

ASIAGO

magazine



COVER STORY

Golf Club:
un inverno tutto da vivere

ARTE

Aurelio Forte Laan
al Museo Le Carceri

SPORT

Master World Cup 2013

gallery ALTOPIANO DI ASIAGO

Oltre alla **VENDITA** vi offriamo in
AFFITTO SPLENDIDI CHALET
per le vostre vacanze sulla neve.



LOCAZIONE - CAMPOROVERE Larici 15

*Ampla abitazione in mezzo alla natura
a soli 2 chilometri dal centro di Asiago.*



LOCAZIONE - ASIAGO Res. Manzoni

In centro ad Asiago, a due passi dal centro, tra confort e tranquillità.



VENDITA - CAMPOROVERE Borgo Ecche

*Amplissimo chalet in stile alpino, a due passi dal centro di Camporovere,
perfetto per chi ama la montagna.*



VENDITA - ASIAGO Villa sorriso

*Piccolo chalet di 3 unità, arredato da un personale proprietario
a pochi passi dal centro.*



VENDITA - ASIAGO Via Pintus

*Chalet con ampio giardino, a due passi dal centro di Asiago,
sullo stile alpino, perfettamente arredato.*

36012 Asiago (VI) - Piazza Il Risorgimento, 15

Tel. 0424 462747 - e-mail info@asiagomobiliare.com

www.asiagomobiliare.com

**GRUPPO
MARIO
LIEVORE**



E OGGI, DI CHE ASIAGO SEI?

FRESCO O STAGIONATO, C'È UN FORMAGGIO
ASIAGO PER OGNI GUSTO E OCCASIONE.



ASIAGO FRESCO

GUSTO GIOVANE, COME DI LATTE APPENA MUNTO. SI SCIOLGIE
IN BOCCA LIBERANDO UNA NOTA DI IRRESISTIBILE DOLCEZZA.

ASIAGO STAGIONATO

PERSONALITÀ DECISA IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI.
PUÒ ESSERE MEZZANO, VECCHIO O STRAVECCHIO.


ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



WWW.FORMAGGIOASIAGO.IT



Il nostro territorio.

La nostra banca.



Paola Meneghini
Direttore Responsabile

L'ALTOPIANO SI ILLUMINA DI NUOVA LUCE

CARI LETTORI,

è un inverno tutto da vivere quello che ci attende in questo fantastico territorio!

Con l'arrivo delle festività e della tanto attesa neve l'Altopiano si illumina di nuova luce e, generoso come sempre, accoglie i suoi ospiti con una ricca offerta di iniziative, visite, incontri e attrattive naturalistiche, culturali, gastronomiche. Con la consueta passione ve le raccontiamo nelle pagine di questo magazine, che si presenta in una nuova veste grafica, contemporanea e ricercata.

C'è già grande fermento per il mondiale master di sci nordico, un evento molto atteso e che rilancia la grande tradizione sportiva del territorio.

Sarà una grande festa con migliaia di appassionati di ogni età e genere provenienti da ogni parte del mondo, e insieme una straordinaria vetrina per la montagna vicentina e il territorio veneto.

Asiago, con i suoi 500 chilometri di piste da fondo che si snodano tra boschi millenari e scenari naturali mozzafiato, torna finalmente ad occupare la posizione che le spetta nell'empireo delle location regine delle discipline invernali.

Restando in tema di eccellenze locali, ma spostandoci su tutt'altro versante, non perdetevi le interviste con due altopianesi doc e di grande successo come Gian Antonio Stella e Diego Dalla Palma. Siamo riusciti ad intercettarli in concomitanza con l'uscita in libreria delle loro nuove fatiche, indagando nei ricordi d'infanzia e scoprendo aneddoti legati ai momenti vissuti in questi luoghi.

Ma c'è molto altro ancora. Dai suggerimenti per le strenne natalizie – quale miglior regalo di un buon libro? - all'anticipazione dei film che ci faranno sognare nel buio della sala durante le Feste. Dalle deliziose ricette proposte dal noto chef Riccardo Cunico all'incursione nei nuovi social network che stanno rivoluzionando il modo di conservare e condividere i ricordi delle proprie vacanze. Come al solito, ce n'è per tutti i gusti.

Buona lettura e alla prossima!

*Dear readers,
the winter period in this fantastic territory will be one to enjoy to the fullest!*

With the arrival of the holiday season and the long-awaited snow, the Altopiano will light up with a new glow and, as generous as ever, will welcome its guests with a rich array of initiatives, visits, events and attractions, be they naturalistic, cultural or gastronomic. And we will tell you about them with the usual passion in the pages of this magazine, which presents itself with a new, more contemporary and refined look.

There is already great excitement for the cross-country Master World Cup 2013, a highly anticipated event that will re-launch the territory's great sporting tradition. It will be a big celebration involving thousands of fans of all ages, genders and nationalities, and at the same time an extraordinary showcase for the mountains of the Vicenza province and the entire Veneto region. Asiago, with its 500 kilometres of cross-country skiing pistes that wind through thousand-year old forests and breath-taking natural landscapes, will finally regain its rightful status in the empire of royal locations for winter sporting disciplines.

Still on the theme of local treasures, but moving on to a different front, don't miss the interviews with two genuine and highly successful natives of the Altopiano, Gian Antonio Stella and Diego Dalla Palma. We managed to intercept them just as their latest works are hitting the bookshelves, exploring their childhood memories and discovering various anecdotes from their lives in these locations.

And there's much more. From suggestions for Christmas presents (what better gift than a good book?) to previews of films that will make us dream in the darkness of the theatre during the holidays. From the delicious recipes suggested by renowned chef Riccardo Cunico, to the rise of the social networks that are revolutionising the way in which we store and share our holiday memories.

Indeed, there is something for everyone, just as there always is. Until next time, happy reading!



**ESCLUSIVITÀ
SOSTENIBILITÀ
CONDIVISIONE:**

AD ASIAGO OCCHIALE FA RIMA CON CENTRO OTTICO CIATTO



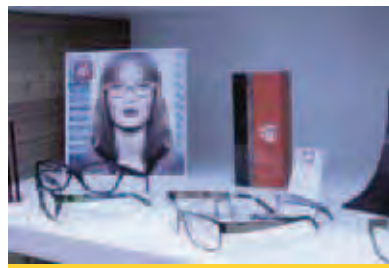
Creatività, ricerca del design, attenzione alle ultime tecnologie, uniti a cura del particolare e amore per il bello: sono queste le credenziali di Centro Ottico Ciatto, negozio specializzato che si propone come nuovo punto di riferimento ad Asiago per il consumatore evoluto che ricerca un prodotto distintivo.

Una boutique dell'occhiale, arredata con materiali naturali interpretati in chiave contemporanea, che mette a disposizione del cliente prodotti di ineccepibile qualità, frutto delle ricerche condotte con passione e competenza dal giovane titolare Marco Ciatto "Duri", grazie anche alla partecipazione a eventi fieristici internazionali. Per le lenti vengono proposti solamente marchi leader nel settore, quali Nikon e Hoya, con soluzioni che abbinano il massimo benessere visivo, per vedere bene in ogni situazione e a qualsiasi distanza, con l'aspetto estetico, grazie a lenti estremamente sottili.

Sul fronte delle montature, accanto a griffe come Tod's, Jimmy Choo e Swarovsky vengono proposti marchi di nicchia che si pongono all'avanguardia per design e utilizzo di nuovi materiali. Come gli occhiali 'made in Italy' Feb31, realizzati con essenze pregiate in noce, acero e palissandro e tutti certificati FSC, cioè realizzati con legni provenienti da foreste dove sono rispettati dei rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Oppure come gli occhiali J Frey, brand francese che forgia montature integrando materiali come titanio, acciaio, fibre di carbonio e legno. All'insegna dell'eccellenza sono anche le montature Robert Marc, firmate dallo stilista newyorkese noto per aver disegnato gli occhiali per la famiglia Obama, oltre che per l'innovativo brevetto della cerniera in rutenio.

Altra chicca è Voptical, software sviluppato da Samsung che trasforma il tablet in uno specchio hi-tech permettendo di provare virtualmente gli occhiali con divertenti funzionalità social.

Perché la scelta dell'occhiale, si sa, non sempre è cosa facile: in caso di difficoltà meglio chiedere aiuto agli amici.



Corso IV Novembre, 32 - ASIAGO
+39 0424 64767
marcociatto@hotmail.com



3 EDITORIALE

COVER STORY

6 **SPORT, MUSICA, CULTURA E SAPORI**
Il golf club offre un inverno tutto da vivere

10 **MASTER WORLD CUP ASIAGO 2013**
Una settimana da paradiso dello sci

SPORT

18 **MONDIALI HOCKEY UNDER 18**

ARTE

20 **QUEI SENTIERI TRA I LUOGHI INCISI NELLA MEMORIA**
La mostra di Aurelio Forte Laan

NOTE DI VIAGGIO

26 **LA PIANA DI MARCÉSINA, IN INVERNO**

BOOK PARADE

32 **A NATALE REGALA UN LIBRO**

PERSONAGGI

35 **GIAN ANTONIO STELLA**
39 **DIEGO DALLA PALMA**

SPECIALE CINEMA

44 **AD ASIAGO VI ASPETTA "UN VIAGGIO INASPETTATO"**

GREEN REPORT

46 **ETRA - LA RACCOLTA DIFFERENZIATA PUNTA IN ALTOPIANO**

APPUNTAMENTI

48 **TEATRO, MUSICA, EMOZIONI**
RASSEGNA TEATRALE 2012/2013

ASIAGO GOURMET

52 **LA VERSIONE DI RICCARDO**

56 **ASIAGO DOP. UNA STORIA MILLENARIA, UN GUSTO INIMITABILE**

SOCIAL

60 **ASIAGO GOES VIRAL: CON INSTAGRAM ANCHE LA VACANZA DIVENTA SOCIAL**

66 **CALENDARIO MANIFESTAZIONI**

Partner dell'iniziativa editoriale



ASIAGO MAGAZINE

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

Comune di Asiago

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

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Paola Meneghini

DIRETTORE EDITORIALE

Andrea Gios

COORDINAMENTO EDITORIALE

Roberto Rigoni

REDAZIONE, IMPAGINAZIONE E GRAFICA

Meneghini & Associati srl
www.meneghinieassociati.it

FOTOLITO E STAMPA

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

PUBBLICITÀ

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

FOTOGRAFIE Archivio Golf Club Asiago, Roberto Costa, Silvano Fabris, Archivio Rodewax, Archivio Galleria Busellato, Gianni Frigo, Archivio Ufficio del Turismo Comune di Asiago
TRADUZIONI Cecilia Razelli

SI RINGRAZIANO

Gianni Frigo, Paola Brazzale, Davide Degiampietro

SPORT, MUSICA, CULTURÀ E SAPORI

IL GOLF CLUB OFFRE UN INVERNO TUTTO DA VIVERE



Anche nei mesi invernali, quando la neve ricopre con la sua coltre gli splendidi scenari naturali e il rinovato putting green, il Golf Club Asiago non smette di offrire ai suoi ospiti occasioni di svago, sport e relax, per una vacanza dinamica e salutare.

P

Pur in assenza di driver, legni e putter, dunque, questo gioiello naturale, considerato uno dei campi da gioco di montagna più attrattivi d'Europa, si rivela approdo ideale per chiunque ami le discipline invernali, grazie alla sua posizione privilegiata. Il campo diventa infatti punto di partenza da cui si snodano 45 km di piste da fondo, mentre i sentieri nei boschi si rivelano magnifici percorsi per ciaspolate o back-country ski. A tutti gli ospiti viene offerta la possibilità di prendere lezioni o noleggiare l'attrezzatura presso il centro Asiago Cross-Country Ski.

La nuova Club House, la struttura principale recentemente ampliata e rivisitata con scelte progettuali in equilibrio tra lusso e sostenibilità, è il cuore delle attività del circolo golfistico di via Meltar. La stagione invernale 2012-13 si annuncia ricca di occasioni di intrattenimento e svago, non solo perché la Club House diventa teatro di eventi all'insegna della musica, della cultura e dei sapori, ma anche grazie al Meltar Boutique Hotel e alla Mountain Spa, che insieme formano un vero e proprio sistema integrato al servizio del benessere e del relax.

Alla Club House, sempre aperta dalle 8.00 a notte inoltrata, il venerdì e sabato sera e la domenica al brunch, dal 1° dicembre a fine stagione, gli amanti della musica possono scegliere tra un ampio ventaglio di proposte e generi musicali: come il Francesca Bertazzo Trio, che lunedì 24 dicembre propone una selezione di canzoni di Natale a ritmo di swing, o come i Miss Marple Music Investigations e il loro pop-jazz, protagonisti il giorno di S. Stefano. La sera di Capodanno la Club House si trasforma in dance-floor dal sapore vintage grazie alla Mr Wolf Party Band e le loro dance hit dagli anni '70 ad oggi.

Ma non c'è solo la musica. Spazio anche a presentazioni di libri, mostre fotografiche, racconti sulla flora e fauna dell'altopiano, corsi di cake design, piccoli food festival tematici. Il 28 dicembre, nel pomeriggio, la famosa cake designer Claudia Prati tiene una demo show sull'arte di decorare le torte e sulla sugarcraft (www.claudiapрати.com). E poi i sapori e le emozioni sensoriali, con i piatti preparati dal ristorante Longalaita, perfetto connubio tra la tradizione del territorio e la creatività dello chef Danilo (tagliatelle allo spadone di Treviso e pernice rossa, zuppa di porcini dell'Altopiano, gran bollito, fondute). Per gli amanti dello shopping raffinato ed esclusivo, infine, il Mountain Store offre un'ampia scelta di abbigliamento, accessori e complementi d'arredo.

Al Meltar Boutique Hotel il soggiorno ha una dimensione di dolce incanto e raffinatezza; ogni giorno, durante la stagione invernale, alle 17.00 si tiene il rito dell'après ski, con la dolce merenda ricca di golosità fatte in casa.

La Mountain Spa, con la sua veduta sui boschi innevati, è il luogo ideale in cui rilassarsi dopo una sciata o una ciaspolata. A disposizione degli ospiti, oltre a sauna, vasche idromassaggio interne ed esterne, pozza di acqua ghiacciata, bagno turco, area relax e tisaneria, anche un team di terapisti altamente qualificati, in grado di offrire massaggi e trattamenti di grande efficacia (massaggio balinese, percorsi tematici, detox, linfodrenaggio, trattamenti al viso con prodotti della linea Murad, etc). Inoltre vengono organizzati corsi di yoga e pilates, ciaspolate nei boschi con guida alpina, visite nelle malghe ed altre suggestive occasioni per vivere in armonia la natura.

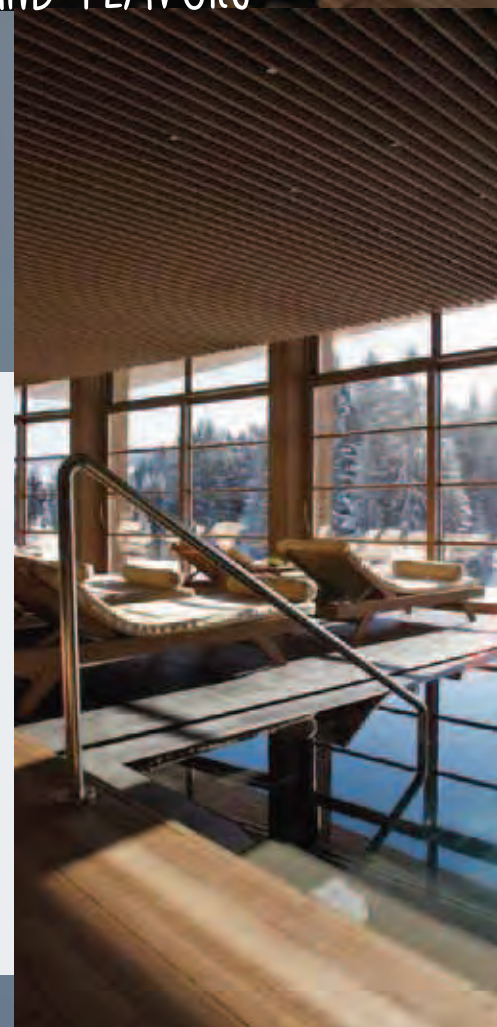
NON C'E' SOLO LA MUSICA. SPAZIO ANCHE A PRESENTAZIONI DI LIBRI, MOSTRE FOTOGRAFICHE, RACCONTI SULLA FLORA E FAUNA DELL'ALTOPIANO, CORSI DI CAKE DESIGN, PICCOLI FOOD FESTIVAL TEMATICI



SPORT, MUSIC, CULTURE AND FLAVORS

Asiago Golf Club also offers its guests opportunities for entertainment, sport and relaxation in the winter months, making for a dynamic and healthy holiday

The course is the starting location for 45 km of cross-country skiing pistes, while paths through the woods make magnificent routes for snowshoeing or backcountry skiing. The Club House, open from 8.00am to late in the evening, is a theatre for events dedicated to music, culture and cuisine. Not only concerts, but also book launches, photography exhibitions, tales of the flora and fauna of the plateau, cake design courses, and small food festivals. Longalaita restaurant offers a menu that is a perfect union between the culinary tradition of the area and the creativity of its chef, Danilo. The Gold Club is also synonymous with the Meltar Boutique Hotel, which offers luxurious accommodation, and Mountain Spa, the ideal place for relaxation with its saunas, Turkish bath and jacuzzis.





UNA SETTIMANA DA PARADISO DELLO SCI

Nove giorni a tutto sci, in un territorio che ha lo sci nordico nel proprio dna e può vantare un patrimonio di piste da fondo senza eguali. Sono queste le premesse della grande festa sportiva che dal 14 al 23 febbraio si celebra ad Asiago con la Master World Cup 2013.





