



DOLOMITES

FASSA NEWS

INVERNO/WINTER 2023/2024
N.55 - ANNO/YEAR 27

L'inverno delle meraviglie abita qui

The winter of wonders lives here

Pronti per la Coppa del Mondo di sci

Ready for the Ski World Cup

Albe e tramonti da vivere in quota

Sunrises and sunsets at high altitude

L'inverno delle sfide



Inquadra il QR Code
e scopri la nostra rubrica

▲ Ci attende un inverno di sfide, in Val di Fassa. Una stagione che dall'agonismo, di più alto livello, alla riflessione, che coinvolge l'intera comunità, ci vede metterci in gioco con entusiasmo. Questo numero di Fassa News documenta appuntamenti e intenzioni importanti, con quello stile di concreta leggerezza che da sempre caratterizza questo magazine, dedicato a tutti voi che ci scegliete per le vostre vacanze sulla neve. Dopo anni di organizzazione di molte gare internazionali, la Val di Fassa è ufficialmente inserita nel calendario della Coppa del Mondo di sci femminile, con ben due superG che si disputano su "La VolatA" del San Pellegrino, il 24 e il 25 febbraio. Due competizioni che fanno rientrare la valle nell'olimpico delle località sciistiche del pianeta. Ma queste sfide sono solo l'apice di un inverno cadenzato dal ritmo di eventi agonistici anche molto popolari come la Marcialonga, che il 28 gennaio fa infilare gli sci stretti a oltre settemila persone. In questo periodo così intenso, non manca la volontà di andare oltre il contingente per intraprendere la strada dei prossimi anni. La consapevolezza del costante cambiamento, dettato dal climate change, dai mutamenti rapidi della società e dall'essere (piccola) destinazione in perenne confronto con un'offerta globale, ci ha portati a organizzare il 14 dicembre il primo TEDx della Val di Fassa, dal titolo "V.O.C.I. vivere, ospitare, cambiare immaginare".

Con l'aiuto di quattro speaker visionari e pragmatici al tempo stesso, come Mirko Lalli, Alice Pomato, Pietro Lacasella e Norbert Lantschner, desideriamo intraprendere il primo passo di un percorso di crescita essenziale per il territorio. Tra tanti impegni di primo piano, raccontati in queste pagine, non mancano le storie fuori dal comune di persone della valle. Tra queste, Silvia Leonetti, giovane compositrice di Canazei che ha raggiunto per ben due volte l'eleggibilità agli Oscar con due colonne sonore per film, o Steve Locke, un anglo-neozelandese viaggiatore sin dalla nascita, che da qualche tempo si è fermato in valle e, lavorando all'Apt, dà consigli ai turisti. Ci sono poi le rassegne dello sci all'alba e gli eventi al tramonto in luoghi iconici come il Sass Pordoi. Spazio pure alla gastronomia, con la ricetta speciale dei "ciajuncie" (ravioli) che si mangiano nelle occasioni di festa, e al festival "Dolomiti Ski Jazz", che torna a marzo per farci vivere sulle terrazze di alcuni rifugi sulle piste ma anche a fondovalle, momenti di straordinaria armonia. Un inverno ricco di tante altre opportunità che, con questa rivista, vi consegniamo tra le mani, augurandoci che vi conquisti.

Buona lettura
e buone vacanze,



The winter of challenges

A winter of challenges lies ahead, in Val di Fassa. A season that, from the competitions, of the highest level, to the reflection, which involves the whole community, will make us take the risk with enthusiasm. This issue of Fassa News regards important appointments and intentions, with the concrete lightness that has always characterised this magazine, dedicated to those who choose us for their holidays. After years spent organising international races, Val di Fassa has officially been inserted in the Women's Alpine Skiing World Cup schedule, with two superG races taking place on "La VolatA" at San Pellegrino, on February 24th and 25th. Two competitions that bring the valley back into the Olympus of ski resorts. But these challenges are only the tip of a winter marked by the rhythm of popular competitive events, such as Marcialonga which, on January 28th, makes seven thousand people put on their cross-country skis. In this busy period, there is no lack of willingness to go beyond the contingent to embark on the path of the coming years. The awareness of constant change, aroused by climate change, society's quick alterations, and

being a (small) destination in perpetual confrontation with a global offer, led us to organise on December 14th Val di Fassa's first TEDx, entitled "V.O.C.I.". Among the numerous major events, narrated in these pages, there's also space for the stories of people from the valley, the appointments with skiing at dawn and the events at dusk in iconic places, such as Sass Pordoi. Room also for the gastronomy, with the special recipe of "ciajuncie" (ravioli), and for the festival "Dolomiti Ski Jazz" in March. A winter full of other opportunities that, with this magazine, we deliver into your hands, hoping that it will win you over.

*Good reading
and happy holidays,
Elisa Salvi*

Direttrice responsabile:

Elisa Salvi

Registrazione:

Tribunale di Trento
n. 915/R.S. del 3-7-1996

Copie distribuite: 22.000

Editrice:

Azienda per il Turismo della
Val di Fassa - Strèda Roma 36
38032 Canazei (TN)

Stampa:

Litotipografia Alcione Srl

Redazione:

Azienda per il Turismo della Val
di Fassa - 38032 Canazei (TN)
Tel. 0462 609600

E-mail info@fassa.com

Hanno collaborato

al magazine:

Enrico Maria Corno, P. Grigolli,
Petra Felicetti.

Traduzioni: Eleonora Detomas

Progetto grafico:

White, Red & Green
www.whiteredgreen.com

Foto di copertina:

Gloria P. Ramirez

Crediti fotografici:

R. Brunel, N. Miana, F. Modica,
S. Mondino, G.P. Ramirez,
M. Rizzi, Archivio fotografico
Apt Val di Fassa; Archivio
Marcialonga; Archivio
Sellaronda Bike Day; Archivio
DoloMyths Run; Archivio
Sellaronda Skimarathon;
Archivio Fassa Falcons;
Archivio Ski Area San
Pellegrino; Archivio MSHH;
Archivio Baita Rodella; Archivio
Olympic Hotel; Adobe Stock,
P. Lacasella, M. Lalli,
N. Lantschner, A. Pomiatto,
S. Locke, S. Leonetti, Phoniq,
E. Salvi.

È vietata la riproduzione di
tutte le immagini, dei testi
e delle pubblicità di Fassa
News.

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 4 dicembre 2023



20



62



53



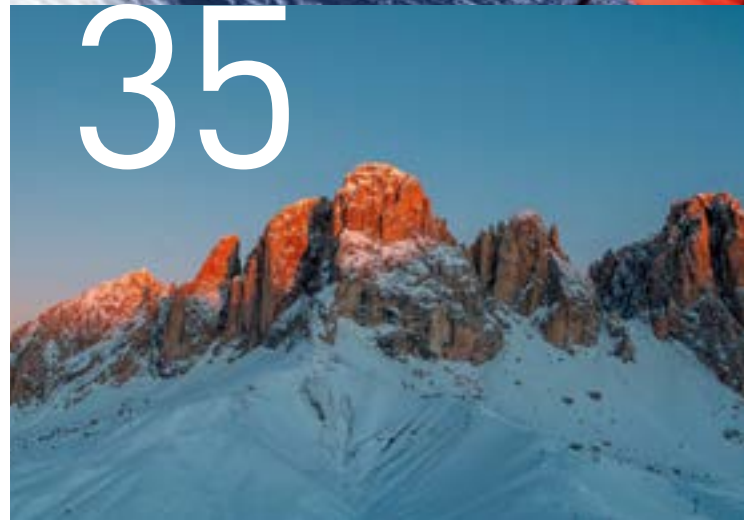
11



26



46



35

20

Val di Fassa Wonders

Val di Fassa Wonders

11

*TEDx arriva
in valle*

TEDx in our valley

26

*2 superG
di Coppa del Mondo*

2 World Cup superGs

35

*Fare slalom
all'alba*

Slalom at sunrise

46

*Hotel
da concorso*

A contest hotel

53

*Silvia,
compositrice
da Oscar*

Silvia, Oscar-worthy
composer

62

Ravioli da chef

Chef's ravioli

7 GRIGOLLI: LA MIA ESPERIENZA IN FASSA
GRIGOLLI: MY EXPERIENCE IN FASSA

11 TEDX: IL PRIMO IN VALLE
TEDX: THE FIRST ONE HERE

17 L'AGENDA DEGLI EVENTI DELL'INVERNO
WINTER EVENTS' SCHEDULE

20 UN INVERNO MERAVIGLIOSO
A WONDERFUL WINTER

24 12 TESTIMONIAL SULLE PISTE DEL MONDO
12 TESTIMONIALS ON THE WORLD'S SLOPES

26 LE DONNE JET SI SFIDANO SU LA VOLATA
JET WOMEN COMPETING ON LA VOLATA

31 COSTAZZA, SLALOMISTA DI RAZZA
COSTAZZA, PUREBLOOD SLALOMER

35 GRANDI EMOZIONI CON LO SCI ALL'ALBA
GREAT EMOTIONS SKIING AT DAWN

38 DUE FRATELLI PER LA BAITA RODELLA
TWO BROTHERS FOR BAITA RODELLA

41 UN HOTEL PER I LAVORATORI
A HOTEL FOR WORKERS

46 IL CONCORSO "MONDI A CONTATTO"
CONTEST "MONDI A CONTATTO"

49 LOCKE, IL VIAGGIATORE CHE AMA PENIA
LOCKE, THE TRAVELLER WHO LOVES PENIA

53 SILVIA LEONETTI E LA MUSICA DA FILM
SILVIA LEONETTI AND HER FILM MUSIC

59 APERITIVI AL TRAMONTO
APERITIFS AT SUNSET

62 I CIAJONCIE DELLA FESTA
FESTIVITIES' CIAJONCIE

67 TORNA IL DOLOMITI SKI JAZZ
DOLOMITI SKI JAZZ IS BACK

70 ANTEPRIMA D'ESTATE
SUMMER PREVIEW



Benvenuto in Val Duron nel Comune di Campitello di Fassa,
luogo ideale per passeggiate, ciaspolate, sci d'alpinismo e fat bike a diretto contatto con la natura

In inverno la Valle si riveste di bianco, tra poesia, romanticismo e magia...
E' facile raggiungerci da Campitello di Fassa con una bella camminata di circa un'ora e mezza su comoda strada forestale, battuta, ai margini del bosco, oppure con gli sci d'alpinismo, e se non vuoi camminare **ti verremo a prendere in motoslitte**. Esperienza unica !!!
Eccoti arrivato in Baita dove ti accoglieremo con un sorriso.
Ci troviamo a 1860 metri di altitudine in uno dei punti più panoramici della incantata Val Duron, dove potrai ammirare le vette della Marmolada, Gran Vernel, Catinaccio e Denti di Terra Rossa.



C'era una volta la vecchia Baita.... Ora c'è la nuova... Stesso spirito e stessa passione.
L'atmosfera è familiare in un ambiente accogliente e caloroso.
La cucina è a legna, genuina, sapori autentici di montagna con piatti tipici della tradizione.
Ti aspettiamo sia in inverno che in estate, due panorami completamente diversi, ma unici.



Per maggiori informazioni
visita il nostro sito: www.baitalinobranch.it

Baita Lino Brach - m.1860 - Val Duron/Campitello di Fassa
PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI PRANZO, CENA E MOTOSLITTA CONTATTARE tel. +39 335 432449



www.baitalinobranch.it



**Un destination manager
per stimolare il pensiero
collettivo del territorio**

Paolo Grigolli, dopo tre anni alla direzione dell'Apt di Fassa,
ad aprile conclude la sua esperienza, avendo condotto l'azienda
lungo un'importante transizione strategica e organizzativa

Transizione, realtà, prodotto: sono queste le parole chiave che descrivono in sintesi estrema la mia esperienza alla direzione dell'Azienda per il Turismo della Val di Fassa, che terminerà il prossimo aprile. Vorrei partire prima di tutto dalla transizione. Tre anni fa, il territorio Fassano mi ha proposto questo incarico con il chiaro obiettivo di gestire la transizione dalla direzione storica di Andrea Weiss ad un nuovo corso, allora tutto da individuare. Il lavoro ultradecennale di Andrea era un patrimonio di enorme valore, che doveva essere preservato e ulteriormente valorizzato attraverso scelte e persone giuste. Sarebbe servito tempo per individuare entrambe queste dimensioni. Questo tempo era stato individuato nella mia direzione. È stato un tempo inevitabilmente complesso, talvolta difficile, ma che alla fine ha prodotto le scelte giuste. Il darsi il tempo, il trascorrere questo tempo in

riflessioni comuni, sperimentazioni, aperture a 360 gradi, alla fine ha pagato. Oggi l'Apt Val di Fassa ha un nuovo direttore già integrato nei processi aziendali e territoriali eppure ancora fresco nelle motivazioni e nelle prospettive. Nicolò Weiss è insomma la persona giusta per continuare il lavoro degli ultimi tre anni ed evolverlo in maniera coerente con i trend sociali e settoriali del turismo di domani. Nicolò è la persona giusta perché ha partecipato attivamente a questa transizione, in un continuo dialogo tra le sue migliori doti professionali ed umane e le caratteristiche dell'Apt e del territorio Fassano. La persona giusta insomma non è stata individuata, termine caro ai famosi cacciatori di teste, ma è stata sapientemente costruita da tutti noi insieme. Un risultato di cui la nostra comunità dovrebbe andare orgogliosa. Da un punto di vista più squisitamente tecnico, questi ultimi

tre anni hanno visto un mutamento strategico davvero notevole. Siamo passati da un approccio operativo basato sulla promozione ad uno fondamentalmente prodotto-centrico. Il piano strategico attualmente in corso si basa infatti su sette pilastri, che certamente coinvolgono la dimensione comunicativa ed organizzativa interna e territoriale, ma ognuno di essi converge nella centralità del cosiddetto prodotto turistico, cioè in quel complesso di servizi, strutture territoriali e componenti più intangibili che insieme determinano l'intera esperienza del turista. Un passaggio, questo, fondamentale per mantenere la Val di Fassa una destinazione ai massimi livelli di competitività di mercato e, al contempo, assicurare alla popolazione residente un'alta qualità della vita. Vorrei infine fare una breve riflessione sulla parte più personale di questa esperienza. Da un punto di vista professionale,

dopo decenni passati a formare giovani destination manager (alcuni di essi dirigono oggi diverse altre Apt trentine) ed accompagnare la crescita di tante destinazioni italiane ed estere, la direzione dell'Apt Val di Fassa ha per me rappresentato un "passaggio dall'altra parte" che in un certo senso ha completato il mio percorso professionale. Provare a cambiare un territorio facendone al contempo parte è stata, senza retorica, una delle esperienze

più sfidanti della mia vita. Le tensioni relazionali interne, i sogni e le potenzialità inesprese, insomma tutte le componenti relazionali tipiche di un contesto socio-turistico locale vengono vissute in maniera molto più intensa e diverse sono le risposte che si devono dare. Non più solo metodo e facilitazione, ma anche pratica e progettualità concreta. Di questo bagno di realtà porterò con me una visione più lucida di come può e deve essere una destinazione

moderna. E di come potrebbe essere il destination manager che deve guidarla. Se da un lato è chiaro che il destination manager è una figura "tecnica", la cui competenza abbraccia diverse discipline come il marketing e la comunicazione, lo sviluppo prodotto, la digital transformation, lo sviluppo organizzativo e il controllo di gestione, così come altri compiti che competono a chi dirige un'Apt trentina, dopo questa esperienza sono sempre più convinto che la

Paolo Grigolli, direttore Apt Val di Fassa



*Paolo Grigolli:
«Dal prossimo aprile riprenderò quindi le vie del mondo per attivare territori verso nuove prospettive turistiche. Ma è chiaro che in ogni incarico ci sarà sempre un po' di Val di Fassa. Grazie a tutti voi!»*



QC SPA DOLOMITI | STRADA DI BAGNES 21 | POZZA DI FASSA, TN | QCTERME.COM



MOENA - Piazz de Navalge - Tel. +39 0462 573050 - sulla strada del Passo S. Pellegrino - Ampio Parcheggio

vera competenza di un destination manager consista nella capacità di stimolare il pensiero collettivo di un territorio e nella successiva traduzione di questo pensiero - grazie all'organizzazione dell'Azienda - in azioni concrete, che rappresentano spesso delle vere innovazioni di prodotto e di processo. Il pensiero collettivo di un territorio è un gomitolo intricato di relazioni

e interessi, cultura e convinzioni radicate, politica e istituzioni, ma anche potenzialità inespresse e sogni latenti. Forse è per questo che il talento più importante per un destination manager è quello di ascoltare, capire e tradurre le potenzialità della destinazione in un insieme di esperienze accessibili e fruibili dall'ospite, avendo la fortuna di

contare su una struttura solida e su un forte bagaglio di conoscenze ed esperienze nazionali e internazionali. Dal prossimo aprile riprenderò quindi le vie del mondo per attivare territori verso nuove prospettive turistiche. Ma da quello che ho appena detto è chiaro che in ogni incarico ci sarà sempre un po' di Val di Fassa. Grazie a tutti voi.



