

ASIAGO magazine



ZOOM

Nei luoghi
di Mario Rigoni Stern

PERSONAGGI

Samuel Peron

ARTE

Uomini e destini

NOTE DI VIAGGIO

Il Forte di Cima Campolongo

BRIVIDO GHIACCIATO.

Kranebet®

L'AMARO BIANCO
DA BERE GHIACCIATO.

ROSSI
DASIAGO
Dal 1808

www.rossidasiago.com



Meltar Mountain SPA, dolce è la vita



Noi ci prendiamo cura di te con sapienza e dolcezza... Tutto il resto lo fa la l'incanto della natura, nel silenzio magico del bosco.

Per la tua remise en forme e per un relax da favola, vieni a trascorrere una giornata nella SPA più romantica dell'Altopiano!

Per conoscere le nostre proposte, visita
www.meltarhotel.com/mountainspa
oppure telefona allo 0424 460626



MELTAR
BOUTIQUE HOTEL
& MOUNTAIN SPA

Via Meltar 1 - 30012 - Asiago (VI)
www.meltarhotel.com

Sci alpinismo - Racchette da neve Escursionismo invernale - Viaggi

Foto: Jan Roper © 2010/Photostock



Completamente rinnovate nell'esposizione e nella filosofia, il nuovo reparto di Ercole offre ai propri clienti un **contesto suggestivo e rilassante** che permetta di fare gli acquisti in armonia con le proprie esigenze. Il personale qualificato permetterà spunti e confronti per gli esperti e gli appassionati ma anche a chi semplicemente **ama vivere la natura e desidera sentirsi in simbiosi con essa.**

ERCOLE sport

NEOSTO ON-LINE: www.ercoletempolibero.it

ERCOLE - Via Tre Scalin, 1 (Loc. Pilastroni) - Dueville (VI) - Tel. 0444/595888





Paola Meneghini
Direttore Responsabile

UNA RISCOPERTA LENTA E CONSAPEVOLE

CARI LETTORI,

eccoci pronti per condividere in anteprima con voi tutte le emozioni di un inverno che sarà certamente indimenticabile.

E' nella stagione più rigida dell'anno che Asiago sprigiona al massimo tutto il suo fascino e ci accoglie calorosamente nel suo abbraccio fatto di dolci distese ammantate di bianco, borghi vestiti a festa, caminetti accesi, cornignoli fumanti.

C'è una presenza speciale ad accompagnarci in questo nuovo viaggio, lontana ma al tempo stesso vicinissima. E' Mario Rigoni Stern, figlio e icona di questa terra, al quale si legano direttamente o indirettamente molte delle cose che vi presentiamo e andiamo a raccontare.

Sui luoghi da lui vissuti e narrati si articola un nuovo interessante progetto di turismo eco-sostenibile che, grazie ad un sito web e ad un'app con itinerari georeferenziati, invita a una riscoperta lenta e consapevole del territorio, delle sue peculiarità rurali, di sapori e sapori che appartengono alla tradizione e ci ricollegano con le nostre radici.

Un'altra occasione per riappropriarci del suo sguardo e delle sue parole, candide e poetiche come la neve, viene dal docu-film 'L'Altipiano delle Meraviglie': fotogrammi che ci restituiscono alla perfezione tutta la magia della terra che nessun altro come il 'sergente' ha saputo raccontare.

Sapientemente scortati dalle sue parole, approfittiamo allora di queste vacanze per muoverci a piedi, con le racchette da neve o sugli sci da fondo, in armonia con i ritmi della natura, concedendoci il lusso di gustare appieno l'incantevole bellezza di queste montagne.

Buona lettura e alla prossima!

Dear Readers,

here we are once again, this time ready to share with all of you a preview of all the emotions for a winter that will certainly be unforgettable.

It is during the coldest season of the year that Asiago attains its ultimate charm and warmly welcomes us in its enchanting embrace of snow-covered slopes, hamlets decked out for the holidays, blazing fireplaces, and smoking chimneys.

There is a special guide who accompanies us on this new journey, someone who is distant yet very near. Mario Rigoni Stern was a son and icon of this land, directly and indirectly tied to many of the things we want to tell you about.

The places he has lived in and wrote about are now the object of a new and interesting project for eco-sustainable tourism that, thanks to a website and an app with georeferenced itineraries, invites people to gradually and knowledgeably rediscover the territory, its rural peculiarities, the culture and flavours that belong to this tradition and lead us back to our roots.

Another opportunity to reclaim his vision and words, as purely poetic as the snow itself, can be found in the docu-film entitled 'L'Altipiano delle Meraviglie' (Mountains of Wonder): photographs that perfectly express all the magic of the land as no one has ever done so well before.

Masterfully escorted by his words, let's take advantage of this holiday season to explore on foot, on snowshoes, or cross-country skis, in harmony with the rhythms of nature, gifting ourselves the luxury of fully savouring the spellbinding beauty of these mountains.

We hope you enjoy reading this issue and look forward to the next one!



**ESCLUSIVITA'
SOSTENIBILITA'
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 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.

Quest'anno, il brand di montature in legno di design FE831ST introduce interessanti novità: è infatti completamente cambiato il sistema costruttivo delle montature, che oggi risultano ancora più resistenti e particolarmente confortevoli da indossare.

Vengono inoltre impiegate alcune nuove esclusive essenze di legno, dalla venatura e colori unici, come il Noce Massiccio, l'Ammara e il Makassar; in questo modo ogni occhiale può essere reso ancora più particolare e distintivo.

Altro famoso marchio di occhiali di design, il tedesco MYKITA, propone montature dal melange di toni di colore freddi e caldi, che richiamano materiali naturali come marmo, alabastro e pietra; oppure avvincenti forme rotonde, che lo stilista Damir Doma trasforma in opere d'arte da indossare.

Sicuramente però, uno degli argomenti che hanno maggiormente interessato il mondo dell'ottica negli ultimi mesi è stata la crescente ricerca della protezione degli occhi dai raggi UV e dalla luce blu ad alta energia.

È per questo motivo che Centro Ottico Ciatto, HOYA CENTER e SEIKO PREMIUM PARTNER esclusivo per Asiago, ha da subito puntato su questi nuovi rivoluzionari trattamenti e materiali, impiegati per la realizzazione di lenti oftalmiche protettive; in questo modo può garantire ai propri clienti degli occhiali che oltre ad essere esteticamente belli ed esclusivi offrono anche la massima certezza e tranquillità che gli occhi saranno protetti e in salute.



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

**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
Roberto Rigoni Stern

COORDINAMENTO EDITORIALE
Chiara Stefani

REDAZIONE, IMPAGINAZIONE E GRAFICA
Meneghini & Associati srl
www.meneghiniassociati.it

FOTOLITO E STAMPA
Cooperativa Tipografica degli Operai Srl
Via Giorgio Corbetta,
36100 Vicenza

PUBBLICITÀ
Meneghini & Associati srl
www.meneghiniassociati.it
folladore@meneghiniassociati.it
Tel. 349 1836900

FOTOGRAFIE Sergio Frigo, Giuseppe Mendicino, Vicenza Film Commission, Davide Degiampietro, Simone Falso, Archivio CSAR - Centro Studi sulle Arti della Russia, Archivio Aeroporto di Asiago, Archivio Asiagoneve, Gianni Frigo, Roberto Costa, Archivio Editrice Veneta, Archivio Consorzio Formaggio Asiago Dop, Archivio Rossi d'Asiago, Paolo e Sara Castiglioni, Archivio Ufficio del Turismo Comune di Asiago, Filippo Menegatti, Archivio La Tana, Marina Chiesa

TRADUZIONI
Studio Due

SI RINGRAZIANO
Giuseppe Mendicino, Gianni Frigo e l'Associazione Guide Altopiano

3 EDITORIALE**ZOOM**

- 5 IN CAMMINO CON MARIO
- 9 INTERVISTA CON GIUSEPPE MENDICINO, BIOGRAFO DI RIGONI STERN
- 14 CINETURISMO, CHE PASSIONE

ARTE

- 18 UOMINI E DESTINI: LA RUSSIA NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

DOSSIER

- 24 AEROPORTO DI ASIAGO: SEMPRE PIÙ IN ALTO

APPUNTAMENTI

- 28 INVERNO A TEATRO: STAGIONE TEATRALE 2014-2015

SPORT

- 34 SCIARE IN SICUREZZA, SI PUÒ
- 38 A TUTTO SNOWBOARD CON TOMMASO LEONI

NOTE DI VIAGGIO

- 42 IL FORTE DI CIMA CAMPOLONGO

FOCUS

- 46 L'ALTIPIANO DELLE MERAVIGLIE

PERSONAGGI

- 50 SAMUEL PERON

ASIAGO GOURMET

- 52 UNA NUOVA "CASA ROSSA" PER LA TANA GOURMET
- 54 ASIAGO DOP STAGIONATO: IL BUON FORMAGGIO CHE FA BENE
- 56 SUA DOLCEZZA, IL MIELE

- 60 ROSSI D'ASIAGO

SPECIALE CINEMA

- 62 A NATALE RI-TORNERANNO I PRATI

TEMPO LIBERO

- 64 LA MALGA SI RACCONTA
- 66 CALENDARIO MANIFESTAZIONI

Partner dell'iniziativa editoriale



IN CAMMINO CON MARIO



PASSO DOPO PASSO, TRA NATURA E CULTURA DELL'ALTOPIANO

Nella pagina a fianco, dall'alto in senso orario:
Aeroporto (forno) - Cava dipinta Rubbio - Trincea di Santantonio - Sentiero dei Cippi a Marcesina
Chiesetta di San Lorenzo a Marcesina - Valdassa Bisole
In questa pagina: Mario Rigol Stern tra le sue amate montagne



Una volta, in un'intervista, Mario Rigoni Stern disse: "Sarebbe bello che un giorno, leggendo un mio racconto qualcuno potesse individuare il luogo e provare i miei stessi sentimenti e le mie stesse sensazioni".

Oggi, grazie al progetto Rural Emotion - Luoghi e itinerari di Rigoni Stern, promosso da Comune di Asiago con GAL Montagna Vicentina e decollato ufficialmente il settembre scorso, quell'auspicio è diventato una realtà alla portata di tutti.

Estimatori e lettori delle sue opere, ma anche appassionati di montagna e turisti alla ricerca di una relazione autentica con l'Altopiano hanno un'occasione in più per approcciare e scoprire le eccellenze naturali, culturali, enogastronomiche, paesaggistiche del territorio.

Sono stati tracciati 25 itinerari - da percorrere a piedi e sulle due ruote, o in alcuni casi anche con ciaspole o sci di fondo nei mesi invernali - che conducono il visitatore nella 'terra di Mario' ricollegandosi proprio a quei luoghi che lo hanno visto giocare da bambino, poi crescere e diventare uomo, partire per la guerra e tornare per non allontanarsi più. Il tutto in una cornice di turismo consapevole e sostenibile che coniuga la filosofia dello scrittore con le tante occasioni di relax e divertimento che il comprensorio può offrire.

"SAREBBE BELLO CHE UN GIORNO, LEGGENDO UN MIO RACCONTO, QUALCUNO POTESSE INDIVIDUARE IL LUOGO E PROVARE I MIEI STESSI SENTIMENTI E LE MIE STESSA SENSAZIONI"

Tutti gli itinerari mappati sono pubblicati e consultabili nel sito www.iluoghidirigonistern.it che offre anche un ricco corredo di informazioni sull'autore, la sua vita e le opere.

Da dicembre è disponibile anche un'app gratuita per smartphone e tablet, scaricabile sia su Apple App Store che su Google market per i dispositivi Android: uno strumento innovativo e al passo con i tempi per avvicinare il pubblico più giovane a uno degli autori più importanti della letteratura italiana del secolo scorso e per condurre gli appassionati nei luoghi individuati dal progetto, grazie anche alla pratica geolocalizzazione dei vari itinerari.

Come evidenzia Sergio Frigo, giornalista e curatore dei contenuti del progetto: "Forse nessuno scrittore è stato legato alla sua terra quanto Mario Rigoni Stern. Ma da vera e propria icona del suo Altopiano, egli ha saputo incarnare l'anima stessa di tutta la montagna, diventando uno degli interpreti più autorevoli e universali del rapporto fra uomo e natura, oltre che tra storia collettiva e memoria personale e di comunità. Con la sua scrittura limpida e profonda, ma mai complicata, egli ha definito i contorni, consolidato i significati, impreziosito il volto di un'identità locale che ha sempre concepito però come accessibile a tutti coloro che - pur vivendo nelle contraddizioni della contemporaneità - avessero uno sguardo limpido e un cuore puro".

Dal Portule all'Ortigara, dalla piana di Marcesina alla Val d'Asa, dalle malghe del Dossò o di Porta Manazzo alla piazza

di Asiago e alla casa costruita con le sue mani... gli itinerari spaziano da un capo all'altro dell'Altopiano e mettono l'appassionato a diretto contatto con la 'terra di Mario': le sue montagne, il suo paese, le attrattive naturali, le antiche tradizioni, l'ospitalità semplice e calorosa che il territorio esprime. Percorsi in cui il vissuto biografico di Rigoni Stern si incrocia con i racconti e gli episodi che appartengono alla storia e al vissuto delle genti dell'altopiano da lui magistralmente narrati. Camminando con Mario si riscoprono così luoghi rurali di incantevole bellezza e storie di montanari, malghesi, casari, recuperanti, pastori, cacciatori, rocciatori, ragazzi delle contrade, giovani partigiani.

Un'opportunità per conoscere meglio l'Altopiano e un invito anche, passo dopo passo, a riscoprire se stessi.

www.iluoghidirigonistern.it

WALKING WITH MARIO

In an interview, Mario Rigoni Stern once said: "It would be nice if one day, while reading my story, someone could identify the setting and feel the same emotions and sensations that I feel."

Today, thanks to the project entitled Rural Emotion - Places and itineraries of Rigoni Stern, that wish has become a reality accessible to all.

Fans and readers of his works, but also mountaineering enthusiasts and tourists have yet another opportunity to discover and immerse themselves in the natural, cultural, gourmet, and panoramic treasures of the territory.

Twenty-five itineraries have been mapped - to be either hiked or biked, or in some cases travelled with snowshoes or cross-country skis during the winter months - to guide the visitor throughout 'Mario's land', reconnecting them to those places where he played as a child, grew up and became a man, went off to war, and then returned, never to leave again. All this is developed within a framework of responsible and sustainable tourism, which combines the writer's philosophy with many opportunities to relax and enjoy the many attractions the territory has to offer.

All the itineraries mapped out are published and can be consulted at www.iluoghidirigonistern.it, which also offers an ample collection of information on the author, his life, and works.

Beginning in December, there will also be a free app available for smartphones and tablets. It can be downloaded from either the Apple App Store or on Google Market for Android devices: this is an innovative and cutting-edge tool to help entice younger people to discover one of the most important authors of 20th-century Italian literature and to guide enthusiasts to the sites included in the project, also thanks to the practical geolocalization of the various itineraries.



INTERVISTA A GIUSEPPE MENDICINO

BIOGRAFO DI RIGONI STERN

CHE COSA, DAL TUO PUNTO DI VISTA, FA DI RIGONI STERN UNA DELLE VOCI PIÙ SINCERE ED AUTOREVOLI DEL NOVECENTO?

Mario Rigoni Stern aveva una grande e particolare capacità di raccontare storie, di far capire cosa è giusto e cosa non lo è, senza far prediche ma facendo parlare i fatti. Leggere e rileggere le sue pagine serve anche a ricordare e capire la storia del nostro Paese, per evitare che gli errori e le tragedie del passato si possano ripetere. La sua scrittura è chiara e comprensibile, pur nella ricchezza del suo vocabolario.

RICOLLEGANDOCI AL PROGETTO RURAL EMOTION E AGLI ITINERARI NEI LUOGHI DELL'ISPIRAZIONE E DEI RACCONTI DI RIGONI STERN, È POSSIBILE INDIVIDUARE,

TRA TUTTI, UN LUOGO DELL'AMATO ALTOPIANO CHE RIGONI PREDILIGeva O CHE VISITAVA CON PIÙ FREQUENZA?

Il luogo più amato era Cima Portule, gli dedicò un bellissimo racconto, *Il vino della vita* (in *Amore di confine*). Una volta mi confidò: "Dopo la mia morte mi piacerebbe che le mie ceneri fossero disperse su quella cima".

E QUALE DEI LUOGHI CHE TI HA FATTO CONOSCERE È IL TUO PREFERITO?

Naturalmente Cima Portule, ha una particolare bellezza di vento e di grandi spazi, specie salendo dalla Val Renzola. Ma anche Cima Vezzana e il sottostante bosco Varagno, il passaggio intorno Monte Fior e Castelgomberto, la piana

della Marcesina d'autunno, quando è traversata da pochi, e poi Cima Caldiera...

HAI AVUTO LA FORTUNA DI CAMMINARE AL SUO FIANCO. QUAL'ERA IL SIGNIFICATO PROFONDO DEL CAMMINARE PER RIGONI?

Mi viene in mente una frase di Henry David Thoreau: "Se sei un uomo libero, allora sei pronto a metterti in cammino". Gli piaceva camminare da solo, per riflettere, per ricordare e per sentire il respiro della natura, ma gli piaceva anche andare con pochi amici, parlando insieme in modo serio e pacato. Il suo camminare non era certo quello di chi traversa le montagne in gruppi rumorosi.

CHE COSA VI ACCOMUNAVA E CHE COSA VI DISTINGUEVA MAGGIORMENTE?

Ci accomunava l'amore per la storia e per le montagne, il desiderio di difendere l'ambiente naturale e la capacità di indignarci per le ingiustizie lontane e vicine. Mi piace molto andare per montagne e ho quindi ripercorso i suoi sentieri con una gioia doppia. Ogni volta che tornavo ad Asiago gli portavo le foto che avevo scattato e una volta mi scrisse "Lei è come se viaggiasse per me". In Val Formazza ho scoperto le basi delle baracche dove aveva trascorso due mesi di addestramento, nell'inverno del '38; ne aveva parlato in L'ultima partita a carte. Lassù ho affisso una piccola targa su una roccia a ricordo di quei suoi giorni, il CAI poi gli ha dedicato un sentiero che parte proprio da quel punto. Riguardo la caccia invece, pur comprendendo le sue motivazioni, non ho mai pensato di seguire quella sua passione.

