
ASIAGO

MAGAZINE

SEMESTRALE - ANNO I - n. 2 - dicembre 2007 POSTE ITALIANE SpA - SPEDIZIONE IN A.P. 70% - DR Vicenza

Dossier

Il futuro passa da qui
Scuola Sci Asiago

Sport

Campioni di ieri e di oggi
Asiago hockey

Eventi

Bach, nostro contemporaneo?
Mario Schifano

Personaggi
Ermanno Olmi



*Continuate a divertirVi e rilassarVi sul meraviglioso Altopiano di Asiago,
ci prenderemo noi cura della Vostra Audi riconsegnandovela dove vorrete e
senza mai lasciarVi a piedi, grazie al nostro servizio di auto noleggio*

Concessionaria Audi & Showroom:

Viale Vicenza 73, 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) Tel. 0424 500134

Viale della Repubblica 28, 36066 SANDRIGO (VI) Tel. 0444 750444

BERTI S.p.a. Sede Legale: Via M. Sabotino 28, 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI)

Linea Uomo

classica - cerimonia - sportiva
con ampia scelta di tessuti italiani

Nuova Linea Donna

PRANDINA



Prandina veste l'uomo giovane di tutte le età

Via Lago di Lugano Z.I. Schio - Tel. 0445 575420

dionigi@prandina.com

Comfort made in Itersan



Benessere sempre

CALZATURE
DONNA UOMO BAMBINO
COMFORT PREDISPOSTE PROFESSIONALI POST-OPERATORIE

PRESSO ORTOPEDIE, SANITARIE E FARMACIE QUALIFICATE

Spaccio Aziendale: Via Meucci, 62 - Z.I. S. Agostino 36057 Arcugnano (VI) - Tel. 0444 288673 - www.itorsan.com



ANGELO PALA IMPORTA ESCLUSIVI
TAPPETI ANTICHI E CONTEMPORANEI,
PRODUCE RARI ESEMPLARI SU MISURA

ARAZZI RARITÀ TAPPETI

Art PALA

VICENZA - CORSO FOGAZZARO, 16

PALAZZO BRAGA VALMARANA

TEL. 0444.322288 - INFO@ARTPALA.COM

Maryplaid[®]

Compagni di viaggio



Ad Asiago lo trovi da: Magazzini Dal Sasso Pza Mazzini 1

Tel. +39 0424 515411 - www.campagnolo.it



It's still Asiago.

That becomes ever more alluring when draped in winter's colors, despite the season's harshness.

That locks away its summer memories and August sunsets to host a new range of events, feasts and sporting competitions.

That dresses up for Christmas, inaugurating the seasonal markets along the streets and squares of its center.

That tends to its pistes, ski plants and resorts to welcome both tourists and ski-lovers.

That becomes excited for the athletes that battle amid hockey matches and World Cup races.

That beckons us to its snow-covered scenery for long walks and contact with nature.

It's still Asiago.

That remembers its history through the eyes of Ermanno Olmi.

That revives past traditions, bringing the territory's authentic flavors back to the warmth of its restaurants.

That makes culture, art and music the integral parts of its après-ski schedule.

That offers avant-garde hotels and services, which respond to an international clientele's every demand.

That revamps, plans, and carries out new development projects to become still more competitive on the winter tourism market.

This is what the pages of Asiago Magazine are about, allowing the faces and inhabitants of the Altopiano to tell of a magic that never fails to amaze us. In summer and winter alike. The magic of a territory that prepares to start 2008 as its protagonist, confident and optimistic.

Enjoy!

È ancora Asiago.

Che si tinge con i colori dell'inverno e assume un volto quanto mai sudante anche durante la stagione più rigida dell'anno.

Che mette nel cassetto i ricordi dell'estate e dei tramonti d'agosto per ospitare un nuovo carosello di eventi, feste e gare sportive.

Che si veste a festa per il santo Natale e inaugura il rito dei mercatini natalizi lungo le vie e le piazze del centro.

Che riordina e mette a punto impianti, piste e rifugi per accogliere turisti e appassionati dello sci.

Che si entusiasma per gli atleti che si danno battaglia tra una partita di hockey e una gara di Coppa del Mondo.

Che ci accoglie nel silenzio di scenari ovattati dalla coltre bianca, per lunghe passeggiate a contatto con la natura.

È ancora Asiago.

Che ricorda con gli occhi di Ermanno Olmi episodi della sua storia passata.

Che fa rivivere le tradizioni di un tempo e riporta sulle tavole i sapori autentici del territorio, nelle atmosfere accoglienti dei suoi locali.

Che fa di cultura, musica e arte elementi imprescindibili della propria offerta per l'après ski.

Che mette a disposizione alberghi, servizi e strutture ricettive all'avanguardia per soddisfare le esigenze di una clientela internazionale.

Che si rinnova, progetta e realizza nuovi piani di sviluppo per diventare sempre più competitiva anche sul mercato del turismo invernale.

Di tutto questo parleremo nelle pagine di Asiago Magazine, facendoci raccontare dai protagonisti e da chi vive l'Altopiano la magia di un territorio che riesce ad affascinare e a stupire ogni giorno. D'estate come d'inverno.

E che si prepara ad affrontare il 2008 da protagonista, con fiducia e ottimismo.

Buona lettura!

Polina



C'È CHI AMA LA NATURA A PAROLE E CHI LA AMA CON I FAP*

SCOPRI E PROVA IL NUOVO SUV 4007
DA AUTOE' PEUGEOT DI VICENZA



www.peugeot.it 0444.390390

NUOVO SUV PEUGEOT 4007. LA FORCÈ TRANQUILLE. È un modo diverso di mostrare i muscoli, con il potente 2.2 16V Diesel HDI da 160 CV con filtro FAP* per ridurre a zero le emissioni di PM10. Una grande coppia disponibile, 390 Nm già a 2000 giri/min e consumi contenuti: fino a 17 km con un litro*. Un SUV intelligente, che passa quando necessario da due a quattro ruote motrici e ha l'opzione Lock per terreni a scarsa aderenza. Comodo, elegante, con interni modulabili fino a sette posti, Peugeot 4007 è anche molto sicuro: ESP con ASC, ABS e 6 airbag.

PEUGEOT 4007. PERCHÉ L'AUTO SIA SEMPRE UN PIACERE.

PEUGEOT TOTAL 799 33 Rugby World Cup Limited 1996 © 2007. All rights reserved. *Ciclo urbano urbano da CEE 99/100. Consumo combinato (l/100 km urbano da 12,2 a 14,8, extraurbano da 7,2 a 7,8, emissione CO2 g/km da 179 a 194).

4007



AUTCE
CONCESSIONARIO PEUGEOT

► Vicenza - Via del Commercio, 48 (zona fiera) - Tel. 0444.390390
► Arzignano (VI) - Via dell'Industria, 31 - Tel. 0444.453018
info@autopeugeot.it - www.autopeugeot.it

Editoriale

11 COVER STORY
Il Nord è di casa

13 DOSSIER
Il futuro passa da qui
Scuola Sci Asiago. Si riparte da 60

20 TEMPO LIBERO
Sotto la neve pane

24 STORIE DI SPORT
Glorie del passato e del futuro nello sci alpino
Campioni: atleti dello sci di fondo
Passione sui pattini. Asiago Hockey

36 NOTE DI VIAGGIO
Sci escursionismo: scivolare sulla neve
Monte Ongara / Longara. Silenzio e Bellezza

42 PERSONAGGI
Le qualità della vita. Incontro con Ermanno Olmi

48 APPUNTAMENTI
Bach, nostro contemporaneo?
Meno tre, due, uno... capodanno al Palahodegart

51 ARTE
Il mondo di Moreno Panozzo
Mario Schifano. L'artista maledetto

58 TENDENZE
Freyja Living, semplicemente "très chic"
Quando è solo questione di forma
Gemme e Astrologia

64 CASA & COSE
Nell'Atelier di Paola Meneguzzo
Quando costruire è una missione di eccellenza

70 GRANDI SAPORI
Alessandro Lobbina... il ristoratore e l'uomo
Perché chiamarlo "l'Originale"?
Il "Formaggio d'Alveo" di malga più famoso dell'Altopiano

Calendario eventi

82 ASIAGO'S FRIENDS
Intensa Katia

ASAGO
MAGAZINE



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

Comune di Asiago
Piazza Risorgimento, 6
36012 Asiago - Vicenza
www.comune.asiago.vi.it

Registrazione Tribunale di Bassano del Grappa
n. 283 - 24 maggio 2007

Direttore responsabile
Paola Meneghini

Direttore editoriale
Andrea Gios

Coordinamento editoriale
Roberto Rigani

Redazione, progetto grafico e impaginazione
Meneghini & Associati srl
www.meneghiniassociati.it

Fotolito e stampa
IGVI srl - Industrie Grafiche Vicentine
Via Ghisolo, 12 C/D
36050 Balzano Vicentino (VI)

Pubblicità
Meneghini & Associati srl
Anna Ongara
Tel. 347 2322233 - 0444 578815

HANNO COLLABORATO
Redazione: Mario Busano, Cristiano Carli, Carlo Dal Sasso,
Cinzia Di Rosa, Nicola Iena, Enrico Marey, Alberto Marzani,
Max Martini, Moreno Panozzo, Carlo Rosental,
Beppa Rigani Scil, Massimo Rigani, Matteo Tessari

Fotografie: Archivio Asiago Hockey AS, Archivio Consorzio Turistico
Altopiano 7 Comuni, Archivio Giemate (Altopiano) Grafica Altopiano,
Archivio IAT Altopiano Asiago, Archivio Kay World,
Archivio Sci Club Asiago, Roberto Brazzale, Cristiano Carli,
Guido Carli, Fotografia Muzano, Galliano Andre-Speranza, Harry Seiden,
Labo, Newspaper/Canon, Matteo Peruzzi, Beppa Rigani Scil

Project & art direction: Nicola Murru

Graphic management: Anna Donadello

Grafica: Nicola Ortica

Traduzioni: Cecilia Razelli

SI RINGRAZIANO

Asiago Hockey AS, Carlo Arduini e lo Sci Club Asiago,
Vittoria Carli, Daniela Deigazza, Lorenza Rigai, famiglia Giacomini,
Marianna e Mario Liviero, Daniele Paganini, Demetrio Reia,
Graziotti Stern, Sergio Rigani, Fabrizio Iezzi e Morena Gallizio,
Innogy Advertising, Matteo Mazzoni, Sergio Vellari,
Moreno Panozzo
per aver concesso la riproduzione delle opere artistiche



il gufo nasce dalla passione e dalla creatività di Giovanna Mletti che nel 1990, mentre i suoi figli vanno all'asilo, si diverte a creare con la macchina da cucire "pettonine" e bavaglino colorati lavorando in una grande serra circondata dal verde dei colli asolani. Da piccola realtà artigianale *il Gufo* cresce costantemente fino a raggiungere oggi l'assetto di un'azienda strutturata e funzionale, che produce ancora a mano con la stessa cura di una volta, mantenendo sempre alta la qualità del prodotto.

Eleganti e complete, le collezioni sono dedicate a bambini da 0 a 14 anni e soddisfano un mercato sempre più vasto ed esigente.

L'Azienda è presente nelle migliori boutiques in Italia ed in oltre 25 paesi esteri; recentemente ha dato il via ad un progetto di aperture di negozi monomarca.

A Vicenza, il punto vendita *il Gufo* si trova nella centralissima Contra' Pescherie Vecchie, in una raffinata palazzina d'epoca. L'elegante spazio progettato dall'architetto Marc Sadler mantiene il concept luminoso e raffinato degli altri monomarca presenti sul territorio nazionale (Treviso, Pordenone e Torino, Milano e Cortina d'Ampezzo).

All'interno del negozio i capi *il Gufo* da 0 a 14 anni, le calzature perfettamente coordinate e gli accessori vengono esaltati da un'illuminazione ricercata e da un'esposizione efficacemente studiata che ne sottolinea lo stile e l'eleganza.



È il momento di attirare l'attenzione.
Nuova Cadillac SRX. Interni ridisegnati,
prestazioni eccezionali.



Abbiamo reinventato l'SRX. Un crossover di lusso, oggi ancora più raffinato e con il sistema audio Bose® di serie. Un sogno, personalizzabile con motori 3,6 I V6 o 4,6 I V8 – benzina o BI-FUEL – e trazione posteriore (V6) o integrale (V6 e V8). In cerca del massimo in design e prestazioni? Cadillac è la scelta naturale. Scopri la SRX su www.cadillac.com o contattaci per un test drive. Cadillac SRX, da € 42.750.



www.cadillac.com

Il vostro concessionario ufficiale Cadillac:

Padauto S.r.l. Via del Santo, 195, 35010 Limena (PD), tel. 049 884 3293

Motori BI-FUEL forniti in collaborazione con le reti dei concessionari. Consumo ciclo combinato (litri/100 km): 12,0-14,0. Emissioni CO₂ (g/km): 1, 310-331. Alcune dotazioni (tutte le parti) sono a richiesta. Prezzi (chiavi in mano, IPT inclusa).



ALPINA
IMMOBILIARE

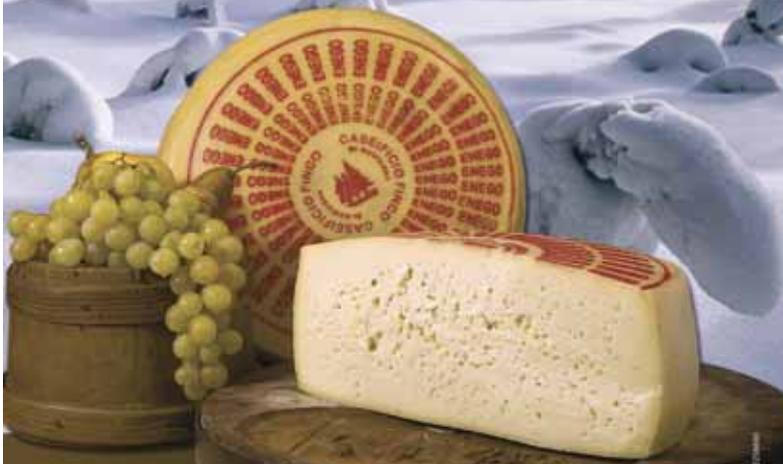
Piazza II° Risorgimento, 3 - Asiago

tel. 0424.462300

www.alpinaimmobiliare.it

È l'Enego.

Il Formaggio dell'Altopiano.



Lo puoi trovare da:

TIPICAMENTE ASIAGO - Via Rendola, Asiago
ALIMENTARI VALENTE - Corso IV Novembre, Asiago
ALIMENTARI NADIA PASSUELLO - Via Pennar, Asiago
ALIMENTARI CAPPELLARI - Fena
CASEIFICIO GIANFRANCO FINCO - Via Lucche, 42, Enego
COOPERATIVA ACLI - Asiago



www.montitrentini.com

COVER STORY



Ph. Newsphoto/Canon

il NORD è di CASA

È ormai risaputo. Lo sci nordico ha preso dimora sull'Altopiano di Asiago. Ha trovato il suo habitat ideale nelle vaste pianure assolate di questo territorio, che d'inverno si copre di un candido mantello che tutto trasforma, nascondendo alla vista il fermento di vita di una natura ancora per larghi tratti incontaminata, misteriosa e rigeneratrice. Boschi millenari di abeti proteggono dai venti gelidi del Nord e disegnano la via a piste di grande fascino, dove sia l'appassionato che l'atleta trovano serenità e divertimento. Gli oltre 500 km di tracciati gestiti dai sette centri di fondo dell'Altopiano danno la possibilità a tutti di praticare in pieno relax la più tradizionale delle discipline sportive di stagione, immergendosi per qualche ora in una dimensione "altra", dimenticando gli affanni della città e facendo correre la mente verso pensieri più leggeri. Non per niente l'Altopiano viene spesso associato all'ambiente dei paesi scandinavi, per quella sua capacità di associare paesaggi mozzafiato a luoghi di assoluta tranquillità, per l'aria fresca e pulita che si respira, per quel contatto così diretto con la natura.

E che in inverno l'Altopiano sia consacrato al fondo lo dimostra anche l'elevatissimo numero di gare, amatoriali, FIS o tradizionali, che si disputano su questi tracciati durante l'intera stagione. Uno degli appuntamenti più prestigiosi sarà quello che vedrà impegnati il 4 gennaio 2008 i campioni di Coppa del Mondo sul ring del Golf Arena, per una sfida "sprint" appassionante e dagli elevati contenuti tecnici. L'attesa sta già crescendo, i preparativi fervono da qualche mese e tutta la comunità sta collaborando per farsi trovare pronta al grande evento. A metà estate, la commissione della FIS (Federazione Internazionale dello Sci) ha fatto visita sull'Altopiano sotto la guida di Joerg Capol, "grande capo" della Coppa del Mondo: un sopralluogo per verificare gli aspetti organizzativi e mettere a fuoco i dettagli del campo gara, pista di seicento metri da ripetere due volte per ciascun concorrente. Ad accompagnarlo nel suo giro d'ispezione assieme ai collaboratori più stretti sono stati Guido Carli, assessore allo Sport del Comune di Asiago (nonché consigliere FIS) e Sergio Vellar, presidente di Asiago Ski che, nel frattempo, ha aperto anche un sito internet dedicato (www.asiago-ski.com).

La Coppa del Mondo torna quindi a frequentare l'Altupiano, riproponendo per il secondo anno consecutivo una tappa del cosiddetto Tour de Ski, serie di prove ravvicinate legate alla Coppa del Mondo che prevedono in dieci giorni otto gare in tre diverse nazioni, abbracciando tutta la gamma delle gare del fondo (compresa quella in salita) e mettendo a confronto i maggiori interpreti di ogni disciplina.

Non si è ancora sopito da queste parti l'entusiasmo per il podio dello scorso anno dell'italiana Arianna Follis, nella gara femminile. E molte sono anche le aspettative per l'intero gruppo degli azzurri, che certamente saprà dar battaglia ai fortissimi avversari sulle nevi di casa.

Ma, a ben guardare, quest'anno la stagione dello sci ad Asiago è iniziata... in piena estate! Eh già, perché tra i mesi di luglio e agosto hanno fatto tappa sull'Altupiano i campioni del fondo nazionale con allenatori e preparatori atletici, per un intenso programma di allenamenti in quota.

A fine luglio hanno effettuato una settimana di ritiro i ragazzi del gruppo "Vancouver 2010", composto dalle giovani promesse che sognano di rappresentare l'Italia nello sci da fondo ai prossimi Giochi invernali in programma in Canada.

Subito dopo Ferragosto è stata la volta di una nutrita rappresentanza delle sciolture maschili e femminili della nazionale italiana di sci nordico. Per la squadra maschile erano presenti Loris Frassinelli, Fulvio Scola, Andrea Zattoni e il campione mondiale sprint Renato Pasi, della squadra femminile le tre medagliste olimpiche Arianna Follis, Sabina Valbusa e Antonella Confortola, oltre a Stephanie Santer, Marina Piller, Magda Genuin e Karin Moroder.

Per la prima volta nel corso degli ultimi dieci anni il Comune di Asiago ha così potuto ospitare i vertici della disciplina, valendosi anche della collaborazione dei tecnici dell'U.S.A. (Unione Sportiva Asiago) e del Linta Park Hotel.

Si è trattato del momento conclusivo della preparazione estiva della nazionale, prima del trasferimento sulle nevi austriache per ritrovare confidenza con l'ambiente innevato. Per Asiago una grande occasione per riconfermare la sua vocazione sportiva e le caratteristiche di accoglienza di un territorio adatto ad ogni tipo di allenamento.

Stando alle parole di Alfred Stauder, allenatore della squadra femminile, l'Altupiano presenta varietà di percorsi anche su strade a poco traffico (aspetto da non sottovalutare durante la preparazione con lo ski-roll), facilità di accesso alle strutture, disponibilità di una pista coperta in caso di maltempo (quella dell'hockey in line), altitudine ideale per il controllo degli aspetti

fisiologici e per il benessere degli atleti, una grande cultura per lo sci nordico (fattore di grande stimolo per tutti gli atleti) e una tradizione culinaria all'insegna della genuinità («Non mancava mai una fetta di formaggio Asiago sulla nostra tavola!» ricorda Franco Semenzato, allenatore delle squadre sprint).

Ma Asiago permette anche di preparare al meglio gli allenamenti in un clima rilassato e di grande tranquillità, cosicché gli atleti possono uscire meno stressati dalla settimana di lavoro. Ce lo testimonia anche Alessandro Biondini, ski man della nazionale e marito dell'olimpionica Arianna Follis. Chi meglio di lui potrebbe sapere le esigenze di un atleta di questo calibro?

E così è capitato di vedere per una settimana i campioni della nazionale affrontare sedute di palestra, correre tra i prati del campo da golf (difficile immaginare d'estate il verde del Golf Arena teatro di una gara di sci), cimentarsi nelle strade e le salite più difficili con lo skiroll oppure fare qualche giro in mountain-bike tra i mille percorsi messi a disposizione ospitalità asiaghesi. Ma non sono mancate anche le passeggiate per le vie e i negozi del centro, alla scoperta della tradizionale ospitalità asiaghesi.

Anche a detta dell'assessore Guido Carli «un grande successo per Asiago, un bello spot a favore di tutta l'area e per il mondo dello sci!».

Non ci resta ora che attendere il freddo, la neve e il ritorno degli atleti sul campo di gara, per festeggiare magari qualche nuovo podio... In bocca al lupo ragazzi! In bocca al lupo Asiago!



L'olimpionica Arianna Follis

Ph. Newsphoto/Canon

IL FUTURO PASSA DA QUI



Ph. Marano

Chi pensa che Asiago d'inverno sia unicamente la patria dello sci nordico, di dolci pendii e di vasti territori innevati, adatti alla pratica del fondo, rimarrà piacevolmente sorpreso nello scoprire che l'Altupiano è sempre stata anche meta privilegiata per gli appassionati dello sci da discesa.

Già negli anni '60 il comprensorio del Larici e del Verena rappresentava anzi una tra le aree sciabili più valide allora disponibili dell'intero Veneto e aveva un'ottima collocazione nel sistema dell'offerta turistica locale. Foto e ricordi dell'epoca testimoniano il grande fascino esercitato da questo sport su un numero sempre maggiore di persone, che sceglievano Asiago e i 7 Comuni quale luogo di villeggiatura per le giornate invernali più a moda. Sull'altro versante dell'Altupiano, non meno importanti divennero col tempo le piste della stazione Melette 2000 e di Enego 2000, consentendo in queste aree un massiccio sviluppo del turismo invernale fino alla fine degli anni '80.

Oggi, tuttavia, il mercato dello sci alpino sull'Altupiano deve necessariamente fare i conti con l'apertura di nuovi complessi sciistici più sviluppati presso altre località montane (sia venete che trentine), con la diminuzione della qualità d'innevamento delle ultime stagioni, nonché con l'inadeguatezza dell'impiantistica esistente.

Ma proprio da un'attenta riflessione sulla situazione attuale e da un'aggiornamento dell'offerta sciistica alpina dovrà partire il futuro rilancio dell'Altupiano. Ne sono convinti i sindaci dei

Comuni dell'area, in particolare Asiago, Roana, Lusiana e Rotzo (quest'ultimo attraverso il Consorzio degli Usi Civici), che hanno finanziato un primo studio di fattibilità per lo sviluppo del comprensorio Verena-Larici. Ne è convinta anche la Regione Veneto, che ha recentemente inserito questo ambizioso progetto nel suo "Piano neve", ritenendolo strategico per riconquistare il mercato turistico degli sciatori sull'Altupiano.

È la prima volta che uno studio di tale portata viene effettuato per analizzare le potenzialità di sviluppo e determinare le linee di espansione più adeguate per un territorio così vasto. Oltre ad interessare il Monte Verena e i collegamenti con la zona del Larici, infatti, il progetto prende in considerazione anche la vicina area sciabile di Lavarone, ipotizzando la realizzazione di un unico carosello che andrebbe ad abbracciare Veneto e Trentino.

Scendendo un po' più nel particolare, il piano preliminare prevede 5 aree d'intervento: *in primis* la progettazione di un nuovo ambito sciabile sul versante Nord del Verena, avente come fulcro l'area di Malga Pusterle e capace di garantire una lunghezza complessiva delle piste di oltre 6 km con un dislivello totale di circa 850 metri; ad esso si affiancherebbe la creazione di un tracciato tra Cherle e Monte Rossopan che, per la lunghezza e le elevate pendenze, potrebbe costituire il fiore all'occhiello dell'intero comprensorio presentando le caratteristiche richieste per le gare di Coppa del Mondo. Lo studio propone poi l'ammodernamento e l'espansione

THE NORTH FINDS A HOME

It's official. Nordic skiing has found a home in the Altupiano of Asiago. It has found its ideal habitat in the bright, endless plains of this territory, which—in winter—is covered with a soft coat that illuminates everything, temporarily hiding the life of a nature that is still largely untouched, uncontaminated and mysterious. An army of woodland firs forms a shield against the arctic winds of the North, and outlines an appealing set of pistes that both ski-lovers and athletes can enjoy. The 500+ km of pistes, managed by the seven cross-country skiing centres of the Altupiano, ensure that anyone can relax and take part in the most traditional of this season's sports.

