

---

# ASIAGO

MAGAZINE

SEMESTRALE - ANNO IV - n. 8 - dicembre 2010 POSTE ITALIANE SpA - SPEDIZIONE IN A.P. 70% - DR Vicenza

Arte

**Gli artisti asiaghesi  
al Museo Le Carceri**

Eventi

**Tutti i gusti del cioccolato  
con Art&Ciocc**

Dossier

**Ad Asiago il Mondiale  
Master 2013 di sci nordico**

**Cover Story**

Gitta Schilling



meneghinieassociati.it Ph: C. Gerolimito

# Valdobbiadene PROSECCO PER SEMPRE

## LA TERRA DEL PROSECCO

Di stagione in stagione, da una vendemmia all'altra, il Valdobbiadene Prosecco DOCG racconta una storia fatta di tradizione, di amore per la terra, di impegno nell'eccellenza. Valdobbiadene, un paesaggio straordinario, una terra generosa, ambiente ideale per vigneti che la mano sapiente dell'uomo ha saputo plasmare nei secoli. A Valdobbiadene ogni collina, ogni riva, ogni valle è unica, come unico è il fascino del suo prosecco, un vino che emoziona e che accompagna con gli aromi e il gusto inconfondibile i momenti più emozionanti della vita.

## LA TERRA, LE VIGNE SONO LA NOSTRA PASSIONE

In queste amene colline nasce lo Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Val d'Oca, frutto del lavoro e della passione dei 568 soci della Cantina Produttori di Valdobbiadene. 568 viticoltori uniti per valorizzare il patrimonio di eccellenza del Valdobbiadene Prosecco DOCG Val d'Oca.

Dalla vigna al bicchiere il Valdobbiadene Prosecco DOCG Val d'Oca è qualità garantita: la Cantina Produttori di Valdobbiadene vinifica direttamente le uve che vengono dai vigneti dei propri soci. Le moderne tecnologie al servizio di antichi saperi, per esaltare le caratteristiche dei suoi spumanti.

Dal Prosecco Superiore Millesimato all'Uvaggio Storico, dal Cartizze al Punto Rosa, dalle Rive Col Bertaldo al Prosecco biologico Bioldo: Val d'Oca è tradizione che si rinnova nel gusto contemporaneo.

CANTINA PRODUTTORI  
DI VALDOBBIADENE



www.valdoca.com



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



VALDOBBIADENE  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Prosecco Superiore  
Millesimato

# IL NUOVO PUNTO SPORT

- Abbigliamento
- Calzature
- Attrezzo sportivo
- Noleggio invernale
- Ski service



STRADA ASIAGO-GALLIO - TEL. 0424.658895

# È l'Enego. Il Formaggio dell'Altopiano.



CASEIFICIO GIANFRANCO FINCO  
Via Lecche, 42, Enego (VI) - [www.enegoilformaggio.com](http://www.enegoilformaggio.com)



*There is one thing, above all others, that makes Asiago a truly special and unique place: its simplicity.*

*That is not to say – let's be clear – that it is somehow "banal" or "obvious". Quite the opposite. Indeed, when talking of the Altopiano, the term has more to do with the natural quality, purity and candour of a territory that refuses to be contaminated by the frantic rhythms and customs of modern life.*

*A territory that knows how to conserve and prolong an "alternative" dimension of living, which is measured and basic, and yet so rare and sought-after as to constitute an increasingly precious good.*

*A simplicity that seeps out of the mountains, its inhabitants, the products they cultivate, and the artistic and cultural expressions that inspire and give new life to the city.*

*The arrival of the winter season accentuates and exalts this patrimony, aided by the enchanting blanket of snow that gently forms on Asiago's rooftops, trees, paths and roads. Everything slows down, as if suspended, enveloped in a magical – almost spiritual – dimension.*

*A dimension that encourages one, if only for a short while, to set aside the frenzy of day-to-day life and to take more time to reflect, dream and, above all, re-discover the small things that truly make us happy deep down. A walk along a snow-covered path, the thrill of a downhill descent on a ski slope, an evening with friends at the cinema or theatre, a visit to an art exhibition, or a carefree stroll throughout the streets of the city centre; no set destination, no rush...*

*Asiago offers all this in abundance and with great generosity.*

*To all our affectionate readers,  
we wish you a truly special 2011!*



“ Nel tempo della semina impara,  
in quello del raccolto insegna,  
d'inverno spassatela. ”

W. Blake ”

C'è una cosa, tra tutte, che rende Asiago davvero unica e speciale: la sua semplicità.

Una qualità, ben intesi, che non significa affatto banalità o ovvietà. Anzi.

Perché, nel caso dell'Altopiano, questo termine ha piuttosto a che fare con la naturalità, la purezza, il candore di un territorio che non si fa contaminare dalle mode e dai ritmi indiatolati della modernità.

Un territorio che sa conservare e riproporre intatta una dimensione 'altra' del vivere, misurata ed essenziale, così rara e ricercata da costituire sempre più un bene prezioso.

Una semplicità che trasuda dai monti, dalla gente che li abita, dai prodotti che qui vengono coltivati, dalle espressioni culturali ed artistiche che qui traggono linfa ed ispirazione.

Con l'arrivo dell'inverno questo patrimonio si accentua e si esalta, complice l'incantevole manto di neve che va a posarsi gentilmente su case ed alberi, sentieri e strade. Ogni cosa appare così rallentata, sospesa, avvolta in una dimensione magica, quasi spirituale.

Una dimensione che incoraggia a mettere da parte – almeno per un pò - la frenesia di ogni giorno, e che invita a ridare il giusto spazio all'attesa, alla riflessione, al sogno, alla riscoperta di quelle piccole cose che, in fondo, ci fanno davvero stare bene. Una passeggiata su un sentiero imbiancato, l'emozione di una corsa sugli sci, una serata al cinema o a teatro in compagnia di amici cari, la visita ad una mostra d'arte, il ciondolare spensierato per le vie del centro, senza meta e senza fretta...

Asiago offre tutto ciò con generosità ed abbondanza.

A tutti gli affezionati lettori,  
l'augurio di un 2011 semplicemente speciale!

Paola Meneghini  
Direttore Responsabile

# eco home style



Busnelli



Cinova



Grattarola

Per una casa eco-sostenibile è indispensabile scegliere con cura gli elementi d'arredo: divani imbottiti con materiali senza clorofluorocarburi, tessuti realizzati con fibre naturali, pelli di bovini europei conciate in Italia, mobili in legno proveniente da zone soggette a rimboschimento, verniciati all'acqua o rifiniti con cere vegetali. Come per un piatto gustoso la ricetta si basa sulla bontà degli ingredienti, così i professionisti dell'arredamento interpretano i materiali naturali, proponendo arredi e soluzioni adatte a chi è attento alla qualità e al benessere nella propria abitazione e alla salvaguardia dell'ambiente.

Thiene • Via del Costo • Tel. 0445.36.25.13 • info@mobilificiorossi.it



# SOMMARIO

Editoriale

## DOSSIER

6 *Asiago e sci nordico, un legame che si rinnova*

## COVER STORY

12 *Ghitta Schilling*

## TEMPO LIBERO

20 *Al cinema Lux arriva il 3D*

22 *Natale a tutta pista*

## ARTE

24 *Al museo Le Carceri: la mostra Gruppo Arte Insieme*

## APPUNTAMENTI

28 *Yo Asiago! - The Week On Ice*

31 *Art&Ciocc*

64 *Capodanno ad Asiago*

## GREEN REPORT

42 *Etra, il ciclo dei rifiuti e l'importanza della differenziata*

44 *Il miglioramento delle prestazioni ambientali nei comuni dell'Altopiano registrati Emas*

## PERSONAGGI

46 *Ottavia Piccolo*

50 *Uto Ughi*

## GRANDI SAPORI

52 *Brazzale - Quando bontà fa rima con sostenibilità*

56 *Sporting Residence Hotel*

## SPORT

58 *Enrico Miglioranza, un fuoco nel ghiaccio*

## NOTE DI VIAGGIO

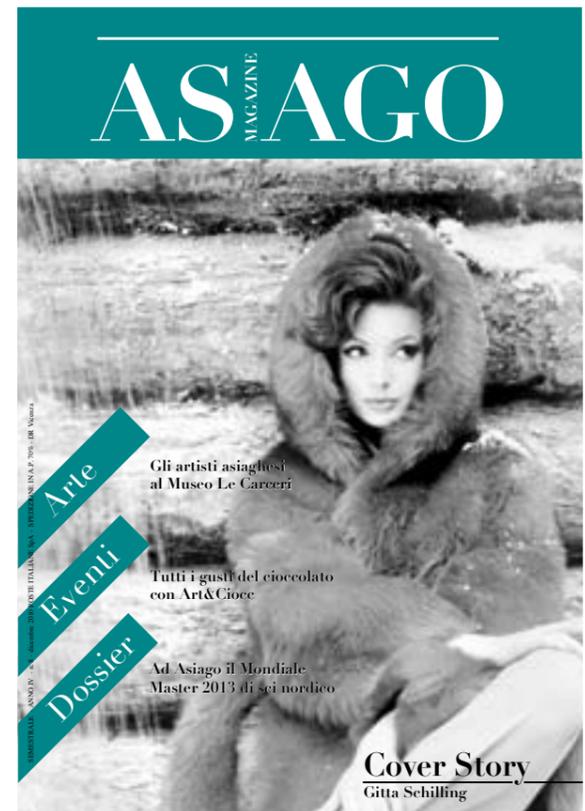
38 *Dal K2 al Monte Erio*

62 *Sasso di Asiago, pietra preziosa dell'Altopiano*

## ACCHIAPPVIP

## CALENDARIO EVENTI

PARTNER DELL'INIZIATIVA EDITORIALE:



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

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

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

Direttore responsabile  
Paola Meneghini

Direttore editoriale  
Andrea Gios

Coordinamento editoriale  
Roberto Rigoni

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

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

Pubblicità  
Meneghini & Associati srl  
www.meneghiniassociati.it  
info@meneghiniassociati.it  
Tel. 320 6011100 / 0444 578828

Fotografie: Paolo Basso, Archivio Gitta Schilling, Davide Degiampietro, Archivio Grafica Altopiano, Archivio CAI Sezione Asiago, Archivio Brazzale, Archivio Associazione Arte Insieme, Ivan Baù, Archivio Golf Club, Archivio Mark. Co. & Co., Archivio Try Ent, Archivio Sporting Residence Hotel, Archivio Hockey Asiago.

Traduzioni: Cecilia Razelli

SI RINGRAZIANO  
Eva Purelli, Franco Pivotto e la sezione Asiago del CAI,  
Centro Studi Qualità Ambiente.

Un ringraziamento speciale a Gitta Schilling per la foto di copertina.

www.magazineasiago.it



# ASIAGO E SCI NORDICO

## UN LEGAME CHE SI RINNOVA

**C**i sono voluti lunghi mesi di lavoro ed una trepidante attesa, ma il sogno si è alla fine tramutato in realtà. Lo scorso settembre la WMA - World Master Association ha infatti assegnato ad Asiago i campionati mondiali 2013 di sci nordico per la categoria Master, dove concorrono i migliori atleti con più di 30 anni da tutto il mondo.

Una notizia che ha fatto sussultare di gioia gli asiaghesi accendendo l'entusiasmo degli appassionati e dei tifosi delle discipline invernali. E che conferma, una volta di più, la naturale vocazione dell'Altopiano come paradiso per lo sci nordico.

Una competizione di livello internazionale torna così a frequentare i dolci pendii e le vaste ed assolate piane ammantate di bianco del comprensorio altopianese, dando appuntamento ai più quotati campioni, che sicuramente non mancheranno di dare spettacolo battagliando tra loro sino all'ultimo colpo di racchetta.

### UN PARADISO PER LO SCI DI FONDO

Quello tra Asiago e lo sci nordico, si sa, è un legame storico. La nascita e la diffusione della disciplina si lega fortemente in queste zone ai tragici eventi della grande guerra; le prime piste da sci sorsero infatti sul solco delle mulattiere e dei sentieri che, durante il conflitto bellico, venivano utilizzati per rifornire le linee di fronte con viveri e munizioni. Una disciplina

che nel periodo post-conflitto ha contribuito inoltre a dar vita ad un fiorente artigianato che traeva linfa vitale dagli eventi sportivi, e che ha avuto un ruolo non secondario nel lanciare Asiago e l'Altopiano dei Sette Comuni come gettonata meta di turismo sportivo. Oggi quest'affinità elettiva è testimoniata dalla presenza di 500 chilometri di piste, 7 centri specializzati nella gestione di circuiti da fondo, circa 50 itinerari di varia difficoltà che si snodano tra boschi millenari e scenari naturali mozzafiato.

### UN'OFFERTA ECCELLENTE ED UN GIOCO DI SQUADRA PERFETTO

“Non è stato facile riportare a casa questi mondiali - ammette Franco Sella, assessore allo sport del Comune di Asiago - anche perché eravamo in competizione con l'austriaca St. Ulrich Am Pillersee, che in sostanza fa riferimento ad una località turistica molto quotata come Kitzbuhel. È stata creata sin dall'inizio una macchina organizzativa coesa, guidata dal Presidente del comitato organizzatore Alessandro Rigoni, dove sono confluite due società sportive altopianesi - il Gruppo Sportivo Alpini e l'Unione Sportiva Asiago Sci - che vantano entrambe una straordinaria tradizione sciistica ed un'esperienza pluridecennale. Insieme abbiamo predisposto un'accurata brochure multilingue per presentare l'intero territorio con le sue eccellenze paesaggistiche, logistiche, sportive ed umane”.





## ALL'ORIZZONTE: IL NUOVO STADIO DEL FONDO

Dopo una pausa lunga qualche anno dunque, le vie del grande sci nordico e quelle di Asiago tornano nuovamente ad incrociarsi.

Neanche il tempo di festeggiare per l'agognata assegnazione che però è già ora di tornare a rimboccarsi le maniche: anche perché le oltre 1500 presenze attese – solo in termini di atleti – per il mondiale Master appaiono destinate a moltiplicarsi vista la probabile assegnazione, sempre per la medesima stagione, di un paio di gare di Coppa del Mondo.

Il prossimo traguardo da solcare è quindi la realizzazione del nuovo Stadio del Fondo per il 2013, una struttura di cui il comprensorio altopiano non può fare a meno. Il progetto, già approvato in via definitiva dal consiglio comunale, rappresenta un'ulteriore conferma dello straordinario spirito di squadra che ha caratterizzato l'intero iter per l'aggiudicazione. Lo studio progettuale è stato infatti 'regalato' dagli architetti Domenico Benetti, Massimo Grigolo e Luca Guoli della Tx Architetti Associati. E la futura struttura, finanziata da pubblico e privati, sorgerà su un'area messa a disposizione dal Golf, in una zona sino ad oggi meno sviluppata e destinata per lo più ad un uso marginale e come ricovero attrezzi. Un'area che verrà quindi riqualificata ed abbellita grazie a questo progetto ambizioso ma al tempo medesimo funzionale ed in perfetta integrazione con l'ambiente circostante. Tutte le strutture alloggeranno sottoterra, mentre in superficie sono previste solamente le vetrate per i cronometristi, la giuria ed i media.



Fondamentale è stata la visita del comitato organizzativo a Falun, in Svezia, dove si sono svolti i Mondiali Master 2010. "Qui ci siamo presentati con uno stand del Consorzio Turistico – racconta – per dare visibilità sia all'offerta turistica che a quella gastronomica... e siamo stati letteralmente presi d'assalto, con numerosissimi visitatori deliziati dal nostro cibo".

Ma la "buona tavola" locale ha fatto in fondo solo da corollario a quella che per la World Master Association è stata la vera carta vincente, cioè gli oltre 500 km di piste e la varietà dei percorsi che qui si trovano. "È un patrimonio che rappresenta davvero qualcosa di unico al mondo" conclude Sella. Il presidente del comitato organizzatore, Alessandro Rigoni, ricorda che "un grazie particolare va agli sponsor che hanno creduto in questa iniziativa ancor prima che diventasse realtà appoggiando il programma e la scommessa che questo comitato organizzatore voleva portare avanti. Hanno dato la possibilità concreta di sostenere gli oneri economici della candidatura e se ora Asiago può organizzare questo evento mondiale lo deve soprattutto a queste aziende".



## ASIAGO AND NORDIC SKIING, A BOND THAT GROWS STRONGER

It took many months of hard work, followed by an anxious wait, but the dream finally became a reality. Last September, the WMA – World Master Association – granted Asiago the hosting rights for the Master category of the 2013 Nordic skiing world championships, the division in which the world's finest athletes over the age of 30 compete.

The news spread joy among Asiago's population, bringing great excitement to lovers and fans of the winter skiing disciplines. It also confirmed, once again, the Altopiano's natural vocation as a haven for Nordic skiing.

An international competition will thus return to the soft slopes and vast, sunny, snow-covered plains of the Altopiano, which will host the world's most successful athletes. And they will no doubt put on an unforgettable show, battling it out until the finishing line.

"Bringing these championships home wasn't easy", admits Franco Sella, Councillor for Sports for the Municipality of Asiago. "We created a cohesive organisational machine right from the start, bringing together two of the Altopiano's sporting associations with the most extraordinary skiing traditions and years of experience in the field: the Alpine Sporting Group and the Asiago Ski Sporting Union". But the real aces up Asiago's sleeve were its 500km of pistes, coupled with the variety of its slopes, which make it one of the most singular landscapes in the world.