QUALE DEI SUOI LIBRI NON MANCA MAI DAL TUO COMODINO E PERCHÉ?

Quando vado per monti mi porto spesso nello zaino L'ultima partita a carte: in questo libro c'è la grande storia ma anche il Mario più emotivo e appassionato.

COME TI SPIEGHI IL FASCINO CHE ANCORA OGGI I SUOI LIBRI ESERCITANO, NON SOLO TRA CHI AMA E VIVE LA MONTAGNA?

Il suo codice etico è riconoscibile e condivisibile a tutte le latitudini. I suoi racconti hanno una grande forza evocativa. Rigoni Stern ha la capacità dei grandi narratori, di far provare al lettore le sue stesse emozioni, facendolo volare con l'immaginazione nel suo tempo e nei suoi luoghi, in altopiano ma anche in Val d'Aosta, in Val Soana ecc., e gli fa venire il desiderio di ripercorrerli.

Aggiungo una considerazione poco evidenziata: nelle sue pagine si respira un grande senso di libertà e di anticonformismo. Se vogliamo proprio attribuirgli un messaggio, è quello di cercare sempre di ragionare sui fatti e con la propria testa, evitando di accodarsi al demagogo di turno. La folla non ama i ragionamenti seri e razionali diceva, lasciandosi spesso incantare da slogan semplicistici e fasulli.

GLI PIACEVA CAMMINARE DA SOLO, PER RIFLETTERE, PER RICORDARE E PER SENTIRE IL RESPIRO DELLA NATURA, MA GLI PIACEVA ANCHE ANDARE CON POCHI AMICI, PARLANDO INSIEME IN MODO SERIO E PACATO. IL SUO CAMMINARE NON ERA CERTO QUELLO DI CHI TRAVERSA LE MONTAGNE IN GRUPPI RUMOROSI.

CHE COSA PUOI ANTICIPARCI DELLE BIOGRAFIA DI RIGONI STERN CHE STAI SCRIVENDO DA ALCUNI ANNI?

Ne sto parlando in questi giorni con una importante casa editrice, nata proprio qui in Veneto. Nelle mie ricerche sono stato aiutato dalla famiglia di Rigoni e dai suoi amici, ricordo con particolare affetto l'ex presidente dell'Einaudi Cerati e Nelson Cenci, insieme a Rigoni nel caposaldo sul Don. Sono scomparsi entrambi poco tempo fa. Ho incontrato anche altri suoi commilitoni e tutti avevano di Rigoni lo stesso ricordo: un ragazzo di montagna pieno di vitalità, molto forte nelle avversità e sempre pronto ad aiutare i compagni più deboli.

Giuseppe Mendicino è nato ad Arezzo ma risiede ormai da molti anni in Brianza. Nel 2013 ha pubblicato con la casa editrice Einaudi il libro Mario Rigoni Stern, il coraggio di dire no, dove ha raccolto le più significative interviste dello scrittore. Da alcuni anni sta scrivendo la biografia ufficiale di Mario Rigoni Stern. Ha curato per Meridiani Montagne la raccolta di scritti di Mario Rigoni Stern Dento la memoria (2007, ed. Domus) e la raccolta di testi di Massimo Mila Montagnes val-dôtaines (2008, ed. Domus). È stato coautore di Il dialogo segreto. Le Dolomiti di Dino Buzzati (edizioni Nuovi sentieri 2012) e di Rolly Marchi. Cuore trentino (edizioni Nuovi sentieri 2013). Negli anni scorsi ha promosso l'intitolazione a Rigoni Stern della biblioteca di Bellusco (2006) e dell'auditorium di Agrate Brianza (2009). Nel 2012 ha organizzato ad Arcore la mostra "Le nevi di Mario Rigoni Stern", con la partecipazione dei suoi traduttori stranieri e di artisti e fotografi legati in vario modo allo scrittore. Lavora come segretario comunale ad Agrate Brianza e ad Arcore.





Consumi ciclo combinato: 11,5-6,6 l/100 km. Emissioni di CO₂: 267-173 g/km.

www.vicenza.porsche.it

Essere sportivi.

Anche in giacca e cravatta.

Nuova Cayenne. Entusiasta per natura.

Scopri-la al Centro Porsche Vicenza.



PORSCHE

Centro Porsche Vicenza

Prav S.r.l.
Concessionario Porsche
Via Dei Laghi 70, Altavilla Vicentina (VI)
Tel. 0444 520890



PORSCHE

FRAV SA

CENTRO PORSCHE
VICENZA



Una delle tante occasioni proposte dal Centro Porsche Vicenza

PORSCHE

Nuova Cayenne, un punto di riferimento fra i SUV



Boxster: divertimento puro



CENTRO PORSCHE

FRAV SA

CENTRO PORSCHE
VICENZA



PORSCHE

911 UN SOGNO CHE NON TRAMONTA MAI

911. Un modello, una serie, un simbolo. La Porsche 911 è una delle auto più amate e ricercate di sempre: la sua linea sportiva, il suo motore potente, la garanzia di un vero piacere di guida l'hanno resa un must sin dalla sua prima comparsa nel 1963. Guidarla è un po' come attraversare mezzo secolo di evoluzione tecnica e di continua ricerca a bordo di un'auto icona che, pur nelle variazioni estetiche e tecniche, ha saputo mantenere inalterati il suo spirito sportivo ed il carattere esclusivo.

Il Centro Porsche Vicenza Frav opera quotidianamente per rendere realizzabile questo sogno, proponendo ai clienti un'ampia scelta di modelli nuovi e usati dell'auto che ha fatto la storia dei motori e degli altri modelli di casa Porsche, oltre a servizi accessori di consulenza e assistenza tecnica qualificata.

Possedere una Porsche 911 è un'esperienza unica, che consente all'automobilista di testare il perfetto equilibrio tra potenza e controllo, velocità e sicurezza.

Per dare a chi lo desidera la possibilità di toccare con mano questo perfetto connubio, il Centro Porsche Vicenza Frav si organizza anche questo inverno, **da venerdì 2 a domenica 4 gennaio 2015, una esposizione** in piazza Pertile, nel centro

storico di Asiago, con le bellezze naturali che circondano la città a fare da perfetta cornice alle linee sinuose del design Porsche. Durante questi giorni sarà anche possibile prenotare un test drive personalizzato.

Le strade tortuose ma perfette dell'Altopiano, inserite in scenari mozzafiato che nei mesi invernali acquistano ancora più fascino, rappresentano il terreno ideale per testare le qualità delle auto sportive della Casa di Zuffenhausen, siano esse le sportivissime 911, Cayman e Boxster o le potenti Macan, Cayenne e Panamera. Qui diventa ancora più semplice innamorarsi della perfezione ingegneristica, del sound del motore, del design glorioso e dei molti altri dettagli da sogno della 911 e degli altri modelli.

Un sogno oggi accessibile grazie anche alle molte vetture selezionate Porsche Approved disponibili presso il Centro Porsche Frav a Vicenza, garanzia di un prodotto certificato che manterrà nel tempo il suo valore. Perché una Porsche d'occasione è sempre una Porsche!

Centro Porsche Vicenza - Frav srl
Via Dei Laghi 70 - Altavilla Vicentina (VI)
www.frav.it

Il modernissimo Centro Porsche Vicenza, punto di riferimento per gli appassionati del Marchio



FF ZOOM

CINETURISMO CHE PASSIONE





DA "TORNERANNO I PRATI" DI OLMI
AL FILM ITALO-BRASILIANO "DIMINUTA":
NUOVE OPPORTUNITÀ DI VISIBILITÀ E PROMOZIONE
PER LE BELLEZZE DELL'ALTOPIANO
GRAZIE AL CINEMA D'AUTORE.



PAGINA PRECEDENTE E QUESTA FOTO:

BACKSTAGE DEL FILM "DIMINUITA"

LE ALTRE FOTO:

BACKSTAGE E ANTEPRIMA DEL FILM "TORNERANNO I PRATI"



Il nuovo film del maestro Ermanno Olmi, lo splendido "Torneranno i prati", ha catapultato l'attenzione del pubblico nazionale e internazionale sull'Altopiano di Asiago, dove l'opera è stata interamente concepita e girata.

Dopo l'anteprima nazionale tenutasi a Roma lo scorso 4 novembre, alla quale ha preso parte anche il capo dello Stato Giorgio Napolitano, la pellicola è sbarcata nelle sale il 6 novembre guadagnando ottimi consensi di pubblico e critica.

Con le sue atmosfere sospese e con il suo sguardo indagatore sul mondo, il film restituisce allo spettatore un autentico e toccante spaccato di vita al fronte alla vigilia della disfatta di Caporetto. Lo fa con garbo e senza retorica, riuscendo a 'far parlare' anche i luoghi stessi che furono teatro di quella tragedia e tutt'oggi sono memoria viva di ciò che allora accadde.

Il film, che rappresenta ufficialmente l'Italia nel mondo alla voce Prima guerra mondiale, è interessante dunque anche come esempio di un fenomeno in ascesa, il cine-turismo.

L' "effetto Olmi" ha di fatto riaccessato in moltissime persone la voglia di recarsi sui luoghi in cui il film è stato realizzato, per ammirare da vicino quanto ritratto sullo schermo, ma soprattutto per riappropriarsi di storie e vissuti che appartengono alla memoria collettiva e che l'opera invita ad approfondire, in un contesto naturale di grande fascino.

Proprio in risposta a questo interesse da parte del pubblico, l'Amministrazione comunale di Asiago in collaborazione con le Associazioni Guide Altopiano e Asiago Guide ha organizzato una serie di visite guidate gratuite nell'area della Val Giardini, una delle due location in cui il maestro Olmi ha scelto di ambientare il film (l'altro set era stato allestito in località Val Formica).

Lì, a poche centinaia di metri da casa sua, nella strada che porta verso l'area del Monte Zebio, è rimasta allestita una delle due trincee nelle quali il film è ambientato: un camminamento angusto fra sterpi, panche di legno d'abete, sacchi di terra, con qualche fessura sul paesaggio dell'altopiano.

Tra ottobre e novembre numerosissimi appassionati hanno avuto la possibilità di visitare, con l'accompagnamento delle guide, le trincee e gli avamposti che si vedono nel film, luoghi in cui per sette settimane una decina di attori e settanta comparse hanno provato l'abbandono e la paura vissuti nella prima guerra

mondiale dai soldati. Per l'occasione, all'interno della trincea, è stata anche allestita anche una mostra fotografica con immagini scattate durante la lavorazione del film.

L'iniziativa ha portato il pubblico di appassionati e cinefili dietro le quinte dell'opera, offrendo al contempo un'opportunità in più per conoscere il primo conflitto mondiale, spronando visitatori e scolaresche ad andare a vedere anche le trincee vere, i luoghi dell'Ecomuseo della Grande Guerra sparsi sull'intero Altopiano", evidenzia Chiara Stefani, assessore al turismo e alla cultura del Comune di Asiago.

Soltanto qualche settimana prima dell'arrivo in sala di "Torneranno i prati", in Altopiano si consumavano i primi 'ciak si gira' per un altro film d'autore: "Diminuta", diretto da Bruno Saglia, regista di origine italiana, già noto in Brasile come autore di film impegnati. La pellicola, una coproduzione italo-brasiliana, mette in scena la poetica storia di un uomo alla ricerca della sua identità, del ritorno alle sue origini italiane nelle prealpi venete ad Asiago.

Location prescelta, in questo caso, il Meltar Boutique Hotel adiacente al Golf Club Asiago, dove ai primi di ottobre la troupe del film ha girato alcune scene, proseguendo poi in altre location venete quali Asolo, Marostica, Padova, Bassano e Vicenza.

Si tratta di una produzione di primo piano con un cast che vede tra i protagonisti Reynaldo Gianecchini, star brasiliana conosciuta in Italia per le telenovelas Terra Nostra e Passione, e l'icona del cinema italiano Giancarlo Giannini, anch'egli ad Asiago per girare alcune scene del film.

Protagonista femminile la splendida Cláudia Alves, giovane moglie del campione brasiliano del Real Madrid Marcelo, il quale non si è lasciato sfuggire l'occasione per visitare il set al Meltar. La pellicola sarà distribuita l'anno prossimo nelle sale cinematografiche e a seguire nei circuiti televisivi sia in Brasile che in Italia.

"Si tratta di un'altra importante occasione di visibilità per il nostro territorio - sottolinea il Sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern - un modo per attrarre turisti e visitatori in Altopiano, e per far conoscere, grazie anche alla collaborazione di Vicenza Film Commission e della Regione del Veneto, le eccellenze venete all'estero".

CINETOURISM, WHAT PASSION!

The new film by Ermanno Olmi, entitled "Torneranno i prati" (The meadows will grow again), has concentrated the attention of Italian and international audiences on the Altopiano of Asiago, where the work was shot on location.

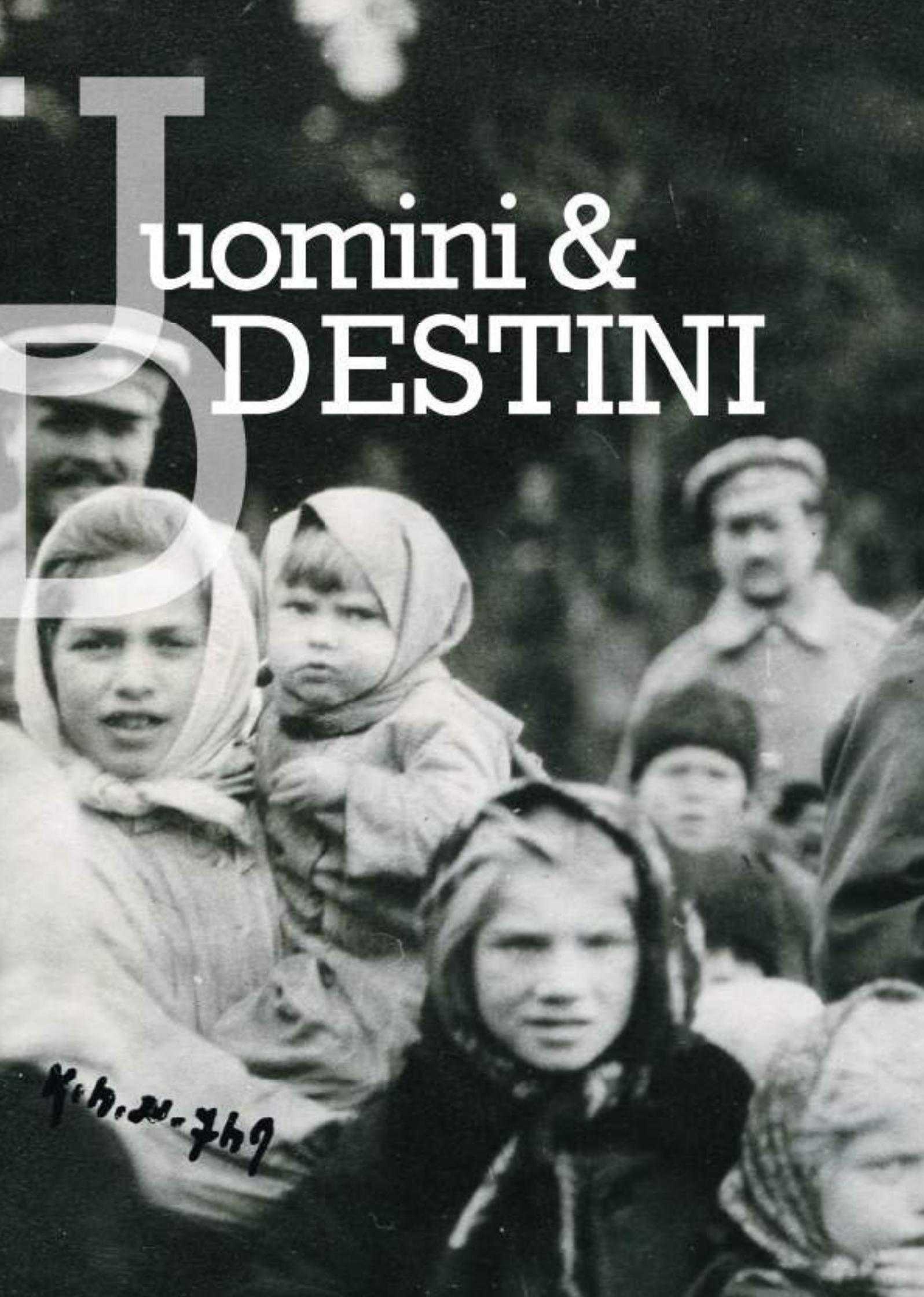
The film, which officially depicts Italy during World War I, is also interesting as an example of a phenomenon that is quickly gaining in popularity - cinetourism.

The "Olmi effect" has sparked a desire in many people to visit the places where the film was created and admire the landscapes portrayed on the screen. Above all, the film invites viewers to rediscover and contemplate the stories that belong to a collective memory in a natural context of overwhelming beauty.

Just a few weeks before the screening of "Torneranno i prati" in cinemas, the first 'Action!' was being called out for yet another film: "Diminuta", directed by Bruno Saglia, an Italian director already known in Brazil as a talented author of art films. The location selected is the Meltar Boutique Hotel, adjacent to the Golf Club Asiago, where the film crews shot some scenes in early October. The cast also features Brazilian star Reynaldo Gianecchini and Italian cinema icon Giancarlo Giannini.

The film will be distributed next year and later be made available to Brazilian and Italian television networks.