The number of races that take place on the Altupiano—amateur, FIS or traditional—is further proof of its marriage to the sport during the winter season. One of the most renowned events is that which will take place on the 4th January 2008 on the ring of the Golf Arena, an exhilarating and highly technical sprint, which will see the participation of numerous World Cup champions.

In actual fact, Asiago's skiing season began in the middle of summer this year! Indeed, because July and August welcomed the national cross-country champions, with trainers and athletic coaches, for an intense, high-altitude training program.

The end of July also saw the retreat of the group "Vancouver 2010": made up of the sport's young "promises". Late August in the Altupiano instead saw the arrival of several representatives from the national men and women's Nordic skiing teams. It's been a great opportunity for Asiago to re-state its sporting-oriented vocation and its qualities as a territory fit for any kind of training.

As Guido Carli – Town Councillor – has said, «a great success for Asiago, a great spot that benefits the whole area and the world of skiing! Now our job is to wait for the cold, the snow, the athletes' return to the playing field, and who knows, maybe some medals as well... Good luck guys! Good luck Asiago!

dell'attuale comprensorio del Verena verso Ovest, in direzione Mandrielle, sfruttando un versante con pendii di discreta pendenza e migliore esposizione rispetto alle piste attuali (che sono per il 70% circa in pieno Sud). A questa prima serie di interventi si prevede poi di far seguire la riattivazione del comprensorio di Lima Larici, di dimensioni più contenute e attualmente in parte dismesso, con conseguente creazione di un allacciamento con l'area del Verena. Da qui il raccordo con l'area trentina potrebbe procedere attraverso un'ulteriore pista di collegamento o tramite agevoli spostamenti con mezzi pubblici.

Nel complesso, quindi, il progetto prevede lo sviluppo dell'intera area sciabile compresa tra i Comuni di Asiago e Roana, gettando le basi per un ideale ponte con le vicine stazioni sciistiche di Passo Vezena e della provincia di Trento.

Il tutto grazie ad una progettazione mirata che prevede lo studio di nuovi impianti e la ridefinizione dei tracciati, lo smantellamento e la sostituzione degli impianti a fune più obsoleti, lo sviluppo di un programma d'innervamento artificiale, la pianificazione di nuove strutture accessorie e di servizio.

La conclusione di questa prima fase di analisi di fattibilità del progetto ha inoltre consentito un adeguamento della

entro il 2015 la riconversione del turismo invernale sull'Altopiano dei 7 Comuni potrebbe essere cosa fatta! Resta comunque l'enorme importanza che viene ad acquisire lo studio di fattibilità già portato a termine quest'anno, che costituisce a tutt'oggi un esempio di progettualità in campo turistico-ambientale. Così anche l'assessore al Turismo di Asiago, Roberto Rigoni, spiega la genesi di questo lavoro: «È impensabile che non ci sia mai stata sull'Altopiano una programmazione idonea a garantire gli standard richiesti dal mercato turistico invernale. Il Comune intende quindi anche per il futuro dare sostegno a quegli imprenditori privati che operano per dare soddisfazione ai turisti e che, pur tra molte difficoltà, garantiscono che la propria attività sia di riflesso per tutta l'economia locale».

Un progetto a misura di uomo e di territorio

Ora che le linee portanti del Piano Neve sono pronte per essere portate al vaglio del Consiglio regionale, l'assessore regionale agli impianti a fune, Oscar De Bona, sta prendendo l'acceleratore per far sì che il Piano divenga operativo quanto prima.

tanto all'ambiente naturale quanto all'economia della montagna. De Bona non trascura nemmeno il fatto che il progetto debba essere comunque consone anche alle esigenze dello sciatore che oggi non si accontenta più di un unico impianto, ma chiede di poter usufruire di caroselli con percorsi sempre vari e di diversa difficoltà.

«In questo "pacchetto" innovativo – precisa De Bona – rientrano a pieno titolo anche importanti iniziative per rafforzare le proposte turistiche dell'Altopiano di Asiago. Infatti, proprio nella logica di collaborazione tra territori confinanti sancita nei mesi scorsi dall'accordo tra il presidente della Provincia autonoma di Trento, Lorenzo Delalì e il governatore del Veneto, Giancarlo Galan, si punta allo sviluppo del comprensorio Larici – Verena. Ma non solo, si parla di promozione delle Melette oltre che del potenziamento dello sci nordico, a conferma che l'Altopiano è ancora polo di grande rilievo per chi pratica questa specialità».

«È necessario quindi rafforzare infrastrutture e servizi per l'accoglienza dello sciatore – continua l'assessore regionale – prevedendo con spiccate razionalità strade d'accesso, parcheggi, strutture ricettive e di ristorazione oltre che punti di ristoro di adeguata capacità lungo le piste. Perché, non dimentichiamolo, il turismo è la

linfa che contribuisce in maniera preponderante nel far vivere la montagna».

Il bellunese Oscar De Bona conosce bene le problematiche della montagna, perché in montagna ci vive, e non si stanca mai di lanciare il segnale del pericolo reale dello spopolamento di intere zone se non si provvede a frenarlo con proposte adatte alle domande turistiche.

«È appunto il settore turistico – dice – quello che negli anni ha permesso di mantenere la gente in montagna e la doppia stagione è garantita dall'impiantistica invernale. Infatti, la tendenza recente è quella di cercare di utilizzare gli impianti di risalita anche durante il periodo estivo, in particolare a supporto di chi pratica il nordic-walking».

«Va precisato – conclude l'assessore regionale – che qualora gli impianti di risalita siano programmati, costruiti e gestiti con attenzione, essi non sono assolutamente fonte di inquinamento o causa di sfregio ambientale».



Veduta del versante Nord del Verena

Ph. Key World

cartografia esistente e un approfondimento degli studi geomorfologici, idrogeologici, valanghivi e ambientali del territorio, creando le basi per uno sviluppo sostenibile sull'Altopiano.

Il costo totale dell'operazione dovrebbe aggirarsi attorno ai 40 milioni di euro. Si sta cercando ora di reperire i fondi per dare avvio alla realizzazione vera e propria, contando magari anche sul contributo di privati e della provincia autonoma di Trento. Grazie infatti ai recenti accordi di programma tra Veneto e Trentino e allo stanziamento di fondi regionali nelle aree di prossimità e di confine, sognare un unico comprensorio "transfrontaliero" e allargato non è più utopia. Ed

«La Giunta ha già fatto la sua parte – spiega De Bona – predisponendo le procedure di avvio, ora spetta al Consiglio approvare questo strumento di pianificazione e razionalizzazione del sistema funiviario e sciistico del Veneto. Dopo di che si aprirà la fase di pubblicazione e recepimento delle osservazioni, quindi il Piano Neve tornerà nell'aula consiliare di Palazzo Ferro Fini per l'adozione definitiva».

Era stato proprio l'assessore De Bona, in un incontro organizzato a Venezia il 19 giugno scorso, a sollecitare gli enti locali a produrre quegli indirizzi capaci il più possibile di "confezionare" un progetto a misura di uomo e di territorio, prestando la massima attenzione

THE FUTURE STARTS FROM HERE

Whoever thinks that Asiago is merely the home of Nordic skiing, of gentle slopes and vast, snowy areas fit for cross country, might be pleasantly surprised to know that the Altopiano has also always been the desired destination of many a downhill skier. The districts of Larici and Verena were already two of the Veneto region's most appropriate and available spots in the 60s, gaining a favorable place in the local system of tourism and its offers. Memories and photos are proof of the great appeal that this sport had for an ever growing number of aficionados, who chose Asiago and the 7 Municipalities as their most 'a la mode' holiday location. Today, the alpine skiing market of the Altopiano must however compete with the new, more developed skiing complexes existing in other mountain localities (both in Veneto and Trentino), particularly due to declining snowfall levels and the inadequacy of its current facilities.

But this very recognition, along with plans to update its alpine skiing opportunities, will be the basis for a future re-birth of the Altopiano. The Mayors of the Municipalities, and of Asiago, Roana, Lussana and Rimo in particular, are convinced of this fact and have financed a primary study to assess the feasibility of developing the Verena-Larici district. The Region itself is similarly convinced and has entered the project into its 'Snow Plan', seeing it as vital in the re-conquering of the Altopiano's market for skiing tourism.

Ph. M. Portuzzi



It is the first time that such a study – analyzing the area's capacities for expansion and development – has been carried out, with the aim of tracing the most appropriate extension paths for this already vast territory. It looks at the Monte Verena and its links with the Larici area, but also considers the nearby Lavarone area in what might, if possible, end up creating a single carrousel that would envelop both Veneto and Trentino.

SCUOLA SCI ASIAGO, SI RIPARTE da 60

L'inverno scorso l'associazione dei maestri ha festeggiato l'importante traguardo. Quest'anno si ricomincia, con un occhio al passato e uno al futuro.

Ph. Scuola Sci Asiago

Un nuovo inverno da affrontare con la passione di sempre, per i maestri della Scuola Sci Asiago. Quest'anno, però, anche con la soddisfazione di aver raggiunto e superato, giusto un anno fa, il traguardo dei 60 anni di attività. Questa stagione, la sessantunesima, riparte dunque come un nuovo inizio, grazie anche alla rinnovata sede in località Kaberlaba, una delle scivole storiche per la Scuola Sci e per Asiago.

Tutto cominciò nell'inverno 1945/46. Un gruppo di appassionati che pochi anni prima, nel 1942, avevano ottenuto la qualifica di maestri a Cervinia, decisero di dare vita alla prima organizzazione di maestri di sci dell'Altopiano, che fu anche una delle prime in Italia. I nomi di questi "pionieri" delle piste innevate erano Mario Bonomo, Gino Rigoni Nappa, Luigi Benetti e Giovanni Caneva.

Al primo nucleo di maestri si ne aggiunsero altri: Giuseppe Muraro, Enrico Forte, i fratelli Cristiano e Rizzieri Rodeghiero. Di tutti loro, solo Rigoni Nappa e Muraro sono ancora tra noi, gli altri ora sciano oltre le nuvole. Questo gruppo di maestri non aveva fatto altro che dare seguito a una tradizione antica dell'Altopiano, i cui abitanti ben conoscevano (e ben conoscono ancora oggi) quanto possano essere lunghi, freddi e nevosi gli inverni da queste parti. E durante la stagione fredda gli sci erano sempre stati un mezzo efficace per gli spostamenti. Finché diventò uno sport e infine anche una risorsa turistica. Già ai primi decenni del Novecento migliaia di persone frequentavano queste montagne nei mesi invernali, e i numeri erano destinati a crescere.

I maestri della Scuola Sci Asiago iniziarono la loro attività al Bellocchio (zona Cuba, appena a sud del centro della città) dove era entrata in funzione un impianto di risalita con "aggancio a pinza": per farsi trainare ci si reggeva con le mani. Subito dopo la Seconda guerra mondiale si potevano vedere i soldati alleati che si divertivano su e giù per le piste asiaghesi.

Poi, in località Kaberlaba, a pochi chilometri dal centro di Asiago, sorse uno di primi impianti a fune d'Italia, una cosiddetta "slittovia". Oggi al suo posto c'è un moderno tapis roulant. Lo sviluppo turistico era ormai avviato e la Scuola Sci doveva tenere il passo delle mode che anche sulla neve dettavano legge, specializzandosi nelle varie discipline, nelle diverse tecniche di discesa come il Telemark, il Cristiania e, in tempi più recenti, il carving, il free-ride e lo snowboard. Parola d'ordine: vietato fermarsi, e non è solo un fatto di tendenze, ma anche di responsabilità sociale, perché fra le specializzazioni dei maestri ci sono anche l'insegnamento alle persone diversamente abili e ai bambini, settori che

richiedono particolare attenzione e soprattutto criteri di sicurezza sempre aggiornati.

L'obiettivo rimane sempre quello di far divertire e, quand'è possibile, divertirsi. Negli anni si sono infatti consolidati degli appuntamenti ormai tradizionali quali la Fiaccolata della Befana, il 5 gennaio, i corsi per i bambini delle elementari e la Family Cup che si svolge a febbraio.



Il 16 dicembre 2006 la Scuola Sci Asiago ha festeggiato i suoi 60 anni di vita con una cerimonia nella Sala dei Quadri del municipio, alla presenza del sindaco Andrea Gios, degli assessori Roberto Rigoni (turismo) e Guido Carli (sport), dell'assessore provinciale al turismo Dino Secco, del presidente regionale dell'AMSI - Associazione maestri di sci italiani - Bruno Zanvit, del presidente del Collegio regionale maestri di sci Roberto Pierobon. Per

l'ottantasettenne Gino Rigoni Nappa è stata l'occasione per indossare nuovamente la divisa, e per ricevere una targa al merito da parte del direttore della Scuola Sci Asiago, Carlo Arduini.

Ogni celebrazione del passato, però, acquista senso solo se guarda al futuro. Negli anni hanno visto la luce altre scuole sci sull'Altopiano, e anche al Kaberlaba ne è nata una seconda.

Col tempo, inoltre, è cambiato anche il turismo. «Il panorama di oggi - spiega Carlo Arduini - è molto diverso da quello degli anni '60, anni d'oro del turismo montano. Le sfide del futuro potremo vincerle solo continuando a proporre la nostra arma migliore, che è la qualità, e puntando sulla collaborazione fra le varie realtà turistiche dell'Altopiano». E confidando, aggiungiamo noi, che il cielo garantisca sempre abbondanti nevicate.



Carlo Arduini consegna una targa al merito a Gino Rigoni Nappa (dicembre 2006)

Ph. C. Carli

SKI SCHOOL ASIAGO, FROM 60 YEARS ONWARDS

It was last winter that the instructors' association celebrated this important milestone. This year it begins again with the past as a guide and the future in sight.

It all began in the winter between 1945 and 1946, when a dedicated group of newly qualified instructors decided to found the Altopiano's first ski-instructor organization, coincidentally one of Italy's first. Rigoni Nappa and Muraro are still with us today, while the others are skiing on the white mountains of a higher place.

This group of instructors had only continued a long-standing tradition of the Altopiano, whose inhabitants were – and still are – well aware of how long, cold and snowy the winters can be in these parts. And skis had always been a practical way of getting around during the cold season. Eventually though, skiing became a sport and, with time, a popular tourist attraction. From as early as the 1900s, thousands of people visited these mountains during the winter months as part of a trend that could only be destined to grow.

The Kaberlaba resort, lying a few kilometers from the centre of Asiago, can also boast to have erected one of Italy's first

Lo staff della Scuola Sci Asiago al completo



cableway systems, which has today been replaced with a more modern tapis roulant.

On the 16th December of 2006, the Ski School Asiago celebrated its 60 year anniversary with a ceremony hosted in the Hall of Paintings, a part of its town hall; but every such commemoration is only meaningful if it also provides for the future. This sentiment has, over the years, seen the creation of more ski schools in the Altopiano, with a second being born in Kaberlaba.

As long as quality continues to come first, and the various realities of the Altopiano collaborate with one another, the Ski School's director – Carlo Arduini – is confident that any future challenges will be overcome. Provided, we add, that the skies continue to bring mountains of snow.



Ph. Scuola Sci Asiago



Benessere sempre



La filosofia del benessere

Chi ama rilassarsi passeggiando tra le tranquille montagne dell'Altopiano di Asiago, come chi passa la propria giornata tra la frenesia del lavoro quotidiano, sa quanto sia importante la scelta di una scarpa comoda, confortevole, adatta al proprio modo di camminare.

Il piede ha infatti bisogno di stabilità, di equilibrio e di sostegno. La conformazione personale va riconosciuta, assecondata e orientata nella scelta di modelli che siano in grado di soddisfare la voglia di moda ma che consentano anche di camminare bene e quindi a lungo, contribuendo al benessere quotidiano del nostro corpo.

Itersan, non a caso, ha fatto del "Benessere sempre" la propria filosofia, progettando e realizzando un'ampia gamma di calzature (professionali, post operatorie, elasticizzate, predisposte) per piedi delicati, per donna uomo e bambino, adatte alle più diverse esigenze e sempre attente alle ultime tendenze.

Prodotte interamente in Italia, con materiali innovativi e secondo gli alti standard qualitativi richiesti, le calzature Itersan da oltre 25 anni uniscono tradizione, innovazione e specifica conoscenza medico/scientifica. Proprio per la qualità dei materiali utilizzati e l'attenzione alla salute, i prodotti Itersan sono disponibili presso selezionati negozi di articoli sanitari, ortopedici e farmacie, dove è possibile contare su personale esperto e qualificato.

«Negli anni abbiamo ricevuto diversi attestati di riconoscenza da parte di quanti hanno avuto modo di indossare le nostre calzature. Oltre ad essere fonte di orgoglio, è anche il segnale che siamo

sulla giusta "strada" - dichiara il presidente della società, Sergio Pitacco - ed è in questa direzione che continueremo, realizzando collezioni capaci di soddisfare la voglia di moda di una clientela molto esigente, quella italiana, ma sempre nel pieno rispetto del piede e quindi di tutta la persona». «La nostra forza - aggiunge l'amministratore delegato Mario Pigatto - è legata soprattutto alla capacità di unire ricerca ed innovazione, alla tradizione calzaturiera vicentina». Itersan mantiene infatti forte il legame con il territorio di Vicenza, promuovendo e sostenendo numerose iniziative culturali e sportive che prossimamente vedranno coinvolto anche il Comune di Asiago.



sotto la neve *pane*

È di nuovo il territorio che, cambiata la veste, sa suscitare forti emozioni in chi, arrivando a Treschè Conca e scendendo verso Canove, istintivamente rallenta e lascia che lo sguardo spazi circolare dal Verena alle Melette e torni a posarsi dritto di fronte su Cima XII incappucciato.

Se nel look estivo l'Altopiano è paradiso di traversate nel mare verde, nell'abito invernale, avvolto dalla candida coltre che tutto uniforma e pacifica, invoglia a sfidare il gelo e a godere della luce solare e si lascia solcare con ogni mezzo. Nordic walking, ciaspole, slitte, ma soprattutto sci, indifferente se da fondo, discesa, alpinismo, telemark o snow-board. Non a caso ho messo il fondo in pole position, essendo l'Altopiano paradiso per la pratica di tale disciplina, riconosciuto a livello nazionale ed internazionale. Con i suoi circa 500 Km di piste (fra cui alcune omologate per gare di Coppa del Mondo, come l'anello del Golf), il grande ring altopianese è sempre più meta di appassionati e neofiti: le piste sono tirate come biglie e con difficoltà idonee agli uni e agli altri. Gli anelli di Campolongo, Campomulo, Meltar, Valmaron, Cesuna, Monte Corno offrono una varietà di paesaggi e di percorsi, degni del grande Nord. La varietà dei percorsi evita l'affollamento anche durante l'alta stagione, ma in caso di rischio di scontro frontale deve saltare fuori dall'anello quello dei due più capace!

Questo è il consiglio dato da un personaggio molto noto in questo mondo. Demetrio Reia. Lui si autodefinisce "atleta dagli scarsi risultati", ma si è brillantemente rifatto in veste di allenatore. Sotto i suoi occhi sono passati tutti i più grandi fondisti: da Dal Sasso, Canins, De Zolt a Vanzetta, Belmondo, Paruzzi. È stato Direttore di pista alle Olimpiadi e di gara in Coppa del Mondo, quassù. «Abbiamo il territorio più idoneo al fondo in Europa: tutte le piste vengono sistemate ogni sera alla chiusura. Il mattino, in bacheca (dove è esposta una pianta delle piste con le varie difficoltà), vengono esposte le condizioni della neve, la temperatura e le scioline da utilizzare

e ovunque si possono trovare sci a noleggio, sia per lo stile classico che per il pattinato, che richiedono scarpette più o meno rigide e sci più o meno lunghi». (Questi inputs vengono da Daniele Doriguzzi, cadorino trapiantato quassù, ex-atleta che ottenne ai tempi un 25° alla mitica Vasalopet. Ha un negozio per il fondo a Gallio e produce una sua linea, la "Guzzi sport". Ci consiglia, per l'intimo, di utilizzare materiali traspiranti, che espellono il sudore e lasciano la pelle asciutta e per le tute i nuovi materiali leggerissimi e caldi).

Attualmente ad Asiago un gruppo di volontari, assieme all'U.S.A. con Ivano Costa e Sergio Vellar, sta preparando l'anello del Golf per i Mondiali Juniores e il Tour de Ski: l'intervento, non vuol dire solo neve, vuol dire collegamenti delle linee elettriche per le riprese, vuol dire innevamento programmato, servizi, ospitalità... e le gare sono alle porte! Da sottolineare, che in tutti i circuiti sono a disposizione maestri di sci: questa non è una mera informazione, ma un invito per i neofiti, a non buttarsi senza una base tecnica, cosa che vale per tutte le discipline. Lo sci alpinismo è sport ancora poco praticato, perché lo si associa erroneamente ai grandi dislivelli dolomiti ed alpini, mentre anche quassù vi sono aree marginali quali Porta Manazzo, Marcesina e il Portule (solo per esperti!), per citarne alcune, adatte alla pratica di tale disciplina. Il Telemark è una tecnica per pochi eletti e raffinati sciatori "old-fashion", piuttosto impegnativa da eseguire in perfetto stile. Lo snow-board è sport di scivolamento, caro soprattutto ai giovani e richiede grandi doti di equilibrio ed elasticità. Il Nordic Walking è un'attività che si può praticare anche d'inverno con ciaspole o senza, ma in questo caso sui sentieri battuti. L'uso di particolari bastoncini, simili a quelli del fondo, consente di muoversi attivamente sul terreno, facendo lavorare il 90% della muscolatura (www.nordwalk.it).



Lo sci alpino ha invece vissuto qui da noi, negli ultimi anni, una fase fisiologica di stallo, conseguente all'allestimento di comprensori in tutto l'arco alpino ed appenninico, una volta totalmente assenti. Quindi maggior concorrenza, scarsa elevazione dell'area, collocazione geografica molto a sud, innalzamento delle temperature e precipitazioni sempre più scarse e anche un po' le mode (che fanno migrare il turismo da una rotta all'altra), hanno condizionato fortemente la nostra stagione invernale. In questo panorama però, qualcosa si è mosso e qualcosa sta muovendo.



Nevicata. La metamorfosi del mondo avviene in silenzio

H. Wiesner

Il Comprensorio di Melette 2000 è stato meta di radicali interventi di ampliamento già durante la stagione 2006-2007, con il posizionamento di una seggiovia triposto e l'apertura di due nuove piste; per questa stagione presenta il rifacimento nella baita principale dell'area servizi, praticabile direttamente dalle piste. C'è inoltre in piedi il progetto, parzialmente finanziato dalla Regione e poi dai Comuni di Asiago, Roanero, Rotzo e Lusiana, dalla Comunità Montana e dal Consorzio per gli Usi Civici di S. Pietro Valdistico, Pedescala e Rotzo suddiviso in 5 stralci. La prima è già ultimata, la seconda in fase di realizzazione: rafforzamento e sviluppo del Verena e successivo attracco a valle (zona Gherete) per arrivare in quota, più 2 lunghe piste di rientro nel canale centrale. Il passo successivo sarà lo sviluppo verso Mandrielle e Larici. Questa è la scommessa che saprà riportare quassù anche l'appassionato più esigente e rilanciare alla grande l'Altopiano di Asiago nel mercato dello sci alpino! Il Comprensorio del Verena è quello che presenta il miglior innevamento di tutta l'area, grazie all'altitudine e alla dedizione della proprietaria

Lorena Frigo, ex atleta dello sci alpino.

L'impianto di Valmaron è quello posizionato più a sud e ciononostante gode di una posizione che gli consente un buon innevamento durante tutta la stagione invernale. Il Comprensorio di Melette 2000 (del '75), è quello più comodo ai centri urbani, anche se la viabilità avrebbe bisogno (e lì avrà) di interventi radicali.

Alle Melette vi sono 7 impianti di risalita fra cui 2 seggiovie (triposto e biposto), che consentono una portata oraria di 7.348 persone e sono: Meletta di Mezzo, Meletta davanti, Ronchetto - Meletta di Gallo; scivola Tre pali ds/sin., scivola Buson, Krauslava, Kust. Le piste sono: Meletta di Mezzo, Valon, Meletta davanti, Sapeur, Tre pali, Buson, Krauslava, Kust, Lemerle, Bosco Tre pali e Meletta di dietro. Aperte le piste: Lemerle, Meletta di dietro. Quest'anno la proprietà ha investito sulla baita Sporting, allestendo una nuova area servizi esterna, con portico e deposito sci. L'anno scorso è stata insediata la seggiovia triposto e sono state aperte due nuove piste. La scelta poi di fare uno Skipass unico con i vicini trentini si è dimostrata vincente, consentendo non una sottrazione, ma un'osmosi di appassionati fra le due zone.

