

Comitato Organizzativo



CONSORZIO TUTELA
VINI DI VALTELLINA



COMUNE
DI CASTIONE
ANDEVENNO



FONDAZIONE
FOJANINI
SONDRIO

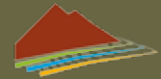


COLDIRETTI

Collaboratori



CASTIONE
ANDEVENNO



ECOMUSEO MONTE ROLLA

organizzano

Castione And. - 4/5/6/7 luglio 2013

29^o CIAPÉL
D'ORO

 **iper**al

Ciapél e dintorni: Il 22 giugno un aperitivo poi...

SABATO 22 GIUGNO

APERITIVO RUPESTRE
con intrattenimento musicale

PRO LOCO
CIAPÉL D'ORO

"IL" BICIO

EDO BAND

inizio serata ore 18:30
*Località Andevenno / Balzarro
nel parco di "Cà Gianoli" - "Cà di Tugnin"*

BALZARRO CA' GIANOLI IPERVERDE BOSCACCIA IPERAL SONDRIO

LUNGO LA SERATA POTRETE AMMIRARE E PROVARE I NUOVI TRATTORI SAME.

*In caso di brutto tempo l'aperitivo rupestre verrà rinviato a sabato 29 giugno.
Accesso al buffet più consumazione € 5.*

Giovedì 4 luglio

ore 19:00

Ex Chiesa di S. Rocco

CONCERTO D'APERTURA

29° Ciapél d'Oro



AMBRIAJAZZ

**ALBORADA
STRING QUARTET**

Selezione finale concorso Ciapél D'Oro **martedì**
3 luglio ore 17.30 presso la sala comunale in
via Vanoni 11/b

Aspettando il Ciapél, in questi ristoranti di Castione dal 12 giugno al 7 luglio potrete degustare dei menù speciali a prezzi vantaggiosi (€ 20)

• **Agriturismo Cavria**, via Piatta - Tel: 335 6746986

Affettato con sciatt - Pizzoccheri - Tagliatelle ai funghi - Capretto con verdure miste - Torta - Caffè - Vino (1 bottiglia ogni 3 persone)

• **Trattoria Grisun**, via Grigioni 16 - Tel: 0342 358031

Affettato con sciatt - Pizzoccheri - Salsiccia alla griglia con Taroz - Torta - Caffè - Vino sfuso

• **Trattoria Sisti**, via Margella 41 - Tel: 0342 358310

Bresaola - Pizzoccheri - Polenta con salmì - Torta - Caffè - Vino (1 bottiglia ogni 3 persone)

Programma 4, 5, 6 e 7 luglio

GIOVEDÌ 4 luglio

- Ore 19.00** Concerto musicale nell'ambito di **AMBRIAJAZZ** presso l'auditorium - ex Chiesa di San Rocco con gli **ALBORADA STRING QUARTET**
- Ore 20.30** **Pizzoccherata** con Pina e Maria: le **"Stelle del Pizzocchero"**! Presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
- Ore 22.00** Il divertimento continua con... il **Karaoke** di **BICIO!**

VENERDÌ 5 luglio

- Ore 20.00** **Cena con prodotti tipici** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
- Ore 21.00** Tagada' Sound organizza: **La notte rossa, il fluo party del Ciapél!**
Live: **PASSE MC** e **VASCO** a seguire dj set con **JULIANS DUCA** E **STEVE TONY**

SABATO 6 luglio

- Ore 19.00** Apertura **angolo delle degustazioni dei vini dei piccoli produttori locali** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
- Ore 20.00** **Cena con prodotti tipici** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
A seguire torna il **grande liscio** dell'intramontabile orchestra **"RITMO 2001"**

DOMENICA 7 luglio

- Ore 09.00** **Corsa non competitiva «Tra vigne e crap»** lungo il Sentiero dei ricordi e delle fatiche. Segue **premiazione**
- Ore 12.30** **Pranzo con prodotti tipici** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
- Ore 16.00** **Presentazione del progetto:** "Prospettive di sviluppo dell'area viticola del comune di Castione Andevenno" a cura della Fondazione Fojanini
- Ore 17.30** **Premiazione** presso l'auditorium S.Rocco dei vincitori del "Ciapél d'Oro 2013" e del concorso fotografico "Vita di ViGna", accompagnata dal **Corpo Bandistico di Castione Andevenno**.
- Ore 19.00** Apertura **angolo delle degustazioni dei vini dei piccoli produttori locali** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura.
- Ore 20.00** **Cena con prodotti tipici** presso il campo da tennis all'interno della tensostruttura. Specialità gli **SCIATT di Graziella e Giuliana!!!**
Gran finale con i **"SUDITONO"** e a seguire discoteca all'aperto con DJ **NIKOLAS!**

