

---

# ASIAGO

MAGAZINE

**Dossier**

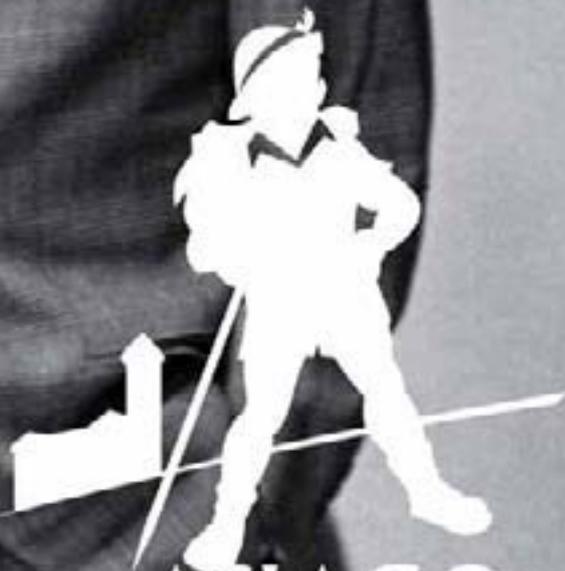
Roberto Costa il fotografo  
innamorado della natura

**Sport**

Il giro delle malghe  
Nordic Walking

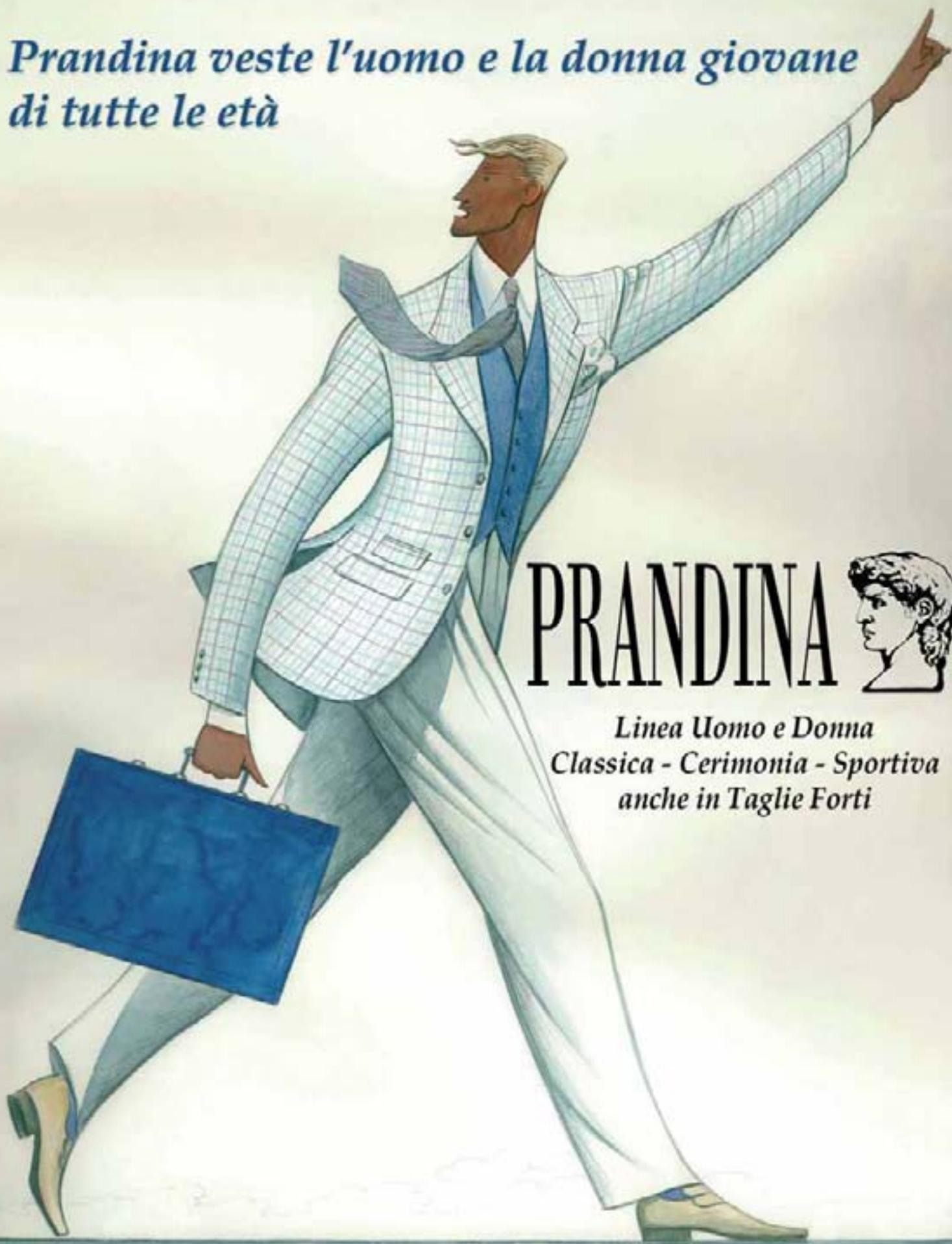
**Eventi**

La notte nera  
Incontri davanti allo schermo



**ASIAGO**  
CELEBRA  
100 ANNI  
DI TURISMO

*Prandina veste l'uomo e la donna giovane  
di tutte le età*



**PRANDINA** 

*Linea Uomo e Donna  
Classica - Cerimonia - Sportiva  
anche in Taglie Forti*

**Via Lago di Lugano Z.I. Schio - Tel. 0445 .575420**  
*dionigi@prandina.it*

» Come vivere? Allora questa domanda ce la dobbiamo porre non soltanto alla fine di un millennio, di un secolo, di un anno, ma tutti i giorni, e tutti i giorni svegliandoci, si dovrebbe dire: oggi che cosa ci aspetta? Allora io considero che si dovrebbero fare le cose bene, perché non c'è maggiore soddisfazione di un lavoro ben fatto.

Mario Rigoni Stern



*After eluding us for longer than expected, summer has finally arrived on the Altopiano.*

*The colours and smells are back, as is Asiago Magazine.*

*Another season packed full of fun, relaxation, culture and pleasurable moments of light-heartedness is beginning.*

*Asiago Magazine will continue to guide you through this new season, offering suggestions on how to truly live your experiences among these enchanted woods, this crispy clean air and these people that know how to charm new arrivals with a subtle but caring hospitality.*

*Asiago Magazine will be with you. For another season.*

*A year ago, this magazine was beginning its adventure on the Altopiano.*

*We had the honour of publishing the portrait of a great man on the first edition's cover – a man who represented a great deal to Asiago, to Italian and international literature and culture: Mario Rigoni Stern.*

*The Sergeant left us a few days before the beginning of summer. But his works, his wise words and his authenticity will remain.*

*We'll be reminded of him by the larches, red firs, finches, antelopes, perfumed wood, cabins, paths and remains of the Great War that these mountains continue to treasure.*

*We salute him, with respect and admiration, borrowing his own words to offer a goodbye from our readers: "where the alpine forest thins and the mountain above becomes bare, this is where the smallest tree grows: the dwarf willow that shields itself from the wind by gripping the soil and steals warmth from the rock that soaks up the sun. Snow covers it for 7 months a year. My season under the snow has been long: in the forest of literature, I am a dwarf willow."*

*Thank you, Mario Rigoni Stern. You'll be in our hearts.*

Dopo essersi fatta attendere più a lungo del solito, finalmente è arrivata l'estate sull'Altopiano.

Tornano i suoi colori, i profumi e torna Asiago Magazine.

Comincia un'altra stagione all'insegna del divertimento, del relax, della cultura e del piacere di vivere nuovi momenti di gioia.

Asiago Magazine continuerà a guidare, passo dopo passo, giorno dopo giorno, questa nuova stagione, cercando spunti, suggerendo idee per vivere intensamente la vostra esperienza tra questi boschi incantati, queste montagne dove l'aria è cristallina, tra questa gente che sa come affascinare chi arriva, con un'ospitalità discreta, ma sempre attenta, sensibile.

Asiago Magazine sarà con voi. Per un'altra stagione.

Un anno fa, questa rivista cominciava la sua avventura sull'Altopiano.

Sulla copertina del primo numero, abbiamo avuto l'onore di pubblicare il ritratto di una persona, di un grande uomo che tanto ha rappresentato per Asiago, per la letteratura e la cultura italiane e internazionali, Mario Rigoni Stern.

Il Sergente ci ha lasciato qualche giorno prima dell'inizio dell'estate. Rimarranno di lui le sue opere, la sua saggezza, la sua autenticità.

Continueranno a ricordarcelo i larici, gli abeti rossi, i fringuelli, i camosci, la legna profumata, le baite, i sentieri, i resti della Grande Guerra. Rimarranno queste montagne.

Lo salutiamo, con rispetto e ammirazione, prendendo a prestito le stesse parole da lui pronunciate in una sorta di congedo dai lettori: "dove la foresta alpina si dirada e la montagna, in alto, diventa nuda, lassù cresce l'albero più piccolo della terra: il salice nano che si difende dal vento aggrappandosi al suolo e ruba il calore alla roccia che il sole illumina. La neve lo copre per sette mesi all'anno. È stata lunga la mia stagione sotto la neve; ecco nella foresta della letteratura sono un salice nano".

Grazie, Mario Rigoni Stern. Ti porteremo nel cuore.

Paola Meneghini  
Direttore Responsabile

# Maryplaid®

Compagni di viaggio



Ad Asiago lo trovi da: Magazzini Dal Sasso Pza Mazzini 1  
Tel. +39 0424 515411 - [www.campagnolo.it](http://www.campagnolo.it)

Bambini vestiti da bambini...



[www.ilgufo.it](http://www.ilgufo.it) Tel. +39 0423 951300

*il gufo*®



Giancarlo Stella e le boutiques Stella di Asiago

# SOMMARIO

Editoriale

8 COVER STORY  
*100 anni indimenticabili*

14 DOSSIER  
*La montagna aiuta la malga, la malga aiuta la montagna*  
*Roberto Costa, il fotografo innamorato della natura*  
*Erbe, salute e cucina*

30 PERSONAGGI  
*Nella tana del lupo*

36 NOTE DI VIAGGIO  
*Immersi nella natura*  
*Nordic Walking: un nuovo sport... vecchio come il mondo*

42 STORIE DI SPORT  
*Walter Costa, campione asiaghese della Mtb*

46 TEMPO LIBERO  
*Il giro delle malghe*  
*Orienteering. Highlands Open 2008*  
*Quando correva la littorina*

53 TENDENZE  
*Il lusso della cura del sé*  
*Gaarten Hotel Benessere*

58 APPUNTAMENTI  
*Incontri davanti allo schermo*  
*La notte che la storia fece ritorno*  
*Aspettando... Fiocchi di luce*

64 ARTE  
*Luce e colore. Viaggio nella pittura di Michele Cascella*

66 CASA & COSE  
*La casa atelier*  
*L'Agenzia "Cima 12"*  
*Sara Progettazione*  
*Energia: ritorno alle origini*

Calendario eventi

92 ASIAGO'S FRIENDS  
*Il maestro Patrizio Rigoni*

## ASIAGO

MAGAZINE



Dossier

Roberto Costa il fotografo innamorato della natura

Sport

Il giro delle malghe Nordic Walking

Eventi

La notte nera Incontri davanti allo schermo

ASIAGO  
CELEBRA  
100 ANNI  
DI TURISMO

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

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

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

Direttore responsabile  
Paola Meneghini

Coordinamento editoriale  
Roberto Rigoni

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

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

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

HANNO COLLABORATO  
Testi: Valentina Bertoldo, Cristiano Carli, Carlo Dal Sasso, Domenico Dal Sasso, Cinzia Di Rosa, Alberto Girardello, Nicola Luna, Paolo Mutterle, Franco Pivotto, Raffaella Saccardi, Luisa Santinello, Giuseppe Santonocito, Beppa Rigoni Scit

Fotografie: Archivio Associazione Erebus Vicenza, Archivio CAI sezione Asiago, Archivio Consorzio Turistico Altopiano 7 Comuni, Archivio IAT Altopiano Asiago, Archivio Key World, Archivio Linta Park Hotel, Antonio Cantele, Centro Stube Asiago, Cristiano Carli, Roberto Costa, Paolo Cottignola, Giovanni De Sandre, Foto Grafica Altopiano, Fotografia Muraro, Moreno Panozzo, Matteo Peruzzi, Beppa Rigoni Scit, Mario Verin

Project & art direction: Simone Lovato

Graphic management: Anna Donadello

Traduzioni: Cecilia Razelli

SI RINGRAZIANO  
Enzo Apolloni, Giorgio Barberis, Alberto Busellato, Bruno Clementi, Mauro Corona, Roberto Costa, Walter Costa, Marco Covolo, Franco Pivotto e la sezione Asiago del CAI, famiglia Rigoni, Moreno Panozzo, famiglia Rodeghiero, Anna Sartori De Storza

Angelo Pala per le riproduzioni delle immagini dei suoi tappeti

Io I.A.T. di Asiago per la gentile concessione della foto di copertina



Segala\_Cucine e Arredamento  
via Summano, 13 Zanè (VI)  
T 445 314032F 0445 314898  
info@segala-arredamenti.com

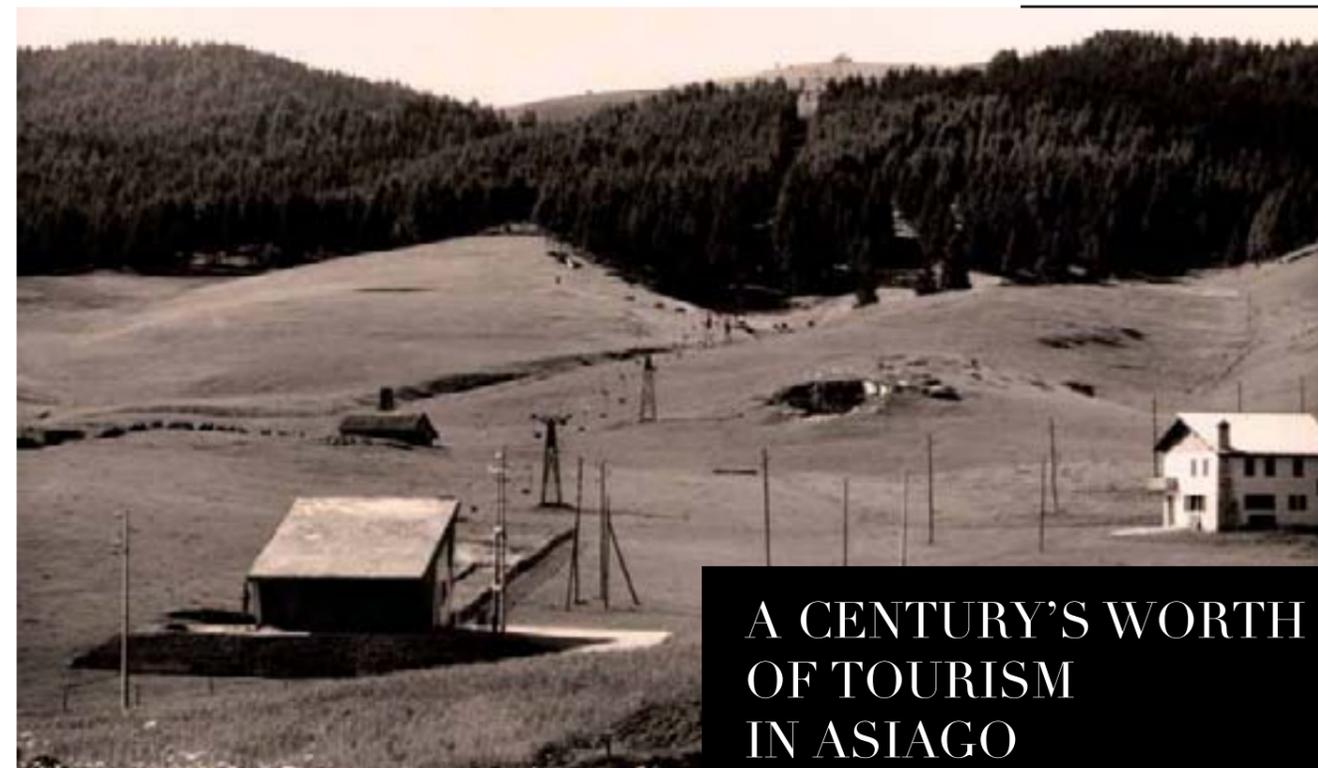
segala  
■■■

Un po' storia, un po' leggenda,  
un secolo di turismo ad Asiago



ASIAGO  
CELEBRA  
100 ANNI  
DI TURISMO

100 anni  
indimenticabili



## A CENTURY'S WORTH OF TOURISM IN ASIAGO

*This year, Asiago will celebrate its 100 years of activity in the tourism industry. A symbolic anniversary, chosen to celebrate the very long tradition of hospitality that has characterized its own history along with the one of the entire Altopiano. A way of reliving the past by tying it to the present, an occasion to ponder and look to the future. The celebrations will take place on two separate occasions, different in terms of time and place, but similar in their purpose: to remember. The first is set for the 23<sup>rd</sup> of August, as part of Asiago's Black Night: at around 11.30pm, guests will be invited to make their way towards lake Lumera, near the city centre, where the event will be celebrated in darkness (as any truly 'black' night dictates), but with music, shows and historical re-enactments. On the 4<sup>th</sup> of October, all eyes will instead look to the Romeo Sartori airport: food and wine stands, entertainment, music and a larger-than-life fireworks display in remembrance of Asiago's history of tourism (at the close of the international Pyrotechnic Art meeting). These 100 years have been long. A lot has changed since the mountains ruled and human life was scarcely visible in their midst. Centuries later, the Great War began and, with it, came destruction, fear and hunger. These were far from short-lived, but slowly, with time, recovery took pace. In the early 1900s, during the time of the "vacca mora" train, the first visitors began to be seen and, despite the horrors of the two world wars, continued to come as Asiago turned a new leaf, determined to start again. The economic boom finally came, and along with it the Millepini – piano bar, dance hall and chalet – the Linta Park Hotel and the Golf Club Asiago, all owing a great deal to the great mind of Nereo Stella. But the Altopiano's fame has also stemmed from its promotion of winter sports, with some of its mountain localities having undoubtedly motored the diffusion of Alpine and Nordic skiing. Today, the Veneto region's 'Snow Plan' aims to enlarge the Altopiano's skiing facilities, from Verena to Val D'Assa, Melette to Valmaron, creating new sky tracks and plants. All this sport and culture – together, not least, with the cheeses, cold cuts and other delicacies that Asiago has to offer – has given these mountains an appeal that is timeless... a cause for celebration indeed.*

*The Tourism Prize 2007 was given to the Golf Club Asiago to celebrate its 40 year history. For 2008, it has been decided to award the prize posthumously to the memory of Anna Rasotto, one of the Altopiano's busiest figures: she dedicated her entire life to the organisation, promotion and launching of numerous initiatives. Anna won't be here to receive her well-deserved prize, but she will surely enjoy the event from above.*

Asiago celebra quest'anno l'anniversario dei cento anni di attività turistica. Un anniversario simbolico, scelto per celebrare la lunghissima tradizione di ospitalità e accoglienza che ha caratterizzato la storia della località stessa e dell'Altopiano. Un modo per rivivere il passato in collegamento al presente, un'occasione per riflettere, che sarà utile per il futuro.

La celebrazione sarà ripartita in due momenti, diversi per luogo, tempo e svolgimento, ma uniti nella volontà di ricordare. Il primo appuntamento è per il 23 agosto, nell'ambito della Notte Nera: verso le 23.30 i partecipanti saranno invitati nella suggestiva scenografia del laghetto Lumera, nei pressi del centro cittadino, dove a luci spente (come d'obbligo in una nottata veramente buia) si festeggerà tra musica, spettacoli e rievocazioni.

Pochi mesi dopo, il 4 ottobre, i riflettori saranno puntati verso l'aeroporto Romeo Sartori: stand gastronomici, animazione, musica e un grandissimo spettacolo pirotecnico a ricordo della storia turistica asiaghese ed a conclusione del meeting internazionale di Arte Pirotecnica.

Proviamo a intraprendere un "viaggio nella memoria", attraverso immagini, ricordi e frammenti storici, guidati in questo da un'importante sicurezza: ripercorrere un secolo di turismo ad Asiago significa rivivere cent'anni di storia, vista la posizione centrale che l'attività ha avuto non solo nell'economia dell'Altopiano, ma anche nella sua tradizione e nei costumi dei suoi abitanti.

Cento anni sono tanti. Pensando agli inizi, salta agli occhi la velocità e la radicalità del cambiamento: agli albori del '900 la vera protagonista era la montagna, aspra, selvaggia e dura, e la presenza umana si limitava a quegli amanti della caccia che, nell'inseguire le tracce della lepre o i percorsi dell'urogallo, erano abbastanza coraggiosi da spingersi all'interno di quei boschi intricati. Testimonianze e descrizioni scarseggiano, in una ricostruzione che ci arriva dai racconti che gli anziani avevano ascoltato in gioventù: solitudine, incanto e purezza della natura, un paesaggio composto da un'enorme distesa verde interrotta da radure e rare, piccole malghe.



Città di Asiago  
Assessorato al Turismo e alla Cultura

## Progetto di brand design dedicato all'anniversario dei 100 anni di turismo ad Asiago.

### Genesi grafica del logo

Per la celebrazione dei 100 anni di turismo è stato scelto come riferimento progettuale il celebre manifesto dedicato alla promozione turistica di Asiago degli anni 50. Un'immagine ancora molto viva nella memoria collettiva degli altoatesini e dei loro ospiti, tanto da essere ancora utilizzata in moltissime occasioni. Nella versione estiva e in quella invernale, il manifesto con i suoi caratteri stilistici d'altri tempi, ricalca perfettamente l'idea di percezione che il logo in progetto dovrà trasmettere: ambiente, memoria e tradizione turistica. Senza trascurare la caratteristica architettura del Municipio e della Torre Civica, i cui profili identificano Asiago e la sua doppia anima di cittadina e di centro del turismo di montagna d'eccellenza.



### Il messaggio, il colore e le percezioni sinestetiche

L'immagine grafica del logo viene associata al messaggio, Asiago celebra 100 anni di turismo.



Un ricordare che è come percorrere un tortuoso sentiero di montagna, incontrando nella memoria l'autenticità della gente, quella povera gente che il compianto Mario Rigoni Stern definisce «compaesani del mondo».

La Grande Guerra, le distruzioni, la paura e la fame: l'Altopiano fu questo per molti anni, come ancora oggi ci ricordano tante testimonianze del paesaggio stesso.

Poi, piano, piano la rinascita. I primi visitatori cominciarono a salire per la villeggiatura. Ospiti nelle case dei notabili locali, costituirono la prima arcaica presenza turistica. Asiago cominciò ad essere un centro di attrazione in cui si concentrava la sparuta presenza di "foresti" che, di tanto in tanto, salivano dalla pianura. Erano i tempi della "Vaca Mora", il treno a cremagliera che dal 1910 arrivò a congiungere la pianura alla montagna, tempi di emigrati e di vita dura, tempi in cui anche trovare da mangiare per tutti era un'impresa.

Le cose andarono avanti così per molti anni. La linea di collegamento ferroviaria, ormai percorsa da un tram elettrico, continuava a trasportare passeggeri, mentre intanto era arrivata la Seconda Guerra Mondiale. Anni bui e difficili per tutto il mondo ma anche anni che, con la fine del conflitto, riaccendevano le speranze di un futuro migliore. E quindi la ricostruzione, la voglia di ricominciare, di voltare pagina.



Adriano Celentano e Vittorio Salvetti, Albano e Romina Power, Patty Pravo



### LA "MAGICA" ASIAGO DEGLI ANNI DEL MIRACOLO ITALIANO

Il simbolo della voglia di rinnovamento e divertimento, nonché della rinascita di Asiago nel dopoguerra, non può che essere il Millepini: piano bar, balera, chalet, i muri di questo edificio potrebbero raccontare storie fantastiche, storie di feste e allegria negli anni del boom economico. Vero simbolo della "dolce vita" asiaghese, il locale deve molto del suo successo alla brillante mente del professor Nereo Stella, che si inventò il "Kaberlaba d'Oro", appuntamento irrinunciabile per i protagonisti della canzone italiana dell'epoca, che richiamò a partire dal 1959 interpreti come Milva, Nilla Pizzi o Tony Renis, e che poi sarebbe diventato il Festivalbar. Pochi anni dopo fu lo stesso Stella a promuovere la nascita del Linta Park Hotel e del Golf Club di Asiago.

Quanti racconti si accavallano nelle menti di chi c'era in quegli anni, ricordi di serate al Linta con Lucio Dalla o Francesco De Gregori, passate a chiacchierare fino a notte fonda e di più, con gli inservienti che al mattino trovavano gli ospiti addormentati nel salone. Il Linta ospitò anche vari ritiri di squadre di serie A negli anni '70 e '80: il Milan di Rivera, la Fiorentina di Antonioni e il Napoli dello scudetto. Per non dire del grande Adriano Celentano che da molti decenni ha una casa proprio qui, dove si rifugia in cerca di riservatezza, anche se non disdegna - ogni tanto - qualche fugace apparizione pubblica.

L'aria particolarmente salubre, la piacevolezza del clima, la bellezza del paesaggio rappresentano il principale motivo di attrazione, un motivo che tutt'oggi rende l'Altopiano una meta prediletta da sportivi e amanti della natura.

### SPORT ALPINI, GARA DI SALTO, "REGNO" DELLO SCI DA FONDO

Ma è anche sugli sport invernali che l'Altopiano ha costruito la sua fama, con alcune località che sono indelebilmente legate alla diffusione della pratica dello sci alpino e nordico. Territorio ideale per queste attività, data l'abbagliante bellezza della natura e la dolcezza dei declivi, Asiago e dintorni hanno sempre basato una grossa fetta dell'offerta sul turismo degli sport montani: basti pensare ai 550 km di piste da fondo che si snodano oggi da un angolo all'altro dei Sette Comuni.

Ancora una volta però dietro ai successi del presente c'è la grande tradizione del passato: come si può infatti non ricordare le famose gare di salto con gli sci che resero Gallio negli '50 la meta di tantissimi appassionati, la magnifica "Valle del Pakstall" detta anche "Valle dei Trampolini", dove si svolse la prima vera gara notturna di salto con gli sci d'Europa, fino all'ultima manifestazione sportiva svoltasi nel 1953, prima del crollo dell'immensa struttura.

Negli anni '70, la bellezza e la vicinanza alle città venete fanno dell'Altopiano una località di seconde case, che con il boom dell'edilizia divengono una parte importante dell'evoluzione paesaggistica. Un'evoluzione che ha fatto da una parte la fortuna di questa terra, portando investimenti e turisti in località altrimenti povere, ma che oggi deve fare i conti con la necessità di salvaguardare il delicato equilibrio ambientale che la regola. Le migliaia di case, appartamenti e condomini costruiti per gli "amanti" della seconda o terza casa al giorno d'oggi cominciano ad avere un effetto controproducente per il futuro, limitando prati, boschi, malghe e pascoli.



ASIAGO  
CELEBRA  
100 ANNI  
DI TURISMO

## TURISMO OGGI, PENSANDO AL DOMANI

Oggi il Piano Neve della Regione Veneto prospetta l'ampliamento delle zone sciistiche dell'Altopiano, dal Verena alla Val D'Assa, dalle Melette a Valmaron, con la creazione di nuove piste per la discesa e relativi impianti. Un impegno che va visto in un'ottica di aggiornamento e diversificazione dell'offerta turistica, con l'obiettivo di adeguarla ai gusti e alle esigenze dei consumatori.

Ciò significa vacanze più corte, ma distribuite in diversi momenti dell'anno. Il trend degli ultimi anni infatti evidenzia che le vere occasioni di rilancio sono i week-end e le vacanze fino ad una settimana, con una particolare attenzione al benessere e alla vacanza sportiva, che traciaspole, mountain bike, escursionismo e altri sport attirano un numero sempre maggiore di gruppi organizzati.

Avvicinarsi ai consumatori significa anche ampliare l'offerta verso tipologie diverse di pubblico, puntando sulla cultura, potenziando le iniziative rivolte al tempo libero e al divertimento. Interessante il dato riguardante lo shopping: già oggi l'offerta dei negozi della località è particolarmente ricca, e crescono i punti vendita di alta qualità, per un turismo che vuole unire vacanza e acquisti.

Altro punto di forza è la varietà di prodotti tipici caratteristici: dal formaggio Asiago alle patate di Rotzo, dai salumi come speck, sopressa, pancetta al sedano di Rubbio, ai numerosi distillati al miele, senza dimenticare le confetture biologiche Rigoni di Asiago, leader in Italia.

Una montagna da vivere tutto l'anno, dotata di un appeal che non scade e non si deteriora nelle diverse stagioni. Insomma, con un passato così, ci sono tutti i motivi per festeggiare.

Anna e Guido Bertolaso



## Il "Premio Turismo" 2007, assegnato al Golf Club Asiago e... quello per il 2008?

Il premio per il Turismo, per la terza sessione consecutiva (dopo quelli assegnati a Paolo Clementi, patron dell'Hotel Linta e a Giovanni Stefani, giornalista Rai) è stato consegnato a gennaio 2008 al Golf Club Asiago per festeggiare i suoi 40 anni di attività, dal sindaco di Asiago, Gios, nelle mani dell'attuale Presidente, Nereo Sartori, anche a nome dei past-Presidents: Nereo Stella, Franco Gemmo, Attilio Maraschin, Egidio Pioppi e Oreste Bosso. Il Presidente Sartori ha così sintetizzato l'ottimo stato di salute del Circolo del Golf: "Il Club conta 732 soci, 6.000 giocatori e 10.000 giocate l'anno. Il giocatore più giovane ha 6 anni, il più anziano, ben 96!"