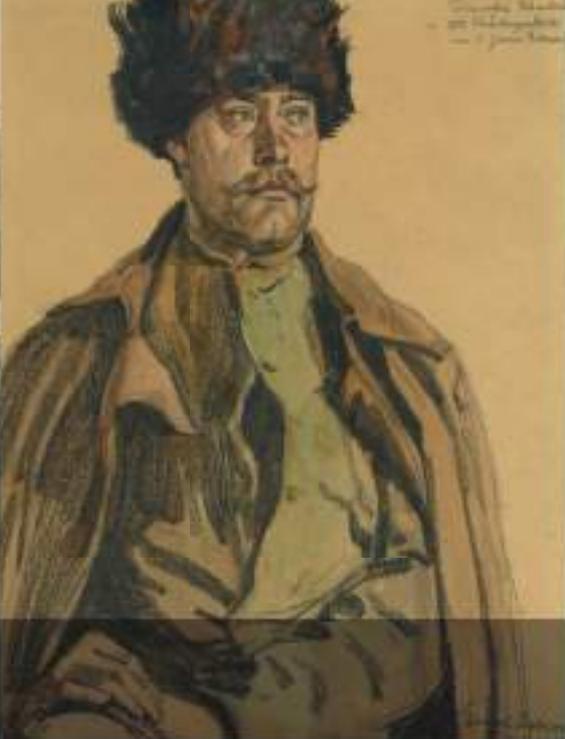
Uomini & DESTINI



647-20-769

**AL MUSEO "LE CARCERI" DI ASIAGO,
FINO A MARZO, UNA PRESTIGIOSA MOSTRA
RACCONTA LA RUSSIA
NELLA PRIMA GUERRA MONDIALE**





"Uomini e destini. La Russia nella Prima Guerra Mondiale" è il titolo dell'esposizione inaugurata lo scorso 8 dicembre presso il Museo "Le Carceri" di Asiago alla presenza alcuni importanti rappresentanti del mondo diplomatico e culturale russo e dello CSAR, il Centro Studi sulle Arti della Russia che fa riferimento all'Università Cà Foscari di Venezia.

Si rinsalda ulteriormente, in questo modo, il legame tra l'Altopiano e la Federazione Russa, sempre più interessata alle bellezze della natura asiaghesa e sempre più affascinata dal calore dell'ospitalità dei suoi abitanti.

La mostra rimarrà aperta fino al 15 marzo e, dopo essere stata allestita ad Asolo e Venezia, giunge in Altopiano per offrire ai visitatori opere che raramente valicano i confini russi. Da anni lo CSAR, il Centro Studi sulle Arti della Russia che opera all'Università Cà Foscari di Venezia, si spende per la promozione del patrimonio russo e questa esposizione è un'ulteriore testimonianza di questo sforzo che consente di poter apprezzare espressioni artistiche anche molto lontane da quelle a cui siamo abituati.

A cent'anni dall'inizio della prima guerra mondiale "Uomini e destini" racconta, attraverso dipinti, disegni, manifesti e cartoline l'epopea del popolo russo durante il conflitto che segnò per la Russia la fine dell'impero zarista e l'avvento della rivoluzione bolscevica.

“UFFICIALI, SOLDATI, INFERMIERE:
L'ESPERIENZA RUSSA NEL PRIMO
CONFLITTO MONDIALE VIENE NARRATA
ATTRAVERSO I FRAMMENTI DI VITA DI
CHI HA VISSUTO IN PRIMA PERSONA LA
FATICA, LA DISPERAZIONE, IL CORAGGIO
E IL TIMORE DEL COMBATTERE AL FRONTE
O DI ACCOGLIERE CHI DA QUEL FRONTE
TORNAVA DURAMENTE COLPITO.”

Questo momento di forte cesura storica, centrale per la comprensione delle vicende russe nel corso del XX secolo, viene ripercorso in mostra attraverso quattro diverse sezioni tematiche, che illuminano il vivere quotidiano del conflitto dai vari punti di vista di ufficiali, soldati, infermiere e civili. In questo modo la complessità dell'esperienza bellica viene restituita in tutta la sua umanità.

"**Scene e ritratti**" è la sezione che si concentra prevalentemente sugli alti ufficiali presenti al fronte. Dal capo dell'armata imperiale N. N. Romanov, uno dei massimi esponenti dell'allora famiglia regnante russa, al tenente generale V. M. Dragomirov, dal comandante in capo del fronte sud-occidentale Aleksej Brusilov al generale Vladimir Suchomlinov, ritratti e fotografie restituiscono i profili dell'élite militare zarista, in bilico tra antiche tradizioni ottocentesche e nuovi impeti novecenteschi.

Sono i soldati semplici, invece, i protagonisti della sezione "**La vita al fronte**". Nel corso della prima guerra mondiale, furono migliaia i contadini russi inviati a combattere sui fronti occidentale e meridionale. Lasciavano i loro campi e le loro famiglie, viaggiavano per migliaia di chilometri e si ritrovavano a combattere fianco a fianco con connazionali provenienti dalle più disparate regioni dell'immenso territorio russo. In esposizione ci si sofferma in particolare sugli aspetti sociali e psicologici del vivere la guerra, con oggetti e raffigurazioni che immortalano la quotidianità nelle retrovie o in prigionia. Si incontrano così insegne militari, uniformi e oggetti d'equipaggiamento, tutte provenienti dalla preziosa collezione di D. A. Busmakov, membro della società militare-storica russa.

Si possono inoltre apprezzare dipinti, disegni ed acquerelli di M.B. Grekov, V.G. Ljubimov N.N. Pomanskij e A. Martynov, che immortalano gli eventi più significativi delle vicende belliche.

Non sono solo gli uomini, in ogni caso, a sperimentare il conflitto: un'intera sezione della mostra è dedicata alle "**Immagine della solidarietà**", che raccontano i destini delle infermiere militari.

Attraverso i manifesti che invitano a donare per le vittime



Sopra e nelle pagine precedenti: alcune foto d'epoca e dipinti che compongono la mostra.

della guerra, le fotografie di profughi e feriti negli ospedali, le cartoline della Croce Rossa russa, le immagini delle "Sorelle della misericordia" e delle nobildonne impegnate in attività di assistenza e i materiali sul lavoro svolto dagli enti benefici, il visitatore può ricostruire le esperienze di queste donne "in prima linea", figure fondamentali nel sostegno allo sforzo bellico.

La tragedia dei morti e dei feriti viene stemperata nell'ultima sezione dell'esposizione, che presenta testimonianze satiriche. "Lo sguardo della satira" è un'incursione nel mondo della risata popolare con lavori di L. Lavrent'ev, A. Lebedev, N. Sokolov e D.S. Moor, che esorcizzano la paura diffusa della guerra attraverso caricature e prese in giro.

Ufficiali, soldati, infermiere: l'esperienza russa nel primo conflitto mondiale viene narrata attraverso i frammenti di vita di chi ha vissuto in prima persona la fatica, la disperazione, il coraggio e il timore del combattere al fronte o di accogliere chi da quel fronte tornava duramente colpito.

"Uomini e destini", che oggi Asiago ospita in quelle che un tempo furono le antiche prigioni territoriali, è un saggio corale di una Russia antica, che si affacciò alla prima guerra mondiale come impero ottocentesco, contadino e tradizionalista, e ne uscì come unione di soviet operai e modernisti. Grazie al lavoro dello CSAR e al costante dialogo con l'amministrazione asiaghese, che nei mesi scorsi ha ospitato un paio di delegazioni di alti esponenti culturali ed attori economici dell'area moscovita, la Russia inizia a divenire un partner privilegiato per l'Altopiano e un punto di riferimento importante per promuovere proficui scambi tra le due realtà. L'ospitare, in una delle città simbolo della prima guerra mondiale in Italia, un'esposizione sullo stesso conflitto vissuto da un altro popolo è esempio della possibilità di un incontro positivo tra mondi spesso vissuti come lontani tra loro per storia ed abitudini.

LA MOSTRA RIMARRÀ ALLESTITA AL MUSEO LE CARCERI SINO AL 15 MARZO 2015.

SARÀ APERTA IL SABATO, LA DOMENICA E I GIORNI FESTIVI (AD ECCEZIONE DI NATALE E CAPODANNO) DALLE 10 ALLE 12.30 E DALLE 15.30 ALLE 18.

CON LO STESSO ORARIO RIMARRÀ APERTA TUTTI I GIORNI NEL PERIODO COMPRESO TRA IL 24 DICEMBRE E IL 6 GENNAIO E POI DAL 13 AL 22 FEBBRAIO.

Uomini e destini
La Russia nella
Prima Guerra Mondiale

13 dicembre 2014 - 15 marzo 2015
Museo Le Carceri - Asiago - via Cairoli, 13

Info: 0429/450111 - 0429/450112
 13 dicembre 2014 - 15 marzo 2015
 Ore: 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.00

OLTRE LA MOSTRA

SPAZIO A POESIA, ARTE, BALLETO E CINEMATOGRAFIA RUSSA

Cultura, storia e tradizioni russe saranno protagoniste di una kermesse collaterale alla mostra che il Comune di Asiago propone durante il periodo invernale.

A partire dall'incontro del 28 dicembre dedicato alla pittura russa tra il 1910 e 1920, a cura della professoressa Silvia Burini, direttrice dello CSAR. Due giorni dopo, il 30 dicembre, l'attenzione si sposta sulla poesia con la relazione del prof. Alessandro Niero dell'Università di Bologna. Entrambi gli incontri si svolgeranno alle 17 presso la Sala consiliare del Municipio.

Sabato 3 gennaio alle 20.45, al Millepini, lo storico bassanese Paolo Pozzato, uno dei massimi esperti italiani di storia militare, approfondirà il ruolo della Russia nel conflitto e le ripercussioni sul fronte altopianese. Pozzato coordinerà anche alcune visite guidate alla mostra in programma il 30 dicembre, 5 gennaio e 16 febbraio alle 15.30.

A febbraio, spazio agli spettacoli. Il 14 verrà organizzata presso le sale cittadine del Cinema Lux e del Cinema Grillo Parlante una speciale rassegna di film russi, tra cui spicca "L'ammiraglio", trasposizione della tragica vita di Andrej Kravciuk, appassionato eroe della guerra russo-giapponese e figura fondamentale della prima guerra mondiale. Chiusura in bellezza, venerdì 20 febbraio alle 21 presso il Millepini, con uno spettacolo di balletto che porterà ad Asiago l'ensemble di danza ALAN proveniente dall'Ossezia Settentrionale-Alania.

MEN AND DESTINIES

"Men and destinies. Russia in the First World War" ("Uomini e destini") is the title of the exhibition inaugurated last December 8th at the "Le Carceri" Museum in Asiago.

The exhibition will remain open until March 15th. After travelling to Asolo and Venice, it will reach Altopiano to offer visitors a viewing of works that rarely cross Russian borders.

One hundred years after the beginning of the World War I, "Uomini e destini" relies on paintings, drawings, posters, and postcards to narrate the epic of the Russian people during the conflict that marked the end of the Czarist empire and the advent of the Bolshevik revolution in Russia.

Four different sections shed light on themes of daily life during the conflict from the various points of view of officers, soldiers, nurses, and civilians. In this way, the complexity of the war experience is represented in all its humanity.

"Scenes and portraits" is the section that focusses mainly on the high officers present at the front, "Life at the front" instead offers simple soldiers as protagonists, depicting the social and psychological aspects of experiencing war; "Images of solidarity" narrates the stories of military nurses and, in general, of women on the front; "Through the eyes of satire", instead, distracts us from the tragedy of the dead and wounded by proposing a side trip into the world of satire and popular comedy of the time.





SPORTING RESIDENCE HOTEL BENESSERE E GUSTO NEL CUORE DI ASIAGO

Nel cuore di Asiago, il punto di riferimento per una vacanza esclusiva e indimenticabile. Tra le nuove proposte, anche i bagni di fieno metodo Hobe Pergh.

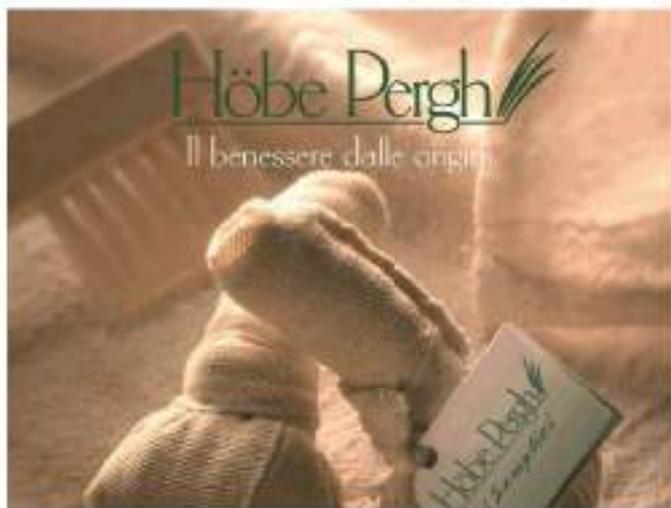
Lo Sporting offre a tutti i visitatori di Asiago un ventaglio di servizi pensati per trascorrere dei momenti unici ed indimenticabili.

Entrando 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.

Per chi desidera regalarsi o regalare momenti di impagabile benessere psico-fisico, la spa dello Sporting propone inoltre bagni di fieno Hobe Pergh, un innovativo metodo che recupera ed attualizza salutari e vecchie usanze. Grazie ad uno speciale letto a vapore, potrete immergervi in una miscela di erbe e piante officinali rigorosamente colte nell'Altopiano di Asiago godendo delle straordinarie proprietà curative ed estetiche del fieno. Oltre ai bagni, vengono proposti anche trattamenti localizzati prodotti di cosmetica naturale derivati dal fieno.

Ma oltre che per il relax lo Sporting è un punto di riferimento per concedersi una pausa gustosa.

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 affollano le vie del centro. Un locale dall'atmosfera calda ed accogliente, dove è possibile lasciarsi deliziare da infusi rigorosamente selezionati, bollenti cioccolate in tazza accompagnate da ghiotti pasticcini, bollicine di qualità ed originali aperitivi.



PER MAGGIORI INFO:

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



An aerial photograph showing the Asiago airport terminal and tarmac on the right, with several small aircraft parked. To the left is a residential area with various houses and buildings. In the background, there are green hills and a large mountain peak with a snow-capped summit under a clear blue sky.

A

EROPORTO

DI ASIAGO,
SEMPRE PIÙ

IN ALTO

A tu per tu con Bruno Zago, imprenditore veneto che ha scelto di investire sul rilancio dell'Aeroporto di Asiago. Il suo sogno? Vedere qualcuno che atterra e, sci in spalla, si dirige sulle piste da fondo.



DALLA CARTA AL VOLO... COME E' NATA L'IDEA DI RI-PORTARE 'IN ALTA QUOTA' L'AEROSTAZIONE DI ASIAGO?

BZ: Carta e aerei non c'entrano molto per la verità! Semplicemente frequento con la mia famiglia Asiago da quarant'anni e come molti turisti facevamo spesso il "giro dell'aeroporto". L'idea di vedere di nuovo vivo un bel posto come l'aeroporto l'ho sempre avuta e quando si è presentata l'occasione l'ho colta e l'intenzione è quella di mettercela tutta perché sia in tutti i sensi l'aeroporto più alto d'Italia.

QUALI SONO LE PAROLE CHIAVE CHE SOTTENDONO IL PROGETTO DI RILANCIO?

BZ: Io credo che, come ogni cosa, il rilancio passi prima di tutto attraverso l'impegno che ci si deve dedicare e poi entusiasmo, ottimismo, sacrificio e un po' di fortuna nel trovare le persone giuste. Se tutto continuerà a funzionare come in questi primi mesi dall'apertura ci sono tutti i presupposti per un bel rilancio.

IN CHE MODO L'AEROPORTO PUO' GIOCARE UN RUOLO STRATEGICO NEL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA TURISTICA DELL'ALTOPIANO?

L'INTENZIONE È QUELLA DI METTERCELA TUTTA PERCHÉ SIA, IN TUTTI I SENSI, L'AEROPORTO PIÙ ALTO D'ITALIA

BZ: Dal punto di vista logistico l'aeroporto può contribuire ad aumentare il turismo dell'Altopiano; basti pensare che nonostante il meteo avverso sono arrivati oltre 600 aerei in soli 4 mesi e quindi più di 1000 persone hanno raggiunto Asiago per conoscerla e trascorrere un po' di tempo. Questi sono fatti documentati e non chiacchiere! Spero sia solo l'inizio e che, tra chi arriva in volo e chi usa il circuito dall'aeroporto per una passeggiata, si possano raggiungere presto diverse migliaia di visitatori, con l'obiettivo ambizioso di toccare le 10.000 presenze, magari nel 2016.

COME SI RACCORDA L'AEROSTAZIONE CON ALTRE MODALITA' DI FRUIZIONE DEL TERRITORIO E DELLE SUE BELLEZZE? PENSO, AD ESEMPIO, AL COSIDDETTO

'TURISMO LENTO' A PIEDI O SULLE DUE ROUTE CHE RICHIAMA UN NUMERO SEMPRE MAGGIORE DI APPASSIONATI IN ALTOPIANO?

BZ: L'aeroporto si offre come tappa a livello europeo, viste anche le notevoli presenze da oltre confine, mediamente il 10% dei nostri arrivi sono dai vicini paesi d'oltralpe. Queste persone hanno voglia di conoscere l'Altopiano, quindi stiamo già parlando con le guide locali per offrire questo servizio a chi atterra. Oltre al nuovo Ristorante, che si chiama 3409ft come i piedi di elevazione di questo aeroporto che è il più alto d'Italia, chi arriva trova un servizio di noleggio bici per raggiungere il centro, personale qualificato che sa dare informazioni e in futuro vorremmo aggiungere qualcosa che possa coinvolgere anche le attività sulla neve. Sarebbe un sogno vedere qualcuno che atterra e, sci in spalla, si dirige verso le piste da fondo! Quest'estate qualche golfista l'ha fatto con i suoi ferri, quindi io credo non sarà tanto difficile che succeda presto.

DA FINE OTTOBRE E' ENTRATO IN FUNZIONE IL NUOVO RISTORANTE APERTO AL PUBBLICO DA MARTEDI' A DOMENICA, QUAL'E' LA FILOSOFIA DEL LOCALE E QUALE CUCINA PROPONE? SONO PREVISTE DELLE PROPOSTE PARTICOLARI PER IL PERIODO DELLE FESTE NATALIZIE?

BZ: Il ristorante è un ambiente intimo ed accogliente,

abbiamo una trentina di coperti all'interno, ma ultimamente per fortuna abbiamo anche sfruttato molto il solarium esterno. Chi viene si sente come a casa! Il menù cambia ogni quindici giorni e cerchiamo di dare spazio alle eccellenze locali, ma anche di inventarci qualcosa di nuovo e qualche abbinamento inconsueto. Nel week end la clientela è molto varia, famiglie, coppie, gruppi di amici, stranieri ed italiani. Durante la settimana, grazie ad un menù fisso dedicato, si può gustare un buon piatto anche con i tempi ristretti che impone la giornata lavorativa. A Natale avremo dei menù particolari per proporre piatti della tradizione regionale e prodotti di stagione.

