglio received the highest percentage score (at 80.3%) out of all the individual challenges. For the 18 destinations selected, Il Sole 24 Ore described their potential for tourism, the quality of their travel offering, their market positioning, their offering of cultural activities, and their sports offering. Each week, the readers were engaged in the storytelling and invited not only to vote, but also to post their best vacation photos to Instagram with the hashtag #summergame24 for Il Sole 24 Ore's Instagram feed. The report on Madonna di Campiglio, written by Laura Galvagni and published on August 15th, listed the concentration of five-star and four-star superior hotels, the "Dolomite record" of three restaurants with active one Michelin star ratings, the nearby Adamello-Presanella and Brenta mountain ranges, the Campiglio Dolomiti di Brenta ski area, the offering for mountain biking, the 400 kilometers (250 miles) of trails for a wide range of mountain enthusiasts—from families with children to expert mountaineers—the area's Habsburg past, the Alpine Ski World Cup slalom hosted here each year, and "Dolomiti Italian Style" - the typically Italian answer to the fierce competition in the region - as the strengths of Madonna di Campiglio as



Searching

a new way

Delle 18 località scelte da Il Sole 24 ore sono stati illustrati il potenziale turistico, la qualità dell'offerta per vacanzieri, il posizionamento di mercato, la valorizzazione dell'industria culturale e le proposte sportive. Puntata dopo puntata, nel racconto sono stati coinvolti anche i lettori, invitati non solo a partecipare al sondaggio, ma anche a inviare, sul canale Instagram del Sole 24 Ore, le più belle immagini delle loro vacanze contrassegnandole con l'hashtag #summerge24. Nel reportage su Madonna Campiglio, scritto dalla giornalista Laura Galvagni e pubblicato il giorno di Ferragosto, sono stati evidenziati, tra i punti di forza della destinazione, l'alta concentrazione di hotel a cinque stelle e quattro stelle superior, il "record dolomitico" di 3 ristoranti 1 Stella Michelin attivi, la presenza contemporanea e vicina dell'Adamello-Presanella e del Brenta, la Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta in inverno, le proposte per la mountain bike, i 400 chilometri di sentieri disponibili per un ampio pubblico di fruitori della montagna, dalle famiglie con bambini agli alpinisti, il passato asburgico, lo slalom della Coppa del Mondo di sci ospitato ogni anno e il "Dolomiti Italian Style. La risposta tutta italiana all'agguerrita concorrenza altoatesina". Il quotidiano ha così voluto indagare l'economia delle località di vacanza. "Non ci sono precedenti – ha evidenziato Alberto Orioli nel

presentare l'iniziativa sul sito web – né criteri obiettivi se non quelli di una legittima scelta giornalistica che, in quanto tale, risulterà arbitraria. È un gioco con cui vogliamo celebrare l'unicità di un territorio invidiato – a ragione – in tutto il mondo; sarà solo un atto di amore per la nostra Italia con cui per un attimo dimenticheremo gli affanni quotidiani, i timori per l'economia e il chiasso delle polemiche politiche". Un bel modo, diciamo noi, per parlare di montagna estiva, integrare editoria e online, coinvolgere i lettori e farli diventare protagonisti della narrazione e dei contenuti proposti dal quotidiano economico. •

PUNTI DI VISTA
VIEWPOINTS

LA MONTAGNA HA VINTO SUL MARE.
THE MOUNTAINS BEAT OUT THE SEA.

5 A/TO 4

a travel destination. It was an effort by the publication to research the economies of these vacation destinations. "There is no precedent or objective standard to follow other than a legitimate journalistic decision that will necessarily be somewhat arbitrary," said Alberto Orioli when presenting the initiative online. "It's a game in which we want to celebrate the unique qualities of a country that is - understandably - much

loved around the world. It is an act of love for Italy in which, for at least a moment, we will forget about the anxieties of life, the fears for the economy, and the din of political debate." It was also, we would say, a great way to talk about the mountains in summer, to integrate online and traditional media, and to engage readers in storytelling and in creating the content promoted by Il Sole 24 Ore. •

I RISULTATI DELLE 9 SFIDE:
The results of the nine challenges:

Mare / Seaside	Montagna / Mountains
Alpe di Siusi 80%	Gallipoli 20%
Courmayeur 52,6%	Taormina 47,4%
Cervinia 34,2%	Carloforte 65,8%
Cortina 64,1%	Portofino 35,9
Madonna di Campiglio 80,3%	Capri 19,7%
Bormio 31,4%	Milano Marittima 68,6%
Sestriere 42,9%	Forte dei Marmi 57,1%
Campo Imperatore 58%	Positano 42%
Tarvisio 27,2%	Tropea 72,8

La squadra vince, sempre

DI/BY MARCO PAROLINI

IL VALORE GENERATO DAI TEAM È CONSIDERATO CON ATTENZIONE SEMPRE MAGGIORE DALLE AZIENDE E VA ACCUDITO CON CURA. LE RISORSE UMANE SONO VISTE SEMPRE MENO COME UN COSTO E SEMPRE DI PIÙ COME UN PATRIMONIO AZIENDALE DA COLTIVARE E PRESERVARE.

Accanto al tema del profitto, dentro le aziende comincia a farsi strada quello della generazione del valore. Per esempio il valore della conoscenza, il knowledge, che è il capitale di competenze, saperi, procedure e relazioni accumulati nel tempo dall'azienda: possiamo certamente dire che il segreto industriale non è solo racchiuso nei brevetti o digitalizzato negli archivi aziendali, ma più spesso è proprio nella testa e nelle azioni dei nostri collaboratori. Lo accudiamo con cura?

Molti capi d'impresa parlano spesso dell'importanza delle risorse umane, salvo poi considerare i collaboratori solo come una voce di costo nel conto economico. Accanto a questi condottieri d'un tempo c'è però, oggi, una nuova generazione di imprenditori e manager che

considerano il benessere, le motivazioni, le idee, le competenze e l'etica che si sviluppano grazie ai team come un patrimonio aziendale da coltivare e preservare. Vediamo tre esempi.

CHIAREZZA DEI RUOLI.

La responsabile delle risorse umane di una grande azienda mi chiama per condurre il modulo fondativo di un percorso per i suoi giovani potenziali. A suo modo di vedere è bene investire oggi nelle competenze delle promesse di domani. Ma fa di più. Invece di limitarsi ad addestrarli e istruirli individualmente, magari iscrivendoli al master più prestigioso, li mette insieme a frequentare un outdoor management training: la squadra prepara i suoi schemi di gioco nello spogliatoio prima di andare a giocare e vincere la sua partita sul campo.

The Team always wins

The value generated by teamwork is being studied with greater intensity in business and is something to be treated with care. Human resources are being seen less as a cost and more as an asset companies need to cultivate and protect.

Alongside the pursuit of profit, companies are now also beginning to focus on the creation of value, such as the value of knowledge, of that collection of competencies, procedures, relationships and know-how that the company has accumulated over time. There can be no doubt that intellectual property is not just encapsulated in patents or digitized in a company's

archives; it is increasingly found in the minds and in the actions of its employees. Are we taking enough care of this capital? Business leaders often talk about the importance of human resources, but then treat their employees more as a cost to be incurred. However, alongside these old-guard managers there is now a new generation of business leaders that look to the wellness, motivation, ideas, skills and ethics that arise through teamwork, seen as a company asset to be cultivated and protected. Let's look at three examples.

CLARITY OF ROLES. *The head of human resources at a major corporation called me to lead the founding module of a program for young talent in the organization. In her way of seeing things, it's good to invest now in the promising young talents of tomorrow, but she goes further. Instead of merely training and educating them individually, such as enrolling them in prestigious courses of specialization, she has them all attend an outdoor management training course together. The team prepares their own playbook in the locker room before going out onto*

Cresciuto tra le montagne, oggi il suo percorso professionale "dall'Everest a Maranello" lo porta nelle aziende a lavorare a fianco dei manager in progetti di sviluppo di team, di talenti, di territori. Ha condotto oltre 130 workshop sui mestieri del futuro e ogni anno apre le iscrizioni a due campus "JobTrainer" per giovani di ogni età che hanno un sogno nel cassetto. A Madonna di Campiglio ha tenuto i suoi corsi più importanti di formazione manageriale outdoor, metodologia di cui è appassionato interprete da sempre.

Having grown up in the mountains, his career "from Everest to Maranello" has now brought him to work alongside business managers on projects to develop teams, talent and communities. He has led more than 130 workshops on the future of work, and every year he opens enrollment for two JobTrainer campuses for young dreamers of all ages. In Madonna di Campiglio, he has held his most important outdoor management training programs, an approach he has always had a great passion for.



Marco Parolini

Detto altrimenti: i ruoli, i compiti e l'organizzazione del lavoro devono essere chiari a tutti i giocatori.

BUON CLIMA.

Una nuova banca tecnologica attiva un programma biennale di formazione e coaching che coinvolge i collaboratori a tutti i livelli. La sfida che li attende richiede una squadra stabile, i cui componenti condividano gli stessi valori e procedano con lo stesso passo. Sono convinti che la buona comunicazione interna, intesa come capacità di ascoltarsi e darsi feedback, è il migliore lubrificante per le buone relazioni nel team.

OBIETTIVI CONDIVISI.

Il direttore di una piccola cooperativa vuole mettere insieme gli associati, i dipendenti e il consiglio di amministrazione per invitarli a ridefinire gli scopi della stessa. Sono da anni su una barca che continua a navigare discretamente in acque mosse, ma si è persa la direzione che un tempo mobilitava le energie di tutti a remare sincronizzati verso lo stesso porto. È l'ora di ritrovare, insieme, un obiettivo chiaro, condiviso e sfidante: chi vogliamo essere, dove vogliamo andare e come intendiamo arrivarci. Questi esempi definiscono i tre ingredienti di un buon modo di fare squadra (o team in inglese).

In una buona squadra c'è sempre un obiettivo comune, un'attenzione al clima interno e infine un'organizzazione esemplare data da ruoli chiari e schemi di gioco efficaci. Tutti sono convinti che insieme si ottiene di più. Ma attenzione a non confondere la squadra con il gruppo. Per esempio, i nostri figli a scuola sono un gruppo, magari stanno anche bene insieme e si aiutano, ma ognuno ha il proprio obiettivo personale: imparare ed essere promosso. In una squadra, invece, la responsabilità del risultato finale è diffusa: non esiste la frase "io ho già fatto la mia parte". Quante aziende oggi agiscono ancora come gruppo? •

the field and then wins the game. In other words, the rules, responsibilities, and organization of the job need to be clear to all players.

GOOD CLIMATE. *A new digital bank activates a two-year training and coaching program involving employees at every level. The challenge that awaits them calls for a stable team on which members share the same values and move forward at the same pace. I'm convinced that good communication, i.e. the ability to give and listen to feedback, is the best lubricant for good relationships within the team.*

SHARED OBJECTIVES.

The director of a small coop wants to bring together

members, employees and the board of directors to have them redefine the purposes of the cooperative itself. For years now, they've been on a ship that has managed to continue navigating through rough water, but they are no longer heading in the direction that had long driven them all to stay on course for the same port. It's time to find a clear, challenging objective together: who we want to be; where we want to go; and how we intend to get there. These examples represent the three ingredients of strong teamwork. A strong team always has a common objective, a focus on team climate, and exemplary organization based on clear

roles and an effective playbook. Everyone on the team is convinced that more can be achieved by working together, but they need to be careful not to mistake just any group as a team. For example, our children at school are a group and may even help each other and feel good together, but each child has his or her own personal objective - to learn and to make it to the next grade. On a team, on the other hand, the team as a whole is responsible for achieving the goal. Nobody can ever just stop and say, "I've already done my part." How many organizations today are still operating as a group, not a team? •



Il clima che cambia: sfide e opportunità

DI/BY ROBERTO BARBIERO

QUALI SONO LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ DI FRONTE AL CLIMA CHE CAMBIA? QUALI I DATI CERTI DEL CAMBIAMENTO E QUALI LE MISURE DA ADOTTARE PER FERMARLO? LO ABBIAMO CHIESTO AL COORDINATORE DEL TAVOLO PROVINCIALE DI COORDINAMENTO E DI AZIONE SUI CAMBIAMENTI CLIMATICI.

Il riscaldamento del pianeta è ormai un'evidenza consolidata per la comunità dei climatologi. La temperatura della Terra è aumentata infatti di circa 1°C dall'era pre-industriale con effetti importanti come, ad esempio, l'aumento del livello del mare, il riscaldamento degli oceani, la fusione accelerata sia dei ghiacciai marini dell'Artico che di quelli continentali della Groenlandia, dell'Antartide e delle grandi catene montuose. Numerose sono le evidenze del riscaldamento in atto sulle Alpi e anche in Trentino dove le temperature sono aumentate di quasi 2°C rispetto al periodo pre-industriale e metà di questo riscaldamento è attribuibile agli ultimi 50 anni circa. L'estensione dei ghiacciai è ormai ridotta a quasi un quarto rispetto a quella della metà del 1800, periodo di massima estensione glaciale. Mentre le nevicata in quota non evidenziano un cambiamento significativo degli apporti medi, quelle alle quote inferiori tendono invece a calare. A Trento, ad

esempio, la nevosità invernale negli ultimi 30 anni è calata del 35% circa rispetto al periodo 1961-1990. Se non agiremo in fretta, nei prossimi decenni le temperature continueranno ad aumentare marcatamente. Le estati saranno probabilmente molto più calde e secche, ma con un aumento di piogge a carattere temporalesco, più intense e brevi. Gli inverni saranno più caldi, ma probabilmente con più precipitazioni e quindi con nevicata a quote più elevate. Questi cambiamenti nel clima portano inevitabili conseguenze sugli ecosistemi e sull'ambiente naturale, ma anche su importanti settori dell'economia locale, come agricoltura e turismo, nonché sulla salute umana e sulla disponibilità di risorse come acqua e suolo. Se, per fortuna, abbiamo a disposizione risorse sociali ed economiche che ci rendono meno vulnerabili a tali impatti, tuttavia nei prossimi anni risentiremo anche noi degli effetti dei cambiamenti climatici e per



Roberto Barbiero

Fisico, climatologo e divulgatore scientifico. Lavora presso la Provincia autonoma di Trento (Pat)-Dipartimento Protezione civile, occupandosi di meteorologia e climatologia alpina. Attualmente svolge il ruolo di coordinatore del Tavolo provinciale di coordinamento e di azione sui cambiamenti climatici. È referente per la Pat nel Tavolo Interregionale sui cambiamenti climatici per la realizzazione della Strategia e del Piano nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici.

A physicist, climatologist, and poplizer of science, Barbiero works for the Province of Trento's Department of Civil Defense, where he specializes in alpine meteorology and climatology. He is currently coordinating the provincial roundtable on climate change coordination and action and is representing the province in the inter-regional roundtable on climate change in defining Italy's national strategy and plan for adapting to climate change.

The Changing climate: challenges and Opportunities

What are the challenges and opportunities of a changing climate? What hard data do we have on climate change? And what can be done to stop it? We asked these questions to the coordinator of the provincial roundtable on climate change coordination and action.

Global warming is now an accepted fact among climatologists. The Earth's temperatures have increased by approximately 1°C since the pre-industrial age, and this has had significant effects such as in rising sea levels, ocean warming, and the accelerated melting of glaciers in the Arctic, on Greenland, in the Antarctic, and in the world's major mountain ranges. There are a great many signs of this warming in the Alps and in the Trentino region, where temperatures have increased by nearly 2°C compared to the pre-industrial period, and half of this warming has taken place in about the last 50 years. Mountain glaciers have decreased to nearly one-fourth of their maximum extension of the mid-1800s. While average snowfall at high altitudes has not changed significantly, at lower altitudes snowfall has tended to decrease. In Trento, for example, winter snowfall over the last 30 years has declined by roughly 35% compared to the

period 1961-1990. If we don't act quickly, over the coming decades temperatures will continue rising markedly. Summers will likely be hotter and drier, but with an increase in stronger thunderstorms of shorter duration. Winters will be warmer, but likely with greater precipitation and with snow at higher elevations. These changes in climate will have inevitable consequences on natural ecosystems and on the environment, as well as on major segments of the economy, such as agriculture and tourism, and on human health and the availability of resources such as water and soil. Although we are fortunate to have the social and economic resources that make us less vulnerable to these effects, in the coming years we, too, will feel the impact of climate change, so we need to take proper steps urgently. Take, for example, the scar left in the Trentino region by the Vaia atmospheric disturbance, one of the most intense ever observed. Although we can't attribute the exceptional nature of this specific event directly to climate change, science today is able to tell us that certain key "ingredients" are changing, such as the warming of the atmosphere and of the seas, which could lead to an increase in the frequency and intensity of extreme weather events in the years to come. What can we do to make a tangible contribution to slowing global warming and limiting its potential impact in the future? We need to drastically reduce greenhouse gas emissions from the use of fossil fuels by intensifying our efforts to save energy, to make use of

renewable energy, and in transportation, limiting the use of cars and encouraging the use of public transit, as well as in sustainable construction, the reduction of waste, and living a more conscious lifestyle. But it will be equally important to reduce our consumption of meat in favor of seasonal fruits and vegetables and to support local and organic farming. Over the years to come, we will need to take more ambitious action for the climate, and we will have to establish a local strategy for adapting to climate change in order to limit its potential impact, as well as to manage the opportunities that these changes bring about. In tourism, for example, the warmer summers could, in the future, favor an increase in tourists in search of cooler climates, and the intermediate seasons could be more attractive travel periods as climate changes. •

questo dobbiamo urgentemente prendere adeguate misure. Pensiamo alla ferita lasciata sul territorio Trentino dalla perturbazione Vaia, tra le più intense mai osservate. Anche se non è possibile attribuire direttamente ai cambiamenti climatici l'eccezionalità di questo singolo, intenso evento, oggi la scienza è in grado di dirci che stanno variando alcuni "ingredienti", come il riscaldamento dell'atmosfera e dei mari, che potrebbero portare ad un aumento dell'intensità e della frequenza degli eventi estremi nei prossimi anni. Cosa possiamo fare concretamente noi per contribuire a rallentare il riscaldamento globale e limitare i potenziali impatti nel futuro? Dobbiamo ridurre drasticamente le emissioni gas serra provenienti dall'uso di combustibili fossili intensificando gli sforzi nel risparmio energetico, nell'utilizzo di fonti rinnovabili,

nei trasporti, riducendo l'uso dell'auto e privilegiando il mezzo pubblico, nell'edilizia sostenibile, nella riduzione dei rifiuti e nell'assunzione di stili di vita consapevoli. Ma altrettanto importante sarà ridurre il consumo di carne, privilegiare la frutta e la verdura di stagione, favorire i produttori locali e biologici. Per i prossimi anni avremo bisogno quindi di una più ambiziosa azione per il clima e dovremo definire una strategia locale di adattamento ai cambiamenti climatici per ridurre i potenziali impatti, ma anche per gestire le opportunità che questi cambiamenti comportano. Nel settore turistico, per esempio, le estati più calde potrebbero favorire, in futuro, un maggiore afflusso di turisti in cerca di refrigerio e anche le stagioni intermedie potranno essere maggiormente appetibili nel clima che cambia. •



Carnevale Asburgico

MADONNA DI CAMPIGLIO | 23-28.02.2020

Domenica 23 febbraio
Aspettando il Carnevale... in musica

Lunedì 24 febbraio
Tutti in piazza! c'è la Corte!

Martedì 25 febbraio
Il carnevale dei bambini e Grande Festa del Martedì Grasso

Mercoledì 26 febbraio
Fiaccolata Imperiale

Giovedì 27 febbraio
La Regale sciata

Venerdì 28 febbraio
Gran Ballo dell'Imperatore

Un sogno ad occhi aperti



A TU PER TU CON L'UNIVERSO

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI



IL FASCINO E IL MISTERO DELL'UNIVERSO NON HANNO CONFINI. OGNI CONOSCENZA ACQUISITA APRE IL PASSO A NUOVE DOMANDE. NE PARLIAMO CON MATTEO MATURI, CAMPIGLIANO CHE DI PROFESSIONE FA IL COSMOLOGO. CUORE NELLE DOLOMITI DI BRENTA, LA CASA MAI DIMENTICATA, E MENTE IN GERMANIA, ALL'UNIVERSITÀ DI HEIDELBERG, DOVE STUDIA LA MATERIA OSCURA.

Come è nata la sua passione per la cosmologia e come è diventata un lavoro?

Da bambino ero attratto da ogni tipo di oggetto che smontavo o rompevo per capirne il funzionamento. Poi, alla fine delle Scuole Medie, ho ricevuto in regalo un libro di astronomia e da lì è iniziato tutto. Poco dopo, con un piccolo telescopio, ho cominciato a osservare l'Universo dal balcone di casa, passando ore con lo sguardo verso l'alto, anche d'inverno, al freddo. Il cielo di Madonna di Campiglio aiuta, è un bel cielo. Le Scuole Superiori le ho svolte in Veneto, in collegio, mentre l'Università l'ho frequentata a Padova dove ho studiato astronomia e conseguito il dottorato di ricerca collaborando con l'Istituto di Astrofisica Max Planck di Monaco. Poi ho continuato il mio percorso all'Università di Heidelberg-Istituto di Astrofisica Teoretica dove oggi faccio il ricercatore e insegno. Vivo in Germania da quindici anni.

Quali sono le principali attività che svolge nella sua professione di cosmologo?

Una parte è dedicata all'insegnamento, sono un professore associato e i corsi che solitamente tengo sono astrofisica teorica e cosmologia. Contemporaneamente mi occupo di ricerca all'interno di vari progetti: alcuni condotti insieme a pochi altri colleghi, altri in grosse collaborazioni internazionali.

L'osservatorio astronomico presso il Carlo Magno Hotel Spa Resort a Madonna di Campiglio.

The astronomical observatory installed at Madonna di Campiglio's Carlo Magno Hotel Spa Resort.

Face to Face with the Universe

The mystery and allure of the Universe has no limits. All new knowledge opens the door to new questions. We spoke with Matteo Maturi, a cosmologist from Campiglio, whose heart is here, but body and mind are in Germany, at Heidelberg University, where he studies dark matter.

Where did you get your passion for cosmology? And how did it become a career?

As a child, I was drawn to all sorts of objects, which I'd take apart or break in order to figure out how they work. Then at the end of middle school, I was given an astronomy book as a gift, and that's when it all began. Soon after, with a small telescope, I began to observe the Universe from home on the balcony, spending hours looking upward, even in the cold of winter. The Madonna di Campiglio sky helped; it's a beautiful sky. I did secondary school in a boarding school in the Veneto region, then went to the University of Padua, where I studied astronomy, followed by doctorate research working in Munich at the Max Planck Institute for Astrophysics. I then continued my pursuits at Heidelberg University's Institute for Theoretical Astrophysics,

where I teach and conduct research. I've lived in Germany for 15 years now.

What are the main things you do in your work as a cosmologist?

Part of my work is dedicated to teaching. I'm an associate professor, and the courses I usually teach are theoretical astrophysics and cosmology. At the same time, I conduct research for various projects, some together with just a few colleagues and others on large international partnerships. Now, for example, I'm working on Euclid, the new space telescope of the European Space Agency (ESA) to be launched in 2022, which will be used to map out everything that lies beyond our galaxy, observing galaxies and other celestial objects enormous distances away. Once the position of these galaxies is mapped out, it will be my job to identify and study those that are attracted by their gravity into large groupings, known as galaxy clusters. These are the most massive objects we know about, and they tell us everything about the evolution of the Universe, including at what speed it's expanding and what types of matter and energy fill it. They also enable us to determine, on a large scale, the laws of physics that govern the force of gravity, such as the theory of general relativity.

Over the course of time, humanity has made a great many discoveries concerning the Universe. How much is left to be discovered?

We're getting more and more into the details. Every time we solve one problem, ten new ones present themselves.

Ora, ad esempio, sono impegnato con "Euclid", il nuovo telescopio spaziale dell'Agenzia spaziale europea (Esa) che verrà lanciato nel 2022 e andrà a mappare tutta la parte del cielo che sta fuori dalla nostra galassia, osservando altri oggetti celesti ed altre galassie a grandissima distanza. Una volta mappata la posizione di queste galassie, il mio compito sarà quello di identificare e studiare quelle che, tramite la loro attrazione gravitazionale, vivono in grossi gruppi, detti ammassi di galassie. Questi sono gli oggetti più imponenti che conosciamo e ci dicono tutto sull'evoluzione dell'Universo: a quale velocità si sta espandendo, che tipo di materia e di energia lo riempiono. Inoltre ci permettono di individuare, su grande scala, le leggi fisiche che governano la forza di gravità come per esempio la teoria della relatività generale.

Nel corso del tempo l'umanità ha compiuto numerose scoperte sull'Universo, quanto c'è ancora da scoprire?

Si entra sempre più nel dettaglio. Ogni volta che risolti un problema se ne aprono altri dieci di nuovi. E poi ci sono le sorprese che fanno la rivoluzione e ribaltano la comprensione che si dava per certa fino a quel momento. Prima degli anni Quaranta del XX secolo, ad esempio, si era convinti che gli unici ingredienti dell'Universo fossero i barioni, tanto per capirci le particelle "normali" come i protoni e gli elettroni, quelle che costituiscono la Terra, le stelle, o semplicemente i nostri corpi, e la radiazione. Poi, le osservazioni ci hanno detto che esiste anche la materia oscura e quindi un tipo di particelle, ammesso che la materia oscura sia fatta di particelle, totalmente sconosciuto. A quel punto si è aperto un mondo di conoscenze del tutto nuovo. Successivamente ancora, nei primi anni Novanta si è compreso che l'Universo è in una fase di espansione accelerata, ed è qui che entra in campo un ulteriore

Matteo Maturi.



ingrediente misterioso: l'energia oscura.

Allora le più note teorie che descrivono la conoscenza del cosmo sono da riscrivere?

Alcuni studiosi rispondono dicendo che questi "componenti oscuri" sono un miraggio e che è la teoria della relatività di Einstein a dover essere rivista, secondo altri, invece, questa teoria rimane valida a patto di includere i due ingredienti misteriosi di

cui abbiamo parlato, ovvero la materia e l'energia oscura. I miei studi si concentrano proprio sulla materia e l'energia oscura che rappresentano una nuova strada, completamente inaspettata, sulla quale si sta investigando molto. Con "Euclid", mappando l'intera volta celeste, speriamo di trovare quelle caratteristiche che ci permetteranno di andare nel dettaglio e capire la loro natura. Ora le si vede, ci

And then there are those surprises that bring about a revolution and overturn the understanding we were so certain about up to that point. Before the 1940s, for example, we were convinced that baryons - by that I mean "normal" particles such as protons and electrons, the stuff that makes up the earth, the stars, and even simply our bodies - and radiation were the only ingredients of the Universe.

Sotto: resto di una Supernova. I "frammenti" di una stella esplosa.

Under: rest of a Supernova. The "fragments" of an exploded star.

Then observations told us that there is also dark matter, and so a type of particle - assuming dark matter is made of particles - that was totally unknown before. At that point, a whole new world of knowledge was laid out before us. Even later, in the early 1990s, we realized that the Universe is in a phase of accelerated expansion, and this is where another mysterious ingredient comes into play: dark energy.

So do the best-known theories describing the cosmos need to be rewritten?

Some would reply by saying that these "dark" components are a mirage and that it's Einstein's general relativity that needs to be revised. Others would say this theory remains valid so long as we include the two mysterious ingredients we've just spoken about, i.e. dark matter and dark energy. My studies focus on this dark matter and energy, which represent a new, completely unexpected path into which I'm conducting a great deal of research. With Euclid, mapping the entire celestial sphere, we hope to find characteristics that will provide us with greater detail and enable us to understand their nature. Now we can see them - they are there - and we

know how they behave, but we don't know anything about the objects themselves. It's as if someone were behind me, going tap tap on my shoulder: I know everything about this gesture; I know how the person attracting my attention is acting, but I don't know who it is.

Let's set aside your role as scientist for a moment. As an astronomy enthusiast, is there something out there you love watching the most?

We need to distinguish between my professional point of view and aesthetics. In terms of the former, a bit like physicians, we astronomers, too, are specialized in certain areas. There are those who study the planets, and I don't do that; others, the stars, and I don't follow the stars; and so on. As I said before, I study galaxy clusters, which are fascinating objects because, seeing them in photos and in the data they generate, they are a phenomenon as complex as it is interesting. The aesthetic allure that observation of a star can have is truly special, but even the mathematical construction that completes a study has a certain aesthetic aspect in that it enables us to "see"; it opens a window to knowledge. It's like writing a poem. Its meaning goes beyond the written word. If, on the other hand, we look solely at aesthetics, then we come back to when I was a child with my telescope. Here, I think of Saturn and its rings, the moons of Jupiter,



sono, sappiamo come si comportano, ma non conosciamo i soggetti in sé. È come se qualcuno, dietro di me, mi facesse toc toc sulla spalla: so tutto di questo gesto, so come si comporta chi sta attirando la mia attenzione, però non so chi è.

Lasciamo un attimo il ruolo di scienziato, come appassionato di astronomia c'è qualcosa che ama di più osservare nel cielo?

Occorre distinguere tra il punto di vista professionale e il punto di vista estetico. Riferendomi al primo, un po' come i medici, anche noi astronomi siamo specializzati in settori: c'è chi studia i pianeti, e io non studio i pianeti, chi le stelle, e io non seguo le stelle, e via dicendo. Come detto prima, mi occupo degli ammassi di galassie, che sono comunque oggetti affascinanti perché, visti nelle riprese e attraverso i dati che generano, presentano una fenomenologia tanto complessa quanto interessante. La fascinazione estetica che suscita l'osservazione di una stella è del tutto particolare, tuttavia anche la costruzione matematica che ne conclude lo studio

ha un aspetto estetico perché permette di "vedere", apre il panorama della conoscenza. È come scrivere una poesia: il suo significato va oltre la parola scritta. Se, invece, guardiamo esclusivamente all'estetica, allora ritorno a quando ero bambino con l'occhio al telescopio. E penso a Saturno con i suoi anelli, alle lune di Giove oppure, in inverno, a quelle bellissime zone del cielo dove si vedono nascere le stelle o, ancora, al panorama notturno, sempre affascinante. Pure ieri (il riferimento è alla serata astronomica tenutasi il 14 agosto 2019 a Ritorto su iniziativa dell'Associazione "Amici dei sentieri di Campiglio"), la Luna che occhieggiava tra le nuvole con gli Sfulmini dietro che brillavano è stata un'osservazione speciale.

Nella sua concezione della vita c'è posto per una riflessione metafisica?

Qui c'è una questione di base. Bisogna sempre tenere separata la scienza dalla religione e dal metafisico. La scienza è un qualcosa che misura e ciò che si misura, si vede e si tocca non può essere metafisico, non può spingersi al di là. Se si mischiano

le due cose si fanno solo danni, perché, e basta pensare a Galileo Galilei, si inquina la conoscenza. Un altro distinguo da fare è quello tra religione e spiritualità. La religione è un formalismo che contorna la spiritualità, altrimenti esisterebbero la religione sbagliata e la religione giusta. Altri pensieri sono personali.

Uno degli argomenti di più stringente attualità e di interesse globale è quello del cambiamento climatico che sta modificando l'ambiente sulla Terra. Che indicazioni danno, su questo tema, le ricerche condotte all'Università di Heidelberg? Siamo veramente arrivati ad un punto di non ritorno?

Premetto che non sono un esperto di climatologia e la Terra non fa parte della mia sfera lavorativa: io osservo sopra l'atmosfera e non guardo mai in giù. Però, leggendo e documentandomi con i colleghi che si occupano di climatologia ad Heidelberg, la situazione è critica. Quando si parla di fermare l'inquinamento, e quindi il cambiamento climatico, ci si

or, in winter, those marvelous areas of the sky in which you can see stars being born, or even the night sky as a whole, which is always fascinating. Just yesterday [at the astronomy event held on August 14, 2019, in Ritorto by the association Amici dei Sentieri di Campiglio], the moon peeking through the clouds with the Sfulmini spires shining in the background was a special observation.

In your views on life, is there room for metaphysical reflection?

There's an underlying issue here. We need to keep science separate from religion and metaphysics. Science is about the measurement of things, and that which we can measure, see and touch can't be metaphysical; it can't go beyond that. If we mix the two things, we only do harm because - and we just have to look to Galileo Galilei - we pollute knowledge. Another distinction to be made is between religion and spirituality. Religion is a formalism placed around spirituality, otherwise there would be a right religion

and a wrong religion. Other thoughts are personal.

One of the most pressing issues these days, and of global interest, is that of climate change and its effect on our planet. What can the research being done at Heidelberg University tell us about this?

Have we truly reached a point of no return?

First, I should say that I'm no expert on climatology, and the Earth does not fall within the scope of my work: I observe above the atmosphere and I never look down. However, from what I read and hear from colleagues at Heidelberg who work in climatology, the situation is critical. When we talk about stopping pollution, and climate change, to ensure a better future for the next generation. When we talk about stopping pollution, and climate change, we are always thinking about future generations, and here I would disagree.

The next generation is already here. It's us. And we can see it in each of our daily lives. Science should be kept separate from politics, and we shouldn't fall into the trap of exploitation saying that climate change isn't caused by man, but rather is a natural phenomenon because even in the past temperatures have risen and fallen. Yes, that's true, but what's happening now has never happened before.

Allow me to explain. Since we began burning fossil fuels more than a hundred years ago, we have never seen such a sharp rise in carbon dioxide. There are mathematical models and equations on how the atmosphere behaves which have predicted today's temperature imbalances. We knew about it. The system is out of balance and in a few decades, when there will likely be no North Pole anymore, the ocean currents will change, and this will completely change the climate.

At Carlo Magno, your family's hotel, there is a telescope that is an actual astronomical observatory. How is it used? And what part does it play in the tourist offering for the hotel's guests?

There are two things: promotional initiatives, which we offer to our guests in the form of astronomy events and telescope observations [one small telescope and one large one in a fixed position beneath a dome]; and scientific research. The fixed telescope is completely automated and set to observe specific targets in a certain way. From these observations, we get images and, from these, measurements and other data, which are analyzed to become part of scientific studies.

For example, we look for extrasolar planets, i.e. planets revolving around other stars. And we do this by pointing the telescope towards stars around which we know, or think, there is an extrasolar planet. At this point, we measure the light coming from this star, and we wait for the planet to pass in front of the star and cause its luminosity to decrease. Once the planet has passed, and the light returns to normal, the planet leaves a characteristic footprint that describes its orbit and size, along with other information on the planet itself.

In collaboration with the University of North Carolina, the hotel's telescope observes gamma-ray bursts, high-energy explosions discovered in the 1960s by US satellites pointed at the Earth to check for atomic explosions in the Soviet Union, which can be done by detecting gamma rays. This was during the Cold War and everything was top secret.

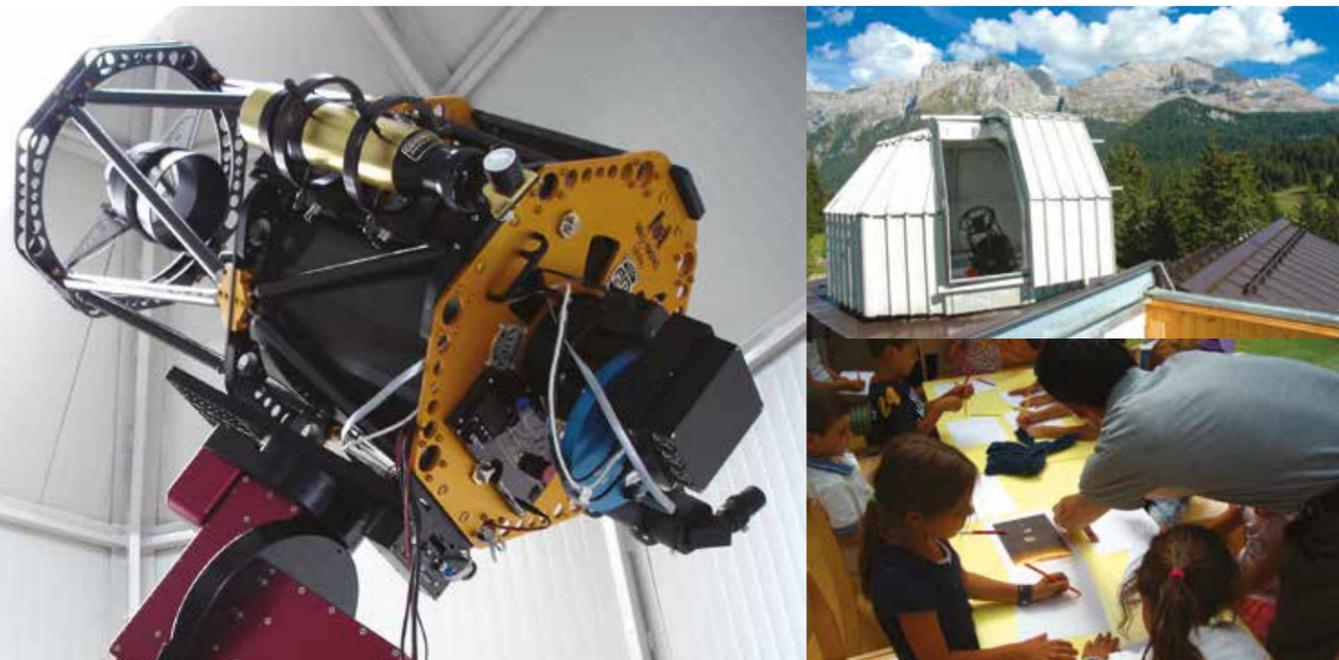
Twenty years later, gamma-ray bursts were rediscovered, and astronomers realized that these bursts - rapid phenomena lasting just a few minutes - were coming from space and were caused by explosions of the first stars to populate the Universe. In space, there is

Un hotel-osservatorio

Il cielo di montagna, libero dall'inquinamento luminoso, è particolarmente suggestivo da ammirare ad occhio nudo. Ancora di più lo è se osservato più profondamente attraverso un telescopio come quello installato presso il Carlo Magno Hotel Spa Resort a Madonna di Campiglio che propone agli ospiti di esplorare il cosmo attraverso un vero e proprio osservatorio astronomico. In estate vengono organizzate visite guidate per osservare la volta celeste. Ci sono, inoltre, postazioni con tetto scorrevole per ospitare la strumentazione astronomica personale di ciascuno.