Per il 2008, l'Amministrazione Comunale di Asiago ha deciso un'assegnazione postuma alla memoria di Anna Rasotto, figura fra le più attive in Altopiano, sotto il profilo della promozione turistica e della capacità di comunicazione esterna. Per trentacinque anni, e anche dopo aver raggiunto la pensione, Anna ha dedicato tutte le sue energie all'organizzazione, alla promozione e all'avvio di iniziative per il nostro territorio, su tutti i fronti e tenendo tutte le fila: dai contatti politici a quelli con altre I.A.T. di aree contigue ad elezione turistica, fino all'impegno profuso nella recente adunata degli Alpini. La sua carriera è partita in modo casuale: leggendo, nel lontano '67, un'offerta di lavoro per l'Azienda Autonoma di soggiorno e turismo del Comune di Asiago affissa ad una vetrina degli storici magazzini Dal Sasso. La sua escalation all'interno della struttura l'ha portata nel tempo a diventare sempre più l'interlocutore privilegiato di amministratori e operatori della area turistica, ruolo in cui ha mostrato la sua grande capacità di mediazione e al contempo la sua fermezza. Anna sapeva sempre come raggiungere i suoi obiettivi, grazie alla dedizione e al dispendio del proprio tempo e delle proprie energie.

I familiari ancora non si rassegnano che un simile vulcano si sia spento e in modo così fulmineo. Era la colonna di questa famiglia, maschiaccio e turbolenta fin da piccola", dicono, e non si stenta a crederlo. Lo era certo anche nel suo ambito professionale: il vuoto che ha lasciato su "alla Stazione", difficilmente sarà colmato... Anna è stata una vera manager, una che proiettata in una grande Azienda milanese, avrebbe potuto a buon merito, esser definita "donna in carriera". Ma anche qui, nel nostro piccolo, intraprendenza e determinazione l'han fatta divenire il punto di riferimento per ogni evento: culturale, sportivo, mondano, cui ha profuso senza sosta le sue energie, fino all'ultimo.

Parlano da soli: i "Mondiali juniores di fondo" dell'87; le due sessioni dei "Giochi della gioventù" a inizi anni '90; le gare di Coppa del Mondo di fondo all'anello del Golf, dal '99, diventati poi tappe del "Tour de Ski"; le iniziative artistiche, musicali e culturali, quali l'aver portato quassù la stella mondiale della danza, Savegnago, o il campione Kasparov, in occasione delle "Universiadi degli scacchi". Ultimo ma non ultimo l'impegno profuso per l'organizzazione dell'adunata degli Alpini. Anna inoltre era presenza fissa alle fiere più importanti del settore nelle maggiori città italiane ed europee. Quindi, nessuno più di lei merita di ricevere questo ambito premio e se anche non lo riceverà nelle sue mani di certo si godrà l'evento da lassù...



Una giovane Anna



*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)

# LA MONTAGNA AIUTA LA MALGA...

# ...LA MALGA AIUTA LA MONTAGNA

“La montagna senza le malghe è muta”. Queste le parole di un vecchio malgaro o malghese (della famiglia Basso, dalla lunga tradizione malghese al Buson - Marcesina), che intendevano niente campanacci, niente muggiti e latrati di cani, nessun richiamo umano: “Hei Toni!” “Ciao Bepi, come vala?”  
... niente di niente. Silenzio assoluto, greve, malinconico.

Sentire e poi vedere gli armenti che rientrano in stalla per la mungitura, è una festa: quando incroci in altura le vacche, serie, compassate, e gonfie di latte, ma dall'aria sana e fiera – quasi consapevoli del ruolo – ognuno prende la sua strada e rispetta le rotte. Le bestie non sono pavide, al massimo ti guardano e proseguono il loro cammino. E pensare che ci sono ragazzini foresti, che non hanno mai visto una mucca da vicino, né una gallina o un maiale! Adesso che le malghe sono accessibili a seguito dello specifico progetto “Malghe aperte”, a tutti è consentito vedere, capire, assaggiare: il malgaro è fiero di mostrare l'antica arte che da millenni si perpetua sui nostri monti e di far provare un “tocchetto” di formaggio fresco.

## DALLE ANTICHE TRADIZIONI AI GIORNI NOSTRI

Già in epoca romana, l'area veneta (pedemontana e montana), era percorsa da greggi transumanti e un'economia fatta di pastorizia, lavorazione del latte, della lana e di agricoltura, dava lavoro ai soldati che avevano ricevuto terre dall'Impero per meriti militari. La montagna vicentina era ideale per l'alpeggio, non solo per la ricchezza del foraggio ma anche per la presenza del sale necessario agli ovini: basti pensare alle saline di Gallio, luogo ove il sale veniva trasportato per esser venduto ai malghesi, dopo esser stato reperito sul litorale veneto. In pianura, il periodo delle coltivazioni impediva alle greggi di pascolare: avrebbero divorato i germogli (ecco perchè la transumanza); mentre, terminati i raccolti, potevano tornarvi senza far danno. Così come la pastorizia era errante, lo era la lavorazione del latte. Il “complesso malga” era provvisorio e composito, strutturato in: casara (Milchkasera o Késera von der Milche – ambiente destinato alla lavorazione del latte e allo stivaggio), abitazione per i pastori (Voerkeséra – dove vi erano i giacigli dei pastori o Bieden), deposito per il carbone (Kolkéséra), per la legna (Holzkéséra), porcile (Sbainstal), aja, Mandern (recinti per il bestiame); bosco e pascolo fornivano rispettivamente i materiali da costruzione e l'alimentazione agli armenti. Il capomandria aveva un suo casarino (Késerkésérle), da cui teneva d'occhio le bestie malate, come accade pure nelle strutture odierne.

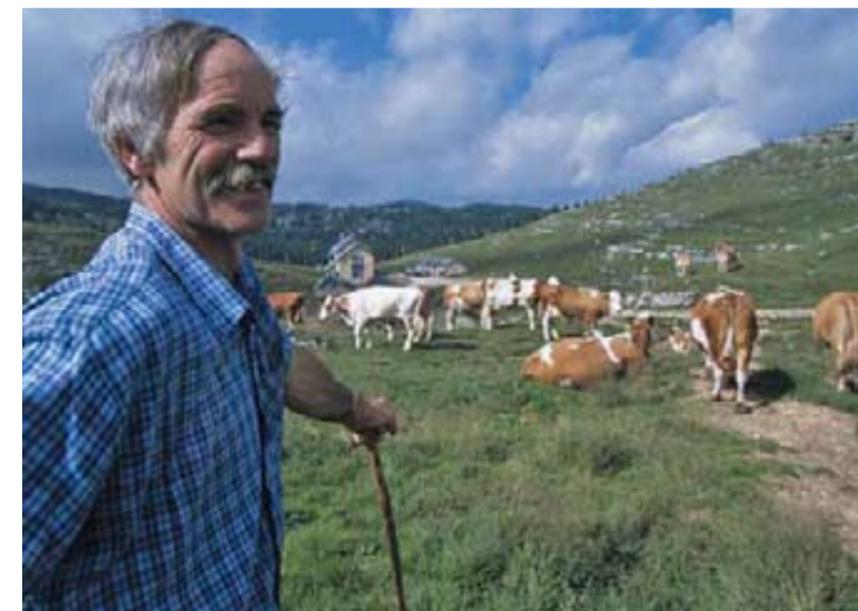
Le costruzioni erano edificate in block-bau: tronchi sovrapposti e incastrati e tetti in scorze (Rinten) paglia o scandole. In molti casi, come per i nomadi delle steppe, la costruzione era un prefabbricato trasportato su carri... prototipo dell'attuale roulotte!

Già nel 1260, in epoca ezzeliniana, si trova la prima documentazione circa l'esistenza di malghe: vi sono citate quelle dei pascoli della piana di Marcesina. Si trattava di 7 casare o caxarie (da cui casio, in latino o kесе, in tedesco, cioè formaggio). Il malgaro dava all'Ezzelino alcune forme, in cambio dello sfruttamento dei pascoli, tipico esempio del pagamento “in natura”. Ciò si perpetuò con le altre casate (Scaligeri e Visconti), con cui l'Altopiano intrattenne rapporti commerciali. Si tratta forse della più antica forma di contratto col prezzo indicizzato e, fatto curioso, tuttora funziona così! (L'asta delle malghe prevede che l'offerta sia espressa in un quantitativo



di latte: poi il tutto viene convertito in moneta, secondo l'andamento del prezzo del latte stesso). Dal '500 si innescò un conflitto di tipo politico/economico sull'equilibrio fra bosco e pascolo – fautori a pari merito della sopravvivenza della popolazione. (Non dimentichiamo che l'Altopiano aveva un proprio porto-franco fluviale a Valstagna, in cui confluivano i tronchi da inviare in pianura e che il pino mugo, ora ritenuto infestante, una volta era usato per fare il carbone e a Venezia esisteva un'area riservata all'Altopiano, la “riva del carbone” – da cui si evince l'importanza del bosco).

Alla metà del '700 si contavano quassù oltre 200.000 capi di ovini, ma a seguito di una vertenza giudiziale, i pastori dell'Altopiano persero il diritto di pascolo gratuito e a poco a poco i bovini andarono a sostituire gli ovini. Rare sono oggi le greggi che si incontrano in altura. In Altopiano vi è la più alta concentrazione di malghe d'Europa: oggi si contano oltre 90 malghe (o Berge o Hutten), delle quali 80 di proprietà collettiva gestite dai Comuni, che affittano a privati e fanno ricadere per gli “usi civici” un vantaggio in servizi e introiti per la popolazione. (In Comune di Asiago, l'incasso dalle malghe è di circa 180.000 euro e, con legname, cave etc., è in toto di 1 milione di euro!).





I contratti di locazione, seguono questa regola matematica:  
 $C = P \times CS - \text{fratto} - F \times D$ .

C (capi di bestiame assegnati per malga) = P (foraggio prodotto nel pascolo di pertinenza) x CS (coefficiente di sfruttamento), fratto F (fabbisogno giornaliero per animale) x D (giorni di monticazione). Da contratto, a carico dei malghesi è la pulitura delle pozze d'alpeggio, la concimazione dei pascoli, la manutenzione degli stabili e delle recinzioni e la pulizia dalle erbe infestanti, come

l'immangiabile Deschampia, che si nota per le sue foglie dure e le dimensioni (circa ½ metro di diametro). Se non lo rispettano, difficilmente verranno riconfermati. E già vale la pena di sottolineare che le malghe d'estate danno lavoro a 300 persone!

Dal 1970 tutte le malghe sono sottoposte a lavori di ristrutturazione, conservazione e sviluppo - abbinando l'agriturismo alla produzione e al commercio di latticini e salumi - con l'obiettivo di favorire l'economia locale, nel pieno rispetto di ambiente e natura.

Allo scopo abbiamo deciso di visitare "Malga di Porta Manazzo" (Comune di Asiago), gestita dalla famiglia Rodeghiero (produttrice del pluripremiato "Formaggio d'allevato" - presidio Slow-food). Il complesso rappresenta la tradizionale struttura per la lavorazione del latte, tipica di tutte le malghe dell'Altopiano. La malga è situata in località Porta Manazzo, a 1838 metri di altitudine, subito dopo i Larici, in direzione Spitz Verle e a scendere, al Passo Vezzena. Oltre al corpo centrale (dove inizieranno a breve lavori di ristrutturazione, con l'inserimento di camere e servizi), vi insistono la stalla, il porcile, il pollaio, tutti in corpi separati, esattamente come una volta. La struttura è dotata di impianto fotovoltaico in sostituzione dei vecchi generatori. Le due lacune nelle malghe d'altura sono infatti la corrente elettrica e l'acqua: quest'ultima, come vedremo, ha condizionato il metodo di lavorazione caseario nei secoli ed è tuttora in contenzioso con i dettami CEE, ma, come dice Giancarlo Bortoli, Presidente della Comunità Montana "la malga non è una... clinica!".

### LA LAVORAZIONE DEL LATTE

Il latte munto al tramonto, al rientro delle vacche dal pascolo, viene versato nell'apposita vasca metallica (anticamente in pietra) e lasciato a riposo fin al mattino successivo, momento in cui viene scremato per produrre il burro. La panna scremata, divenuta burro dopo la lavorazione nella zangola, passa al confezionamento in panetti suddivisi, avvolti in carta alimentare... il tutto rigorosamente a mano. Al latte scremato della sera viene aggiunto il latte munto al mattino ed entrambi vengono immessi nella caldaia e portati alla temperatura di 36°-38°. Subito vi si aggiunge il caglio, nella misura di 5 cc. per 200 litri di latte. La massa caseosa così ottenuta si lascia riposare per circa mezz'ora; quindi con l'apposito attrezzo (spino o triso - in dialetto) mescolata fino a ridurla in chicchi di riso; poi portata a 46° C e spaccata in due: con 200 litri di latte si ottengono 2 forme! Le due masse vengono raccolte a mano, quindi deposte subito nelle forme, compresse e sovrapposte per

far uscire il siero. Le forme anticamente erano fascere in corteccia e le reti in crine di cavallo intrecciato. Oggi, sono per lo più in materiale plastico antibatterico. Dopo una notte sul piano di scolatura, le forme di Asiago (da ora così si possono definire!) vengono passate nella stanza di raffreddamento per 2 o 3 giorni perché si formi una pellicola, infine portate nel reparto salatura: operazione ripetuta una volta al giorno per una settimana. (Questo si son inventati i nostri avi per salare, in carenza d'acqua: le forme venivano spalmate di sale esternamente a mano, in maggior concentrazione sulle due facce, quindi deposte sugli assali di stagionatura in legno, in ambiente ventilato e asciutto, tradizionale procedura tuttora in uso). Le forme vengono sistematicamente prelevate e voltate a mano, in modo di asciugare la faccia a contatto col legno per prevenire l'eccesso di formazioni batteriche, che però sono necessarie per la trasformazione della massa caseosa in formaggio; tant'è che la scorza dev'essere via via pulita dalle muffe che vi proliferano. Dopo 2 mesi di stagionatura l'Asiago fresco è commestibile; dopo sei mesi è pronto il Mezzano; dopo un anno il Vecchio; dai 18 mesi in su, lo Stravecchio. Più lunga è la stagionatura, più la forma perde peso e dimensioni, ma aumenta il valore, sia a livello commerciale che al palato.

Che c'è di più buono di una bella fetta di polenta abbrustolita, un pezzo di Asiago, un po' di Soprèssa prodotta in malga e un bel bicchier di rosso, dopo una sana passeggiata? Niente!

... e allora dove gustarseli?

### ALCUNE MALGHE CON AGRITURISMO E VENDITA PRODOTTI (DA GIUGNO A SETTEMBRE)

Asiago:	Malga Mandrielle	(Marcesina)	tel. 0424/407044
	Malga Galmararetta	(Galmarara)	tel. 0445/328203
	Malga Galmarara	(Galmarara)	tel. 0424/462177 (20 posti letto)
	Malga Fiara	(Fiara)	tel. 360/246248 - 368/918416
	Malga Porta Manazzo	(Porta Manazzo)	tel. 0424/464642 - 347/3122324
	Malga Campomezzavia		tel. 328/9022214
	Malga Larici di sotto	(loc. Larici)	tel. 0424/692224

### ALTRE MALGHE SONO LASTE DI MANAZZO, DOSSO DI SOTTO, MOSCA, ZEBIO, BUSON DI MARCHESINA... E ANCORA

Roana:	Malga Pusterle	(loc. Pusterle)
Gallio:	Malga Busafonda	(Busafonda)
Enego:	Malga Valmaron	(Valmaron)
Lusiana:	Malga P. Granezza	(loc. Montecorno)
Rotzo:	Malga Campovecchio	
	Malga Trugole	
	Malga Camporosà	
Conco:	Malga Biancoia	(loc. Biancoia)
	Malga verde Lastaro	(loc. Biancoia)
Foza:	Malga Fratte	(loc. Montefior)
	Malga Slapeur	(loc. Campomulo)

“Gli uomini malvagi vivono per poter mangiare e bere; i buoni mangiano e bevono per vivere.”

Socrate

## THE MOUNTAIN HELPS THE ALPINE HUT, THE ALPINE HUT HELPS THE MOUNTAIN

*"A mountain without Alpine huts is mute." These are the words of an old Alpine hut keeper (from the Basso family, with a long tradition of keeping), by which he meant: no cowbells, no moos, no dogs yelping, not a human voice within earshot. Complete silence. To hear and then see the herds heading towards their stalls for milking is almost comical: when you meet the cows at these heights - serious and swollen with the weight of their milk, but healthy and proud at the same time - you take your own route and respect the rules. The animals will barely look at you before continuing down their path. And to think some children have never seen a cow up close, let alone a chicken or pig! Now that the Alpine huts have been made accessible via the "Open Alpine huts" project, everyone is free to see, understand, taste: the hut keeper is proud to put this ancient art on show and to offer you a "nibble" of fresh cheese.*

*The tradition dates back to Roman times, when the Veneto area was already dominated by transhumant flocks and an economy based on sheep farming, milk processing, wool and agriculture. The mountains conveniently allowed herds to graze when the cultivation period prohibited it on flat ground. Sheep were gradually replaced by cattle when shepherds lost their right to free grazing in the middle of the 8<sup>th</sup> century; a trend that has solidified over time.*

*The Altopiano now holds the greatest number of Alpine huts (also called Berge or Hutten) in Europe: over 90 in the area, 80 of which are managed as collective properties by the Municipalities. Since 1970, all of these have undergone development and restructuring works with the aim of promoting the local economy and its respect for the environment and nature.*

Il territorio altopianese è composto per il 50% di boschi, per il 16% di pascoli, per il 23% di prati-pascoli e per il solo 11% di aree urbane.

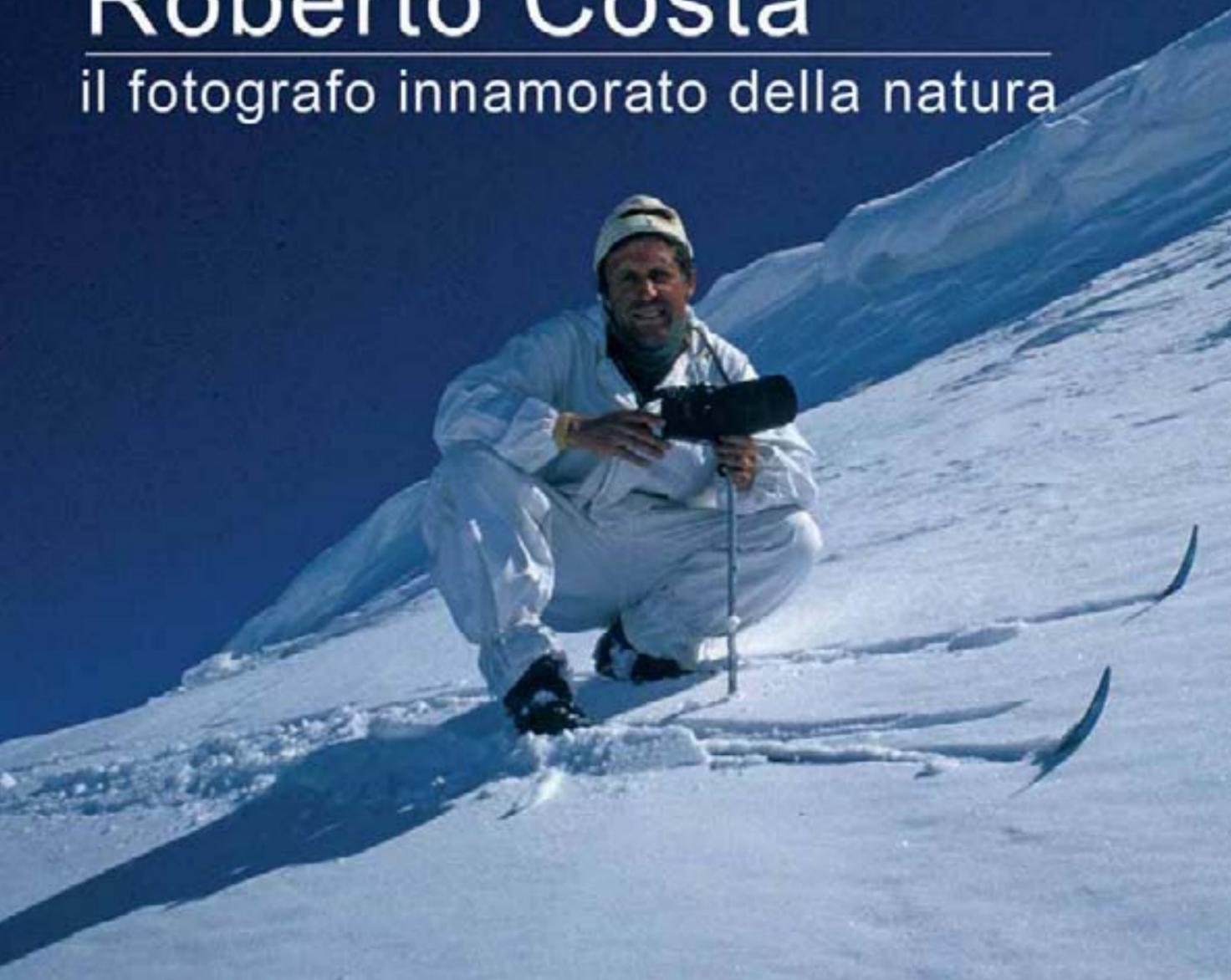
### RAZZE BOVINE DIFFUSE SUL TERRITORIO

57% Bruna alpina  
 19,6% Frisona  
 16,4% Rendena  
 4,4% Limousine  
 2,4% Pezzata rossa



# Roberto Costa

## il fotografo innamorato della natura



Aquila

Testimonianze di vita raccontate alla sua amica di lunga data Beppa Rigoni Scit. Roberto fotografa da sempre. Il tempo che Roberto sottraeva alla famiglia e al sonno, quando era dipendente Enel, ora lo investe tutto nella sua grande passione. Uomo di poche parole, schivo (da vero montanaro), si stupisce quando rileva di essere lui al centro del mirino. Le sue immagini parlano da sole: soltanto il grande Mario (Rigoni Stern, n.d.r.) ha saputo “coniar verbo” nel volume fotografico “L’Altopiano delle meraviglie”, che ha riscosso un grande successo anche per le mostre fotografiche che l’hanno accompagnato in molte località in Veneto e fuori. In fondo, loro due dicono le stesse cose, ma con linguaggi diversi... “Il bosco degli urogalli” Roberto l’ha più volte fotografato; “Il libro degli animali” lui lo legge ogni giorno; “Arboreto selvatico” è la sua location; “Aspettando l’alba” il suo tempo di posta. A supportare sotto il profilo letterario la sua seconda raccolta fotografica – “Altopiano, cuore della natura” – si è cimentato il compianto Patrizio Rigoni, grande conoscitore del territorio e appassionato naturalista.

## ROBERTO COSTA, THE PHOTOGRAPHER “IN LOVE WITH NATURE”

*Roberto è un fotografo definito “naturalista” perchè ama cimentarsi in foto ambientali paesaggistiche e particolarmente in immagini di flora e di fauna, le più difficili da ottenere, perchè richiedono ore e ore di appostamento. E poichè l’intento di Asiago Magazine è svelare questa terra in modo sempre più compiuto a chi ne è frequentatore e a chi lo diverrà, dare spazio ad un fotografo di tale maestria è parsa la cosa più naturale.*



Cristalli

### **His life stories as told to an old friend, Beppa Rigoni Scit**

*Roberto is a photographer defined as a “naturalist” because he loves to use nature as a protagonist in his photos, particularly images of flora and fauna, the most difficult to achieve because they require endless hours of careful positioning. And since Asiago Magazine aims to unveil this territory to those who are – or will become – its guests, dedicating this space to such a skilled photographer seemed like the most natural thing in the world.*

*Roberto has always been a photographer. The time he denied to his family and sleep as an employee of Enel is now wholly dedicated to his passion. A man of few words, reserved (like a true mountaineer), he is surprised to find himself in the spotlight. His images speak for themselves: only the great Mario (Rigoni Stern) was able to “give voice” to the photographic volume “The Altopiano of Wonders”, which faced great success with the many exhibitions that accompanied it in various locations. In the end, the two ‘say’ the same things, only the means differ.*

*Many adventurous anecdotes have characterized his life, but he is modest and doesn’t talk at length about himself...there’s no need, the pictures speak for themselves.*



Tramonto in Valsugana



Gigli rossi

*Di racconti simili i suoi resoconti sono pieni, ma lui con modestia ama poco parlare di sé e in realtà poco servono le parole... le immagini parlano da sole!*

Alba sull'Altopiano



Danze e sfide

Molti sono gli aneddoti che hanno caratterizzato la sua ormai quarantennale esperienza di fotografo naturalista e, davanti alla stube di casa sua, racconta: "La posta ai combattimenti dei galli forcelli per contendersi i favori della femmina, da me fotografata, mi ha fatto ottenere il primo premio di un concorso indetto da Federcaccia a Roma... cosa che non mi aspettavo! A quello son seguiti molti altri concorsi, che mi han visto vincitore. 'Non sono poi così male' mi son detto! Ricordo la volta in cui, appostato nella neve, sopra la Malga Campolongo, ho messo in allarme l'addetto alle piste, che avevo salutato passando e che, vedendomi immobile per ore, aveva creduto avessi avuto un malore o fossi addirittura morto!"

In un altro appostamento in altura ho rischiato davvero brutto per la caparbia di voler portare a casa le immagini,

osservando per un giorno intero una volpe, a 2.000 metri di altitudine e a meno 25° C, in una buca scavata nella neve. L'avevo già tenuta d'occhio precedentemente e mi ero attrezzato con ricambi d'abbigliamento e biancheria (guai a stare nella neve, dopo aver sudato facendo la salita con gli sci da alpinismo!) e, dopo aver foderato la buca che avevo scavato nella neve, mi ero comodamente – nei limiti dettati dalla situazione – messo in posta. All'improvviso la volpe arriva ed inizia a fare uno strano rito... prende lo spicco e fa dei balzi col muso nella neve, che letteralmente scava! Non capivo cosa diavolo le fosse preso. Poi ecco il motivo concretizzarsi nel mio teleobiettivo: il suo fiuto e la sua fame, le avevano fatto intercettare un topolino, che viveva nei cunicoli scavati sotto la neve! Un altro giorno, per lei, di sopravvivenza garantito!».



Volpe

# Ristorante Saint-Hubertus



**Comis di cucina, Capo-partita, Chef-tournant, Sous-chef e Chef di cucina...no, non è uno scioglilingua francese, è il percorso fatto da Renato, per arrivare al "St. Hubertus" di Asiago. Diciamo che non si è fatto mancare nulla. Dal '76, anno in cui ha iniziato a studiare alla Scuola alberghiera di Recoaro, a Venezia, nelle cucine dello storico hotel "Monaco Gran Canal", a New York e Washington (a "il Galileo", il più prestigioso dell'East Coast), al "Majestic" di Cortina, alla Club-house del Casinò di Venezia, fino a diventare il "patron" del "Foraman".** Fra i piatti del ricco menù, che varia ogni 2 settimane e che presenta, nel pieno rispetto della tipicità, la reinvenzione di molte specialità venete e locali, abbiamo scelto: il "filetto di merluzzo", la "carne salada" con polenta considera e il "tulipano". Il filetto di merluzzo, è un baccalà rivisitato, in quanto cotto al vapore, in abbinamento con crema di finocchio. E' un secondo piatto leggero, fresco, che poco ha a che fare col tradizionale baccalà alla vicentina, piatto squisito, ma...difficile da dimenticare! Abbinamento: Vespaiolo di Breganze. La carne salada (coscia di manzo, acqua, sale grosso, zucchero, alloro, ginepro, coriandolo, pepe bianco, noce moscata e aglio), è abbinarla alla considera (da consà, condita) erroneamente definita polenta, in quanto non di farina gialla ma bianca, patate di Rotzo arricchite con cipolla, olio, sale pepe cannella, lo rende un piatto ricco, sapido, pieno di profumi dell'altopiano, cui ben si abbina un Lagrein dunkel. La scelta del dessert, fra i molti proposti dallo chef, è stata dettata più dal look accattivante che dalla bontà. Il "tulipano" altro non è che un involucro di cioccolato bicolore (fondente-bianco) fatto colare in un apposito stampo, guarnito con semifreddo di meringa e parfait alla vaniglia. La bontà è esaltata dalla bellezza delle decorazioni: è così bello che ti vien voglia... di mangiarlo! Abbinamento: Moscato fior d'arancio.



Filetto di merluzzo



Carne salada e polenta considera



Tulipano



Io Chef Renato De Pretto

HOTEL  
**Europa**  
Residence ★★★★★

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

# AQUAZURA

piscine

AMBIENTAZIONI PERSONALIZZATE PER IL BENESSERE!

15 anni di esperienza e professionalità al Vostro servizio!

Aquazur Piscine, il prestigioso brand di Tout Jardin s.r.l. (la sede è a Cimetta di Codognè mentre gli show-room si trovano a Conegliano, Sacile ed Abano Terme) da 15 anni opera con il proprio staff tecnico altamente specializzato per creare, sia in strutture pubbliche che private, non solo piscine ma anche coperture telescopiche e centri benessere dalle ambientazioni personalizzate, dotate di saune, bagni turchi, percorsi kneipp e docce emozionali su misura per far vivere esperienze uniche ed indimenticabili. Aquazur Piscine, leader europeo nella distribuzione di minipiscine idromassaggio Jacuzzi, è attenta a soddisfare la propria clientela offrendo prodotti innovativi e all'avanguardia nella tecnica, costruiti con materiali frutto di avanzate ricerche scientifiche come il profideck, laminam, eva e staron, testati e certificati per resistere alle intemperie attenti comunque al design moderno ed accattivante. Azienda leader del settore, ha scelto da tempo di distribuire solo marchi d'eccellenza, non solo per le Spa con prodotti Jacuzzi, ma anche nell'arredo giardino con la firma di Foppapedretti. L'azienda è, infatti, orgogliosa di presentare in esclusiva la nuova collezione Foppapedretti Atelier, destinata al pubblico più esigente ed attento al design. Aquazur Piscine è anche creatività: Spa Space è il proprio brevetto di piscina idromassaggio per la notte, esclusiva e personalizzabile, in commercio da meno di un anno e già richiesta dai club e locali top d'Europa.



# AQUAZURA

piscine

by Tout Jardin s.r.l.