Rendering del progetto per il futuro stadio del fondo



# Ogni momento è neve al Comprensorio Turistico

# Kaberlaba

Da quest'anno tanta neve fresca sulle piste del Comprensorio Turistico Kaberlaba, grazie al nuovo impianto di depurazione acque e a innovativi cannoni spara neve. Nuove tecnologie e strumenti per garantire a turisti e clienti neve fresca in ogni momento della stagione invernale.

I nuovi impianti di depurazione e di pompaggio sono stati installati grazie alla creazione di un consorzio tra gli impiantisti della zona, che hanno studiato e presentato un progetto in collaborazione con Etra, l'ente di gestione delle acque.

Il progetto è stato accolto e approvato dal Comune di Asiago, dalla Comunità Montana, dalla Provincia di Vicenza, dalla Regione Veneto, dall'Arpav e dall'Azienda Ulss n°3 di Bassano. Il sistema di riutilizzo di acque reflue, che consente di avere una grande quantità d'acqua a disposizione pronta per essere utilizzata in qualsiasi momento, è il primo in assoluto in Italia. L'acqua già pulita che esce dal depuratore viene ulteriormente trattata con raggi UVA e controllata ancora una volta, per garantire così divertimento ma anche sicurezza. Sarà, infatti, il primo impianto di innevamento artificiale ad avere l'acqua testata periodicamente dal laboratorio di analisi, la quale sarà decisamente più pulita e sicura rispetto all'acqua piovana raccolta dai pascoli.

I cannoni sparaneve e la nuova stazione di pompaggio

sono stati acquistati dalla società Comprensorio Turistico Kaberlaba e un aiuto è stato dato dalle due scuole sci operanti in zona. Un contributo economico è stato concesso anche dall'Amministrazione del Comune di Asiago come partecipazione per il rilancio della località sciistica alla periferia di Asiago, ottenendo in cambio una forte riduzione sul costo dei biglietti per i residenti. La Comunità Montana ha concesso di costruire la stazione di pompaggio sul terreno di sua proprietà e ciò consente ai residenti in Altopiano di avere gli skipass a un prezzo agevolato. Tutti i proprietari dei terreni interessati e il Comune di Roana hanno concesso di posizionare gli oltre due km di tubature nei loro prati, e di questo vanno ringraziati. Abbiamo così deciso di investire sulla garanzia di avere neve fresca e bellissima come quella che scende dal cielo. Si potrà produrre neve in grande quantità ma, soprattutto, con i cannoni regolati dal computer, la qualità della neve prodotta sarà sempre costante, anche con temperature appena superiori allo zero, offrendo la possibilità di sciare ai primi freddi della stagione anche quando le condizioni meteorologiche non lo consentirebbero.

Tutti al Comprensorio Turistico Kaberlaba, allora! Dove si può sciare su piste sempre innevate, incontrando bambini e famiglie felici di avere neve fresca su cui sciare e con cui divertirsi.

## Dacia Duster. Sfacciatamente unico.



INCLUSIVE  
4X2  
DUSTER

DACIA  
GRUPPO RENAULT

www.dacia.it

# A 11.900 €\*

 con 4 anni di Garanzia e 2 anni di Assicurazione Furto e Incendio.  
Dacia Duster, il SUV unico in tutto: nel comfort e nella modularità, nelle prestazioni da vero 4x4 e nella sicurezza, nei consumi e nelle emissioni di CO<sub>2</sub>.

\* Dacia Duster 4x2 1.6 16v 110cv, prezzo chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa. Esempio di finanziamento: 72 rate da € 217 comprensive di Finanziamento Protetto, e Inclusive 4x2 Duster a 99€ che comprende 2 anni di assicurazione Furto e Incendio Renassic e l'Estensione della Garanzia Dacia Service che prevede una garanzia supplementare, rispetto a quella di cui beneficia la vettura, di un ulteriore anno o 100.000 km a partire dalla data di prima immatricolazione. TAN 6,99%; TAEG 8,55%; spese gestione pratica € 250 + imposta di bollo in misura di legge. Salvo approvazione FINRENAULT. Fogli informativi in sede e sul sito [www.finren.it](http://www.finren.it); messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra iniziativa valida fino al 30/11/2010. Foto non rappresentativa del prodotto. Consumi (ciclo misto): 7,5 l/100 km. Emissioni di CO<sub>2</sub>: 177 g/km.

### CONCESSIONARIE RENAULT-DACIA:

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

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



# SEMPLICEMENTE GITTA

*Tra le opere passate in rassegna all'ultimo Festival del Cinema di Venezia si è visto anche un piccolo gioiellino girato tra Asiago, Venezia e Berlino dal regista padovano Emilio Briguglio, alle prese con il primo documentario dopo un apprezzato esordio cinematografico.*

“ *Gitta Schilling – Bellezza senza tempo* ”

è un racconto-intervista di 25' che ha per protagonista un'incantevole signora di settantaquattro anni di origini tedesche. Una donna che sorprende per vivacità intellettuale e dolcezza, ed in cui classe raffinata e naturalezza convivono in perfetta armonia tra loro. Oggi la chiameremmo top-model ma lei ci tiene a precisare che preferisce il termine "indossatrice", come a rimarcare subito l'appartenenza ad un'epoca lontana e completamente differente. Tra la fine dei '50 e l'inizio dei '60 Gitta era infatti una delle più ricercate mannequin al mondo, icona di stile immortalata dai più talentuosi fotografi del tempo tra cui William Klein, Helmut Newton e F.C. Gundlach, autore con cui instaurò una relazione professionale intensa e fortunata. E che, guarda caso, ha avuto l'occasione di reincontrare a cinquant'anni di distanza proprio durante la lavorazione del film.

Da diversi anni, dopo essere stata fulminata dalla bellezza del suo paesaggio, Gitta ha scelto l'Altopiano come buen retiro dal caos e dalle esagerazioni della vita moderna. L'abbiamo incontrata nella sua casa di Asiago, un'oasi di pace da cui si gode oggi il suo come-back con la grazia e la misura che le son proprie. Un ritorno alle luci della ribalta che ha tutti i connotati di un elogio alla semplicità e ad uno stile di vita equilibrato ed armonioso.

### Gitta, come nasce l'idea di quest'opera?

Briguglio stava cercando una donna di una certa età ma fisicamente di bell'aspetto per un film. Degli amici in comune, padovani come lui, lo convinsero a venire ad Asiago per conoscermi. Gli feci vedere tutte le mie fotografie, ma al tempo stesso gli confidai di sentirmi inadatta per il film. Lui rispose "Sì, può darsi che tu non sia adatta. Però vorrei fare un documentario su di te". Non ci siamo più sentiti per un mese. Poi, in occasione di ferragosto, Briguglio è salito nuovamente in altopiano con un gruppo di amici e mi ha detto "Noi facciamo il documentario ed iniziamo le prime riprese in ottobre". È così è stato.

### Le coordinate del film sono Asiago, Venezia e Berlino...

Proprio così. La maggior parte delle riprese sono state fatte qui in Altopiano: nella mia casa, tra le vie del centro di Asiago, ed in alcuni scorci in mezzo alla natura. Poi ci siamo spostati a Venezia, altra città a cui sono molto legata e dove ho vissuto per un certo periodo di tempo. Fortuna vuole poi che in quel periodo fosse in programma una grande retrospettiva al Gropius Museum di Berlino dedicata all'opera del "mio fotografo" F.C.

Gundlach. Così la troupe è venuta a Berlino con me per fare delle riprese in occasione della mostra. Forse un piccolo segno del destino, che ha contribuito in modo importante a dar vista a quest'opera così graziosa.



**Cambiano i tempi e i linguaggi. Una volta si parlava di mannequin; oggi invece si usa il termine, se vogliamo più altisonante, di top-model. L'impressione tuttavia è che siano molto più vicine al concetto di 'manichini' le modelle di oggi piuttosto che lei e le sue colleghe di allora. Le sembra?**

Il mio mestiere ha oggi una sfumatura molto diversa, e anche per questo è molto discusso. La moderna vita di una modella è spesso caratterizzata da esagerazioni e scandali. Non a caso io dico sempre che non ero una modella, ma bensì un'indossatrice. Quando una ragazza ha una o due copertine sui giornali è subito una top-model, al mio tempo non era così. Noi eravamo al massimo una dozzina di indossatrici, ragazze conosciute e cercate in tutto il mondo per competenza e professionalità, garanzia della qualità del lavoro. Le ragazze che fanno oggi questa professione si recano nello studio fotografico così come si alzano la mattina dal letto, per affidarsi poi ad altri che le truccano, le acconciano e quindi le vestono. Un tempo non era affatto possibile. La modella doveva sapere dominare in toto la propria immagine: dal trucco, ai capelli, alle movenze giuste per divertire o ammaliare. Io imparai

vo giorno dopo giorno, guardando con spirito critico le mie stesse foto. Alla modella era chiesto di avere il talento di saper interpretare un ruolo. Indossare il vestito – che fosse semplice, sportivo o da sera – era un po' come indossare una seconda pelle! Si diventava una determinata persona in quel determinato momento grazie a quel determinato abito.

**Vuole dire che la moda allora era più vicina ad una certa idea di cinema?**

Forse sì. Credo basti scorrere le vecchie foto del tempo per rendersene conto.

**E lei, ha mai avuto a che fare allora con il luccicante mondo del cinema?**

Un giorno, mentre mi trovavo a New York, mi proposero di recarmi a Hollywood perché c'era dell'interesse nei miei confronti. Ma rifiutai, perché sentivo di dover continuare con questo mestiere che mi aveva reso nota e che sentivo di saper fare molto bene. Pensai inoltre a come mi sarei trovata, allora poco più che ventenne, al cospetto di una Greta Garbo, di una Ingrid Bergman e di tante altre grandi dive come loro, e così mi passò presto la voglia.

**Curiosità o aneddoti che porta con sé di quegli anni?**

Sono stati due gli incontri importanti della mia vita. Il primo è stato con Cristian Dior, che mi aveva cercato come indossatrice per una sua collezione. L'altro, che è rimasto stampato dentro di me, è stato con il mio mito Coco Chanel. La conobbi quando già era una signora di una certa età e fu un incontro indimenticabile. La ricordo come una tigre, ma simpatica, che ti dava la sensazione di fare sempre la cosa giusta; con tutta la sua eccentricità, lei sapeva benissimo cosa stava facendo e cosa voleva. Aveva un carisma straordinario. Ho conosciuto e lavorato poi per molte altre figure mitiche dell'haute couture, come Givenchy e Cardin, e devo dire che erano tutti dei gran signori.

**Se guarda al mondo dell'alta moda oggi cosa vede?**

Oggi sfoglio le riviste e non riesco più a distinguere un Dior da un Givenchy, da un Ferrè o da un Valentino perché sono quasi tutti simili. È probabilmente un problema di soldi. L'haute couture non può più esistere così come era un tempo, perché vuol dire unicità, creazione di un capo unico ed irripetibile. Oggi



invece siamo nell'era del prêt-à-porter, dove il vestito viene prima di chi lo deve indossare. E questo purtroppo impone una gerarchia dell'abito sul corpo. È una sorta di dittatura che va a scapito della donna e della sua stessa femminilità, come dimostrano le tante ragazze che si sentono costrette ad essere magre per rientrare nei canoni imposti dalla moda. Una cosa che mi rattrista molto.

### E del fenomeno della chirurgia estetica cosa pensa? Ha mai pensato di intervenire artificialmente sul suo aspetto?

No, mai. Io sono stata molto fortunata per natura, ma al tempo stesso è sempre stata forte in me la convinzione che non si debba rincorrere ossessivamente quella che è la propria immagine di un tempo. Credo invece si debba convivere serenamente con la propria età, cercando piuttosto di mantenersi in forma con un'alimentazione sana ed uno stile di vita equilibrato.

### Ripercorrendo la sua carriera nella moda sorprende il fatto che lei abbia abbandonato le passerelle molto presto, quand'era all'apice del successo. Per quale motivo?

Sì, ho lasciato le sfilate più o meno dopo due anni. Quando vinsi il titolo di ambasciatrice della moda ricevetti così tante offerte che non ebbi più il tempo

di dedicarmi ad una collezione. Poi nel '59 smisi di sfilare e mi dedicai solo alle fotografie. Influi molto l'arrivo della minigonna con Mary Quant. Chanel disse una volta "il davanti ed il dietro delle ginocchia di una donna sono il suo punto più brutto". E io feci mia questa frase!

### È però rimasta nell'ambiente...

Sì, aprii allora il mio salone di moda a Monaco di Baviera, dove iniziai a produrre i miei modelli. Una rivista del tempo scrisse allora "Gitta ha cambiato, ora si dedica ad un'eleganza senza tempo". Ricordo che all'inaugurazione era presente anche un reporter della prestigiosa rivista americana LIFE. Avevo molti clienti privati e le cose giravano per il verso giusto. Poi, dopo qualche anno, il proprietario scelse di ristrutturare il palazzo e così fui costretta a trovare un altro posto per l'attività. Mollai tutto, delusa da questa situazione, e mi dedicai a vita privata.

### E qui entrano in scena prima Venezia e poi l'Altopiano, giusto?

L'Italia mi era piaciuta sin dal primo momento, così con mio marito comprammo una casa al Lido di Venezia. Adoravo la sensazione magica che dava la vicinanza costante del mare. Poi, qualche anno più tardi, una coppia di amici ci invitò in Altopiano e fu un istantaneo colpo di fulmine. Iniziammo dapprima a venire ad Asiago per dei periodi di vacanza, poi i contatti si intensificarono sempre più sinché non scelsi di risiederci. Qui io sentivo ogni volta di essere rinata!

### C'è forse qualcosa che le ricorda i luoghi della sua infanzia?

In qualche modo sì. Quand'ero piccola avevamo una tenuta di famiglia in campagna, dove ho vissuto sino al '45 prima di tornare a Berlino. Con le dovute differenze, è stato quindi una specie di ritorno alle origini. Io trovo nella natura una grande semplicità, un'estrema tranquillità per se stessi. Ad Asiago io posso essere creativa. Prendo appunti quando mi vengono idee, scrivo, abbozzo i miei modelli... nella vita tranquilla si può essere creativi.

### Ed ora, che effetto le fa questo inatteso ritorno sotto le luci dei riflettori?

Sono una persona molto semplice, è stata una grande fatica rituffarmi nel passato e parlare di me, anche perché non voglio affatto appa-

rire come presuntuosa.

Il giorno in cui abbiamo girato le scene nel centro di Asiago scorgevo molte persone meravigliate nel vedermi seguita dalle telecamere perché nessuno sapeva della mia passata carriera, e quasi mi sentivo in imbarazzo. Quando poi è uscito uno dei primi articoli sul film alcune persone del posto che ho incrociato per strada mi hanno abbracciata, ringraziandomi per l'attenzione e la visibilità di cui l'Altopiano ha beneficiato grazie al documentario. Devo dire che non ho mai sentito intorno a me tanto affetto come in quei giorni...

## SIMPLY GITTA

### EULOGY OF A TIMELESS BEAUTY

"Gitta Schilling - Timeless beauty" is Emilio Briguglio's first documentary, a 25 minute story-interview with a charming lady of sixty-four, of German origins, as its protagonist. Between the late 50s and early 60s, Gitta was indeed one of the most sought-after mannequins in the world, a style icon immortalised by some of the most talented photographers of the time, including William Klein, Helmut Newton and F.C. Gundlach, with whom she developed an intense and fruitful professional relationship. For several years now, Gitta has chosen the Altopiano as a getaway from the chaos and excesses of modern life.

### Gitta, how did the idea for this documentary come about?

Briguglio was looking for an older but still physically appealing woman for a film. A few of our shared friends, from his home town of Padua, convinced him to come to Asiago to meet me. I showed him all of my photographs, but also confessed to him that I didn't feel I was right for the film. He replied, "Yes, you may not be right for the part. But I'd like to make a documentary about you". I didn't hear from him for a month. Then, during the mid-August holiday, Briguglio came back to the Altopiano with a group of friends and said "We're doing the documentary, we'll start filming in October". And that's exactly what happened.

### When did you decide to come live in Italy, and the Altopiano in particular?

I had liked Italy since the first moment I set foot in it, so my husband and I bought a house at the Lido of Venice. I loved the magical sensation of always having the sea nearby. Then, a few years later, some friends invited us to the Altopiano: it was love at first sight. We immediately began coming to Asiago for the holidays and made more and more contacts until I finally decided to move here for good. Every time I visited I felt reborn!



# Linta Park Hotel Wellness Resort

“Un’immersione nel benessere,  
per rilassare il corpo e la mente”



Scegliere tra una doccia emozionale e un ruscello con massaggi basati sulla riflessologia plantare. Scegliere tra un bagno turco e un servizio di tisaneria. Una scelta difficile, perché il nostro corpo necessita sempre di trattamenti diversi, adatti a ristabilire la circolazione, a migliorare l'umore, a eliminare le tossine o a lenire i dolori. Esiste un posto ad Asiago dove non si è obbligati ad optare per uno solo di questi servizi, perché li include tutti e ne propone molti altri ancora. È il Linta Park Hotel, vero e proprio paradiso del wellness. Una struttura che da quarant'anni offre alla clientela ed ai turisti dell'Altopiano i servizi più esclusivi per garantire una vacanza all'insegna del confort e del più totale relax.

Salute e bellezza sono ormai parte integrante del soggiorno al Linta. Uno tra i servizi più esclusivi è l'hammam marino, che offre un viaggio

multisensoriale con l'obiettivo di depurare il corpo. Si tratta un ambiente dotato di blocchi di salgemma purissima che, con la giusta temperatura e la giusta umidità, depurano l'aria contribuendo alla ionizzazione dell'intero ambiente. L'aria salubre crea il cosiddetto "effetto marino" che depura le vie respiratorie e la pelle, migliorando così il metabolismo e contribuendo a lenire i dolori muscolari, articolari e reumatici.