An observatory hotel

Being free of light pollution, the mountains are particularly suited to admiring the stars with the naked eye, and they are even more suited to deeper observations using a telescope like the one installed at Madonna di Campiglio's Carlo Magno Hotel Spa Resort, which offers guests the opportunity to explore the cosmos in a full-fledged astronomical observatory. In summer, guided tours are organized in order to observe the celestial sphere. There are also stations with sliding roofs for use with guests' own astronomy equipment.



riferisce sempre alle prossime generazioni, e qui non sono d'accordo. La prossima generazione è già qui, siamo noi, e lo si vede nel quotidiano di ciascuno. La scienza va tenuta separata dalla politica e non si deve cadere nella strumentalizzazione di dire che il cambiamento climatico non è causato dall'uomo, ma piuttosto è un fenomeno naturale perché anche in passato ci sono state temperature più alte e più basse. Sì, questo è vero, ma quanto sta avvenendo ora non è mai accaduto prima. E mi spiego meglio. Da quando abbiamo cominciato a bruciare combustibile fossile più di cento anni fa, non si è mai registrata una tale impennata di anidride carbonica. Esistono equazioni e modelli matematici sul comportamento dell'atmosfera che hanno previsto gli squilibri di temperatura di oggi. Lo si sapeva. Il sistema è sbilanciato e tra qualche decina di anni, quando probabilmente non ci sarà più il polo nord, le correnti oceaniche cambieranno e a loro volta modificheranno il clima, completamente.

Al Carlo Magno, l'hotel di famiglia, c'è installato un telescopio che è un vero e proprio osservatorio astronomico. Che utilizzo ha e che posto occupa all'interno dell'offerta turistica per gli ospiti?

Si fanno due cose: iniziative di divulgazione, che proponiamo ai nostri ospiti attraverso serate astronomiche e osservazioni al telescopio (un telescopio piccolo e uno grande, fisso, posizionato all'interno di una cupola, ndr), e ricerca scientifica. Il telescopio fisso è completamente robotizzato e impostato per osservare, in un certo modo, dei target precisi. Dall'osservazione si ricavano immagini e, da queste, misure e dati analizzati per diventare il contenuto di studi scientifici. Si cercano, ad esempio, pianeti extra solari, cioè pianeti che girano attorno ad altre stelle.



Il cielo sopra Campiglio *The skies over Campiglio*

E questo lo si fa puntando il telescopio verso le stelle attorno alle quali si sa o si pensa che ruoti un pianeta extra solare. A questo punto si misura la luce che viene da questa stella e si aspetta che il pianeta ci passi davanti causando una diminuzione della luminosità. Una volta passato, mentre la luce torna quella di prima, il pianeta lascia un'impronta molto caratteristica che descrive l'orbita e la grandezza insieme ad altre informazioni sul pianeta stesso. Inoltre, in collaborazione con l'Università americana della Carolina del Nord, il telescopio dell'hotel osserva i Gamma-ray bursts (esplosioni di raggi gamma). Si tratta di forti esplosioni molto energetiche scoperte negli anni Sessanta dai satelliti americani Usa puntati verso la Terra per controllare se avvenivano esplosioni atomiche in Unione Sovietica, rilevabili dalla captazione dei raggi gamma, appunto. Erano i tempi della guerra fredda e tutto era top secret. Poi, vent'anni dopo, i Gamma-ray bursts sono stati riscoperti e gli astronomi si sono resi conto che in realtà si trattava di esplosioni provenienti dallo spazio – fenomeni rapidissimi, della durata di pochi minuti – provocate dalle esplosioni delle prime stelle che hanno popolato l'Universo. Nello spazio è posizionata una rete di satelliti che nel momento dell'esplosione gamma allerta, in

maniera robotica, i telescopi che si trovano sulla Terra, come quello all'Hotel Carlo Magno. Se il telescopio sta riprendendo pianeti extra solari o altri oggetti celesti in occasione di una serata astronomica si ferma e si gira automaticamente, puntando e osservando lì.

Il suo legame con Madonna di Campiglio, dove torna periodicamente, rimane forte. Se le chiediamo di rivolgere il suo sguardo non più verso l'Universo, ma sulla destinazione turistica, come vede Campiglio oggi e come la vorrebbe in futuro?

Il desiderio di tornare a casa, a Campiglio, al Brenta e all'Adamello che sono luoghi incredibili, c'è sempre, anche perché mi piace molto scalare e non è facile trovare un posto di analoga bellezza dove praticare questo sport. Il lavoro mi porta a viaggiare molto per partecipare a conferenze e congressi organizzati sempre in località interessanti, eppure devo dire che il nostro territorio è una perla e il Brenta da considerare un monumento. Se come destinazione si parte dunque bene, secondo me è tuttavia importante investire su due aspetti: le infrastrutture, soprattutto estive, che sono carenti, e l'estate in generale

"A CAMMINAR FRA LE STELLE" è il titolo della passeggiata astronomica alla scoperta della bellezza di stelle, pianeti e costellazioni condotta l'estate scorsa a Ritorto dal cosmologo Matteo Maturi su iniziativa dell'Associazione "Amici dei sentieri di Campiglio". La serata del 14 agosto, tra spiegazione introduttiva e affascinanti osservazioni al telescopio, pur limitate da un cielo nuvoloso, ha riscosso un notevole successo di pubblico. Tantissime le domande poste a Maturi da adulti e bambini, a dimostrazione di quanto grande sia il desiderio di conoscere l'Universo.

A CAMMINAR FRA LE STELLE (Walking among the stars) is the title of the astronomy walk to discover the beauty of the stars, planets and constellations led this summer in Ritorto by Matteo Maturi and organized by the association Amici dei Sentieri di Campiglio. Held on August 14 and featuring an introductory talk and fascinating observations at the telescope (although limited by cloudy skies), the event was a great success. The numerous adults and children in attendance asked Maturi a great many questions, a testament to their great desire to learn more about the Universe.



perché con il tempo, anche a causa dei cambiamenti climatici, potrebbe diventare trainante. In hotel notiamo già che l'estate sta crescendo e c'è una clientela, ancora molto italiana e troppo poco straniera, che ritorna più volte in una stessa stagione. Per gli operatori turistici, Madonna di Campiglio va oltre il lavoro che svolgono, è una vera e propria passione che si traduce nel desiderio di trasmettere all'ospite quello che è il territorio: dal cibo al panorama fino alle attività proposte. Occorre sensibilizzare maggiormente il potenziale turista alla scoperta dell'alta quota. Chi riusciamo a conquistare e arriva per la prima volta tra le nostre montagne rimane sorpreso dalla miriade di iniziative che può praticare: dal relax allo sport outdoor più dinamico. Tutte le componenti territoriali connesse al turismo non possono fare a meno l'una dell'altra. Le Funivie, ad esempio, lavorano bene, ma hanno bisogno della parte alberghiera che dà qualità all'ospitalità e anche di una coerenza espressa dal settore commerciale. Turismo di qualità non vuol dire necessariamente lusso, piuttosto contenuto. A questo si aggancia il Parco Naturale Adamello Brenta che dà contenuto dal punto di vista culturale e naturalistico. Per concludere: ci vuole una visione di insieme. •

a network of satellites that, in the event of a gamma-ray burst, automatically alert the telescopes on land, including the one at Hotel Carlo Magno. If the telescope is pointed at extrasolar planets or other celestial objects during an astronomy event, it stops and turns automatically to observe the location of the burst.

You still have strong ties to Madonna di Campiglio and come back here now and then. If we were to ask you to turn your attention away from the Universe and onto this tourist destination, how do you see Campiglio today? And how would you like to see it in the future?

I always have a desire to return home, to Campiglio, to Brenta and to Adamello, which are amazing places, in part because I love to climb and it's not easy to find a place of similar beauty in which to climb. I travel a lot for work, to attend conferences and seminars in interesting places, but I have to say that our territory here is a jewel, and Brenta is to be considered a true monument. As a tourist destination, we start from a good place, but I think it's important to invest in two aspects: infrastructure, particularly for the summer, which is lacking; and the summer generally, because, over time, due in part to climate

change, it could become the driving force. At the hotel, we're already seeing that the summer season is growing and that there is a customer base, for now still very Italian and too little international, that returns multiple times in the same season. For tour operators, Madonna di Campiglio goes beyond the work that they do. It is a true passion that translates into a desire to convey to visitors what the territory is about - from the food and landscape to all the activities available. We need to increase awareness of the discovery of the mountains among potential tourists. Those we manage to convince and who come here for the first time are always amazed by the great many activities that can be enjoyed here, from the most relaxing activities to the most dynamic of outdoor sports. None of the individual components of the territory's tourism offering can do without the others. The lifts, for example, run well, but they need the hotels to focus on the quality of their hospitality offering, and they need the retail sector to cooperate too. Quality tourism doesn't necessarily mean luxury; it's about content. This is where the Adamello-Brenta Nature Park comes into play, providing content in terms of both culture and nature. In short, it takes a holistic view that considers it all. •

IL LIBRO DELLA NEVE

LA BIANCA SIGNORA DELL'INVERNO È LA PROTAGONISTA DELL'ULTIMO LIBRO DI FRANCO BREVINI CHE IN QUESTA INTERVISTA ANTICIPA AI LETTORI LO STRAORDINARIO VIAGGIO COMPIUTO ALLA SCOPERTA DEL FASCINO CHE LA NEVE ESERCITA DA SEMPRE NELL'IMMAGINARIO.

L'editore Il Mulino ha da poco presentato la nuova opera di Franco Brevini, docente universitario ed editorialista del *Corriere della sera*, ben noto a tutti gli appassionati di natura e di montagna. Brevini, già ospite a Campiglio per presentare il suo precedente volume, *"Simboli della*

montagna", torna ai lettori con un corposo volume intitolato semplicemente *"Il libro della neve"*. Il lavoro è ospitato nella più prestigiosa collana dell'editore bolognese, dove sono apparsi i libri di Attilio Brilli sui viaggi, quello di Piero Boitani su Ulisse, il *"Viaggio nella terra dei sogni"* di Maurizio Bettini e *"Il grande racconto delle religioni"*

di Giovanni Filoramo. Di grande formato, con oltre trecento pagine, 128 delle quali di illustrazioni a colori e moltissime in bianco e nero, una ricchissima galleria, che forma un racconto dentro il racconto: ecco *"Il libro della neve"*, destinato a diventare un classico da leggere e da sfogliare per chiunque ami la neve, lo sci, la montagna.

The book about snow

Snow, the white lady of winter, is the protagonist of Franco Brevini's latest book. We interviewed the author to give you an early look into his extraordinary journey to discover the allure that snow has always had in culture.

Il Mulino, an Italian publishing house, has recently presented a new work by Franco Brevini, a university instructor and editorialist for the Italian news publication Corriere della Sera, as well as a favorite author of enthusiasts of the mountains and of nature in general. Having also presented his previous book, Simboli della montagna, here in Campiglio, Brevini is back with a weighty tome with a simple title: Il libro della neve [lit. "The Book of Snow"]. The book is part of a series published by Il Mulino, joining works by Attilio Brilli about travel, a book by Piero Boitani about Ulysses, Viaggio nella terra dei sogni [lit. "Journey in the Land of Dreams"] by

Maurizio Bettini, and Il grande racconto delle religioni [lit. "The Great Story of Religions"] by Giovanni Filoramo. At over 300 pages, 128 of which a rich gallery of full-color and black-and-white illustrations in a sort of tale within a tale, this "book about snow" is certain to become a classic to be read and re-read by all who love snow, skiing, and the mountains in general.

So, why a book about snow and its impact on western culture?

I think the first reason is that there was a need for a book that explores the world of snow. The second reason, which made this lack of research into the subject more serious, is that snow is a highly common experience. A portion of the planet is covered in it: 30 quadrillion cubic meters of it make up our reserves of fresh water at the polar icecaps. And entire valleys, such as here in Campiglio and throughout the Trentino-Alto Adige region, depend on snow for their local economies.

On a side note, I should point out that the fact that the Alps are the second leading hub

of prosperity in Europe, right behind the major metropolitan areas, depends entirely on snow and skiing, which is precisely why snow had become known as "white gold". But there are also more personal reasons that involve the memories and feelings of the individual. Snow has ties to our childhoods, such as the magic of waking up in the morning to the quiet of a world blanketed in snow. Snow is winter; it's about home, about children and family, and about Christmas. It is for these and many other reasons that I wrote this book. It made for two wonderful years of writing in which I explored the meaning of snow in western culture and its importance in our literature and art, in our history and ethnography, in our science and linguistics, and in sport and exploration.

You looked at snow as an academic, but after experiencing it as an explorer and mountaineer.

Yes, this is a book that has been developing throughout my life. I have climbed the great glaciers of the Alps and crossed the Arctic and the Himalayas on foot and on skis, and each time the academic I am in daily life

IL VIAGGIO CONOSCITIVO DI BREVINI INIZIA DAL "CRUDO VERNO" DEGLI ANTICHI E ARRIVA ALLA DIMENSIONE DELLA NEVE ASSOCIATA AL TEMPO LIBERO, PASSANDO PER IL FOLKLORE E LA RILETTURA DI ALCUNI CAPOLAVORI DELLA LETTERATURA.

BREVINI'S JOURNEY BEGINS WITH THE HARSH WINTER OF OUR ANCESTORS AND TAKES US TO SNOW'S IMPORTANCE IN OUR FREE TIME, MAKING STOPS ALONG THE WAY IN FOLKLORE AND REINTERPRETATIONS OF A NUMBER OF LITERARY MASTERPIECES.



Olao Magno, "Storia delle genti settentrionali", XVI secolo.
Olaus Magnus's sixteenth-century work "A Description of Northern Peoples".

Brevini, perché un libro dedicato all'immaginario della neve?

La prima ragione credo sia perché mancava un libro che esplorasse il mondo della neve. La seconda ragione, che rendeva più grave la mancanza di una ricerca come questa, è che la neve è un'esperienza molto comune. Una parte del pianeta ne è ricoperta: 30 milioni di miliardi di metri cubi formano la riserva di acqua dolce presente allo stato solido nei ghiacci polari. Inoltre intere vallate, come ad esempio quella di Campiglio e tutto il Trentino-Alto Adige, sono legate alla sua economia. Ricordo di passaggio che, se le Alpi costituiscono il secondo polo di prosperità in Europa, subito dopo le grandi aree metropolitane, ciò dipende solo dalla neve e dallo sci: non per nulla lo chiamavano "l'oro bianco". Ma ci sono anche ragioni più intime, che riguardano i ricordi e i sentimenti delle persone. La neve è legata all'infanzia, la sua magia ai risvegli al mattino quando il mondo sembra ovattato. La neve è l'inverno, la casa, la famiglia, i bambini, il Natale. Per queste e per molte altre ragioni ho scritto questo libro; due anni meravigliosi di lavoro,

nel corso dei quali ho esplorato la presenza della neve nella nostra civiltà, raccontandone l'importanza dalla letteratura alla pittura, dalla storia all'etnografia, dalla linguistica alla scienza, dallo sport all'esplorazione.

Lei la neve l'ha affrontata come studioso, ma dopo averla conosciuta come alpinista ed esploratore.

In effetti questo è un libro che è venuto maturando nel corso di tutta la mia vita. Ho scalato i giganti glaciali delle Alpi, ho compiuto traversate a piedi e con gli sci nell'Artico e in Himalaya e ogni volta lo studioso che sono nella vita di ogni giorno si interrogava sulle esperienze che stava vivendo l'appassionato di avventura. Perché quella materia gelida e bianca mi affascinava? Cosa aveva rappresentato per i tanti che mi avevano preceduto con gli eserciti o nelle esplorazioni, per le popolazioni che fra la neve avevano sviluppato le loro civiltà, per i pittori fiamminghi e per gli impressionisti che l'avevano dipinta, per gli scienziati che da Keplero in poi l'avevano studiata, per gli scrittori che l'avevano trasfigurata nelle loro opere, anche per quelli, come Thomas Mann,

Hermann Hesse, Ernest Hemingway e vorrei aggiungere anche un filosofo come Martin Heidegger, che l'avevano percorsa con gli sci?

In questo libro, che si legge come un romanzo, ci ha raccontato moltissime storie.

È stato il modo in cui anch'io mi sono gettato in questa impresa: inseguendo le straordinarie storie degli uomini della neve, fossero i pittori giapponesi che ci hanno lasciato alcune meravigliose stampe di paesaggi innevati o gli alpini nella Grande Guerra, che per primi nella storia dell'umanità e con sofferenze indicibili hanno vissuto in alta quota in pieno inverno. Cosa unisce il Withigo o Windigo, un mostro di ghiaccio che si incontra nell'immaginario delle tribù subartiche di alcune aree del Nord America, a Frankenstein, il mostro creato da Mary Shelley, che si aggira sul pack polare e sui ghiacciai del Monte Bianco? Attraverso quali strade dai primi sci lapponi, citati da Olao Magno nella cinquecentesca "Storia delle genti settentrionali", si è arrivati agli sci da carving in voga sulle piste delle grandi



La neve nell'arte, da sinistra a destra.
Snow in art, from left to right.
"Ciclo dei mesi", affreschi presso Torre dell'Aquila (Trento).

Pieter Brueghel, "The Younger Return from the Inn".

Claude Monet, "La Gazza".

Utagawa Kuniyoshi, "Nella neve a Tsukahara".



stazioni, che hanno segnato un'imponente trasformazione delle vallate, per sempre sottratte alla loro millenaria emarginazione? E quali legami uniscono i primi filosofi che si resero conto della struttura esagonale dei fiocchi di neve alle fotografie di Wilson A. Bentley, soprannominato "The Snowflake Man", che rivelò al grande pubblico le meravigliose geometrie al microscopio?

Questo libro risponde a infinite domande: in fondo è un grande viaggio nel tempo e nello spazio sulle tracce della "bianca signora dell'inverno".

Nel libro si susseguono le bufere, le valanghe, i crepacci e le cornici di ghiaccio, Annibale e Napoleone che varcano le Alpi, le nevi dell'Antartide dove si consuma la tragedia del capitano Scott e quelle artiche sorvolate dai dirigibili italiani di Umberto Nobile, le parole degli inuit per nominare la neve e quelle dei dialetti, con i loro sapidi proverbi, la strana storia dello sci e la sua migrazione dalle regioni del Nord Europa alle Alpi, con l'invenzione della discesa, dello slalom, delle olimpiadi invernali, dei record

would ponder the experiences I was having as a lover of adventure. Why does this white, cold substance fascinate me so much? What has it meant for all those who came before me, the soldiers and the explorers? Or for the peoples that had built entire civilizations on the snow? What about for the Flemish masters or the Impressionists who painted it, or for the scientists from Kepler onward who have studied it, or for the authors who have depicted it in the written word, or even for all those from Thomas Mann, Hermann Hesse, Ernest Hemingway, or - I might add - a philosopher like Martin Heidegger, all of whom have experienced it firsthand on skis?

In this book, you tell a great many stories, so it reads a bit like a novel.

This is how I threw myself into this undertaking, by pursuing the amazing stories of snow, whether told by Japanese painters, who have produced some truly beautiful works depicting snowy landscapes, or by the soldiers of the First World War, who were the first in human history to experience such unspeakable suffering

living at high altitude in the depths of winter. What does the Wendigo, the ice monster found in the mythology of various tribes of subarctic North America, have in common with Frankenstein, Mary Shelley's monster that roams everywhere from the polar snowpack to the glaciers of Mont Blanc? How did we get from the first skis mentioned in Olaus Magnus's sixteenth-century work A Description of Northern Peoples to the carving skis that are now all the rage at ski resorts around the world, resorts that have been responsible for bringing remote mountain valleys out of their age-old state of marginalization? And what unites the philosophers who first understood the hexagonal structure of a snowflake to the work of Wilson "Snowflake" Bentley, who revealed the wondrous geometries of snowflakes in photos taken by microscope?

This book answers an endless array of questions. It's a great voyage in time and in space on the trail of the "White Lady of Winter".

The book features a series of blizzards,



FRANCO BREVINI

Franco Brevini insegna all'Università di Bergamo e collabora con il Corriere della Sera. Ha pubblicato una trentina di volumi, fra cui "Le parole perdute" (Einaudi); "La poesia in dialetto. Storia e testi dalle origini al Novecento", 3 voll., (Mondadori); "La letteratura degli italiani" (Feltrinelli); "L'invenzione della natura selvaggia. Storia di un'idea dal XVIII secolo ad oggi" (Bollati Boringhieri); "Così vicini, così lontani. Il sentimento dell'altro, fra viaggi, social, tecnologie e migrazioni" (Baldini&Castoldi); "Alfabeto verticale e I simboli della montagna" (Il Mulino). Alla ricerca scientifica ha affiancato un'intensa attività di alpinista e viaggiatore.

Franco Brevini teaches at the University of Bergamo and collaborates with Corriere della Sera. He has published around thirty books [in Italian], including: *Le parole perdute* (Einaudi); *La poesia in dialetto. Storia e testi dalle origini al Novecento*, 3 vol., (Mondadori); *La letteratura degli italiani* (Feltrinelli); *L'invenzione della natura selvaggia. Storia di un'idea dal XVIII secolo ad oggi* (Bollati Boringhieri); *Così vicini, così lontani. Il sentimento dell'altro, fra viaggi, social, tecnologie e migrazioni* (Baldini&Castoldi); and *Alfabeto verticale e I simboli della montagna* (Il Mulino). In addition to his work as a research scientist, he is an enthusiastic mountaineer and world traveler.



di velocità, il fascismo e la neve e la neve al cinema, fino a Scrat, il testardo scoiattolo dell'"Era glaciale", o alla barriera di ghiaccio del "Trono di spade". È certamente un viaggio attraverso i luoghi, gli eventi, le consuetudini, le tecnologie che hanno scandito il racconto della neve negli ultimi due millenni.

La sua conclusione nell'ultimo capitolo è piuttosto sorprendente.

Nelle geometrie spaziali del nostro immaginario la neve e il ghiaccio sono collocati nelle opposte lontananze dell'alto e del basso: sulle vette più alte, nelle calotte polari e, seguendo Dante, al fondo dell'Inferno, con l'"eterna ghiaccia" di Lucifero. Ho però scoperto che la simmetria lungo l'asse dello spazio si ripropone un po' inaspettatamente anche lungo quella del tempo. Nel passato più remoto si staglia infatti l'immagine della Terra "palla di neve": un immaginario astronauta che tra i 2,4 e i 2,3 miliardi di anni fa fosse transitato in prossimità del nostro pianeta, nato poco più di due miliardi di anni prima, invece della palla azzurra che le esplorazioni spaziali ci hanno reso familiare, si sarebbe trovato di fronte a una sfera completamente bianca.

Ma se la neve la troviamo all'inizio dei tempi, la troviamo anche alla fine. Le mitologie della tradizione norrena annunciano una stagione di gelo e di desolazione associata a Fimbulvetr, l'"inverno di Fimbul". Ma anche la scienza ha adombrato un catastrofico gelo che, quale paradossale effetto del riscaldamento globale, tornerà a coprire di ghiaccio il pianeta. Il secondo principio della termodinamica afferma che il calore fluisce sempre da un corpo più caldo a uno più freddo e la direzione è irreversibile. Accade anche nell'universo, che è un grande sistema in cui l'entropia tende ad aumentare. Le leggi della termodinamica prevedono un fantascientifico scenario, che vedrà il trionfo del gelo assoluto. Lo ricordo a conclusione del "Libro della neve":



Charlie Chaplin-Charlot in "La febbre dell'oro" / The Gold Rush.

«Quando tutto l'universo avrà raggiunto la stessa temperatura, che gli scienziati ipotizzano pochi gradi sopra lo zero assoluto, -273 °C, si creerà un apocalittico inverno di Fimbul. Non il freddo della neve e del ghiaccio, che ho ricostruito in questo libro, ma un freddo ontologico, oltre la vita e la morte, oltre la tenebra e la luce, oltre lo spazio e il tempo, oltre l'essere e il non-essere. Un gelo primordiale e vertiginosamente ostile che travolge ogni cosa, compresa l'indescrivibile "palla di fuoco" del Big Bang, che da quindici miliardi di anni si espande raffreddandosi verso le remote plaghe in cui le galassie si colorano di rosso». •

La neve nella comunicazione e nella pubblicità.

Snow in communication and advertising.

Manifesto di Jules Geiger, 1935. Advertising poster by Jules Geiger, 1935.

La Tribuna illustrata con Mussolini al Terminillo, Anni Trenta. The "Tribuna" illustrated journal with Mussolini at Terminillo, 1930s.

Manifesto di Franz Lenhart, 1947. A poster by Franz Lenhart, 1947.

avalanches, adventures on ice ledges and crevasses, Hannibal and Napoleon crossing the Alps, the snows of the Antarctic and the tragedy of Captain Scott and the snows of the Arctic beneath the Italian dirigibles of Umberto Nobile. It discusses the various Inuit words for snow as well as those of other dialects and in various witty proverbs. I tell the curious story of skiing and how it migrated from northern Europe to the Alps with the invention of downhill and slalom skiing, the Winter Olympics, speed records, Fascism and snow, and snow in film, including even that stubborn squirrel in Ice Age, Scrat, and the wall of ice in Game of Thrones. It is most definitely a voyage made of the places, customs, technologies and events that have marked the history of snow over the last two millennia.

There's a rather surprising twist in the final chapter.

In the spatial geometries of the public imagination, snow and ice can be found at both the highest heights and the lowest lows - on the highest summits and at the polar icecaps and at the deepest depths of Dante's Inferno, where Satan is trapped

in eternal ice. But I discovered, somewhat unexpectedly, that this symmetry along the axis of space can also be seen along the axis of time. In the most distant past, some 2.3 to 2.4 billion years ago, Earth, born just over two billion years before that, would have looked, to a hypothetical astronaut adventuring in the neighborhood of our planet, like a big snowball, instead of the big blue marble that modern-day space exploration has made so familiar to us today. So we find snow at the origins of time, but we also find it at the end. Norse mythology speaks of a period of ice and desolation known as "Fimbulwinter", but science, too, has predicted a frozen cataclysm - a sort of paradoxical effect of global warming - when our planet will again be wrapped in ice. The second law of thermodynamics states that heat always flows from a warmer body to a colder one and that this direction is irreversible. This also happens in the universe, an enormous system in which entropy tends to increase. The laws of thermodynamics predict a scene right out of science fiction in which cold has the ultimate last word, as I point out at the end of "Il libro della neve":



Scrat, personaggio de "L'era glaciale". Scrat, a character in the Ice Age films.

When all the universe has reached the same temperature, which scientists predict will be just a few degrees above absolute zero, -273°C, this will bring about an apocalyptic Fimbulwinter. Not the cold of snow and ice I have recreated in this book, but an ontological cold beyond both life and death, beyond darkness and light, beyond space and time, beyond being and not being. A primordial, vertiginously hostile cold that overwhelms all, including the indescribable "snowball" of the Big Bang, which has been expanding and cooling for 15 billion years towards the remote regions where the galaxies shift to red. •



VEDI ALLA VOCE: MAESTRI

DI/BY ALBERTA VOLTOLINI

CESARE MAESTRI HA COMPIUTO NOVANT'ANNI LO SCORSO 2 OTTOBRE.
MADONNA DI CAMPIGLIO GLI HA DEDICATO UNA FESTA-EVENTO
TRA RICORDI, ANEDDOTI, IMMAGINI BIANCONERO E TANTE TESTIMONIANZE
D'AFFETTO.

Cesare Maestri,
il "Ragno delle Dolomiti".
Dietro di lui la tonalite
del Monumento alle
Guide alpine di Madonna
di Campiglio.

*Cesare Maestri,
the "Spider of the
Dolomites". Behind
him the tonalite of the
Madonna di Campiglio
mountain guides'
monument.*

(A. Novelli)

Cesare Maestri fa ancora parlare di sé. In occasione del novantesimo compleanno e della festa-evento tributatagli da Madonna di Campiglio e dall'alpinismo trentino, ha scritto e parlato di lui la maggior parte dei media d'Italia, sicuramente i più importanti, da "Repubblica" al "Corriere della Sera", passando per i blog, forum e siti web di montagna più letti. È stato un talento dell'arrampicata, tra i primi promotori e i più grandi interpreti di quello che oggi si chiama "free solo", l'arrampicata in solitaria senza assicurazione. Ha salito e disceso, spesso senza corda e come unico componente di cordata, migliaia di vie sulle Dolomiti, le Alpi e oltre, superando difficoltà fino al grado VI+. Il suo curriculum conta ufficialmente oltre 3.500 ascensioni.

See also: Maestro

Cesare Maestri turned ninety this October 2. Madonna di Campiglio dedicated a celebration to this mountain maestro, an event made of memories, black-and-white photos, and a great many stories and anecdotes.

Cesare Maestri is still able to generate buzz. For his ninetieth birthday and the tribute to him being held in Madonna di Campiglio with help of area mountaineers, he's being talked about in most Italian media outlets, and certainly the most important ones, from La Repubblica to Corriere della Sera, not to mention the most popular online blogs, forums and other websites. He was a talented mountaineer, one of the first exponents and greatest interpreters of what we now call "free soloing", i.e. climbing alone without ropes or other protection.

Lo scrittore e giornalista Dino Buzzati, per le straordinarie capacità tecniche e la singolare eleganza dei movimenti nel salire e scendere le pareti di roccia, lo definì il "Ragno", il "Ragno delle Dolomiti". Alla vigilia del compleanno, Cesare Maestri ha dialogato con "CampigliO" sulla vita, la montagna, l'arrampicata, l'inizio dell'avventura alpinistica e l'arrivo delle vecchiaia, definita "l'impresa più importante". Ne è nato un "vocabolario" di termini notevoli che va dritto al cuore del lettore, parola dopo parola. Perché sì, oggi il passo di Cesare è lento e la sua mente sembra talvolta prendere le distanze, ma quando gli si chiede cos'è stata per lui la montagna, l'energia di quel sentimento profondo che ne ha fatto un grande alpinista affiora chiara e luminosa dalla stratificazione del tempo.

He climbed thousands of routes this way in the Dolomites, the Alps and beyond, overcoming even the most difficult of challenges and officially logging more than 3,500 climbs. Dino Buzzati, author and journalist, dubbed him the "Spider of the Dolomites" for his extraordinary technical skill and unparalleled elegance in getting up and down a cliff face. On the eve of his birthday, Cesare Maestri spoke with CampigliO about the mountains, climbing, life, the start of his mountaineering career, and the onset of old age, which he calls "the most important challenge". The result is a sort of glossary of important terms, which cuts straight to the heart as you read word after word. He may now be slow of step and his mind may at times seem to wander, but when asked what the mountains mean to him, the energy and depth of feeling that has made him a true mountain maestro shines clear and bright through the layers of time.

Le parole di Cesare

ALPINISMO.

«Tutto è iniziato quando Gino Pisoni (forte alpinista dell'epoca, ndr), abbracciandomi, mi disse: "Cesare, voglio iniziarti all'arrampicata". Vivevo a Trento, ai Casoni, ero un ragazzo figlio di attori di teatro e non sapevo cosa fare della mia vita. Gino, trentino di Trento come me, mi ha spinto a scalare. L'alpinismo mi ha salvato la vita».

ARRAMPICATA 1.

«Già nella prima arrampicata ho colto facilità e ho capito quasi subito che arrampicavo meglio in discesa che in salita, al contrario di quanti tutti dicono».

ARRAMPICATA 2.

«La montagna non solo mi ha riempito la vita, me l'ha salvata nel vero senso della parola. Arrampicare è stato lo scopo della mia vita, mi ha permesso di scampare da tutto: dall'essere un ladro e dall'essere un poveretto, che non mi sono mai sentito. E dico questo non per essere considerato bravo, ma per essere capito».

GIOVANE.

«Un giovane alpinista deve assumere un impegno più grande di tutti: quello di diventare vecchio. Questo è il punto di riferimento al quale l'alpinista deve credere ogni volta che parte per conquistare una cima»

NOME.

«W l'Italia. Il mio nome completo è Cesare Fabio Damiano, i nomi dei tre irredentisti Battisti, Filzi e Chiesa che mi ha dato mio padre Toni, irredentista».

CESARE MAESTRI:

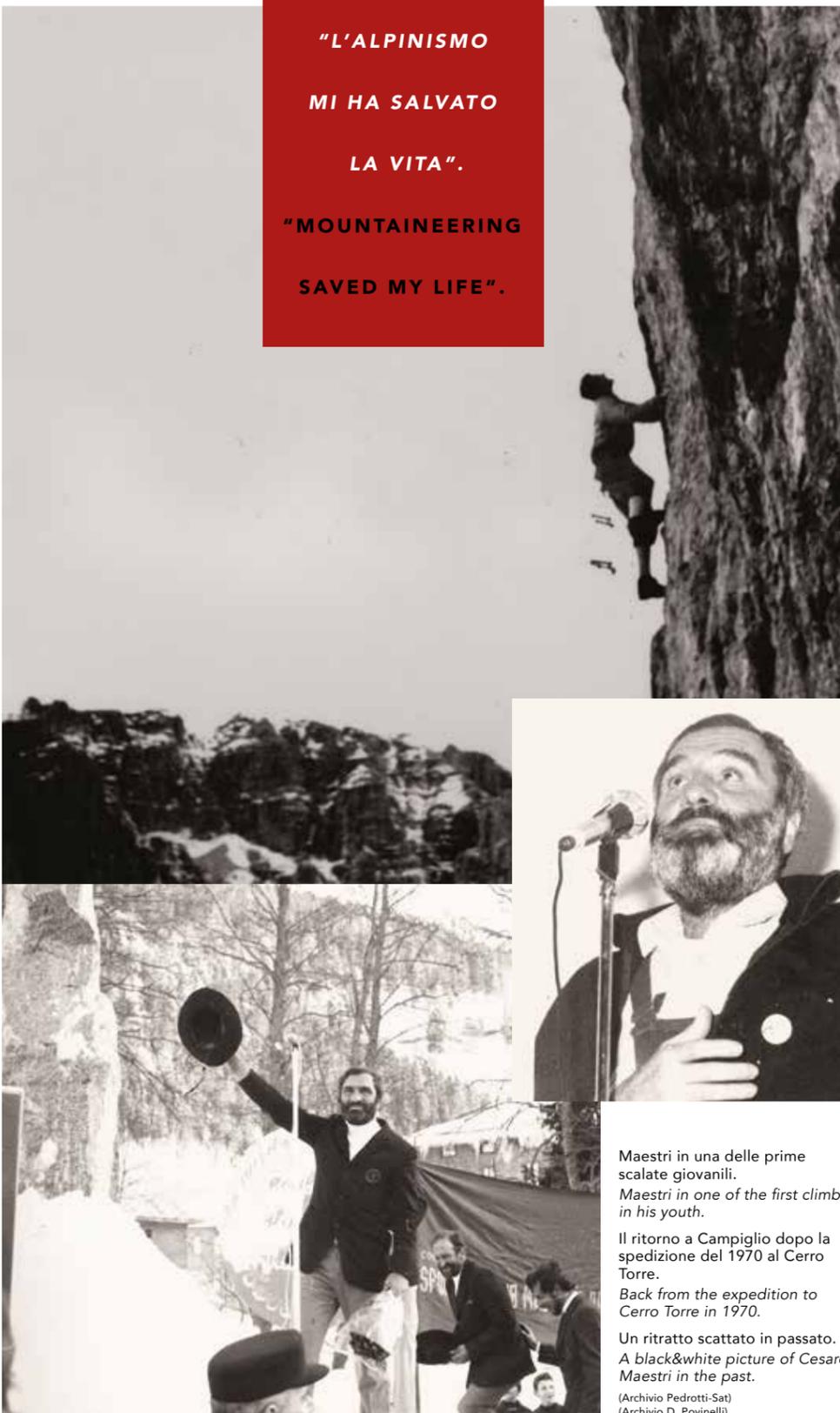
"L'ALPINISMO

MI HA SALVATO

LA VITA".

