

ASIAGO

MAGAZINE

Personaggi

Anna Valle

Arte

Matteo Massagrande
al Museo Le Carceri

Dossier

Roberto Costa,
il fotografo che ama la natura

Cover Story
Meltar Mountain SPA



GAARTEN HOTELBENESSERE SPA

★★★★ GALLIO (VI)

Quattro buone stagioni
per un soggiorno di piacere!



HOTEL E CENTRO BENESSERE SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO:

- Centro Benessere
- Solarium esterno
- Piscina
- Ristorante
- Enoteca

Regalati momenti di puro piacere
in una natura incontaminata
capace di affascinarti tutto l'anno!

GAARTEN HOTELBENESSERE SPA

via Kanotole, 13/15 - 36032 Gallio (VI) Italy
Tel. +39 0424 445102 - Fax +39 0424 445452
www.gaartenhotel.it - info@gaartenhotel.it





Il futuro dell'auto sportiva è appena cominciato.

Nuova 911. Da dicembre al Centro Porsche Vicenza.

È ciò per cui abbiamo lavorato e lottato, che ci ha fatto sognare e progettare il futuro: è la nuova 911, l'identità Porsche. Carrozzeria alleggerita, proporzioni ridefinite, aerodinamica accentuata. Agilità, stabilità e precisione ottimizzate. Performance ed efficienza aumentate a fronte di consumi ed emissioni ridotti fino al 16%. Nuove 911 Carrera e 911 Carrera S: motore boxer a 6 cilindri, 3,4 litri da 350 CV e 3,8 litri da 400 CV. Da 0 a 100 km/h: da 4,8 a 4,1 secondi. Cambio a sette marce manuale o a doppia frizione PDK (opzionale). Consumi ciclo combinato: da 9,5 a 8,2 l/100 km. Emissioni CO₂: da 224 a 194 g/km.



PORSCHE

Centro Porsche Vicenza

Frav Srl
 Concessionario Porsche
 Via dei Laghi 70, Altavilla Vicentina (VI)
 Tel. 0444 520890

*L'Enego, latte, passione e
tradizione dell'Altopiano*





We are about to leave behind a year that has been both difficult and marked by insecurity. And this is part of the reason why this year the holidays couldn't come fast enough. But in truth we do have one certainty: Asiago itself. The town that comes back every winter to wrap us up in a magical atmosphere and seduce us with the untainted beauty of its landscapes. And, as ever, our magazine returns to continue its discovery of the endless treasures this territory has to offer.

As usual, we wanted to provide our readers with a series of suggestions to take full advantage of the holiday season, highlighting the places most suited to meeting others and having fun together. Because, especially in winter time, it's always better to be in good company. Fortunately the opportunities to share authentic moments of happiness with family, old friends or new acquaintances are never lacking here. This much is obvious when you stroll through the stalls of the Christmas markets, with a glass of mulled wine or some cotton candy, to find you have immediately recaptured your good spirits... and it's enough to put on a pair of skis or snowshoes and venture out onto immaculate stretches of snow to get back in sync with the nature around you.

Carefree and relaxing for sure, but with a good dose of socio-cultural rigour too. This year, thanks to the new schedule of the Millepini, which will last until March, it will be possible to treat yourself and others to an exciting night at the theatre – the most sublime of all the art forms. Meanwhile with the "snow angels" of the Spav Team, Asiago is finding a significant role to play in the field of accessible tourism, demonstrating once more that diversity is king and that all difficulties can be brilliantly overcome.

So to all of you: have a bright Christmas and an even brighter New Year!

!! Il sorriso è il sole che scaccia l'inverno dal volto umano !!

Victor Hugo

Roberto Costa Ebech

Stiamo per lasciarci alle spalle un'anno impegnativo e colmo di incertezze.

Anche per questo le festività giungono quanto mai attese.

In realtà una certezza c'è, ed è Asiago. Che d'inverno torna ad immergerci in un'atmosfera magica e a sedurci con l'intatta bellezza della sua natura e dei suoi luoghi.

E, puntuale, torna anche l'appuntamento con il nostro magazine che prosegue il viaggio alla scoperta delle inesauribili meraviglie di questo territorio.

Come di consueto, abbiamo voluto compilare per i lettori un memo di suggerimenti per vivere appieno la stagione, segnalando i luoghi dove poter incontrarsi e stare allegramente insieme. Perché, soprattutto d'inverno, si sta decisamente meglio se in buona compagnia.

Le occasioni per condividere con persone care e vecchi o nuovi amici autentici momenti di serenità qui fortunatamente non mancano mai. Basta farsi una passeggiata tra le casupole dei mercatini di Natale, con un buon bicchiere di vin brulè o lo zucchero filato in mano, per ritrovare immediatamente il buon umore... ed è sufficiente mettere gli sci o le ciaspole ai piedi e avventurarsi in una passeggiata su immacolate distese di neve per riconciliarsi con i ritmi della natura.

Spensieratezza e relax certo, ma senza rinunciare all'impegno culturale e sociale.

Quest'anno, grazie alla nuova rassegna del Millepini in programma sino a marzo, sarà possibile regalare e regalarsi un'emozionante serata di teatro, la più sublime delle forme espressive.

Mentre con gli "angeli della neve" dello Spav Team, Asiago si ritaglia un ruolo significativo sul fronte del turismo accessibile. Dimostrando, una volta in più, che la diversità è ricchezza e che tutte le difficoltà possono essere brillantemente vinte.

A tutti voi, l'augurio di un luminoso Natale e di un nuovo anno all'insegna dell'ottimismo!

Paola Meneghini
Direttore Responsabile



Dacia Duster. Sfacciatamente unico.



**VALORE
DUSTER**
LA TUA AUTO NON PERDE VALORE

DACIA
RENAULT

www.dacia.it

A 11.900 €* e **DACIAFIN** ti rimborsa l'intero importo con la polizza Valore Duster. Dacia Duster, il SUV unico in tutto, non solo nel prezzo: comfort, modularità, robustezza e prestazioni da vero 4x4.

* Dacia Duster 4x2 1.6 16V 110CV, prezzo chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa. Esempio di finanziamento "Valore Duster": anticipo zero; importo totale del credito € 11.900; 84 rate da € 203 comprensive di Finanziamento Protetto e Pack Service a € 299, contenente 2 anni di assicurazione Furto e Incendio Renascit con Valore a Nuovo e la formula garanzia Dacia Service (in caso di adesione) che prevede una garanzia supplementare rispetto a quella legale di un ulteriore anno o 100.000 km a partire dalla data di prima immatricolazione del veicolo. Importo totale dovuto dal consumatore € 17.019; TAN 6,99% (tasso fisso); TAEG 8,58%; spese gestione pratica € 300 + imposta di bollo in misura di legge; spese di incasso mensili € 3. Salvo approvazione DACIAFIN. Informazioni europee di base sul credito ai consumatori disponibili presso i punti vendita della Rete Dacia convenzionati DACIAFIN e sul sito www.finren.it; messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra offerta valida fino al 31/12/2011. Foto non rappresentativa del prodotto.

Emissioni di CO₂: 165 g/km. Consumi ciclo misto: 7,1 l/100 km.

**CONCESSIONARIE RENAULT-DACIA:
FRANCESCHETTI**

VIA DEI PIOPPI, 1 - VICENZA LOC.PONTE ALTO - TEL. 0444 345500

RIGONI

VIA GOMBE, 12 - THIENE (VI) - TEL. 0445 365222

SOMMARIO

Editoriale

COVER STORY

- 6 *Meltar Mountain Spa. Abbandonarsi al lusso della natura*
8 *Golf Club. Opportunità da vivere tutto l'anno*

DOSSIER

- 10 *Signori, sipario! Stagione teatrale Millepini 2011/2012*
18 *Cogliere l'attimo. La fotografia di Roberto Costa*
24 *Tesori che ritornano.*
L'archivio storico del Comune di Asiago

PERSONAGGI

- 14 *Aspettando Anna Valle*

TEMPO LIBERO

- 30 *Suoni e sapori di Natale*

GREEN REPORT

- 34 *Green Public Procurement*
36 *Etra – La raccolta differenziata punta in Altopiano*

NOTE DI VIAGGIO

- 38 *Dove osano le aquile*

SPORT

- 42 *Spav Team. Fare slalom tra le diversità*
45 *Una gara per non dimenticare - 27° Trofeo Campi di Battaglia*
48 *La nuova seggiovia sul monte Verena*

ARTE

- 52 *Matteo Massagrande.*
Il fremito della vita e il sospiro della poesia

ZOOM

- 56 *Oscar Pietro Pizzato. A caccia di vita*
59 *Alessandro Dal Degan. Giocare di gusto*

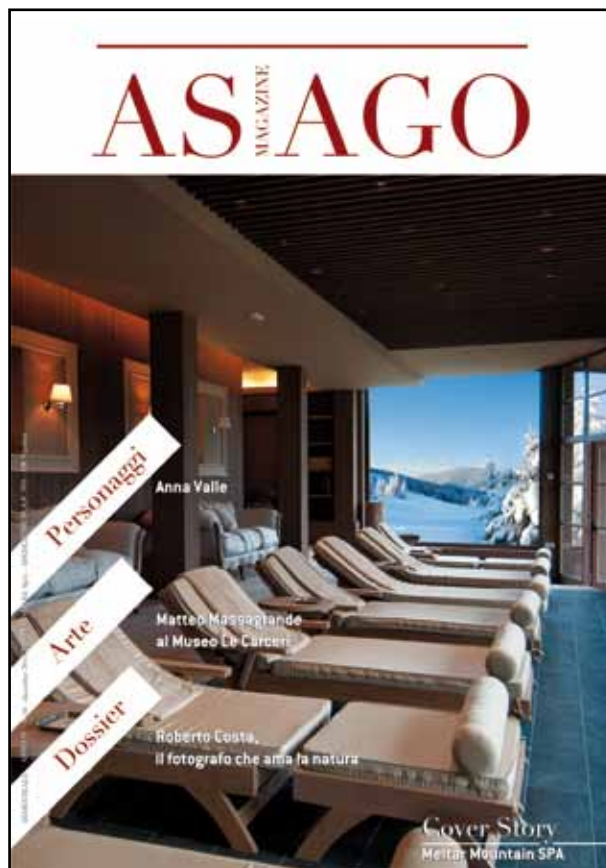
APPUNTAMENTI

- 62 *Invasione rosa all'Odegar.*
Mondiali Hockey femminile under 18
65 *Asiago in mongolfiera*
71 *Asiago Fiocchi di Luce*

ACCHIAPPVIP

- 68 *Calendario manifestazioni*

PARTNER DELL'INIZIATIVA EDITORIALE:



ASIAGO MAGAZINE
Semestrale di informazione, cultura e turismo della città di Asiago e dell'Altopiano dei 7 Comuni

Comune di Asiago
Piazza Il Risorgimento, 6
36012 Asiago – Vicenza
www.asiago.to

Registrazione Tribunale di Bassano del Grappa
n. 583 – 24 maggio 2007

Direttore responsabile
Paola Meneghini

Direttore editoriale
Andrea Gios

Coordinamento editoriale
Roberto Rigoni

Redazione, impaginazione e grafica
Meneghini & Associati srl
www.meneghinieassociati.it

Fotolito e stampa
IGVI srl
Industrie Grafiche Vicentine
Via Rovereto, 20
36030 Costabissara (VI)

Pubblicità
Meneghini & Associati srl
www.meneghinieassociati.it
folladore@meneghini&associati.it
Tel. 0444 578828

Fotografie: Franco Pivotto, Paolo Basso, Archivio Golf Club, Archivio Comune di Asiago, Roberto Costa, Archivio Spav Team, Giuliano Dall'Oglio, Archivio Associazione Alberto Buffetti, Archivio Oppis Planet Edizioni, Lorenzo Folladore, Archivio Libreria Giunti al Punto

Traduzioni: Cecilia Razelli

SI RINGRAZIANO
Paolo Basso, Roberto Costa, Giulia Turrina, Paola Brazzale, Giorgia Rossetto, Damiano Tescaro, Centro Studi Qualità Ambiente, Franco Pivotto e la sezione Asiago del CAI

www.magazineasiago.it



Abbandonarsi al lusso della natura



MELTAR MOUNTAIN Spa:
la novità della vacanza 2011



Immaginate un luogo in cui sia possibile allentare per un po' le fatiche e lo stress quotidiano, lasciarsi andare, nel silenzio, a ritmi lenti e dolci e ritrovare l'armonia di corpo e mente...

Immaginate di abbandonarvi totalmente al puro relax, lo sguardo che vaga sui boschi silenti ammantati di candide nevi mentre le bolle dell'acqua accarezzano il vostro corpo... Immaginate un luogo in cui ogni singolo elemento, dagli ambienti ai colori, comunichi naturalezza, serenità, rilassamento, all'insegna di un lusso ricercato ma non esibito... Un sogno? No di certo! Tutto ciò si può trovare nella **Mountain Spa** del **Meltar Boutique Hotel**, inaugurata nel luglio scorso e grande novità della vacanza in Altopiano per questo inverno. Una Spa di nuova concezione che riduce ai minimi termini ogni possibile elemento di separazione tra uomo e natura, facendo del paesaggio circostante una suggestiva componente di questo viaggio nel cuore del benessere. Ampie vetrate regalano una vista mozzafiato sull'incantevole panorama dei boschi prospicienti l'hotel quasi ad annullare ogni soluzione di continuità tra esterno ed interno. La **Mountain Spa** è dotata anche di sauna, bagno turco, zona fitness e trattamenti, area relax con lettini e divani e tisaneria impreziosita da camino. L'insieme si caratterizza per la raffinatezza degli ambienti, l'esclusività dei trattamenti offerti e l'armonia dell'atmosfera, dominata dai suoni e dai colori della natura.

La decorazione degli interni si caratterizza per il connubio tra la tecnologia innovativa delle dotazioni - il meglio disponibile nel settore del benessere - e uno stile

che mescola classicità e contaminazioni etniche, frutto di esperienze di viaggio e di scoperte in mondi lontani. I percorsi di remise en forme si articolano nei 4 momenti essenziali di purificazione, rilassamento, rigenerazione e tonificazione. Il menu dei trattamenti, offerti da personale altamente specializzato, contempla ogni tipo di massaggio e anche la possibilità di definire programmi personalizzati in cui coniugare specifiche attività sportive e di fitness alle sedute di benessere. E coloro che volessero provare una 'carezza di montagna' possono sperimentare anche suggestivi massaggi aromaterapici al pino mugo, al miele di Asiago, alla cannella e alla melissa. La **Mountain Spa** è aperta tutti i giorni dalle 9.00 alle 21.00, sia per gli ospiti interni che per quelli su esterni, sempre su prenotazione.



Per informazioni: tel. 0424 460626
info@meltarhotel.com; www.meltarhotel.com

Golf Club.

Opportunità da
vivere tutto l'anno



Il futuro del golf ad alta quota passa da qui.

È un vero e proprio percorso di rinnovamento e di valorizzazione continuativa quello che la nuova presidenza Gemmo ha voluto delineare per il Golf Club Asiago. Già nel precedente numero avevamo dato cenno dei primi importanti interventi di ristrutturazione degli edifici e della viabilità, volti a confermare quello di Asiago come il più attrattivo campo da gioco ad alta quota a livello europeo e ad avvicinare nuovi appassionati a questo straordinario sport. Un primo stralcio, questo, culminato tra le altre cose nella realizzazione di un nuovo putting green da 18 bandiere che vanta la prestigiosa firma di Robert Trent Jones – architetto di fama mondiale considerato uno dei massimi esperti nella progettazione di campi da golf in montagna –, inaugurato in pompa magna nel luglio scorso con un evento che ha visto come special guests il fuoriclasse italiano Edoardo Molinari, nr. 37 a livello mondiale, e la deliziosa showgirl svedese Filippa Lagerback, appassionata golfista. Tanti i progetti in serbo anche per i prossimi mesi, che vedranno un rafforzamento della collaborazione con Trent Jones, cui verrà affidato il restyling del campo da gioco, la realizzazione di altre 9 buche e l'avvio dell'importante iniziativa Golf Academy, destinata a incrementare il peso specifico di Asiago come meta per la formazione specializzata dei golfisti principianti ed esperti.



Da sinistra: Filippa Lagerback, Irene Gemmo, il Sindaco di Asiago Andrea Gios e Edoardo Molinari all'inaugurazione del putting green

Turismo sportivo. D'inverno come d'estate.

Un pensiero che sta particolarmente a cuore alla nuova dirigenza è anche il potenziamento a 360° dell'offerta turistico-sportiva, soprattutto in un'ottica di valorizzazione del complesso golfistico asiaghese non solo nella bella stagione ma 365 giorni l'anno.