UN'EVENTO CHE TORNA A PROIETTARE L'ALTOPIANO SU SCENARI SPORTIVI INTERNAZIONALI, CONFERMANDOLO PARADISO PER I TANTI APPASSIONATI DI SCI NORDICO.

“Sono attesi complessivamente 1500 iscritti, dei quali ben 1200 provenienti dall'estero – fa notare Alessandro Rigoni, presidente Esecutivo del Comitato organizzatore locale - Se consideriamo l'indotto possiamo stimare una presenza di circa 2000 persone. Complessivamente sono 26 le nazioni ad essere rappresentate, tra le quali l'Australia, gli Stati Uniti, il Canada, tutti i Paesi Scandinavi, i Paesi dell'ex Unione Sovietica e tutto il Middle Europa.

La categoria master, riservata agli sportivi non professionisti e con età superiore ai trent'anni, riunisce appassionati da tutto il mondo che rappresentano in qualche modo 'la crema dello sci'; stiamo parlando di individui che, guidati da una incommensurabile passione sportiva, prendono una parentesi dalla vita di tutti i giorni per ritrovarsi a gareggiare tra loro, testimoniando l'alto significato di quei valori di fratellanza e di amicizia che solo lo sport è in grado di trasmettere.

Con loro si daranno battaglia allo Ski Stadium Golf Arena, sede che ospita tutte le gare in programma, anche atleti che in un recente passato hanno salito i gradini più alti dei podi internazionali.

Non a caso uomo immagine e testimonial della manifestazione asiaghese è il norvegese Bjorn Daehlie, il quale con 8 titoli olimpici, 9 titoli iridati e 6 coppe di cristallo risulta essere in assoluto l'atleta più vittorioso nella storia dello sci di fondo.

Ma non mancheranno altri nomi e volti noti al pubblico, il direttore nazionale Master Italia Giacomo Camozzini si sta adoperando da mesi per portare ad Asiago i nomi più illustri degli atleti italiani che hanno fatto grande la storia italiana con le loro imprese agonistiche mondiali e olimpiche: uno su tutti l'atleta veneto di Bosco Chiesa Nuova Fulvio Valbusa.

I Mondiali Master tornano dunque in Italia, dove mancavano dal 2006 con l'edizione ospitata in quell'occasione a Brusson in Val D'Aosta, e le aspettative sono elevate.

L'ALTOPIANO SI PRESTA COME LOCALITÀ PRINCIPE

a livello geografico e per qualità e disponibilità di tracciati. Un ulteriore punto di forza sono le qualità logistiche ed umane di questo territorio e la grande tradizione di accoglienza della sua gente.

L'obiettivo del comitato organizzatore, condiviso ed auspicato sempre dal responsabile della nazionale Master Giacomo Camozzini, è di fare il record di presenze italiane e il record assoluto delle medaglie conquistate dagli italiani.

Per il bottino finale concorreranno sicuramente anche molti atleti di casa, tra cui due nomi tra i più rappresentativi per l'Altopiano dei 7 Comuni, Roberto Martini e Marco Crestani. Ma non mancheranno le new entry di grande spessore del passato, che raccogliendo questa grande occasione “casalinga” stanno rispolverando i motori per presentarsi in grande forma ai blocchi di partenza, come l'atleta asiaghese Sonia Basso che con i suoi innumerevoli titoli nazionali è stata una delle più e grandi espressioni dello sci nordico per lunghi anni.

Se i risultati delle gare sono tutti da vedere, ciò che è certo è che l'evento sportivo rappresenta una straordinaria vetrina per la valorizzazione della montagna vicentina e in senso più ampio dell'intero territorio veneto.

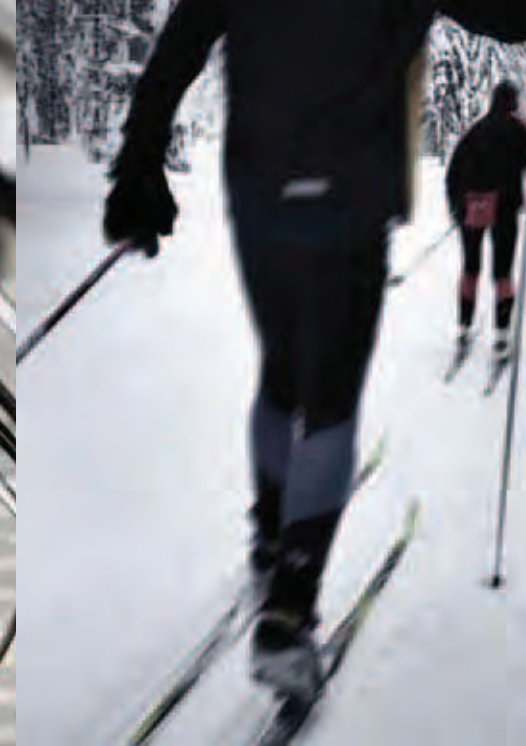
Per la prima volta un numero di presenze di tale portata sosterrà nelle strutture ricettive altopianesi per una decina di giorni, potendo godere delle eccellenze naturalistiche, storico-culturali ed enogastronomiche del comprensorio: la gestione delle prenotazioni si avvale anche della collaborazione con il consorzio Vicenza E' tramite il locale ufficio IAT di Asiago. E per meglio far conoscere la cultura e il patrimonio del Veneto sono stati messi a punto grazie alla collaborazione dell'agenzia Point Viaggi Srl due gite che verranno effettuate martedì 19 febbraio 2013 (giorno di riposo) e daranno la possibilità di effettuare itinerari nella Vicenza palladiana o a Venezia, mentre in collaborazione col l'ufficio IAT di Asiago sono state programmate delle visite guidate serali all'Osservatorio Astrofisico al colle Echar.

Grande è lo sforzo messo in campo per dare la migliore accoglienza agli ospiti, con una cerimonia di apertura presso lo stadio Odegar e serata conclusiva con cena di gala accompagnata da musiche e balli popolari di tutto il mondo presso il PalaCeccato, tendostruttura allestita nel piazzale dello stadio del ghiaccio.

“Un ringraziamento e un plauso va ai 160 volontari che saranno impegnati nei giorni della manifestazione, al Gruppo Sportivo Alpini e all'Unione Sportiva Asiago Sci, le due società sportive altopianesi che nel solco della grande tradizione tramandata dai predecessori hanno fatto sinergia per l'organizzazione e la promozione

dell'evento, così come un grande ringraziamento va all'Associazione Albergatori, alla Confcommercio e all'ufficio IAT. Senza naturalmente dimenticare le altre associazioni e tutte le forze dell'ordine che stanno offrendo il loro contributo per garantire il buon esito delle operazioni logistiche e la sicurezza globale dell'evento” conclude Rigoni.

Un sensazionale gioco di squadra in cui un ruolo importante è giocato dal pool di sponsor che sin dall'inizio hanno creduto nella candidatura di Asiago, e dalla Regione del Veneto che, attraverso l'amministrazione comunale di Asiago, si è fatta carico di coprire una parte importante delle spese di funzionamento e gestione della kermesse.



2013

MASTER
WORLD CUP

FROM 14TH TO 23RD FEBRUARY ASIAGO WILL HOST THE 2013 MASTER WORLD CUP, AN EVENT THAT WILL ONCE AGAIN BRING THE PLATEAU TO THE INTERNATIONAL SPORTING STAGE AND CONFIRM ITS STATUS AS A PARADISE FOR NORDIC SKIING LOVERS.

The Master category, dedicated to non-professional skiers above the age of 30, brings together fans from around the world. The Ski Stadium Golf Arena will also host the battle between athletes that have recently occupied the top spot on the podium in major international events. One such name is Norwegian Bjorn Daehlie, winner of 8 Olympic medals and 9 world titles, which make him the most successful athlete in the history of cross-country skiing. The opening ceremony will be held at Odegard stadium, while the closing gala dinner, accompanied by music and worldwide traditional dance, will be at the PalaCeccato, a tensile structure erected at the ice rink.

The Plateau is an ideal place in terms of geography and quality and number of pistes. The strong points of this location are its logistic advantages and the great welcome provided by its people. The event provides extraordinary visibility for the Vicenza province mountain resorts and in a wider sense for the entire Veneto region.

*New RODEMIX,
wide range,
high performance,
best results.*

*For 2012-2013 directly
from the world cup
competitions the TOP LINE:
a new line of Stick and
Klister now even for you.*



Paraaffina da competizione
di nuova generazione.
La sua particolare composizione
consente eccellenti prestazioni
con un ampio range di temperature,
con neve poco umida.
Ottima base per cere e polveri.

Oltre alle ben affermate linee di
Stick e Klister ecco la TOP LINE:
sciolina appositamente creata
per la coppa del mondo ora a disposizione
di tutti per confermare ancora di più
la grande efficacia delle scioline da tenuta.
Identificabili con un'etichetta sotto lo stick
e sul retro del tubetto per mantenere
il vostro segreto da esperto skiman!



*Rode ski wax,
passion for performance.*

www.rodewax.it



RODE SESSANTA ANNI DI VITTORIE



Inquadra il QR code
con il tuo Smartphone
e Scopri tutte le novità
su Rode

T

Tra i protagonisti della Master World Cup 2013 ci sarà senza dubbio anche Rode. Non solo perché il Comitato Organizzatore Locale ha voluto tributare uno speciale omaggio all'indimenticabile atleta asiaghese - vincitore di sette titoli assoluti nel fondo e nella combinata nordica negli anni '40 - raffigurandolo nella medaglia realizzata per l'occasione. Ma perché la sciolina a marchio Rode, di cui egli fu geniale inventore, è sponsor tecnico della manifestazione e sarà di supporto alle performance di tantissimi atleti richiamati dall'evento.

Proprio nel 2013 ricorre il 60° anniversario dell'azienda che Rodeghiero Rizzieri, detto appunto "il Rode", fondò una volta smessi gli sci, mettendo a frutto l'esperienza maturata sui campi di gara e la grande passione per l'alchimia.

"Mio padre era versato in qualsiasi cosa ci cimentasse" ricorda la figlia Roberta, che oggi porta avanti l'azienda con il nipote Paolo e il figlio Simone, mentre il fratello Giuliano che con lei raccolse l'eredità del padre è scomparso qualche anno fa. "Aveva un talento naturale per discipline diverse come la musica, il disegno e l'alchimia. Lavorava nei boschi, si allenava con la corsa in bicicletta, era maestro di sci, è stato tecnico della nazionale, e fu anche un abile imprenditore. Intuì la possibilità di inserirsi in un mercato vergine per il tempo, dove erano presenti soltanto poche aziende dei Paesi nordici nei quali il fondo era allora così come oggi sport nazionale. Mise a punto le prime scioline con dei miscugli realizzati in modo artigianale in cucina, testandole sulle dita e masticandole per saggiarne la consistenza".

Altri tempi, certo. Ma grazie a questo straordinario connubio di intuito e fiuto imprenditoriale, accompagnati sin dall'inizio da una visione internazionale, negli anni il marchio Rode ha saputo imporsi all'attenzione degli sciatori di tutto il mondo.



Da allora numerosissime sono state le evoluzioni, sull'onda dell'innovazione tecnologica vissuta dal settore e delle nuove sfide che Rode si è posta. Ai componenti naturali adoperati per la produzione delle scioline sono subentrati quelli sintetici. Ai prodotti di tenuta per il fondo classico si sono aggiunti prodotti a base di paraffine per il pattinato. Il catalogo, un tempo focalizzato esclusivamente sullo sci nordico, si è via via arricchito di scioline per la discesa e di una ricca gamma di accessori progettati e realizzati per ottimizzare in ogni aspetto la preparazione dell'attrezzatura e l'esperienza dello sci (dalle spazzole ai ferri sciolinatori, dall'abbigliamento tecnico sino a termometri digitali ed igrometri, solo per citarne alcuni). Ciò che è rimasta intatta e invariata è l'identità dell'azienda, che ancora incarna in tutto e per tutto lo spirito del fondatore. Il brand è leader del settore a livello mondiale, e figura come sponsor tecnico più importanti nazionali (Italia, Norvegia, Slovenia, Svezia e Finlandia). Praticamente non c'è gara nazionale o internazionale dove le scioline Rode non vengano usate. L'azienda ha comunque conservato un profilo a conduzione familiare, e forse sta proprio qui il segreto del successo. Facile pensare a Davide contro Golia quando parlando delle scioline Klister Stick, colonne portanti della produzione, Roberta racconta che "sono prodotti che nemmeno le multinazionali chimiche sono riuscite a replicare".

Altra cosa rimasta intatta è la voglia di innovare e di contribuire ad elevare i livelli del settore.

In occasione della Master World Cup sarà presentata la nuova linea Tline, ultima novità inserita a catalogo. Sono scioline create appositamente per gli atleti di Coppa del Mondo e da loro testate, che ora saranno a disposizione di tutti gli sportivi.

Un'occasione in più per far vivere agli appassionati un'esperienza da esperti skiman.



One of the stars of the 2013 Master World Cup is Rode, technical sponsor of the event and a brand that is synonymous with ski wax across the globe. The Local Organization Committee wished to pay homage to the unforgettable Asiago athlete Rizzieri Rodeghiero, known as "il Rode". Winner of seven titles in cross-country skiing and the Nordic combined event in the 40s, after his skiing career he made use of the experience gained in racing and founded the company.

After the first ski waxes, which were hand-made in the kitchen, there were numerous product evolutions thanks to technical developments in the sector and the challenges that Rode set for itself. On occasion of the Master World Cup, it will present the new Tline product line, the most recent innovation in its catalogue. It consists of ski waxes created for and tested by World Cup athletes, which will now be available to all sport lovers.

BJORN DAEHLIE testimonial del Master World Cup, in una recente visita alla Rode



MONDIALI HOCKEY UNDER 18

Ad Aprile 2013
la fiamma azzurra
torna a scaldare
il ghiaccio
dello stadio Odegar



Da domenica 7 a sabato 13 aprile Asiago sarà capitale internazionale dell'hockey su ghiaccio giovanile ospitando il Campionato Mondiale Under 18. Una manifestazione particolarmente attesa che metterà in vetrina i giovani di belle speranze di sei agguerritissime nazionali giunte alla fase finale.

Si tratta del quinto grande evento di hockey ghiaccio mondiale che dal 2004 sceglie come location Asiago; l'ultimo, in ordine di tempo, era stato il mondiale under 18 femminile disputato appena due anni fa, nel 2011.

E anche per questa occasione, una volta manifestata la candidatura, l'International Ice Hockey Federation non ha avuto dubbi sulla scelta della località ospitante.

"Nell'ambiente internazionale sono riconosciute ed apprezzate la grande tradizione sportiva e di accoglienza dell'Altopiano, così come la generosa disponibilità e l'impegno dei volontari che con il comitato organizzatore locale contribuiscono alla gestione di tutti gli aspetti necessari per un evento di alto profilo come questo" evidenzia Mario Lievore, vice Presidente della FISG (Federazione Italiana Sport su Ghiaccio) che ha fortemente voluto ed ottenuto di portare questa prestigiosa competizione ad Asiago; "un doveroso ringraziamento va anche alle aziende sponsor e all'amministrazione comunale

Tutto pronto dunque per una settimana di grande sport, che sicuramente non mancherà di regalare brividi ed emozioni.

La nazionale azzurra dovrà vedersela con Slovenia, Bielorussia, Norvegia, Danimarca e Francia, tutti avversari di eccellente livello, determinati a dare battaglia sino all'ultimo colpo per conquistare la vetta del torneo.

Proprio la Slovenia, nazione che ha ospitato la manifestazione nel 2012, sarà il primo avversario nella partita serale della prima giornata, in programma subito dopo la cerimonia di apertura che darà il benvenuto ai tanti atleti presenti.

Nella compagine italiana, con molta probabilità, ci sarà da tenere d'occhio alcuni giovani di grande talento ben noti al pubblico dell'Odegar; come Marco Magnabosco, beniamino di casa nonché il più giovane giocatore delle serie A, ma anche Fabrizio Pace e Nicola Munari.

Che il sogno mondiale abbia inizio. Forza ragazzi!



Inquadra il QR code
con il tuo Smartphone
e resta in contatto con
IIHF

CALENDARIO MANIFESTAZIONE

1ª Giornata 7 aprile 2013

13.15 FRANCIA - NORVEGIA
16.45 BIELORUSSIA - DANIMARCA
19.00 CERIMONIA DI APERTURA
20.30 SLOVENIA - ITALIA

2ª Giornata 8 aprile 2013

13.15 DANIMARCA - FRANCIA
16.45 NORVEGIA - SLOVENIA
20.30 ITALIA - BIELORUSSIA

9 aprile 2013

Giornata di riposo

3ª Giornata 10 aprile 2013

13.15 DANIMARCA - SLOVENIA
16.45 BIELORUSSIA - FRANCIA
20.30 NORVEGIA - ITALIA



4ª Giornata 11 aprile 2013

13.15 NORVEGIA - BIELORUSSIA
16.45 FRANCIA - SLOVENIA
20.30 ITALIA - DANIMARCA

12 aprile 2013

Giornata di riposo

5ª Giornata 13 aprile 2013

13.15 SLOVENIA - BIELORUSSIA
16.45 DANIMARCA - NORVEGIA
20.30 ITALIA - FRANCIA
23.00 CERIMONIA DI CHIUSURA



Tra boschi e prati innevati, sentieri e contrade,
il mondo dell'incisore Aurelio Forte Laan in una mostra
in scena al Museo Le Carceri

QUEL SENTIERO TRA I LUOGHI INCISI NELLA MEMORIA

i sentieri che s'inerpicano sui pendii, le case contadine, le contrade: immagini di un mondo che sembra lontano, ma che prende vita grazie alla forza del contrasto tra il bianco e il nero, nei preziosi effetti di chiaroscuro. Ora le opere dell'artista asiaghese si mostrano al pubblico in una grande mostra, dal titolo "Aurelio Forte Laan incisore – Officina Grafica", curata dagli architetti Antonio e Roberto Busellato dello Studio B.LAB Design Factory, che viene ospitata nelle suggestive sale del Museo Le Carceri dal 22 Dicembre 2012 al 3 Marzo 2013.