"MOUNTAINEERING

SAVED MY LIFE".



Maestri in una delle prime scalate giovanili. Maestri in one of the first climbs in his youth.

Il ritorno a Campiglio dopo la spedizione del 1970 al Cerro Torre. Back from the expedition to Cerro Torre in 1970.

Un ritratto scattato in passato. A black&white picture of Cesare Maestri in the past.

(Archivio Pedrotti-Sat) (Archivio D. Povinelli)

CAMPANIL BASSO.

«È la cima del cuore. Ne ho salito e disceso tutte le vie e aperto due di nuove: una sulla parete est insieme ad Ezio Alimonta, l'altra a nord. Sulle Dolomiti non ho aperto tante nuove vie, ma le ho ripetute tutte, dalle più facili alle più difficili. Era il settembre 1949 quando sono arrivato per la prima volta in cima al Basso (esattamente settant'anni fa, ndr), insieme a Franco Giovannini. Pensavamo di essere soli, invece incontrammo Bruno Detassis che stava per concludere la sua centesima ascensione. Con Bruno Detassis siamo stati profondamente amici. Gli ho voluto tanto bene, a lui e a tutta la sua famiglia che ricordo con affetto e stima profonda. Ho preso ad esempio il suo comportamento».

GUIDA.

«Fare la guida alpina è stato il mezzo per sentirmi nel modo più assoluto realizzato. Conservo gran bei ricordi e soprattutto amici che mi hanno voluto bene. Ora desidero essere ricordato come alpinista serio e preparato».

MADONNA DI CAMPIGLIO.

«Il mio arrivo qui è nato da una testuale battuta di Gian Vittorio Fossati Bellani, allora presidente delle Funivie Madonna di Campiglio, che letteralmente mi disse: "Sempre meglio morire in un mare grande che in un mare piccolo". Sono arrivato a Campiglio seguendo quella sua battuta».

PAUL PREUSS.

«La Preuss, sul Campanil Basso, è la via che ho preferito in assoluto. Paul Preuss (alpinista austriaco 1886-1913) è stato per me il modello, un grande arrampicatore in libera al quale ho sempre fatto appello».

PAURA.

«Mi spiace dirlo, ma di paura non ne ho mai provata. Sapevo di essere bravo e nello stesso tempo devo aggiungere che ho sempre arrampicato nei limiti delle mie possibilità, non sono mai andato oltre».

VECCHIAIA.

«La mia vera impresa è essere diventato vecchio. La vecchiaia non mi rende triste, nel modo più assoluto. Il mio motto è sempre stato "Mai mollare" e questo ho cercato di fare. Ora, "non mollare" significa per me cercare di non avere ricordi brutti. Più di quanto fatto, non lo potevo fare».

VIA.

«Non progettavo nulla. Sapevo che avrei scelto la via più difficile e, tra virgolette, la più significativa. Ad esempio la "Via delle Guide" sul Crozzon di Brenta (aperta da Bruno Detassis, un grado VI+ ndr) sono stato il primo a farla in discesa e in libera. Cercavo di fare di più, non oltre i miei limiti, che conoscevo, ma oltre il primo pensiero che avevo fatto pensando a quella via».

Buon compleanno Cesare!

La festa-evento è stata organizzata dalle Guide alpine di Madonna di Campiglio insieme ai comuni di Pinzolo e Tre Ville, alla Pro loco e alla Sat di Madonna di Campiglio e all'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena. C'erano la famiglia Maestri con il figlio Gianluigi, la nipote Carlotta e la nuora Paola, alpinisti e autorità, soccorritori alpini e guide alpine. Tanti sono stati i presenti, a partire dai compagni di cordata Carlo Claus ed Ezio Alimonta fino all'amico di una vita Mario Cristofolini.

Il re e il ragno

Tra i ricordi tangibili conservati da Cesare Maestri e oggi visibile presso il Museo delle Guide a Madonna di Campiglio, un chiodo d'oro regalatogli da Bruno Detassis nella Pasqua del 1985 e accompagnato da un biglietto nel quale il "Re del Brenta" scrive al "Ragno delle Dolomiti": «Nel cinquantenario della "Via delle Guide", a te che l'hai percorsa per primo in discesa e in libera, questo chiodo a ricordo dell'impresa. È anche un bel ricordo per la mia centesima al Basso, quando tu salivi per la prima volta ed io scendevo».

Le vie del Cesare

È il docufilm al quale sta lavorando il giovane alpinista campigliano e guida alpina Silvestro Franchini insieme a Matteo Pavana (filmmaker) e Marco Benvenuti (produttore). Il documentario, un'anteprima del quale è stata presentata in occasione della festa di compleanno per Maestri, comprende anche un'ampia intervista al grande alpinista trentino, filmati storici e nuove riprese lungo le vie aperte da Maestri sulle Dolomiti. Ne emerge un confronto tra le motivazioni dell'alpinismo del passato e del presente.



Con Mario Brunello durante "I Suoni delle Dolomiti".
With Mario Brunello during "The Sounds of the Dolomites".

Maestri scrittore: i libri pubblicati.
Maestri writer: the published books.

Un momento della festa.
His birthday feast.

(P. Bisti)



THE WORDS OF CESARE

MOUNTAINEERING.

"It all began when Gino Pisoni [a talented mountaineer of that time] gave me a hug and said, 'Cesare, I want to initiate you into climbing.' I was living in Trento, in Casoni, and the son of theatre actors, and I had no idea what to do with my life. Gino, also from Trento, pushed me to start climbing. Mountaineering saved my life."

CLIMBING 1.

"Right from my first climb, I felt at ease and understood almost immediately that I descended better than I ascended, which is the opposite of what everyone else says."

CLIMBING 2.

"The mountains didn't just give my life meaning; they literally saved it. Climbing was my purpose in life and enabled me to get away from it all - from being a thief and from being poor, which I'd never felt I was. And I say this not for you to think better of me, but to be understood."

CAMPANIL BASSO.

"This is the mountain closest to my heart. I've gone up and down all the routes and opened two of my own: one up the east face together with Ezio Alimonta; the other on the north face. I didn't open many new routes in the Dolomites, but I've done them all, from the easiest to



Con Mario Leveghi, presidente del Trento Film Festival.
With Mauro Leveghi, President of Trento Film Festival.

the most difficult. It was September 1949 [exactly 70 years ago] when I reached the summit of Campanil Basso for the first time, together with Franco Giovannini. We thought we were alone, but we met Bruno Detassis there, who was about to complete his 100th ascent. Bruno Detassis and I were great friends. I loved him a great deal, him and his whole family, for whom I have great respect and affection. His conduct has been an example for me to follow."

YOUNG.

"Young mountaineers take on the greatest challenge of them all: the challenge of growing old. This is the point of reference mountaineers must keep in mind each and every time they head out to take on an ascent."

GUIDE.

"Becoming a mountain guide was a way for me to feel my most fully realized. It's given me some amazing memories and, above all, great friends who've loved me. Now, I want to be remembered as a serious, talented mountaineer."

MADONNA DI CAMPIGLIO.

"It was a line by Gian Vittorio Fossati Bellani, president of Funivie Madonna di Campiglio at the time, that brought me to Madonna di Campiglio. He told me, 'Better to die in a great sea than in a small one.' I came to Campiglio in pursuit of that."

Happy birthday, Cesare!

The celebration event was organized by the mountain guides of Madonna di Campiglio together with the cities of Pinzolo and Tre Ville, the Madonna di Campiglio chapter of the SAT association of alpine guides, the pro loco association, and the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association. The Maestri family, including Cesare's son, Gianluigi, his daughter-in-law, Paola, and his granddaughter, Carlotta, along with mountaineers, alpine guides and first responders,



NAME.

"Viva l'Italia. My full name is Cesare Fabio Damiano, after three irredentists - Battisti, Filzi and Chiesa - names given to me by my father, Toni, also irredentist."

PAUL PREUSS.

"The Preuss, up Campanil Basso, is my all-time favorite route. Paul Preuss [Austrian mountaineer, 1886-1913] was a model for me to follow, a great free climber I've always looked up to."

local authorities, and many more guests were on hand, including his climbing companions Carlo Claus and Ezio Alimonta and his lifelong friend Mario Cristofolini.

The king and the spider

Several tangible testaments to the life of Cesare "Spider of the Dolomites" Maestri are now on display at Madonna di Campiglio's Mountain Guides Museum, including a golden piton given to him by Bruno "King of Brenta" Detassis in the spring of 1985 along with a note in which the

FEAR.

"I hate to say it, but I've never really felt fear. I knew I was good, and at the same time, I have to add, I always climbed within my own limits, never beyond."

OLD AGE.

"My true challenge has been growing old. Old age doesn't make me sad, not at all. My motto has always been 'Never give up', and that's what I've tried to do. Now, to me, 'don't give up' means trying not to have bad memories. I couldn't have done more than I did."

ROUTE.

"I never planned anything. I knew that I would have picked the most difficult way and the most 'significant', so to speak. Take Via delle Guide up Crozzon di Brenta [a grade VI+ on the UIAA scale that Bruno Detassis opened] for example. I was the first to free climb down that route. I always tried to do more, but not beyond my limits, which I was aware of, but beyond the first thought I would have thinking of that route."

King tells the Spider, "On the 50th anniversary of the Via delle Guide, to you, who was first to free climb down that route, I give this piton in commemoration of that undertaking. It's also in memory of my hundredth climb of Basso, when you were going up for the first time and I was coming down."

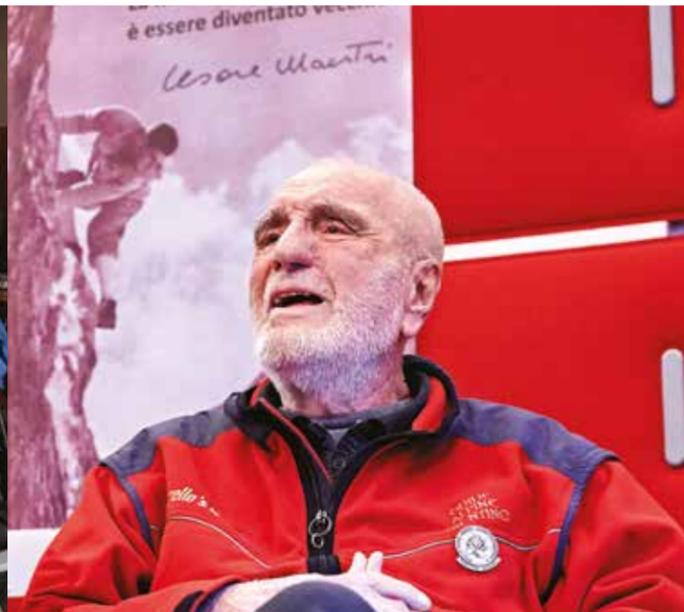
The ways of Cesare

Le vie del Cesare (lit. "The Ways of Cesare") is a documentary being produced by a local young mountain guide, Silvestro Franchini, together with Matteo Pavana

(filmmaker) and Marco Benvenuti (producer). The documentary, a preview of which was shown at the birthday party for Maestri, includes an in-depth interview with this great mountaineer, along with both historical videos and new ones of the routes opened by other Dolomite Maestros, for a comparison of the motivations past and present that underlie the pursuit of mountaineering.

Con la giovane Guida alpina Silvestro Franchini, dietro l'alpinista e amico Carlo Claus.

With the young mountain guide Silvestro Franchini, behind Carlo Claus.



Con il direttore delle Guide alpine di Madonna di Campiglio Ferruccio Vidi.

With the director of the Campiglio mountain guides Ferruccio Vidi. (P. Bisti)



LE COORDINATE DI UNA BIOGRAFIA.

Riassumere novant'anni di vita e settanta di imprese alpinistiche è praticamente impossibile. Di seguito, tuttavia, proponiamo alcune date significative della biografia di Cesare Maestri. Il 2 ottobre 1929 nasce a Trento da una famiglia di attori itineranti. Durante la seconda guerra mondiale si unisce ad un gruppo di partigiani comunisti con i quali partecipa alla guerra di liberazione. Dopo due anni trascorsi a Roma per studiare storia dell'arte torna a Trento e nel 1951 compie le sue prime rilevanti esperienze sulle pareti trentine: sale in solitaria la via Detassis-Giordani sul Croz dell'Altissimo e per primo scende, sempre in solitaria, dalla cima della Paganella. Nel 1952 diventa Guida alpina e da ventuno anni è presidente del gruppo Guide alpine Madonna di Campiglio. Nel 1954 viene escluso dalla spedizione al K2

guidata da Ardito Desio a causa di un referto medico, rivelatosi poi falso, che evidenziava dei problemi di salute in realtà inesistenti. Nello stesso anno compie, in Brenta, la traversata dalla Cima d'Ambiez alla Bocca di Tucket concatenando in solitaria 16 cime della catena centrale in meno di 24 ore. Nel 1956 discende la "Via delle Guide" sul Crozzon di Brenta, parete est-nord-est, aperta nel 1935 da Bruno Detassis con Enrico Giordani. È ancora il 1954 quando Dino Buzzati, sul "Corriere della Sera", racconta il celebre episodio con protagonisti Cesare Maestri e Luciano Eccher sul Campanil Basso. Eccher, durante la scalata, precipitò e rimase appeso a testa in giù per 13 ore, rivolgendosi a Cesare con queste parole: "Taglia la corda che almeno tu ti salvi". La vicenda si concluse bene, i due alpinisti resistettero fino all'arrivo dei soccorsi e tornarono a casa sani e salvi.

Nel 1959 è protagonista, con Toni Egger e Cesarino Fava, della spedizione per raggiungere la vetta del Cerro Torre lungo la parete nord, impresa che qualche anno dopo è stata messa in discussione da alcuni esponenti dell'alpinismo internazionale. All'inizio degli anni Sessanta si trasferisce a Madonna di Campiglio dove vive tutt'ora. Nella località turistica ai piedi del Brenta inaugura, insieme alla moglie Fernanda, il cardine della vita personale e professionale di Maestri, alcune attività commerciali di successo oggi condotte dal figlio Gianluigi. Nel 1970 organizza una nuova spedizione sul Cerro Torre con Ezio Alimonta, Daniele Angeli, Claudio Baldessari, Carlo Claus e Pietro Vidi tentando la cima lungo l'inviolato spigolo sud-est che passerà alla storia come la "Via del compressore". Continua ad arrampicare, fino a quando l'età glielo permette.

Nel 2002, a 74 anni, tenta di salire il Shishapangma nella spedizione "A 8000 for peace" con Sergio Martini e Fausto De Stefani. Cesare Maestri è anche scrittore. Tra i suoi libri: "Lo spigolo dell'infinito" (Manfrini, 1956), "Arrampicare è il mio mestiere" (Garzanti, 1964), "A scuola di roccia" (Garzanti, 1970), "Il Ragno delle Dolomiti" (Rizzoli, 1973), "2000 metri della nostra vita" (Garzanti, 1973, scritto con la moglie Fernanda e vincitore del Premio Bancarella Sport), "E se la vita continua..." (Baldini & Castoldi, 1996). È socio onorario del Cai e Cavaliere della Repubblica. Ha ricevuto la Medaglia di bronzo al valore civile, l'Ordine del Cardo, la quarantesima Targa d'argento del Premio internazionale di solidarietà alpina (2011), la laurea honoris causa in scienze motorie dall'Università di Verona (2012) e la Genziana d'oro alla carriera dal Trento Filmfestival (2019). •

HIGHLIGHTS OF A LIFETIME.

Summarizing ninety years of life and seventy of mountaineering is practically impossible. Nonetheless, what follows are a few of the most important dates in the life of Cesare Maestri. He was born in Trento on October 2, 1929, to a family of traveling actors. During World War II, he joined a group of communist Resistance fighters in the war of liberation. After two years in Rome, where he studied art history, he returned to Trento and, in 1951, had his first major experiences on Trentino cliffs, including a solo climb up the Detassis-Giordani route on Croz dell'Altissimo and as the first to solo climb down from the Paganella summit. He became a mountain guide in 1952 and has been president of the Madonna di Campiglio association of alpine guides for 21 years. In 1954, he was left out of the K2 expedition led by Ardito Desio due to a medical diagnosis for issues that were later found to

be inexistent. That same year, in Brenta, he completed the crossing from Cima d'Ambiez to Bocca di Tucket in less than 24 hours, a feat that included solo climbs of 16 summits of the central Brenta chain. In 1956, he descended the Via delle Guide down the east-northeast face of Crozzon di Brenta, a route that Bruno Detassis and Enrico Giordani opened in 1935. Also in 1954, Dino Buzzati wrote in Corriere della Sera of the famous episode on Campanil Basso featuring Cesare Maestri and Luciano Eccher. During this climb, Eccher fell and was left hanging, upside down, for 13 hours. At a certain point, he said to Cesare, "Cut the rope and save yourself at least." But it all ended well, with the two mountaineers managing to hang on until help arrived, and they made it home safe and sound. In 1959, he was accompanied by Toni Egger and Cesarino Fava on an expedition to reach the summit of Cerro Torre up the north face, an undertaking that, a few years later, was questioned by a number

of exponents of international mountaineering. In the early 1960s, he moved to Madonna di Campiglio, where he lives to this day. It was here, together with his wife, Fernanda, that he would go on to establish cornerstones in his personal and professional life, including a number of successful businesses that are now being run by his son, Gianluigi. In 1970, he organized another expedition up Cerro Torre with Ezio Alimonta, Daniele Angeli, Claudio Baldessari, Carlo Claus and Pietro Vidi, attempting to reach the summit along the untamed southeast side of the mountain, which would come to be known as the Compressor Route. He would keep climbing as long as the advancing of time would allow. In 2002, at the age of 74, he attempted an ascent of Shishapangma on the expedition "An 8000 for Peace", together with Sergio Martini and Fausto De Stefani. At a certain point, though, the risk of a pulmonary edema forced him to turn around before

reaching the summit. Cesare Maestri is also a writer. He has written for many newspapers and magazines and has published a number of autobiographies [Italian only], including: Lo spigolo dell'infinito (Manfrini, 1956); Arrampicare è il mio mestiere (Garzanti, 1964); A scuola di roccia (Garzanti, 1970); Il Ragno delle Dolomiti (Rizzoli, 1973); 2000 metri della nostra vita (Garzanti, 1973, written together with his wife, Fernanda, and with which they won the Bancarella Sport Award); and E se la vita continua... (Baldini & Castoldi, 1996). He has received numerous awards and other forms of recognition. He is an honorary member of the Italian Alpine Club (CAI). He received the Bronze Medal for civic valor, the Order of the Thistle, the fortieth Silver Plaque for the International Alpine Solidarity Award (2011), an honorary degree in Sport Sciences from the University of Verona (2012), and the Gold Gentian lifetime achievement award at the Trento Film Festival (2019). •



MADONNA DI CAMPIGLIO
23-26 Gennaio 2020



MADONNA DI
CAMPIGLIO
PINZOLO VAL RENDENA
TOP DOLOMITES

“MI CHIAMO GRIMILDE”

DI/BY SARA & FRIDA

L'OUTERWEAR PER ECCELLENZA, IL CAPPOTTO, È IL PROTAGONISTA INDISCUSSO DELLE TENDENZE MODA FALL/WINTER 2019-2020.

Da sempre in passerella: nuovi tagli, tessuti caldi, forme ampie, strette, allacciate in vita. Un capo che da solo fa tutto. E dunque, care "grimildine", ditelo a noi, quante versioni ne avete nell'armadio, in soffitta o nel baule della nonna? Non possiamo negare che la stagione fredda con lui è eleganza, charme e fresca contaminazione. E, se andiamo un po' più a fondo, il capo ha una storia lunga ed affascinante. Nasce dalla marsina francese del 1700, il white-tie che vestiva i signori che trattavano "affari reali". Da qui si è poi modificato nei modelli più casual del redingote, del paltò, del montgomery e del loden. Dalla corte francese, il cappotto approda al fascino dell'uniforme nell'aviazione inglese fino ai set hollywoodiani anni Cinquanta. Doppio petto, oversize, corto, lungo, dalle mille texture e pattern, il capo iconico spopola sulle passerelle da sempre. E per questa stagione non ne abbiamo che l'imbarazzo della scelta. Dai toni monotoni forti – il rosso

o il rosa bougainville è per chi non vuole passare inosservata – ad inquadrature più eleganti con il tartan scozzese, il check e il principe di galles. Allure calde per il classico color cammello, impreziosite da dettagli animalier o da tinte shocking, e per il plain senape o l'orange, la tinta flaming di questo inverno. Accostate il marrone ad un verde guacamole, e vi saprete distinguere con carattere in ogni vostra serata modaiola. Un codice che viaggia nel tempo e nello spazio, che veste tutti, impreziosendo ogni tipo di forma e genere. E tessuto: la classica lana si evolve in cashmere, in morbide pellicce eco o fluff texture, fino a capovolgere il tutto con il vinilico trench coat in pelle nera. Aderente alla silhouette è iperfemminile, decisamente mannish nella sua forma più morbida, dal sapore sartoriale e rigoroso. Equilibrio che seduce, eccentricità ipnotica. **Il cappotto è self-confident e carismatico.** •

Alberto Biani, FW 2019/2020.

“Mirror, Mirror on the Wall”

The overcoat is the undisputed star of outerwear fashion for the 2019-2020 Fall/Winter season.

An ever-present feature of the catwalk - in new forms, warm fabrics, loose fitting or tight, a belt around the waist - this one article can do it all.

So, ladies, you tell us. How many versions of overcoat do you have in your closets, in the attic, or in your grandmother's wardrobe trunk?

We can't deny that winter with an overcoat is all about elegance, charm, and a contamination of styles. But if we go a little deeper,

this piece of outerwear has a long, fascinating history behind it. It began with the French dress coat of the 1700s, that white-tie look of lords as they conducted royal business. From here, it gradually evolved into more casual models, such as the redingote and duffel and loden coats. From royal courts in France, the overcoat took on a new sort of allure in the uniforms of the British air force and on Hollywood sets in the 1950s. Double-breasted, oversized, short, long, or in endless textures and patterns, this iconic piece of clothing has always been a bit hit on the runway. This season, too, there are plenty of styles to choose from. From bold colors - red or bougainvillea pink for those who want to turn

heads - to more elegant patterns, such as a Scottish tartan or Prince-of-Wales check; the warmth and allure of a classic camel color, exalted by animal prints or shocking color, or of plain mustard or orange, the truly hot color for this winter season, combine a nice brown with a guacamole green to be the one every-one talks about at your next trendy night out. The overcoat travels through time and through space to be enjoyed by all, regardless of shape or gender. And what about fabric? Classical wool gives way to cashmere, soft

synthetic leather, or fluffy textures. Or turn everything on its head with a bold, black-leather trench coat with a vinyl look. Hyper-feminine in its form-fitting version, or decidedly mannish with a more loose-fitting look, but always the embodiment of sartorial elegance. Seductive equilibrium, or hypnotic eccentricity, an **overcoat always give an air of self-confident charisma.** •



Sopra / above: Maliparmi, double couture coat. Alberto Biani, FW 2019/2020. Maliparmi, jacquard eco fur coat and cozy fur coat.

A destra / on the right: Alberto Biani, FW 2019/2020.



CAMPIGLIO & FRIENDS

CULTURA, MUSICA E SPORT: APPARTENGONO A QUESTI MONDI LE PERSONALITÀ CHE LA SCORSA ESTATE SONO SALITE AL FRESCO DEL BRENTA PER RACCONTARSI, ESPRIMERE LA PROPRIA ARTE O ALLENARSI IN VISTA DI IMPORTANTI OBIETTIVI.

CELEBRITIES FROM THE WORLDS OF CULTURE, MUSIC AND SPORTS ALL CAME UP TO THE BRENTA DOLOMITES THIS SUMMER IN SEARCH OF SOME COOLER CLIMES AS THEY SHARED THEIR TALENTS OR FURTHERED THEIR EFFORTS TO REACH IMPORTANT GOALS.

Stefano Massini



(Foto: Wikipedia)

Diventato volto noto per i suoi interventi televisivi a "Piazzapulita", su La7, firma di Repubblica e autore di libri tradotti in 24 lingue, lo scrittore Stefano Massini è intervenuto, nell'ambito del Festival culturale

"Mistero dei Monti", sul tema "Infinite storie. Dal teatro della vita".

Known for his work for the La7 television broadcast **Piazzapulita**, a contributor to La Repubblica and the author of books that have been translated into 24 languages, Stefano Massini was also on hand for the **Mistero dei Monti** cultural festival for the event entitled **Infinite storie – Dal teatro della vita** (lit. "Infinite stories – From the theatre of life").

Mogol

È stato l'ospite più atteso e applaudito all'ultima edizione del "Mistero dei Monti". Il riferimento è a Giulio Rapetti Mogol, protagonista, il 9 agosto, di un seguitissimo incontro tenutosi al Palacampiglio dal titolo "Parole in musica. Infinite combinazioni".

Giulio Rapetti Mogol [an Italian lyricist] was the most hotly anticipated guest of the latest edition of **Mistero dei Monti**, where he was featured at the event **Parole in musica – Infinite**



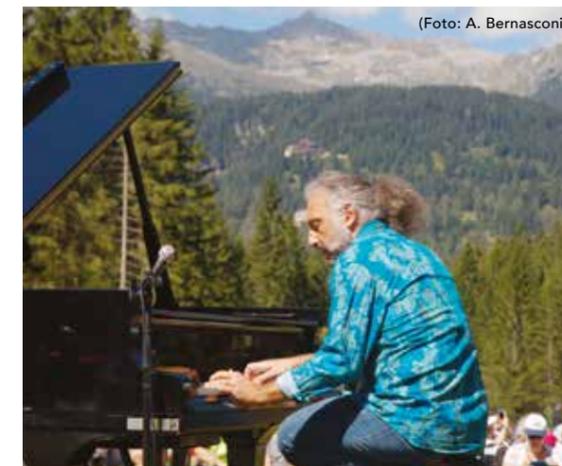
(Foto: P. Bisti)

combinazioni (lit. "Words in music – Infinite combinations") held in Palacampiglio on August 9. •

Stefano Bollani

Il 4 settembre, il pianista milanese ha tenuto un indimenticabile concerto a malga Brenta Bassa, suggestivo teatro naturale vista Dolomiti. Ha incantato il pubblico trasformando la sua esecuzione musicale in un'esperienza densa di citazioni, riletture, contaminazioni e intuizioni. Il concerto era inserito nel programma della terza edizione di "Campiglio Special Week – I Suoni delle Dolomiti" dedicata alla musica brasiliana.

On September 4, **Stefano Bollani**, a pianist from Milan, held an unforgettable concert at Malga Brenta Bassa in an evocative natural amphitheater nestled in the Dolomites, where he enchanted the audience by transforming his performance into an experience rich with references, interpretations, influences, and intuitions. The concert was on the calendar for the third edition of **Campiglio Special Week**, dedicated to Brazilian music. •



(Foto: A. Bernasconi)



(Foto: P. Bisti)

Nazionale di Skiroll

La Nazionale di Skiroll della Fisi, dal 19 al 26 luglio, si è allenata in Val Rendena preparando i suoi migliori atleti per i Mondiali di Madona, in Lettonia, tenutisi ad agosto e forieri di numerosi successi per le azzurre e gli azzurri. Nella foto, da sinistra: **Laura Mortagna, Michele Valerio, Alba Mortagna e Riccardo Masiero.**

This July 19-26, the Italian National Roller Ski Team came to Val Rendena to train for the World Championships in Madona, Latvia, held in August, where the men's and women's teams both had high expectations. In the photo (from left to right): **Laura Mortagna, Michele Valerio, Alba Mortagna, and Riccardo Masiero.** •

Inter Women

Nell'estate durante la quale l'Italia si è innamorata del calcio femminile, a Pinzolo, per il ritiro e la preparazione precampionato, è arrivata l'Inter Women, la squadra femminile dell'Fc Internazionale Milano. Nella foto la squadra prima della partita amichevole con l'Acf Clarentia Trento.



(Foto: P. Bisti)

During a summer in which Italy was falling in love with women's soccer, the women's team of FC Internazionale Milano, Inter Women, came to Pinzolo for their preseason training camp. In the photo, the team prior to a friendly match with ACF Clarentia Trento. •



(Foto: P. Bisti)

Italbasket

Per la seconda estate consecutiva, la Nazionale italiana di pallacanestro è stata in ritiro in Val Rendena svolgendo gli allenamenti presso il Palazzetto dello sport a Carisolo. Obiettivo: preparare il Mondiale con gli occhi già puntati sui Giochi Olimpici di Tokyo 2020. Nella foto gli Azzurri **Marco Stefano Belinelli, Brian Sacchetti e Awudu Abass Abass.**

For the second consecutive summer, the Italian National Basketball Team came to Val Rendena for their training camp, with workouts being held at Carisolo's sports arena as the team prepared for the World Cup in the hopes of qualifying for the 2020 Olympic Games in Tokyo. In the photo, teammates **Marco Stefano Belinelli, Brian Sacchetti, and Awudu Abass Abass.** •



Miss America arriva sulle Dolomiti e racconta il valore delle differenze

Miss America in the Dolomites
to promote the value of differences

Si chiama "COMPLEXion" ed è un video-documentario, serie web e piattaforma digitale con protagonista principale **Nina Davuluri, Miss America 2014**. Più precisamente è un progetto che si pone l'obiettivo di documentare e valorizzare le differenze attraverso il racconto di Nina, la prima donna di origini indiane (e per questo spesso ostacolata) ad essere insignita del famoso titolo di bellezza. Oggi acclamata conduttrice, speaker, attivista e imprenditrice, attraverso le immagini e le voci di "COMPLEXion" presenterà il suo punto di vista sul significato della bellezza e sull'accettazione di sé. Il documentario, ideato da **Lia** (regista e fondatrice del Festival "Religion Today") e **Marianna Beltrami**, e realizzato dalla casa produttrice "Aurora Vision", è stato presentato nell'ambito della Mostra del Cinema di Venezia, dove ha raccolto l'entusiasmo degli addetti ai lavori. La prima tappa di registrazione si è svolta a Madonna di Campiglio e proprio nel cuore delle Dolomiti di Brenta "COMPLEXion" ha cominciato a prendere forma. Dopo l'Italia con Madonna di

Campiglio e gli Stati Uniti con Los Angeles, il documentario proseguirà il suo viaggio nel Regno Unito, in India, Thailandia, Ghana e Nigeria. "L'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena (Apt) – spiega il presidente Tullio Serafini – ha deciso di supportare questo progetto sia per una valutazione positiva del tema sociale affrontato con sensibilità, sia cogliendo la possibilità di promuovere



il territorio attraverso un documentario di qualità che si rivolge ad un pubblico internazionale al quale Apt guarda con grande attenzione nell'ottica di una sempre maggiore internazionalizzazione dei mercati turistici ai quali fa riferimento". •

Sopra, la presentazione alla Mostra del Cinema di Venezia.
Above, the presentation at the Venice Film Festival.

Nina Davuluri, Miss America 2014 and the first woman of Indian descent to be awarded the title, is the producer of COMPLEXion, a documentary, web series and digital platform that is part of a project to document and promote differences. Davuluri is now an acclaimed television host, activist, speaker and entrepreneur and, with COMPLEXion, is presenting her views on the meaning of beauty and the importance of self-acceptance. The brainchild of directors Lia (founder of the Religion Today Festival) and **Marianna Beltrami**, the documentary, produced by Aurora Vision, was presented at the Venice Film Festival, where it was met with great enthusiasm. The first stage of filming took place in Madonna di Campiglio,

in the heart of the Brenta Dolomites, where COMPLEXion began to take shape. From Italy, the documentary moved to Los Angeles, California, and will then be making stops in the United Kingdom, India, Thailand, Ghana, and Nigeria. "The Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association chose to support this project both for the importance of the social issue it approaches in such a sensitive manner and for the opportunity it presents to promote the area through a high-quality documentary aimed at an international audience, one that the tourist association looks to with great interest as tourism here becomes increasingly international," explains Tullio Serafini, the association's president. •

Nina Davuluri



TRENTODOC

#SPARKLINGATTITUDE

www.ferraritrento.it



Sparkling Wine Producer
of the Year 2019



FERRARI
TRENTO 1902

La montagna stampata

The Mountains in Print

DI/BY MARCO BENEDETTI

I FIORI, DESCRITTI IN UN'OPERA GRANDIOSA, LA VALLE DEL SARCA, CONSIDERATA L'ELDORADO DEI CLIMBER, E POI LE DOLOMITI RACCONTATE TRA LEGGENDE E CURIOSITÀ.

FLOWERS PRESENTED IN A GRANDIOSE WORK, THE SARCA VALLEY AS THE EL DORADO FOR CLIMBERS, AND THE LEGENDS AND CURIOSITIES OF THE DOLOMITES.

L'ATLANTE DELLA BIODIVERSITÀ

Trent'anni spesi nelle ricerche e nella raccolta dei dati sul patrimonio floristico spontaneo del Trentino. Tanti ne sono stati impiegati per realizzare la nuova pubblicazione dei botanici della Fondazione Museo Civico di Rovereto. Un lavoro davvero ciclopico il loro e che oggi ci restituisce il maggior database floristico attualmente esistente in Italia. E sono numeri che fanno davvero impressione: 1 milione 327.000 dati georeferenziati raccolti, 2.563 specie registrate in Trentino, incluse diverse specie finora rimaste sconosciute alla Scienza. Tra queste anche la

THE BIODIVERSITY ATLAS

Botanists at the Rovereto Civic Museum Foundation have put thirty years of research and of gathering data on the flora indigenous to the Trentino region into the publication of a massive work that represents the largest database of flora currently available in Italy. The numbers behind this work are truly impressive: 1,327,000 pieces of

georeferenced data gathered; and 2,563 species logged in the Trentino region, including a number of previously unknown species, such as *Gentiana brentae*, to which the cover of this atlas has been dedicated. This data was gathered in the field by more than 650 (largely volunteer) data collectors over the course of 3,150 outings that covered over 40,000 kilometers of terrain (25,000 miles), roughly equivalent to walking once around the Earth. Comparisons with past data gathered by 19th century botanists show that 54 species in the Trentino region have gone extinct, but we have added 254.

So we have a greater number of species, but the importance and quality of those species has declined.

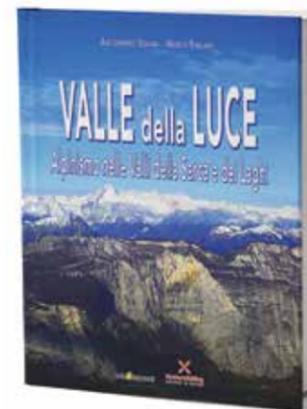
Genziana del Brenta a cui è stata dedicata la copertina dell'Atlante. I dati sono stati raccolti sul campo da oltre 650 rilevatori per lo più volontari nel corso di 3.150 escursioni sul terreno e percorrendo più di 40.000 km, più o meno un giro completo del nostro pianeta. Il confronto con i dati del passato, raccolti dai botanici ottocenteschi, dice che in Trentino si sono estinte 54 specie, mentre ne sono arrivate 254. Nessun impoverimento apparentemente, ma è l'importanza, la qualità delle specie che è calata.