Per gli amanti della sauna va certamente citata la stanza del ghiaccio (ice room). È un ambiente fresco e secco che va utilizzato subito dopo la sauna, con lo scopo di raffreddare rapidamente il corpo e dare la sensazione benefica che si ottiene quando si rotola sulla neve. Un ottimo modo per migliorare la circolazione e per aumentare le difese immunitarie.

Questi sono solo due dei servizi di wellness offerti



Linta Park Hotel  
Via Linta, 6 Asiago

Per maggiori informazioni  
Linta Park  
tel. 0424 462753  
info@lintaparkhotel.com  
www.lintaparkhotel.com

dal Linta Park Hotel, tra i quali vanno poi ricordati la stanza relax con il servizio di tisaneria, la sauna, il bagno turco (recentemente rinnovato), la vasca idromassaggio e tutti i servizi per la bellezza, che comprendono i trattamenti viso e i massaggi. Dal momento che il benessere psico-fisico e la bellezza esteriore vanno di pari passo con l'attività fisica, l'hotel offre anche spazi per il fitness. All'interno, la palestra con i più moderni attrezzi e la piscina riscaldata con tre diversi livelli di profondità; all'esterno, sono disponibili attrezzature e spazi per diverse attività: calcetto, tennis, mountain bike, e nordik walking.

Non va dimenticato che la struttura, oltre a tutti i servizi tipici di un albergo a quattro stelle, offre anche due moderne sale convegni dotate di impianto audio e delle principali attrezzature tecniche, che possono ospitare fino a 100 partecipanti.

Un ventaglio di servizi diversi ma il comune denominatore dell'eccellenza, capaci di soddisfare tutti i tipi di clientela, sino all'ospite più esigente. Per una vacanza di lavoro, per un soggiorno all'insegna del benessere o per una vacanza a contatto con la natura dell'Altopiano.

## SERVIZI GRATUITI

Palestra piscina, sauna, bagno turco, hammam marino, grotta gelata, docce emozionali, idromassaggio, ruscello riflessologico plantare, animazione, mini club.

## SERVIZI A PAGAMENTO

Reparto estetico\*, ondapress, pressoterapia, lettino solare e trifacciale, sala videogiochi

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

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

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



# AL CINEMA LUX ARRIVA IL 3D

Con i film più attesi della stagione invernale, arriva il digital 3D al Cinema Lux di Asiago, la più antica sala cinematografica dell'Altopiano che l'anno prossimo compirà cent'anni. Una svolta epocale che ha richiesto un impegno economico non indifferente da parte della parrocchia di Asiago, la cui idea di digitalizzare la propria sala risale a gennaio di quest'anno. La conferma dell'apprezzamento del pubblico, visto il risultato del box office del film *Avatar* che ha rappresentato un ottimo test di gradimento e ha accelerato la convinzione della validità della scelta. Il Lux conferma così la propria importanza di veicolo culturale e di divertimento non solo per Asiago e tutto

il territorio altopianese, ma anche per i turisti. E questo grazie al contributo di un nutrito gruppo di volontari, succedutisi negli anni in qualità di cassieri ed operatori,



Nella foto il Cinema Lux nel 1921

il cui importante impegno è stato fondamentale per far vivere e crescere la sala della comunità. "Il Cinema Lux - commenta il direttore Davide Degiampietro - funziona grazie al lavoro volonta-



rio e gratuito di molte persone che mettono a disposizione del pubblico parte del loro tempo, con l'unica finalità di rendere un servizio a tutta la comunità. È proprio grazie a questo spirito, presente da sempre in chi si è reso disponibile nel gestire la sala, che la struttura festeggerà nel 2011 il secolo di vita. Evento che sarà festeggiato nel novembre del prossimo anno con numerose iniziative tra cui proiezioni, concerti, spettacoli di balletti, e la pubblicazione di un libro che raccoglierà immagini e testimonianze". "Ritornando al 3D - prosegue Degiampietro - la tecnologia che si è deciso di adottare è la migliore sul mercato: il proiettore Cine-meccanica e gli occhiali Masterimage, che garantiscono una qualità di visione ineguagliabile. Abbiamo scelto di utilizzare un sistema di occhiali monouso che rende più semplice tutta la gestione: non serve consegnare, ritirare, lavare, ecc. Ci stiamo comunque attrezzando anche per riciclare gli occhiali monouso in accordo con altri esercenti, in modo da permetterne il riciclo e una conseguente nuova fattura, garantendo così un maggiore risparmio energetico a vantaggio dell'ambiente". Il digital 3D sarà operativo a partire dalle festività natalizie quando saranno proiettati *Narnia*, *Il viaggio del veliero*, *Megamind*, *Rapunzel*, *Tron Legacy*. Pur se non in 3D, ma sempre in digitale, saranno proiettati inoltre anche *Natale in Sudafrica*, *Harry Potter*, *La Banda dei Babbi Natale* e tanti altri.

Il direttore del cinema Lux Davide Degiampietro ci spiega come funziona il sistema 3D della sala. Il sistema Masterimage usa occhiali monouso con un sistema passivo, composti da due semplicissime lenti in plastica polarizzate. Il funzionamento è molto elementare: una lente permette di filtrare la luce polarizzata positivamente mentre l'altra la luce polarizzata negativamente. Il vantaggio della polarizzazione è notevole in quanto non richiede lenti colorate come nei vecchi sistemi, garantendo conseguentemente una resa cromatica ottimale. Il rovescio della medaglia sta nel fatto che le lenti polarizzate, essendo piuttosto scure, sottraggono luminosità alla proiezione. Per questo, appunto, abbiamo scelto di acquistare un macchinario che ci permetta di montare lampade da proiezione da 8000wat (le più grosse in commercio) per garantire una luminosità perfetta. Abbiamo inoltre montato un particolare schermo di proiezione riflettente Silverscreen (Schermo-argentato).





# NATALE

## A TUTTA

# PISTA!



Una sorpresa davvero speciale attende quest'anno i visitatori del centro cittadino di Asiago.



Impossibile non rimanere stupiti alla vista dell'immacolata distesa di ghiaccio che si estende a cielo aperto sopra il ciottolato di Piazza Duomo.

Da quest'anno infatti, sulla scorta di quanto proposto con successo anche da altre rinomate località turistiche, Asiago ha voluto regalare a grandi e piccini l'emozione di inforcare i pattini e di cimentarsi con volteggi e piroette su una pista da pattinaggio rigorosamente outdoor, circondata da bellezze paesaggistiche e naturali intuibili a colpo d'occhio.

Un esperimento originale che va ad arricchire l'offerta turistica invernale abbinando attività ludica e valorizzazione del centro cittadino, reso ancora più suggestivo in questo periodo dell'anno dalle luccicanti casupole natalizie e dai negozi vestiti a festa.

La pista accoglierà principianti ed esperti tutti i week-end sino alle fine delle festività natalizie, in turni sostanzialmente complementari a quelli dello stadio del ghiaccio.



Di seguito gli orari dal 24/12/10 al 09/01/11:

10.00-12.30

16.30-19.30

21.00-23.00

Il turno serale è sospeso il 24/12

### GLIDING OUR WAY THROUGH CHRISTMAS!

Looking for a place to perform carefree acrobatics on ice skates outdoors? Then Asiago is the place to be.

A truly special surprise is in store for anyone visiting Asiago's city centre this year. It is impossible not to be awed at the sight of the immaculate stretch of ice that extends, under the open sky, over the cobblestones of Piazza Duomo.

Indeed, as of this year - and on the basis of what several other well-known tourist destinations have implemented with great success - Asiago wants to allow children and adults to experience the magical sensation of whirling and twirling across a skating rink that is entirely outdoors, from which they can easily admire the surrounding natural landscape.

It is an original experiment, which enriches the city's winter tourist offer by coupling a recreational activity with the improvement of the city centre. Indeed, the latter becomes even more suggestive at this time of year with its glittering Christmas stalls and festive shop windows.

The rink will welcome beginners and experts every weekend of the holiday season. Its opening hours will essentially be complementary to those of the indoor ice stadium. They are as follows: Saturdays from 3pm to 8pm, and then from 9pm to 11pm, and Sundays from 2.30pm to 4.45pm.

# L'Arte e l'Amicizia

*Dal 26 dicembre in esposizione al Museo Le Carceri  
la mostra del Gruppo Arte Insieme*

*Teresa Rarogiewicz  
Tranquillità di Foza - olio su tela*



*Contri lionello  
Quiete sotto la luna - legno dipinto a olio*



Una notte di luna piena, che dà l'impressione di essere fresca. Mentre un uomo dorme avvolto nella sua coperta, il suo cane veglia su di lui, scrutando attento l'orizzonte. La pecora e l'asino accudiscono i loro piccoli che dormono tranquilli. Sullo sfondo si nota un paesaggio montano dai tratti riconoscibili. Stiamo parlando di un dipinto a olio su legno, che non rappresenta solo una notte sull'Altopiano, ma anche lo stile stesso dell'arte di Asiago, che trae inevitabilmente spunto dalla bellezza di questo paesaggio unico.

È solo una delle tante opere che dal 26 dicembre 2010 al 20 gennaio 2011 saranno esposte al Museo Le Carceri nell'ambito della mostra organizzata dal Gruppo Arte Insieme. Un evento che vuole ripercorrere e celebrare la ventennale storia di un gruppo che unisce una cerchia di artisti locali affiatati ed appassionati, legati tra loro non solo dall'interesse per l'arte nelle sue differenti forme, ma anche da un profondo e reale legame di amicizia.

Il Gruppo Arte Insieme rappresenta oggi una delle realtà più significative nel paesaggio culturale dell'Altopiano. Si è formato nel 1990 dall'Associazione Amici dell'Arte, che da oltre 10 anni era attiva nel territorio per promuovere la cultura artistica. Questa Associazione, a sua volta, si collegava a diverse esperienze precedenti che intorno alla metà del secolo scorso avevano maturato l'ipotesi di creare una galleria permanente d'arte moderna ad Asiago. Da sempre il territorio dell'Altopiano pullula di artisti, di appassionati e collezionisti, ed è proprio per questo motivo che la creazione di mostre ed eventi artistici è sempre stata accolta positivamente, sia dagli abitanti del luogo, sia dagli affezionati visitatori e turisti. Il nuovo nome scelto per l'associazione racchiudeva in sé l'obiettivo del gruppo: trovarsi per stare insieme senza relegare l'incontro a un'esperienza passeggera. Ci si trova continuamente per fare arte insieme, unendo così l'amicizia alla passione per l'arte. Una passione unitaria

Igea Boccardo Muraro  
La forza del suono - tecnica mista



che unisce artisti con diversi stili, abituati a lavorare con materiali e tecniche diversi: nel Gruppo Arte Insieme, infatti, troviamo l'arte nelle sue diverse forme ed espressioni: fotografia, pittura, scultura, incisione e arte del pastello.

Il Gruppo ha partecipato anche alla fondazione dell'Associazione Blu Cobalto, attiva con numerose e qualificate iniziative culturali e artistiche in tutto il Veneto. Nel catalogo Artisti 2008, curato dall'Associazione Blu Cobalto in occasione della grande mostra tenuta a Villa Pisani di Stra (Venezia), il Gruppo di Asiago viene così presentato: "Insieme per creare, è lo spirito che si respira a contatto con il Gruppo Arte Insieme, dove diversi mestieri e differenti esperienze si incontrano per dare vita a una vera e propria officina creativa".

Negli anni, il Gruppo si è attivato per promuovere l'arte attraverso l'organizzazione di mostre, incontri, corsi di formazione, in collaborazione con le scuole e con gli enti locali dell'Altopiano e sotto la guida del presidente Giovanni Forte Sceran (cui è stata dedicata una mostra due anni fa) e dello scultore Luciano Solpelsa. Ma il suo operato non si ferma qui. Dalla forte intesa tra i componenti del gruppo sono nate anche opere d'arte che sono state esposte, sia in allestimenti personali, sia in mostre collettive, e che hanno partecipato a concorsi nazionali e internazionali. Alcutfino a diventare parte del patrimonio artistico dell'Altopiano. Ne è un esempio il Monumento all'Emigrante che si trova presso la vecchia stazione

di Asiago e che è stato riprodotto anche per il Museo dell'Emigrazione di Adelaide in Australia. Per l'altare maggiore del Duomo di Asiago, invece, è stato creato il bassorilievo raffigurante la Grande Rogazione e per la Comunità Montana il Gruppo ha realizzato alcuni pannelli evocativi della storia dei Sette Comuni.

Da non perdere, dunque, questo percorso attraverso la più bella arte asiaghese: dipinti, sculture, intagli e fotografie che propongono con linguaggio sincero e poetico un "racconto" dell'Altopiano, della sua gente e dei suoi tesori.



Giulia Rigoni  
Laotang - tempera acrilica su tela



Sergio Dalle Ave  
Violazione di domicilio - Fotografia stampa inkjet

## ASSOCIAZIONE CULTURALE GRUPPO "ARTE INSIEME" ALTOPIANO di ASIAGO

**Basso Roberto** - Fotografo  
**Boccardo Muraro Igea** - Pittrice, Scultrice  
**Bocchia Mauro** - Scultore  
**Chiomento Marino** - Scultore  
**Contri Lionello** - Scultore  
**Covolo Francesco** - Pittore  
**Dalle Ave Sergio** - Fotografo  
**Fincati Andreina** - Pastellista  
**Foata Hélène** - Scultrice  
**Forte Aurelio Laan** - Incisore  
**Forte Riccardo** - Scultore  
**Fracaro Massimo** - Scultore  
**Longhini Gianangelo** - Scultore  
**Muraro Fabrizio** - Scultore  
**Rampazzo Lisa** - Pittrice  
**Rarogiewicz Teresa**  
**Rigoni Giulia** - Pittrice  
**Rossi Antonio** - Pittore  
**Rossi Diego** - Scultore  
**Sartori Aldo** - Scultore

Aurelio Forte Laan  
Il bosco e la neve - cera molle acquatinta puntasecco



### Orari evento

Dal 26.12.10 al 20.01.11

10.30 - 12.30 / 16.00 - 19.30

Inaugurazione 26.12.2010 ore 18.00

Aldo Sartori  
Giro del mondo - materiali vari



# Yo ASiAGo!



The Week On Ice è arrivato sull'Altopiano. Un fiume di ballerini in continuo movimento ha travolto le strade della città a ritmo di musica hip hop.

**T**he Week On Ice è stata la prima edizione invernale dell'evento di street dance più importante d'Italia: The Week. Dal 7 al 12 dicembre, Asiago è diventato il centro del mondo hip hop con una serie di eventi basati sulla Street Dance, "la danza in strada" tipica di questa cultura musicale.

Un mondo, quello dell'hip hop, con caratteristiche ben definite, che si è conquistato un posto autorevole tra i diversi movimenti culturali degli ultimi anni. Nato nelle comunità afro-amicane e latino-amicane del Bronx negli anni 1970, l'hip hop si esprime attraverso la Street Dance: una danza praticata in spazi aperti, come strade, parchi, scuole, con un stile che si distingue da quello che viene insegnato nelle scuole di danza. La street dance è improvvisazione, tanto che uno spettacolo è sempre diverso dal successivo e dal precedente. La street dance, inoltre, non è un'esibizione individuale, ma una danza che tende a coinvolgere altri ballerini e addirittura il pubblico presente.

Il pubblico asiaghese, dunque, non ha potuto certo annoiarsi, tra spettacoli coinvolgenti e sempre diversi. Durante i cinque giorni di The Week On Ice si sono potute ammirare tutte le sfumature della street dance, che comprende diverse discipline. La danza hip hop e la breakdance sono sicuramente le specialità più conosciute: entrambe molto espressive, differiscono per il fatto che la prima si pratica in piedi, mentre la seconda esegue passi anche al suolo. Esistono poi discipline più specifiche che si sono sviluppate negli anni



e che stanno conquistando sempre più spazio nella cultura hip hop: il poppin' (danza "a scatti" che segue il ritmo della musica), il lockin' (contrapposizione di movimenti veloci e molleggiati) e la danza house (che si basa su movimenti ondeggianti).

The Week On Ice si è aperto ufficialmente con "Street Fighters Junior" (giovedì 8), show contest dedicato ai ballerini under 16, durante il quale gruppi di giovani si sono sfidati a turno proponendo spettacoli di street dance improvvisati (freestyle), e creando così uno show imperdibile e unico. L'evento è proseguito nei giorni successivi con spettacoli di ballerini professionisti e famosi, contest, animazioni, workshop, parties dedicati alla cultura hip hop. Da ricordare "Street Dance Innovation", una serie di lezioni tenute dai migliori interpreti della street dance: Kris, insegnante

di Amici, Mr Byron, da Parigi e Swan, miglior popper d'Europa, tanto per citarne alcuni. The Week On Ice si è concluso con "The Finest" (domenica 12), una sfida tra 16 gruppi (crew) di ballerini più o meno famosi, giudicati da una giuria d'eccezione, che si sono contesi un premio di 1000 euro.

Allora lasciamoci trasportare dal ritmo dell'hip hop e lasciamoci coinvolgere nella danza di strada.



**ASIAGO È DIVENTATA LA CAPITALE DELL'HIP HOP CON THE WEEK ON ICE.**

# Yo Asiago!

The Week On Ice is the first winter edition of Italy's most important street dance event: The Week. From 7th to 12th December, Asiago will become the fulcrum of the hip hop world, hosting a series of events revolving around Street Dance.