SEMPRE IN TEMA DI EVENTI O INIZIATIVE SPECIALI, QUALI SORPRESE DOBBIAMO ATTENDERCI PER IL 2015?

BZ: Le idee ci vengono ogni giorno e insieme al team di ragazzi che lavora in aeroporto ed in ristorante cerchiamo di incontrarci periodicamente per valutare ogni proposta. Per ora stiamo organizzando dei seminari su temi legati al volo dedicati per lo più ai piloti ed appassionati ed è nostra intenzione lavorare ancora per inserire delle manifestazioni sia gastronomiche che legate al tempo libero, cercando di completare l'offerta. Sono tutte azioni molto impegnative da realizzare e ci vuole attenzione per coinvolgere piloti e turisti, quindi ci muoveremo un po' alla volta, "step by step".



PER ULTIMA, UNA CURIOSITA': LA COSA PIU' BELLA CHE SI E' SENTITO DIRE IN QUESTI MESI DA PILOTI O APPASSIONATI CHE HANNO FATTO TAPPA ALL'AEROPORTO?

BZ: Beh, vi racconto una cosa simpatica. La scorsa domenica ero in aeroporto insieme al nostro direttore Mauro mentre partivano alcuni aerei per rientrare a casa su Milano, Emilia Romagna e Trentino e via radio si davano appuntamento per il week end successivo per un'altra tappa ad Asiago. I piloti erano diventati amici davanti ad un buon bicchiere di vino e ad un tagliere di formaggio e già facevano programmi per il fine settimana dopo...che soddisfazione!

La cosa che ci sentiamo dire più spesso è che era ora che questo aeroporto si risvegliasse e poi unendo le soddisfazioni anche al ritorno economico, da bravo imprenditore, mi fa molto piacere quando arrivano aerei da tutta Italia e da oltre confine, prendono la bici e vanno a fare rifornimento di formaggi nei nostri Caseifici, di Speck, di marmellate, di liquori e di tutto quello che c'è di buono in Altopiano. Il nostro obiettivo è farli tornare tutte le settimane!



ASIAGO AIRPORT: HIGHER AND HIGHER

Interview with Bruno Zago, an entrepreneur who chose to invest in the relaunching of the Asiago Airport.

WHERE DID THE IDEA TO RELAUNCH THE ASIAGO AIRPORT AND GET IT BACK ON TOP COME FROM?

I have been visiting Asiago with my family for about forty years and, like many tourists, we would often go to see the airport. The idea of breathing new life into a place as beautiful as this has always inspired me. So when the opportunity arose, I seized it immediately with the intention of doing my best to make it the top airport in Italy in every way, including altitude!

WHAT ARE THE KEYWORDS UNDERLYING THE RELAUNCHING PROJECT?

Commitment, enthusiasm, optimism, sacrifice, and a bit of luck. If everything continues to go smoothly, as it has during these first months since the opening, everything should be in place for an effective relaunch.

HOW CAN THE AIRPORT PLAY A STRATEGIC ROLE IN BOOSTING TOURISM IN THIS REGION?

The airport can contribute to increasing tourism in the Altopiano. Just think that, in spite of negative weather forecasts, more than 600 flights have landed in just 4 months. This amounts to more than 1000 people arriving in Asiago to get to visit and spend some time here. We have set an ambitious objective of reaching 10,000 visitors, perhaps in 2016.

HOW IS THE AIRPORT INTERCONNECTED WITH OTHER FORMS OF TRANSPORTATION AND LOCAL ATTRACTIONS?

The airport has become a stopover on a European level, with 10% of our arrivals coming from neighbouring countries beyond the Alps. In addition to the new Restaurant, travellers can find a bicycle rental service for reaching the city centre and qualified personnel to help with any information they may need. For the future, the dream is to see passengers land and, with skis on their shoulders, head for the cross-country trails!



INVERNO A TEATRO

MUSICA, SOGNI, RISATE, INCONTRI IMPOSSIBILI
E UN PIZZICO DI BROADWAY:
SONO GLI 'INGREDIENTI'
DELLA STAGIONE 2014/2015





Il Teatro Millepini di Asiago, per il quarto anno consecutivo, offre ai cittadini e a tutti i visitatori una rassegna di spettacoli che valorizza le compagnie amatoriali e che dedica spazio alla musica e ai grandi artisti.

Dopo i primi tre appuntamenti - che hanno visto protagonisti l'Estravagario Teatro in "Cous Cous Clan", la Compagnia Teatro Ipotesi in "Storia di Tonle" e la Compagnia Teatroimmagine in "Robin Hood. Una leggenda veneziana" - la kermesse continua fino al mese di marzo con una serie di serate divertenti e coinvolgenti.

Domenica 28 dicembre gli Abba Show presenteranno il travolgente "Abba - The Story", coloratissima performance ispirata al gruppo più spumeggiante degli anni '70. Venerdì 2 gennaio sarà ancora la musica a riempire il Millepini, con "AMA...la musica", concerto per festeggiare l'inizio del nuovo anno eseguito dagli allievi e dai maestri dell'Associazione Musica Altopiano di Asiago.

Nicola Tamiozzo e il coreografo Thierry Parmentier porteranno poi in scena, domenica 4 gennaio, l'onirico "Altaburg", performance che ricorda le radici cimbre del territorio asiagheso e che si sviluppa su una poetica narrazione tra desiderio e idealizzazione.

Comico e tutto da ridere "L'Avvocato de le cause perse", spettacolo animato dalla Compagnia Astichello che verrà rappresentato martedì 13 gennaio.

E se sabato 31 gennaio la Compagnia La Betulla proporrà "Il visitatore", pièce vincitrice del 23° Festival Internazionale di Teatro Amatoriale "Castello di Gorizia 2013" che narra l'incontro ideale tra Dio e lo psicanalista Sigmund Freud alla vigilia della seconda guerra mondiale, martedì 10 febbraio il Casanova Venice Ensemble e Armonia Danza offriranno agli spettatori il "Gran Galà dell'Operetta", spettacolo musicale intervallato da monologhi comici.

La commedia degli equivoci sarà invece protagonista di "Io 2 figlie e 3 valigie", inedita interpretazione di un testo classico del teatro comico che la Compagnia Gli Insoliti Noti presenterà martedì 24 febbraio.

Anche quest'anno la rassegna teatrale porterà ad Asiago attori di fama e volti noti al grande pubblico.

Marco Columbro e Gaia De Laurentiis saranno impegnati in "Alla stessa ora il prossimo anno", commedia tra le più apprezzate da decenni nei teatri di Broadway. Lo spettacolo arriverà al Millepini il prossimo martedì 13 marzo e si preannuncia uno degli appuntamenti più attesi della stagione.

Chiuderà la rassegna, sabato 28 marzo, "Sinopie - La strana avventura di Anna e Paolo", sceneggiatura dai risvolti thriller che porterà in scena la Compagnia Prototeatro.

TUTTI GLI SPETTACOLI INIZIERANNO ALLE ORE 20.45. PER INFORMAZIONI E PREVEDITE CI SI PUÒ RIVOLGERE ALL'UFFICIO IAT DI PIAZZA CARLI (TEL. 0424 462221).

Stagione Teatrale 2014 - 2015



Cous cous clan
Martedì 18 novembre 2014 - ore 20,45
Regia di Ermanno Reggiani
Compagnia Ermanno Reggiani Teatro

Quanto può durare un'amicizia? Qualcuno giura, una vita intera. Sembrerebbe proprio il caso di quattro amici tonnesi, che condividono fin dall'infanzia, studi, passioni, schizzi e... carne. E anche così che il è aggregata per amore al loro clan, rimane affatto dal magnetismo di questa goliardica amicizia. La commedia, **più volte premiata**, è un meccanismo affascinante, all'interno di un testo non banale.



Robin Hood "una leggenda veneziana"
Martedì 16 dicembre 2014 - ore 20,45
di Luca Tonello, Regia di Benoit Faland
Compagnia Teatromagie

Wilo, leggenda, cronaca: molti scrittori hanno raccontato le imprese del cacciatore Robin, che al contrario di quanto si pensava... nacque in laguna. Teatromagie vi racconterà la storia del nostro eroe lagunare, nel crederlo ancora che quest'uomo sia esistito. Una vicenda dove la speranza e il credere nei valori della vita di danno coraggio e voglia di migliorare questo pazzo mondo.



AMA...la musica
Venerdì 2 gennaio 2015 - ore 20,45
con Associazione Musica All'aperto Asiago

L'Associazione Musica All'aperto Asiago - AMA è fatta di anime in continuo affetto ed impegnati per festeggiare insieme a voi il nostro anno. Il concerto vedrà la partecipazione di allievi di diverse età che eseguiranno brani di diversi generi musicali, da il repertorio consolidato nel tempo, che sono destinati alle festività natalizie. Sostenuti dai loro insegnanti, gli allievi prepareranno brani di diversi generi musicali, seguendo il motto di Louis Armstrong: "si deve amare per poter suonare".



L'Avvocato de le cause perse
Martedì 13 gennaio 2015 - ore 20,45

di Mario Ammendato e Bruno Corbelli - Compagnia Alchilietti
versione rivista di A. Sforzi - Regia di A. Zorzi

Spettacolo leggero, di taglio estereamente comico ma non per questo privo di contenuti e di simpatie, più volte premiato. La vicenda si svolge all'interno di una studio legale di vicinato un modesto avvocato di provincia, disattento ma con un cuore d'oro, vive la sua esistenza da scapolo, rivoluzionato dall'improvviso arrivo di una giovane che con la propria esuberanza e riesce a portare a tutto l'ambiente una nuova vittoria.



Gran Galà dell'Operetta
Martedì 10 febbraio 2015 - ore 20,45

di Castagna Verica Ensemble e Armando Danza
Direttore di Orchestra Cristiano Carola
Direttore Artistico-Giornataletto Cavillo

Un vasto repertorio di facile ascolto per coinvolgere spettatori di tutte le età. Studenti, famiglie, che spediscono le più belle canzoni dell'Operetta, il tutto condotto da esperti monologhi comici ed ed accompagnare e costruire lo spettacolo da un'operetta d'alto per un divertimento assicurato. Tutto questo in un unico imperdibile spettacolo musicale.



Alla stessa ora il prossimo anno
Martedì 17 marzo 2015 - ore 20,45

di Bernard Shick, con Marco Colombo, Gianni De Lorenzis, Regia Giovanni De Feudo

È forse la più famosa commedia romantica del ventesimo secolo, considerata la migliore fra tutte quelle a due personaggi, che hanno innescato le scene di Broadway. Giorgio è l'uomo caduto per lavoro. Dora è l'uomo caduto per un ritratto. Sono gli stranieri, lui la nonna e la mamma una brava donna. Insieme a quella commedia di molti calligrafie come per caso. Sembrava proprio con lei, bisognerebbe. La mattina dopo si ritrovano opposti da un devastante senso di colpa, fatto che decidono di rivedersi il prossimo anno, lo stesso giorno...

Storia di Tonle
Sabato 6 dicembre 2014 - ore 20,45
di Carlo Filigoi Stern, Compagnia Teatro Aperto
con Pino Petrucci

Pino Petrucci vede i passi di Carlo Filigoi Stern per narrare la straordinaria epopea di Tonle, montano semplice, forte, generoso e tenace. Petrucci/Martin Stern ci accompagna in un mondo fatto di amore per la propria terra e per le proprie radici dove i pensieri di Tonle suonano alti nella speranza di una natura violata dalla Prima Guerra Mondiale, ma non sconfitta. Il fatto dello spettacolo è composto visivamente dalle parole dell'autore che restituiscono sul palco la loro straordinarietà storica vitale.



Abba The Story
Domenica 28 dicembre 2014 - ore 20,45
di Abba Show
Scenografia e luci di Steve Gray

Spettacolo/concerto ideato nel 2011 in cui viene messo in scena lo stato della musica degli Abba, dal 1973 al 1982, spuntato apposta per i teatri, mette in evidenza l'evoluzione della musica degli ABBA, dal loro periodo d'oro sino all'impedimento degli ultimi anni, e di come l'evoluzione della loro musica rispecchi fedelmente l'evoluzione della loro vita in quel breve ma entusiasmante decennio.



Afoburg
Domenica 4 gennaio 2015 - ore 20,45
di Pierangelo Tomassini
con Tracy Fiammetta e Silvia Tomassini

Il paese dove si inventano le saghe di altri, regna dell'Afoburg. L'amore sognato di Tonle troverà la sua realtà: assistere il fatto di incontro tra il sogno del reale e quello dell'immaginazione. La vicenda si porterà ad esplorare alcuni degli aspetti più antichi e complessi dell'animo umano, il desiderio e l'idealizzazione, la passione e l'amore, l'egoismo ed il coraggio, arrivano tracce della cultura del popolo Cimbro, tratto dal libro di Paolo Valerio "Afoburg. Si può amare una tata?".



Il Visitatore
Sabato 31 gennaio 2015 - ore 20,45
di Erwinnst Schmitt - Compagnia Lo Sforzi
Regia di Bruno Fusco

È venerdì 22 aprile 1896. Da un mese l'Australia è entrata nel Terzo Reich. Nel suo celeberrimo studio, un signorino Freud invecchiato, è affranto per la sorte della figlia Anna, portata via dallo Gestapo, riceve la visita di una sconosciuta. Da un pezzo che il padre (se) Freud non crede in Dio e Dio non vuole parlare con i mischi da prestigiosi. Però credono ancora, anzitutto, che l'uomo possa curare. Spettacolo vincitore del 23° Festival Internazionale di Teatro Amatoriale "CASTELLO DI GORIZIA 2014".



Io 2 figlie e 3 valigie
Martedì 24 febbraio 2015 - ore 20,45

di Oscar C. Maguire, adattamenti di Gianni De Sisti
Regia di Vincenzo Rossa, Compagnia Gli Incolti

Io 2 figlie e 3 valigie è il titolo italiano di Oscar, succintha commedia che Louis de Funès interpretò, nei non è però solo scherzo alla fine degli anni sessanta. La vicenda si svolge nell'aprile del 1973 nella compagnia alle porte di Parigi. Sander, ricco imprenditore, riceve Christian, suo confidente, che confessa di aver sottratto alla figlia 30.000.000 di franchi per sposare sua figlia, alla quale intende restituire la somma dopo le nozze. Le cose si complicano per un cretino di equivochi che mettono in gioco il contenuto di 3 valigie...



Sinopie la strana avventura di Anna e Paolo
Sabato 28 marzo 2015 - ore 20,45

Regia di Piero del'Abate - Compagnia Pinocchio

Un thriller pulp/pomero che si svolge in un'antica abbazia dimora di un vecchio monaco che ottiene dal vino sotto di sua favorabile, loro bevendo, diventa uno degli, uno di da un po' arrivano a vedere la polizia dal loro. Il certo che il suo favorabile sono stati incombere in questo luogo, e che ora non vogliono altro parlare di questo favore visuale e risulta tra questi vecchie mani.



Tutti gli Spettacoli si svolgeranno al Teatro MILLEPINI

BIGLIETTI - Interi € 10,00 - Ridotti € 8,00
eccetto lo spettacolo del 17 marzo 2015

Info e Prenotazioni dei biglietti presso la IAT di Piazza Carli - tel. 0424 462221

www.millepiniasago.it
Teatro Millepini Asiago

EVENTO ORGANIZZATO DA



NOI SIAI ABBIAMO E SIAI

SI RINGRAZIAMO



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



UMIDO PULITO

LAVORIAMO INSIEME PER UN COMPOST DI QUALITÀ



L'umido pulito
è il rifiuto organico privo
di impurità conferito
in sacchetti compostabili



SÌ! RIFIUTI BIODEGRADABILI

Puoi conferire:

- **scarti di cucina:** alimenti avariati (senza confezione), gusci d'uovo, fondi di caffè, filtri di tè, pane vecchio, ecc.
- **sfalci di giardino, fiori recisi**
- **salviette e fazzoletti di carta usati**



**NO! CONCHIGLIE, OSSA,
PLASTICA, METALLI O
ALTRI TIPI DI RIFIUTO**

Il materiale diverso da quello conferibile non viene biodegradato dai microrganismi nel processo di trasformazione dell'umido, ma diventa scarto da smaltire.



Usa solo sacchetti in **carta o amido di mais** con il marchio **CIC** di compostabilità.

Sono in vendita sacchetti a prezzi agevolati. Consulta l'elenco dei punti vendita aderenti all'iniziativa nel sito www.etraspa.it.

Come contattare Etra

info@etraspa.it
www.etraspa.it



ETRA

Futuro sostenibile

SERVIZIO RIFIUTI
lunedì-venerdì 8.00 - 20.00



SERVIZIO IDRICO
lunedì-venerdì 8.00 - 20.00



EMERGENZE E GUASTI
24 ore su 24



SPORTELLO CLIENTI

via F.lli Rigoni Guido e Vasco, 19
36012 ASIAGO (Vicenza)
lunedì-venerdì 8.30 - 13.00 / 14.30 - 17.00



l'agenzia
delle aziende

049 8098 220

lunedì-venerdì 8.30 - 13.00 / 14.30 - 17.00

RAEE: riordiniamo le idee

I Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (es. frigoriferi, phon, cellulari, stampanti, condizionatori...) non possono essere conferiti con il secco residuo o plastica e metalli, ma devono essere smaltiti secondo precise procedure. Ecco le possibilità per i cittadini dell'Altopiano di Asiago:



AL CENTRO TEMPORANEO DI RACCOLTA

Le utenze domestiche, residenti e non, di Asiago e Lusiana possono recarsi ai rispettivi Centri temporanei di raccolta, attivi da marzo a dicembre. Il servizio è gratuito fino a 4 pezzi.

RITIRO A DOMICILIO

In tutti i Comuni è possibile richiedere il ritiro a domicilio al Numero verde Etra 800 247842. Il servizio è gratuito fino a un numero massimo di pezzi, variabile in base al Comune.

UNO CONTRO UNO

Quando si acquista un elettrodomestico, il negozio è tenuto per legge a ritirare una vecchia apparecchiatura della stessa tipologia.

