



Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards 2021: la montagna come hub di innovazione. I vincitori della seconda edizione

Uno scarpone che “legge” come si scia, una tuta *spaziale* per la neve, un fienile trasformato in cucina circolare, un borgo che diventa un museo diffuso, una app per scoprire le cime: sono tanti i progetti premiati dalla seconda edizione del premio curato da Lagazuoi EXPO Dolomiti, polo espositivo a 2.778 metri e contenitore delle buone idee legate alla montagna.

Un’iniziativa resiliente, portata avanti nonostante l’arresto temporaneo delle attività sportive e turistiche in quota. Obiettivo: dare massima visibilità a un comparto che coraggiosamente innalza l’asticella del possibile, innovandosi costantemente in un’ottica sempre più ecosostenibile. Il prossimo passo: la cerimonia di premiazione e la mostra dedicata ai vincitori nella sede sulle Dolomiti, non appena sarà possibile organizzare eventi in presenza.

Cortina d’Ampezzo, 20 gennaio 2021 _Una scarpa riciclabile, che si trasforma in scarpone da sci, una startup che aiuta a ridurre la propria impronta ecologica, e ancora, una sala di neve dove tenere concerti “glaciali”, e un esempio di cucina rigenerativa e circolare. Sono alcune delle intuizioni, delle “visioni” scelte dai **Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards 2021**, il progetto originale di **Lagazuoi EXPO Dolomiti**, giunto alla seconda edizione.

Le giurie hanno analizzato i progetti candidati e hanno identificato **i vincitori** di ogni categoria: **attrezzature e abbigliamento; turismo sostenibile; innovazione digitale & app; produzioni enogastronomiche**. Aziende, artigiani, comunità che non si arrendono, ma guardano al futuro. Perché anche se il turismo di montagna è momentaneamente fermo, non si può arrestare la **carica innovativa** di un comparto abituato a “vivere in salita”, in perenne confronto con le **sfide** poste da un ambiente bellissimo e fragile.

Il polo espositivo e culturale posizionato nella stazione di arrivo della funivia Lagazuoi, tra Cortina e la Val Badia, continua a raccontare questo fermento. Questione di visione. La montagna insegna a proiettarsi oltre l’ostacolo: e così anche i **Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards** continuano a promuovere la cultura della montagna e dell’innovazione. Le tempistiche del bando sono state rispettate nonostante le avversità di questa stagione, e ora si attende il momento in cui, finalmente, si potranno organizzare la **cerimonia di premiazione** e la **mostra dedicata ai progetti vincitori**, sempre all’interno del polo espositivo. Nessuna esposizione digitale all’orizzonte: l’intenzione è quella di assicurare, quando sarà

possibile, **un evento in presenza**, per dare la possibilità al pubblico di apprezzare i contenuti, oltre che di immergersi fisicamente in un territorio di rara bellezza, in uno scenario unico come quello del Lagazuoi.

I vincitori

La seconda edizione ha messo in campo una novità, la possibilità di **autocandidatura**: ingegneri, artisti, designer, aziende, realtà grandi e piccole si sono raccontati per fare conoscere al pubblico le buone idee e le buone pratiche. Oltre a questa possibilità, le quattro categorie in concorso sono state affidate ad un team di esperti di alto profilo, che hanno segnalato una rosa di candidati scelti tra i progetti più interessanti.

Ad individuare i tre vincitori di ogni categoria sono state quattro giurie, una per ambito, composte da studenti e dottorandi universitari selezionati per profilo, ambito di studi e competenza.

Abbigliamento e Attrezzature da montagna

Corri che ti passa. Quello che non passa, è la scarpa. Il vincitore della categoria "Abbigliamento e Attrezzature da montagna" è **Index 01** di **Salomon**, una scarpa da corsa riciclabile simbolo del Play Minded Program dedicato all'ecosostenibilità. Terminato l'utilizzo, può essere ridotta in pezzi e trasformata nello scafo di uno sci alpino. In veste di giurati i ragazzi dello **Ski Club Bocconi (SDA Bocconi)**, coordinati dal docente del dipartimento di finanza, prof. **Federico Pippo**, mentre a selezionare i progetti più meritevoli sono stati **Luca Castaldini** (giornalista di Sportweek e Gazzetta dello Sport), **Marco di Marco** (direttore di Sciare), **Maria Corbi** (capo settore Società de La Stampa).

Entrano nella rosa dei primi tre anche **Astro*** (di **L. Guslandi, C. Pirovano, A. Rota**), una tuta integrale entry level per l'ambiente alpino, ecosostenibile e ultrasensibile, integrata con accessori high-tech, per riders e amanti degli sport invernali, e **Hawk Ultra Connected** di **Atomic**, uno scarpone digitale, che grazie ai sensori registra su App la performance sciistica, con dati sull'equilibrio, la pressione, l'inclinazione delle curve. L'ideale per migliorare la performance e sfidare la community social.