Via Cadoremare, 6  
Cimetta di Codognè (TV)  
Tel. +39 0438 795565 Fax +39 0438 795892  
aquazur@piscineaquazur.com  
www.piscineaquazur.com

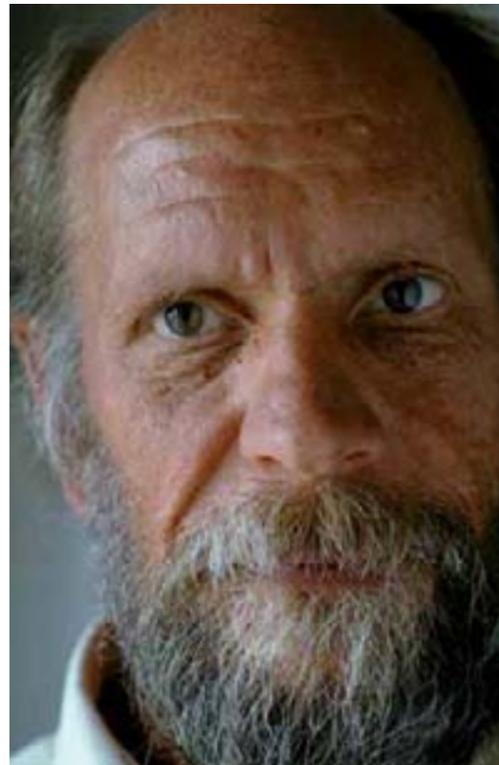


MAXI DEALER

# Erbe, salute e cucina

Combattono le malattie  
e deliziano il palato

Tra campi e cucina  
con Antonio Cantele,  
esperto erborista,  
per scoprire alcuni segreti  
delle piante altopianesi.



Quando scopriamo che un bellissimo fiore può anche aiutarci a stare meglio, quando il succo di una pianta ci viene in soccorso nel ripristinare il nostro stato di salute ottimale, quando assaporiamo un cibo sapendo che avrà degli effetti benefici sul nostro organismo, allora abbiamo fatto un grande passo verso l'equilibrio tra uomo e natura. Fatto un passo, non resta che proseguire lungo questa strada, come da tempo fa Antonio Cantele, esperto erborista originario di Lusiana che da dieci anni vive ad Asiago, coltivando (è proprio il caso di dirlo) il suo amore per le piante e le loro qualità mediche e culinarie, mettendolo a disposizione anche degli altri attraverso i corsi di erboristeria.

Maresciallo del Corpo Forestale dello Stato fino al 1994, anno in cui è andato in congedo dopo aver ricoperto la carica di Comandante alla stazione di Rotzo, già nel 1981 Cantele aveva seguito un corso per erboristi a Urbino. Una volta terminata l'attività lavorativa ha potuto dedicarsi a tempo pieno alla sua passione.

Oggi ha 58 anni e questa passione la alimenta giorno per giorno, aiutato dal fatto che l'Altopiano, per un erborista, rappresenta un immenso laboratorio a cielo aperto.

"In effetti - spiega Cantele - qui da noi esistono oltre mille specie diverse di piante, di cui almeno due terzi si prestano a un qualche utilizzo da parte dell'uomo".

Piante che spesso, dicevamo, alle virtù medicamentose affiancano quelle gastronomiche.



Taraxacum officinale

*Che ruolo hanno le erbe nella cucina tradizionale dell'Altopiano?*

Un ruolo da sempre molto importante e oggi sempre più riconosciuto. Qualche esempio: ormai molto noto anche fuori dalla nostra terra è il tarassaco (chiamato in loco pissacan o salata de campo), molto buono e depurativo per il fegato.

In primavera se ne raccolgono le foglie, che principalmente si consumano cotte come contorno ma che possono trovare posto anche in piatti più elaborati, mentre in autunno se ne può cogliere la radice, ricca di sali minerali e di un particolare zucchero, l'inulina.

Nei nostri pascoli si trova poi il cumino dei prati (che gli asiaghesi chiamano semplicemente cumo), con il quale si possono fare ottimi risotti e minestre; alla parte verde consiglio di aggiungere un po' di radice, ricca di aroma. Molto utilizzata è anche l'erba chiamata Buon Enrico (meglio conosciuta come farinella), dedicata al re Enrico IV di Navarra, protettore di botanici; ricca di ferro, si utilizza di solito in mescolanze di erbe cotte o mineste, oppure saltata in padella con un po' d'olio o di burro.

*Se la primavera e l'estate sono le stagioni per la raccolta delle erbe e dei fiori, cosa riserva invece l'autunno?*

L'autunno è soprattutto la stagione dei frutti di bosco, della rosa canina, delle prugne. Queste ultime, che qui da noi si chiamano sleghe, fatte bollire con acqua e zucchero producono un ottimo sciroppo, tonico e corroborante. E poi le nocciole e le noci.

La noce è una preziosa alleata contro il colesterolo, perché ricca di acidi grassi polinsaturi e omega 3; un tempo ci si faceva anche l'olio, come pure con i semi di faggio.

È consigliabile mangiare circa quattro noci al giorno, lontano dai pasti.

## HERBS, HEALTH AND CUISINE

*When we realize that a beautiful flower can help us to feel better, when the juice of a plant restores our good health, when we taste a delicacy that can make our bodies stronger: well, that's when man can live in true harmony with nature.*

*After the first step, it's not difficult to follow the road, one that Antonio Cantele has traveled for years. An expert herbalist from Lusiana, he has lived in Asiago for 10 years, cultivating his love of plants and particularly of their medical and culinary properties, which he has made accessible to others through a series of herbalist courses.*

*A marshal in the Forest Corps of the State until 1994, Cantele has recently turned 58. His passion is what drives him forward, along with the fact that the Altopiano, to a herbalist, is akin to an open-air laboratory.*

*"In effect - explains Cantele - we have over a thousand different species of plant here, of which at least two thirds have some utility for mankind."*

*Winter is certainly the period when the healing properties of herbs are most sought after. Coughs and sore throats are the order of the day. How can plants help us in these cases?*

*"For a sore throat, for example, I'd recommend a decoction of sage leaves. In terms of flu-related symptoms, echinacea purpurea is particularly effective. Infusions of chamomile or sambuco flowers are also beneficial. As it is rich in vitamin C, rosa canina is also effective in treating winter-time ailments."*



Abete rosso

È però probabilmente l'inverno il periodo in cui le proprietà curative delle erbe diventano più preziose. Colpi di freddo, tosse e mal di gola sono all'ordine del giorno durante questa stagione. Come ci possono aiutare le piante in questi casi?

Per il mal di gola consiglieri un decotto di foglie di salvia, con il quale fare semplici gargarismi nel corso della giornata. Più se ne fanno, più in fretta il mal di gola se ne va. Per gli stati influenzali è particolarmente efficace l'echinacea purpurea, che io coltivo nell'orto; va fatta macerare nell'alcol e assunta in gocce. Ottimi in caso di influenza sono anche l'infuso di fiori di sambuco e la camomilla; non tutti sanno, infatti, che quest'ultima non è soltanto rilassante e digestiva, ma anche immunostimolante: due o tre tazze al giorno sono utili anche come prevenzione. Indicata nei malanni invernali, in quanto molto ricca di vitamina C, è la rosa canina (volgarmente chiamata stropaculo, n.d.r.) da consumare in infusione oppure mangiandone i frutti direttamente dalla pianta, quando sono maturi. Contro tosse e bronchiti, invece, va benissimo il lichene islandico, che però cresce in alto, dai 1.700 metri in su. I nostri vecchi, nell'Ottocento, lo usavano moltissimo e in periodi di carestia lo mangiavano cotto nel latte.

*L'Altopiano è ricco di foreste, anche dagli alberi si può trarre qualche beneficio?*

Certo, lasciando macerare al sole con lo zucchero le pigne del pino mugo si ottiene il mugolio, un buonissimo sciroppo balsamico; a tale scopo si possono utilizzare anche i rametti di tanna (nome cimbro dell'abete bianco), mentre la resina d'abete è antireumatica e cicatrizzante: si può applicare sulle screpolature della pelle.

*Sappiamo che lei sta collaborando con il regista Ermanno Olmi per la realizzazione di un documentario per Slow food. Ci può dire qualcosa a riguardo?*

Olmi e Carlo Petrini, fondatore di Slow food, stanno girando un documentario sulla biodiversità. Per quanto riguarda l'Altopiano sono interessati in particolare alle mele, un frutto che ancora viene coltivato nella zona di Lusiana.



Salvia e menta

*Moving on from healing properties, let's look to culinary ones. What role do herbs play in the Altopiano's traditional cuisine?*

*"What is now well-known even outside of our community is the tarassaco, which is very good and serves to purify the liver. Our pastures are also full of field cumin, with which you can make exceptional risotto and soup. The Buon Enrico herb, named after Enrico IV of Navarra – protector of botanists – is also very much used; it's rich in iron and most often used in mixtures of cooked herbs and soups, or simply pan-fried with a bit of oil or butter."*

*If spring and summer are the seasons for picking herbs and flowers, what role does the autumn play?*

*"Autumn is mainly the season for fruits of the forest, rosa canina and plums, along with hazelnuts and walnuts. It was also once a period for making oil, with beech seeds for example."*

*The Altopiano is full of forests: are trees in any way beneficial to us?*

*"Naturally you must be very careful, because plants may be dangerous. The ideal option is to follow a route; otherwise it's best to read some books on the topic or to ask an expert. If in doubt, it's important to refrain from using herbs whose properties or effects are unknown to you."*

*And in terms of picking laws?*

*"Regional law completely bans the picking of some species, such as wild orchids and cyclamen, while for others it is merely regulated."*

Le prime riprese sono già state effettuate in occasione dell'ottava edizione della rassegna Pomo Pero, che si è tenuta a Lusiana l'anno scorso dal 13 al 28 ottobre. So che Olmi ha intenzione di proseguire il lavoro puntando ora l'attenzione sul sidro e sulle erbe officinali.

*A sentirla parlare di queste cose vien voglia di uscire subito a raccogliere erbe per farne infusi e decotti. Ma occorrerà seguire delle precauzioni...*

Naturalmente bisogna stare attenti, perchè ci sono piante molto pericolose. Anche per questo io organizzo dei corsi di erboristeria sull'Altopiano, nel vicentino e in altre province. Piante come la belladonna o gli aconiti sono velenose e

mortali, il ranuncolo è vescicante, se lo si mangia si rischiano emorragie interne anche fatali. L'ideale è quindi seguire un corso, o in alternativa leggere dei buoni libri sull'argomento, chiedere consiglio a un esperto e, nel dubbio, astenersi dal consumare erbe di cui non si conoscono perfettamente la natura e gli effetti.

*Per quanto riguarda invece le regole di raccolta?*

La legge regionale vieta del tutto la raccolta di alcune specie, come la genziana, le orchidee selvatiche e il ciclamino, di altre regola la raccolta. Alcune deroghe sono concesse ai titolari di uso civico, sempre ovviamente nei limiti delle norme e nel rispetto per la natura.



Ortica

### RISOTTO AL CUMINO DEI PRATI

Preparate un soffritto di cipolla, aggiungete il cumino dei prati e, dopo qualche minuto, il riso. Dopo la tostatura del riso aggiungete un po' di vino bianco o sidro di mele, acqua o brodo e portate a cottura. Mantecate con un po' di formaggio.

### LICHENE ISLANDICO COTTO NEL LATTE

Pulite accuratamente il lichene islandico (calcolatene una manciata per piatto) dal terriccio e dagli aghi di conifera, poi fatelo macerare in acqua per 15 giorni per togliere l'eccesso di amaro, cambiando tre o quattro volte l'acqua.

Preparate un soffritto di cipolla e cuocete il lichene per 20 minuti, aggiungendo ripetutamente del latte che al termine della cottura dev'essere completamente assorbito.

Il gusto è leggermente amarognolo ma piacevole, inoltre il lichene islandico è ricco di ferro, zuccheri e vitamine, soprattutto B12.

### INFUSO DI FIORI DI SAMBUCO (antinfluenzale)

Versate 2 cucchiaini di fiori di sambuco essiccati in un litro di acqua bollente, coprite e lasciate riposare per 10 minuti. Filtrate con un colino e bevete l'infuso così ottenuto nell'arco della giornata.

Potete dolcificarlo con un po' di miele, che a sua volta è benefico e balsamico in caso di raffreddamento.

### DECOTTO DI SALVIA (contro il mal di gola)

Versate una piccola manciata di salvia in mezzo litro di acqua fredda, portate a bollore e fate sobbollire dolcemente a recipiente coperto per 5 minuti.

Lasciate riposare per 10 minuti, sempre a recipiente coperto, filtrate con un colino (spremendo il residuo) ed effettuate gargarismi tiepidi.



*il gufo*

"negozio di Cortina"



"negozio di Milano"

*il gufo*<sup>®</sup>

Il gufo S.p.A.  
 Viale G. Galilei3/A 31010 Asolo (TV)  
 Tel. 0423 951300 Fax 0423 951301  
 www.ilgufo.it

Con l'apertura di due nuovi punti vendita monomarca, uno nella centralissima via Verri a Milano e l'altro a Cortina d'Ampezzo si riconferma il costante percorso di crescita che ha contraddistinto l'azienda veneta sin dal suo nascere.

I nuovi negozi si affiancano a quelli già presenti a Treviso, Torino, Pordenone e Vicenza, tutti curati dall'Arch. Marc Sadler che è riuscito ad infondere in ciascuno di essi lo spirito dell'azienda.

Dal 2007 infatti il gufo ha iniziato lo sviluppo di un nuovo progetto di retail con la passione, la cura e la qualità che ne hanno sempre contraddistinto lo stile.

Il progetto retail è stato creato per consentire al cliente di diventare parte del lifestyle dell'azienda e, dopo il successo dei primi monomarca il gufo apre le porte a chi crede nella sua filosofia.

Il gufo retail concept si propone come la trasposizione architettonica del brand e ne conserva la struttura in ogni suo particolare: semplice e dalle linee pulite per definire spazi e funzioni.

Esperienza e know-how tengono in considerazione le nuove esigenze del retail moderno e questa nuova formula si caratterizza per l'estrema semplicità e duttilità del concept permettendo di organizzare da un singolo modulo ad un negozio completo.

Il gufo, che nello scorso anno ha festeggiato i suoi primi 25 anni di attività, è nato dalla passione di Giovanna Miletto che iniziò dal semplice confezionare pettorine per i suoi bambini; un'idea che l'ha portata a costruire un eccezionale percorso di sviluppo realizzando delle collezioni destinate ad espandersi in tutto il mondo con una distribuzione che le vede oggi presenti in oltre 30 paesi in tutto il mondo.



"negozio di Vicenza"

*Mauro Corona è di casa in Altopian o dove spesso è invitato per presentare i suoi libri. Dovrebbe venire anche quest'anno. Amico fraterno del nostro grande Mario Rigoni Stern, ha condiviso con lui la passione per la montagna e la scrittura.*

# Nella tana del lupo

Intervista a Mauro Corona

la frana  
del Monte Toch



Mauro Corona

## INSIDE THE WOLF'S DEN

*Encounter with Mauro Corona by Beppa Rigoni Scit.  
Leaving the softness of our territory and reaching Erto, passing by the Vajont dam, is like slipping from Dante's Paradise right down to Malebolge.  
Upon reaching my destination, I find the door to Mauro's workshop/house/cavern closed. I ask the neighbours and they point to a bar. When I go in, he bites my head off and brings me to a state of psychological distress that doesn't bode well. I offer him a roulade of Vezzena cheese, but he tosses it aside. "You should have brought me a bottle of wine...now, on with the questions."  
I can't think of any, so I stall and take photos.  
I seem to have lost the ability to speak, but I've brought a friend with me and, luckily, he starts asking questions. Mauro answers happily, opening up as if chatting to an old friend. Then he looks at me and says: "Sorry, I'm just shy", followed by, "I always do this to test my interrogators. Well done, you held on, you pass!"  
He says he spoke to Mario Rigoni Stern some time before he died. He took the call and Mario quietly said: "Go to the mountains for me too..."  
He doesn't know what he'll be in the future: maybe a writer, sculptor or hunter, whatever strikes him when he wakes up in the morning. One thing he is certain of: he's been a good dad.  
"Enough - he says - let's get a drink."*

Colloquio con Beppa Rigoni Scit.  
Lasciare la dolcezza scontata del nostro territorio e giungere a Erto, sfiorando la diga del Vajont, è come scivolare dal Paradiso dantesco, alle malebolgie. A parte che non arrivi mai, in quanto Longarone pare non esser stata presa in considerazione dalla segnaletica e giri più volte per Belluno, invano... poi, una volta arrivati in quota non puoi non scendere dall'auto a guardare soggiogato le immani proporzioni del disastro. E perdi tempo. E rischi grosso...  
La porta della bottega/casa/antro/magazzino/fucina di Mauro, è chiusa. Esco per chiedere ai vicini e mi indicano il bar di fronte. Quando entro, mi mangia la testa e mi mette subito in uno stato di sudditanza psicologica, che non promette niente di buono: quasi 200 km per sentirmene di tutti i colori, cominciamo bene! "Ho provato a chiamare, per avere dritte sul percorso e avvertire, ma non rispondeva nessuno...", riesco a dire con una vocina che non mi riconosco. Attraversiamo, apre, e mi fa sedere su uno scranno Mauro-made, di fronte a lui e al suo cane fulvo, bello, di razza "cane", che accetta subito le mie carezze. Gli porgo un involto (gli avevo acquistato un pezzo di Vezzena) che lui butta in un angolo... "Era meglio se mi portavi una bottiglia di vino... e adesso, spara con 'ste domande". Non me ne viene nessuna, perciò temporeggio e scatto foto, e sì che sono giorni che mi preparo... Cerco di addolcirlo dichiarandogli la mia ammirazione come scrittore e scultore... non funzia. (Mi sono fatta accompagnare da un amico che saggiamente si è defilato)... Mauro mi fa: "È il tuo compagno?" "No, è il marito di un'amica, che voleva approfittare per vedere il Vajont". Ho dovuto giurargli che è vero. Cerco di farmi coraggio e di tentare qualche argomentazione... nisba. Mi sono sentita dare della superficiale, della qualunquista, della "donna" (non sapevo di dover ritenere ciò disdicevole...).



Rocciatori sopra il Vajont



Schizzo preparatorio per una scultura

Così, muta, inizio a riporre i ferri del mestiere. Per fortuna il mio amico, vista la malparata, interviene e fa lui delle domande. Mauro accetta con gioia e gli si apre, come ad un compare di vecchia data. Poi mi guarda e mi fa: "Scusa, sai, sono timido...", cui fa seguire: "Faccio sempre così per saggiare i miei interlocutori. Brava, hai resistito, sei promossa!". Tiro un sospiro e finalmente oso il paio di domande che aprono e chiudono quest'incontro, dove di botto ci si da del tu. "So che hai deciso di chiudere con i libri a carattere naturalistico e con il tema Vajont..." "Sì, non solo temevo ormai di annoiare il lettore, ma sentivo di tediarlo me, continuando su quella strada. Ora sto scrivendo sul tema del disastro prossimo venturo: l'esaurimento delle risorse non riconducibili e sull'impatto che questo avrà sul nostro mondo supertecnologico, che ci porterà ad una brusca frenata e ad un ritorno alle origini". (È uscito in merito un suo articolo su "Repubblica", del 12 aprile). L'argomento, di scottante attualità, è trattato in modo visionario, ironico e provocatorio nel libro dal titolo "L'apocalisse del mondo storto". Tocco una pila di quaderni dalla copertina nera, come quelli di scuola di una volta, apro e rilevo un fitto stampatello.



Sgorbie sul banco degli attrezzi da intaglio e un Cristo in lavorazione

Mario, grande amico di Mauro



È il suo modo di comporre – particolarmente di notte – precisa, da insonne cronico. Mi fa vedere i suoi sonniferi, gli stessi che uso io. Commentiamo il farmaco, abbiamo rotto il ghiaccio. Mi chiede di Mario. Dice che l'ha sentito tempo fa, gli han passato la chiamata e Mario con un fil di voce: "Vai in montagna anche per me...". "Solo il pensare che possa mancare una figura simile, mi fa orrore... preferirei vedere morto un'altra volta mio padre piuttosto, che era un uomo che non valeva nulla!" dice

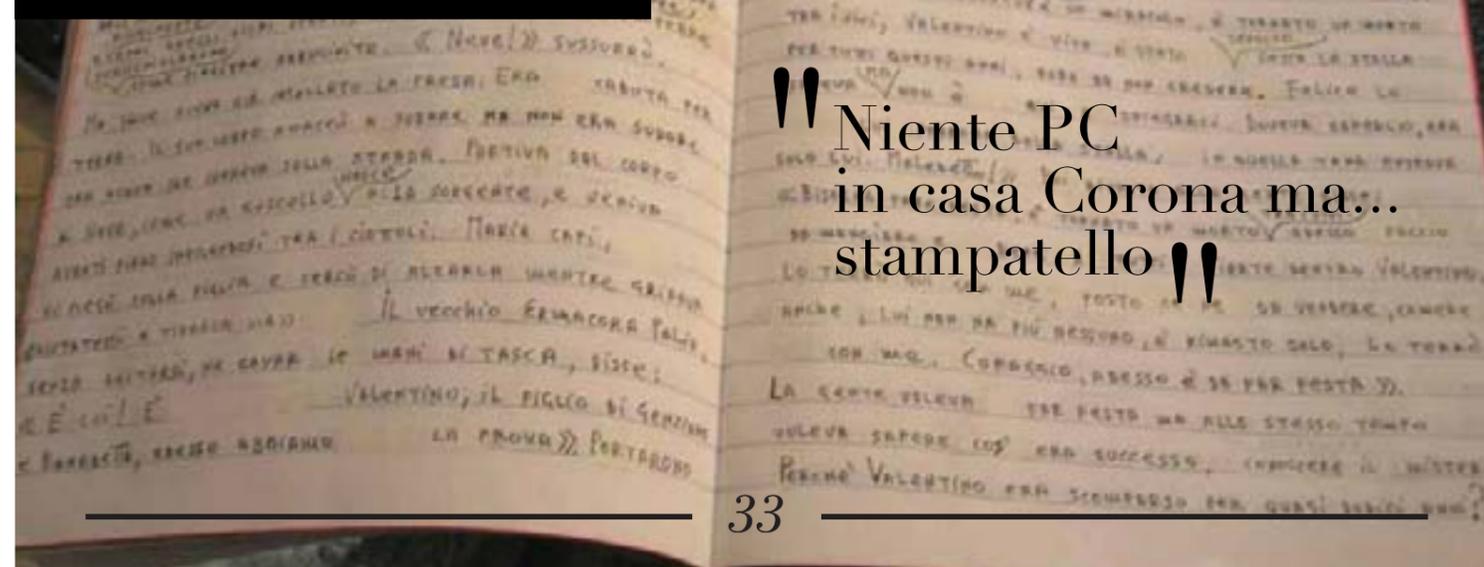


### I suoi romanzi

- \* *Il volo della martora* (1997)
- \* *Le voci del bosco* (1998)
- \* *Finché il cuculo canta* (1999)
- \* *Gocce di resina* (2001)
- \* *La montagna* (2002)
- \* *Nel legno e nella pietra* (2003)
- \* *Aspro e dolce* (2004)
- \* *Storie del bosco antico* (2005)
- \* *L'ombra del bastone* (2005)
- \* *I dialoghi della miseria* (2006)
- \* *Vajont: quelli del dopo* (2006)
- \* *I fantasmi di pietra* (2006)
- \* *Cani, camosci, cuculi(e un corvo)* (2007)



La dedica de "I fantasmi di pietra"



"Niente PC in casa Corona ma... stampatello"



TORRESAN ARREDAMENTI - ARREDI SU MISURA

via Nazionale 187, Cusinati di Tezze sul Brenta (Vi) - tel. 0424/861075 - fax 0424/564833 - [www.torresan.net](http://www.torresan.net)

  
Torresan arredamenti

**Meubler**  
Tradizione e design

Una passeggiata straordinaria sui rilievi che stanno a ridosso dei centri di Gallio e Foza e che sa regalare atmosfere uniche, soprattutto a chi ama la tranquillità e il silenzio. Il percorso infatti non è particolarmente frequentato e permette di immergersi in un mondo fatto di campigoli verdi, di monti e di alpeggi con mucche al pascolo. Lungo il tragitto si scorgono il Monte Fior e il Monte Castelgomberto, teatro di cruente e sanguinose battaglie durante la Grande Guerra, sia nel 1916 che nel 1917.

# IMMERSI nella NATURA

## Sentiero 860 Monte Miela e Val Vecchia

Ma sono la flora e la fauna il vero fiore all'occhiello di tutta l'area... e, del resto, già il nome - Monte Fior - la dice lunga sul luogo! Nei mesi di giugno e luglio i pendii diventano un giardino di fiori, con cromatismi accesi che si sposano al verde smagliante dei prati. Anche il profumo di quest'ambiente è a dir poco inebriante. La fauna rappresenta un altro elemento distintivo. Vi si riconoscono alcune delle principali specie presenti sull'Altopiano: dalla colonia di marmotte che, all'arrivo dell'escursionista, fischiano ed avvertono le compagne degli intrusi, ai mufloni che tranquillamente pascolano in branchi nelle radure. Anche camosci, caprioli e cervi sono abituali frequentatori di queste zone. Proprio per questo ci vuole grande rispetto e discrezione nell'avvicinarsi a questi luoghi, per non disturbare il naturale ciclo della vita e inserirsi in sintonia in un ecosistema splendido ma fragile. Una ricchezza da preservare con amore!

Tra le meraviglie del percorso c'è anche la cosiddetta "città di roccia": un fiabesco esempio dell'erosione del calcare rosso che si manifesta in dorsali fatte di massi arrotondati in modo assai originale, quasi a raffigurare un insieme di case e costruzioni affiancate le une sulle altre. Verso Sud invece lo sguardo si perde verso il Monte Grappa e il canale del Brenta.

### L'ITINERARIO

Il percorso inizia in località Cruni, a quota 1088 metri a Nord di Foza, dove si inforca la strada detta "della Futa". A circa 1125 metri si gira a destra sul sentiero che, dopo aver toccato a quota 1153 metri una sorgente, si reimmette nuovamente sulla strada. Si prosegue verso Nord-Ovest finché a quota 1265 metri la strada piega a destra: a questo punto la si abbandona definitivamente per imboccare il sentiero che punta verso Nord/Nord-Ovest, lungo la Val Vecchia, fino a sbucare su un'altra strada sterrata in località Kemple, intorno ai 1576 metri. Piegando ad arco verso Ovest si raggiunge quota 1599 metri dove una breve deviazione ci conduce a visitare un cimitero di guerra. Raggiunta Malga Lora, si aggira il Monte Miela e si punta verso Monte Spil; si arriva così al bivio di quota 1760 metri, nei pressi della cima, sfiorando l'itinerario 861.

Riprendendo la strada si piega verso Est fino a raggiungere la Casara Melette a quota 1707 metri. Da lì inizia, prendendo in direzione Sud-Est, la discesa tra i pascoli e ci si collega al sentiero denominato "Italia", che si snoda all'interno di un fitto bosco che riporta in località Cruni, al punto di partenza.

### SCHEDA DESCRITTIVA:

Itinerario: località Cruni di Foza - Val Vecchia - Kemple - Malga Lora - Casara Melette - località Cruni di Foza  
Dislivello: 710 m; difficoltà: escursionistica; tempo: 4 h

## IMMERSED IN NATURE

### Path 860 - Monte Miela and Val Vecchia

*A spectacular walk along the peaks that lie behind the centres of Gallio and Foza, one that provides a range of unique ambiances for those who love tranquility and silence. The path is scarcely populated and allows one to become immersed in a world of green fields, slopes and grazing cattle. It winds along Monte Fior and Monte Castelgomberto - the site of many a violent battle during the First World War - but is even more striking because of the flora and fauna it holds. Flowers litter every visible surface during June and July, while marmots and deer can be seen going about their usual business.*

*One last treasure this route holds is the so-called "city of stone": a fairytale-like example of the weathering of red limestone, which creates a series of rounded masses that line the mountain top in a very original way.*

### Description:

*Itinerary: Cruni di Foza - Val Vecchia - Kemple - Lora Alpine Hut - Casara Melette - Cruni di Foza  
Height difference: 710m  
Level of difficulty: Excursionist  
Duration: 4 hours*



# NORDIC WALKING:

## UN NUOVO SPORT... VECCHIO COME IL MONDO

Ne ha fatta di strada l'uomo da quando si è messo in posizione eretta!

Nordic Walking significa letteralmente "camminata nordica". Ma camminare è l'attività più elementare e semplice che si possa praticare in tutte le stagioni ed è alla portata di tutti.

La novità sta nell'aver dato delle regole alla camminata con i bastoncini, per ottenere il miglior rendimento possibile. In realtà, adottare i bastoncini è stato come tornare indietro al tempo in cui deambulavamo con quattro arti...

Come disciplina, il Nordic Walking è nato nel 1930 in Finlandia quale tecnica di allenamento estivo dello sci nordico. Solo successivamente è diventato un'attività sportiva a se stante e, negli ultimi dieci anni, ha visto un'evoluzione della parte tecnica e dell'attrezzatura idonea. Nell'ultimo scorcio del secolo scorso il Nordic Walking si è propagato dall'estremo Nord a tutta l'Europa, giungendo da noi attraverso l'Alto Adige. Alcuni numeri: 760.000 i praticanti in Finlandia, 1.000.000 in Germania e ormai 6.000.000 in tutto il mondo! Già nel 1992 alcuni ricercatori rilevarono i benefici del Nordic Walking sul sistema circolatorio e sul 90% di tutta la muscolatura. Si è inoltre osservato come l'uso dei bastoncini aumenti del 46% i benefici fisici generali (in confronto alla camminata senza gli stessi), e come in un'ora di attività si consumino 400 K/cal. invece delle consuete 280.

A tale proposito, è nata a livello locale un progetto sostenuto dal Comune di Roana, dalla Provincia e dal Consorzio Turistico Asiago 7 Comuni, con la supervisione del Dr. Enzo Apolloni, Primario di medicina e cardiologo dell'Ospedale di Asiago e della Dr.ssa Anna Sartori De Sforza, fisioterapista, dal nome "2 passi per il cuore".

Nel 2007, è nata la FINW (Federazione Italiana Nordic Walking), con l'intento di diventare organo di riferimento per le varie associazioni sul territorio nazionale. Suo obiettivo principale è "promuovere la disciplina attraverso la formazione". In questo contesto il ruolo degli istruttori diventa fondamentale. Si tratta di figure dalla formazione specifica (diplomati ISEF o in Scienze Motorie per Fisioterapisti), preparate ed esperte, in grado di trasmettere le giuste competenze tecniche e il giusto atteggiamento nei confronti dello sport. Equiparando metodo, terminologia e obiettivi, si trasmette ai praticanti un messaggio univoco.