*Paolo Grigolli:
«La vera competenza di un destination manager consiste nella capacità di stimolare il pensiero collettivo di un territorio e nella successiva traduzione di questo pensiero - grazie all'organizzazione dell'Azienda - in azioni concrete, che rappresentano spesso vere innovazioni di prodotto e di processo».*

THE ROLE OF THE DESTINATION MANAGER

Reality, transition, product: these are the key words that describe in a nutshell my experience as manager of Val di Fassa Tourist Board, which will end next April.

I would like to start off with transition. Three years ago, this land proposed me this role, with the clear aim to handle the transition from the historic management of Andrea Weiss to a new course, back then still to be pinpointed.

From an exquisitely technical point of view, these last three years have seen a considerable strategic shift. From a personal point of view, changing a territory while being part of it was, with no empty rhetoric, one of the most challenging experiences of my life. The internal relational tensions,

the aspirations and unexpressed potential, hence all the relational components typical of a local socio-touristic context are experienced differently and different must the answers one gives. No longer just method and facilitation, but also practice and concrete planning. From this experience I'll retain a clearer vision of how a modern destination can and must be. And how a destination manager has to guide it. If, on one hand, it's clear that the destination manager is a "technical" figure, whose expertise includes disciplines such as marketing and communication, product development, digital transformation, organisational development, and management control, as well as other tasks that

are the responsibility of those who manage a local tourist board, after this experience I'm increasingly convinced that the true competence that a destination manager needs, is the ability to stimulate a territory's collective thinking and to translate this thought - thanks to the organisation of the tourist board - into concrete actions, which often represent real product and process innovations.

From next April I'll hence resume wandering the world, to start other territories towards new tourist perspectives. From what I've just said, I think it's clear to you that in any role I'll take, there will always be a bit of Val di Fassa. Thank you all.

V.O.C.I Il primo TEDx della Val di Fassa

di Elisa Salvi

V.O.C.I

Il 14 dicembre al Teatro Navalge debutta l'evento che, dando spazio alle "idee che meritano di essere diffuse", ci fa riflettere sul futuro della nostra valle assieme a Mirko Lalli, Alice Pomiato, Norbert Lantschner e Pietro Lacasella

Si intitola "V.O.C.I: vivere, ospitare, cambiare, immaginare il futuro nelle nostre Dolomiti" il primo TEDxTrentoSalon - Val di Fassa che si tiene il 14 dicembre (ore 17-19.30) al Teatro Navalghe di Moena. Un acronimo che, come nelle migliori intenzioni di TED, fissa con le parole alcuni aspetti per ispirare e lasciarci ispirare riguardo il nostro avvenire. Fortemente voluto dall'Azienda per il Turismo della Val di Fassa, che lo ha organizzato in collaborazione con il team di TEDx Trento in particolare con la presidente Mirta Alberti e con Michela Catenacci curatrice e coach degli speaker, questo appuntamento si propone di coinvolgere la comunità fassana e trentina, ma anche gli ospiti, per raccogliere spunti e visioni su queste montagne e le genti che le abitano.

La Val di Fassa è un luogo dalla natura perfetta, tanto da essere patrimonio dell'umanità, raggiunta e attraversata, ogni anno, da milioni di visitatori. Questo territorio che vive di turismo, un fenomeno complesso, trasversale a una pluralità di ambiti e costantemente influenzato da fattori esterni, ha scelto di interrogarsi sul cammino da intraprendere, di qui ai prossimi anni, e di interrogare chi lo può osservare con uno sguardo competente, suggerendo suggestioni e possibilità.

La nostra valle affronta da anni dinamiche articolate come quelle del "vivere", e dell'abitare, che nella società attuale assume declinazioni e pesi diversi, dalla residenzialità stanziale a quella stagionale a quella temporanea di lavoratori e remote worker. Da secoli, poi, la Val di Fassa fa dell'"ospitare" il suo tratto distintivo: la popolazione povera, che in passato condivideva quel poco che aveva con i pellegrini affaticati dal superamento di valichi e cime, nel giro di cinquant'anni è diventata

imprenditrice, capace di distinguersi, nei casi d'eccellenza, per maestria e stile. Questa terra, negli ultimi anni, è scossa dalle più diverse forme del "cambiare": in primis il "climate change" che interviene sul territorio come mai accaduto prima, ma anche il cambiamento culturale, con una ladinità da tutelare in un tempo in cui le minoranze patiscono le aggressioni delle tendenze globali, e sociale, con passaggi generazionali che perdono il testimone e si smarriscono. Il cambiamento è preoccupante se non si hanno gli strumenti e una visione chiara di dove si vuole andare. Ecco che "immaginare" - avere la libertà di farlo ed esserne capaci - rappresenta quel passaggio intellettuale, ma anche pratico, che toglie d'impaccio, mettendo in mano una bussola che dà la rotta verso il divenire.

Per fare questo esercizio di immaginazione, abbiamo scelto TEDx, con il suo format dinamico che da quarant'anni raccoglie successi negli Stati Uniti, in Asia e in Europa. Così, il 14 dicembre in Val di Fassa arrivano quattro speaker che, con le loro voci, ci accompagnano in quattro esperienze sfidanti e molto diverse tra loro, per farci riflettere e per stimolarci. Si tratta di Mirco Lalli, fondatore e Ceo di The Data Appeal Company che attraverso una lettura insolita dei dati mostra demistificazioni e prospettive poco scontate del turismo. Norbert Lantschner, ideatore di CasaClima, il più importante sistema di certificazione energetica degli edifici sostenibili, che tratta dell'abitare ecocompatibile. Alice Pomiato creatrice di contenuti social sui temi della sostenibilità, eco ansia, mobilità, alimentazione vegetale, che suggerisce come affrontare le crisi in modo costruttivo. E, non da ultimo, Pietro Lacasella, antropologo

Per fare un primo esercizio d'immaginazione sul futuro della nostra valle, abbiamo scelto TEDx, con il suo format dinamico che da quarant'anni raccoglie successi.



"V.O.C.I: vivere, ospitare, cambiare, immaginare il futuro nelle nostre Dolomiti" è il titolo del primo TEDx della Val di Fassa per lasciarci ispirare.

e scrittore appassionato di contesti alpini, che affronta la questione dell'infestazione dei boschi da parte del bostrico, non solo dal punto di vista forestale ma anche economico e sociale, al mutare del paesaggio dolomitico. È quindi con grande attenzione che seguiamo i loro interventi, in equilibrio tra il concreto e il visionario, per iniziare a tracciare un futuro consapevole.

GLI SPEAKER DEL NOSTRO TEDx



ALICE POMIATO

È una vulcanica creatrice di contenuti social, speaker e formatrice sui temi della sostenibilità. La sua missione è avvicinare le persone a stili di vita più sostenibili, etici e consapevoli con approccio sistemico e intersezionale.



NORBERT LANTSCHNER

Considerato il padre dell'edilizia sostenibile, ha ideato CasaClima, dando vita all'omonima agenzia e al metodo di certificazione energetica orientata all'ecosostenibilità degli edifici. È presidente della Fondazione ClimAbita che promuove la cultura della sostenibilità.



MIRCO LALLI

Si occupa da sempre di innovazione e marketing. È fondatore e Ceo di The Data Appeal Company. L'obiettivo, per lui, è aiutare le imprese a crescere in modo sostenibile grazie a insight data-driven e intelligenza artificiale.



PIETRO LACASELLA

Antropologo e scrittore-blogger interessato ai contesti alpini. Nel 2020 inizia a curare il blog "Alto-Rilievo / voci di montagna". Ha lavorato al Centro Internazionale Civiltà dell'Acqua, oggi collabora con il quotidiano online "Il Dolomiti".

ITALIA
felicetti
DOLOMITI 1908

DAL CUORE DELLE DOLOMITI

Una pasta dal gusto e dal profumo inconfondibili.

PENSATA PER GLI CHEF
Trafilata al bronzo

Apertura shop 8-12 / 14-18
a Predazzo in via Felicetti 9
e a Molina di Fiemme in via Ruaia 4

www.felicetti.it



V.O.C.I TEDx TRENTO SALON - VAL DI FASSA

"V.O.C.I", from the initials of the Italian words for live, host, change, and imagine. That's how the first TEDx Trento Salon - Val di Fassa, taking place on December 14th at Navalge theatre in Moena, is titled. An acronym that, as in TED's best intentions, fixes with words some aspects, used to inspire and to be inspired about our future. Strongly supported by Val di Fassa Tourist Board, which organised it in cooperation with the team of TEDx Trento, in particular with head Mirta Alberti and with Michela Catenacci, curator and speakers' coach, this event aims to engage the local and regional community, but also the guests, to gather insights and point

of views about these mountains and the people who inhabit them. Val di Fassa is a place of perfect nature, so much so that its world heritage, reached and crossed every year by millions of visitors. This land, which lives of tourism, a complex phenomenon, transversal to a plurality of fields and constantly influenced by external factors, has decided to wonder about the path to take, in the next few years, and to question those who can observe it with an expert eye, suggesting conditioning and possibilities. With us in this journey into the future, the stories of four speakers with challenging experiences, very different from each other. They

are Mirco Lalli, founder and CEO of The Data Appeal Company who, through an unusual interpretation of data, shows undaunted prospects for tourism. Norbert Lantschner, creator of CasaClima, the most relevant energy certification system for sustainable buildings, who'll talk about environmentally friendly living. Alice Pomiatto, social content creator about themes such as sustainability, eco-anxiety, mobility, plant-based nutrition, suggesting how to deal with crises. Last but not least, Pietro Lacasella, anthropologist and passionate alpine writer, tackling the issue of infestation of forests by bark beetles, from an economic and social point of view.



CHE COS'È TED?

Con TED l'acronimo di "Technology, Entertainment and Design" (titolo del primo evento organizzato nel 1984, diventato dal 1990 annuale) si identificano una serie di conferenze gestite dall'organizzazione privata non-profit statunitense Sapling Foundation. Inizialmente dedicato a tecnologia e design, coerentemente con la sua origine nella Silicon Valley, TED in seguito ha accolto temi legati al mondo scientifico, culturale, artistico e accademico. TED nel 2009 lancia TEDx, per valorizzare e rendere virali le "idee

che meritano di essere diffuse". Con X ci si riferisce all'evento TED organizzato in modo indipendente, ma con lo stesso principio delle "Ideas worth spreading". Oggi questi appuntamenti ricreano a livello locale un'esperienza simile a quella che si vive ad una conferenza TED. Finora sono stati organizzati più di 5000 TEDx e alcune presentazioni sono diventate TEDTalks famosissimi. Ad un evento dal vivo si alternano speaker e proiezioni di video tratti da TEDTalks per favorire relazioni

e discussioni tra i partecipanti. TED dà suggerimenti generali, norme e regolamenti per il programma del TEDx, ma ogni evento è organizzato in maniera indipendente. Condizioni da rispettare: ogni evento dev'essere non-profit; può avere un ticket di ingresso, uno o più sponsor solo per coprire le spese organizzative; gli speaker non ricevono alcun compenso; l'evento dev'essere registrato e tutto il materiale dev'essere pubblicato secondo la licenza Creative Commons.

LA SKIAREA IDEALE PER LE FAMIGLIE
THE IDEAL SKI RESORT FOR THE WHOLE FAMILY

Area 2023

SKI AREA CATINACCIO

1 FUNIVIA
+ 5 seggiovie 4 posti

Da Vigo di Fassa con le scale mobili e la funivia, da Pera di Fassa con le seggiovie Vajolet utilizzabili anche senza sci, per escursioni a piedi o con le ciaspole

Collegamento con Skitour Panorama
Link to the Panorama Ski Tour

Rifugi in quota raggiungibili anche a piedi
Refuges at altitude reachable on foot

Percorsi con ciaspole
Snowshoeing routes

Baby park con servizio custodia e animazione
Playground area and nursery for children

Noleggio, deposito sci e ski service
alla partenza impianti
Ski hire, storage and ski service
at the start of the lifts

Scuola sci
Ski School

FUNIVIE
CATINACCIO
ROSENGARTEN
VIGO DI FASSA
DOLOMITI

CATINACCIO IMPIANTI A FUNE S.P.A.
38036 Vigo di Fassa - Sèn Jan (TN)
Tel. +39 0462 763242
info@catinacciadolomiti.it
www.catinacciadolomiti.it
www.valdifassalift.it



WINTER EVENTS

I PRINCIPALI APPUNTAMENTI SPORTIVI DELL'INVERNO



CAMPIONATO NAZIONALE DI HOCKEY SU GHIACCIO ALPS HOCKEY LEAGUE

settembre - gennaio - Palaghiaccio di Alba

Sulla piastra ghiacciata i "Fassa Falcons" affrontano i match dell'Alps Hockey League. Sono tante le occasioni, grazie alle partite della squadra di casa, per appassionarsi a uno sport fatto di tecnica e velocità. www.fassa.com

COPPA DEL MONDO DI SNOWBOARD SNOWBOARD WORLD CUP

14 dicembre - Passo Costalunga

La pista Prà di Tori al Passo Costalunga ospita lo slalom gigante parallelo, maschile e femminile, valido per la Snowboard Fis World Cup. www.fassa.com



COPPA EUROPA DI SCI ALPINO ALPINE SKIING EUROPA CUP

17 e 20-22 dicembre - Val di Fassa

Doppio appuntamento con la coppa del vecchio continente: il primo è il 17 dicembre allo Ski Stadium Aloch di Pozza con lo slalom speciale maschile; il secondo, dal 20 al 22 dicembre, con due discese libere e un superG femminili sulla pista La VolatA del San Pellegrino. www.fassa.com

FIS BALTIC CUP INTERNATIONAL SKI RACES

17 - 24 gennaio e 19 - 21 marzo - Pozza

È di nuovo di scena allo Ski Stadium Aloch la FIS Baltic Cup: i campionati nazionali di Lettonia, Lituania, Estonia e Brasile, che vedono impegnati molti sciatori in slalom speciale e slalom gigante. www.fassa.com



51ª MARCIALONGA DI FEMME E FASSA 51st FEMME AND FASSA MARCIALONGA

28 gennaio - Val di Fassa

Grande entusiasmo per la nuova edizione della gara di sci di fondo. Al via 7500 fondisti, tra agonisti e appassionati, che gareggiano sul tracciato di 70 km che unisce Moena a Cavalese attraverso Canazei. www.marcialonga.it

COPPA DEL MONDO DI SCI ALPINO FEMMINILE ALPINE SKI WORLD CUP

24 e 25 febbraio - Val di Fassa

La valle ladina ospita due gare di super G del massimo circuito mondiale femminile sull'iconica pista La VolatA del Passo San Pellegrino. www.fassa.com

COPPA EUROPA DI SKICROSS EUROPEAN SKICROSS CUP

1 e 2 marzo - Passo San Pellegrino

Una delle discipline più giovani e spettacolari, sceglie nuovamente la Val di Fassa per le gare di Coppa Europa. Sul tracciato, appositamente preparato, nella Ski Area San Pellegrino, più atleti scendono, assieme, affrontando diverse difficoltà tecniche. www.fassa.com

"SCUFONEDA" TELEMARK AND FREERIDE WEEKEND

8 - 13 marzo - Val di Fassa

Nato da un gruppo di amici, nel tempo, è diventato un importante raduno internazionale di appassionati di telemark. L'evento prevede freeride e ski test con istruttori e guide alpine, ma anche momenti conviviali. www.scufons.com



SELLARONDA SKIMARATHON SKI-MOUNTAINEERING RACE

22 marzo - Canazei

La 30ª edizione, della celebre gara di sci alpinismo a coppie su pista in notturna, vede partenza e arrivo a Canazei, passando per le rinomate località del giro del Sella. www.sellaronda.it

El Tobia

Ristorante tipico

San Giovanni di Fassa - fraz. Vigo | Cell. 389 9250173



*Piatti abbondanti, gustosi e tipici di montagna
Ristorante Tipico "El Tobia" na outa proà mai più desmentia*

Cucina tradizionale | Aperto pranzo e cena • Traditional cuisine | Open lunch and dinner
Traditionelle Küche | Mittags und abends geöffnet



Ci trovate nel centro di San Giovanni di Fassa - fraz. Vigo, di fronte a Piazz de Vich.
You will find us in the center of San Giovanni di Fassa - fraz. Vigo, in front of Piazz de Vich.
Sie finden uns direkt im Zentrum von San Giovanni di Fassa, im Ortsteil Vigo, gegenüber des Piazz de Vich.