It is a type of dance that is performed in open spaces and has a distinctive feel with respect to other styles. Indeed, street dance is all about improvisation, and often also about enticing other dancers and onlookers to join in.

Citizens of Asiago will hardly have a chance to get bored with all of the different shows due to take place. Throughout the five days of The Week On Ice they will be able to admire all facets of street dance, which encompasses several disciplines: hip hop, breakdance, poppin', lockin' and house dance.

The Week On Ice will begin with "Street Fighters Junior" (Thursday 8th Dec.), a contest show for under 16s, during which various groups of young dancers will challenge each other with improvised performances. The event will continue throughout the week with shows by famous professional dancers, competitions, workshops and parties dedicated to hip hop culture. The Week On Ice will come to a close with "The Finest" (Sunday 12th Dec.), a competition involving 16 groups of famous and up-and-coming dancers, whose routines will be judged by an expert panel.

WATCH OUT AS ASIAGO BECOMES THE HIP HOP CAPITAL WITH THE WEEK ON ICE.



## Una SPRUZZATINA di NEVE? No, di CACAO!

Tutti i gusti del cioccolato ad ART&CIOCC, l'evento itinerante più delizioso dell'anno.

Gli Aztechi furono i primi a produrlo e a gustarlo. La xocoalt era una bevanda di cacao aromatizzata con peperoncino, vaniglia e pepe, consumata sia fredda che calda e ottenuta con l'aggiunta di acqua e altri componenti addensanti o nutrienti: farina di mais, minerali e miele. Gli spagnoli sono stati i primi a portarlo in Europa. Durante tutto il '500, infatti, rimase un'esclusiva della Spagna, affermandosi come alimento da gustare liquido, ma anche solido se unito al latte. Considerato fino XVIII secolo la panacea di tutti i mali, è oggi prodotto per la maggior parte col cacao proveniente dall'Africa. Stiamo parlando ovviamente del cioccolato, l'alimento che con il suo sapore intenso e le sue infinite declinazioni, conquista grandi e piccini.

## A SPRINKLE OF SNOW? NO, IT'S CHOCOLATE!

Chocolate lovers should not miss the event that will animate Piazza 2° Risorgimento and Piazza Carli in Asiago from 18th to 20th February 2011: ART&CIOCC, a tour of the chocolate manufacturers of the FIVA-Confcommercio group, which will reach around ten Italian cities between October and April. The aim of the event is to promote the consumption of hand-made chocolate. It is being organised by the Mark. Co. & Co. Srl company of Padua, with the patronage and contribution of the Municipality of Asiago. It will take place across the piazzas of the city centre in February, but will be preceded by taster sessions due to be held on several ski slopes in January.

The master chocolatiers will delight visitors' palates with aromatic chocolates, chocolate nut truffles and other chocolate and cocoa-based sweets. The famous Italian chocolate tradition will be well-represented throughout the event, during which these skilled craftsmen - originating from different cities - will present their region's typical products and traditions. To miss this exquisite event would be inexcusable! Particularly because the right quantity of chocolate, aside from stimulating our palates with its long-lasting taste, can also have positive effects on our health. To Asiago, then, to taste and buy chocolate in all its forms: dark, milk, white and aromatic.

mangiato nella giusta quantità. Diversi studi hanno provato che il cioccolato fondente fa bene alla circolazione, perché ritarda l'indurimento delle arterie, e fa bene al cuore perché aumenta le concentrazioni di antiossidanti nel sangue. Infine va ricordato che la feniletilamina e la serotonina, presenti nel cioccolato, contribuiscono a contrastare la depressione, perché le due sostanze hanno un effetto positivo sull'umore.

Ad Asiago, dunque il cioccolato sarà protagonista. Assaggi e vendite di cioccolato per tutti i gusti. Fondente: col suo gusto intenso e amaro al punto giusto. Al latte: dal gusto cremoso ed equilibrato. Bianco: col colore dell'avorio e un sapore dolcissimo e delicato. Aromatizzato: il cacao unito alle spezie o alla frutta.

## E tu, di che gusto sei?

What's your favourite?



Un evento imperdibile per gli amanti del cioccolato animerà Piazza 2° Risorgimento e Piazza Carli ad Asiago, dal 18 al 20 febbraio 2011: ART&CIOCC, un vero e proprio tour dei Cioccolatieri di FIVA-Confcommercio, che da ottobre fino ad aprile del prossimo anno si soffermerà in una decina di città italiane. L'obiettivo non è solo quello di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme e suoi gusti, ma anche quello di promuovere il consumo di cioccolato artigianale. L'evento, organizzato dall'agenzia padovana Mark. Co. & Co. srl e grazie al patrocinio e al contributo del Comune di Asiago, si svolgerà nelle piazze del centro a febbraio, ma sarà preceduto da momenti di

degustazione in alcune piste da sci a gennaio.

I maestri cioccolatieri delizieranno il palato dei presenti con il cioccolato offerto nelle sue varie declinazioni: dai cioccolatini aromatizzati, al maxi-cremino alla gianduia, nonché diversi dolci e torte creati con il cacao e il cioccolato. La famosa tradizione cioccolatiera italiana sarà rappresentata in questo evento, dato che i maestri del cacao, provenienti da diverse città, presenteranno le tradizioni e i prodotti tipici delle loro regioni.

Non ci sono scuse per mancare allo squisito evento! Il cioccolato, oltre a deliziare il palato con il suo gusto persistente, ha anche effetti benefici sulla nostra salute, se







il suo ruolo di punta di diamante di un distretto golfistico - quello delle Dolomiti venete - che presenta caratteristiche di assoluta eccellenza. Non solo perché questo sport, così nobile ed antico, ad Asiago può essere praticato in una cornice naturalistica unica, fatta di boschi, radure e ruscelli dove, tra un green e l'altro, ci si sorprende a scorgere l'apparizione di un capriolo o il volo di aquile che attraversano il cielo. Ma anche perché a completare l'offerta sportiva vi sono strutture d'accoglienza di assoluta qualità che contribuiscono a rendere la struttura asiaghesa un polo d'attrazione turistica a tutto tondo e durante l'intero periodo dell'anno.

Come la **Club House**, un rifugio perfetto per ristorarsi dalle fatiche sportive gustando i migliori piatti della buona tavola locale, dai formaggi ai salumi, dai funghi alle marmellate...



il circuito durante la bella stagione, sia per i clienti che nei mesi invernali desiderano concedersi dei giorni di relax nel cuore di una natura intatta e rigogliosa, magari inforcando gli sci da fondo per un'immersione tra sentieri ed abeti imbiancati. Va ricordato infatti che gli stessi terreni del Golf ospitano il suggestivo

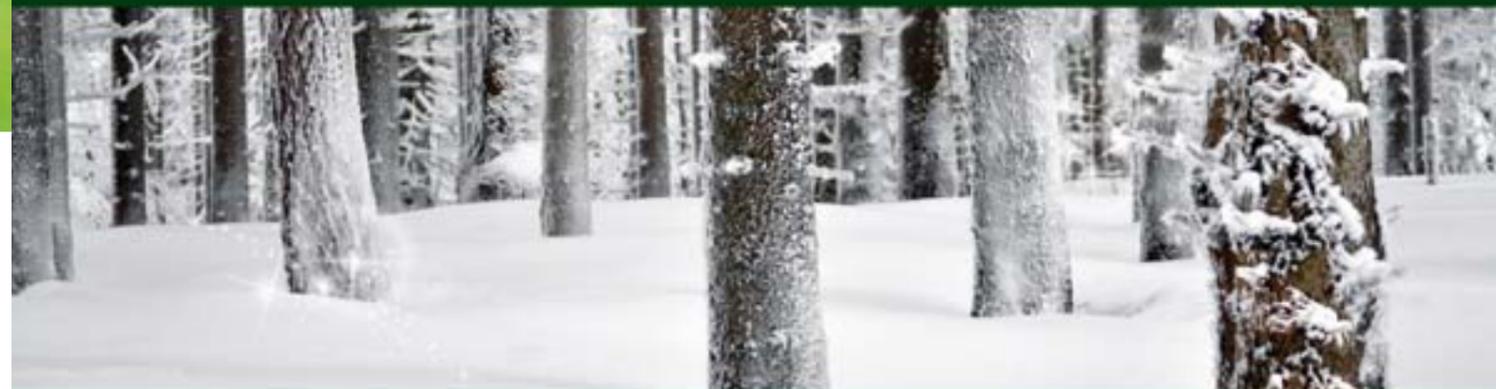
circuito del Centro Fondo Golf Arena, location ideale per principianti e professionisti dello sci nordico. Proprio in quest'area - e questa rappresenta un'altra grande novità varata nel 2010 e che interesserà gli anni a venire - sorgerà lo Stadio del Fondo, una struttura concepita in completa armonia con l'ambiente circostante, in cui si disputeranno gli attesissimi Mondiali Master 2013 di Sci Nordico.

Decisamente più vicina, invece, l'inaugurazione della nuova SPA del Meltar, prevista per la prossima primavera: un moderno centro

benessere dove sarà possibile rigenerare il proprio equilibrio spirituale e corporeo coccolandosi con trattamenti di relax, percorsi di acque e vapori detossinanti e tonificanti, avvalendosi anche di preziosi consigli forniti da esperti diesteti ed estetici.



E soprattutto come il **Meltar Golf Resort**, cascinale di montagna trasformato in un esclusivo ed accogliente hotel a 4 stelle dotato di tutti i più moderni comfort. Il resort mette a disposizione i suoi spazi intimi ed eleganti sia per gli appassionati golfisti che frequentano



Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo



# Dal K2 al Monte Erio

Prosegue il nostro percorso alla scoperta di alcuni tra i più incantevoli percorsi nella natura dell'Altopiano. Proponiamo un itinerario invernale che si contraddistingue per il fatto di combinare accessibilità e l'intatta bellezza che solo certi angoli reconditi della natura sanno regalare all'occhio umano.

Questo percorso, che si snoda attraverso un ambiente integro e misto, è sostanzialmente alla portata di tutti. Basta avere, va da sé, un minimo di allenamento. Nonostante la mancanza di difficoltà tecniche l'itinerario non è privo di emozioni e soddisfazioni; anzi, è molto interessante sotto il profilo naturalistico e ambientale. Particolarmente suggestiva, da questo punto di vista, la distesa di Faggio *Fagus sylvatica* che si attraversa già nella parte più bassa: se d'estate è un bosco fitto e ombroso che ospita una flora specifica – con varietà erbacee tipicamente precoci che anticipano il periodo vegetativo del Faggio come la Pervinca, l'Elleboro, l'Anemone trifogliata – nella stagione invernale, con la caduta delle foglie, essa si presenta come un bosco luminoso ed incantevole; merito soprattutto del forte contrasto di colori tra il candore della neve ed il grigio della corteccia del Faggio.

Ma veniamo alla descrizione del percorso. Dalla partenza presso il Rifugio K2 a quota 1213 mt, si prende una mulattiera che si snoda ad ovest fra faggi ed abeti rossi fino ad intersecare una strada forestale e riprende a salire con qualche piccolo strappo su vallette e radure fino a raggiunge-

re verso Nord/Ovest i pascoli di Malga Erio, mt 1534. Da questa posizione si può capire quanto fossero avveduti gli antenati altopianesi nella scelta dell'ubicazione delle Malghe: il posto è splendido, in una grande radura a pascolo con un panorama incredibile che spazia fino alla pianura Veneta. Proseguendo verso Ovest/Nord-Ovest in breve si raggiunge il punto più alto del percorso, Monte Erio, quota 1627 mt. Da questa posizione





sommitale si domina l'intera conca dell'Altopiano verso Sud e il Monte Verena verso Nord. Si prosegue a sinistra verso Ovest fino a Località Chemple 1576 mt e proseguendo si va verso Località Spiazzi dei Mercanti. Si comincia poi ad aggirare il monte Erio su una carrareccia pianeggiante e comodamente si arriva a sfiorare l'itinerario di salita; dopo una breve discesa fino a Malga Erio ci si dirige ad Est, nella zona detta "rasta bisa".

Da qui, con una breve deviazione, si può visitare il "Buso Stonhaus" 1.372mt: un mirabile esempio di erosione, si presenta come una grande voragine attraversata da un piccolo ponte di roccia. Ritornando verso Ovest si imbecca una strada forestale che, proseguendo, conduce senza possibilità di sbaglio all'intersezione con la parte terminale del sentiero di salita. Imboccato lo stesso, in 15 minuti si arriva al punto di partenza presso il Rifugio K2.

È bene ricordare che, nonostante sia un itinerario accessibile a tutti, non va trascurata l'attrezzatura: racchette da neve in buone condizioni, bastoncini, guanti, berretto, giacca a vento e uno zainetto con kit pronto soccorso e un termos di tè caldo ben zuccherato, che resta sempre la cosa migliore da bere nelle escursioni invernali in quota. Requisiti essenziali per avventurarsi con serenità e sicurezza in questa escursione alla scoperta di un ulteriore meraviglioso angolo d'Altopiano.

#### SCHEDA TECNICA

**Partenza:** parcheggio presso il Rifugio bar K2 che si trova nei pressi del ex Istituto Elioterapico di Roana (zona Monte Verena)  
**Punti d'appoggio:** Malga Erio, Rifugio K2  
**Tempo di percorrenza:** ore 3  
**Dislivello:** 540 mt.

#### FROM K2 TO MOUNT ERIO

We continue our journey along some of the most enchanting routes of the Altopiano. On this occasion, we offer you an itinerary ideal for the winter months, which stands out in the way it combines accessibility with a rare, untouched beauty that only a few remote corners of the natural world are able to provide.

#### TECHNICAL DETAILS

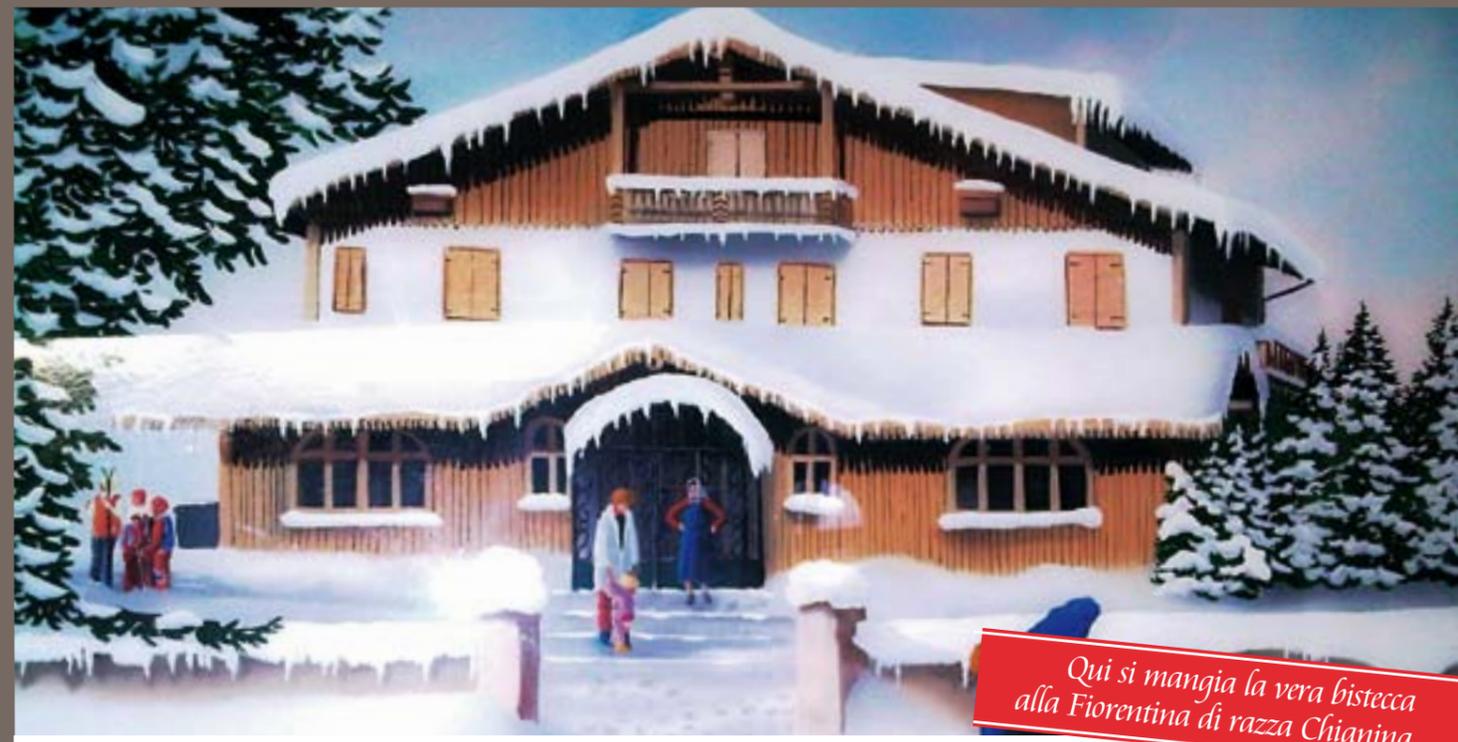
**Starting point:** the parking lot of the K2 bar/mountain hut, near the ex Heliotherapy Institute of Roana (Mount Verena area)

**Rest stops:** Erio alpine hut, K2 mountain hut

**Duration:** 3 hours

**Difficulty:** E

**Height difference:** 540m



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

## Hotel Rutzer

SELEZIONATO da UIR  
 Unione Italiana Ristoratori

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

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

Sono inoltre a disposizione dei clienti l'ampio parcheggio, il parco ed il giardino.