CONFERIMENTO PICCOLI RAEE

Si possono conferire gratuitamente i piccoli elettrodomestici (di dimensione inferiore a 25 cm) presso punti vendita di grandi dimensioni, senza alcun obbligo di acquisto.



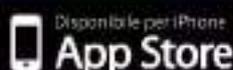
Etra - Servizio rifiuti

L'applicazione ufficiale per smartphone dedicata alla raccolta differenziata

- Registrati indicando il Comune in cui risiedi
- Verifica le modalità di conferimento corrette per ogni categoria di rifiuti
- Consulta il glossario se hai un dubbio su uno specifico oggetto
- Richiedi direttamente informazioni al Servizio clienti Etra



Scaricabile da



www.etraspa.it



NON SIAMO SOLO FRITTI

Come raccogliere l'olio usato

L'olio alimentare usato disperso nell'ambiente può danneggiare il sottosuolo e la crescita delle piante, inquinare specchi d'acqua e intasare depuratori e condotte fognarie.

Gli utenti dei Comuni dell'Altopiano di Asiago possono contribuire al suo corretto smaltimento, a salvaguardia dell'ambiente, utilizzando le apposite cisterne.

Quale olio conferire

- l'olio per uso alimentare, cioè olio usato in cucina per friggere
- l'olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno, funghi, ecc.)

Come smaltire l'olio usato

- lasciarlo raffreddare e poi versarlo in un qualsiasi contenitore idoneo come una bottiglia di plastica o una tanica
- quando il contenitore è pieno, svuotarlo in una delle cisterne presenti sul territorio

Dove trovare le cisterne:

ASIAGO

Parcheggio IPSIA via Battisti - Centro sportivo
Parcheggio via Brigata Sassari
Parcheggio scuola elementare via Mons. Bortoli
Parcheggio via Ceresara / via Bellini
Località **Sasso**

CONCO

Isola ecologica via Reggenza 7 Comuni
Isola ecologica parcheggio Cimitero **Fontanelle**

ENEGO

Scuola media via Murialdo - parcheggio esterno

FOZA

Via Roma - parcheggio Scuola elementare

GALLIO

Via Ech - parcheggio Campo sportivo
Piazza S. Giovanni Battista **Stoccareddo**

LUSIANA

Parcheggio palestra comunale via Sette Comuni

ROANA

Via Maggiore - Isola ecologica
Via Roma - vicino piscina **Canove**
Via Armistizio **Cesuna**
Via Zonta / via Fondi **Treschè Conca**
Via 19 Maggio C/O Isola ecologica **Campoverve**
Via 21 Maggio C/O Isola ecologica **Mezzaselva**

ROTZO

Via Valle C/O Isola ecologica



SCIARE IN SICUREZZA SI PUÒ

I consigli di Mauro Paganin,
direttore della Scuola Sci Verena





"Scivolare in sicurezza", anche se l'espressione può sembrare un controsenso, è quanto noi della Scuola Sci Verena proponiamo a tutti gli sciatori.

La Federazione Italiana Sport Invernali ha già emanato a proposito un utile vademecum, le "Dodici regole dello sciatore", mentre la legge "Norme in materia di sicurezza nella pratica degli sport invernali da discesa e fondo" regola il settore sciistico da anni.

Finora, tuttavia, ci si è concentrati prevalentemente sul pur importantissimo rapporto con gli altri sciatori in pista, ma riteniamo sia determinante mettere in guardia gli appassionati di sci anche rispetto a quegli incidenti che possono essere causati dalla disattenzione o dalla mancata conoscenza di tutta quella serie di fenomeni che intervengono nella pratica dello sci alpino. Sulle piste, infatti, ci si può far male scontrandosi con altri sciatori, ma pure da soli, in incidenti evitabili con un minimo di attenzione.

La pratica dello sci è relativamente recente, ma nella sua breve esistenza la sua tecnica ha avuto una veloce evoluzione; legata soprattutto alla comparsa di attrezzi sempre più performanti e rispondenti alle esigenze moderne. Basti pensare che 50 anni fa gli sci erano di legno, gli scarponi di cuoio e le piste erano budelli malamente battuti in mezzo ai boschi, mentre ora si utilizzano nella costruzione degli sci fibre di carbonio o titanio, si calzano scarponi in materiali polimerici molto complessi e le piste moderne sono larghe almeno 20 metri e perfettamente preparate.

La tecnica sciistica attuale è molto più semplice ed ergonomica rispetto al passato e il neofita degli sci può notare dei buoni risultati sin dalla prima lezione.

Chi si accosta per la prima volta a questo sport viene attentamente guidato dai Maestri di sci, che non si preoccupano solo di trasmettere i fondamentali della disciplina, insegnando l'equilibrio, le inclinazioni e le corrette rotazioni in movimento, ma pure di insegnare una tecnica che tenga conto dei pericoli che comportano lo scivolare con scarsa attenzione o su piste eccessivamente pendenti per il proprio livello.

Per chi invece scia già da molti anni, il rischio che lo si faccia in modo scorretto è più alto. Stagioni trascorse sulle piste, magari imitando tecniche altrui o condendo le proprie sciata con pericolosi personalismi, non è assolutamente garanzia di sicurezza: è per questo che noi della Scuola Sci Verena consigliamo anche a chi si ritiene più esperto di fissare qualche lezione di "ripasso", anche perché le piste di oggi non sono le stesse del passato.



Ovviamente ai fini della sicurezza si deve tenere presente che le difficoltà sono relative alle capacità tecniche individuali. Un principiante dovrà apprendere equilibrio, inclinazioni e rotazioni sugli sci in movimento sulle piste del campo scuola o di livello azzurro, che sono le più semplici. Solo con l'aumento delle capacità di controllo della tecnica ci si potrà permettere difficoltà sempre maggiori, trovando nell'esecuzione del gesto motorio appreso in modo sempre più evoluto delle soddisfazioni raggiunte in tutta sicurezza.

Certo l'incognita ci può sempre essere e la disattenzione è possibile e come si sa spesso l'errore nella gestione dell'equilibrio può causare la caduta.

Posto ciò, a questo punto fa la differenza il "saper cadere". Molto spesso prima di lasciarsi andare a terra si escogita ogni stratagemma motorio al fine di evitare la caduta, complicando la cosa e mettendo a rischio la propria incolumità. Il consiglio semplice e pratico che ci sentiamo di dare è: adagiarsi con leggerezza e decisione al terreno, mettendo giù subito ciò che di più morbido avete (sedere), raccogliete gli arti superiori e allungate gli inferiori lasciandovi andare. Se poi avrete correttamente tarato gli attacchi, rapportandoli al peso corporeo e alle forze in gioco, potrete sganciare immediatamente gli sci evitando altre noie.

E' buona norma far controllare gli attacchi da un esperto Ski man, che sia anche in grado di eseguire la corretta manutenzione agli sci. Avere sci con lamine e soletta a posto è indispensabile ad ogni livello tecnico per ottenere precisione in curva e quindi più sicurezza.

L'uso del casco nella pratica dello sci è obbligatorio per i minori di 14 anni, ma lo consigliamo anche dopo tale età; i caschi da sci sono molto confortevoli e in caso di intemperie o freddo il casco ripara molto più di un normale berretto da sci. Importante è anche disporre di occhiali o di una maschera protettiva che garantiscano una buona visione della pista e una protezione dai raggi di sole carichi di ultravioletti.

Lo sci alpino è uno sport per tutti, ma la sua pratica deve essere commisurata alla tecnica acquisita e alla "fisicità" del praticante. Con una buona tecnica e un fisico normale l'incidente è assolutamente evitabile. Ovvio che oltre al fisico ci voglia la testa e in particolare la cognizione, chiara, dei propri limiti.

E' per questo che noi Maestri di sci della Scuola sci Verena siamo a disposizione per fornirvi un'analisi delle vostre capacità tecniche e darvi i consigli opportuni per garantirvi maggior sicurezza.

VAL D'OCA



RACCOLTO A MANO, FATTO CON PASSIONE

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

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



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

www.valdoca.it

www.valdoca.it/shop



VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore
Millesimato



A TUTTO SNOWBO



Incontro con Tommaso Leoni,
campione asiaghese di snowboard,
in vista dei prossimi mondiali invernali



Tommaso Leoni, classe 1991, è il campione di snowboard più conosciuto ad Asiago. Simpatico e determinato, all'inizio di quest'anno ha coronato il sogno di partecipare alle Olimpiadi, gareggiando a Sochi.

Ci ha raccontato la sua esperienza di giovane atleta qualche giorno dopo il suo ritorno da Fuerteventura, dove si è allenato a surfare sulle onde dell'oceano prima di iniziare le settimane di preparazione più intense in vista dei mondiali di fine gennaio.

TOMMASO, DOMANDA D'OBBLIGO: QUANDO HAI INIZIATO A FARE SNOWBOARD?

La mia passione per lo snowboard è nata attorno ai tredici anni. Prima mi ero dedicato allo sci alpinismo, ma non lo trovavo molto nelle mie corde e non ottenevo grandi risultati.

Le prime sciolate sulla tavola le ho provate proprio sulla neve di Asiago e mi hanno talmente entusiasmato e divertito che ho deciso che avrei cercato di migliorarmi sempre di più in questo sport. Mi sono così iscritto allo Ski College di Falcade e mi sono trasferito sulle Dolomiti Bellunesi, dove ho affinato la mia tecnica sportiva e, al tempo stesso, ho potuto continuare gli studi superiori, che ho concluso con un diploma ad indirizzo tecnico-economico.

ASIAGO È STATO DUNQUE IL PRIMO LUOGO DOVE HAI SPERIMENTATO LO SNOWBOARD: CHE RAPPORTO HAI CON L'ALTOPIANO?

Nonostante ora io sia lontano da Asiago per periodi anche piuttosto lunghi, l'Altopiano rimane la mia casa. Qui sono nato e sono cresciuto e qui i miei genitori gestiscono la Baita Prunio, dove continuo, appena posso, a tornare per dare una mano. La mia famiglia, la mia ragazza, i miei amici sono qui e se penso ad un posto dove vorrei stabilirmi al termine della mia carriera sportiva, magari per proporre dei corsi di snowboard, è proprio il nostro Altopiano.

DA ASIAGO A SOCHI LA STRADA È LUNGA: COME CI SEI ARRIVATO?

Le Olimpiadi invernali di Sochi sono state il coronamento di un sogno che è costato anni di fatica e sacrifici. Quando ho saputo di essere stato selezionato per rappresentare lo snowboard italiano in una competizione così prestigiosa la gioia è stata davvero enorme.

ARD



QUANDO HAI MOSSO I PRIMI PASSI NEL MONDO DEI CAMPIONI?

Ho partecipato alla prima Coppa del Mondo due anni fa e nel settembre 2013 sono stato ammesso nel Gruppo Sportivo dell'Esercito: è stato un grande onore e, al tempo stesso, questo mi ha consentito di poter vivere dello sport che mi appassiona senza pesare economicamente sulla mia famiglia.

COME SI SVOLGE UNA TUA GIORNATA D'ALLENAMENTO?

Mi alleno in squadra, solitamente nell'area tra lo Stelvio e il Cervino, dove mi trasferisco durante la settimana. D'estate facciamo preparazione atletica, mentre gli allenamenti entrano nel vivo a settembre, affinché possiamo essere pronti al meglio alle competizioni invernali.

Tra settembre e dicembre ci svegliamo alle 7 e raggiungiamo le piste attorno alle 8.30. Si trascorre l'intera mattinata in allenamento e nel pomeriggio ci si sposta in palestra, a meno che non ci sia l'esigenza di lavorare ulteriormente sulla tecnica, cosa che fa sì che si rimanga in pista più a lungo.

TRASCORRI TUTTA LA TUA GIORNATA ASSIEME ALLA SQUADRA: SI RIESCONO A FARE AMICIZIE IN AMBIENTE SPORTIVO O VINCE LA COMPETITIVITÀ?

Lo snowboard nasce come sport individuale, ma è chiaro che stando a stretto contatto con atleti più o meno della tua età si crea un gruppo che va oltre il singolo.

Mi trovo bene con la squadra con cui mi alleno e ci divertiamo insieme. C'è amicizia, anche se alla fine la competitività rimane sempre. Per i mondiali, ad esempio, i posti sono 4 e noi siamo in 8, quindi ognuno cerca di tirare fuori il meglio di sé anche se questo significa inevitabilmente lasciare fuori qualcuno del gruppo.

GARE INTERNAZIONALI E ALLENAMENTI IN VALLE D'AOSTA: LO SNOWBOARD TI HA PERMESSO DI VIAGGIARE E VISITARE LUOGHI CHE MAGARI NON CONOSCEVI.

Uno degli aspetti migliori di competere ad alti livelli è proprio la possibilità di spostarsi per affrontare le gare. Si incontrano paesaggi e si conoscono culture anche molto lontane dalla propria, come mi è successo a Sochi, che sicuramente non è una delle mete del turismo italiano tradizionale. Non è sempre facile riuscire a conciliare questo mio girovagare con gli affetti che rimangono sull'Altopiano, ma come ho detto prima torno ad Asiago appena posso e cerco di passare del tempo di qualità con tutte le persone che mi hanno sostenuto in questo mio percorso, che spero possa essere ancora lungo e ricco di soddisfazioni.



**BENVENUTI AL PRUNNO...
BENVENUTI A CASA MIA!**

Cucina tipica e bar, menu speciale a tema Grande Guerra, posto tappa cavalli e MBK, dog walk, tre itinerari nordic walking, parco giochi, wi-fi.



Baita del Prunno

Cell. 339 6416519 - Cell. 338 1590657

www.prunno.it - info@prunno.it



F IL
FORTE
DI CIMA
CAMPOLONGO



In occasione del centenario prosegue il nostro viaggio nei luoghi simbolo della Grande Guerra. Scortati da Gianni Frigo dell'associazione Guide Altopiano, vi accompagniamo in una delle fortezze militari che furono costruite a difesa del confine italiano contro l'impero austro-ungarico.

Un luogo ideale per comprendere la 'guerra d'inverno'.

Scendendo da Albanedo (Aspach = pioppo, in cimbro) verso Rotzo si incontra sulla destra villa Fusetti, una vetusta costruzione che nonostante la trascuratezza nella manutenzione denuncia le sue aristocratiche origini "liberty".

Proprio di fianco ad essa si stacca la strada comunale "del Monte" che, dopo aver toccato una serie di luoghi dai nomi molto suggestivi (tellale = valletta, bassar = acqua, hemmara = elaboro nero, sorgente volkastal = sorgente della valle del lupo) e costeggiato alcune gallerie che recano ancora incise sulle pietre crollate dell'entrata i nomi degli ufficiali Austro-Ungarici che comandavano le batterie di cannoni, qui postate nell'ultimo periodo della Grande Guerra, raggiunge in località Spiazzi Garibaldi la Val Martello e la strada che qui sale da Mezzaselva, l'unica agibile durante l'innevamento dei mesi invernali visto che conduce alle piste da sci del comprensorio Verena-Campolongo.

Da qualche anno un comodo parcheggio permette di lasciare qui l'automobile e intraprendere la salita a piedi o con le ciaspe della strada militare che passando per la ex casera Prà Tedeschi (così chiamata dal soprannome di uno Slaviero Francesco, detto "Cruc", citato già nella Guida Storico-Alpina di Bassano-Sette Comuni pubblicata nel 1885 da Ottone Brentari) e costeggiando lo Scoglio Brutto Bisa (brutto bisa = prato brutto, prato pericoloso: e vorrei ben vedere, situato com'è sulle cenge di una parete verticale che sprofonda verso la Val d'Astico) conduce prima alle cisterne e poi all'entrata in galleria del Forte di Cima Campolongo.

A dir la verità questa in galleria sarebbe, per così dire, l'entrata "merci" del Forte: di qui passavano i cannoni, le munizioni, i viveri, i materiali pesanti ed ad altro ingombro che servivano alla guarnigione. L'entrata "pedonale" infatti era un'altra: dal penultimo tornante della strada in corrispondenza dell'attuale bivacco "Cafelatte", che altro non è che la ex "Residenza Ufficiali" del Forte, un sentiero si stacca verso sinistra e dopo aver aggirato lo spigolo di una costone porta su una cengia in piena parete che conduce con un percorso piuttosto "aereo" alle Casermette della Truppa.

Quasi alla fine della galleria di ingresso al Forte, sulla destra, si apre l'accesso alla santabarbara, cioè al deposito delle munizioni e degli esplosivi: scavato lontano dalle postazioni di tiro dell'opera principale e sepolto dentro alla roccia viva della montagna in modo tale da essere assolutamente riparato dall'eventuale tiro avversario.

Oltrepassato il posto di guardia si accede al cortile interno del Forte che, pur essendo rivolto a sud e quindi defilato dal tiro teso dei cannoni del nemico era pur sempre soggetto ai colpi degli obici e dei mortai (artiglierie a tiro curvo) dell'avversario.

Per questo, quando si entrava in battaglia e si era soggetti al fuoco avversario, tutti gli spostamenti avvenivano attraverso

poterne e corridoi in modo da essere il più riparati possibile rispetto ai colpi avversari.

Certo che il riparo era relativo in quanto al momento della costruzione dei forti corazzati italiani non era stato correttamente previsto l'enorme balzo in avanti che la tecnologia delle artiglierie avrebbe avuto negli anni immediatamente successivi alla loro costruzione: fatti per resistere alle granate di cannoni dal calibro equivalente a quello che li armava, e cioè il 149 mm, o di poco superiore come il 240 mm i nostri forti

furono bombardati in realtà da obici Skoda da 305 mm, da cannoni da 350 mm o addirittura da mortai da 420 mm.

Alla prova dei fatti le fortezze italiane, pur dominando all'inizio nella cosiddetta "guerra dei Forti", non riuscirono a supportare efficacemente l'avanzata delle nostre fanterie contro le strutture avversarie della cintura corazzata che Conrad, il comandante in capo dell'esercito austro-ungarico, aveva voluto per difendere Trento.

L'enorme volume di fuoco riversato sui forti avversari, tale da far dire a qualcuno che i forti austriaci erano costati più a noi italiani nel distruggerli che agli austro-ungheresi nel costruirli, si rivelò totalmente inutile non appena vennero messi in posizione da parte dei nostri avversari pezzi di artiglieria più moderni e mobili dei nostri, ancorati nelle

loro postazioni fisse che ne divennero il sarcofago.