Anche nei freddi mesi invernali, quando sarebbe impossibile impugnare la mazza e muoversi tra le buche, questo gioiello naturale non smette i panni di 'paradiso dello sport' offrendo numerose possibilità per una vacanza dinamica e salutare. Il Golf Club e il Meltar Boutique Hotel si rivelano approdo ideale per chi desidera cimentarsi con alcune discipline invernali, coniugando l'allenamento fisico e l'esercizio del proprio sport preferito al riposo e al rilassamento. La posizione privilegiata del Meltar consente ad esempio agli appassionati di sci nordico di uscire dall'hotel con gli sci già ai piedi, senza dover effettuare nessun trasferimento in auto e con la sola preoccupazione di individuare il percorso più

adatto alle proprie esigenze. Da qui si snodano infatti oltre 50 km di piste da fondo che si dipanano tra i boschi secolari e i panorami mozzafiato dell'Altopiano, con livelli di lunghezza e difficoltà eterogenei capace di soddisfare sia i principianti che gli sciatori alpini più intransigenti. Si tratta di uno dei più articolati e completi sistemi di tracciati in Europa, e forse nel mondo, che è patrimonio unico dell'Altopiano di Asiago e che non a caso è stato scelto come cornice per i Mondiali Master 2013. L'hotel mette inoltre a disposizione delle clientela l'accesso gratuito al Centro Fondo, la possibilità di noleggiare i materiali e un comodo servizio di scuola sci. Una simpatica alternativa agli sci sono le ciaspole, racchette da neve che consentono di spostarsi agevolmente sui manti innevati a fresco spingendosi in emozionanti camminate nella natura. Volendo, punteggiate anche da piacevoli soste culinarie in quegli scrigni di sapori autentici e genuini che sono i rifugi.



signori,
SIPARIO!

● In una città in cui la stagione invernale offre moltissime proposte sportive e culturali, non poteva certamente mancare una rassegna teatrale di tutto rispetto. Nel rinnovato Palazzo del Turismo Millepini, luogo nevralgico per la vita artistica e culturale dell'Altopiano, è iniziata a fine novembre la stagione teatrale 2011/2012: un calendario di ben dieci spettacoli che ambiscono a fornire a residenti e turisti inedite occasioni di svago all'insegna del divertimento e dell'emozione.

L'iniziativa, che ha preso il via a fine novembre e si protrarrà sino a marzo accompagnando quindi tutta la stagione invernale, vuole essere un'occasione in più per godersi la spettacolare bellezza della città di Asiago. "È un'iniziativa innovativa pensata per occupare il tempo libero in maniera costruttiva e divertente anche in periodi di minore affluenza turistica in cui gli eventi scarseggiano – afferma l'Assessore alla Cultura di Asiago, Roberto Rigoni – Ed è un percorso teso a diffondere sull'Altopiano una nuova sensibilizzazione nei confronti della cultura teatrale coinvolgendo ogni fascia d'età"

Variegato e capace di intercettare gusti e sensibilità differenti il programma degli spettacoli, che dà spazio ad alcuni grandi titoli del teatro nazionale e internazionale e ad opere maggiormente legate alla cultura e alla tradizione locale.

Dopo gli spettacoli "Cena di famiglia (Cognate)" e "Galileo, la specola il vino e... i reumatismi", proposti con successo dalle compagnie Nautilus e GlossaTeatro, il cartellone delle prossime settimane spazierà dai classici del teatro, come "I Rusteghi" di Goldoni (20 dicembre, ad opera della compagnia La Barcac-

cia), "Le allegre comari di Windsor" di Shakespeare (17 gennaio, interpretato dalla Compagnia Ensemble Vicenza Teatro) e "Non tutti i ladri vengono per nuocere" e "I cadaveri si spediscono e le donne si spogliano" di Dario Fo (28 febbraio, portato sul palco dalla Compagnia TrentAmicidellArte), agli spettacoli originali: "Inverni lontani" della compagnia Giocoteatro Schio (27 dicembre), "A non saverla giusta" della Compagnia teatrale Piovene Teatro (7 gennaio), i "Diari dal Ghiaccio" della compagnia Teatro Roncade con la partecipazione del Coro Asiago (11 febbraio) e "Confidenze troppo intime" con Anna Valle (4 marzo).

Arricchirà la rassegna anche uno speciale concerto dell'Orchestra del Teatro Olimpico diretta da Roberto De Maio, che il 23 dicembre proporrà una selezione di brani che, spaziando da Mozart a Cajkovskij, da Morricone a Piazzolla, assicureranno una serata sublime per gli amanti delle sette note.

La kermesse chiuderà in bellezza con lo spettacolo ad ingresso gratuito "Chiavi per due" della Compagnia Il Trivelin. Un piccolo omaggio che l'organizzazione ha voluto riservare al pubblico. Silenzio in sala: riapre il sipario, ricomincia la storia.





Finalmente domenica 2011: quando il teatro non ha età

Accanto alla rassegna dedicata agli adulti è stata concepita in collaborazione con il circuito Arteven, della Regione Veneto una mini rassegna teatrale, "Finalmente domenica 2011, espressamente rivolta ai più giovani. Un'iniziativa che tra novembre e dicembre ha avvicinato anche i ragazzi e le famiglie al teatro con tre spettacoli divertenti ed interattivi: "Ouverture des saponettes - Un concerto per bolle di sapone" della compagnia Michele Cafaggi, "Un'odissea, spuntini di viaggio" ad opera di Mil-lima Teatro e " Il Gatto con gli Stivali" messo in scena della compagnia La Piccionaia - I Carrara.



RAISE THE *curtain!*

In the newly renovated Millepini Tourism Building, a key location in the artistic and cultural life of the Altopiano, the 2011/2012 theatre season started at the end of November. It will continue until March, providing entertainment throughout the entire winter season. "It is an innovative initiative to occupy leisure time in a constructive and fun way even when there are fewer tourists and fewer events", says the Councillor for Culture in Asiago, Roberto Rigoni. "It's also a plan that aims to spread a new sensibility for theatrical culture throughout the Altopiano, reaching out to all age groups".

In the next few weeks, the bill will include theatre classics, such as Goldoni's "The Boors" (20th December, performed by La Barcaccia troupe), Shakespeare's "The Merry Wives of Windsor" (17th January, performed by the Compagnia Ensemble Vicenza Teatro), Dario Fo's "The Virtuous Burglar" and "I cadaveri si spediscono e le donne si spogliano" ("Bodies in the Post and Women in the Nude", 28th February, performed by the Compagnia TrentAmicidellArte). It will also include a number of original shows: "Inverni Lontani" ("Faraway Winters") by the Giocoteatro Schio troupe (27th December), "A non saverla giusta" ("Not Knowing Any Better") by the Compa-

gnia Teatrale Piovene Teatro (7th January), "Diari dal Ghiaccio" ("Ice Diaries") by Teatro Roncade with the participation of the Asiago Choir (11th February) and "Confidenze troppo intime" ("Intimate Secrets") with Anna Valle (4th March). The schedule is further enriched by a special concert of the Olympic Theatre Orchestra, conducted by Roberto De Maio on the 23rd of December, which will include a wide selection of pieces ranging from Mozart and Tchaikovsky to Morricone and Piazzolla, guaranteeing a sublime evening for music lovers.

The schedule will end on a high note with a free performance entitled "Chiavi per Due" ("Keys for two") by the Compagnia Il Trivelin: a small token that the organisation wishes to give to the public.

Silence in the theatre, please! The curtain is rising and the story continues.

A portrait of actress Anna Valle. She has dark hair styled in an updo with gold-colored hairpins. She is wearing a dark red top, a pearl necklace, and small gold earrings. The background is a wall with a floral pattern. The title 'Aspettando Anna' is overlaid on the image.

Aspettando Anna

Toccherà alla deliziosa e brava Anna Valle chiudere la stagione teatrale, portando ad Asiago l'integrante spettacolo **"Confidenze troppo intime"** che ne ha decretato il fortunato debutto sulle scene teatrali. In attesa di vederla calcare il palcoscenico del Millepini a marzo, l'abbiamo raggiunta per una piacevole chiaccherata, dove ci rivela il suo affetto speciale per questo territorio...



Nello lo spettacolo che vedremo il 4 marzo ad Asiago, Anna interpreta Anna. Nome a parte, che cosa ti accomuna al personaggio messo in scena?

Le mille sfaccettature di una donna che non rinuncia mai al confronto con se stessa e con gli altri.

Nella piece il motore dell'azione è un equivoco. Che peso hanno avuto gli equivoci e le incidentalità nella tua vita?

Gli equivoci e le situazioni accidentali fanno parte della vita di tutti noi, chi più, chi meno.

Bisogna prepararsi ad affrontare quelli negativi senza fare un dramma... Quelli positivi invece sono stati per me una bellissima sorpresa perchè hanno cambiato davvero la mia vita. Mi riferisco ad esempio a Miss Italia.

Nel corso della tua carriera hai dato il volto, tra le altre, a Cleopatra, Soraya, Jackye Kennedy... donne potenti ma fragili nella vita privata. Ti riconosci nelle loro storie?

Il compito di una attrice è quello di calarsi completamente nel personaggio che deve rappresentare, vivendo quel ruolo intensamente e in questo senso mi riconosco anche se ovviamente non posso identificarmi totalmente con un'altra persona.

In questi anni ti sei confermata essere una professionista versatile che si divide tra fiction, cinema, teatro... Ma se fossi costretta a sceglierne una, quale forma d'arte privilegeresti e perchè?

Sinceramente non saprei scegliere anche se il contatto diretto con il pubblico che offre il teatro rappresenta una esperienza senza possibili paragoni.

Puoi anticiparci qualcosa sui progetti a cui ti stai dedicando e sugli impegni futuri?

Sto girando "Tutti i giorni della mia vita" con Neri Marcoré per la Rai e in futuro sto valutando alcune proposte interessanti, ma non ho ancora preso una decisione.

La felice unione con il produttore/regista Ulisse Lendaro - anch'egli tra i protagonisti della piece - ti ha portato a stabilirti qui a Vicenza. Che cosa ti affascina di questo territorio?

La bellezza innanzitutto. Poi il tessuto urbano che rende Vicenza una realtà autenticamente a misura d'uomo.



E di Asiago, in modo particolare, che cosa apprezzi?

Asiago è un posto perfetto per ritrovare il contatto con la natura, che la vita troppo agitata che conduciamo tende spesso a spezzare.

Un motivo per cui gli spettatori del Millepini non possono perdersi questo spettacolo...

Perché è una bellissima commedia francese, riadattata egregiamente al gusto del teatro italiano attraverso l'intelligente regia di Piergiorgio Piccoli.

Una pièce come se ne vedono poche, leggera ma al tempo stesso ricca di tensione ed emotività e poiperché ci siamo noi tutti! Che siamo una squadra molto ben affiatata.



MINI RISTORANTE & WINE BAR:

l'indirizzo giusto... per chi ama il gusto!



In uno degli angoli più suggestivi dell'Altopiano, immerso nella natura del Kaberlaba ma a soli due minuti dal centro di Asiago, c'è un luogo in cui gli autentici sapori della cultura gastronomica locale convivono in perfetto equilibrio con una cucina che non rinuncia a sperimentare nuove soluzioni gustative. È il

Minibar, raffinato ristorante e wine bar che proietta immediatamente l'ospite in un ambiente intimo e dal ca-

lore familiare. Qui ampie vetrate invitano ad ammirare i pittoreschi paesaggi circostanti mentre si degusta una delle creazioni di Massimo Spallino, giovane e talentuoso chef che con la moglie Elisa Mosele saprà consigliarvi per ciascuna portata il migliore abbinamento ad uno dei vini di cui è particolarmente generosa la cantina. Un singolare laboratorio culinario che coniuga un'offerta di assoluta qualità e grande attenzione al servizio.

Una tappa obbligata per chi ha il pallino della buona cucina, o per chi desidera rivivere i sapori della grande tradizione del territorio proposti in una via inedita e sorprendente.



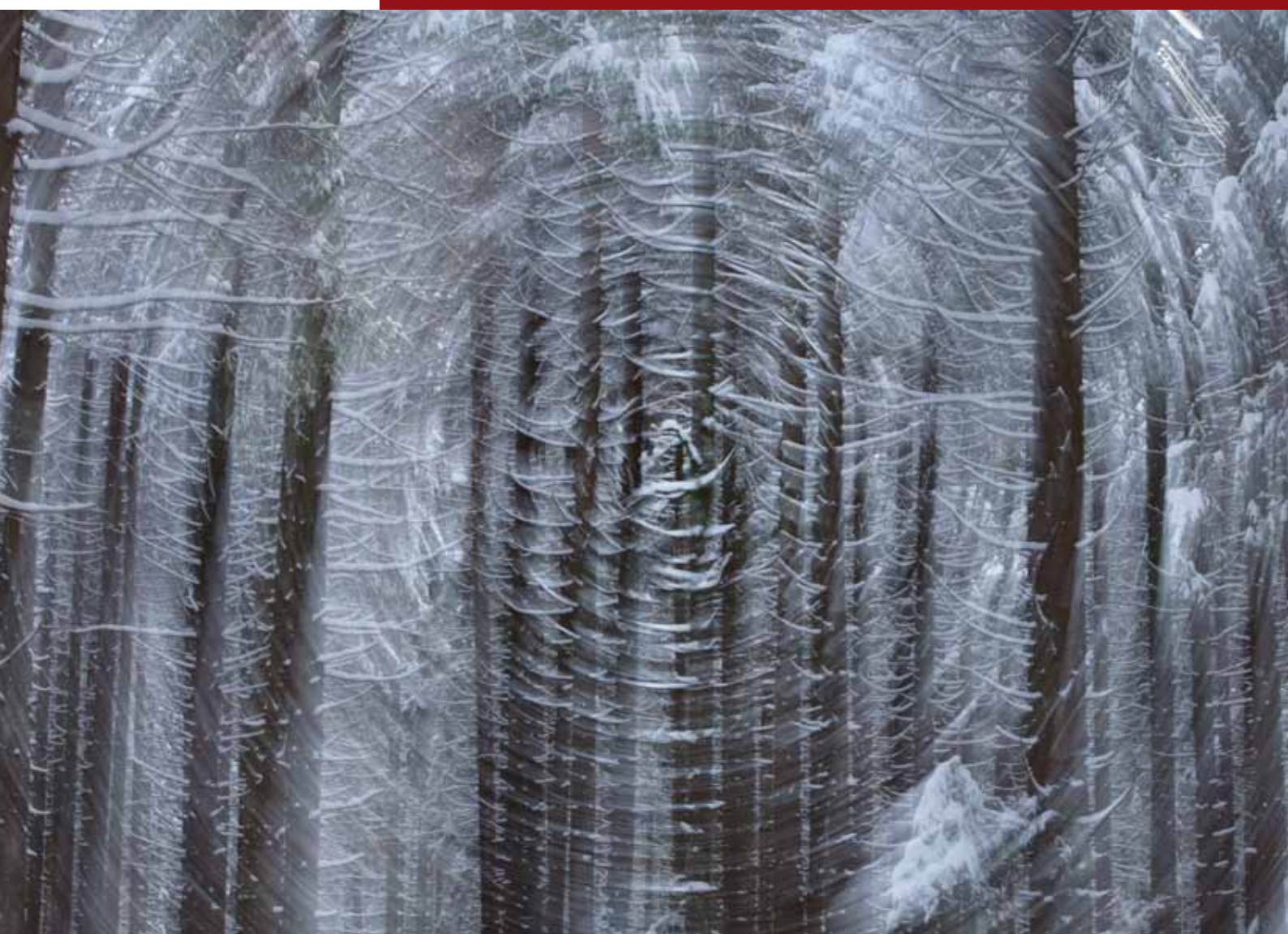
Via Kaberlaba, 41 Asiago
Tel 0424 463156; ristoranteminibar@libero.it



facebook.com/ristorante.minibar

Cogliere l'attimo

Il fotografo Roberto Costa e il suo
amore per l'Altopiano



La passione per la fotografia naturalistica si spiega solo con una parola: amore. L'amore per la natura fa capire perché il fotografo trascorre ore, magari intere giornate o intere notti, fermo immobile, in completo silenzio, senza sentire la fame, il freddo, il caldo e il sonno. Il vero fotografo naturalista dedica tutto sé stesso alla ricerca dello scatto più bello e significativo, e rispetta l'ambiente e gli animali. I veri fotografi della natura non sono molti, ma noi siamo riusciti a incontrarne uno che fa dell'Altopiano il suo scenario: Roberto Costa.

COM'È NATA LA SUA PASSIONE PER LA FOTOGRAFIA?

Stranamente la mia passione è nata andando a caccia, vedendo gli animali. Mi sono accorto che nel periodo in cui non si può cacciare mi mancava qualcosa. Sentivo di voler tornare in montagna per osservarli e pian piano mi sono affezionato sempre di più alla fotografia. Quando mi sono comprato la prima macchina fotografica ero senza esperienza e le prime volte ho fatto tanti errori. Pian piano, però, ho affinato la tecnica e i gusti, imparando tutto quello che so da autodidatta.

UTILIZZA UNA FOTOCAMERA DIGITALE O CON PELLICOLA?

Ho iniziato con la pellicola, e la uso ancora, anche se ormai sono passato alla digitale. Subito non credevo molto al digitale, ma poi mi ha convinto la praticità e ho fatto il grande passo. Non è un passaggio totale perché faccio ancora scatti con la pellicola, ma bisogna aspettare il tempo dello sviluppo e i costi sono molto superiori. Però ci sono anche degli aspetti positivi: la produzione in diapositiva ha molta più qualità e il risultato è migliore. Nelle serate dimostrative sarebbe sempre meglio usare il proiettore di diapositive e non il riproduttore di CD.