*Durante tutta la manifestazione sarà possibile visitare, all'interno dell'auditorium S. Rocco, la mostra fotografica **"Come eravamo"** e le foto partecipanti al concorso **"Vita di ViGna"**.*

*Nella biblioteca comunale le maestre e i bambini della **Scuola dell'infanzia** hanno allestito una mostra dal titolo **"L'allegria fattoria"**.*



I vincitori 2012

*All'interno della tensostruttura durante i quattro giorni della manifestazione sarà presente un **"Angolo delle degustazioni"**. Sarà possibile godersi una **degustazione dei vini dei piccoli produttori locali** che saranno presenti in loco per illustrare le caratteristiche dei propri prodotti. Il vino assaggiato potrà essere acquistato durante la **sagra**.*

Regolamento del concorso CIAPEL D'ORO

Per il vino Valtellina D.O.C., Valtellina Superiore D.O.C.G. e Rosso di Valtellina I.G.T. di produzione di Aziende Agricole Dirette Coltivatrici.

- Art. 1** La Pro Loco di Castione Andevenno organizza una MOSTRA CONCORSO dei VINI LOCALI per il riconoscimento del CIAPEL D'ORO ai migliori vini prodotti sul territorio della Comunità Montana di Sondrio, Morbegno e Tirano.
- Art. 2** Il Concorso si propone:
a) Valorizzare, per ogni tipo di vino, le produzioni qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento;
b) Stimolare i viticoltori-vinificatori al miglioramento del prodotto;
c) Orientare il consumatore nella scelta dei migliori vini prodotti in zona;
d) Segnalare partite di vino di particolare qualità;
- Art. 3** Il concorso è riservato alle seguenti categorie di vino come da disciplinare:
Cat. 1 - Vini Rossi VALTELLINA D.O.C.
Cat. 2 - Vini Rossi VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
Cat. 3 - Vini Rossi VALTELLINA I.G.T.
- Art. 4** Per la partecipazione al Concorso, le Aziende dovranno far pervenire agli incaricati al ritiro dei campioni, la propria adesione e convenire sulle modalità del prelievo;
- per ogni vino sono richieste 2 bottiglie con contenuto di litri 0,720 in forma anonima, che saranno sigillate come da verbale di prelievo di cui al successivo punto;
- il verbale verrà redatto dall'incaricato all'atto del ritiro dei campioni e dovrà certificare la regolare provenienza e quantità del prodotto.
Da ogni cantina potrà essere prelevato 1 sola tipologia di vino, con eccezione delle cantine dove sono presenti più Aziende regolarmente documentate.
- Art. 5** I campioni di vino ammessi all'esame saranno presentati alla Giuria in forma rigorosamente anonima.
- Art. 6** Il Concorso è gratuito.
- Art. 7** Saranno premiati i vini che si classificheranno nelle prime 3 posizioni di ciascuna categoria; ai vincitori di categoria verrà assegnato il CIAPEL D'ORO; ad ogni partecipante verrà rilasciato un premio di partecipazione.
- Art. 8** La Giuria del Concorso verrà nominata dal Comitato Organizzativo e potrà prevedere n.3 membri scelti fra i partecipanti che ne avranno fatta esplicita richiesta. Il giudizio della Giuria sarà inappellabile.
- Art. 9** Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di verificare l'effettivo carico di cantina dei vini presentati al Concorso.
- Art. 10** Resta salvo il diritto di modificare il regolamento, in funzione di eventuali nuove normative emanate dalle competenti autorità, o se le circostanze lo rendessero necessario per il regolare svolgimento, da parte del Comitato Organizzatore.

"Tra vigne e Crap"

Il Sentiero dei ricordi e delle fatiche... un'idea, un progetto di successo!