DOLOMITI DA SCOPRIRE, CONOSCERE, AMMIRARE

Queste due guide offrono uno spaccato completo di quella convivenza tra uomo e natura che le popolazioni delle Dolomiti portano avanti da secoli, nelle forme e nelle espressioni più diverse. Giulia Castelli Gattinara, giornalista e reporter, le racconta attraverso 111 luoghi e una collezione di incontri, luoghi, curiosità che come in pochi altri posti al mondo continuano ad ammaliare: dai grandi viaggiatori del XIX secolo fino a i giorni nostri. In Val Rendena ecco la chiesa di Santa Maria Antica, gli Orti della regina, la Val Brenta, il Salone Hofer. A fornire spunti sono anche le vicende di uomini e donne divenuti leggendari

NELL'ELDORADO DEI CLIMBER

Nell'ottobre del 1933, Marcello Friederichsen e Luigi Miori aprirono sulla parete est del Monte Casale la prima via alpinistica in Valle della Sarca. Cinque anni dopo, nel 1938, Bruno Detassis e Rizieri Costazza salivano la via Canna d'organo sulla parete est del Dain Picol sopra l'abitato di Sarche. Da allora, e senza contare le più recenti vie di arrampicata sportiva, sono più di mille gli itinerari tracciati sulle grandi pareti che ci accompagnano scendendo dal lago di Toblino fino ad Arco. Rocce compatte e un clima particolarmente favorevole hanno reso la Valle della Sarca uno dei poli europei e internazionali dell'alpinismo e dell'arrampicata. Ma quella che, a partire dagli anni Settanta, nelle



Alpi occidentali fu la rivoluzione del "Nuovo Mattino", qui fu più un'evoluzione che trasformò un angolo di prealpi dolomitiche in un laboratorio dove assai presto si mescolarono le due tendenze, quella alpinistica e quella sportiva, alla ricerca ora dell'equilibrio ora dell'estremo. Marco Furlani, che ha vissuto da protagonista quel periodo, e Alessandro Gogna hanno qui ripercorso le tappe di questa

evoluzione tra scalate, centinaia di vie, imprese incredibili, raduni e competizioni internazionali.

Alessandro Gogna e Marco Furlani
VALLE DELLA LUCE
ALPINISMO NELLA VALLE DELLA SARCA E DEI LAGHI

P. 288

Il Guyale con Montura Editing 2019

€ 32,00

THE EL DORADO FOR CLIMBERS

In October 1933, Marcello Friederichsen and Luigi Miori opened the Sarca Valley's first mountaineering route, up the east face of Mount Casale. Five years later, in 1938, Bruno Detassis and Rizieri Costazza took Via Canna d'Organo (the Organ Pipe Route) up the east face of Dain Picol above the town of Sarche. Since then, and without counting the more recent

routes for competitive rock climbing, more than a thousand routes have been forged up the great mountain faces that we see as we head down the valley from Toblino Lake to Arco. Compact rock and a particularly favorable climate have made the Sarca Valley a hub for European and international climbing and mountaineering. Whereas the Nuovo Mattino (lit. "New Morning") movement revolutionized mountaineering beginning in the 1970s in the western Alps, this corner of the Dolomite Prealps saw more of an evolution than a revolution, one made of experimentation that quickly saw the two trends of mountaineering and competitive climbing intertwine, alternating between the search for balance and the pursuit of the extreme.

come alpinisti e alpiniste, da Paola Wiesinger a Cesare Maestri. Tra luoghi, leggende, personaggi e aneddoti di tutte e tre le province dolomitiche ci conduce anche il giornalista e viaggiatore Stefano Ardito autore della "Guida curiosa delle Dolomiti". Dopo i tre capoluoghi lo spazio è tutto per le valli ed i massicci dolomitici, compresa la Val Rendena e le Dolomiti di Brenta tra San Vili, Pinzolo, Val Genova, i laghi di Campiglio, Grostè e rifugi in quota. E poi la memoria della Grande Guerra e i grandi personaggi frequentatori per diletto o necessità dei Monti Pallidi.

DISCOVER THE DOLOMITES AND ADMIRE THEIR BEAUTY

These two guides provide an in-depth look at the interplay of man and nature in which the peoples of the Dolomites have been engaged in myriad forms and expressions for centuries. Giulia Castelli Gattinara depicts this interplay through 111 places and a collection of encounters and other curiosities that continue to captivate like

few other places anywhere in the world, from the great explorers of the 19th century to modern times. In the Rendena Valley, we find sites like the Church of Santa Maria Antica, the Orti della Regina, Val Brenta, and Hofer Hall; and the stories of men and women who have become legends in mountaineering. Stefano Ardito, author of Guida Curiosa delle Dolomiti, also takes

us on a journey of places, people, stories and legends through the three provinces of the Dolomites: Bolzano, Trento and Belluno. After these three cities, Ardito takes us throughout the peaks and valleys of the Dolomites, including the Rendena Valley and the Brenta Dolomites, and to places like San Vili, Pinzolo, Val Genova, the lakes of Campiglio, Grostè, and mountain lodges and shelters. Space is also given to memories from the Great War and to all those who, out of need or desire, made names for themselves here in these mountains.

Giulia Castelli Gattinara
111 LUOGHI DELLE DOLOMITI CHE DEVI PROPRIO SCOPRIRE

P. 240

Emons Edizioni 2019

€ 14,95



Stefano Ardito
GUIDA CURIOSA DELLE DOLOMITI
UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI PIÙ INSOLITI DELLE MONTAGNE PIÙ FAMOSE DEL MONDO

P. 448

Newton Compton Editori 2019

€ 12,00

Filippo Prosser, Alessio Bertolli, Francesco Festi, Giorgio Perazza
FLORA DEL TRENTO

P. 1.216

Fondazione Museo Civico di Rovereto - Edizioni Osiride 2019

€ 90,00



A Campiglio risuona l'Europa

DI/BY MARCELLO PALMIERI

DALLA SCORSA ESTATE UN CARILLON DI 7 CAMPANE POSIZIONATO SULLA CHIESA DI SANTA MARIA D'EUROPA, A PASSO CAMPO CARLO MAGNO, INTONA, A MEZZODÌ, L'INNO ALLA GIOIA DI BEETHOVEN.

Una curiosa novità, una chicca, un regalo di mano anonima – solo il parroco di Campiglio e pochi altri ne conoscono il nome – svelato lo scorso agosto. Un ponte tra turismo e religione, tra storia e leggenda, tra particolare e universale. E sì che a vederle, quelle sette campane da carillon, nulla sembrano dire di tutto ciò. Per carità: con i loro ceppi lignei, pirografati a mano, nobilitano e non di poco la facciata esterna della chiesa di Passo Campo Carlo Magno. Stesso pregio per i loro rintocchi: squillanti, perfettamente intonati, ennesimo capolavoro scaturito da quelle segrete alchimie che la fonderia Grassmayr di Innsbruck affina da cinquecento anni. Basta però ascoltarle in un qualsiasi



mezzogiorno – suonano quotidianamente – per intuire come questa raffinata opera d'arte nasconda in sé un significato più profondo rispetto alle sue accattivanti forme estetiche. Il primo brano che propongono è la tradizionalissima Ave Maria di Lourdes. Tempo una decina di secondi, ed ecco l'incipit della seconda melodia: l'Inno alla

Gioia di Ludwig Van Beethoven, dal 1972 Inno d'Europa. Non è per nulla casuale questa sequenza di rintocchi: al contrario, scandisce in musica la dedizione della chiesa, unica in Italia, eretta negli anni Novanta per volontà dell'allora parroco don Ernesto Villa in onore della Madonna patrona del Vecchio continente. Nostra Signora

d'Europa, insomma, capolavoro professionale dell'architetto Nadia Tarolli. Ma attenzione: la scelta di questa dedica non è confinata alla sola dimensione religiosa. Al contrario, scaturisce da una leggenda antica e affascinante, quella stessa a cui la località deve il proprio nome: Carlo Magno, salendo dalla Val di Sole,

sarebbe rimasto affascinato dai prati di quel valico, dipinti ai piedi del Brenta e lì, alla vigilia della prima unificazione dell'Europa nel Sacro Romano Impero, avrebbe concesso una suggestiva sosta alpina a uomini e animali del suo esercito. Allora, quello era per tutti il Passo della Moschera. Il nuovo toponimo, Campo Carlo Magno, appunto, arriverà solo ai primi del Novecento, quando il mito nordico

zata ai piedi del Brenta e attornata dai sei patroni del Vecchio Continente. La campana maggiore è dedicata a Nostra Signora d'Europa, e consegna alla storia la "fotografia" della Chiesa locale e universale nell'anno 2019: "Francesco Sommo Pontefice. Lauro Tisi Arcivescovo di Trento. Romeo Zuin Parroco di Madonna di Campiglio. A.D. MMXIX", vi si legge accanto

Se n'è parlato nella mattinata del 13 agosto 2019, quando le sette campane - esposte per tutto agosto all'interno della chiesa - hanno richiamato a Campiglio Umberto Folena, editorialista del quotidiano "Avvenire".

Il carillon con le 7 campane prima dell'installazione all'esterno della chiesa. The 7 bells before installation outside the church.

(P. Bisti)



Un Carillon per Nostra Signora d'Europa



**Prima campana
First bell**
Nota / e Sol / G, 32 kg,
diametro / diameter 25 cm

**Seconda campana
Second bell**
Nota / e Do / C, 28 kg,
diametro / diameter 20 cm

**Terza campana
Third bell**
Nota / e Re / D, 18 kg,
diametro / diameter 26 cm

**Quarta campana
Fourth bell**
Nota / e Mi / E, 16 kg,
diametro / diameter 24 cm

**Quinta campana
Fifth bell**
Nota / e Fa / F, 14 kg,
diametro / diameter 24 cm

**Sesta campana
Sixth bell**
Nota / e Sol / G, 13 kg,
diametro / diameter 23 cm

**Settima campana
Seventh bell**
Nota / e La / A, peso 12 kg,
diametro / diameter 22 cm

Sounds of Europe in Madonna di Campiglio

Since this summer, seven bells at the church of our lady of Europe, at Campo Carlo Magno Pass, ring out the european anthem, beethoven's "ode to joy", at noon each day.

This curious gift from an anonymous source (only the priest in Madonna di Campiglio and few others know who it was) was unveiled last August as a sort of bridge between tourism and religion, between history and legend, and between the individual and the universal.

Looking at this carillon of seven bells, with their wooden supports pyrographed by hand, while they do elevate the church's facade to no small degree, you would get no hint of all this meaning and significance. And as they ring out loud and perfectly in tune, you begin to perceive the value of these masterpieces of ironworking that Innsbruck's Grassmayr Bell Foundry has been producing for the last five centuries.

If you happen to be up at Campo Carlo Magno Pass at noon on any given day, you can hear how this sophisticated work of art hides within it a deeper meaning than just its captivating form. The first tune this carillon plays is the traditional "Ave Maria (Lourdes)", followed a few seconds later by Ludwig van Beethoven's "Ode to Joy", the melody that has served as the European anthem since 1972. It is no coincidence that this

Al termine del suo affollatissimo intervento, conclusione del festival "Mistero dei Monti", l'azienda Pozzali Lodigrana di Trescore Cremasco (Cremona) ha offerto il Grana dalla crosta nera, "figlio" del Grano Lodigiano ritenuto l'antenato di questo formaggio a pasta dura. Il motivo della gustosa sorpresa era stato spiegato qualche istante prima: in pochi lo sanno, ma è assolutamente documentato come gli inventori di questo alimento siano i monaci di San Benedetto. Questi ultimi, dopo aver bonificato le pianure e di conseguenza moltiplicato i pascoli, hanno pensato di evitare la dispersione del latte in eccesso attraverso la caseificazione di un formaggio a pasta dura, che si conservasse per lungo tempo. Un'eredità germogliata dunque in Europa: la nostra "patria più grande", per dirla con la versione europea dell'Inno di Beethoven, intonata da tutti i presenti al termine della mattinata e accompagnata da organo, tromba e campane.

Due episodi tra i tanti restituiscono l'idea dell'entusiasmo che aleggiava in quei momenti. Il parroco di Campiglio, dopo la Comunione di ogni Messa, incaricava l'organista di far rintoccare l'"Ave Maria" e l'Inno alla Gioia con due martelli di legno, a beneficio dei presenti. E poi: il 14 agosto, la laboriosità di alcuni tra i cinquanta residenti del "Campo", che in stagione, con i turisti, salgono a diverse migliaia di presenze, ha voluto spostare tutta la struttura campanaria nella chiesa principale di Campiglio, perché a Ferragosto fosse benedetta dal vescovo emerito di Trento Luigi Bressan: quello stesso prelado che il 5 agosto 2004 aveva ufficialmente consacrato alla Madonna d'Europa il nuovo luogo



Marcello Palmieri e il carillon.
Marcello Palmieri and the seven bells. (P. Bisti)



L'interno della chiesa.
The church inside.
(P. Bisti)

di culto. Ed è stato scelto proprio il quindicesimo anniversario di questo evento, nel pomeriggio dello scorso 5 agosto, per avviare l'esposizione delle campane in chiesa: un momento caratterizzato dalla Messa in memoria della dedizione, e culminato nello scoprimento della struttura campanaria. Un'esperienza molto suggestiva: catturata (anche) dalle telecamere del Tgr Trentino, e partecipata nientemeno che da Arnaldo Ferragni, l'ultimo collaboratore vivente di Robert Schuman. Sì, proprio lui, il padre fondatore dell'Unione Europea. Ed è solo dopo tutti questi onori che il carillon di campane è salito sulla facciata della chiesa, raggiungendo, a settembre inoltra-

to, la sua collocazione definitiva grazie alla Sabbadini Campana di Fontanella (Bergamo). E qui, è iniziata tutta un'altra storia. Meno roboante, ma più quotidiana. Potenzialmente eterna. Dalle 8 alle 20, il carillon batte le ore. Ogni mezzogiorno, propone l'Ave Maria di Lourdes seguita dall'Inno alla Gioia. Nelle feste o periodi particolari, esegue anche una o più melodie a tema, annuncia le sante messe e altre ricorrenze. Ma qual è il luogo migliore per ascoltarle? Sotto il profilo acustico, l'area di fronte alla chiesa. Sotto quello della suggestione, la pista da sci per Poza Vecia e malga Mondifrà. Lì, il suono giunge ovattato e misterioso. Ipnotico al tramonto: provare per credere. •

particular tune was selected, as it serves as a sort of dedication to this church, one of a kind in Italy, a masterpiece of architecture by Nadia Tarolli erected in the 1990s as called for by the parish priest at the time, Ernesto Villa, in honor of Our Lady of Europe. This dedication was not solely a religious one, but comes from a fascinating legend concerning the person from which the area gets its name: Charlemagne. Legend has it that Charlemagne, when he came here to Val di Sole (lit. "Sun Valley"), was entranced by the meadows and fields beneath the Brenta Dolomites, and so, on the eve of the first unification of Europe under the Holy Roman Empire, he allowed the men and

livestock of his armies to enjoy an alluring moment of rest here in the mountains. At the time, this pass was known as Passo della Moschera, and it wouldn't take on its current name, Campo Carlo Magno (lit. "Charlemagne's Camp"), until the early 1900s when a Nordic legend about Charles the Great was seen as a great means of bringing the best of Middle-European tourism back to Campiglio. This underlying idea is encapsulated in the church's altar piece, the work of local artist Daniela Casoni. It features the great emperor on horseback, leading the peoples of Europe to the Virgin Mary in her throne beneath the Brenta Dolomites, surrounded by

Europe's six patron saints. The main bell is dedicated to Our Lady of Europe and includes a "snapshot" of the church (and of the Church) in 2019 for the history books in an inscription that reads "Francis, the Supreme Pontiff. Lauro Tisi, Archbishop of Trento. Romeo Zuin, Parish Priest of Madonna di Campiglio. A.D. MMXIX", alongside the dedication to the Virgin Mary. The other bells are dedicated to St. Benedict, St. Catherine of Siena, St. Teresa Benedicta of the Cross, St. Bridget of Sweden, and Saints Cyril and Methodius. Here, too, religion intertwines with the day-to-day experience that has shaped the Earth and watered its roots, as mentioned on the morning of

August 13, 2019, when the seven bells, displayed inside the church throughout the month of August, called Umberto Folena, editorialist for Avvenire [a publication affiliated with the Catholic Church], to Campiglio. When he finished his talk at the close of the Mistero dei Monti Festival, the company Pozzali Lodigrana from Trescore Cremasco (Cremona) offered up its dark-crust Grana cheese, a descendant of Granone Lodigiano, which is considered the progenitor of all hard, granular "grana-type" cheeses. The reason behind this delicious surprise had just been explained: as few know, but which is a documented fact, the inventors of this food were Benedictine monks who, after reclaiming the plains and multiplying their pasture lands, thought to avoid wasting excess milk by making a hard cheese that could be stored for long periods of time. It is the embodiment of a seed planted in Europe, in *maiore patria* [loosely: "in our broader motherland"] as in the Anthem of Europe's Latin lyrics by Peter Roland, which was sung by all those present at the end of the morning's events, accompanied by organ, trumpet and bells. Two episodes in particular convey the enthusiasm of these moments. In one instance, Campiglio's parish priest, after each Holy Communion, would call upon the organist to play the "Ave Maria" and "Ode to Joy" with two wooden hammers for all those present to enjoy. In another, on August 14, a few of the area's fifty residents - which increases to several thousand with the arrival of tourists during the high season - worked hard to move the entire carillon structure into Campiglio's main church for it to be blessed

by Trento's Bishop emeritus, Luigi Bressan (who also officially consecrated the Church of Our Lady of Europe on August 5, 2004), on August 15 [the Feast of the Assumption of Mary]. The fifteenth anniversary of the consecration of the Campo Carlo Magno church was chosen specifically to display the bells in church, an event that featured the Mass in commemoration of the dedication and culminated in the unveiling of the carillon structure. It was a highly moving experience that was filmed for the regional news broadcast, TGR Trentino, and was attended by the great Arnaldo Ferragni, the last living collaborator of Robert Schuman, one of the founders of the European Union. And it was only after all of these honors that the bells were lifted up the church's facade to its definitive placement, which they reached in late September thanks to Sabbadini Campana, from Fontanella (Bergamo). It was here that an entirely new—if more muted, more mundane—story began, a story that is potentially eternal. From 8:00 AM to 8:00 PM, the bells mark the hours, and at noon each day, they play the "Ave Maria (Lourdes)" following by the Ode to Joy. On Sundays, religious holidays, and other particular times of the year, the bells also play one or more specific melodies to announce the Masses and other occasions. But where is the best place to listen to the bells? Acoustically speaking, the area in front of the church. In terms of allure, though, the Poza Vecia and Malga Mondifrà ski run is where the sound of the bells takes on a more mysterious, almost hypnotic sound best experienced at sunset. •

IL DESIGN COME STRUMENTO PER AMPLIFICARE LA DISCUSSIONE SUL TEMA DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO, OGGI SI CHIAMA VAIA. DALLA TEMPESTA DISTRUTTIVA DELL'OTTOBRE 2018, UN OGGETTO ICONICO SIMBOLO DI RINASCITA.



DALLA TEMPESTA, IL DESIGN

DI/BY VIVIANA GREGORI

Un suono assordante è piombato, un anno fa, sui monti del Triveneto, abbattendo con una violenza inaudita quasi 43 mila ettari di boschi, ovvero il 3% della superficie forestale del territorio. Non c'è musica in grado di amplificare il dolore degli 8 milioni e mezzo di metri cubi di legname sradicati e spezzati, così come non c'è Comune, dei 494 colpiti dalla tempesta, che sia riuscito a trovare sollievo. Anzi, c'è ancora tanta amarezza e tanta voglia di rialzarsi e tornare a vivere. È proprio da questa volontà, che Federico, Paolo e Giuseppe, tre ragazzi neanche trentenni, decidono di farsi portatori di un grande messaggio e produrre un oggetto in grado di svegliare la coscienza collettiva sul tema ambientale. Così rinasce, questa volta con un'accezione interamente positiva, VAIA: un oggetto iconico, realizzato con una materia prima d'ora inutilizzata, il legno caduto durante la tempesta, certificato PEFC e FSC, segno di una filiera trasparente e affidabile.

IN UN CUBO DI SOLI 10 CENTIMETRI RECUPERATO DALLA DISTRUZIONE C'È L'ESSENZA DI UN'OPERA D'ARTE DI RARA BELLEZZA.

Linee semplici e leggere che disegnano un prodotto esclusivo, ma accessibile. Non esiste un pezzo uguale all'altro perché ogni colpo d'ascia dato dall'artigiano incide un taglio che segue le venature naturali del legno ormai spezzato, rievocando così la ferita nella foresta. Questo gli conferisce una qualità artigianale non sempre facilmente riscontrabile nei progetti di prodotti simili. È il regalo che la natura ci ha fatto attraverso il lavoro esclusivo di artigiani delle comunità colpite, che quel giorno si trovavano lì, e hanno vissuto sulla propria pelle la caduta dell'impero del verde. Una ferita graffiante, che ognuno di noi ha vissuto con intensità

Design after the storm

Design as a vehicle for amplifying the discussion of climate change now goes by the name of "Vaia", after a destructive storm in October 2018, and has taken shape in an iconic symbol of rebirth.

A year ago, a deafening thunder rang out across the mountains of the Triveneto region as an unheard-of 43,000 hectares (165 square miles) of forest, or roughly 3% of all the trees of the area, were violently uprooted. There can be no music sufficient to amplify the pain of these 8.5 million cubic meters (300 million cubic feet) of fallen timber, in the same way that none of the 494 municipalities impacted by the storm were able to find relief. To this day, there remain both feelings of bitterness and a great desire to get back up and start living again. It is precisely this desire that three young men, Federico, Paolo and Giuseppe, have striven to convey in an object able to awaken the collective consciousness in relation to the environment. To this iconic object, made from the timber that fell during that infamous storm - now PEFC and FSC certified and being used for the first time - the sign of a transparent, reliable value chain, they have given the name "VAIA", a name that is now reborn in a wholly positive light.

IN A 10-CENTIMETER (4-INCH) BLOCK OF WOOD RECOVERED FROM THE DESTRUCTION THERE IS THE ESSENCE OF A WORK OF ART OF RARE BEAUTY - SIMPLE.

delicate lines in a one-of-a-kind product that all can afford. There are no two pieces alike because each strike of the craftsman's ax has made a cut that follows the natural grain of the wood, evoking the wound that same wood suffered in the forest. This gives it an artisanal quality that is not often found in a product such as this. It is the gift nature has given us through the work of craftsmen from the communities afflicted and who were there on that day to experience firsthand the fall of this green empire - a deep wound that each of us has felt in varying intensities, but that is as indelible as the brand that has been seared into the wood. This product is as unique as the emotions we feel when we hold its marvelous packaging in our hands for the first time - feeling its sophistication and intuiting the sustainability of its materials. A meticulously designed origami with no glues or adhesives, it's almost a shame to open it. But when we do, we immediately sense the pulsations of the European spruce and larch as if coming back to life, and as the aroma of these mountains fills our lungs, we can't help but be taken back to that night of October 28-29, 2018. It is in this moment that we realize how each and every piece is unique - no two alike - because what we hold in our hands is not just any object; it is a piece of a forest that is being reborn.

THE ESTIMATED DAMAGES CAUSED BY THIS NATURAL DISASTER TOTAL €2.8 BILLION.

An enormous figure compared to the amount each one of us is able to invest in repopulating the green forests of the Dolomites and in correcting the collapse in the price of wood due to this saturation of the market. Now, all of this can be done by purchasing this wholly natural, one-of-a-kind work of art and of sophisticated,

differente, ma indelebile come l'urlo del brand che è stato volutamente intagliato e marchiato a fuoco.

È un prodotto unico, in tutto e per tutto, come le emozioni che proviamo quando ci imbattiamo per la prima volta nella sua meravigliosa confezione. Il packaging è ricercato, in grado di trasmettere, al solo tatto, la materia e comprenderne la scelta ecosostenibile. Nessuna colla, nessun adesivo, solo un minuto e meticoloso origami su misura. Aprirlo è quasi un peccato, ma quando lo si fa, in un attimo sentiamo tra le mani il battito degli abeti rossi e dei larici che riprendono vita, e appena il profumo tipico delle nostre montagne entra in noi, è impossibile non ritrovarsi catapultati con la memoria nella notte tra il 28 e 29 ottobre 2018. È proprio in questo istante che realizziamo che ogni pezzo è unico, nessuno è uguale all'altro, perché ciò che stiamo stringendo tra le mani non è un semplice oggetto, ma un pezzo di foresta che sta rinascendo.

I DANNI STIMATI DA QUESTA CATASTROFE AMBIENTALE SONO 2,8 MILIARDI DI EURO

Una cifra immensa rispetto all'importo che ognuno di noi può investire nel ripopolare il verde delle Dolomiti e risanare il collasso del prezzo del legname dovuto alla saturazione del mercato. Tutto questo oggi si può attraverso l'acquisto di una vera e propria opera d'arte dal design essenziale, ma ricercato, interamente naturale e soprattutto irripetibile. Una cassa passiva, che permette, senza l'uso di alcun tipo di energia, di amplificare quanto si stia ascoltando. Ecco perché la scelta del cono frontale in larice che ricorda l'aspetto di un altoparlante che funge non solo da collegamento tra i pezzi di legno, bensì ne permette la propagazione in maniera naturale qualunque suono sia inserito e riprodotto dal proprio smartphone. Sta a voi decidere quando e quanto lasciarvi stupire dal suono della natura.

Vaiawood prende il nome della tempesta Vaia che si è abbattuta sulle foreste e i boschi del Triveneto alla fine di Ottobre 2018.

Vaiawood gets its name from the Vaia river valley impacted by the storm that uprooted trees in the woods and forests of the Triveneto region in late October 2018.



Il design, come l'arte, hanno un forte impatto sulla società moderna, capace di innescare un potente motore in grado di mostrare la gravità e la tangibilità dei cambiamenti climatici in atto, ecco perché entrare nella comunità acquistando VAIA è un gesto semplice ed efficace per riuscire a trovare il modo di restituire alla natura quanto lei stessa (per colpa degli errori dell'uomo) si è privata. Ripiantare nuovi alberi e mettere in sicurezza quei territori, ora a rischio idrogeologico, generando benefici per l'intero ecosistema.



“Quando si decide di acquistare VAIA, si sta acquistando un prodotto che viene da quel preciso territorio colpito con il legno caduto proprio lì e lavorato da un falegname della zona. Si diventa quindi parte di un circolo virtuoso, dando nel proprio piccolo un supporto concreto e importante.”

“When choosing to buy a VAIA, you are buying a product that comes from the specific area impacted, made with wood that fell there and that has been worked by a local artisan. In this way, you become part of a virtuous circle, playing your small part in providing truly significant support.”

Federico Stefani founder

Oggi parliamo dell'ambiente montano, quindi VAIA interviene producendo oggetti di design, in questo caso specifico l'amplificatore del suono, che non vadano a compromettere ulteriormente l'ecosistema e che siano funzionali a riqualificare i territori che sono stati colpiti. L'idea è quella di applicare questo modello circolare ogni qualvolta ci sia un problema ambientale, uno spreco o un'emergenza dovuta al cambiamento climatico. •

minimalist design. This passive amplifier uses no energy whatsoever to amplify the audio from your phone. The larch-wood cone through the front of the cube not only evokes the look of a speaker and serves to connect the two pieces of the block, it also naturally amplifies whatever sound is coming out of your smartphone when you place it in the slot. Insert your phone and let yourself be amazed by the sounds of nature.

Art and design have a major impact on modern society and can serve as a powerful vehicle for conveying the gravity and the tangible effects of the climate change that is already under way. This is why joining the VAIA community is a simple, effective way of returning to nature what nature itself - as a result of human error - has taken away, by planting new trees, protecting areas that are now exposed to hydrogeological risks, and generating benefits for the ecosystem as a whole.

Today we are talking about the environment in the mountains, so here VAIA is taking action through product design, in this case of a sound amplifier, that doesn't compromise the ecosystem any further for products that aim to redevelop the communities that have been affected. The plan, now, is to apply this circular model every time there is an environmental challenge, waste, or other emergency due to climate change. •



VAIA:
un oggetto iconico, realizzato con il legno caduto durante la tempesta
an iconic object, made from the timber that fell during that infamous storm

I fondatori di VAIA

La startup ha sede a Borgo Valsugana. I suoi ideatori sono: **Federico Stefani**, founder; **Paolo Milan**, co-founder e Cfo; **Giuseppe Addamo**, co-founder e responsabile comunicazione e marketing.

Mission

Partire da una catastrofe ambientale e trovare il modo di restituire quanto tolto alla natura, grazie al design: è questa la missione di VAIA, che affonda le proprie radici nella capacità di creare oggetti iconici in grado di farsi portatori di un messaggio più grande.

Vision

L'obiettivo della startup è di creare un modello di business che metta al centro la natura, sostenibile al 100%. Ciò significa non solo non sprecare risorse, quanto recuperare quelle materie, prima che vengano sprecate e considerate inutilizzabili, per dargli una nuova vita. Da qui l'idea di utilizzare gli alberi caduti, piante ormai considerate deboli per essere utilizzate per la costruzione e che quindi vengono generalmente utilizzate solamente per produrre energia elettrica nelle centrali di biomassa.

VAIA'S founders

The startup is based in Borgo Valsugana and was created by: **Federico Stefani**, founder; **Paolo Milan**, co-founder and CFO; **Giuseppe Addamo**, co-founder and director of marketing and communication.

Mission

To find a way for design to give back to nature in the event of environmental disaster. This is the mission of VAIA, a business rooted in the ability to create iconic objects that convey a much grander message.

Vision

The goal of the startup is to create a 100% sustainable business model centered around nature. This means both not wasting resources and recovering natural materials before they go to waste in order to give them new life. From this vision came the idea of making use of fallen trees that are considered to be too weak to use in construction and so are generally only burned in biomass plants to generate electricity.



V A I A

Dimensioni / Dimensions: 10 cm x 10 cm x 10 cm
Dimensione fessura porta telefono /
Dimensions of phone slot: 8,6 x 1,2 cm
spessore / depth <12 mm

Compatibile per tutte le tipologie di smartphone con casse disposte nell'estremità inferiore.

Costo 54,00 € include le spese di spedizione in Italia. Una parte dei ricavi è destinata alla comunità locale e ai suoi artigiani, oltre a comprendere il seme del nuovo albero che verrà piantato.

Compatible with all types of smartphones with speakers along the lower edge.

Price: €54.00, including shipping within Italy. A portion of the revenues are donated to the local community and its artisans and include the planting of a seed for a new tree.

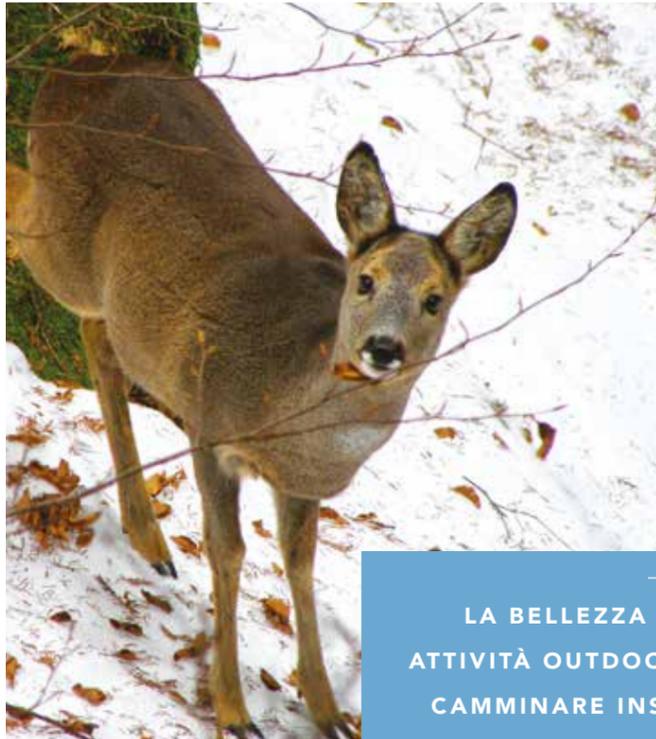
www.vaiawood.eu

OCCHIO AL PARCO, ANCHE D'INVERNO!

DI/BY ANDREA PEDRETTI

PRENDE IL VIA LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE PER SENSIBILIZZARE CHI PRATICA ATTIVITÀ OUTDOOR NELLA NEVE A RICONOSCERE IL VALORE DEL PARCO ADAMELLO BRENTA E A RISPETTARE GLI ANIMALI SELVATICI, SOPRATTUTTO IN UNA STAGIONE DELICATA COME L'INVERNO.

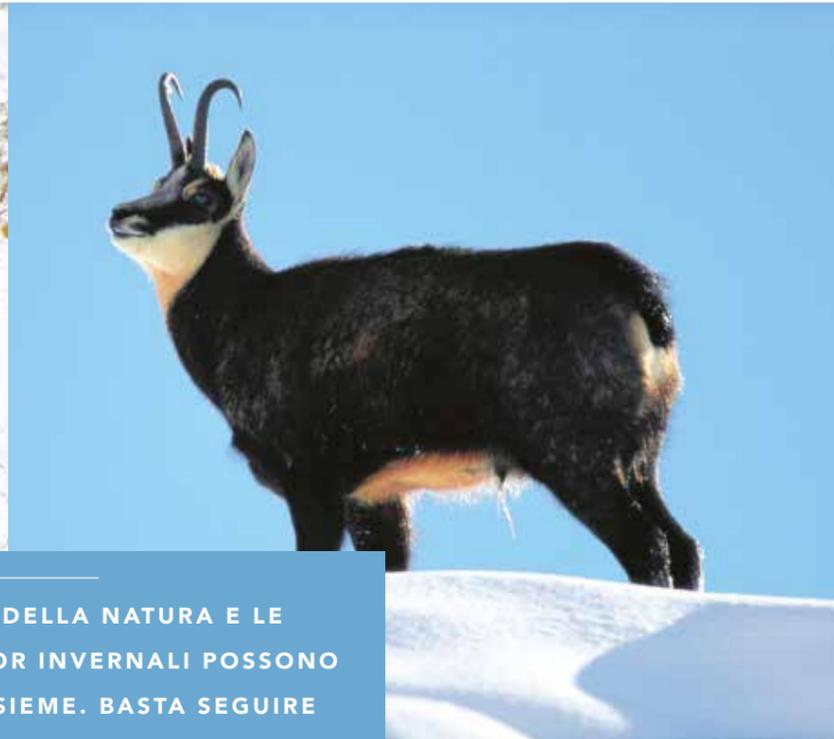




LA BELLEZZA DELLA NATURA E LE ATTIVITÀ OUTDOOR INVERNALI POSSONO CAMMINARE INSIEME. BASTA SEGUIRE ALCUNE SEMPLICI "NORME" DI BUON COMPORTAMENTO.

L'inverno, per chi ama gli sport sulla neve, dagli slalom in pista allo sci alpinismo, dalle passeggiate alle "ciaspolate", è stagione propizia e attesa. Al contrario, per gli animali selvatici è un periodo molto delicato. Il cibo scarseggia, la neve ostacola gli spostamenti e, mentre la fauna cerca un luogo tranquillo e sicuro per superare i mesi più freddi, il disturbo che l'uomo può arrecare con la sua presenza rischia di complicare ulteriormente la situazione. Nasce da questa consapevolezza e da quanto stabilito nell'Accordo di programma per la valorizzazione e la tutela dell'ambiente in Valagola, Val Brenta e zone Cavadoss, Plaza, Fogaiart, (sottoscritto nell'estate 2017 tra la Provincia Autonoma di Trento (Pat), i comuni di Pinzolo, Tre Ville, Stenico, la Comunità delle Regole Spinale e Manez, l'Asuc di Stenico, le Funivie di Pinzolo e di Madonna di Campiglio), la campagna di

informazione e comunicazione realizzata dalle Funivie di Madonna di Campiglio e Pinzolo per "far emergere i valori positivi connessi alla localizzazione nell'ambito del Parco Naturale Adamello Brenta (Pnab) e alla salvaguardia dei particolari elementi che lo caratterizzano, sia in termini di habitat sia in termini di specie". La campagna di comunicazione, ideata da Nitida Immagine di Cles, invita ad adottare i giusti comportamenti per muoversi nel paesaggio innevato senza disturbare gli animali selvatici. Bastano, infatti, poche semplici regole per rispettare la fauna e nello stesso tempo divertirsi. Alcune buone pratiche? Prima di tutto sciare all'interno delle piste e camminare esclusivamente lungo i sentieri segnalati, ai quali gli

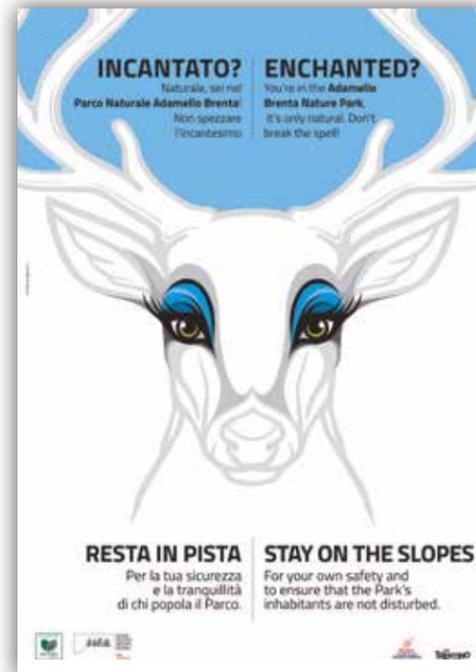


animali si abituano, quindi prestare particolare attenzione all'ambiente

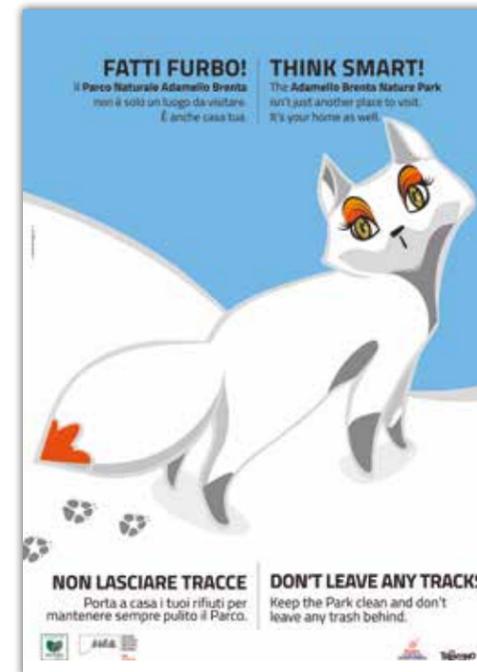
riportando a casa i rifiuti, ascoltare il silenzio e non disturbare la quiete e il riposo degli animali e delle piante del Parco, infine non portare via souvenirs. •

I ritratti della campagna di informazione

The four faces of the promotional campaign.