Ma come si può pensare di arrivare a fare sci full immersion, dopo una settimana in ufficio o a scuola, senza rischiare qualche inconveniente? Ponendo attenzione ad una serie di aspetti, in grado di coniugare il divertimento con la sicurezza! Questo è quanto ci ha raccomandato il Dott. Raffaele Tendi. Innanzitutto non sentirsi tutti dei mini atleti, scambiando per bravura, la bravata! Quindi facendo un programma di allenamento (cosa che vale per piccoli, grandi, sportivi e neofiti), dopo aver effettuato una visita medico-sportiva. Per i ragazzi questo è facilitato dalla scuola, per gli adulti meno, ma sarebbe auspicabile entrare in quest'ottica, per tutelare la propria efficienza e salute. Quante volte ci si ritrova il lunedì doloranti a causa dell'impegno muscolare che il corpo non era pronto a sostenere? Sono esattamente queste le condizioni in cui capita l'incidente, dallo strappo muscolare, alle fratture, ai traumi lombico-sacrali. Quindi allenarsi a migliorare l'equilibrio e tonificare i muscoli è un doveroso gesto verso se stessi. Va inoltre sottolineato l'impatto a livello fisiologico dovuto all'altitudine e alle basse temperature, oltre al fatto che chi sale in giornata dalla pianura ad un dislivello anche di 2000 mt. E qui pesano l'abbigliamento e l'alimentazione. Né freddo né caldo mentre si scia, entrambe le condizioni influenzano il gesto atletico. I materiali moderni ben si adattano alle variazioni climatiche e la vecchia teoria del vestirsi "a cipolla", è pur sempre valida; inoltre mani e testa protetti (casco per tutti!).

Quanto all'aspetto nutrizionale, valgono le stesse indicazioni per la mountain bike, contenute nel n. 1 di *Asiago Magazine*: carboidrati per uno sforzo di media intensità; per avere energia subito a portata di mano, introdurre glucosio e fruttosio. Bene per idratare le bevande isotoniche e ipotoniche, no a quelle ipertoniche e al consumo grappino... fa venir sete, se anche la bassa temperatura non fa avvertire il bisogno di liquidi, cionondimeno sono basilari. Se nello sci di fondo, l'impegno maggiore sta nell'adattare il corpo a scivolare, cosa per cui non è stato programmato, nella discesa, la

difficoltà primaria è ottenere equilibrio e coordinamento, per via della velocità e della necessità di assorbimento dei dislivelli del fondo. Il rischio traumatico maggiore si ha nello sci alpino, proprio per la componente della velocità ma anche a causa dei nuovi sci corti (carving), che provocano forti sollecitazioni agli arti inferiori (in particolare ai legamenti del ginocchio) dando grande accelerazione in uscita di curva con un carico che arriva ai 600 Kg.! Sono più facili da usare ma tendono a sfuggire se non ne hai il pieno controllo. Ecco perché è obbligatoria una buona preparazione atletica, ottenibile molto semplicemente con attività aerobiche tipo ciclismo, corsa e camminate. Comunque sia e qualunque sia lo strumento di scioglimento sul manto nevoso, dovrebbe essere obbligatoria una fase propedeutica (lezioni di sci per tutte le discipline): più sicurezza, più divertimento e meno visite al Pronto Soccorso!

UNDER THE SNOW, BREAD

This old Italian proverb belongs to a territory that never fails to rouse emotions in those who, upon arriving in Tressèh Conca and descending towards Canove, will instinctively slow down and gaze across from the Verena to the Melette, settling finally on the hooded peak of Cima XII. If the summer look of the Altopiano is an idyllic sea of green, its winter appearance - when enveloped in a soft coat of white - is such that you will brave the cold to glide across this snowy heaven, with any method you choose. It can be Nordic walking, sledging or skiing - whether cross country, downhill, alpinism, telemark or snowboard. And it's no coincidence that cross country skiing is top of the list, because the Altopiano is ideal for the sport and is recognized as such both nationally and internationally. With its 500km of pistes, the great ring of the Altopiano attracts fanatics and newbies alike: the pistes are smooth, even and range in difficulty to provide something fit for every skill level.

But after weeks at work or in school, how can one survive a full immersion on skis? The trick is to balance fun and safety. As a rule, you should go for a medical-sporting check-up, and then create a training schedule (kids, adults, athletes and



Demetrio Relia

novices alike). You should also be aware of the physiological impact of the altitude and low temperatures, dressing and eating appropriately. With regard to nutrition, the mountain bike rules - in n.1 Asiago Magazine - apply. Whatever means you choose, a preparatory lesson (in all fields) is recommended: better safe than sorry!



Ph. Giancesini

Glorie

del passato e del futuro nello

sci alpino

Lorena, la prima vera leader dello sci alpino che la nostra terra abbia espresso nello scenario internazionale, è una gloria del passato recente e Giulia è già una stella del presente, ma che avrà molto da dire e da dare nel futuro.

Le loro storie, pur se diverse, hanno un denominatore comune: forte determinazione e grande spirito di sacrificio. Ciascuna ha fatto un percorso faticoso, di scelte in solitudine, dove solo l'aver una solida famiglia alle spalle ha consentito di centrare bersagli impensabili, per un territorio che quasi non viene considerato di montagna! Lorenza dirige il Comprensorio del Verena, dove svolge indifferentemente il compito di cuoca, barista, amministratrice, manager e addetta alle piste, a seconda delle necessità del momento, proprio per quell'eclettismo e quella capacità di adattamento che l'hanno contraddistinta nel "Circo Bianco" e che la connotano ancor oggi. La sua storia sportiva è singolare: autodidatta, mai presa una lezione di sci fino ai 13 anni, ma sempre giù come una scheggia! Il fisico da ragazzina (a 47 anni!) stupisce e ti chiedi come contenesse tanta carica esplosiva. «Tecnica poca, grinta tanta!» Così si descrive. Per una ragazzina di qua, selvatica e indipendente, cozzare contro le regole di un gruppo preconstituito e sottostare agli ordini di un allenatore è stato traumatico, non per ribellione, ma

per timidezza. Lorenza racconta un episodio: «Una sera, dopo aver provato tutto il giorno a cronometro allo Stelvio (dove io, completa sconosciuta, avevo fatto il miglior tempo poiché sul ghiaccio ero una funambola), quando, come di regola, si rivedevano i filmati delle atlete, io, ancora per conto mio, mi avvicinai da dietro e sentii chiaramente queste parole: «Ma come fa 'sta qui ad andare così forte sciando così male!». Lorenza infatti faceva tempi strepitosi in Gigante e Super G, sfogando così la sua rabbia e imponendosi all'attenzione di tutti. Alcuni risultati: a 18 anni vince i Campionati italiani giovanili e il 3° posto ai Campionati italiani.

Così nell'80, entra in prima squadra e partecipa alla prima gara di Coppa del Mondo a Piancavallo, ottenendo il 16° col pettorale n. 80! Entra così a pieno titolo nella famosa Valanga Rosa, assieme a Quarto, Zini, Magoni. Le sue migliori prestazioni: un 7° in slalom ai Campionati del Mondo a Piancavallo, un 8° al Monginevro, un 10° a Chamonix, ottenendo circa 90 punti, quando si contavano solo fino al 15° posto. «Il mio ricordo peggiore? Quanto ho descritto: l'impatto con questo ambiente... e il migliore: il 3° posto a Pila dietro la Zini e Giordani». Lasciamo Lorenza ai fornelli, il lavoro che le tocca oggi, magari se torniamo domani, la troveremo sulla ruspa!

È il turno di Giulia Giancesini, l'attuale star altopianese del Circo bianco.

La trovo che sta passando l'aspirapolvere nel negozio di famiglia (che sia allenamento anche quello?). La sua biografia sarà più scarna, perché lei di pagine ne farà scrivere ancora tante... Ha da poco effettuato la prima prova in Coppa del Mondo a Solden, in Austria, che ha portato il podio all'altoatesina Denise Karbon. A Giulia non è andata molto bene per via dell'emozione, ma Denise l'ha consolata dicendole di guardare avanti! L'attendo ora tutti i prossimi appuntamenti del Mondiale. La "nostra" viene dalla vittoria alle recenti Universiadi a Torino, che lei ha così commentato: «Se una cosa del genere ti accade negli Stati Uniti, ti fanno ponti d'oro! Sì, perché qui, se non hai la famiglia alle spalle, non arrivi da nessuna parte». E lei, che ha una bella testolina, è riuscita a far convivere lo studio con lo sport e frequenta l'Università (Facoltà di Giurisprudenza). Per tutto ciò dimostra profonda gratitudine ai genitori, che per i 5 anni del Liceo "New Cambridge School" (l'unica scuola che le consentisse allenamenti ed assenze), l'hanno scarrozzata quotidianamente a Bassano, "diolososa" con quanti sacrifici. La ragazza ora guarda avanti, a quando non farà più competizioni. Poiché è entrata in Polizia, punta ad una carriera all'interno del Corpo e la laurea serve.

Ma facciamo un flash-back, vediamo la bambina, quando a 5 anni calza i suoi primi sci: il papà subito la iscrive allo "Sci Club Asiago".

A 8 anni le prime garette baby. A 12 inizia a gareggiare a livello provinciale e regionale e... vince tutto! A 15 vince i Campionati Italiani Juniores a Sappada ed entra nel Circuito giovani nella squadra regionale del Comitato Veneto. Nel 2001 entra in nazionale giovanile (C), quindi passa subito in B (Coppa Europa). La scorsa stagione entra nel gruppo A/2 (dopo le prime 15) e quest'anno entra a far parte a pieno titolo della squadra A in Coppa del Mondo. Il miglior risultato ottenuto finora è il 4° posto in Coppa Europa, 3 anni fa, per il quale aveva ottenuto la convocazione ai Mondiali a S. Caterina Valfurva, ma la rottura del menisco esterno l'ha stoppata! Fortunatamente, tutto risolto. Il suo obiettivo? Entrare nelle prime 30 al mondo in Gigante e Super G. Con la determinazione e lo spirito di sacrificio che ha, per Giulia... sarà un gioco da ragazzi!

Una coppia da 5 Olimpiadi!

Inserisco Fabrizio in coda a Giulia, perché qualcosa li unisce: hanno avuto lo stesso maestro di sci, Tescari senior. Fabrizio è l'unico dello sci alpino nostrano ad aver calcato la scena a livello internazionale. Se non fosse per quel paio di incidenti che hanno funestato la sua carriera, aveva tutte le carte in regola per dire molto di più. L'ultimo, in particolare, possiamo definirlo una beffa del destino: gli si è spaccato uno scarpone in gara e la grossa cicatrice sulla caviglia ne è testimone. Inoltre, quando gli sci si sono accorciati, lui, ormai 32enne, ha incontrato una certa difficoltà ad adattarsi, come è successo a molti altri grandi del circo alpino. Come la maggior parte

degli sciatori, è entrato a far parte del Corpo Forestale, quasi che l'Arma fosse una madre benevola, che sa accogliere e riconoscere il valore umano e sportivo dei suoi uomini e... donne. Fabrizio è infatti sposato da 10 anni con una grande atleta: Morena Galizzo, di origine altoatesina ma asiaghesa di adozione. Anche lei nel Corpo Forestale, per il quale d'inverno fa servizio al Verena. In due hanno collezionato 5 Olimpiadi: Lillehammer e Nagano (per entrambi) oltre che Albertville per lei. Fabrizio, nel corso della sua carriera, ha intascato molti buoni risultati: nel '92, vince la sua unica gara in Coppa del Mondo è 4° a Schladming, 6° a Madonna di Campiglio e in Sierra Nevada (classifica fra i primi 10 al



Sopra: il podio di Lorenza Frigo a Pila Nella pagina a fianco: Giulia Giancesini durante una gara di Coppa del Mondo

mondo), dove nel '96 è 11° in slalom, nella classifica generale di specialità. Lei si mette in luce fin da ragazzina, vincendo tutte le gare, cosa che la porta nel '90 ad entrare in squadra nazionale. Ai Mondiali Juniores fa inetta di medaglie: a Monte Campione, a Gaillo e a Maribor e arriva 2° in Coppa Europa. A Lillehammer ottiene il 4° in combinata e il 5° in slalom; a Nagano il 5° in combinata e l'8° in slalom. Nel secondo anno in nazionale è al 6° posto in classifica finale di Coppa del Mondo. I suoi podi sono: 2° in slalom a Veyssonnaz e a Lillehammer nel '94; 3° ad Haus; nei Campionati italiani, dal '92 al '94, quattro o 4 ori: 2 in slalom e 2 in combinata. Una coppia davvero coi fiocchi... ma il loro podio migliore, dicono, è il loro bellissimo bimbo di 4 anni, Luca!

COMPRESORIO SCIISTICO DEL VERENA

Gli impianti più alti dell'altopiano.



L'Albergo Rifugio Verenetta, di recente costruzione, immerso nel verde e nella tranquillità delle Prealpi Vicentine, vi offre l'opportunità di vivere a contatto con la natura, essendo circondato dalle estese abetaie che caratterizzano il nostro altopiano.

I I ristorante offre cucina genuina e specialità tipiche di montagna.

CAMPIONI: atleti dello SCI DI FONDO



Ph. Newsphoto/Corbis

Alberto Pertile

Alberto Pertile è oggi Istruttore Nazionale di Sci nordico e da 3 anni è anche allenatore USA (Unione Sportiva Asiago). Montanaro doc, fino a non molto tempo fa faceva il boscaiolo. Da 4 anni è entrato nel Corpo Forestale ed è di stanza ad Enego, dove, in quanto allenatore del Comitato Veneto Fondo, ha raccolto attorno a sé e allena una ventina di ragazzi (juniores e allievi). La sua storia sportiva è intensa: a 6 anni inizia a saltare dal trampolino (il Pakstall di Gallio è una delle migliori strutture italiane), poi a 12, a causa di una frattura, opta per il fondo: un po' tardi, parrebbe, per pensare all'agonismo. Iscrittosi all'USA, si è

però subito distinto a livello provinciale, arrivando sempre a podio e a livello regionale entro i primi dieci. A 14 anni entra nel Comitato Nazionale, a 16, arriva 3° nei Campionati Italiani e a 18, nella categoria allievi, agguanta l'argento a Falcade, alle spalle del campione Pietro Pillar-Cottrer. Si è cimentato anche nello ski-roll vincendo 5 titoli italiani, due mondiali e varie gare in Coppa del Mondo. Nel 2000, entrato nel Gruppo sportivo del Corpo Forestale, sceglie come disciplina il Biathlon (fondo e carabina) e gareggia in Coppa del Mondo assieme a personaggi come Pasini, Zorzi, Di Centa, battendo Cecchi.

Sergio Rigoni

Sergio, oggi ventunenne, è stato avviato fin da piccolo al fondo dal papà Giovanni ex saltatore e fondista. A 7 anni si iscrive all'USA, partecipando alle prime gare provinciali e regionali, nelle categorie cuccioli e baby, dove fa intravedere le sue doti. A 11 si qualifica per i Campionati Italiani e a 13, passato nei ragazzi, ottiene il bronzo nella staffetta del Veneto. Da allievo, ottiene l'oro nelle individuali e nella staffetta. Entrato in Nazionale juniores, ottiene il bronzo a Pragelato e l'oro - quella che lui considera la sua più bella vittoria - nella sua Asiago.

L'ultimo anno da juniores si qualifica per i Mondiali in Slovenia a Kranj, in due gare: la 10 Km e la Pur-suite (10 Km a tecnica classica e 10 libera, con cambio dello sci che in questa specialità va più corto), dove è primo degli italiani. A 20 anni passa senior, a fianco di calibri come Piller-Cottrer, Valbusa, Pasini, entrando esternamente nel Gruppo Sportivo della Forestale. Ecco l'argento nella Gran Fondo in Pusteria... Piller è bronzo! Il suo obiettivo? Arrivare alle Olimpiadi del 2010 in Canada.



Sergio Rigoni in gara



La neve lima rumori e colori.
Lima le bave dei sensi.
Ce n'è bisogno

Ligabue

Al telefono con

Giuseppe Piller Cottrer

Non ti aspetti che un "ragazzo" (del '68!) di paese (Sappada, provincia di Belluno), si esprima con tanta proprietà... ma è un mito da sfatare che lo sportivo, soprattutto di radici alpine, rimanga montanaro (che l'immaginario comune, oggi obsoleto, considerava un po' ottuso...), dopo una vita in giro per il mondo e con l'autodisciplina che comporta fare per mestiere il campione. Giusto per intenderci: smesso l'agonismo nel '92, dopo i 10 anni nella Squadra Nazionale di Biathlon e le vittorie nei Campionati italiani e in Coppa Europa, è tornato sui banchi di scuola, laureandosi in Scienze Motorie! Ma cosa c'entra uno di Sappada? C'entra, poiché il suo ruolo oggi è di Responsabile Tecnico e Formatore dei Maestri di Sci di fondo del Veneto e lui, in Altopiano, per lavoro e per sciare quassù, ci viene sempre. È inoltre docente al Liceo per gli Sports invernali di Tarvisio ed anche allenatore ma, essendo fresco papà, ha deciso di tirare un po' i remi in barca e dedicarsi alla famiglia... anche questo fa parte della sana mentalità di chi fa sport in genere e in particolare da professionista. Questo è un atteggiamento riscontrato in tutti gli atleti citati in queste pagine, a dimostrazione di quanto sia formativo lo sport. I veri valori - la famiglia, l'amicizia, la lealtà - vengono prima!

Stagione invernale 07/08
al Centro Fondo Gallio

PREVISIONI
E SPERANZE

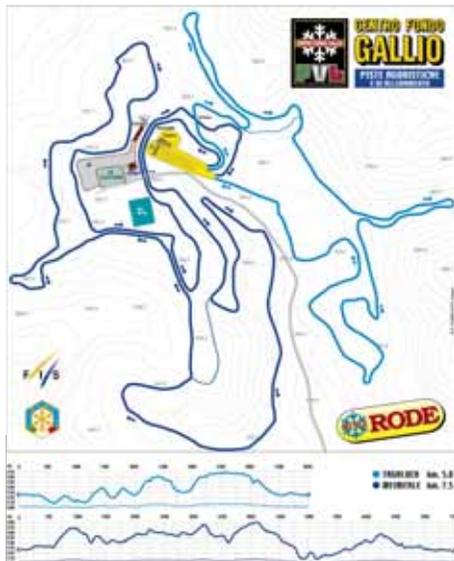
Alla prima nevicata degna di tale nome a Campomulo sono pronti per la stagione invernale, sia che ciò si verifichi a fine novembre o ai primi di dicembre.

La passata stagione non è stata beneficiata da grandi nevicate a differenza dell'inverno 2005, in cui c'erano fino a 7 metri di neve: "anche troppa" aveva affermato a suo tempo il titolare Pierantonio Segafredo.

Infatti, se i veri problemi li crea lo scarso innevamento, vedremo come anche un manto nevoso esorbitante ha i suoi lati negativi, poiché richiede un continuo turn-over di manodopera e dispiego di mezzi per lo sgombero, anche più volte al giorno, con aumento di costi e minor utenza dovuta al maltempo. La poca neve, va da sé, non consente l'utilizzo da parte degli appassionati di tutti gli oltre 150 km di piste, in quanto è tecnicamente impossibile spianare e preparare i tratti passanti in mezzo a rocce emergenti sul fondo e ai lati: i battipista non ci passano e a insistere molto le fresche vengono danneggiate. Questa è già una risposta per chi si chieda perché a volte alcune piste purtroppo restan chiuse.

Perfino il vento, ho scoperto, danneggia le piste: nei tratti in mezzo al bosco, la caduta degli aghi di pino ne richiede la continua rimozione, in quanto sulla neve frenano gli sci! Le piste vengono comunque livellate con i mezzi tutte le sere alla chiusura e il lavoro si protrae fino a tarda notte. C'è, inoltre, costante, l'onere dello sgombero e della manutenzione della strada da Gallio, a totale carico dei due principali poli sciistici dell'Altopiano per lo sci nordico e lo sci alpino: Melette 2000 e Campomulo. Dall'anno scorso, però, il Comune di Gallio ha messo a disposizione una navetta che più volte al giorno collega Asiago, Gallio e i principali alberghi alle piste, partendo dal centro di Asiago.

**Orari della navetta dall'APT
(Stazione di Asiago):**
9.30-11.55; 13.55-15.45
Rientro da Campomulo:
12.20-14/16.



Babyparking:
è la novità per l'inverno 2007/08, per permettere ai genitori di farsi una bella sciata in serenità, sapendo di aver lasciato i loro bimbi in mani sicure ed esperte

Settimane bianche:

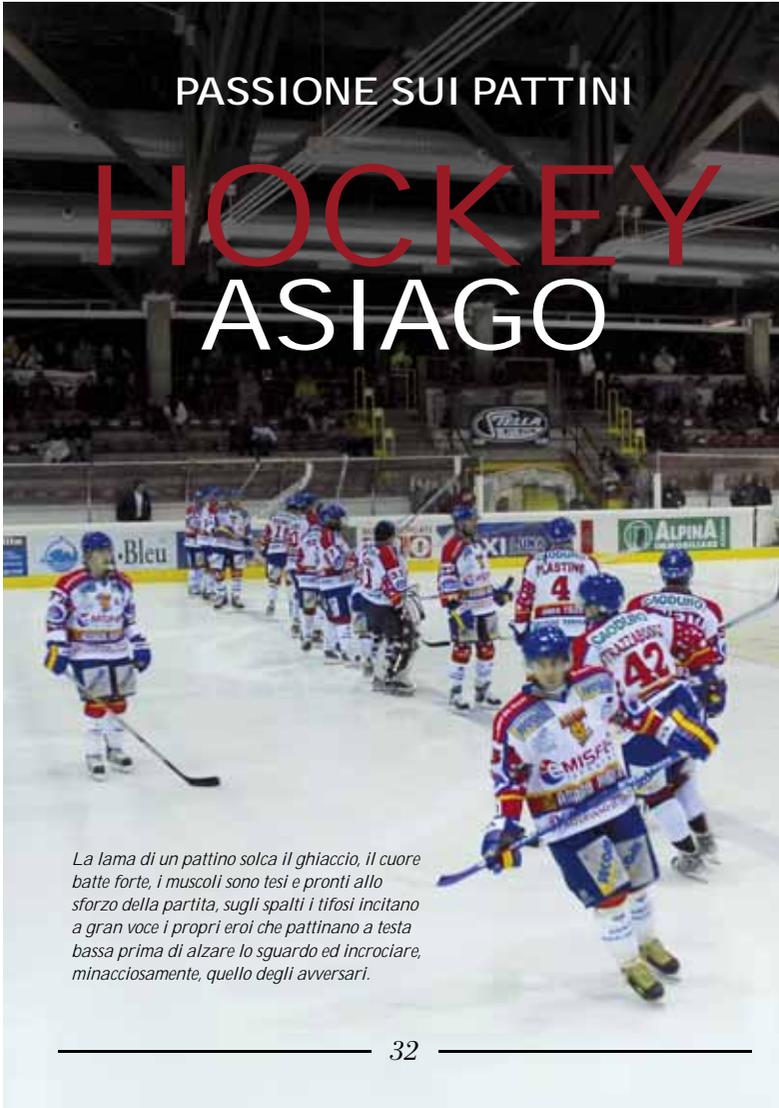
dalla domenica sera al sabato mattina a disposizione nel Rifugio di Campomulo 20 camere doppie, triple, quaduple, tutte fornite di servizi, tv, telefono, accesso a sauna, spogliatoi e deposito sci.

Convenzioni:

con Linta Park Hotel e Hotel Gaarten

PASSIONE SUI PATTINI

HOCKEY ASIAGO



La lama di un pattino solca il ghiaccio, il cuore batte forte, i muscoli sono tesi e pronti allo sforzo della partita, sugli spalti i tifosi incitano a gran voce i propri eroi che pattinano a testa bassa prima di alzare lo sguardo ed incrociarsi, minacciosamente, quello degli avversari.

C'è tutto il fascino dell'hockey su ghiaccio nei brevi ma intensi momenti che precedono l'inizio di una partita. Emozioni che ad Asiago si vivono da più di settant'anni, da quel lontano 1935, anno in cui quella strana disciplina cominciò a farsi largo e a farsi notare per merito di pochi, pionieristici giocatori, guidati dal Cavalier Edoardo Carli, fondatore e primo presidente di quello che ai tempi era l'Hockey Club Asiago, ora Asiago Hockey. Di acqua sotto ai ponti da allora ne è passata veramente tanta, come tante sono state le gioie e le delusioni, i momenti belli e quelli brutti, i gol segnati e quelli subiti, i primi e gli ultimi posti in classifica. In mezzo c'è la storia di una squadra che ha saputo farsi onore su ogni ghiaccio in cui ha giocato, che ha vinto e che ha perso. Ma sempre a testa alta, fiera del proprio nome e dei colori della propria maglia: da sempre il giallo ed il rosso.