A inizio 2008 è nato ad Asiago "Norwalk", associazione sportiva dilettantistica che, dopo un avvio in sordina, sta guadagnando credito in professionalità ed afflusso. Oltre ai fondatori storici, Monica Segafredo e Giambattista Carli, collaborano professionisti del settore sportivo provenienti anche da campi sussidiari (storico, naturale, ambientale, astronomico). In poco tempo e in modo del tutto spontaneo, il gruppo ha messo in atto quello che dovrebbe essere l'obiettivo di marketing territoriale di un'area ad elevata elezione turistica, qual è l'Altopiano.

## NORDIC WALKING: A NEW SPORT... AS OLD AS THE WORLD ITSELF

*Man has come a long way from the days when he began to walk on two legs!*

*Walking is one of the simplest activities that we can all undertake during any season. The novelty lies in the rules that now govern Nordic Walking to achieve the best results. In truth, using poles or sticks has been like regressing to a time when we still dragged along on all fours...*

*Nordic Walking was born in Finland in 1930 as summer training for Nordic skiing. Only later did it become a sporting activity in its own right and only in the past ten years has it witnessed an evolution on the equipment front.*

*A local project launched by the Municipality of Roana, the Province and the Tourism Consortium Asiago 7 Municipalities, under the supervision of Dr. Enzo Apolloni, head physician and cardiologist at the Hospital of Asiago and Dr. Anna Sartori De Sforza, physiotherapist: "2 steps for the heart".*

*"Norwalk", an amateur sporting association founded by Monica Segafredo and Giambattista Carli, was also born in Asiago in early 2008 and is gaining status with its professionalism and membership.*



## “La PRATICA val più della GRAMMATICA”

Non puoi parlare di Nordic Walking, se non lo provi: abbigliamento comodo: scarpe da trekking o da ginnastica, bastoncini e... via!

No, piano, non puoi improvvisarti... Solo supportato dalla dimostrazione di un esperto e corretto dai suoi suggerimenti riesci a metter in pratica la tecnica che, seppur semplice, richiede alcune regole ben precise. Innanzitutto la postura: spalle rilassate, sguardo avanti, passi lunghi, braccia bilanciate. Fondamentale è la presa del bastoncino, dotato di una manopola che consente di aprire la mano, quando il braccio è all'altezza del fianco e richiuderla quando ritorna all'ombelico. In ciò sta la novità. La spinta della mano verso terra, a trovare aderenza, richiede una tecnica particolare che, se applicata in modo corretto, ti consente maggior ergonomia nella camminata. Ad ogni passo, il braccio teso spinge all'indietro il bastoncino, con la mano aperta. Man mano che procedi, l'esercizio diventa più fluido, la tensione delle spalle si scioglie, il passo si fa più gagliardo, l'apertura e chiusura della mano sempre più automatica e naturale. E tu... cominci a sentirti bene, a respirare senza sforzo, ad implementare

inconsapevolmente il ritmo, ascoltando la regolarità del battito del tuo cuore, mai in affaticamento. Dopo un'ora così ti senti più fresco di quando eri partito e il giorno dopo non ti duole da nessuna parte e non vedi l'ora di ripartire da capo. Attività ad impatto ambientale e a costo zero, alla portata di tutti, adatta a riprendere tono, rilassarsi e ossigenarsi in mezzo al verde. Se non è “natura full immersion” questa... cos'è?

**Info: [www.nordwalk.it](http://www.nordwalk.it)**



Alla fine di aprile si è tenuta in Municipio a Roana, la presentazione del secondo corso di Nordic Walking, dove si sono evidenziati i risultati dei test effettuati sul gruppo (42 partecipanti) che aveva aderito all'iniziativa l'autunno scorso. Alla serata hanno partecipato i due responsabili del progetto “2 passi per il cuore” (il Dr. Enzo Apolloni e la Dr.ssa Anna Sartori De Sforza) che hanno sottolineato i benefici sull'organismo dell'attività fisica in genere e di questa in particolare, nonché i danni provocati da un cattivo stile di vita e le patologie da esso derivanti. Sedentarietà, ipertensione, cattiva alimentazione, fumo, alcool (tutte abitudini correggibili), unite al sesso e all'età (inevitabili!), sono l'anticamera di gravi malattie cardiocircolatorie. Più elementi citati fanno parte della vita del singolo individuo, più alto è il rischio di insorgenza. E se le abitudini si cambiano?

Bene, anche se una parte del danno è fatta e si dovrà ricorrere a terapia farmacologica se non addirittura ad interventi chirurgici quali l'inserimento del palloncino o di una rete medicata nelle arterie ostruite. Ma poiché “prevenire è meglio che curare”, è spettato alla Dr.ssa Sartori, riferire come fare: minimo tre sedute di un'ora (meglio cinque!) di attività aerobica, anche leggera, come camminare. Tale scelta serve anche come terapia per cardiopatici, obesi e... pigri! Una delle dichiarazioni più frequenti dei suoi pazienti è infatti “Non ho tempo per attività fisica!”. Ovvero... non ne ho voglia. “Beh, trovatelo!” è la sua risposta. Tout court. Ed evidentemente sempre più persone lo trovano, se pensiamo che al secondo corso di Nordic Walking si sono iscritte e hanno frequentato regolarmente le lezioni quasi settanta persone!



[www.vismarredo.com](http://www.vismarredo.com)



VISMA ARREDO 2 s.p.a. Via Progresso, 111 - 38035 Marano Vicentino (VI) - Tel. 0445.560343 - Fax 0445.560350 - E-mail: [visma2@vismarredo.com](mailto:visma2@vismarredo.com)

[www.sandonaserramenti.com](http://www.sandonaserramenti.com)



FALEGNAMERIA SANDONA GIAMPAOLO - Via Del Progresso, 7 - 38080 Molvena (VI) Tel. 0424.411822 - Fax 0424.418617 - E-mail: [sandona@artigiani.vi.it](mailto:sandona@artigiani.vi.it)

*L'arredo  
COUNTRY per l'altopiano  
nel mobile e nel serramento*

# Walter Costa,

campione asiaghese  
della Mtb, ormai  
più noto fuori  
che a casa propria

## WALTER COSTA, ASIAGO'S MTB CHAMPION, NOW BETTER KNOWN ABROAD

*Walter's story is one of a kind. He is a noted biker on the international stage, who claims only now, at 32, to be in top physical shape thanks to a newfound psychological maturity. He began cross-country skiing as a young boy, but later abandoned the sport to dedicate his time to the bike.*

*Unique, too, are the troubles that have often affected his racing results. Like the accident that took place July 2007 - a few days from the World Championships - where, due to a fall at a few metres from the finishing line, he fractured his left collar-bone, still managing however to finish the cross-country race in Montello for the Italian Championships.*

*In spring of this year, another slip: no traumas during the World Championships in Turkey...only a herd of sheep on the path that made him lose his way and miss out on the podium he was heading for!*

*He continues to add to his successes, confirming his status as leader of his new team: the "ADV Team" of Padua, now sponsored by the German cycling firm "Corratec".*

Pure singolare è la serie infinita di guai che hanno inficiato più volte il risultato in gara. Clamoroso l'incidente avvenuto nel luglio 2007, a pochi giorni dai campionati del Mondo dove, per una caduta a pochi metri dal traguardo, si fratturò la clavicola sinistra, riuscendo a portare comunque a termine la gara di Cross-country al Montello, valevole per i Campionati italiani.

Dopo che gli era stata ricomposta la frattura, Walter decise di consultare il professor Costa di Imola (uno dei più grandi esperti mondiali in riabilitazione post-traumatica) e, dopo soli 16 giorni dall'infortunio, gli vennero tolti bendaggi e fissatori, al posto delle consuete sei settimane.

Iniziò così il periodo di riabilitazione: elettrostimolazione e fisioterapia in 18 giorni lo hanno riportato di nuovo in sella (non della Mtb, troppo rischiosa, ma su bici da strada e simulatore) per tentare - e riuscire - di recuperare la stagione che sembrava ormai compromessa. Rivoluzionato il calendario-gara, da allora è arrivato terzo alla Rampilonga, quarto in Toscana, decimo assoluto nella gara internazionale di Iseo, riacchiappando il podio nella Gran fondo dell'Elba!

In primavera di quest'anno, altro inconveniente: durante i Campionati del Mondo in Turchia niente traumi... solo un ingorgo di pecore sul sentiero che gli ha fatto perdere la rotta e il podio, ormai garantito! Sempre buon settimo, comunque(?!

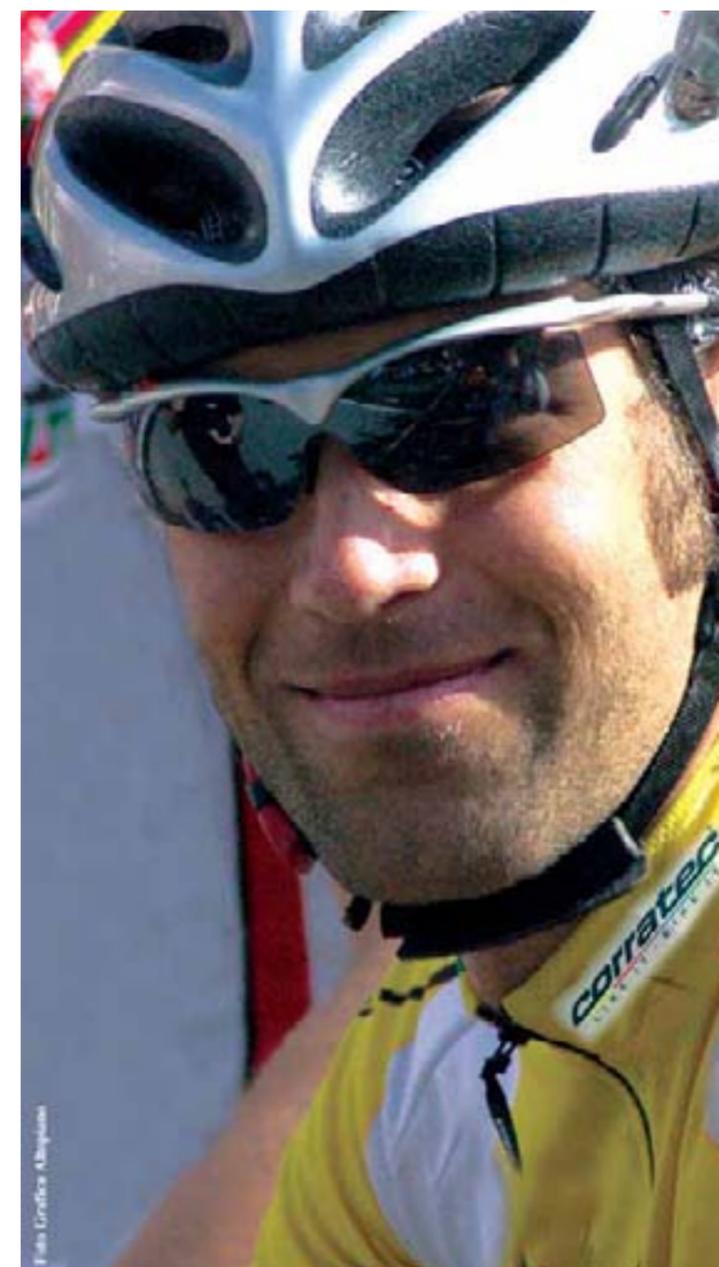
Anche a metà aprile, a Miane, ha dovuto cedere il podio per un guasto tecnico, che l'ha costretto a raggiungere il traguardo a piedi... quarto!

Altra vittoria a Collalto di Susegana, sempre nella Top Class XC, quinto nella Marathon internazionale del Tirreno o "Gran Fondo Costa degli Etruschi" e sesto nella "Conca d'oro Marathon". Infine nella gara che si è svolta a Lavarone, la "100 km del Forti", in una giornata invernale, il nostro è stato in testa fin dall'inizio, assieme al compagno d'allenamenti, Trentin. Poiché in questa disciplina non esiste l'ex-equo, la vittoria è andata a Walter!

(Questi gli ultimi risultati, in vista della prossima gara tutta nostrana: la gran Fondo dei cimbri).

Walter continua nel suo trend di ottime prestazioni, confermandosi leader indiscusso della sua nuova squadra (per cui corre dalla stagione scorsa, dopo avere lasciato il "Team Salieri", di Bologna): la "ADV Team" di Padova, che da febbraio annovera un nuovo sponsor, la ditta di cicli tedesca "Corratec", importata in Italia da "Infoboss equipment" di Sarcedo (Vi). Walter continua tutt'oggi a snocciolare successi e piazzamenti di pregio, confermandosi leader indiscusso in questo sport.

È singolare la storia di Walter, biker noto a livello internazionale, che solo ora, a 32 anni, afferma di sentirsi al top delle sua forma fisica, grazie ad una raggiunta maturità psicologica. Aveva iniziato a praticare sport da ragazzino con lo sci di fondo, ma lo aveva poi abbandonato per dedicarsi, a distanza di tempo, alla bicicletta.





**CORONE POSTERIORI:**  
cambio posteriore a 9 corone fissato a telaio tramite forcellino mobile sostituibile



**LEVE CAMBIO:**  
comandi del cambio a manubrio con a destra leve gruppo posteriore e a sinistra leve gruppo anteriore

**Boss Equipment**

Via Asiago, 30 36030 Sarcedo Vicenza - Italy  
Tel. +39 0445 360027 Fax +39 0445 362788



[www.bossequip.com](http://www.bossequip.com)  
[info@bossequip.com](mailto:info@bossequip.com)



**FORCELLA:**  
ammortizzatore ad aria od olio bloccabile con comando a manubrio o direttamente sulla forcella



**REVOLUTION WORLDCUP MTB CARBO**

**DESCRIZIONE**

Telaio monoscocca in carbonio K3 (Tecnologia Corratec); carro posteriore hardtail a costruzione TCM; serie sterzo integrata, peso del telaio nella misura media 1250g. La struttura massiccia soddisfa le esigenze non solo degli agonisti che richiedono leggerezza e robustezza, ma anche per chi usa la bici per il semplice piacere personale e vuole quindi un mezzo "comodo".

Il modello Revolution con 27 rapporti è disponibile in 3 diversi montaggi, con gruppo Shimano XTR, Sram X.0, e Shimano XT e in 3 colorazioni (oltre quella in foto anche in giallo/nero o bianco/nero)



**FRENI:** leve e disco per l'impianto frenante che può anche essere con pattini di gomma tipo V Brake



**GRUPPO ANTERIORE:**  
cambio anteriore a 3 corone, deragliatore che sposta la catena e pedivella cui vengono fissati i pedali a sgancio



**CERCHI:**  
in scandium a 24 raggi con sede rinforzata compatibili pneumatici tubeless o copertoncini



**SELLA:**  
sella in pelle con telaio in carbonio montata su canotto della sella in carbonio



**COPERTONI:**  
caratteristiche di base - eccellente tenuta e guidabilità; di peso contenuto possono montare camera d'aria o essere tubeless (piene)



City Bike



Bici da Strada

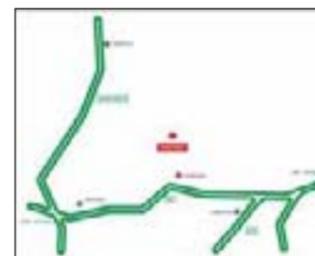


# Il giro delle MALGHE

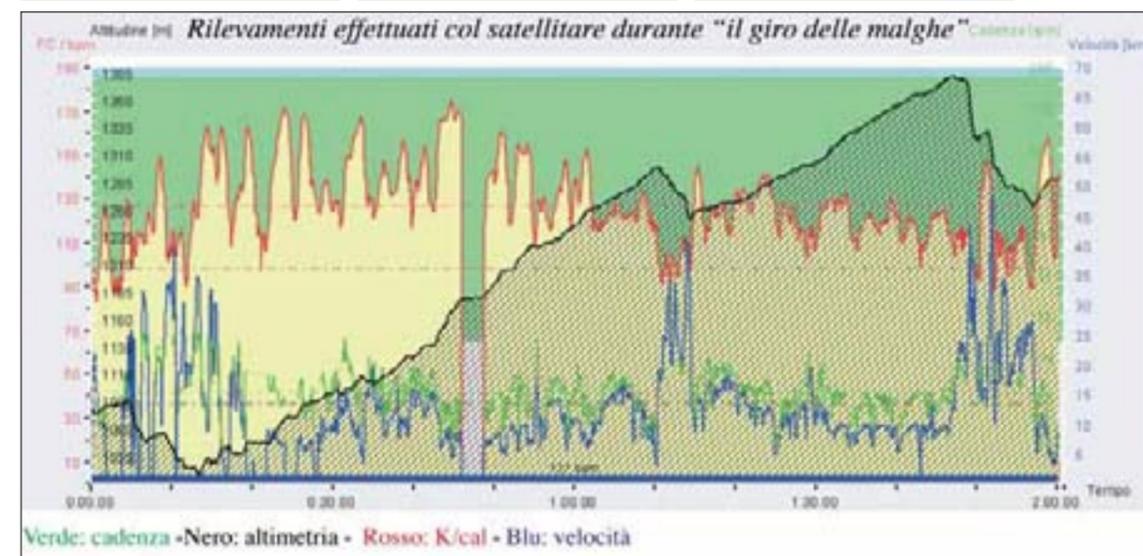


Prendiamo come punto di partenza il parcheggio del Municipio di Roana, a Canove. All'incrocio poco distante, si prende la direzione Cesuna. Dopo 1 km e 900 mt, su asfalto, appena superato il ponte di ferro, si imbecca il sentiero sulla sinistra, seguendo la direzione "Boscon". Dal sottopasso della vecchia ferrovia, lo sterrato sale leggermente e fin qui tutto bene, se si ha avuto l'accortezza di pedalare senza sforzo, in discesa, da Canove. Dopo 800 mt di leggera salita, si prosegue a destra, in direzione del "Boscon Cemetery", dove è collocata l'indicazione: percorso Mtb. Il sentiero si fa appena più ripido e in 1 km porta a fianco del cimitero inglese. Non si può non sostare un attimo per dare un'occhiata, perchè è così lindo, ordinato, pieno di fiori... very British! (Si può rilevare che il percorso è sempre ben indicato da tabelle Mtb). Con andamento altalenante per un altro km si arriva ad un incrocio: a destra per Cesuna; diritto, per il Bar alpino, che dista 4,8 km: la direzione designata. Sulla sinistra, si lascia il piccolo rifugio Boscon e si inizia una salita di notevole impegno muscolare e tecnico, sempre ben segnalato. Il fondo è sconnesso, sassoso, ripido; il sentiero, pieno di tornanti ghiaiosi e quindi pericolosi con le due ruote. C'è poco da distrarsi a guardare intorno... a malapena si riesce a

mantenere l'equilibrio mettendo il pneumatico fra un sasso e un mucchio di ghiaia e procedendo in rampichino. Per quel poco che si riesce a rilevare sotto sforzo, la foresta è stata disboscata da poco e il sottobosco è pieno di ramaglie e detriti: pare che in questo modo il bosco si rigeneri, chissà in quanto tempo! Sulla destra, una tabella riporta "Comunità Montana dall'Astico al Brenta" (da qui in avanti si è quindi fuori dal demanio altopianese). Si può tirare il fiato: un leggero scollinamento presenta un pezzo in piano, illusorio sintomo dell'avvicinamento alla sommità. L'illusione è di breve durata: il sentiero si inerpica e presenta un tratto molto impegnativo, sia per la pendenza che per il fondo accidentato, e mette a dura prova gambe e fiato, per ben 1.300 mt, in continua salita. C'è un incrocio: a sinistra per Montecorno, a destra per Cesuna. Si arriva sul colmo, davanti al Bar alpino, dove una tabella Mtb indica 9.850 mt.; da qui parte una breve e stimolante discesa, fino ad arrivare in vista della prima malga del giro: "Malga Carriola", che lasci in basso a sinistra. Poi si pedala agilmente in falsopiano, per un lungo tratto asfaltato. Si incontra e si supera anche "Malga Patù", collocata sottostrada sulla sinistra e si prosegue. Poco dopo, una tabella indica Comune di Caltrano e area di sosta.



Percorsi  
MTB



Il breve sentiero sulla destra porta al limitare dell'Altopiano, che in modo spettacolare si affaccia sulla Valle dell'Astico. Lì si imbecca la strada asfaltata a sinistra, in direzione Busafonte/Montecorno/Mazze. La strada sale dolcemente e si riesce a buttare un'occhiata alla scarpata, ricca di erbe, fiori e cespugli di lamponi. Poi spiana e scende illusoriamente per un breve tratto, perchè si devono affrontare in 400 mt alcuni tornanti, fino ad arrivare ad un varco scavato nella roccia. Subito sulla sinistra, su un muro di pietra a secco, è riportata l'indicazione "Poza del Favaro", punto in cui si incontra il sentiero n. 677, per Caltrano. A destra in basso, Malga Sunio. Finalmente si pedala in piano, in mezzo ad una fitta vegetazione, da entrambi i lati del sentiero: il bosco è di faggio giovane, punteggiato di ciclamini, mirtili, lamponi, fusti di genziana e gigli martagoni. Sopra alla testa, si intravede Malga Fondi. L'impressione è di essere in un luogo incontaminato e poco battuto e il tratto è realmente il border-line meridionale dell'Altopiano che si affaccia sulle colline di Fara, Lugo, Calvene. Il colpo d'occhio è indescrivibile: ti sembra di poterle toccare con un dito, mentre il dislivello in realtà è quasi di 1.000 mt! Il tragitto è segnalato "privo di protezioni"; infatti, non senza tensione, sfiori lo strapiombo. Alla tua sinistra in basso, incroci le quattro costruzioni in pietra, perfettamente ristrutturate, che compongono Malga Serona, mentre sopra a destra il

sentiero porta a Malga Cimafonte e c'è l'indicazione per rientrare, volendo, da lì verso il Bar alpino. Il fondo sterrato è bello compatto e invoglia a mollare i freni. Sorpassate due case ristrutturate si torna sull'asfalto. Le tabelle indicano, sulla destra: Busafonte - Tacabanda - Cavalletto British Cemetery. Prendendo la direzione Montecorno/Mazze si sale e subito si scollina, superando un locale in pietra, appena ristrutturato. Sotto, la vista della pedemontana allarga il cuore; sopra, si staglia un'altra malga: Malga Mazze superiore; a destra: Rifugio Montecorno. Si oltrepassa Baita Montecorno tenendosi sulla sinistra e pure il Granezza British Cemetery. Si staziona ad un'altitudine di 1.300 mt. A destra si supera Malga Pian di Granezza, tipica costruzione in pietra locale, fino a incrociare il Rifugio Granezza e il monumento ai caduti. La strada da lì scende e invoglia a correre, anche sul tratto ancora in sterrato, pieno di canalette e buche, fino all'asfalto: la discesa è mozzafiato... difficile trattenersi! Si incontra l'incrocio che riporterebbe, salendo, al Boscon, ma si prosegue sulla destra per un tratto pianeggiante, in mezzo ad un bosco freddo ed umido. Si tralascia il sentiero in salita in direzione contrada Ave e si arriva ad imboccare la statale Asiago-Bassano. In breve si è in centro ad Asiago. Gran bel giro di circa 40 km, lungo e vario sotto il profilo paesaggistico, ma anche tecnico, che richiede dalle 2 alle 3 ore, a seconda del personale livello di pratica, preparazione atletica e resistenza allo sforzo.



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

ARAZZI BARITA TAPPETI  
  
**Art PALA**

VICENZA Corso Fogazzaro, 16 - Palazzo Braga Valmarana - Tel. 0444 322288 - info@artpala.it

# Orienteering HIGHLANDS OPEN 2008



*Vince chi non si perde. Questo è in sintesi l'orienteering: un percorso in ambiente naturale da completare aiutandosi solo con una bussola e con una speciale carta topografica per raggiungere i punti di controllo fissati. Tra i principali meriti di questo sport c'è quello di far scoprire luoghi nuovi e meravigliosi, che spesso si rivelano tali anche a chi già credeva di conoscerli.*



## ORIENTEERING. HIGHLANDS OPEN 2008

*Whoever isn't lost, wins. This is orienteering: a journey through a natural environment, to be completed with the sole help of a compass and special topographic map for reaching fixed control points.*

*And, thanks to orienteering, those who have seen the woodlands of the Altopiano of the 7 Municipalities have been won over immediately. Many have come from as far as Scandinavia (where this discipline was born in 1897 and now boasts thousands of practitioners) and have agreed that the cartographic resources of Cesuna, Kaberlaba, Campomulo and Marcesina have nothing to envy the forests of Northern Europe for.*

*Many will return this year, from the 19<sup>th</sup> to 31<sup>st</sup> of August, for the Latinum Certamen, a competition for national teams originating from countries with New Latin-based languages. The participants are Portugal, Spain, France, Belgium, Italy, Romania, Moldova, sometimes joined by Brazil and Cuba. Of 14 editions, this is the first to be hosted in Veneto. But the Cup of Latin Countries is only a feature of the larger Highlands Open event, which has taken place yearly on the Altopiano since 2001 and is open to aficionados of all nationalities.*

*The 2008 Highlands Open edition involves three races, which will reach the Municipalities of Gallio, Asiago and Roana. On Friday 29<sup>th</sup> and Sunday 31<sup>st</sup>, the beautiful natural arenas of Val di Nos and Val Magnaboschi will provide the scene for the competition. On Saturday the race will instead take place in the historic centre of Asiago, promising excitement with a sprint leg and the presence of the world's best athletes.*

E chi grazie all'orienteering ha visitato i boschi dell'Altopiano dei 7 Comuni ne è rimasto subito conquistato. In molti sono venuti, da tutto il mondo compresa la Scandinavia (dove questa disciplina è nata nel 1897 e conta oggi centinaia di migliaia di praticanti), concordando sul fatto che gli impianti cartografici di Cesuna, Kaberlaba, Campomulo, Marcesina, solo per citare alcune delle numerose mappe nei dintorni di Asiago, non hanno nulla da invidiare alle foreste del Nord Europa.

In tanti vi torneranno anche quest'anno dal 29 al 31 agosto per il Latinum Certamen, una competizione riservata alle squadre nazionali dei paesi di lingua neolatina. Vi partecipano Portogallo, Spagna, Francia, Belgio, Italia, Romania, Moldavia e talvolta anche Brasile e Cuba. In quattordici edizioni è la prima volta che l'evento viene ospitato in Veneto. Ma la Coppa dei Paesi Latini sarà solo il clou della manifestazione denominata Highlands Open, che si svolge tutti gli anni sull'Altopiano a partire dal 2001, aperta agli appassionati di ogni nazione e di tutte le età.

Gli Highlands Open nascono per creare un filo conduttore tra le molte iniziative di orienteering nell'area portate avanti dalle società della provincia, con l'associazione Erebus Vicenza a fare da capofila. L'obiettivo piuttosto ambizioso era quello di portare tutti gli anni un evento di livello nazionale o internazionale, offrendo non solo delle competizioni sportive ma dei pacchetti turistici completi per far conoscere ai partecipanti le bellezze naturali e storiche altopianesi.



Sibben, lo gnomo cimbro inventato dalla matita di Giuliano Dall'Oglio, è stato scelto come logo e testimonial, nella versione con una lanterna da orienteering in mano.

Il grande impegno organizzativo è stato da subito ripagato dal gradimento dei concorrenti accorsi da tutta Europa; un successo culminato nelle oltre 1.200 iscrizioni raggiunte nel 2004. Molte squadre e società hanno poi scelto Asiago come luogo di ritiro per i campi allenamento, come fece due anni fa addirittura la nazionale danese (una delle selezioni più forti al mondo) in preparazione ai campionati mondiali.

Il programma dell'edizione 2008 degli Highlands Open prevede tre giorni di gare, che toccheranno i comuni di Gallio, Asiago e Roana. Venerdì 29 e domenica 31 agosto teatro delle competizioni saranno le bellissime arene naturali della Val di Nos e della Val Magnaboschi. Il sabato si gareggia invece nelle vie e nei parchi del centro storico di Asiago, dove c'è in programma una tappa sprint che promette spettacolo con la presenza dei migliori atleti mondiali.

Ma come funziona una gara? Al momento dell'iscrizione vengono consegnati un pettorale e una scheda magnetica ("si-card") che l'atleta dovrà marcare durante la prova a ogni punto di controllo. Le partenze avvengono a intervalli di alcuni minuti. Al via, il concorrente riceve una carta del terreno di gara sulla quale sono segnati i vari punti da



visitare e dove viene collocato un segnale bianco-arancio chiamato lanterna. Superato il traguardo finale, il chip calcola il tempo di gara e testimonia la correttezza dei passaggi nei punti stabiliti. Vince chi completa l'intero percorso nel tempo inferiore.

Per diventare dei campioni è necessario decifrare rapidamente i segni convenzionali presenti sulla mappa, saper utilizzare al meglio la bussola e, allo stesso tempo, avere delle buone doti di velocità e resistenza come in una gara podistica.

Ma ciò non toglie che questa disciplina possa essere praticata da chiunque, al ritmo che si preferisce, correndo o camminando, perché tutte le manifestazioni (comprese quelle del prossimo agosto sull'Altopiano) comprendono un percorso anche per gli esordienti...



# IL LUSO DELLA CURA DEL SÉ

LINTA PARK:  
un wellness resort a due passi da  
**ASIAGO**

Dopo una partita a tennis, al ritorno da un'uscita di nordic walking tra le splendide montagne dell'Altopiano oppure alla fine di una lunga gita con le mountain bike, non c'è niente di meglio che riposare il corpo e rilassare la mente, dedicandosi a se stessi.