Capriolo femmina / Female roe deer (M. Zeni).
Camoscio maschio / Male chamois (N. Angeli).
Cinciallegra / Great titmouse (E. Bollasina).
Ermellino / Ermine (S. Scandolari).



Your Winter in the Park

A Campaign is now running to promote awareness among Winter outdoor enthusiasts of the value of the Adamello-Brenta Park and of the importance of respecting its wildlife, especially during this critical time of the year for mountain fauna.

For those who love winter sports, from slalom skiing and ski mountaineering to snowshoeing or long walks in the snow, winter is the best time of the year. But for mountain fauna, it is the most critical time of year. Food is scarce and the snow makes it difficult to get around and find a safe place to get through the coldest months of the year in peace, not to mention the disturbance we humans pose, which further complicates the situation. Out of this awareness and as established in the agreement for the promotion and environmental protection

The beauty of nature and the fun of outdoor winter sports can go hand in hand, so long as we follow a few simple rules of good behavior.

of Valagola, Val Brenta and Cavadoss, Plaza, and Fogaiart (signed in the summer of 2017 between the Province of Trento, the Cities of Pinzolo, Tre Ville and Stenico, the Regole Spinale e Manez Community, the Stenico ASUC, and the lift operators of Pinzolo and Madonna di

Campiglio) came the campaign organized by the Madonna di Campiglio and Pinzolo lift operators to promote the positive values of the Adamello-Brenta Nature Park and the protection of its natural habitat and all its wildlife.

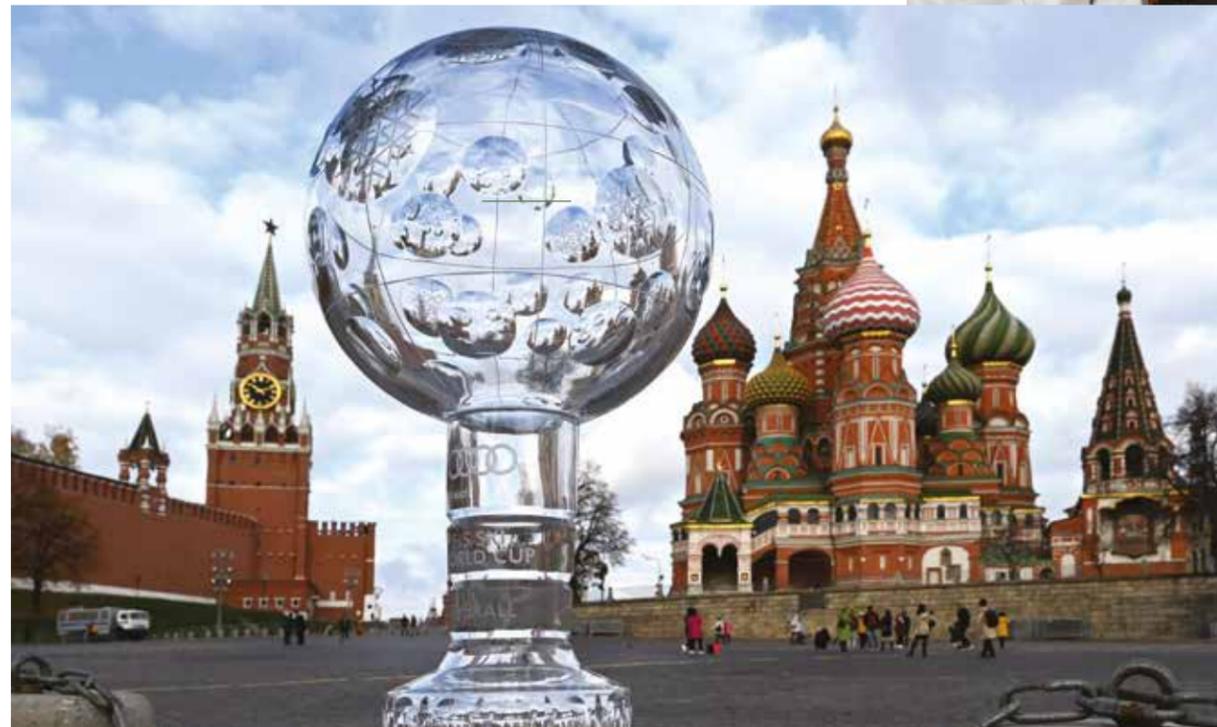
Designed by Nitida Immagine in Cles, the campaign seeks to increase awareness of how best to get around in the snow without disturbing the local fauna. We just need to follow a few simple rules of best practice in order to respect the wildlife and have fun at the same time. The first of these is to ski on designated slopes and walk only along marked trails so that animals can adapt to these activities of ours. We also need to take care of the environment and take home any litter we produce, enjoy the silence and not disturb the park's flora and fauna, and not take away any souvenirs. •

Campiglio e la 3Tre volano a Mosca

DI/BY LOREDANA BONAZZA

IL 23 OTTOBRE, L'AUDI CITY MOSCOW HA OSPITATO LA PRESENTAZIONE DELLA STAGIONE INVERNALE A MADONNA DI CAMPIGLIO E DELLO SLALOM DI COPPA DEL MONDO SUL CANALONE MIRAMONTI, IN PROGRAMMA L'8 GENNAIO, ALL'INDOMANI DEL NATALE ORTODOSSO.

Sempre più internazionale e cosmopolita. È il "3Tre on Tour", il calendario di incontri promozionali che, in Italia e all'estero, ogni autunno precede lo slalom by night della Fis Ski World Cup, per la stagione agonistica 2019/2020 in programma a Madonna di Campiglio l'8 gennaio. Il 23 ottobre scorso ha fatto tappa presso l'esclusivo **Audi City Moscow**, a pochi passi dalla piazza Rossa e dal Cremlino, presentando la storia e il fascino della 3Tre, tra amarcord e contemporaneità, ma anche le peculiarità della "Perla delle Dolomiti" che gli ospiti russi amano da sempre – eleganza, buongusto, Italian style – e le novità del prossimo inverno che comprendono un ricco calendario di eventi. All'evento di pr hanno partecipato circa 150 persone in rappresentanza dei media specializzati in sport, travel e lifestyle, delle principali agenzie di viaggio e dei più importanti tour operator russi. Il pubblico, numeroso e qualificato, è stato conquistato dalla proposta turistica e sportiva presentata dalla delegazione territoriale condotta dal direttore dell'Azienda per il Turismo Matteo Bonapace e dal presidente del Comitato



A sinistra: la "Coppa di cristallo" nella Piazza Rossa.
On the left: Fis ski World Cup trophy in Red Square. (P. Bisti)

organizzatore 3Tre Lorenzo Conci. L'azione di pr, coordinata da Loredana Bonazza, senior manager partnership & pr dell'Azienda per il Turismo in collaborazione con il Comitato 3Tre, Trentino Marketing, Enit Russia e la Federazione Russa di sci, ha rinsaldato i rapporti tra l'ambito turistico e la Russia, proponendosi a questo importante mercato (i russi sono il secondo mercato estero di riferimento durante l'inverno) in modo nuovo, attraverso un'iniziativa di pubbliche relazioni di alto profilo promossa in una

location prestigiosa. L'iniziativa ha visto la partecipazione – fra gli altri – di Fabio Gerola di Trentino Marketing, Alexey Orlov, capo del settore sci alpino della Federazione sci Russa, Irina Petrenko, responsabile Enit Mosca, Pierluigi Schettino, primo consigliere dell'Ambasciata Italiana in Russia e Pier Paolo Celeste, direttore dell'Istituto del Commercio estero (Ice). All'appuntamento non è mancato un assaggio del buon cibo italiano con lo chef Davide Rangoni del ristorante Dolomieu (1 stella Michelin) che ha



Il direttore dell'Azienda per il Turismo Matteo Bonapace. *Matteo Bonapace, director of the local tourist association.*
Sopra: lo chef Davide Rangoni (ristorante Dolomieu).
Above: Chef Davide Rangoni of Ristorante Dolomieu. (A. Agasaryan)

Campiglio and 3Tre take flight for Moscow

On October 23, Audi City Moscow hosted the presentation of the upcoming Winter season in Madonna di Campiglio and the World Cup slalom event on Canalone Miramonti set for January 8, the day after Orthodox Christmas.

The promotional event **3Tre on Tour** is becoming increasingly international and cosmopolitan. Every autumn, this tour around Italy and beyond precedes the 3Tre FIS Ski World Cup night slalom, which, for the 2019-2020 season, is to be held in Madonna di Campiglio on January 8.

On October 23, the tour made a stop at the exclusive **Audi City Moscow**, situated near the Kremlin and Red Square, to present both the history and allure of the 3Tre event as well as the typical Italian elegance, style and flavors of Madonna di Campiglio, the "Pearl of the Dolomites", that

are so loved by Russian visitors and the features of the rich calendar of events for the upcoming winter season. This PR event was attended by some 150 exponents of the sports, travel and lifestyle media and of Russia's leading travel agencies and tour operators. The numerous industry experts on hand showed great enthusiasm for the sports and travel offering presented by our delegation, led by Matteo Bonapace, director of the local tourist association, and Lorenzo Conci, chairman of the 3Tre organizing committee.

Coordinated by the tourist association in collaboration with the 3Tre committee, Trentino Marketing, ENIT Russia, and the Russian Ski Federation, the PR effort solidified relations with Russia in the field of tourism, targeting this important market (Russia is the second largest international market for the winter season) in a new way in the form of a high-profile public relations event promoted in a prestigious location. Attendees of the event included: Fabio Gerola from Trentino Marketing; Alexey Orlov, head of alpine skiing for



3Tre

FIS Ski World Cup Madonna di Campiglio



Audi
FIS Ski World Cup

Night
Slalom
8 January
2020

17.45 Canalone Miramonti
**1ª Manche Slalom Maschile
di Coppa del Mondo**

20.45 Canalone Miramonti
2ª Manche

#3Tre
@3TreCampiglio
3TreCampiglio.it



LONGINES



TELEPASS PAY



presentato alcune sue creazioni simbolo dell'alta cucina gourmet, una caratteristica distintiva di Madonna Campiglio. E c'era, naturalmente, anche la sfera di cristallo, l'ambitissimo trofeo della Coppa del Mondo Fis che accompagna il Comitato trentino in tutte le tappe del "3Tre on Tour", accolta come sempre dall'entusiasmo dei presenti.

"L'Azienda per il Turismo – spiega il presidente Tullio Serafini – da quattro anni investe sul "3Tre on Tour" quale strumento promozionale. Oggi vogliamo investirvi ancora di più e sfruttare la forza comunicativa della 3Tre per promuovere il territorio nel suo insieme, non solo in Italia, ma anche all'estero. L'auspicio, dopo l'ottimo riscontro registrato nelle edizioni precedenti e in quella in corso – aggiunge Serafini – è che la tappa di Mosca sia la prima di una serie di appuntamenti internazionali. Su alcune piazze importanti, soprattutto quelle consolidate, vogliamo presentarci in modo nuovo puntando su un'attività qualificata di pr. Evidenzio, infine, che l'evento appena concluso dimostra quanto i rapporti di collaborazione e sponsorizzazione con enti e aziende siano proficui e ci permettano di attuare azioni promozionali mirate ed efficaci anche lontano. La partnership con Audi ne è un esempio". Ora non resta che prenotare il proprio posto in prima fila! Sull'inconfondibile pista che guarda in faccia le Dolomiti di Brenta, si sfideranno tutti i più forti atleti nello slalom. Non ci sarà Marcel Hirscher, che dopo

otto coppe del mondo generali (e due allori sulla 3Tre) ha deciso di mettere fine ad una carriera senza paragoni: tuttavia il parterre degli aspiranti nuovi re

rimane straordinario: da Henrik Kristoffersen, il norvegese già due volte vincitore a Campiglio, al campione uscente Daniel Yule, dal nuovo talento emergente, il

francese Clement Noel, fino al russo Alexander Khoroshilov, già più volte protagonista alla 3Tre, e a caccia di un podio che ancora gli manca sulle nevi trentine. •

EVENTI
EVENTS



Segna in agenda!

Poche sono le tappe dell'odierna Coppa del Mondo Fis di sci alpino a poter dire di aver fatto parte della primissima Coppa del Mondo nel 1967: una di queste è la 3Tre di Madonna di Campiglio. La grande storia dello slalom d'Italia continua – siamo all'edizione numero sessantasei.

Mark your Calendars!

There are few stops on today's FIS Alpine Ski World Cup calendar that can say they were a part of the first ever World Cup in 1967.

One of these is Madonna di Campiglio's 3Tre, the night slalom. The great story of the Italian slalom continues into its 66th edition.

Madonna di Campiglio

Mercoledì / Wednesday **8 Gennaio / January 2020**

(prima manche alle 17.45, seconda alle 20.45).

(first run at 5:45 PM, second run at 8:45 PM).

the Russian Ski Federation; Irina Petrenko, head of ENIT Moscow; Pierluigi Schettino, first counsellor of the Italian Embassy in Russia; and Pier Paolo Celeste, director of the Italian Institute of Foreign Trade.

The event wasn't without a sampling of fine Italian cuisine with Chef Davide Rangoni of Ristorante Dolomieu (one Michelin star), who presented a few of his creations that are truly emblematic of the sort of gourmet dining that is such a distinctive characteristic of Madonna di Campiglio.

Of course, there was also the highly prestigious FIS World Cup trophy, the crystal globe, which accompanies the Trentino committee to all stops of the 3Tre on Tour and is always received with great enthusiasm by everyone in attendance.

"For four years now, the tourist association has been investing

in the promotional event 3Tre on Tour. We would now like to invest even more and take advantage of the communicative power of the 3Tre in promoting our territory as a whole, not just within Italy but abroad as well," said the association's president, Tullio Serafini. "After the great success of the previous editions and of the one currently under way, it is our hope that the Moscow stop will be the first in a series of international events. In a number of important cities, and especially in those with which we already have established relations, we want to present ourselves in a new way by focusing on high-quality PR efforts. Finally, I would like to underscore that the event we have just held shows how beneficial sponsorships and other collaborations with businesses and organizations can be and how they enable us to carry out effective, targeted promotional activities

even in faraway locations. This partnership with Audi is but one example."

So book your spot in the front row, and witness the greats in slalom skiing take on that unmistakable ski run down the face of the Brenta Dolomites! The race will be run without Marcel Hirscher, who decided to bring an end to his unparalleled career after eight overall World Cup titles (and two 3Tre wins), but there will still be an extraordinary lineup of aspiring new kings of the hill, such as: Henrik Kristoffersen, the Norwegian who has already had two wins in Campiglio; Daniel Yule, the reigning champion; Clement Noel, an emerging new talent from France; and Alexander Khoroshilov, the Russian skier who has vied for the 3Tre title on multiple occasions but is still in pursuit of an elusive podium finish on Trentino snow. •

Ursus Snow Park
e il campione
Alberto Maffei in azione.
*The Ursus Snow Park
and the champion
Alberto Maffei in action.*
(A. Botto)

PASSIONE SNOWBOARD

DI/BY GIAN LUCA "JIMMI" ZANETTI

MADONNA DI CAMPIGLIO, CON L'URSUS SNOW PARK, È IL LUOGO IDEALE
PER GLI APPASSIONATI DEL DIVERTIMENTO SULLA NEVE E GLI AMANTI DELLO
SNOWBOARD E DELLO SCI FREESTYLE.

A Madonna di Campiglio, nel cuore della Skiarea Campiglio Dolomiti di Brenta, la più ampia del Trentino, si trova un'area che gli appassionati di freestyle non possono perdere: l'**Ursus Snowpark**.

Considerato uno tra i migliori park delle Alpi e frequentato da una vasto pubblico, vanta due aree con strutture ideali per il divertimento a tutti i livelli, dai principianti alle prime armi alle famiglie con bambini fino agli appassionati più esperti e agli atleti professionisti.

L'AREA PIÙ GRANDE, L'URSUS SNOWPARK, SI TROVA NELLA ZONA DEL GROSTÈ TRA I 2500 E I 2300 METRI DI ALTITUDINE. SERVITO DALLA SEGGIOVIA EXPRESS E DALLA CABINOVIA GROSTÈ SI SVILUPPA PER CIRCA 1 KILOMETRO DI LUNGHEZZA E SU UNA SUPERFICIE DI QUASI 100.000 METRI QUADRATI.

L'arrivo della cabinovia e il rifugio Stoppani dividono il park in due ampie zone collegate tra loro per un totale di oltre 40 strutture. La parte alta, a monte del rifugio, è dedicata a strutture medio facili come box, rail e salti disposti su quattro linee finalizzati ad un primo approccio al freestyle.

Nella parte bassa, si trovano aree easy con salti, box e rail per principianti, zone jib con strutture in neve e rail che, insieme ai salti di grandezza media, sono adatti ad un livello intermedio, poi una linea di salti più grandi e strutture più

difficili dedicate ai più esperti ed inoltre un tracciato di boardercross fun adatto a tutti, utilizzato, con le dovute modifiche, anche per competizioni.

Da un paio di stagioni, per la progettazione dello snowpark, Funivie Madonna di Campiglio si avvale della collaborazione di una delle aziende più conosciute a livello europeo, F-TECH Snowpark, che studia e progetta nei minimi dettagli il progetto del park in 3D cooperando con lo staff dell'Ursus Snowpark che, a sua volta, ne garantisce la costruzione e manutenzione meticolosa. Per essere all'avanguardia non manca l'utilizzo di nuove tecnologie, come il supporto degli strumenti Leica Geosystem installati sui gatti delle nevi, che permettono di seguire nei minimi dettagli il progetto 3D, sia nelle prime fasi di costruzione sia nella manutenzione giornaliera, offrendo strutture sempre in ottime condizioni.

A completare l'ottima offerta c'è anche la possibilità di uno skipass dedicato allo snowpark, che permette di raggiungere l'area con la cabinovia Grostè, utilizzare gli impianti adiacenti, le due seggiovie Express e Rododendro, per poi fare ritorno a valle a fine giornata con la seggiovia Boch.

Sul versante opposto, in zona Pradalago, si trova la seconda area freestyle di Madonna di Campiglio, il Mini Ursus Snowpark, un Fun Snowpark con strutture facili e coinvolgenti per iniziare a giocare e divertirsi con sci e snowboard ai piedi. Un vero parco giochi attrezzato con una serie di curve paraboliche, diversi dossi, box, piccoli salti e un divertente tunnel di neve, ideale per un giro alternativo alle classiche piste o per avvicinare il freestyle. È una zona, questa, amata dai più piccoli e non solo! •

A Passion for Snowboarding

With its Ursus Snow Park, Madonna di Campiglio is the perfect spot for snow enthusiasts looking for the thrill of snowboarding and freestyle skiing

In Madonna di Campiglio, in the heart of the Campiglio Brenta Dolomites Ski Area, the largest ski area in the Trentino region, there is something freestyle enthusiasts won't want to miss: the Ursus Snow Park. This highly popular snow park, considered one of the best in all the Alps, features two areas that are

Sotto / Under Ursus Snow Park (Grostè).

A destra / on the right Mini Ursus Snow Park (Pradalago).

perfectly equipped for all skill levels, whether it's beginners just learning the ropes, families with young children, or true aerial experts and professionals.

The largest of these areas, the Ursus Snow Park proper, is in Grostè at an altitude of 2,300-2,500 meters (7,500-8,200 ft). Served by both the Express chair lift and the Grostè gondola lift, the park is about a kilometer long and covers a surface area of nearly 100,000 square meters (25 acres).

The arrival of the gondola lift and Rifugio Stoppani divide the park into two interconnected sections with a total of over 40 freestyle features. The upper section, above the lodge, has features of low-intermediate skill level, such as boxes, rails, and jumps, arranged into four runs that are

great for the less experienced freestylers.

The lower section has easy jumps, boxes and rails for beginners, as well as a jibbing area with snow features, rails and larger jumps for intermediate skill levels. There is also a run with the biggest jumps and more difficult features designed for experts, as well as an exciting boardercross run for all levels that can be modified for competition use.

For a couple of seasons now, the local lift operator, Funivie Madonna di Campiglio, has entrusted design of the snow park to F-TECH, one of Europe's best-known snow park design firms, which creates highly detailed 3D designs of the park and works alongside the staff of Ursus Snow Park to ensure these designs are faithfully reproduced and maintained. To keep the park at the cutting edge, there is no lack

of new technology, such as Leica Geosystems devices mounted on snowcats that make it possible to reproduce the 3D designs down to the smallest detail during both course construction and daily maintenance, ensuring the park is always in top condition. This excellent package is made complete with a lift pass dedicated to the snow park that gives access to the Grostè gondola lift and to the adjacent Express and Rododendro chair lifts, as well as to the Boch chair lift for the trip back down at the end of the day.

Opposite this snow park, in Pradalago, there is Madonna di Campiglio's other freestyle area, the Mini Ursus Snow Park with fun, easy features for the youngest snowboarders and freestylers. This winter playground includes a series of berms, rollers, boxes, small jumps, and a cool snow tunnel, making it the perfect alternative to more traditional ski slopes and for learning the basics of freestyle skiing and snowboarding. Mini Ursus is loved by both the young and the young at heart! •

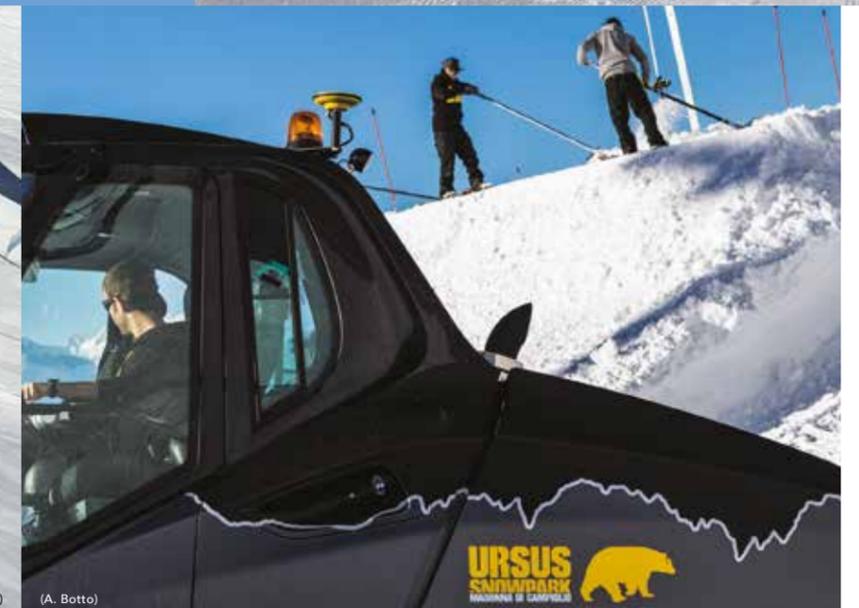
L'URSUS SNOWPARK, CONSIDERATO TRA I MIGLIORI PARK DELLE ALPI, È FREQUENTATO DA UN VASTO PUBBLICO: DAI PRINCIPIANTI AGLI ATLETI PROFESSIONISTI.

THE URSUS SNOWPARK, CONSIDERED ONE OF THE BEST IN THE ALL ALPS, FEATURES TWO AREAS THAT ARE PERFECTLY EQUIPPED FOR ALL SKILL LEVELS.



URSUS SNOWPARK
MADONNA DI CAMPIGLIO

(C. Lanzafame)



(A. Botto)



Falesia Francesco Cancarini
alla Principessa.
(Ricky Piana)

BRENTA DI GHIACCIO

L'INVERNO 2018/2019 È STATO UNA STAGIONE INEDITA, ATTESA DA TEMPO, CHE HA MATERIALIZZATO SULLE DOLOMITI DI BRENTA LINGUE DI GHIACCIO OTTIMALI PER APRIRE NUOVE VIE O RIPETERNE DI PARTICOLARMENTE AFFASCINANTI, MA IN VERSIONE INVERNALE.

CRAM / ROUTE OPENED
CIMA BRENTA
PARETE EST / EAST FACE

14-15.12.2018

Alessandro Beber e Matteo Faletti

Dal 14 al 15 dicembre 2018, Alessandro Beber e Matteo Faletti hanno aperto una nuova via invernale sulla parete est di Cima Brenta definita dalla guida alpina valdostana Ezio Marlier come "la più bella linea tracciata sulle Alpi nel 2018". I suoi tratti distintivi? Fascino e avventura. Beber e Faletti l'hanno chiamata "Cram", dedicandola al Circolo ricreativo aziendale mountime.

From December 14-15, 2018, Alessandro Beber and Matteo Faletti opened a new winter route up the east face of Cima

L'inverno 2018/2019, in particolare dicembre 2018 e gennaio 2019, è stato molto particolare per le Dolomiti di Brenta. Le temperature fredde di quel periodo hanno formato nelle valli selvagge incastonate tra le pareti di roccia innumerevoli lingue di ghiaccio molto diverse da quelle degli anni precedenti. Per gli addetti ai lavori – alpinisti trentini e provenienti dall'estero – un qualcosa di atteso da tempo: le migliori condizioni per poter tentare e concretizzare l'apertura di nuove vie di ghiaccio e misto oppure per ripetere tracce ardite e affascinanti, ma declinate in versione invernale. Così, nell'inverno di ghiaccio 2018/2019, le Dolomiti di Brenta sono state molto frequentate e l'alpinismo, con alcuni dei suoi più forti interpreti, sfidando il freddo e il gelo, tra nuove salite e ripetute, ha scritto nuovi e avventurosi capitoli della sua storia.

Brenta, which Ezio Marlier, an alpine guide from Val d'Aosta, called "the most beautiful line drawn on the Alps in 2018" for its allure and adventure. Beber and Faletti dubbed it "Cram" in honor of Circolo Ricreativo Aziendale Mountime (CRAM).



Brenta Ice

Winter 2018-2019 brought conditions mountaineers had long been waiting for, producing swathes of ice in the Brenta Dolomites that were ideal for opening new routes or repeating old ones with a winter twist.

Winter 2018-2019, and December 2018 to January 2019 in particular, was a special time for the Brenta

Dolomites, with the cold weather producing countless swathes of ice in the untamed gorges beneath the rocky cliffs, creating a very different scene compared to years past, something local and international mountaineering experts had been awaiting for years: the best conditions for opening new ice routes or for repeating their favorite ones with a challenging winter twist. As a result, for the icy winter of 2018-2019, the Brenta Dolomites were a popular destination, with many of the leading proponents of mountaineering coming here to take on the snow and the ice, attempting new ascents or repeating old ones as they wrote new chapters in the history of mountain adventures.

FILO D'AMBIEZ
APERTURA / ROUTE OPENED
CIMA D'AMBIEZ
PARETE NORD OVEST /
NORTHWEST FACE

14.12.2018

Gianni Canale con Demis Lorenzi e Aldo Mazzotti

Il 14 dicembre 2018, Gianni Canale, insieme a Demis Lorenzi e Aldo Mazzotti, ha aperto "Filo d'Ambiez" sulla parete nord-ovest di Cima d'Ambiez, una nuova via di misto che, nelle ultime due lunghezze e per un breve tratto a metà, era già stata salita dal forte alpinista Thomas Franchini in solitaria nel maggio 2013. "La linea è talmente bella e su una parete così imponente che da sola è valsa la salita, a prescindere dalle difficoltà o da qualsiasi altro aspetto", il commento dei protagonisti a conclusione dell'impresa.

On December 14, 2018, Gianni Canale, together with Demis Lorenzi and Aldo Mazzotti,



opened the Filo d'Ambiez route up the northwest face of Cima d'Ambiez, a new mixed route the last two sections of which, plus a brief section in the middle, had already been done by Thomas Franchini on a solo climb in May 2013. "The line is so great and on such a majestic mountain face that it was worth the climb for that alone, regardless of the difficulty or any other aspects," the team said upon completion of the ascent.

**SELVAGGIA SORTE
PRIMA RIPETIZIONE / SECOND
ASCENT**

CIMA TOSA

01.01.2019

Ines Papert (Germania) e
Luka Lindič (Slovenia)

Arrivati nelle Dolomiti di Brenta per ripetere "Filo d'Ambiez", la via aperta da Canale, Lorenzi e Mazzotti, ma non trovandola nelle condizioni più adatte, gli alpinisti Papert e Lindič hanno preferito risalire e ripetere la via "Selvaggia sorte" di Franchini e Lucchi con, però, alcune varianti importanti. "Il ghiaccio sottile era sufficientemente buono da consentire di seguire sempre la

linea diritti sulla ripida parete", hanno dichiarato, aggiungendo: "Il ghiaccio era incollato come plastica sulla roccia dolomitica".

Having come to the Brenta Dolomites to repeat the Filo d'Ambiez route opened by Canale, Lorenzi and Mazzotti, but not finding the right conditions to take it on, mountaineers Papert and Lindič preferred to repeat the Selvaggia Sorte route opened by Franchini and Lucchini, but with a few important variations. "The thin ice was good enough to enable us to stay on the straight line up the steep face," the team said. "The ice was glued like plastic to the dolomitic rock," they added.



**SAU HLADNO!
APERTURA / ROUTE OPENED**

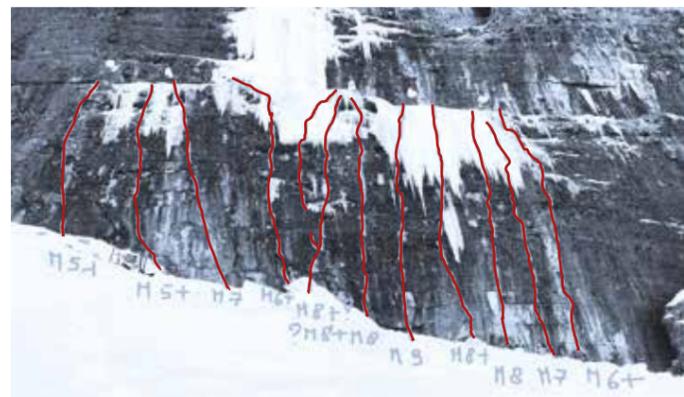
CIMA TOSA

METÀ GENNAIO 2019

Luka Lindič (Slovenia) e
Fabian Buhl (Germania)

Lindič, tornato in Brenta pochi giorni dopo l'esperienza con l'alpinista tedesca Papert, e Buhl hanno aperto una nuova via di arrampicata di misto sulla Cima Tosa. Per Buhl, dopo numerose esperienze in Patagonia, è stata la prima arrampicata in Brenta. Luka Lindič ha raccontato a planetmountain.com: "Avevo individuato la linea mentre salivo la Tosa con Ines, mi sembrava un'altra via molto logica

che stava urlandomi di essere scalata. Per anni ho pensato di venire ad arrampicare su questa montagna. È davvero un bel posto e tornerò sicuramente. E non solo in inverno".



**"FALESIA FRANCESCO
CANCARINI ALLA PRINCIPESSA.
APERTURA / ROUTE OPENED**

**CASTELLO DI
VALLESINELLA**

**IDEATA 5 ANNI FA /
PLANNED 5 YEARS AGO**

Massimo Faletti, Andrea Speziali,
Francesco Nardelli, Matteo Gavioli
e Giuseppe Michelon

La falesia di misto e drytooling è stata creata al Castello Alto di Vallesinella, sulla prima balza della cascata Principessa aperta alla fine degli anni Ottanta da Renzo Springhetti e Fabio Stedile. Si tratta di 12 vie aperte dagli alpinisti sopra menzionati che l'hanno definita "spettacolare, un piccolo paradiso nel paradiso

delle Dolomiti di Brenta. Il posto merita, ma nulla è regalato, servono corde da 80 m, 15 rinvi e qualche vite da ghiaccio".

This mixed and dry-tooling climb was created to Castello Alto di Vallesinella along the first section of the Princess Falls opened in the late 1980s by Renzo Springhetti and Fabio Stedile. It's made up of 12 routes opened by the mountaineers listed above, who said it was "spectacular, a piece of paradise in the paradise of the Brenta Dolomites. It's well worth it, but not easy. You need 80-meter rope, 15 quickdraws, and a few ice screws."

**SIAMO FUORI DAL TUNNEL
APERTURA / ROUTE OPENED**

**CIMA GROSTÈ
PARETE OVEST / WEST FACE**

2 / 5.12.2018

Jacopo Pellizzari con
Mauro Mabboni



**"SOLO IL MATTO" / APERTURA
IN SOLITARIA E IN FREE SOLO
/ OPENED AS SOLO AND FREE-
SOLO ROUTE**

**SPALLONE DEI
MASSODI**

19.12.2018

Tomas Franchini

Tomas Franchini, il 19 dicembre 2018, ha firmato una nuova via di 350 m sullo Spallone dei Massodi. "Avevo con me una corda – ha dichiarato al sito web specializzato in alpinismo planetmountain.com – perché pensavo di scendere in doppia lungo la linea di salita, invece sono sceso per il canale sull'altro lato". Alla domanda "Sì, ma lo stile?", ha risposto: "Free solo totale. Ne avevo una voglia da Matti".



On December 19, 2018, Thomas Franchini established a new 350-meter route up Spallone dei Massodi. "I descended down the gully on the other side," he said. And what about the style? "Totally free. I was mad for it," he replied.

TIGERSOFT / APERTURA

**CIMA BRENTA
PARETE NORD / NORTH FACE**

27-28.12.2018

Simone Banal insieme a Fabrizio
Dellai e Marco Zanni

Di difficoltà costante e piuttosto sostenuta, su uno strato di ghiaccio sempre effimero, la salita è stata condotta con eleganza e sicurezza da Simone Banal.

"In cima il panorama si è rivelato incredibile, l'ambiente severo, la soddisfazione indescrivibile", una delle osservazioni dei tre alpinisti. E il nome del via? "Tigersoft", il nomignolo di Federico, figlio di Simone

With a constant, fairly high level of difficulty, this route up an ephemeral layer of ice was ascended with grace and confidence by Simone Banal. "At the top, the view was incredible; the setting, austere; the satisfaction, indescribable," one of the team members noted. And the name "Tigersoft"? It's the nickname of Simone's son, Federico.



È una nuova via di arrampicata su ghiaccio e misto che alterna sezioni di misto e sezioni total dry su roccia solida e in diversi tratti strapiombante. Sale a destra della via "Deserto dei Tartari" aperta da Cesare Maestri, probabilmente utilizzando in comune l'ultimo tiro in chiave invernale.

This new ice and mixed climb alternates mixed and total dry sections up solid rock with several overhanging sections. It runs to the right of the Deserto dei Tartari route established by Cesare Maestri, likely using the same final section in winter.

**L'ANIMA DEL LUPO / APERTURA
CIMA TOSA
PARETE NORD / NORTH FACE**

27-28.12.2018

Claudio Migliorini e Roberto Parolari

A fine dicembre, Migliorini e Parolari sono stati artefici di una nuova apertura tracciando una via di ghiaccio e misto sulla parete nord di Cima Tosa. "Si era formata – dicono i protagonisti – quell'effimera linea che nei precedenti anni abbiamo sempre visto sottile sottile. L'abbiamo salita con un approccio

puro, diretto e senza compromessi. L'abbiamo dedicata al lupo, splendido e fiero animale".