Negli ultimi trent'anni l'hockey ha allargato i propri confini, scoperto da nuovi appassionati e dai cultori di uno sport che, una volta "provato e capito", attrae ed entusiasma come nessun altro. L'hockey è diventato anche un "optional" di lusso nell'offerta turistica di molte località di montagna, fra le quali spicca senz'altro Asiago. Da ottobre ad aprile, l'hockey su ghiaccio offre un crescendo di emozioni che i tifosi vivono quasi in apnea, affascinati dal ritmo e dalla velocità del gioco ma anche dalla formula del campionato italiano, che rimette tutto in discussione quando arriva il momento magico dei play-off: quando anche l'ultima in classifica può "mandare a casa" (secondo il gergo degli sportivi) la prima della classe, quando Davide può sconfiggere Golia.



Le pagine del libro della storia dell'Asiago Hockey sono ricche di aneddoti e di nomi diventati con gli anni mito: chi non ricorda i magici anni '80 e un certo Cliff Ronning? e chi, almeno una volta, riferito a questo o a quella finale scudetto non ha mai detto "io c'ero"?

Sono entrato in prima squadra all'inizio dell'anno scorso e a causa della partenza di un giocatore, si era liberato il posto accanto a Darcy in spogliatoio: lui ha detto all'allenista che mi voleva vicino perché era giovane e perché voleva prendersi cura di me. In spogliatoio era il primo a scherzare, metteva di buon umore: lui usando la sua "mole" li abbracciava e scherzosamente si imponeva: io, invece, mi vendicavo tirandogli i peli delle gambe! In questo contesto era giocoso e scherzoso però sapeva capire quando era il momento di lavorare ed era il primo a farlo al massimo, era il primo pronto ad aiutarti ed era il primo ad incitare la squadra facendo

"gruppo". Non se ne trovano tanti come lui, altruisti e capaci di dare confidenza a tutti. Ovviamente adesso è duro avere il posto "vuoto" a fianco al mio con ancora tutta la sua roba appesa: con il tempo ti abitui ma qualche volta ti fa pensare. Per me resterà una persona stupenda che mi ha aiutato tanto malgrado lo conoscessi poco, mi ha aiutato ad inserirmi nel gruppo, mi ha dato tanti consigli e tanta voglia di giocare e migliorarsi giorno dopo giorno.

Matteo Tessari





Ph. G. Carli

Foto di squadra del 1967

Nella bacheca giallorossa i trofei vinti sono lì a testimoniare un passato glorioso, impreziosito da tre Coppa Italia (1991, 2000 e 2001), una Supercoppa Italiana (2003) e un fantastico scudetto vinto nel 2001 sotto la guida tecnica di un altro personaggio carismatico: quel Benoit Laporte ricordato con affetto e stima anche dagli avversari di allora, il timoniere dell'Asiago europeo che in Continental Cup non sfigurò neppure contro avversarie ben più blasonate. Un palmares di tutto rispetto, ma ancora troppo scarno in proporzione a quello che questa squadra ha saputo regalare ai propri sostenitori e a quello che, ne siamo sicuri, saprà ancora regalare. Per tornare ad aggiungere altri "pezzi" forse dovremo avere ancora un po' di pazienza: da qualche anno a questa parte le partite che contano non hanno più visto come protagonista l'Asiago. Questione di cicli che vanno e vengono, questione di fortuna e questione di scelte. Come quella di voler valorizzare il vivaio, puntando sui giovani di casa, che saranno il futuro più o meno immediato di questa squadra, sempre caratterizzata da quegli stessi colori vestiti con orgoglio dai primi, pionieristici giocatori degli anni '30, così come dai giocatori di oggi.

HOKEY ASIAGO

The skate's blade cuts through the ice, hearts pound, muscles are tense and ready for the game ahead. Fans line the stands and loudly cheer on their heroes, who skate with their heads down before looking up and menacingly meeting the gaze of the opposition.

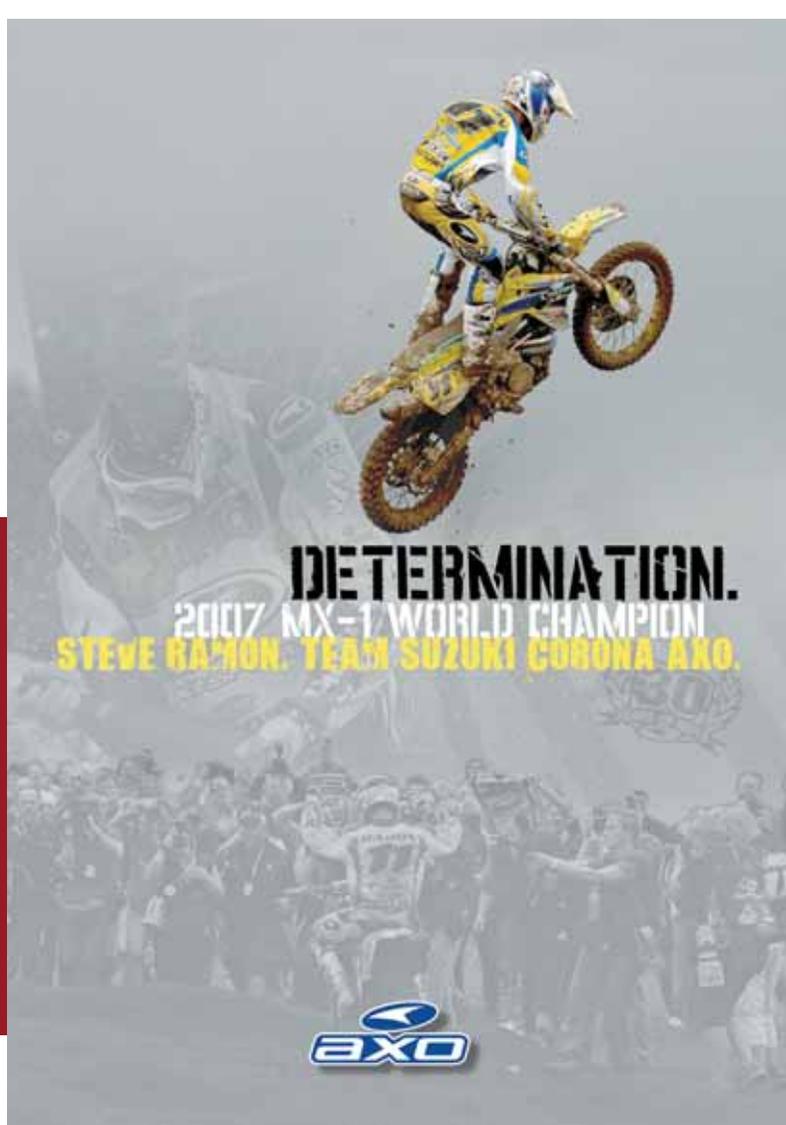
These brief yet intense moments, leading up to the game, capture the thrill and allure of ice hockey. Emotions that have grown in Asiago for more than 70 years, from the distant year of 1935. It was then that the sport began to take centre stage, thanks to the efforts of a few pioneer players under the instruction of Cavalier Edoardo Carli, founder and first president of what then was the Hockey Club Asiago, now called Asiago Hockey.

During the last 30 years, hockey has opened its borders to create a new generation of dedicated followers: because this sport, once 'fired and underfoot', has a power to excite like no other. It has also become a luxury 'optional' for tourists in many mountain localities, among which Asiago certainly features.

The history of Asiago Hockey is full of anecdotes and personas that have risen to fame over the years: who could forget the magical 80s and the name Cliff Roming?

The trophies that fill the yellow-and-red showcase are evidence of a glorious past, enriched by 3 Italian Cups (1991, 2000 and 2001), one Italian Supercup (2003) and a magnificent championship won in 2001 under the technical guidance of yet another charismatic figure: Benoit Laporte.

It might be a while yet before new victories can be added to the lot. But there are good prospects for the local young who will inherit this team, marked by those same colours that the pioneers of the 30s, like today's players, have always proudly worn.



Immaginate di scivolare sulla neve per ore senza incontrare nessuno, di assaporare l'incanto della natura che "dorme" immersi in un grande silenzio, un limpido cielo invernale, un percorso ondulato con sempre nuovi ed ampi scorci, la neve che ricopre i pendii e la vegetazione arrotondando ed ammorbidendo tutto, le impronte incerte di una lepre bianca sul manto soffice, il leggero fruscio della neve sotto gli sci... Tutto questo è lo sci escursionismo.

Quest'attività molto affascinante consente di muoversi in libertà sulla neve, a condizione di conoscere bene la montagna in inverno e di avere una certa padronanza degli sci. L'attrezzatura consiste in un paio di sci un po' più larghi e robusti di quelli da fondo con attacchi che consentono al tallone di sollevarsi e un paio di bastoncini; consigliabili anche le pelli di foca per affrontare senza problemi le salite più ripide e le ghettoni per proteggere gli scarponcini.

L'Altopiano dei Sette Comuni, grazie alla sua conformazione con pendii non molto ripidi ed alla notevole quantità di strade militari costruite durante la Prima Guerra Mondiale, si presta notevolmente alla pratica dello sci escursionismo. Su queste montagne, inoltre, grazie alla latitudine abbastanza meridionale ed alle limitate pendenze, c'è molta luce a tutte le ore del giorno, anche in inverno, e quasi ovunque è possibile godere di ampie vedute.

The Fontanon to Cima Manderiolo itinerary

It's a medium-difficulty level route that brings you to one of the most panoramic peaks of the Altopiano.

The starting point is reached by going up the Val d'Assa in the Passo Vezzena direction. 1.5km after the Termine, you will reach the Fontanon resort, on the right-hand side of which there will usually be a small parking lot, cleared from snow. You begin on skis from the outset and head North following the mule track that reaches Val Postesina. After a short while, you will meet the road that brings from M.ga Postesina to M.ga Costa di Sotto. Follow this for 200m and then climb directly towards the 'malga', which you leave to your right as you follow the crest of the slope. You will reach the Costa di Sopra, at which point you take the road going from Passo Vezzena to the Larici resort until you reach the Trento-Vicenza border in the Val Sparvieri (1645m). Once you've crossed the border – which is marked with barbed wire – you leave the road, climbing a short but steep slope, which will bring you to the Fondi di Campo Mandriolo.

The summit provides a 360° view, from which you can easily spot: Cima Portule, the Altopiano's central valley; Monte Verena, the Vezzena passage, the Brenta dolomites, the Levico and Caldanzza lakes, the chain of the Lagorai etc. The return journey is by the same route, but its long, open tracts are ideal for trying new and diverse downhill techniques.

Dal Fontanon a Cima Manderiolo

Itinerario:

Fontanon (1350), M.ga Costa di Sotto (1545), M.ga Costa di Sopra (1664), Fondi di Campo Manderiolo (1840), Cima Manderiolo (2049).

Dislivello: 700 m

Tempi: salita 2.30 h, discesa 1.30 h

Materiali: sci da escursionismo e pelli di foca.

Descrizione

Si tratta di un itinerario di media difficoltà che porta ad una delle cime più panoramiche dell'Altopiano.

Il punto di partenza si raggiunge risalendo la Val d'Assa in direzione Passo Vezzena, 1,5 Km dopo il Termine si arriva a località Fontanon (sono visibili delle vasche), sulla destra di solito è liberato dalla neve un piccolo parcheggio dove si può lasciare l'auto. Si parte quindi con gli sci direttamente verso nord seguendo la mulattiera che risale la Val Postesina. Dopo poco si incontra la strada che da M.ga Postesina sale a M.ga Costa di Sotto, la si segue per circa 200 m, e poi si sale direttamente verso la malga, che si lascia sulla destra seguendo il crinale del dosso. Si oltrepassa una recinzione di filo spinato, si attraversa un boschetto e si arriva alla malga Costa di Sopra. Da qui in breve ci si inserisce sulla strada che dal Passo Vezzena raggiunge località Larici e la si segue fino al confine Trento-Vicenza in Val Sparvieri (quota 1645 m). Appena oltrepassato il confine, delimitato dal filo spinato, si abbandona la strada, salendo un breve ma ripido pendio, raggiungendo i Fondi di Campo Mandriolo. L'ultimo tratto di salita è privo di vegetazione ed esposto a sud, è quindi possibile raggiungere la cima osservando il vasto panorama (sulla cresta fare molta attenzione alle cornici di neve portata dal vento). Dalla sommità si gode di una vista a 360°, si notano facilmente: Cima Portule,

la conca centrale dell'Altopiano, il Monte Verena, il passo Vezzena, il massiccio del Pasubio, il gruppo delle dolomiti di Brenta, i laghi di Levico e Caldanzza, la catena dei Lagorai, ecc...

L'itinerario di ritorno è lo stesso di quello di andata, ma i lunghi tratti su spazi aperti permettono di sbizzarrirsi nelle più svariate tecniche di discesa. I meno abili possono scendere seguendo la mulattiera. In direzione est, che aggira lo Spigolo dei Fondi e poi seguire la strada che porta al Passo Vezzena fino alla Malga Busa Verle. Da qui si scende su dolci pendii in direzione sud-est e si giunge nei pressi della chiesetta di S. Zita; si procede poi a fianco della strada provinciale raggiungendo così il punto di partenza.

SCI ESCURSIONISMO: SCIVOLARE sulla NEVE

Vagabondare sull'Altopiano d'inverno, sulla neve, con le "ciaspole" è forse il modo migliore per un contatto straordinario con l'ambiente. La magica suggestione che nasce dentro l'abbraccio del bosco, il silenzioso panorama che si apre ai nostri occhi quando si raggiunge la vetta, ripagheranno sicuramente dalla fatica che il nostro percorso ha richiesto.

Questo itinerario, che si sviluppa per buona parte della sua estensione utilizzando il tracciato del sentiero escursionistico n.850, ci porta a ridosso del Monte Ongara/Longara (1.612 m), fino alla Casara Ongara Davanti (1.614 m) e chi vuole, da qui, può proseguire seguendo liberamente le dolci ondulazioni "collinose" che lo porteranno sulla cima del Monte Baldo (1.682 m).

Monte ONGARA/LONGARA SILENZIO e BELLEZZA

L'escursione

Il percorso offre, data la tipologia, lo sviluppo e l'assenza di tratti esposti, la possibilità di essere affrontato da tutti. È un'escursione di media durata che permette di raggiungere, partendo da Gallio una delle località più conosciute dell'Altopiano, la croce di Ongara, la Casara Ongara Davanti, il Monte Baldo e, al ritorno, le Malghe Tanzer che possono essere un piacevole punto intermedio di sosta, prima di intraprendere il tratto di discesa verso la zona dei trampolini olimpionici per il salto con gli sci e la Val Pakstal.

La difficoltà dell'itinerario si incontra tutta nel primo tratto, che presenta una certa pendenza fino alla Croce di Ongara (1.527 m), con un dislivello di 387 metri;

da qui si può proseguire la salita per la Casara Ongara Davanti e il Monte Baldo, o iniziare la discesa verso le Malghe Tanzer dalle quali si gode un'ottima e ampia visuale sulla parte sud dell'altopiano, sull'abitato di Gallio e la conca di Asiago.

All'inizio, completamente privo di vegetazione e con inclinazione costante, il percorso ci condurrà nell'abbraccio del bosco che risulterà particolarmente gradito in una giornata di sole dove, salita e riverbero della neve avranno innalzato la temperatura corporea facendoci scordare di essere in piena stagione invernale.

Il ritorno, invece, ci offrirà prima la quiete dell'ambiente immersi nella bellezza di una natura silenziosa, poi un orizzonte allargato trasfigurato dalla coltre nevosa.

L'itinerario

In auto, giunti a Gallio, ci si dirige verso la località Fontane di Gallio (1.081 m), subito a Nord del centro abitato; si abbandona la strada che porta in Val Pakstal e si svolta a sinistra proseguendo ancora in direzione Contrà Costa (1.134 m), dove si parcheggia l'auto.

Lasciata l'auto si inizia a salire imboccando, a destra del Capitello, l'ampia traccia del sentiero indicato con segnavia N. 850. Si prosegue sempre in salita, si raggiunge Casa la Tesa (1.242 m) che si supera, e rimanendo sul costone, si giunge alla Croce di Ongara (1.527 m), ben individuabile non tanto per la croce, ma per la presenza ben più imponente di un'antenna/ripetitore. Di qui, verso sinistra, inizia la parte più facile del percorso che porta prima alla Casara Ongara Davanti e poi, eventualmente, al Monte Baldo (1.682 m).

Per il ritorno, o si segue a ritroso il percorso di andata, oppure poco prima di giungere alla Croce di Ongara (in salita), si prende a destra scendendo per il bosco su tracciato naturalistico, percorrendo una stretta carrareccia che porta alle Malghe Tanzer. Di qui si continua a scendere, utilizzando la strada di servizio delle malghe fino ad un tornante che piega verso sinistra dove, invece, si dovrà svoltare a destra. Raggiunta la base delle strutture dei trampolini, il percorso continua la sua discesa verso destra e dopo aver incrociato la Via Pakstal, è necessario risalire brevemente il pendio opposto per riportarsi così al luogo di partenza.



Melette e M. Fior dal Longara

Mount ONGARA LONGARA

The itinerary

By car, once having reached Gallio, head towards the Fontane di Gallio resort (1.081m), just North of the centre. Leave the road that reaches Val Pakstal and turn left, always heading in the Contrà Costa (1.134m) direction, where your car can be parked.

Once on foot, you begin to climb and, on the right of the Capitello, follow the large trail marked N.850. Continuing upwards you will reach Casa la Tesa (1.242m), pass it and, staying close to the mountain wall, you will reach the Cross of Ongara (1.527m). This is easily recognized by the presence of a large antenna tower. Here the easier stretch begins, which brings you firstly to the Casara Ongara Davanti and eventually to Mount Baldo (1.682m).

On the way back, shortly before reaching the Cross of Ongara (uphill), you take to the right, descending through the woods and proceeding on a narrow cart road that leads to the Malghe Tanzer. From here, you continue downhill, using the malghe's service road until you reach a hairpin turn that slants to the left, where you will instead turn right. Upon reaching the bottom of the trampoline complex, the path continues to descend towards the right and, once you have crossed Via Pakstal, you will need to re-climb the opposite slope for a short stretch, which will bring you back to the starting point.



Ph. Busana / Manzan

Villaggio Ronco Capra a Tresché Conca. Costruisce Stella IMMOBILIARE

TECNOLOGIA nella TRADIZIONE

Materiali secondo tradizione e grandissima attenzione ad impianti e finiture permettendo di vivere il comfort di una casa di montagna.



Costruiti con materiali tradizionali privilegiando la durata e il comfort

Qui verranno realizzate unità abitative utilizzando i materiali della tradizione, principalmente legno, pietra, scandole, ferro battuto con decorazioni e maestrie artigiane tali da renderle pregevoli e romantiche dimore, costruite e rifinite nel pregio dei piccoli dettagli e nel rispetto della cultura energetica.

Svariate saranno le metrature delle soluzioni progettate, dotate di doppi garage, taverne e giardini privati.



Grandi spazi verdi privati che si aprono su un panorama mozzafiato

In un'incantevole posizione a pochi chilometri da Asiago, a Tresché Conca, piccolo centro in una cornice di autentico sapore montano, la consolidata professionalità di STELLA IMMOBILIARE ha saputo esprimere il meglio della sua decennale esperienza progettando e realizzando il "Villaggio Ronco Capra".

Un insieme armonioso di piccoli Chalet su un dolce pendio, circondati da una natura ancora incontaminata, dominano la bellezza e l'estensione dell'altopiano.

Professionalità e qualità!

“Una nuova vacanza vi attende al Villaggio Ronco Capra. E' una nuova vacanza, non è soltanto una nuova casa. Una casa solida, fondata sulla tradizione e costruita con innovazione.”

Stella IMMOBILIARE



Tresché Conca (VI)
Via Fondi, 6/b

T. 0424 594365
F. 0424 453099
info@stellaimmobiliaregroup.com

www.stellaimmobiliaregroup.com

CONDOTTA geom. DENIS

Rivenditore Autorizzato



mod. Dakota



mod. 13020 13020AC

CONDOTTA geom. DENIS
per informazioni rivolgersi a:
cell. 335 5206537
E-mail: condent@tiscali.it

Esposizioni:
ASIAGO (VI)
Corso IV Novembre, 24 - Tel. e Fax 0424 483665

BASSANO DEL GRAPPA (VI)
Via Motton, 84 - Tel. e Fax 0424 36009

LE QUALITÀ DELLA VITA

A 76 anni ha deciso di chiudere con il cinema di narrazione, almeno quello per il grande pubblico.

Ma prosegue instancabile il suo lavoro di ricerca e di approfondimento, dedicandosi a documentari e all'osservazione diretta della realtà. E il suo impegno non sembra di certo diminuito!

E così troviamo Ermanno Olmi, il grande regista, che a fine giornata è ancora intento ad organizzare alcune riprese e a curare il montaggio di un filmato sul design per la Triennale di Milano.

Aspettando il suo arrivo, abbiamo modo di ammirare lo spettacolo naturale che entra dalle vetrate del salone della sua casa: ogni finestra è un quadro aperto sulla natura dell'Altopiano e già questo potrebbe bastare per comprendere l'animo dell'uomo...

|| La strada per la grandezza
passa attraverso il silenzio ||

Nietzsche



Racconti un po' il suo rapporto con l'Altopiano. Voglio dire, lei è nato nella provincia bergamasca da una famiglia di contadini, viaggia e si sposta in continuazione, viene spesso indicato quale ineguagliabile narratore della civiltà contadina, del mondo rurale... perché ha deciso di stabilire la sua residenza ad Asiago?

La scelta non è stata di tipo ambientale e non è neppure legata alla bellezza insostituibile dell'Altopiano. Si è trattato piuttosto di un'esigenza nata dal di dentro e motivata dalla constatazione della perdita dei valori all'interno della società metropolitana del tempo. Mi spiego meglio.

Io ho sempre avuto, per ragione di nascita, un senso di protezione affettiva e reale della comunità presso la quale vivevo. La civiltà contadina, pur con tutte le sue contraddizioni e miserie, ha sempre avuto presente il senso della comunità e della condivisione: e con quei valori mi sono formato. Ma nella Milano della fine degli anni '50 tutto questo stava già scomparendo e perdeva di compattezza, per lasciare spazio alla solitudine e alla violenza. Nel 1959 ero arrivato ad Asiago per fare con Mario Rigoni Stern un film tratto dal suo libro *Il sergente nella neve*, film poi mai realizzato per le mancate concessioni della Russia di allora. E subito ritrovai qui, intatto, quell'ambiente in cui la comunità è luogo di convivenza umana e civile. Avevo 28 anni e dissi a me stesso e poi a Mario, camminando proprio per la strada che c'è qui sotto e ammirando un placido tramonto di fine estate, che, se un giorno avessi voluto sposarmi e "metter su famiglia", avrei fatto la mia casa in questo luogo. Presi un sasso e simbolicamente lo lanciavi in mezzo a questo prato a dire: «Ecco! questa è la prima pietra». Mario, dopo qualche passo si fermò e disse «Cioè, fasso anca mi, chè son stufo de stare in piassaa!». E da allora la nostra amicizia è diventata anche un fatto di vicinanza.

Nel '62 iniziai così i lavori della casa e presi residenza presso il Comune di Asiago. Ma la mia vera residenza l'ho presa nel momento in cui ho lanciato quel sasso. La parte burocratica venne in seguito, ma la dichiarazione di intenti era già stata fatta.

Ma che rapporto ha con la montagna, lei che è cresciuto tra le campagne della pianura bergamasca?

Le categorie sociali e umane del contadino e del montanaro sono simili. C'è una comune identità tra loro, pur nella diversità di luogo che l'ambiente determina. Personalmente poi ho sempre avuto un rapporto molto ravvicinato con la montagna perché a 15 anni avevo iniziato a lavorare per la società Edison e costruivo centrali idroelettriche nelle valli montane. Anche il mio primo film *Il tempo si è fermato* (1959) è ambientato a 2.800 metri sull'Adamello, in uno di questi cantieri. Da allora la mia frequentazione della montagna è stata costante. Poi, grazie all'amicizia di Mario ho avuto la possibilità di imparare ad apprezzare la montagna di questo territorio e addirittura, attraverso il film *I recuperanti* (1970), ne ho approfondito la storia patria, intesa come storia del luogo.

Asiago è quindi natura, paesaggio, ma anche storia, tradizioni e cultura dei padri... ci racconta un aneddoto, un ricordo, un luogo che la lega particolarmente all'Altopiano o che ne possa rappresentare l'essenza, per lei?