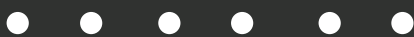
UNA MOSTRA

voluta e organizzata dall'Assessorato alla Cultura e Turismo del Comune di Asiago, che si pone come un omaggio alla cultura locale e che ha come tema principale il racconto visivo della montagna e del suo genius loci. Sono oltre 100 le incisioni esposte, prodotte in più di quarant'anni di ricerca con tecniche miste come l'acquaforte, l'acquatinta, la vernice molle, la maniera nera, a cui si aggiungono alcuni disegni di studio, pitture e sculture. Non una tradizionale esposizione di opere però, ma un vero e proprio percorso tematico lungo il quale si potranno scoprire i luoghi della memoria della montagna asiaghese, ma anche il cuore del lavoro di Aurelio Forte Laan: la stamperia, con i disegni, le carte, le lastre, il torchio e gli attrezzi utilizzati per incidere il metallo. Un progetto in cui il pubblico diventa parte attiva ed interessata, grazie ad un laboratorio didattico, rivolto in particolare alle scuole medie e superiori, in cui vengono presentati i complessi e affascinanti procedimenti dell'arte incisoria: dalla lastra incisa, alla stampa con torchio a stella. Gli

antichi saperi artigianali di un tempo rivivono dunque nel mondo di questo artista, profondamente radicato nella tradizione del proprio luogo d'origine.

MA C'È DI PIÙ

Nelle sale del Museo Le Carceri il pubblico potrà immergersi in due temi particolarmente cari all'artista. Una prima sala verrà dedicata alla memoria di Mario Rigoni Stern, per il quale Forte aveva illustrato con un'incisione il racconto "Natale '45": qui sarà esposto un ritratto dello scrittore, realizzato attraverso l'affascinante tecnica incisoria della maniera nera, dove la lastra viene scavata e brunita con una mezzaluna di metallo. La tiratura dell'opera verrà donata dall'incisore alla famiglia di Mario Rigoni Stern, al Comune di Asiago e alla Comunità Montana, nel corso dell'inaugurazione della mostra. Il secondo tema è quello dell'emigrazione, che tanto ha toccato la gente dell'Altopiano dei Sette Comuni, a cui verrà dedicata una seconda sala. Nel 1998 Forte Laan realizzò, su incarico della Comunità Montana, il bozzetto per il monumento "Emigranti - Speranza e Nostalgia". Il monumento, realizzato poi con la collaborazione dell'Associazione "Gruppo Arte Insieme", si trova oggi nel piazzale della Vecchia Stazione di Asiago e ad Adelaide, in Australia. La mostra, che sarà inaugurata sabato 22 dicembre alle ore 18.00, resterà aperta tutti i giorni dal 22 dicembre al 20 gennaio, mentre dal 26 gennaio al 3 marzo lo sarà in tutti i sabato e domenica. L'orario di apertura è dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 19.00.



Aurelio Forte Laan nasce nel 1939 ad Asiago, dove ancora oggi vive e lavora. Nel 1971 inizia la sua formazione incisoria con Agostino Lazzari praticando le varie tecniche incisorie. In seguito si perfeziona nel disegno e nella scultura con Luciano Soppelsa. È socio fondatore del "Gruppo Arte Insieme". Ha partecipato a diverse manifestazioni di grafica di livello internazionale ed è stato presentato con diverse mostre personali di incisione. È membro dell'Associazione Incisori Veneti e della Associazione Nazionale Incisori Italiani. Nel 2010 la rivista "Grafica d'Arte" ha selezionato il suo lavoro assieme a quello di altri 28 maestri incisori italiani e li ha esposti nella mostra "Incisori del XXI Secolo" allestita nelle sale del Castello Sforzesco di Milano. Quest'anno il lavoro di Aurelio Forte Laan è stato selezionato tra i venti finalisti del "Premio Italo Grandi" presentato sempre negli spazi del Castello Sforzesco.

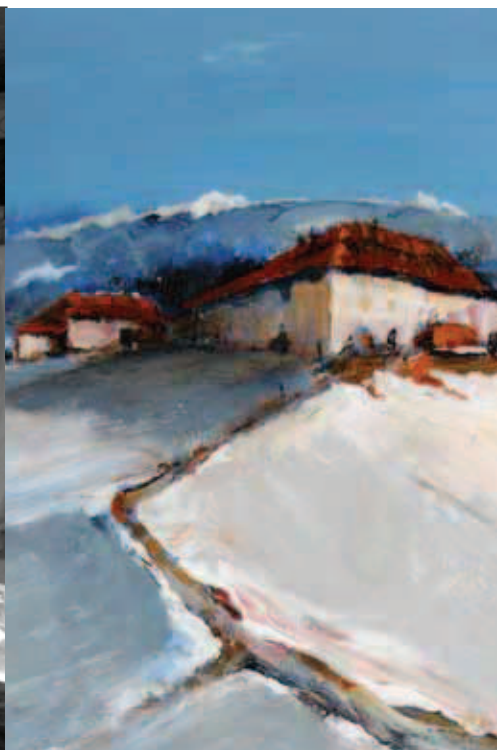
UNA
PASSIONE
LUNGA UNA
VITA

AURELIO FORTE LAAN EXHIBITION

Curated by the architects
Antonio and Roberto Busellato, it
will be hosted in the suggestive
rooms of the Le Carceri Museum
from 22nd December to 3rd
March 2013.

The work of the etcher Aurelio Forte Laan has always been strongly linked to the area surrounding the Asiago Plateau, which he has described through profound research of its memories and the collective thought of its places and people. Over 100 etchings of the Asiago artist are displayed in a large exhibition, entitled "Aurelio Forte Laan etchings – Graphic Workshop". Curated by the architects Antonio and Roberto Busellato, it will be hosted in the suggestive rooms of the Le Carceri Museum from 22nd December to 3rd March 2013.

When following the viewing route through the exhibition, visitors will discover the places linked to the collective memory of Asiago's mountains, as well as the heart of Forte Laan's work: the workshop itself, with its drawings, sheets, presses and the tools used to etch the metal. Thanks to an educational workshop for schools, children will be able to discover the complex and fascinating steps of the etching process. The exhibition will also feature a portrait of the renowned Asiago writer Mario Rigoni Stern.




CITTA' DI ASIAGO

CHRISTMAS CAROLS

SPETTACOLO DI NATALE SPECIAL GUEST **BABBO NATALE**

SPECIAL GUEST
MARCO GUERZONI
CANTANTI
CHIARA SANTAGIULIANA
PIERANTONIO DALLA RIVA
DILETTA BUSIN
ORCHESTRA
CASANOVA VENICE ENSEMBLE
direttore orchestra: M^{re} TINO CAROLLO
CORO
IMT VOCAL PROJET & COROVE
direttore coro: LORENZO FATTAMBRINI
REGIA
LUCA LOVATO

DOMENICA 23 DICEMBRE 2012
ore 17.00 e ore 20.45
Palazzo del Turismo Millepini - Asiago

PREVENDITA BIGLIETTI
presso lo Sportello Informazioni Turistiche tel. 0424-464081
Pomeriggio: Ingresso RIDOTTO € 5,00 (fino a 10 anni) · INTERO € 10,00
Sera: Ingresso RIDOTTO € 5,00 (fino a 10 anni) · INTERO € 12,00

LA PIANA, DI MARCÉSINA, IN INVERNO.





Ma ci saranno ancora degli innamorati che
in una notte d'inverno si faranno trasportare
su una slitta tirata da un generoso cavallo
per la piana di Marcesina imbevuta di luce lunare?
Se non ci fossero come sarebbe triste il mondo.

Marcesina 2001

Mario Rigoni Stern

Questa lapide, murata sulla facciata dell'Albergo di Marcesina, dimostra come poche altre la semplice grandezza della scrittura di Mario Rigoni Stern perché chi di noi non desidererebbe essere metà di quella coppia che vaga per questo luogo fantastico, in un silenzio profondo ove unici suoni sono il fruscio della neve ed il pulsare corrisposto di due cuori, al magico riverbero della Luna?

E contemporaneamente ci fa struggere di nostalgia per un mondo in cui il turismo, più o meno di massa, non ha ancora riempito con le sue motoslitte o i suoi quad le nostre montagne, banalizzando qualunque esperienza per quanto splendida possa essere.

Le "march bisen" ("praterie di confine" nell'antica lingua cimbra) da sempre contese per la produttività dei loro pascoli e per la disponibilità di acqua per l'abbeverata del bestiame, caso più unico che raro in tutto l'Altopiano, sono un mondo a se.

La peculiarità di questo territorio risiede tutta nella sua struttura geologica: un ampio catino formato dagli strati rocciosi carbonatici che, spinti verso nord dal movimento della zolla africana, si sono inarcati, uscendo dal mare in cui si erano andati depositando, a generare le pieghe e le conche che costituiscono le nostre Prealpi.

Proprio la sua concavità spiega la presenza di acque superficiali che, raggiunto lo strato impermeabile, scorrono lungo la sua superficie verso il punto più basso dove vanno a formare torbiere a sfagno ricche di rarità floristiche quali ad esempio la specie "carnivora" *Drosera rotundifolia*.

Sempre la forma a catino privo di sbocchi provoca il manifestarsi del fenomeno dell'inversione termica: l'aria fredda, più densa, tende a scendere ristagnando sul fondo della conca e spingendo verso l'alto l'aria calda, più leggera.

Non è un caso che in inverno proprio a Marcesina vengano spesso raggiunte le temperature più basse registrate in Veneto, al punto da farla diventare uno dei "Poli del freddo" della Regione.

Non c'è di che stupirsi quindi del notevole spessore che la

neve qui può raggiungere, anche nelle annate altrove meno generose, mettendo in crisi ungulati quali il capriolo che in queste condizioni ha grandi difficoltà di movimento, denunciando in questo il suo essere un animale non proprio "di montagna".

Frequentate certamente già nell'età della pietra, la storia ci parla poi di possedimenti degli Ezzelini dati in usufrutto alle popolazioni cimbre che al volgere del mille si andavano insediando sulle Prealpi.

Dopo la caduta e lo sterminio della Signoria dei Da Romano la zona passa nella disponibilità del libero Comune di Vicenza ed inizia un plurisecolare braccio di ferro tra la lontana città, che vuole ricavare il massimo dal suo possesso, e le popolazioni dell'Altopiano che difendono gli usi e i privilegi, indispensabili per vivere in un ambiente così severo.

È in questa fase che si inserisce la cessione di parte del territorio di Marcesina, operata da Vicenza a favore dei Signori di Castel Ivano e dei "grignati": epici gli scontri, spesso cruenti, tra gli abitanti di Grigno, di lingua e cultura italiana ma avanguardie del Granducato d'Austria e poi dell'Impero Asburgico, con i cimbri della Reggenza, di lingua e cultura alto-tedesca ma fedeli sudditi della Serenissima.

Da qui la necessità di continue definizioni dei confini e la distinzione del cosiddetto "Frizzon Tirolese", sotto controllo imperiale, dalla Marcesina vera e propria, controllata da Venezia. La Casina Forestale "della Barricata", con a fianco l'omonimo rifugio, sorge proprio dove anticamente si era tenuti a pagare il "dazio", sconfinando da uno stato all'altro.

La si può raggiungere partendo dal Centro Fondo Enego-Val Maron con un percorso di circa 11 km con gli sci da fondo su piste battute o in più o meno tre ore di camminata con le ciaspe lungo strade forestali e/o tracciati di motoslitte. (si raccomanda di evitare nel modo più assoluto di camminare sulle piste da sci ma seguire invece la pista di servizio del rifugio Barricata).

Il ritorno avviene per il percorso di andata.



GIORGIO SPORT TUTTO PER LO SPORT

SPECIALE

ECCEZIONALE PROMOZIONE NOLEGGI
ATTREZZATURE - SCI DISCESA E FONDO - SNOWBOARD
SCARPONI E OFFERTA MANUTENZIONE SCI

NEVE

VENDITA PROMOZIONALE
COMPLETI SCI
E SNOWBOARD
SCONTI DAL
20% al 50%

ADULTI

OFFERTE A PARTIRE DA

SCI €70,00

SCARPONI
SCI €30,00

SNOWBOARD €70,00

SCARPONI
SNOWBOARD €25,00

RAGAZZI

OFFERTE A PARTIRE DA

SCI+SCARPONI+
RACCHETTE+BORSA

- Fino a 10 anni €55,00

- Da 10 a 14 anni €65,00

SNOWBOARD+
SCARPONI+BORSA

- Fino a 10 anni €60,00

- Da 10 a 14 anni €80,00

ZANÈ (VICINO PIZZERIA OKTOBERFEST)

Via Manzoni, 30

Tel. 0445 361996

Piovene Rocchette

Via Libertà, 109

Tel. 0445 651982

GIORGIO SPORT ORGANIZZA
CORSI DI SCI E SNOWBOARD

seguici su 

TANTISSIMI
NUOVI ARRIVI
CON PREZZI
STREPITOSI



Le Giorgine
ABBIGLIAMENTO CASUAL
Uomo - Donna - Bambino



da noi trovi anche
GIOCATTOLI!!!

Piovene Rocchette

Via Gorizia, 88

Tel. 0445 652637

BOOK PARADE

A NATALE
REGALA
UN
LIBRO



IL GRANDE ALBERO

(Giunti) - Susanna Tamaro

Un apologo di Natale sull'amore, sul coraggio, sulla speranza in grado di conquistare il cuore di tutti i lettori. Un racconto solo apparentemente per ragazzi che ha la forza e la suggestione del "Piccolo principe". La storia di un abete e della sua lunga vita, dei suoi incontri con personaggi illustri come l'imperatore d'Austria e la principessa Sissi, dei suoi viaggi, quando, tagliato, dovrà lasciare la radura in cui è nato per diventare l'albero di Natale di piazza San Pietro a Roma. Infine della sua amicizia con lo scoiattolo Crik che lo aiuterà a tornare a casa.

Da leggere perché:

E' una fiaba moderna, una storia di coraggio, di amore e amicizia in cui la vita vince su tutto.

pagg. 144
€ 9,90



L'ISOLA DELLE FARFALLE

(Giunti) - Corina Bomann

Mentre assiste impotente alla fine del suo matrimonio, Diana, una giovane avvocatessa berlinese, parte per l'Inghilterra per rivedere l'amata zia in punto di morte. Nelle sue ultime parole, la zia accenna a un segreto di famiglia custodito gelosamente per lunghi anni, chiedendo alla nipote di riportarlo finalmente alla luce. Seguendo le sue indicazioni, nell'antica e lussuosa dimora di Tremayne House, Diana rintraccia alcuni oggetti, tra cui una vecchia foto ingiallita che ritrae una donna di fronte a una casa tra le palme. Si tratta forse della bisnonna che un tempo viveva in Sri Lanka? Diana parte per quelle terre lontane alla ricerca delle proprie origini, e sull'isola delle farfalle scopre l'antica profezia che ha cambiato per sempre il destino della sua famiglia, un amore proibito e mai dimenticato, e la strada per ritrovare finalmente se stessa.

Da leggere perché:

Oltre 100.000 copie vendute in Germania in soli tre mesi e commenti esplosivi delle lettrici in rete

pagg. 480
€ 9,90



AMICO IMMAGINARIO

(Giunti) - Matthew Dicks

Budo ha otto anni, come Max, ma non è nato otto anni fa. È stato inventato da Max quando aveva quattro anni e solo lui può vederlo. Budo è l'amico immaginario di Max ed è la voce narrante di questo romanzo. Max vive in un mondo tutto suo e Budo è il suo migliore amico. L'unico.

Da leggere perché:

Una lettura per tema e scrittura adatta a un pubblico dai 9 ai 99 anni; un libro strappato a un'asta tra i maggiori editori italiani

pagg. 320
€ 14,00



PAZZE DI ME

(Mondadori) - Federica Bosco

Andrea è un trentenne precario che vive con la madre, le sorelle, la nonna e la badante. Il padre se n'è andato una notte come un ladro, così lui è rimasto prigioniero di un gineceo di cui si sente responsabile. È talmente avvilito nei suoi sensi di colpa che non è mai riuscito a farsi una vita, tutte le sue relazioni a un certo punto sono finite proprio perché era sempre troppo disponibile nei confronti della famiglia. Di fatto conosce talmente bene le donne e talmente le teme che non riesce a crescere ed emanciparsi. Finché incontra Giulia, una veterinaria a cui porta il cane di casa: se lui è femminile lei è un vero maschio. Una donna diversa da tutte quelle che ha conosciuto fino ad ora, forse quella che lo costringerà a crescere una volta per tutte e diventare un uomo.

Da leggere perché:

Con la leggerezza e l'ironia che la caratterizzano l'autrice dipinge in maniera magistrale il senso di smarrimento del trentenne maschio italiano.

pagg. 216
€ 15,00



VENTI RACCONTI ALLEGRI E UNO TRISTE

(Mondadori) - Mauro Corona

Stanco di storie tristi, reali o immaginarie, Mauro Corona ha deciso che è arrivato il momento dell'allegria: "Barzellette letterarie" come quella di Rostapita, Clausura e Santamaria, riuniti per ammazzare il maiale ma troppo ubriachi per riuscirci davvero, o racconti che l'autore ha raccolto a Erto e dintorni, nei paesi e nelle osterie, come quello di don Chino, prete anziano, incapace di arrampicarsi fino alla casa più arroccata del borgo e di Polte che, per ripagarlo della mancata benedizione, quasi lo uccide lanciandogli addosso una forma di formaggio.