Il ristorante panoramico offre una splendida vista sulla città di Asiago e propone una cucina con piatti tipici sapientemente curati.

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



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

La bistecca alla fiorentina offerta all'Hotel Rutzer proviene direttamente dai pascoli del Parco Naturale e Artistico della Val d'Orcia. La razza chianina è un'antica razza bovina italiana che viene allevata esclusivamente per la produzione di carne. Solo da essa si ottiene la vera e unica bistecca fiorentina, con il suo gusto inconfondibile. Oltre alla squisita bistecca, l'hotel offre anche piatti tipici come le fettuccine ai porcini dei Larici, lo strudel di verdura con salsa di erba cipollina, selvaggina, spiedi misti e carne alla brace. I formaggi e i dolci offerti sono di produzione propria.

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



# ETRA, IL CICLO DEI RIFIUTI E L'IMPORTANZA DELLA DIFFERENZIATA.



Anzitutto è necessario capire quali sono le componenti che generano i costi nel cosiddetto "servizio ambientale", cioè dell'intera filiera che viene fornita ai cittadini: dalla raccolta dei rifiuti e dalla pulizia del territorio ai processi di selezione e differenziazione a valle della raccolta, fino all'avvio degli stessi agli impianti specializzati nel riciclaggio o di trattamento finale. Di tutta questa complessa "catena di montaggio", Etra riesce a controllare buona parte del percorso, a esclusione dello smaltimento e trattamento finale del rifiuto "secco non riciclabile", per il quale si è legati ai prezzi del mercato. Ed è proprio questa componente, lo smaltimento del "secco" che pesa sulla bolletta.

## IRISULTATI DELLA DIFFERENZIATA

Partiamo con l'illustrazione di alcuni numeri reali sui quali poter poi contestualizzare le ricadute nell'Altopiano. Di seguito evidenziamo i dati dei Comuni in cui è stata avviata la raccolta differenziata a partire da maggio

2009; il dato è cumulato per i 4 Comuni (Asiago, Gallo Roana e Rotzo). Il dato della raccolta differenziata non comprende l'adesione al compostaggio domestico, la cui incidenza è stimata in almeno un punto percentuale aggiuntivo. Dalla lettura della tabella derivano alcune considerazioni interessanti:

1. La raccolta differenziata nel periodo successivo a maggio 2009 è circa raddoppiata rispetto al periodo gennaio-aprile; nel I semestre 2010 sembra esserci una leggera flessione ma il dato va interpretato tenendo presente che nel I semestre c'è una minore quantità di verde intercettabile, quindi a parità di servizi la percentuale di differenziata del II semestre è sempre superiore. È certamente vero comunque che **si può fare di più in quanto ogni cittadino e turista ha sempre a disposizione dei contenitori dove conferire in ogni ora del giorno e della notte il rifiuto prodotto in forma differenziata.**

2. Il servizio è attivo anche per quei rifiuti particolari che vengono conferiti saltuariamente dalle utenze domesti-

RIFIUTO (dati in tonnellate)	I° SEMESTRE 2009	II° SEMESTRE 2009	I° SEMESTRE 2010
Organico (scarti di cucina)	64	377	244
Carta e cartone	210	433	309
Plastica	138	202	163
Vetro	147	394	273
Verde (sfalcio di giardino e potature)	115	166	137
Ingombranti	79	96	46
Altri raccolte differenziate (rifiuti urbani pericolosi, accumulatori, cartucce, Raee, metalli)	51	142	29
Totale rifiuto differenziato	754	1.668	1.174
Rifiuti urbani non differenziati (secco)	3.320	3.320	2.679
TOTALE RIFIUTI	4.074	4.987	3.853
RD % (RIFIUTI DIFFERENZIATI SUL TOTALE RIFIUTI PRODOTTI)	18,5%	33,4%	30,5%

che, per esempio l'olio vegetale (utilizzato per friggere, per i sottaceti, il tonno, ecc.) che non deve essere mai buttato sul terreno né tantomeno nelle acque e negli scarichi fognari. È attivo il ritiro a domicilio previa chiamata al Numero verde gratuito; analogamente il servizio di asporto degli ingombranti viene fornito a domicilio (ad Asiago anche presso il centro di raccolta mobile) per le quantità tipiche di un'utenza domestica (4 pezzi o 1,5 mc all'anno).

## LA DESTINAZIONE DEI RIFIUTI

Nei 12 mesi di raccolta differenziata sono state avviate a recupero **3.741 tonnellate di materiali.**

Le 621 tonnellate di frazione organica e le oltre 300 di verde vengono condotte all'impianto di Bassano del Grappa, di proprietà Etra, dove l'umido viene trasformato in circa 200 tonnellate di compost (destinato ad agricoltura, parchi e giardini) e in 150.000 Kwh di energia elettrica. L'energia prodotta è sufficiente per alimentare 140.000 cicli di lavaggio in una lavastoviglie (classe A) oppure 500 frigoriferi (classe A) per un anno.

Il compost prodotto dalla raccolta differenziata dell'Altopiano, che ha ricevuto i marchi di qualità della Regione e del Consorzio Italiano Compostatori, può essere utiliz-

zato per ammendare 8-10 ettari di terreno all'anno. Tra carta e cartone sono state raccolte oltre 720 tonnellate, altre 365 di plastica e lattine e 667 di vetro, che vengono cedute alle cartiere, alle vetrerie e agli impianti specializzati nel recupero delle materie plastiche.

Le condizioni di conferimento sono regolate da una convenzione nazionale stipulata tra Conai (Consorzio Nazionale Imballaggi) e Anci (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani).

Il quadro complessivo viene completato da circa 310 tonnellate di rifiuto costituito da diverse tipologie (pile, farmaci, rifiuti tossici e infiammabili, accumulatori, metalli, inerti, legno, pneumatici, ingombranti vari, apparecchiature elettriche ed elettroniche) che vengono stoccate e selezionate nell'impianto di Bassano per essere successivamente avviate a centri specializzati di recupero o (per i rifiuti pericolosi) smaltimento.

Occorre evidenziare infine un ulteriore flusso di rifiuti avviati a recupero: lo spazzamento di strade e piazze, che ammonta a 900 tonnellate annue, destinato a impianti di lavaggio sia di proprietà di Etra che di altre ditte che realizzano il recupero di inerti utilizzabili nell'ambito edile. Dallo spazzamento raccolto sono state ottenute 500 tonnellate tra sabbie, limi e ghiaia.

## Ad Asiago

Centro temporaneo di raccolta rifiuti in via Ceresara (nel parcheggio del cimitero).

SABATO 8 GENNAIO 2011  
dalle 8.00 alle 11.15

Il servizio è destinato esclusivamente ai cittadini residenti o non residenti, iscritti al servizio rifiuti nel Comune di Asiago che dovranno presentarsi muniti di Ecocard personale o della copia dell'ultima bolletta.  
**NON È CONSENTITO L'ACCESSO ALLE UTENZE NON DOMESTICHE.**

Si possono conferire gratuitamente, le seguenti tipologie di rifiuti:

- Ingombranti (mobili vecchi, contenitori e oggetti in metallo di grandi dimensioni, pneumatici, materassi, divani, ecc.). Fino a 4 pezzi.
- Elettrodomestici e computer. Fino a 4 pezzi.

Per quantitativi superiori a quelli indicati si chiede di chiamare il numero verde e concordare le eventuali modalità alternative di conferimento.

## A Roana e Rotzo

I press-container

ad apertura controllata per il secco non riciclabile.

A Roana e Rotzo nelle prossime settimane entreranno in funzione i press-container ad apertura controllata per il conferimento del rifiuto secco non riciclabile.

I contenitori possono essere aperti solo con l'apposita tessera. Per aprire i press-container sarà sufficiente avvicinare la tessera al punto di lettura posizionato a fianco della bocca di apertura e seguire le istruzioni indicate sul pannello informativo affisso al contenitore.



# IL MIGLIORAMENTO DELLE PRESTAZIONI AMBIENTALI NEI COMUNI DELL'ALTIPIANO REGISTRATI EMAS

La sensibilità ambientale e l'attenzione nei confronti dell'ecosistema e del suo mantenimento sono in costante crescita a livello globale. Preservare la qualità e l'equilibrio del nostro pianeta è una grande sfida ed un impegno che coinvolge tutta la popolazione ed in particolare la classe politica.

Le Amministrazioni dei Comuni dell'Altopiano di Asiago (Asiago, Conco, Foza, Lusiana, Roana e Valstagna ed anche il Comune di Recoaro Terme) hanno riconosciuto questa esigenza e si impegnano ormai da anni per migliorare le proprie prestazioni ambientali per ridurre i consumi delle risorse naturali e per riqualificare e migliorare un ambiente così caratteristico e prezioso. Nel biennio 2007-2008 questi 7 Comuni hanno aderito al Regolamento europeo EMAS (Eco Management and Audit Scheme) implementando all'interno della propria Amministrazione un Sistema di Gestione Ambientale ed ottenendo la Registrazione EMAS quale riconoscimento di eccellenza per il proprio impegno in campo ambientale.

Lo schema EMAS (Reg. CE/1221/2010) ha portato le Amministrazioni Comunali ad adottare modalità per

monitorare e verificare l'andamento di ogni aspetto ambientale di loro competenza, rilevando i punti di forza e le eventuali criticità e promuovendo un miglioramento continuo della qualità dell'ambiente.

Negli anni i risultati di questa politica ambientale cominciano a farsi evidenti, dimostrando come i Comuni coinvolti in questo progetto hanno concretamente contribuito alla riduzione di impatti ambientali significativi, permettendo così una migliore qualità della vita nel territorio.



I dati monitorati dalle 7 Amministrazioni Comunali riguardano tutti gli aspetti ambientali strategici di una gestione locale: il consumo di energia elettrica, termica e dei combustibili, il consumo della risorsa idrica, la produzione di rifiuti, le emissioni in atmosfera e l'utilizzo del territorio. L'analisi di tali dati è stata supportata dalla formulazione di una serie di indicatori chiave di prestazione ambientale (così come previsto dal nuovo Regolamento CE/1221/2010 EMAS), che ci consentono anche di effettuare un confronto nel tempo delle prestazioni ambientali dei Comuni che li hanno adottati.

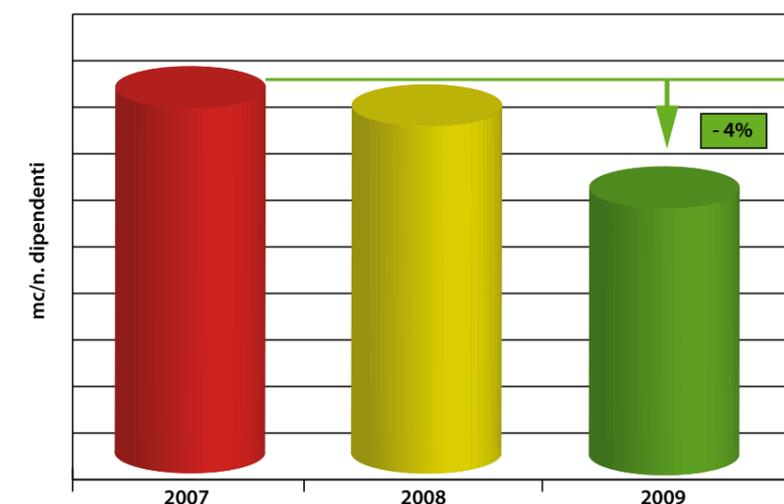
	2007							
	Foza	Lusiana	Conco	Asiago	Valstagna	Recoaro	Roana	Totale
ACQUA POTABILE/NUMERO DIPENDENTI	57,67	48,7	115,34	18	1,67	134,11	121,5	497,03
RIFIUTI DIFFERENZIATI/ABITANTI GIORNO	0,16	0,23	0,17	0,4	0,39	0,51	0,11	1,97
ENERGIA/NUMERO DI DIPENDENTI		133,43	121,8	216,61	97,03	66,94	259,1	894,91
	2008							
	Foza	Lusiana	Conco	Asiago	Valstagna	Recoaro	Roana	Totale
ACQUA POTABILE/NUMERO DIPENDENTI	81,78	21,88	159,65	13,08	1,15	124,55	93,31	495,4
RIFIUTI DIFFERENZIATI/ABITANTI GIORNO	0,39	0,24	0,3	0,5	0,42	0,51	0,1	2,45
ENERGIA/NUMERO DI DIPENDENTI		162,61	154,99	253,49	119,88	97,06	276,8	1064,82
	2009							
	Foza	Lusiana	Conco	Asiago	Valstagna	Recoaro	Roana	Totale
ACQUA POTABILE/NUMERO DIPENDENTI	60,2	35	152,63	13,08	0,71	143,66	71,55	476,83
RIFIUTI DIFFERENZIATI/ABITANTI GIORNO	0,31	0,31	0,3	0,6	0,36	0,55	0,46	2,89
ENERGIA/NUMERO DI DIPENDENTI		150,14	144,35	69,59	91,99	144,64	275,68	876,39

	2007	2008	2009
ACQUA POTABILE/NUMERO DIPENDENTI	497,03	495,4	476,83
RIFIUTI DIFFERENZIATI/ABITANTI GIORNO	1,97	2,45	2,89
ENERGIA/NUMERO DI DIPENDENTI	894,91	1064,82	876,39

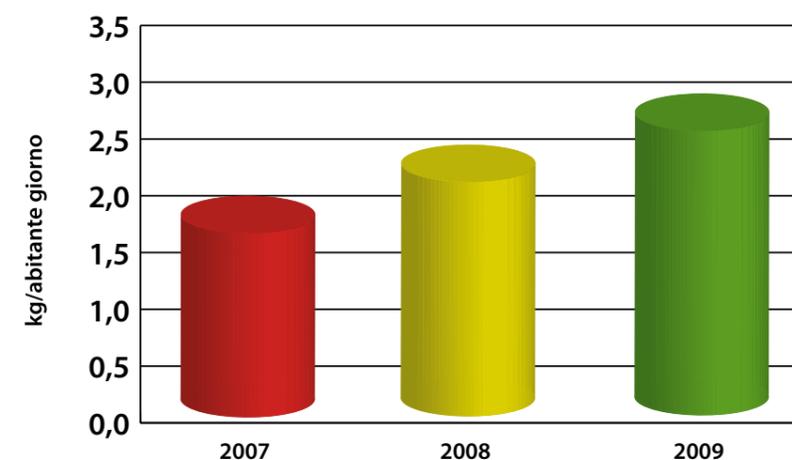
## CONSUMI DI ACQUA POTABILE SPECIFICI NELLE STRUTTURE COMUNALI

Il grafico n.1 mette in evidenza la complessiva riduzione dei consumi di acqua potabile delle 7 strutture comunali dell'altipiano, ottenute in questi anni di registrazione EMAS.

L'attività di formazione del personale dipendente e la sensibilizzazione di coloro che usufruiscono delle strutture pubbliche (alunni, associazioni culturali e sportive) sta, quindi portando ad ottimi risultati.



## PRODUZIONE DI RIFIUTI DA RACCOLTA DIFFERENZIATA PRO-CAPITE



Il grafico n. 2 dimostra i miglioramenti ottenuti nella raccolta differenziata nel territorio dei 7 Comuni dell'Altopiano registrati EMAS. Le Amministrazioni Comunali coinvolte, in collaborazione con ETRA, hanno lavorato negli ultimi anni per diminuire la quantità di rifiuti prodotti nel territorio e soprattutto per incrementare la percentuale di raccolta differenziata.

**CESQA**  
CENTRO STUDI QUALITÀ AMBIENTE



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA





# PICCOLO grande TEATRO

Una delle più apprezzate attrici italiane ha portato al Millepini di Asiago uno spettacolo intenso e doloroso, dedicato alla memoria di una donna che ha pagato con il sangue l'insostenibile colpa di aver sempre svolto il proprio lavoro con coraggio e tenacia.

Nella strepitosa serata del 5 dicembre, Ottavia Piccolo ha dato voce ad Anna Politkovskaja, giornalista russa solidale con la causa cecena ed assassinata appena quattro anni fa per essere stata una "Donna non rieducabile". Questo per l'appunto il titolo dello spettacolo scritto da Stefano Massini e curato dal regista Silvano Piccardi. Con il suggestivo accompagnamento della giovane arpista Floraleda Sacchi, l'ottima Ottavia Piccolo ha offerto una interpretazione capace di comunicare tutto lo smarrimento ed il dolore, ma anche l'ironia e la poesia, di un'autentica testimone scomoda dei nostri tempi.

## COME È NATA L'IDEA DELLO SPETTACOLO E QUALI SONO LE SUE PECULIARITÀ?

"Donna non rieducabile" è uno spettacolo che ormai ha tre anni e mezzo di vita, anche se sinora non l'ho proposto continuamente. Da quest'anno invece, a partire soprattutto da novembre, abbiamo iniziato a girare molti palcoscenici d'Italia. C'è molto interesse, il personaggio di Anna Politkovskaja è più che mai attuale. Non si parla solo della libertà di stampa, si parla in senso più ampio della libertà d'espressione. L'argomento è attuale ed urgente, non solo riferendoci alla Russia ma a tutti i paesi del mondo. Anna è diventata un simbolo di questa lotta ma anche del coraggio di non voltarsi dall'altra parte, di voler fare il proprio mestiere in modo corretto ed onesto. D'altronde lei diceva "Io faccio solo la giornalista. Racconto quello che vedo".