ROBERTO COSTA, LEI HA VINTO IL PRIMO CONCORSO FOTOGRAFICO DEDICATO A MARIO RIGONI STERN, CON BEN DUE FOTO. PARTECIPERÀ ANCHE ALLA SECONDA EDIZIONE?

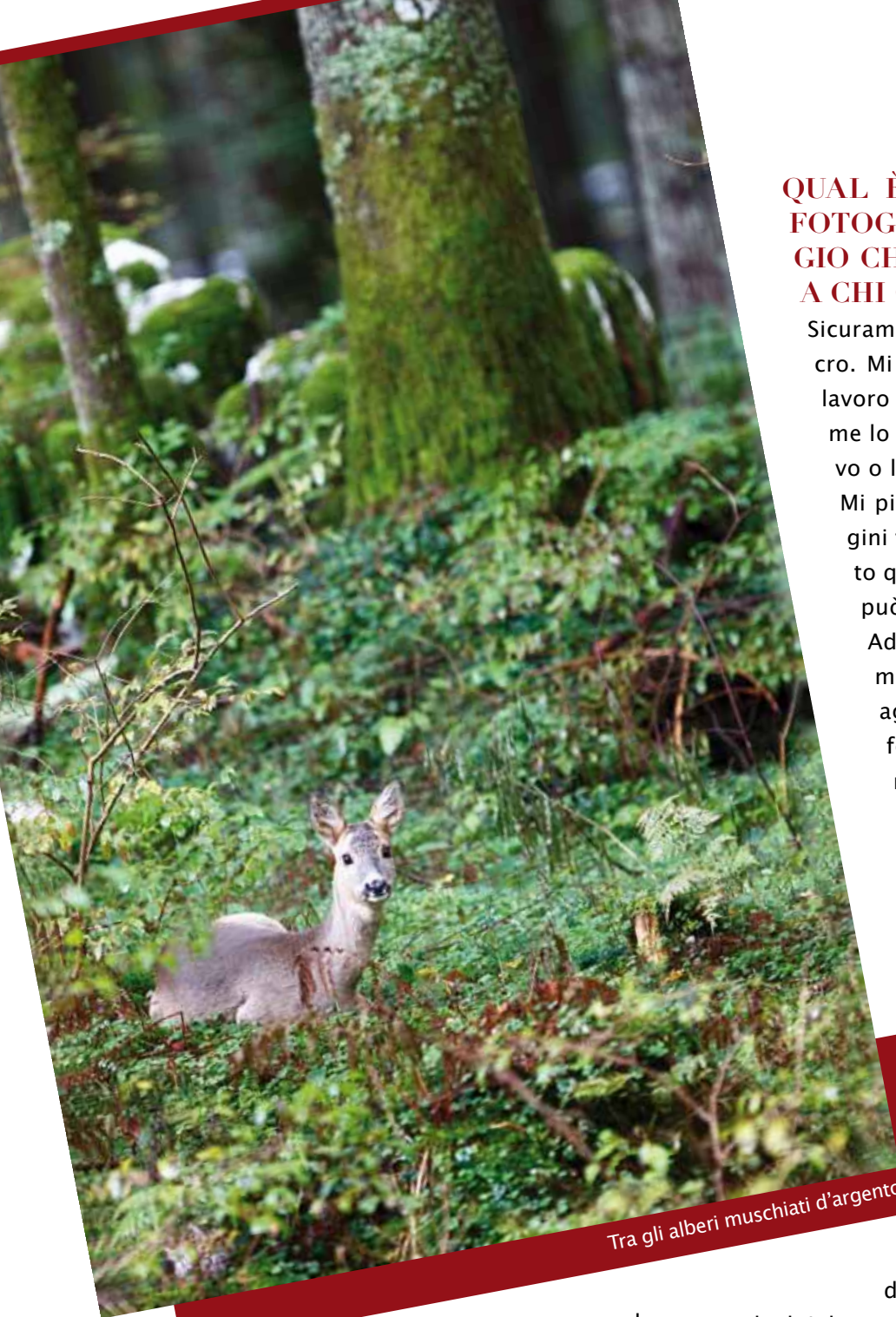
No, non partecipo alla seconda edizione del concorso. Prima di tutto perché non sento mio l'argomento (Arboreto Salvatico, ndr): nonostante io abbia fotografato più volte i boschi di Asiago non



posso dire che sia il mio campo. E poi mi sembra di avere già vinto abbastanza con il primo concorso e mi sembra giusto lasciare spazio agli altri. L'anno scorso, infatti, mi sono classificato primo con la foto "Vibrazioni d'amore" che ritrae gli urogalli in fase di corteggiamento. Il concorso è poi diventato una mostra itinerante che si è spostata lungo tutto il Veneto ed è stato istituito il premio su votazione del pubblico. La foto che ha ottenuto maggiori preferenze è stata nuovamente la mia, che ritrae un maschio di cervo in una tormenta di neve.

QUALI SONO I SUOI PROGETTI PER IL FUTURO?

Ho alcune idee in merito a progetti futuri ma per ora non hanno ancora preso forma. Sicuramente continuerò a fotografare e porterò avanti i progetti passati, come le presentazioni dei miei libri o la dimostrazione dei dvd con le mie foto. Ho pubblicato due libri: "L'altipiano delle meraviglie", in collaborazione con Mario Rigoni Stern, e "Altopiano, cuore della natura" con Patrizio Rigoni. Questi libri sono per me fonte di grande soddisfazione, soprattutto per il fatto che li ho pubblicati insieme a persone importanti,



Tra gli alberi muschiati d'argento

QUAL È LO SCOPO DELLA SUA FOTOGRAFIA? C'È UN MESSAGGIO CHE VUOLE TRASMETTERE A CHI GUARDA LE SUE FOTO?

Sicuramente non faccio foto a scopo di lucro. Mi impegno tanto, come se fosse un lavoro ma è la passione che mi trascina e me lo fa fare, e non il risultato speculativo o la gloria.

Mi piace pensare che con le mie immagini trasmetto emozioni e sono contento quando posso farle vedere a chi non può essere presente in questi posti. Ad esempio, le foto di "Altipiano delle meraviglie" sono state fatte vedere agli anziani di Asiago che sono stati felici di vederle, scoprendo magari anche cose nuove o ammirando soggetti che non avevano mai visto. E tutto questo mi dà molta soddisfazione.

QUALI SONO I FOTOGRAFI CHE APPREZZA DI PIÙ O CHE VEDE COME MODELLI?

Non ho preferenze particolari anche se ne ho visti molti di bravi sulle riviste, anche internazionali. In ambito locale sicuramente stimo molto Sandro Brazzale, che prediligeva paesaggi e che ha studiato

anche lui da autodidatta. Per quanto riguarda il settore della microfauna, funghi e fiori, sicuramente mi piace lo stile che aveva Patrizio Rigoni. Diciamo che questi rimangono i miei punti di riferimento, anche se ce ne sono molti altri di bravi.

QUAL È IL SUO RICORDO PIÙ BELLO LEGATO ALLO SCATTO DI UNA FOTO?

Ogni foto è legata a un ricordo particolare perché quando si scatta si cattura un'emozione. Posso raccontare una scena che mi fa sempre sorridere e che mi ha fatto ridere insieme a Patrizio Rigoni. Eravamo nel bosco e abbiamo visto una coppia di farfalle

che
stimolo.
Per quanto riguarda i concorsi, vi partecipo quasi per caso perché non vado proprio a cercarli. Nel 1999, per esempio, ho partecipato a quello della Federazione Italiana della Caccia, a Roma e ho vinto il primo premio con un'immagine in movimento di due galli forcelli che si combattono per contendersi il territorio. Però non partecipo ai concorsi solo per vincerli! Non è quello che mi interessa: a me piace fare foto e mostrarle agli altri, e non importa se vinco o no.

abbastanza grandi (Apatura Iris), con due occhi azzurri sulle ali. Erano posate a terra, su un topolino morto che ne succhiavano le sostanze. Una delle due teneva sempre le ali chiuse. Abbiamo scattato tante foto ma all'improvviso io rimango senza pellicola e mi alzo per cambiarla. Lui si mette a ridere e mi dice: "Guarda! Guarda adesso!". La farfalla aveva spalancato le ali, come a farlo apposta. Patrizio ha continuato a scattare, sempre sorridendo per il fatto che proprio ora aveva aperto le ali. Quando è volata via, lui si è alzato in piedi con la macchina fotografica al collo appoggiata sulla pancia e rideva ancora per quello che era successo. La farfalla allora è volata sopra la sua macchina fotografica e si è posata proprio lì. Allora io gli ho detto: "Adesso ho la macchina pronta io, fermo là che faccio le foto". E ho scattato delle immagini con la farfalla su di lui e che cercava di non ridere ancora.

Sono episodi curiosi e fortunati, che non capitano spesso e che bisogna saper cogliere. Questi scatti ti riempiono il cuore, danno emozioni forti e quando li faccio sento la luce, che oltre a entrare nella pellicola, entra anche dentro di me.

QUAL È IL LUOGO DI ASIAGO CHE PREFERISCE PER SCATTARE LE SUE FOTO?

È difficile dire quale luogo di Asiago sia migliore perché è pieno di posti interessanti. Se si vuole andare sul sicuro, ci si può dirigere verso i monti che si affacciano sulla pianura (la zona di Monte Corno e della Piana di Granezza), preferibilmente all'alba o dopo un temporale quando c'è maggiore limpidezza. In questi momenti si vede perfino il mare, riuscendo anche a distinguere le navi di Porto Marghera!

Di luoghi preferiti ne ho tanti, dove so che trovo scoiattoli, caprioli, cervi e galli cedroni. Di solito però cerco sempre posti diversi, in base anche al momento del giorno o alla stagione.

E IL SUO SOGGETTO PREFERITO, INVECE?

Per quanto riguarda gli animali, il mio soggetto preferito è il gallo cedrone che è anche stato tanto amato e ammirato da Mario Rigoni Stern. Per il resto della natura: fiori, piante, e magari un po' meno i paesaggi. Solitamente però è sempre il momen-

to che mi dà ispirazione. Forse il soggetto che mi manca di più qui in altopiano è l'acqua, come ruscelli e sorgenti.

QUAL È LO SCATTO PIÙ DIFFICILE CHE HA FATTO?

Le foto che mi creano molte difficoltà sono quelle che ritraggono le aquile perché sono animali impegnativi, sia per il luogo dove vivono e cacciano, sia per il fatto che magari arrivano in volo e si appoggiano in luoghi impervi. Spaziano tutto l'altopiano ed è molto difficile trovarle. Bisogna studiare come si



Apatura Iris e il maestro Patrizio

comportano rimanendo ore in posti impervi, strapiombi, e luoghi difficili da raggiungere. Però con determinazione e passione sono riusciti a fotografarle!

CHE CONSIGLI DAREBBE A CHI VUOLE AVVICINARSI AL MONDO DELLA FOTOGRAFIA?

Si inizia acquistando una macchina digitale perché è più pratica e si vede subito il risultato. Poi si può acquistare qualche rivista di fotografia per capire come fare le inquadrature e imparare le regole fondamentali. Un po' alla volta, con pazienza e passione, si riescono a fare foto perfette in tutti i dettagli.

Magari uno si stanca all'inizio, si scoraggia, ma poi riprende se ha passione: l'importante è l'amore per la natura. Io adoro l'altopiano anche se c'è chi non lo rispetta. Per quanto riguarda la fotografia naturalistica occorre essere

molto prudenti per non recare disturbo agli animali, specie nel momento della riproduzione e del corteggiamento, che sono le fasi in cui l'uomo disturba di più. Occorre fare attenzione perché si disturba sempre un po': l'uomo si intromette nella natura, nei boschi, come se andasse in casa d'altri, e per questo bisogna essere molto prudenti.



Apatura iris





SNAPSHOTS OF NATURE

Passion for nature photography can only be explained by one word: love. Love of nature is the reason that a photographer passes hours, or even whole days or whole nights, standing still, completely silent, without feeling hunger, cold, heat, or tiredness. The true nature photographer gives everything in the search for the most beautiful and meaningful snapshot, respecting the environment and animals. There are very few true nature photographers, but we succeeded in meeting one who makes the Altopiano his setting: Roberto Costa.

How was your passion for photography born?

Oddly, my passion was born by going hunting, and seeing animals. I realised that in the period when it is not possible to hunt I was missing something, and little by little I became increasingly attached to photography. When I bought my first camera I had no experience, but with time I fine-tuned my technique and taste, teaching myself everything I know.

What are your plans for the future?

I have some ideas regarding future projects but they have not yet been developed. I will certainly keep taking photographs and continue working on past projects, such as the presentation of my books or screenings of DVDs with my photographs.

What is the goal of your photography?

I certainly don't take photographs for profit. I am very committed, as if it was a job but it is passion that drives me and makes me do it.

I like to think that my images convey emotions, and I am very happy when I can show them to people who cannot savour these places for themselves.

What is your favourite subject?

As regards animals, my favourite subject is the wood grouse. In terms of the other aspects of nature, I would say flowers, plants and to a lesser extent landscapes. Usually, however, it is a particular moment that inspires me.

EMOZIONI DA ABITARE

Il riconosciuto impegno del Gruppo Mario Lievore di **creare** spazi abitativi di qualità esclusiva, **propone** ad Asiago Centro lo Chalet “Villa Sorriso”, un piccolo capolavoro di struttura e di finiture e **invita ad apprezzare** la confortevolezza degli ambienti, valorizzati dalla ricercatezza delle scelte di isolamento, di impiantistica e di tanti dettagli preziosi.





Le abitazioni sono solo tre, di generose dimensioni, che si estendono all'esterno grazie alle ampie vetrate creando grande armonia con l'ambiente che ne è parte. La dotazione di ascensore, la domotica, gli ampi garage e il giardino, aggiungono quei plus che esaudiscono anche i desideri più singolari.



36012 Asiago (VI) – Piazza II° Risorgimento, 15
 Tel. 0424 46 27 47 – e-mail info@asiagoimmobiliare.com
www@asiagoimmobiliare.com

GRUPPO
 MARIO
 LIEVORE





TESORI *che* RITORNANO

Avviato il progetto di riordino del rilevante archivio storico della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, conservato dal Comune di Asiago. Un'opportunità in più per riscoprire le proprie radici o per accostarsi alla storia locale



Un tesoro dal valore inestimabile sarà molto presto riconsegnato alla cittadinanza e a tutti gli appassionati di storia e cultura locale. Si tratta dell'archivio storico del Comune di Asiago, un fondo

archivistico di eccezionale rilevanza dove sono raccolti documenti e atti prodotti dall'antico istituto della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, alcuni dei quali risalenti anche al XVII secolo.

La città di Asiago cullava da diversi anni il progetto di riordinare e inventariare i tesori nascosti di questa raccolta, per valorizzarli e renderli accessibili e consultabili all'occasione. Ma per mancanza di risorse adeguate e di una persona con le necessarie competenze professionali – non tanto storiche, ma prettamente archivistiche – l'auspicato progetto era stato sempre e solo accarezzato e quindi rimandato. Una situazione che si è finalmente sbloccata quest'anno grazie alla sinergia tra l'Amministrazione Comunale asiaghese, che attraverso l'Assessorato alla Pubblica Istruzione coprià una parte dei fondi per l'operazione, e la Regione del Veneto, che ha elargito un contributo ad hoc consapevole dell'importanza di strappare all'usura del tempo e riportare sotto gli occhi di tutti questo straordinario corpus di documenti.

Importante è stata anche la collaborazione offerta dall'Osservatorio Astronomico di Padova in Asiago, che da fine ottobre ha accolto e dà ospitalità alla dottoressa Giulia Turrina, l'archivista libera professionista cui è stato affidato il non facile compito di esplorare e mettere nero su bianco il patrimonio di volumi e libri dell'archivio.

“L'intervento – afferma l'archivista – è mirato alla consultabilità delle carte, per renderle accessibili a studiosi, ricercatori e persone che possono avere un occhio allenato per leggere queste calligrafie, tanto eleganti quanto desuete. È prevedibile che alcuni documenti particolarmente importanti o significativi vengano in un secondo momento scansionati o riprodotti e utilizzati in altri contesti affinché il mag-

gior numero possibile di persone – dai bambini delle scuole ai turisti – possa avvicinarsi alla storia della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni”.

Nei fascicoli e nei registri qui conservati c'è in pratica la cronaca della gestione amministrativa di quella che dal 1310 al 1807 ha rappresentato la più antica e assieme la più piccola federazione di stati al mondo: dal bilancio economico ai provvedimenti concernenti la sanità pubblica, dall'annona (l'approvvigionamento alimentare) alla riscossione delle tasse. Di riflesso, vi si legge dunque tra le righe la storia privata e collettiva di una comunità.

Da quanto ad oggi è dato sapere, le carte più antiche risalgono tuttavia solamente al '600, ciò a causa delle travagliate vicende vissute dall'archivio che nel corso dei secoli ha subito almeno due perdite importanti. La prima risale al lontano 1487, causata da un incendio di cui si trova traccia anche nella documentazione di uno storico locale; la seconda è da collocarsi invece nella prima metà del '900, quando l'intero archivio venne trasferito a Noventa Vicentina per salvarlo dall'avanzata del fronte militare nemico durante la guerra. Sorprendente anche il fatto che una parte dei documenti che in quell'occasione era andata dispersa sia stata successivamente recuperata attraverso fortunati acquisti effettuati in banchetti e mercatini dell'antiquariato. Il più recente intervento sull'archivio risale invece agli anni '80 quando molte delle carte storiche erano state inserite in delle buste plastificate; un intervento realizzato tuttavia in modo non sistematico e presumibilmente senza un particolare criterio se non quello di tutelare (in maniera rudimentale) i materiali in attesa che potessero essere studiati ed archiviati.