Da leggere perché:

Momenti di vita di montagna, episodi tragicomici ed esilaranti, piccole grandi leggende da tramandare alle generazioni future.

pagg. 151
€ 15,30

Il 4 Gennaio

incontro con l'autore:

Alle 17 libreria Giunti al punto ad Asiago
alle 20.30 presso l'Auditorium di Gallio



EREDITÀ

(Rizzoli) - Lilli Gruber

Rosa Tiefertaler comincia un diario l'8 aprile 1902, giorno del suo matrimonio. In quelle pagine racconterà le storie quotidiane della famiglia, ma anche la sua indignazione per il passaggio del Sudtirolo all'Italia o l'incubo della guerra. Un secolo dopo la sua bisnipote, Lilli Gruber, ritrova quel diario e decide di partire alla ricerca delle radici della sua famiglia, scavando nella storia di una terra di confine, da sempre tormentata, il Sudtirolo della prima metà del Novecento. Le vite di Rosa e di figlie e nipoti si intrecciano a un capitolo controverso e sconosciuto della storia d'Europa e d'Italia, in una vicenda femminile e di confine: inaspettata, appassionante, viva.

Da leggere perché:

La grande saga di una famiglia che, tra gli albori del Novecento e la Seconda guerra mondiale, attraversa - e scrive - la turbolenta storia del Sudtirolo.

pagg. 360
€ 18,50



ITALIANI DI DOMANI

(Rizzoli) - Beppe Severgnini

L'Italia deve pensare al futuro. Non è un lusso, è una necessità. Con questo libro, Beppe Severgnini ci spinge a "pensare in avanti", per "riprogrammare noi stessi e il nostro paese. Severgnini offre otto chiavi per altrettante porte. Porte che aprono molte opportunità. Sono le "otto T del tempo che viene": Talento (con il consiglio: siate brutali), Tenacia (siate pazienti), Tempismo (siate pronti), Tolleranza (siate elastici), Totem (siate leali), Tenerezza (siate morbidi), Terra (siate aperti), Testa (siate ottimisti).

Da leggere perché:

Otto consigli per un futuro migliore: per i nostri ragazzi, quindi anche per noi.

pagg. 180
€ 15,00



IL PALAZZO E LA PIAZZA

(Rai Eri / Mondadori)

Bruno Vespa

Partendo dall'epocale crisi del 1929 e dalla Grande Depressione, il libro ripercorre i momenti più difficili della storia economica italiana (e internazionale) e approda al drammatico novembre 2011, con le inaspettate dimissioni del premier Silvio Berlusconi, la nomina a sorpresa di Mario Monti a presidente del Consiglio e il varo del cosiddetto "governo dei professori". Attraverso le voci e le testimonianze dei protagonisti, aggiornate come di consueto al momento dell'uscita del libro, Vespa racconta i retroscena di un anno drammatico, convulso e decisivo per la vita del nostro Paese.

Da leggere perché:

Vespa ritorna ai temi che gli sono più familiari, quelli di carattere storicopolitico

pagg. 360
€ 19,00

PER CHI AMA METTERE LE MANI IN PASTA



CIOCCOLATO (GIUNTI)

Splendidamente illustrato, il libro è quasi una scuola del cioccolato: insieme alle tecniche di base trovate tante ricette, tra cui barrette al cioccolato, tartufi, praline, ma anche brownies, mousse, latte al cioccolato, parfait per arrivare a realizzare cioccolatini di ogni tipo e persino uova di Pasqua

Da regalare perché:

Una scatola completa di 12 stampini in silicone e di pralinatore, insieme a un libro di ricette selezionate e di sicuro successo per chi del cioccolato non ne ha mai abbastanza.

pagg. 64
€ 12,90



LOVECAKE. LE MIGLIORI RICETTE DI CUPCAKE, MUFFIN E DOLCETTI (GIUNTI)

Dall'America, i cupcake si sono diffusi in tutta Europa, conquistando anche l'Italia: i dolcetti più scenografici, intriganti, simpatici o romantici di tutta la piccola pasticceria sono semplici da realizzare e perfetti per ogni occasione: un regalo speciale, la festa di compleanno dei bambini o, perché no?, un romantico San Valentino...

Da regalare perché:

Una scatola completa di 6 stampini in silicone a cuore e un libro illustrato di ricette per preparare piccole golosità belle da vedere e buone da mangiare

pagg. 64
€ 12,90



MACARON, DOLCETTI E WHOOPIE (GIUNTI)

È impossibile non farsi tentare dalla colorata allegria dei macaron, le piccole meringhe che vengono dalla Francia ripiene di sfiziose creme, dei whoopie, biscotti farciti di grande tradizione negli Stati Uniti, e di piccoli dolcetti tradizionali, come i bigné e le tortine, immancabili in tutte le occasioni.

Da regalare perché:

50 golose ricette più una comoda tasca da pasticciare in una irresistibile e pratica scatola metallica

pagg. 51
€ 9,90

GRANDI PROPOSTE PER PICCOLI LETTORI



IL LIBRO ORCHESTRA (GIUNTI) – ANNA CASALIS

Questo libro, con i suoi 4 moduli sonori diventa un pianoforte, una batteria, un sax e anche una chitarra.

Una vera e propria orchestra che puoi far suonare tutte le volte che vuoi aiutato anche dalle varie basi preregistrate.

Da regalare perché:

Il bambino può giocare da solo imparando a riconoscere suoni, ritmi e strumenti

pagg. 24
€ 19,90



LE CANZONCINE DI PEPPA PIG (GIUNTI) – ANNA CASALIS / ILLUSTRAZIONI DI TONY WOLF

Sfoggia le pagine del libro, metti il CD nello stereo e... canta e balla con Peppa Pig!

Un libro con CD che appassionerà tutti i piccoli fans di Peppa, che potranno ascoltare ogni volta che vorranno le allegre e spassose canzoncine tratte dagli episodi animati della maialina più simpatica che ci sia!

Da regalare perché:

Divertimento assicurato per tutti i bambini, in compagnia di simpatici personaggi.

pagg. 24
€ 19,90

LIBRERIA GIUNTI AL PUNTO

Corso IV Novembre, 63
ASIAGO - tel. 0424 462640

R RESTITUISCO L'ONORE AD UN EROE ASIAGHESE DIMENTICATO

Cristiano Lobbia,
eroe civile dell'Italia
post-risorgimentale,
rivive nel racconto di
Gian Antonio Stella



Lobbia è stato il personaggio forse più importante nato ad Asiago, insieme a Rigoni Stern. Nessuno altro asiaghese è stato immensamente famoso come lo è stato lui, ci sono stati mesi nell'estate del 1869 in cui era il mito di tutti gli italiani che non sopportavano i maneggi della politica sprecona

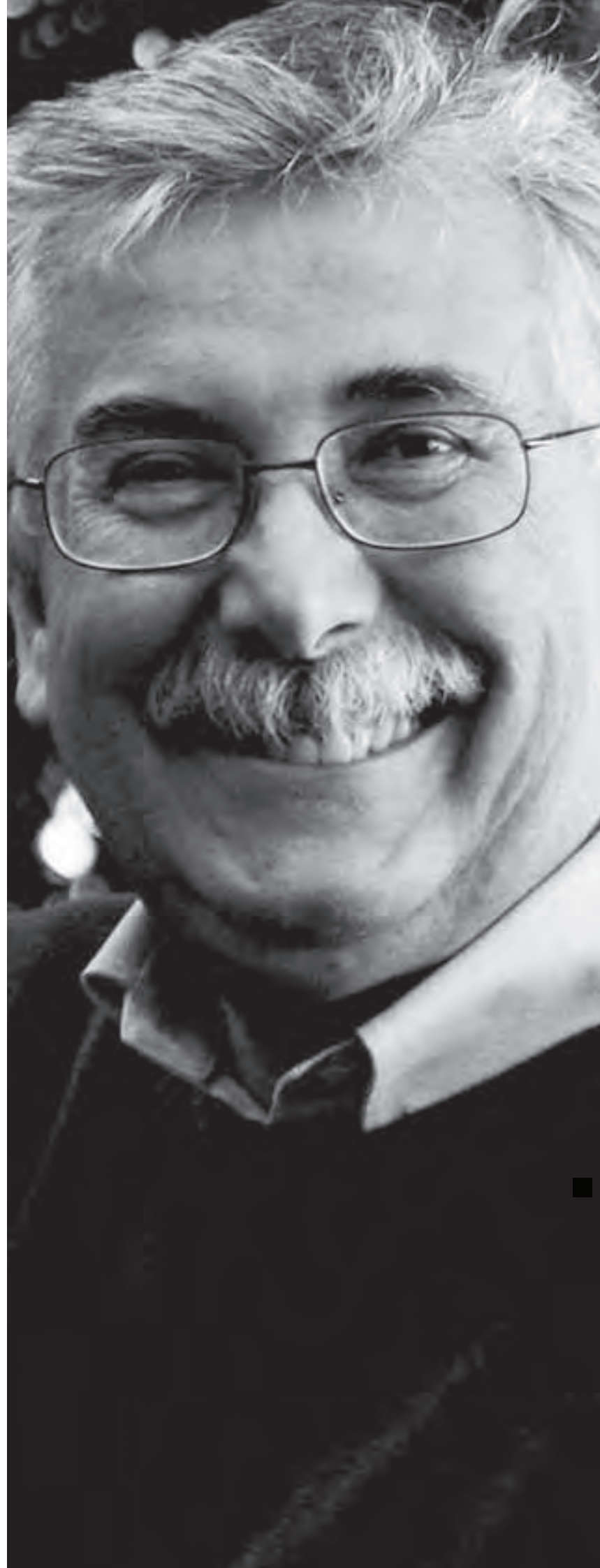
Gian Antonio Stella, scrittore ed editorialista di punta del Corriere della Sera, si definisce "cimbro al 100%". Pur essendo nato ad Asolo, l'Altopiano è la sua "piccola patria", un luogo in cui si concentrano le radici familiari, i suoi affetti e le memorie legate ai lunghi soggiorni durante le vacanze. Proprio da qui prende avvio la storia raccontata nel suo ultimo libro, "I misteri di via dell'Amorino" (Rizzoli), a cavallo tra saggio storico e romanzo, interamente tratto da documenti originali ma raccontato come un'avvincente storia dai risvolti "noir". In attesa di vedere l'autore al Palazzo del Turismo Millepini, giovedì 3 gennaio alle ore 17.00, lo abbiamo incontrato facendoci raccontare l'Italia degli scandali di ieri e di oggi e di un asiaghese dimenticato dalla "schiena dritta" che denunciò una storia di malaffare.

■ **IL PROTAGONISTA DEL SUO LIBRO È CRISTIANO LOBBIA, ASIAGHESE, UN EROE CIVILE NELL'ITALIA DELL'OTTOCENTO CADUTO PRESTO NELL'OBLIO. COSA RESTA DI LUI NELLA MEMORIA DI ASIAGO?**

Nulla, o poco niente. C'è una scuola intestata a lui, una piccola via, e c'è un busto. Lobbia è stato il personaggio forse più importante nato ad Asiago, insieme a Rigoni Stern. Nessuno altro asiaghese è stato immensamente famoso come lo è stato lui, ci sono stati mesi nell'estate del 1869 in cui era il mito di tutti gli italiani che non sopportavano i maneggi della politica sprecona. Il ristorante Savini di Milano gli dedicava un piatto, un cappellaio creò il cappello alla Lobbia. Il massimo insulto finale è che di lui resta il cappello e nient'altro.

■ **C'È QUALCOSA DEL CARATTERE TIPICO DI CHI È NATO NELL'ALTOPIANO CHE IN QUALCHE MODO SI MANIFESTÒ NELLA PERSONALITÀ E NELLE AZIONI DI LOBBIA?**

Lobbia era così pulito e integerrimo, e aveva un'idea della democrazia così netta, proprio perché veniva da Asiago. Il tipo di cultura dell'Altopiano dei 7 Comuni era profondamente radicato in lui. L'idea della furbizia, della sopraffazione, del partecipare ad un affare perché coinvolgeva amici di amici, gli era davvero estranea. Asiago aveva una struttura in cui nelle cariche elettive si favoriva un continuo ricambio, c'era una lotta alla corruzione con una serie di regole fatte per arginare ogni eventualità e occasione di corruzione. Tutte queste cose Lobbia le aveva dentro. Lui è la punta di diamante di una cultura secolare che prevedeva l'onestà, in cui la cosa pubblica era la cosa pubblica. Ogni volta che mettono in dubbio il suo onore scrive lettere, si difende, dà battaglia, ma il suo non è l'onore che storicamente si riferisce ai mafiosi. Il libro l'ho fatto per questo: dopo aver conosciuto questa storia, dopo averla approfondita a mano a mano mi sono affezionato alla figura di quest'uomo e ho scritto il libro per restituirgli l'onore.



■ **LO SCANDALO DELLA REGIA DEI TABACCHI SEMBRA ESSERE UN ANTESIGNANO DI TANTI SCANDALI PIÙ RECENTI CHE HANNO COINVOLTO POLITICA E AFFARI. C'È QUALCOSA CHE LI ACCOMUNA O OGNI CASO È A SÉ STANTE?**

La cosa che accomuna tutti gli scandali della storia d'Italia, come quello delle ferrovie meridionali, della Banca Romana, o quelli sotto il fascismo e di cui non si sapeva mai nulla, così come gli scandali del dopoguerra, è che nessuno è mai andato in galera. Parliamoci chiaro: gli scandali esistono anche negli altri paesi, ma lì vanno in galera. Come nel caso Madoff in America, che era uno degli uomini più ricchi e potenti del mondo e in questo momento è in prigione da anni e ci resterà ancora a lungo.

■ **E QUESTO DA COSA DIPENDE: DAL SISTEMA GIUDIZIARIO ITALIANO, DALLA DIVERSA PRESSIONE DELL'OPINIONE PUBBLICA?**

Questo dipende da molte cose. I Valdesi ritengono che nella cultura cattolica esista una bonarietà nei confronti del peccatore che non esiste nei paesi protestanti o calvinisti. Da noi la cultura cattolica è molto accomodante nei confronti del peccatore.

■ **LA SUA FAMIGLIA È ORIGINARIA DELL'ALTOPIANO, MA QUAL È IL SUO LEGAME CON ASIAGO OGGI?**

Il mio legame con Asiago è strettissimo. Sono nato casualmente ad Asolo perché i miei insegnavano là, mio padre Domenico era professore e mia madre Diomira maestra, insegnavano entrambi ad Asolo, poi sono cresciuto a Vicenza. Ma tutta la mia famiglia, da parte di padre e di madre, è asiaghese, per cui io sono cimbro al 100%, e me ne servo anche per chiamarmi fuori da tutti i giochi politici padani. Io ho una piccola patria che è Asiago, l'Altopiano, le patrie più grandi sono l'Italia e l'Europa. Per non dire del rapporto con tanti asiaghese, più e meno importanti non solo per me ma anche per tanti italiani, come Rigoni Stern e come due asiaghese acquisiti come Tullio Kezich ed Ermanno Olmi.

■ **E I RICORDI DI ASIAGO A CUI È PIÙ LEGATO?**

Ce ne sono tantissimi. Le partite di calcio con gli amici quando eravamo piccoli, i giri in bicicletta per le contrade, le partite a ping-pong e a calcio balilla all'Oratorio del Lux, certi giorni di novembre con mio nonno a scaldarci le patatine con la buccia nella cenere, mentre stavamo fuori con le vacche in qualche campo della famiglia, la casa di mio nonno in via Cinque. Asiago è un pezzo importantissimo della mia vita: la prima "foresta" che è entrata in famiglia è stata mia moglie, e forse non è un caso che sia veneziana, perché il rapporto d'amore che c'è stato tra Asiago e Venezia è sempre stato fortissimo. Lo stesso Lobbia quando sceglie dove andare decide per Venezia, e lì muore. Da lì poi la salma parti per andare al cimitero di Asiago, seguita dalla gente che piangeva al seguito del carro funebre.



L'asiaghese che si batteva contro il malaffare

Nel suo ultimo libro, *"I misteri di via dell'Amorino"* (Rizzoli), Gian Antonio Stella riapre il giallo della Regia Tabacchi, «la madre di tutte le tangenti», che nel 1868-69 suscitò grande scalpore e un acceso dibattito pubblico. Alcuni deputati furono sospettati di aver ricevuto tangenti per approvare una legge che affidava ad un privato il lucroso Monopolio dei Tabacchi. Cristiano Lobbia, ex-combattente garibaldino e deputato asiaghese, denuncia pubblicamente la vicenda sostenendo di avere prove documentali dei casi di corruzione. La sera prima della sua deposizione Lobbia viene aggredito a pugnalate in via dell'Amorino, a Firenze. Una volta guarito, gli viene intentato un processo con l'accusa di simulazione di reato, da cui verrà completamente assolto solo alcuni anni più tardi. Muore a Venezia a 49 anni, deluso e avvilito dalla sconfitta, e viene presto dimenticato. Un uomo al quale il libro di Stella si incarica di restituire l'onore e la memoria.



SPORTING RESIDENCE HOTEL OSPITALITÀ E GUSTO ALBERGANO QUI

In un'**invidiabile posizione** nel cuore di Asiago, è il **punto di riferimento** per chi cerca una vacanza esclusiva sotto il segno di un'**ospitalità calorosa**.

E ntrando in questa deliziosa casa di montagna è possibile immergersi in un'atmosfera rilassata e amichevole, dove la tradizione e la cultura tipiche dell'Altopiano si sposano con i più moderni comfort, come la piscina coperta riscaldata con annessi sauna, bagno turco e area fitness. Lo Sporting offre a tutti i visitatori di Asiago un ventaglio di servizi pensati per trascorrere dei momenti unici ed indimenticabili. L'American Bar 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, bollenti cioccolate in tazza accompagnate da ghiotti pasticcini, bollicine di qualità ed originali aperitivi. Per buongustai e gourmand una tappa obbligata è il ristorante La Tana. Il locale propone una cucina raffinata che assembla l'amore per la propria terra, la conoscenza della migliore tradizione enogastronomica veneta ed uno spirito di ricerca globale con materie prime d'eccellenza provenienti da tutto il mondo. Qualità ed estro sono rintracciabili sia nelle proposte dell'osteria, che 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 e giocosa.