Mi è sempre rimasto nella mente un uomo particolare, che abitava a Stoccareddo, alla Madonna del Buso. Era l'interprete de *I recuperanti*, quel Toni Lunardi che da queste parti chiamavano "il matto"... un uomo di una genialità rara, dalla cultura vastissima per quel che riguardava la conoscenza del suo mondo.

Un grande osservatore della realtà, che ha saputo godere appieno del tempo a disposizione nella sua vita. Ancor oggi, ricordo con piacere quelle lunghe conversazioni dove

quando si andava al mercato di San Matteo, si era investiti dal chiacchiericcio della gente, dai suoni del paese; da un gran rumore, in misura di decibel; eppure era un rumore armonico. Anche oggi il silenzio che ci tiene compagnia non è il silenzio pneumatico di una camera da presa blimpata, ma quello ricco di sonorità minime: il ronzio delle api, il canto del gallo, la musicalità della natura...

Un'altra tipologia di silenzio riguarda l'intima realtà di ciascuno di noi: è chiaro che se ci abituiamo troppo al suono delle parole o a convivere con la televisione, dentro di noi si origina un silenzio continuo che rimbomba e impedisce ai silenzi dell'anima di emergere. Le ultime generazioni sono cresciute con questo frastuono esterno e intimo e sembrano, ahimè, aver perduto il gusto del vivere. Di quella vita che è prima di tutto ascolto di suoni delicati, sublimi, armonici. Per quel che riguarda il mio lavoro, invece, mi sento di dire che in linea di principio non voglio dare messaggi particolari a quei silenzi, a quelle pause. Nella relazione con gli altri, e quindi anche nella regia, dico sempre quali sono le cose che amo e le pongo prima di tutto all'attenzione di me stesso. Poi se altri, vedendo i miei film, dove racconto me stesso, ritengono di essere propensi a candidare questo mio sentimento, ecco che allora ho la soddisfazione di avere migliaia di amici attorno a me.

emerge mai mantenendo la cornice di un'inquadratura che riduce l'orizzonte dei nostri occhi... apriamo lo sguardo, scegliamo un punto e poi incorniciamolo, non viceversa! E non dimentichiamo poi che, con il cambiare delle luci e delle giornate, cambiano anche gli stati d'animo e quindi il modo con cui ciascuno di noi guarda le cose...

Per finire, a che punto è il suo rapporto-documentario su "Terra Madre", frutto dell'incontro dello scorso anno con Carlo Petrini di Slow Food?

È stata un'esperienza bellissima quella vissuta un anno fa a Torino. 6.500 contadini provenienti da tutto il mondo, 200 università, migliaia di persone accomunate da questo profondo legame con la terra, che da sempre è la nostra fonte di sostentamento. Da lì abbiamo deciso di realizzare un lungometraggio che parli del rapporto dell'uomo con la terra, coinvolgendo

registri di diversi continenti e stati. Oggi, come in tutti i lavori, siamo arrivati al punto di crisi. Valutando tutto il materiale che sta arrivando dall'estero mi chiedo a cosa serve: in fin dei conti, il contadino è sempre lo stesso, in Italia come ovunque nel mondo. Dall'ambizione di avere un'immagine universale ci ritroviamo a valutare il significato del particolare; dal macrocosmo torniamo al microcosmo, al nostro orticello.

Il pensiero torna nuovamente alla gente dell'Altopiano. E mentre ci salutiamo, Olmi intona qualche verso dei Leopardi:

*"Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
e questa siepe, che da tanta parte
dell'ultimo orizzonte il guardo esclude..."*

e ci dice che quella siepe è per lui oggi l'Altopiano.

Chissà se gli Altopianesi riusciranno a recuperare e a conservare questa immensa ricchezza che è la propria terra e il proprio paesaggio!

THE QUALITIES OF LIFE

This is the story of great director Ermanno Olmi.

While we wait for him to arrive, we get a chance to admire the natural exhibition visible from the windows of his living room: every pane is a painting of the Altopiano's landscape, and possibly enough to understand the nature of the man himself...

Tell us about your relationship with the Altopiano. Why did you choose to settle down in Asiago?

By nature, I've always been protective of the community I live in. Both affectively and practically. Ferma's society, despite its contradictions and miseries, has always had a sense of community and sharing; and those are the values that made me. I first came to Asiago in 1959 with Mario Rigoni Stern and I immediately found an unstarished atmosphere in which the community is the place for human and civil cohabitation. So, in 1962, I began the works on the house and became a resident of Asiago.

What relationship do you have with the mountains?

I've personally always had a very close relationship with the mountains because when I was 15 I began working for Edison, building hydroelectric plants in mountain valleys. Even my first film "Time has stopped" (1959) takes place at 2,800 metres on the Adamello, on one of these construction sites.

What perspective on reality can you achieve with a video camera to hand? More objective, more real? Or is it still a personal matter?

Again, it's a personal matter. The quality of your gaze comes from the search for particulars; it never stems from the contours of a frame that limits our eyes' horizons... we look, choose a point, and frame it; not the other way around! And let's not forget that, with changes in lighting and seasons, our moods also change and with them the way that each of us sees things...



La "Locanda Aurora" è il locale, situato nei pressi dell'Aeroporto, dove il regista Olmi invita e riceve i suoi ospiti illustri (dal mondo del cinema, della cultura, dell'arte), quando vengono a trovarlo quassù. Recentemente è toccato a Carlo Petrini, Presidente e fondatore di "Slow Food", con cui il Regista ha rapporti di amicizia oltre che di lavoro. Valutati l'ambiente, l'ubicazione strategica nel territorio, la qualità del cibo, l'utilizzo costante dei prodotti locali, la semplicità della ri-elaborazione, a Petrini è venuto subito in mente di inserire il locale nella guida Osterie d'Italia. Detto... fatto! A breve la "Locanda Aurora" potrà fregiarsi di questo ambito titolo.

la montagna aveva la voce e il cuore di quest'uomo: come oggi Mario Rigoni Stern è diventato il poeta e riconosciuto letterato dell'Altopiano, l'altro da analfabeta e personaggio locale era per me una delle voci poetiche del territorio.

Per molti l'Altopiano di Asiago è luogo di ristoro dell'anima, paese del silenzio. E anche nel suo modo di intendere la regia i silenzi giocano un ruolo fondamentale: hanno un qualche significato? da dove nasce questa inclinazione?

Anzitutto vorrei distinguere due tipologie di silenzio: una riguarda il silenzio inteso come interruzione del frastuono che, ahimè, la fa ormai da padrone anche ad Asiago durante i periodi di maggior afflusso turistico. Una volta,

E che punto di vista si riesce ad avere sulla realtà con una telecamera in mano? Più obiettivo, più reale? Più disincantato? O si tratta anche qui solo di una visione personale?

Le racconto una delle raccomandazioni che faccio di solito ai miei giovani collaboratori che frequentano l'Ipotesi Cinema, luogo di condivisione delle esperienze personali che ho creato a Bologna. Quando avete una macchina da presa in mano, guardate nell'oculare, chiudete poi quell'occhio e aprite quello esterno per guardare il mondo nella sua vastità. Dentro quella vastità cercate quindi il particolare che vi attrae di più. A quel punto, chiudete nuovamente l'occhio esterno, riaprite quello della telecamera e schiacciate l'interruttore della macchina: riprenderete il meglio che si possa riprendere per quello che voi siete e secondo la vostra sensibilità. Ancora una volta perciò si tratta di una faccenda personale.

La qualità dello sguardo nasce dalla ricerca del particolare; non



ANGELO PALA IMPORTA ESCLUSIVI

TAPPETI ANTICHI E CONTEMPORANEI.

PRODUCI RARI ESEMPLARI SU MISURA

ARAZZI RARI TAPEZIE
Angelo PALA

VICENZA Corso Foggiano, 16 - Palazzo Braga Valmarana - Tel. 0444 322286 - info@artpala.com

BACH, NOSTRO? CONTEMPORANEO

Nel mese di dicembre anche il programma del festival musicale di Asiago dedicato a Johann Sebastian Bach "sente" l'arrivo del Natale. Per gli amanti del barocco e per coloro che vogliono approfondire la propria conoscenza della musica classica, gli appuntamenti si fanno sempre più interessanti: dal *Concerto di Natale* e dell'*Immacolata Concezione* che vede la partecipazione del celebre soprano Katia Ricciarelli, ai momenti dedicati alla musica da camera e organistica (anche a seguito dell'inaugurazione del nuovo organo "Fratelli Ruffatti" del duomo di San Matteo Apostolo). Ma la rassegna non si esaurisce qui: in due conferenze, relazionate dal professor Massimo Celegato, vengono presi in esame, attraverso anche l'ascolto di alcune opere, la storia delle interpretazioni bachiane e l'attualità di Bach nella musica contemporanea.

Perché le melodie di Bach sono riprese tutt'oggi nel new age e nel jazz? Perché quasi tutto ciò che è barocco viene, al primo ascolto, attribuito al celebre compositore tedesco? E, soprattutto, fino a che punto la sua musica può definirsi "contemporanea"? Nel pieno della rassegna musicale asiaghese "Incontrando J. S. Bach", Massimo Celegato, consulente scientifico del Centro Musica di Vicenza, unico negozio specializzato in musica classica della città, anticipa le proprie teorie sul geniale musicista, definendo le "assonanze" tra le antiche note e l'orecchio moderno.

Numerosi sono stati coloro che, prendendo come riferimento i motivi bachiani, hanno sviluppato il loro genere musicale. I punti di contatto con l'oggi non mancano. Ma quali sono?

La contemporaneità di Bach risiede nella struttura ritmica di un tema o di un inciso musicale. Cioè il ritmo adottato dal compositore tedesco si avvicina alla sensibilità attuale, come hanno dimostrato tutti coloro che hanno cercato di jazzarlo, come Dave Brubeck, pianista e compositore statunitense, o il Trio Loussier.

Il repertorio operistico, e in generale la musica romantica, vengono continuamente riproposti ogni anno basti pensare al programma musicale dell'Arèna di Verona. Ma raramente, rielaborando la base ritmico-melodica di tali composizioni, si reinventa la musica. Mentre, per quanto riguarda Bach, la situazione è diversa.

I temi romantici o tardo-romantici sono troppo complessi per la psicologia "lineare" dei contemporanei. Per quanto riguarda la struttura melodica, Bach adotta dei temi dalla cantabilità immediata e, di conseguenza, il riconoscimento della sua "impronta" avviene in modo quasi istantaneo. Il compositore è così vicino alla nostra sensibilità che l'ascoltatore medio, quanto sente un brano barocco, dice «è di Bach».



Il maestro Guillou prova alcune note sull'organo restaurato del Duomo

Ph. R. Brazzale

Quali sono le peculiarità che lo rendono così à la mode?

Luminosità, semplicità melodica e poliritmia, ovvero molteplicità di ritmi: queste caratteristiche fanno sì che un compositore vissuto tre secoli addietro continui a essere ripreso e rielaborato. Ne sono esempio le innumerevoli orchestrazioni di Leopold Stokowski, a partire dalla "Toccatina e Fuga in re minore" del cartone animato *Fantasia*. Tuttavia imitare non vuol dire copiare, ma significa valorizzare il testo musicale.

Ma Bach adesso piace o non piace?

Nella musica bachiana sono presenti due dimensioni fondamentali: una che attrae e l'altra che respinge. Se la dimensione ritmico-melodica non riesce a coinvolgere l'ascoltatore è perché alla base ci sta un ragionamento filosofico e tecnico che noi moderni non possediamo più. Per avvicinarsi a questo compositore bisogna tener presente l'umiltà, che è il senso della musica classica.

Potrebbe spiegarsi meglio?

Un brano di musica classica invita a riconsiderare noi stessi: ci viene proposto un modello così superiore alle nostre capacità che siamo costretti a interrogarci sui nostri limiti. Insomma, questo tipo di musica ci obbliga a pensare. Ne è prova l'utilizzo di questi brani nel new age che, con una distorta operazione di semplificazione, affianca a melodie barocche il suono dell'acqua che s'infrange, il canto delle balene e quant'altro.

E se volessimo cercare di capire le strutture bachiane, cosa dovremmo fare? È sufficiente ritagliarsi un piccolo spazio, nell'arco della giornata, da dedicare all'ascolto?

Per capire la cifra bachiana è necessario possedere il senso dell'attesa. Noi l'abbiamo perso, immersi come siamo nella cultura del "mordi e fuggi". In generale, un brano di musica classica si evolve nel tempo e nel tempo mostra la sua bellezza, che è stratificata. Dal piacevole, sensazione immediata alla quale siamo abituati noi contemporanei, raggiungiamo il bello, che è sensazione ragionata. Infine tocchiamo il sublime, che è pura emozione sensata da un ragionamento filosofico. È il massimo grado della fruizione estetica.

Partecipare ad una rassegna come quella che si sta svolgendo ora ad Asiago, vuol dire aver la possibilità di ascoltare le opere del miglior compositore mai esistito?

Non si può dire qual è l'autore più bello, poiché tutti i musicisti rispettano le medesime regole che seguiva Bach: precisione tecnica e perfezione formale. Solo da questa unione può nascere l'arte. Tutto il resto è bello oppure è clarifaneria. Tuttavia, è encomiabile l'iniziativa del Comune di Asiago di fare rassegne a carattere monografico, perché partecipare ad un tale evento ci permette di avere un'immagine più concreta del messaggio bachiano.

Brevemente, in che cosa consiste?

Bach presenta una dimensione intrisa dal tormento dell'uomo che è sostenuto, tuttavia, da una grande fede religiosa. L'esperienza del divino è sempre presente dietro ogni nota sia sulla forma della tecnica sia nel significato. Così, le composizioni del genio tedesco non sarebbero tali senza la componente che rappresenta l'onnipotenza di Dio, elemento che giustifica e risolve la sofferenza della condizione umana. Ascoltare Bach non ci porta ad una fede incommutabile ma insinua in noi il dubbio del trascendente. Non si vede Dio ma si sente il fascino della sua presenza. Bach ha raggiunto il suo scopo!

BACH, our "contemporary"?

This month even the program for Asiago's music festival, dedicated to Johann Sebastian Bach, "hears" the approach of Christmas. Both long-time lovers of the baroque and those newly seeking to deepen their knowledge of classical music will have plenty of events to choose from: from the Concert of the Immaculate Conception - featuring the renowned soprano singer Katia Ricciarelli - to Christmas, to occasions dedicated to chamber and organ music.

How is it that traces of Bach's melodies are still unmistakably present in new age and jazz music? That anything baroque is immediately thought to be the famous German composer's work? Above all, is his music in any way "contemporary"? In the midst of Asiago's musical encounter, "Meeting J.S. Bach", Massimo Celegato - scientific consultant for Vicenza's Music Centre, the only shop specializing in classical music - shares his thoughts on the musical genius, outlining the "consonance" between ancient notes and modern ears.



Many have used Bach's motifs as a point of reference when developing their musical genres. The links between past and present exist, but what are they?

Bach's contemporariness lies in the rhythmic structure of a musical theme or detail. The composer is so close to our consciousness that the average listener, when he hears a baroque piece, says "that's Bach".

But is Bach currently liked or disliked?

There are two fundamental dimensions to Bach's music: one attracts and the other repels. If the rhythmic-melodic dimension doesn't engage the listener, it's because it is based on a philosophical and technical way of reasoning that modern man no longer possesses.

And if we wanted to understand Bach's compositions, what could we do? Is it enough to dedicate a small part of the day to listening to his music?

To understand the Bachian code, you need to develop a sense of anticipation. We've lost that in our current "grab and run" culture. In general, a classical piece evolves throughout time and, in time, reveals its stratified beauty.

Does witnessing a musical line-up like the one underway in Asiago mean having the opportunity to listen to the best works of the world's best composer?

It's impossible to decide on the best composer because every musician follows the same rules as Bach did: technical precision and formal perfection. Only this combination creates art.

Arte nel creare immergendosi nell'arte. Progettare per modificare e vivere meglio. Sono questi sostanzialmente gli obiettivi che professionalmente il designer Moreno Panozzo non ha mai smesso di raggiungere. Una carriera lavorativa che vanta una produzione continua ed instancabile di idee, schizzi, progetti, creazioni. Da 25 anni, Panozzo lascia la sua traccia in una gamma di situazioni che spaziano dal design, all'arte, alla grafica, all'editoria, alla scenografia, alla moda, all'architettura, all'edilizia, alla paesaggistica. Una carriera dalle mille sfaccettature, che sembra quasi irreali. Idee sempre innovative, diversificate, originali e tecnologicamente sempre all'avanguardia, e non solo. Si percorrono le vie più sottili, più intime, per raggiungere gli obiettivi, a volte conducendo per mano il committente, per migliorarne le condizioni di vita, ricercando una propria identità. Sensibilizzare le passioni, i valori, gli stili, l'habitat, il calore domestico, non per ciò che vorrebbero le mode o le tendenze, ma per quello che rappresentano davvero, nel profondo.

Il mondo di Moreno Panozzo



L'abitazione studio del designer Panozzo

Successo professionale meritato, e sicuramente aiutato dall'aspetto caratteriale che Panozzo ha nel proporre alla clientela. Fondamentale è infatti il lato umano che si fonde con quello prettamente professionale.

Citiamo solo alcune realizzazioni recenti, che vanno logicamente e fisicamente al di fuori della nostra regione. Progetti e ristrutturazioni di abitazioni, che spaziano dal Nord al Sud del nostro Paese, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia.

Scenografie per alcune industrie nel settore del design e della moda. Ricordiamo in particolare quelle per il Pitti Uomo a Firenze e per l'importante network americano CBN a Roma, nell'ex dimora di Mussolini.

Realizzazione di abitazioni in località di mare, come nella vicina Slovenia, o in mete e culture completamente differenti dalla nostra, come a Malindi in Kenya, cercando di creare simbiosi tra ambiente esterno, locali interni e spazi comuni. Ed ancora, volumi, principalmente illustrati ed accompagnati da testi, riguardanti l'arte e l'architettura, pubblicati dal gruppo editoriale Mondadori.

Ma Panozzo, il suo obiettivo – il suo grande confronto – lo ha sempre cercato negli Stati Uniti.

La sua conoscenza storica, geografica e culturale in genere, la sua sfida con se stesso e la voglia di misurarsi e mettersi a confronto, lo ha prima portato a dialogare e a farsi conoscere attraverso l'arte e, successivamente, incontrando grandi imprenditori e costruttori edili, ad iniziare ampi progetti urbanistici. Le zone principalmente interessate sono la Florida e la Luisiana, le località colpite dall'uragano Katrina, che ha causato la morte di migliaia di persone e la distruzione di intere città.

A questo punto, chiediamo a Panozzo quale sia per lui il vero motore per svolgere al meglio la propria professione: «Le sfide sempre nuove, fanno sì che studio, ricerca e analisi, siano cuore ed obiettività, amore e devozione, anima!».



Progetto scenografia installazione della BREMA al Pitti Uomo



Vista, dal terrazzo dell'attico, del porto di Pirano



Progetto della dimora a Malindi (Kenia), prospetto esterno



Veduta del Monte Bianco dalla zona notte di uno chalet in Valle d'Aosta

The World of Moreno Panozzo

Creating art by living it.

Planning for change, for better living.

Essentially, these are the professional aims that designer Moreno Panozzo has never lost sight of. His working career is one that boasts an inexorable proliferation of ideas, sketches, projects, creations.

For the past 25 years, Panozzo has left his mark in more fields than one: from design to art, graphics, publishing, set design, fashion, architecture, construction and landscaping.

To cite a few of his recent works, we turn firstly to areas that are physically outside our region.

First are various restructuring projects that have spanned the length of our country, from Valle d'Aosta to Sicily. Next are set designs for various fashion and design industries, followed by residences in seaside resorts such as Malindi, Kenya. Further still, a set of books – mainly illustrated with accompanying texts – dealing with art and architecture.

But for Panozzo, the main goal – his great feat – has always been the USA.

«New challenges ensure that study, research and analysis become your heart and soul, your objective love and devotion!»



L'uragano Katrina il 28 agosto 2005, vicino al suo picco d'intensità

Mario Schifano, *Campo di grano* (1984)

MARIO SCHIFANO, CONDEMNED ARTIST

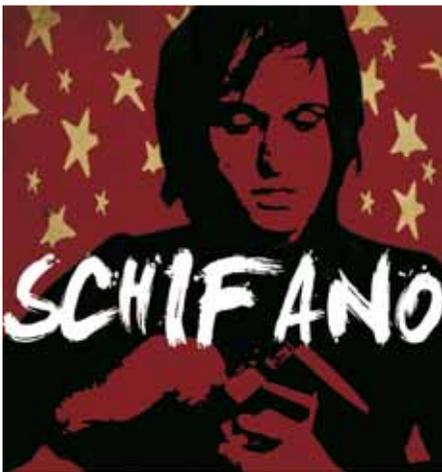
Don't miss the "Mario Schifano" exhibition at the "Le Carceri" museum in Asiago - starting 22nd December - promoted by the Local Authority for Culture of the Municipality of Asiago, in collaboration with the ArteSgarro Gallery of Lonigo.

The exhibition will consist of around 30 of the controversial artist's pieces, who studied in the Roman school of Piazza del Popolo. The event will pay homage to one of the greatest figures in Italian and European contemporary art, who died nearly 10 years ago in Rome, on the 26th January, 1998. The artistic production represents a continuum as the 60s inspired works are shown to still be relevant today.

Nearly everything inspired the artist to paint and create. The objects of his playbills ranged from ad slogans to image-symbols - such as Coca Cola or Esso - that characterized pop culture, to traffic lights, barren scenery, grain fields or water lilies. It was a fever, an unsettled feeling that plagued him, a thirst to overcome the first steps to mastery. He is thought to be Andy Warhol's heir and the last of the condemned artists.

The exhibition will aim to capture the life and history of the artist through his most significant works, granting insights into the past 50 years of Italian art.

"Credo proprio che nel mio lavoro sia stata sempre presente un'intrinseca aspirazione al movimento: anche una componente di concettualità, e che della concettualità faccia parte anche questo mio alternare la selezione delle immagini, o degli stili, o il rifare me stesso".



MARIO SCHIFANO, L'ARTISTA MALEDETTO

Un attimo solo... Lasciate spazio alla vostra immaginazione. E già che ci siete non perdetevi la mostra "Mario Schifano" al Museo "Le Carceri" di Asiago dal 22 dicembre prossimo, promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Asiago, in collaborazione con la Galleria ArteSgarro di Lonigo.

Una trentina di opere del controverso e difficile maestro della Scuola romana di Piazza del Popolo saranno le protagoniste di questa esposizione. Un evento con cui si vuole omaggiare una delle più grandi personalità dell'arte contemporanea italiana ed europea, in prossimità del decennale della sua morte, avvenuta a Roma il 26 gennaio 1998.

Romano d'adozione (nasce infatti a Homs in Libia nel 1934), soprannominato il "puma-belva feroce" della Pop Art italiana, debutta nel '59 con una prima personale alla Galleria Appia Antica di Roma, con i celebri monocromi gialli, tele solcate da un'accorta gestualità e segnate anche da qualche sgocciolatura. Ricercati da collezionisti di tutto il mondo, questi quadri hanno la superficie irregolare, mossa e rilevata dalle tracce delle pennellate e delle colature, campita con i colori vivi degli smalti.

La produzione artistica presenta una ciclicità continua di temi e le opere realizzate negli anni '60 sono ancora oggi di grande attualità.

Ogni cosa per l'artista era uno spunto per dipingere e per creare. Tra i soggetti delle sue tele cartelloni,

Mario Schifano Asiago, Museo Le Carceri
Dal 22 dicembre 2007 al 6 gennaio 2008
Tel/fax 0444/39537 e-mail: artesgarro@gmail.com

scritte pubblicitarie, immagini-simbolo, come quella della Coca Cola o della Esso che si allacciavano alla cultura pop, ed ancora semafori, paesaggi anemici, campi di grano, gigli d'acqua... Una vera e propria febbre, un'inquietudine che lo divorava, come la smania di bruciare le tappe e di raggiungere la vera grande pittura. Un talento sopra le righe. «Ho fatto solo la terza elementare» diceva con un pizzico di orgoglio...

Considerato l'erede di Andy Warhol e l'ultimo degli artisti maledetti, Schifano riuscì ad elaborare immagini dal computer e riportarle su tele emulsionate. Nel suo studio c'era perennemente un televisore acceso, la sua "Musa Ausiliaria", come l'aveva soprannominato, ma anche macchine fotografiche sempre pronte a fissare un obiettivo per farne poi un quadro.

Per l'artista non era necessario uscire e girare per il mondo, bastava aspettare che fosse l'apparecchio a portare in casa propria il mondo.

Ad Asiago parte di questo ambiente eclettico verrà ricreato con alcune delle più significative opere dell'artista, proponendo uno spaccato sulla sua vita e sull'arte italiana degli ultimi cinquant'anni.