Ora, l'importante intervento in corso – i cui lavori dovrebbero concludersi nella primavera 2012 – si preme di colmare definitivamente questo buco con approccio analitico e metodo scientifico. I documenti dell'archivio di Asiago, opportunamente riordinati e collocati in un preciso contesto storico, torneranno presto a farsi traccia tangibile di una storia straordinaria e unica al mondo.



when **HIDDEN TREASURES** emerge

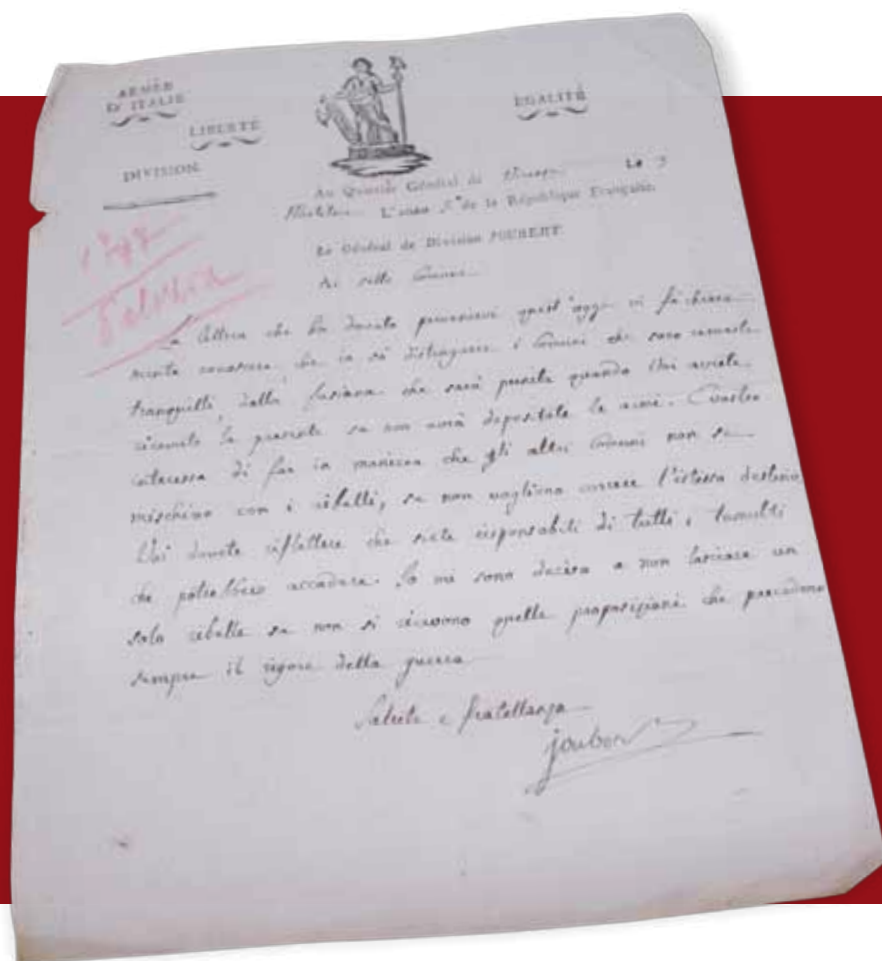
A project to restore the significant historical archive of the Honourable Regency of the Seven Communities, stored by the Municipality of Asiago. An opportunity to discover one's roots or simply get to know the local history.

A priceless treasure will soon be returned to the city of Asiago: the Municipality's historical archive, which encompasses a range of documents and acts produced by the ancient Honourable Regency of the Seven Communities that date as far back as the 17th century.

The project is the result of an agreement between the Council Administration of Asiago and the Veneto Region, which made an apposite donation after recognising the importance of salvaging this extraordinary body of material from the wearing effects of time.

It is also important to note the collaboration offered by the Astronomical Observatory of Padua in Asiago, which has hosted Giulia Turrina – the archivist who is officially documenting the wealth of volumes and books available – since late October.

“The project”, she states, “aims to make the documents accessible to academics, researchers or others who may have a trained eye when it comes to reading these elegant, albeit outdated, calligraphies. But we can also expect that a number of particularly important or significant documents will also eventually be scanned or reproduced so that as many people as possible – from schoolchildren to tourists – can discover the history of the Honourable Regency of the Seven Communities.”



SUONI e SAPORI di *Natale*

Magici incontri, spettacoli e tanto shopping natalizio
vi aspettano nei giardini di Piazza Carli





Torna l'appuntamento con i Giardini di Natale, organizzati dal Comune in collaborazione con il comitato commercianti. Un evento che ogni anno accontenta tutti: grandi e piccini, famiglie, giovani e soprattutto turisti. L'atmosfera natalizia e lo shopping assicurato, sono gli elementi distintivi dei tradizionali mercatini d'inverno, che quest'anno sono ospitati nella suggestiva cornice offerta da Piazza Carli recentemente rinnovata.

La riqualificazione dei giardini e della piazza, ultimata a inizio estate, comprendeva la sistemazione della pavimentazione in porfido e dei sottoservizi, la sostituzione degli alberi vecchi e malati con 32 aceri rossi e l'aggiunta di punti luce e profili in biancone dell'Altopiano nelle aiuole: il tutto nel pieno rispetto dello stile originale, dal momento che i giardini risalgono al primo dopoguerra. Fanno eccezione le panchine, scelte per il design originale con illuminazione alla base e collocate negli incavi delle aiuole per lasciare liberi i percorsi pedonali.

All'interno dei nuovi giardini, a fine novembre sono state installate le 18 casette di legno che ospitano gli espositori, creando così un percorso all'insegna dello shopping natalizio. Tra un sorso e l'altro di vin brulè o cioccolata calda, i visitatori possono immergersi completamente nella calda atmosfera natalizia, creata dalla musica diffusa in sottofondo dall'impianto

musicale appositamente installato e dalla tanto attesa neve di inizio stagione. L'imbarazzo della scelta è assicurato: si potranno ammirare e acquistare prodotti artigianali locali, oggetti in legno, addobbi creativi, prodotti tipici dell'enogastronomia vicentina e tante idee regalo.

Le proposte dei Giardini di Natale però non finiscono qui: l'animazione è tipica dei mercatini di Asiago e riserva diversi spettacoli, adatti a tutte le età. I più piccoli potranno conoscere Babbo Natale, incontrare elfi e gnomi, e partecipare a laboratori creativi, mentre le esibizioni musicali e cori natalizi allietteranno i visitatori più grandi. Tornano a stupire anche gli spettacoli dei giocolieri e mangiafuoco, e lo show del boscaiolo. L'inaugurazione, lo scorso 20 novembre, è stata animata dalla band folk tirolese di Faedo, che ha creato la giusta atmosfera dopo il taglio del nastro. La magia dei mercatini di Natale farà da cornice alla città in tutti i weekend prima delle festività e tutti i giorni dal 23 dicembre all'8 gennaio, la mattina dalle 10.30 alle 12.30, e il pomeriggio dalle 15.00 alle 19.00. I Giardini di Natale sono l'occasione giusta per passeggiare con amici e parenti alla ricerca di qualche regalo originale oppure il luogo magico dove trascorrere un pomeriggio di festa in modo diverso, tra canti di natale, spettacoli e... Babbo Natale in persona!



SOUNDS *and* FLAVOURS *of Christmas*

The Christmas Gardens in Carli Square, organised by the Municipality in collaboration with the traders' association, have something for everyone. The festive atmosphere and guaranteed shopping opportunities are the elements that characterise the traditional winter markets, which this year will be held in the recently renovated gardens in Carli Square.

At the end of November, 18 wooden shelters were installed within the gardens to host the retailers, resulting in a rich and evocative route dedicated to Christmas shopping. Visitors can completely immerse themselves in the warm holiday atmosphere created by the background music. Shopping is guaranteed: you can admire and purchase local hand-crafted products, wooden objects, creative decorations,

traditional food and wine of the Vicenza area, and countless gift ideas.

The entertainment schedule is typical of the Asiago markets and includes several shows suitable for all ages. Children can meet Santa Claus, as well as elves and gnomes, and participate in creative workshops, while adults can enjoy music performances and Christmas choirs. Juggling and fire-eating acts, as well as the lumberjack show, will also return to amaze the audience. The magic of Christmas markets will frame the city every weekend before the holidays and every day from 23rd December to 8th January, from 10:30 to 12:30 in the morning and 15:00 to 19:00 in the afternoon.



Il dolce risveglio del Keple

"Il canton" dei Keple ritorna a vivere.

Il panificio storico di Asiago dopo una importante ristrutturazione, e grazie alle idee innovative delle nuove generazioni della famiglia Bonomo Keple, riapre con una nuova veste ma con le antiche ricette e lo stesso amore nel crearle.

Al profumo del pane caldo e dei dolci si sono uniti l'aroma del caffè con il bar caffetteria e ai piani superiori 3 camere, che possono essere prenotate per una vacanza con un dolce risveglio.

Tutto sotto un antico marchio, sinonimo di cortesia e bontà: Keple.



Via Jacopo Scjaro, 4 | 36012 Asiago (VI) | Tel. 0424 462604

www.keple.it | info@keple.it

33



Green Public Procurement

Il Green Public Procurement (GPP) costituisce l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto di prodotti e servizi, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale, attraverso la ricerca e la scelta dei risultati e delle soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita.

Esso costituisce inoltre uno strumento di politica ambientale che risponde alle esigenze di una politica integrata di prodotto, la quale facendo leva sulla domanda del mercato (in questo caso quella delle Pubbliche Amministrazioni) può favorire quei prodotti/

servizi a minor impatto ambientale. L'adozione volontaria di una politica di GPP può portare numerosi vantaggi, tra cui: la riduzione degli impatti ambientali attraverso la razionalizzazione dei consumi del settore pubblico; la tutela della competitività stimolando le imprese ad essere sempre più partecipi alle tematiche ecologiche; la crescita dell'innovazione incentivando le aziende a investire in ricerca e sviluppo.

Inoltre l'adesione al GPP favorisce la razionalizzazione della spesa pubblica, ha infatti il compito di responsabilizzare il consumatore (in questo caso l'ente pubblico) ad un uso sostenibile e ragionevole delle risorse prestando attenzione agli sprechi ed ai costi indiretti dei beni (relativi per esempio allo smaltimento dei prodotti). Il GPP, una volta introdotto, coinvolge trasversalmente anche settori come l'economato, i trasporti, le infrastrutture e l'edilizia nei quali le performance ambientali sono di notevole rilievo e gli impatti generati potenzialmente alti.

Grazie a questo approccio inoltre si diffonde nel territorio un modello di "consumo critico" che consiste nel considerare, al momento dell'acquisto, fattori non solo meramente economici ma anche cautelativi nei confronti dell'ambiente e della salute; e la Pubblica Amministrazione assumendo un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente motiva i cittadini a fare altrettanto.

Le opportunità offerte dal GPP sono molteplici come lo sono le motivazioni che stanno alla base della sua iniziale e graduale implementazione. In primo luogo il potere d'acquisto delle Pubbliche Amministrazioni risulta molto elevato; se gli investimenti sono veicolati su prodotti e servizi preferibili sotto il profilo ambientale, il mondo delle imprese è stimolato a prestare maggior attenzione nell'inserire dei criteri ambientali nella propria offerta. I settori coinvolti nell'ambito degli acquisti pubblici sono molteplici e spaziano dagli edifici a basso consumo energetico alla



carta riciclata o ai trasporti pubblici compatibili con l'ambiente. Anche le Amministrazioni dell' Altopiano e dell'alto vicentino si sono dimostrate particolarmente attente nei confronti di questa tematica. Grazie al sistema di gestione ambientale secondo il Regolamento Europeo EMAS, i Comuni di Asiago, Roana, Conco, Lusiana, Valstagna, Foza e Recoaro Terme da tempo hanno fatto propri i principi cardine del GPP ed in maniera responsabile si sono assunte l'impegno di contribuire ad un utilizzo più accorto e sostenibile delle risorse ambientali.



Autori:

Antonio Scipioni e Centro Studi Qualità e Ambiente

CESQA
CENTRO STUDI QUALITÀ AMBIENTE



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA**



La raccolta differenziata punta in Altopiano!



«La raccolta differenziata punta in Altopiano» è lo slogan scelto da Etra per caratterizzare le campagne che mirano a rendere più “spinta” la differenziazione dei rifiuti nei Comuni serviti.

La media raggiunta in tutto il territorio di Etra è ormai al 70%, un risultato di eccellenza a livello nazionale. Sull’Altopiano i risultati non mancheranno, come testimonia l’andamento nei primi mesi di introduzione delle modifiche al sistema di raccolta nei Comuni di Rotzo (65%) e Roana (62%). La stessa Enego, dove le migliorie sono in vigore dal mese di maggio, è già balzata a più del 50%. Ciò dimostra che la sinergia fra Comuni, Etra e cittadini produce sempre ottimi risultati e in tempi relativamente brevi. Per quanto riguarda Asiago, si procederà all’installazione di sette press container adibiti alla raccolta e al pressaggio del rifiuto secco non riciclabile. Tre press container saranno interrati in aree accessibili e appositamente preparate, mentre dei restanti quattro verrà modificato il design rendendolo il più possibile mimetizzabile con l’esterno. I lavori consentiranno, quindi, di rispondere

in tempi rapidi a un’esigenza di ordine e decoro urbano molto sentita da una località turistica così frequentata come Asiago.

A Roana e Rotzo sono già attivi nove press container ad apertura controllata per il conferimento del rifiuto secco per utilizzarli è sufficiente avvicinare la tessera personale al dispositivo di lettura e seguire le istruzioni che compaiono sul display. Il materiale, conferito all’interno di sacchetti chiusi, trasparenti o semitrasparenti, deve essere lasciato scivolare all’interno del bocchettone d’apertura come nel caso di un normale cassonetto. I benefici di questa politica di riduzione del volume occupato dai rifiuti diventano ben presto concreti: l’obiettivo è quello di diminuire il volume dei sacchi al momento del conferimento quindi ridurre l’ingombro sia sui camion adibiti al loro trasporto (con la conseguente limitazione delle emissioni inquinanti generate da benzina o gasolio) sia nelle discariche di destinazione che possono essere riempite con ordine e più lentamente.

NON SIAMO SOLO FRITTI

Anche l’olio da cucina usato si è unito ai materiali che possono essere conferiti separatamente per un corretto riciclo. È questo infatti l’obiettivo della campagna “Non siamo solo fritti” promossa da Etra in collaborazione con alcuni Comuni dell’Altopiano per il corretto smaltimento degli olii alimentari usati. Grazie al recupero, da parte di aziende specializzate, dagli olii usati in cucina, si possono produrre biodiesel e saponi naturali. Etra ha predisposto nei Comuni aderenti delle stazioni di conferimento per gli olii vegetali esausti.



QUALE OLIO RACCOGLIERE

Introdurre solo olio per uso alimentare:

- l’olio usato in cucina per friggere;
- l’olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno, funghi, ecc).



COME COMPORTARSI CON L’OLIO che viene usato in cucina

- Lasciare raffreddare l’olio e poi versarlo in un contenitore (bottiglia, tanica), da svuotare, quando è pieno, a una stazione di conferimento.
- Se l’olio è solo un fondo di cottura, toglierlo con il detersivo o raccoglierlo con carta assorbente e buttare la carta nell’umido.



STAZIONI DI CONFERIMENTO dell’olio alimentare esausto

- a CONCO presso l’isola ecologica
- a FONTANELLE nel parcheggio del cimitero
- a LUSIANA nel piazzale antistante la palestra comunale
- a ENEGO nel parcheggio di via Murialdo di fronte alla Scuola Media



UMIDO PULITO

Rifiuto biodegradabile in sacchetto compostabile

Il rifiuto umido è costituito solo da rifiuti biodegradabili (avanzi di cucina, fiori recisi, tovaglioli e fazzoletti di carta usati, ecc.) Non devono essere presenti impurità né ossi e conchiglie, perché rimangono intatti durante il processo di trasformazione.

Il conferimento del rifiuto umido organico in sacchetti compostabili (in carta o amido di mais) è importante perché così tutto il materiale conferito, sacchetti compresi, può essere decomposto e trasformato in prodotti utilizzabili, come energia o compost.



Per aiutare i cittadini nella scelta del sacchetto giusto il Consorzio Italiano Compostatori (CIC) ha messo a punto un marchio che accerta la biodegradabilità e la compostabilità dei sacchetti.

Sarà possibile trovarlo nei negozi per essere sicuri di fare la scelta giusta.

I sacchetti compostabili sono disponibili a 7 centesimi nei seguenti punti vendita:

PUNTI VENDITA SACCHETTI COMPOSTABILI A ENEGO:

CRAI da Elisa in via Marconi,
FERRAMENTA FONTANA in piazza San Marco,
LA MALGA in piazza San Marco,
PANIFICIO FRANCESCATO in via Marconi,
SUPERMARKET STELLA ALPINA in piazza del Popolo
TUTTO DISCOUNT in via Murialdo.