PER MAGGIORI INFO:

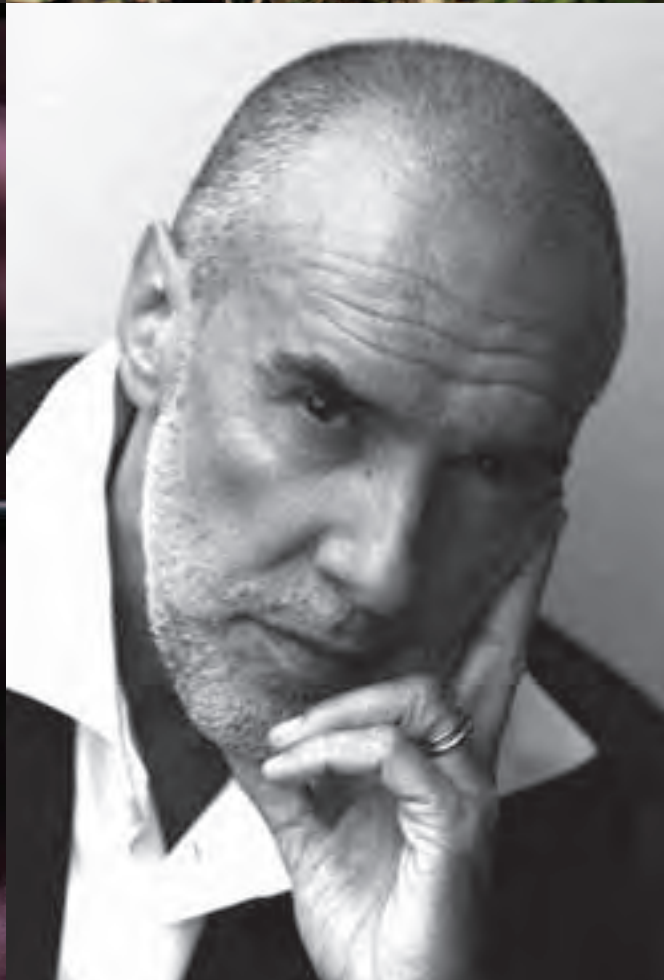
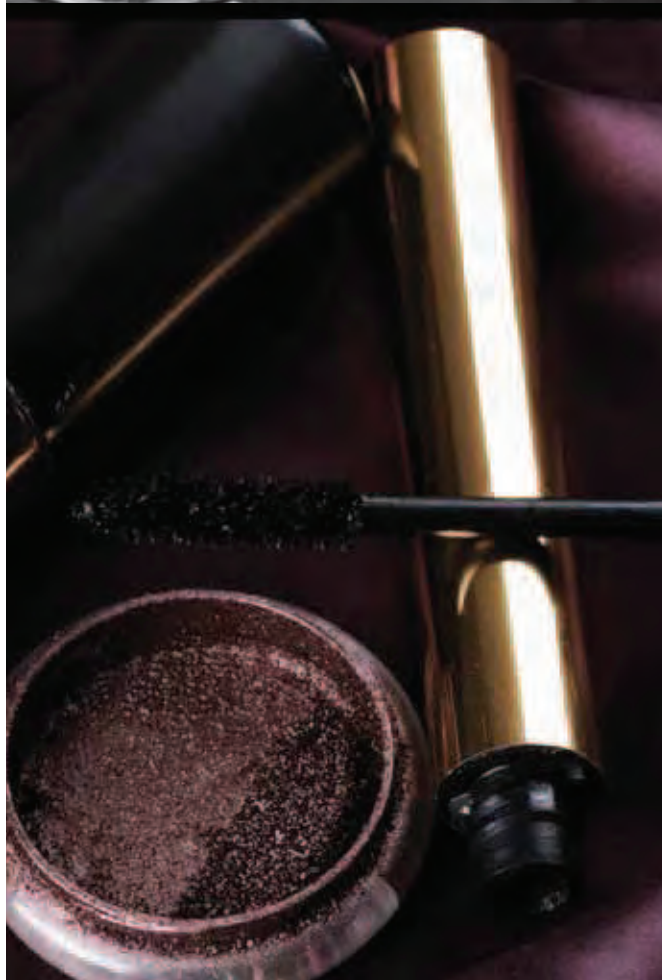
VIA 4 NOVEMBRE, 77
TEL. 0424 462 177
WWW.SPORTINGASIAGO.COM



LA MIA PIÙ GRANDE AMICA È LA NATURA

Un nuovo libro, "Aver cura di sé", pubblicato per i tipi di Sperling e Kupfer, in libreria da poche settimane. E un docu-reality televisivo, "Come si cambia", in onda la domenica pomeriggio su Rete 4. È un finire d'annata indubbiamente intenso e all'insegna delle luci della ribalta per Diego Dalla Palma, profeta del make-up 'made in Italy' originario di Enego. Lo abbiamo intercettato tra un impegno e l'altro per parlare dei progetti in corso, di bellezza e del suo sconfinato amore per la natura.





Partiamo dal tuo ultimo libro, "Aver cura di sé". C'è forse un legame tra la cosmesi e il benessere psico-fisico?

Un legame c'è, ma non così stretto. Il benessere si lega ad una forma di vita che possa essere appagante. E' naturale che il cosmetico abbia una parentela con ciò. Ad esempio, se noi ci sciaquiamo il viso con dell'acqua abbiamo immediatamente una sensazione di benessere; mentre se abbiamo la pelle secca e non mettiamo una crema ammorbidente abbiamo una sensazione di malessere. Si passa quindi da una situazione di benessere legata alla natura, all'acqua, a qualche cosa di vitale, al cosmetico che invece subito dopo ti dà quella sensazione di benessere quando lo applichi sulla pelle disidratata. Ecco, è una parentela stretta ma non così determinante. Il cosmetico decorativo, invece ha un grado di parentela in più, per le donne soprattutto diventa molto spesso importante. Perché il cosmetico decorativo a volte ti toglie una giornata negativa attraverso il trucco.

E qui ci ricollegiamo al programma televisivo attualmente in onda, nel quale il make-up rappresenta in qualche modo uno strumento per ritrovarsi...

Esatto, credo sia la definizione più corretta. Anche se va precisato che non è l'unico, ma sicuramente rappresenta uno strumento per ritrovarsi e rivelare la propria personalità.

Quando invece il trucco cessa di essere uno strumento per rivelare la persona e diventa qualcosa che nasconde l'identità?

Quando diventa imitazione, quando anziché creatività e gioco diventa ossessione e condizionamento. Faccio un esempio: se una persona usa il trucco per abbellirsi ma non le importa andando in piscina di uscire struccata, quella è una persona che dal trucco non può che ricevere vantaggi. Se una persona invece va in piscina truccatissima ed è terrorizzata dall'uscire in strada senza trucco, allora quello è un elemento assolutamente di disturbo che nasconde fragilità e debolezza. Il trucco non deve mai essere una maschera. O meglio, è una maschera ma va portata come tale, con ironia.

Tu sei stato il primo a inventare un genere che ora impazza sul piccolo schermo. Cos'ha di diverso dagli altri programmi "Come si cambia"?

L'aspetto umano, che io ho sempre considerato essenziale nella mia vita e nel lavoro. E poi anche un bagaglio di esperienza che equivale a quarantatré anni di vita vissuta con molta serietà e severità professionale.

Da moltissimi anni vivi a Milano e sei spesso in giro per il mondo. Cosa rappresentano per te questi luoghi e che cosa provi quando ci torni?

Questi luoghi sono per me la terra e la natura, il senso di radice. Sin da piccolo, quando stavo a Lambara, non avevo di che



giocare, ero un bambino isolato. Lassù, nelle malghe, si è formata e concretizzata la mia familiarità con la natura. Parlavo con gli animali, i grilli e le cavallette, con i topini di prato, i conigli, le anatre, i maiali, le vacche e i cavalli... è una caratteristica che ho preso da mia madre, anche lui parlava con gli animali. Questo patrimonio di parentela con la natura e con tutto ciò che essa ha creato, anche in assenza di presenza umana, ancora mi appartiene. Quando ritorno a Lalbara io trascorro ore disteso sull'erba, annuso, tocco l'erba, ritorno nei posti dove sono stato un tempo, penso, piango... negli anni si è intensificato il mio legame con la natura, la terra, le rocce, le caverne, i boschi, i prati. Paradossalmente mi succede la stessa cosa con il mare. Per cui penso

che più passa il tempo, più la mia grande amica è la natura. È un contatto che mi stimola energia e creatività. Venendo via da Lalbara o da una passeggiata sul mare vado a casa e scrivo subito cose nuove, butto giù un bozzetto, elaboro un'idea per una campagna pubblicitaria. È come se la natura mi lasciasse addosso una specie di manto di protezione e di energia.

Ci sono dei prodotti della montagna - erbe, piante, fieno... - che usi o a cui sei particolarmente legato?

Sono legato in realtà a poche cose, che mi sento ancora di usare. Mio padre, ad esempio, mi fece conoscere un risotto fatto con l'ortica; io me la faccio procurare in un negozio che ha delle primizie particolari, ma lo faccio per un aspetto puramente godereccio del palato.

Oppure penso alla radice di genziana, la raccolgo quando è tempo e poi la metto sempre in una specie di sciroppo che mi faccio fare in Calabria. È un mio paciugo orrendo, che ogni tanto bevo e dal quale ricevo piacevolezza e sensazione di benessere. Chiaramente non sono un intenditore di erbe e di medicinali naturali, non è il mio mestiere. Ma apprezzo e stimo molto alcune persone dell'Altopiano che hanno una conoscenza mirabile di erbe o verdure, o che utilizzano il fieno e la paglia per dei trattamenti innovativi. Sono persone semplici e molto informate; si dedicano poco alle chiacchiere e fanno della sperimentazione uno strumento per elevare il loro sapere.

E nel make-up che ruolo ha la ricerca di strade nuove e diverse?

La sperimentazione ti porta a delle idee assurde, ma per questo interessanti e nuove. Recentemente siamo stati in ballo con un servizio fotografico commissionato da una rivista molto importante che richiedeva soltanto trucchi naturali. Ne ho parlato casualmente con un cuoco di Taormina, il quale mi ha suggerito di provare a mescolare una crema con del nero di seppia in modo ottenere un contorno occhi bello nero. Abbiamo seguito il suo consiglio e ne è venuta fuori una cosa meravigliosa. La sperimentazione, se fatta con serietà, è sempre interessante.

Se dovessi utilizzare tre parole per descrivere il segreto della bellezza, quali sarebbero?

Personalità, curiosità, intelligenza.

FOR YOU, DOVE LA BELLEZZA È DI CASA

Intimità, calore naturale e armonia nel nuovo concept store specializzato nella cura della persona e nell'home decor.

PRENDERSI CURA DI SÉ,
IL NUOVO LUSO.

Il concetto di lusso è diventato molto personale, essenziale, semplice, rispettoso dell'ambiente e della persona. For You ha colto questo bisogno assoluto di qualità e autenticità, che spiega il forte ritorno alla natura e ai suoi prodotti. Le nuove frontiere del benessere non contemplano più solo il 'corpo', ma includono anche 'l'anima' e anche i prodotti cosmetici devono averne una, cercando non più di soddisfare l'esclusività e lo status symbol, ma piuttosto l'affidabilità, l'efficacia e soprattutto l'emozione che regalano.

Accanto a prodotti di ineccepibile qualità di marchi noti come Clarins, Acqua di Parma, Compagnie de Provence e The Laundress, For You ha selezionato realtà di nicchia che presentano soluzioni singolari e innovative nel campo dell'eco-comesi. Come ad esempio Hobe Pergh, azienda che ha messo a punto linee di prodotti corpo e viso realizzati con il fieno dell'Altopiano, indicati sia per il miglioramento di inestetismi che per rimediare a problemi come tensione muscolare, gonfiori e perdita di tono. L'Altopiano di Asiago è un tesoro traboccante di erbe, fiori e piante dalle proprietà benefiche. Il metodo Hobe Pergh (letteralmente "erba di montagna", dal cimbri), frutto dell'esperienza maturata da Annamaria Foresta con i bagni di fieno, utilizza erbe provenienti esclusivamente da prati incontaminati situati tra i 1000 e i 1300 metri di altitudine. Metodi di lavorazione tradizionali e scrupolosi controlli (tutta la materia prima è certificata dal Ministero della Salute) consentono di mantenerne intatte proprietà e principi attivi.

"100% principi attivi, zero sostanze inutili" è la peculiarità di Bakel, altro marchio che si discosta dalla cosmetica tradizionale che viene distribuito in esclusiva per la zona. I prodotti Bakel, scientificamente testati e controllati, sono realizzati solamente con sostanze in grado di apportare reale beneficio alla persona, eliminando ogni elemento superfluo come conservanti, emulsionanti, coloranti, profumi e sostanze potenzialmente allergizzanti come i derivati del petrolio. E per coccolare e proteggere la pelle dei più piccoli il marchio ha messo a punto la linea di prodotti Babykel, con ingredienti che garantiscono la massima efficacia e tollerabilità.

For You coinvolge inoltre la clientela in iniziative collaterali tra cui incontri d'approfondimento, sedute di make up e di cosmesi.



for you

beauty, home and more

Asiago, Piazza Il Risorgimento, 16 - tel. 0424.460822 - www.foryouasiago.com

DRITTI AL CUORE DELLA CASA.

Le pareti domestiche sono il primo luogo in cui ci si vuole bene e si assecondano le necessità dell'anima. Vivere armoniosamente gli spazi intimi della casa, circondandati da prodotti dal gusto esclusivo e soluzioni a misura delle proprie esigenze e dei propri valori, rappresenta una necessità sempre più sentita.

E risiede qui l'altra anima, complementare alla prima, di For You. Lo store affianca la clientela nella scelta di articoli e accessori d'arredo che mirano a ritagliare qualcosa di unico e singolare per il cliente. Nell'accogliente show-room si ammirano, tra gli altri, accessori bagno realizzati con pietre naturali e marmi dell'Altopiano, articoli di illuminazione che flirtano con la natura grazie a pregiate essenze in legno, linee di asciugamani e spugne in fibra di legno. Un'attenzione specifica è riservata all'arredo olfattivo, con le essenze per la casa di Dr. Vranjes Firenze, linea che traduce la grande tradizione e la sapiente arte dell'Antica Officina del Farmacista in fragranze capaci di regalare momenti di assoluto benessere. A disposizione del cliente anche un attento e professionale servizio di consulenza per il "make up della casa", dalla progettazione sino alla realizzazione su misura dei nuovi arredi. Tante anche le suggestioni e le idee per un regalo di Natale unico e speciale.





AD ASIAGO VI ASPETTA UN VIAGGIO INASPETTATO

Con l'avvicinarsi delle festività natalizie Il Cinema Lux e Cinema Grillo Parlante propongono come sempre il meglio del panorama cinematografico nazionale ed internazionale. Le novità di quest'anno sono le commedie italiane "Il peggior Natale della mia vita" e "Gli equilibristi", interpretate rispettivamente da Fabio De Luigi e Valerio Mastandrea, non mancherà come sempre il cinepanettone che quest'anno si intitolerà "Colpi di Fulmine" sempre interpretato dall'inossidabile Christian De Sica, si continua poi con "Tutto tutto e niente e niente" dove Antonio Albanese ritorna nei panni di Cetto Laquaiunque. Come programmazione più impegnata verranno proposti "To the Wonder" di Terrence Malick e "La vita di Pi 3D" di Ang Lee, il regista de I segreti di Brokeback Mountain.

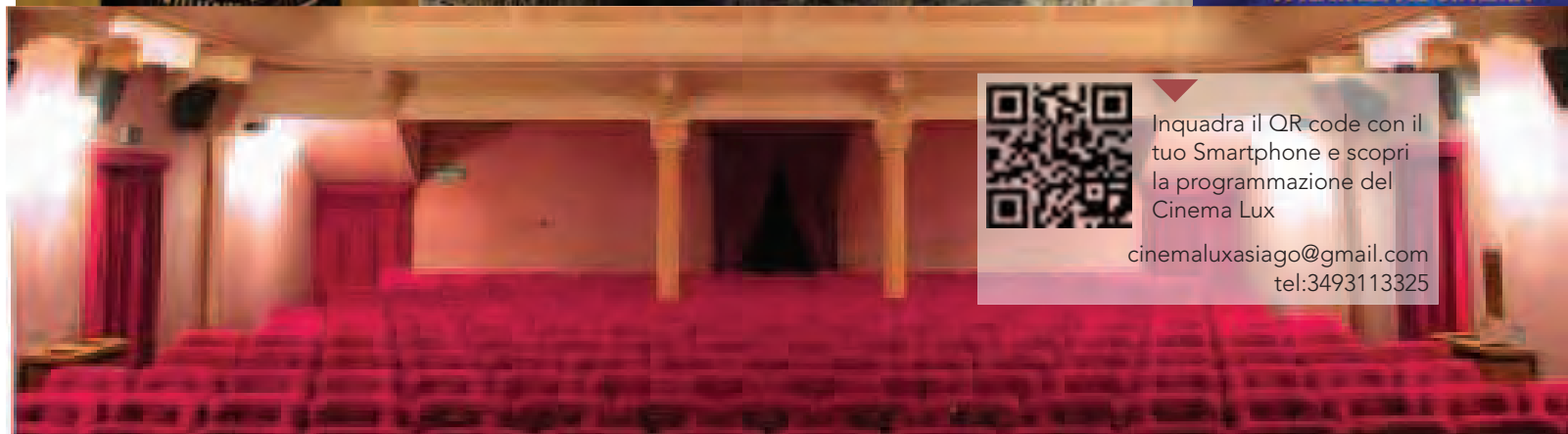
Ma ora veniamo alla programmazione dedicata ai bambini e ragazzi veri protagonisti delle festività. La proposta, sempre molto varia e di qualità, offre primo su tutti il cartoon "Le 5 leggende" dove Babbo Natale, la fatina dei denti, l'Uomo di sabbia e il Coniglio pasquale sono in guerra contro uno spirito maligno deciso a impadronirsi della Terra. Si continua poi con "Le avventure di Sammy 2" in 3D, torna la tartaruga più amata dei piccini; il film Disney di quest'anno invece sarà "Ralph Spaccatutto" ispirato al celebre Donkey Kong videogioco anni 80; per concludere il film d'animazione "Hotel Transylvania". La vera novità non solo cinematografica ma anche tecnologica sarà la proiezione in prima nazionale di "Lo Hobbit - Un viaggio inaspettato", il film che ha riportato Peter Jackson nella Terra di mezzo nel prequel del "Signore degli anelli". Questo film è stato girato per la prima volta interamente con una nuova

tecnologia a 48 fotogrammi al secondo (invece che nel normale formato 24 ftp) ed il Cinema Lux in questo è già attrezzato per la riproduzione di tale formato che darà allo spettatore una qualità video mai vista prima sia in termini qualitativi e di fluidità con l'aggiunta della visione in 3D. Ma l'inizio del 2013 è tutto dedicato a "Jack Reacher - La prova decisiva" il film che vede tornare all'action Tom Cruise dopo la quarta avventura di Mission Impossible, ma in particolare il nuovo film western di Quentin Tarantino "Django Unchained", con un cast all star composto da Leonardo DiCaprio, Jamie Foxx, Christoph Waltz e con la partecipazione straordinaria del vero "Django" il nostrano Franco Nero.