At the end of December, Migliorini and Parolari established a new mixed and ice route up the north face of Cima Tosa. "There was that ephemeral line that we'd always seen super narrow in previous years," the team said. "We took a pure, direct, uncompromising approach to the climb, so we dedicated it to the wolf, a proud, beautiful animal."



**I ME SOZI
APERTURA / ROUTE OPENED**

**10 CIMA FALKNER
PARETE OVEST / WEST FACE**

1-2.12.2018 E 16.12.2018

Alessio Miori, Andrea Speziali,
Vincenzo Mascaro

Sempre dicembre 2018, altra apertura. Questa volta siamo lungo la Cima Falkner dove aperto insieme una nuova via mentre mesi prima, a febbraio dello stesso anno, erano già stati protagonisti di altre due scalate lungo altrettante cascate di ghiaccio nella selvaggia Val Meledrio.

Another route opened in December 2018, this time up Cima Falkner, where Miori, Speziali and Mascaro established a new route. Several months

earlier, in February of that same year, they had already taken on two other climbs up a pair of ice falls in the untamed Val Meledrio.



SAN VILI: DIARIO DI UN CAMMINO

DI/BY FRANCESCA AMATO

QUATTRO GIORNI LUNGO IL SENTIERO DI SAN VILI,
ALLA SCOPERTA DI TERRITORI E PERSONE, PASSATO E PRESENTE,
STORIA E SPIRITUALITÀ, ARTE E CULTURA.
UN RACCONTO CHE INVITA A METTERSI IN CAMMINO DALLE
DOLOMITI DI BRENTA ALLA CITTÀ DI TRENTO E DENTRO SE STESSI.

La storia del Cammino di San Vili, considerato il "Piccolo Santiago" d'Italia, risale al IV secolo d.C. quando Vigilio, vescovo di Trento, secondo la tradizione lo percorse nella sua opera di evangelizzazione delle Giudicarie. Con la veste di proposta escursionistica nasce nel 1988 per volontà della Sat (Società alpinisti

tridentini) configurandosi come percorso della memoria e recupero dell'identità e dei valori della montagna nella loro sobrietà e autonomia, piuttosto che come pellegrinaggio. Recentemente è stato valorizzato attraverso un progetto turistico ideato dal Parco Fluviale della Sarca (www.camminosanvili.it). Il Cammino di San Vili in sintesi?

Un centinaio di chilometri che collega Madonna di Campiglio (1500 mt) a Trento (194 mt) camminando lungo sentieri, strade forestali, piste ciclabili e ciottolati, attraversando valli e montagne, alpeggi e passi dimenticati, vistando santuari e luoghi di valore spirituale, passando per borghi addormentati dove gli abitanti si conoscono tutti per nome.

San Vili: Chronicles of a Pilgrimage

A four-day walk along the way of st. Vigilius to discover people and places, past and present, history and spirituality, art and culture - a tale that invites us on a pilgrimage from the Brenta Dolomites to the city of Trento and within the self.

The Cammino di San Vili (The Way of St. Vigilius of Trent), Italy's "Little Camino de Santiago", dates back to the 4th century CE, when, according to legend, Vigilius, Bishop of Trent, took this route during his evangelization of the Giudicarie. Its use as a multi-day hike began in 1988 on the initiative of the Trento Mountaineering Club (SAT), promoting it not so much as a pilgrimage but as an excursion to commemorate and reclaim the identity and the values of simplicity and autonomy of these mountains. Recently, it has

also been promoted as part of a tourism project of the Sarca River Park (www.camminosanvili.it). The Cammino di San Vili in a few words? About a hundred kilometers (65 miles) from Madonna di Campiglio (altitude: 1,500m, or 4,900 ft) to Trento (altitude: 194m, or 636 ft), walking along dirt roads, forest trails, and bike routes, through valleys and fields and over mountain passes, visiting sanctuaries and other places of spiritual importance, and passing through sleepy villages where everyone knows everyone.

I monti sul versante ovest
della Val Rendena,
sopra Vigo Rendena.
Mountains on the west
side of Val Rendena,
above Vigo Rendena.

(S. Mondino)

Bella tappa, estremamente estetica.

A LOVELY WALK,
EXTREMELY PANORAMIC

DISLIVELLO
Elevation change
+ 252 - 1182

3 porcini.
porcini mushrooms.

2 danze macabre.
2 Danse Macabre.

campi di mucche Rendena.
fields of Rendena cattle.

Odore di stalla, sottobosco
e inizio secolo.
Smell of cow sheds, of woodlands,
and of history.

MADONNA DI CAMPIGLIO - FISTO
1° GIORNO/DAY
Km: 26



1. Gli affreschi esterni della chiesa di S. Stefano a Carisolo. / The frescoes outside the S. Stefano church in Carisolo.
2. L'antico Lazzaretto nel parco agricolo di Caderzone Terme. / The ancient Lazzaretto in the green plain of Caderzone Terme.
3. Scorcio storico a Bocenago. / A historical view of Bocenago.
4. Pinzolo e la Val Rendena dalle "Tre croci" della chiesa di S. Stefano. / Pinzolo and Val Rendena viewed from the three crosses of S. Stefano.
5. La chiesetta di S. Antonio a Mavignola. / The ancient church in S. Antonio di Mavignola.

(S. Mondino)



Arrivo presto a Madonna di Campiglio con la voglia di conoscere i miei compagni e di mettermi in cammino. Sono un po' agitata perché di solito viaggio da sola. Simone e Romina, fotografi professionisti, abituati a camminare in montagna, sono puntuali ed entusiasti e sento subito che andremo d'accordo. Partiamo dalla chiesa di Santa Maria Antica sotto un cielo bigio che minaccia pioggia, ma riusciamo comunque ad ammirare scorci spettacolari sui prati di Fogajart, la Val Brenta e le Dolomiti. Questa tappa sa di stalla e muschio, fatica e sudore, gioia e scoperta e ha la voce dei campanacci delle mucche Rendena. L'essenza della tappa non è solo lunghezza, dislivello e tempo impiegato. La visuale sul Brenta ci accompagna fino a Mavignola dove ci fermiamo per un caffè al bar Posta. Lasciamo un commento sul libro dei viaggiatori, timbriamo le credenziali e ripartiamo. Lungo la strada, tra boschi di abeti e larici, troviamo tre

bei porcini freschi che ci riempiono di gioia. A Pinzolo visitiamo la chiesa di San Vigilio, a Carisolo la chiesa di Santo Stefano, entrambe note per ospitare la rappresentazione della Danza Macabra affrescata dai Baschenis. Il messaggio di questa magistrale biblia pauperum è che non c'è età, sesso o estrazione sociale che conti: siamo tutti uguali davanti alla morte. Questo mi fa riflettere sul privilegio di essere in cammino, sul valore insostituibile di ogni passo, sull'unicità del momento presente che mi scaraventa in un viaggio verticale all'interno di me stessa. Un viaggio da fermi, di approfondimento interiore, accanto a quello orizzontale nello spazio. Spesso, senza accorgercene, compiamo questi viaggi stimolati da un dettaglio che attira la nostra attenzione e ci rimanda ad altro o ispirati da un racconto che ci rapisce trasportandoci altrove. In cammino c'è più tempo per approfondirli ed è

più facile cogliere il momento in cui li stai vivendo. A Carisolo ci lasciamo ammaliare dalla bellezza di castagni secolari e facciamo una sosta per il pranzo. Ripartiamo lungo la ciclabile verso la piana di Caderzone Terme accompagnati da un tempo tetro e ventoso che aumenta il fascino dei paesaggi mentre le foglie secche cadono come coriandoli e incorniciano l'antico Lazzaretto e Maso Curio. La suggestiva passeggiata ci conduce a Bocenago, un paese che appare e scompare, fatto di stili diversi, storia vissuta, case antiche, potenzialità e decadenza. Una magia. Un abbraccio. Sembra di appartenergli, ma poi svanisce appena distogli lo sguardo. Entriamo senza accorgercene nel bosco e ci ritroviamo a scherzare sulla nostra lentezza. È tardi, ma siamo felici, sentiamo che i passi ci uniscono. Abbiamo voglia di

arrivare e nello stesso tempo di gustare i dettagli: i muretti a secco, i prati ancora in fiore, le radure tra gli alberi che si aprono su Spiazzo e la sua pieve, eretta in memoria del martirio del vescovo Vigilio che qui, secondo la leggenda, venne lapidato terminando il suo viaggio. Giungiamo alla meta della prima tappa, "Casa Moresc" a Fisto, che è ormai buio. Siamo stanchi e leggeri, appagati da ogni passo. La cena è più gustosa del solito, la birra più dissetante, la doccia un vero piacere. È meraviglioso, a fine tappa, indossare la biancheria pulita e morbida di cotone dopo aver sudato nei capi tecnici. Ci addormentiamo nei letti freschi e accoglienti, ciascuno in compagnia dei propri sogni. I miei amici ancora non lo sanno, ma qualcosa ha cominciato a cambiare in loro... Ora devono camminare, ora sono pellegrini.

I get to Madonna di Campiglio ready to meet my travel companions and head out on our walk. I'm a bit nervous, because I usually travel alone. Simone and Romina, professional photographers who are used to walking in the mountains, are on time and enthusiastic, and I see right away that we'll get along great. We head out from the Church of Santa Maria Antica under gray skies and the threat of rain, but we still manage to catch glimpses of the spectacular Fogajart fields, the Brenta Valley, and the Dolomites. This first leg smells of cow sheds and moss, sweat and hard work, joys and discoveries, all accompanied by the sounds of bells around the necks of Rendena cattle. You need to experience everything you encounter along the way, listen with all your senses, to grasp the essence of this leg, which is about more than elevation, length, and travel time. The view of the Brenta Dolomites accompanies us to Mavignola, where we stop for coffee

at Bar Posta. We leave comments in the traveler log book, get stamps in our travel papers, and get back on our way. Along the route, through forests of beech and larch, we find three wild porcini mushrooms and feel overjoyed. In Pinzolo, we visit the Church of San Vigilio; in Carisolo, the Church of Santo Stefano, both known for their frescoes of the Danse Macabre executed by the Baschenis. The message of this brilliant Biblia pauperum is that age, gender and social status are not what matters. Death is the ultimate equalizer. This causes me to ponder the privilege of being on this journey, as well as the irreplaceable value of each step, the uniqueness of this moment in time that has thrust me onto this inward journey of self-reflection - a journey without moving, of inner study - and onto this outward journey through physical space. Often, without even realizing it, we take on these journeys, driven forward by a detail that catches the eye and takes us elsewhere, or

by a story that entralls us and does the same. On the walk, there's more time to explore these stories, places and details, and it's easier to grasp the moment in which you're living. In Carisolo, we marvel at the beauty of the old-growth chestnut trees and all the colors of autumn, and we take a break for lunch. We then set off again along the bike route towards Caderzone Terme, accompanied by wind and gloomy weather that enhances the charm of this highland landscape, the leaves falling like confetti from the trees and framing the abandoned lazaretto and the Maso Curio farmhouse. This alluring route takes us to Bocenago, a village of varying styles, history well lived, old homes, potential and decay. A magical embrace that appears as quickly as it vanishes. You feel you belong here, but as soon as you look away, it all disappears. We enter the forest without realizing it, and we find ourselves joking about how slow we are moving. It's late, but we're

happy, feeling our unity in each and every step. We want to arrive to our destination, but at the same time we enjoy every detail - the old drystone walls, the fields in bloom, and the clearings between the trees looking out onto the church in Spiazzo, erected in commemoration of the martyring of Vigilius, whose journey came to an end when, as legend has it, he was stoned to death here. We reach our destination for the day one, "Casa Moresc" in Fisto, as darkness falls. We're tired but feeling light, rewarded by our every step. Dinner tastes better than usual, the beer more thirst quenching, the shower a true delight. My soft, clean cotton undergarments feel wonderful against the skin after sweating through the technical fabric of my mountain gear. We fall asleep in fresh linens on comfy beds, each accompanied by our own dreams. My friends don't know it yet, but something is beginning to change in them. In one moment, they're hiking; in the next, they're on a pilgrimage.



Una compagnia affiatata

A CLOSE-KNIT COMPANY

DISLIVELLO
Elevation change
+ 1439 - 1573

1kg di finferli, 3 porcini, 15 salamandre.
1kg of golden chanterelles, 3 porcini mushrooms, 15 salamanders.

Odore di muschio, funghi e torta di pane
Smells of moss, mushrooms, and bread pudding.

2° GIORNO / DAY
Km: 30
FISTO - SEO



1. Una salamandra incontrata sul sentiero.
A salamander along the path.
2. Il campanile della chiesa di Larzana.
The bell tower of the church in Larzana.
3. Castel Stenico visto da BoscoArteStenico.
The Stenico castle viewed by BoscoArteStenico.
4. Passando per Iron, paese del "silenzio".
Passing through Iron, the village of "silence".
(S. Mondino)

Ci svegliamo poco dopo l'alba e capisco presto che il mio ritmo, quello che seguivo viaggiando da sola, va riadattato alla brigata. Mi adeguo in fretta, siamo una bella compagnia! Simone è autoironico e regala sorrisi, Romina è attenta e premurosa con tutti. Sono contenta. Imbocchiamo la ciclabile, a Ches. Piovigina e una leggera nebbia avvolge campi e paesi sfumandone, in lontananza, i contorni. Il Carè Alto continua a nascondersi dietro una fitta coltre di nubi, c'è una forte umidità e profumo di erba bagnata. Proseguiamo fino al Bicigrill di Vigo Rendena dove la tappa impenna lungo il sentiero che conduce tutto d'un fiato a passo Daone (1209 mt). La salita inizia, incalzante, tra boschi fitti e pini dai fusti lunghissimi che ricordano un po' le foreste canadesi. Non molla mai, ma noi non sentiamo troppa fatica. Il percorso è un susseguirsi di sorprese ed emozioni: le salamandre, buffe e goffe, sbucano all'improvviso dalle foglie e

dalle radici e continuiamo a trovare finferli e porcini. Ci dimentichiamo dello sforzo fino a località Casarole dove la vista sul Carè Alto appare da cartolina. Poco più di un'ora di salita e siamo a passo Daone: evviva! Abbiamo superato circa 800 mt di dislivello e questo è il punto a maggior altitudine dell'intero cammino. Ora si scende. Un tripudio di colori è il palcoscenico fino a Larzana dove fa capolino, inatteso e benvenuto, il sole che ci accarezza e ci scalda. Tra Larzana e Cerana, attempate signore adagiate sul crinale della montagna, il tempo sembra essersi fermato. Una discesa decisa ci porta a Ragoli dove, finalmente, ci fermiamo a pranzare. Non vorremmo alzarci più, ma la strada è ancora lunga e dopo un po' ripartiamo imboccando la bellissima scalinata nel cuore di Ragoli. La vegetazione cambia, il bosco è più basso e secco, c'è sempre

meno muschio e le salamandre sono scomparse. Camminiamo costantemente in leggera salita verso Iron, il paese abbandonato nel 1630, in seguito ad un'epidemia di peste. Un gioiello di architettura alpina: case da monte in pietra e legno su prati in costa tra una cornice di rocce. Scendiamo fino alla strada per Stenico, asfaltata, ma poco trafficata e piacevole da percorrere osservando una magnifica vista sulla forra e i vecchi mulini. Superiamo le cascate Rio Bianco e sediamo nella piazzetta del paese, proprio sotto le mura del castello. Una birra gelida e un appetitoso tagliere ci ridanno energia. Stenico è piccolo e forte, ha un cuore corazzato e un'anima d'acciaio. Di sera, al crepuscolo, la skyline del castello sullo sfondo rosa del cielo terso è una scarica di poesia e bellezza! Siamo pronti per ripartire e affrontare l'ultimo tratto: "Bosco

Arte Stenico". Attraversiamo affascinati il bosco che, magicamente, prende vita animato dalle installazioni artistiche che lo popolano. Ci piacerebbe inventarci una storia e un significato per ognuna, ma è già tardi e camminiamo con le frontali accese tra campi e vitigni fino a Seo. Claudia, del B&B "La Lanterna", ci viene incontro. La casa e i nostri ospiti, Claudia, Floro e il figlio Antonio, sono straordinariamente gentili, ci accolgono alla loro tavola offrendoci delle vere leccornie: camoscio di Floro, polenta cucinata con farina macinata in casa, formaggi di produzione locale e, per finire, torta di pane e grappa aromatizzata da Claudia. La bontà del cibo e la loro cortesia ristorano corpo e spirito e con questo caldo nell'anima, stanchi ma con il sorriso sulle labbra, sprofondiamo nei nostri letti.

We get up just after dawn, and I quickly realize that the usual rhythm I have traveling alone will need to be adjusted to match the group. That's what you do for a close-knit group! Simone is self-effacing and makes us all smile; Romina is kind and thoughtful with everyone, and I'm happy to be here. We head out along the bike route to Ches beneath a light drizzle. The fields are enveloped in a morning mist that partially obscures our view of the villages in the distance. Carè Alto is still hidden within a denser bank of fog, and there's a dank aroma of wet grass in the heavy air. When we reach the café Bicigrill in Vigo Rendena, our route turns steeply upward all the way to Daone Pass (altitude: 1,209 m, or 3,967 ft). The first part of the climb takes us through a dense forest of tall pine trees that remind me a bit of Canada. The incline is unforgiving, but we don't feel the effort too much. This excursion is a series of thrills and surprises, such as

the funny little salamanders popping out from beneath the leaves and roots and all the chanterelles and porcini mushrooms we keep finding along our way. We forget about the effort until we reach Casarole, where we have a picture-postcard view over Carè Alto. In just over an hour of climbing, we reach Daone Pass, the highest point on our journey, having gained some 800 meters (2,600 ft) of elevation. Time to head down! An exultation of color accompanies us to Larzana, where the sun unexpectedly peaks out to welcome us and warm us as we continue onward. Time seems to have stopped along the crest of the mountain between the sleepy villages of Larzana and Cerana, after which a rapid descent takes us to Ragoli, where we stop for lunch. When we sit, we realize it won't be easy to get back up again, but we have a long way still to go, so before long we head back out along a beautiful stairway in

the heart of Ragoli. As we continue onward, the forest flora grows shorter and drier. There's less moss on the trees and rocks and the salamanders have disappeared. Our route takes us on a constant, slight ascent towards Iron, a village that was abandoned in 1630 due to plague. This jewel of alpine architecture features wood and stone houses nestled in hillside fields surrounded by rock. We head down to the paved road to Stenico, but there is little traffic, so we are able to enjoy the stunning view of the gorge and the old mills. After passing the Rio Bianco falls, we find a place to sit in the village square, right beneath the walls of the castle, where an ice-cold beer and a delicious deli platter give us renewed energy. Stenico is a great little town with a heart of steel. Its skyline at sunset, with its castle against a backdrop of clear skies, is a thing of poetic beauty! Ready to take on the last section of the day, an art-themed walk

through the woods known as Bosco Arte Stenico, we head out through an intriguing bit of forest that is magically animated by a series of art installations. We toy with the idea of making up stories for each work, but it's late and we've already got our headlamps on as we press forward through fields and vineyards to Seo. Claudia of La Lanterna, our B&B for the night, comes out to meet us. Our hosts—Claudia, Floro and their son, Antonio—are extraordinary welcoming and take us into their home and serve us some true delicacies at their own table. We dine on Floro's chamois meat, polenta made with home-ground cornmeal, local cheeses, and bread pudding and Claudia's herb-infused grappa. The delicious food and the kindness of our hosts revitalize and warm both body and spirit, so we sink into our beds for the night with smiles on our faces.

Viaggio in
tempi lontani

TRAVELLING IN THE PAST

DISLIVELLO
Elevation change
+ 928 - 462

1 vescica,
1 precipizio sul nulla,
1 bosco infuocato.
1 blister, 1 surprise encounter,
1 fiery forest.

Odore di lavanda,
vertigine e oblio.
Aromas of lavender,
incense and oblivion.

3°
GIORNO/DAY
Km:20
SEO - MARGONE



1. Una bella vista di Seo. A nice view of Seo.
2. Passaggio a Moline. Passage in Moline.
3. Ranzo, il timbro che certifica il passaggio lungo il San Vili. / Ranzo, the stamp certifying the passage along the San Vili path.
4. Tavodo, conversando mentre si cammina. Tavodo, talking while walking.
5. Passaggio a Sclemo. Passage in Sclemo.

(S. Mondino)

Al mattino, Claudia ci sveglia col profumo di caffè, pane fresco e torta appena sfornata. Prima di lasciare il paese, insiste per mostrarci la vecchia fonte con la fontana secolare dove viene spontaneo immaginare le generazioni passate da lì: il chiacchiericcio allegro delle ragazze che lavano i panni, i discorsi gravi delle donne ai tempi della guerra, le preoccupazioni degli uomini alle prese con gli stenti delle male annate. Ripartiamo silenziosi, in discesa, tra i campi, con la sensazione di essere di ritorno da tempi lontani. Prossima meta Tavodo e Andogno, due perle tra fiori gialli, bianchi e violetti nei campi ancora verdissimi. Arrivando a Tavodo ho le lacrime agli occhi per l'emozione e mi dico che questa è la sensazione del pellegrino, che conta solo sulle proprie forze, dinnanzi alla bellezza sobria dei luoghi che sta attraversando. Si dice che a Tavodo ritrovi te stesso. Io dico: vale la pena di provare ad andarci. Dietro la chiesa, imbocchiamo il

bel sentiero in discesa che ci porta ai campi sottostanti, un passaggio che sa di lavanda, coltivata accanto alle arnie delle api. Risaliamo costeggiando la zona delle falesie. Siamo molto colpiti dalla grande cura per i dettagli che trasmette profondo amore e fedele legame con il territorio. Il sentiero sbuca sulla strada in discesa che conduce a Moline, il ritratto con filtro vintage di un paese rurale a metà tra un paesino francese dell'Alsazia e un borgo sperduto della Toscana. Anche qui si respira aria d'altri tempi, tempi lenti e assolati, tempi dimenticati scanditi dai ritmi naturali delle stagioni dove la vita è legata alla raccolta, agli orti e alle pergole d'uva che fanno ombra alle vecchie case. Raggiungiamo Deggia dove ci fermiamo per una pausa. Simone ha una vescica, la buca, impavido, e si medica per affrontare la seconda parte di tappa verso la forra del Limarò. La vista da qui toglie il fiato e il precipizio alla nostra destra ci fa sentire in bilico sul nulla.

Proseguiamo fino alla chiesetta di San Vigilio: una terrazza panoramica sulla diga di Santa Massenza, Toblino e la Valle dei Laghi. Sul muro di fianco alla chiesa, una casella postale custodisce il timbro del Cammino e un libro per i commenti. Dal libro mi annoto questa frase di Goethe: "Non è abbastanza fare dei passi che un giorno ci condurranno alla meta, ogni passo deve essere lui stesso una meta, nello stesso momento in cui ci porta avanti". Affrontiamo l'ultimo tratto dentro al tramonto, in un bosco che pare infuocato dai raggi del sole morente. Continuo a ripetermi che da queste parti è stato fatto un gran bel lavoro col creato. Risaliamo sognanti il ripido sentiero che, tagliando in costa la montagna, porta diretti a Margone. C'è un panorama incredibile, vertiginoso, sui paesi che abbiamo appena passato e sul Garda. Il percorso è stretto, a tratti molto esposto ed è ormai notte. All'uscita del sentiero, nei prati sopra Margone, c'è

Francesco ad aspettarci con la torcia in mano... Che accoglienza! Arriva anche Luca, suo figlio e proprietario dell'affittacamere "Enjoy the Silence" dove ci fermeremo. Ci guidano a casa. Era ora: togliamo scarpe e zaini e ci godiamo la doccia calda, una fantastica pasta cucinata da noi e una buona bottiglia di vino rosso. Facciamo il bucato, stizziamo il fuoco nella stufa, buchiamo le vesciche, Romina pubblica qualche stories su Instagram e andiamo a dormire, esausti e in pace.



Francesca Amato

The next morning, Claudia awakens us to the smell of coffee and freshly baked bread and pastry. Before we leave town, she insists on showing us the old spring and fountain, and I can't help but imagine the generations that have come here before me - young women gossiping as they do their laundry, the more serious discussions during periods of war, the preoccupations of men dealing with the hardships of harvests gone bad. We head out in silence, descending through the fields and

feeling as if journeying back to some faraway time. Our destinations are Tavodo and Andogno, two jewels nestled in green fields of yellow, white and violet flowers. As we enter Tavodo, there are tears in my eyes, and I imagine this must be how pilgrims feel witnessing the somber beauty of their travels, pushing forward by their own strength of will. They say you find yourself in Tavodo, and I say that it's worth coming here and giving it a try. Behind the church, we take a lovely, downhill trail into

Francesca Amato, web manager presso l'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, insieme ai fotografi Simone Mondino e Romina Manassero, ha percorso il Cammino di San Vili nei primi quattro giorni di ottobre 2019. Queste pagine sono un invito alla scoperta di una parte di Trentino, dalle Dolomiti di Brenta alla città di Trento, lungo la leggendaria strada percorsa da San Vigilio, vescovo di Trento. Francesca, nel tempo libero, è una cercatrice di cammini. Negli ultimi anni è stata pellegrina lungo il "Cammino primitivo di Santiago", la "Via degli dei" tra Bologna e Firenze e il "Cammino Frassati" da Arco a San Romedio.

Francesca Amato, web manager for the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association, together with photographers Simone Mondino and Romina [...], completed the Cammino di San Vili on the first four days of October 2019. These words here are an invitation to discover a part of the Trentino region, from the Brenta Dolomites to the city of Trento, along the legendary route followed by Saint Vigilius, Bishop of Trent. In her free time, Francesca is a seeker of walks like this one. In recent years, her pilgrimages have included the Camino Primitivo of the Way of Saint James, the Via degli Dei (the Way of the Gods) from Bologna to Florence, and the Cammino Frassati from Arco to San Romedio (Italy).

the fields below, accompanied by the aroma of lavender growing alongside rows of beehives. As we head back up along an area of cliffs, we are struck by the great attention to detail that conveys a deep love for and loyal bond with the territory here. The trail comes out onto a downhill road to Moline, a sepia snapshot of a rural village, halfway between an Alsatian village in France and hilltop village in Tuscany. Here, too, one gets the sense of being in a different, slower time, a forgotten time made of sunshine and the rhythms of nature and of the seasons in which life centers around the harvest, private gardens, and climbing grapevines casting shade on old buildings. We continue on to Deggia, where we stop for a break. Simone has a blister, which he boldly punctures and medicates before taking on the next section of our journey to the Limarò gorge. The view here is breathtaking, and the cliff to our right gives the sense of being perched at the edge of the earth. We push onward to the Church of San Vigilio, a vista point overlooking the Santa Massenza dam, Toblino, and the Valley of Lakes. On the wall alongside the church, the stamp of the Cammino and a log book for comments are attached to

a mailbox. I jot down this quote by Goethe which I find in the book: "It is not enough to take steps which may someday lead to a goal; each step must be itself a goal and a step likewise." We take on the last section against the backdrop of a sunset that makes the woods look as if they are on fire. The thought that some great work with Creation has been done in these parts keeps running through my mind. We head dreamily up a steep trail that cuts along the side of the mountain and takes directly to Margone, where we marvel at the dizzying view over the villages behind us and Lake Garda below. The trail is narrow, and highly exposed in places, and night has fallen. Where the trail ends in the fields above Margone, Francesco is waiting for us, flashlight in hand. What a welcome! He's soon joined by Luca, his son and the owner of the Enjoy the Silence residence, where we stop for the night. We follow them there, and none too soon. We shed backpacks and shoes and enjoy hot showers before making some amazing pasta and opening a good bottle of red wine. We do our laundry, stoke the fire in the stove, and puncture our blisters. Romina posts a few Instagram stories, and we go to bed, exhausted and at peace.

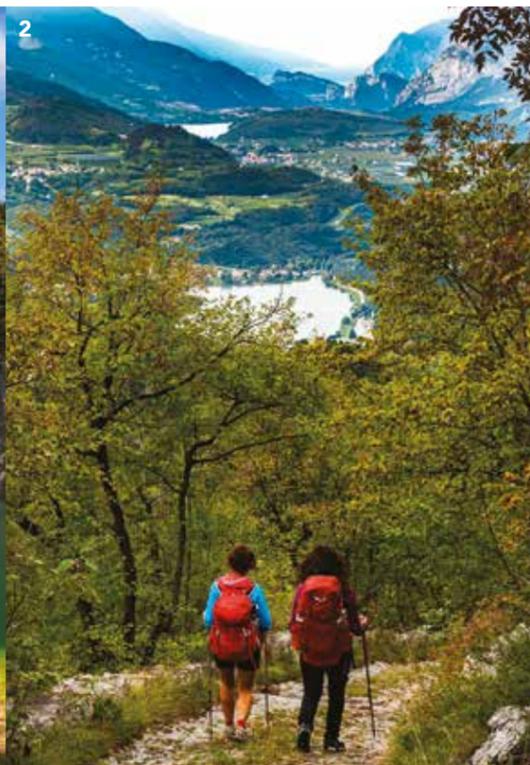
Ogni passo è la meta

EACH STEP IS THE
DESTINATION

DISLIVELLO
Elevation change
+ 924 - 1664

**1 cammino, 3 amici,
2 pellegrini.**
3 friends, 2 pilgrims.

**Odore di fiume in piena,
città e gioia.**
Smell of river water,
city life, and joy.



4°
GIORNO/DAY
Km: 31

MARGONE - TRENTO

Ci sveglia un'alba giallo-arancione che lascia senza fiato. Sulle facciate delle case sono dipinti enormi murali che la sera, col buio, non avevo notato. Il papà di Luca viene a salutarci e ad augurarci buon cammino. Siamo pronti per affrontare l'ultima tappa. La partenza è su asfalto, in un paesaggio un po' monotono fino ad imboccare il sentiero panoramico che sovrasta la Valle dei Laghi, con Riva del Garda, e la Valle dell'Adige, con Trento, dove siamo diretti. Il tempo sta cambiando rapidamente, fa fresco e tira vento. Passiamo velocemente Ciago diretti a Covelò e poi ai laghi di Lamar. Su questa tratta, tra boschetti bassi e campi aperti, troviamo parecchie tracce del passaggio dell'orso. Simone e Romina vorrebbero incontrarlo mentre io non ci tengo affatto. Questo è il momento, di tutti i cammini, in cui, senza rendersene conto, si rallenta un po'. Non si è più così sicuri di voler arrivare in fretta

come si pensava al mattino. È così naturale stare in cammino, seguire il proprio ritmo, gustarsi ciò che ordinarmente si fa senza essere troppo presenti a se stessi. Il passo lento dura poco, si sta facendo tardi e siamo solo a metà tappa, così ci rimettiamo in marcia sulle alture del Monte Ghirlo tra dedali di sentieri, su e giù tra boschetti di pino silvestre, erica e faggi alternati a prati e pascoli fino alle fortificazioni del Sorasass. Qui i sentieri lasciano il posto ad un comodo percorso, ex mulattiera utilizzata dai soldati durante la Grande Guerra. L'area è molto interessante dal punto di vista storico e percorriamo la breve variante fino alla fuciliera. Arriviamo al Bus de Vela che è ormai buio. Siamo alle porte della città. Faticiamo un po' per trovare la strada in mezzo a tutti quegli elementi urbani. Siamo abituati alle stelle, alla luce della frontale, al massimo ai lampioni dei paesi e

ci sembra che il frastuono di luci ci travolga. L'ultimo pezzo spacca i piedi. E quando arrivi al ponte sull'Adige, non sei ancora arrivato. La confusione si muta in stimolo e la marcia finale diventa un'affascinante passeggiata notturna. Mentalmente ringrazio chi mi ha accompagnata lungo il cammino, chi era con me a vedere il mondo e ad attraversarlo. In quattro giorni ho imparato a conoscere i miei compagni e loro me: le reciproche paure, ciò che ci rende felici, i nostri desideri. Gli sono grata per questa avventura. I rumori della notte ora coprono le nostre voci e i nostri pensieri. Ci lasciamo trasportare dai piedi lungo la ciclabile e poi sui lastricati del centro di Trento fino al Duomo. Il Duomo?! Eccolo! In realtà è sempre stato lì, ma noi siamo convinti che l'abbiamo messo per noi in quel momento; sprigiona energia, un luogo simbolico, l'arrivo di un cammino e la partenza di tutti gli altri.

Ci abbracciamo forte nella piazza piena di gente vestita bene. Noi indossiamo gli stessi pantaloni e le stesse magliette appiccicose di inizio tappa e profumiamo di sudore e di felicità. A noi sembra di essere elegantissimi. Sediamo sfiniti in piazza e ordiniamo da bere e da mangiare, sorridendo ininterrottamente. La fatica si è dissolta e siamo leggeri, ma dentro ci chiediamo come sarà, domani, quando ci alzeremo e non avremo la nostra tappa dinnanzi. Prima di concludere vorrei condividere una massima di Coelho, tratta dal libro alla chiesetta di Ranzo, un messaggio sul rispetto, imprescindibile in ogni cammino: "Non possiamo mai giudicare le vite degli altri perché ogni persona conosce solo il suo dolore e le sue rinunce. Una cosa è sentire di essere sul giusto cammino ma un'altra è pensare che il tuo sia l'unico cammino".

1. I laghi di Lamar.
The Lamar lakes.
2. Una bella vista sulla Valle dei Laghi.
A nice view of the Valle dei Laghi.
3. L'ingresso a Trento.
The entrance in Trento.
4. L'arrivo al Duomo di San Vigilio.
The arrival at the Duomo of San Vigilio.
(S. Mondino)

Un taxi ci riporta in Val Rendena. Davanti alla porta di casa ci salutiamo emozionati e commossi. Simone, durante il cammino, continuava a ripetere che, per la gente, sono i numeri che contano. Ci ho pensato e ne ho dedotto che per farmi comprendere meglio devo smetterla con profumi ed emozioni e sintetizzare in cifre l'essenza di questo cammino. E allora eccole: 1 cammino di straordinaria bellezza, 3 amici, 2 nuovi pellegrini che attraversano questo mondo. Ci auguriamo, con questa nostra testimonianza, di contribuire a diffondere la gioia del vivere la natura sapendosi stupire del bello, che è ovunque, e del sole, che è in ogni piccolo gesto.

Buon cammino! •

We awake to a breathtaking sunrise of orange and yellow. On the sides of the homes, there are huge murals that I hadn't noticed in the dark the night before. Luca's father comes to send us off and wish us well. We're ready to take on the last leg of our journey. We start off on a paved road through a somewhat monotonous landscape until we reach a more panoramic trail along the side of the mountain, where we enjoy the view of the Valley of Lakes, Riva del Garda, the Adige Valley, and Trento, our final destination. The weather is changing fast. It's chilly and the wind is blowing. We pass Ciago quickly, in the direction of Covelò and then on to the Lamar lakes. Along this section, through low woodlands and open fields, we find quite a few bear tracks. Simone and Romina would like to come across the bear, but I really don't. This is the moment in all excursions at which, without even realizing it, the pace starts to slow,

no longer sure we want our journey to end as quickly as we thought that morning. Walking at our own pace is just so natural as we enjoy something we ordinarily do without being truly present in the moment. But this slower pace doesn't last long. It's getting late, and we're only halfway along this leg, so we pick up the pace through the Monte Ghirlo highlands and a maze of trails up and down through fields, pastures and forests of pine, heather and beech to the fortresses of Sorasass. Here, the trails give way to a more leisurely mule track once used by soldiers during World War I. The area is of historical importance, and we take a brief detour to an old sniper post. We reach Bus de Vela, just outside the city, when it's already dark. We have a bit of difficulty finding our way through the urban landscape, having gotten so used to light of the stars and of our headlamps, or at most of the lights of the villages, and we're a bit overwhelmed by the bright lights of the city. This last bit of road is hard on the feet, and when you get to the bridge over the Adige River, you're still not done. The confusion of the city shifts to motivation, and the march to the destination becomes an alluring nighttime walk. To myself, I thank all those who have accompanied me on this journey, who came with me to see the world and pass through it. Over these four days, I got to know my companions, and they got to know me - our shared fears, our desires, and all that gives us joy. I am grateful to them for this adventure. The sounds of the night now drown out our voices and our thoughts. Our feet move themselves along the bike route and then on the stone-slab roads of the center of Trento to the cathedral. The cathedral?! There it is! In reality, it was always there, but to

us it feels as if they placed it here for us, in this moment, to give us energy in this place steeped in symbolism - the end of a journey; for others, a beginning. We come together in a tight embrace in the city square, crowded with people all dressed up for a night on the town. We're in the same pants and sticky shirts we've been wearing since morning, smelling of sweat and of joy and feeling the most elegant of all. We find seats in the square, exhausted, and order something to eat and drink. We can't stop smiling. The exhaustion is fading and we feel light, but we wonder to ourselves what tomorrow will bring, when we wake up and no longer have this journey before us. Before I finish, I would like to share a quote by Paulo Coelho, taken from the log book at the church in Ranzo, a message of the respect required on every journey: "We can never judge the lives of others, because each person knows only their own pain and renunciation. It's one thing to feel that you are on the right path, but it's another to think that yours is the only path."