E' passato ormai un anno dalla camminata inaugurale: "ho capito perché si chiama il sentiero dei ricordi e delle fatiche" disse una ragazza; "per il fatto che anche diversi giorni dopo averlo percorso ti ricordi la fatica che hai fatto per percorrerlo!" E pensare che quel sentiero i nostri avi lo percorrevano quasi quotidianamente carichi di fieno e di latte, e pensare che le calzature non erano certo quelle di adesso.

Questo sentiero rappresenta un progetto in cui abbiamo creduto a tal punto che in poco più di due mesi siamo riusciti a sistemarlo e a renderlo ripercorribile.

I rovi che ostacolavano il passaggio sono stati tagliati, estirpati e soppiantati da sculture ottenute assemblando vecchi attrezzi della vita contadina. Alla camminata inaugurale, che avvenne nella mattinata di domenica 8 luglio parteciparono circa una trentina di persone e la presenza di Casimiro Maule, esponente di spicco della vitivinicoltura valtellinese ci fece capire "che la direzione che stavamo prendendo era quella giusta" e che il nostro progetto era destinato ad avere

successo! Pochi giorni dopo l'inaugurazione ci fu una sorpresa inaspettata. Una delegazione di Tecnici agricoli Israeliani, guidati dal governatore della Galilea giunse a Castione e nonostante l'abbigliamento non fosse dei più consoni per affrontare una camminata tra i vigneti, percorsero con nostro stupore gran parte del sentiero. Quest'anno un'ulteriore conferma. Il Nostro sentiero è entrato a far parte dell'Ecomuseo del Rolla, Ecomuseo per il fatto che il Rolla costituisce un esempio di realtà montana unitaria: infatti racchiude un insieme di beni culturali rappresentativi di ambienti di vita e dei modi di vita e lavoro che lì si sono succeduti e ne accompagnano lo sviluppo. Un sentiero le persone lo percorrono con animo sereno e senza fretta. Non ha importanza il punto esatto da cui si parte né quello in cui si arrivi. Percorrendo un sentiero ognuno è libero di decidere quando fermarsi e se fermarsi; decidere se procedere o tornare indietro. Camminando lungo i sentieri le persone cambiano e la parte più vera e sincera insita in loro riaffiora. Ci si incontra, ci si saluta e, talvolta, capita di chiacchierare per diversi minuti con persone che se avessimo incontrato in città non avremmo nemmeno notato!



TRA VIGNE E CRAP CORSA IN MONTAGNA NON COMPETITIVA

**DOMENICA 7 LUGLIO
CASTIONE ANDEVENNO**

Ritrovo alle ore 08:00 nel parcheggio di Lidina (salendo verso Castione, 250 mt dopo la rotonda del centro commerciale). Arrivo c/o Ple scuola E. Vanoni



INIZIO GARA ORE 09:30

**LUNGHEZZA PERCORSO 7 KM - DISLIVELLO POSITIVO 450
MT - DISLIVELLO NEGATIVO 250 MT**

TEMPO MASIMO DI PERCORRENZA 2 ORE E 30 MINUTI
Affinche anche i più giovani e i gruppi familiari possano partecipare sarà allestito un percorso più breve e meno impegnativo (4 km).

**QUOTA PARTECIPAZIONE € 5
GRATUITA PER I MINORI DI 10 ANNI**

per ulteriori info: www.prolococastioneandevenno.com



Ciapél tra creatività e solidarietà!

Pensiamo anche a loro!

Con la tua presenza stai aiutando la scuola elementare di Massa Finalese gravemente colpita dal terremoto e attualmente inagibile per via del crollo della palestra.

GRAZIE



PROMESSA MANTENUTA!

Un **GRAZIE SPECIALE** a tutti coloro che hanno preso parte e contribuito al successo della 28esima edizione del Ciapél d'Oro!

Grazie a tutti quanti Voi è stato possibile donare 5.000 euro alla scuola elementare di Massa Finalese.

3° CONCORSO DI DISEGNO VIGNA, VINO E FANTASIA

Il ristorante pizzeria Sisti di Castione, nel tentativo di avvicinare i più piccoli alla realtà vitivinicola valtellinese, organizza il concorso di disegno "Vigna, vino e fantasia". Al concorso verranno ammessi disegni realizzati a mano libera con qualunque tecnica da bambini con un'età compresa tra i 4 e i 14 anni. A tutti i partecipanti verrà consegnato un tagliere in legno.