Ph. Artesgarro



GIRARDI
VIAGGI VACANZE E TURISMO 081 9854

gira il mondo con Girardi

PROGETTE E SOLUZIONI PER VIAGGI
INDIVIDUALI E DI GRUPPO
ITALIA - EUROPA - MEDITERRANEO
VACANZE MARE - VIAGGI DI NOZZE

SPECIALE WEEKEND

Week end nelle principali città Europee
Parigi, Vienna, Londra, Barcellona
Madrid, Berlino, Budapest, Amsterdam
Volo + 2 notti in Hotel + transfer

4 partenze da euro 350,00 a persona

BOLE E MARE

Santo Domingo	4 stelle sup	All inclusive	euro 1.090,00
Jamaica	5 stelle	All inclusive	euro 1.280,00
Messico	5 stelle	All inclusive	euro 1.460,00
Cuba	4 stelle	All inclusive	euro 1.240,00
Dubai	5 stelle	Full Board + bevande	euro 1.995,00

SPECIALE VIAGGI DI NOZZE

Zanzibar	Tro Chai	All inclusive	euro 1.550,00
Maldive	Arco Male Sud	Full Board	euro 1.390,00

VIAGGI DI GRUPPO

Capodanno			
Mosca e Castelli di Ludwig	giorni 3 - dal 30.12 al 1.01.2008		euro 360,00
Amalfi, Napoli, Pompei e Caserta	giorni 4 - dal 29.12 al 1.01.2008		euro 490,00
Vienna	giorni 4 - dal 29.12 al 1.01.2008		euro 490,00
Epifania			
Umbria Simpatia	giorni 3 - dal 4 al 6.01.08		euro 275,00
Genova e Riviera dei Fiori	giorni 3 - dal 4 al 6.01.08		euro 310,00
Roma: Antica e Cattolica	giorni 4 - dal 3 al 6.01.08		euro 420,00

A FEBBRAIO ESCE IL CATALOGO VIAGGI DI GRUPPO 2008. SE NON SEI GIÀ NOSTRO CLIENTE LO PUOI RICHIEDERE
CHIAMANDO IL NUMERO VERDE 800.429999

TOUR OPERATOR - AGENZIA VIAGGI - NOLEGGIO PULLMAN
ASIAGO (VI) - VIA RENZIOLA 14 - TEL. 0424 862296 - FAX 0424 862229
WWW.WEBGIRARDI.VIAGGI.IT - INFO@WIRGIRARDI.VIAGGI.IT



APPUNTAMENTI

MENO TRE, DUE, UNO...

VA IN SCENA LA FESTA AL

PALAHODEGART

Stanchi della solita festa in famiglia? Non ne potete più di cenoni ipercalorici e di abbuffate natalizie? Il tradizionale conto alla rovescia con tanto di bottiglia di spumante da stappare non fa per voi? Se avete in mente qualcosa di diverso per salutare l'arrivo del nuovo anno, provate a passare al Palahodegart di Asiago la sera del 31 dicembre.

Il palahodegart, completamente riscaldato per l'occasione, ospita infatti da qualche anno la grande festa di Capodanno, una serata di musica e divertimento organizzata dalla Pro Loco Asiago-Sasso, con il patrocinio del Comune. E come sempre tutto il paese è coinvolto nell'evento, per l'organizzazione e l'accoglienza del pubblico. Un veglione di fine anno che, oltre ad offrire un ricco programma musicale, rappresenta anche un'opportunità per le band emergenti di mettersi in mostra e di salire sul palco davanti a migliaia di persone.

Lo scorso anno l'evento ha radunato per tutta la notte oltre duemila giovani tra i venti e i trent'anni: ragazzi non solo della città di Asiago, ma provenienti anche da varie regioni d'Italia per la tradizionale settimana bianca sull'Altopiano, che hanno scelto l'allegria e la musica di uno stadio del ghiaccio allestito ad hoc per il Capodanno. Luci d'atmosfera, sonorità ricercate e ininterrottamente d'eccezione non hanno fatto rimpiangere i locali e le discoteche più cool della regione! Ecco allora tornare anche quest'anno l'appuntamento più festaiolo della stagione turistica invernale di Asiago.

Il via alle 21.00 con uno show musicale live dei The Leggins, l'unico gruppo del Veneto che suona l'indie rock, un genere nato nel 2004 in Inghilterra e che si sta affermando con successo anche in Italia; a seguire le performances di Dj Gredy, con mix di musica R'n'b, hip hop, Reggaeton, secondo i trend dei locali internazionali, e poi ancora musica dance e canzoni degli anni '60, '70, '80 con lo spettacolo tutto da cantare di Pierre Luis. E per chi non sa accontentarsi delle solite sonorità, spazio anche a Daniels e Stephan Krus con la loro musica house elettronica e minimal techno.

Un consiglio: almeno per una volta lasciatevi contagiare dall'euforia del Capodanno e concedetevi qualche ora di divertimento con musica, balli e panettoni a non finire. Buon anno Asiago!

THREE, TWO, ONE... AND THE PARTY BEGINS AT PALAHODEGART

If you want to welcome the New Year in a different way, try the Palahodegart of Asiago on the night of the 31st. The palahodegart (ice-skating complex), thoroughly heated for the occasion, has for some years hosted the big New Year's party; a music and fun-filled night organized by the Pro Loco Asiago-Sasso with the Municipality's patronage. Last year, the event recruited more than 2,000 young people between the ages of 20 and 30.

It begins at 21.00 with a live indie group, followed by a mix of R'n'b, hip hop, Reggaeton dance and some old classics. Not satisfied? Some house, electro and techno are also on the menu.

Some friendly advice: give in to the New Year's craze and enjoy an non-stop night of music, dance and panettoni!

PROGRAMMA

- Ore 21.00
- The Leggins: Gruppo Live (Indie/Rock/Alternative)
- A seguire
- Dj Gredy (R'n'b; Hip hop; Reggaeton)
- Pierre Luis (Dance-Revival '50-'70-'80-Commercial House)
- Daniels (House-electronica)
- Stephan Krus (House-Minimal-Techno)

Ad Asolo. Arredi d'autore.

FREYA

“TRÈS

Forse è una pura coincidenza, ma ad Asolo l'atmosfera è di quelle che non puoi scordare. Lo sapeva bene anche Freya Stark, famosa esploratrice e giornalista inglese che aveva scelto questo piccolo borgo, nella provincia di Treviso, come il suo "buon ritiro" dai lunghi viaggi intorno al mondo.

Oggi l'allure di Freya, globe-trotter per scelta e per vocazione, rivive nell'insegna del nuovissimo concept store Flamant, marchio belga di interior design e oggettistica per la casa.

Da poco inaugurato, Freya Living è un modo di essere, è un dettaglio, è un carattere. È uno stile semplicemente très chic. Il tutto in un palazzo iniziò secolo, con le pareti affrescate e le boiserie antiche, dalle grandi vetrate che si affaccia su una delle piazze principali del centro. Appena si entra in Freya Living si nota immediatamente la

personalità delle due titolari, Arianna e Veronica, che non hanno avuto dubbi, quando hanno ricreato in questa antica farmacia asolana l'atmosfera di una vera e propria casa calda e accogliente.

Un sapiente mix di pezzi unici e d'antiquariato, di complementi d'arredo, di biancheria... E poi ancora, divani e consolle, tessuti e carte da parati, quadri e vasi, specchi, libri, profumi e candele.

Mescolare elementi classici con oggetti nuovi e rivisitati, con colori non colore (250 le tonalità Flamant) e con le essenze, come quelle dell'Officina Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze, è un tema ricorrente. È lo stile cosiddetto "borghese-bohémien", come amano definirlo i suoi creatori, i fratelli belgi, Axel, Geo e Jacques Flamant. Giudicate voi stessi.



FREYA LIVING
Piazza Gabriele d'Annunzio, 6 - Asolo
(Treviso)
Tel. 0423 529411



In Asolo. An author's furnishings.

FREYA

SIMPLY “TRÈS

It might be pure coincidence, but Asolo's atmosphere is not easily forgotten. Freya Stark knew this all too well: the reason for which the noted explorer and Parisian journalist chose this little burgh - province of Treviso - as the place to return to after her travels around the globe.

The allure of the self-proclaimed globe-trotter is manifest in the emblem of a new concept store, Flamant - a Belgian interior design and household object brand.

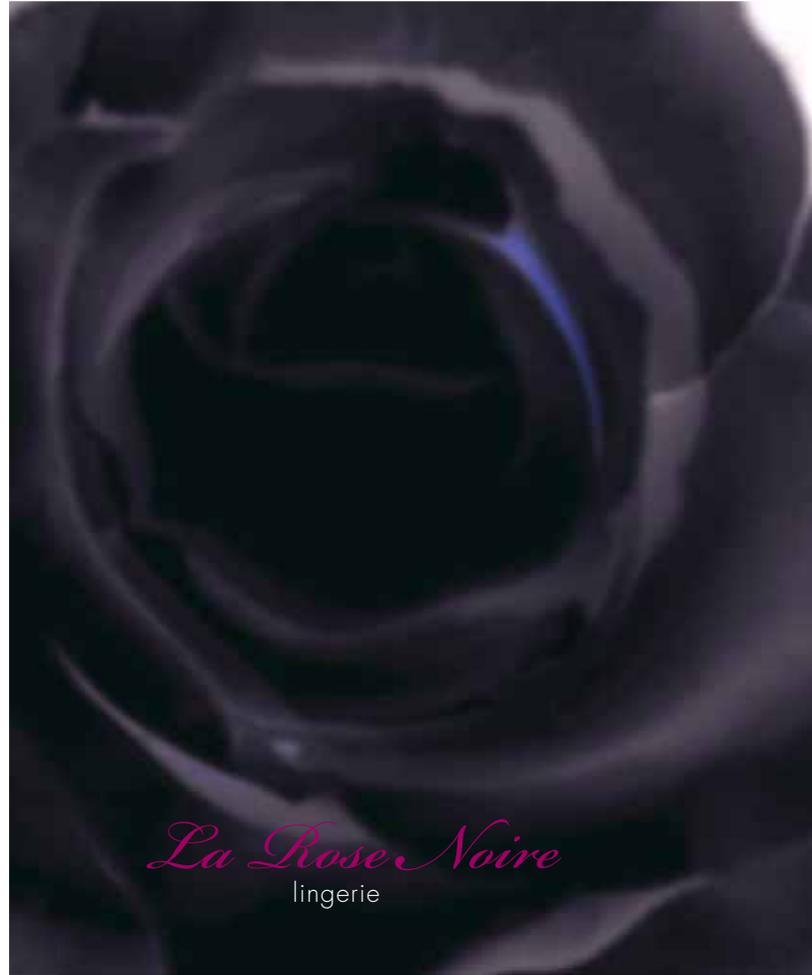
Recently inaugurated, Freya Living is a way of being, a detail, a character trait.

Entering Freya Living, one is struck by the personalities of the two young owners, Arianna and Veronica, who did not hesitate to turn this ancient Asolean pharmacy into what feels like a real home, warm and welcoming.

A knowledgeable mix of unique pieces, antiques, linens... and then still more sofas, wall papers and fabrics, paintings and mirrors, books, perfumes and candles.

The idea is to mix the classic with the new, using non-colors to create a "bourgeois-bohemian" style, a term coined by the Belgian brothers Axel, Geo, and Jacques Flamant. See for yourselves.





La Rose Noire
lingerie

MOSCHINO | RITRATTI | COTTON CLUB | LISANZA | *Philippe Malouin*

LA ROSE NOIRE - VIA JACOPO SCAJARO 31 ASIAGO (VI)

TENDENZE



QUANDO È SOLO QUESTIONE DI FORMA

*Al Linta Park Hotel relax e trattamenti
wellness nella SPA recentemente ampliata*

Ph. Linta Park

Linta Park Hotel
Via Linta, 6 Asiago,
www.lintaparkhotel.com

**Per maggiori informazioni
contattare il Linta Park,**
tel. 0424 462753,
e-mail: info@lintaparkhotel.com
www.lintaparkhotel.com



Ph. Linta Park



Detto, fatto. In poco tempo il Linta Park Hotel di Asiago, immerso in un parco di pini centenari sulle colline che circondano il centro storico, è tornato a splendere più che mai. L'ampliamento del centro benessere è diventato realtà. Nuovi servizi, nuove strutture per il relax e il wellness dei propri ospiti e per regalare una sferzata di energia al corpo e alla mente. Il Linta è proprio quello che ci vuole per recuperare una forma fisica smagliante, perché rappresenta in Altopiano il top dell'hotellerie in materia di wellness, riuscendo ancora a stupire dopo oltre quarant'anni di attività.

A seguito dei lavori di ampliamento voluti dalla Direzione a fine estate, oggi l'albergo propone alla clientela un percorso benessere alquanto invitante e offre tutti i comfort di una struttura "quattro stelle". Ma non è tutto: le stanze arredate con gusto si fondono in modo armonico in un'atmosfera tipicamente montana, regalando ai propri ospiti un'accoglienza e uno stile davvero inconfondibili.

Nel centro benessere si può scegliere tra una gamma sempre più vasta di trattamenti esclusivi per recuperare la forma fisica: massaggi rigeneranti, tonificanti, detox, percorsi e cure di bellezza, per il viso e per il corpo.

Ogni dettaglio è pensato per una perfetta *remise en forme*.

E le novità non mancano. Come l'inedita "grotta gelata", chiamata anche "ice room", una stanza coperta di ghiaccio e neve, che ha lo scopo di favorire un rapido raffreddamento del corpo dopo la sauna, per migliorare la circolazione e rafforzare il sistema immunitario.

Per chi invece ha problemi legati all'ansia e allo stress, è indicato il percorso Kneipp, un trattamento di riflessologia plantare realizzato tramite una speciale vasca, con acqua a diverse temperature e fondo rivestito di ciottoli sui quali è possibile camminare. Bastano pochi minuti e la circolazione si riattiva in modo naturale.

A tutto questo è stato aggiunto un altro comfort specialissimo: la grande vasca idromassaggio da sei posti è pensata per un bagno distensivo e rilassante in compagnia di amici o, perché no, per fare nuove conoscenze...

Insomma, come diceva lo scrittore inglese Oscar Wilde «concedetemi il lusso, e potete tenervi tutto il resto». Per chi desidera trascorrere una vacanza all'insegna del benessere e dello sport, in coppia o con la famiglia, questo è certamente il posto giusto.



WHEN IT'S ONLY A MATTER OF FORM

Said and done. In a short time the Linta Park Hotel in Asiago has risen to the top once again. The expansion of the fitness centre has been aimed reality. This includes new structures and services aimed towards the comfort and well-being of every guest, giving both minds and bodies a much-needed energy boost.

The Linta Hotel represents the best in the hotel industry, especially in terms of wellness, and continues to amaze after 40 years of business.

Following the enlargements decided on by the management at the end of the summer, the hotel now offers guests an alluring set of well-being treatments, along with the comfort-related perks of a 4-star establishment.

The novelties are several, an example being the so-called 'ice room', whose purpose is to cool the body down rapidly after a sauna. For those suffering from stress-related problems, the recommendation is the Kneipp course, a plantar reflexology treatment that is administered in a specialized tub containing water at different temperatures and a cobblestone-like floor.

Perhaps the most tempting addition is the six-place hydro massage tub, intended to let you enjoy a long and relaxing soak.

Well, in the words of Oscar Wilde, «I have the simplest tastes. I am always satisfied with the best.»



Tuffarsi in una SPA nel cuore dell'Altopiano

SERVIZI GRATUITI

Palestra piscina, sauna, bagno turco, discoteca, animazione, mini club, in estate campo da tennis, calcetto e mountain bike.

SERVIZI A PAGAMENTO

Reparto estetico*, idromassaggio, ondapress, pressoterapia, lettino solare e trifacciale.

*Trattamenti viso: alla pappa reale, alla carota, all'acido ialuronico, al collagene.

Trattamenti corpo: rigenerante, peeling, tonificante, drenante con bendaggio a freddo, cellulite con bendaggio a caldo.

Massaggi: rilassante, tradizionale, drenante, anticellulite modellante, cervicale schiena.



Nasce così la "LEGNI E PROGETTI" di GI.MA.SA.&P Srl

Ci tiene però a precisare che la sua vocazione da oltre 30 anni, è essere un "Interior Designer": questo è il suo ruolo primario! Quando una persona entra nell'Atelier, non solo per curiosare e scegliere fra le mille belle cose esposte, ma intenzionata a diventare committente di un intervento da parte di Paola nella sua abitazione, lei la fa accomodare e inizia a dialogare per instaurare quel feeling che è basilare per capire i gusti, le idee, le necessità di intervento di chi le sta davanti. Una partenza così diretta e spontanea, può essere solo foriera di fiducia e comunione di intenti. Una volta recepiti gli input operativi ed effettuato un sopralluogo dell'ambiente, abitazione o locale nel quale intervenire, Paola inizia a studiare ed elaborare fino alla stesura del progetto definitivo. Apportate le eventuali modifiche, attiva subito il volano della realizzazione, con preventivi e ricerca dei materiali (va da sé che uno degli interlocutori è il progettista che ha curato

l'edificio, in modo di ottenere un equilibrio ed un'armonia ottimali fra esterno e interno), per far partire la macchina operativa: tappezzeri, elettricisti, pittori, falegnami, idraulici, marmisti, figure che Lei sovrintende e coordina personalmente, durante tutta la fase della realizzazione. Sono professionisti seri, accuratamente selezionati nel tempo, che ormai la conoscono e sanno quanto sappia essere esigente. La nascita di "GI.MA.SA.&P" ha voluto dare particolare risalto al comparto falegnameria (la "LEGNOARREDO" di Moretto Saverio & C" con sede a Montebelluna), che, con i suoi legni antichi e nuovi, lavorati con grande cura e maestria, sa dare calore e fascino alle ambientazioni montane. Che dire a questo punto? Che non si può che andare a vedere di persona...



Nell'ATELIER di Paola Meneguzzo



Se dagli anni '80, qualcosa è cambiato nel gusto dell'Arredo d'Interni, di abitazioni e ambienti dell'Altopiano, lo si deve in parte anche a lei. Paola, è salita quassù per gestire il negozio che la Ditta di arredamento "Carliato" (visto lo sviluppo del settore edile), aveva deciso di aprire ad Asiago. Nel corso del tempo le loro strade si sono divise e lei ha continuato ad operare nel settore come libera professionista, aprendo in centro (in Piazzetta degli Alpini), lo "Studio P", per lei base operativa e punto di riferimento per la clientela, via via sempre più folta. L'ultima svolta, in luglio 2006, quando decide di abbinare allo "Studio di progettazione", uno spazio per il cliente, un vero e proprio Atelier dove osservare, trarre ispirazione e gustarsi l'occhio!



Quando costruire è una missione di eccellenza. Asiago Immobiliare, la casa in classe A



Che sia a due passi dal centro nel cuore di Asiago o in un paradiso naturale fra i boschi con un panorama a perdita d'occhio, una casa costruita da Mario Lievore e il suo staff resta un'esperienza indimenticabile, il valore della tradizione si sposa alla perfezione con la ricerca continua di tecnologie abitative all'avanguardia, con l'obiettivo mai dimenticato di rendere unici i momenti di relax e di armonia sull'altopiano di Asiago.

Asiago Immobiliare ha scelto una strada difficile: costruire in classe A significa attenzione spasmodica ai particolari, significa mettere al centro del proprio pensiero e della propria immaginazione le persone che vivranno quelle case, significa impegno continuo a migliorarsi ogni giorno per perseguire sempre traguardi di eccellenza.

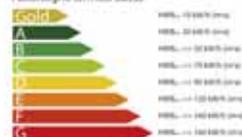
Dopo una giornata di sci o una passeggiata nei boschi, cosa non mancherà mai in una casa costruita da Asiago Immobiliare? L'intima atmosfera e il profumo della legna che arde nel caminetto, la calda luce diffusa dalle candele, la serenità del cibo condiviso con gli amici... la vita di città è lontana, tornerà solo lunedì.



- Riscaldamento a pavimento: l'impianto di riscaldamento è studiato ad hoc per ottenere il massimo rendimento.
- Serramenti e chiusure: finestre e porte finestre ad alto isolamento termico acustico a 4 camere in PVC resistenti all'invecchiamento e agli agenti atmosferici.
- Rampe e vialetti: in caso di neve e di ghiaccio si attiva l'impianto che riscalda la pavimentazione delle rampe carraie e dei vialetti pedonali.
- Tetto ventilato: spessore 24 cm. in struttura lamellare integrata da materiali altamente tecnologici.
- Cappotto termico: in sughero naturale puro auto espanso fino a 15 cm. che ottimizza il rendimento termico e acustico e che garantisce la salubrità degli ambienti.
- Muratura: blocchi ad alta prestazione di isolamento a "doppia T" che permettono l'eliminazione del ponte termico verticale.

Classi di isolamento termico

Fabbisogno termico basso



Fabbisogno termico alto



Progettiamo e costruiamo da oltre quarant'anni



Asiago Immobiliare opera sull'Altopiano di Asiago dal 1965: oltre 40 anni di esperienza nell'ambito dell'intermediazione, della promozione e della consulenza immobiliare con un'organizzazione qualificata e professionale.

- Locazione di qualità certificata
- Qualificata gestione e amministrazione di immobili
- Riferimento per scelte di finiture e arredo
- Assistenza progettuale specifica
- Valorizzazione del patrimonio esistente
- Partner affidabile e presente 365 giorni l'anno

Più di quarant'anni di esperienza, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Siamo già nel futuro.



- Consapevolezza e sensibilità partecipativa alla vita e allo sviluppo del territorio
- Ricerca avanzata di soluzioni innovative e materiali ad alto rendimento
- Ospitalità alberghiera (Lepre Bianca) ed iniziative in ambito ricettivo
- Riservatezza e professionalità nella consulenza
- Viva partecipazione allo sport



ALESSANDRO LOBBIA... IL RISTORATORE E L'UOMO

Il "contenitore" esiste da tempo ed è noto col nome "Lepre bianca", denominazione rimasta dalla parte alberghiera della struttura. Quindi "Alessandro Lobbia Restaurant", pur se a se stante, è in sordoni il ristorante dell'hotel. Il "contenuto" è totalmente mutato, poiché Alessandro e Lumi, sua compagna di vita e di lavoro, han saputo dare alla loro cucina un imprinting del tutto particolare, sospeso fra tradizione ed innovazione, fra ricerca e rielaborazione dei prodotti tipici. Formaggio Asiago, patate di Rotzo, sedano di Rubbio, mele, erbe, funghi, compaiono in tutti i piatti del menù. Incontrando Alessandro, di lui colpiscono subito lo sguardo diretto e la stretta forte.

Quando hai scelto di dedicarti ai fornelli?

Solo da sette anni mi sono affacciato a questo mondo e da autodidatta: nella mia storia non ci sono gavette nelle cucine dei grandi chef come Vissani o Marchesi, solo tanta passione unita alla domestichezza dell'aver bazzicato nelle cucine fin da piccolo. I miei han sempre fatto i ristoratori e io ho imparato a cucinare... mangiando!

Essere partners nel lavoro oltre che nella vita, quanto incide sulla qualità delle vostre proposte culinarie?

Innanzitutto l'uso di prodotti base di ottimo livello, come i formaggi di prima scelta e le carni e le verdure più selezionate, pone già una grossa base per quello che sarà il piatto che arriva in tavola: poi la completa fiducia nelle rispettive capacità e predisposizioni porta ad un completo affiatamento: in cucina ci muoviamo come in minuetto! E poi, pensa ad Aymo e Nadia...

Che obiettivi ti poni nel tuo attuale ruolo professionale?

Facendo una cucina creativa, la vera sfida è il continuo perseguimento del miglioramento, nella continua ricerca di nuovi colori e sapori, in una felice liaison fra cibi e vini e nella volontà di distinguersi sul territorio.

Ma come fai a scrivere di me se non provi quello che cucino?

Accomodandosi ai tavoli del ristorante di Alessandro subito si apprezza il sobrio buongusto dell'ambiente, la ricercatezza nell'apparecchiatura e la fornitissima lista dei vini. L'incontro con la sua cucina comincia invece dall'antipasto: "sfogliatina gratinata di patate di Rotzo allo Stavechico, capesante in salsa e mistanza fresca". Il piatto si presenta colorato fra la mistanza verde/bordeaux e arancione delle carote a richiamare la polpa della capasanta. L'aggressività dello Stavechico, ben si abbina alla dolcezza del frutto di mare: un innovativo abbinamento mare-monti, esaltato da un buon calice di Sauvignon di Jerman.