WINTER EVENTS

I PRINCIPALI APPUNTAMENTI CULTURALI DELL'INVERNO



I KRAMPUS SCENDONO IN PIAZZA KRAMPUS PARADE

25 novembre - Pozza

Oltre 500 krampus (diavoli), provenienti da diverse località di Trentino, Alto Adige, Veneto e Austria, attraversano il centro di Pozza nella "grande sfilata", capitanata dai padroni di casa: i "Krampus da Poza". www.fassa.com

MERCATINI DI NATALE CHRISTMAS MARKETS

dal 25 novembre - Moena, Vigo, Campitello

Il periodo dell'avvento è magico in valle, a cominciare dai mercatini che nel cuore di Moena, Soraga, Vigo e Campitello, per tutti i week end e poi da Natale all'Epifania, offrono prodotti artigianali e gastronomici tipici e la più affascinante atmosfera delle Feste. www.fassa.com



YOGA SULLE DOLOMITI D'INVERNO YOGA EXPERIENCE IN THE DOLOMITES

15 - 16 dicembre - Soraga

Una due giorni di pratica dello yoga con Francesca Senette, Master 700RYT, insegnante di Hatha Yoga, Pranayama e Yoga Nidra, alternato a trekking e forest bathing nei boschi della valle. www.fassa.com

TRENTINO SKI SUNRISE

SNOW AND BREAKFAST AT FIRST LIGHT

28 dicembre - 8 marzo - Val di Fassa

Otto occasioni per vivere una discesa in pista alle prime luci dell'alba e una superba colazione in rifugio. La rassegna coinvolge le diverse skiarea e le scuole di sci della valle. www.fassa.com



ENROSADIRA TIME SUNSET APERITIFS

2 gennaio - 7 marzo - Val di Fassa

Quattro appuntamenti per ammirare il tramonto da punti panoramici d'eccezione: Sass Pordoi, San Pellegrino e Fuciade, il tutto accompagnato da un aperitivo in rifugio, a base di prodotti del territorio. www.fassa.com



CARNEVALE LADINO LADIN CARNIVAL

17 gennaio - 13 febbraio - Val di Fassa

Quasi un mese di riti irriverenti del "carnascer fascian", tra le espressioni più autentiche della culturale ladina. Gli storici gruppi di maschere della valle sono protagonisti di sfilate nelle piazze dei paesi e di esilaranti "mascherèdes" (rappresentazioni in lingua ladina) nei teatri. www.fassa.com

DOLOMITI SKI JAZZ MUSIC FESTIVAL ON THE SNOW

8 - 17 marzo, Val di Fassa

Questo festival porta artisti del panorama jazzistico internazionale ad esibirsi sulle terrazze di alcuni rifugi sulle piste da sci, ma anche nei teatri e nelle piazze di fondovalle. www.fassa.com



A TAVOLA CON LA FATA DELLE DOLOMITI LADIN GASTRONOMY WEEK

Marzo - Moena

Questa rassegna, tra le più apprezzate sulle Dolomiti, è una certezza per i foodies: gli chef dei ristoranti Malga Panna, Foresta, Rifugio Fuciade e Ostaria Tyrol presentano la freschezza della primavera nei loro menù. www.fassa.com

L'inverno delle meraviglie è in Val di Fassa

Una stagione di grandi eventi sportivi,
uno ski safari innovativo e tante esperienze
rigeneranti nella natura: ecco alcune delle
ragioni per scegliere questo territorio per
una vacanza sulla neve

di Enrico Maria Corno



È l'inverno delle meraviglie quello che vi aspetta in Val di Fassa. Una stagione caratterizzata, come non mai, dalle sfide. Da dicembre a marzo, si tengono qui molte gare di sci di livello internazionale, che raggiungono l'apice nei due superG di Coppa del Mondo di sci alpino femminile, il 24 e il 25 febbraio sulla pista "La VolatA" della Ski Area San Pellegrino.

Ma perché scegliere la Val di Fassa per le vostre vacanze invernali? Provate a stilare un elenco: rimarrete stupiti dalla quantità di ragioni. Vi piacerà venire, non solo perché qui ci sciano i grandi campioni e diventa una sfida con voi stessi provare a imitarli sugli stessi tracciati, ma anche perché questa valle è al centro delle Dolomiti e le piste sono panoramiche, con vista sul Catinaccio, sulla Marmolada, il Sassolungo, il Sella e il Pordoi. I numeri, sotto questo aspetto, non mentono: ci sono 210 chilometri di piste, adatte a tutti, su cui potete sciare dal 2 dicembre fino al 7 di aprile, esplorando in lungo e in largo due grandi comprensori, il "Val di Fassa - Carezza" e l'"Alpe Lusia - San Pellegrino", serviti da

un'ottantina tra seggiovie, cabinovie e funivie velocissime. Ben quattro sono gli skitour: non solo il Sellaronda che con ogni probabilità è il più famoso al mondo, ma anche lo Skitour Panorama, con cui fate il giro della valle sci ai piedi stupendovi delle scenografie che la natura ci ha donato, c'è poi il Giro della Grande Guerra che arriva quasi fino a Cortina, e anche il Sass Becé Tour che è garanzia di divertimento. Tutto questo non vi basta? Ci sono anche otto snowpark, cinque scuole di sci, tutte certificate dal "Sigillo d'oro" assegnato per l'alta qualità dell'insegnamento, e pure diversi "asili" e parchi giochi sulla neve, per la gioia dei vostri bambini. Quest'inverno, poi, potete provare anche "Val di Fassa Ski Wonders": il miglior modo per esplorare il territorio sci ai piedi, affrontando, nel corso di una settimana, ogni giorno uno skitour diverso sulle piste di Fassa e del Dolomiti Superski. Questo ski safari innovativo è studiato per regalarvi tutto il tempo per fare slalom, ammirare il paesaggio, assaporare la cucina ladina e le emozioni più intense. Se vi piace stare all'aria aperta non

solo sugli sci, aggiungete alla vostra lista delle motivazioni di una vacanza in valle, i tanti itinerari a piedi o con le ciaspole, oppure il "forest bathing" d'inverno: una vera sorpresa. E, dopo giornate trascorse all'aria frizzante dei mesi freddi, non lasciatevi sfuggire quelle della sorgente Aloch di Pozza, capitale termale delle Dolomiti. Due le opportunità a vostra disposizione: le Terme Dolomia, note per trattamenti e cure (convenzionate col servizio sanitario nazionale) e le QC Terme Dolomiti, più di 4.000 metri quadri di vasche idromassaggio, cascate d'acqua, bagni giapponesi e di vapore, saune e biosaune, stanze del sale e aree massaggi.

Andate, poi, alla scoperta dei borghi Fassani e della peculiarità della cultura ladina che vi stupiranno, dello shopping dei prodotti tipici e della gastronomia locale. La cucina della valle potrebbe diventare la prima ragione per un soggiorno da queste parti: la cura delle materie prime e la creatività degli chef Fassani vi convinceranno a tornare, più volte, per assaggiare molti piatti.

VAL DI FASSA SKI WONDERS: MOLTO PIÙ DI UNO SKI SAFARI TRADIZIONALE

Fantastiche giornate sugli sci, con la vista adagiata sui più bei panorami delle Dolomiti, l'olfatto rapito dal profumo dell'aria frizzantina d'alta quota, il tatto solleticato dai cristalli di neve, l'udito accompagnato dalla scia leggera sul manto nevoso e il gusto conquistato della gastronomia generosa dei rifugi. Tutto questo è "Val di Fassa Ski Wonders", l'innovativo tour sciistico che vi propone la Val di Fassa per farvi esplorare con tutti i sensi il territorio, sci ai piedi, nel corso di

una settimana. Questo ski safari, made in Val di Fassa, vi fa vivere un'esperienza immersiva sulla neve, con i tempi giusti per lo sci, le pause per contemplare le montagne e per gustare il cibo nei luoghi cult di Fassa e non solo, per godervi il dopo sci tra aperitivi al tramonto e acque termali. E, dulcis in fundo, farvi ammirare il cielo stellato, che solo l'alta quota sa donare. La proposta include, nel caso dell'esperienza settimanale: sei pernottamenti in hotel e uno in rifugio oppure due

notti in hotel e cinque in rifugio (con trattamento in mezza pensione), sei giorni di skipass Dolomiti Superski, ski tour accompagnati dai maestri delle scuole di sci della Val di Fassa, transfer bagagli da una struttura all'altra, transfer da e per l'aeroporto di Venezia, sorprese griffate Val di Fassa, ingresso al centro QC Terme Dolomiti di Pozza, aperitivi al tramonto in luoghi panoramici d'eccezione e, quando possibile, anche l'esperienza di Trentino Ski Sunrise, lo sci al sorgere del sole (info www.fassa.com).



THE WINTER OF WONDERS IS IN VAL DI FASSA

A winter of wonders is waiting for you in Val di Fassa. A season characterised, more than ever, by challenges. From December to March, here take place several international-level ski competitions, which reach the peak with two Women's Alpine Skiing World Cup superGs, on February 24th and 25th, on "La VolatA" slope, in San Pellegrino ski area. But why choosing Val di Fassa for your winter holidays? Try and make a list: you'll be amazed by the number of reasons. You'll like to be here not only because great champions ski here and it would be a challenge to yourselves to try

and imitate them on the same tracks, but also because this valley is in the centre of the Dolomites and the slopes are scenic. Numbers, in this respect, don't lie: there are 210 kilometres of slopes, on which you can ski from December 2nd to April 7th, exploring the two ski areas, "Val di Fassa - Carezza" and "Alpe Lusia - San Pellegrino", served by about eighty lifts. This winter, you can try out "Val di Fassa Ski Wonders", too: the best way to explore the territory skis-on, undertaking, over the course of a week, a different ski tour every day, on the slopes of Fassa and Dolomiti Superski. This innovative ski safari is designed to

give you all the time to slalom, enjoy the view, taste the Ladin cuisine and the most intense emotions. If you love to be outdoors but not only skiing, add to your list of reasons for a holiday in the valley the numerous walking and snowshoeing itineraries, or "forest bathing" in the winter: a real surprise. And after all the days spent in the brisk air of the cold months, don't miss out on some moments at Aloch spring in Pozza, Dolomites' thermal capital. Afterwards, you can go discover the hamlets and the Ladin culture, shopping for typical products, and the local gastronomy.

12 TESTIMONIAL DELLO SCI PER LA VAL DI FASSA

Capitanati dal veterano di Coppa del Mondo Stefano Gross, ecco gli sciatori fassani che nella stagione 2023-2024 gareggiano, nei circuiti mondiali ed europei, rappresentando la Nazionale di specialità con addosso i colori della valle ladina



CATERINA GANZ
Discipline: cross country skiing
Place and date of Birth: Cavalese, 13.11.1995
Residence: Moena
National Team member since: 2012
Ski club: G.S. Fiamme Gialle
Best result:
 WC - 5° Rel 4x5 km Falum (2023)
 f i



GIORGIA FELICETTI
Discipline: ski mountaineering, skyrunning
Place and date of Birth: Cavalese 7.1.1998
Residence: Canazei
National Team member since: 2014
Ski club: Bogn da nia
Best result:
 WC U23 Skialp - 2° general classification (2021)
 f i



GIOVANNI TICCÒ
Discipline: cross country skiing
Place and date of Birth: Cavalese, 16.2.2000
Residence: Moena
National Team member since: 2019
Ski Club: G.S. Fiamme Oro
Best result: WJC
 3° Real 4x5 km Oberwisnthal (2020)
 f i



ALESSANDRO CHIOCCHETTI
Discipline: cross country skiing
Place and date of Birth: Cavalese, 30.8.2001
Residence: Moena
National Team member since: 2019
Ski Club: G.S. Fiamme Gialle
Best result: Campionati Italiani Giovanili
 1° SP TC Falcade (2020)
 f i



STEFANO GROSS
Discipline: slalom
Place and date of Birth: Bolzano, 4.9.1986
Residence: Pozza di Fassa
National Team member since: 2005
Ski Club: G.S. Fiamme Gialle
Best result: WC - 1° SL ADELBODEN (2015)
Sito www.stefanogross.com
 f i



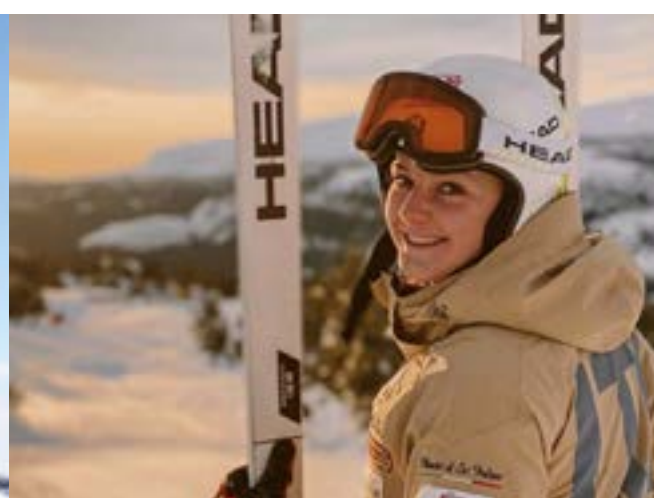
CHIARA MAZZEL
Discipline: para alpine skiing
Place and date of Birth: Cavalese, 19.3.1996
Residence: San Giovanni di Fassa (Vigo)
National Team member since: 2020
Guide: Fabrizio Casal
Best result: WC VISUALLY IMPAIRED
 1° SG - DH ESPAT (2023)
 f i



MARTINA AMBROSI
Discipline: ski jumping
Place and date of Birth: 7.4.2001, Trento
Residence: Trento
National Team member since: U.S. Dolomitica
Ski Club: U.S. Dolomitica
Best result: HS60
 3° Alpen Cup Chaux Neuve (2018)
 f i



EMIL ZULIAN
Discipline: snowboard slopestyle
Place and date of Birth: Cavalese, 22.8.1997
Residence: Pozza di Fassa
National Team member since: 2012
Ski club: Ski Team Fassa
Best result:
 EC - 1° BA Göttschen (2022)
 f i



MONICA ZANONER
Discipline: alpine skiing
Place and date of Birth: Cavalese, 14.4.1999
Residence: Campitello di Fassa
National Team member since: 2017
Ski club: Centro Sportivo Esercito
Best result:
 WJC - 3° DH Narvik (2020)
 f i



MIRKO FELICETTI
Discipline: snowboard parallel
Place and date of Birth: Cavalese, 15.7.1992
Residence: Moena
National Team member since: 2010
Ski club: U.S. Monti Pallidi
Best Result:
 WC - 1° PGS Blue Mountain (2020)
 f i



JANNES DEBERTOL
Discipline: freestyle ski cross
Place and date of Birth: Cavalese, 27.8.2002
Residence: Canazei
National Team member since: 2021
Ski Club: Ski Team Fassa
Best result:
 EC - 17° SX Passo San Pellegrino (2021)
 f i



CATERINA CARPANO
Discipline: snowboardcross
Place and date of Birth: Cavalese 19.3.1998
Residence: Pozza di Fassa
National Team member since: 2012
Ski club: Ski Team Fassa
Best result:
 YOG - 3° SBX Lillehammer (2016)
 f i

La Coppa del Mondo di sci alpino torna in Val di Fassa



Il 24 e 25 febbraio, al San Pellegrino, si disputano due superG femminili, e la valle ladina, con la nuova "Società Grandi Eventi Val di Fassa", la skiarea del passo, i tecnici, gli sci club e le scuole di sci del territorio, è al lavoro da mesi per preparare le gare

di Enrico Maria Corno

Fin dalla sua "nascita", la pista La VolatA è stata apprezzata dagli sciatori di Coppa del Mondo, a partire dall'americana Lindsey Vonn che in diverse occasioni si è allenata su questo tracciato, così come le italiane Sofia Goggia, Federica Brignone e Marta Bassino e i colleghi della nazionale Christof Innerhofer, Peter Fill e Dominik Paris.



Dopo l'esperienza più che positiva della stagione 2021, quando la Val di Fassa ha ospitato la Coppa del Mondo di sci alpino femminile recuperando tre gare annullate in precedenza, ora la Federazione Internazionale ha dato credito alla Val di Fassa e al comitato organizzatore locale inserendo ben due competizioni nel calendario ufficiale: «I prossimi 24 e 25 febbraio sono previsti due superG femminili sulla pista La VolatA che dal Col Margherita arriva a Passo San Pellegrino», spiega Renzo Minella, consigliere della Società Grandi Eventi Val di Fassa, al lavoro da mesi in vista dell'importante evento sportivo. Fausto Lorenz, presidente della Grandi Eventi e dell'Azienda per il Turismo della Val di Fassa, assieme a Minella e a Mauro Vendruscolo, presidente della Ski Area San Pellegrino, lo scorso novembre ha presentato le gare

nel corso di diverse manifestazioni. Fra queste, l'incontro con la stampa nazionale dal titolo "Val di Fassa Wonders" organizzato a Milano da Apt Val di Fassa e quello del Dolomiti Superski, sempre a Milano, dedicato alle cinque competizioni di Coppa del Mondo di sci alpino, in programma nel vasto comprensorio durante l'inverno 2023-2024. «Siamo gli ultimi arrivati nel calendario ufficiale e siamo onorati di far parte ora di questo gruppo di stazioni - Cortina, Alta Badia, Gardena e Kronplatz - che hanno fatto la storia della Coppa del Mondo e fino ad oggi hanno tenuto alto il nome delle Dolomiti. La Val di Fassa è una delle destinazioni più importanti, tanto che registra oltre 4.000.000 di presenze all'anno, 288 strutture alberghiere, sei skiarea e ben cinque valichi che ci mettono

facilmente in collegamento con il resto delle Dolomiti», precisa Minella, forte di numeri che accreditano ulteriormente la località, a livello internazionale. Fin dalla sua "nascita", la pista La VolatA è stata molto apprezzata dagli sciatori di Coppa del Mondo, a partire dalla campionessa americana Lindsey Vonn che in diverse occasioni si è allenata su questo tracciato, assieme alla nazionale italiana femminile - con Sofia Goggia, Federica Brignone e Marta Bassino che qui sono di casa - e pure a quella maschile, con in testa Christof Innerhofer, Peter Fill e Dominik Paris. «La VolatA è stata inaugurata nel 2017 e ha uno sviluppo di circa 2.300 metri con 630 metri di dislivello. Parte dai 2.514 metri del Col Margherita, località servita dall'omonima funivia, e arriva al Passo San Pellegrino, a quota 1.879 metri.