## CI SONO TUTTI GLI ELEMENTI PER CONSIDERARE QUESTO UNO SPETTACOLO DIFFICILE, PER INTENDITORI. EPPURE IL GRANDE SUCCESSO L'INTENSO COINVOLGIMENTO DEL PUBBLICO SMENTISCONO TUTTO CIÒ. COME SE LO SPIEGA?



Abbiamo proposto quest'opera a tutti i tipi di pubblico e nelle occasioni più svariate: gli studenti, il tradizionale pubblico di abbonati di una normale stagione teatrale, ma anche in occasione di incontri o momenti di riflessione sulla libertà di stampa o sui diritti dell'informazione. E abbiamo notato che le persone che sanno di cosa stiamo trattando sono ovviamente più stimolate poi a discuterne e a parlarne. In ogni caso la rappresentazione è chiara e di facile comprensione anche per coloro che magari non hanno mai sentito nominare la Politkovskaja e non ne conoscono le vicende. Non ci arrotoliamo dietro un modo di fare teatro oscuro. Non pretendiamo di fare spettacolo, nel senso di spettacolarizzare le vicende di una vita e di un'esperienza umana già densa di suo. Raccontiamo - ecco, la parola giusta più che interpretare è raccontare - mantenendo anche una certa distanza dall'immedesimazione. Cerchiamo di dire al pubblico: guar-



date che vi stiamo raccontando cose che non solo sono vere, ma che potete verificare da voi digitando su internet la voce 'cecenia' o acquistando qualche libro di Anna. Sono tutte cose che si sanno, o che comunque si potrebbero sapere. Io avevo acquistato un suo libro poco prima che lei morisse e quindi ero un po' preparata. Però, per tutto il resto, è stata una sorta di scoperta. Leggere Anna Politkovskaja è farsi un'idea di ciò che accade in una parte del mondo che noi crediamo di conoscere ma che non conosciamo sino in fondo, come la Russia. I suoi libri sono come delle sceneggiature cinematografiche, godibili e portatrici di un significato, di una riflessione, che travalica comunque i confini russi per proporsi come una riflessione profonda sul mondo moderno. E anche noi, con il nostro spettacolo, intendiamo fare un discorso generale, al di là della vicenda personale di Anna.

### CHE COSA SENTE DI CONDIVIDERE OTTAVIA PICCOLO CON IL PERSONAGGIO DI ANNA POLITKOVSKAJA?

Devo chiaramente fare le debite proporzioni, ma una cosa per la quale mi sento vicino a lei è che ha dedicato la sua vita a fare bene la sua professione. L'attaccamento al mestiere, al fatto di voler raccontare quello che ci succede intorno. Teatro e giornalismo in fondo condividono questo senso ultimo, al di là del fatto che i modi e la forma possono essere differenti: la volontà di raccontare l'essere umano, e di farci delle domande sul suo ruolo nella società.

### DI RECENTE AVETE PORTATO 'DONNA NON RI-EDUCABILE' AL PARLAMENTO EUROPEO A BRUXELLES. CHE EMOZIONE HA PROVATO?

È stato molto bello e l'accoglienza è stata speciale. C'erano molti europarlamentari italiani ed anche il presidente del Parlamento Europeo, Jerzy Buzek, che è rimasto molto colpito dalla pièce. Essendo lui polacco, non era estraneo a certi metodi del Kgb e sapeva bene di cosa parlavamo. L'abbiamo vissuto come un riconoscimento particolare al lavoro svolto da parte di un'istituzione sensibile al tema trattato. Ricordo a tal proposito che il Parlamento Europeo ha titolato la sala stampa alla memoria di Anna Politkovskaja, per ricordare con lei tutti quei giornalisti che in ogni angolo del pianeta si sono battuti e si battono ogni giorno per la libertà d'espressione e contro ogni forma di censura.

### PASSANDO INVECE ALLA SFERA PRIVATA, A QUANDO RISALE IL SUO PRIMO CONTATTO CON L'ALTOPIANO DI ASIAGO?

È per me il posto più bello del mondo! Conosco benissimo questa terra perché ho avuto una casa qui per 17 anni. Pensando all'Altopiano mi viene in mente la prima volta che ho visto la neve in vita

ma. Io sono romana, per cui la neve la vedevamo poco e quand'ero piccola non si usava molto andare a sciare in famiglia. La prima volta che ho goduto del meraviglioso spettacolo di svegliarsi la mattina circondata da un paesaggio completamente imbiancato mi trovavo sull'Altopiano. Mi recai qui per la prima volta nell'inverno del 1980, su invito di alcuni compagni di lavoro che erano amici del 'baffo di Cesuna', mitico personaggio della baita Jok. È stato per noi una sorta di Virgilio, che ci ha guidati alla scoperta dell'Altopiano. Poi ho conosciuto Ermanno Olmi, Mario Rigoni Stern, Tullio Kezich. Con Rigoni c'era un feeling particolare, ricordo che con mio figlio andavamo spesso a trovarlo e per lui era una sorta di nonno speciale da consultare.



### COSA TROVA IN QUESTI LUOGHI?

La pace e la tranquillità propria di questi luoghi era fondamentale per noi che giungevamo da una metropoli caotica. Qui abbiamo sempre trovato un rapporto con la natura che è coinvolgente ma al tempo stesso non prevaricante. Io, ad esempio, non so sciare ma adoro fare delle lunghe camminate sia in estate che d'inverno. Qui c'è la possibilità di entrare in contatto con una natura accessibile, fatta di luoghi belli ma non impervi. C'è poi una cosa che mi fa tenerezza: mio figlio, che oggi ha trentacinque anni, è rimasto legatissimo ai tanti amici che vivono qui e per lui capodanno e ferragosto non sono feste se non si va sull'Altopiano. Mi rende particolarmente felice il fatto che, nonostante la nostra sia una famiglia di girovaghi, lui senta questi posti come casa propria, luoghi in cui tornare e rifugiarsi ogni volta che ce n'è bisogno. Oltre al formaggio, qui si trova davvero di tutto e si mangia in modo eccellente!



## OTTAVIA PICCOLO WHEN JOURNALISM MEETS THEATRE

On the grand evening of 5th December, Ottavia Piccolo gave new life to Anna Politkovskaja, the Russian journalist sympathetic to the Chechen cause who was assassinated four years ago for being a "Donna non rieducabile" (Non re-educable woman): the title given to the play written by Stefano Massini and directed by Silvano Piccardi.

### THE ELEMENTS OF THIS SHOW WOULD APPEAR TO MAKE IT A "DIFFICULT" ONE. YET ITS GREAT SUCCESS SEEMS TO CONTRADICT THIS ASSUMPTION. WHY DO YOU THINK THAT IS?

We've performed the show on many different occasions, in front of all kinds of audiences, and we've noticed that people who are familiar with the subject matter are more driven to talk about it. But the performance is also understood by those who have never heard of Anna Politkovskaja. The message we're trying to get across is: the things that we're telling you are not only true, they're things you can easily verify by

looking up "Chechnya" on the internet or buying one of Anna's books.

### WHAT DO YOU FEEL LIKE YOU AND ANNA POLITKOVSKAJA SHARE?

A commitment to our profession, the need to tell people what's going on around us. The latter is, in the end, the ultimate purpose of both theatre and journalism, even if the method or form of communication differs.

### MOVING ON TO THE PERSONAL SPHERE, WHEN WAS YOUR FIRST ENCOUNTER WITH THE ALTOPIANO OF ASIAGO?

I think it's the most beautiful place in the world! I know it very well because I've had a house here for 17 years. My first visit was during the winter of 1980, when I was invited by some colleagues. Then I met Ermanno Olmi, Mario Rigoni Stern, Tullio Kezich. Rigoni and I had a special affinity, I remember I used to go and visit him often with my son, he was a sort of grandfather to him.

## STREPITOSAMENTE

## Uto

**A**d Asiago Uto Ughi non era ancora venuto prima dello scorso fine agosto 2010. Solo di passaggio una volta. Nemmeno i Solisti Veneti rientrano tra gli "habitués" dell'Altopiano. Eppure sono venuti ad inaugurare il teatro della cittadina, il Palazzo del Turismo "Millepini". Nell'occasione, la moderna struttura immersa nel verde ha ospitato una memorabile serata con l'evento che ha chiuso la 40esima edizione del Veneto Festival 2010. Eva Purelli ha colto l'occasione per una chiacchierata con il famoso violinista. Che dalla bellezza dell'Altopiano dei Sette Comuni si è detto folgorato.

«Nel corso di una passeggiata ho scoperto che questo è un altopiano bellissimo, per me il più bello d'Italia. Sembra di essere in Svizzera, attornati da verdi distese riposanti che si aprono all'orizzonte e che si allargano a 360°. Sono rimasto affascinato e penso che questo sia il luogo ideale per riposare ma anche per dedicarsi allo studio»

**Il suo violino quindi non va mai in vacanza...**

Noi musicisti dobbiamo studiare ogni giorno. Io suono sempre. Ed è meraviglioso ad esempio suonare Bach immersi nella magia di un bosco. In montagna è possibile farlo ed è una sensazione perfetta unire le armonie musicali con quelle proprie della natura. Mi piacerebbe magari trovare, in futuro, uno spazio di raccoglimento in questo bellissimo Altopiano, luogo ideale d'ispirazione.

**Si può pensare anche in termini musicali allora ad una sua possibile presenza?**

L'assessore alla Cultura e al Turismo sta pensando ad un Festival autunnale internazionale del violino ad Asiago. È allo studio l'ipotesi di un mio ruolo quale direttore artistico. Potrebbe essere una grande opportunità e io amo il Veneto. A Vicenza, poi, il mio sogno sarebbe creare un festival violinistico al Teatro Olimpico, simile a quello che ha creato un artista di vaglio, Schiff.

**Maestro, lei ha suonato nel nuovo "Millepini", struttura moderna ma con tanta moquette e materiale fonoassorbente. Sappiamo che il suo impegno nel settore della garanzia dell'acustica è massimo...**

Certo, ma io non conoscevo il nuovo "Millepini". Devo dire che con delle opportune modifiche può migliorare moltissimo. A fine concerto mi sono permesso di consigliare al sindaco e all'assessore alla Cultura di cercare di eliminare la moquette sostituendola col legno e di pensare magari ad una camera acustica. Coi Solisti alcuni giorni fa abbiamo suonato alla Sala Mahler di Dobbiaco: acustica perfetta e struttura elegante. Ma Dobbiaco risente già di una certa cultura di stampo austriaco, rispettosa ed attenta agli equilibri sonori. Io sembro maniaco e fissato riguardo a questo argomento, ma paragono la nostra situazione a quella di altre realtà europee e mondiali. L'acustica in un luogo deputato alla musica e ai suoni non è un optional! In Italia invece non c'è consapevolezza per costruire delle Sale da concerto che mettano nelle condizioni ideali di creare delle sonorità strumentali e vocali da parte degli interpreti che verranno apprezzate dal pubblico.

**Asiago quindi forse la vedrà di nuovo protagonista in futuro. Ma i prossimi impegni quali sono?**

Suonerò in varie località italiane e da novembre intraprendo una tournée in Giappone, Singapore, Cina. In Cina sta avanzando la nuova tecnologia e una forte voglia di musica e di cultura e le sale da concerto sono dei gioielli, anche per l'acustica.

**Come impegnarsi in Italia per recuperare il perduto primato della supremazia musicale?**

Oggi essere musicisti in Italia è una missione. La cultura musicale sta morendo, anche a livello scolastico, e ormai siamo vicini a un disastro e questo purtroppo di fronte all'indifferenza più totale. Ma io continuerò ad impegnarmi anche assieme ad altri artisti e a breve anche spero coll'ascolto di alti livelli istituzionali.

Magari in futuro, per non scomparire, ci troveremo a riproporre le Accademie dei tempi di Beethoven, noleggiando a proprie spese spazi per offrire a tutti la possibilità di ascoltare musica.

*Nella foto Uto Ughi in un momento dell'intenso concerto al Millepini*



# Quando *bontà* fa rima con *sostenibilità*

Dall'azienda casearia Brazzale, di radici asiaghesi, la prima filiera ecosostenibile europea, realizzata in Moravia.

Dove si parla veneto e ci si ispira all'incontaminata bellezza dell'Altopiano.



**N**on più di centocinquanta anni fa, Asiago e la Moravia erano regioni dello stesso impero asburgico, alla cui grandezza la regione ceca ha contribuito in modo particolare, dando i natali a personalità del calibro di Mendel, Freud, Mahler, Musil e molti altri. Oggi i due popoli ritornano a collaborare uniti nella dimensione europea, guardando ai mercati mondiali, grazie ad un innovativo progetto, tutto veneto, realizzato dal gruppo lattiero caseario Brazzale. Dopo aver lanciato la "filiera carne bovina Silvopastoril", con la piantagione di 300 alberi per ogni capo al pascolo, il gruppo ha presentato la filiera latte ecosostenibile del "Gran Moravia", il suo formaggio a lunga

stagionatura molto apprezzato sul mercato.

Non sorprende che l'azienda vicentina si sia confermata la realtà italiana più all'avanguardia nella ricerca di filiere produttive ecosostenibili, cioè



che possono perpetuarsi indefinitamente senza alterazione dell'equilibrio naturale.

Le radici asiaghesi dei Brazzale, infatti, hanno certamente lasciato in eredità il senso del rispetto della natura e del suo equilibrio florofaunistico, così prezioso per la sopravvivenza della comunità altopianese nei secoli passati e sempre presente negli insegnamenti dei nostri vecchi.

La filiera "Gran Moravia" è la prima del genere in Europa, realizzata attorno al proprio impianto di Litovel, modernissima interpretazione in chiave industriale di una latteria artigianale, nella fiabesca ed incontaminata regione della Moravia in Repubblica Ceca, tra Vien-



na e Praga. Nel caseificio sembra di vivere in una colonia italo-ceca: le lingue ufficiali sono l'italiano, il ceco, ma soprattutto... il veneto, essendo numeroso il nostro personale operativo e dirigenziale che lavora gomito a gomito con i robusti giovanotti moravi, grandi giocatori di hockey. La straordinaria vocazione agricola di quella regione, vero gioiello della corona asburgica, ha permesso al gruppo Brazzale di selezionare una rete di cinquanta fattorie, scegliendo quelle dalle migliori condizioni di terreno e clima. Oltre 60.000 ettari di terreno sono stati messi a disposizione del progetto irrealizzabile in Italia a causa dell'eccessiva urbanizzazione del nostro paese.

Durante cinque anni di lavoro, lo "staff" italiano ha indirizzato secondo la nostra tradizione le scelte alimentari e culturali, la selezione dei foraggi e delle razze bovine, al fine di ottenere un latte di alta qua-



lità, ideale per la trasformazione a formaggi pregiati che la lunga stagionatura poi affina fino a completa armonia. I capi in lattazione superano i 12.500, di alta genealogia e accuditi in ambienti rispettosi delle più severe norme di etica e benessere animale, vivendo liberi e potendo riposare in "cucette" individuali. Sale di mungitura di ultima generazione consentono di operare senza disturbare la proverbiale tranquillità del bestiame.