PUNTI VENDITA SACCHETTI COMPOSTABILI A CONCO:

La Bottega – Specialità Alimentari in via Roma
La Bottega del Nani Dalle Nogare Umberto Contrà Conco di Sopra, 111
Formaggi Alimentari Dalle Nogare Pietro via G. Poli a Fontanelle
Alimentari da Cinzia piazza 1° maggio a Fontanelle
Panificio Alimentari Bertacco Luciano Contrà Rossi a Rubbio

PUNTI VENDITA SACCHETTI COMPOSTABILI A LUSIANA:

Alimentari Tuttidì Market piazza IV Novembre a Lusiana
Alimentari Pozza Maria Grazia via Campana, a Lusiana
Pane e non solo via Santa Caterina, a Santa Caterina
Alimentari Azzolin Loretta via Centro, a Santa Caterina
Panificio alimentari Pozza Marcello via Laverda, a Laverda
Alimentari Brazzale Bernardo (Ai Paoli) via Velo, a Velo
Alimentari Cantele Federica via Piazza, a Piazza



DOVE OSANO le AQUILE



Grandi distese e picchi maestosi: questo vedono le aquile nei loro voli sull'Altopiano. Il percorso che proponiamo in questo numero offre un panorama mozzafiato che solo pochi altri itinerari possono regalare.

Il percorso è adatto a tutti, comprese le famiglie, ma richiede comunque allenamento e un abbigliamento consono, perché si tratta di una camminata in inverno con le ciaspole. In questo caso indossare un abbigliamento assolutamente inadeguato equivale a

sottovalutare il percorso. La cosa migliore è sempre vestirsi "a cipolla", cioè a strati, partendo da un buon intimo, possibilmente non cotone perché trattiene il sudore, ma preferendo fibre idrofile che hanno la proprietà di trasportare il sudore verso l'esterno. A seguire, due o tre strati dal micropile e Lycra al pile, e infine la giacca. Questo permette di proteggersi quando fa più freddo, ma di non essere troppo vestiti quando la temperatura aumenta.

L'itinerario inizia dal parcheggio degli impianti Me-



lette di Gallio, a quota 1432 m. Lasciandosi alle spalle gli impianti di sci, si prende una mulattiera che sale dolcemente verso ovest. Si prosegue fuori dal fitto del bosco, in radure che si susseguono a gradoni e offrono già suggestivi spazi. Per avere un punto di riferimento si possono tenere sott'occhio i ripetitori, che dovremo lasciare sulla nostra sinistra, per poi proseguire per Campigoli in direzione nord, dove si intravede la "Casara Ongara davanti". La morfologia del territorio è a schiena d'asino e questo permette di avere una grande visibilità e viste mozzafiato. Arrivati alla Casara possiamo fare una sosta e magari bere un sorso di buon tè caldo. Siamo a quota 1614 m: da qui il percorso si snoda sulla sommità di un grande "panettone" che ci conduce verso "Casara Ongara di dietro", a quota 1615 m, e Monte Baldo, a 1682 m (quota massima del percorso). Da questa posizione è possibile ammirare un maestoso panorama a 360°, tanto che si possono vedere le montagne che vanno dal Gruppo Lagorai, alle Pale di S.Martino e perfino il Versante sud della Marmolada. Per non parlare, poi, delle Cima XII, Portule e tutta la cresta nord dell'Altopiano. Verso sud, oltre all'ampissima conca che ospita Gallio, Asiago e i vari Comuni, si possono vedere il possente gruppo del Grappa e le cime Feltrine e Bellunesi. Si tratta di un panorama unico, da gustare fino in fondo.

C'è anche una piccola curiosità: a poche centinaia di metri dal Monte Baldo si possono scorgere delle bandiere e un monumento di pietra, eretti a ricordo di una visita del Santo Padre Papa Wojtyla, che scelse quel luogo proprio per la sua bellezza. Per tornare, si prende un'evidente strada forestale che ci conduce con facilità al Rifugio Campo Mulo (quota 1530 m) che rimane sempre aperto anche d'inverno, visto che si tratta della struttura di partenza del Centro Fondo Gallio. Costeggiando la strada di accesso al Rifugio, si scende dolcemente fino ad arrivare al parcheggio di partenza.

Scheda Tecnica

- **Tempo per l'intero percorso:** 3,5/ 4 ore, con calma
- **Dislivello in salita:** 300 m
- **Difficoltà tecniche:** nessuna
- **Dotazione:** ciaspole, racchette da appoggio, guanti, occhiali e abbigliamento invernale

Vista la bellezza dei panorami, non lasciate a casa la macchina fotografica e il binocolo!

WHERE *eagles* DARE

The route starts at the parking lot of the Melette di Gallio ski lifts, at an elevation of 1432m. Leaving the ski lifts behind, it follows a mule track that rises gently towards the West. It continues outside the thick of the wood, in a series of stepped clearings that offer large evocative spaces. From here, you can see the relay stations, which you should leave behind on your left to continue towards Campigoli to the North, where you can catch a glimpse of the “Casara Ongara Davanti”. At the Casara, you can take a break and perhaps drink a

good cup of hot tea. From there (1614m) the route winds along the top of a large flat-topped mountain that leads to “Casara Ongara di Dietro”, at a height of 1615m, and Baldo Mountain, at 1682m (the highest point of the itinerary). From this position, you can admire and fully savour a unique view.

On your way back, follow the main forest path that leads to the “Rifugio Campo Mulo” (elevation 1530m), which is always open as it serves as the base for the Gallio Cross-country Centre. Walking along the Rifugio’s access road, a gentle descent leads to the car park where you started.



Time for the entire trail: 3.5 to 4 hours, at a leisurely pace

Difference in altitude: 300m

Technical difficulties: none

Equipment: snowshoes, poles, gloves, glasses, and winter clothing

Given the beauty of the scenery, don’t forget your camera and binoculars!





IL NUOVO PUNTO SPORT

Abbigliamento

Calzature

Attrezzo sportivo

Noleggio invernale

Ski service



**punto
sport**
INTERSPORT



STRADA ASIAGO-GALLIO - TEL. 0424.658895

fare SLALOM *tra le* DIVERSITÀ

CON LO SPAV TEAM NUOVI ORIZZONTI
PER IL TURISMO SOCIALE IN ALTOPIANO





L'aumentata sensibilità degli addetti ai lavori e dell'opinione pubblica verso forme di turismo attente alle necessità delle persone diversamente abili sta contribuendo a creare una nuova nicchia nel mercato turistico che rappresenta un'importante opportunità di crescita economica e sociale per le località di villeggiatura. Una vacanza attiva, nello specifico, può costituire per il diversamente abile un'occasione irripetibile di crescita personale, dove si impara a stare in gruppo e si acquistano autostima e sicurezza nelle proprie possibilità. E' questa la convinzione che anima Spav Team – Spav è acronimo di Sport per abilità varie – associazione formata circa un anno fa in seno alla Scuola Sci Asiago con l'intento di promuovere nel territorio lo sviluppo di attività e servizi espressamente rivolti a persone con limitazioni di tipo fisico o psichico.

“Possiamo dire che Asiago è stata tra i pionieri in questo campo, se si pensa che è da più di 25 anni che i maestri di sci dell'Altopiano lavorano con i disabili” racconta Carlo Arduini, vice presidente dell'associazione che vede tra gli altri membri i maestri di sci Emanuele Sarteramo (presidente) e Fabio Peterlin e l'albergatore Antonio Valente dell'Hotel Col del Sole, struttura ricettiva completamente priva di barriere architettoniche e a misura di disabile. “La prima persona che a quel tempo lanciò l'idea di settimane bianche per persone diversa-

mente abili è stata la dottoressa Marilena Pedrinazzi, fisioterapista cremasca specializzata nel sostegno alle famiglie con disabili. Follemente innamorata dell'Altopiano, ne intuì da subito le potenzialità come meta di villeggiatura ideale per persone con handicap psicosofici, vista la compresenza di temperature esterne non troppo rigide, discese agevoli, e campi scuola sci con caratteristiche particolarmente adatte”.

A partire da quei primi esperimenti effettuati con i maestri della Scuola Sci Cesuna sono stati tanti negli anni i gruppi di bambini e di ragazzi diversamente abili che sono giunti in Altopiano da ogni parte d'Italia, e in taluni casi anche dall'estero, per trovare momenti di serenità imparando a stare sugli sci e prendendo consapevolezza delle proprie potenzialità. In definitiva, dimostrando che le difficoltà, anche quelle più grandi, si possono affrontare e superare. Nel tempo il rapporto con la dottoressa è andato consolidandosi, e alcuni dei maestri hanno conseguito delle qualificazioni professionali che oggi consentono di estendere l'attività a individui con qualsiasi tipo di deficit, sia esso fisico, sensoriale o cognitivo. Un'evoluzione continua dove le uniche cose che rimangono invariate sono l'entusiasmo delle persone coinvolte nel progetto e le emozioni, profonde e indimenticabili, che questa attività sa donare.

“Ogni ragazzo che abbiamo seguito è una storia a sé – prosegue Arduini – Le difficoltà sono diverse così come le soluzioni specifiche che di volta in volta abbiamo ideato e messo a punto per oltrepassare le difficoltà individuali. Con l’aiuto di gambali rigidi e altre attrezzature, ad esempio, siamo riusciti a mettere sugli sci un bambino di sei anni in carrozzella e una ragazza con problemi di spasticità che sino all’età di sette anni non si era praticamente mai alzata da terra. Ci vuole pazienza ma è un’immensa soddisfazione vedere come di anno in anno ci siano dei progressi incredibili, anche a livello caratteriale e mentale. Queste persone hanno delle potenzialità incredibili, basta solo dare loro l’opportunità di esprimerle”.

Pienamente vinta la sfida di dimostrare che lo sci può essere uno sport davvero alla portata di tutti, il prossimo traguardo che gli “angeli della neve” si pongono è quello di creare un movimento che possa aggregare altre realtà – albergatori, gestori di impianti scistici, maestri e scuole di sci, enti – per un progressivo ampliamento delle opportunità turistiche rivolte ai diversamente abili, favorendo al contempo una maggiore integrazione sociale di bambini, ragazzi e adulti disabili con l’apertura di alcune iniziative alle persone normodotate

Un significativo sostegno alle attività dello Spav Team (che per il momento ha già ottenuto il patrocinio di Provincia di Vicenza, Città di Asiago, Comune di Ronana e Spettabile Reggenza dei Sette Comuni) giunge quest’anno dalla Rigoni di Asiago: in veste di sponsor l’azienda coprirà la metà delle spese sostenute dai partecipanti ad una speciale settimana bianca in programma tra fine gennaio e inizio febbraio. Ma l’attività dell’associazione accompagnerà l’intera stagione turistica, da dicembre in avanti.

E per il futuro? “Da una parte vogliamo dare maggiore visibilità alle nostre iniziative; dopo avere avuto come testimonial la campionessa di sci Lara Magoni, abbiamo avuto contatti positivi con Andrea Stella che sarà nostro socio onorario, e ci piacerebbe riuscire a coinvolgere anche Alex Zanardi, che proprio nelle piste dell’Altopiano ha iniziato a sciare col guscio. Dall’altra stiamo iniziando a lavorare per potenziare ed allargare questo filone di attività anche nel periodo estivo quando si possono proporre attività ludico-motorie come il nordic walking, l’ippoterapia, le uscite sul quad”.



Info

www.spavteam.it

spavteam@hotmail.it

Una gara per non dimenticare

27^o Trofeo Campi di Battaglia





La memoria è collettiva è un tratto fondamentale dell'essere umano. Essa funge da trama impalpabile ma solidissima nel creare innanzitutto legami, quindi senso di appartenenza, quindi identità culturale e nazionale. L'altopiano di Asiago è ricchissimo di luoghi i cui nomi richiamano una storia densa di avvenimenti e persone, come le nevi del Monte Ortigara, che si sono guadagnate il triste nome di "Calvario degli Alpini" in seguito ad una drammatica vicenda di coraggio e patriottismo avvenuta proprio su quelle cime dove, tra il 10 ed il 25 giugno 1917, tra assalti e contrassalti sugli aridi crinali tra l'Ortigara ed il sottostante, infernale, vallone dell'Agnella, vennero falciati oltre 28.000 giovanissimi soldati italiani. Dato il legame indissolubile che si è instaurato tra la città di Asiago e il Corpo degli Alpini, dal 1975 si svolge la gara "Trofeo Campi di Battaglia", una competizione sportiva voluta anche per onorare



la memoria dei giovani valorosi che difesero quel confine.

La gara, che giunge nel 2012 alla 27° edizione, da qualche anno ha perso il proprio carattere alpinistico, diventando una granfondo a squadre di tre atleti ciascuna che, a tecnica libera, devono affrontare un percorso che si snoda in una coreografia montana di 25 km di grandissima bellezza e di forte impatto emotivo, dal momento che i luoghi attraversati sono proprio quelli della Memoria della Grande Guerra.

L'iniziativa, che si svolgerà domenica 18 marzo 2012 sulle nevi del Centro Fondo Gallio, è promossa dal Gruppo Sportivo Alpini di Asiago e conta l'adesione della Sezione Alpini Monte Ortigara, del Consorzio Turistico 7 Comuni e il Patrocinio della Regione Veneto, della Provincia di Vicenza, Comunità Montana dei Sette Comuni e dai Comuni Asiago e Gallio.

La prima edizione di questa gara risale al 1939, riscuotendo un immediato successo. È stata quindi riproposta negli anni successivi, fino ad essere interrotta dalla guerra del 1943.

Nel 1975, per volontà del compianto Presidente della Sezione Alpini Monte Ortigara Giorgio Lorenzoni, la gara fu ripristinata fino ad arrivare, oggi,

alla 27° edizione con lo stesso mix che la distingue da ogni altra: la sfida sportiva, che si dipana in 25 km di percorso, la bellezza dei luoghi attraversati e il loro profondo significato storico.

Un'occasione, questa, in cui lo sport rappresenta non solo una sfida fisica ma anche una riflessione in movimento; una gara che nel suo tragitto richiama da vicino la Grande Guerra e funge da simbolo ideale sia del ricordo che ancora oggi lega quelle cime a quei fatti tremendi sia dell'attuale stato delle cose: se ieri quelle cime hanno conosciuto l'odio e il sacrificio oggi sono animate dal rispetto e dalla sana competizione sportiva. Il vero trofeo di Asiago è questo: la forza di una città che ha il coraggio di onorare la propria memoria mentre si vive ogni giorno il suo presente.

Per informazioni: Gruppo Sportivo Alpini Asiago

Tel Fax 0424.63477

info@gsaasiago.com

www.gsaasiago.com



*Qui si mangia la vera bistecca
alla Fiorentina di razza Chianina*

*** Hotel Rutzer

SELEZIONATO da UIR
Unione Italiana Ristoratori

Dal 1970 l'hotel offre ai clienti un'ospitalità gentile e discreta in un ambiente familiare. Situato a pochi passi dal centro di Asiago, il Rutzer è una meta perfetta per le vacanze invernali, sia per la sua cucina speciale, sia per la prossimità alle piste da sci dell'Altopiano.

Dispone di 19 camere, tutte con bagno privato, TV color, frigobar.

Sono inoltre a disposizione dei clienti l'ampio parcheggio, il parco ed il giardino. Il ristorante panoramico offre una splendida vista sulla città di Asiago e propone una cucina con piatti tipici sapientemente curati.

Scopri tutto il gusto della carne ai ferri cucinata direttamente nell'ampio caminetto a legna



La vera **bistecca di razza chianina** è la nostra specialità!

La bistecca alla fiorentina offerta all'Hotel Rutzer proviene direttamente dai pascoli del Parco Naturale e Artistico della Val d'Orcia. La razza chianina è un'antica razza bovina italiana che viene allevata esclusivamente per la produzione di carne. Solo da essa si ottiene la vera e unica bistecca fiorentina, con il suo gusto inconfondibile.

Oltre alla squisita bistecca, l'hotel offre anche piatti tipici come le fettuccine ai porcini dei Larici, lo strudel di verdura con salsa di erba cipollina, selvaggina, spiedi misti e carne alla brace. I formaggi e i dolci offerti sono di produzione propria.

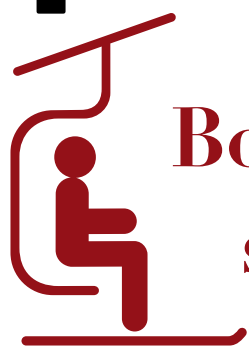
Per assaporare la carne ai ferri nel modo migliore, il ristorante dell'hotel offre un'ampia scelta di vini, ideali sia per accompagnare i secondi, sia per i dolci e i formaggi. Lo staff dell'hotel e del ristorante, appartenente alla UIR (Unione Italiana Ristoratori), vi aspetta per una gustosa cena o per una serena vacanza!