Dopo l'ufficialità delle due competizioni, sono stati realizzati ulteriori lavori di sistemazione del tracciato, che è stato allungato di quattro o cinque porte per renderlo ancora più appassionante per le atlete e per il pubblico», sottolinea Mauro Vendruscolo. Mentre in valle si lavora senza tregua, in vista delle gare, il programma di massima è già definito e prevede la disputa del primo superG di sabato 24 alle ore 11, quindi in piazza a Moena, alle 18, c'è la cerimonia di premiazione per gli atleti che salgono sul podio, alzando un trofeo creato dagli studenti del Liceo Artistico Giuseppe Soraperra

di San Giovanni di Fassa - Sèn Jan. Sempre quella sera, a Moena, si effettua la consegna dei pettorali per la gara del giorno seguente. Domenica 25 febbraio, sempre alle 11, prende il via il secondo superG la cui premiazione avviene sul parterre della pista, a fine competizione. Sono in vendita 700 biglietti per assistere alla gara dalla tribuna all'arrivo (al prezzo di 15 euro; tutte le informazioni sul sito www.valdifassaskiworldcup.it) ed è prevista un'area accessibile al pubblico in partenza dove si possono vedere, da vicino, le atlete lanciarsi dal cancelletto.

Mauro Vendruscolo: «Dopo l'ufficialità dei due superG, sono stati realizzati ulteriori lavori di sistemazione della pista La VolatA, che è stata allungata di quattro o cinque porte per renderla ancora più appassionante per le atlete e per il pubblico».



DUE GARE TANTI PROTAGONISTI

Il 24 e il 25 febbraio su La VolatA sono le donne jet a prendere tutta la scena, com'è giusto che sia. Ma nei giorni precedenti ai due superG, sono diverse le persone che mettono a disposizione professionalità e competenze per il buon risultato della manifestazione sportiva. Come in occasione dei Campionati Mondiali Junior e della Coppa del Mondo 2021, per l'evento del prossimo febbraio 2024 il mondo del volontariato e dell'associazionismo della Val di Fassa ha un ruolo primario nel Comitato Organizzatore. Sono

coinvolti infatti: tre sci club Fisi, quali Ski Team Fassa, Us Monti Pallidi, FassActive; cinque scuole di sci valligiane, precisamente Moena Dolomiti, Canazei Marmolada, Campitello, Vigo di Fassa Passo Costalunga e Vajolet Pozza di Fassa; due gruppi sportivi militari come Gs Fiamme Oro di Moena e Gs Fiamme Gialle di Predazzo. A dare un contributo prezioso anche molti volontari di Fassa, e non solo, che rappresentano il valore aggiunto di una squadra di successo.



ALPINE SKIING WORLD CUP BACK TO VAL DI FASSA

After the more-than-positive experience of season 2021, when Val di Fassa hosted Women's Alpine Skiing World Cup, making up for three previously cancelled races, now the International Federation has given credit to Val di Fassa and the local organising committee inserting two competitions in the official schedule: «These coming 24th and 25th of February, there will be two women's superGs on La VolatA slope, which from Col Margherita arrives to Passo San Pellegrino», explains Renzo Minella, council member of Val di Fassa Major Events Company, which has been working for months in view of this important sports event. Fausto Lorenz, president of the Major Events' and of Val di Fassa Tourist

Board, together with Minella and Mauro Vendruscolo, president of San Pellegrino ski area, last November presented the races during several events. «Val di Fassa is one of Dolomites' most important destinations, so much so that it registers more than 4.000.000 tourists every year, 288 hotel facilities, six ski areas and five passes connecting it to the rest of the Dolomites», points out Minella, backed by numbers that further validate the location internationally.

While in the valley the works proceed, in view of the races, the outline programme is already defined, and it expects the holding of the first superG on Saturday 24th at 11 a.m. Then, in the square of Moena, at 6 p.m., there'll be the prize-

giving ceremony for athletes taking the podium, raising a trophy created by the students of Giuseppe Soraperra Art School of San Giovanni di Fassa - Sèn Jan. That evening, in Moena, the bib delivery for the following day's competition will take place, too. On Sunday, 25th of February, at 11 a.m., the second superG gets underway, and the prizegiving will take place on the slope parterre, at the end of the competition.

700 tickets are on sale to watch the race from the gallery at the finish (info www.valdifassaskiworldcup.it) and there's also going to be a publicly accessible area at the start, where one can see closely the athletes jumping out the starting gate.



Chiara Costazza campionessa di slalom

L'ultima azzurra a vincere in Coppa del Mondo tra i pali stretti è di Pozza e oggi è istruttrice di sci e aiuto istruttrice di alpinismo al Centro di Addestramento Alpino della Polizia a Moena

di Enrico Maria Corno

Tutta la Val di Fassa l'ha applaudita ed incitata per quasi vent'anni, seguendola in ogni gara a cui abbia partecipato in giro per il mondo. Il 29 dicembre 2007 a Lienz in Austria ha ottenuto la sua unica vittoria in Coppa del Mondo, in uno slalom. Oggi - a quasi cinque anni dal suo ritiro dalla attività agonistica - Chiara Costazza ci racconta cosa sta facendo e ci dice la sua sul momento

delle sciatrici azzurre a due anni dalle Olimpiadi di Milano-Cortina 2026. **Chiara, com'è la tua vita oggi, sei tornata in Fassa o sei ancora sempre in giro per il mondo?**


«Dopo tanti anni trascorsi a viaggiare, mi piace l'idea di restare nella mia valle. Io sono originaria di Pozza di Fassa. Al termine della mia carriera sono rimasta nelle Fiamme Oro che

sono sempre state il mio gruppo sportivo di appartenenza e ho fatto un paio d'anni l'allenatrice. Poi ho chiuso definitivamente con il mondo delle gare e ora mi dedico ai ruoli ordinari di istruttore di sci alpino in inverno e aiuto istruttore di alpinismo d'estate al Centro di Addestramento Alpino della Polizia di Moena. Insegno ai colleghi a stare in montagna che poi è ciò che amo».



APRES SKI PARADIS

**APERITIVI - BIRRA - MUSIC & PARTY
OPEN 14.30 - 20.30**

Strèda de Ciampac 2 - CANAZEI (TN)
Tel. 0462.601482 - christian@
skiparadis.com  
www.skiparadis.com

NEW BAR ZONE



ALPE LUSIA — SAN PELLEGRINO

DOLOMITES

100 KM DI PISTE COLLEGATE DAL NUOVO SKIBUS LOOP: NON PERDETEVI LO SKITOUR DISCOVER ALPE LUSIA/SAN PELLEGRINO

DI SCOVER

ALPE LUSIA — SAN PELLEGRINO
DOLOMITES

DOLOMITI SUPERSKI

Hai ancora contatti con l'ambiente della Nazionale?

«Ho vissuto molti anni fianco a fianco con Federica Brignone, Sofia Goggia e Marta Bassino e ho sempre avuto grande simpatia per le nuove leve. Ci sentiamo di tanto in tanto e quando ogni anno la squadra viene in valle per un periodo di allenamento - le discipline tecniche allo Ski Stadium Aloch e le discipline veloci al Passo San Pellegrino - ho la possibilità di andare a trovarle e salutarle di persona. E poi quest'anno abbiamo anche due date fisse nel calendario della Coppa del Mondo: sabato 24 e domenica 25 febbraio le ragazze correranno due superG sulla pista La VolatA che dal Col Margherita scende proprio verso il Passo San Pellegrino. Sarà l'occasione per tutti per andare a vederle e applaudirle».

Già perché negli ultimi anni le azzurre di gigante, superG e discesa libera hanno ottenuto risultati incredibili

mentre quelle dello slalom - che poi era la tua disciplina favorita - non vanno sul podio da tempo immemore. Anzi, proprio tu sei stata l'ultima azzurra a vincere in questa specialità, ben 16 anni fa, peraltro a distanza di ben dieci anni dalla precedente vittoria italiana nella specialità, ottenuta da Lara Magoni nel 1997.

«Lo slalom è sempre stato il tallone d'Achille della Federazione, anche quando gareggiavo io. È una specialità molto difficile, anche se si viaggia a velocità inferiori rispetto alle altre. Lo slalom è pieno di insidie: lavori bene, ti prepari bene, prendi fiducia ma poi basta un palo mancato di un paio di centimetri che ti cade il mondo addosso e a livello psicologico è tutto da rifare. Nessuno sa perché a noi vada sempre così male: manca il training di una atleta vincente e per tornare sul podio manca una atleta con tante qualità allenabili ma anche un dna fuori dal comune che

la renda speciale e vincente. Da poco sono entrata nel direttivo dello Ski Team Fassa: non ho ancora conosciuto bene i nostri atleti ma cercherò di capire se qualcuno di loro ha un talento innato e se sarà in grado di tirare fuori quel qualcosa in più per fare la differenza».

*Chiara Costazza:
«Lo slalom è una specialità piena di insidie: ti prepari bene, prendi fiducia ma poi basta un palo mancato di un paio di centimetri che ti cade il mondo addosso e a livello psicologico è tutto da rifare».*



CHIARA COSTAZZA SLALOM CHAMPION

The entire Val di Fassa has applauded and supported her for almost twenty years, following her in every single race around the world. On the 29th of December 2007, in Lienz in Austria, she achieved her only victory in the World Cup, in a slalom race. Today – almost five years after her withdrawal from the competitive activity – Chiara Costazza tells us what she's doing and what she thinks about the situation of Italian female skiers, two years away from the Olympics of Milano-Cortina 2026.

Chiara, how is your life today, are you back to Fassa or are you still travelling around the world?

«After so many years travelling, I like the idea of staying in my valley. I am from Pozza di Fassa. At the end of my career, I remained in the Fiamme Oro, my sports group, and I was a coach for a couple of years. Then, I was done with the racing world, and now I am a ski instructor in the winter and an assistant mountaineering instructor in the summer at the Alpine

Police Training Centre in Moena».

Are you still in touch with the national team?

«I lived many years side by side with Federica Brignone, Sofia Goggia, and Marta Bassino, and I've always had great fondness for the new recruits. We talk every now and then and every year, when they come training to the valley, I get the chance to meet and greet them in person».

You were the last Italian female skier to win in this discipline, 16 years ago.

«Slalom has always been Achille's heel of the Federation, even when I was racing. It's a difficult discipline, full of pitfalls: you work well, train well, gain confidence, and then all it takes is one missed pole by a couple of inches and the world falls apart: on a psychological level, everything must be redone. Today, to get back on the podium, there's lack of an athlete with coachable qualities, but also with an uncommon DNA that makes her winning».



Chiara Costazza

Trentino Ski Sunrise: chi primo arriva...

In Val di Fassa, per te, ci sono otto appuntamenti con lo sci all'alba per goderti il sole che illumina le cime, una pista appena battuta e una strepitosa colazione in rifugio



ARTIGIANI ASSOCIATI
TISLERAI

Vendita mobili e
arredo su misura

Strada de la Comunità
de Fiem 34, Moena (Tn)
info@tislerai.com
www.mobilitificioartigiani.it
Tel. 0462 .573231



Dopo che hai vissuto un Trentino Ski Sunrise in Val di Fassa, tutto il resto è noia. Ecco perché, dopo la prima volta, non vorrai perdertene nemmeno uno. E, nell'inverno 2023 - 2024, sei fortunato perché, tra dicembre e marzo, sono ben otto gli appuntamenti, con lo sci al sorgere del sole, che ti lasciano estasiato. Il programma? È simile ma al contempo diverso, perché vivi un'esperienza nuova in ogni skiarea con impianti, pista e rifugio differenti. Ecco cosa ti aspetta: sali in quota, quando è ancora buio (tra le 5.45 e le 6.30 a seconda del mese), con un impianto di risalita aperto appositamente per te, sei in prima fila in un punto panoramico a goderti la nascita di un nuovo giorno, quando il sole bacia le cime delle Dolomiti colorandole di rosa, sei il primo a lasciare la scia su una pista liscia come il velluto e, poi, vivi il lusso di accomodarti in un rifugio che apre le porte per te, ti riscalda e ti coccola con sapori genuini. Durante l'esperienza sei accompagnato dai maestri delle scuole di sci della Val di Fassa e non pensi che a goderti il momento: sciare con una luce che, così, in pista non l'hai mai vista prima. Quest'anno, poi, la rassegna si rinnova con importanti novità a partire proprio dal primo appuntamento: il 28

dicembre nella skiarea Belvedere di Canazei sali con la funivia Alba - Col dei Rossi, ammira l'alba su Marmolada, Sassolungo e Sella e poi sci ai piedi, con i maestri della scuola di sci di Canazei, scendi fino a Pecol, dove fai una ricca colazione al Gran Bar, che partecipa per la prima volta alla rassegna. Il 4 gennaio, da Campitello con la funivia arrivi al Col Rodella, ammira il sorgere del sole da lassù, dopodiché con i maestri della scuola di Campitello scii fino alla Baita Rodella, altro splendido rifugio novità di quest'inverno. Il 25 gennaio, invece, dal Passo San Pellegrino raggiungi con la funivia il Col Margherita, dove dopo aver atteso i primi raggi del sole scendi in pista con i maestri di sci di Moena e, al rientro, ti attende la colazione unica del Rifugio InAlto dello chef Alfio Ghezzi. Il 21 febbraio torna, dopo qualche anno d'assenza, l'appuntamento nella skiarea Alpe Lusia: sali con la cabinovia Ronchi - Le Cune fino alla località panoramica, scendi sul tracciato appena tirato a lucido, con i maestri di Moena, e fai colazione nell'accogliente Chalet Valbona. L'8 marzo, celebri la festa della donna nella skiarea Ciampac di Alba di Canazei, con ascesa in cabinovia e seggiovia fino alla Sella Brunech dove attendi che il sole spunti da

dietro le cime, poi giù tutto d'un fiato, con i maestri di Canazei, fino alla colazione che ti aspetta al Rifugio Crepa Neigra, ultima new entry di questo strepitoso #trentinoskisunrise. Gli altri appuntamenti, che ritornano con la garanzia di alta qualità, sono: il 7 febbraio nella skiarea Buffaure di Pozza, dove arrivi con cabinovia e seggiovia fino al Col de Valvacin, vedi l'alba, fai slalom assieme ai maestri della scuola di Pozza e una colazione da favola al Rifugio El Zedron. Il 14 febbraio festeggi, sin dalle prime luci del sole, con la persona amata San Valentino, nella skiarea Catinaccio, salendo con la funivia da Vigo, ammirando il sole che infiamma le Torri del Vajolet, sciando con i maestri Vigo e assaporando la mitica colazione della Baita Checco. Il 2 marzo torni nella skiarea San Pellegrino, salendo in quota con la seggiovia Costabella, sciando con i maestri di Moena fino alla Baita Paradiso dove fai il pieno d'energia con l'eccezionale ristoro della Baita. Non scii? Che importa: cinque esperienze fassane di #trentinoskisunrise sono aperte a tutti (precisamente quelle del 25 gennaio, 7, 14 e 21 febbraio e del 2 marzo). Info e iscrizioni agli appuntamenti: www.fassa.com.