La programmazione natalizia dei 2 cinema cittadini offre in anteprima la novità dei 48 fotogrammi al secondo, nel nuovo fantasy targato Peter Jackson (Lo Hobbit)

48 FTP AL SECONDO
La cosa fondamentale da capire è che questo processo richiede sia nella ripresa che nella proiezione una velocità di 48 fps (fotogrammi per secondo), invece dello standard 24 fps (i film sono stati girati a 24 fotogrammi al secondo a partire dalla fine del 1920).

Così il risultato è simile alla velocità normale, ma l'immagine è enormemente migliorata per la chiarezza e scorrevolezza. Guardando a 24 frame al secondo può sembrare tutto ok - e tutti abbiamo visto migliaia di film come questo negli ultimi 90 anni - ma vi è spesso un bel po' di sfocatura in ogni fotogramma, durante i movimenti veloci, e se la fotocamera si muove intorno velocemente, l'immagine può vibrare o risultare storpata. Riprese e proiezioni a 48 fps risolvono molti di questi problemi. Sembra tutto più realistico, ed è molto più facile da guardare, soprattutto in 3D.



Inquadra il QR code con il tuo Smartphone e scopri la programmazione del Cinema Lux

cinemaluxasiago@gmail.com
tel:3493113325

La raccolta differenziata punta in Altopiano!

ASIAGO: Centro temporaneo di raccolta rifiuti



sabato 29 dicembre

dalle 8.00 alle 11.00

in via Ceresara ad Asiago nel parcheggio del cimitero

cosa si può conferire:

- INGOMBRANTI fino a 4 pezzi
- ELETTRODOMESTICI E COMPUTER fino a 4 pezzi

Il servizio è destinato esclusivamente ai cittadini residenti o non residenti iscritti al servizio rifiuti del 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

Con ingombranti si intendono: mobili vecchi, contenitori e oggetti in metallo di grandi dimensioni, pneumatici, materassi, divani, ecc.

Per quantitativi superiori a quelli indicati si chiede di chiamare il numero verde **800 247 842** per concordare le eventuali modalità alternative di conferimento.

Ricordiamo inoltre che il servizio di asporto ingombranti a domicilio è attivo gratuitamente fino a 4 pezzi per i cittadini iscritti al servizio rifiuti previa prenotazione al numero verde.

In caso di maltempo chiamare il numero verde per verificare se il servizio verrà regolarmente svolto.

Istruzioni per il conferimento dei rifiuti

In Altopiano è attiva la raccolta differenziata.

Impegniamoci assieme nella corretta separazione dei rifiuti e nella riduzione del secco non riciclabile, per la tutela dell'ambiente.



CARTA E CARTONE

Negli appositi contenitori. Non usare sacchi in plastica.

Ridurre il volume di scatole e cartoni prima del conferimento.

Che cosa Sì

- cartoni tipo tetrapak per bevande e altri alimenti
- fogli, fotocopie, quaderni, libri
- scatole, sacchetti di carta, imballaggi e altre confezioni in cartone
- giornali, riviste
- cartoni delle pizze, purché puliti

Che cosa No

- salviette e fazzoletti di carta usati
- tutti i materiali non cellulorici



VETRO

Il vetro va conferito da solo nelle apposite campane. Non usare sacchi in plastica.

Evitare di rompere i contenitori in vetro.

Che cosa Sì

- bottiglie (senza il tappo)
- vasi e altri contenitori (senza il coperchio)
- bicchieri, fiale, ecc.

Che cosa No

- ceramica
- vetro pyrex
- lastre di vetro o vetri per finestre o parabrezza



IMBALLAGGI IN PLASTICA E METALLI

Nei contenitori specifici. Per il conferimento usare sacchi in plastica trasparenti o semitrasparenti.

Ridurre il volume degli imballaggi prima del conferimento. Schiacciare bottiglie e flaconi e richiuderli con il tappo.

Che cosa Sì

- bottiglie, flaconi, contenitori e coperchi in plastica
- flaconi di detersivi e detergenti
- confezioni sagomate in plastica
- vasetti di yogurt e vaschette per alimenti
- buste, sacchetti e scatole in plastica per alimenti e indumenti
- contenitori in plastica per creme
- sacchi in plastica
- cellophane e pellicole in plastica
- cassette e reti per frutta e verdura
- bombole per alimenti o per prodotti destinati all'igiene personale

- lattine e scatolame per alimenti
- tappi di bottiglia in metallo, coperchi dei vasetti
- carta stagnola, vaschette in alluminio
- fusti, fustini e secchielli in acciaio, purché ben scolati e senza residui di rifiuti pericolosi

Che cosa No

- oggetti in plastica (giocattoli, piatti, posate, bicchieri usa e getta, spazzole, grucce, ecc.)
- sacchi biodegradabili e/o compostabili



RIFIUTO UMIDO

Nei contenitori specifici, dotati di serratura, presenti sul territorio.

Usare solo sacchi biodegradabili e compostabili. Ricordarsi di portare la chiave per aprire il contenitore.

Che cosa Sì

- avanzi di cibo, scarti di cucina
- alimenti avariati (senza confezione)
- gusci d'uovo
- fondi di caffè, filtri di tè
- pane vecchio
- ossi piccoli
- fiori recisi
- salviette e fazzoletti di carta usati
- ceneri spente del caminetto

Che cosa No

- conchiglie e gusci di molluschi
- ossi grandi e piccoli

(Conchiglie e ossi rimangono intatti nel processo di trasformazione del rifiuto umido e devono essere conferiti nel secco non riciclabile)



RIFIUTO SECCO NON RICICLABILE

Nei contenitori stradali dedicati.

Ricordarsi di portare la chiave e/o la tessera per aprire i contenitori.

Che cosa Sì

- ceramica, terracotta, cocci
- oggetti e giocattoli
- tubi, canne per irrigazione
- stracci sporchi, spugne
- pannolini, assorbenti
- sacchi con polveri dell'aspirapolvere
- oggetti in legno verniciato
- imballaggi di più materiali
- carta oleata o plastificata per alimenti

- video e audiocassette, CD e loro custodie
- piatti, bicchieri, posate in plastica
- articoli di cancelleria
- imballaggi in plastica con evidenti residui di contenuto
- ossi e conchiglie

Che cosa No

- ceneri del caminetto



VERDE E RAMAGLIE

Compostaggio domestico oppure secondo le modalità specifiche adottate nel Comune (cassoni stradali, centro di raccolta mobile, ecc.)

RIFIUTI URBANI PERICOLOSI

Pile, farmaci e T/F negli appositi contenitori distribuiti sul territorio.

INGOMBRANTI E AEE (apparecchiature elettriche ed elettroniche)

Ritiro a domicilio con prenotazione al numero verde 800 247 842

Etra - Servizio Clienti
numero verde **800 247 842**
da lunedì a venerdì 8.00 - 20.00
info@etraspa.it - www.etraspa.it
www.ecoaltopiano.it



TEATRO, MUSICA, EMOZIONI

Si rialza il sipario sul palco del **Palazzo del Turismo Millepini** di Asiago per la rassegna teatrale 2012/2013. Inizio d'anno all'insegna della 'lirica accessibile' con due delle più apprezzate voci del panorama italiano.



La seconda edizione della rassegna teatrale, organizzata dalla Pro Loco Asiago & Sasso con il patrocinio del Comune di Asiago, torna a dare l'appuntamento agli appassionati con un ricco calendario di spettacoli all'insegna della qualità e della varietà.



UNDICI IMPERDIBILI APPUNTAMENTI

che da novembre sino ad aprile animano il palcoscenico del Millepini con un mix di commedie sentimentali ed ironiche, teatro d'autore e musica (vedi box a lato).
E visto che si parla di musica, assolutamente da non perdere è l'appuntamento del 2 gennaio, che vedrà protagonista ad Asiago il tenore bolognese di fama internazionale, Cristiano Cremonini, artista apprezzato nel repertorio tenorile classico così come in quello pop e crossover e la cui voce - spesso paragonata a quella di Luciano Pavarotti per unicità di timbro e fraseggio - viene a ragione considerata tra le più belle della sua generazione. Nella sua carriera internazionale ha cantato in opere quali L'elisir d'amore e Lucia di Lammermoor di Donizetti, La traviata, Falstaff e Otello di Verdi, La bohème, Gianni Schicchi, Manon Lescaut e La Rondine di Puccini, collaborando con le principali istituzioni teatrali e concertistiche di importanti città come Milano, Roma, Amsterdam, Bruxelles, Zurigo, San Paolo, Istanbul, Nuova Delhi, Tokyo. Recentemente Cremonini è stato scelto per rappresentare la Lirica italiana in un tour di concerti in Iraq promosso dal Ministero degli Affari Esteri, partecipando alla prima delegazione di artisti italiani esibitisi al Teatro Nazionale di Bagdad dopo la caduta di Saddam nel 2003. Con lui si esibirà un'altra delle voci più belle ed espressive del panorama pop italiano, quella di Barbara Cola, già collaboratrice di Gianni Morandi e nota per aver prestato la voce, per le parti cantate, al personaggio di Megara nel film della Disney Hercules. Il concerto sarà accompagnato da Denis Biancucci, straordinario pianista dallo stile eclettico, attualmente impegnato come direttore d'orchestra del musical La febbre del sabato sera per la Stage Entertainment Italy al Teatro Nazionale di Milano.



VENERDÌ 28 DICEMBRE 2012 ORE 21.00

Prima Pagina

MERCOLEDÌ 02 GENNAIO 2013 ORE 21.00

Cristiano Cremonini in Concerto

Ospite Barbara Cola

Direzione musicale Denis Biancucci

SABATO 19 GENNAIO 2013 ORE 21.00

Il mistero dell'assassino misterioso

MARTEDÌ 29 GENNAIO 2013 ORE 21.00

Il Ponte sugli oceani. Amori

Tratto dal libro «Il ponte sugli Oceani», di Raffaello Canteri

MARTEDÌ 26 FEBBRAIO 2013 ORE 21.00

El senatore volpon

SABATO 16 MARZO 2013 ORE 21.00

No te conosco più

Commedia in tre atti di Aldo De Benedetti

MARTEDÌ 26 MARZO 2013 ORE 21.00

Balera Paradiso

SABATO 13 APRILE 2013 ORE 21.00

Novecento il pianista sull'oceano

Brani tratti dall'opera "Novecento" di A. Barrico

Info e biglietti: Sportello Informazioni Turistiche (Piazza Carli) o 0424-464081.



**Tessuti per l'abbigliamento, la sposa,
la cerimonia, l'arredamento, tendaggi con
confezione e posa, linea di confezionato per la
casa Blanc Mariclò, foulards e sciarpe**

Via Casonetto, 12 - Friola di Pozzoleone (VI)

Tel 0444 668265 - www.zanandreatessuti.it

LA VERSIONE DI RICCARDO

Una cucina del territorio rivisitata, aperta a nuove suggestioni dal mondo e attenta alle evoluzioni del gusto.

È questa la ricetta del successo di Riccardo Cunico, esponente di spicco della cucina veneta e da tempo nome noto ai gourmet affezionati all'Altopiano. Uno chef autentico, con alle spalle esperienze internazionali e trascorsi in nazionale azzurra, da più di vent'anni dedito ad un'idea di cucina dove "sono i piatti prima di tutto a parlare". Dalla scorsa estate Riccardo ha preso il timone del ristorante Casa Rossa, storico locale altopianese situato in zona Kaberlaba, rinnovato nell'ambiente sia in interno

che all'esterno per offrire un'accoglienza calorosa ed esclusiva. Qui, affiancato dall'inseparabile Dora, moglie, sommelier e responsabile di sala, prosegue con rinnovato entusiasmo quel dialogo contemporaneo con i saperi e i sapori del territorio che gli ha fatto guadagnare numerosi attestati e riconoscimenti e che ancora oggi è il tratto distintivo della sua arte. Tra una chiacchera e l'altra in cucina, abbiamo anche assaggiato alcune perle del suo menù stagionale.

C

OME NASCE IL TUO AMORE PER IL CIBO?

La cucina è da sempre nel dna della mia famiglia. I nonni erano ristoratori e così mio padre prima di me. Ho vissuto gran parte della mia infanzia con la nonna, grande cuoca, che faceva da mangiare per sei figli con enorme entusiasmo. Alcuni suoi piatti, come il capriolo in salmì o il baccalà con l'uvetta, sono entrati a far parte del mio bagaglio professionale. La considero tuttoggi la mia migliore cliente. La peggiore, per così dire, è invece mia madre, altro gran palato e con una notevole esperienza a livello alimentare: le sue critiche mi spronano a dare il meglio di me.

NEL TUO CURRICULUM NON MANCANO ESPERIENZE ALL'ESTERO, SIA IN GIOVENTÙ CHE IN TEMPI PIÙ RECENTI. CHE COSA TI È RIMASTO?

A Londra, in gioventù, ho lavorato in un ristorante francese e poi in uno cinese. Sono esperienze che mi hanno insegnato il valore della disciplina e fortificato nello spirito. Lontano da casa sei un numero, e perché il tuo talento emerga devi dimostrare non solo di essere bravo, ma anche preciso, pulito, ordinato e professionale. È stato molto utile il periodo fatto cucina accanto al capo chef del ristorante francese, dopo un anno di servizio in sala: mi ha fatto vedere e comprendere tanti aspetti che quando sei dall'altra parte della barricata non scorgi. Ricordo con affetto anche le esperienze fatte in Australia e in particolar modo quella in Argentina, dove sono stato coinvolto nell'ambito di iniziative organizzate con la confraternita del Baccalà: porto ancora nel cuore la calda accoglienza e i rapporti instaurati con la gente del posto.

COME VEDI LA TUA CUCINA?

È una cucina con una forte connotazione territoriale, attenta all'equilibrio tra sostanza e forma e con un'impostazione di fondo che attinge alla scuola francese. Non tanto per i piatti, ma per quanto riguarda la costruzione del piatto, la grammatura delle porzioni e la ricerca di soluzioni eleganti nella presentazione.

SE DOVESI DESCRIVERLA IN TRE PAROLE?

Gusto, eleganza, assoluto rispetto della materia prima.



GUSTO. ELEGANZA.
ASSOLUTO RISPETTO
DELLA MATERIA PRIMA.

**ECCO, CHE COSA INTENDI CON RISPETTO DELLA MATE-
RIA PRIMA?**
Non volere maltrattare o distruggere un prodotto che già di suo è di altissimo livello. E poi conoscere ed utilizzare i prodotti del territorio, alcuni dei quali magari non si presentano in grande quantità ma non sono riproducibili al di fuori del loro contesto.

QUAL È IL TUO PIATTO PIÙ RAPPRESENTATIVO?
Impossibile sceglierne uno. Tra i nostri cavalli di battaglia c’è sicuramente il “tortino pasticciato”, un piatto che faccio da vent’anni e che ho avuto la soddisfazione di vedere riproposto anche in ristoranti stellati. Anche il “duemila due fili” e il “croc-cante al fagottino” sono due creazioni nostre che hanno otte-nuto grandi consensi . Altri piatti forti del repertorio, che ogni tanto ripropongo, sono stati la “zuppa di porcini nel panino” e il “poker di gnocchi su cestino di parmigiano”. E poi siamo stati tra i primi ad avere fissa nel menù la carne di bisonte, che nel nostro caso arriva direttamente da Calgari, in Canada.

QUAL È L'INGREDIENTE CHE NON MANCA MAI O QUASI?
Sicuramente il formaggio, il prodotto principe di questo territorio di montagna. L’ho respirato e mangiato sin dalla nascita, e tuttora c’è uno studio continuo su questo ingrediente di altissima qualità.

C’È QUALCHE CHEF, ITALIANO O ESTERO, A CUI TI ISPIRI O DI CUI SEI DEBITORE?
Son del parere che in ogni regione italiana sa esprimere almeno un cuoco straordinario. Sono molti gli chef per i quali ho stima, come Moreno Cedroni, Gualtiero Marchesi, Carlo Perbellini, i fratelli Alajmo, Aimo e Nadia solo per citarne alcuni. Personal-mente, sono riconoscente ad alcuni cuochi veneti come Mario Baratto, chef del ristorante Da Remo di Vicenza, Fabio Dal Santo, amico e ristoratore padovano de La Tavolozza, e Adriano Cavra-ro, cuoco della zona di Abano. Con loro ho imparato a non esa-gerare e a lavorare di sottrazione. Volgendo lo sguardo all’estero un riferimento importante è Paul Bocuse: mi piace la sua grande arte nel trattare la materia prima e l’estrema pulizia nel piatto.