Si passa poi al Primo: "tortino di risotto croccante ai finferli e fiori di zucca", cui si abbina perfettamente un bicchiere di Soave classico: un piccolo trono di cono colorato dai finferli dell'Altopiano e dall'arancio intenso dei fiori di zucca. Il profumo e l'aroma dei funghi, al contempo forte e delicato, è impareggiabile e la salsa di scalogno abbinata nulla sottrae all'ensemble gustativo. Bella reinvenzione di un semplice risotto!

Si prosegue con un Secondo: "confrottoletto di cervo, gelatina al Torcolato e polenta ai frutti di bosco". Arriva subito alle narici l'aroma forte della cacciagione, stemperato però dalla gelatina al ricetta che smorza l'aggressività della carne, mentre gradevole a sguardo e palato è l'invenzione di amalgamare alla polenta, cibo popolare e contadino, i frutti di bosco (com'è nella tradizione dei vicini altoatesini). Perfetto in abbinata, il rosso "Vigneto due santi" di Zonta.

Dulcis in fundo: "delizia calda al cioccolato fondente con cherrè di salsa vaniglia". L'aroma del fondente di qualità si spande e lo gusti prima col naso (come dovrebbe essere!), a precedere di un attimo lo sguardo che appoggi sul piatto perfettamente guarnito. Incidendo il tortino, all'apparenza bello solido, fuoriesce un cuore di cioccolato morbido e caldo, che subito ti conquista! È bello... da mangiare! Di certo, una delle migliori interpretazioni di questo dessert mai provata, in perfetto abbinamento con l'ottimo Sherry Pedro Ximenez. Totalmente appagata dall'ultima poccia di liquore, nato per sposare il fondente, alzandomi da tavola, mi soffermo un attimo pensosa e sento di aver vissuto un'esperienza mistica!



Alessandro Lobbia... The Restaurateur and Man

The "container" has existed for some time and is known as the "White hare", the name still given to the hotel part of the complex. Alessandro Lobbia Restaurant" is thus, although self-standing, essentially the hotel restaurant. The "content" is entirely transformed since Alessandro and Lumi, his life partner, have given their cuisine a new twist, which lies somewhere between tradition and innovation, between the search for new products and the re-modeling of old ones.

In his own words: "It's only been 7 years since I entered this world as a self-taught chef; my story has none of the traits of the great chefs" like Vissani or Marchesi, just a good deal of passion and familiarity after having played around in the kitchen as a child. My parents have always been restaurateurs, and I learned to cook mainly by eating!"

... To cook creatively, the key is to always aim for improvement, to

look for a balance between new tastes, colors, wines and foods that will set you apart from the rest."

Sitting in Alessandro's restaurant, one immediately appreciates the simple good taste of the ambient, the precision of the table layouts and the extensive wine list. The encounter with his cuisine begins with a starter: a unique mix of mountain and sea tastes, brought out with a nice glass of Sauvignon.

Moving on to the first course: a new take on a simple risotto is perfectly combined with a classic Soave.

As the second course is brought out, the fowl's potent aroma reaches the nose in a second.

To finish, dessert: you taste the quality of the dark chocolate with your nose first (as it should be), just before setting your gaze on the perfectly garnished plate.

Getting up, I stop for a pensive moment and feel I've lived through a mystical experience!



Perché chiamarlo

"L'ORIGINALE"?



Ph. Archivio giornale L'Altopiano Grafica Altopiano

Dopo il drammatico evento che si è verificato all'interno della nostra struttura, ci siamo posti la questione se fosse o meno il caso di uscire con un redazionale, su quella che è la più importante realtà produttiva del nostro territorio. Ma se il mattino successivo al disastro stavamo lavorando il latte raccolto dai produttori, è sintomo della precisa volontà di proseguire con tutto quanto in essere, compreso questo. D'altronde il mio motto è: chi si ferma è perduto!

Giuliano Pesavento, Presidente del Consorzio dei Caseifici di Asiago Scarl

Il vocabolo "originale" è sinonimo di rarità (non di unicità o esclusività) e... si può essere originali anche nel fare formaggio! Se ben ci si pensa, è peculiare se non stravagante, che il "Consorzio dei Caseifici di Asiago Scarl" (creato nel 1966) abbia dovuto adottare il nome "L'Originale" per rivendicare le modalità di una produzione casearia tipica del territorio e per valorizzare l'esclusività di un prodotto come questo. Le nuove normative europee consentono infatti, l'abbinamento del termine autoctono, esclusivamente al formaggio "Asiago DOP" e quali ai produttori locali ad usare il termine "Asiago" per definire i propri prodotti caseari dell'antica tradizione rurale, tramandata di padre in figlio! "L'Originale" (da origine), è perciò il sinonimo più atto a dissipare dubbi sull'origine, sull'autenticità territoriale e sulla modalità di produzione, con l'intento di mantenere inalterate le caratteristiche compositive, strutturali e sensoriali, legate al territorio di appartenenza. Il formaggio è lo stesso di una volta: sapore dolce e delicato, prodotto con latte intero,

a pasta pressata, semicotta, semidura e lavorata a mano, sottoposto ad una stagionatura minima di 30 giorni, a 1.000 mt. di altitudine, cosa che permette la conservazione delle caratteristiche organolettiche... originali. La pasta presenta un colore bianco paglierino, con occhiatura irregolare ma uniformemente distribuita. La struttura è elastica, pastosa, con l'attitudine a fondersi, quindi idoneo a ricette che lo richiedono. Oltre al formaggio fresco "L'Originale", c'è lo stagionato, che va dai 6 ai 12 mesi e viene definito Mezzano; se va oltre i 12 mesi: Vecchio, e, se di oltre i 18 mesi: Vezzina (stravecchio). Una fetta importante della produzione consortile è inoltre rappresentata dal Grana Padano, anche questo sottoposto a stagionatura più o meno prolungata, quindi da tavola e/o da grattugia.

La sfida del Consorzio oggi, è nei confronti del mercato, ma a favore dei consumatori e queste righe (cronaca della quotidianità all'interno della struttura produttiva), valgono da invito a toccare con mano...

Un po' di storia,
un po' di tradizione...

La morfologia dell'Altopiano (terra di abbondanti precipitazioni ma poverissima d'acqua), è di natura carsica, la qual cosa ha indotto da sempre (fin dall'anno Mille) ad adottare una tecnica casearia ben precisa. Una volta il formaggio era derivato dal latte di pecora, poiché le greggi quasi abbondavano fra i terreni ricchi di ottimo foraggio: non a caso nel linguaggio dei vecchi montanari il formaggio è chiamato ancora "pegorin". Oggi "L'Originale" come l'Asiago DOP, è prodotto esclusivamente con latte vaccino. Non si poteva certo sprecare acqua per effettuare la salatura delle forme per immersione in salamoia, né reperirla scavando pozzi, in luoghi - non sempre gli stessi - ove si effettuava la trasformazione del latte in formaggio. Si inventò perciò la "salatura in pasta" (cioè fin che si lavora la massa caseosa) o parziale del latte, prima della lavorazione. E con la salatura a secco, che i pochi produttori del formaggio d'Altopiano di malga procedono ancor oggi, spargendo sale grosso sopra le forme e aspettando che venga assorbito per osmosi. Sempre il territorio, forniva le fascere in legno in cui avvolgere il formaggio, molto igroscopiche (che assorbono l'umidità), oggi sostituite da materiali inerti ma meno efficaci.



Ph. B. Rigoni Scarl



E sempre il territorio (carsico), forniva i loch (cavità usate come celle di conservazione per gli alimenti), dove il formaggio produceva una muffa nobile, che non penetrava, ma viveva in superficie e che, una volta rimossa, lasciava una crosta (o pelle) morbida e sottile. Questa "fase di attesa" portava automaticamente alla stagionatura... sistema davvero originale! E questo è quanto accade ancor oggi all'interno dell'area produttiva del "Consorzio dei Caseifici dell'Altopiano di Asiago Scarl", dove, come una volta, si sala la massa a mano, dove è stato ricreato il microclima per la proliferazione della muffa, dove le forme vengono girate sistematicamente per togliere l'umidità, dove a mano ancora si pulisce la crosta, dove, infine, vengono stagionate alla stessa temperatura dei loch: se questo non è essere originali... Beninteso, non è solo il luogo a fare un buon prodotto, ma anche le teste, che con consolidata esperienza e passione vi lavorano, assieme alla precisa volontà di mantenere salda tradizione e attaccamento al territorio, con professionalità e competenza, tanto che le Maestranze han scelto già nel 2004 di ottenere le certificazioni volontarie (ovvero non imposte dalla legge), secondo norma UNI EN ISO 9001 e 2000.

Why call it 'The original'?

The word 'original' is a synonym of rarity (not singularity or exclusivity) and you can be original even when making cheese! On second thought, it's not only peculiar but fascinating that the 'Consorzio dei Caseifici di Asiago Scarl' (of 1966) had to adopt the name 'The Original' to reinstate a form of cheese production typical of the territory, and to emphasize the value of such a product.

The cheese itself hasn't changed much over the years: a soft, delicate taste, made with whole milk and pressed, semi-cooked dough (hand-made), and aged for a minimum of 30 days at a height of 1000 m. to preserve its original qualities. The dough is a whitish-yellowish color with evenly distributed holes and the overall form is pasty, elastic, and easily melted (making it perfect for those recipes that require it to be thus).

The fresh 'Original' is accompanied by the aged Mezzano, Vecchio (old) and Vezzina (very old). A significant part of production is also geared towards Grana Padano (parmesan cheese).

A bit of history, a bit of tradition

The production area of the 'Consorzio of the Altopiano's Cheese Factories of Asiago Scarl' still witnesses the dough being hand-salted. The microclimate is such that it promotes the growth of mould and the dough is systematically turned to reduce humidity. The crust is still cleaned by hand, and the resulting forms aged at the same temperature as the lochs: if that isn't originality...

IL FORMAGGIO "D'ALLEVO"

di malga più famoso

DELL'ALTOPIANO

È famoso per una serie di motivi, primo fra tutti per la zona di produzione in alpeggio, esattamente in Malga di Porta Manazzo, posizionata a quasi 2000 mt. di altitudine. È infatti fra i 1700 e i 2000 mt. che le vacche che forniscono il latte si nutrono di erbe d'altura dalle caratteristiche peculiari. Poi per la quantità: viene prodotto solo durante l'estate, in circa 200 forme, di cui solo un centinaio (le più perfette) detengono le caratteristiche per diventare "Formaggio d'Allevio". Questo particolare formaggio è diventato un presidio Slow Food (viene conteso fra i migliori ristoranti del mondo), ed è inoltre appena stato oggetto di studio da parte dell'Università di Padova (i dati sono qui pubblicati in anteprima), dove Wimer, figlio del titolare dell' "Azienda Agricola Antonio Rodeghiero", è stato invitato quale relatore eminente (... solo una delle tante occasioni, insieme ad una decina di presenze in TV ed inviti in giro per il mondo, dagli Stati Uniti al Giappone). Ecco i risultati emersi dai laboratori dell'Università: ricerca e salvaguardia della biodiversità e individuazione dei marcatori di autenticità, per consentire una tracciabilità del prodotto, in collegamento col territorio di appartenenza. Poiché la ricerca ha riguardato finora solo un formaggio di 6 mesi, vi sarà un ulteriore studio, finalizzato alle attività enzimatiche dei microrganismi isolati e su campioni a maggior stagionatura.



**THE 'ALLEVO CHEESE',
unique to the Altopiano**

It's famous for a number of reasons, the first being the conditions in which it is produced, in the alpine hut (malga) of Porta Manazzo, which rests at an altitude of nearly 2000 meters. It is at a height of between 1700 and 2000 m that milk cows feed on highland grass and benefit from its particular qualities. Then the quantity; it is produced only in summer, in nearly 200 forms. This cheese has become a cherished slow food (sought after by the best restaurants in the world) and has also featured as the object of a study at Padua University.



!! L'arte è il sangue del cuore umano !!

E. Munch



Progettazione e costruzione di stufe ad accumulo, caminetti,
cucine a legna, impianti combinati con produzione di acqua calda.



CENTRO STUBE ALTOPIANO



ROVERATO & MARTINI

Gioiellieri



ROVERATO & MARTINI

Gioiellieri



Marilena Roverato, Perito gemmologo



Max Martini, Architetto designer

Segni zodiacali, segni del destino: simboli a cui l'uomo si aggrappa per sperare, per avere un aiuto soprannaturale.

Troviamo amuleti in tutte le civiltà e le pietre preziose e semipreziose hanno da sempre un significato legato al segno zodiacale di una persona. Particolarmente l'oro era studiato dagli alchimisti che intendevano fabbricare l'elisir di lunga vita e pozioni medicinali.

Già nella civiltà greca e romana troviamo orecchini e ciondoli a forma di sole e luna, apprezzati per le loro virtù magiche, e cammei con i simboli dello zodiaco.

Il valore del talismano-amuleto deriva da paesi come l'Egitto, la Persia e l'Arabia dove si credeva che le gemme potessero trasmettere all'uomo un'energia naturale.

Gemme e Astrologia

ARIETE - ARIES, the ruby

I nati nel segno dell'Ariete sono impulsivi, istintivi e dinamici.

Il rubino, la pietra che simboleggia il segno, assicura successo nelle controversie e nelle battaglie.



TORO - TAURUS, jasper (a variety of chalcedony)

È il segno della stabilità, della sicurezza e della forza.

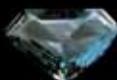
La sua pietra, l'Agata, simboleggia la stabilità della terra e la protezione che da essa deriva per i nati del segno.



GEMELLO - GEMINI, aquamarine

I nati del Gemelli sono esuberanti, vivaci, curiosi, pieni di idee.

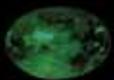
L'Acquamarina favorisce gli scambi e le comunicazioni e aiuta ad incanalare le idee verso nuove aperture e verso la saggezza.



CANCRO - CANCER, the emerald

Per i nati del Cancro l'amore è fondamentale; la loro fantasia in questo campo non ha limiti e diventano facilmente possessivi.

Lo smeraldo simboleggia la forza dell'amore e aiuta a perfezionare questo sentimento rendendolo più puro e luminoso.



LEONE - LEO, topaz

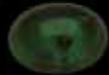
Il segno del Leone è la casa del sole e ben rappresenta la regalità, l'autorità e la potenza.

Il Topazio irradia i nati di una calda luce benefica valorizzando al meglio le caratteristiche del segno.



BILANCIA - LIBRA, jade

La Bilancia è il segno della bellezza e dell'equilibrio. La Giada irradia l'energia dell'amore e dona serenità.



SAGITTARIO - SAGITTARIUS, turquoise

I nati nel Sagittario sono proiettati sempre verso nuovi orizzonti. Sono espansivi e giovali. La Turchese li protegge e conferisce benevolenza alle loro parole.



ACQUARIO - AQUARIUS, sapphire

È il segno degli alti ideali e del senso della libertà.

Lo Zaffiro è la pietra che infonde e fiducia e consente di realizzare obiettivi superiori.



VERGINE - VIRGO, amber

È un segno mentale molto spesso mosso dalla critica e dal dubbio. L'Ambr, con la sua leggerezza e la sua radiazione calda rassicura i nativi del segno ed influisce beneficamente nelle professioni e nei rapporti di lavoro.



SCORPIONE - SCORPIO, amethyst

Lo Scorpione è il segno dell'integrità e della passionalità. L'Ametista influisce sui nativi favorendo il controllo dei sensi e sviluppando l'autodisciplina.



CAPRICORNO - CAPRICORN, chrysolite

Le caratteristiche del Capricorno sono il potere di concentrazione, l'inflessibilità e la rigidità.

Di solito, con l'energia luminosa e calda del suo colore verde, accende il cuore dei nativi aprendoli verso l'amore.



PESCI - PISCES, quartz

I nati nei Pesci sono sognatori. Dotati di grande immaginazione e aspirazioni romantiche.

Il Quarzo, con le sue luminose vibrazioni cristalline, dona fede ed equilibrio.



Il modo migliore per dire "Ti amo"

Nella piazza principale di Asiago si trova la Gioielleria Roverato e Martini, prezioso negozio che propone, dal 1988, una produzione di gioielli esclusivi. L'architetto-designer Max Martini ti accompagna nell'ideazione, progettazione e realizzazione dei monili creati su misura per le tue esigenze e fantasie, mentre il perito gemmologo Marilena Roverato ti offre una consulenza sulle caratteristiche delle preziose gemme che indosserai a ricordo delle più significative ed emozionanti ricorrenze della tua vita.

La passione per il gioiello e l'amore per l'Altopiano sono stati motivo del loro incontro e della loro unione. Vicentino lui e padovana lei, hanno individuato in Asiago la possibilità di proporre la loro professionalità ad una clientela proveniente da tutta Italia. Entrando in negozio è immediata l'atmosfera informale e vacanziera e il desiderio di farsi realizzare un gioiello su misura diventa concreta realtà. Il negozio è aperto tutti i fine settimana dell'anno, compresi i giorni festivi, dal 1 luglio al 30 agosto e dal 23 dicembre al 7 gennaio.

CALENDARIO MANIFESTAZIONI ASIAGO INVERNO 2007-2008

Dicembre

Sabato 1	Ore 21.00 Sala Consiliare Municipio di Asiago: "Incontrando... J.S. Bach" conferenza del Prof. Massimo Celegato "Modus interpretandi. Breve storia delle interpretazioni bachiiane" Giardini: Mercatino di Natale Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Serie A Asiago-Ritten	Sabato 22	ore 21.00 Sala Consiliare del Municipio: "Incontrando... J.S. Bach" Concerto per clavicembalo, solista Marco Vincenti Ore 17.00 Museo Le Carceri: inaugurazione della mostra dedicata all'importante artista italiano Mario Schifano Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.30 Centro storico: Jour de Fête Street Band parata itinerante
Domenica 2	Ore 16.00 Centro storico: Sfilata e concerto della Banda Musicale di Tione di Trento Giardini: Mercatino di Natale Ore 17.00 partenza sfilata da Via Cairoli lungo Corso IV novembre ore 17.30 Piazza Il Risorgimento, cerimonia di accensione dell'albero di Natale. La banda musicale di Zambana e i bambini di Asiago accompagneranno su una troika trainata da cavalli la madrina dell'inverno asiagheese Kata Ricciarelli. A seguire cascata di fuochi dalla torre civica, vin brulé e cioccolata per tutti. Giardini: Mercatino di Natale Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Serie A Asiago-Fassa Ore 21.00 Duomo San Matteo: concerto di Natale e dell'Immacolata Concezione con Katia Ricciarelli ed i Tre Tenori Francesco Zingariello, Giordano Lucà, Christian Berriat. L'iniziativa avviene in collaborazione con la Regione Veneto. Ingresso libero. Le offerte saranno devolute al CIAI Centro Italiano Aiuti all'Infanzia.	Domenica 23	Ore 16.00 Centro storico: Sfilata e concerto della Banda Musicale di Cavendine Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.30 centro storico: Babbo Natale per tutti i bambini Giardini: Mercatino di Natale Ore 10.00-12.00, 16.00-18.00 centro storico: Babbo Natale per tutti i bambini Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.00: Centro storico "Musica dal mondo" dall'Austria i Berggäbunden
Venerdì 7	Ore 21.00 Duomo San Matteo: concerto di Natale e dell'Immacolata Concezione con Katia Ricciarelli ed i Tre Tenori Francesco Zingariello, Giordano Lucà, Christian Berriat. L'iniziativa avviene in collaborazione con la Regione Veneto. Ingresso libero. Le offerte saranno devolute al CIAI Centro Italiano Aiuti all'Infanzia.	Lunedì 24	Ore 16.00 Centro storico: Sfilata e concerto della Banda Musicale di Cavendine Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.30 centro storico: Babbo Natale per tutti i bambini Giardini: Mercatino di Natale Ore 10.00-12.00, 16.00-18.00 centro storico: Babbo Natale per tutti i bambini Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.00: Centro storico "Musica dal mondo" dall'Austria i Berggäbunden
Sabato 8	Ore 21.00 Duomo San Matteo: concerto di Natale e dell'Immacolata Concezione con Katia Ricciarelli ed i Tre Tenori Francesco Zingariello, Giordano Lucà, Christian Berriat. L'iniziativa avviene in collaborazione con la Regione Veneto. Ingresso libero. Le offerte saranno devolute al CIAI Centro Italiano Aiuti all'Infanzia.	Martedì 25	Ore 16.00-18.00: Centro storico "Musica dal mondo" dall'Austria i Berggäbunden
Domenica 9	Ore 18.00 centro storico: concerto con il Coro Asiago Giardini: Mercatino di Natale	Mercoledì 26	Ore 20.45 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Serie A Asiago-Valpusteria Ore 21.00 Duomo San Matteo: serata di canti natalizi con il coro "La Rondine" di Enego Giardini: Mercatino di Natale Ore 17.00 Sala Consiliare Municipio di Asiago: presentazione del volume dello storico Leonardo Malatesta "Il dramma del Forte Verena" in collaborazione con l'Associazione Nazionale del Fante sez. Altopiano 7 Comuni
Sabato 15	Pomeriggio: Babbo Natale incontrerà i bambini nella sua casetta Giardini: Mercatino di Natale	Giovedì 27	Ore 21.00 Duomo San Matteo: serata di canti natalizi con il coro "La Rondine" di Enego Giardini: Mercatino di Natale Ore 17.00 Sala Consiliare Municipio di Asiago: presentazione del volume dello storico Leonardo Malatesta "Il dramma del Forte Verena" in collaborazione con l'Associazione Nazionale del Fante sez. Altopiano 7 Comuni
Domenica 16	Ore 16.00 Centro storico: Sfilata e concerto della Banda di Casteltesino - Trento Giardini: Mercatino di Natale Sasso di Asiago: apertura Presepe di Ghiaccio	Venerdì 28	Ore 16.00 Centro storico: sfilata e concerto della banda di Fiera di Primiero Giardini: Mercatino di Natale Sasso di Asiago: dalle ore 17.30 fiaccolata con le ciaspole, serata con il Bifolc Christmas Band e spettacolo pirotecnico Ore 21.00 Duomo San Matteo: "Incontrando... J.S. Bach" concerto per coro ed orchestra dell'"Orchestra Musicum" diretti da Riccardo Favero. Esecuzione delle cantate di Bach "Dolce conforto il mio Gesù viene", "Dio sia lodato! Un anno si conclude"
Giovedì 20	Giardini: Mercatino di Natale Sasso di Asiago: apertura Presepe di Ghiaccio	Sabato 29	Ore 16.00 Centro storico: sfilata e concerto della banda di Fiera di Primiero Giardini: Mercatino di Natale Sasso di Asiago: dalle ore 17.30 fiaccolata con le ciaspole, serata con il Bifolc Christmas Band e spettacolo pirotecnico Ore 21.00 Duomo San Matteo: "Incontrando... J.S. Bach" concerto per coro ed orchestra dell'"Orchestra Musicum" diretti da Riccardo Favero. Esecuzione delle cantate di Bach "Dolce conforto il mio Gesù viene", "Dio sia lodato! Un anno si conclude"
		Domenica 30	Giardini: Mercatino di Natale Palaghiaccio: Festa di Capodanno. Prevendita biglietti c/o Ufficio del Turismo
		Lunedì 31	Giardini: Mercatino di Natale