APPUNTAMENTI CON LO SCI ALL' ALBA

28 DICEMBRE

SKIAREA BELVEDERE DI CANAZEI

- Funivia Alba - Col dei Rossi / Pista Kristiania
- Scuola Sci Canazei Marmolada
- Gran Bar Pecol

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Canazei
T 0462 609600 - infocanazei@fassa.com

4 GENNAIO

SKIAREA COL RODELLA DI CAMPITELLO

- Funivia Col Rodella / Pista 3-Tre
- Scuola Sci Campitello
- Baita Rodella

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Campitello
T 0462 609620
infocampitello@fassa.com

25 GENNAIO

SKIAREA SAN PELLEGRINO DI MOENA

- Funivia Col Margherita / Pista Col Margherita
- Scuola Sci Moena Dolomiti
- Rifugio InAlto

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Moena
T 0462 609770 - infomoena@fassa.com
Evento aperto ai non sciatori

7 FEBBRAIO

SKIAREA BUFFAURE DI SÈN JAN DI FASSA - POZZA

- Cabinovia Buffaure / Pista Valvacin
- Scuola Sci Vajolet
- Rifugio El Zedron

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Pozza
T 0462 609670 - infomoena@fassa.com
Evento aperto ai non sciatori

14 FEBBRAIO

SKIAREA CATINACCIO DI SÈN JAN DI FASSA - VIGO

- Funivia Catinaccio / Pista Thöni
- Scuola Sci Vigo di Fassa
- Baita Checco

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Vigo
T 0462 609700 - infomoena@fassa.com
Evento aperto ai non sciatori

21 FEBBRAIO

SKIAREA ALPE LUSIA DI MOENA

- Cabinovia Ronchi
- Le Cune / Pista Fiamme Oro 2
- Scuola Sci Moena Dolomiti
- Chalet Valbona

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Moena
T 0462 609770 - infomoena@fassa.com
Evento aperto ai non sciatori

2 MARZO

SKIAREA SAN PELLEGRINO DI MOENA

- Seggiovia Costabella / Pista Paradiso
- Scuola Sci Moena Dolomiti
- Baita Paradiso

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Moena
T 0462 609770 - infomoena@fassa.com
Evento aperto ai non sciatori

8 MARZO

SKIAREA CIAMPAC DI ALBA DI CANAZEI

- Cabinovia Ciampac / Pista Sella Brunech
- Scuola Sci Canazei Marmolada
- Rifugio Crepa Neigra

Info e iscrizioni www.fassa.com
Ufficio turistico Alba di Canazei
T 0462 609550 - infocanazei@fassa.com



A #trentinoskisunrise sei il primo a lasciare la scia su una pista liscia come il velluto e, poi, vivi il lusso di accomodarti in un rifugio che apre le porte per te, ti riscalda e ti coccola con sapori genuini.



TRENTINO SKI SUNRISE AWAITS YOU

After you've experienced a Trentino Ski Sunrise in Val di Fassa, anything else will be a bore. That's why, after the first time, you won't want to miss one. And, in winter 2023 - 2024, you're lucky because, between December and March, there are eight appointments with skiing at sunrise, that'll leave you enraptured. The programme? It's similar, yet different, because in every ski area you'll live a new experience with different lifts, slopes, and huts. This is what awaits you: you'll climb up when it's still dark (between 5.45 and 6.30 a.m. depending on the month), with a lift open specifically for you, you'll be on the front row in a panoramic point to enjoy the beginning of a new day, when the sun kisses Dolomites' summits, turning

them pink, you'll be the first to leave a mark on the velvet-smooth slope and, afterwards, you'll experience the luxury of getting comfortable in a hut open just for you, pampering and warming you up with genuine flavours. During the experience, you're accompanied by the instructors of Val di Fassa's ski schools and all you think about is enjoying the moment: skiing in a light that you've never seen before. Here are the dates to mark in your diary: December 28th, Canazei's Belvedere ski area, Kristiania slope, breakfast at Gran Bar; January 4th, Campitello's Col Rodella ski area, 3-Tre slope, breakfast at Baita Rodella; January 25th, Moena's San Pellegrino ski area, Col Margherita slope, breakfast at InAlto; February 7th,

Pozza's Buffaure ski area, Valvacin slope, breakfast at El Zedron. February 14th, Vigo's Catinaccio ski area, Thöni slope, breakfast at Baita Checco; February 21st, Moena's Alpe Lusia ski area, Fiamme Oro 2 slope, breakfast at Chalet Valbona; March 2nd, Moena's San Pellegrino ski area, Paradiso slope, breakfast at Baita Paradiso. March 8th, Alba's Ciampac ski area, Sella Brunech slope, breakfast at Crepa Neigra. You don't ski? No big deal: five experiences of #trentinoskisunrise are open to everyone (more precisely, on January 25th, February 7th, 14th and 21st, and March 2nd). Info and enrolments on www.fassa.com.



Martin ed Herbert Federa: da 0 a 2222 metri

I due fratelli che gestiscono la Baita Rodella, nell'omonima skiarea, sono partiti da zero per un'avventura imprenditoriale che ha trasformato il fienile dei nonni, dove giocavano da bambini, in uno splendido rifugio

di Elisa Salvi

*Martin ed Herbert:
«Siamo convinti che in questo
luogo, tra Fassa e Gardena,
arriverà sempre gente
perché è un punto
panoramico eccezionale».*



Martin e Herbert Federa

Primi ad arrivare, ultimi ad uscire. Si prendono cura della Baita Rodella a 2222 metri con grande attenzione, perché per Martin ed Herbert Federa questa struttura è molto più di un "semplice" rifugio. È la loro casa, molto diversa da com'era quarant'anni fa. Allora era una baita con fienile e stalla, di proprietà dei nonni, dove i due fratelli di Laion, vicino Ortisei, trascorrevano tutta l'estate. In questo luogo straordinario, al confine tra la Val di Fassa e la Val Gardena, hanno maturato i ricordi più cari: d'estate erano le corse a perdifiato sui prati ai piedi del Sassolungo, così come i suoni e i silenzi della natura, resi un po' opachi solo ad agosto per l'arrivo dei turisti. D'inverno, invece, le sciate di ogni domenica sui declivi imbiancati assieme a papà e mamma. Sempre qui, da ragazzi - 21 anni Martin e 18 Herbert, uno elettricista e l'altro perito metalmeccanico - nel maggio del 1999 si sono inventati un

futuro inimmaginabile, solo fino a qualche anno prima. «Siamo partiti, letteralmente, da zero - raccontano i fratelli, che oggi hanno 47 e 44 anni - nessuno in famiglia aveva attività di ristorazione. Papà, nei primi anni Novanta, aveva presentato la richiesta di cambiare destinazione d'uso al fienile e dopo un po' ci hanno concesso i permessi. Ma lui, che sarebbe andato in pensione pochi anni dopo, ci ha lasciato liberi di scegliere se occuparci della nuova attività o proseguire in maniera diversa con le nostre vite». Così il fienile con la stalla sono diventati il primo ristoro: «Allora avevamo sei tavoli all'interno e un piccolo banco bar, nient'altro. Dopo alcuni anni, abbiamo realizzato un magazzino interrato per le provviste per riuscire a lavorare meglio, perché la cucina era davvero misurata. Per il resto si stava bene, sono stanti anni belli anche quelli: la clientela era diversa, amava la genuinità della montagna. In fondo, era

tutto più semplice». I due fratelli sono cresciuti professionalmente assieme alla struttura, seguendo corsi, studiando e sperimentando ricette, specie Martin che da 26 anni è lo chef che delizia tutti con i piatti della tradizione ladina e mediterranea (ricette di pesce comprese). «Nel corso degli anni è aumentata la richiesta di professionalità e qualità del servizio. Perciò ci siamo dati da fare». Mai con le mani in mano, d'estate, quando la baita restava chiusa (negli ultimi anni è aperta anche nel periodo estivo) Herbert e Martin hanno fatto altri mestieri per guadagnare denaro da investire nella loro attività. «Ci sono stati momenti duri e abbiamo fatto sacrifici. Abbiamo trovato un equilibrio anche tra di noi dividendoci i compiti. Certo, lavorare tra fratelli ha un vantaggio: ci si confronta apertamente su tutto e ci si può fidare l'uno dell'altro, concentrandosi sull'attività e la gestione del personale». Grazie al



loro affiatamento, nel 2017, Martin ed Herbert fanno il grande salto: ampliano la baita, che oggi d'inverno, quando il cielo è carico di fiocchi, accoglie al suo interno fino a un centinaio di sciatori. «Dopo la ristrutturazione il lavoro è migliorato molto, perché abbiamo equilibrato le presenze degli ospiti all'interno e all'esterno sulle terrazze, che sono prese d'assalto quando c'è bel tempo». Essere nel pieno del Sellaronda aiuta senz'altro: «Questa è una zona sciistica tra le migliori al mondo, come ci conferma ogni inverno la clientela internazionale che ospitiamo a pranzo e a cena, d'inverno andando a prendere i clienti con il gatto delle nevi un paio di volte la settimana a Passo Sella. Negli ultimi anni, le presenze sono cresciute molto anche d'estate. Certo gli equilibri tra le

stagioni potrebbero mutare, con i cambiamenti climatici i periodi estivi e autunnali potrebbero rafforzarsi. Crediamo, comunque, che in questo luogo, tra Fassa e Gardena, arriverà sempre gente perché è un punto panoramico eccezionale». Herbert e Martin guardano con speranza al futuro della Baita e, come il loro padre, lasceranno i loro figli (ne hanno due ciascuno) liberi di scegliere se proseguire o meno con quest'attività: «Dovranno passare ancora almeno quindici anni prima che si ponga la questione, ma la nostra esperienza ci insegna che servono entusiasmo e attitudine al cambiamento per gestire un rifugio. Quindi i nostri figli, se vorranno proseguire con la storia della Baita Rodella, dovranno essere consapevoli che le attività di famiglia richiedono l'impegno e l'amore che ci stiamo mettendo noi».

OUR BAITA RODELLA

The first ones in, the last ones out. They take very good care of Baita Rodella, because to Martin and Herbert ... this building is so much more than a "simple" hut. It's their home, very different than it was forty years ago. Back then, it was just a cabin with barn and shed, belonging to their grandparents, where the two brothers from Laion, near Ortisei, used to spend the summer. In this extraordinary place, on the border between Val di Fassa and Val Gardena, they developed their fondest memories: in the summer, it was running wild in the fields at the foot of Sassolungo, as well as nature's sounds and silence, made a little opaquer in August with the arrival of tourists. In the winter, it was skiing on Sundays on the white slopes with mum and dad. Always here, when Martin was 21 and Herbert 18 – one an electrician and the other a metalworker –, in May

1999 they invented a future that would have been inconceivable just a few years back. «We started literally from scratch – say the brothers, who are now 47 and 44 – nobody in our family had ever been in the catering business». Just like that, the barn with its shed became the first refreshment point: «Back then, we had nothing more than six indoor tables and a small bar counter. After a few years, to work better, we created an underground warehouse for the supplies, because the kitchen was really tight». The two brothers have grown professionally along with the building, attending classes, studying, and experimenting with the recipes, especially Martin, who has been delighting everybody with typical Ladin and Mediterranean dishes for 26 years. Thanks to their synergy, in 2017, Martin and Herbert took the leap: they expanded

the cabin, that during the winter, when the sky is full of snowflakes, can now host up to a hundred skiers inside. «After the renovation, the work has increasingly got better, because we harmonized the presence of guests indoors and on the outdoor terraces». Being in the centre of Sellaronda, it goes without saying, helps a lot. «This is one of the best ski areas in the world, as the international clientele that we host proves us every winter».

Martin ed Herbert: «Questa è una zona sciistica tra le migliori al mondo, come ci conferma ogni inverno la clientela internazionale che ospitiamo a pranzo e a cena».

Decrestina.it

Giochi di società e giocattoli per tutte le età

www.decrestina.it . Strada da Palua, 21 . Soraga di Fassa (TN)

+39 0462 768 174

Complements d'arredo

di pregio e curata realizzazione artigianale

f

Caseificio Sociale Val di Fassa



L'arte casearia, tramandata da generazioni di casari, fa sì che il latte di montagna degli allevatori della Val di Fassa venga trasformato in gustosi formaggi a latte crudo o pastorizzato. Dal Cuor di Fassa al Marmolada, dal Puzzone di Moena D.O.P. fino al Trentingrana. Nei nostri punti vendita potete trovare un'ampia scelta di formaggi di produzione propria, la novità dello Yogurt marchiato "Val di Fassa" e tanti altri prodotti della gastronomia trentina. Nel punto vendita di Campitello, inoltre, potrete gustare ottimi taglieri o panini con i nostri formaggi e i salumi nostrani, e lo squisito Frozen-Yogurt, prodotto con il nostro Yogurt.

S. Giovanni di Fassa (TN) fr. Pera
Strada Dolomites, 233
Campitello di Fassa (TN)
Strèda de Pent de Sera, 17
Contatti: Tel: +39 0462764076
info@caseificiosocialevaldifassa.it
shop online: www.formaggidimontagna.com
Facebook: Mèlga De Fascia
Instagram: Caseificio Val di Fassa

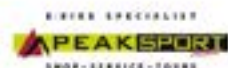


SKI RENT
DEPOT
BOOTFITTING
SKI SERVICE
SHOP



Con Jupiter miglioriamo il nostro noleggio sci

Grazie all'acquisizione dell'Impianto di manutenzione per sci e snowboard **Jupiter** siamo in grado di **migliorare ancora di più la qualità del nostro servizio**



**Noleggio sci Rent & Go a Canazei:
massima qualità... garantita!**

Strèda de Pareda 83 - CANAZEI (Tn) - T +39 0462 600247 - info@peaksport.tn.it
WhatsApp +39 338 1446711 - Sede operativa: di fronte Funivia "Belvedere"



My Sweet Home Hotel, per lavoratori

Aperta il 15 dicembre a Vigo, una struttura alberghiera per lavoratori temporanei, del turismo e non solo

Trentacinque camere, tra singole, doppie, doppie con cucina e loft, per un totale di ottanta posti letto. Tutto questo è il "My Sweet Home Hotel" di Vigo, la struttura a prezzi agevolati, dedicata ai lavoratori della Val di Fassa, impegnati nella filiera del turismo, ma non solo. Un'importante novità, per far fronte alla carenza di alloggi per i lavoratori stagionali, che sta destando interesse a livello nazionale.

"My Sweet Home Hotel", aperto il 15 dicembre, è il frutto di un investimento di circa 3 milioni di

euro di una cordata di imprenditori locali riuniti nella Santa Giuliana srl, che ha acquistato il vecchio albergo Santa Giuliana (abbattuto per costruire il nuovo in pochi mesi). Questo hotel tre stelle è realizzato secondo i principi della bioedilizia di "CasaClima", coinvolgendo ditte e artigiani valligiani e trentini. Agli ospiti mette a disposizione anche una zona per lo smart working, una cucina condivisa con sala lounge e alcuni tavoli, un giardino, un'area lavanderia con lavatrici e asciugatrici a gettone, un paio di distributori automatici

per bevande calde e fredde, snack dolci e salati e tutti i prodotti che capita di scordarsi di portare in hotel: dentifricio, spazzolino, bagnoschiuma e quant'altro. Nella struttura si può soggiornare secondo la formula "short stay", da 2 a 21 notti, e "long stay", da un mese a un anno di permanenza (con possibilità di rinnovo del contratto). Il costo, a notte per persona, è a partire da 10 euro e può arrivare fino a 100 euro in base ai servizi scelti, come il numero di volte in cui si desidera che la stanza venga riassetata, la quantità di kit biancheria affittati, l'utilizzo del

«Il My Sweet Home Hotel è altamente tecnologico e digitalizzato, così che gli ospiti lo possano vivere in quasi completa autonomia».

parcheggio coperto, l'abbonamento ai locali di deposito (che fungono da guardaroba o ripostiglio) nel seminterrato ad uso esclusivo. «Si tratta di una risposta significativa, benché ancor minima - spiega Maurizio Detomas, presidente di

Santa Giuliana srl - alla carenza di alloggi per lavoratori. Un primo passo che speriamo sia seguito da altri imprenditori locali, ma anche da iniziative mirate della Provincia di Trento per favorire la permanenza sul territorio del personale necessario al settore turistico, dagli hotel, agli impianti di risalita, alle ditte di edilizia, arredo e artigianato che richiamano lavoratori in particolari periodi dell'anno, ma anche alla scuola e alla sanità».

Altra particolarità di My Sweet Home Hotel è il fatto che è altamente tecnologico, digitalizzato e si vive in quasi completa autonomia: «Quando l'ospite arriva - spiega Pietro Baio, responsabile commerciale dell'albergo - riceve un codice per aprire l'ingresso ed effettuare il check-in online in modo da accedere alla camera, entrare e

uscire liberamente senza la presenza del personale che troviamo di solito in albergo. A supporto degli ospiti, c'è un custode che supervisiona la struttura, effettua manutenzioni semplici, in caso di necessità contatta artigiani e tecnici e gestisce i rapporti tra ospiti e appaltatori, come le ditte delle pulizie». Inutile dire che questo hotel, ancor prima di aprire, è andato sold-out quasi fino ad aprile e continua a ricevere prenotazioni per i mesi successivi: «Naturalmente favoriamo le permanenze lunghe - precisa Baio - e stiamo testando una struttura che abbiamo ideato partendo dalle nostre necessità, perciò sono possibili cambiamenti in futuro. Siamo orgogliosi, però, di quanto fatto finora e dell'interesse che questa soluzione sta creando ben oltre i confini della Val di Fassa».

THE NEW HOTEL FOR WORKERS

Thirty-five rooms, including singles, doubles, doubles with kitchen, and lofts, for a total of eighty beds. This is "My Sweet Home Hotel" in Vigo, the facility with preferential prices, dedicated to Val di Fassa's workers, whether engaged in the tourism sector or not. An important innovation, to cope with the lack of lodging for seasonal workers, which is arousing interest on a national level. "My Sweet Home Hotel", open from December 15th, is the outcome of a 3-million-euros investment by a group of local businessmen, reunited in the Santa Giuliana srl, which bought the former Santa Giuliana hotel (demolished to build the new one in a matter of months). This three-star hotel has been built following "CasaClima" green building principles, involving local companies and artisans.