Golf Hotel
★★★★
Villa Bonomo
Ristorante



Ospitalità, comfort, natura e relax

Meno tempo per salire, più tempo per **Sciare**



Bosco degli Urogalli è la nuova
seggiovia sul monte Verena





Può la sostituzione di un impianto di risalita regalare uno spettacolo insolito e ricco di suspense? La risposta è sì. Il montaggio della nuova seggiovia “Bosco degli urogalli” è stato ammirato da un centinaio di persone che hanno assistito con meraviglia alla posa dei piloni portanti dell’impianto. Da quest’estate, infatti, si sono svolti i lavori di installazione della seggiovia, e il momento più delicato e affascinante è stato proprio questo. Un elicottero con un pilota preciso e dotato di sangue freddo, e una squadra di 25 uomini hanno lavorato in perfetta sincronia per issare i piloni della seggiovia, regalando ai presenti uno spettacolo raro.

Il nuovo impianto è veloce ed efficace ed è stato installato nella Ski Area Monte Verena. Pronta proprio all’inizio della stagione invernale 2011/2012, la seggiovia rappresenta un enorme passo avanti, in termini di innovazione, ma anche in termini di usabilità. L’impianto è biposto, dotato di tappeto di imbarco e ha una portata oraria di 1200 persone all’ora. “Bosco degli urogalli” sostituisce il vecchio skilift, che si chiamava “Sciovia Verenetta” e aveva ormai fatto la sua storia con i suoi 30 anni di servizio. La nuova seggiovia serve le stesse piste

dello skilift (la Panoramica e la Centrale) e percorre la stessa lunghezza (mille metri circa). La velocità però è molto più alta rispetto al vecchio impianto: 2,8 metri al secondo, che permettono di risalire in soli 5 minuti. Oltre alla maggiore velocità e all’aumento della portata oraria, il nuovo impianto consente agli sciatori meno esperti di partire da un punto più semplice della pista. Il nome “Bosco degli urogalli”, scelto da Lorena Frigo che gestisce la Ski Area, deriva dal famoso libro di Mario Rigoni Stern, ma rappresenta anche il legame con il territorio, dal momento che galli forcelli e galli cedroni popolano la zona.

Migliorare sempre è leitmotiv dell’attività di Lorena, fermamente convinta che l’investimento continuo rappresenti una risorsa, ma soprattutto il raggiungimento di un livello di qualità sempre superiore. Negli ultimi anni l’Area Ski Verena, infatti, ha continuato a migliorarsi: dalle nuove piste da sci, al nuovo campo scuola, fino al nuovo rifugio situato alla partenza degli impianti. “Bosco degli urogalli” è l’ultimo costoso investimento che migliora l’intera Area Ski e che, con i tempi di risalita ridotti, regala molto più divertimento a chi discende il Monte Verena.

IL FREMITO *della* VITA e il SOSPIRO *della* POESIA

**LE OPERE DI MATTEO
MASSAGRANDE IN MOSTRA
AL MUSEO LE CARCERI
FINO AL 26 FEBBRAIO**

Luci, rumori, sapori. Tatto, olfatto, respiro, esperienza, memoria, emozione. La pittura si fonde con i sensi dell'artista e diventa strumento di racconto e descrizione, creando un percorso di conoscenza dell'altro da sé che ha a che fare con la contemplazione e con l'estasi, con quello stato in cui ciò che viene guardato e chi lo sta guardando escono fuori di sé, e s'incontrano in un luogo magico.

Un'alchimia, questa, tanto straordinaria quanto efficace che scaturisce dalla visione di un grande artista: Matteo Massagrande.

Protagoniste della mostra "Matteo Massagrande. Opere 2002 - 2011" saranno più di cento opere, su tela, tavola e incisioni, che ripercorrono il percorso di ricerca, studio e passione dell'artista padovano fin dai primi anni del secondo millennio.

Con questa mostra, che si terrà dal 3 Dicembre al 26

Febbraio curata da Nino Sindoni e Alberto Buffetti, Asiago continua il proprio dialogo con la cultura, e in particolare con l'arte contemporanea.

Scenario di questa esposizione saranno gli spazi del Museo Le Carceri di Asiago (Vicenza), in cui saranno esposte circa 80 opere, realizzate con tecnica mista su tela e su tavola, di questo pittore e incisore ormai famoso e apprezzato nel panorama italiano e internazionale. Saranno esposte anche molte incisioni, la cui raffinata tecnica, appresa negli anni giovanili dal maestro Giovanni Barbisan, ha portato alcuni dei lavori di Massagrande a far parte del Gabinetto delle Stampe degli Uffizi di Firenze.

Questa antologica vuole essere un riconoscimento e un omaggio all'opera di un grande artista e ripropone le incessanti ricerche del pittore padovano sulla materia e sulla luce, caratteristiche ormai inconfondibili della sua

Balaton, 2011, tecnica mista su tela riportata su tavola, cm. 60x194





Primavera, 2011, tecnica mista su tela
riportata su tavola, cm. 148x148

pittura. L'Associazione Alberto Buffetti ha voluto partecipare attivamente a questo grande evento, avendo curato già nel 2007 la mostra del maestro Massagrande a Padova, presso il prestigioso Museo al Santo.

Davanti alle opere di Massagrande l'osservatore si stupisce di provare quella sorta di commossa leggerezza che coglie quando si è a contatto con le stanze più intime di sé. Matteo Massagrande è in grado di trasfondere emozione pura nelle sue tele, che spaziano dal figurativo alla natura morta, al paesaggio.

Matteo ha avuto la fortuna – o la condanna – di sentire sin da bambino il trascorrere del tempo, dei decenni: era palpabile sui muri, nelle pietre, nelle stanze delle case in cui ha trascorso la sua infanzia. Un mondo caratterizzato dalle luci che vi penetravano e che le animavano, così come al tempo era collegato anche il paesaggio circostante. Queste luci, questo saper stare solo con se stesso in un ambiente che dialoga con lui, ha formato anche la sua personalità. Sono queste le stanze vuote e i paesaggi dei suoi quadri, insieme alle altre case della sua vita, le case del quotidiano, quelle reali e quelle idealizzate.

A questi suoi temi si sono aggiunti i paesaggi dell'Ungheria, in cui l'artista a trent'anni ha ritrovato tutte le cose già familiari. Qui ha imparato che può essere diversa la dimensione attraverso la quale viene intuito lo spazio: un ungherese – racconta Matteo – ama dire “io





vivo dentro il paesaggio, non ce l'ho solo davanti". Massagrande dipinge come se veramente ci fosse dentro. In Ungheria gli alberi a volte sono blu; magari per cinque minuti, per uno strano gioco di luce, lo sono davvero. E Matteo ha imparato a conoscere l'alfabeto segreto di quel paesaggio, per poterlo leggere e poi trasferirlo nelle sue opere. Ha imparato a far vivere nei suoi quadri i suoi ricordi di quel mondo, per farci vedere il blu o il verde, di cui forse non ci si accorgerebbe mai. Le tele di Massagrande instaurano un dialogo intimo con l'animo di ciascuno, perché sanno intrecciare nella loro sapiente tessitura cromatica il fremito della vita e il sospiro della poesia.

La camera sfitta, 2004, tecnica mista su tavola, cm. 25x36



Sopra: Periferia, 2005, tecnica mista su tavola, cm. 25x36
A fianco: Inverno, 2011, tecnica mista su tela riportata su tavola, cm. 142x150



THE THRILL OF LIFE AND THE SIGH OF POETRY

Lights, sounds, flavours. Touch, smell, breath, experience, memory, emotion. Painting merges with the artist's senses and becomes a tool for story-telling and description.

An alchemy that springs from the vision of a great artist: Matteo Massagrande.

The exhibition "Matteo Massagrande. Works 2002 - 2011" will feature over one hundred works on canvas and wood as well as engravings, retracing the research, study and passion of the artist from Padua.

The exhibition will be held from 3rd December to 26th of February at the Le Carceri Museum in Asiago (Vicenza province). It aims to demonstrate the commitment

of the City to make Asiago and its Altopiano, already an established destination for international tourism, also an important cultural centre.

This important anthological exhibition aims to be an acknowledgement and a tribute to the work of a great artist, highlighting his incessant research on light and material, which have now become known as the hallmarks of his painting.

Matteo Massagrande can transmute pure emotion through his art, which ranges from figurative paintings to still lifes and landscapes. It starts an intimate dialogue with the soul in each of us, because through their chromatic qualities his paintings weave together the thrill of life and the sigh of poetry.



MATTEO MASSAGRANDE
Opere 2002 - 2011

Dal 3 dicembre 2011 al 26 febbraio 2012

ASIAGO (VI) - MUSEO LE CARCERI
Via Benedetto Cairoli, 13

Orari di apertura:
Lunedì - venerdì dalle 10.00 alle 12.30
e dalle 16.00 alle 19.00
Ingresso libero

Inaugurazione:
Sabato 3 dicembre 2011, ore 18.00
Sarà presente l'artista

Catalogo in mostra:
Massagrande - Nuova edizione riveduta
A cura di Alberto Buffetti
Testi critici di Sandro Parmiggiani e Giorgio Segato
Progetto editoriale - Associazione Alberto Buffetti
105 riproduzioni a colori - 290 pagine

Informazioni:
Comune di Asiago (VI)
Ufficio del Turismo tel. 0424 464081
asiagoturismo@comune.asiago.vi.it
www.comune.asiago.vi.it



MATTEO MASSAGRANDE
Works 2002 - 2011

From the 3rd of December 2011 to the 26th of February 2012

ASIAGO (VI) - LE CARCERI MUSEUM
Via Benedetto Cairoli, 13

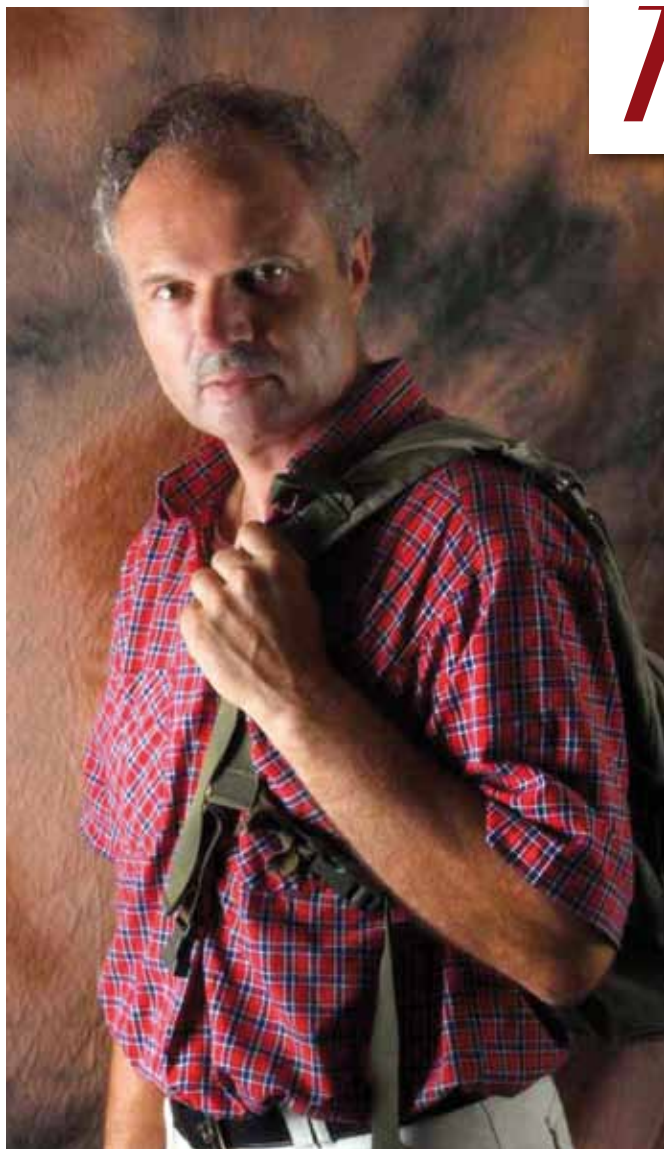
Opening hours:
Monday - Friday from 10:00 to 12:30 and
from 16:00 to 19:00
Free admission

Opening:
Saturday 3rd December 2011, 18:00
the artist will be present

Information:
Asiago Municipality
Tourism Office t. 0424 464081
asiagoturismo@comune.asiago.vi.it
www.comune.asiago.vi.it

A caccia DI vita

Figura eclettica quella di Oscar Pietro Pizzato, designer d'origini altopianesi molto noto come allevatore cinofilo e scrittore venatorio. L'ultima fatica, "Beccacce dell'Altopiano", racconta di avventure di caccia vissute nei territori dell'Altopiano dei 7 Comuni e propone un'accurata riflessione sulla caccia come strumento di crescita personale. Ci avviciniamo al libro e al suo autore nelle parole di Alessandro Carli.*



r

Recentemente Oscar si è messo in contatto con me per dirmi che aveva intenzione di organizzare una presentazione dei suoi libri, i cui temi centrali erano, naturalmente, la caccia e i cani. Tuttavia la caccia fine a se stessa non era lo scopo di

Oscar ma c'era molto di più. L'esperienza e la passione di una vita da sola sarebbero state alquanto sterili se non fossero supportate da un discorso più ampio, quasi filosofico e perfino spirituale, come quello della crescita personale, perché la caccia come attività non poteva essere scissa dall'uomo. Rimasi molto colpito da questa cosa, a cui non avevo mai pensato, e in men che non si dica una semplice presentazione si è trasformata in un convegno, il primo in assoluto che si terrà a Febbraio 2012 qui ad Asiago, sulla caccia antropologica, cioè una visione della caccia che vede la centralità dell'uomo, una caccia che riscopre le sue origini ed il suo più profondo ed autentico valore. Oscar mi disse che per questo convegno sarebbero intervenuti cacciatori e/o amanti della caccia, ma che desiderava anche l'intervento di professionisti della crescita personale ed ecco come io, Gianni Simonato ed altri che interverranno, entriamo in gioco. Nello specifico io mi occupo di dinamiche dei sistemi, un concetto apparentemente astratto che mira a spiegare il rapporto tra l'uomo e le dinamiche degli ambienti in cui opera. Noi pensiamo di controllare i sistemi, ma questo è impossibile ed è il motivo per cui nascono le crisi e non riusciamo ad esprimere il nostro potenziale. E i sistemi siamo noi, la nostra famiglia, la società, un'azien-

Uomo di mondo e di montagna, Pizzato è nato e cresciuto presso la rinomata "Trattoria al Cacciatore" di Rubbio

**Alessandro Carli è un formatore e un coach. Aiuta individui e aziende a migliorare le loro performance in qualsiasi area, personale o professionale. Il suo incontro con Pizzato risale a un anno e mezzo fa*

da, il mercato. Il mio lavoro sta proprio nel far conoscere queste leggi e far capire che vanno rispettate se vogliamo una vita ed un'attività lavorativa soddisfacenti. Dico questo per dire che la caccia è un'attività assolutamente sistemica. Purtroppo c'è gente che avversa la caccia senza conoscerne il vero significato, un significato che sia i libri di Oscar sia il prossimo convegno cercano di portare a galla. Molti osannano alla natura come se fosse un quadretto bucolico dimenticando che la natura è sì vita... ma che anche la morte è parte integrante della natura. Per decine di migliaia di anni la caccia non era solo un'attività umana, ma LA attività umana: poi sono venute l'agricoltura, l'artigianato e tutto il resto, ma la caccia era ciò che determinava la sopravvivenza non solo di individui, ma della specie. Non possiamo cancellare il

fatto che la caccia sia iscritta nel nostro DNA. Ma non solo. Non dimentichiamo che l'uomo è al primo posto della catena alimentare e la catena alimentare riguarda ciò che avviene nella natura, non negli allevamenti. Se l'uomo smettesse di cacciare ci sarebbero straordinarie conseguenze nell'ecosistema.

Una delle leggi basilari dei sistemi è l'equilibrio, che è anche una legge fondamentale di natura. Smettere la caccia sarebbe sbagliato, ma l'eccesso è altrettanto sbagliato. La natura ed i suoi ritmi vanno rispettati. Ci vuole disciplina e rispetto per cacciare, e di queste due cose sono permeati i libri di Oscar. La sua passione per la caccia è sincera ed onesta, non è solo un modo per sfogare le proprie frustrazioni, ma un modo per entrare in simbiosi con la natura ed un'opportunità per mettersi



www.oscarpizzato.com

oscarpizzato@live.it

costantemente alla prova. E questo è alla base della crescita personale. Nel suo libro Oscar spiega come il nonno e lo zio, appassionati cacciatori, abbiano trasmesso al nipote la passione della caccia, intesa soprattutto come disciplina. Vedete, in natura tutto contribuisce a qualcos'altro. Il contributo è lo scopo stesso della natura: animato o inanimato, pianta o animale, tutto dà il proprio contributo. L'uomo è la sola cosa che può scegliere di non farlo e quando questo succede agisce in modo antisistemico, provocando danni a se stesso ed ai sistemi, cioè all'ambiente in cui opera. Cacciare solo per la propria soddisfazione e per allentare la tensione del quotidiano non è la motivazione giusta per cacciare e, anzi, svislaccia la natura stessa della caccia. Oscar ha scelto un'altra strada, scrivendo questi libri. Così come il nonno e lo zio gli hanno insegnato cosa sia cacciare, lui ha scelto questo mezzo per trasmettere ad altri la sua visione e la sua passione per la caccia, insinuando l'idea che dietro la caccia ci sia molto di più del prendere la mira e tirare un grilletto, ma un modo per dare un senso alla nostra vita e, soprattutto, capire cosa stiamo facendo della nostra vita. E per questo, ha tutto il mio rispetto.