A taxi takes us back home to Val Rendena, and we part ways filled with emotion. During this journey, Simone kept saying that it's numbers that are important to people. I've been thinking about it, and I've decided that, to be better understood, I need to stop with the smells and the emotions and summarize the essence of this journey in numbers. So here they are: 1 walk of extraordinary beauty; 3 friends; 2 new pilgrims traveling the world. With this story of ours, we hope to make a contribution to spreading the joy of experiencing nature and of being amazed by the beauty that is everywhere and of the sunshine that is in our every action.

Happy Travels! •

Nicola Del Monte, primo vignaiolo delle Giudicarie, procede all'esame olfattivo di uno dei suoi vini.

Nicola Del Monte, first wine producer of Giudicarie, during the olfactory analysis of his wines.

(F. Modica)

PER FARE UN VINO CI VUOLE AMORE

DI/BY SARA DEFRANCESCO

I VINI D'ALTA QUOTA DELLA FILANDA DE BORON NASCONO DA VITIGNI RESISTENTI E DALLE MANI SAPIENTI DI NICOLA DEL MONTE, IN COMPLETA NATURALITÀ E SENZA ALCUN TIPO DI TRATTAMENTO.

DEDIT, dal latino, passato del verbo donare. Dalla letteratura classica, "dono della terra".

Terra dedit fructum suum. La terra ha dato i suoi frutti. Perché in montagna il vino è letteralmente un dono della terra. È così che nasce un vino di carattere, con note che richiamano climi di altre latitudini e spaziano dalla frutta secca fino alla frutta gialla matura. Morbido, grazie alla fermentazione spontanea in barriques di acacia. Amato e tanto voluto da Nicola Del Monte, vignaiolo delle Giudicarie, Dedit è il suo primo vino, la primissima produzione dell'azienda agricola "La Filanda de Boron" a Tione di Trento.

Lo incontriamo una mattina d'autunno, nella sua filanda. Ci racconta la storia della sua famiglia, la passione per il vino, la ricerca di un'identità. Innestata e ritrovata nel suo amore per la terra. Sì perché da quando la prima vigna Solaris ha dato i suoi frutti, la sua vita è radicalmente cambiata.

It takes love to make wine

The wines of Filanda de Boron, a mountain winery, come from robust vines and the skillful hands of Nicola Del Monte in an entirely natural, never artificial process.

DEDIT, from the Latin, past tense of the verb "to give", or "to donate". As in *Terra dedit fructum suum*: The earth has yielded its fruits. In the mountains, wine is literally a gift from the earth. The result is a wine with great character, with notes that evoke other climates and which range from nuts to ripe tropical fruit. Spontaneous fermentation in steel barrels make this wine soft to the palate. Given the name Dedit by Nicola Del Monte, a winemaker from

the Giudicarie, it is the very first wine to be produced by the vineyard Filanda de Boron in Tione di Trento. We met with Nicola Del Monte one autumn morning at his vineyard to hear stories of his family, his passion for wine, and his search for identity, which he has found rooted in his love of the land, because when his first Solaris vines bore fruit, his life was changed in profound ways.

From business consultant to full-time winemaker. How has this change been for you?

I would never go back. I live in Trento part-time, and my family lives there too, also part-time. My wife and my mother have always supported me. And my wife, a former engineer, is now the undisputed master chef of our restaurant.

It all started 12 years ago when, on one of my trips to Alto Adige, I discovered a highly robust grapevine, resistant to cold and to disease entirely by nature.

Da consulente aziendale, a vignaiolo a tutti gli effetti. Come è stato affrontare questo cambiamento?

“Non tornerei mai più indietro. Vivo a Trento, part-time. La mia famiglia vive lì, part-time anche lei. Mia moglie e mia mamma mi hanno sempre sostenuto, non a caso mia moglie, ex ingegnere, è ora la “cheffa” indiscussa dell’agriturismo. Il tutto ha avuto inizio 12 anni fa, quando in uno dei miei viaggi in Alto Adige scopro l’esistenza di una vite ad alta resistenza, sia alle basse temperature che alle malattie. Completamente naturale. Solaris e Souvigner Gris sono appunto le due viti che utilizzo per i miei vini. Ho fatto una scelta coraggiosa: lavorare in completa naturalità, senza alcun trattamento. All’inizio mio nonno quando andava in paese a raccontare che coltivavo viti in quota, si vergognava e mi diceva: “Penseranno che tu sia pazzo”. La temperatura fredda della montagna, a pochi passi dalle vette dolomitiche, un tempo non permetteva sicuramente di piantare vigne da cui produrre poi il vino. Così inizia la mia avventura da vignaiolo. Quasi per caso. E con un pizzico di pazzia. Adesso vendo a Eataly, nelle maggiori città italiane, rifornisco le cantine di punti vendita selezionati e di ristoranti stellati. La viticoltura è stata un colpo di fulmine. Coincidenze che si sono messe insieme e mi hanno permesso di realizzare quello che in fondo ho sempre voluto valorizzare. Questo luogo, la tradizione di questi paesi e della mia gente. Sono testardo e determinato. Non mi avrebbe fermato nessuno”.

Raccontaci l’anima di questo luogo, la Filanda de Boron.

“Filanda perché queste mura, nel 1700, erano una delle due filande di Tione di Trento. Il giudice del tempo decise di costruire delle filande per far fronte alla domanda di seta di qualità. La valle era ricoperta dai gelsi le cui foglie servivano al nutrimento dei bacchi da seta che venivano lavorati e poi filati al suo interno, trasformandosi così in seta. “De Boron” significa propriamente “dei Boron”,

soprannome di famiglia. L’identità della mia storia, delle passate generazioni vive ancora qui, Poi, agli inizi del 1900, i miei avi rilevarono la vecchia filanda ormai dismessa perché la domanda della seta era venuta meno. Ho viaggiato, per ritrovare me stesso, la mia storia e tradizione, la mia identità. Ed eccoci qui”.

“Terra è vita”, non credi?

“Ma certamente, un connubio vecchio come il mondo, ma verissimo. Non c’è vita senza terra, non c’è terra senza vita. Il nostro compito ora è preservarla e prenderci cura di lei. Essere green è ormai una moda, anche essere agricoltore è quasi di tendenza, si parla di agricoltura 5.0. Ne abbiamo fatta di strada, ci siamo resi conto di aver esagerato, di esserci allontanati troppo dalla natura, dall’autenticità. Possiamo fare ancora tanto, soprattutto qui, tra queste meravigliose montagne dove la terra è viva e sana. La terra non passa mai di moda, ora è progresso e innovazione. E io in questo ci credo, ne ho fatto la mia quotidianità”.

Nella cantina di Nicola Del Monte le narici si riempiono di mosto. Punge, fino al cuore di un’identità che questo piccolo produttore ha recuperato, innestato ed imbottigliato nei tre vini della “Filanda de Boron”. •



“MI ISPIRO ALL’ECONOMIA DEL MASO ALTOATESINO, UN’ECONOMIA TONDA, FATTA DI TRADIZIONE, OSPITALITÀ GENUINA E INNOVAZIONE. È UN’ECONOMIA PERFETTA”.

“I FIND INSPIRATION IN THE ECONOMICS OF LOCAL FARMERS, IN THEIR CIRCULAR ECONOMY MADE OF TRADITION, GENUINE HOSPITALITY AND INNOVATION. A PERFECT ECONOMY.”

Solaris and Souvigner gris are the two vines I use for my wines. It was a bold move to go with entirely natural processes without treating the grapes artificially in any way. At first, when I would go into town and tell people I was growing grapes in the mountains, my grandfather, embarrassed, would say, “They’ll think you’re crazy!” In the past, the cold of the mountains, here beneath the summits of the Dolomites, would certainly not have allowed for the growing of grapes for wine.

That was how my winemaking adventure began. Almost by chance and with a pinch of madness. Now I sell wines to Eataly in major Italian cities and provide wine to shops and to Michelin-starred restaurants. Winemaking has been like love at first sight. Coincidences that came together and enabled me to achieve what I had always wanted to do, to promote this community and the traditions of these towns and of my

people. I’m stubborn and determined, and no one was going to stop me.

Tell us about your wines.

My motto is this: Wine is made out in the fields, not in a cellar. All of my wines are produced naturally, with no artificial processes. The grapes need to be perfect and are fermented spontaneously.

Tell us about this place, Filanda de Boron.

In the 1700s, these walls housed one of the two spinning mills [*filanda* in Italian] in Tione di Trento. The judge of that time decided to construct spinning mills to meet the demand for high-quality silk. The valley was covered in mulberry, the leaves of which were used to feed the silkworms that produced the silk that was spun in the mills. “De Boron” is a reference to my family nickname. The identity of my story, of past generations, still lives here. Then,

in the early 1900s, my ancestors bought the old spinning mill, which had since been abandoned as demand for silk fell.

I’ve traveled to find myself - my history, my traditions, and my identity. And here we are.

Land is life, wouldn’t you say?

Definitely. It’s a cliché as old as life itself, but it’s true. There can be no life without the land, nor land without life. We are born here, and our roots are planted in this land. It is our duty now to preserve it and to care for it. Going green is trendy now; even being a farmer is becoming trendy, and there’s talk now about Agriculture 5.0. We’ve come a long way, and we’ve realized that we’ve gone too far, too far from nature and from authenticity. We can still do great things, especially here, in these wondrous mountains where the land is vibrant and healthy. The land will never go out of fashion. Today, it’s progress and innovation, and I’m convinced of this. I’ve made it a part of my daily life.

In Nicola Del Monte’s cellar, your nose fills with the aroma of must, piercing straight to the heart of an identity that this winemaker has rediscovered, rooted and bottled in these three Filanda de Boron wines. •



Tra le vigne, nel museo e in azienda, “La Filanda de Boron”, a Tione di Trento. In the vineyards, in the museum and in the winery, “La Filanda de Boron”, in Tione di Trento.

(F. Modica)





L'ANIMA DEI VINI BORON

The soul of Boron wines

“Il mio motto è: il vino si fa in campagna, non in cantina. Tutti i miei vini sono prodotti in completa naturalità. Senza alcun trattamento. Le fermentazioni sono spontanee, l'uva deve essere perfetta”.

“My motto is this: Wine is made out in the fields, not in a cellar. All of my wines are produced naturally, with no artificial processes. The grapes need to be perfect and are fermented spontaneously.”

2011 DEDIT

Dal latino letteralmente *donato, dono della terra*. Vitigno Solaris è un vino bianco naturale di montagna caratterizzato da un colore giallo paglierino, profumo fruttato, ottima acidità al palato tipica dei vini d'alta quota, fresco. Fermentazione spontanea, permanenza in barriques d'acacia per nove mesi. Scelto dai migliori chef italiani e dai ristoranti stellati di Madonna di Campiglio.

From the Latin, literally: given, gift of the land. From Solaris grapes, this natural mountain wine features a straw-yellow color and fruity aroma, with the optimal acidity to the palate that is typical of high-altitude wines. Nine months of spontaneous fermentation in steel barrels. Preferred by the best Italian chefs and Michelin-starred restaurants in Madonna di Campiglio.

2015 LAURO

Un nome fondamentale nella vita di Nicola, quello di suo padre. Ma Lauro è anche alloro, emblema di massimo onore e trionfo. Uno spumante che accompagna i grandi traguardi della vita. Spumante millesimato di Solaris. Fermentazione con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave per trenta giorni. Extra dry, aromatico, i profumi sono quelli tipici di montagna, dotato di ottima persistenza con interessante contrasto tra dolcezza e acidità.

A name of great importance to Nicola, the name of his father. But Lauro is also laurel, the symbol of honor and of triumph. A sparkling wine to toast the great milestones of life. A single-vintage sparkling wine from Solaris grapes. Fermented with select yeasts then refermented in pressure tanks for thirty days. Extra dry and aromatic, featuring persistent aromas typical of the mountains and with an intriguing contrast between sweetness and acidity.



2017 TRE

Vitigno Souvigner Gris. Orange wine, fermentazione di undici mesi in anfore di terracotta, la più antica tecnica di vinificazione risalente ai tempi dell'antica Georgia. Furono infatti i georgiani i primi nella storia ad aver usato giare in terracotta per la fermentazione delle uve. Oggi è un vino di tendenza, un orange wine dalle spiccate note di resina, caratterizzato da una speziatura importante. Rimanenza sulle bucce per 11 mesi e imbottigliamento senza filtrazione.

“Questo è ciò che questo vino racconta: la Storia di una tecnica antichissima risalente a 8.000 anni fa, la mia Passione per la viticoltura e la terra, l'Innovazione di quest'uva, resistente, ma completamente naturale. Da qui il nome Tre”.

I tre vini “gioielli” creati da Nicola Del Monte. The three “jewels” produced by Nicola Del Monte. (F. Modica)

Souvignier gris vines. The name encapsulates the winemaker's three guiding values of history, passion and innovation. An orange wine, fermented for eleven months in terracotta amphorae in the oldest winemaking tradition dating back to ancient Georgia. The Georgians were the first in history to use terracotta jars to ferment grapes. This trendy orange wine features marked notes of resin and spice. Fermentation on the skins for 11 months and not filtered prior to bottling.

“This is the story of this wine: the story of an ancient technique from 8,000 years ago; my passion for winemaking and for the land; the innovation of this resistant, entirely natural grape. Hence the name “Tre” [Italian for “three”].

“L'AUTENTICITÀ È IL VERO LUSO”.

“AUTHENTICITY IS TRUE LUXURY.”

“CORRO E MI SENTO LIBERO”

DI/BY SARA DEFRANCESCO

LA STORIA DI CESARE MAESTRI, GIOVANE ATLETA DI CORSA IN MONTAGNA CHE AMA L'AMBIENTE. INGEGNERE, IL 15 NOVEMBRE 2019 SI È LAUREATO VICE-CAMPIONE DEL MONDO DI CORSA IN MONTAGNA.

“Mi piace correre, mi sento libero, sei solo tu e la natura, la montagna. Mi sento leggero, sto proprio bene quando corro, anche quando finisco una gara. Se poi vinco, sento l'adrenalina che si scarica, è una sensazione bellissima”.

“I like to run. I feel free. It's just you, nature and the mountain. I feel light. I feel really good when I run, even at the end of a race. And if I win, I feel this release of adrenaline. It's a wonderful feeling.”

La corsa vera inizia a 17 anni. “Ho visto che andavo bene e sono andato avanti”. Il suo promotore, Marco Borsari, è stato l'allenatore della squadra di atletica leggera della Val del Chiese e “papà” di molti giovani atleti della valle (scomparso purtroppo nel 2011). Cesare lo ricorda con ammirazione e ci parla anche del suo compagno valligiano che da sempre corre con lui, il giovane **Yeman Crippa** che quest'anno è entrato nella storia del mezzofondo italiano con il record nei 10.000. Perché anche Cesare fa un po' di atletica. Yeman, tre anni più giovane di Cesare, è ottavo al mondo. Cesare è Campione Italiano di corsa in montagna 2019 e vice-campione del mondo 2019. Poi c'è anche il fratello di Yeman, Nekagenet Crippa, Campione italiano di mezza maratona (ottobre 2019). Corrono e si allenano spesso insieme, tagliano traguardi e battono i record dei più forti. È nella corsa in montagna che Cesare eccelle. È senza dubbio il

“When I Run, I Feel Free”

Cesare Maestri, a young mountain runner, 2019 Italian champion, and an engineer who loves the environment, on November 15, 2019 he became World Mountain Running vice-champion.

His running began in earnest at 17. “I saw that I was good, so I kept going.” His promoter, Marco Borsari (who sadly died in 2011), was the coach for the Val del Chiese athletics team and “dad” to many young athletes in the valley. Cesare remembers him with admiration and also talked to us about another local who has always run alongside him, **Yeman Crippa**, the middle-distance runner who broke the Italian record for the 10,000 meters, because Cesare, too, does a bit of track and field. Yeman, who is three years younger than Cesare, is number eight in the world. Cesare is the Italian Mountain Running Champion of 2019 and World vice-champion..

Il 15 novembre 2019 a Villa La Angostura in Argentina, il “Runner delle Dolomiti” ha conquistato la medaglia d'argento ai Mondiali di corsa in montagna

On November 15, 2019 in Villa La Angostura in Argentina, the “Runner of the Dolomites” won the silver medal in the world mountain running championships.



(F. Modica)

CESARE MAESTRI

“...Dalle scarpe di una persona si capiscono tante cose. Dove va. Dov'è stata”.

“[T]here's an awful lot you can tell about a person by their shoes. Where they're going, where they've been.”

cit. Forrest Gump, 1994.

Guardiamo le scarpe di questo ragazzo, Cesare Maestri, e capiamo subito dove va. In Patagonia a correre il Mondiale.

Lo incontriamo alla vigilia della sua partenza. Classe 1993, è la nuova promessa italiana della corsa in montagna. Viso sorridente e tanta grinta nelle gambe.

Residente a Borgo Lares, laurea in Ingegneria energetica all'Università di Trento e Bolzano nel 2018, è oggi ingegnere presso Heliopolis Spa a Trento.

Il tutto ha inizio in un piccolo paesino adagiato nelle valli ai piedi delle Dolomiti di Brenta. Un ragazzo sincero e genuino, ama la montagna, a 5 anni è già in cima al Carè Alto. Lo sport è sempre stata la sua passione: come tutti i ragazzi della valle inizia con il calcio, lo sci (di fondo nel suo caso) e la bici da strada.

E poi comincia a correre.

When we look at the shoes of the young Cesare Maestri, we know right away where he's headed. To Patagonia for the world championships.

We met with him on the eve of his departure. Born in 1993, he is Italy's up-and-coming star of mountain running, with a smile on his face and a whole lot of determination in his legs.

A resident of Borgo Lares and with a degree in energy engineering from the University of Trento and Bolzano completed in 2018, he is now an engineer at Trento's Heliopolis S.p.A.

It all began in a small village nestled at the feet of the Brenta Dolomites with a wholesome, honest young boy who loved the mountains and had reached the summit of Carè Alto by the age of 5. Sport has always been a passion of his. Like all young boys in the village, he started out with soccer, skiing (cross-country in his case), and road cycling.

And then he began to run.

CESARE INSIGHTS

Titoli Italiani juniores e promesse
Italian juniors and young talents titles

Maglia azzurra under 23 nel cross
Blue jersey under-23 in cross-country

2014

Vittoria Snowdon di Llanberis
Winner at the Snowdon International
in Llanberis

2016

**Viccampione nazionale di corsa in
montagna lunghe distanze**
Joint Italian long-distance mountain
running champion

**Campione d'Italia a staffetta di corsa
in montagna**
Italian mountain running relay champion

2017

**Titolo Italiano assoluto di corsa in
montagna lunghe distanze**
Italian long-distance mountain running
champion

**Viccampione Italiano di mezza
maratona**
Joint Italian half-marathon champion

2018

Primo posto nel Fletta Trail, 2018
First place in the Fletta Trail

**Secondo posto ai Campionati Italiani
di corsa in montagna a Saluzzo**
Second place at the Italian Mountain
Running Championships in Saluzzo

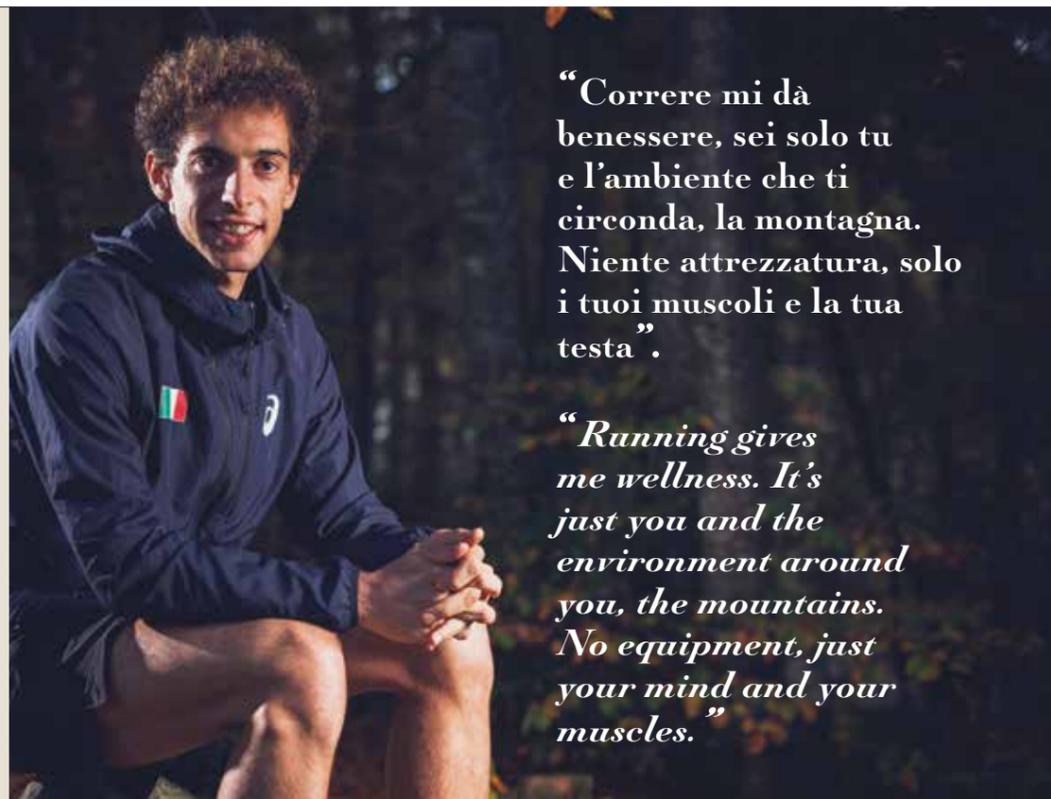
**Primo Europeo a vincere la Mount
Washington Race in Usa**
First European to win the Mount
Washington Race in the US

2019

**Primo posto con record assoluto
al Fletta Trail,**
First place in the 2019 Fletta Trail

**Campione Italiano di corsa
in montagna**
Italian Mountain Running Champion

Vice campione mondiale
World vice-champion



“Correre mi dà benessere, sei solo tu e l'ambiente che ti circonda, la montagna. Niente attrezzatura, solo i tuoi muscoli e la tua testa”.

“Running gives me wellness. It's just you and the environment around you, the mountains. No equipment, just your mind and your muscles.”



Cesare Maestri nello scatto di Federico Modica. Al traguardo del Fletta Trail. Il Mondiale argentino. Cesare Maestri in the photo by Federico Modica. At the finish line of the Fletta trail. The world race in Argentina.



dominatore della scena del mountain running italiano 2019: vittoria schiacciante alla Ciaspolada, la gara mondiale di corsa con racchette da neve della Val di Non; quinto posto individuale ai Campionati Europei di corsa in montagna a Zermatt ed argento a squadre; primo posto con record al Fletta Trail a Malonno (gara internazionale di 21 km di corsa in montagna); gradino più alto del podio anche ai **Campionati Italiani individuali di corsa in montagna** in sola salita; quarto posto al Cross Internazionale della Vallagarina e miglior italiano. Soprattutto Campione Italiano assoluto 2019 di Corsa in montagna con 40'08" taglia il traguardo del Campionato Italiano di corsa in montagna salita e discesa che si è tenuto ad Arco il 22 settembre 2019.

Come ci si prepara per correre ai Mondiali?

“Con umiltà. È quella che mi ha insegnato Marco Borsari. Lui è stato il mio primo allenatore, mi ha trasmesso tanto. Mi ha

insegnato che anche se sei il più forte, bisogna rimanere con i piedi per terra e considerarti fortunato per ciò che fai, già solo per il fatto di poter correre. Mi ha insegnato il rispetto per gli altri, per chi corre con noi e per i nostri avversari. Corro con il mio amico Xavi (Xavier Chevrier) da anni, e il rispetto tra di noi è ciò che ci fa vincere”.

Ci sono campioni ai quali ti ispiri?

“Mi ispiro a Kilian Jornet. Atleta spagnolo, è scialpinista e trail runner, ora fa il record di cime, ovviamente di corsa. Ha conquistato la vetta più alta del mondo nel 2017. Mi voglio avvicinare a lui, ha delle capacità tecniche ed atletiche fuori dal comune”.

Prossimo traguardo i Mondiali in Patagonia il 15 novembre. Come ti senti a rappresentare il tuo Paese nel mondo, ad essere uno tra i più forti mountain runner?

“Le aspettative sono alte. Ho corso un'ottima stagione quest'anno. Sono

campione italiano e dunque punto in alto. È il mio secondo Mondiale, il primo è stato quello nel 2017 a Premana. Dunque, un po' conosco l'atmosfera, la sensazione di avere puntati tutti gli occhi del mondo addosso. Quest'anno è diverso, ci arrivo da campione italiano e voglio fare al meglio. Siamo una bella squadra, con Alex Baldaccini, Nadir Cavagna e Xavier mi sento a mio agio, corro bene con loro”.

Quali avversari temi di più?

“Kenia, Uganda, Usa sono le squadre migliori. Per gli individuali è difficile fare pronostici, anche se gli africani sono i più forti. Bisogna andare lì e giocarsela al meglio. Il nostro obiettivo è un podio a squadre, i primi tre fanno punteggio”.

Qual è stata la più grande vittoria sportiva nella tua carriera?

“Quando ho vinto quest'anno il Fletta Trail. È stata una gara storica. Il record era di un eritreo, Petro Mamu, ma io ho avuto la meglio, negli ultimi tratti ho dato tutto

Then there is Yeman's brother, Nekagenet Crippa, the Italian half-marathon champion (October 2019). They often run and train together, setting records and beating some of the world's best runners. Mountain running is where Cesare excels. He is, without doubt, the dominant force on the 2019 mountain running scene in Italy, including: a convincing win at the Ciaspolada, the international snowshoeing race in Val di Non; fifth place in the individuals at the European Mountain Running Championships in Zermatt and a silver in the team competition; first place in record time at the Fletta Trail in Malonno (an international 21 Km mountain running race); top spot in the individuals at the **Italian Mountain Running Championships** (uphill); and fourth place at the Vallagarina international race, and the top Italian there. Above all, he is the 2019 overall Italian Mountain Running Champion,

crossing the finish of the Italian Mountain Running Championships (uphill and downhill), held in Arco on September 22, 2019, with a time of 40'08”.

How do you prepare for running in the World Championships?

“With humility. That's what Marco Borsari taught me. He was my first coach, and he gave me a lot. He taught me that, even if you're the best, you need to keep your feet on the ground and consider yourself fortunate for what you have, even for just being able to run. He taught me respect for others, for those who run with us and for our adversaries. I've been running with my friend Xavi [Xavier Chevrier] for years, and the respect we share is what helps us to win.”

Are there champions you look up to?

“I look up to Kilian Jornet, a Spanish ski mountaineer and trail runner who is now setting summit records, running



Mondiali 2017.
Europei 2019.
Alla "Ciaspolada"
della val di Non.

World championships 2017.
European championships 2019.
During the "Ciaspolada"
in Val di Non.



"Kenya, Uganda and the USA have the best teams. As far as individuals, it's hard to say, although the Africans are the strongest. We'll have to go there and give it our best. Our goal is a team podium; the top three finishes are counted."

What's been the greatest win in your career?

"When I won the Fletta Trail this year. It was a historic race. The record was held by an Eritrean, but I got the better of him. Towards the end, I gave it all that I could, and I beat the record with a time of 1h 25'26". Even I couldn't believe it at first. Then I was out of commission for two weeks."

What's been your greatest victory in life?

"Last year, I got my degree in energy engineering. It's a subject with close ties to my passion, to who I am. Running in the mountains, you understand the beauty of nature and the importance of protecting the environment. I want to do something tangible to stop all that we are doing to our planet, and developing and promoting clean energy is one of the routes I want to pursue." Thank you, Cesare. The road is yours to be run. Your path is clear, and who knows where your strength and dedication will take you. •

of course. He conquered the world's highest summit in 2017. I'd like to get close to him. He has some extraordinary technical and athletic skills."

Next stop, the Worlds in Patagonia on November 15. How does it feel to represent your country around the world, to be one of the best mountain runners?

"Expectations are high. I had a great season this year. I'm the Italian champion, so I've set my sights high. It's my second World Championships. My first was in Premana in 2017, so I'm a bit familiar with the atmosphere, the feeling of having all the world watching you. This year is different. I'll be there as the Italian champion, and I want to give it my best. We've got a great team; I feel at ease with Alex Baldaccini, Nadir Cavagna, and Xavier, and I run well with them."

Which adversaries do you fear most?

UNA BUONA FETTA
DELL'ATLETICA LEGGERA
ITALIANA DEL MOMENTO
È NATA E CRESCIUTA IN
GIUDICARIE.

A FAIR CHUNK OF
ITALY'S CURRENT CROP
OF TRACK AND FIELD
STARS WERE BORN AND
RAISED IN GIUDICARIE.

quello che potevo e ho battuto il record assoluto con un tempo di 1h 25'26". Non ci credevo nemmeno io all'inizio. Poi, per due settimane, sono stato ko".

Qual è stata invece la tua più grande vittoria di vita?

"Lo scorso anno mi sono laureato in Ingegneria energetica. È una materia strettamente legata alla mia passione, a quello che sono. Correndo in montagna ti rendi conto della bellezza della natura e dell'importanza della salvaguardia dell'ambiente. Voglio fare qualcosa di concreto per fermare ciò che stiamo facendo al nostro pianeta. E sviluppare e promuovere l'utilizzo di energie pulite è una delle strade che voglio percorrere".

Grazie Cesare, la tua strada è tutta da correre, la tua corsa è limpida, e chissà dove ti porteranno la tua forza e resistenza. •



Un'emozione che continua.
**INSIEME,
ANCORA PIÙ FORTI.**

gruppocassacentrale.it

INCONTRI GOURMET IN ALTA QUOTA

DI/BY PAOLA ZANETTE

CHE COSA ACCADE QUANDO ALCUNE DELLE PERSONALITÀ PIÙ CREATIVE, CURIOSI E INTRAPRENDENTI DELLA CULTURA GASTRONOMICA SI INCONTRANO IN UNA DIMENSIONE SPAZIO TEMPORALE LIBERATA DALL'OPERATIVITÀ QUOTIDIANA E NUTRITA DI FORZA ESPRESSIVA E POTENZA CREATIVA? ACCADE CHE I PENSIERI SI MESCOLINO, I DIALOGHI SI ALIMENTINO, LE IDEE GERMOGLINO E I CONTORNI DI NUOVI PROGETTI PRENDANO FORMA.



Immaginatevi una tavola, inconsueta e del tutto originale, non solo reale ma anche concettuale, inserita in quello straordinario concentrato di bellezza che è il Parco Naturale Adamello Brenta. Profuma di bosco, ha il sapore dei prati alpini e appaga l'occhio con il suo colore verde smagliante. I commensali seduti attorno a questo convivio

della natura sono chef gourmet e stellati, produttori di qualità, imprenditori della ristorazione, critici gastronomici, giornalisti del food e giovani ricercatori. "Padrona di casa", **Noris Cunaccia**, la signora delle erbe, colei che ha trasformato la personale passione per gli spazi liberi della montagna e la conoscenza delle erbe com-

mestibili che crescono sulle Alpi in un'avventura imprenditoriale e di vita unica. Ospite d'onore **Ferruccio "Fero" Valentini**, l'uomo dei boschi che ha affinato, vivendo a diretto contatto con l'ambiente e imparando il linguaggio della natura, un sapere sottile, quasi primigenio, sulla qualità delle cose che ci circondano.

A ciascuno degli invitati, prima di sedersi a questa tavola speciale, è stato affidato un compito: portarsi appresso le proprie conoscenze ed esperienze e lasciare che liberamente si amalgamassero le une alle altre. Così è stato e per tre giorni, a fine luglio, un gruppo di professionisti di primissimo piano del mondo food si è incontrato a

Madonna di Campiglio, ancora una volta rivelatasi luogo di approdo di percorsi imprenditoriali e di pensiero vicini e lontani. Sono intervenuti, tra gli altri: **Anna Morelli**, direttore di "Cook_inc." non solo rivista, tra le più originali e apprezzate, ma anche officina internazionale di cucina; **Andrea Petrini**, il giornalista gastronomico,



Lo chef de "Il Gallo Cedrone" con lo staff di cucina, Noris Cunaccia e Andrea Petrini, Ferruccio Valentini.
(P. Bisti)



Gourmet experiences in the mountains

What happens when some of the most creative, most curious, and most driven people from the world of fine dining come together in a dimension of space and time that lies beyond daily life, fueled by the power of creative expression? People converse and experiences intertwine, breathing life into new ideas and giving shape to new initiatives.

Imagine an unusual sort of table - both the physical object and the abstract concept of "table" - one situated within the extraordinary beauty of the Adamello-Brenta Nature Park. It is a table steeped in the aromas of the forest and the flavors of alpine pastures, as one might intuit gazing upon its dazzling green color. The individuals seated around this feast of nature are gourmet, Michelin-star chefs, producers of quality goods, restaurateurs, food critics and journalists, and young researchers. The event is hosted by **Noris Cunaccia**, an expert in wild edibles who has transformed a personal passion for the mountains and the great outdoors along with her knowledge of the herbs that grow in the Alps into a business venture and a unique way of life. The guest of honor is **Ferruccio "Fero" Valentini**, a woodsman who speaks the language of nature and lives in close contact with the environment and has developed a virtually unparalleled ability to grasp the quality of all that surrounds us.

DI/BY NORIS CUNACCIA

IN POCHE PAROLE, QUELLE IMPORTANTI

In just a few (important)

MOTIVO / Why

raduno di una tribù errante. to bring together a tribe of wanderers

OBIETTIVO / objective

stare bene insieme, sulle nostre montagne, riflettendo su mixology, cibo ed erbe selvatiche.

to enjoy spending time together in these mountains, pondering food, drink and wild edibles

PROPOSITO / PURPOSE

sperimentare, provare, capire. to experiment with, understand and try new things

INTENZIONE / intentions

buona, senza giudizi e pregiudizi. only the best, without judgment or bias

META / destination

boschi, quota, assenza. forest, altitude, absence

RISULTATO / outcome

trovare un bel nome al nostro movimento reale sul pensiero d'alta quota.

a good name for our movement to promote alpine culture

CHI SIAMO / who we are

persone con passione travolgente per il nostro lavoro.

people with an undying passion for all that we do

COSA SI FA / what we do

ci diamo una mano, le incrociamo tutte due e scambiamo saperi.

support each other, extend a helping hand, and share knowledge

DOVE / where

tempo permettendo nell'ambiente, fuori dalle scatole, aule e cattedre.

outdoors, weather permitting, outside of the sterile classroom.

scopritore di talenti e global writer, nel 2013 inserito da Time tra le 13 divinità del cibo, in altre parole "God of good", cioè uno tra i pochi, pochissimi al mondo, in grado di indirizzare la gastronomia. Poi, il cuoco errante **Carmelo Chiaramonte** che ha portato una calda e colorata nota di Mediterraneo tra le Dolomiti di Brenta; **Teo Musso**, il "papà" della birra artigianale in Italia e **Alfio Ghezzi**, il talentuoso chef giudicariense cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi e Andrea Berton. E si sono combinate, in questo laboratorio di pensiero e cibo, a volte arditamente, altre con gentilezza, i golosi mieli Thun, i formaggi "metro zero", le trote cucinate al rifugio lago Nambino, il pane artigianale, l'insalata aromatica di erbe spontanee e frutti di bosco creata da **Giovanni d'Alitta** (chef Stube Hermitage, 1 Stella Michelin), la torta alle erbe, il dolce della tradizione in Val Rendena studiato, addolcito e preparato da **Davide Rangoni** (chef Dolomieu, 1 Stella Michelin) e un misterioso menu "Tutto vero-Tutto falso" firmato **Sabino Fortunato** (chef Il Gallo Cedrone, 1 stella Michelin) e Noris. In questa proposta, una "Bruschetta pomodoro e taggiasca" in verità si è scoperta essere "Pasta di corniole e corniole alla taggiasca" e il piatto "Montanara capperi e origano" che evocava, nel titolo, frutti e spezie di terre lontane, si è rivelato totalmente locale: "Pasta di corniole, bocciolo di tarassaco e origano della Val Nambrone". Un'insolita e curiosa cena, curata dallo Chalet Fiat e servita alla Capanna Hofer, ha visto infine un amichevole confronto tra i sapori del Trentino e quelli della Sardegna.