Deve però rimanere la memoria di tutto ciò ed il monito in essa contenuto: le guerre non hanno vincitori, ma solo sconfitti.

FOTO

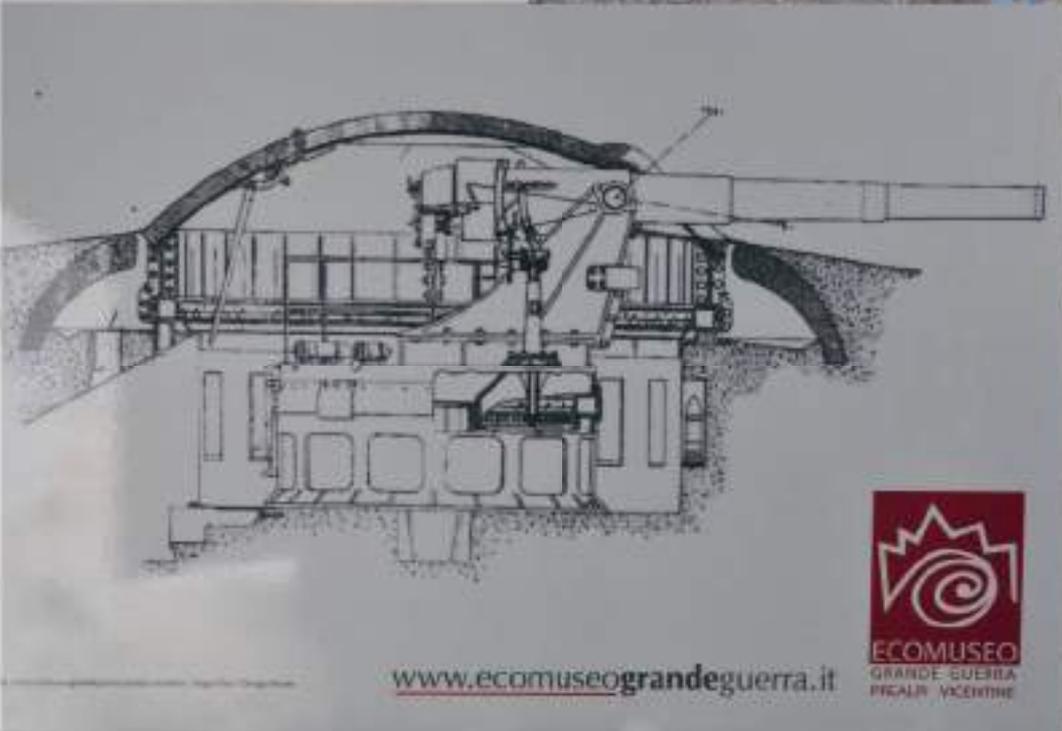
Nella pagina precedente: l'entrata della galleria di ingresso del Forte, attraverso la quale venivano introdotti nella struttura i materiali pesanti, grazie anche ad un sistema di rotaie con carrellini "a decauville" che ancora si rievano sul pavimento della galleria.

In questa pagina: il cortile interno del forte con sullo sfondo l'opera principale dello stesso su due piani, completamente scavati dentro alla cima del monte in modo che solo le cupole dei cannoni e l'osservatorio risultassero rilevati rispetto alla superficie superiore dell'opera.

Nella pagina a destra, dall'alto in senso orario: 1) Entrata crollata di una galleria comando dell'artiglieria Austro-Ungarica con i nomi degli ufficiali della batteria. Qualcuno favoleggia che, sepolta sotto il crollo, la cassa del battaglione aspetti. 2) A sinistra Cima Campolongo con il muraglione della terrazza su cui sono state costruite le caserme del forte. A destra lo Scoglio Brutto Bisa con i suoi prati sospesi. 3) La Santabarbara del Forte con la canaletta per lo sgrondo delle acque di condensa e... stalagmiti di ghiaccio che si elevano dal pavimento.

4) Il corridoio di manovra dell'opera principale: sul pavimento le sedi per le rotaie dei carrelli "Decauville" per il trasporto delle munizioni dai montacarichi, a sinistra, alle cannoniere corazzate a cui si accedeva per le rampe di scale a destra della foto. 5) Lo schema strutturale di una cupola corazzata Schneider con cannone da 149 mm in acciaio del tipo di quelle che armavano il Forte Campolongo. 6) La copertura del Forte dopo il restauro e l'installazione delle nuove cupole in acciaio COR-TEN; l'ultima è quella della Torretta Osservatorio, situata all'estremità occidentale dell'opera principale a picco sopra la Val d'Astico.







UNA
MERAVIGLIA
DI **ALTIPIANO**



Le parole di Mario Rigoni Stern e le immagini di Roberto Costa prendono vita in un docu-film d'eccezione

È intenso, poetico e delicato. "L'Altopiano delle Meraviglie", nato come libro e oggi diventato un coinvolgente documentario curato da Luca Benetti e Fabio Coluccelli, è un lavoro di grande valore, frutto dell'impegno del fotografo asiagheo Roberto Costa e dello scrittore Mario Rigoni Stern.

Lo scorso primo novembre, in occasione dei 93 anni dalla nascita di Rigoni Stern, "L'Altopiano delle Meraviglie" è stato proiettato presso il Millepini della città e ha incantato gli spettatori grazie al suo mostrare con estrema efficacia la natura che pulsa negli angoli più remoti dell'Altopiano.

Quando il libro da cui è tratto il documentario uscì, nel 2004, Mario Rigoni Stern aveva già oltre ottant'anni e da tempo aveva stretto un' intima amicizia con Roberto Costa. Entrambi condividevano un profondo amore per Asiago e il suo Altopiano, che raccontavano con grande passione: Costa fotografava, Rigoni Stern descriveva.

L'arte del fotografo aveva incontrato quella dello scrittore e ai lunghi appostamenti nella natura del primo corrispondeva un minuzioso lavoro di ricerca linguistica del secondo.

Immagini e parole, cercate, vissute, restituite al pubblico, si



erano sposate in un testo prezioso e unico. Il lettore sentiva la montagna attraverso le emozioni di Stern e la viveva attraverso l'obiettivo della fotocamera di Costa.

Spiaze gli uccelli più colorati colti nel loro habitat, rimanere stupefatti dinanzi alle cime innevate, osservare con rispetto i maestosi abeti, apprezzare l'infinita varietà dei fiori, ammirare la pazienza del lavoro di un uomo che per secoli ha vissuto la montagna come risorsa. "L'Altopiano delle Meraviglie" mostrava davvero, pagina dopo pagina, le meraviglie dell'Altopiano e farlo diventare un documentario è stato quasi un passaggio naturale.

La voce narrante di Elda Olivieri, una delle più apprezzate attrici e doppiatrici italiane, legge i testi di Mario Rigoni Stern e racconta le fotografie mozzafiato di Roberto Costa, che tuttora continua a

peregrinare su e giù per l'Altopiano alla scoperta delle sue bellezze nascoste.

Fotografie che prendono vita, parole scritte che diventano suono, scampoli di vita di montagna restituiti sul grande schermo. "L'Altopiano delle Meraviglie" è un documentario di spessore, ma pure uno dei libri che costituiscono una sorta di "testamento spirituale" dell'amore che Rigoni Stern nutriva per il luogo che lo aveva visto nascere e crescere e che lo aveva accompagnato lungo tutto il corso della sua esistenza.





B

BALLO E SCRIVO
PER ESSERE

ME STESSO



Il 29 dicembre verrà presentato ad Asiago il primo libro di Samuel Peron, "Racconti Senza Tempo"

Alzi la mano chi, seguendo la celebre trasmissione del sabato sera su Rai1 "Ballando con le stelle", non riconosce Samuel Peron, uno dei ballerini più apprezzati dell'allegro team di professionisti del programma condotto da Milly Carlucci.

Peron, in ogni caso, non è solo un volto noto della TV. Nato a Marostica nel 1982, ballerino dall'età di 4 anni, Samuel ha partecipato a musical e spettacoli di danza nei teatri di tutta Italia, ha promosso progetti sociali, ha curato una linea di moda e studia da attore nell'Accademia "Actor's planet".

Impegnato su più fronti, da qualche settimana ha pubblicato il suo primo libro, "Racconti Senza Tempo", una raccolta di brevi narrazioni edita da Editrice Veneta di cui è coautore assieme a Mariagrazia Gomena.

Samuel presenterà il suo libro il prossimo 29 dicembre presso il Millepini di Asiago. Lo abbiamo intervistato in vista della sua visita sull'Altopiano.

SAMUEL PERON, UN BALLERINO-SCRITTORE: COSA TI HA SPINTO A PUBBLICARE I TUOI RACCONTI? COSA RAPPRESENTA PER TE LA SCRITTURA?

"E' davvero una bella domanda. Diciamo che sono un ballerino che in alcuni momenti della sua vita usa la scrittura per sfogare o creare ciò che gli dice la mente: definendomi "ballerino-scrittore" probabilmente offendiamo chi usa la scrittura come professione o vera arte di espressione.

Il mio principale veicolo d'espressione è il corpo, mentre la scrittura mi diverte in alcuni momenti particolari. Devo dire che se non ci fosse stato lo zampino, anzi lo zampone, di Maria Grazia (la mia coautrice) non penso avrei mai pubblicato ciò che abitualmente scrivo per conto mio".

"RACCONTI SENZA TEMPO" È INFATTI UNA RACCOLTA A QUATTRO MANI: IMMAGINIAMO QUINDI SIA STATO IMPORTANTE AVERE UNA COAUTRICE AL TUO FIANCO IN QUESTA ESPERIENZA DA NARRATORE.

"Spesso mi è stato proposto di pubblicare una mia autobiografia, ma trovo che per questa siano necessari svariati anni di carriera o un'età più avanzata della mia.

Ho trovato più adeguato a me pubblicare un testo come "Racconti senza Tempo", che è stato volutamente scritto a quattro mani, altrimenti non sarebbe uscito. Per carattere tendo a tenere per me molte cose che faccio nella mia vita, ma questa volta, grazie anche



AMO ASIAGO E SIN DA BAMBINO L'HO SEMPRE VISSUTA MOLTO. NEGLI ANNI LA CITTÀ SI È SEMPRE CONSERVATA BENE E SPERO DI COGLIERE L'OCCASIONE DELLA PRESENTAZIONE DEL LIBRO PER PRENDERMI UN PAIO DI GIORNI DI RELAX PER GODERMELA.

ad un'intensa corrispondenza via mail con Mariagrazia, ho deciso di espormi".

IL GRANDE PUBBLICO È ABITUATO A SEGUIRE LE TUE PERFORMANCE TELEVISIVE, MENTRE ATTRAVERSO "SENZA TEMPO" PUÒ SCOPRIRE UN NUOVO LATO DI SAMUEL PERON. COSA SPERI DI COMUNICARE ATTRAVERSO QUESTI RACCONTI? QUALI SONO I TEMI CHE TI STANNO PIÙ A CUORE CHE HAI VOLUTO TOCCARE?

"Quando ballo e quando mi metto a scrivere sono me stesso, perché non mi pongo freni inibitori. Infatti nei miei brevi racconti, che considero alla stregua di pensieri in libertà, lascio che la mia mente e la mia fantasia si fondano.

Attraverso la mia scrittura cerco di alleggerire gli animi dei lettori, così come faccio quando danzo con il pubblico: anche nella vita tendo sempre a sdrammatizzare, perché mi piace far sembrare semplice anche una cosa complicata.

In quello che scrivo non ho temi, colgo ciò che vedo, quindi gli argomenti sono del tutto estemporanei, legati alle situazioni in cui vivo, o alle emozioni che provo. Il mio obiettivo è condividere sensazioni e trasmettere leggerezza".

UN'ULTIMA DOMANDA. SAMUEL PERON E L'ALTOPIANO: CONOSCI BENE ASIAGO? TI PIACE LA MONTAGNA?

"Amo Asiago e sin da bambino l'ho sempre vissuta molto. Negli anni la città si è sempre conservata bene e spero di cogliere l'occasione della presentazione del libro per prendermi un paio di giorni di relax per godermela. E se devo essere sincero spero ci sarà la neve, perché la neve ad Asiago è come la ciliegina sulla torta".

UNA NUOVA 'CASA ROSSA' PER LA TANA GOURMET

Tempo di grandi novità per il ristorante che ha portato Asiago all'attenzione di intenditori, critici e foodies da ogni parte d'Italia. Dal 19 dicembre La Tana si propone in versione 2.0 con una doppia identità e una nuova location per la parte gourmet, ora insediata nello storico locale Casa Rossa in località Kaberlaba. Abbiamo incontrato lo chef Alessandro Dal Degan per saperne di più a pochi giorni dall'apertura.

Dicembre 2009: inizia l'avventura de La Tana come l'abbiamo conosciuta sino ad oggi. Dicembre 2014: La Tana raddoppia. Quali novità bollono in pentola?

Più che raddoppiare La Tana si veste a nuovo e raddoppia l'offerta proponendosi con due identità precise e differenziate in due location distinte. Il locale attuale, quello sotto allo Sporting Residence, diventa il Pub de La Tana, uno spazio molto più votato alla proposta giocosa, con un'offerta tipica da pub senza per questo perdere un grammo della filosofia che ci ha sempre contraddistinto: proporremo qui una dozzina di panini gourmet, sei o sette piatti caldi che variano in continuazione e la classica selezione di vini, birre e cocktail. Specularmente, in località Kaberlaba presso Casa Rossa, si insedia La Tana Gourmet con un ventaglio di proposte più ricercate ed importanti, proposte sia a pranzo che a cena.

Cosa aggiunge una location come Casa Rossa al progetto La Tana?

Un ambiente nuovo, più ricercato ed elegante. Dove però continueremo a ricreare quell'idea di familiarità che è da sempre parte del nostro stile e dell'esperienza che vogliamo offrire alla nostra clientela. Semplicemente, lo faremo con un vestito diverso.

Che cosa cambia ora per te e per il tuo team?

Io fisicamente sarò in Kaberlaba, mantenendo naturalmente sempre il controllo e la supervisione di ogni cosa che viene prodotta, lavorata e servita a ilPub.

Sul fronte dell'organizzazione faremo fronte alle nuove esigenze implementando il personale con alcune risorse del territorio che da sempre gravitano nella nostra orbita e che andranno ad aggiungersi alle nostre colonne portanti.

Io e i miei soci, Enrico Maglio e Stefano Fracaro, consideriamo una grandissima fortuna il nostro staff: i ragazzi che lavorano in sala con Enrico, cioè Eddy Stocchero, e Giovanna Danzo; e gli altri che mi affiancano in cucina, Alex Marzoni, Denny Caliaro e Davide Compagno.

Come ti approcci a questa nuova avventura?

Nei giorni scorsi, quando ho realizzato che dopo cinque anni quello sarebbe stato l'ultimo servizio che facevo in quella cucina... beh, mi è preso un po' di magone! Ma chiaramente prevale l'entusiasmo per il nuovo progetto, anche nella consapevolezza di poter usufruire di un'ambientazione finalmente in grado di valorizzare al meglio la nostra cucina e ciò che vogliamo offrire. Sento dunque un grandissimo stimolo a far ancora meglio di quanto già non abbiamo fatto sino ad oggi.

Negli ultimi mesi sono giunti riconoscimenti da ogni dove: ristorante «da tenere d'occhio» nella guida Gambero Rosso, premio A Tavola con le Venezie per la selezione dei distillati, premio Touring Club Italiano cucina d'autore... come si arriva a questi risultati?

Con la costanza. Costanza e determinazione. Nel nostro caso direi anche famiglia: ribadisco che il rapporto familiare che c'è con le persone che compongono il nostro staff è sicuramente un elemento importante per arrivare a questi riconoscimenti.

Quali nuovi traguardi ti poni per il futuro? Ogni riferimento alla stella è puramente casuale...

Sicuramente la nuova location ci dà delle chances in più in questo senso, sapevamo sin dall'inizio che quella precedente non era nei canoni per un riconoscimento di questo genere. Io però continuo a sostenere quello che ho sempre detto. Se la stella arriverà, ne saremo molto lieti. Se poi non dovesse arrivare ma riusciamo a continuare a fare quello che stiamo facendo, sono ancora più felice.

Ci dobbiamo attendere qualche nuovo ingresso nel menu de La Tana gourmet?

Partiamo con un menu che presenta diversi piatti inediti. Vi posso anticipare un piccione cotto nel fieno, con crudo di sgombro, ricci di mare e foglie d'ostrica. Abbiamo messo a punto diverse novità anche sul fronte dei dessert, tra cui un gelato di mais alla griglia con rapa rossa fermentata, miglio soffiato e arancia.

Prossimi impegni al di fuori del ristorante?

La cosa più interessante, a breve, è in programma a febbraio. Sarò relatore a Identità Golose, nella sezione Identità di Montagna.

www.latanaristorante.it



La Tanna



Asiago DOP stagionato, il buon formaggio che fa bene

Nell'Altopiano di Asiago, la magia dell'inverno è la celebrazione della vita all'aria aperta, delle passeggiate e dello sport. Un tempo per godere della bellezza della natura e dei prodotti che così generosamente questa terra offre a turisti e visitatori. E' proprio in questo territorio che nasce il Formaggio Asiago DOP Stagionato distinguibile per il suo profumo intenso, deciso, che può passare dal dolce al saporto fino ad arrivare al leggermente piccante. Un profumo che ricorda la pasta di pane, la pizza, le mandorle o le nocciole secche, a seconda del tipo di stagionatura che va dai 3 ai 15 mesi e anche oltre. Asiago DOP è un formaggio non solo buono perché creato seguendo uno scrupoloso disciplinare di produzione, con l'utilizzo di materie prime garantite e certificate e un completo e costante controllo dalla produzione alla commercializzazione ma anche salutare per chi pratica sport all'aria aperta. Infatti, consumando dai 30 ai 120 grammi al giorno di formaggio Asiago DOP Stagionato, il nostro corpo può contare su un prezioso alleato nella difesa naturale contro i radicali ossidativi. A fare la differenza è il formaggio con cui vengono alimentate le vacche in Altopiano, ricco di composti ad azione antiossidante. Inoltre, proprio l'Asiago DOP apporta elementi minerali fondamentali come il calcio che non è solo necessario per le ossa e i denti ma risulta utile al buon funzionamento neuro-muscolare, soprattutto per chi pratica sport invernali. Mangiando poco meno di 100 grammi al giorno di stagionato, dunque, si copre il fabbisogno giornaliero di calcio, il tutto con l'apporto di proteine rapidamente digeribili dall'organismo, ideale per chi pratica sport. Asiago Stagionato DOP è dunque il buono formaggio che fa bene, con il suo colore giallo paglierino, un'occhiatura piccola o media e una pasta che varia da una consistenza semidura, per lo Stagionato mezzano, a una dura e granulosa nello Stagionato Vecchio e Stravecchio. Un mondo di profumi e un sapore inconfondibile che va degustato da solo o in compagnia, con marmellate, miele e anche grattugiato, per un inconfondibile esplosione di sapori in bocca.