Emblematica immagine che ritrae, in conformità con il libro, la "Mano" dell'Uomo Saggio, Esperto e Vissuto, a diretto contatto con il Cucciolo.

A febbraio due giorni ricchi di EVENTI DEDICATI ALLA CACCIA



Dal ricco corredo di illustrazioni contenute nel libro di Pizzato - di cui almeno un centinaio sul territorio di Asiago e dei 7 Comuni - e sull'onda del buon esito della recente presentazione dei suoi libri nella sala della Spettabile Reggenza (25 novembre scorso) è nata l'idea di una manifestazione che per due giorni farà di Asiago un suggestivo palcoscenico per il meraviglioso mondo della caccia. Il 24 e 25

febbraio prossimi la città ospiterà una speciale iniziativa, promossa dallo stesso Pizzato, che riunirà esperti del mondo venatorio, allevatori cinofili, collezionisti ed altri operatori articolandosi in una grande esposizione cinofila e in alcuni qualificati momenti di approfondimento su tematiche attinenti l'attività venatoria. Più di 300 gli espositori attesi, per i quali già dal venerdì 24 sarà allestita un'ampia tensostruttura sul piazzale dello stadio del ghiaccio, e tre i 'ring' dove potranno sfilare ed essere valutati cani da ferma e cani da seguita ma anche i cani da compagnia al guinzaglio di cittadini e turisti che visiteranno la manifestazione. Tre i seminari che il sabato 25 al Millepini indagheranno il rapporto caccia-uomo-ambiente. Sempre sabato, grazie alla collaborazione con il Ristorante al Maddarello, sarà organizzato nel tendone un pranzo gratuito per 400 persone a base di delizie di selvaggina cacciate dallo stesso Pizzato.

Giocare di **GUSTO**



Territorio, tecnica, talento. Tre parole che calzano a pennello alla figura di Alessandro Dal Degan, giovane chef che sta riscuotendo apprezzamenti un po' ovunque contribuendo ad accrescere la fama di Asiago come meta gourmand. Un'arte culinaria, la sua, in costante bilico tra tradizione e innovazione, dove l'accurata indagine nei saperi e sapori del passato si accompagna all'esplorazione di suggestioni e materie prime da tutto il mondo. Dopo l'ottimo secondo posto allo Sparkling Menù in Franciacorta, e dopo averlo visto tra i finalisti del Premio Miglior Chef Emergente 2012, siamo andati nella sua 'Tana' per incontrarlo...

Alessandro, raccontaci come nasce il tuo amore per la cucina. E' legato a qualche episodio particolare?

Semplicemente mamma e tutte due le nonne erano cuoche, quindi sono nato e vissuto con tre specialiste dei fornelli in casa. Mio padre, scherzando, dice che ho imparato a cucinare quella volta che siamo rimasti io e lui, per paura di rimanere senza niente da mettere sotto i denti.

Qual'è stata la tua prima esperienza professionale?

La prima esperienza, che poi è durata cinque anni, è stata nel ristorante ai Macchiaioli di Sesto Fiorentino, dove lavoravo mentre frequentavo la scuola alberghiera di Firenze. Solo sei mesi dopo il diploma ho preso in gestione il locale, entrando in società con gli altri titolari e assumendo piena responsabilità su una cosa che già trattavo come mia. In seguito ho girovagato un pò. Ho fatto una bellissima esperienza di un anno al Gallopapa, ristorante stellato Michelin a Castellina in Chianti, e poi sono giunto ad Asiago. Allora la mia intenzione era di stare qua sei mesi, giusto il tempo di disintossicarmi dalla città. E invece poi ci sono rimasto...



Alessandro Dal Degan

C'è stato un incontro decisivo che ha condizionato la tua visione della cucina?

Incontri ce ne sono stati tanti, ma dal punto di vista formativo posso dire che quello che so e che faccio l'ho imparato sulla mia pelle. Per quanto tu possa girare e vedere – cosa peraltro fondamentale – il risultato migliore ce l'hai quando lo sperimenti, lo provi e hai la forza di farlo sulla tua pelle. Ben inteso, non solo in termini di sacrificio economico ma soprattutto come impegno di tempo. Inutile negare che questo lavoro, se lo fai con passione, ti occupa tutta la giornata. Se comunque dovessi scegliere uno tra i molti incontri avuti, direi quello con Giancarlo Perbellini che è uno dei miei punti di riferimento assoluti. Mi piacciono molto come filosofia anche i fratelli Alajmo delle Calandre; non li conosco ma hanno un modo di giostrare il cibo che è meraviglioso, con enorme rispetto per la materia prima.

La tua cucina non si trovano solo prodotti tradizionali ma ingredienti di qualità da tutto il mondo C'è una cultura gastronomica che senti particolarmente affine?

Come filosofia di lavorazione mi piace molto la cucina nordica. Rispecchia un po' il nostro modo di fare: grande rispetto per la materia prima e grandissima cultura su ciò che è la materia prima, soprattutto quando si parla di prodotti locali. Guarda caso proviene proprio da lì (ndr: Danimarca) Renè Redzepi, chef eletto per due anni consecutivi il migliore al mondo. Poi senz'ombra di dubbio mi piace molto la cultura orientale e quella giapponese, per il rispetto e la ritualità di ogni singolo movimento. Ci sono procedure che devono essere rispettate al millesimo di secondo e al millesimo di millimetro. C'è tutta una estetica e un'essenzialità della presentazione che per quanto mi riguarda è fondamentale, e che anche noi vogliamo trasmettere nel nostro locale.

Ti sei mai ispirato ad altri campi – scienza, arte, cinema... – per creare una ricetta?

Sicuramente una componente fondamentale è quella dell'estetica, dei colori. Io vengo da papà architetto d'interni, la mia compagna poi è laureata all'accademia d'arte e io steso apprezzo moltissimo l'arte. E' tutto un insieme di cose... nella realizzazione di un piatto una delle componenti che vai a mettere in gioco è anche la presentazione, la quale può influire sulla lavorazione dei prodotti. Anche la musica è fondamentale, aiuta a tenere in movi-



Alessandro Dal Degan con Enrico Maglio

mento

la testa e le idee. Mi lascio ispirare insomma...

Quanto conta la dimensione del gioco, del divertimento in cucina?

(... e qui entra in scena Enrico Maglio, contitolare e maitre del locale)

Senza gioco non ci divertiamo, siamo come dei bambini! Capita addirittura che ci arrabbiamo con noi stessi perché magari a volte ce n'è sin troppo, ma senza questa dimensione magari non riusciremmo nemmeno a fare quello che stiamo facendo.

(riprende la parola Alessandro)

Volendo quantificarla direi il 90%. Penso che se non ci divertissimo e non riuscissimo a trasmettere questa sensazione positiva ai nostri clienti, faremmo qualcos'altro. Questo atteggiamento poi lo si ritrova anche nei piatti che proponiamo. C'è stato ad esempio un dessert che abbiamo chiamato 'cercare il tartufo sotto terra' dove al di sotto di un terriccio di cioccolato c'erano dei tartufi di cioccolato e delle pietre che in realtà erano delle caramelle di frutta. Il tutto andava necessariamente consumato con l'utilizzo delle mani, invitando il cliente a giocare scavando nel piatto.

Qual'è stato il piatto in cui hai azzardato di più?

Potremmo parlarne a lungo, sono stati davvero tanti gli azzardi e le volte in cui mi sono spinto al limite. Volendo sceglierne un paio direi un dessert semifreddo al Blu di

Lodi, formaggio erborinato simile al gorgonzola, con l'uva spina e un biscotto di olio extra-vergine; oppure una tartare di manzo servita con una maionese fatta esclusivamente con scampi e acqua. Contrariamente a quello che pensavo entrambi hanno riscosso un successo incredibile.

Che cosa ne pensi del proliferare di format televisivi che vedono protagonisti gli chef?

Secondo me c'è troppa attenzione, troppa mediaticità sul discorso della ristorazione. Chiaro che da un certo punto di vista questo può andar bene, perché dona visibilità al settore e a noi cuochi. Quello che da chef non condivido e che mi domando è questo: se io sono alla guida di un ristorante la gente viene qua per mangiare, ma chiaramente viene anche per me, per la firma di un determinato piatto... e se io non ci sono, è giusto nei confronti del cliente?

E se dovesse arrivarti una proposta in tal senso?

Risponderei "Perché no?". Ma il mio primo pensiero sarebbe quello di preoccuparmi di garantire una mia presenza costante in cucina.

Se dovessi mettere a punto un piatto per una persona che per la prima volta si avvicina ai tesori agroalimentari del territorio asiaghese, quale sarebbe?

Come tipologia di prodotti una cosa di cui non si può non tener conto è la miriade di erbe spontanee che abbiamo; questo territorio ce ne dona una quantità pazzesca, anche se generalmente se ne conoscono solo tre o quattro. Uno dei piatti che ho proposto e che incarna maggiormente il nostro territorio è il risotto con le gemme di pino mugo, mantecato con asiago e servito con un carpaccio di funghi porcini crudi. Assaggiandolo ci puoi trovare il profumo del bosco, del pascolo, della vegetazione di montagna...



Invasione **ROSA** ALL'ODEGAR



Per la prima volta in Italia il girone di qualificazione ai mondiali di hockey femminili under 18. Asiago ha tenuto a battesimo l'esordio assoluto delle azzurrine.



Il disco nero. Il rimbombo ovattato dei pattini sul ghiaccio. I colpi secchi dei bastoni sulla pista. L'eco delle urla di incoraggiamento dal pubblico.

Per una settimana i fari del grande hockey su ghiaccio si sono puntati nuovamente su Asiago, sede del torneo di qualificazione al Mondiale Under 18 della Prima Divisione femminile.

Dal 29 novembre al 5 dicembre la città è stata il tempio rosa dell'hockey in cui le nostre azzurrine hanno affrontato con grande grinta e personalità Francia, Kazakistan, Gran Bretagna, Ungheria e Cina, mancando per poco il tanto sognato biglietto d'accesso ai mondiali che si disputano dal 29 dicembre al 4 gennaio a Tromsø, in Norvegia.

Dall'arena del PalaOdeggar sono infatti emerse per la fase finale la squadra ungherese – peraltro il team più blasonato già in partenza – e quella britannica.

Il torneo, che per la prima volta è stato ospitato in una città italiana, da una parte ha rinsaldato lo speciale

legame tra Asiago e il grande hockey internazionale, dall'altra ha tenuto a battesimo la squadra femminile azzurra under 18, qui al debutto assoluto.

Nelle intenzioni di Mario Lievore, vice Presidente della FISG (Federazione Italiana Sport su Ghiaccio) che ha fortemente voluto ed ottenuto di portare questa prestigiosa competizione in Altopiano, il Mondiale è stato il viatico per dare vita ad una squadra giovanile tutta rosa.

La squadra italiana che ha calcato il ghiaccio dell'Odeggar regalando grandissime emozioni al pubblico poggi sostanzialmente su due club altoatesini: l'Appiano (7 atlete convocate) e l'Ev Bozen '84 (6), senza dimenticare il contributo delle piemontesi Real Torino (3) e Valpellice (1). Una sola atleta veneta. Due, invece, le giocatrici che militano all'estero, a Lugano (Svizzera): il difensore Anneke Katharina Orlandini e l'attaccante Agnese Tartaglione. E quest'ultima, che ad Asiago è ormai di casa per essere una delle componenti delle

Il momento inaugurale del Mondiale Under 18 all'Odeggar con il vice Presidente FISG Mario Lievore e le autorità





Asiago Pink Vipers (hockey inline), si è confermata essere assieme al capitano Beatrix Larger una degli elementi di punta della nazionale allenata da Anton Senn. Dopo il travolgente esordio con il Kazakistan e l'ottima vittoria nel secondo match con la Cina, la nazionale aveva dato dimostrazione di poter contendere anche a squadre più quotate l'accesso alle finalissime del torneo iridato. Il sogno della qualificazione è stato cullato solo per pochi giorni, visto che le azzurrine hanno poi dovuto arrendersi a Francia, Gran Bretagna e Ungheria, match nei quali la generosità e il coraggio delle ragazze non sono bastati per avere la meglio sulle avversarie. Poco importa, visto che l'avventura delle azzurrine è in fondo solo agli inizi e l'affiatamento e il talento visti all'Odegar lasciano immaginare rosee prospettive per gli impegni futuri.

Un plauso, oltre che alle grintosissime azzurrine, va alla città di Asiago che ha fatto da trampolino per le squadre finaliste mettendo letteralmente "in campo" non solo la grandissima esperienza e la tradizione nell'accoglienza, ma anche le proprie risorse più preziose: le persone.

Il cielo di *Asiago* si tinge di mille *colori*





Per la prima volta sull'altopiano “Asiago in mongolfiera”, l'evento che celebra il volo aerostatico

Il lato curioso della mongolfiera è che si tratta di un mezzo di trasporto, che pur nella sua maestosità, si muove lentamente, trasmettendo un senso calma e pace che permettono di apprezzare appieno la vista del mondo dall'alto. Se poi si pensa che sono mezzi completamente ecologici (il gas che li alimenta è il più pulito tra i combustibili fossili), viene proprio voglia di farci un giro!

Protagoniste del febbraio asiaghese sono proprio le mongolfiere: mezzi di trasporto aerostatici che riescono a volare sfruttando gas più leggeri dell'aria circostante. “Asiago in mongolfiera” è il nome della manifestazione che si terrà dal 18 al 21 febbraio 2012 e che propone un ricco programma di eventi, pronto a soddisfare un pubblico di ogni età. Il tema di fondo di ogni attività e spettacolo è ovviamente il volo, e proprio per questo motivo è stato scelto come luogo della manifestazione l'aeroporto Romeo Sartori.

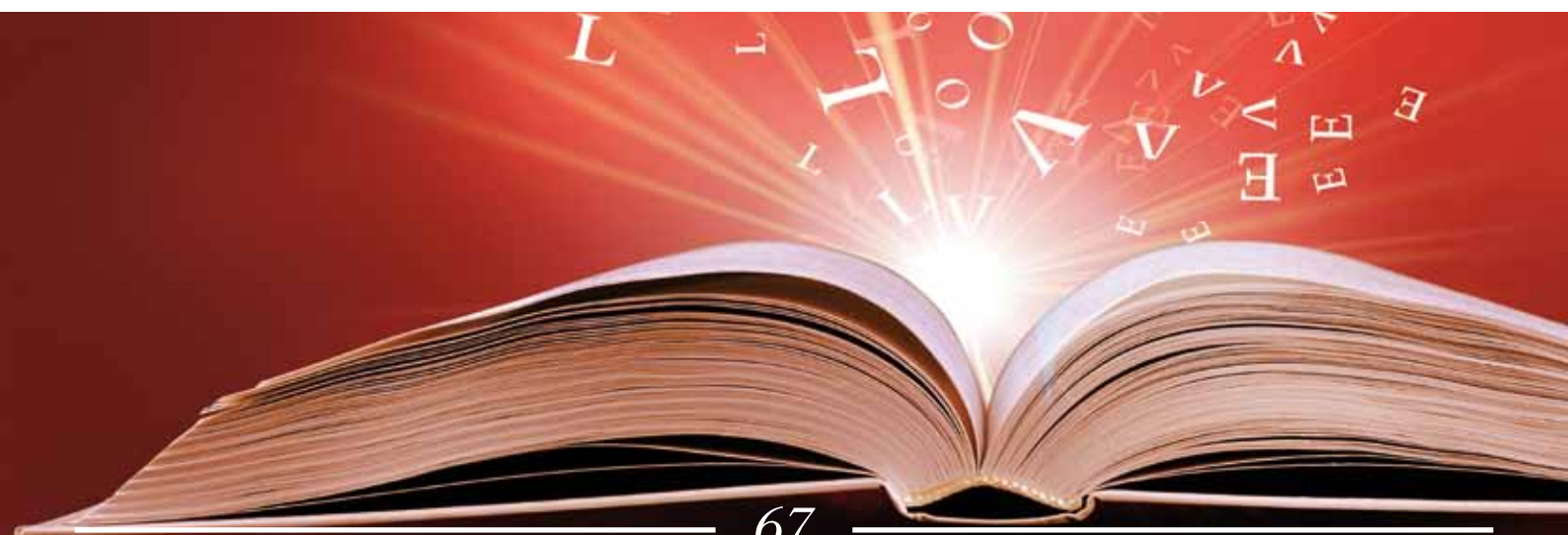
Le attività principali della manifestazione sono ovviamente legate al volo aerostatico: ogni giorno una decina di mongolfiere si alzerà in volo, regalando emozioni indimenticabili agli spettatori, ma soprattutto ai passeggeri. I voli saranno di due tipi: liberi e vincolati. Con primi si partirà dall'aeroporto e si atterrerà in un punto pianeggiante dell'altopiano, deciso durante il volo. In questo modo si potranno vedere vaste aree del comprensorio dall'alto, vivendo un'esperienza unica nel suo genere che lascerà impressi nella memoria ricordi di panorami mozzafiato. I voli vincolati, invece, si effettueranno con le mongolfiere ancorate al suolo che si al-

zandosi fino a 30 metri, offriranno comunque una vista sui paesaggi vicini all'aeroporto. Un'altra attività in programma si propone di accendere gli animi degli abitanti dei Sette Comuni. Il Palio Aerostatico dei Sette Comuni sarà una competizione tra sette mongolfiere, ognuna delle quali rappresenterà una municipalità. Si tratterà di una tipica gara di fly-in nella quale le mongolfiere partono tutte dallo stesso luogo e devono raggiungere una piazza dove sarà posizionata una croce di tessuto. La mongolfiera vincitrice sarà quella che riuscirà a posizionare il proprio maker più vicino alla croce. Per illuminare le serate dei quattro giorni dedicati al volo, si potrà vivere la magia dei Night Glow: spettacolo di mongolfiere illuminate che si muovono a ritmo di musica. Non mancheranno, inoltre, altri eventi dedicati al volo nel senso più ampio del termine: esibizioni con i paramotori e dimostrazioni di aeromodellismo. Un effetto scenografico particolare sarà garantito da spettacoli notturni con le lanterne volanti, che volando per una ventina di minuti, possono raggiungere anche un chilometro di altezza. Per i più piccoli, inoltre, saranno allestiti i Balloon Theatre, mongolfiere dismesse gonfiate a terra che diventano luoghi speciali per l'animazione. A far da cornice a questo mix di eventi saranno l'area ristoro e l'area espositiva, nelle quali si troveranno prodotti tipici locali. Saranno quattro giorni ricchi di attività e spettacoli, nei quali non mancheranno le emozioni e quella sensazione di quiete e maestosità che solo la mongolfiera sa regalare.