I 4,5 ha. di terreno disponibile per capo in lattazione consentono agli allevatori di alimentare le bovine con foraggi coltivati direttamente sul proprio fondo riducendo drasticamente il consumo di carburanti. Il carico di nitrati sul terreno è almeno sei volte più basso dei pur severi limiti comunitari posti a tutela delle falde idriche, e l'abbondanza naturale di piogge per-





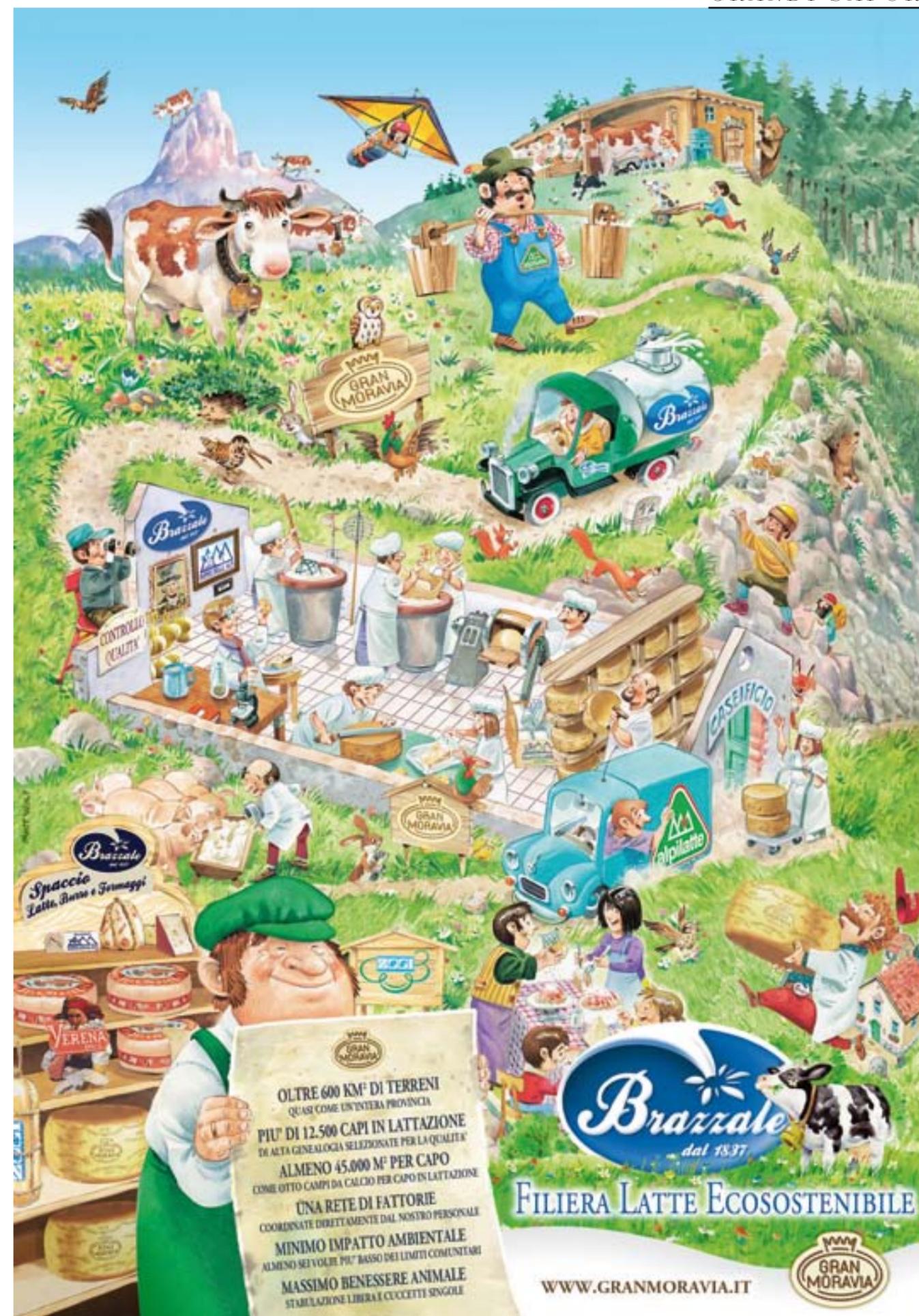
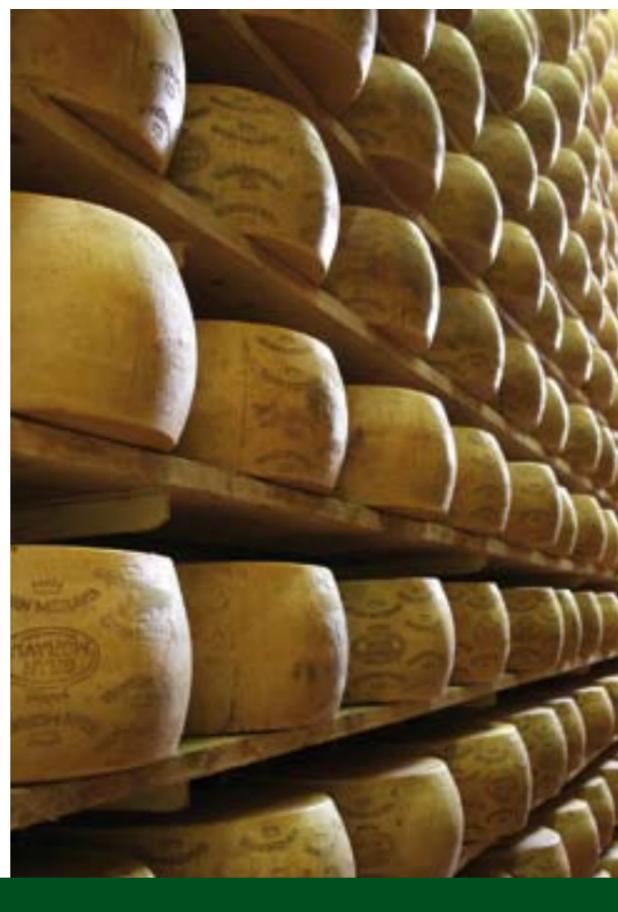
mette un ottimale risparmio d'acqua.

Le qualità superiori della filiera non si riflettono tangibilmente solo nei raffinati aromi e sapori del prodotto finito: nel formaggio Gran Moravia, infatti, sono del tutto assenti contaminazioni da tossine.

“Le scelte del consumatore possono contribuire a difendere la natura”, – dice Gian Battista Brazzale, amministratore del gruppo e presidente nazionale di Assocasari – “oggi si possono scegliere prodotti da filiere ad impatto ambientale virtuoso, oltre che buoni, sani e convenienti”.

“È la nuova sfida che fa evolvere la formidabile tradizione alimentare italiana in sintonia con la mutata sensibilità del consumatore. Senza innovazione non c'è tradizione, che è sempre novità ben riuscita che,

perciò, viene conservata. Chi, come noi, ha nel cuore l'altopiano, i suoi boschi, le sue malghe, non può non sentire la responsabilità di produrre in armonia con la natura. Oggi ciò è possibile grazie alle straordinarie opportunità offerte dall'integrazione europea.”



La Filiera Brazzale vista dal disegnatore di libri per l'infanzia Matt Wolf.

# Sporting Residence Hotel



## Ospitalità e gusto albergano qui!

In un'invidiabile posizione nel cuore di Asiago si affaccia una dimora gentilizia che da tre decenni è il punto di riferimento per chi cerca una vacanza esclusiva e sotto il segno di un'ospitalità cordiale e calorosa.

È lo Sporting Residence Hotel, caratteristica e deliziosa casa di montagna in cui Stefano ed il suo staff accolgono i propri ospiti immergendoli in un'atmosfera rilassata e amichevole, dove la tradizione e la cultura tipiche dell'Altopiano si sposano alla perfezione con i più moderni confort, come la piscina coperta riscaldata con annessi sauna, bagno turco e area fitness.

Oltre alla clientela dell'hotel, lo Sporting offre a tutti i visitatori di Asiago e dell'Altopiano un ventaglio di servizi pensati per trascorrere dei momenti unici ed indimenticabili.

L'**American Bar**, luogo in cui si incarna l'essenza stessa dello Sporting, è la risposta ideale per chi cerca ristoro dopo un'intensa giornata dedicata allo sport o alle immersioni nella natura, così come per gli amanti dello shopping che desiderano concedersi un break gustoso. Un locale dall'atmosfera calda ed accomodante, dove è possibile lasciarsi deliziare da infusi rigorosamente selezionati e da bollenti cioccolate in tazza accompagnate da ghiotti pasticcini. O dove poter sorseggiare bollicine di qualità ed originali aperitivi ideati dal barman Adriano per le occasioni più frizzanti.

Sporting Residence Hotel  
Via 4 novembre, 77

Per maggiori info  
tel. 0424 462 177 - [www.sportingasiago.com](http://www.sportingasiago.com)

Un altro fiore all'occhiello dello Sporting è **La Tana**. Proprio a dicembre ricorre il primo anno dall'avvio della nuova gestione, completamente rinnovata, che ne ha fatto un ristorante-osteria che fa della semplicità il proprio punto di forza. "Una semplicità che non è però banalità" tiene a precisare il giovane chef Alessandro, artefice di un'idea di cucina che assembla in modo straordinario l'amore per la propria terra, la conoscenza della migliore tradizione enogastronomica veneta ed uno spirito di ricerca globale che annovera l'utilizzo di materie prime d'alto livello provenienti da ogni angolo del mondo. Qualità, eccellenza ed estro sono rintracciabili sia nelle proposte dell'osteria, la quale offre piatti più informali e "veloci" anche nelle ore meno usuali, che in quelle del ristorante, dove vengono proposte elaborazioni sfiziose e dalla vena più sperimentale.

Raffinate e giocose invenzioni, semplici solo all'apparenza. Come il Birramisù, dove una pregiata birra scura Baladin sostituisce il latte tra gli ingredienti del noto dolce. O come i tortellini in brodo, dov'è però il brodo ad essere contenuto nel tortello e non viceversa. "Uno scherzo questo che l'anno scorso a Natale ha riscosso un enorme successo, riuscendo nell'impresa di far tornare bambini molti nostri clienti. E che di sicuro pro-



Nella foto da sinistra a destra:  
Stefano Fracaro direttore, Rodolfo Alberti barman,  
Enrico Maglio maitre, Alessandro Dal Degan chef.

porremmo anche quest'anno", racconta il maitre Enrico, che con competenza e passione affianca lo chef occupandosi della selezione dei vini e delle migliori birre da tutto il mondo. Che cos'altro attende dunque chi si 'rintanerà' in quest'ambiente coccoloso per pranzare nei giorni festivi? "A Natale *terra*, con un menù improntato prevalentemente sulla tradizione. L'ultimo dell'anno *mare*, con una proposta di suggestivi piatti a base di pesce in cui daremo sfogo a tutta la nostra creatività". Per ora Alessandro ed Enrico non svelano di più. Ma gourmand e buongustai che vogliono farsi coccolare da una cucina semplicemente ricercata possono stare certi che alla Tana troveranno pan per i loro denti.





# ENRICO

## un fuoco nel ghiaccio

Enrico Miglioranzi fa parte della squadra di hockey di Asiago ed è uno tra i più giovani giocatori del gruppo. Ma non è certo l'ultimo arrivato: Enrico fa parte della squadra dal 2007, tanto che ormai può essere definito un "giovane esperto".



L'ultimo campionato, con la gloriosa vittoria della squadra, è stato sicuramente un anno intenso, ricco di emozioni ma anche denso sotto il profilo dell'esperienza acquisita. Diciannove anni, tante ore di gioco alle spalle e una vittoria nella massima serie: il ragazzo promette bene!

Naturale quindi chiedergli cosa si provi, così giovani, a raggiungere un traguardo così importante...

**Enrico, qual'è bilancio della passata stagione che vi ha visto primeggiare?**

È stata un'emozione indescrivibile, soprattutto per il fatto che sono state una stagione ed una vittoria un po' inaspettate. Non è cosa da tutti, a diciotto anni, giocare quasi sempre e vincere il campionato! E farlo poi alla prima vera possibilità! Quindi non posso che essere molto felice. Non solo per quanto riguarda la mia esperienza nel mondo dell'hockey, ma anche per quanto riguarda l'esperienza collettiva dei miei compagni. Anche loro sono giovani quindi credo che sia stata molto importante questa vittoria, soprattutto per il nostro futuro come squadra: abbiamo capito come si fa a vincere fin da subito.

**Qual è il ricordo più emozionante che porti con te?**

Credo che la cosa più bella sia stata l'entrata in campo durante l'ultima partita: lo stadio era coloratissimo e colmo di gente... impossibile non emozionarsi con un pubblico così!

**Come nasce la tua passione per l'hockey?**

I miei inizi non sono legati a qualche episodio particolare. Semplicemente, mio padre ha giocato a hockey per anni e mi ha trasmesso in modo naturale il suo interesse per questo sport; mi ha tuttavia lasciato sempre la massima libertà, nel caso avessi voluto praticare altri sport. Ma in casa sono tutti dei veri appassionati di hockey e quindi ho iniziato a calcare le piste da ghiaccio sin da piccolo senza più abbandonarle in seguito. La mia non è stata una cosa forzata, ma una passione accresciuta sempre di più negli anni.

**Cosa ti ha insegnato questo sport?**

Credo che caratterialmente mi sia servito molto perché è uno sport che insegna a non buttarsi mai giù e a non mollare mai. Da un lato devi sempre conquistarti un posto nella squadra e dunque confrontarti continuamente con i tuoi compagni, dall'altro devi anche lottare contro le squadre avversarie per vincere. Grazie all'hockey oggi ho un carattere più forte ed ho capito che grazie alla forza di volontà è possibile superare anche quei momenti in cui le cose non girano.

nel verso giusto. Un insegnamento che mi tengo stretto anche nella vita di ogni giorno, quando tolgo i pattini e mollo la stecca.

## Come descriveresti il rapporto con i compagni di squadra?

Nella squadra siamo tutti dei buoni amici. In un gruppo la cosa più importante è essere tutti uniti. E noi, prima di essere una squadra, siamo una sorta di famiglia: ci troviamo quasi tutti i giorni e usciamo insieme, dunque è come essere fratelli perché ci vediamo sempre e ci frequentiamo normalmente. Ritengo che questo clima sia stato fondamentale per ottenere i risultati raggiunti. La nostra unione, il nostro gruppo ci ha consentito di prevalere su squadre che magari avevano qualità diverse ed erano più forti in campo.

## Cosa ti attrae maggiormente dell'Altopiano? Cosa ami fare nel tempo libero?

Sicuramente quello che mi piace di più dell'Altopiano sono le sue montagne, il suo paesaggio unico ed incontaminato. Anche se l'hockey mi impegna molto cerco spesso di trovare il tempo per delle escursioni in montagna. Mi immergo nella natura in lunghe camminate a piedi, con i miei amici e con la mia fidanzata.

## Non solo sport e tempo libero, ma anche tanto studio. Come riesci a conciliare tutto?

È difficile ma credo che basti organizzarsi. Ora sto frequentando il corso di laurea in ingegneria gestionale a Vicenza, quindi devo scendere in città quattro volte a settimana e così il tempo libero a disposizione si è ridotto. Ma sono convinto che se sono riuscito a farcela durante gli anni delle scuole superiori, posso farcela anche adesso che studio all'università. L'obiettivo di laurearmi è importante tanto quello di continuare a giocare bene a hockey.

## Progetti per il futuro?

Per me la cosa più importante adesso è lo studio, perché ho capito che purtroppo in Italia non si può vivere di solo hockey. Se si parla di giocare per professione è così per tutti gli sport minori che non siano il calcio. Se si gioca a calcio in campionato per tre anni, praticamente ci si sistema dal punto di vista economico. Mentre se si gioca a hockey, anche per trent'anni, la situazione economica non sarà mai come quella di un calciatore. Per questo ritengo sia importante dedicare attenzione allo studio, per avere un lavoro che mi garantisca una sicurezza economica. Resta inteso che l'hockey è e rimarrà sempre la mia più grande passione...

# Pietra preziosa dell'Altopiano

# Sasso di Asiago

Leggende, vicende di guerra, amori e passioni, arte e storia: tutto questo è Sasso



battaglie combattute sui rilievi e le valli del territorio, va sicuramente ricordata la battaglia dei Tre Monti, alla quale è dedicato il Museo Sasso. Combattuta tra italiani e austriaci per la conquista di tre monti (Col del Rosso, Col d'Ecchele e Monte Val Bella), la battaglia dei Tre Monti è stata la prima vittoria offensiva dell'esercito italiano dopo Caporetto. Nel museo, infatti, si trovano residui bellici di ogni tipo: armi, divise, medaglie e molto altro.

L'importanza artistica, strettamente collegata alla storia della frazione, deriva dalla presenza del monumento dedicato a Roberto Sarfatti. Figlio di Margherita Sarfatti, scrittrice italiana molto impegnata negli ambienti culturali legati al fascismo, e (secondo voci non confermate) di Benito Mussolini, Roberto Sarfatti decise di partire volontario per la Grande Guerra, alla tenera età di diciassette anni. Dopo un valoroso attacco che gli consentì di catturare 30 prigionieri, il caporale Sarfatti fu ucciso nell'offensiva successiva. Proprio per ricordare il valoroso e giovane soldato, l'architetto Giuseppe Terragni ha progettato il monumento che oggi è possibile ammirare a Sasso: una costruzione formata da cubi e scale, che combinati in blocchi di pietra formano una simbolica croce.

Infine, l'importanza naturalistica di Sasso è data dalla scalinata più lunga del mondo, che si snoda tra i boschi della frazione: la Calà del Sasso. Creata per portare facilmente i prodotti dell'Altopiano in pianura (legna soprattutto, ma anche prodotti caseari e lana), la Calà del Sasso oggi rappresenta un percorso naturalistico affascinante, anche se impegnativo. Gli scalini da percorrere sono 4444, uniti a una canaletta selciata che serviva per il trasporto del legname. Le leggende e le storie legate a questo percorso sono tante, ma la più conosciuta è certamente quella di Loretta e Nicolò. I due fidanzati, prima del matrimonio e con un figlio in arrivo, si trovano a dover affrontare la tragedia della peste. Loretta si ammala e il futuro marito percorre la Calà per arrivare fino a Padova, alla ricerca di un unguento miracoloso. Non vedendolo tornare, gran parte degli abitanti di Sasso si incammina per cercarlo. Ma proprio dai primi scalini della Calà si accorgono che un altro gruppo sta arrivando dalla pianura. Si tratta proprio di Nicolò, accompagnato da alcuni abitanti di Valstagna (il comune a valle). Dopo l'avventura Loretta guarisce e i due fidanzati si sposano. Sulla base di questa storia a lieto fine, oggi si dice che se due innamorati percorrono la Calà del Sasso tenendosi per mano, si ameranno per sempre.

La frazione Sasso di Asiago si trova tra le ripide salite del Monte Val Bella e tra le pareti della Val Franzela. Il nome Sasso (Stoan in cimbri) deriva, molto probabilmente, dalla posizione della frazione, che si trova appunto su un anfratto di roccia. Gli abitanti, che sono all'incirca cinquecento, sono quasi tutti artigiani e cavaatori, mentre il cognome più diffuso è certamente quello dei Baù. Qui, tra muschi, felci, ombrellifere, larici e pini, la frazione vive grazie all'importanza storica, artistica e naturalistica che possiede.

L'importanza storica è dovuta al fatto che il territorio di Sasso è stato teatro delle più sanguinose battaglie della Prima Guerra mondiale. Il conflitto ha segnato molto la storia di questa piccola località. Tra le

# CAPODANNO AD ASIAGO

## L'UNICO EVENTO DOVE PARTY E ARRIVI SICURO!

### “Cosa fai tu all'ultimo dell'anno?”

Questa è la classica domanda che ci si sente rivolgere da fine novembre fino all'inizio delle festività. I giovani vicentini sanno che il modo più bello di festeggiare la notte di San Silvestro è salire sull'Altopiano, dove c'è tanta gente e tanto divertimento. Ma spesso sorge il problema della strada: salire e scendere i tornanti, magari in condizioni poco sicure (con ghiaccio o neve) può far desistere molti giovani. Se poi si aggiunge il fatto che qualche 'volontario' deve fare a meno di bere anche un solo bicchiere di birra o un cocktail per poter guidare al ritorno e riportare a casa gli amici, allora i problemi diventano due. Chi vuole brindare all'anno nuovo senza toccare un bicchiere di prosecco?