## THE LUXURY OF CARING FOR ONESELF

### LINTA PARK: a wellness resort alongside ASIAGO

*After a tennis game, a Nordic walking expedition through the beautiful mountains of the Altopiano, or maybe a long mountain biking tour, nothing beats the chance to rest your body and relax your mind.*

*This is ultimately the philosophy of the Linta Park Hotel's wellness resort in Asiago: coupling fitness with relaxation and care for one's body, offering its guests a state of well-being that is not only physical but mental.*

*Resting on the sunlit heights that surround Asiago, the hotel has been the chosen destination for those wishing to regenerate body and soul for over 40 years. The Linta offers every support and service to its guests: tennis courts and mountain bikes, free of charge, are accompanied by a swimming pool, gym, guided excursions and the precious advice available when it comes to walks and hikes...*

*But, despite the long history, renovation has not been ignored and the novelties available in summer 2008 are several. The recently added "wellness space" now includes an Ice Room, which is intended to accompany the sauna. It consists of an icy cave set at a temperature of between 4° C and -2° C, which causes a rapid cooling of the body, improving blood circulation and strengthening the immune system. Another novelty is the brook with combined plantar reflexological massage: a small stream of water that acts directly on the soles of your feet, strengthening the muscles as it travels along a bed of differently sized pebbles.*

*And if that's not enough, try the big Jacuzzi, the Turkish baths or choose from a whole host of massages and facial or body treatments. There really is something for everyone!*

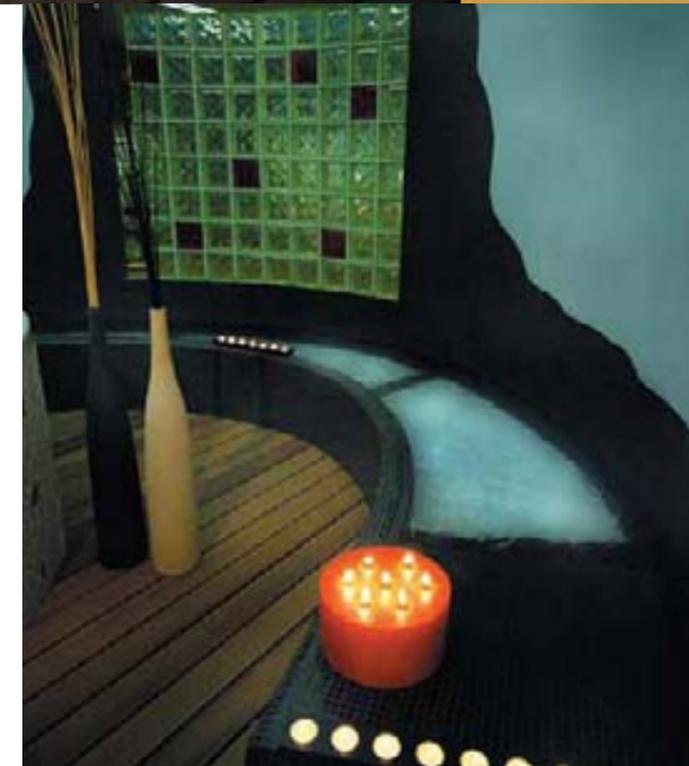


Per una full-immersion di salute c'è infine la grande vasca idromassaggio, che scioglie lo stress e rilassa tutto il corpo.

La SPA del Linta Park offre innumerevoli altre opportunità per il benessere. Bagno turco, docce emozionali (che aggiungono agli influssi della doccia con getti regolabili un'atmosfera speciale creata da luci colorate, secondo i principi della cromoterapia) e ancora massaggi, trattamenti estetici per viso e corpo... insomma, ce n'è davvero per tutti i gusti!

Per eliminare qualsiasi tipo di tossina, da quelle del corpo allo stress mentale, il vero rifugio è quindi sulle colline di Asiago. Poi, una volta rigenerati, spazio al divertimento e all'allegria grazie allo staff di animazione dell'hotel, che coinvolge grandi e piccini con proposte ed attività all'insegna delle simpatia e del piacere di stare insieme.

E se proprio non riuscite a staccare dal lavoro e magari state pensando ad un incontro business o professionale, potete sempre chiedere delle due sale convegni del Linta Park: dotate di impianto audio e delle principali attrezzature tecniche possono ospitare fino a 100 partecipanti. Perché trasferirsi in quota anche per queste occasioni può rappresentare un piacevole momento d'incontro... e permette di associare all'impegno lavorativo tanti altri preziosi istanti di relax e tranquillità.



### SERVIZI GRATUITI:

*palestra, piscina, sauna, bagno turco, hamman marino, docce emozionali, vasca idromassaggio, ice room, ruscello con massaggio riflessologico plantare, tisaneria, discoteca, animazione, mini-club, garage o parcheggio privato; in estate: campo da tennis, calcetto, mountain-bike.*

### SERVIZI A PAGAMENTO:

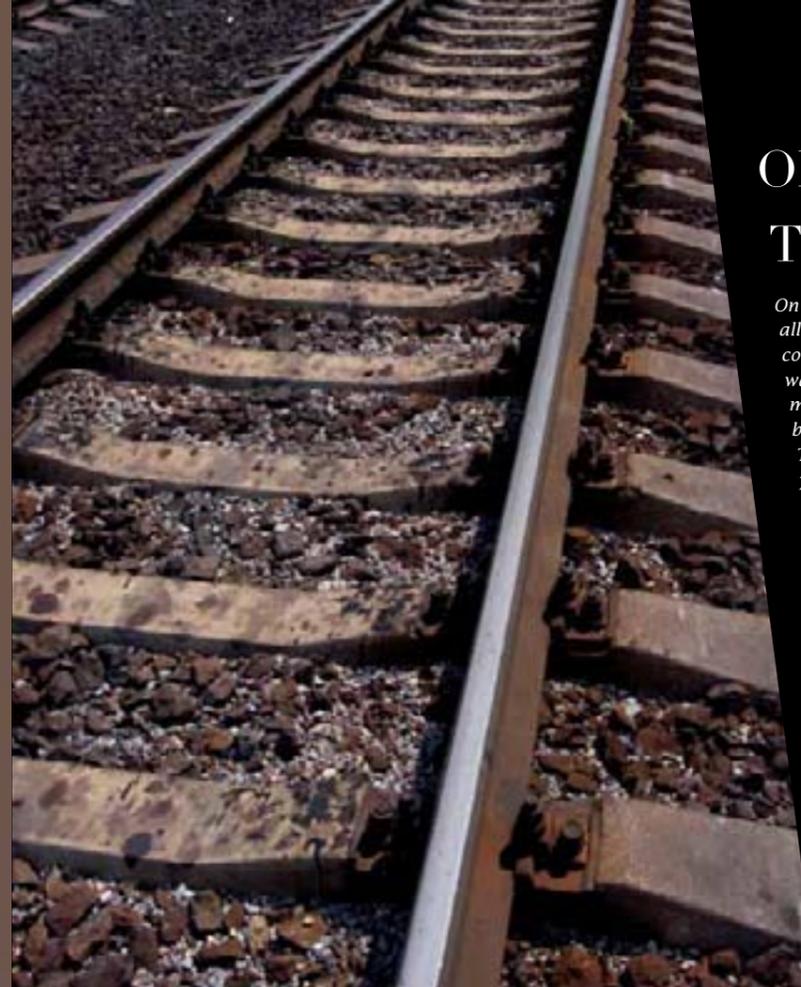
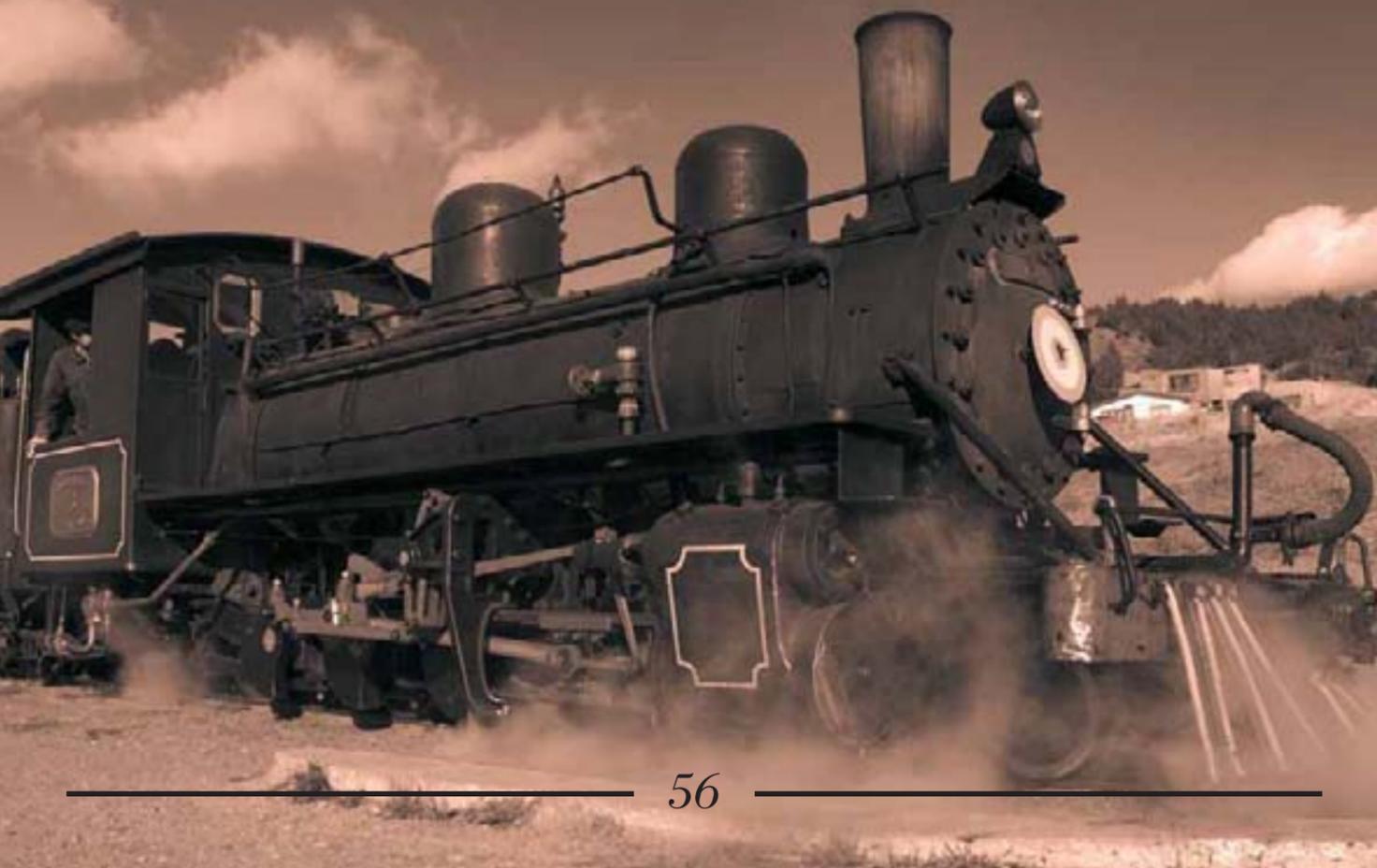
*reparto estetico, massaggi, ondapress, lettino solare e trifacciale, sala biliardo e video giochi, sala meeting.*

*Il centro di Asiago è a pochi minuti di cammino, oppure può essere raggiunto tramite il bus navetta per la clientela. L'hotel è circondato da un grande parco privato ed è inoltre convenzionato con il Golf Club Asiago.*



# QUANDO CORREVA LA LITTORINA

*Sull'Altopiano il ricordo della Vaca Mora è più che mai vivo. Le persone che hanno aneddoti da raccontare non mostrano il viso segnato degli anziani che solitamente parlano dei tempi andati, ma sono signori in giacca e cravatta seduti nei loro uffici, signore che usano l'automobile per andare al mercato... D'altronde sono passati soltanto cinquant'anni dall'ultima corsa del trenino che collegava Piovene Rocchette ad Asiago. Ma, per alcuni versi, sembra un'eternità: le modalità di trasporto, la facilità di spostamento, la velocità ed il concetto di distanza... pochi decenni sono stati testimoni di cambiamenti epocali.*



## ON THE TRACKS OF THE VACA MORA

*On the Altopiano, the memory of the Vaca Mora is still vivid. After all, only 50 years have passed since the last journey of the train that connected Piovene Rocchette and Asiago. On the other hand, in some way, it seems like a lifetime: the means of transport, the ability to move freely, the speed, the concept of distance... a few decades have brought monumental changes to all of these.*

*The small train was inaugurated in January of 1910, after three years of works, and was the realisation of an idea developed by the industrialist Alessandro Rossi.*

*Unlikely that any of the first passengers dreamed that, by 2008, a Trenitalia Office would exist under the heading of 'Maintenance Management for Historic Railway Cars', let alone that the Municipality of Roana would contact such an office to obtain a replica of the locomotive car. Or that the same model of car would be found at Chiusa station (province of Bolzano), that the asbestos would be cleared from the boiler compartment and... What follows is an extensive project that is taking form thanks to the Mountain Community of the 7 Municipalities and the Artisan Association of Vicenza: an ambitious recovery with a natural historical flavour.*

*The ex-railway station of Canove in Roana – now home to the museum dedicated to the First World War – will host the locomotive-clone of the original Vaca Mora and the stretch of tracks from Piovene Rocchette upstream will be entirely recovered.*

Per esempio in molti si ricordano quella curva amplissima, appena sopra il Costo, dove il convoglio rallentava talmente che il macchinista faceva in tempo a scendere, andare a bere il caffè nella casa al centro dell'ansa e risalire in cabina senza fermare né far frenare la locomotiva. Oggi suona incredibile, non è vero? Eppure per quarantotto anni la Vaca Mora ha costituito il collegamento per eccellenza tra l'Altopiano e la pianura, spegnendo la caldaia definitivamente soltanto nel 1958 a causa degli elevati costi di gestione e della concorrenza di nuovi mezzi di trasporto.

Inaugurato nel gennaio del 1910, dopo tre anni di lavori, il trenino Piovene-Asiago era la realizzazione di un'idea dell'industriale Alessandro Rossi che, già nel 1882, aveva rilevato la necessità di rompere l'isolamento in cui, di fatto, si trovava l'Altopiano. Una carrareccia e tre vie a gradini non costituivano esattamente una rete stradale adeguata e così, scartato un primo disegno che avrebbe dovuto partire da Arsiero, si decise di investire nella più breve tratta Piovene Rocchette - Asiago: 21 chilometri di rotaie, circa 5 a cremagliera. Nel tempo il progetto si rivelò particolarmente utile e non solo dal punto di vista del trasporto civile, ma anche da un punto di vista strategico e militare, dato che nel periodo in cui furono combattute entrambe le guerre mondiali il treno servì a trasportare truppe e sfollati.

Chissà se qualcuno dei passeggeri avrebbe mai immaginato che oggi, nel 2008, sarebbe esistito a Firenze un Ufficio di Trenitalia (fino a non molto tempo fa, per tutti semplicemente, "FF.SS.") chiamato Direzione Manutenzione Rotabili Storici e che il Comune di Roana vi avrebbe fatto riferimento per ottenere una locomotiva del tutto simile a quella che percorreva le pendici del Costo. E che alla stazione di Chiusa, in provincia di Bolzano, ne venisse

trovata una dello stesso modello, si procedesse alla bonifica dall'amianto del vano caldaia e poi... Quello che segue è un progetto ambizioso e interessante che sta prendendo forma grazie anche alla Comunità Montana 7 Comuni e all'Associazione Artigiani di Vicenza: un recupero che ha il sapore della storia e della natura, come quasi tutto quello che di prezioso c'è sull'Altopiano.

L'ex-stazione ferroviaria di Canove di Roana, dove ora è allestito il museo della Guerra del 1915-1918, ospiterà la locomotiva-sosia dell'originale Vaca Mora. Il tracciato delle rotaie da Piovene Rocchette a monte sarà interamente recuperato (al momento sono percorribili soltanto i pochi chilometri che vanno da Campiello ad Asiago) ed attrezzato, per diventare una pista ciclo-pedonale che misurerà più di 20 chilometri. Lungo il percorso è prevista la realizzazione di un'ecomuseo e poi ci saranno zone di sosta, panchine e cartelloni di varie dimensioni che racconteranno degli aspetti più salienti della zona: il trenino, la storia locale e la natura. In più, dove possibile, la pista sarà resa accessibile anche alle persone con handicap motori.

Un progetto di grande valorizzazione del territorio, dunque, che ambisce ad attirare turisti e scolaresche, ma anche ad offrire una piacevole divagazione nel verde e nella tradizione agli abitanti del posto. A coronamento del tutto, si mira all'organizzazione di un evento sportivo di grande prestigio, che potrebbe regalare ulteriore visibilità all'Altopiano: un'annuale gara internazionale di mountain bike che si corra il 31 luglio, giorno in cui il trenino effettuò servizio per l'ultima volta.

Un consiglio agli atleti: cominciate a fare riscaldamento, perchè pare che i tempi saranno brevi...

A tutti gli altri, buona passeggiata!

# INCONTRI DAVANTI ALLO SCHERMO

TORNA ANCHE QUEST'ANNO IL "GALLIO FESTIVAL DEL CINEMA ITALIANO", GIUNTO ALLA SUA DODICESIMA EDIZIONE. DAL 17 AL 26 LUGLIO TUTTI INVITATI ALLA SALA "CINEGHEL" DI GALLIO DOVE PROTAGONISTE SARANNO LE OPERE PRIME DI REGISTI ITALIANI IN ERBA. TRA I PARTECIPANTI DELLE SCORSE EDIZIONI IL LEADER DEI "TIROMANCINO" FEDERICO ZAMPAGLIENE, CON "NERO BIFAMILIARE" NEL 2007, E L'ATTORE KIM ROSSI STUART ALLA REGIA CON LA RIVELAZIONE "ANCHE LIBERO VA BENE" DEL 2006. E GRAZIE ANCHE AD UN COMITATO DI PATROCINIO CHE IN PASSATO HA CONTATO SU PERSONAGGI DEL CALIBRO DI ERMANNOLMI E MARIO RIGONI STERN, IL FESTIVAL ASSICURA UNA GRANDE VISIBILITÀ ALLE OPERE IN CONCORSO E APPARE OGGI UNA VETRINA QUALIFICATA DA CUI PARTIRE. A QUESTO PROPOSITO, ABBIAMO CHIESTO IL PUNTO DI VISTA DI UN ILLUSTRE ABITUALE SPETTATORE DELL'EVENTO CINEMATOGRAFICO CHE È ANCHE UN ADDETTO AI LAVORI: PAOLO COTTIGNOLA, DI PROFESSIONE MONTATORE. DOPO OLTRE VENT'ANNI DI COLLABORAZIONE CON GRANDI REGISTI - UNO SU TUTTI ERMANNOLMI - CI RACCONTA IL PERCHÉ, NONOSTANTE IL LAVORO LO PORTI SPESSO IN GIRO PER IL MONDO, HA DECISO DI PIANTARE RADICI FRA I DOLCI PENDII DELL'ALTOPIANO.

Paolo Cottignola

*Lei è nato a Ravenna e cresciuto a Bologna, eppure ora vive ad Asiago. Qual è il suo legame con l'Altopiano?*

La prima volta che vidi Asiago fu in occasione di una vacanza natalizia tra amici liceali, credo fosse il '78. Allora mai avrei pensato che un giorno ci sarei venuto a vivere. Poi a venticinque anni ho iniziato a lavorare per Ermanno Olmi... era il 1987 e allora mi fermavo in trasferta circa sei mesi per ogni produzione. Destino volle che in seguito abbia sposato una asiaghese purosangue e abbia messo su casa proprio qui!

*Come si trova a vivere tra le montagne, lei che era abituato ad una grande città come Bologna?*

Qui ad Asiago la qualità della vita è ancora ottima a differenza di città come Bologna e Milano, sempre più trafficate e pericolose. Pensi che mio figlio gioca sotto casa col pallone ed io raggiungo spesso a piedi lo studio di Olmi. Mi ritengo molto fortunato! Qui sull'Altopiano ho ritrovato un mondo che credevo scomparso, dove è difficile essere stressati e dove natura e quiete favoriscono la serenità e la concentrazione. Forse gran parte del buon lavoro fatto dipende proprio da questo...



*Da buon intenditore oltre che anello fondamentale nella catena di produzione cinematografica, che rapporto ha con il Gallio Film Festival?*

Lavoro permettendo, vi partecipo in veste di spettatore quasi ogni anno. Qualche anno fa mi era stato chiesto dal responsabile Sergio Sambugaro di unirmi alla giuria, purtroppo ero impegnato altrove per lavoro...

*Ritiene che questo Festival possa offrire ai giovani registi una buona occasione per sfondare?*

Il festival di Gallio è un'ottima occasione per emergere; qui il pubblico è molto attento, la qualità dei film proiettati indiscutibile e il personale altamente competente. In Italia oggi i Festival del cinema sono tanti e la dispersione è inevitabile, ma l'importante è mantenere alta la qualità dell'opera, cosa che a Gallio rimane prioritaria. Questo festival mostra la vera passione per il cinema portata avanti negli anni. Essendoci soltanto una sala (la Cineghel) a Gallio e una ad Asiago (il cinema Lux) i film proiettati sono sempre stati pochi ma buoni. E questo il pubblico lo riconosce riempiendo le sale... d'altra parte, cosa c'è di più bello di abbinare alla vacanza dei bei film al cinema?

*Il nostro paese è reduce da una doppia vittoria a Cannes dove i due film "Gomorra" di Matteo Garrone e "Il divo" di Paolo Sorrentino hanno trionfato. Pensa sia un caso o davvero il cinema italiano sta recuperando punti?*

L'Italia ha sempre avuto una grande tradizione cinematografica, pur passando a rotazione periodi più o meno fertili. Non abbiamo nulla da invidiare ai nostri colleghi europei che anzi sembrano gradire particolarmente il nostro cinema. Negli ultimi anni, poi, la produzione italiana ha fatto passi da gigante negli incassi, e le opere che sono state presentate recentemente a Cannes erano tutte di altissimo livello, ad anni luce dalle fiction tv che ultimamente spopolano registrando ascolti da record. Ma se anche il cinema avesse a disposizione gli stessi fondi le assicuro che diventeremmo tutti hollywoodiani!! Basti

pensare che se il costo di un film medio da sala si aggira intorno ai 2,5 milioni di euro, per un film tv in due puntate il budget a disposizione parte dai 7 milioni di euro.

*Come vede allora il cinema tra qualche anno? Di fronte all'avanzare di maxischermi, impianti dolby domestici... il pubblico finirà per restarsene direttamente a casa?*

Il fatto che dopo cent'anni la gente riempia ancora le sale la dice già lunga. Sicuramente cambieranno le modalità di visione del film, ma credo che la suggestione di una sala cinematografica buia, illuminata solamente dallo schermo, difficilmente possa essere dimenticata o rimpiazzata.

*Lei svolge un mestiere fondamentale per la produzione di un film. Ci spiega in che consiste la professione del montatore?*

Io sono il primo spettatore del film, ne amministro i vari pezzi che lo compongono, mi occupo della fluidità del racconto. Tramite computer dilato o restringo i tempi tra due riprese a seconda delle esigenze.

Si tratta di un lavoro d'equipe che mi permette di lavorare a stretto contatto con gli altri addetti ai lavori, in primis il regista, anche se di solito preferisco non recarmi sul posto dove si gira la pellicola per rimanere il più oggettivo possibile quando procederò al taglio. Ogni modifica va fatta con grande cautela per non deperire il lavoro degli altri!

*Il suo lavoro la porta spesso via da casa?*

Fatta eccezione per l'ultima fase dei film che di solito viene seguita negli studi di Roma, quando lavoro con Ermanno Olmi ho la fortuna di restare ad Asiago e operare nel suo studio di montaggio. Talvolta mi capita anche di lavorare direttamente da casa, nello studio che mi sono ricavato nello scantinato. Per il montaggio dell'ultimo film di Carlo Mazzacurati "La giusta distanza" del 2007, girato tra Padova e il Polesine, ci siamo stanziati per circa sei mesi in un ufficio del Teatro Verdi, nel cuore della città natale del regista. Questo non significa però che sia sempre così fortunato... spesso le distanze sono molto più dilatate e i tempi strettissimi.

Oltre a diverse nominations conquistate nel corso degli anni, nel 2002 ha vinto un David di Donatello per il miglior montaggio nel film "Il mestiere delle armi" di Ermanno Olmi. Quest'anno ha sfiorato di poco la vittoria con il film di Mazzacurati. Una bella soddisfazione immagina...

Vincere il David, un premio che nel mondo del cinema equivale ad una laurea, è stato sicuramente un onore oltre che una fortuna. Ma la soddisfazione più grande resta quella di aver lavorato ad un film che credo durerà nel tempo. E già in fase di produzione mi era chiaro: tutto il materiale, i costumi, le scene erano così belli e funzionavano a pennello: una situazione alquanto rara!

Dopo una vita di collaborazioni qual è il suo rapporto con il grande regista Ermanno Olmi, che quest'anno riceverà il Leone d'oro alla carriera al Festival del Cinema di Venezia?

Lo conobbi partecipando al progetto "Ipotesi Cinema" che Ermanno aveva istituito nei primi anni '80 a Bassano del Grappa. Si trattava di una scuola, ma senza una vera e propria struttura scolastica; una riunione di giovani da tutta Italia appassionati di cinema e patrocinata dalla Rai. Fu un onore la prima collaborazione con lui per un documentario del 1987 sugli artigiani veneti, prodotto dalla Regione Veneto. Da allora, a piccoli passi, è iniziato un sodalizio professionale che dura da più di vent'anni. Mi ha insegnato il mestiere. Gli devo tutto... ancor oggi per me Ermanno è come un padre.

A cosa sta lavorando in questi giorni?

Sono impegnato qui ad Asiago con Ermanno nel montaggio di un documentario sull'alimentazione e il cibo, dai toni ambientalisti. Ho preso in mano il progetto a gennaio e ne avrò almeno fino a settembre... All'orizzonte anche qualche progetto con Mazzacurati, ma è ancora tutto top secret!

## ON SCREEN ENCOUNTERS

The 'Gallio Festival of Italian Cinema' is back this year in its 12<sup>th</sup> edition. All are invited to the 'Cineghel' hall of Gallio, which will feature the works of up-and-coming Italian directors. And, thanks to the sponsorship committee that has, in the past, counted on the likes of Ermanno Olmi and Mario Rigoni Stern, the Festival will ensure high visibility for the competing works.

On this note, we probed for the opinions of an illustrious 'regular' who acts as both a spectator and operator throughout the event: Paolo Cottignola, film editor.

You were born in Ravenna and raised in Bologna, yet you now live in Asiago. What ties you to the Altopiano?

I first visited Asiago on a Christmas holiday among high school friends. Then, at 25, I started working for Ermanno Olmi...as fate would have it, I then married a pure-blooded Asiagan and made my home here!

How do you find the mountain life, after being used to a big city like Bologna?

I feel very lucky! Here, on the Altopiano, I've found a world that I'd thought to be lost, where it's hard to be stressed and where nature and tranquillity favour happiness and concentration.

As a connoisseur, what is your relationship with the Gallio Film Festival?

Work permitting, I participate as a spectator almost every year. A couple of years ago, I was asked by the head, Sergio Sabugaro, to be part of the judging panel but I was unfortunately working elsewhere. The Gallio festival is an excellent opportunity to make oneself known: the public here is very attentive, the quality of the films unequivocal and the personnel highly competent.

You play a key role in the production of a film. Can you explain to us what the work of a film editor consists of?

I'm the first to see the film, I deal with the various pieces that complete it and with the fluidity of the story. I use a computer to either lengthen or shorten the lapses between two scenes, according to the requirements.

Added to various nominations throughout the years, in 2002 you won a David of Donatello for best editing in Ermanno Olmi's "The Arms Trade". This year you just missed the prize with Mazzacurati's film. It must be quite a feeling...

Winning the David, a prize that is worth a degree in the cinema world, was definitely an honour. But the greatest satisfaction still lies in having worked on a film that I think will last throughout time.

## GIOCANDO COL DESIGN



DEDON

RODA

KETTAL

emu

ROVERGARDEN

PERCETTI MARKE KESTLER

fest

DOMIZIANI

Nardi

ERCOLE

ARREDOGIARDINO - PISCINE - BARBECUE

DUEVILLE (VI) - Via Tre Scalini, 1 (SS 248, Loc. Pilastroni) - Tel. 0444/595888 - Fax 0444/595338 - ercole@ercole-tempolibero.it

www.ercole-tempolibero.it

# LA NOTTE CHE LA STORIA FECE RITORNO

Sabato 23 agosto è in programma la seconda edizione della Notte Nera, con la celebrazione dei 100 anni di turismo ad Asiago.

Spettacoli in piazza, viaggi tra le stelle e rievocazione in costume al laghetto Lumera.

Come dal buio riaffiorano i ricordi, nella Notte Nera riaffiorerà la storia, quella dei 100 anni di turismo ad Asiago. Il secolare evento si celebra sabato 23 agosto, in occasione della seconda edizione di una iniziativa sperimentata con grande successo l'anno scorso. La Notte Nera si può definire la risposta asiaghese alla moda delle "notti bianche". Qui le luci non si accendono, si spengono, per creare un'atmosfera magica e suggestiva.

L'idea, proposta la scorsa estate dal Comune di Asiago, ha trovato l'entusiastica adesione di operatori turistici, commercianti, cittadini e ospiti della città. Tutti sedotti dalla dimensione fiabesca in cui Asiago si è calata con lo spegnimento della pubblica illuminazione, delle insegne e delle luci dei locali. Torce accese a rischiarare fiocamente le strade, come secoli fa, ristoranti e negozi al lume di candela, per strada saltimbanchi e mangiafuoco. E poi tutti con il naso all'insù a guardare le stelle.

Quest'anno si fa il bis, abbinando alla Notte Nera i festeggiamenti per un secolo di turismo asiaghese.