L'equiseto, simbolo di forza. Horsetail (*Equisetum*), the plant symbol of strength.



Teo Musso e Carmelo Chiaramonte, la baita dell'Asuc di Fisto a Nambino, laboratorio Mixology e degustazione allo Chalet Fiat.



Before coming to dine at this truly special table, each of the guests was assigned one task: to bring with them their knowledge and experience and a willingness to share it freely with the others. And so it was for three days in late July, as a group of the foremost experts in Italian cuisine met in Madonna di Campiglio, yet again a hub of entrepreneurial spirit and of ideas near and far. Horsetail, one of the oldest species of plant still found on planet Earth, having survived millions of years of evolution, was selected to represent the three-day Campiglio event as a symbol of the vitality of the group, and Cunaccia herself collected each of the examples of horsetail that were handed out to the various members. Those in attendance included: **Anna Morelli**, editor-in-chief of *Cook_inc.*, one of Italy's most original food publications and renowned hotspot of international cuisine; **Andrea Petrini**, global food journalist and talent scout, who Time in 2013 named one of the thirteen "Gods of Food", one of the very few individuals in all the world with the ability to influence the direction of global cuisine; **Carmelo Chiaramonte**, the wandering chef, who brought the warmth and color of the Mediterranean up to the Brenta Dolomites; **Teo Musso**,

esprimere, attualizzandolo, quel patrimonio di conoscenze sulla natura e i prodotti ad essa legata che la nostra gente ha tramandato di generazione in generazione fino ad oggi".

Il futuro? Un progetto di ampio respiro, l'edizione ufficiale, la "numero uno" dopo la "zero" del luglio scorso, in grado di raccontare i valori e l'unicità del territorio disegnato tra Dolomiti di Brenta e Adamello-Presanella attraverso il legame diretto tra natura e cibo, tradizione e innovazione, saperi antichi e tecniche moderne, memoria e attualità. Con un'attenzione discriminante a: sostenibilità, autenticità, bellezza e passione per le cose fatte bene. E le carte da giocare sono più d'una e tutte "made in Val Rendena". Prendendo a prestito le parole nette di Andrea Petrini – "Viviamo in un mondo di plagiatori, tutti, tranne Noris" – chiamiamo subito il jolly che ha ispirato il percorso iniziato la scorsa estate. Ed è già un buon inizio! •

Erba selvatica della tre giorni, eletto a simbolo della forza del gruppo costituitosi a Campiglio, l'equiseto, una delle piante più antiche presenti sulla Terra, sopravvissuta a milioni di anni di evoluzione, che Noris ha raccolto, rametto per rametto, e consegnato a ciascun componente della "compagnia". In questo spazio di pensiero e sperimentazione, si è ritagliato un posto il laboratorio di Mixology, una delle grandi mode del drink-system che nella preparazione dei cocktail contempla movimenti eleganti, una scelta attenta e misurata degli ingredienti, una spiegazione affascinante che racconta

il prodotto e valorizza l'esperienza del consumo. I liquori sono stati mixati con l'estratto di erbe, fiori e frutti di montagna, la rosa canina attraverso il legame diretto tra natura e cibo, tradizione e innovazione, saperi antichi e tecniche moderne, memoria e attualità. Con un'attenzione discriminante a: sostenibilità, autenticità, bellezza e passione per le cose fatte bene. E le carte da giocare sono più d'una e tutte "made in Val Rendena". Prendendo a prestito le parole nette di Andrea Petrini – "Viviamo in un mondo di plagiatori, tutti, tranne Noris" – chiamiamo subito il jolly che ha ispirato il percorso iniziato la scorsa estate. Ed è già un buon inizio! •

the father of the Italian craft beer movement; and **Alfio Ghezzi**, the talented local chef who came up through the schools of Gualtiero Marchesi and Andrea Berton. Ingredients both daring and delectable were brought to this laboratory of ideas and cuisine, including: delicious Thun honey; hyper-local cheeses; trout from Rifugio Lago Nambino; artisan baked goods; wild-herb and berry salad created by **Giovanni d'Alitta** (chef at the Michelin-starred Stube Hermitage); an herb pie, a traditional Val Rendena dessert as interpreted and prepared by **Davide Rangoni** (chef at the Michelin-starred Dolomieu); and a mysterious menu by **Sabino Fortunato** (chef at the Michelin-starred Il Gallo Cedrone) and Noris Cunaccia in which everything is an illusion. On this menu, a tomato and Taggiasca olive bruschetta turned out to be a cornel-based pasta and Taggiasca-style cornels, and a montanara pasta with capers and oregano, which calls to mind the aromas and flavors of faraway lands, was discovered to be entirely local, made with cornel-based pasta, dandelion buds, and oregano from Val Nambrone. The intriguing dinner, prepared by Chalet Fiat and served at Capanna Hofer, concluded with an amicable encounter between local Trentino flavors and those of the island of Sardinia. In this space for reflection and experimentation, there was also room for mixology, an approach to cocktails that involves the careful selection and measurement of ingredients and elegant motions during actual drink preparation, all accompanied by fascinating explanations of the

finished product to enhance the drinking experience. The cocktails for the event were mixed using the herbs, flowers and fruits of the mountains, such as dog rose, just to name one. "Herbs serve two contrasting purposes," said Velier's mixology manager. "They can either temper or reinforce the spirits being used." "It was an experience of great cultural experimentation and excitement," Noris Cunaccia explained. "A unique opportunity for sharing and research, during which the, at times, very different points of view were focused on our community. There is much to be done, but all the conditions are there to do good things and to express and contextualize this wealth of knowledge about nature and all that it produces, as handed down from generation to generation in traditions that remain to this day." As for the future of this far-reaching project, the first official edition, after "edition zero" of last July, will seek to promote the values and unique characteristics of this territory nestled between the Brenta Dolomites and the Adamello-Presanella group through a direct bond between nature and food, between the knowledge of tradition and today's innovative techniques, all with discriminating emphasis on sustainability, authenticity, beauty, and a passion for all things made well. The Rendena Valley has a strong hand to play, and with Noris Cunaccia, who inspired the start of the initiative this summer, the trump card has been played right from the start. In the words of Andrea Petrini, "We live in a world of impostors, every one of us, Noris excepted." •

FOOD-TECH, BINOMIO VINCENTE

DI/BY LICIA SALUCCI

LE NUOVE TECNOLOGIE APPLICATE AL CIBO APRONO NUOVI SCENARI DI PROMOZIONE E DI SVILUPPO DEL TERRITORIO CHE PASSANO ANCHE ATTRAVERSO I SAPORI, I PROFUMI E LE CONSISTENZE DEI PRODOTTI TIPICI.



Audi Chic Nic 2019. (P. Bisti)

Definizione di **blockchain** (letteralmente "catena di blocchi"): *struttura dati condivisa e immutabile, è un registro digitale le cui voci sono raggruppate in blocchi, concatenati in ordine cronologico, e la cui integrità è garantita dall'uso della crittografia. Sebbene la sua dimensione sia destinata a crescere nel tempo, è immutabile in quanto, di norma, il suo contenuto, una volta scritto, non è più né modificabile né eliminabile, a*

meno di non invalidare l'intera struttura (fonte: Wikipedia). Leggendo tale definizione, sembrerebbe difficile pensare alle applicazioni che questa tecnologia può avere nel quotidiano, negli aspetti concreti della vita. Men che meno viene in mente un possibile legame con l'agricoltura e con i prodotti tipici di un territorio. Eppure la tecnologia più recente può rispondere a tanti bisogni dell'uomo indicati nella famosa piramide di Maslow, dai più

Food tech, a winning concept

New food technologies are paving the way to new approaches to destination promotion and development through the flavors, aromas, and textures of local produce.

Blockchain: a shared, unchangeable ledger of digital transactions grouped into blocks and linked together in chronological order, the integrity of which is achieved by way of cryptography. Although a blockchain will grow over time, it is unchangeable in the sense that its content, once recorded, can ordinarily no longer be changed or deleted without invalidating the entire chain.

Reading this definition, it may not be obvious what practical applications this technology could have in our daily lives. It's even less obvious how it could apply to agriculture and the local products of a given territory. And yet, the latest technology is actually able to meet a great many of the needs in Maslow's famous hierarchy of needs, from the base of the

pyramid on up to our need for information. Looking more closely at this definition, though, what makes blockchain one of the world's most secure systems is the unchangeable nature of the data. This digital chain of blocks of data is a sort of digital ledger in which everything can be recorded and tracked and which ensures the integrity and veracity of the information it contains. So why not apply these traits to the value chain of food production? It is just a chain of blocks of processes after all.

This is the idea underlying the project that the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association has been pursuing together with the startup pOsti, aimed at using blockchain to track the entire value chain of cheese production from Rendena

SLOW FOOD TRA LE DOLOMITI

SLOW FOOD AMONG THE DOLOMITES

Tre appuntamenti enogastronomici per conoscere il nuovo presidio Slow Food razza Rendena, attraverso l'esperienza diretta dei produttori.

Nel mese di marzo 2020, tre ristoranti sulle piste da sci, che sorgono a fianco di altrettante malghe attive durante l'estate, ospiteranno tre appuntamenti enogastronomici per far conoscere e assaporare i prodotti di razza Rendena della famiglia Slow Food, associazione e movimento culturale internazionale che promuove le specificità dell'agricoltura locale nel mondo.

Cheese and meat of "razza Rendena", the only one native breed of Trentino, genuine expression of our territory, will be presented in a new enogastronomic event organized by the Tourism Board of Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, following the designation of the "razza Rendena" as new Slow Food Presidia. The events will take place in March 2020 in three restaurants on the ski runs, next to three mountain pasture huts open during the summer season.

Pinzolo

sabato / Saturday / 14 marzo / March 2020

Rifugio Malga Cioca

Madonna di Campiglio

sabato / Saturday / 21 marzo / March 2020

Rifugio Ritorto

Madonna di Campiglio

sabato / Saturday / 28 marzo / March 2020

Ristorante Cascina Zeledria



(P. Bisti)

basilari fino al bisogno di informazione. Rileggendo la definizione, la caratteristica che fa della blockchain uno dei sistemi più sicuri al mondo è l'immutabilità dei dati che possono essere inseriti nella rete di blocchi. Tale rete, quindi, si trasforma in un registro digitale, dove tutto è tracciabile e rintracciabile, che garantisce l'integrità e la veridicità delle informazioni contenute. E quindi, perché non applicare queste caratteristiche alla filiera di produzione del cibo? Non è costituita anche questa da blocchi di procedimenti? È questa l'idea che sta alla base del progetto che l'Azienda per il turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena ha portato avanti con la start up pOsti: tracciare in blockchain tutta la filiera del formaggio prodotto con il latte di razza Rendena, la razza bovina autoctona della valle diventata recentemente presidio Slow Food. L'ospite della località, quindi, inquadrando con il proprio smartphone il QRCode applicato sui formaggi delle tre aziende Slow Food, può ripercorrere, tramite un'applicazione web che si collega a una landing page dedicata, tutta la storia del prodotto caseario: dai pascoli al cospetto delle Dolomiti di Brenta, passando per le malghe monticate, fino alla forma prodotta, attraverso 5 blocchi di informazioni.

Qual è il territorio di provenienza? Quando è iniziato l'alpeggio in malga? Quanti chilometri percorre in media una mucca Rendena in fase di pascolo? In che data è stato prodotto il formaggio e qual è il tempo di stagionatura? Ogni blocco contiene informazioni statiche e informazioni dinamiche, queste ultime raccolte tramite la stazione di monitoraggio installata presso le malghe in quota che invia, a scadenze temporali precise, sia i dati su temperatura, vento e condizioni atmosferiche sia le foto delle mucche al pascolo. Sono poi i malgari e i casari a terminare il puzzle di informazioni inserendo nel sistema i chilometri percorsi dalle mucche ogni settimana, i litri di latte necessari a produrre quella determinata forma, i

mesi di stagionatura. Un viaggio, quindi, nel tempo e nello spazio, che permette al consumatore di percorrere a ritroso tutto il procedimento di produzione del formaggio, partendo dai sapori degustati per raggiungere le quote più alte dei pascoli dove le mucche trascorrono la bella stagione. Il progetto è stato presentato al pubblico in occasione dell'evento Audi Chic Nic (Madonna di Campiglio, 13 luglio) e poi ai partecipanti della Cena stellata in telecabina (Madonna di Campiglio, 3 agosto), riscuotendo un deciso successo. Il battesimo in ambito ufficiale Slow Food, invece, è avvenuto durante "Cheese 2019", la manifestazione tenutasi a Bra dedicata ai formaggi, rigorosamente prodotti a latte crudo, dal titolo "Naturale è

possibile": alla realizzazione secondo le regole della natura, il progetto di Apt e pOsti ha aggiunto un innovativo aspetto tecnologico, volto ad esaltare proprio la genuinità dei formaggi e la trasparenza nella produzione, dimostrando che i dettami indicati per far parte dell'associazione internazionale che presidia il cibo di qualità sono più che rispettati (pascolo per la maggior parte dell'anno, alimentazione priva di insilati, divieto di somministrazione di antibiotici, divieto di utilizzo di fermenti industriali). Attraverso il binomio food-tech si costruisce fiducia, si garantisce trasparenza, si investe in autenticità. È il modo più contemporaneo di promuovere un territorio di montagna. •

Mucche di razza Rendena e formaggi delle tre aziende Slow Food. Rendena dairy cows and the cheeses of the three Slow Food producers. (P. Bisti)

dairy cows, the valley's local breed of cattle that has recently become a Slow Food presidium. Using a smartphone to scan the QR code found on the cheeses of the three Slow Food producers, visitors to the area can use a web app to track the entire history of that cheese, from the pastures in the Brenta Dolomites to the mountain farmhouses where the cows are milked to the finished product, by way of five blocks of information: Where did the milk come from? When did the cow start grazing in the

mountains? How many kilometers does a Rendena cow walk on average when grazing? When was the cheese produced? How long was it aged? Each block of data contains statistics and other dynamic information gathered at the monitoring station installed in the mountain farmhouse, which outputs data at regular intervals on temperature, wind and weather conditions along with photos of the cows as they graze. The cattlemen and dairy workers then complete the puzzle with data on the distance their cows travel each week, the amount of milk

needed to produce a given type of cheese, and the number of months of aging. It's a sort of voyage through time and space that enables consumers to track back along the entire process of cheese production, starting with the flavors of the cheese they are enjoying on up to the mountain pastures where the cows enjoyed grazing on green alpine grass. The project was presented to the public in conjunction with the event Audi Chic Nic (July 13, Madonna di Campiglio) and then to the guests of the Michelin-star dining experience in a gondola lift (August

3, Madonna di Campiglio), and was well received on both occasions. Its official debut in the realm of Slow Food then took place during Cheese 2019, an event held in Bra dedicated to cheese made exclusively from raw milk. With their project, pOsti and the local tourist association have added innovative technology to this natural process of cheese production aimed at exalting the wholesome authenticity of the cheese and the transparency of the production process, while demonstrating that the rules for being included in the international Slow Food movement are being amply respected (i.e. pasture grazing for most of the year, feed free of silage, no antibiotics, and no industrial enzymes). Food technology builds trust, ensures transparency, and represents an investment in authenticity. It is also the most modern way to promote a mountain destination. •



Le 3 aziende

The three companies



Le tre aziende del presidio Slow Food che hanno partecipato al progetto blockchain sono la **Fattoria Antica Rendena** (Giustino), l'azienda agricola **La Regina** (S. Antonio di

Mavignola) e l'azienda agricola **Maso Pan** (Caderzone Terme). In rappresentanza di tutte e tre parla Manuel Cosi, presidente dell'associazione "**Valore Razza Rendena**" e dell'**Anare** (Associazione nazionale allevatori razza Rendena), nata per tutelare e salvaguardare le mucche di questa razza: «Oggi rappresento una scelta di vita», dice Manuel. «Rappresento tutti quegli allevatori che scelgono un modello diverso, che scelgono di lavorare con il cuore. Nel nostro territorio, fortunatamente, abbiamo capito che è necessario

dare un valore reale a ciò che abbiamo e che in questo percorso gli allevatori possono essere parte attiva. Abbiamo lanciato un sassolino, speriamo che si creda ancora in questa vacca rustica (che fa solo 15 litri di latte al giorno!) e che si riesca a far bene l'alpeggio perché se il latte è buono, anche il formaggio è buono. Lunga vita a questa razza, allora». Chi l'avrebbe mai detto che la tecnologia avrebbe conquistato anche il cuore rustico degli allevatori? •

The three companies of the Slow Food presidium that participated in the blockchain project are **Fattoria Antica Rendena** (Giustino), **La Regina** (S. Antonio di Mavignola), and **Maso Pan** (Caderzone Terme). Speaking on behalf of all three cheese producers, Manuel Cosi, president of the association **Valore Razza Rendena** and of the **ANARE**, the Italian Association of Rendena Cattle Breeders established to protect this local breed, said, "Today I represent a lifestyle choice. I represent all breeders who choose a different model,

who choose to work with heart. In our territory, fortunately, we've understood that we need to give real value to all that we have, and breeders can play an active part in this process. We've tossed a pebble into the pond, and we hope people will keep believing in this local breed - that

produces just 15 liters of milk a day! - and that we will be able to do pasture grazing right, because good milk makes for good cheese. So long live the Rendena cow!" Who would have thought that technology would have won the hearts of mountain cattlemen? •



ARRIVA IL GIRO D'ITALIA!



MADONNA DI CAMPIGLIO E PINZOLO SONO PRONTE A COLORARSI DI ROSA. LO FARANNO, A CINQUE ANNI DALLA PRECEDENTE ESPERIENZA, IL 27 E 28 MAGGIO 2020 CON L'ARRIVO DEL GIRO D'ITALIA NELLA TAPPA BASSANO DEL GRAPPA-MADONNA DI CAMPIGLIO E LA RIPARTENZA DA PINZOLO IL GIORNO DOPO.

È appena passato un lustro, da quando Madonna di Campiglio e Pinzolo si sono colorate di rosa, che il Giro d'Italia è già pronto a ritornare in Val Rendena, ai piedi delle Dolomiti di Brenta. Lo farà il 27 maggio 2020 con l'arrivo di tappa Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio e il giorno seguente, il 28 maggio, con la partenza della tappa Pinzolo-Laghi di Cancano. L'annuncio ufficiale, dopo i rumors e le anticipazioni

dei giorni precedenti, è stato dato il 23 ottobre presso gli studi Rai di Milano nella presentazione annuale dell'attesissimo evento sportivo. La 103esima edizione della Corsa Rosa (dal 9 al 31 maggio) avrà 21 tappe con prologo in Ungheria, il Paese che ospiterà le prime tre frazioni e la partenza fissata il 9 maggio 2020 da Budapest. A Campiglio, nel segno di Marco Pantani, arriverà la 17esima tappa.

L'entusiasmo del territorio.

L'entusiasmo del territorio nell'accogliere la notizia dell'arrivo del Giro è stato immediato e grande. "L'arrivo di tappa del Giro d'Italia – ha commenta il presidente dell'Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo

Val Rendena Tullio Serafini, che ha partecipato alla presentazione di Milano insieme al sindaco di Pinzolo Michele Cereghini – è una vetrina molto importante, capace di toccare il cuore di un vasto pubblico e di grande valenza mediatica, per presentare l'ambito turistico alla vigilia dell'estate, la stagione turistica

The Giro d'Italia is coming!

Madonna di Campiglio and Pinzolo are ready to turn pink, five years since the last time they had the chance to. This may 27-28, 2020, the Giro d'Italia will be arriving for the Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio stage and leaving the next day from Pinzolo.

Just five years have passed since Madonna di Campiglio and Pinzolo last welcomed the Giro d'Italia, and now the Italian stage race is already coming back to the Rendena valley and the Brenta Dolomites. The appointment is set for May 27, 2020, with the finish of the Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio stage, and May 28, the following day, with the start of the Pinzolo-Laghi di Cancano stage. Confirming the various rumors and leaks, the

official announcement came on October 23 at the Milan offices of Italian broadcaster Rai for the annual presentation of this hotly anticipated event. The 103rd edition of the Giro (May 9-31) will have 21 stages, including the prologue time trial in Hungary, which will host the first three stages, beginning on May 9, 2020, in Budapest. The race will reach Campiglio for stage 17 in memory of the great Marco Pantani.

Un atteso ritorno.

Ancora freschi i ricordi della tappa del 2015 Marostica-Campiglio – che portò per primo al traguardo lo spagnolo Mikel Landa, davanti al russo Yury Trofimov e alla maglia rosa Alberto Contador che quell'anno farà suo il "Trofeo senza fine" – per il 2020 si preannuncia una novità. L'arrivo di tappa a Madonna di Campiglio sarà collocato nella centralissima

piazza Sissi dove, nel 1999, senza rivali, arrivò l'indimenticato Marco Pantani. Il prossimo maggio, ventuno anni saranno passati dalla vicenda che segnerà per sempre "il Pirata" e la storia del ciclismo. Diversamente è stato cinque anni fa, con il traguardo fissato un po' più in alto, sulla terrazza panoramica vista Dolomiti di Patascoss.

LE GRANDI EMOZIONI DEL CICLISMO NEL PASSATO E OGGI.

La Val Rendena e il Giro d'Italia.

Il ritorno della corsa-mito ai piedi delle Dolomiti di Brenta profuma di storia. Nel 1999, come già ricordato, Pantani arrivò vittorioso a Campiglio proveniente da Predazzo. Più recentemente, nel 2015, si partiva da Marostica e ai piedi del Brenta il più veloce a presentarsi fu lo spagnolo Mikel Landa. Il martedì, dopo un giorno di riposo, la carovana ripartì da Pinzolo. Ma altre due tappe saltano fuori dagli annali del ciclismo: nel 1977, la 18ª tappa

del Giro, Cortina d'Ampezzo-Pinzolo, portò sul gradino più alto del podio Gianbattista Baronchelli. E come dimenticare quella del 1985, con partenza da Milano e arrivo a Pinzolo, quando superato il confine del Trentino tutto il tifo era per Francesco Moser, ma a tagliare per primo il traguardo fu Giuseppe Saronni.

La prossima edizione.

Ci saranno ventuno tappe tra l'Ungheria e l'Italia per incoronare il vincitore del Giro d'Italia

VAL RENDENA IS READY TO TURN PINK. THE APPOINTMENT IS SET FOR MAY 27 AND MAY 28.



An enthusiastic community

The announcement of the stage finish of the Giro was immediately met with great enthusiasm within the community. Tullio Serafini, president of the Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena Tourist Association, said, "A stage finish of the Giro d'Italia is

a very important opportunity to touch the hearts of a vast viewing audience and to present our offering for tourists as we approach the summer season, a travel season that we are working hard to develop." So mark your calendars for **May 27-28, 2020**, to cheer on the world's best in cycling as they climb to



Madonna di Campiglio and then to see them off the next day as they leave from Pinzolo.



MADONNA DI CAMPIGLIO

27-05-2020
ARRIVO

PINZOLO
28-05-2020
PARTENZA



TRENTINO

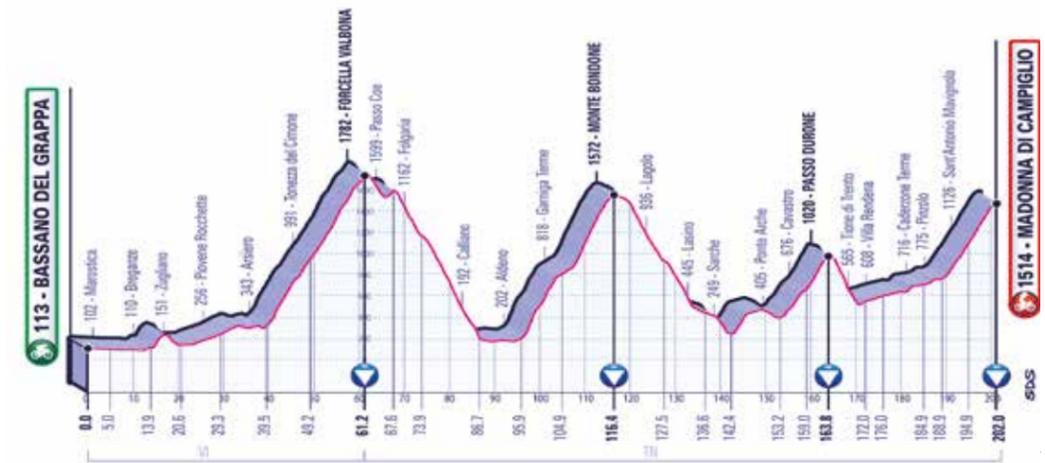


La tappa Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio. The Bassano del Grappa-Madonna di Campiglio stage.

e mostrare al Mondo molti siti Patrimonio dell'Unesco e molte altre bellezze del territorio italiano, sia in partenza che in arrivo di tappa che lungo il percorso. Da Budapest con il suo quartiere del Castello fino a Milano con il Cenacolo di Leonardo passando per la seconda tappa ungherese con l'Abbazia di Pannonhalma e quindi per la Sicilia (con il Duomo di Monreale, la Valle dei Templi di Agrigento e l'Etna); la Puglia con il Monte Sant'Angelo e la Foresta Umbra; l'Emilia Romagna dove la corsa sfiorerà Ravenna; il Veneto con il sito di Arquà Petrarca e le Colline del Prosecco Superiore e infine con l'unicità delle Dolomiti che dal 2009 sono Patrimonio Mondiale dell'Umanità e che interesseranno la corsa attraverso tre Regioni: Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige con Madonna di Campiglio e la Val Rendena.

Il "Giro e" 2020

Il Giro d'Italia, come ha spiegato il direttore del Giro Mauro Vegni, è sempre più attento alla cultura (passerà attraverso numerosi siti Unesco del Bel Paese), ma anche al green. Ad ogni tappa è garantito il 95% di riciclo dei rifiuti prodotti e, parallelamente alla corsa-mito, si correrà il Giro E powered by Enel X, una E-Bike Giro Experience di tipo amatoriale riservata ad oggi a 10 team che, dotati di bici elettriche, si sottoporranno a prove di regolarità svolte su una parte del percorso delle 21 tappe del Giro d'Italia 2020, escluse le tre cronometro. L'evento si disputa in Italia, nelle stesse giornate e sulle stesse strade in cui si disputa la corsa Rosa. •



A much-awaited return

The 2015 Marostica–Campiglio stage is still fresh in our minds. On that occasion, it was Mikel Landa (Spain) who crossed the finish first ahead of Yury Trofimov (Russia) and Alberto Contador, wearing the pink jersey on his way to taking the overall trophy. For 2020, there will be a change, with the stage finish in Madonna di Campiglio being moved to Piazza Sissi in the center of town, where the unforgettable Marco "Il Pirata" Pantani had his stage win in 1999. This May, 21 years will have passed since Pantani's historic performance here. Five years ago, the stage finished a bit higher up the mountain with a spectacular view of Patascoss and the rest of the Dolomites.

The giro d'Italia in the Rendena Valley

The return of this great race to the Brenta Dolomites is certain to be steeped in history. In 1999, as mentioned, Pantani scored a stage victory in Campiglio after a start in Predazzo. More recently, in 2015, for a stage that started down in Marostica in the foothills of the Brenta Dolomites, the fastest on the day was the

Spanish rider Mikel Landa. The following Tuesday, after a rest day, the peloton headed out again from Pinzolo, leaving Campiglio behind them, and yet two other legendary stages come to mind, such as the 18th stage of the 1977 Giro, Cortina d'Ampezzo–Pinzolo, when Gianbattista Baronchelli took the top step of the podium. And how can we forget the 1985 Giro and the stage that started out in Milan on the way to a Pinzolo finish and was being dominated by Francesco Moser as the race crossed into Trentino, but it was eventually Giuseppe Saronni who crossed the finishing line first.

The upcoming edition

Twenty-one stages in Hungary and Italy will determine the winner of the Giro d'Italia and show the world many World Heritage sites and the great many wonders throughout Italy along each stage, from start to finish. From the Buda Castle quarter in Budapest to Leonardo's Last Supper in Milan, other highlights along the way will include: the Pannonhalma Archabbey for the second Hungarian stage; the Monreale Cathedral, the Valley of the Temples, and Mount Etna

in Sicily; Monte Sant'Angelo and Foresta Umbra in Puglia; the city of Ravenna in Emilia Romagna; Arquà Petrarca and the Prosecco hills in Veneto; and, finally, the one-of-a-kind Dolomites, which became a World Heritage site in 2009 and will be a feature of the race in three Italian regions, namely Veneto, Friuli Venezia Giulia and Trentino Alto Adige, where Madonna di Campiglio and the Rendena valley will be on full display.

The "giro e" 2020

Race director Mauro Vegni notes that the Giro d'Italia has been placing increasing emphasis on culture (as it passes by a great many of Italy's World Heritage sites), but it is also turning green. Each stage guarantees that 95% of the waste produced will be recycled, and there is now also the Giro E powered by Enel X, an amateur, electric-bike Giro Experience regularity rally that runs parallel to Italy's legendary stage race. For the Giro E, teams of cyclists ride along portions of 21 stages of the Giro d'Italia (excluding the three time trials) on the same roads and on the same days as the actual race. •

EVENTI

DI/BY JESSICA BAZZOLI

GLI APPUNTAMENTI PIÙ ENTUSIASMANTI DELLA STAGIONE INVERNALE.
EVENTS. THE MOST ENJOYABLE WINTER SEASON EVENTS.

TULOT AUDI QUATTRO: LA SFIDA VERTICALE

PINZOLO 17-18.01.2020

TULOT

Audi quattro



alpingovalrendena.it



31.12.2019

MADONNA DI CAMPIGLIO

Capodanno a Madonna di Campiglio

Grande festa all'aperto nel centro di Campiglio: countdown per brindare al Nuovo Anno con musica, divertimento e ospiti famosi!

Great Year's Eve open-air party in the centre of Campiglio: countdown to welcome the New Year with music, entertainment and famous guests!



01.01.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Fiaccolata

Spettacolare fiaccolata dei maestri di sci e snowboard con i loro allievi lungo il Canalone Miramonti, musica e tanto divertimento.

Fascinating New Year's torchlight skiing, with the ski and snowboard teachers and their pupils along the Canalone Miramonti, music and lots of fun.



08.01.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

3Tre - Audi Fis Ski World Cup Night Slalom

Il mitico Canalone Miramonti di Campiglio ospita la 66^a edizione della gara di Coppa del Mondo maschile di sci alpino: una grande festa sportiva per tutti.

Campiglio hosts the 66th edition of the Men's Ski World Cup: an extraordinary festival of sport for everybody.



17-18.01.2020

PINZOLO

Tulot Vertical Up

Sfida internazionale di sci alpinismo alla verticalità: entusiasmante tappa sulla pista Tulot Audi quattro.

International vertical challenge of ski mountaineering: thrilling stage on the Tulot Audi quattro slope.



23-26.01.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Winter Marathon

Madonna di Campiglio 32^a edizione della tradizionale gara d'apertura nel panorama della regolarità classica per auto storiche lungo i passi dolomitici.

32nd edition of the traditional vintage sports car race along the passes of the Dolomites.



25.01.2020

01.02.2020

15.02.2020

29.02.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO E PINZOLO

Trentino Ski Sunrise

Alle prime luci dell'alba, una gustosa colazione nei rifugi in quota e la prima discesa con gli sci sulla neve immacolata.

The first lights at sunrise, a delicious breakfast at the refuges in the mountains and the first downhill skiing on virgin snow.



27.01-02.02.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Burton Mountain Mash

Una settimana di puro divertimento all'insegna dello snowboard, con gare di slopestyle e banked slalom, ospiti internazionali e tanta musica.

A week of great entertainment and snowboarding with slopestyle and banked slalom competitions, international guests and lots of music.



31.01-02.02.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Audi quattro Ski Cup

Gara internazionale amatoriale di slalom gigante Audi, per provare la sensazione incomparabile di sciare come un vero atleta di Coppa del Mondo.

International Audi giant slalom race for amateurs, to experience the incomparable feeling of an authentic World Cup atmosphere.

Val Gardena

01.02.2020
Xtreme Up – Dolomites Val Gardena

Kitzbühel

29.02.2020
Streif Vertical Up





06.02.2020

20.02.2020

05.03.2020

12.03.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Sunset Ski

Lo spettacolo delle Dolomiti di Brenta al tramonto, una apericena gourmet nei rifugi più panoramici, un'esclusiva discesa sugli sci con le fiaccole accompagnati dai maestri di sci. Enjoy a stunning sunset over the Brenta Dolomites, taste a delicious apericena in a mountain hut, put on your skis and grab a torchlight, together with the ski instructors of Madonna.



13-16.02.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Trentodoc sulle Dolomiti

Numerosi appuntamenti per scoprire e degustare Trentodoc nei locali di Madonna di Campiglio, curati e di qualità, dove verranno proposti agli ospiti i migliori abbinamenti. Many opportunities to discover and taste the quality of Trentodoc in the restaurants and bars of Madonna di Campiglio, where delicious accompaniments will be



24-28.02.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Carnevale Asburgico

Rievocazione dei fasti della corte asburgica, con l'Imperatore Franz Joseph e la Principessa Sissi. Partecipa anche tu da protagonista agli appuntamenti in programma!

Celebrations of the Habsburg Court, with the Emperor Franz Joseph and the Princess Sissi. You can be one of the protagonists of the event!



14.03.2020

21.03.2020

28.03.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO E PINZOLO

Slow Food tra le Dolomiti

Tre appuntamenti enogastronomici per far conoscere e assaporare i prodotti di razza Rendena della famiglia Slow Food, associazione e movimento culturale internazionale che promuove le specificità dell'agricoltura locale nel mondo.

Three food-and-wine events to discover and taste the products from the Rendena breed of cows, part of the Slow Food family, an association and international cultural movement which promotes the characteristics of local agriculture in the world.

14-18.03.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Ursus Rookie Fest

Il World Rookie Tour fa tappa a Madonna di Campiglio con l'Ursus Rookie Fest. Il Tour si compone di una selezione di eventi internazionali di snowboard, freeski e skateboard riservati agli under 18.

The World Rookie Tour stops off in Madonna di Campiglio with the Ursus Rookie Fest. The Tour consists of a selection of high quality international events, in snowboarding, freeskiing and skateboarding which are reserved for riders under 18.



02-05.04.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Ismf - Finale di Coppa del Mondo di Sci Alpinismo

Tappa finale di Coppa del Mondo di sci alpinismo tra le nevi delle Dolomiti di Brenta, con tre gare di specialità: la Sprint lungo il mitico Canalone Miramonti, l'Individual Race che si svilupperà tra le più belle vette dolomitiche e la Vertical Race lungo la pista Spinale Diretta.

Final stage of the Ski Mountaineering World Cup on the snow of the Brenta Dolomites, with three different races: "Sprint" along the legendary Canalone Miramonti, "Individual Race" that takes place amongst the most beautiful Dolomite peaks and "Vertical Race" along the piste of the Spinale Diretta.



13-04.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Sciare col Cuore

Una giornata di sci e di condivisione all'insegna dello sport e della solidarietà a favore dell'associazione Admo.

A day of skiing and sharing marked by sport and solidarity, supporting the Admo association.



18-19.04.2020

MADONNA DI CAMPIGLIO

Trofeo Super Grostè

13^a edizione per l'evento entusiasmante di fine stagione: una gara di slalom gigante su lunga distanza e un banked slalom, tanta festa e tanto divertimento per tutti!

13th edition of this special event characterized by an exciting giant slalom race, a banked slalom of snowboard and... a lot of fun for all!

Tutti gli eventi su All events on campigliodolomiti.it



Surgiva. Complice del gusto.



surgiva.it

@surgiva_official f@surgiva
#Surgiva #CompicedelGusto



Sono qui, volevo fartelo sapere.

Oggi ho ricevuto un messaggio con una foto e poche righe. "Sono qui da due giorni: relax, un po' di spa, palestra, poi ho scoperto le ciaspole e trovato la quiete. Ho assaggiato il risotto al pino

mugo e le bollicine di montagna, è Trentodoc mi hanno detto. Volevo fartelo sapere." Ho risposto: "salgo in macchina e in due ore sono lì." Cerca il tuo inverno in Trentino su visittrentino.info.



TRENTINO

**Le Alpi
in stile
italiano.**