Guests are also provided with a remote working area, a shared kitchen with lounge area and some tables, a garden, a laundry room with coin-operated washing machines and dryers, a couple of vending machines for hot and cold beverages, sweet and savoury snacks, and all the products that one might forget to bring to the hotel: toothpaste, toothbrush, shower gel, and more. In the facility it's possible to have a "short stay", from 2 to 21 nights, or a "long stay", from one month to one year (with possibility of contract renewal). The fare, per night per person, starts from 10 euros and can go up to 100 euros, depending on the chosen services, such as how many times you want your room to be tidied up, the number of rented laundry kits, the use of the parking garage, the subscription

to the storage premises (which serve as wardrobe or closet) in the basement for exclusive use. Another peculiarity of My Sweet Home Hotel is that it's highly technological, digitalised, and one can live here in almost complete autonomy.



Maurizio Detomas e Pietro Baio



Maurizio Detomas: « Si tratta di una risposta significativa, benché ancor minima, alla carenza di alloggi per lavoratori. Un primo passo che speriamo sia seguito da altri imprenditori locali, ma anche da iniziative mirate della Provincia di Trento».



La nostra piccola baita a 1715 metri di altitudine abbracciata al Sella ed al Pordoi, direttamente sulle piste da sci del famoso carosello delle dolomiti "Sellaronda" luogo ideale per una sosta con gli sci o per una breve camminata dal parcheggio sottostante alla baita. In estate da Canazei è raggiungibile con una passeggiata di circa un'ora su semplice sentiero.

Proponiamo piatti tipici dolci sfiziosi serviti sulla nostra ampia terrazza sempre baciata dal sole tutto. Cene su prenotazione per gruppi.

Periodo di apertura: dal 5 dicembre 2023 al 7 aprile 2024 - Tutti i giorni dalle ore 09 alle ore 17
Al sabato aperti a cena su prenotazione Luca - 3296321859 - baitapradel@gmail.com



“Mondi a contatto”: il concorso dell'Olympic

Per festeggiare i primi sessant'anni, l'hotel di Vigo promuove un concorso per designer, artisti e artigiani per un'opera site-specific

«Questo concorso è una nuova sfida che abbiamo deciso di affrontare per lasciare un segno tangibile dei primi sessant'anni del nostro hotel che guardi al futuro. La nostra intenzione è quella di far fluire sul territorio una nuova linfa generativa che sia da stimolo per la comunità per affrontare con nuove modalità creative il futuro». Queste le parole della famiglia Pellegrin che, dal 1963, gestisce l'Olympic spa Hotel di San Giovanni di Fassa, e che per celebrare questo importante traguardo ha scelto di lanciare, da gennaio 2024, il concorso “Mondi a Contatto” per la creazione di un'opera site-specific (ideata appositamente per quel luogo). L'opera dovrebbe attuare l'impatto acustico e ambientale delle attività circostanti l'hotel, integrandosi armoniosamente con il contesto.

L'Olympic, nato come un piccolo garnì, è cresciuto nel corso degli anni in qualità strutturale e di accoglienza, grazie al lavoro e alla passione di questa famiglia, diventando oggi un elegante hotel quattro

stelle superior. Ora, con la maturità e l'esperienza accumulata nel corso di sessant'anni, i Pellegrin sono alla ricerca di proposte creative che possano incarnare i valori fondamentali dell'hotel, quali rispetto, appartenenza e orgoglio ladino, tradizione familiare, benessere ed equilibrio, oltre a un impegno concreto nei confronti della sostenibilità e della comunità. Il concorso si propone, così, di rafforzare il legame tra l'Olympic e la Val di Fassa, migliorando l'esperienza degli ospiti attraverso una installazione esterna. “Mondi a contatto” rappresenta un'opportunità interessante per esprimere la creatività e contribuire alla valorizzazione del connubio tra l'arte e l'ospitalità nel cuore delle Dolomiti. Il concorso è aperto a designer, artigiani, professionisti, artisti.

Le proposte creative, oltre a rispecchiare i valori espressi dall'Olympic, devono integrarsi nell'ambiente circostante. L'area di installazione, infatti, è adiacente all'ingresso dell'hotel. Le proposte

devono essere in linea con diversi requisiti tecnici, includendo una stima dei costi di produzione e una tempistica per l'installazione. I premi in palio sono quattro, tre dei quali in denaro. Una giuria, composta da rappresentanti della famiglia Pellegrin ed esperti d'arte e design tra cui Judith Wade, Gianluca Andreucci e Studio Noa, valuterà i progetti sulla base di criteri come sostenibilità, impatto visivo, coerenza con i valori dell'hotel, fattibilità e innovazione. Il testo del bando, i materiali e le informazioni necessarie sono disponibili da gennaio 2024.


“Mondi a Contatto” invita all'ideazione di un'opera, da collocare nell'area adiacente all'ingresso dell'hotel, per attuare l'impatto acustico e ambientale delle attività circostanti.



ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO UOMO, DONNA E BAMBINO
ACCESSORI - GADGET - SOUVENIR

 [FACEBOOK.COM / FASSASTYLE](https://www.facebook.com/fassastyle)

 [INSTAGRAM.COM / FASSASTYLE](https://www.instagram.com/fassastyle)

 +39 349 1921318

FASSASTYLE IL TUO “MOUNTAIN LIFESTYLE”

SIAMO A POZZA NEL CUORE DELLA VAL DI FASSA, IN STRADA DE MEIDA 12



“WORLDS IN TOUCH”: OLYMPIC’S CONTEST

«This contest is a new challenge we decided to take up to leave a tangible mark of our hotel’s first sixty years, looking to the future. Our aim is to flow into our land new generative nourishment, as an incentive for the community to face the future in a new, creative way». These are the words of the Pellegrin family, who’s been running Olympic spa Hotel in San Giovanni di Fassa since 1963, and to celebrate this important goal decided to launch, from January 2024, the contest “Worlds in touch”, for the creation of a site-specific piece of art. This work should

cushion the acoustic and environmental impact of the activities surrounding the hotel, merging harmoniously with the context. Olympic, born as a small garni (B&B), has grown up over the years in structural and hospitality quality, thanks to this family’s work and passion, becoming an elegant four-star superior hotel. Today, with the maturity and experience gained over the course of sixty years, the Pellegrins are looking for creative propositions that can embody the core values of the hotel, such as respect, sense of belonging, and Ladin pride, family

tradition, well-being, and balance, besides a concrete effort regarding sustainability and community. The contest intends thus to strengthen the bond between Olympic and Val di Fassa, improving the guests’ experience through an outdoor installation. “Worlds in touch” represents an opportunity to express creativity and to contribute to the appreciation of the bond between art and hospitality, in the heart of the Dolomites. The text of the announcement, materials, and necessary information will be available from January 2024.

Famiglia Pellegrin



Rifugio Ciampolin
PECOL - BELVEDERE
 38032 Canazei - Streda de Pordoi 88
 TEL.+39 0462 602200 / Cell.+39 335 7584039
www.rifugiociampolin.com/restaurant.html
 Like us on **facebook** **Rifugio Ciampolin**

Rita Stube Restaurant
 Streda de Pareda 16
 38032 CANAZEI - TN
 Tel. 0462 601219
www.hotelrita.com/ristorante/ - info@hotelrita.com

Steve Locke: dall’Orient Express alla Val di Fassa

di Elisa Salvi



Dopo essere stato steward sull’Orient Express e a bordo di navi da crociera in Myanmar, Egitto e Nord Europa, ora si occupa di mercati internazionali per l’Apt ladina

CIAMPAC:

neve per tutti i gusti

Ski area facilmente raggiungibile con la moderna telecabina a dieci posti da Alba di Canazei. Tante le proposte, anche per chi non scia. Il filo conduttore? **Le più belle cime dolomitiche** tutte attorno e la bontà delle proposte nei rifugi, per una sosta rigenerante.



1 CIASPOLE A 2160 METRI.

Camminare immersi in un paesaggio da favola, con neve sempre garantita vista l'altitudine. Un anello di 5 chilometri a libero accesso, ogni mercoledì anche con guida alpina.



3 PARCO GIOCHI CIAMPARK.

Scivoli, carrucole, altalene e tanti altri giochi in legno per una giornata all'insegna del divertimento, senza rinunciare al panorama. Da quest'anno c'è anche una nuova pista per ciambelloni lunga circa 300 metri!

4 TRACCIATO CRONOMETRATO.

Allo skilift Sasso di Rocca un tracciato per mettersi gratuitamente alla prova e sfidare i compagni di sciata, grazie al nuovo sistema di cronometraggio. Prova l'esperienza adrenalinica dei campioni!

2 DIETRO LE QUINTE DELLO SCI.

Ogni giovedì a partire da gennaio potrai scoprire tutti i segreti del magico mondo dell'innevamento, vedere da vicino cannoni e gatti delle nevi in azione e gustare un bell'aperitivo vista Sella e Piz Boè.

5 SELLA BRUNECH (2428 METRI).

Sci ai piedi, da non perdere il punto panoramico con vista a 360 gradi su Gruppo del Sella, Crepa Neigra, Colac, parete sud della Marmolada ed il Catinaccio. Da lì puoi anche raggiungere il Buffaure con le sue piste soleggiate.

Da qualche anno la sua casa è in Val di Fassa, ma Stephen Locke è, fin dalla nascita, un autentico viaggiatore. Con passaporto neozelandese e inglese, Steve oggi risiede a Penia e lavora all'Apt della Val di Fassa dove, dopo una stagione estiva negli uffici turistici, si occupa di booking. E, per uno che a 18 mesi ha fatto il giro del mondo a bordo di una nave, è davvero anomalo stare fermo. Nato nel 1965 a New Castle in Gran Bretagna, mentre il padre di Steve studia a Oxford, trascorre alcuni periodi in Nuova Zelanda, Paese d'origine dei genitori. Ma dopo la separazione di mamma e papà, Steve, per diversi anni, fa su e giù da un continente all'altro: «A 11 anni sono tornato definitivamente a New Castle, ma ho sempre saputo che non sarei rimasto là: terminata l'High School sono tornato in Nuova Zelanda e poi mi sono spostato in Australia dove sono rimasto per quattro anni facendo diversi lavori, finché sono tornato in vacanza in Inghilterra. E mi sono fermato». Nel Regno Unito, alla fine degli anni Ottanta, Steve lavora al tunnel della Manica, prima come operaio, poi come steward nella compagnia di traghetti Hoverspeed che attraversava il tratto di mare tra Dover e Calais. «Questa compagnia faceva parte della più grande Sea Containers che possedeva, tra il resto, azioni dell'Orient Express. Grazie ad alcuni colleghi ho fatto un colloquio per diventare steward sull'Orient Express e dopo qualche mese mi sono ritrovato in carrozza a Venezia. È stata un'esperienza pazzesca: sedici anni sempre in movimento, accanto a viaggiatori provenienti da tutto il mondo. Certo è stato faticoso: il mio itinerario principale, da Venezia a Londra con tappa a Parigi (e ritorno), durava circa sessanta ore e solo una decina erano dedicate al sonno. Su quel treno d'epoca c'è sempre tanto da fare e si è a disposizione degli ospiti, perché il servizio è d'alto livello. Il guadagno, infatti, arriva dalle mance». L'Orient Express è attivo da aprile a novembre, così nei restanti mesi

dell'anno Steve viaggia. Dopo due inverni in giro per il mondo, però, cerca un impiego che lo impegni da dicembre a marzo e lo trova all'agenzia Crystal che gli propone di fare lo chalet manager con base sulle Dolomiti, precisamente ad Alba di Canazei. «La coincidenza è che ad Alba ero stato qualche mese prima con un collega e mi era piaciuta molto. Così è cominciata la mia avventura su Dolomiti e Alpi: per quattordici anni d'inverno ho lavorato qui stabilendomi a Penia, mentre d'estate sull'Orient Express». La vita per Stephen cambia radicalmente nel 2012 quando la compagnia dell'Orient Express gli propone di diventare manager sulle navi da crociera di lusso che solcano il fiume Irrawaddy in Myanmar. Su quelle navi si innamora di Khaing Thazin O, che oggi è sua moglie. Le relazioni tra dipendenti, però, non sono ben viste dal general manager della compagnia, così Steve si licenzia, ma con la sua esperienza, trova subito un impiego analogo con la Heritage Line. A questo punto c'è un altro colpo di scena nella sua vita: grazie a un'amica americana, lascia le navi per diventare country manager di una società che promuove bike tour. «Sono uno sportivo e la bici è tra le mie passioni, tanto che ho fatto interi viaggi in Sud America, Cina e Birmania sulle due ruote. Quindi ho colto al volo l'opportunità dei bike tour, organizzandone diversi con mia moglie in Myanmar, che allora era in pieno boom turistico». Tutto va a gonfie vele finché il Regno Unito vota la Brexit. «A quel punto ho capito che se volevo tornare in Europa, in particolare in Italia, dovevo farlo subito. Così ho cercato una nuova occupazione e soprattutto ho iniziato una lunga trafila burocratica, coinvolgendo l'ambasciata italiana in Myanmar. Non era semplice spiegare la mia situazione: ho due passaporti, volevo vivere in Italia, ma lavoravo per la Viking River Cruises, compagnia norvegese con base in Svizzera, per cui facevo lo steward su imbarcazioni che navigano su Reno, Meno,



Stephen Locke



Mosella e Danubio. Complicatissimo! Ma nel 2018 sono rientrato portando, poi, anche mia moglie». In tutti questi anni a bordo di treni e navi, Steve mantiene sempre come base Penia, dove nei lunghi inverni alla Crystal, coltiva solide amicizie. È a cari amici di Penia, infatti, che affida oggetti personali e alcune auto d'epoca, quando è lontano. In Fassa, poi, vive pure il lockdown. «A marzo 2020 ero in vacanza in valle con mia moglie quando sono scattate le misure per la pandemia.

Da allora sono rimasto qui, eccetto una parentesi di lavoro in Egitto, su navi da crociera che navigano sul Nilo». Ma cosa affascina della Val di Fassa una persona che ha viaggiato in più di sessanta Paesi nel mondo? «È scritto in tutte le guide, ma è proprio così: qui le montagne sono uniche, nel colore della roccia e nella forma che spesso non ha la classica punta, basta guardare il gruppo del Sella. Poi c'è una vegetazione fantastica e una storia affascinante,

come nel resto d'Italia». Nonostante le ragioni che lo legano alla Val di Fassa, Steve non sa se questa sia l'ultima tappa del suo lungo viaggio: «Sono una persona senza radici, non mi sento né neozelandese né inglese e mi piace fare nuove esperienze. È un dato di fatto, però, che Penia è il posto dove sono rimasto più a lungo in tutta la vita. Quindi, anche se ripartirò, resterà sempre il mio punto di riferimento. Un fatto davvero speciale per me».

Steve Locke: «Sono una persona senza radici, non mi sento né neozelandese né inglese e mi piace fare nuove esperienze. È un dato di fatto, però, che Penia è il posto dove sono rimasto più a lungo in tutta la vita. Quindi, anche se ripartirò, resterà sempre il mio punto di riferimento».



STEPHEN LOCKE: THE TRAVELLER STOPS IN FASSA

For a few years now, Val di Fassa has been his home, but Stephen Locke has always been, since his birth, a true traveller. With a New Zealand and British passport, Steve resides today in Penia and works for Val di Fassa Tourist Board where, after a summer season in the tourist office, he takes care of bookings. And, for someone that toured the world on a ship when only 18 months old, it's strange to be still.

Born in 1965 in Newcastle in Great Britain, his father studied at Oxford. After his parents' separation, for several years Steve travels between Europe and New Zealand, where his mum lives: «When I was 11, I moved back to Newcastle, but I always knew I wasn't going to stay there:

graduated from High School, I went back to New Zealand and then I lived for four years in Australia; I eventually went back to England on holiday». Steve stops in the UK to work at the Channel Tunnel, first as a worker and then as a steward for Hoverspeed ferry company, crossing the stretch of sea between Dover and Calais. «Here I had the opportunity to interview to become a steward on the Orient Express and, after a few months, I found myself in a carriage in Venice». Orient Express operates from April to November; thus, in the remaining months of the year, Steve travels. After two winters around the world, however, he looks for a job that employs him from December to March and he finds

it at Crystal agency, which proposes him to work as a chalet manager in the Dolomites, precisely in Alba di Canazei. Later on, Steve moves to Myanmar, where he is manager on the cruise ships on Irrawaddy river. There, he meets Khaing Thazin O, who today is his wife. Everything is going grandly, until the UK votes for Brexit. At that point, he decides to move back to Penia, where he cultivated strong friendships. «I'm a rootless person, I identify neither as New Zealander nor as British, and I like to have new experiences. It's a matter of fact, though, that Penia is the place where I've settled longer throughout my life. Therefore, even if I leave again, it will always be my reference point».