1 Sorpresa di Carne salada con polentina fresca, crema di formaggio asiago, e Carciofi fritti.

INGREDIENTI
5 fettine di Carne sottile
un coppapasta del diametro di 5 cm
50 gr crema di formaggio Asiago
1 carciofo tagliato fine e saltati in padella con poco extravergine, sale e pepe
10 foglioline di prezzemolo tritato

• Rivestire l’anello o Coppapasta con la carne • Versare allin-terno di questo un pò di polenta abbastanza dura, la crema di formaggio con un sacchetto da pasticceria, una parte dei carciofi fritti • Chiudere lo stampo partendo dall’ultima fetta tagliata, cioè senso inverso • Sistemare nel centro del piatto e aggiungere sopra il resto dei Carciofi, il prezzemolo tritato ed un filo di extravergine.

2 Ravioloni alla zucca con Mostarda Vicentina, Amaretti e Cannella

INGREDIENTI
Per la pasta 9 uova intere e 1kg di farina 00 speciale.
Impatsare il tutto e lasciare riposare per 1/2 ora.
300gr di zucca,1 uovo, 50 mm di panna,40 gr di burro,cannella in polvere e amaretti sbriciolati.Pane da Tramezzini se troppo liquido.

• Nel frattempo abbiamo cucinato in forno la zucca con la parte tagliata rivolta verso il basso, a 160 ° per 45 minuti, sarà cotta quando la buccia si toglierà facilmenta • Raffred-dare e mischiare in un frullatore con un uovo intero e un po di panna. Se l’impasto risultasse troppo liquido aggiunger un po di pane da tramezzini • Mettere la farcia in un sac-chetto da pasticceria.
• Tirare la pasta molto fine e con un coppapasta rotondo del diametro di 10 cm fare dei cerchi che verranno farciti con 15 gr di farcia alla zucca • Bagnare d’acqua con il dito un lato della pasta e chiudere a raviolo.
• Cucinare per tre minuti in acqua salata in maniera delicata
• Scolare e saltare in una padella con del burro di Asiago
• Sistemare in un piatto con un pò di mostarda vicentina, spolverata di Cannella e un amaretto sbriciolato.

3 Sembra un Cappuccino

Fagioli Lamoni precedentemente cotti, zuppa di Porcini e vino Durello, spuma di Patate di Rotzo,briciole di Speck Asiago,Croassant con le trombette (funghi). Crostini di pane integrale.

ZUPPA

INGREDIENTI per 4 persone
50 gr di fagioli Lamoni precedentemente cotti
Zuppa di porcini:
200 gr di funghi Porcini
30 extravergine d’oliva
30 gr di farina bianca
30 gr di burro
50cl di vino spumante vincentino Durello
20 gr cream di formaggio Asiago
250 cl di brodo vegetale, fatto con
sedano,carote,cipolla,
sale e pepe q.b.

• Mettere a bollire i funghi Porcini nel brodo vegetale • A parte in un rondò di alluminio tostare la farina con il burro e quando il composto inizierà a staccarsi dalla pentola aggiungere il vino Durello e il brodo con i funghi • Riportare a bollore e frullare il tutto
• A crema ottenuta aggiungere il formaggio e correggiere di sale e pepe.

CROISSANT

INGREDIENTI
Pasta sfoglia.
Funghi cotti con poco burro, sale e pepe.Ridotti
in crema verranno aggiunti nell’impasto.

(Dopo le varie pause l’impasto verrà sfoglia-to e tagliato a triangoli.3x3. Creando così i croassant,
che saranno cotti per 8-10 minuti prima del servizio).

• In una tazza trasparente termica ag-giungere 10 fagioli tiepidi, la zuppa di Porcini per 3/4, la spuma di patate per 1/4,(tenuta a temperatura ambiente), lo speck in polvere • In un Piatto rettango-lare su un frangino di carta posto a sinistra appoggiare la tazza con la zuppa,sotto in una sfera di acciaio il pane integrale sbriciolato e a dstra il croassant.

SPUMA

INGREDIENTI
100 gr di patate di rotzo
10 gr di burro
40 gr di panna
sale, noce moscata,

• Tagliare le patate e piccoli pezzi ed inserirle nel bimbi con il burro e 10 grammi di panna. • Portare a bollore 100 ° e quando sarà ridotto in crema, passare il tutto al cinessino, aggiungere il resto della panna e versare il tutto in un sifo-ne. • Quando sarà freddo caricare il sifone con due capsule e lasciare riposare per una notte in frigo.

sponsor



Asiago DOP. Una storia millenaria, un gusto inimitabile.

L'Asiago DOP è il formaggio che prende il nome dal luogo nel quale nasce, l'Altopiano di Asiago. Le sue origini si perdono nella notte dei tempi ma solo dal 1979, con l'istituzione del Consorzio Tutela Formaggio Asiago e il riconoscimento della DOP, la denominazione di origine protetta, prerogativa esclusiva di produzioni agroalimentari europee di qualità, il formaggio Asiago DOP ha iniziato a essere conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, tanto che oggi rinomati chef italiani, come Carlo Cracco, Massimo Bottura, Gennaro Esposito e Luigi Pomata collaborano con il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago e propongono questo pregiato formaggio della grande tradizione culinaria italiana in esclusive ricette. Un apprezzamento condiviso con tanti ristoratori e appassionati di cucina e con quanti hanno partecipato, sul web, al recente concorso dedicato alla "migliore ricetta di Asiago DOP", senza dimenticare i crescenti consensi tra i giovani, protagonisti, su Facebook, del nuovo concorso.

L'Asiago DOP è inimitabile. Prodotto nei soli territori veneto-trentini delle province di Vicenza, Padova, Treviso e Trento, si distingue per un disciplinare di produzione al quale i soci si attengono scrupolosamente, l'utilizzo di materie prime garantite e certificate e un completo e costante controllo dalla produzione alla commercializzazione. Il risultato è un formaggio unico, molto versatile, che può essere apprezzato in diverse tipologie: fresco e stagionato. L'Asiago fresco, delicato e dolce come il latte appena munto, è prodotto con latte intero e viene posto in vendita dopo un breve periodo di stagionatura (almeno 20 giorni). L'Asiago stagionato, che ha un gusto più deciso e saporito, a seconda dell'invecchiamento (dai 3 ai 12 mesi), si ottiene con latte scremato. Da non dimenticare l'Asiago "Prodotto della Montagna", il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago, le cui fasi di lavorazione avvengono ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 2.300 metri utilizzando solo latte italiano di montagna. Da qui un prodotto dal profumo fresco, latteo, lievemente fiorito, come i pascoli estivi e un inconfondibile sapore dolce e gradevole.

"un formaggio
unico,
molto **versatile,**
che può essere
apprezzato
in due tipologie:
fresco e stagionato"

ASIAGO PDO. A THOUSAND-YEAR HISTORY, A UNIQUE FLAVOUR.

Asiago PDO cheese takes its name from its place of birth, the Asiago Plateau. Its precise origins are unknown, but since 1979 it has been protected through the Consortium for the Protection of Asiago Cheese and its PDO (Protected Designation of Origin) status, a recognition of high-quality European food products. Asiago PDO cheese has become known and loved throughout the world, and today renowned Italian chefs such as Carlo Cracco, Massimo Bottura, Gennaro Esposito and Luigi Pomata collaborate with the Consortium for the Protection of Asiago Cheese and offer this delicious product, a part of the great Italian culinary tradition, in exclusive recipes.

It is made exclusively in the Veneto and Trentino regions, and more specifically in the provinces of Vicenza, Padua, Treviso and Trento. Its production is carried out according to a set of regulations that are strictly followed by members of the Consortium, using guaranteed and certified raw materials with total and constant monitoring of the production and distribution phases. The result is a unique cheese that is very versatile and can be appreciated in two forms: fresh and aged. Asiago "Prodotto della Montagna" ("Mountain Product"), the traditional version from the Asiago Plateau, is entirely produced at an elevation between 600 and 2,300 metres using only Italian mountain milk.

www.formaggioasiago.it



Inquadra il QR code
con il tuo Smartphone e
resta in contatto con
Il Consorzio Asiago Dop



Consorzio Tutela Formaggio Asiago

Piazzale della Stazione 1 -

36012 Asiago (VI)

Tel: +39 0444 321758

Fax: +39 0444 326212

info@formaggioasiago.it

www.formaggioasiago.it



Un plantare... tecnologico



dell'Ortopedia di Viale Vicenza, a Bassano: dall'analisi iniziale alla produzione, fino alla consegna del prodotto al cliente.

Una strumentazione avanzata per un risultato perfetto. L'Ortopedia Lolato offre ai suoi clienti un nuovo supporto tecnologico che garantisce precisione e velocità d'esecuzione per qualsiasi ortesi plantare. Si tratta di uno scanner 3D, che realizza un progetto grafico del piede da inviare direttamente alla fresa per la produzione del plantare richiesto, con i materiali e secondo le indicazioni della prescrizione medica.

Grazie a questa innovativa metodologia, che sfrutta un software CAD CAM per la scansione del piede, non è più necessario realizzare un calco in gesso. La fresa a controllo numerico lavora direttamente sui dati inviati dal computer garantendo l'accuratezza del risultato.

L'intero processo avviene all'interno

dei vantaggi sono molteplici – spiega Emanuele Lolato, titolare dell'Ortopedia sanitaria – a partire dalla precisione. Non va tralasciato il fatto che il prodotto finale, grazie alla scansione elettronica registrata su file, diventa perfettamente riproducibile senza le imperfezioni legate alla manualità. Il sistema permette inoltre una riduzione sensibile dei tempi di consegna, e in caso di urgenza si può procedere anche in giornata; infine, si amplia la gamma dei materiali utilizzabili per la realizzazione del plantare, che può servire sia a dissipare l'energia per attutire i colpi, sia a restituire l'energia per sfruttare la spinta".

L'Ortopedia Lolato è l'unica in provincia di Vicenza ad utilizzare questo sistema, che è adatto alla produzione di plantari per qualsiasi patologia, ma anche per la prevenzione nel piede diabetico e nel piede sportivo.



Bassano del Grappa (VI)

Viale Vicenza, 55
Tel./Fax: 0424 182200

Vicenza

Corso Andrea Palladio, 206
Tel./Fax: 0444 546190

Asiago (VI)

Via della Zuanna, 13
Tel./Fax: 0424 462664

info@ortopediasanitaria.com - www.ortopediasanitaria.com

VESAL TAPPETI PERSIANI

www.galleriavesal.it

NUOVA APERTURA ...A BASSANO!



**SERVIZI DI LAVAGGIO,
RESTAURO, PERMUTA**

Viale Venezia, 10 (sotto il Gazzettino)

tel **0424 383036**

cell **392 9336255**

Via Matteotti 16

tel/fax **0424 1900245**

cell **38888368**

CON Instagram ANCHE LA VACANZA DIVENTA SOCIAL

Facebook, Twitter, Google +, Foursquare, Tumblr, Posterous, Reddit, Stumbleupon... l'universo dei social network è sempre più affollato, cresce a ritmi frenetici e non è sempre facile restare al passo con le ultime novità.

L'anno che sta per concludersi è stato significativo da questo punto di vista. Accanto alla conferma del colosso Facebook, che recentemente ha annunciato di aver superato il miliardo di utenti, e alla crescita esponenziale di Twitter, che attualmente conta circa 500 milioni di "cinguettatori" attivi, il 2012 ha segnato la grande avanzata di applicazioni sociali basate sulla condivisione delle immagini. Tra queste, la parte del leone l'hanno fatta senz'ombra di dubbio Pinterest e Instagram.

Il motivo è abbastanza ovvio: sul web le persone preferiscono guardare piuttosto che leggere, quindi una bella immagine incuriosisce molto di più di descrizioni testuali. Le immagini consentono di veicolare immediatamente emozioni, creare desideri e stimolare l'impulso delle persone ad approfondire, agendo in modo molto concreto sul loro istinto.

Delle due applicazioni sopra citate quella più interessante (anche dal punto di vista del turismo) è sicuramente Instagram, l'applicazione social protagonista della più forte ascesa registrata negli ultimi mesi (non a caso Facebook se l'è comprata). Per chi ancora non la conoscesse Instagram è un'app mobile appositamente studiata per gli smartphone, quindi sia per iPhone che per quelli basati sul sempre più diffuso sistema Android. Gli utenti possono scattare foto, elaborarle con un set di accattivanti filtri fotografici e poi pubblicarle immediatamente nella propria gallery, rendendole quindi visibili ad altri utenti con cui si è in contatto e permettendo aggiornamenti

e interazioni in tempo reale. Ovvero: in quattro semplici click si possono immortalare e comunicare emozioni e attimi di vita vissuta, condividendoli in real time (senza cioè attendere di trovarsi davanti ad un computer) e in modo coinvolgente, scegliendo magari di pubblicarli su molti altri social network. Ogni foto, va ricordato, può essere taggata, cioè associata a termini e parole chiave che danno vita a specifici filoni di conversazione tra gli utenti o che facilitano la ricerca dell'immagine da parti di altri utenti interessati ad un dato tema o luogo.

Digitando come parola chiave #asiago possiamo vedere che sono già 3460 le foto con questo tag: un numero che conferma il successo virale di Instagram ma che è destinato ad aumentare notevolmente, considerata la sempre maggiore propensione delle persone a collegarsi a Internet in forma mobile.

Quelle che si vedono a bordo pagina, ad esempio, sono solo alcune immagini - liberamente prese da Instagram a scopo puramente redazionale - che riportano il tag #asiago. Vi si scorgono piccole parentesi quotidiane, frammenti di vita vacanziera, scorci, ora divertenti ora poetici, immortalati a beneficio di amici o "follower" (così sono definiti gli utenti che seguono un altro utente sul social network): il giro domenicale tra i mercatini di Natale, una passeggiata col cane su un prato imbiancato, il sole che fa breccia tra le fronde degli abeti, un'uscita di trekking in mountain bike, la visita ai cimiteri di guerra o a forti risalenti al periodo bellico, una spensierata giornata sulla neve con gli amici, leccornie e specialità alimentari...

Il consiglio, se già non siete degli "igers", è di non perdere altro tempo e lasciarvi conquistare da questa fantastica applicazione.



“Vi intiamo inoltre ad accompagnare tutte le vostre più belle **foto di Asiago e dell'Altopiano** con il tag **#asiagomag**: dal prossimo numero le più belle, originali e simpatiche potranno essere selezionate e pubblicate sulle pagine di questa rubrica. **Stay tuned!**”





Hotel Rutzer

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, sia per la sua cucina speciale, sia per la prossimità ai più interessanti itinerari nella natura dell'Altopiano. Dispone di 111 camere, tutte con bagno privato, TV, colore, frigobar. Sono inoltre a disposizione dei clienti l'ampio parcheggio, il parco ed il giardinetto. Il ristorante panoramico offre una splendida vista sulla città Asiago e propone una cucina con piatti tipici sapientemente curati.

Scopri l'emozione di consumare il pranzo o la cena presso il nostro alpeggio di



Agriturismo **Malga PORTA MANAZZO**

Immersa in uno degli scenari più suggestivi dell'Altopiano, la malga è punto di partenza e arrivo per escursioni ed itinerari naturali e culturali.

Presso l'agriturismo si può assistere all'attività di caseificazione per la produzione dell'Asiago allevato di malga, secondo tecniche tramandate da secoli.

Vengono proposti in degustazione prodotti tipici e naturali: pasta e fagioli, bigoli all'anitra, lasagne, ricotta e funghi, torella con polenta, cotechino con crauti, gulasch di manzo, polenta con porcini, strudel di ricotta.

Si effettua inoltre vendita diretta di prodotti di propria produzione: formaggi, burro, ricotta, salami e sopresse.



Slow Food®



Hotel Rutzer

Via Berga 130 Asiago tel 0424 462591 info@rutzer.com www.rutzer.com

FUSODORO
Sartoria

*A Vicenza
l'emozione del su misura*

Vieni a trovarci anche su appuntamento e con l'aiuto del nostro personale altamente qualificato potrai scegliere i migliori tessuti al mondo, curando i dettagli come tu li vuoi.

E i prezzi? Imbattibili!

Vicenza - Corso Palladio, 139 tel. 0444 325588

SANITÀ e SALUTE sull'ALTOPIANO

Nuovi sviluppi con la riapertura dell'Istituto Riabilitativo Elioterapico di Mezzaselva e la posa della prima pietra del nuovo ospedale di Asiago

V

Vecchie cartoline in bianco e nero, testimoni di un passato glorioso che si trasformano e diventano frame di una nuova visione della Sanità, che mette al centro dell'attenzione "le persone". Riapre le porte l'antico "Istituto Elioterapico, Chirurgico, Ortopedico" di Mezzaselva di Roana ed è già una notizia. Diventa una novità assoluta se consideriamo che questa struttura immersa tra i boschi del versante soleggiato dell'Altopiano a 1258 metri d'altitudine, si candida a diventare centro di eccellenza per la riabilitazione in fase post acuta e di reinserimento, struttura "a dolore controllato", centro di riferimento nazionale per i disturbi della memoria.

Protagoniste saranno la didattica e la formazione dei professionisti della salute di domani.