## THE NIGHT HISTORY RETURNED

*The second edition of Black Night is in store for the 23rd of August to celebrate 100 years of tourism in Asiago.*

*In the same way that darkness recalls memories, Black Night will recall history...the 100 years of tourism in Asiago.*

*The centennial event will be celebrated on the 23rd of August, marked by the second edition of an initiative that proved highly successful last year.*

*The idea, put forth last summer by the Municipality of Asiago, has found favour among the city's tourism operators, traders, citizens and guests. They were all seduced by the fairytale-like quality that gripped Asiago as public lighting and neon signs dimmed. Torches were lit to navigate the streets and, in the spirit of past decades, restaurants and shops operated by candlelight while fire eaters littered the streets. And all eyes looked to the stars above.*

*This year brings a second helping, but combines Black Night with celebrations marking 100 years of tourism in Asiago.*

*Darkness will set around 9pm, while tightrope walkers, magicians and fortune-tellers perform on the city's streets and squares.*

*The Duomo square will host the astronomy program, which will begin at 9.30pm with the organisers' welcome and clips of War of the Worlds: the radio drama with which Orson Welles created mass panic in 1938 when millions of American listeners believed an alien invasion was really underway.*

*The evening will feature short films, expert talks and theatrical performances dedicated to Mars in particular. The moments of scientific discussion will be interspersed with live music.*

*The program will change backdrop at 11.30pm to reach Lake Lumera, near the urban centre, for the celebration of 100 years of tourism. "Signs in the dark" is the title of the show in store for the second half of the night. It will consist of a series of events recalling the history and culture of Asiago, including the reading of extracts from the local literary tradition. And, among the pyrotechnic games, certain costumed figures will magically appear on a small boat in the middle of the lake.*

Il buio calerà verso le 21, mentre per le strade e le piazze del paese cominceranno ad esibirsi funamboli, trampolieri, sputafuoco, maghi e chiromanti. Un salto indietro nel tempo e dentro la fantasia. Il centro di Asiago sarà un palcoscenico notturno nel quale il pubblico scoprirà un susseguirsi di apparizioni a sorpresa e performance del teatro di figura. Tra giochi e acrobazie del corpo sarà il fuoco l'elemento principale che caratterizzerà la serata.

Nella piazza del Duomo, come l'anno scorso, si terrà l'appuntamento con l'astronomia, grazie alla collaborazione tra Comune di Asiago, Dipartimento di Astronomia dell'Università di Padova, Inaf - Osservatorio astronomico di Padova-Asiago e Uai-Unione astrofili italiani.

Tema dell'incontro sarà "A spasso su Marte. Notturmo di astronomia, prosa, musica e danza...". Il programma inizierà alle 21.30 con il saluto delle autorità e la presentazione della serata con frammenti della Guerra dei Mondi, il dramma radiofonico con cui nel 1938 Orson Welles gettò nel panico milioni di ascoltatori statunitensi convinti che fosse realmente in atto un'invasione degli alieni.

Nel corso della serata verranno proposti filmati, relazioni di esperti e performance teatrali dedicati al sistema solare e in particolare al pianeta Marte, quello che, per la sua relativa somiglianza alla terra, ha da sempre suscitato le fantasie extraterrestri di gente comune, scrittori e registi (e a volte anche degli stessi astronomi). I momenti di divulgazione scientifica saranno intervallati da musica dal vivo, con jazz e tango dei De rerum natura e finale danzante con il gruppo di tango Rossoavest.

Alle 23.30 il programma prevede un cambio di scena al laghetto Lumera, nei pressi del centro cittadino, per la celebrazione dei 100 anni di turismo. "Segni nel buio" è il titolo dello spettacolo previsto per la seconda parte della serata. Il pubblico raggiungerà il posto accompagnato dagli artisti di strada. Una volta giunti al lago, lo spettacolo proseguirà sulle note della memoria con una serie di eventi evocativi legati alla storia e alla cultura di Asiago, sottofondo musicale e lettura di brani tratti dalla tradizione letteraria locale, con un richiamo alle origini cimbre del popolo asiaghese. E, tra i giochi pirotecnici, alcune comparse in costume appariranno come per magia su una piccola barca in mezzo al lago...

Il leitmotiv di quest'ultimo evento sarà dunque la "memoria": le storie e gli uomini della tradizione turistica dell'Altopiano verranno rappresentati per quadri scenici come flashback nel buio.

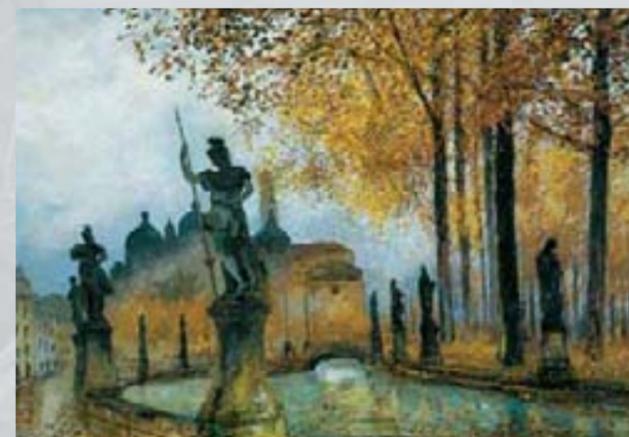
«Questa Notte Nera promette di ripetere il successo della prima edizione - sostiene l'Assessore al turismo Roberto Rigoni - e di imprimersi nella memoria di asiaghese e turisti come un evento da non dimenticare. A fianco dell'arte e dello spettacolo emerge il rilevante contributo che tale iniziativa vuole dare alla causa del risparmio energetico e nel sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dell'inquinamento luminoso: argomento molto sentito in questi ultimi tempi, a maggior ragione nel nostro territorio che ospita due osservatori astronomici fra i più importanti d'Italia e d'Europa».

*Sotto la guida lungimirante di Giorgio Barberis, il Museo "Le Carceri" di Asiago continua ad ospitare mostre di grandissimo spessore artistico, dedicate ai momenti più importanti della pittura italiana del XX secolo.*



*La figlia di Maria, 1944*

*Padova, primi anni '60; Giardino Gallotti a Portofino, 1975*



## LIGHT AND COLOUR

### A JOURNEY THROUGH THE ART OF MICHELE CASCELLA

*Under the far-seeing guidance of Giorgio Barberis, the "Le Carceri" Museum of Asiago continues to host exhibitions of the greatest artistic significance, dedicated to the most important moments of 20th century Italian painting. Sponsored by the Mountain Community of the 7 Municipalities, these legendary halls will welcome a collection of around 70 works painted by the Abruzzese master, Michele Cascella. The choice to organize a Cascella exhibition anticipates the 20th anniversary of his disappearance in 1989. It will be an occasion to re-present (for those who already know him) or simply present (for those who do not), the long artistic journey of a painter who is admired among collectors and*

*connoisseurs, but less well known to the general public. Asiago will thus shed new light on the artistic goings-on of the past century through the distinguished works and interpretations of a man who lived it fully.*

*The paintings on offer will cover a time period lasting more than 80 years, from the "Cherry Tree" of 1907 to the bright "Poppy Field" of 1980, to the etchings Cascella produced shortly before his death.*

*The mastery and radiance of this Italian figurative painter, organized in a time-line spanning his career and development, will be on display in Asiago – at the Museo delle Carceri – from the 5th of July to the 7th of September.*

# LUCE E COLORE

## VIAGGIO NELLA PITTURA DI MICHELE CASCELLA

**MICHELE CASCELLA**  
ASIAGO, Museo "Le Carceri"  
5 luglio - 7 settembre 2008  
Piazzetta Cairoli - info: 0424 464081

Le storiche sale accoglieranno, con il patrocinio della Comunità Montana dei 7 Comuni, una rassegna di circa settanta dipinti del maestro abruzzese Michele Cascella.

La scelta di organizzare una mostra di Cascella cade in prossimità del ventesimo anniversario della scomparsa dell'artista (1989), e sarà l'occasione per riproporre a coloro che lo conoscono già, e presentare a quelli che non lo conoscono ancora, la lunga traiettoria artistica di un pittore molto apprezzato dai collezionisti e dai connoisseurs, ma meno noto al grande pubblico non specializzato. Allo stesso tempo, quella proposta ad Asiago sarà ancora una storia dai tratti affascinanti e intensi, in grado di gettare nuova luce sulle vicende artistiche del secolo appena passato attraverso lo sguardo e le opere di un suo raffinato interprete.

Cascella, in effetti, nato ad Ortona in provincia di Chieti, nel 1892, vive da subito il fascino dell'arte, grazie al padre pittore che lo introduce, piccolissimo, al laboratorio dei colori e delle immagini e al confronto con le forme della natura e con le figure della tradizione. Come in una bottega rinascimentale, il giovane Cascella affina gli strumenti del mestiere copiando le caricature di Leonardo e gli oggetti che gli capitano di fronte.

Bruciando le tappe, tiene la sua prima mostra nel 1907, insieme al fratello Tommaso, e con questa mostra sbarca giovanissimo, due anni dopo, nella Ville Lumière, nei prestigiosi saloni della Galerie Druet.

La precocità con cui Cascella si introduce al mondo della pittura lo preserva dalle cervelotiche teorizzazioni filosofiche nelle quali si dibatte l'arte del tempo: Cascella, seguendo il padre, applica con grande

semplicità ed intuizione la logica dell'arte, quella logica delle petites sensations colorate che già Cézanne aveva posto come cifra della sua opera.

La tavolozza dei pastelli e degli acquerelli è quella del simbolismo, ma la versatilità del suo talento lo ha portato a misurarsi anche con tecniche diverse, con la ceramica e l'incisione (a Milano, nel primo dopoguerra) e successivamente con l'olio, la china e la tempera.

Cascella espone per la prima volta alla Biennale del 1924. Da quel momento sarà presente a tutte le edizioni della rassegna veneziana fino al 1942 e a tutte le quadriennali romane dello stesso periodo. Le sue mostre saranno organizzate in tutta Europa, negli Stati Uniti e in America Latina, consacrando a personaggio di livello mondiale.

I quadri proposti in questa retrospettiva attraversano un arco di tempo di più di ottant'anni, andando dal "Ciliegio" del 1907 al coloratissimo "Campo di papaveri" del 1980, fino ai lavori di incisione ai quali il maestro ha lavorato pochi anni prima della sua morte.

Il filo rosso di questa vera e propria epopea artistica è visibile in quella poetica del colore e del colorismo, della vivacità e della luminosità, che portano il realismo dei paesaggi e delle vedute di Cascella alla dimensione quasi magica della solarità e delle più intime emozioni.

La maestria di queste esecuzioni e la personalità radiosa di questo grande autore della pittura figurativa italiana del secolo scorso potranno finalmente essere ammirate anche ad Asiago, al Museo delle Carceri, a partire dal 5 luglio e fino al 7 settembre.



*Venezia, Riva degli Schiavoni, 1928*

*La voce accompagnata dalla musica,  
l'architettura accompagnata dall'arte...  
poche volte riescono a sprigionare forti emozioni.*

*Il nostro intento è stupirci e stupire.*

*Non esiste grande fatica o vero lavoro,  
per chi lo ama profondamente!*

M.P.

# LA CASA ATELIER

**Vita, Arte, Lavoro e Passioni  
nell'abitazione di Moreno Panozzo**



Lavoro e vita quotidiana insieme, come soluzione di continuità. Casa e bottega si direbbe, ma quella dell'artista Moreno Panozzo è molto più di una semplice scelta dettata da motivi pratici.

Per lui, alla continua ricerca dell'equilibrio tra il bello e l'utile, sempre diviso tra l'arte pura e l'arte "applicata" dei suoi progetti di architettura e interior design, la casa deve essere luogo per ritempersi dalle fatiche, accogliere ospiti e amici, ma anche laboratorio creativo e studio tecnico. Un luogo insomma per esprimersi ed ispirarsi.

La casa come specchio dell'animo, la casa come espressione di sé. Per questo ad Asiago non c'è solo una casa elegante, ma un vero e proprio percorso che si snoda tra le varie passioni dell'uomo e dell'artista.

Un excursus a tre piani sui quali si sviluppa l'area dedicata a studio di progettazione, laboratorio creativo e zona destinata alle relazioni. Nel seminterrato c'è la "bottega" dove opera l'artista. Un ampio spazio dove ricerca, genialità e sperimentazione danno vita alle opere che in seguito verranno conosciute in tutto il mondo. Al piano terra lo studio tecnico, caratterizzato da grandi vetrate per un'illuminazione ottimale, che sfrutta la luce naturale per rendere ancora più etereo lo spazio interno, caratterizzato da uno stile minimale dominato dal bianco.

Il primo piano è dedicato all'atelier, spazio creativo sovrastato dalle robuste travi a vista in legno. Qui l'artista incontra appassionati e committenti: una grande tavola in vetro riempie lo spazio e offre un'immagine precisa del rapporto di dialogo e confronto continuo che lega Moreno Panozzo ai suoi estimatori, in Italia e nel mondo.

Affiancata allo studio, unita da una continuità di stile e in simbiosi perfetta con esso, si trova anche la dimora dell'artista, un'abitazione studiata e costruita secondo l'esperienza maturata negli anni, caratterizzata da un'attenzione quasi ossessiva per il dettaglio. Già al primo sguardo l'edificio appare perfettamente in equilibrio tra tecnologie e materiali all'avanguardia e quel sapore tradizionale, quasi all'antica, che ci fa sentire a casa. È il risultato di uno studio attento dei materiali, con la mescolanza di pietre grigie del Nevegal e pietre bianche e rosa dell'Altopiano, travi e pavimenti provenienti dalla Germania, scandole di cedro dal Canada. Per il tetto del garage sono state invece riprese le idee costruttive dei blocchi di pietra che caratterizzavano i pozzi locali tradizionali, per un'architettura che, basandosi sull'esperienza del passato, possa durare per sempre.

Voices accompanied by music, architecture accompanied by art...  
A few times they can spread strong emotions.  
Our intent is to awe and to be awed.  
There's no such thing as hard work when you truly love it!

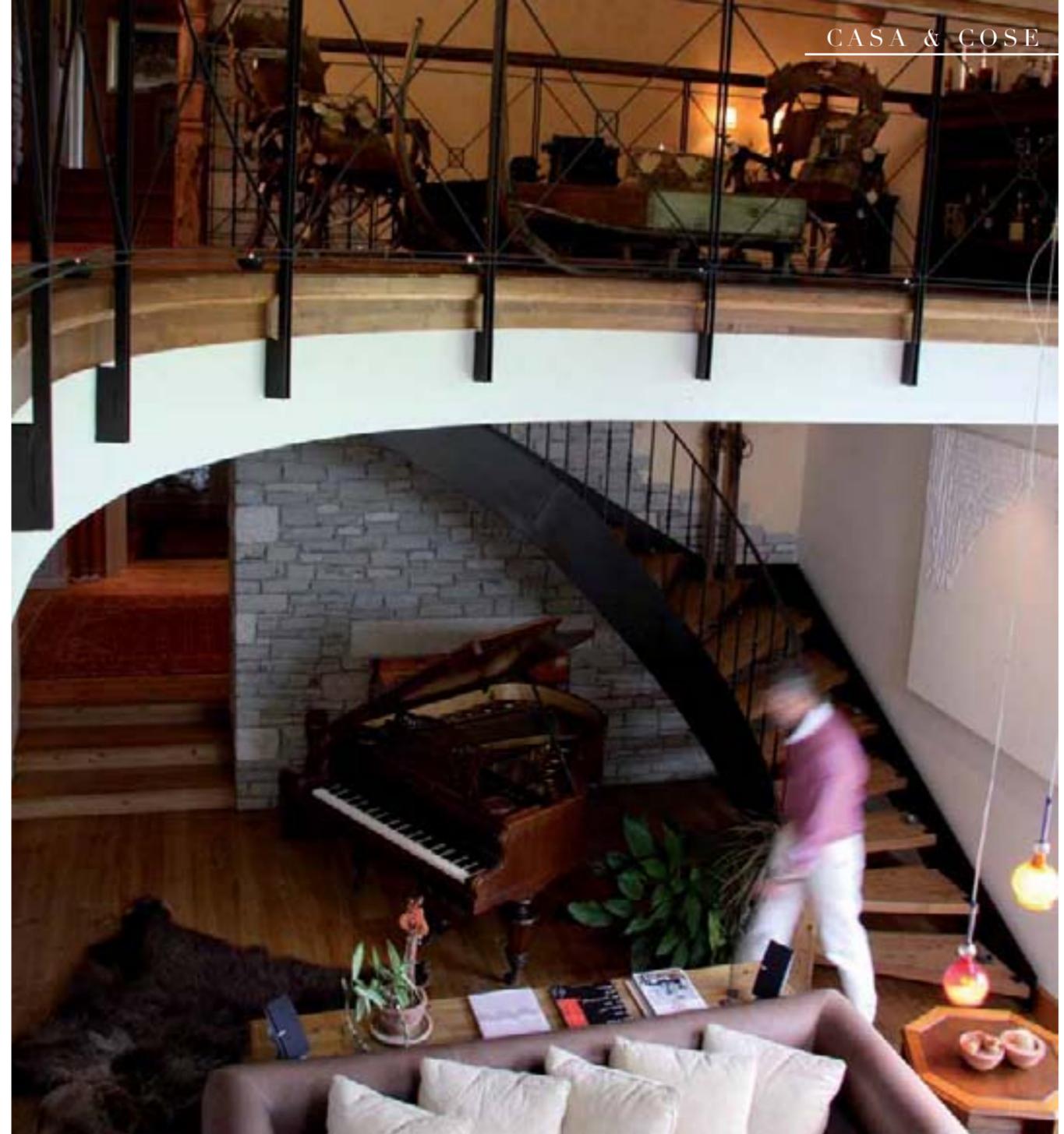
M.P.

## THE STUDIO HOUSE

Moreno Panozzo continually strives to find the right balance between the beautiful and the practical, between pure art and the "applied" art that characterizes his architectural and interior design projects. To him, the home should be a place where one can relax and entertain friends, but also a sort of creative laboratory and technical studio where inspiration and artistic expression can be sought.

Hence the three floors that make up his studio-house. The basement houses the 'workshop' where the artist can get to work. The ground floor instead houses a sort of technical studio, which is characterized by large glass windows that allow just the right amount of light to filter through, taking advantage of the natural sunshine to illuminate the predominantly white internal spaces. The third floor is dedicated to the atelier, a creative studio dominated by robust wooden trusses originating from Germany. This is where the artist meets aficionados of all sorts; a large glass table perfectly reflects the spirit of dialogue that ties Moreno Panozzo to his admirers.

The whole is a mix of the avant-garde and the traditional, reflecting the artist's multi-faceted personality and resulting in a mélange of different styles that have one common denominator: a passion for life and its every expression.



L'interno riflette la personalità multiforme del padrone di casa. Accolto da un grande e spazioso salotto, il visitatore rimane colpito dalla luce diffusa di un'immensa vetrata a tutta altezza, perfetto elemento di collegamento tra interno ed esterno, tra natura e costruito, in una linea di continuità che caratterizza molte opere dell'artista.

Il salotto è sovrastato da un lungo ballatoio, ed è annesso ad una magnifica cucina, elegante e funzionale. Sempre al piano terra si trova la biblioteca dell'artista e la zona wellness, nell'ottica di un equilibrio fisico e mentale finalizzato alla massima produttività e creatività lavorativa.

Con una scala ellittica dal salotto si accede al primo piano, la parte più intima dell'abitazione, dove oltre alla zona notte, con l'ampio letto padronale al centro, due cabine armadio e una dedicata al bagno, è allestita la zona relax, il "pensatoio" dell'artista. Un luogo dove fermarsi per riflettere, una stanza del

silenzio ma anche, data l'acustica perfetta, uno spazio ideale per ascoltare musica.

Oltre al benessere dello spirito ci sono i piaceri del buon vivere: ecco quindi l'angolo rum, impreziosito da esclusive bottiglie provenienti dalle zone caraibiche, a cui si aggiungono vari ricordi di viaggio, oggetti antichi o particolarmente originali, scovati nei mercatini o nelle fiere, pezzi unici che testimoniano la sensibilità e il gusto per la bellezza di Moreno Panozzo. Tra i vari oggetti non si può tralasciare il gong dei vigili del fuoco di New York che risale al 1885, il pianoforte a coda austriaco del 1821, il grande pendolo da terra francese Luigi Filippo, una lampada degli anni Trenta che serviva non per illuminare ma per riscaldare, suppellettili, vasellame e mille altre cose per stupire e affascinare. Una miscellanea di stili diversi, che si riconducono tutti allo stesso comune denominatore: la passione per la vita e le sue mille espressioni.

IL MIGLIOR RAPPORTO  
QUALITÀ/PREZZO  
GRADO DI SODDISFAZIONE  
DEL CLIENTE NEL 2007  
PROVA A VIAGGIARE  
CON NOI!

**98%**

*gira il mondo con Girardi*

VIAGGI GUIDATI 2008 - PENSIONE COMPLETA  
HOTEL SELEZIONATI ★★★ / ★★★★★  
PARTENZE DA ASIAGO, BASSANO, THIENE, SCHIO, VICENZA



**SPECIALE WEEK-END NELLE PRINCIPALI CITTÀ EUROPEE**

PARIGI, VIENNA, LONDRA, BARCELONA, MADRID, BERLINO, BUDAPEST, AMSTERDAM  
Volo + 2 notti in Hotel + trasferimento

da 250,00  
a persona

**SOLE E MARE (ALCUNE NOSTRE PROPOSTE)**

SHARM EL SHEIKH	4 stelle	All Inclusive	da 540,00
MAROCCO	4 stelle	All Inclusive	da 850,00
CAPOVERDE	4 stelle	All Inclusive	da 1.090,00
BRASILE	4 stelle	All Inclusive	da 1.190,00
MAURITIUS6	4 stelle	All Inclusive	da 1.240,00

**SPECIALE VIAGGI DI NOZZE (ALCUNE NOSTRE PROPOSTE)**

BAHAMA	3 stelle SUP	All Inclusive	da 1.390,00
MALDIVE	Atollo Malé Nord	All Inclusive	da 1.390,00

**VIAGGI DI GRUPPO (ESTRATTO DAL CATALOGO GIRARDI VIAGGI 2008)**

dal 24 al 31 luglio	8	Tour S. PIETROBURGO, MOSCA e l'Anello d'Oro	1.250,00
dal 03 al 07 agosto	5	BUDAPEST e il Transdanubio	475,00
dal 03 al 10 agosto	8	Tour della SPAGNA: Barcellona, Madrid, Toledo e Burgos	840,00
dal 03 al 12 agosto	10	Tour CAPITALI NORDICHE: Copenaghen, Stoccolma e Oslo	1.340,00
dal 05 al 09 agosto	5	CAMPANIA: Isola di Capri, Amalfi e Caserta	525,00
dal 09 al 13 agosto	5	AUSTRIA: Salisburgo, Navigazione del Danubio e Vienna	575,00
dal 10 al 17 agosto	8	Tour NORMANDIA e BRETAGNA	920,00
dal 11 al 16 agosto	6	PARIGI e Castelli della Loira	670,00
dal 11 al 16 agosto	6	Valle d'Aosta e SAVOIA	590,00
dal 15 al 20 agosto	6	POLONIA e PRAGA	630,00
dal 16 al 23 agosto	8	Tour dell'IRLANDA	1.190,00

IL CATALOGO VIAGGI DI GRUPPO 2008 LO PUOI RICHIEDERE CHIAMANDO IL NUMERO VERDE 800.429999

TOUR OPERATOR - AGENZIA VIAGGI - NOLEGGIO PULLMAN  
ASIAGO (VI) - VIA RENDOLA 14 - TEL. 0424 462256 - FAX 0424 463025  
WWW.GIRARDIVIAGGI.IT - INFO@GIRARDIVIAGGI.IT

Numero Verde  
**800 - 429999**  
Servizio Clienti



**GAARTEN HOTELBENESSERE**

SPA

★★★★

Foto: M. Rossi - M&P



**GAARTEN HOTEL BENESSERE SPA**

Via Kanotole 13/15 - GALLIO (VI)  
Tel. 0424 445102 Fax 0424 445452  
[www.gaartenhotel.it](http://www.gaartenhotel.it)  
info@gaartenhotel.it

*Concediti una pausa per  
prenderti cura di te  
a due passi da casa tua...*



GAARTEN HOTELBENESSERE  
**RISTORANTE "AI MULINI"**

La bellissima sala ristorante del Gaarten "Ai mulini" guardavverso l'omonima Valle dei mulini. La sala può contenere 120 persone ed è elegantemente arredata con boiseries in legno e mobili di vecchia fattura. A fianco si apre un piccola sala, per gruppi privèe. Da oltre un anno lo chef è Gastone Alzetta, affiancato dalla moglie Sandra, provetta pasticciera, e da uno staff composto da due

apprendisti fissi più un aiuto-chef e personale di servizio. La passione per la cucina, in casa Alzetta, è un male di famiglia, un'eredità trasmessa alle generazioni seguenti dal nonno Tita (patròn dello storico "Hotel Croce Bianca", situato nel cuore di Asiago, al tempo uno degli chef più blasonati d'Italia). Gastone ha bazzicato nella cucina del nonno fin da piccolo e a 17

anni ha scelto di farne la sua professione, prima andando a studiare alla Scuola Alberghiera di Moena; poi in Francia per due anni, a fare esperienza di cucina internazionale; quindi passando a lavorare per la catena dei "Ciga hotels". Ha avuto anche due locali suoi: "Il laghetto" e "La goccia", in Asiago. Da quando è arrivato "Ai mulini", in abbinamento all'apertura della Beauty Farm ha operato la scelta di sperimentare due diversi tipi di cucina: quella tradizionale e quella dedicata, cioè dietetica. Ecco qui esibiti e spiegati alcuni piatti tipici e, per finire in bellezza, anche la preparazione del mitico dessert "Croque en bouche", ricetta di nonno Tita, gelosamente tramandata ai soli membri della famiglia.



Gastone Alzetta

*The beautiful dining room in the Gaarten "Ai mulini" can hold up to 120 people and is elegantly furnished with carved wood paneling and antiques. A smaller hall for private parties lies alongside it. Gastone Alzetta has been the chef here for over a year, joined by his wife Sandra - a budding pâtissier - and a small staff. Since his arrival, in conjunction with the opening of the Beauty Farm, he has chosen to offer two types of cooking: traditional and 'dedicated', meaning dietary. The Gaarten's SPA, with its Wellness Center, consists of a range of services and treatments that are fit to satisfy even the pickiest of clients. The SPA, along with an area dedicated to fitness, is situated in the parterre. The perfectly executed treatments are varied and performed by some of the sector's experts, under the able guidance of the Center's director, Pasquale Notonica, himself a professional massage therapist. The staff's massages are "ritualistic", carried out with full knowledge of the elements conducive to relaxation and well-being: the right lighting, the right choice music for a particular person's tastes, the right scents to diffuse... They are bona fide purification rituals, inspiring peace and harmony, using even a mix of ancient Oriental, Arabian, Chinese and Latin techniques in the process.*

Infine ecco il dessert così particolare e ricco, cui ben si adattano sia un Moscato passito Fior d'arancio, sia un Golden Muskateller altoatesino passito o un Recioto di Soave passito.

Ricetta del "Croque en bouche": la base è costituita da un contenitore di sfoglia, sul quale vengono adagiati a piramide i bigné mignon ripieni di crema pasticciera, tuffati nello zucchero caramellato quale collante. In un piccolo foro d'apertura lasciato al vertice della piramide, si fa colare altra crema. Il tutto, viene poi ricoperto da una cupola di zucchero caramellato tirato in fili... alla faccia delle diete!

**La ricetta fotogramma per fotogramma**

Foto 1 - Composizione della piramide di bigné  
Foto 2 - Preparazione dei filamenti dello zucchero caramellato  
Foto 3 - Il "Croque en Bouche"... pronto da mangiare!



GAARTEN HOTELBENESSERE  
**SPA**  
\*\*\*\*

Il mercato turistico, per rispondere alla crescente domanda del target, offre oggi una quantità di proposte sempre più variegata e spesso originale: prove di resistenza in luoghi impervi, rafting o trekking impossibili, c'è chi addirittura vola nello spazio... tutto per distogliere dalla monotonia del quotidiano. Se però si decide di dedicare alla cura di sé parte di una vacanza, una struttura alberghiera dotata di SPA (salute per aquam, ovvero ritorno alla saggezza antica) è la scelta giusta. Per il turista, habitué e non, sapere di avere a portata di mano un Centro benessere (a disposizione sia degli ospiti dell'Hotel che degli esterni), curato e qualificato come quello dell' Hotel Gaarten di Gallio è la miglior risposta all'esigenza di "remise en forme".

Cosa c'è di meglio infatti, dopo una giornata passata all'aria aperta a fare attività fisica, sia d'estate che d'inverno, del concedersi un piccolo lusso, fatto di benessere? E se invece si è più contemplativi e si intende la vacanza come puro relax, cosa c'è di più appagante dello scegliere le coccole come unico impegno della giornata? Convertirsi ad una SPA non è cambiare religione, ma abbracciare una filosofia di vita. La SPA del Gaarten, col suo curatissimo Centro benessere, è la proposta più consona a queste esigenze, in grado di fornire una serie di servizi e trattamenti tali da soddisfare anche le aspettative del cliente più attento. La SPA, abbinata ad un'area per il fitness, è situata nel parterre.

Già entrando, si intuisce di aver raggiunto un mondo a parte. La musica new age soffusa, le luci discrete, i toni pastello, i marmi, i legni e i mosaici, l'eleganza e la cura di ogni particolare, fanno sentire da subito l'ospite curato e coccolato. Lo stile, che richiama nel tepidarium e nel caldarium le terme romane, con vasche in pietra e mosaici in lapislazzuli e oro, la sobria rustica eleganza della sauna e della biosauna, il confort del percorso flebotonico Kneipp e delle docce emozionali, sono amplificati dalla zona relax, angolo in cui un altro senso si appaga, oltre all'olfatto, al tatto e all'udito: la vista! Uno scorcio mozzafiato di bosco e valle ritemprano lo spirito e mettono in pace con il mondo. Professionisti del settore eseguono i trattamenti sotto l'abile guida del direttore del Centro, Pasquale Notonica, esperto massoterapista (e fine psicologo...). Pasquale ha ricevuto, assieme ad una spiccata sensibilità, un grande dono: le sue mani, forti e delicate allo stesso tempo. Con gli anni ha appreso, affinato e personalizzato tutte le più note tecniche massoterapiche, che accompagna con un sorriso aperto e accattivante e



modi garbati. Non si può non provare l'esperienza di mettersi letteralmente... "nelle sue mani"!

I massaggi effettuati dallo staff sono "rituali" dedicati al rilassamento e al benessere: la giusta illuminazione, la musica adattata di volta in volta al momento, alla persona e alle sue sensazioni, i giusti aromi da effondere, scelti ad hoc... Si tratta di veri e propri rituali di purificazione, di armonia, di pace, derivanti da antiche gestualità e tecniche orientali, arabe, ayurvediche, cinesi, latine: Hot stone massage, Aromasoul Ritual Scrub and massage, Mediterranean massage sono i loro nomi... Pasquale è affiancato da esperte estetiche che, oltre ad attuare tutti i trattamenti massivi ed estetici, si dedicano ad assistere gli ospiti in tutte le fasi del percorso acque. I prodotti utilizzati ed in vendita fanno parte di tre linee: "Tempio della salute", "Beauty SPA" (entrambi a base di acqua termale) e "Confort Zone".