Silvia Leonetti:
«La musica è il mio film preferito»

La ventinovenne fassana, compositrice di colonne sonore, per due volte è stata "eleggibile" agli Oscar

di Elisa Salvi



A soli 29 anni, Silvia Leonetti con la sua musica per ben due volte ha raggiunto l'eleggibilità agli Oscar. Nata e cresciuta a Canazei, Silvia comincia a suonare a soli quattro anni, grazie a una chitarra regalatale dal nonno. Poi, si appassiona alla tromba che l'accompagna prima alla scuola della "Mùsega Auta Fascia", di cui fa parte per diverso tempo, poi al conservatorio di Bolzano, dove si trasferisce da adolescente per studiare al liceo psicopedagogico. Ma è sul finire del liceo che comincia a pensare a come mettere davvero al centro della sua vita la musica. «Mi sono presa un anno sabbatico - racconta Silvia - per capire che strada intraprendere. Ed è stato allora che un amico mi ha aiutato con le prime strumentazioni: ho scoperto che me la cavavo piuttosto bene, melodicamente, con la composizione. Avevo, però, bisogno di approfondire la materia, perché non avevo le basi

per affrontare questo lavoro. Così mi sono trasferita a Roma, dove mi sono diplomata in musica e tecnologia applicata alle immagini». La musica da film arriva di conseguenza: «Non contando su una formazione classica, ho sempre avuto un approccio contemporaneo che si avvicinava a quello che ascoltavo, ovvero le colonne sonore. Poi ho fatto studi specifici per sviluppare la creatività da collegare alle immagini: la composizione a servizio di film o documentari è diversa da quella libera che permette di sperimentare molto ma richiede di concentrare tutta l'emotività nel brano».

A fare esercizio con la musica da film Silvia inizia giovanissima ed è una partenza con il botto che la porta sulla soglia degli Oscar, delle edizioni 2017-2018, e alla qualifica ai Golden Globe. «È capitato tutto per caso: un mio insegnante ha rinunciato all'incarico

perché il budget era basso e mi ha proposto di sostituirlo. All'epoca avevo 19 anni e, per fare esperienza, ho colto la palla al balzo. Non ho ben capito come sia successo, anche perché si trattava del film indipendente "Armenia, My Love", ma siamo arrivati alle qualifiche dei Golden Globe e all'eleggibilità (fase precedente alla nomina) agli Oscar con la colonna sonora». Subito dopo Silvia fa pure il bis. «La stessa casa di produzione, successivamente, mi ha coinvolta nel film "The Second Coming of Christ". Così mi sono ritrovata a firmare la colonna sonora assieme ad altri due bravi compositori statunitensi. E anche con quest'opera abbiamo ottenuto l'eleggibilità». Esperienze d'alto livello per cui Silvia non si è mai mossa dall'Italia: «Tutto si è svolto online. Solo se viene richiesto dalla produzione ci si sposta, ma la prassi, conclamata dopo il Covid, è collaborare a distanza. Lo



Rifugio Des Alpes *mountain restaurant*

Sul Col Rodella, uno dei punti più panoramici di tutta la Val di Fassa, ecco il Rifugio Des Alpes, un posto in prima fila per ammirare i massicci dolomitici più famosi, dal Sassolungo alla Marmolada passando per il Gruppo del Sella. D'inverno il Rifugio è il punto di riferimento dei tanti sciatori che affollano le piste del Sella Ronda, con musica e divertimento nel bar realizzato sulla terrazza. D'estate su questo colle a picco sulla valle, dove davvero sembra di spiccare il volo, oltre agli escursionisti salgono numerosi appassionati di parapendio. Il Rifugio Des Alpes è una buona base di partenza per tutti gli itinerari attorno al Sassolungo.

Apertura invernale: da inizio dicembre a metà aprile. In estate: da metà giugno a metà ottobre.

Skiarea Col Rodella - Campitello di Fassa, Sellaronda - m. 2389
INFO: tel. 0462.601184 - 348.6957713



Silvia Leonetti



Ristorante

Le Giare

Pizzeria



Ristorante
Pizzeria Le Giare

+39 0462 764696 / legiare.net /

Piazza del Malghèr, 20 - San Giovanni di Fassa TN



sto facendo anche ora. A volte c'è il problema del fuso orario, ma basta solo un po' di organizzazione». Silvia nel curriculum, tra il resto, vanta anche la collaborazione con Emanuele Bocci per la colonna sonora della serie tivù di Mediaset "L'isola di Pietro", la composizione e la direzione d'orchestra. A gennaio, poi, ha pubblicato "Alive" il singolo di lancio del disco autoprodotta "Experiences", di

genere cinematografico, che raccoglie le principali esperienze vissute finora. Lo scorso maggio, invece, ha composto la musica di "Na cianzon per la Val de Fascia", tornando a lavorare con la "Mùsega Auta Fascia". «Sono sempre felice, quando possibile, di tornare alla mia terra, perché posso esprimere amore per il luogo da dove vengo e per le persone della Val di Fassa». Se da giovanissima l'idolo di Silvia era Ennio Morricone, che ha avuto la

fortuna di incontrare a Roma, oggi si ispira a due compositrici di fama internazionale come l'islandese Hildur Guðnadóttir e l'inglese Rachel Portman. «Spero di lavorare un giorno con loro, nel frattempo sono impegnata in tre progetti cinematografici importanti, di cui non posso "spoilerare" nulla, ma che tra inverno e primavera usciranno nelle sale». E chissà che, anche questa volta, Silvia raggiunga livelli da Oscar.



*Silvia Leonetti:
«Ora sono impegnata in tre progetti cinematografici importanti, di cui non posso "spoilerare" nulla, ma che tra inverno e primavera usciranno nelle sale».*

«MY MOVIE-LIKE MUSIC»

At only 29, Silvia Leonetti has already reached the Oscar eligibility twice with her music. Born and raised in Canazei, Silvia started playing music when she was only four, thanks to a guitar given to her by her granddad. Then, she developed a passion for the trumpet, that stayed with her first in the school of "Mùsega Auta Fascia", of which she was part of for a long time, and then in the conservatory of Bolzano, where she moved to as a teenager to study at the psycho-pedagogical high school. But it's towards the end of high school that she started thinking about how to really put music at the centre of her life. «I took a gap year – says Silvia – to understand which road to take. And that's when a

friend of mine helped me with the first instrumentations: I found out I was doing pretty well, melody-wise, with the composition. So, I moved to Rome, where I graduated in music and image technology». Silvia starts training with movie music very young and it's a blast-off that takes her to the threshold, for 2017-2018 editions, of the Oscars and of the Golden Globe qualification. «It all happened by chance: one of my teachers renounced the assignment and proposed me to replace him. I was 19 at the time and, to build experience, I took the chance. I still don't know how it happened, but with the soundtrack of the independent movie "Armenia, My Love" we landed the Golden

Globe qualifications and the eligibility (pre-nomination phase) to the Oscars». Immediately after, Silvia did an encore. «The same film studio, afterwards, involved me in the movie "The Second Coming of Christ". So, I ended up signing the soundtrack with two other composers from the US. And with this piece, we re-obtained eligibility». While as a teenager Silvia's idol was Ennio Morricone, whom she had the chance to meet in Rome, today she is influenced by composers such as Hildur Guðnadóttir and Rachel Portman. «I hope to work with them someday; meanwhile, I'm involved in three important film projects». And who knows if she will, once again, reach Oscar levels.

Viaggiare in cabrio anche d'inverno

Traveling in a cabrio even in winter



Appuntamento col tramonto

Si chiamano "Enrosadira Time" e sono quattro occasioni per vedere e gustare il crepuscolo al Sass Pordoi, a Fuciade e al San Pellegrino



DOLOMITES



Il senso di una sera d'inverno, con l'aria che pizzica da tanto è fredda e il cielo è così terso da sembrare trasparente, è racchiuso negli ultimi istanti che il sole regala, prima di congedarsi. In quel momento le Dolomiti sono le attrici principali dello spettacolo dal titolo "enrosadira", come i ladini chiamano il fenomeno dei raggi del sole che colpiscono le cime, incendiandole di rosa e rosso, specie nei minuti successivi alla loro scomparsa. Un nome "enrosadira", unico al mondo, con cui un tempo il popolo ladino spiegava con parole, ma anche con leggende come quella del re Laurino e del suo mitico giardino delle rose, quanto ancora non trovava ragioni scientifiche. Oggi, pur sapendo che è la composizione geologica di carbonato doppio di calcio e di magnesio di queste montagne a favorirne l'intensa

colorazione al sole, ci stupiamo, forse ancora di più delle genti di un tempo, di fronte alla bellezza della natura. Per suggellare nel modo migliore il ricordo di una perfetta serata invernale, tra gennaio e marzo, torna in Val di Fassa la rassegna "Enrosadira Time", che si sviluppa in quattro appuntamenti in luoghi panoramici d'eccezione, come Sass Pordoi, San Pellegrino e Fuciade. Si tratta di località che in ogni momento della giornata regalano orizzonti, scorci ed emozioni intense, ma che al calar della sera sfumano tra il romantico e l'iconico. Gli eventi per essere del tutto memorabili si condiscono di aperitivi a base di prodotti gastronomici fassani, accompagnati da birre artigianali di montagna o da vini trentini. **Il primo appuntamento**, per cominciare bene il 2024, è il 2 gennaio al Sass

Pordoi: si sale con la funivia da Passo Pordoi, si arriva al Rifugio Maria, si ammira il tramonto e poi si gustano le specialità locali fino a rientrare con il buio. **Il secondo** è il 19 gennaio nella splendida conca di Fuciade, dove assieme a una guida si passeggia attendendo il tramonto per poi rifugiarsi all'Hotel Miralago per un apericena da ricordare. **Il terzo** è il 28 febbraio di nuovo al Sass Pordoi per ammirare una fine di giornata che s'allunga e assaporare un aperitivo sostanzioso a 2950 metri, per poi scendere al Passo Pordoi in funivia. L'esperienza dei tramonti d'inverno si conclude il 7 marzo al Passo San Pellegrino dove, con la guida, si ciaspola fino alla Baita Paradiso, si attende il calar della sera, ci si rifocilla con tante bontà e si rientra al passo ricchi di immagini e sensazioni indimenticabili.

FOUR APPOINTMENTS WITH "ENROSADIRA TIME"

The sense of a winter evening, with the air so cold it stings, and the sky so clear it seems transparent, is contained in the last instants that the sun gives away, before saying goodbye. In that moment, Dolomites are the star of a show entitled "enrosadira", as Ladins call the phenomenon of the rays of sun hitting the summits and setting them on fire, especially in the minutes following their disappearance. A name that's one of a kind, once used by Ladin people to explain with words, but also with legends like that of King Laurin and his mythological rose garden, what back then didn't have any scientific reason. Today, even if we know that it's the geological composition of these mountains that favours their intense colouring in the sun, we're still in

awe at nature's beauty. To seal the memory of a perfect winter evening, between January and March, Val di Fassa holds once again "Enrosadira Time": four appointments in panoramic points, spiced up with rich aperitifs in the huts. The first appointment, to get 2024 off to a good start, is on January 2nd at Sass Pordoi: you'll climb up with the cable car from Passo Pordoi, reaching Maria hut, you'll admire the sunset and then taste the local specialities, before coming back when it's dark. The second one is on January 19th, in the wonderful basin of Fuciade where, with a guide, you'll wander waiting for the sunset and then find shelter in the Hotel Miralago, for an aperitif-dinner to remember. The third one is on February 28th, again at Sass

Pordoi, to enjoy the end of a day that's getting longer and to taste a filling aperitif at 2950 metres. Lastly, on March 7th, the event takes place at Passo San Pellegrino where, with a guide, you'll reach Baita Paradiso snowshoeing, wait till nightfall, eat lots of delicacies, and go back to the pass.

Non perderti questi eventi per suggellare il ricordo di una perfetta serata invernale, tra gennaio e marzo.



Un nome "enrosadira", unico al mondo, con cui un tempo il popolo ladino spiegava un fenomeno naturale con le parole, quando ancora non ne conosceva le ragioni scientifiche.



Non una semplice baita, ma un Ristorante d'alta quota a 2.000 m. dove i prodotti locali e trentini sono i principali ingredienti della nostra cucina. Le persone che amano mangiare sono sempre le migliori. Non si può dormire bene, pensare bene, lavorare bene se non si ha mangiato bene! E allora... noi vi aspettiamo!

*Sulle piste del Ciampedie / On the pistes at Ciampedie
Traditional and gourmet food at an altitude of 2000 mt.*

Baita Checco – loc. Ciampedie 2000 mt. · San Giovanni di Fassa
Tel. +39.338.1239694 · www.baitachecco.com – info@baitachecco.com

Baita Checco

Ciajoncie: il piatto della festa

I ravioli, in valle, sono da sempre il cibo delle occasioni speciali, che lo chef Stefano Ghetta ha preparato, con una particolare ricetta, in occasione di "Val di Fassa Wonders", l'evento di presentazione dell'inverno fassano

di Elisa Salvi

"Ciajoncie" o "ciaroncje" il significato è lo stesso: ravioli buonissimi. La pasta può cambiare, così come il ripieno, ma da secoli (si può dire), sono i "ciajoncie" (ravioli in ladino) il piatto con cui si celebra la festa sulle tavole delle famiglie della Val di Fassa. Un tempo, infatti, questi ravioli erano la portata importante (spesso l'unica) della domenica e delle occasioni speciali. Quando l'economia della valle si basava su allevamento e temeraria agricoltura d'alta montagna ci si potevano concedere ben pochi lussi, anche un pasto a base di carne era tra questi. I ravioli, perciò, erano un'ottima soluzione grazie al contenuto che li rendeva gustosi: i più classici sono i "ciajoncie da fighes" ovvero con ripieno di fichi secchi, o "da klotezn" con piccole pere che, in entrambi i casi, addolciscono il palato. Ci sono, poi, le versioni con spinaci o erbe selvatiche e ricotta.

Un cibo che, oltre a essere buono, conserva, ancora oggi, tutto il sapore dei bei momenti. Ecco perché, quando abbiamo chiesto a Stefano Ghetta, a

uno dei migliori chef di Fassa titolare del ristorante "L Chimpl da Tamion" (a pochi chilometri da Vigo), di preparare un piatto che rappresentasse la valle il 7 novembre a Milano, in occasione dell'evento "Val di Fassa Wonders" con cui è stata presentata in conferenza stampa la stagione invernale 2023-2024, lui ha scelto i "Ciajoncie". Ma con ingredienti davvero speciali. «Amo la mia terra e i suoi prodotti - spiega Ghetta - e mi piace raccontare questo territorio meraviglioso nei miei piatti. Per "Val di Fassa Wonders" mi sono affidato a una ricetta dalle molte sfumature, per sapori e profumi: "Ciajoncie con farina di segale e ripieno di ricotta, ortiche, pinoli e pancetta, con spuma di formaggio Marmolada e porcini"».

Il piatto contiene alcuni ingredienti particolari come la farina di segale di N'Outa, una piccola azienda agricola di Fassa che ripropone le antiche coltivazioni e alcuni cibi tradizionali. «Fabio e Sara di N'Outa hanno recuperato, da Assunta Dantone, la segale che si coltiva

ancora al Verra (minuscolo centro del comune di Canazei, dove vive solo Assunta) e l'hanno ripiantata a Campestrin. Ricavano una produzione di farina di poche decine di chili. Io, fortunatamente, riesco ad avere sempre un po' di questa farina che è forte, ricca e richiede molta acqua. L'impasto dei ciajoncie con lei risulta molto buono». Altre prelibatezze sono le ortiche che Stefano, grande esperto di erbe spontanee che raccoglie tra prati e boschi vicini a casa, trova da primavera fino al tardo autunno. Da sottolineare i formaggi utilizzati per il ripieno e la mousse, tutti realizzati con il latte delle mucche della valle che il Caseificio Sociale Val di Fassa trasforma in ottimi prodotti, e la pancetta, in questo caso della macelleria Pellegrin di Vigo. «In questa ricetta tutto ha un sapore speciale: il sapore della Val di Fassa». E se volete mettervi alla prova ai fornelli, per fare davvero un figurone con i vostri ospiti, seguite attentamente la ricetta (nel box) del talentuoso chef e porterete la Val di Fassa sulla vostra tavola.

a fianco Stefano Ghetta



*Stefano Ghetta:
«Amo la mia terra e i suoi prodotti e mi piace raccontare questo territorio meraviglioso nei miei piatti. Per "Val di Fassa Wonders" mi sono affidato ai "ciajoncie", con una ricetta dalle molte sfumature, per sapori e profumi».*



LA RICETTA: "CIAJONCIE DI GRANO SARACENO, ORTICHE, PORCINI, PANCETTA E FORMAGGIO MARMOLADA

Ingredienti per quattro persone.

Per la pasta: 125 gr farina "0"; 125 gr farina di segale "N'Outa"; 2 uova; 35 gr acqua; 35 gr olio girasole. Per la pasta acida: 100 gr farina "0"; 100 gr acqua; 50 gr yogurt. Per le ortiche: 100 gr ortica fresca; 50 gr ricotta nostrana; 1 pz cipolla; 2 spicchi di aglio; 5 gr pinoli tostiti; 20 gr Trentingrana. Per la fonduta: 60 gr formaggio Marmolada, del Caseificio Sociale Val di Fassa; 60 gr panna; 3 gr maizena; mezzo cucchiaino di aceto; un pizzico di sale. Per pancetta e porcini: 80 gr pancetta; 4 pz porcini medi; 20 gr burro; 2 spicchi aglio; sale, pepe, timo. Per il pane: 300 gr farina "0"; 300 gr farina di segale di N'Outa; 20 gr lievito; 250 gr pasta acida; 7 gr sale; 15 gr zucchero; 15 gr olio di girasole; cumino, anice, finocchio, trigonella.