Gennaio 2008

Martedì 1 Mercoledì 2	Giardini: Mercatino di Natale Ore 21.00 Chiesa San Rocco: "Incontrando... J.S. Bach" Ensemble "Gambe di Legno" concerto per violini, contrabbasso, viole da gamba ed organo. "Resonet in laudibus" Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.00 centro storico: Sextet Quartet Jazz Band Ore 21.00 Aula Musica scuole elementari: serata con proiezione di diapositive con Antonio Cantele: "Prevenire e combattere le malattie invernali con le erbe e i rimedi naturali"	Domenica 6	Ore 10.00-12.00 16.00-18.00 Centro Storico: arrivano le Befane per tutti i bambini Giardini: chiusura Mercatino di Natale Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Serie A Asiago-Pontebba Ore 14.00 Golf Arena: gara provinciale fondo "Lattebusche" Ore 21.00 Duomo San Matteo: "Incontrando... J.S. Bach" concerto per organo con Simone Cheller Ore 22.00 Aeroporto Romeo Sartori: "Asiago Focchetti di Luce": 2ª edizione concorso piromusicale
		Martedì 8	
		Sabato 12	
		01-02-03/02	
Giovedì 3	Ore 21.00 Sala Consiliare del Municipio: conferenza del Prof. Celegato "Incontrando... J.S. Bach" "Da Bach a... Bach. L'attualità di J.S. Bach nella musica contemporanea" Ore 14.00 Loc. Kaperlaba: Coppa "Città di Asiago" gara di slalom gigante riservata ai bambini sotto i 12 anni. Informazioni c/o Scuola SCI Asiago Giardini: Mercatino di Natale Ore 20.45 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Serie A Asiago-Bolzano Ore 21.00 Aula Musica scuole elementari: serata con proiezione di diapositive e degustazione con Antonio Cantele: "Soddisfare il palato e migliorare la salute con i frutti dimenticati" Golf Arena: TOUR DE SKI gara di Coppa del Mondo Ski Nordico Fondo Ore 18.00 Sala Consiliare Municipio di Asiago: consegna del Premio Turismo 2007 Giardini: Mercatino di Natale Ore 16.00-18.00 centro storico: Typol Band, animazione comico-musicale stile Oktoberfest Ore 20.00 serata gastronomica con Antonio Cantele con i prodotti stagionali di nicchia del nostro territorio presso il Ristorante Casa Rossa (prenotazione obbligatoria 0424-462017) Ore 16.00-18.00 Centro Storico: arrivano le Befane per tutti i bambini Ore 17.00-18.00 Piazza Il Risorgimento: canti natalizi con la Schola Cantorum San Matteo Giardini: Mercatino di Natale Ore 21.00 Duomo San Matteo: "Incontrando... J.S. Bach" concerto per l'Epifania ed il Nuovo Anno. Coro ed orchestra dell'"Ensemble Punto It" diretti da Giovanni Petterlini Ore 21.00 Loc. Kaperlaba: fiaccolata dei maestri di sci, spettacolo pirotecnico e fuoco alla "Vecia"		
		Venerdì 4	
		Sabato 5	
			Dopo il grande successo della prima edizione, agli inizi di febbraio è in programma la 2ª edizione del Concorso internazionale piromusicale della Città di Asiago. Nel corso di tre serate si succederanno 3 spettacoli di livello internazionale con associazione di fuochi d'artificio e musica: un cambio in grado di dare all'evento connotati di novità ed eccezionalità. Attraverso colori, suoni ed effetti pirotecnici il pubblico verrà trasportato in una dimensione irreali e fiabesca, accresciuta dai riflessi dei fuochi artificiali sul manto nevoso. La neve infatti funge da specchio moltiplicatore per la miriade di stelle pirotecniche e permette di dilatare la spettacolarità di ogni singola esibizione. Le note musicali diffuse dall'amplificazione saranno accompagnate unicamente dai colpi degli artifici pirotecnici, con effetti coreografici di grande impatto visivo ed emozionale. Lo spettacolo verrà allestito intorno all'area dell'aeroporto R. Sartori, che costituisce un anfiteatro naturale particolarmente suggestivo. Sono previsti momenti di intrattenimento e di accoglienza precedenti all'esibizione delle tre diverse nazioni in gara: Italia, Francia e Russia.
			Museo Le Carceri: mostra dedicata all'importante artista italiano Mario Schifano. Tutti i giorni dal 22/12/07 al 06/01/08. Sabato e Domenica nei mesi di gennaio e febbraio. Orario 10.30-12.00 17.00-20.00
			Sasso di Asiago: da dicembre a febbraio tutti i sabato mattina escursioni con le ciaspole. Prenotazioni al numero 338-2940665
			Stadio del ghiaccio: orari di apertura al pubblico tutti i giorno dal 22/12/07 al 06/01/08 10.00-12.00 14.30-18.00 21.00-23.00 * * turno sospeso in caso di partite di hockey
			Il programma potrà subire delle variazioni Info e prenotazioni: Ufficio del Turismo del Comune di Asiago Tel: 0424 464081



INTENSA KATIA

www.labo.it

Opbite ad Asiago la cantante lirica per un concerto di beneficenza in Cattedrale

"Pronto, è la signora Ricciarelli?". Apparentemente può sembrare una semplice domanda, ma quando ti rendi conto che all'altro capo del filo c'è una star internazionale, non è cosa da tutti i giorni. Una donna eclettica e sicura di sé, che ha cantato nei più famosi teatri lirici del mondo, Katia Ricciarelli ha una personalità affascinante: è cantante, è direttore artistico, è attrice... È conosciuta come il "soprano verdiano" per il particolare colore della sua voce.

La cantante lirica sarà protagonista sabato 8 dicembre dell'annuale accensione dell'albero di Natale nella piazza principale di Asiago, nel pomeriggio, e poi a partire dalle ore 20 si esibirà per il concerto di beneficenza nella suggestiva cornice della Cattedrale cittadina. Note di solidarietà con il patrocinio del Comune di Asiago e della Regione Veneto, per una serata ad ingresso libero, il cui ricavato andrà a favore del CIAI (Centro Italiano Aiuti all'Infanzia).

Un viaggio nel tempo attraverso la musica natalizia che parte da Arcangelo Corelli, con il famoso Concerto Grosso per la notte di Natale, per toccare poi motivi più moderni, eseguiti con la partecipazione dei tenori Francesco Zingarillo, Giordano Lucà, Christian Berriat e dei Solisti di Puglia e Basilicata.

Una serata all'insegna della solidarietà. Signora Ricciarelli cosa ne pensa di questo concerto?

Quando l'assessore Rigoni mi ha chiesto di esibirmi nel Duomo di Asiago, non ho avuto nessun dubbio a dare la mia adesione. Impegnarsi a favore di chi ha più bisogno, soprattutto quando si parla di bambini e della difesa dei loro diritti, è uno stimolo in più anche per noi e sono molto contenta di essere stata chiamata per questa occasione così speciale.

Che rapporto ha con la montagna, in particolare con l'Altopiano?

Non ricordo di essere mai stata ad Asiago, non la conosco; ma questa sarà certamente l'occasione giusta per conoscerne l'Altopiano e le sue bellezze... Per molti anni ho trascorso le mie vacanze al mare, ma ora sto acquistando un nuovo interesse anche per la montagna. Tutto questo mi affascina: mi piace scoprire nuovi paesaggi e visitare città e luoghi sempre diversi.

E i suoi progetti futuri? Può darci qualche anticipazione?

Posso solo dire che effettivamente ci sono alcuni importanti progetti in fase di definizione, ma ad oggi non posso anticipare nulla. Ultimamente ho scelto di fare anche l'attrice, e la mia partecipazione al film di Pupi Avati (*La seconda notte di nozze*, ndr) è stata un'esperienza diversa ed entusiasmante.

E per l'anno prossimo ci sarà la fiction: sarò uno dei personaggi della serie televisiva "Carabinieri". Mi vedrete presto su Canale 5.

Un'ultima curiosità: la Ricciarelli e Freddie Mercury, perché questo connubio musicale?

Una bella sfida che ho accettato con non poca paura e tanta umiltà... A Roma ad ottobre mi sono esibita con sette brani tratti da *Barcelona*, l'opera rock scritta nel 1988 da Freddie Mercury dei Queen e interpretata dalla soprano Montserrat Caballé.

Un lavoro artistico straordinario, ma di difficoltà elevatissima. Devo dire però che il risultato è stato molto suggestivo ed emozionante... È un modo originale per fare spettacolo e che vede insieme la solennità della lirica e la potenza impareggiabile del rock. Un'opportunità anche per avvicinare sempre di più i giovani allo straordinario mondo della musica.

INTENSE KATIA

Asiago welcomes the lyric singer for a charity concert in the Cathedral

She is a confident, eclectic woman who has sung in some of the most famous opera houses in the world. Katia Ricciarelli has an appealing personality: she is a singer, artistic director, and actress.

In the afternoon on Saturday, 8th December, the lyric singer will attend the annual lighting of the Christmas tree in Asiago's main square and will then - at 8 o'clock - perform in the charity concert due to take place in the city's striking Cathedral. The notes sung will be those of solidarity, with the patronage of the Municipality of Asiago and Veneto Region, for a night without entry fees, the proceeds of which will go to the CIAI (Italian Centre for Children's Aid).

A night to harbor solidarity. Ms Ricciarelli, what are your thoughts on this concert?

"When councillor Rigoni asked me to perform in the Duomo of Asiago, I didn't hesitate to agree. Working for the benefit of those who are most needy motivates us, particularly when talking about children and the protection of their rights. I'm very happy to have been called on for this very special occasion."

[...]

"I don't remember ever having been to Asiago, but this will certainly be the perfect occasion for me to discover the Altopiano and its beauties..."

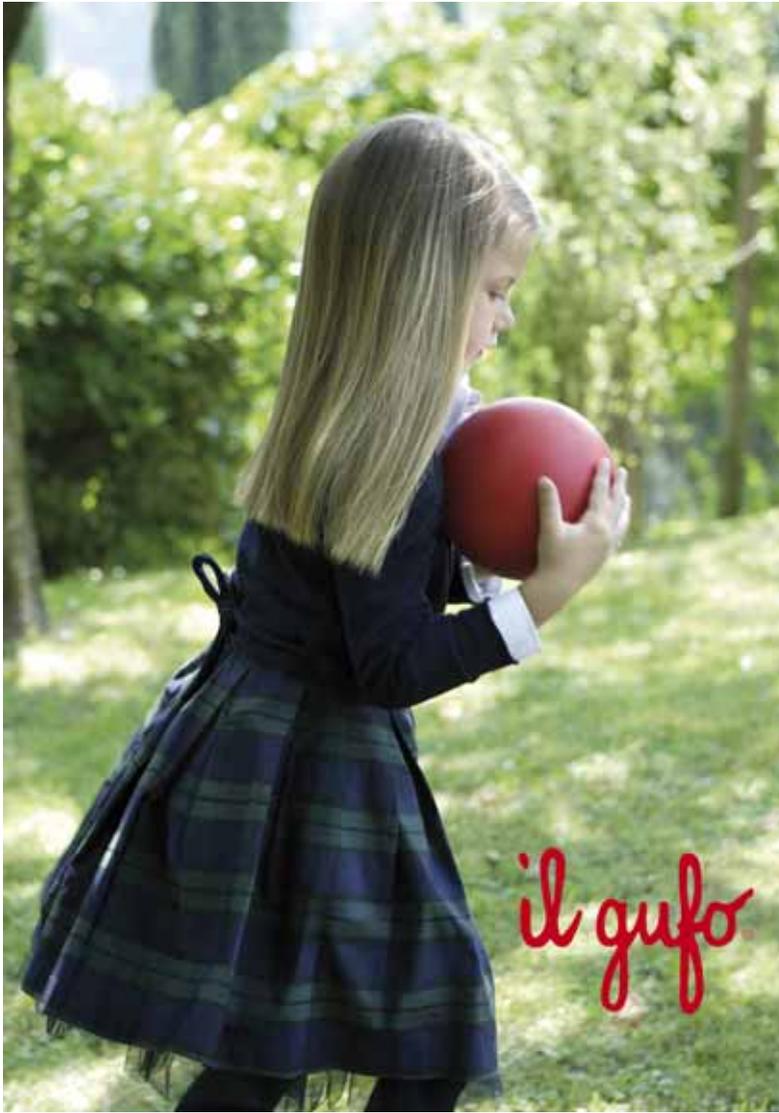
PROGRAMMA DEL CONCERTO

- A. Corelli - Pastorale - dal concerto Grosso per la notte di Natale
- A. Couperin - In notte placida
- Tradizionale - Oh Tannenbaum
- S.A. Maria de Liguori - Quanno nascette Ninno
- Ave Mater
- Tradizionale - Ferraronno i celli
- Tradizionale - Adeste Fideles
- J. Brahms - Wiegenlied
- J. Adams - Cantique de Noel
- S.A. Maria de Liguori - Tu scendi dalle stelle
- F. Gruber - Silent night
- Tradizionale - Nobody Knows
- J. Lennon - So this is Christmas
- J. Berlin - White Christmas



DoVE le parole finiscono,
inizia la musica

H. Heine



il gufo

Acchiappa **ViP**

Mitiche sport / 16 giugno

La stagione estiva prende avvio con una classica del mondo dei motori: anche quest'anno è tornata ad Asiago la carovana delle "Mitiche Sport", manifestazione riservata ad auto storiche che partendo da Bassano del Grappa attraversano alcune delle località più suggestive della provincia: una gara di regolarità dove quel che conta è la passione per un certo modo di guidare e di concepire le vetture sportive. Un fascino che ha sedotto anche personaggi come l'onorevole Margherita Boniver. Via il 4 novembre offre un colpo d'occhio incredibile con 110 auto parcheggiate, in rappresentanza di 52 diverse marche automobilistiche ed equipaggi provenienti da 12 Paesi.



Notte di Note / 4 agosto

La notte di Asiago si scalda ai passi infuocati del Flamenco Lunares, una delle compagnie più importanti d'Europa per come sa interpretare il tradizionale ballo spagnolo.

Mentre sul palco di Piazza Il Risorgimento impazzano i colori e i ritmi iberici e nel resto delle strade di Asiago si esibiscono giocolieri, mangiafuoco e altri artisti di strada, nella vicina Piazza del Duomo un foltilissimo pubblico di giovani e giovanissimi (ma non solo) è già assieppato da ore, in attesa dei suoi idoli: i Gemelli Diversi, una delle più importanti hip-hop band italiane. È l'evento che dà il via all'estate asiagheese.



Alex Britti / 16 agosto

Dopo ferragosto il grande chitarrista Alex Britti conclude la tradizionale Festa del Prunno. Britti diventa subito uno di famiglia ad Asiago, grazie a un incontro in municipio con una sessantina di giovani del luogo. Sono i componenti delle numerose band dell'Altopiano, che hanno molte domande da rivolgere al bluesman romano. La parola passa poi alle corde vocali di Britti e a quelle della sua chitarra. E sono applausi, ovviamente.



I Nomadi in concerto / 6 agosto

Non passano neppure due giorni che già è tempo di ritrovarsi in Piazza del Duomo. Dal rap dei Gemelli Diversi si passa al più "nostrano" repertorio dei Nomadi, gruppo evergreen della musica italiana. L'impegno asiagheese dei Nomadi incomincia già al pomeriggio, con una partita di calcio per beneficenza. Anche il concerto è per beneficenza, a favore della Città della Speranza e della Fondazione Mons. Camillo Faresin.

Via alle canzoni con un lungo concerto fino a mezzanotte. Assieme ai Nomadi canta tutta la piazza, come sempre succede da decenni in ogni piazza d'Italia.



Iva Zanicchi – 28 agosto

Spetta a lei, l'intramontabile Zingaro, abbassare il sipario sull'estate asiaghesa. Nonostante la persistente minaccia di pioggia il concerto si fa, alla presenza di fan arrivati perfino da Alessandria. Sul palco con lei sale ad un certo punto Italo Ianni, una vecchia conoscenza della musica italiana di qualche decennio fa: suoi i testi di "Io amo" (Fausto Leali, Sanremo '87) e "Ciao cara, come stai?" cantata dalla Zanicchi. Insieme, per il gran finale d'agosto.



La Notte Nera – 25 agosto

In tutta Italia si fanno le "notte bianche".

Solo ad Asiago c'è la Notte Nera.

Le luci della città si spengono, si accendono le candele, all'interno dei bar e dei negozi – aperti fino a tarda ora – l'illuminazione si fa più tenue e soffusa, come se si fosse tornati indietro nel tempo. La folla che si è riversata in strada insegue i trampolieri che percorrono in lungo e in largo le vie del paese. Gli astronomi della sede asiaghesa dell'INAF - Osservatorio Astronomico di Padova danno lezioni sul cielo in piazza con l'aiuto di un maxischermo, e dalla parete della torre del municipio si calano due ballerine di danza verticale, che appese a una fune si esibiscono in acrobazie mozzafiato sospese nell'aria.



Aspettando Katia – Natale

Un ricordo delle madrine degli scorsi anni che hanno voluto festeggiare con la città di Asiago l'inizio della stagione dell'Avvento. Nel 2005 Elenora Casalegno e nel 2006 Natasha Stefanenko.



Anna Boutique Asiago

Via Mosciag (ang. P.ta degli Alpini Asiago) tel. 0424460100

PEGORER*

MARIA DI RIPABIANCA

angelo maratti

MAZZI

roberto cavalli

MDSCHINO

Cristiano Fattore

Les Copains

MARESTER

GAETANONAVARRA

RS ROBERTA SCARPA

BURBERRY

ESCADA

Giorgio Armani

Stefano Pileri

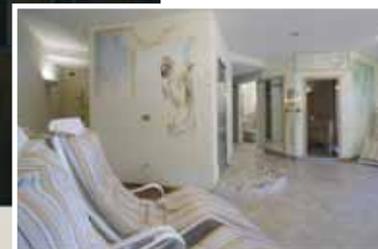
Lo storico *Europa*
è diventato un
albergo
mitteleuropeo!



Albergo Europa 36012 Asiago
Corso IV Novembre, 65/67
Telefono : 0424 462659
FAX : 0424 460796
e-mail : info@hoteleuroparesidence.it



Grazie alla sapiente opera di restauro che la proprietà ha effettuato nel corso degli ultimi anni, la struttura ha ottenuto da poco, la sua quarta stella! Non è solo per lo stile, che ricorda un locale viennese di Grinzing, così curato di tendaggi e tappezzeria e pieno di pezzi tirolesi autentici, ma anche per i servizi che offre, degni della clientela più selezionata ed internazionale. American bar, taverna, salotti, bar e sala da pranzo al piano superiore, camere e suites superaccessoriate e la splendida area relax al secondo piano, con sauna, bagno turco, doccia nebulizzata fredda, decorata con marmi, mosaici ed affreschi.



Listino prezzi al giorno per camera trattamento B&B
dal 01/11/2007 al 02/03/2008

Periodo	Camera standard mq.25/28	Junior suites Camera due o tre letti
Bassa stagione		
Dal 01/10 al 21/12/2007	Uso Singola € 75,00	€ 136,00
Dal 07/01 al 02/02/2008	Doppia € 116,00	3 letti € 166,00
Media stagione		
Dal 03/02 al 02/03/2008	Singola € 90,00	€ 156,00
	Doppia € 136,00	3 letti € 186,00
Alta stagione		
Dal 22/12/07 al 06/01/2008	€ 164,00	€ 184,00 3 letti € 216,00
Mezza pensione con menù alla carta, a persona (min. 3 giorni)		
	€ 30,00	
Mezza pensione per bambino fino a anni 10 in letto aggiunto		
	€ 26,00	
Culla per bambini fino ad anni uno		
	Gratuita	
Culla per bambini fino ad anni due		
	€ 10,00	



Al nuovo Chef di origine scledense,
Renato De Pretto e alla sua
cucina, dedicheremo uno spazio
prossimamente, per ora... fatevi
tentare dalla curiosità e dalla gola!

Tato e Tata

Complementi d'arredo



Asiago - Corso 4 novembre, 19 - tel. 0424.64699

Gallio - Piazza Italia, 10 tel./Fax 0424.445069

De Vidal
anni dal 1963

Corso 4 novembre 19
Asiago

Tel 0424 463815
Fax 0424 465427
otticoper@proxad.it

Dior TOM FORD



D&G

alain mikli.



Pessol

BVLGARI GUCCI CHANEL PRADA TAGHeuer Ray-Ban

Contatti

Aim Gruppo

contrà Pedemuro S. Biagio 72, Vicenza
www.aimvicenza.it

Albergo Europa

corso IV novembre 65, Asiago (Vi)
0424/462659
www.hoteleuroparesidence.it

Alpina Immobiliare

piazza Il Risorgimento 3, Asiago (Vi)
0424/462300
www.alpinaimmobiliare.it

Asiago Immobiliare

piazza Il Risorgimento 15, Asiago (Vi)
0424/462747
www.asiagoinmobiliare.com

ArtPala

corso Fogazzaro 16, Vicenza
0444/322288
www.artpala.com

Axo Sport

via 4 Novembre 21, Asiago (Vi)
0424/460801
www.axosport.com

Azienda Agricola

Antonio Rodeghiero
Malga Porte Manazzo,
località Val Formica,
via Berga 126, Asiago (Vi)
0424/462591

Berti Auto

viale Vicenza 73, Bassano del Grappa (VI)
0424 500134
www.bertiauto.com

Boutique Anna

via Mosciagh 7, Asiago (Vi)
0424/460100

Caminetti Montegrappa

Condotta Denis
via Motton 84, Bassano del Grappa (VI)
0424/36009
www.caminettimontegrappa.it

Campagnolo E.Lli

via Merlo 2, Romano d'Ezzelino (VI)
0424/5154011
www.campagnolo.it

Casearia Monti Trentini

Zona Industriale 1, Grigno (Tn)
0461/765339
www.montitrentini.com

Centro Fondo Gallio

loc. Campomulo, Gallio (Vi)
0424/445115
www.centrofondogallio.com

Centro Stube Altopiano

via Trento Trieste 15, Asiago (Vi)
0424/63581
www.centrostube.it

Centro Vendita Prandina

via Lago di Lugano 10, Schio (Vi)
0445/575420
www.prandina.com

Comprensorio scistico del Verena

Albergo Rifugio Verenetta
0424/66061

Consorzio dei Caseifici

dell'Altopiano di Asiago Scarl
via Baracca 14, Asiago (Vi)
0424/64844

Fergia Autòè

via del Commercio, 48
(zona fiera) Vicenza
0444/390390
www.fergia.it

Freya Living

piazza D'Annunzio 6, Asolo (Tv)
0423/529411

Girardi Viaggi

via Rendola 14, Asiago (Vi)
0424/462256
www.girardiviaggi.it

Il Gufo

viale Galilei 3/A, Asolo (Tv)
0423/951300
www.ilgufo.it

Key World

via Divisione Folgore 9/c, Vicenza
0444/291532
www.keyworld.it

Immobiliare Stella

via Fondi 4/B, Treschè Conca (Vi)
0424/453279
www.stellaimmobiliaregroup.com

Insieme Contemporary Art Gallery

via Scajaro 26, Asiago (Vi)
0424/460222
www.insiemearth.com

Itersan

via Meucci 62, Arcugnano (Vi)
0444/288673
www.itersan.it

La Lepre Bianca

via Camona 46, Gallio (Vi)
0424/445666
www.laleprebianca.it

La Rose Noir

via Scajaro 31, Asiago (Vi)
0424/463131

Linta Park Hotel

via Linta 6, Asiago (Vi)
0424/462753
www.lintaparkhotel.com

New Domus Natura

via Verdi 1/f, Asiago (Vi)
0424/462217

Ottica De Vidal

corso IV Novembre 46, Asiago (Vi)
0424/463815

Padauto

via del Santo, Limena (Pd)
049/8843293
www.padauto.it

Roverato Martini

piazza Il Risorgimento 31, Asiago (Vi)
0424/462381

Studio P di Paola Meneguzzo

piazza Alpini 16, Asiago (Vi)
0424/462094

Tato e Tata

piazza Italia 10, Gallio (Vi)
piazza IV Novembre 19, Asiago (Vi)
0424/445069

Ufficio Informazioni turistiche Comune di Asiago

Piazza Risorgimento 56, Asiago (Vi)
0424/464081
www.asiago.to

Key World

Internet al naturale

Registrazioni DOMINI - Servizi WEB
Hosting & Housing - Adsl & Telefonia

Altopiano 7 Comuni

3.000.000 di contatti annui
oltre 2.000 utenti registrati
da 10 anni il primo portale
dell'Altopiano di Asiago

Key World - via Divisione Folgore, 9/c - 36100 Vicenza - Tel. 0444 291532 - www.keyworld.it

Informazione
Cultura
Avvenimenti
Manifestazioni
Curiosità
Prenotazioni on-line
Hotel
Bed&Breakfast
Appartamenti
Campeggi
Ristoranti

DAL CONCORSO FOTOGRAFICO LANCIATO NEL PORTALE
MERAVIGLIOSI SCATTI E PREZIOSE COLLABORAZIONI
PER UN LIBRO DA NON PERDERE



"I COLORI DELLA TERRA" in libreria a € 20,00

AIM POINT Spazio Clienti Il tuo punto di riferimento

www.aimvicensa.it

AIM POINT Spazio Clienti è una rete di punti di informazione, assistenza, commercializzazione dei servizi AIM Gruppo.

Operativi sul territorio, negli **AIM POINT** è possibile pagare utenze, attivarsi, disdire e modificare i contratti di fornitura domestica, in modo facile e veloce.

Numero Verde
800-886226
www.aimvicensa.it

Sedi

- **Vicenza** via "Gloria 2011", Piazza dei Giganti, 8, da martedì a venerdì 9:00 - 13:00, sabato 10:00 - 12:30
- **Montebelluna Colle Otto (Cinevasca)**, Via Pantheon, 21/B, lunedì, martedì, giovedì e venerdì 9:00 - 13:30
- **Campese Vicentino**, Via Pantheon, 10, mercoledì e venerdì 9:00 - 12:30
- **Roventa Vicentina S.p.A.**, Via dei Mulini, 6, martedì e giovedì 9:30 - 14:30, venerdì 9:00 - 12:00
- **Asolo (in Comune Montebelluna)**, Piazza Duomo, 1, lunedì e mercoledì 9:00 - 13:00
- **Thiene**, Via Lancia di Fiorani, 5, martedì, venerdì e sabato 9:00 - 13:00, mercoledì 10:30 - 13:30, giovedì su appuntamento



aimPOINT
Spazio Clienti

Più vicini a te