Buono offerta non cumulabile con altri pacchetti o promozioni in corso

**COUPON**  
Buono sconto di  
**20 € per una persona**  
**50 € per due persone**  
(su trattamenti e cure)

**10 € per ingresso "SPA"**

INFO E PRENOTAZIONI  
HOTEL BENESSERE SPA  
Via Rasotole, 15/15 - GALLIO (VI)  
Tel. 0424 445102 Fax 0424 445452  
www.gaartenhotel.it direzione@gaartenhotel.it

Mousse di Asiago con asparagi in tempura Crespella integrale



**Cucina dietetica** - Primo: crespelle di farina integrale con prosciutto cotto degrassato e affumicato di Praga. Secondo: tagliata di petto di piccione, con salsa al tartufo nero di Norcia, accompagnati da ottima acqua d'annata...

Crema di penarone e uovo alla neve

Tagliata di piccione di Arnaud



**Cucina tradizionale** (due proposte da considerarsi come antipasti o primi piatti): crema di pennarone con passata di patate novelle di Rotzo, uovo alla neve o in camicia, arricchiti di tartufo nero dei Berici con ventaglio di parmigiano e purea di formaggio Asiago fresco con punte di asparagi in tempura. Al primo piatto ben si abbina (su consiglio della Sommelier di origine nostrana Margherita Magro), sia un Sauvignon che un Muller Thurgau; per la seconda ricetta, il vino più adatto è un Vespaiolo secco di Maculan.

## La valle dei mulini di Gallio

“Ai mulini” non è solo un bel nome evocativo, dato al ristorante dell’Hotel Gaarten. La valle dei mulini indica un’area geografica ben precisa, che si apre proprio ai piedi dell’albergo, nella direzione in cui si affacciano la sala da pranzo e il Centro benessere.

Ma quali sono i motivi di questo nome?

Il Comune di Gallio, a differenza del resto dell’Altopiano, è ricco di sorgenti e un torrente scorre da millenni nella valle dove una volta insisteva la contrada detta Covola o Kuvola, a 10 minuti dal centro del paese. Le antiche case in pietra che affiancavano la canaletta artificiale (gora) deviavano l’acqua del torrente, per muovere le ruote degli opifici. E vi sono testimonianze risalenti al 1598 che confermano l’esistenza di opifici già in epoca medioevale. Vi erano poi mulini da grano, utilizzati in loco per avena, orzo, frumento e segale; folloni per pestare il tabacco, la lana e le scorze di abete bianco (detto ‘tanna’ in cimbri), da cui estrarre il tannino per la concia delle pelli – altra attività tipicamente gallese –, poi sostituito nell’800 dal cromo; e infine segherie per il legname. Una vera micro-economia industriale dava lavoro e cibo a molte famiglie.

Fu con la Prima Guerra Mondiale che, per captare l’acqua da inviare alle truppe, compresa quella della Covola, tali strutture cessarono di funzionare, ponendo fine all’insediamento industriale. Solo la molitura dei cereali continuò fino al 1950, quando pian piano le coltivazioni di tali prodotti andò scemando, facendo irrimediabilmente perdere una fetta delle nostre tradizioni e della nostra cultura.

La valle dei mulini resta però ancor oggi testimone di quell’economia. Percorrendo il sentiero che parte proprio ai piedi dell’Hotel Gaarten possiamo rilevare i resti di un vero e proprio insediamento di archeologia industriale.



Ricostruzione in bozzetto degli opifici visti da est



## Alessandro Lobbia Restaurant

Via Colle del Gastagh, 2 - Gallio (VI) - Tel. 0424 445666 - Fax 0424 1945365

[www.laleprebianca.it](http://www.laleprebianca.it)    [info@laleprebianca.it](mailto:info@laleprebianca.it)



LA LEPRE BIANCA  
HOTEL

*L'esclusività delle nostre case è la garanzia  
del tuo investimento nel tempo*



Asiago località Kaberlaba chalet in legno "El Maso" in fase di realizzazione

### Costruzioni e vendite:

**Luclano 335 6374976**

Corso IV Novembre, 65 - Asiago (VI)

Tel. 0424 464225 - Fax 0424 465217

[www.cima12.it](http://www.cima12.it) - e-mail: [cima12vendite@woow.it](mailto:cima12vendite@woow.it)

### Affitti e Amministrazione:

**Ronnie 347 4215016**

**Daniel 348 4767138**

Via Matteotti, 71 - Asiago (VI)

Tel. 0424 64080 - Fax 0424 465217

[www.cima12.it](http://www.cima12.it) - e-mail: [info@cima12.it](mailto:info@cima12.it)

IMMOBILIARE  
**cima 12**

# L'Agenzia "Cima 12"

...UN IMPORTANTE PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL MERCATO IMMOBILIARE ALTOPIANESE



Chalet - "El Baito" in costruzione ad Asiago



Zona pranzo/cottura - Lumera 2



Zona pranzo/cottura - Lumera 2  
"Sara Progettazioni d'interni"  
Stube realizzata da "Centro Stube Asiago"

Quando Luciano Finotto arrivò quassù alla fine degli anni '70, ad Asiago erano attive otto agenzie immobiliari e vista l'allora vivacità del settore, di spazio ce n'era ancora.

Da allora l'agenzia "Cima 12" si è occupata di intermediazione immobiliare, di affittanze e amministrazioni condominiali. Ma non solo. Luciano Finotto ha sempre avuto grande interesse per il settore edile e, col tempo, dopo la nascita della sua immobiliare, ha deciso di muoversi anche in tale ambito. Fin dall'inizio ha scelto di dedicarsi a costruzioni di dimensioni contenute, nelle quali ha sempre più affinato nel tempo l'accuratezza delle strutture esterne ed interne. Oggi, supportato da ditte specializzate locali, fa della cura dell'immobile in tutti i suoi aspetti il fiore all'occhiello della sua professione. Partners di rilievo da diversi anni sono l'impresa edile "Magnabosco Carlo"; per la termoidraulica, le ditte "Stella Adriano" e la "Termoidraulica Stefani Daniele"; per l'impiantistica elettrica "Grapiglia Sergio", che inserisce i prodotti della Bticino Axolute; per i pavimenti in legno, la ditta "Rizzi"; per gli esterni, "Strazzabosco Luca"; per l'inserimento di elementi per il riscaldamento, il "Centro Stube"; per la pittura murale, "Munari Livio"; per opere di giardinaggio, "L'angolo verde"; per l'arredamento d'interni, lo Studio "Sara Progettazione"; per il supporto progettuale, lo Studio di Progettazione dell'Architetto Fabio Zovi. Tutte realtà affermate nel territorio, che consentono, dato il rapporto consolidato nel tempo con l'agenzia "Cima 12", una qualità molto elevata del prodotto finito, ben al di sopra degli standards abituali.

«La scelta della qualità non sempre paga – afferma Luciano, con un mezzo sorriso – oggi, ad esempio, l'insonorizzazione e l'isolamento degli ambienti sono obbligatori per legge, ma noi è da 20 anni che li applichiamo...». L'attenzione per gli aspetti strutturali e tecnici (quali l'utilizzo di tecnologia digitale domotica, che permette il controllo a distanza) è amplificata dalla cura nei particolari architettonici e decorativi, dove maggiormente si nota l'impronta inconfondibile del progettista Fabio Zovi e dell'arredatrice d'interni Sara Fusar-Poli, specie quando le abitazioni (sempre personalizzate al gusto dell'acquirente) vengono fornite "chiavi in mano", cioè arredate e corredate. Sempre attento alle novità e alle esigenze del mercato, il team a conduzione familiare dell'agenzia "Cima 12", composto da Valentina, da Ronnie (rispettivamente moglie e figlio di Luciano) e dai collaboratori Titti e Daniel, ha scelto di abbracciare la filosofia del risparmio energetico e dell'adozione di energie riconducibili, quali quella solare: già in alcune delle costruzioni in corso di realizzazione saranno installati pannelli per la produzione di acqua calda e di riscaldamento. I risultati sono abitazioni curate, funzionali, eleganti, tecnologicamente avanzate, ma di piccole dimensioni e perciò perfettamente inserite nell'habitat montano e in sintonia con l'ambiente. Questo è stato l'obiettivo di sempre di Luciano Finotto, che si occupa direttamente delle vendite dallo Studio di via IV Novembre, mentre nell'altro di via Matteotti il figlio Ronnie si occupa di affittanze, servizi immobiliari e condominiali.

Affidarsi alle mani di un pool di professionisti e strutture di tale livello non significa solo fare un buon investimento economico, significa avere una casa vera, nel cuore dell'Altopiano.



Bagno mansardato - Lumera 2



Ingresso - Lumera 2  
Prato inglese curato da "L'angolo verde"



Soggiorno - Chalet "Gasega"  
disegno di "Sara Progettazioni d'interni" - Stube di "Centro Stube Asiago"



Zona notte - "Sara Progettazione d'interni"

The "Cima 12" Agency: an important point of reference for Asiago's real estate market

Since the 70s, the "Cima 12" Agency has acted as an intermediary in real estate, renting and shared-building administrations. But Luciano Finotto has always had a great interest in the construction industry and, after the birth of his real estate agency, decided to enter this field as well. From the outset, he has dedicated himself to buildings of contained proportions, refining the accuracy of internal and external structures over time. With the support of specialized local firms, he now makes the upkeep of a building, in its every aspect, the hallmark of his trade.

Always attentive to new developments and market needs, the family-based team – made up of Valentina, Ronnie (Luciano's wife and son respectively) and collaborators Titti and Daniel – chose to embrace the concept of energy saving and to make use of renewable energies. The results are functional, elegant homes that, being small in size, are perfectly in tune with the surrounding mountain environment.

IMMOBILIARE  
cima 12

# Sara Progettazione



Asiaghese d'adozione, milanese di nascita, Sara Fusar-Poli, ha trascorso quassù le sue vacanze fin da piccola. Qui ha messo su famiglia ed aperto da 12 anni uno Studio di progettazione d'interni, dopo aver compiuto gli studi al Liceo Artistico "S. Cuore" e all'Istituto Europeo di Design di Milano. Collabora nello Studio Eva Zattarin, che ha studiato all'Istituto Superiore di Architettura d'Interni di Schio. È un piccolo team ben affiatato, che ha saputo con professionalità imporsi nel "settore casa" non solo in Altopiano ma anche nella fascia pedemontana e cittadina.

«Questo ci consente di non fossilizzarci con lo stile locale, ma di amalgamarci ad un gusto più allargato, adatto a tutti gli ambienti» afferma Sara. Ne consegue una presenza fissa alle fiere italiane del settore, oltre che un continuo aggiornamento sulle riviste specializzate.

Lo Studio supporta da sempre l'agenzia "Cima 12" nel settore progettazione ed arredi. Ciò che contraddistingue Sara è il fornire ai clienti un prodotto "chiavi in mano", partendo dalla suddivisione delle strutture murarie interne, allo studio dell'impiantistica, alla scelta dei materiali, al design dell'arredamento, compresi i particolari e i decori



Vetrina - esterno

lignei personalizzati, per la cui realizzazione si avvale di esperti artigiani. Sara, in veste di libero professionista, fornisce inoltre consulenza per la scelta di componenti d'arredo, quali lampade, imbottiti, pezzi di antiquariato artistico e quant'altro. Il suo modus operandi? Dopo aver conversato con il cliente ed essersi fatta un quadro preciso dei suoi gusti e delle sue aspettative, parte la fase progettuale. Ricevuta l'approvazione dal cliente, il passo successivo prevede l'immediata attivazione del volano produttivo. È una fase delicata - dove nessun particolare viene trascurato - che la vede sempre presente nei cantieri e a contatto con i fornitori. In un paio di mesi, anche questo step viene portato a termine e le chiavi... date in mano ai legittimi proprietari.

«Il mio è un lavoro che richiede sensibilità e attenzione verso l'interlocutore, perchè per me, per noi, la maggior gratificazione deriva dal grado di soddisfazione che riusciamo ad ottenere...».

E dal suo garbo, dall'accuratezza e dall'originalità dei suoi disegni, dalla bellezza degli oggetti esposti, dalla solidità che si è costruita, non abbiamo dubbi che vi riesca magistralmente!

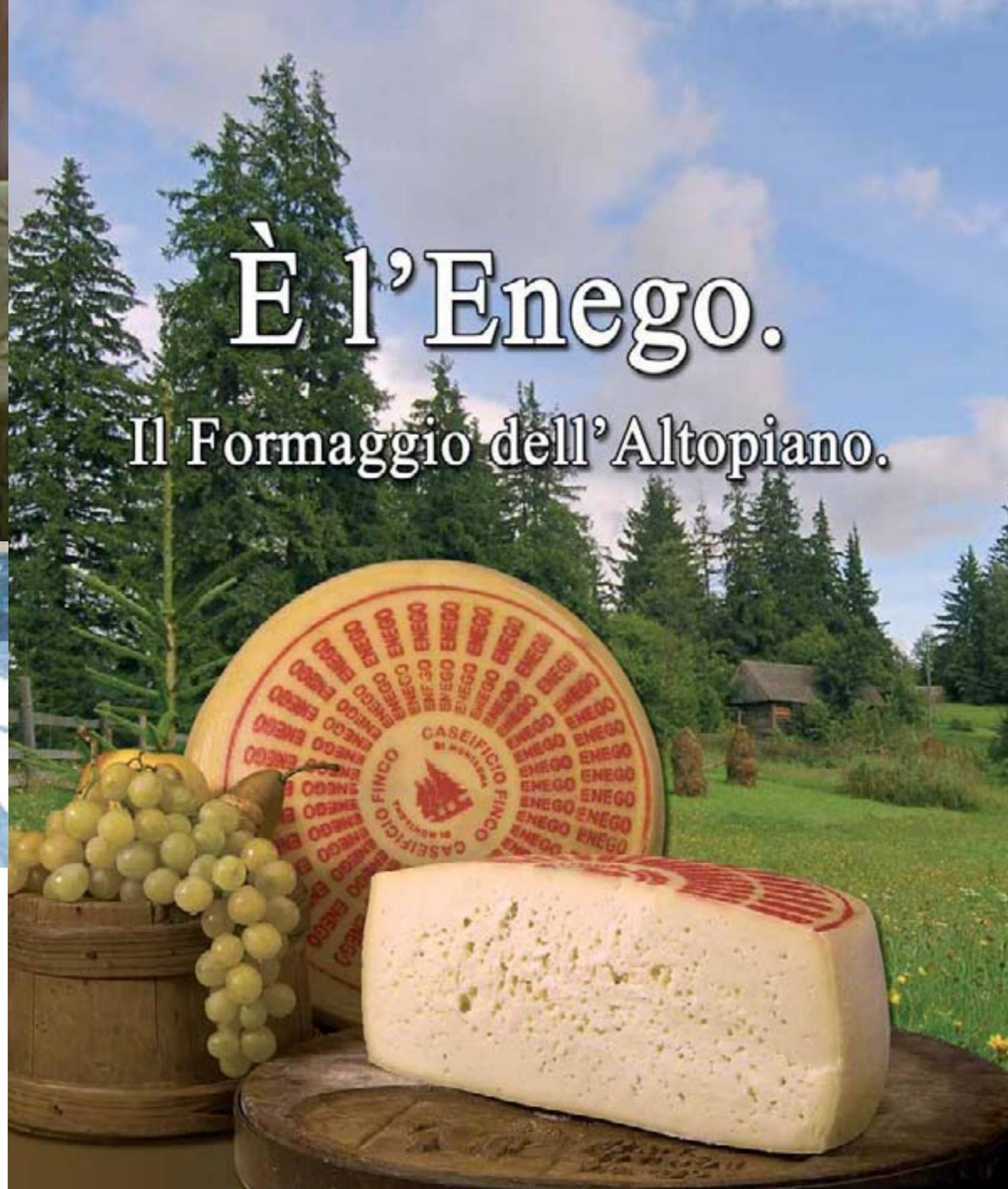
**Sara Progettazione d'interni**

36012 Asiago (VI) - Via Monte Zebio, 8 Tel. 0424 63530

Vetrina - interno  
Particolare di legno intagliato



# 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 - Foza  
CASEIFICIO GIANFRANCO FINCO - Via Lecche, 42, Enego  
COOPERATIVA ACLI - Asiago



[www.enegoilformaggio.com](http://www.enegoilformaggio.com)

# ENERGIA: RITORNO ALLE ORIGINI

Con le stufe ad accumulo di ultima generazione  
la tradizione sposa l'innovazione e la ricerca

Fin da tempi lontani, inverni infiniti e rigidissimi hanno spinto le popolazioni di tutto l'arco alpino a sviluppare soluzioni edili e sistemi di riscaldamento in grado di contrastare le difficoltà di una stagione che spesso durava più dei due terzi dell'anno. Questo ambiente così severo non ha però mai tradito l'uomo. Infatti da sempre la natura gli ha fornito materie prime per la costruzione di case accoglienti ed energia da stivare in coreografiche legnaie per superare l'infinita stagione invernale. Si sono in questo modo sviluppati dei sistemi di riscaldamento dalla notevole efficienza termica in grado di garantire il tepore in casa durante la stagione fredda.

Con il progresso e il boom economico si sono gradualmente abbandonate le forme di riscaldamento a legna fino ad allora utilizzate, per passare a combustibili derivati da petroli, più facili da stivare, da gestire e persino un tempo anche economici!

Il continuo sfruttamento di combustibili fossili e idrocarburi, tra l'altro non infiniti, oggi grava sull'ecosistema in modo pressoché irreversibile a causa di una produzione di anidride carbonica, polveri e gas ad effetto serra incontrollati.

In un'economia così fortemente dipendente da fonti di energia non rinnovabili, paghiamo a caro prezzo la ricaduta sul mercato di tensioni geopolitiche che condizionano in modo incontrollabile i costi delle materie prime e dei combustibili per la produzione di energia, che pesano fortemente sui costi della vita.

## ENERGY: A RETURN TO OUR ROOTS

**Tradition marries innovation and research with the latest 'accumulator heaters'**

*Cruel winters have, throughout history, pushed the inhabitants of the Alpine arc to develop heating systems able to counter the effects of a season that once lasted for the better part each year.*

*Nature has always provided man with energy sources that could be stowed away in woodsheds before the harsh winters arrived. But, as progress came and the economic boom took hold, the traditional wood-based forms of heating were gradually abandoned in favour of fuels extracted from oils, which were cheaper and easier to manage.*

*In turn, this dependence on fossil fuels has however come to burden our ecosystems through the production of carbon dioxide and other greenhouse gases. As a result, our need to find alternate and renewable sources of energy has become more than clear. We can thus look to the possibility of producing energy – in this case thermal – by re-using firewood: the only fuel that is available, renewable, cheap and untaxed. When firewood is burned correctly, in fact, it does not release greenhouse gases or particulates and produces no more carbon dioxide than that absorbed by the plant itself during growth. And today, the technologies and materials needed to take advantage of the energy produced by wood combustion are available, for both commercial and domestic use.*

*As far as domestic systems go, 'accumulator heaters' are by far ahead in terms of efficiency, design, production, quality and versatility. They are characterized by their large proportions and radiation-producing energy transfers, which produce infrared radiation that is very similar to the sun's in terms of wavelength and frequency. And since solar energy is so difficult to capture, these heaters present as good a chance as any of providing environmentally-friendly warmth for those long winter nights.*



Diventa evidente la necessità di trovare alternative energetiche a basso impatto ambientale, facilmente reperibili, rinnovabili, indipendenti ed economiche.

Il sole rimane in ogni caso il più grande generatore di energia che esista nell'universo conosciuto, ma diventa impossibile sfruttarlo per rendere gli edifici autonomi a livello energetico in tutte le stagioni, senza andare incontro a costi ingiustificati.

Possiamo quindi pensare alla possibilità di produrre energia, in questo caso termica, con il riutilizzo di legna da ardere: facile da reperire, unico combustibile defiscalizzato, economico e rinnovabile.

Una corretta combustione a legna infatti non genera gas a effetto serra, polveri non assorbibili dall'organismo e non produce una quantità maggiore di anidride carbonica di quanta la pianta stessa non ne assorba durante la propria fase di crescita.

L'albero diventa una specie di depuratore dell'aria. Infatti l'acqua sotto forma di pioggia, mossa dall'energia del sole, trasporta sostanze minerali nel terreno rifornendo le radici dell'albero, che sommate all'anidride carbonica presente in atmosfera, sfrutta la luce solare, diventa sostanza organica attraverso la fotosintesi e libera nell'aria ossigeno.

Oggi esistono tecnologie e materiali in grado di sfruttare l'energia prodotta dalla combustione a legna, con impianti ad alto rendimento, di grandi dimensioni (grandi impianti) e ad uso domestico.

Nel settore degli impianti ad uso domestico si distinguono per efficienza, rendimenti, design, versatilità e qualità di riscaldamento le stufe ad accumulo: stufe caratterizzate da massa notevole e scambio energetico sotto forma di irraggiamento.

Questi impianti trovano nella trasmissione del calore l'aspetto più interessante, poichè lo scambio di energia per irraggiamento produce radiazioni infrarosse con frequenza e lunghezza d'onda molto vicine a quelle solari.

Una stufa ad accumulo, correttamente dimensionata, lavora con una temperatura sulla superficie in genere sempre inferiore ai 60° C mantenendo quindi invariato il tasso igrometrico dell'ambiente e limitando al massimo i moti convettivi (spostamento d'aria).

I rendimenti di combustione e di impianto particolarmente elevati, abbinati alla grande massa di accumulo, consentono alla stufa consumi ridotti e una libertà nella gestione unica nel settore, tanto che bastano da una a due cariche per garantire la corretta temperatura della stufa e dell'ambiente.

A tal proposito esistono anche sistemi per la gestione automatica di tutto il processo di combustione, che permettono una maggiore indipendenza nella gestione, migliorando ulteriormente le prestazioni della combustione e quindi diminuendo il consumo di combustibile.

Una stufa ad accumulo è un oggetto unico nel design e nella tecnica. Ogni impianto infatti viene dimensionato per il fabbisogno energetico dell'ambiente in cui viene montato e costruito con linee e finiture appositamente studiate con il cliente per un perfetto inserimento nell'arredamento della casa.

Per questo tipo di generatori diventa fondamentale la posizione in cui vengono costruiti: per godere al massimo dei benefici dell'irraggiamento della stufa è molto importante riuscire ad irradiare direttamente più ambienti possibili, con la possibilità di costruire strutture che attraversino diverse stanze e più piani.

Per le persone più attente ai problemi ambientali e alla ricerca dell'indipendenza economica, si possono realizzare stufe ad accumulo con produzione di acqua calda termica e sanitaria.

La possibilità di produrre acqua calda con la stufa, con una frequenza massima di tre cariche ogni 24 ore per la stagione fredda, abbinata ad un impianto solare ben dimensionato, completamente autonomo per l'estivo e la mezza stagione, oggi può garantire l'indipendenza energetica per il fabbisogno termico di edifici anche di notevoli cubature.

Impianti di questo tipo richiedono però esperienza e conoscenza del settore, poiché si vanno ad integrare due generatori (solare termico e legna) dalle caratteristiche estremamente diverse che potrebbero entrare in contrasto se non correttamente dimensionati. A tal proposito è più opportuno che l'impianto venga studiato e proposto dalla stessa azienda.

Oggi, grazie alla possibilità di detrarre fiscalmente il 55% su opere di ristrutturazione destinate al risparmio energetico, i tempi per l'ammortamento di impianti di questo tipo sono estremamente interessanti.

Una consulenza completa già in fase di progettazione è in grado di indirizzare la scelta dei materiali costruttivi, la tipologia di isolamenti e i sistemi di climatizzazione con relative previsioni per costi di gestione energetica dell'edificio e conseguenti calcoli dei tempi di ammortamento, passando per la progettazione dell'intero impianto, fino alla consegna dei lavori.

Con una stufa ad accumulo dotiamo la nostra casa di un piccolo sole che splende anche durante le lunghe notti invernali... un sole che, come quello vero, non va a gravare sul nostro ambiente già di per sé in precario equilibrio. La stufa è il cuore caldo della casa intorno al quale si ritrova il piacere della convivialità.



 **CENTRO STUBE ALTOPIANO**  
Via Trento Trieste 15 - ASIAGO (VI)  
tel. 0424 - 63581 - [www.centrostube.it](http://www.centrostube.it)



Mercoledì 6 Ore 21.00 Aula Musica Scuola elementare: "Erbe medicinali e alimurgiche dei nostri monti" serata con proiezione di diapositive a cura di Antonio Cantele  
Ore 21.00 San Rocco: Canti con il Gruppo Corale Altopiano  
Uscita escursionistica Castelloni di San Marco\*

Giovedì 7 Ore 9.00 "Andar per erbe" escursione guidata alla scoperta di piante medicinali, aromatiche, liquoristiche e cosmetiche  
Ore 17.30 Sala Consiliare: presentazione del libro: "La Valle dell'Orco" di Umberto Matino  
Ore 21.00 Chiesa San Rocco: 42ª edizione Asiagofestival "Trio d'archi", violino Anna Tifu, viola Ryszard Groblewski, violoncello Claudio Pasceri  
Ore 21,00 palco centrale: serata musicale con il gruppo "Midnight Spaghetti"  
Ore 21.00 Duomo San Matteo: "Il mio salario è Dio" (l'ingiustizia dei giusti) Franco Mosconi, monaco camaldolese, Lettura e commento del Vangelo di Matteo: 20,1-16.

Venerdì 8 Ore 9.00 visita all'orto delle piante coltivate, aromatiche e medicinali, Asiago, Via Busa 106  
Ore 20.30 Aula musica scuole elementari: serata di diapositive sull'uscita escursionistica Valle dei Mulini - Monte Zebio\*  
Ore 21.00 Sala Grillo Parlante "I Venerdì della Storia" coordinati dal Prof. Mario Isnenghi: "Il 1918 della Marina"; incontro con Marco Di Giovanni (Università di Torino)

Ore 21.00 Piazzale del Duomo - Concerto dei "Casanova Venice Ensemble" Spettacolo Musicale con Joe di Tonno e Lola Ponce, vincitori del Festival di Sanremo 2008  
Ingresso a pagamento con prevendita biglietti presso l'Ufficio del Turismo del Comune di Asiago

Sabato 9 Uscita escursionistica Valle dei Mulini\*

Domenica 10

Sasso di Asiago: 8ª Fiaccolata Storica  
Calà del Sasso, partenza ore 14.30/21.30  
Spettacolo Pirotecnico  
Piazza S. Rocco: Due giorni con il Gruppo Speleologico SetteComuni  
Programma:  
- Incontri didattici con mostre e proiezioni  
- Allestimento Impalcatura per progressione in sola corda  
- gara a tempo con relativi premi.  
Allestimento di percorso simulato in grotta (Grotta Anaconda)  
Ore 15.30 Piazzale Consorzio Caseifici: 11ª Pedalata della Solidarietà "Istituto Malattie Rare Mauro Baschirotto"  
Ore 16.00/23.00 Centro Giovanile: PATRONIGHT  
Ore 17.30 palco centrale: Tony Capuozzo presenta il suo ultimo volume "Occhiaie di riguardo"  
Ore 20.00 cena con erbe e prodotti di nicchia del nostro territorio con Antonio Cantele, presso il Ristorante Casa Rossa (prenotazione obbligatoria allo 0424-462017)  
Ore 21.00 Chiesa San Rocco: 42ª edizione Asiagofestival - pianoforte Pietro De Maria  
Ore 21.00 sala Grillo Parlante: L'Associazione "Amici di Antonio Pertile e Sonia Sartori" presenta lo spettacolo teatrale: "Quando a mezzogiorno le campane sona" con la Compagnia dell'Imprevisto. Prevendita biglietti presso l'ufficio del turismo  
Ore 21.00 Piazzale del Duomo: animazione con Radio Company  
Uscita escursionistica Monte Zebio\*  
Piazza S. Rocco: Due giorni con il Gruppo Speleologico SetteComuni  
Programma:  
- Incontri didattici con mostre e proiezioni  
- Allestimento Impalcatura per progressione in sola corda  
- gara a tempo con relativi premi.  
Allestimento di percorso simulato in grotta (Grotta Anaconda)  
Ore 10.30 Sala Consiliare: 42ª edizione Asiagofestival: Incontro con il compositore Krzysztof Meyer  
ore 16.00/23.00 Centro Giovanile: PATRONIGHT  
Ore 21.00 Chiesa San Rocco: 42ª edizione Asiagofestival - pianoforte Pietro De Maria, violino Magdalena Reszler, violino Anna Tifu, violoncello Julius Berger. Musiche di Krzysztof Meyer  
Ore 21.00 Piazzale del Duomo: serata di liscio con l'orchestra di Raul Casadei ingresso libero

Lunedì 11 Ore 9.00 Escursione didattica con il Gruppo Speleologico 7 Comuni\* "Voragine del Sciason"

Ore 17.30 Palco Centrale, incontro culturale con Marcello Veneziani  
Ore 21.00 Località Bertigo: rappresentazione teatrale del Gruppo Rispaar

Martedì 12 Ore 20.30 Aula di musica Scuole Elementari: serata di diapositive sull'uscita escursionistica Cima Caldiera - Monte Fior\*  
Ore 21.00 Chiesa di San Rocco: 42ª edizione AsiagoFestival - pianoforte Pietro Di Maria, violino Magdalena Reszler, violoncello Julius Berger  
Ore 21.00 sala Grillo Parlante in collaborazione con il C.A.I. Asiago 7 Comuni: "K2, la vetta infranta" serata con l'alpinista Mario Vielmo

Mercoledì 13 Ore 20.30 Aula Insegnanti Scuole Elementari: serata teorica Minicorso di topografia e orientamento\*

Giovedì 14 Ore 10.30 Sala Consiliare Municipio di Asiago: 42ª edizione AsiagoFestival, Presentazione CD "The Birth of Cello" a cura di Julius Berger  
Ore 14.00 Uscita Minicorso Topografia e Orientamento\*

Ore 21.00 Aula Musica Scuole Elementari: "Erbe medicinali e alimurgiche dei nostri monti" serata con proiezione di diapositive a cura di Antonio Cantele\*