Ma quali saranno i servizi offerti dal nuovo polo sanitario? Parte dell'edificio sarà dedicata ad attività sanitarie intra ed extra ospedaliere, parte a servizi assistenziali. Verranno gestiti la riabilitazione ortopedica, traumatologica, fisiatrica e la neuropsicoriabilitazione; in accordo con le Università di Padova e Verona si svolgeranno lezioni dei corsi di laurea triennali in Fisioterapia e Infermieristica e corsi di formazione per operatori socio-sanitari. In una fase successiva, in due sale operatorie dedicate l'Istituto fornirà prestazioni in day hospital con interventi di tipo ortopedico minore, interventi di chirurgia bariatrica, plastica e ricostruttiva.

Particolarmente innovativo sarà il modello assistenziale: pensato a misura d'uomo, prevede il massimo coinvolgimento di tutta l'equipe, dal medico specialista, al fisioterapista, al personale infermieristico e ausiliario, nell'ascolto, nell'empatia e nella relazione personale con ciascun paziente.

Tra le diverse eccellenze della struttura, che inizierà alcune attività ambulatoriali e riabilitative nella seconda metà del 2013 per entrare a completo regime dal 2015, l'allestimento di speciali virtual room stanze nelle quali il paziente strettamente monitorato, sarà immerso nella realtà virtuale, per aiutarlo a riprendere contatto con luoghi e percorsi della vita quotidiana in vista del suo reinserimento al termine del progetto riabilitativo.

"Abbiamo configurato – spiega il professor Giorgio Rizzato, Direttore Scientifico dell'Istituto – un vero e proprio progetto riabilitativo di struttura, improntato all'umanizzazione e al coinvolgimento dei collaboratori verso comuni obiettivi di eccellenza, che avrà ricadute all'esterno contribuendo a creare opportunità di impiego per il territorio dell'Altopiano oltre ad attirare nuovi talenti dall'esterno, rivitalizzando il territorio del Comune di Roana e non solo durante tutto l'anno".

Va sottolineato l'approccio green e il ridotto impatto ambientale del nuovo Istituto, che sarà dotato di un impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, dove l'utilizzo della plastica sarà ridotto al minimo e anche per i menù saranno privilegiati prodotti a chilometri zero.

Il via libera ufficiale alla "rinascita" dell'Istituto Riabilitativo Elioterapico di Mezzaselva è avvenuto poche settimane fa con la firma del protocollo d'intesa tra l'Azienda Ulss 3 di Bassano del Grappa e Progetto33 Srl, società che gestirà la struttura realizzando i lavori di manutenzione e le ristrutturazioni necessarie alla riconversione a nuovo utilizzo. L'attività sarà completamente a carico della società, che ha previsto l'impiego a regime di una forza lavoro di 70 persone, fra medici, operatori all'assistenza, infermieri professionali, fisioterapisti e personale ausiliario, principalmente provenienti dal territorio dell'Altopiano.

Il modello gestionale adottato dall'Istituto di Mezzaselva propone un approccio innovativo, senza costi per la Regione del Veneto. "Mettiamo in pratica – afferma il professor Rizzato – quello che solo oggi si comincia a dire apertamente: la necessità di individuare formule alternative e 'sostenibili' dal punto di vista delle risorse a quelle finora adottate dalla sanità pubblica. Siamo convinti che si possa fare sanità d'eccellenza privilegiando l'efficienza e l'efficacia dei servizi, condividendo obiettivi e risultati con il personale: responsabilità, impegno nel lavoro, equilibrata gestione delle risorse sono le nostre parole d'ordine."

Grande fermento dunque per la sanità dell'Altopiano che risponde con i fatti ai timori di ridimensionamento. Mentre Asiago Magazine va in stampa giunge la notizia della posa della prima pietra del nuovo ospedale di Asiago dell'Ulss 3: una struttura di 120 posti letto di area medica e chirurgica collegata in rete con l'ospedale di Bassano.



INVERNO

2

1 | 1

2 | 3

Calendario Manifestazioni



Dicembre

Sabato 22

Giardini Pubblici: apertura dei "Giardini di Natale" fino al 6 gennaio 2013 con orario continuato 10.30-19.00

Ore 18.00 Museo Le Carceri: inaugurazione della mostra dal titolo "Aurelio Forte Laan incisore – Officina Grafica"

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

Domenica 23

Ore 15.30 Piazza Il Risorgimento: Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

Ore 17.00 e ore 20.45 Palazzo del Turismo Millepini: Christmas Carols grande spettacolo di Natale. Prevendita biglietti presso lo Sportello Informazioni Turistiche

Lunedì 24

Ore 15.30 Piazza Il Risorgimento: Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

Martedì 25

Ore 10.00-12.30 15.00-18.00 Centro Storico: Babbo Natale per tutti i bambini

Mercoledì 26

Ore 18.00 Sala della Reggenza della Comunità Montana: Inaugurazione della Mostra dal titolo "Espressività di donna" ad opera del Gruppo ArteInsieme

Giovedì 27

Ore 16.00 Centro Storico: esibizione della Roaring Emily Band

Ore 16.30 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio didattico "L'Arte del disegnare" per bambini dai 4 ai 10 anni. Ingresso € 3,00 prenotazioni presso il Museo

Venerdì 28

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: Rassegna Teatrale spettacolo dal titolo "Prima pagina" compagnia Nautilus Cantiere Teatrale. Prevendita biglietti Sportello Informazioni Turistiche

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Migross Supermercati HC Asiago e Tegola Canadese Alleghe Hockey

Sabato 29

Ore 16.30 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio didattico "L'Arte del disegnare" per bambini dai 4 ai 10 anni. Ingresso € 3,00 prenotazioni presso il Museo

Ore 17.00 Palazzo del Turismo Millepini: "Finnegans" Omaggio a Mario Rigoni Stern

Ore 21.00 Chiesa di San Rocco: concerto per organo e soprano con Denis Zanotto (organo) e Cristina Capogrosso (soprano)

Domenica 30

Ore 17.00 Sala Consiliare: presentazione del libro di Franco Secchieri dal titolo "I ghiacciai delle Dolomiti"

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Migross Supermercati HC Asiago e Ritten Sport Renault Trucks

Lunedì 31

Ore 22.00 Stadio del Ghiaccio: Festa di Capodanno al Palaghiaccio

Gennaio

Mercoledì 2

Ore 16.30 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio didattico "L'Arte del disegnare" per bambini dai 4 ai 10 anni. Ingresso € 3,00 prenotazioni presso il Museo

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: "Cristiano Cremonini in concerto". Ospite della serata Barbara Cola. Direzione musicale Denis Biancucci. Prevendita biglietti Sportello Informazioni Turistiche

Giovedì 3

Ore 16.00 Centro Storico: esibizione della Cartoon Movie Band

Ore 17.00 Palazzo del Turismo Millepini: Aperitivo con l'Autore presentazione del libro di Gian Antonio Stella dal titolo "I misteri di Via dell'Amorino". In collaborazione con la libreria Giunti al Punto



Venerdì 4

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey Migross Supermercati HC Asiago e HC Interspar Bolzano

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: serata di canti con il coro G.E.S di Schio e il Gruppo Corale Altopiano

Sabato 5

Ore 16.30 Museo Le Carceri: GiocAsiago laboratorio didattico "L'Arte del disegnare" per bambini dai 4 ai 10 anni. Ingresso € 3,00 prenotazioni presso il Museo

Ore 21.00 Località Kaberlaba: fiaccolata con i maestri di sci, fogo alla vecia e spettacolo pirotecnico

Domenica 6

Ore 10.00-12.30 | 15.00-18.00 Centro Storico: arrivano Le Befane per tutti i bambini

Ore 11.00 Piazza Duomo: discesa della Befana dalla Torre Campanaria del Municipio

Sabato 12

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: serata musicale a ricordo di Lilly Tessari in collaborazione con Radio Asiago

Febbraio

2-3

"Asiago...Fiocchi di luce 2013", concorso internazionale piromusicale.

9-12

Aeroporto Romeo Sartori: Asiago in Mongolfiera

14-23

Golf Arena: Campionati del Mondo Master di Sci Nordico Asiago 2013

26-27-28

Ore 20.00 Piazza Il Risorgimento: Schella Marz 2013



Museo Le Carceri

Dal 22 dicembre al 3 marzo 2013 apertura della mostra dal titolo "Aurelio Forte Laan incisore – Officina Grafica". Orari di apertura: dal 22/12 al 20/01/13 **tutti i giorni 10.00-12.30 16.00-19.00**. Dal 26/01 al 03/03/13 **sabato e domenica 10.00-12.30 16.00-19.00**
Visite guidate su prenotazione chiamando l'operatrice museale Lucia Spolverini al numero: 349-7332044

Sala della Reggenza della Comunità Montana:

Gruppo ArteInsieme Mostra dal titolo "Espressione di donna"

Apertura: tutti i giorni dal 26 Dicembre al 6 Gennaio 2013 con il seguente orario: **10.00-12.00 17.00-19.00**.

Visite Guidate Osservatorio Via Pennar

Sabato 22/12 ore 21.00 "La Luna e le Lune di Giove" osservazione della Luna e di Giove con telescopio. Visita al telescopio Galileo. In caso di maltempo lezione su Giove. Ingresso € 7,00

Giovedì 27/12 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per ragazzi e visita al telescopio Galileo. In caso di maltempo lezione sul Sole. Ingresso € 9,00 con occhialini

ore 16.00 "La Stella di Natale" lezione per bambini tratta dall'omonimo libro. Alla fine della lezione sarà lanciato un piccolo razzo costruito sul posto. Visita al telescopio Galileo. I bambini devono essere accompagnati da un adulto. Ingresso € 5,00

21.00 "Le comete" conferenza ed osservazione in Sala Multimediale. In caso di maltempo lezione sulle comete. Ingresso € 7,00

Venerdì 28/12 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per ragazzi. Ingresso € 9,00 con occhialini

Mercoledì 2/01 ore 11.00 "Alla scoperta della nostra stella" laboratorio per ragazzi. Visita al telescopio Galileo. In caso di maltempo lezione sul Sole. Ingresso € 9,00 con occhialini

Giovedì 3/01 ore 16.00 "I colori delle stelle" laboratorio per ragazzi. Visita al telescopio Galileo. Ingresso € 9,00 con occhialini

ore 21.00 "Giove e le sue Lune" osservazione con telescopio in Sala Multimediale. Visita al telescopio Galileo. In caso di maltempo lezione su Giove. Ingresso € 7,00.

Venerdì 4/01 ore 16.00 "La Stella di Natale" incontro per bambini tratta dall'omonimo libro. Alla fine della lezione sarà lanciato un piccolo razzo costruito sul posto. Visita al telescopio Galileo. I bambini devono essere accompagnati da un adulto. Ingresso € 5,00

Sabato 5/01 ore 21.00 "I miti del Cielo" osservazione in sala multimediale e visita al telescopio Galileo. In caso di maltempo lezione sulle costellazioni e sui miti ad essa collegati. Ingresso € 7,00

Visite guidate su prenotazioni presso: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 0424-464081 e IAT Via Stazione 0424-462221

Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni"

Viale della Vittoria
Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni:
tutte le domeniche **fino al 6 gennaio 2013 dalle 15.00 alle 17.00**

Sabato 8 dicembre , 27-28-29 dicembre, 2-3-4-5-6 gennaio dalle 15.00 alle 17.00

Informazioni e prenotazioni: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 56

Museo Dell'Acqua Loc. Kaberlaba

Giorni di apertura:
8-9 dicembre
dal 26/12 al 06/01 (escluso Natale, 31/12 e 01/01/13)
tutti i sabati pomeriggio e le domeniche
Orari di apertura: **10.00-12.30 e 14.30-18.00**.
Giorni feriali su prenotazione per gruppi minimo di 10 persone.
Internet point gratuito negli orari di apertura e tutti mercoledì dalle **20.30 alle 22.30**

Stadio Del Ghiaccio

Orario di apertura dal 24/12/12 al 06/01/13
Tutti i giorni
10.00-12.00
14.30-18.00
21.00-23.00*
* il turno serale è annullato in caso di partita di hockey
31/12 CHIUSO PER ALLESTIMENTO FESTA DI CAPODANNO
01/01 orario di apertura **14.30-18.00 21.00-23.00**



Inquadra il QR code con il tuo Smartphone e resta informato su Eventi & Manifestazioni

- Il presente programma potrà subire variazioni



IL 2 E 3 FEBBRAIO MUSICA E MAGIA CON "ASIAGO FIOCCHI DI LUCE"

Torna anche quest'anno la magia di "Asiago... Fiocchi di luce", il concorso internazionale piromusicale della Città di Asiago, una manifestazione capace di coinvolgere il pubblico e trasportarlo in una dimensione quasi irreali grazie al mix esaltante di suoni, colori ed effetti pirotecnici. Le due serate si svolgeranno in località Bellocchio la sera del 2 febbraio e in Piazza Duomo il 3 febbraio. La manifestazione vedrà protagonisti i migliori "artisti del fuoco", capaci di stupire con artifici pirotecnici che produrranno effetti coreografici di grande suggestione. Lo spettacolo piromusicale, con i suoi effetti lanciati a tempo di musica e senza alcuna pausa, con le emozioni provocate dalla colonna sonora e dall'ambiente caratteristico circostante, si confermerà anche quest'anno come unico e indimenticabile. Nell'ambito della manifestazione non mancherà poi l'acclamata "Kopa Karukola", la tradizionale e divertentissima gara di sci in maschera, giunta quest'anno alla sua cinquantesima edizione, storica manifestazione riproposta dopo molti anni dall'Amministrazione Comunale di Asiago con l'intento di riattivare le tradizioni locali oramai perdute. Un vero e proprio assaggio di carnevale, con le maschere più comiche ed improbabili, che dalle ore 21 offriranno le loro esilaranti performance sciistiche. A febbraio l'appuntamento più affascinante è ad Asiago: lasciatevi conquistare da "Asiago... Fiocchi di luce", lo spettacolo più sfavillante delle notti invernali dell'Altopiano.



SPAZZACAMINO DINO



**Il calore della tua casa...
affidalo a chi se ne intende!**

**PROGETTIAMO E COSTRUIAMO CANNE FUMARIE CON CERTIFICAZIONE FIONALE
DI IMPIANTI FUMARI A NORMA IN BASE AL DECRETO MINISTERIALE 37/08**

I nostri servizi:

**RECUPERO STUFE D'EPOCA
CONTROLLO PULIZIA E MANUTENZIONE DI CANNE FUMARIE,
CALDAIE, STUFE E FORNI DI TUTTI I TIPI
VIDEOISPEZIONI
MONTAGGIO COMIGNOLI ANTIVENTO E TIRACAMINI
COSTRUZIONE CAMINETTI
LAVAGGIO CHIMICO DEL CATRAME
VERIFICAZIONE DI CANNE FUMARIE
INTUBAZIONI**

**VIA C.BATTISTI, 2
36012 ASIAGO (VI)
TEL. 347 4528263 - 0424 464170
WWW.SPAZZACAMINODINO.IT**



Perché una polizza
RC Auto Allianz è migliore

Allianz  **RAS**
ASSICURASIAGO
STEFANI & DALLE AVE
ASSICURAZIONI-CONSULENZE-FINANZA-RISPARMIO

Le polizze RC Auto sono davvero tutte uguali?

Lo credono in tanti, e probabilmente anche tu, ma le polizze RC Auto non sono tutte uguali. E non si tratta semplicemente del massimale, delle garanzie o delle eventuali franchigie.

Infatti, nei contratti esistono **clausole di rivalsa ed esclusione** che possono ridurre drasticamente la tua copertura assicurativa in diverse situazioni. Clausole che possono riservarti brutte sorprese, perché in caso di incidente puoi essere tenuto a risarcire tu il danno.

La **Rivalsa** è l'azione con la quale la compagnia assicurativa può richiedere all'Assicurato, responsabile dell'incidente, il rimborso di quanto pagato ai danneggiati.

Le **Esclusioni** sono un elenco di situazioni non assicurate dalla polizza. Sono sempre elencate in un apposito articolo del contratto.

Qualche esempio?

Causi un incidente. Un passeggero sul sedile posteriore non indossa la cintura di sicurezza, e si ferisce.

In questo caso, potresti dover risarcire di tasca tua un importo che può superare 25.000 euro, se il passeggero subisce un trauma grave.¹

Allianz paga il danno senza eccezioni.²

Verifica se la tua polizza prevede la stessa garanzia.

Causi un incidente con feriti. A seguito degli accertamenti della Polizia Stradale risulti in stato d'ebbrezza, perché hai bevuto un bicchiere di vino prima di metterti alla guida.

Potresti essere tenuto a rimborsare parte del danno e, se dovesse succedere un'altra volta, addirittura a pagare per intero un danno che può superare 400.000 euro, nei casi più seri.¹

Allianz paga il danno senza eccezioni.²

Verifica se la tua polizza prevede la stessa garanzia.

La tua auto, parcheggiata in garage, si incendia e danneggia veicoli o beni di terzi.

Potresti dover risarcire un danno di decine di migliaia di euro. Allianz paga il danno senza eccezioni.²

Verifica se la tua polizza prevede la stessa garanzia.



BANCA POPOLARE di MAROSTICA

www.bpmarostica.it

Diamo valore

alle eccellenze
del nostro territorio

Miki Biasion

Campione mondiale rally
1988-1989



toccare sentire vivere
toccare sentire vivere
toccare sentire vivere



Grigiane
CasaBio



Mobili ecologici artigianali su misura

da *toccare*, da *sentire*, da *vivere*...

Ci sono molti modi
per produrre un letto,
un tavolo o una scrivania
e scegliere Grigiane
CasaBio significa essere
consapevoli che dormire,
mangiare, studiare...
su un mobile ecologico,

prodotto con la cura
che solo gli artigiani hanno,
fa la differenza.

**Vogliamo bene
ai nostri clienti,
ai nostri mobili e ...
anche a noi.**

Per questo utilizziamo
legno massello,
colle viniliche e trattiamo
i mobili solo con olio-cera
impregnante Auro a base
di olii e resine vegetali e,
come finitura, balsamo di
cera d'api e cera vegetale.