Per risolvere tutti questi problemi, è stato organizzato l'immane Capodanno ad Asiago, con l'aggiunta, però, di un servizio di bus navetta, che collega Asiago alle città della pianura e diversi centri dell'Altopiano. Il bus navetta è gratuito e le partenze sono previste in tre diversi orari, per andare incontro alle esigenze dei ragazzi.

Ma non è solo la sicurezza a rendere Asiago la meta preferita dai giovani! Il Capodanno ad Asiago propone musica e tanto divertimento, creando così una serata diversa dalle solite nottate in discoteca o feste in piazza all'aperto. Il party è organizzato dall'agenzia Due Punti Eventi di Thiene con il patrocinio del Comune di Asiago e della Provincia di Vicenza. La location è lo Stadio del Ghiaccio di Asiago, che verrà riscaldato per l'occasione e che si riempirà di suoni provenienti da tutto il mondo, grazie ai DJ che sceglieranno la musica più bella e i ritmi più travolgenti. Animeranno la serata infatti, gli inarrestabili DJ di Radio Piterpan Marco Baxo e Fedro (direttamente dal Grande Fratello), la bellissima DJ Niky Martinez, direttamente dalle calde spiagge del Billionaire Beach di Portocervo, il grande DJ Aldo Fontana e il dj resident Pierre Luis.

Non mancheranno poi le performance dal vivo. Gli eccentrici ballerini "SUPERMARTXE" coinvolgeranno il pubblico e stupiranno tutti con esibizioni fuori dagli schemi, costumi e immagini ad altissima creatività. Gli artisti, che si sono esibiti presso i migliori club scene di Ibiza, sapranno certamente far divertire il pubblico e regalare emozioni che solo a questo party di Asiago si possono provare. Da segnalare anche il servizio di cocktail bar, che sarà curato con lo stile dei locali spagnoli, per riscaldare il freddo inverno dell'Altopiano con tutto il gusto delle calde notti di Ibiza.

Un alone di mistero, invece, avvolge l'artista che aprirà il concerto: non si sa il suo nome e l'unico indizio parla di un'energia tutta rock e un grande concerto live. Per scoprire la sua identità non ci resta che prenotare un biglietto per il party più celebre e atteso dell'Altopiano. A partire dalle ore 21, dunque, le porte del Palaghiaccio si apriranno per accogliere un pubblico composto da ragazzi e ragazze tra i 15 e i 30 anni, che vorranno ballare, cantare e festeggiare in modo divertente e sicuro la notte più bella e lunga dell'anno.

## INFO

### Servizio Bus Navetta:

Le partenze sono previste dalla stazione dei pullman di Schio, Thiene e Bassano del Grappa alle ore 19.30, 21.30 e 22.30.

Per quanto riguarda le diverse località dell'Altopiano sono previste partenze da Treschè Conca (Località Fondi) e fermate Canove (Park Piscina) - Gallio (Piazza Italia) per e da Asiago (Stadio del Ghiaccio).

Per info e prenotazioni contattare Due Punti Eventi Thiene al numero 0445 360516 o inviare una mail a [capodanno@due-punti.com](mailto:capodanno@due-punti.com).

### Biglietti:

Euro 25,00 in prevendita; euro 30,00 al botteghino del giorno 31/12/2010. Inclusi nel prezzo del biglietto la prima consumazione e il servizio autobus.

### Prevendite presso:

Circuito Boxoffice tel. 041 2719090 e on line [www.boxol.it](http://www.boxol.it)

Asiago: Ufficio Turismo (tel. 0424 464081) - I.A.T. (tel. 0424 462221)

Gallio: Tato & Tata - Piazza Italia, 10 (tel. 0424 445069)

Bassano del Grappa: Dischiponte - via Angarano, 9 (tel. 0424 503834)

Thiene: Il Discolo - via Trieste, 31 (tel. 0445 366866)

Schio: Discovery - via Btg. Val Leogra, 75 (tel. 0445 528933)

Vicenza: Saxophone - V.le Roma, 22 (tel. 0444 546776)

: duepunti  
eventithiene

con il patrocinio di



# CAPODANNO AD ASIAGO

## 31 dicembre ore 21 PALAGHIACCIO RISCALDATO

## LA FESTA PIÙ GRANDE DEL VENETO

con i DJS di RADIO PITERPAN **MARCO BAXO** e **FEDRO** da **LO SFOGATOIO**

la bellissima **NIKY MARTINEZ** dal **BILLIONAIRE BEACH** di Porto Cervo

**DJ ALDO FONTANA**  
resident **DJ PIERRE LUIS**

APERTURA CON **LIVE CONCERT**  
ANIMAZIONE **SUPERMARTXE**

**Piterpan**

# THE SOCIAL COUNTDOWN PARTY

**SERVIZIO AUTOBUS GRATUITO**  
PARTENZE DALLA STAZIONE DEI PULLMAN DI THIENE  
SCHIO, BASSANO DEL GRAPPA. PARTENZA h. 19.30  
21.30 e 22.30. RITORNO h. 03.00 - 04.00 e 05.00 a  
completamento pullman. In caso di neve il giorno stesso  
dell'evento, tutte le partenze saranno anticipate di almeno un'ora.  
**BUS NAVETTA PER L'ALTOPIANO DI ASIAGO** fermate Gallio-  
Asiago-Treschè Conca-Canove.

**PREVENDITE**  
Circuito Box Office (t. 041 2719090) - Online: [www.boxol.it](http://www.boxol.it)  
Asiago: Ufficio Turismo (t. 0424 464081) - I.A.T. (t. 0424 462221)  
Gallio: Tato & Tata (t. 0424 445069)  
Bassano del Grappa: Dischiponte (t. 0424 503834)  
Thiene: Il Discolo (t. 0445 366866) - Schio: Discovery (t. 0445 528933)  
Vicenza: Saxophone (t. 0444 546776)

# Acchiappa **VIP**

Musica, musica e ancora musica!

Il legame tra le sette note ed Asiago non è certo cosa nuova: qui è nata una manifestazione canora come il Kaberlaba d'Oro, trasformatosi poi negli anni in quel maxi-evento itinerante conosciuto come Festivalbar.

E l'estate asiaghese 2010 è sicuramente destinata a ritagliarsi uno spazio negli annali in questo senso. Molti gli artisti che si sono succeduti tra luglio ed agosto, regalando emozioni indelebili ai tantissimi che hanno affollato piazze e teatri. Proposte differenti, per accontentare il pubblico dei teenager così come gli ascoltatori più raffinati.



**Irene Grandi**, reduce dal grande successo di Sanremo, è arrivata a bordo della sua cometa di Halley per inaugurare l'estate di Asiago nella Notte di Note del 31 luglio.



Ad infiammare il Ferragosto altopianese ci hanno pensato invece alcuni idoli dei giovanissimi: i **Finley**, gruppo pop-punk milanese, che hanno presentato il nuovo album *'Fuori!'* elettrizzando Piazza Carli con una scarica di adrenalina pura...



...mentre il duo veronese dei **Sonohra** ha catapultato i presenti – ma soprattutto “le presenti” – in una dimensione più romantica e melodica, ben rappresentata dal singolo sanremese *Baby* e dai successi contenuti nel nuovissimo album *'Metà'* (registrato negli studi londinesi di Abbey Road dove gente come i Beatles ha sfornato i loro più grandi successi).



Nella stessa serata si è vista e sentita anche **Loredana Errore**, la *'Ragazza occhi cielo'* (soprannome affibbiato da Biagio Antonacci e titolo del suo primo fortunato album), rivelazione e protagonista indiscussa dell'ultima edizione del talent Amici. Una voce che graffia il cuore la sua!



E poi non poteva esserci conclusione migliore che quella proposta dai Solisti Veneti con **Uto Ughi**, vera leggenda vivente del violino. Un'esibizione straordinaria, raffinata e colta, che ha strappato applausi scroscianti al pubblico del Millepini. Chapeau!



# Calendario Manifestazioni

A CURA DELL'UFFICIO TURISMO - CULTURA - SPORT DEL COMUNE DI ASIAGO

# Inverno 2010

## Dicembre

- Sabato 18** Giardini Pubblici: apertura "Giardini di Natale".
- Domenica 19** Giardini Pubblici: apertura "Giardini di Natale"  
Ore 16.30 Centro Storico: Banda delle Valli Giudicarie.
- Mercoledì 22** Giardini Pubblici: apertura "Giardini di Natale" (fino al 9 gennaio).
- Venerdì 24** Ore 16.00 Centro Storico: arriva Babbo Natale.
- Sabato 25** Ore 10.00-12.00 e 16.00-18.00 Centro Storico: arriva Babbo Natale.
- Domenica 26** Ore 16.00 Centro Storico: Bifolk Christmas Band.
- Lunedì 27** Ore 17.00-19.00 Sala Consiliare: assegnazione 1° Trofeo "Mario Rigoni Stern" per la fotografia naturalistica.
- Martedì 28** Ore 17.00 Sala Consiliare Municipio di Asiago: il Professor Edoardo Sartori presenta il suo libro "Vedere lo spiraglio".
- Mercoledì 29** Ore 17.30 Palazzo del Turismo Millepini: Daniele Zovi presenta il suo libro "Storia di Dino e altri orsi".
- Giovedì 30** Ore 16.00 Centro Storico: Gnuco Crazy Band.
- Venerdì 31** Palaghiaccio: Festa di Capodanno.
- Mercoledì 5** Ore 16.00 Centro Storico: arrivano Le Befane  
Ore 21.00 Loc. Kaberlaba: fiaccolata dei maestri di sci, fuoco alla Vecia e spettacolo pirotecnico.
- Giovedì 6** Ore 10.00-12.00 e 16.00-18.00 Centro Storico: arrivano Le Befane.
- Domenica 9** Ore 9.00 Golf Arena: Campionati Italiani Master Cittadini e Coppa Italia di sci nordico.

## Febbraio

- Venerdì 4  
Sabato 5  
e Domenica 6** Quinta edizione di "Asiago... Focchi di luce", concorso internazionale piromusicale.
- Venerdì 18  
Sabato 19  
e Domenica 20** Centro storico: 1ª edizione di ART & CIOCC: il tour dei cioccolatieri.

## Marzo

- Venerdì 4  
e Domenica 6** Campionato Italiano Allievi sci nordico

## Gennaio

- Domenica 2** Ore 16.00 Centro Storico: 1000 Lire Dixie Band e Josef con Organetto di Barberia.  
Ore 21.00 Duomo San Matteo: concerto per il Nuovo Anno con il Coro e l'Orchestra "Oficina Musicum" diretti dal Maestro Riccardo Favero.
- Lunedì 3** La Notte Nera.
- Martedì 4** Ore 21.15 Stadio del Ghiaccio: Ice Gala World - Grande Spettacolo di pattinaggio artistico, prevendita biglietti Ufficio del Turismo del Comune di Asiago.

Il programma potrà subire delle variazioni

## MUSEO LE CARCERI

dal 26 Dicembre al 20 Gennaio Esposizione Gruppo Arte Insieme "Una terra, i suoi artisti".

Orari di apertura: 10.30-12.30 e 16.30-19.00

Durante la mostra verranno organizzati degli aperitivi con l'autore.

## VISITE GUIDATE OSSERVATORIO VIA PENNAR

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Martedì 28 dicembre</b>   | ore 16.00: incontro per famiglie e bambini "La Stella dei Magi"            |
| <b>Martedì 28 dicembre</b>   | ore 21.00: serata per il pubblico "Il pianeta Giove"                       |
| <b>Mercoledì 29 dicembre</b> | ore 16.00: incontro per famiglie e bambini "Il viaggio di Laura"           |
| <b>Mercoledì 29 dicembre</b> | ore 21.00: serata per il pubblico "Le comete"                              |
| <b>Giovedì 30 dicembre</b>   | ore 16.00: laboratorio di spettroscopia per ragazzi "La luce delle stelle" |
| <b>Martedì 4 gennaio</b>     | ore 16.00: incontro per famiglie e bambini "La Stella dei Magi"            |
| <b>Martedì 4 gennaio</b>     | ore 21.00: serata per il pubblico "Miti e costellazioni"                   |
| <b>Mercoledì 5 gennaio</b>   | ore 16.00: incontro per famiglie e bambini "Il viaggio di Laura"           |
| <b>Mercoledì 5 gennaio</b>   | ore 21.00: serata per il pubblico "Le comete"                              |
| <b>Giovedì 6 gennaio</b>     | ore 16.00: laboratorio di spettroscopia per ragazzi "La luce delle stelle" |
| <b>Giovedì 6 gennaio</b>     | ore 21.00: serata per il pubblico "La culla delle stelle"                  |

Biglietto € 6,00; ridotto € 4,00 per i bambini fino a 12 anni solo nella visita a loro dedicata del pomeriggio.  
Laboratorio di spettroscopia, biglietto € 8,00 (in regalo gli occhialini utilizzati per la visione degli spettri).

## MUSEO NATURALISTICO "PATRIZIO RIGONI"

Viale della Vittoria

Visite guidate al Museo: 6-7-27-28-29 dicembre dalle 15.30 alle 17.30

"Caccia alla traccia": escursioni per famiglie con ciaspole 29-30-31 dicembre ore 9.00-12.00

Inoltre il Museo sarà aperto nei seguenti giorni festivi: 5-8-12-19 dicembre, 2-9 gennaio 2011 dalle 15.30 alle 17.30

Info e prenotazioni ufficio del turismo Comune di Asiago.

# Calendario Manifestazioni

A CURA DELL'UFFICIO TURISMO - CULTURA - SPORT DEL COMUNE DI ASIAGO

## STADIO DEL GHIACCIO

Orario di apertura dal 24/12/10 al 09/01/11

Tutti i giorni:

10.00-12.00

14.30-18.00

21.00-23.00

24/12 10.00-12.00/14.30-18.00

25/12 10.00-12.00/16.00-18.00/21.00-23.00

31/12 **CHIUSO PER ALLESTIMENTO FESTA DI CAPODANNO**

01/01 14.30-18.00

04/01 10.00-12.00/14.30-17.30

## PISTA DI PATTINAGGIO ALL'APERTO

Orari di apertura dal 24/12/10 al 09/01/11

10.00-12.30

16.30-19.30

21.00-23.00

Il turno serale è sospeso il 24/12



La nazionale di

# COMBINATA NORDICA

in ritiro ad

# ASIAGO



Nei giorni tra fine gennaio ed inizio febbraio Asiago farà da ritiro per la compagine nazionale di combinata nordica, specialità sportiva invernale i cui atleti gareggiano in due distinte discipline di sci nordico: il fondo ed il salto con gli sci.

**Un'occasione davvero speciale per assistere da vicino agli allenamenti di Alessandro Pittin e compagni**, alle prese con la fase preparatoria in vista dei **Mondiali di Oslo** (in programma dal 23 febbraio al 6 marzo 2011).

Pittin è reduce dall'importante successo di Vancouver 2010, dove ha ottenuto il bronzo confermandosi a soli vent'anni il primo italiano a vincere una medaglia olimpica in questa specialità.

A lui ed a tutti gli altri della squadra nazionale, l'augurio di poter replicare il successo anche ad Oslo.



**SICURAMENTE ASIAGO E TUTTI GLI APPASSIONATI DI SPORT FARANNO UN GRAN TIFO PER LORO!**



Questo Natale “sfoglia”  
**ASIAGO MAGAZINE**  
anche su  
[www.magazineasiago.it](http://www.magazineasiago.it)



[www.magazineasiago.it](http://www.magazineasiago.it)



## PALAZZO DA SCHIO

Abitare e lavorare nell'edificio più nobile della città, in un contesto assolutamente privilegiato: oggi tutto questo è possibile grazie alle nuove soluzioni residenziali e direzionali realizzate all'interno di **Palazzo Da Schio**.

Questo edificio prestigioso, simbolo della storia della città, torna ad essere il fulcro vitale del centro di Schio: un attento intervento di restauro ha consentito di ricavare abitazioni ed uffici di pregio, che offrono ambienti spaziosi, finiture curate nei dettagli, dotazioni moderne ed efficienti.

Il **parco privato di 3.500 mq** e l'ampia disponibilità di posti auto riservati e coperti garantiscono un importante valore aggiunto a chi sceglie di vivere o svolgere la propria attività professionale in questo palazzo, dove il fascino della storia si fonde armonicamente con le esigenze della contemporaneità.

*Sono disponibili 5 unità residenziali e 6 unità direzionali.*

...nel cuore di Schio



**Property:**  
ANTHEO S.R.L.  
**Contatti:**  
+39 0444 570141  
[info@immobiliarealser.com](mailto:info@immobiliarealser.com)  
+39 0445 521224  
[paola@dalcollo.it](mailto:paola@dalcollo.it)



**Project:**  
STUDIO MOTTERLE  
V.le Zileri, 4/6 36050 - Monteviale (VI)  
Tel. +39 0444 570141  
Fax +39 0444 964210  
[www.studiomotterle.com](http://www.studiomotterle.com)  
[info@studiomotterle.com](mailto:info@studiomotterle.com)  
[www.gruppomotterle.it](http://www.gruppomotterle.it)

Partner:



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

seguici  
anche su: 



**Meltar Golf Resort**

[www.golfresort.it](http://www.golfresort.it)