Asiago Network: ecco gli ambasciatori dell'Asiago DOP

Passione per la qualità, profonda conoscenza del prodotto, gusto e grande professionalità. Sono questi gli elementi di Asiago Network, il progetto che riunisce ristoratori, negozianti e foodblogger.

Una comunità viva, dove poter gustare, acquistare o incontrare gli Ambasciatori dell'ASIAGO DOP e scambiare ricette del pregiato formaggio, tutta da scoprire online all'indirizzo <http://www.formaggioasiago.it>

Nell'Altopiano di Asiago, ecco dove incontrare gli Ambasciatori dell'ASIAGO DOP :

Locanda Stella Alpina
via Campiello 86, Asiago

Ristorante Milleluci Wine Bar
Contrà Rossi 17, Rubbio di Conco

La Scuola Guesthouse
via Campana 20, Lusiana

Albergo ristorante Campomezzavia
via Campomezzavia 37, Asiago



PASTICCIO CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E SPECK DI ASIAGO

PROPOSTA DELLO CHEF MORENO BAÙ,
RISTORANTE CAMPOMEZZAVIA, ASIAGO

INGREDIENTI (DOSI PER 4 PERSONE)

300 g di *Formaggio Asiago DOP Fresco*
300 g di *Speck di Asiago*
1,5 kg di *pasta fresca*
250 g di *burro*
250 g di *farina*
3 l di *tutte*

Cucinare la pasta in acqua salata per circa 5 min; una volta cotta scolarla e raffreddarla. Prendere poi una pirofila e disporre gli strati per la realizzazione del pasticcio facendo un primo strato di besciamella, un secondo di pasta, un terzo di speck e formaggio Asiago DOP Fresco, un quarto di pasta, riprendendo poi la successione fino a ad arrivare all'altezza desiderata. Infornare il tutto a 180° per circa 30 minuti.



TORTELLI CON ASIAGO, SPUGNOLE E TARTUFO DI LUSIANA

PROPOSTA DELLO CHEF ELVIS PILATI
MILLELUCI WINE BAR, RUBBIO DI CONCO

INGREDIENTI (DOSI PER 4 PERSONE)

Pasta fresca all'uovo
Asiago DOP Fresco
Spugnole
olio, burro
1 spicchio di aglio nero
Qualche scaglia di tartufo di Lusiana

Con la pasta creare dei dischetti che verranno riempiti con il formaggio Asiago DOP Fresco ammorbidito a temperatura ambiente e chiusi come un classico tortello.

In una padella con poco olio e burro saltare le spugnole aggiungendo l'aglio nero tagliato finemente, salare e lasciar cuocere per alcuni minuti con l'aggiunta di poco brodo. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli nella padella con le spugnole. Servire con scaglie di tartufo di Lusiana.

IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Con i suoi 44 soci tra produttori e stagionatori, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago è il punto di riferimento per il consumatore e il mercato. Nato nel 1979 per garantire che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia venduto come Asiago DOP, il Consorzio promuove, valorizza e informa il consumatore sulle caratteristiche e peculiarità del formaggio Asiago DOP, importante patrimonio dell'agroalimentare nazionale e specialità casearia prodotta secondo un rigido disciplinare nei territori veneto-trentini delle province di Vicenza, Padova, Treviso e Trento.

www.formaggioasiago.it



INDICHA IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE E RESTA IN CONTATTO CON IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO


ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



Consorzio Tutela Formaggio Asiago
info@formaggioasiago.it
www.formaggioasiago.it

SUA DOLCEZZA

il miele

Un buon alleato contro i mali di stagione,
un ottimo ingrediente per la cosmesi naturale.

Scoprire i segreti dell'alveare non è un'impresa facile. E come potrebbe esserlo? Basti pensare che le api, tra gli insetti più laboriosi e meglio strutturati del mondo animale, quando mettono su famiglia non scherzano. Un'arnia, quelle cassette tutte in fila che di solito si vedono sui prati di montagna, ospitano una singola colonia che può arrivare fino a 80 mila individui. Queste vere e proprie città in miniatura, cercandole un po', non sono difficili da trovare sull'Altopiano. E ad Asiago il mestiere dell'apicoltore è qualcosa di più di un fatto legato al semplice commercio. È passione e tradizione. È tornare dalla Libia con un'arnia sotto al braccio, come fece il nonno di Lucia Frigo, l'attuale titolare, assieme alla mamma Natalina, dell'Antica Apicoltura Kaberlaba. Tre generazioni di apicoltori, quindi. E un lavoro le cui origini si perdono nella notte dei tempi, dato che l'uomo utilizza il miele da circa 12 mila anni. La casa del miele del Kaberlaba tiene però il passo con i tempi. Natalina Morlin è infatti una biologa e da quasi trent'anni fonde la sua esperienza con la passione per l'apicoltura. La sua idea è stata quella di utilizzare il nettare lavorato dalle api sia nella gastronomia che nella cosmesi. Da lì è nata

"L'Ape Cosmetica", il nome di una linea che comprende una gamma di preparati a base di miele: creme, maschere e lozioni per il trattamento del viso e del corpo. Per trovarli, però bisogna andare direttamente nel luogo di produzione. Il che, sicuramente, è un piacere più che uno sforzo. La natura incontaminata è un marchio di garanzia per i 30 chili di miele, che escono ogni stagione dal raccolto di circa 60 arnie. «Con le api non bisogna agitarsi, sentono la paura e allora attaccano: è sbagliato agitare le mani», racconta Lucia parlando delle "sue" api e spiegando che ormai lei ha fatto il callo ai "becconi". «Sono abituata, da piccola passavo sempre davanti alle arnie in bicicletta e siccome ho la testa dura, anche adesso, se ho fretta, non metto la maschera». E poi spiega alcuni "segreti" dell'alveare. Il miele d'acacia, dolcissimo; quello di arancio, per calmare i nervi; al castagno, dal sapore amaro; al tiglio, per chi fatica a dormire; tarassaco, dalle proprietà disintossicanti. Tutto preparato senza alcun trattamento chimico. Il che rimanda ad un ultimo "segreto" che è giusto rivelare. E cioè che le api sono universalmente considerate come i massimi indicatori biologici della qualità dell'ambiente.







Antica Apicoltura Kaberlaba

MIELE E COSMETICI NATURALI
PRODUZIONE PROPRIA

CENTRO: Via Lobbia, 2 36012 ASIAGO Tel. 0424 463050 / LOCALITA' KABERLABA: Via Partut, 1 36012 ASIAGO Tel. 0424 462386

info@apicolturakaberlaba.com - www.apicolturakaberlaba.com

CONFEZIONIAMO CESTI REGALO PERSONALIZZATI E NATALIZI



BMW Motorrad



R 1200 RT

Piacere di guidare

DISCOVER THE WORLD.

La meta più ambita per chi viaggia davvero non è la destinazione finale, ma il piacere di guidare. Nuovo motore boxer raffreddato ad acqua/aria, dalla spinta vigorosa e fluida a ogni regime. Nuovo design, con linee più leggere e sofisticate, e anteprime assolute come il cambio elettro-assistito Pro e l'Hill Start Control. Equipaggiamento di serie completo con Integral ABS, controllo di stabilità ASC, due modalità di guida e parabrezza elettronico regolabile. Se la perfezione è il continuo miglioramento di se stessi, la nuova R 1200 RT raggiunge il suo obiettivo in ogni viaggio.

Venite a scoprirla nella nostra Concessionaria BMW Motorrad. www.bmw-motorrad.it

**NUOVA BMW R 1200 RT.
UNSTOPPABLE TOUR.**



ABS DI SERIE.
SU TUTTI I MODELLI.

Primo tagliando incluso nel prezzo.

Concessionaria BMW Motorrad
Bellan & Giardina

Via Brescia, 37 - TORRI DI QUARTESOLO (VI) - Tel. 0444 267200

ROSSI D'ASIAGO

La storia di un'azienda che da oltre 140 anni si destreggia fra erbe, infusi ed alambicchi per creare sapori che sanno di natura, capaci di risvegliare emozioni e ricordi mai dimenticati.

È il 1858, ad Asiago incantevole località delle Prealpi venete un farmacista, Giovan Battista Rossi, sempre alla ricerca di nuove alchimie cerea nella sua farmacia elisir ed infusi per i villeggianti. Nasce così il primo prodotto che ha segnato la storia della farmacia, la **CHINA ROSSI**. Un particolare elisir dalle speciali proprietà ricostituenti e digestive ottenuto con l'infusione in alcool della China Calissaya e aggiunta di pappa reale. Un prodotto eccellente che ottiene importanti riconoscimenti: 1903 Croce al merito - Roma - 1904 medaglia D'Oro Grand Prix de Paris. Il notevole successo degli elisir del Dr. Giovan Battista Rossi è stato così importante da convertire la piccola farmacia in una vera propria distilleria, riconosciuta come la più alta d'Europa.



Distilleria Fratelli Rossi SpA - anni '50 - Asiago

Nel 1929 nasce il più tipico liquore della tradizione montana: il Kranebet. Kranebet deriva dal cimbro "kraneveta" nome dato al ginepro usata fin dall'antichità per le sue doti medicinali e terapeutiche. Un amaro bianco ottenuto dalla distillazione di bacche di ginepro, genziana e radici alpine, diventa in poco tempo l'emblema della distilleria Rossi ed un simbolo dell'altopiano di Asiago e della località montana.

Nel tempo la distilleria Rossi consolida la propria attività e passa di padre in figlio. Agli inizi del 1990 la famiglia Dal Toso, distillatori per tradizione, raccoglie l'eredità produttiva della Rossi D'Asiago e la reinventa in chiave moderna.

Nasce Antiche Distillerie Riunite.

La sfida è lanciata: creare innovazione nel rispetto della tradizione. Inizia così un percorso di innovazione dei prodotti.

La profonda conoscenza del territorio e delle sue risorse, gli antichi metodi dell'arte distillatoria, applicati ai moderni sistemi della tecnologia, permettono di proporre distillati di grande pregio e nobiltà.

I liquori tipici della montagna vengono revisionati e riproposti con un nuovo packaging e un nuovo utilizzo. Il Kranebet che ben si adatta in cucina viene proposto per la realizzazione di piacevoli ricette.

Non solo grappe alle erbe di montagna, ma anche barricate di eccellenza come il **Culto Grappa di Amarone** invecchiata in barrique.

I liquori alla frutta riproposti con il marchio Volare si rivelano fondamentali per il bere miscelato e la **Sambuca Alpina** diventa **Antica** e diventa ottima base per nuovi gusti come liquerizia, lampone, mela ecc.

Prodotti eccellenti e packaging raffinato collocano i prodotti fra i premium spirits. In pochi anni l'azienda potenzia la rete commerciale e copre il territorio nazionale. In seguito esce dai confini italiani e conquista i mercati esteri.

Oggi l'azienda distribuisce i prodotti Rossi D'Asiago in più di 40 paesi. Dal Giappone agli Stati Uniti, dalla Norvegia al Sud Africa si può ritrovare il sapore della natura tipico delle nostre montagne, perché solo con il rispetto delle nostre tradizioni si può diventare protagonisti del domani.

www.rossidasiago.com



Dott. G. Battista Rossi 1897



GINEPRO: AMICO DEI DEPRESSI, TERRORE DELLE STREGHE

Il Ginepro è una conifera a foglie sempreverdi le cui bacche sono da sempre ritenute medicinali perché contengono diversi oli essenziali, zuccheri, vitamina C e gallettannini. Moltissime sono infatti le ricette fitoterapiche che utilizzano queste preziose bacche indicate come toniche, antisettiche, astringenti e diuretiche. Discoride, medico e botanico greco ai tempi di Nerone e autore del testo DE MATERIA MEDICA, opera che influenzò la storia della medicina, le considerava utilissime per combattere le malattie di petto, la tosse e i morsi degli animali velenosi. Alberto Magno, erborista del Medio Evo, raccomandava invece ai depressi di riposare all'ombra del ginepro. La farmacopea tradizionale ne esalta le proprietà benefiche per lo stomaco e la digestione. Infatti è per questo che inizia l'usanza di distillare l'infuso di bacche di ginepro e la produzione di liquori e acquavite di ginepro (gin) e l'aggiunta degli stessi in cucina per rendere le carni più digeribili.

Ad Asiago, è proprio la distilleria dei Fratelli Rossi a creare nei primi anni 20 del '900 un liquore a base di distillato di ginepro, il Kranebet, testimonianza della tradizione montana nella produzione di elisir curativi, dalla spiccata azione digestiva. Particolarmente apprezzato anche nella cottura di selvaggina. Antiche leggende della tradizione montana narrano invece che il legno e le foglie di ginepro una volta bruciate avessero il potere di allontanare gli spiriti maligni e le streghe; in molte località ancora oggi la pianta di ginepro viene chiamata "stria" (strega).

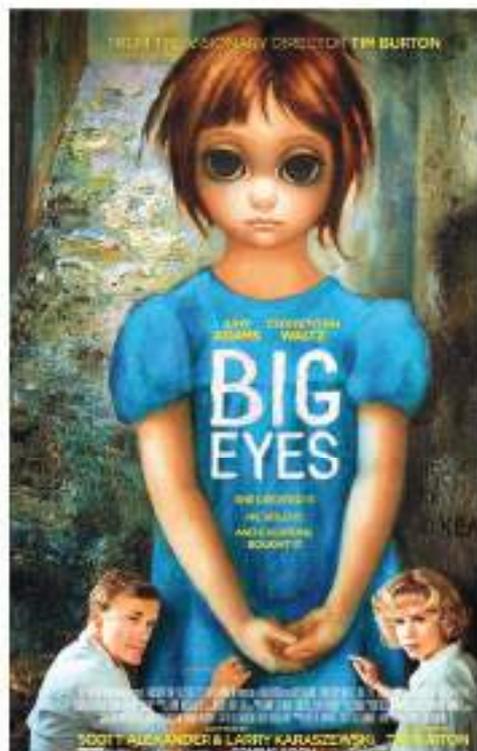


GALLINA FARAONA AL KRANEBET

Ingredienti per 5/6 persone:
1 gallina faraona
gr. 60 di burro
2-3 rametti di rosmarino
1 cipolla
1 dado
1 bicchiere di vino bianco
2 bicchierini di KRANEBET
Sale e pepe (q.)
Qualche bacca di ginepro

Procedimento

Tagliare a pezzi la faraona. Preparare in un tegame abbastanza capiente il soffritto con olio, burro, 2-3 rametti di rosmarino, una cipolla tagliata a pezzi irregolari, sale e pepe. Quando il soffritto è pronto, riporre nel tegame i pezzi di faraona precedentemente tagliati. Aggiungere un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di KRANEBET, qualche bacca di ginepro ed un dado. Coprire il tegame con il coperchio e fare cuocere il tutto per circa 1 ora e mezza girando di tanto in tanto i pezzi di faraona. A cottura ultimata versare un altro bicchierino di Kranebet e fare rosolare a fuoco vivo per qualche minuto.



A Natale ri-torneranno i prati



*Al Cinema Lux Asiago
tante proposte
per tutti i gusti*

Dopo lo straordinario successo di "torneranno i prati" del regista concittadino Ermanno Olmi, che ha visto entrare in sala al cinema Lux quasi 6000 spettatori provenienti da tutto il vicentino e non solo, con 25 giorni di programmazione consecutiva e 70 proiezioni dedicate, la pellicola verrà riproposta anche nel periodo natalizio per poter dare la possibilità ai numerosi turisti che saranno in vacanza sull'Altopiano di godersi l'opera del maestro del cinema italiano. Un Natale questo ricco di uscite, che vedrà sul grande schermo molti dei film tanto attesi e anche delle novità, oltre a quelle pellicole che ormai sono tipiche del periodo del cinepanettone. Si parte con "The Big Eyes" regia di Tim Burton, con Christoph Waltz un dramma incentrato sul fenomenale successo della pittrice Margaret Keane negli anni '50, e le conseguenti difficoltà giuridiche avute con il marito, che si attribuiva il credito delle sue opere degli anni '60. Si torna su note più leggere, con "Magic in the Moonlight" di Woody Allen, che torna in Francia con Eileen Atkins e Colin Firth. A dicembre inoltre vedremo il ritorno alla regia di Gabriele Salvatores con "Il ragazzo invisibile", nel cast ci sono Valeria Golino e Fabrizio Bantivoglio.

A far ridere gli spettatori natalizi ci sarà anche Neri Parenti con Massimo Boldi, Luigi Proietti e Pintus con "Ma tu di che segno è?", in uscita l'11 dicembre. Il grande atteso, però, resta "Lo Hobbit - La battaglia delle cinque armate" per la regia di Peter Jackson, nei cinema dal 17 dicembre per il capitolo finale della saga tolkeniana. A fare compagnia al fantasy ci sarà "Big Hero 6" produzione Disney al cinema dal 18 dicembre e primo film d'animazione della Marvel realizzato dal Walt Disney Studios. Sempre dal 18 dicembre torna David Fincher alla regia di "L'amore bugiardo - Gone Girl" con Ben Affleck, mentre a far riderci ancora penseranno Lillo e Greg nella nuova commedia "Un Natale stupefacente", mentre a chiudere la fila ci sarà in uscita il 25 dicembre "Paddington" per la regia di Paul King con Nicole Kidman e Ben Whishaw, che racconterà la storia di un orso molto particolare alle prese con la vita di città.