Procedimenti.

Per i ravioli: impastare le farine, le uova, l'acqua, l'olio e il sale tutto insieme, finché l'impasto risulta morbido. Avvolgerlo in pellicola e lasciare riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

Per il ripieno: sbollentare le foglie di ortica in acqua salata per un paio di minuti e raffreddarle subito in acqua fredda. Strizzare le ortiche e preparare un soffritto con la cipolla e l'aglio. Aggiungere le ortiche al soffritto, rosolare per qualche minuto e lasciar raffreddare. Mescolare la ricotta con i pinoli tostiti, le ortiche e il Trentingrana. Stendere la pasta fine e tagliarla in forme piccole tonde, aggiungere il ripieno e chiudere a mezzaluna i ravioli.

Per i porcini: tagliare i porcini a spicchi,

trifolarli con burro, aglio e timo per circa 4 minuti, regolando di sale e pepe. Per la fonduta: mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a 80°, poi frullare il tutto in modo da rendere il composto liscio e omogeneo.

Per il pane a pasta acida: mettere la farina, l'acqua e lo yogurt in un contenitore con coperchio e lasciare maturare a temperatura ambiente per 24 ore.

Per il pane:

unire le due farine, l'acqua, la pasta acida e il lievito, impastare lentamente per 5 min poi aggiungere il sale e lo zucchero e impastare ancora per 2 minuti a velocità media infine aggiungere l'olio e gli aromi. Impastare ancora finché risulta liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 10 min.

Formare poi delle palle di circa 200 gr appiattirle e lasciarle lievitare, dopo averle coperte con un panno per 1 ora. Con una forchetta fare qualche buco sull'impasto, preriscaldare il forno a 220° e poi cuocere a 200° per 12 min. Una volta raffreddato, tagliare il pane a fette sottili e far seccare in forno a 160° per 6 minuti. Presentazione: cuocere per 3 minuti i cajoncie in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, tagliare la pancetta a fette sottili e rosolarla in una padella con poco burro e salvia. Togliere e tenere da parte.

Nella stessa padella aggiungere un po' di acqua di cottura dei ravioli, il Trentingrana e i ravioli in modo che si insaporiscano. In un piatto fondo mettere i porcini tagliati a spicchi, i cajanconcie con la salsa di cottura, la fonduta, i crostini di pane di segale e la pancetta croccante e servire.

CIAJONCIE: THE FESTIVITIES' DISH

"Ciajencie" or "ciaroncje", the meaning is the same: delicious ravioli. The dough can change, as can the filling, but for centuries (one can say) the "ciajencie" (Ladin name for "ravioli") have been the dish with which festivities are celebrated, on the local families' tables. In the past, in fact, these ravioli were Sundays' and special occasions' main course (often the only one). When the economy of the valley was based on animal and daring high mountain farming, one could indulge in very few luxuries, and a meat-based dish was one of them. Ravioli were thus the perfect solution, thanks to their tasty filling: the most classic ones are the "ciajencie da fighes" filled with dry figs, or "da klotzen" with small pears that, in both cases, make the palate sweet.

There are also some versions with spinach or wild herbs and ricotta.

A food that, besides being good, still preserves the taste of good times. That's why, when we asked Stefano Ghetta, Michelin-starred chef of Il Chimpl restaurant from Tamion (a few kilometres away from Vigo), to prepare a dish to represent the valley on November 7th in Milan, during the event "Val di Fassa Wonders", a press conference to present 2023-2024 winter season, he chose the "Ciajencie".

But with special ingredients.

«I love my land and its products – explains Mr. Ghetta – and I like to narrate this wonderful territory with my dishes.

For "Val di Fassa Wonders", I relied on a recipe with many shades, for its flavours and smells: "Cajoncie with rye flour and ricotta filling, nettles, pine nuts, and bacon, with Marmolada cheese mousse and porcini mushrooms"».



Da sottolineare i formaggi utilizzati per il ripieno e la mousse, tutti realizzati con il latte delle mucche della valle che il Caseificio Sociale Val di Fassa trasforma in ottimi prodotti.

Rifugio/Mountain lodge/Hütte
"VAJOLET"
 C.A.I.-S.A.T. m. 2243

DOLOMITI/DOLOMITEN
 Gruppo del Catinaccio/Rosengarten Gruppe

L'estate in Valle di Fassa tra panorami e...
 Summer in Val di Fassa among scenic views and...

Nei pressi del rifugio è allestita una palestra di roccia
 Rock climbing walls near the lodge

Gestori/Management/Leitern:
 Bernard Fabio (maestro di sci) & Karin
 Vigo di Fassa - Strada de Ciarnadoi, 13
 Tel. 335.7073258
www.rifugiovajolet.com
info@rifugiovajolet.com

Tel. 0462. 763292 VAL DI FASSA - ITALY - APERTO DA GIUGNO A FINE SETTEMBRE - OPEN FROM JUNE TO END SEPTEMBER



Rifugio
SALEI
PASSO SELLA mt. 2225
DOLOMITES

For reservations: Tel. Salei +39 335 753 6315 | www.rifugiosalei.it



DIRECTLY ON THE SELLARONDA



DOLOMITES
FIENILE
Monte
PASSO SELLA-100CH

For reservations:
Tel. Fienile +39 339 544 4759
www.fienilemonte.it

Il "Dolomiti Ski Jazz" è servito sulla neve

Dall'8 al 17 marzo, oltre una ventina di concerti riempiono di armonia le terrazze dei rifugi sulle piste da sci, piazze e teatri dei paesi, delle Valli di Fassa e Fiemme



Musica black su sfondo bianco. Questo è il tratto caratteristico del festival su misura per gli amanti della montagna e degli sport invernali: il Dolomiti Ski Jazz, dall'8 al 17 marzo, è pronto a portare un sound contagioso agli sciatori e agli amanti delle vacanze tra i paesaggi innevati delle Valli di Fassa e Fiemme. Ritmi caldi come quelli del jazz ma anche del blues, della musica funk e latina creano contrasti di grande fascino con lo scenario imbiancato delle Dolomiti. Questo è il raffinato connubio tra natura e musica all'aria aperta, del Dolomiti Ski Jazz che nel 2024 festeggia la sua 26ª edizione con una formula ampliata nelle location che ospitano le performance dei musicisti di fama internazionale e soprattutto nel numero degli spettacoli che sono oltre una ventina. Nomi importanti del jazz danno grande spessore a un palinsesto interessantissimo. Tra gli artisti di spicco, infatti, ci sono John Scofield con il quartetto "Yankee go Home", Aaron

Goldberg Trio e il progetto "Viva De André" con il sassofonista Francesco Bearzatti. Ai musicisti più prestigiosi del programma, per garantire il miglior ascolto, vengono riservate le serate nei teatri di fondovalle, ma restano di assoluto coinvolgimento i concerti sulle terrazze dei più bei rifugi di Fassa e Fiemme, per i quali ci si sposta, giorno dopo giorno, da una pista all'altra delle due valli. È un vero slalom tra generi musicali variegati e ritmicamente coinvolgenti quello che si svolge verso l'ora di pranzo nei rifugi in quota (nella maggior parte dei casi raggiungibili anche da chi non scia, grazie agli impianti di risalita), con i maestosi paesaggi dolomiti che fanno da scenografia alle esibizioni. Il paradiso degli sciatori, per oltre una settimana, diventa anche luogo privilegiato per gli amanti della musica, da ascoltare preferibilmente in tenuta sportiva. Altri appuntamenti da non perdere sono quelli in orario "après-ski": al rientro

dalle piste si può partecipare a frizzanti happening con street parade che vedono un'anteprima del festival, già in periodo natalizio in alcuni paesi di Fassa, e che a marzo attraversano i centri di Canazei, Moena, Tesero e Cavalese. Sono davvero tante, quindi, le ragioni per partecipare al Dolomiti Ski Jazz del 2024 che, come sempre, conta sulla direzione artistica di Enrico Tommasini e sull'organizzazione dalle Aziende per il Turismo delle Valli di Fassa e Fiemme.

Questo festival è il raffinato connubio tra una trascinate musica dal vivo e la scenografia potente delle Dolomiti.

"DOLOMITI SKI JAZZ" IS SERVED ON SNOW

Black music on white background. This is the distinctive trait of this tailor-made festival for mountain and winter sports lovers: Dolomiti Ski Jazz, from the 8th to the 17th of March, is ready to bring great sound to skiers and lovers of holidays amidst the snowy landscapes of Fassa and Fiemme valleys. Warm rhythms like those of jazz but also of blues, funk, and latin music, create fascinating contrasts with Dolomites' white scenery. This is the refined union between nature and music in the open air, with Dolomiti Ski Jazz celebrating its 26th edition in 2024 with over twenty concerts. Among the top artists of the festival: John Scofield with the quartet "Yankee go Home", Aaron Goldberg Trio, and the project "Viva De André" with the saxophonist Francesco Bearzatti. To the most prestigious artists, to ensure the best listening, are reserved the events in the theatres of the valley, but absolutely

enthralling are also the concerts on the terraces of the most beautiful huts of Fassa and Fiemme, which can be reached moving, day after day, from one slope to another of the two valleys. It's a real slalom amongst varied and rhythmically engaging musical genres that takes place around lunchtime in the huts at high altitude (which, in most cases, can be reached by non-skiers, too, thanks to the lifts), with the majestic landscapes of the Dolomites that set the scene for the exhibitions. Other events not to be missed are those in "après-ski" hours: returning from the slopes, one can witness lively happenings with street parades that, in some of Fassa's villages, serve as preview at Christmas time of the festival, and that in March cross the centres of Canazei, Moena, Tesero, and Cavalese. Plenty are thus the reasons to take part in the Dolomiti Ski Jazz of 2024

that, as always, can count on the artistic direction by Enrico Tommasini and on the organisation by Fassa and Fiemme Tourist Boards.



RIFUGIO CARLO VALENTINI

Ristorantino Gourmet d'Alta Quota "Stua dei Sorices".
Il Ristorantino Gourmet propone ai propri ospiti un connubio di sapori ed aromi che non lascia indifferenti. I menu preparati dallo chef Gaetano, sono un ventaglio di emozioni, grazie alla sua cucina creativa. Ci piace essere un luogo speciale per chi ama la buona cucina, per chi ama andare alla scoperta e, per chi è curioso. **Da noi si viene per mangiare e anche per restare.**

Per un'alternativa più semplice, è sempre disponibile il ristorante con il menu à la carte, sia a pranzo sia a cena.



Rifugio Carlo Valentini Passo Sella - 2218 m.
Info: 339 8482308 - 0462 601183
info@rifugiocarlovallentini.com
www.dolomitesrefugeandhut.it



PREVIEW FOR SUMMER

I PRINCIPALI EVENTI DELL'ESTATE 2024



SELLARONDA BIKE DAY
8 giugno e 14 settembre - Passi Sella, Pordoi, Gardena e Campolongo
Cycling Day

L'estate parte sui pedali con il giro dei quattro passi. Una festa delle due ruote attorno al massiccio del Sella, che torna anche a settembre. Partenza da Canazei, o dalle altre valli, con strada riservata ai ciclisti (ore 8.30-15.30).

www.sellarondabikeday.com

HERO DOLOMITES
15 giugno - Passi Sella, Pordoi, Gardena e Campolongo
Mtb Marathon

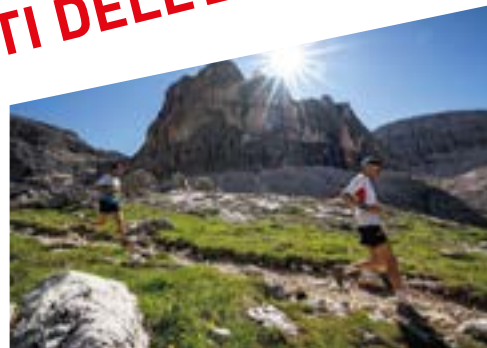
Puoi essere tu l'eroe 2024 della maratona di mtb più lunga al mondo. Se partecipi puoi misurarti su due percorsi (a scelta): 86 km (e 4500 m di dislivello) oppure 60 km (e 3400 m di dislivello).

www.herofestival.com



"MARATONA DLES DOLOMITES"
7 luglio - Canazei e passi dolomiti
Cycling Race

La maratona, ai fortunati partecipanti, mette a disposizione addirittura tre itinerari che presentano diverse salite ai passi dolomiti per un'esperienza indimenticabile. www.maratona.it



DOLOMYTHS RUN
20-21 luglio - Canazei
Skyrunner World Series

Attendono grandi novità i campioni dello skyrunning mondiale che si ritrovano in Val di Fassa per prove d'altissimo livello tecnico. www.dolomythsrun.it

"FESTA TA MONT"
3 - 4 agosto - Pozza
Folk festival

Questa è la manifestazione folk per chi ama le tradizioni ladine. In Val San Nicolò viene servito tanto buon cibo condito con spettacoli, musica e animazione. www.festatamont.it



I SUONI DELLE DOLOMITI
agosto - settembre - Val di Fassa
Arts festival "Sounds of the Dolomites"

Artisti di tutto il mondo si esibiscono nei teatri dolomiti naturali: il format di questo festival, che vede la Val di Fassa protagonista, ha conquistato da molti anni il pubblico più variegato.

www.isuonidelledolomiti.it



GRAN FESTA DA D'ISTÀ
13-15 settembre - Canazei
Folk Festival

È qui la festa? Niente di più bello della sfilata, della domenica pomeriggio, di bande e gruppi folk di tutta la valle e dei territori ladini limitrofi. Nei giorni precedenti, tanta musica e ottimi piatti ladini.

www.granfesta.com

EVENTO INTERNAZIONALE MTB ENDURO
14 settembre - Canazei
Mtb enduro international event

La Val di Fassa, dopo essere stata sede delle Enduro World Series (EWS) e, nel 2023, di una tappa di UCI Enduro World Series, nel 2024 è di nuovo sotto i riflettori con un evento di mtb enduro di caratura internazionale.

www.ucimtbworldseries.com



FESTIVAL DEL PUZZONE DI MOENA DOP
20 - 22 settembre - Moena
Puzzone Cheese Festival

Il bestiame scende dall'alpeggio, in una parata da star, e si assaggiano le forme di malga: il Puzzone di Moena Dop, per tre giorni, dà sapore a degustazioni all'aperto, trekking e biciclettate.

www.fassa.com



CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA - DOLOMITI ENTERTAINMENTS & SERVICES

EVENTS - SHOWS - CONVENTION - CONFERENCE - THEM PARTY
LIVE FOLK - DISCO MUSIC - CABARET - MAGIC SHOW - DEFILÉ

TAVERNA & TEATER GRAN TOBIA'

ALLE PORTE DI CANAZEI

Info Gran Tobia': 0462 601230
General info: 0462 601033 - 339 7326312 - info@grantobiacanazei.it
www.grantobiacanazei.it [grantobiacanazei](https://www.facebook.com/grantobiacanazei)

DISCO HEXEN KLUB
CANAZEI

hexen

CANAZEI - VAL DI FASSA
DOLOMITI

www.hexencanazei.it [hexenklub](https://www.facebook.com/hexenklub)
Info Hexen Klub: 342 6887268 - 339 4473955 - 0462 600018
General info: 0462 601033 - info@hexencanazei.it

SPORTING CLUB
GALLERY

CAMPITELLO DI FASSA
- LA PENT DE SENA -
FITNESS - WELLNESS - BEAUTY
MASSAGGI - DO ZEN

CAMPITELLO • TEL. 0462 750181 - 0462 601033
www.gallerysportingclub.it

PARCO ATTIVITÀ - TENDONE LAGHETTO DEI PINI

FASSA PARK

CANAZEI

DA GIUGNO A SETTEMBRE
FESTA CAMPRESTE - MUSO - PICNIC ALPINO - ATTIVITÀ SPORTIVE - RELAX BOON
ARRE AL COPERTO - SNACK BAR - NOLEGGIO BIKE

CANAZEI • TEL. 0462 601033
www.fassaparkcanazei.it

NEL TUO ANGOLO DI PARADISO, SOPRA E SOTTO LE MONTAGNE
IN YOUR CORNER OF PARADISE, ABOVE AND BELOW THE MOUNTAINS



SASS PORDOI – Funivia e Panorama Cable car & Viewpoint
Info funivia cable car +39 0462 608896



RIFUGIO MARIA – Bar, ristorante restaurant
Info e prenotazioni Info & bookings +39 0462 608899




SASS PORDOI 2950 m
La Terrazza delle Dolomiti
Rifugio Maria



DÒLAONDES – centro acquatico aquatic center
Info e prenotazioni Info & bookings
+39 0462 608891


DÒLAONDES
CANAZEI

www.valdifassalift.it   [fassalift](https://www.instagram.com/fassalift)

www.dolaondes.it   [dolaondes](https://www.instagram.com/dolaondes)



DOLOMITI SUPERSKI 