



LE FAMIGLIE COOPERATIVE DELLE VALLI DI FIEMME E FASSA, INSIEME A COOP e agli alpini, i vigili del fuoco volontari, le società sportive e le Acli, assicurano tradizionalmente il servizio di ristoro agli atleti (in questa foto il ristoro di Cavalese).

Non c'è inverno senza neve. Non c'è inverno senza Marcialonga. La classica trentina dello sci di fondo torna domenica 25 gennaio 2009 (36.a edizione); il via sempre da Moena, con arrivo sullo storico viale Mendini a Cavalese.

Un'edizione che si annuncia memorabile, con ben 6000 concorrenti al via, un numero che in Marcialonga non si vedeva dal 1988 (lo scorso 27 gennaio furono 5600 i concorrenti): merito della coraggiosa scelta di portare la gara in tecnica classica (dal 2003), cosa che ha richiamato l'attenzione degli scandinavi, tanto che nel 2008 i soli norvegesi furono 1695, numero che nell'edizione 2009 sarà abbondantemente superato, senza dimenticare i sempre numerosi svedesi. Scandinavi che hanno risposto al richiamo di una gara dall'atmosfera unica, vissuta in prima persona da tutti gli abitanti delle due valli di Fiemme e Fassa, **1200 dei quali a maniche rimboccate in qualità di volontari**, gli altri ai bordi della pista per non far



Sono circa 1200 i volontari che lavorano per il successo della regina delle granfondo. Tra questi le Famiglie Cooperative di Fiemme e Fassa, che anche quest'anno, come ormai da tempo, curano i 10 punti di ristoro del percorso e offrono molti, ottimi prodotti Coop

Famiglie Cooperative e Coop alla Marcialonga



PER GLI ATLETI, PRODOTTI COOP. Cioccolato, arance, uva sultanina, wafer, prosciutto cotto, caffè: tutti a marchio Coop. Nei 10 punti di ristoro della Marcialonga (curati dalle Famiglie cooperative di Fiemme e Fassa) gli atleti si riforniscono con i prodotti Coop.

mancare calore e sostegno ai concorrenti.

La Marcialonga è questo: evento popolare e una vera e propria esperienza di vita. Esperienza che ogni sciatore ha vissuto almeno una volta o vorrebbe vivere prima di riporre gli sci in cantina, per quella che è una sorta di "Mecca" del fondista. Evento di massa in tutto e per tutto, come confermato dai grandi numeri offerti dalla manifestazione, che riescono a spiegare in poche parole quale sia la reale portata della Marcialonga, e l'impegno richiesto in termini di risorse umane, garantite dai tanti volontari.

RISTORI APERTI DALLE 7...ALLE 18

Una parte di essi, ad esempio, si occupa dei 10 punti di ristoro lungo il percorso e del classico "pasta party" di fine gara. Le persone impegnate nella domenica sono circa 200 e già dalle sette del mattino iniziano a preparare e restano a disposizione fino al passaggio dell'ultimo atleta; i ristori di

Molina e Cascata sono gli ultimi a chiudere verso le diciotto la sera, già quando è buio.

I 10 punti di ristoro sul percorso sono gestiti da varie associazioni locali (alpini, vigili del fuoco volontari, società sportive, Acli e anche dal personale delle Famiglie Cooperative delle Valli di Fiemme e Fassa e offrono tanti prodotti Coop.

PUNTI DI RISTORO BEN FORNITI

Le previsioni? Per l'imminente edizione 2009 verranno distribuiti la bellezza di 11.000 litri di tè caldo, ai quali si aggiungeranno 1750 litri di caffè, 3000 litri di brodo granulato Coop, e ancora 1600 kg di arance Tarocco Coop, 280 kg di Wafers Coop, 200 kg di uva sultanina Coop, 200 kg di zucchero in dadi, 180 kg di prugne secche denocciolate Coop e 70 kg di cioccolata a stecche.

In occasione del "pasta party" si spareranno 600 kg di pasta distribuiti in 6000 piatti, assieme a 550 kg di pane, 300 kg di prosciutto cotto Fior Fiore Coop, 90 kg di Formaggi Trentini e 70 kg di salame ungherese Coop. Una Marcialonga grandi numeri, dunque. In tutto e per tutto. (c.g.)