Turismo di montagna innovativo e sostenibile

Frozen? No, molto meglio. Per la categoria "Turismo di montagna innovativo e sostenibile" si aggiudica il primo posto **Ice Music** del **Consorzio Pontedilegno-Tonale**. A 2.600 metri di quota ai piedi del ghiacciaio Presena, prende vita la magia: un teatro di ghiaccio e neve dove risuona la musica di strumenti di ghiaccio. Un progetto e una rassegna realizzati con l'artista Tim Linhart. Gli altri due finalisti sono **Illegio**, dell'**Associazione culturale Comitato di San Floriano**, un borgo della Carnia che lotta con successo contro l'abbandono della montagna utilizzando lo strumento della cultura e ogni anno organizza una mostra d'arte di rilievo internazionale, con opere da tutta Europa, grazie a un team di volontari. E infine **Wall**

in Art, del **Distretto Culturale di Valle Camonica**. Dalle incisioni rupestri ai graffiti moderni nasce un parco diffuso di arte pubblica, con percorsi escursionistici, realizzato insieme a Ozmo, uno dei più autorevoli writers italiani. Un dialogo vivo tra ambiente e cultura, passato e presente. Nel comitato di selezione **Luigi Felicetti**, (giornalista e conduttore Rai, autore Geo), **Massimiliano Ossini** (giornalista, già conduttore Linea Verde, scrittore), **Mia Pizzi** (design consultant di Abitare). La giuria di questa categoria era composta da studenti dell'**Università degli studi di Bergamo** (Corso di laurea magistrale in Planning and Management of Tourism Systems) coordinati dal docente prof. **Andrea Macchiavelli**.

Innovazione digitale & App

Come rispondere alla crisi del cambiamento climatico con una piattaforma digitale che incentivi buone pratiche legate allo stile di vita? Ci è riuscita **Mugo**, dell'**omonima start up**, che contribuisce alla riforestazione delle aree colpite dalla tempesta Vaia e si ispira al pino mugo, tenace pianta locale, che assorbe molta CO2. A decretare la vittoria è stata la giuria composta di **Unimont** (Università della Montagna, polo d'eccellenza dell'Università degli studi di Milano), col coordinamento della prof.ssa **Anna Giorgi**. Il comitato di selezione, invece, ha visto coinvolti **Emiliano Audisio** (Wired Next Fest, Frame, progettista di eventi culturali scientifici e tecnologici), **Fabio Bogo** (direttore Green&Blue, gruppo Gedi), **Jacopo Pertile** (fondatore di AzzurroDigitale e licensee di TEDxCortina). La giuria ha selezionato tra i vincitori anche **Cuneotrekking**, dell'azienda **Delite Studio S.r.l.** Il team di Cuneotrekking ha messo a punto una app disponibile gratuitamente, il cui obiettivo è avvicinare il pubblico e gli escursionisti alla scoperta delle montagne del cuneese. Entra tra i primi tre anche **PeakVisor**, dell'azienda **Routes Software S.r.l.** Grazie alla realtà aumentata, utilizzando la fotocamera del proprio smartphone, è possibile visualizzare varie informazioni: dal nome e altezza delle montagne alla mappatura delle piste da sci, dai sentieri ai rifugi, ai castelli.

Produzioni enogastronomiche di montagna

Grande new entry di questa edizione è la categoria dedicata alle "Produzioni enogastronomiche di montagna", vinta dal **San Brite** di Cortina d'Ampezzo, che ha da poco conquistato la sua prima stella Michelin. Il ristorante aperto da **Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini** nell'ex fienile di famiglia ristrutturato, ospita un concept innovativo dedicato alla cucina rigenerativa e circolare, ispirata alle tradizioni di montagna e ai prodotti locali. A decretare la vittoria è stata la giuria composta dagli studenti del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'**Università di Parma**, con la prof.ssa **Cristina Mora**. Sul podio anche **Eggemoa**, dell'azienda **Steiner Gebhard**. In un caseificio nella Valle dei Molini, da tre anni, il giovane casaro Michael Steiner produce formaggi a pasta morbida da latte crudo aromatizzandoli con ingredienti locali. Nel 2016 uno dei suoi prodotti è stato premiato come miglior formaggio a pasta morbida d'Italia. Ultimo ma non ultimo **Zu Plun**, dell'azienda **Rabanser Florian**, una distilleria delle Dolomiti che produce gin, rum, distillati e grappe con ingredienti di montagna di fama internazionale, grazie alla maestria del distillatore Florian Rabanser. **Maddalena Fossati Dondero** (direttore de La Cucina Italiana), **Massimiliano Tonelli** (direttore editoriale di Gambero Rosso e Artribune) e **Norbert**

Niederkofler (chef, 3 stelle Michelin con il ristorante St. Hubertus) hanno composto il comitato selezionatore.

On line sul sito www.lagazuoiwima.org i finalisti scelti dalle giurie con le relative motivazioni e le schede tecniche.

UFFICIO STAMPA DOC-COM

Martina Strazzari, martina.strazzari@doc-com.it, M. 340 3915248

Elena Tartaglione, elena.tartaglione@doc-com.it

www.doc-com.it