1° PREMIO - PIZZA E KIT COMPLETO PER VENDEMMIA
(Gerla, cesta, roncola e ciapél per bambina/o)

Ciapél d'Oro 2013

concorso fotografico

Vita di vigna

Il vino; simbolo di convivialità e strumento di aggregazione.



**primo premio
buono acquisto
€ 200**

www.prolococastioneandevenno.com

info: Loretta - 349 2898787 Sonia 339 3030701 Paolo 340 6530772



Donne e vigna: un binomio vincente!

Come ben si sa Castione offre da sempre ai suoi abitanti ed ai passanti un meraviglioso paesaggio, difficile da non notare, ma è difficile anche non perdersi con la fantasia camminando tra un filare e l'altro; ma chi è il pittore di questo bellissimo dipinto che ci è offerto dalla natura?

In primo piano troviamo certamente il sole, elemento essenziale per tutto ciò, poiché con i suoi raggi di luce perpetui illumina i terrazzamenti retici, ma non avremmo tutto questo se non fosse per coloro riguardo le quali s'è sempre discusso molto, le donne. Fin da tempi remoti le donne infatti hanno sempre svolto la maggior parte dei lavori nei vigneti ed anche oggi continuano ad impegnarsi per "dar vita" a quelli che rientrano tra i migliori vini d'Italia.

Sembra infatti che la maggior parte della gente non si renda conto di ciò; i passanti che osservano incantati i filari con le viti esposte al sole ed i terrazzamenti associano questi forti e caratteristici elementi del paesaggio al lavoro di figure maschili ed è giusto così. Sono questi ultimi appunto che reimpiantano i vigneti e costruiscono i muretti a secco, le donne invece si occupano della cura della vite e, a seconda dei periodi dell'anno, camminano tra un filare e l'altro per la legatura, la sfrondata, le varie bagnature con antiparassitari e la raccolta.

Elle possono essere madri, nonne, bisnonne, ma rimangono donne semplici con un'immensa e salda forza d'animo, esse credono in ciò che fanno, si mettono d'impegno per riuscire a portare a termine ogni anno quel ciclo naturale che hanno visto completarsi fin da bambine.

Queste sono donne libere: poca importanza attribuiscono all'abito che indossano, l'importante è che le protegga dal freddo nei periodi invernali e dal sole in quelli più torridi, non danno peso al pregiudizio altrui. Esse lavorano tra il verde, credono in ciò che fanno, ci permettono di avere sentieri puliti ed ordinati sui quali passeggiare, osservano il mondo dall'alto dei terrazzamenti tenendosi lontane dal traffico della città e qualche volta tra i filari le si sente cantare.

E' quindi soprattutto grazie alle donne e all'impegno che mettono in ciò che fanno che possiamo assaporare questo vino valtellinese.

Nel mio paese, Castione Andevenno, sono molte le donne che potete incontrare tra i vigneti, donne che quotidianamente s'impegnano per far sì che il loro lavoro dia origine ad ottimi frutti.

Trovo personalmente, forse perché le ho osservate da vicino, che queste donne siano un esempio da seguire poiché portano a termine ciò in cui credono davvero; non importa quanti giorni esse debbano passare nei vigneti a faticare sotto il sole, non importa il successo che riscuoteranno, non quanto avanzati siano i macchinari che utilizzano per lavorare; loro lavorano con il cuore e con l'anima, vogliono far sorridere con i loro vini, con essi non vogliono attirare l'attenzione, vogliono piuttosto che il loro vino "rallegri il cuore dell'uomo" (Salmi 103, 15).

Samantha Piatta Cusimano – Paolo Piatta



Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione della manifestazione!

PRO LOCO DI CASTIONE ANDEVENNO

Via Vanoni 3b 23012 Castione And.
www.prolococastioneandevenno.com

Indirizzi utili:

Michela: m.mozzi@email.it
Laura: lalla.mozzi@hotmail.it
Pro Loco: 3407433530



L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali incidenti, di qualunque natura, che dovessero verificarsi durante la manifestazione. Vietata la vendita di alcoolici ai minori di 16 anni.