Acchiappa **VIP**

Grande successo per l'iniziativa Aperitivo con l'Autore promossa dalla città di Asiago in collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. Tanti i volti noti che son transitati in Altopiano per presentare al pubblico gli ultimi best seller: mat-tatori delle classifiche di vendita come Federico Moccia (1) e Susanna Tamaro (2), i giornalisti Beppe Severgnini (3) e Antonio Caprarica (4), l'incantevole Martina Colombari (5).

Dai campioni della letteratura ad uno dei nomi più autorevoli della musica italiana e internazionale: pubblico in estasi a settembre per la straordinaria esibizione regalata dal maestro Salvatore Accardo (6).



Dicembre — Gennaio —

Martedì 20	Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "I Rusteghi" di Carlo Goldoni con la Compagnia La Barcaccia. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli.	Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: "Scirocco" Il Jazz di Nando Bertelli e Valerio Fallico a cura dell'Associazione AMA. Ingresso € 5,00 prevendita biglietti presso lo Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli Ingresso libero con prenotazione posto per gli associati AMA
Venerdì 23	Piazza Carli: apertura "I Giardini di Natale" fino all'8 gennaio 2012. Orario di apertura 10.30-12.30 15.00-19.00 Ore 14.00 Centro Fondo Golf: Gara circoscrizionale di fondo della società Unione Sportiva Asiago Sci Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Concerto dell' Orchestra del Teatro Olimpico di Vicenza. Direttore Roberto De Maio. Prevendita biglietti Sportello Informazioni Turistiche Piazza Carli	Giovedì 29 Ore 14.30-17.30 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Pomeriggio invernale per bambini dai 5 agli 11 anni. € 7,00 prenotazioni presso il Museo tel. 0424-463170 Ore 16.00 Giardini Pubblici: spettacolo con I Boscaioli
Sabato 24	Ore 16.00-18.00 Centro Storico: esibizione della Mille Lire Christmas Band Ore 16.00 Piazza Il Risorgimento: Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta	Venerdì 30 Ore 16.00-18.00 Centro Storico: esibizione della Gnuco Crazy Band Ore 17.00 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio per bambini "Imparando a diventare piccoli grandi artisti", iscrizione € 3,00 presso il Museo. Si chiede di portare un album da disegno e i colori Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra Migross Supermercati HC Asiago e WSV Broncos Vipiteno
Domenica 25	Ore 10.00-12.00 16.00-18.00 Centro Storico: Babbo Natale per tutti i bambini. Ore 18.00 Piazza Il Risorgimento: Canti di Natale sotto l'albero con il Coro Asiago	Ore 21.00 Duomo San Matteo: Concerto di Natale con il Coro Free Soul Singers
Lunedì 26	Ore 16.00-18.00 Centro Storico: esibizione della Roaring Emily Band Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra Migross Supermercati HC Asiago e Tegola Canadese Alleghe Hockey	Sabato 31 Stadio del Ghiaccio: Capodanno al Palaghiaccio
Martedì 27	Ore 10.00-12.30 14.30-18.00 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Buso dela Giasara "Un sogno che si avvera", proiezione video non stop durante le visite Ore 16.00 Sala Consiliare Palazzo Municipale: premiazione 2° Concorso Fotografico "Arboreto Selvatico" dedicato a Mario Rigoni Stern Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Inverni Lontani" con la Compagnia Giocateatro Schio. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli	Gennaio
Mercoledì 28	Ore 21.00-22.30 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Visita guidata serale: € 5,00 intero, € 4,00 ridotto.	Lunedì 2 Ore 16.00-18.00 Centro Storico: Circo Acrobaticomico Ore 17.00 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio per bambini "Imparando a diventare piccoli grandi artisti", iscrizione € 3,00 presso il Museo. Si chiede di portare un album da disegno e i colori Ore 18.00 Palazzo del Turismo Millepini incontro con Gian Antonio Stella e presentazione del suo libro "Vandali". In collaborazione con la libreria Giunti al Punto
		Martedì 3 Ore 10.00-12.30 14.30-18.00 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Buso dela Giasara "Un sogno che si avvera", proiezione video non stop durante le visite.
		Mercoledì 4 Ore 16.00 Giardini Pubblici: spettacolo con Mangiafuoco e i Giocolieri Ore 21.00-22.30 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Visita guidata serale. Ingresso € 5,00 intero, € 4,00 ridotto

Febbraio _____ Marzo

Giovedì 5

Ore 14.30–17.30 Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: Pomeriggio invernale per bambini dai 5 agli 11 anni. € 7,00 prenotazioni presso il Museo tel. 0424-463170

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra Migross Supermercati HC Asiago e Sportiva Hockey Club Val di Fassa

Ore 21.00 Loc. Kaberlaba: fiaccolata dei maestri di sci, fuoco alla Vecia e spettacolo pirotecnico

Venerdì 6

Ore 10.00–12.00 16.00–18.00 Centro Storico: Arrivano Le Befane!

Ore 11.00 Discesa della Befana dalla Torre Campanaria del Municipio

Sabato 7

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "A non saverla giusta" con la Compagnia Piovene Teatro. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Ore 21.00 Duomo di San Matteo: Concerto con il Coro Asiago e il Coro Alpino di Lumignano nell'anno del 60° anniversario di fondazione del Coro Asiago

Domenica 8

Golf Arena: prova del Campionato Italiano Cittadini e Master organizzata dall'Unione Sportiva Asiago Sci in collaborazione con il Gruppo Sportivo Alpini

Aeroporto Romeo Sartori: Trofeo Neve Ghiaccio Off Road. La manifestazione verrà annullata in mancanza di neve

Ore 16.00 Giardini Pubblici: Pomeriggio in Musica con Manuel

Martedì 17

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Le allegre comari di Windsor" con la Compagnia Ensemble Vicenza Teatro. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Febbraio

Venerdì 20

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: serata con le Band Asiaghesi

3-4-5

Aeroporto Romeo Sartori: "Asiago...Fiocchi di Luce 2012", concorso internazionale piromusicale. Nazioni partecipanti Italia, Messico, Austria

Sabato 11

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Diari dal ghiaccio" con la Compagnia Teatro Roncade. Prevendita

18-21

biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Aeroporto Romeo Sartori: Asiago in Mongolfiera e Ciocco Giro

Martedì 21

Ore 14.30 Aeroporto Romeo Sartori: Gran Carnevale di Asiago in collaborazione con i Comuni di Gallio e Roana

Domenica 26

Ore 9.30 Golf Arena: Campionato Regionale Giovani e Senior organizzato dall'Unione Sportiva Asiago Sci

27-28-29

Ore 20.00 Piazza Il Risorgimento: Schella Marz 2012

Martedì 28

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Non tutti i ladri vengono per nuocere" e "I cadaveri si spediscono e le mogli si spogliano" con la Compagnia TrentaAmicidellArte. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Marzo

Domenica 4

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Confidenze troppo intime" con Anna Valle. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Martedì 13

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna teatrale "Chiavi per due" con la Compagnia Il Trivelin. Prevendita biglietti: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli

Museo Le Carceri: Mostra Personale di Matteo Massagrande. Inaugurazione sabato 3 dicembre ore 18.00
Giorni di apertura dal 3 all'11 dicembre, 17-18 dicembre, dal 24 dicembre all'8 gennaio 2012. Sabato e domenica fino al 26 febbraio. Orari di apertura 10.30-12.30 16.00-19.00

PRESEPE VIVENTE a cura della Scuola dell'Infanzia Regina Margherita

Rappresentazione del Presepe Vivente presso il cortile della scuola in Via Matteotti nei seguenti giorni ed orari:

26 dicembre ore 16.30-18.30

30 dicembre ore 16.30-18.30

2 gennaio ore 16.30-18.30

4 gennaio ore 10.30-12.30

6 gennaio ore 16.30-18.30

Visite Guidate Osservatorio Via Pennar

Martedì 20/12 ore 18.00 "I colori delle stelle" laboratorio per bambini e ragazzi

Mercoledì 21/12 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per bambini

Giovedì 22/12 ore 18.00 "La cometa Levy" conferenza ed osservazione

Martedì 27/12 ore 18.00 "I colori delle stelle" laboratorio per bambini e ragazzi

Mercoledì 28/12 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per bambini

Giovedì 29/12 ore 18.00 "La cometa Levy" conferenza ed osservazione

Martedì 3/01 ore 18.00 "I colori delle stelle" laboratorio per bambini e ragazzi

Mercoledì 4/01 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per bambini

Giovedì 5/01 ore 18.00 "La cometa Levy" conferenza ed osservazione

Sabato 7/01 ore 18.00 "I colori delle stelle" laboratorio per bambini e ragazzi

Sabato 7/01 ore 21.00 Incontro serale in Sala Multimediale

Biglietto € 6,00; ridotto € 4,00 per i bambini fino a 12 anni solo nella visita a loro dedicata del pomeriggio

Laboratorio di spettroscopia, biglietto € 8,00 (in regalo gli occhiali - ni utilizzati per la visione degli spettri)

Prenotazioni presso: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli e IAT Via Stazione

MUSEO NATURALISTICO "PATRIZIO RIGONI" - Viale della Vittoria
Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni: 4, 8, 9, 10, 11, 18, 26, 27, 28, 29, 30 dicembre 2011 dalle 15.30 alle 17.30
2, 3, 4, 5, 7 gennaio 2012 dalle 15.30 alle 17.30

Da Mar 27 a Ven 30 dalle 9.00 alle 12.00 escursioni sulla neve con racchette da neve "Caccia alla traccia" adatto a famiglie con bambini.

Informazioni e prenotazioni: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 56

MUSEO DELL'ACQUA Loc. Kaberlaba. Giorni di apertura:

tutti i giorni dall'8 all'11 dicembre

dal 26/12 all'8/01 (escluso Natale, 31/12 e 01/01/12)

tutti i sabati pomeriggio e le domeniche

Orari di apertura: 10.00-12.30 e 14.30-18.00.

Giorni feriali su prenotazione per gruppi minimo di 10 persone.

Internet point gratuito negli orari di apertura e tutti mercoledì dalle 20.30 alle 22.30

STADIO DEL GHIACCIO

Orario di apertura dal 24/12/11 al 08/01/12

Tutti i giorni

10.00-12.00

14.30-18.00

21.00-23.00*

* il turno serale è annullato in caso di partita di hockey

31/12 CHIUSO PER ALLESTIMENTO FESTA DI CAPODANNO

01/01 orario di apertura 14.30-18.00 21.00-23.00

3-4-5 Febbraio 2012 Aeroporto Romeo Sartori "Asiago...Fiocchi di luce 2012", concorso internazionale piromusicale. Nazioni partecipanti Italia, Messico, Austria

18-21 febbraio 2012 Aeroporto Romeo Sartori "Asiago in Mongolfiera e Ciocco Giro"

SI RINGRAZIANO I SEGUENTI ENTI E LE AZIENDE CHE HANNO SOSTENUTO LA PROGRAMMAZIONE TURISTICA ASIAGHESE ED HANNO RESO POSSIBILE LA REALIZZAZIONE DEGLI EVENTI PROPOSTI



Melodia e armonia con un pizzico di ...**magia**

Gli occhi degli spettatori col naso in su brillano di stupore e nel riflesso si distinguono i giochi di luci e colori di “Asiago... Fiocchi di Luce”.





Luci e suoni tornano ad essere i protagonisti dell'inverno con "Asiago... Fiocchi di Luce", la manifestazione che offre spettacoli piromusicali dal sapore internazionale e competitivo da togliere il fiato. L'evento è giunto alla quarta edizione ed è diventato ormai un must per chi si trova nei pressi dell'altopiano in febbraio. Le edizioni degli anni precedenti hanno riscosso moltissimo successo, sia tra i residenti, sia tra i turisti, ogni anno sempre più ammaliati e meravigliati dall'unione di effetti di luce alle note musicali. Un successo alimentato dal fatto che il pubblico è coinvolto in prima persona, visto che è lo spettatore a scegliere il vincitore, votando l'esibizione migliore con schede distribuite durante lo spettacolo o sul sito www.asiago.to. A confermare l'interesse per "Asiago... Fiocchi di Luce" è anche il pubblico nazionale e internazionale online: le ultime edizioni, infatti, sono state trasmesse in diretta web su Piroweb.it, permettendo così anche a chi è distante, di godere degli effetti luce e della musica degli spettacoli sull'altopiano.

L'edizione del 2012 è organizzata in tre serate, dal 3 al 5 febbraio, durante le quali sono previste le tre esibizioni delle ditte pirotecniche in gara. Trattandosi di un concorso internazionale partecipano le migliori aziende da tutto il mondo e quest'anno Asiago ha il piacere di presentare gli spettacoli di Austria, Italia e Messico. A suon di musica ed effetti luminosi, le tre nazioni si sfideranno proponendo un originale connubio di note e colori in ognuna delle tre serate. Il 3 febbraio, appuntamento all'Aeroporto Romeo Sartori per la serata iniziale: dalle 21.00 animazione e musica allietteranno il pubblico, e dalle 22.00 lo spettacolo dei fuochi d'artificio a ritmo di musica saprà incantare i

presenti. La melodia e l'arte pirotecnica di un'altra nazione stupiranno il pubblico nella serata di sabato 4 febbraio nei pressi del Linta di Asiago, dopo la Kopa Karukola, la tradizionale esibizione di maschere. La serata finale del 5 febbraio, nuovamente all'Aeroporto, proporrà l'esibizione dell'ultima nazione in gara e a seguire la premiazione della ditta pirotecnica vincitrice. Novità assoluta di questa edizione sarà però il doppio spettacolo di questa serata finale: dopo la premiazione, infatti, la ditta Parente Fireworks di Melara di Rovigo offrirà un altro magico spettacolo piromusicale, che rappresenterà la sintesi di tutte e tre le esibizioni viste nel corso della manifestazione.

La bellezza dei fuochi d'artificio e l'atmosfera creata dalla musica, fanno sì che molti spettatori scattino foto degli spettacoli. Ritorna a grande richiesta anche il concorso pirofotografico "Metti a fuoco", che raccoglie le immagini del pubblico. Un'apposita giuria di esperti premierà le fotografie più belle e rappresentative, donando ai primi tre classificati una targa rappresentativa e cesti di prodotti tipici locali. Per la scadenza e il regolamento completo visitare il sito www.asiago.to.

A febbraio l'appuntamento più affascinante è ad Asiago: lasciatevi conquistare dal ritmo della musica e lasciatevi stupire dall'alternanza dei colori, con "Asiago... Fiocchi di Luce" spettacolo armonioso e sfavillante che rischierà le notti invernali dell'altopiano.





VAL D'OCA

RACCOLTO A MANO, FATTO CON PASSIONE

*Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Val D'Oca.*

La passione di 568 viticoltori, il rispetto
della tradizione e la qualità garantita di tutta
la filiera creano uno spumante unico per
freschezza e vitalità.



Punta con il tuo
smartphone il QR
code e scopri il
Prosecco Superiore
Millesimato DOCG

www.valdoca.it

www.valdoca.it/shop





NEVER ADAPT.



Jeep® Grand Cherokee. Vieni a provarla.

Jeep Grand Cherokee domina tutti i terreni definendo nuovi standard di comfort e performance, grazie alle sospensioni pneumatiche Quadra-Lift™, al Selec-Terrain™, all'adaptive cruise control, al tetto panoramico CommandView® e agli interni esclusivi. Jeep Grand Cherokee. Puoi ignorare la tua natura o lasciarti guidare.

Jeep®

iam Jeep 00 800 0 426 5337
00 800 0 IAM JEEP

Jeep, è un brand Chrysler Group LLC

Consumi: da 8,3 a 14,1 litri/100 km (ciclo combinato). Emissioni CO₂: da 218 a 329 g/km.

FERGIA CONCESSIONARIA di VENDITA e ASSISTENZA

Viale del Lavoro, 56 - VICENZA - Tel. 0444 390311 - www.fergia.it - jeep@fergia.it