Ore 21.00 Il Formaggio in Piazza a cura del Gruppo di Base di Asiago  
Ore 21.00 Chiesa di San Rocco: 42ª edizione AsiagoFestival - ensemble di violoncelli: "Cello Passionato", Julius Berger, Hyun-Jung Berger, Anna Grendene, Alberto Brazzale

Ore 21.30 piazzale esterno Scuole Elementari: "La Festa dei Giovani" con musica dal vivo e disco dance

Uscita escursionistica Cima Caldiera\*  
Ore 21.00 Stadio del Ghiaccio: "Stars on Ice", spettacolo internazionale di pattinaggio artistico

Ore 21.00 Duomo San Matteo: 42ª edizione AsiagoFestival - Coro Coenobium Vocale, direttore Maria Dal Bianco, violoncello Julius Berger e Hyun-Jung Berger  
Ore 21.00 Sala Grillo Parlante "I Venerdì della Storia" coordinati dal Prof. Mario Isnenghi: "Il 1918 dell'Aviazione" incontro con Paolo Ferrari (Università di Udine)

Sabato 16 Uscita escursionistica Monte Fior\*  
Ore 16.00/19.00 piana del Prunno: tradizionale Festa del Prunno con giochi e animazione

Ore 21.30 Piazzale del Duomo  
Premiazione della Reginetta del Prunno, spettacolo pirotecnico e a seguire concerto Live con Gianluca Grignani

Domenica 17 Ore 10.00 Parco della Rimembranza: Cerimonia Caduti e Dispersi in Russia  
Ore 21.00 Sacrario Militare: in collaborazione con Opera Estate Festival, in memoria dei novant'anni dalla conclusione del primo conflitto mondiale: "Conflitto e Castigo" rievocazione storica della Prima Guerra Mondiale con Milena Vukotic

Lunedì 18 Ore 9.00: "Andar per erbe" escursione guidata alla scoperta di piante medicinali, aromatiche, liquoristiche e cosmetiche\*  
Ore 21,00 Sacrario Militare: in memoria dei novant'anni dalla conclusione del primo conflitto mondiale serata di canti con il Coro Asiago

Martedì 19 Ore 9.00 visita all'orto delle piante coltivate, aromatiche e medicinali, sito ad Asiago in Via Busa n° 106\*  
Ore 13.00 pranzo con erbe e prodotti di nicchia del nostro territorio con Antonio Cantele, presso il Ristorante Da Riccardo al Maddarello (prenotazione obbligatoria allo 0424-462154)

Ore 21.00 Duomo San Matteo: serata di canti con la Schola Cantorum S. Matteo  
Ore 9.00 Escursione con il Gruppo Speleologico 7 Comuni\* "Sentiero Didattico Museo dell'Acqua"  
Apertura 26° Concorso Internazionale di sculture in legno

Mercoledì 20 Ore 21.00 Duomo San Matteo: 42ª edizione AsiagoFestival, organo Anton Guggemos, mezzo soprano Gabi Steck, soprano Cecilia Tabellion

Giovedì 21 Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno  
Ore 21.00 Duomo San Matteo: Concerto di musica classica dedicato a Patrizio Rigoni con il trio flauto, arpa e Soprano

Venerdì 22 Ore 17.30 Palco centrale Presentazione del Libro "Doveva Morire" chi ha ucciso Aldo Moro" il racconto di un giudice con Ferdinando Imposimato e Sandro Provvionato  
Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno

## Settembre

- Sabato 23 Ore 21,00 palco centrale: estate in musica  
Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno Centro Storico: La Notte Nera – Asiago celebra 100 anni della sua storia turistica  
Ore 21,00: “Visioni Notturne” Piazzale Duomo, i giardini pubblici e le vie principali del centro, definiranno lo spazio scenico del Teatro della Notte.  
In piazzale Duomo si svolgerà l’incontro con l’astronomia dal titolo “A spasso su Marte. Notturmi di astronomia, prosa, musica e danza”  
Ore 23,00: “Segni nel Buio. 100 anni per il turismo” al laghetto Lumera, dove il pubblico giungerà seguendo il corteo dei trampolieri, si svolgerà la seconda parte dello spettacolo all’insegna della “memoria” in cui le storie e gli uomini e le donne della tradizione turistica di Asiago verranno presentati per quadri scenici come flash back nel buio. I “Segni nel Buio”, raffinati giochi di fuoco attorno all’acqua e misurati effetti luce avranno il supporto della musica sincronizzata con brani famosi del passato. Un dovuto omaggio a questo luogo
- Domenica 24 Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno  
Ore 17.30 presso il prato adiacente al Sacratio Militare: Concerto per orchestra, soprano e tre tenori; voce solista Katia Ricciarelli  
Il pubblico siederà sull’erba in uno spettacolare scenario dove musica ed ambiente si fonderanno creando emozioni indimenticabili.  
Ingresso a pagamento con prevendita biglietti presso l’Ufficio del Turismo del Comune di Asiago e l’Ufficio I.A.T. di piazzale della Stazione  
(in caso di maltempo il concerto si terrà in Duomo S. Matteo alle ore 21.00)
- Lunedì 25 21.00 Palco Centrale : “Gli Scultori in Piazza” – in caso di maltempo c/o Sala Grillo Parlante  
Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno
- Martedì 26 Vie e piazze della città: 26° Concorso Internazionale di sculture in legno
- Mercoledì 27 Ore 16.00 Giardini: Premiazioni 26° Concorso Internazionale di sculture in legno
- Venerdì 29 Highlands Open 2008 Corsa orientamento
- Sabato 30 Piazzale del Duomo: Il Formaggio sotto il cielo di Asiago  
Highlands Open 2008 Corsa orientamento  
Ore 21.00 palco centrale: estate in musica
- Domenica 31 Commemorazione Battaglia dei “Tre Monti” (Ass. Naz. Bersaglieri – Vicenza)  
Piazzale Duomo: Il Formaggio sotto il cielo di Asiago  
Highlands Open 2008 Corsa orientamento

- Sabato 6 Australian Ranch: Gara F.I.S.E. TEAM PENNING  
Ore 21.00 palco centrale: estate in musica
- Domenica 7 Granezza – Monte Corno:  
Commemorazione Eccidio di Granezza  
Australian Ranch: Gara F.I.S.E. TEAM PENNING
- 11-12-13-14 Stadio del ghiaccio: EUROREGIONE Ice Hockey Challenge 2008: Trofeo di Hockey su Ghiaccio
- Domenica 21 Centro storico: Fiera di San Matteo
- Domenica 28 Ore 10.00 Piazzale Stazione: Cerimonia Arma Aeronautica e Nastro Azzurro con partecipazione Banda Monte Lemerle di Cesuna  
Piazzale Duomo: Arti e Sapori in piazza

## Ottobre

- Venerdì 3 Ore 21.00 Aeroporto Romeo Sartori: apertura Meeting Internazionale di Arte Pirotecnica con prove tecniche di fuochi artificiali
- Sabato 4 Aeroporto Romeo Sartori: “Asiago celebra 100 anni della sua storia turistica”  
Ore 19.00 apertura stand gastronomico con la collaborazione degli studenti dell’Istituto Alberghiero di Asiago ed i ristoratori locali, cena su prenotazione con prodotti tipici. Animazione e musica.  
Ore 22.15 grande spettacolo piromusicale a ricordo dei 100 anni della storia turistica di Asiago e a conclusione del Meeting Internazionale di Arte Pirotecnica

## Novembre

- Domenica 9 Inaugurazione del MERCATINO DI NATALE di Asiago presso i giardini pubblici.  
I “Giardini di Natale” saranno allestiti grazie all’entusiasmo ed alla disponibilità dei commercianti e degli artigiani di Asiago.  
Anche quest’anno vivremo il Natale in un’atmosfera gioiosa, ricca di eventi capaci di trasmetterci emozioni.

## Febbraio 2009

- “ASIAGO FIOCCHI DI LUCE”: 3° CONCORSO INTERNAZIONALE PIROMUSICALE DELLA CITTÀ DI ASIAGO (Aeroporto di Asiago)  
Il presente programma può subire variazioni
- \* info e prenotazioni: Ufficio del Turismo del Comune di Asiago – Piazza Carli – 0424/464081

## ...INOLTRE:

- 16/30 giugno: Inter Camp  
19/27 luglio: Sala della Reggenza della Comunità Montana: mostra filatelica a cura del Circolo Filatelico 7 Comuni  
30/06-04/07 Stadio del Ghiaccio: Scuola di Hockey su ghiaccio 2008  
08/17 agosto Scuola Media Reggenza 7 Comuni: “MOSTRA DI MOBILI ANDINI”  
Dal 25/08 al 06/09 Buster Basket Camp c/o palestra elementare, medie e comunale.  
Dal 15/06 al 12/07 Ritiro Basket Camp palestra comunale.

Museo “Le Carceri” dal 5 luglio al 7 settembre: “Michele Cascella, la natura come colore”. Mostra antologica

### STADIO DEL GHIACCIO

Turni di pattinaggio al pubblico, tutti i giorni:  
10.00-12.00 15.00-19.00 21.00-23.00

### OSSERVATORIO ASTROFISICO

Dal 24 giugno al 12 settembre 2008 – visite guidate  
Info e prenotazioni c/o Ufficio del Turismo: 0424-464081 – I.A.T. Altopiano 0424/462221

### LABORATORIO DIDATTICO AMBIENTALE

Attività estate 2008  
DAL 14 LUGLIO AL 14 AGOSTO 2008

Lunedì: 9.30-10.30-11.30; Tre turni di visite guidate al Museo Naturalistico. Senza prenotazione  
Martedì: 9.30-12.30; Escursione naturalistica per famiglie, ritrovo c/o Museo (max 20pp) \*  
Mercoledì: 9.30-12.30; Laboratorio Naturalistico in ambiente (in caso di maltempo c/o Museo, aula didattica) per bambini delle scuole elementari. (max 20 bimbi) \*  
Giovedì: 9.30-12.00; Laboratorio di Scienze Ambientali (max 15 pp, no bambini sotto ai 6 anni) \*

Venerdì: 10.00-11.00; Natura in Fiaba al Museo Naturalistico per bambini dai 3 ai 6 anni

Il Laboratorio Didattico Ambientale ed il Museo

Naturalistico si trovano presso le Scuole Elementari M. Ortigara con ingresso dal Viale della Vittoria

\* Info e prenotazioni c/o Ufficio del Turismo

## “NONSOLOGOLF” 2008

### Luglio

- Venerdì 18 ROMEO COVOLO “Le 4 stagioni sull’Altipiano” – proiezioni di diapositive  
Giovedì 24 Serata di canti con il CORO ASIAGO  
Mercoledì 30 ANTONIO CANTELE – “Erbe alimurgiche, aromatiche e medicinali dei nostri monti”

### Agosto

- Lunedì 04 Prof. CARLO BRESSAN – “Archeologia e Paleoveneti”  
Mercoledì 06 Gita al villaggio preistorico del BOSTEL  
Venerdì 08 Serata di canti con il CORO ASIAGO  
Lunedì 11 VICTORIA LYAMINA – Solista Filarmonica di Mosca  
Lunedì 18 Cap. BELLÒ “La Grande Guerra sull’Altipiano”  
Martedì 19 Escursione sui campi di battaglia con il Cap. BELLÒ  
Venerdì 22 Prof. SERGIO BONATO – “La Caduta della Reggenza”  
Venerdì 29 Visita all’Osservatorio Astronomico – Prof. BARBIERI

## Settembre

- Sabato 06 Gara 40 anni di golf ad Asiago – Premiazione e serata di gala.  
Le serate si terranno presso la Sala Superiore della Club House con inizio alle ore 21.00, ingresso libero. Prenotazione escursioni presso la Segreteria del Golf Club Asiago.



# IL MAESTRO PATRIZIO RIGONI

Patrizio Rigoni di Asiago era un naturalista appassionato ed eminente conoscitore di ogni palmo dell'Altopiano. Ma era soprattutto uno straordinario maestro di scuola, che innamorava alla conoscenza e alla vita i suoi giovanissimi allievi. Agli inizi della sua carriera negli anni sessanta ha insegnato a Vicenza nella scuola elementare di Maddalene Capitello. Era suo stile andare a conoscere le famiglie degli allievi. Uno era anche mio fratello, così tutti conoschemmo il maestro Patrizio. E l'amicizia rimase negli anni, sia perché anche la nostra famiglia era originaria di Asiago, sia soprattutto per la sua straordinaria umanità.

Dopo prolungate e sofferte traversie di salute, è morto all'ospedale di Asiago la sera dell'epifania del 2008 all'età di 68 anni.

Il suo funerale è stato celebrato il pomeriggio dell'8 gennaio nel Duomo San Matteo di Asiago, affollato di persone. Celebravano una decina di sacerdoti, guidati dal parroco don Roberto. Il quale, all'omelia, ha ricordato che lui aveva otto anni quando Patrizio divenne maestro, e allora si fece festa in Patronato. Certo allora il piccolo Roberto non pensava che sarebbe ritornato come parroco nella parrocchia in cui era stato ragazzino, accolto proprio dai saluti della comunità per bocca di Patrizio, e che appena pochi mesi dopo l'arrivo avrebbe dovuto dare al maestro Patrizio l'ultimo saluto terreno, per il cammino verso il cielo. Un uomo umile e grande, il maestro Patrizio. Anch'io, che pure lo conoscevo abbastanza bene e certo lo consideravo un grand'uomo, mi sono accorto in questa circostanza, anche ascoltando le numerose e bellissime testimonianze dei figli e di altre persone, di quanto grande sia stata la stima e l'affetto della gente che egli portava con sé e che aveva suscitato attorno alla propria persona in vita. Specialmente delle numerose classi di suoi allievi di scuola affascinati dal suo amore per la conoscenza del bello e del bene, che faceva scoprire e cogliere nella natura del creato e nelle persone.

C'era la neve sui prati dell'Altopiano il giorno del funerale, non tanto alta, ma tale da ricoprirli tutti di candore, e da dare al paesaggio una leggiadria ed una bellezza solenne e leggera, sotto un cielo che era stato nuvoloso, ma a metà giornata si era aperto alla luce del sole e all'azzurro. Usciti di chiesa, mentre si sostava lungamente attorno al carro funebre, per i saluti che numerosissime persone porgevano a sua moglie Bice e ai suoi tre figli Francesco, Giulio e Davide, il sole batteva sul campanile del Duomo e sui muri colorati delle case di Asiago e con la sua sorprendente luce giocava a creare allegrezza. C'era un'aria di pace e di serenità, infine, che lievitava l'aria pregna di sofferenza e di dolore. Una persona così, dove andremo più a trovarla? Un amico così dove l'andrò più a trovare? Purtroppo è partito. E ci accorgiamo che non eravamo pronti che partisse, soprattutto che ci lasciasse soli, senza la sua presenza di maestro.

E nel ritornare verso la pianura dopo il funerale, nell'ora del tramonto, sopra i monti innevati e luminosi in lontananza, la luce del sole giocava con i lembi di nuvole e i colori si arrossavano e brillavano come oro nel crogiolo. Quello in cui si mettono alla prova le anime dei giusti.

Allora, ripensando al clima sereno di preghiere e fede dentro il Duomo, ricordando l'omelia del parroco e la commovente testimonianza dei figli e di altre persone, mi sono reso conto ch'egli era davvero un uomo grande. Una verità questa che sapevo, perché ho anche goduto la sua preziosa confidente amicizia, ma una verità che improvvisamente mi è parsa lampante. E ne ho avuto poi la sensazione come di una certezza: perché la bellezza della conca di Asiago ammantata di neve e sotto la luce sfolgorante del sole pomeridiano, mi è apparsa effettivamente il paradiso in cui Patrizio è andato, rimanendo nell'Altopiano, da vincitore. E per lui pensavo queste parole dell'Apocalisse: "A colui che vincerà, darò la manna nascosta, e gli darò una pietra bianca; e sulla pietra scriverò un nome nuovo, che nessuno conosce se non colui che lo riceve".

Domenico Dal Sasso



Foto: Cristiano Carli

## PATRIZIO RIGONI, MASTER AND TEACHER

*Asiago's Patrizio Rigoni was an avid naturalist and knowledgeable connoisseur of every face of the Altopiano. But he was above all a teacher, able to involve and stimulate his young pupils. He began teaching in the Maddalene Capitello elementary school in Vicenza, meeting his students' families as his nature dictated. One of these students was my brother, and so we all got to know him. And the friendship lasted over the years, partly because our family was native to Asiago, partly because of his extraordinary character.*

*After a long series of complex health problems, he died in Asiago's hospital on the 6<sup>th</sup> of January 2008, aged 68.*

*His funeral was celebrated on the 8<sup>th</sup> of January in the San Matteo Dome of Asiago and attended in large numbers by friends, family and members of the Church. And, despite having known him quite well, it was only when I saw the crowds and heard the warm speeches dedicated to this great, humble man that I realized just how loved and respected he was.*

*And, when I looked to the large expanse of glittering snow that lent beauty and tranquility to the sorrow that filled the air, I understood that he was a great man...and that he'd found his Paradise.*

### THE DIDACTIC NATURALIST MUSEUM OF ASIAGO

*Patrizio Rigoni began collecting naturalistic documentation (insects, birds' nests and eggs, skulls and skeletons, fossils, reptiles, amphibians, mammals and minerals) from the Altopiano and Vicentine Prealps in the 1950s. Today that material represents the nucleus of the Didactic Naturalist Museum of Asiago, a structure that owes a great deal to the passions of Rigoni, the teacher.*

### IL MUSEO NATURALISTICO DIDATTICO DI ASIAGO

A partire dagli anni Cinquanta Patrizio Rigoni iniziò a raccogliere documentazione naturalistica (insetti, uccelli con nidi e uova, crani e scheletri, fossili, rettili, anfibi, mammiferi, erbari, minerali e fossili) dell'Altopiano di Asiago e delle Prealpi vicentine. Oggi quello stesso materiale rappresenta il nucleo base del Museo Naturalistico Didattico di Asiago. Una struttura che deve molto al maestro Rigoni e che è stata plasmata sulla scorta delle sue passioni.

Il Museo si trova nelle scuole elementari di Asiago, in viale delle Vittoria, a pochi minuti dal centro cittadino.

Le collezioni costituiscono con il loro carico di contenuto informativo un banca dati di enorme valore a disposizione di chiunque voglia intraprendere studi sulla fauna o programmare interventi sul territorio. In particolare, si trovano alcuni diorami che riguardano: un paesaggio di pecceta e uno di faggeta a bosco misto con esemplari di faune locali; un paesaggio di pascolo e pozza d'alpeggio con vetrina sul mondo sotterraneo; un ambiente di alta montagna. Distribuiti su due sale espositive, si sviluppano quindi 5 ambienti prealpini e 8 espositori tematici, cui si affiancano un'aula didattica di educazione ambientale e una sala proiezioni. In verità, però, il Museo rientra in un più ampio progetto, che comprende anche boschi didattici e centri malga sparsi sul territorio dell'Altopiano: l'insieme di queste strutture ha dato origine al Laboratorio Didattico Ambientale del Comune di Asiago. Qui si organizzano attività pedagogiche in ambito scolastico ed extrascolastico: lezioni interattive in museo, laboratori scientifici di indagine sperimentale in ambiente ed in aula, escursioni naturalistiche, laboratori sensoriali di esplorazione dell'ambiente, programmi di ecologia applicata. Tutto è finalizzato alla creazione e al mantenimento di una corretta coscienza naturalistica ed ambientale, che oggi è un imperativo categorico in qualsiasi paese di elevato livello culturale.

Così, seguendo gli insegnamenti di Patrizio Rigoni, le potenzialità del Museo si sono ampliate e costituiscono oggi le migliori premesse per formare davvero ad Asiago un centro di cultura naturalistica in cui si fondano le funzioni della ricerca scientifica, della didattica e dell'informazione; un polo naturalistico-didattico in grado di mantenere vivo nella popolazione l'interesse per i fatti della natura, non solo locali.

Del resto, proprio Patrizio Rigoni amava ricordare che «la nostra terra è una "mostra" vivente, tutta da leggere e da godere»...

! Noi purtroppo dimentichiamo un vecchio detto: è la montagna a regolare la natura. !

Mario Rigoni Stern





# Consorzio fra i Caseifici dell' Altopiano di Asiago



**"L'Originale" è in vendita qui**



Consorzio Fra Caseifici Dell'Altopiano Di Asiago S.c.a R.l.  
36012 Asiago (VI) - Via Francesco Baracca, 14 tel 0424 460537

## OUTLET AZIENDALE di ASIAGO

Via Verdi, 11 - tel. 0424 462217



## ENERGY "DOMUS MASSAGE"

### MATERASSO MASSAGGIANTE

Il materasso in lattice studiato per rilassare il corpo e alleviare lo stress muscolare e i dolori dovuti a posture sbagliate causate dallo stile di vita moderno.

### OLTRE 100 FUNZIONI

Indipendenti attivabili dal telecomando per un'efficace azione defaticante, stimolante, rigenerante, rassicurante.

- Riattiva la microcircolazione
- Riduce lo stress
- Rilassa la muscolatura
- Aiuta ad eliminare il ristagno dei liquidi
- Ridona carica energetica
- Favorisce la rigenerazione delle cellule
- Migliora la qualità del sonno

Ottimo per alleviare i dolori associati a:

- IPERTENSIONE
- ARTRITI
- REUMATISMI
- CATTIVA CIRCOLAZIONE PERIFERICA

### MODELLO BREVETTATO

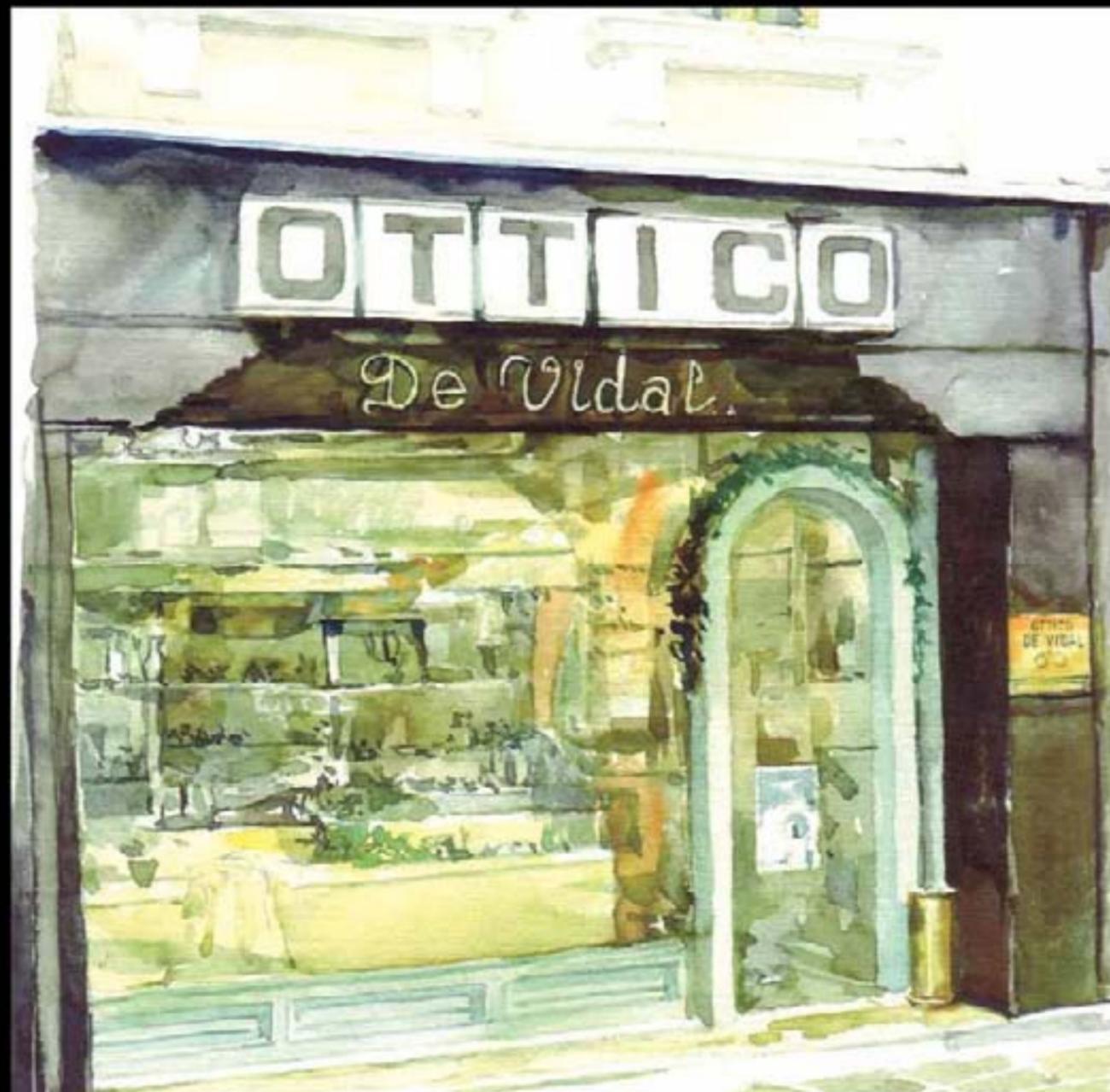


**Tutti gli oggetti d'arredo sono di nostra produzione, made in Italy certificato distribuiti a livello nazionale**

**Materassi e cuscini in lattice**

(spedizioni gratuite in tutta Italia con finanziamento in 12 mesi a tasso zero)

**Cordinati di arredo per gli ambienti: Cucina, Notte, Bagno**



*De Vidal*

*Corso 4 novembre 46  
Astago*

Tel 0424.463815  
Fax 0424.465427  
otticogianni@tiscali.it

Dior

TOM  
FORD



D&G

alain  
mikli



Persol

MONT  
BLANC

BVLGARI  
GUCCI

CHANEL  
PRADA

TAGHeuer

Ray-Ban

# *Scegli Asiago per la qualità di vita.*



## **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.

Asiago Immobiliare ha scelto una strada difficile: costruire con l'impiego di tecniche costruttive all'avanguardia e con cura dei dettagli per garantire il massimo rendimento termoacustico.

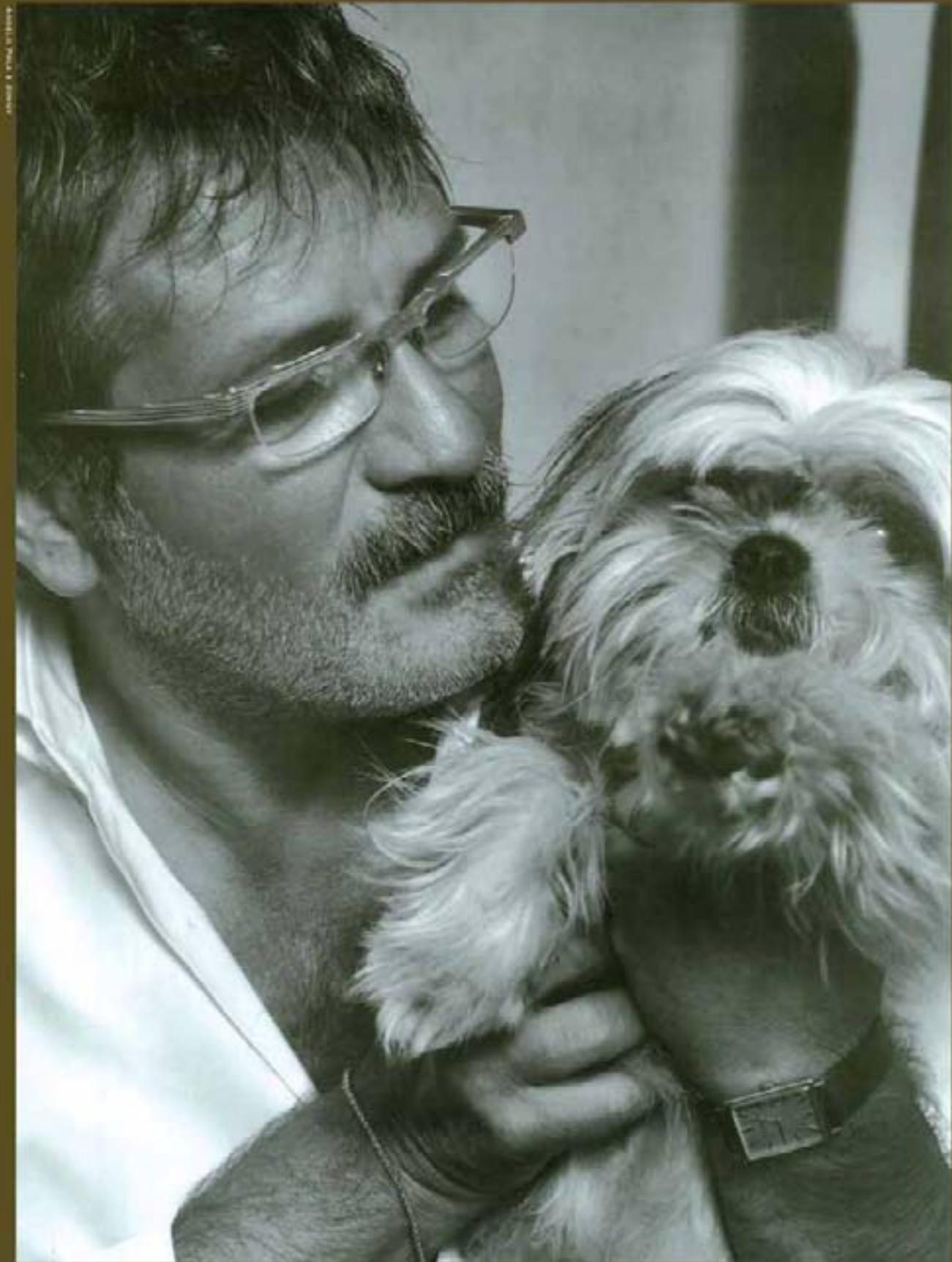
- *Locazione di qualità certificata*
- *Qualificata gestione e amministrazione di immobili*
- *Riferimento per scelte di finiture e arredo*
- *Assistenza progettuale specifica*
- *Valorizzazione del patrimonio esistente*
- *Partner affidabile presente 365 giorni l'anno*



Asiago Immobiliare s.n.c. - Piazza Il Risorgimento, 15 Asiago (VI)  
Tel. 0424 46 27 47 - Fax 0424 63 83 3  
e-mail: [info@asiagoimmobiliare.com](mailto:info@asiagoimmobiliare.com)



GRUPPO  
MARIO  
LIEVORE



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