La novità più importante di questo natale però, è la riapertura del Cinema Grillo Parlante convertito al digitale. Una soluzione coraggiosa e allo stesso tempo obbligata. Niente digitale, addio cinema. Perché da agosto le case di produzione hanno mandato in soffitta le vecchie pellicole optando per il nuovo formato e obbligando le sale parrocchiali, le più penalizzate dalla nuova e costosa tecnologia, a dotarsi di impianti adeguati per non abbassare le serrande. Il Cinema Grillo Parlante sito in Via Mons. Bortoli è l'unico dei tre esistenti (gli altri a Lux Asiago e Cineghel Gallio) a essere predisposto per il digitale a 48 fotogrammi al secondo ultimo baluardo della tecnologia cinematografica.

CINEMALUXASIAGO@GMAIL.COM
TEL: 3493113325



INQUADRA IL QR CODE CON IL
TUO SMARTPHONE E SCOPRI LA
PROGRAMMAZIONE DEL CINEMA
LUX

LA MALGA SI RACCONTA

Porta la firma del "guru dei formaggi" Alberto Marcomini un nuovo volume ricco di foto che indaga e racconta l'Altopiano attraverso uno dei suoi luoghi simbolo: la malga.



Lo scorso settembre, in occasione del tradizionale rito della transumanza che coincide con la fine dell'alpeggio estivo, il Comune di Asiago ha organizzato un evento per presentare il libro di Alberto Marcomini "Asiago in Malga", fresco di stampa.

L'opera, a cura del giornalista e scrittore che ha ideato e promosso l'evento "Made in Malga", anche quest'anno svoltosi con grande successo il primo week end di settembre, rappresenta un interessante ed approfondito viaggio in un mondo - quello delle malghe e del formaggio di montagna - che maggiormente caratterizza la storia locale e in cui confluiscono valori e tradizioni che appartengono a tutto il territorio altopianese.

Il libro, suddiviso in più capitoli, narra la storia dell'Altopiano di Asiago descrivendone la geografia, il sistema delle malghe e l'alpeggio con le sue regole. Quindi, volgendo l'attenzione proprio sulla produzione del formaggio di montagna, si sofferma sulla vita in malga raccontando storie e facce di malghesi, inserendo pure 12 ricette a terra create dagli chef della città; tutto ciò riservando un affettuoso sguardo a paesaggi e pascoli, celebrati in 200 fotografie realizzate appositamente dagli esperti fotografi Paolo e Sara Castiglioni.

I paesaggi, gli animali, i volti ritratti nei loro splendidi scatti fotografici fanno di questo lavoro uno spaccato essenziale della vita della gente del posto, incastonato in una cornice di toccante

amore verso un territorio unico e ricco di tradizioni.

Come scrive Marcomini nella sua introduzione al volume: "Durante l'estate quando riesco a liberarmi dai molti impegni quotidiani, salgo e percorro i vecchi sentieri, i camminamenti e le trincee della prima guerra mondiale: ovunque si vada prima o poi incontri una malga dove da giugno a fine settembre le mandrie salgono, attraverso l'antico rito della transumanza, sugli alpeggi. Ce ne sono più di ottanta attive e ognuna di loro è un monumento alla cultura di montagna. Spesso mi fermo a chiacchierare con il malghese, l'ospitalità è sempre genuina, c'è sempre un bicchiere di vino, una fetta di polenta e un pezzo di formaggio. Si parla del tempo, delle stagioni che cambiano, di animali, di funghi, di cose semplici, che danno pace e che rafforzano un forte legame con questi luoghi".

Un libro da leggere, conservare e regalare agli amici che amano l'enogastronomia e la cultura legata ai territori in cui l'eccellenza agroalimentare tipica italiana si esprime al suo meglio.

Per chi volesse interagire con gli autori, è in programma un incontro con Alberto Marcomini e Paolo Castiglioni Lunedì 5 gennaio 2015, alle ore 17.00, nell'ambito della rassegna 'Incontro con l'autore sotto l'albero' organizzata dalla Libreria Giunti al Punto di Asiago.



MANIFESTAZIONI INVERNO 2014 - 2015



CALENDARIO

Dicembre



Domenica 14

Stadio del Ghiaccio: dal 14 al 20 dicembre Mondiali di Hockey Under 20 I divisione gruppo A

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

Martedì 16

Ore 20.45 Teatro Millepini

Rassegna Teatrale "Robin Hood - una leggenda veneziana" con la Compagnia Teatro Immagine. Ingresso intero € 10,00, ridotto € 8,00. Prevendita biglietti presso lo IAT

Sabato 20

Giardini Pubblici: apertura dei "Giardini di Natale" fino al 6 gennaio 2015 con orario continuato 10.30-19.00

Ore 17.30 Museo dell'Acqua Inaugurazione della mostra dal titolo "Acqua bene comune dell'umanità" in collaborazione con il Comitato Italiano Contratto Mondiale sull'Acqua - Onlus con materiale fotografico concesso dallo Studio Fotografico Contrasto

Domenica 21

Giardini Pubblici: Giardini di Natale

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: animazione musicale con il gruppo Bi-Folk Christmas Band

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

Ore 17.00 Teatro Millepini: Incontri sotto l'albero presentazione del libro di Vittorio Corà e Mauro Passarin dal titolo "La Grande Guerra sull'Altopiano". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto

Mercoledì 24

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: animazione musicale con "I pastori con cornamuse"

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

Giovedì 25

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

Sabato 27

Ore 14.00 Loggia Palazzo Municipale: ritrovo per "Cineturismo che passione" visita guidata alla trincea del film di Ermanno Olmi "Torneranno i prati". Intero € 3,00, ridotto € 2,00 (over 65 e ragazzi 6-15 anni)

Ore 17.00 Sala Consiliare: premiazione 3° Concorso fotografico

Omaggio Mario Rigori Stern. A seguire inaugurazione della mostra "Stagioni - suggestioni delle montagne italiane nell'arco dell'anno" presso lo Sporting Residence. La mostra resterà aperta dal 27/12 al 06/01/15 con orario 17.00-19.00.

Ore 20.45 Teatro Millepini: Incontri sotto l'albero presentazione del libro di Mauro Corona dal titolo "Una lacrima color turchese". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. Prenotazione posto €2 presso la Libreria

Ore 21.00 Chiesa di San Rocco: concerto con Voci della Spelonca

Domenica 28

Ore 14.00 Loggia Palazzo Municipale: ritrovo per "Cineturismo che passione" visita guidata alla trincea del film di Ermanno Olmi "Torneranno i prati". Intero € 3,00, ridotto € 2,00 (over 65 e ragazzi 6-15 anni)

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: musica, ballo e canti folk con il gruppo "Balincontrà Folk Veneto"

Ore 17.00 Sala Consiliare: conferenza dal titolo "Tra guerre e rivoluzione. La pittura russa dal 1910 al 1920". Relatore Prof.ssa Silvia Burini Università Cà Foscari di Venezia, direttore del Centro Studi sulle Arti della Russia - CSAR

Ore 20.45 Teatro Millepini: Rassegna Teatrale "Abba The Story" con la Compagnia Abba Show. Ingresso intero € 10,00, ridotto € 8,00. Prevendita biglietti presso lo IAT

Ore 21.00 Sasso di Asiago: Spettacolo Pirotecnico

Lunedì 29

Ore 17.00 Teatro Millepini: presentazione del libro di Samuel Peron e Maria Grazia Gomera dal titolo "Racconti senza tempo"

Martedì 30

Ore 15.30 Museo Le Carceri: visita guidata alla mostra "Uomini e destini - La Russia nella Prima Guerra Mondiale". Ingresso alla mostra intero € 4,00, ridotto € 2,00 (studenti, residenti Altopiano, over 65).

Ore 17.00 Sala Consiliare: conferenza dal titolo "Che i poeti non tacciano". La letteratura verso la Prima Guerra Mondiale. Relatore Prof. Alessandro Niero, Università di Bologna.

Ore 21.00 Teatro Millepini: concerto con Cam Orchestra. Ingresso € 5,00. Prevendita biglietti presso lo IAT

Mercoledì 31

Palaghiaccio: Festa di Capodanno. Prevendita biglietti presso lo IAT

Gennaio

Venerdì 2

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: "Korinberger Muskantent" banda folkloristica trentina

Ore 17.00 Sala Consiliare: presentazione del libro del Prof. Claudio Ronco dal titolo "Giochi"

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: "La Partita della Vita" incontro amichevole di hockey tra Asiago Hockey serie A e l'Hockey Club Asiago Old Bears

Ore 20.45 Teatro Millepini: Rassegna Teatrale "AMA... la musica" concerto con l'Associazione Musica Altopiano di Asiago - AMA. Ingresso intero € 10,00, ridotto € 8,00. Prevendita biglietti presso lo IAT

Sabato 3

Ore 14.00 Loggia Palazzo Municipale: ritrovo per "Cineturismo che passione" visita guidata alla trincea del film di Ermanno Olmi "Tomeranno i prati". Intero € 3,00, ridotto € 2,00 (over 65 e ragazzi 6-15 anni)

Ore 20.45 Teatro Millepini: conferenza dal titolo "Uomini e destini: il ruolo della Russia nella Grande Guerra e le ripercussioni sul fronte altopianese". Relatore Prof. Paolo Pozzato

Ore 21.00 Duomo San Matteo: concerto di canti popolari e natalizi con il Coro Asiago

Domenica 4

Ore 14.00 Loggia Palazzo Municipale: ritrovo per "Cineturismo che passione" visita guidata alla trincea del film di Ermanno Olmi "Tomeranno i prati". Intero € 3,00, ridotto € 2,00 (over 65 e ragazzi 6-15 anni)

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: animazione musicale con "Roaring Emily Band"

Ore 20.45 Teatro Millepini: Rassegna Teatrale "Altburg" di Pierangelo Tancicco. Ingresso intero € 10,00, ridotto € 8,00. Prevendita biglietti presso lo IAT

Ore 21.00 Stadio del Ghiaccio: "Asiago Ice Show" spettacolo di pattinaggio artistico

Ore 21.00 Chiesa San Rocco: Concerto dell'Anno Nuovo "Tre giovani pianiste e Gruppo Corale Altopiano dei 7 Comuni" con le giovani pianiste Ijima Giulia, Rigoni Nicole e Ijima Lucia. Presenta il Prof. F. Benzi.

Lunedì 5

Ore 15.30 Museo Le Carceri: visita guidata alla mostra "Uomini e destini - La Russia nella Prima Guerra Mondiale". Ingresso alla mostra intero € 4,00, ridotto € 2,00 (studenti, residenti Altopiano, over 65).

Ore 17.00 Teatro Millepini: Incontro sotto l'albero presentazione del libro "Asiago in Malga". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto

Ore 21.00 Loc. Kaberfaba: Fiaccolata dei maestri di Sci e spettacolo pirotecnico

Ore 21.00 Teatro Millepini: presentazione del DVD dal titolo "The

Path" di Silvano Febris, Augusto Rigoni e Gianluca Schivo con musiche dei Blonde Brothers

Martedì 6

Ore 10.00-18.00 Centro Storico: Arrivano le Befane

Venerdì 9

Ore 20.30 Cinema Lux: "L'Altopiano a un passo dal cielo" proiezione fotografica dell'Altopiano vista dal parapendio a cura di Fabio Ambrosini Bres. Ingresso libero.

Febbraio

6-7-8 febbraio

Centro Storico: "Art & Cocc. Il Tour dei Cioccolatieri"

Venerdì 13

Ore 21.30 Aeroporto di Asiago: "Asiago... Focchi di Luce 2015" concorso internazionale piromusicale.

Sabato 14

Ore 17.30 Cinema Grillo Parlante: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" proiezione del film "La Tigre Bianca" di Karen Shakhnazarov

Ore 21.30 Aeroporto di Asiago: "Asiago... Focchi di Luce 2015" concorso internazionale piromusicale.

Domenica 15

Ore 15.30 Cinema Grillo Parlante: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" proiezione del film "L'ammiraglio" di Andrej Kravčuk

Ore 18.00 Aeroporto di Asiago: "Asiago... Focchi di Luce 2015" concorso internazionale piromusicale.

Lunedì 16

Ore 15.30 Museo Le Carceri: visita guidata alla mostra "Uomini e destini - La Russia nella Prima Guerra Mondiale". Ingresso alla mostra intero € 4,00, ridotto € 2,00 (studenti, residenti Altopiano, over 65).

Ore 17.30 Cinema Lux: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" proiezione del film "I nostri" di Dmitrij Meskhiev

Ore 18.00 Piazzale Stadio del Ghiaccio: Asiago in Mongolfiera "The Night Glow" (il presente programma potrà subire delle variazioni)

Martedì 17

Centro Storico: Asiago in Mongolfiera. (il presente programma potrà subire delle variazioni)

Ore 14.30 Centro Storico: Carnevale in Piazza per i bambini

Venerdì 20

Ore 21.00 Teatro Millepini: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" Spettacolo dell'Ensemble di danza ALAN (Repubblica dell'Ossezia Settentrionale-Alania) insignito dell'Ordine dell'Amicizia dei Popoli. Ingresso €10 prevendita presso lo IAT.

Sabato 21

Ore 17.30 Cinema Grillo Parlante: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" proiezione del film "La regina delle nevi" di Maksim Sveinikov e Vadfen Barb'e

Domenica 22

Ore 17.30 Cinema Lux: Festival delle Arti Russe "Immagini di Russia" proiezione del film "Hipsters" di Valerij Todorovskij

Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni"

Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni:

6-7-8-13-14-20-21 dicembre, 1 gennaio 15.00-17.00
26-27-28 dicembre, 4-5 gennaio 10.00-12.00 15.00-17.00
29-30 dicembre, 2-3 gennaio 10.00-12.00

LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI 4-10 ANNI

29 dicembre, 2 gennaio "Caccia alla traccia" ore 10.00-12.00 escursione sulla neve, ore 15.00-17.00 laboratorio
30 dicembre, 3 gennaio "Focchi di neve" ore 15.00-17.00 laboratorio sui focchi di neve

Sarà inoltre aperta la mostra dal titolo
"Il mondo particolare degli Insetti-Fotografia Macro"
Informazioni e prenotazioni: IAT, Piazza Carli 55

Museo dell'acqua Loc. Kaberlaba

Orari di apertura: 06/12/14 tutti i sabati pomeriggio 14.30-18.00, le domeniche 10.00-12.30 e 14.30-18.00.
dal 26/12 al 06/01 (escluso 31/12 pomeriggio e 01/01/15) 10.00-12.30 e 14.30-18.00

Giorni feriali su prenotazione per gruppi minimo di 10 persone.
Tel. 0424-463170

Da dicembre 2014 a maggio 2015 apertura della mostra dal titolo
"Acqua bene comune dell'umanità" in collaborazione con il Comitato

Museo "Le Carceri"

Dal 13 dicembre 2014 al 15 marzo 2015 apertura della mostra dal titolo: "Uomini e destini - La Russia nella Prima Guerra Mondiale".

Orari di apertura: sabato, domenica e festivi 10.00-12.30 15.30-18.00. Dal 24.12.14 al 06.01.15 e dal 13.02.15 al 22.02.15 tutti i giorni 10.00-12.30 15.30-18.00. Ingresso intero € 4,00, ridotto € 2,00 (studenti, residenti Altoipiano, over 65).

Visite Guidate Osservatorio Via Pennar

Visite guidate su prenotazioni presso: IAT, Piazza Carli 0424-462221

Stadio del ghiaccio

Orario di apertura dal 24/12/14 al 06/01/15:

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
25/12 turno al pubblico 10.00-12.00 15.00-18.00 21.00-23.00
31/12 CHIUSO PER ALLESTIMENTO FESTA DI CAPODANNO
01/01 orario di apertura 14.30-18.00 21.00-23.00

Ufficio turismo - cultura - sport pubblica istruzione

Palazzo del Turismo Millepini
Via Millepini, 1 36012 Asiago (VI)
Tel. 0424-460003
Fax 0424-465772
Email asiagoturismo@comune.asiago.vi.it
www.comune.asiago.vi.it



INQUADRA IL QR CODE
CON IL TUO SMARTPHONE E
RESTA INFORMATO SU
EVENTI & MANIFESTAZIONI

Il presente programma potrà subire variazioni

Escursioni invernali a cura della Associazione "Guide dell'Altopiano"

Dicembre

● 20	Sabato	La Strada Perugia
● 21	Domenica	Cima Larici - ad un passo dal Trentino
● 24	Mercoledì	Natale di Sangue - La Battaglia dei tre monti
● 26	Venerdì	Sulle tracce di Babbo Natale
● 27	Sabato SERALE	Porta Manazzo - La porta di confine
● 28	Domenica	Una finestra sulla conca centrale - Malga Longara
● 29	Lunedì	Il Forte Gemello - Forte Campolongo
● 30	Martedì SERALE	Monte Como - La Vie Lumière tra luci e stelle
● 31	Mercoledì	Monte Eric

Gennaio

● 2	Venerdì	Sguardi Oltre Confine - Cima Mandriolo
● 3	Sabato	La caserma difensiva di Monte Interrotto
● 3	Sabato SERALE	Luna piena - Cima Larici
● 4	Domenica	Una finestra sulla conca centrale - Monte Longara
● 5	Lunedì	"Cartoline dall'Altopiano" Panorami da Cima Ekar
● 6	Martedì	"Uno sguardo ad Est": il panorama dalla cima del Monte Lisser
● 10	Sabato	Il Forte Gemello - Forte Campolongo
● 10	Sabato SERALE	Monte Zovetto e gli Inglesi
● 11	Domenica	La Meletta davanti
● 17	Sabato	Monte Como da fontanella
● 18	Domenica	"Uno sguardo ad Est": il panorama dalla cima del Monte Lisser
● 24	Sabato	La caserma difensiva di Monte Interrotto
● 25	Domenica	Cima Larici - ad un passo dal Trentino
● 31	Sabato	Il Monte Katz, la conca centrale dall'alto

Febbraio

● 1	Domenica	Una finestra sulla conca centrale - Monte Longara
● 7	Sabato	Strada Perugia - Val Melago
● 7	Sabato SERALE	"Uno sguardo ad Est": il panorama dalla cima del Monte Lisser
● 8	Domenica	Cima Larici - ad un passo dal Trentino
● 13	Venerdì	Ciaspolando sotto - Luna, Stelle e Fuochi - 2ª Edizione
● 14	Sabato	Ciaspolando sotto - Luna, Stelle e Fuochi - 2ª Edizione
● 15	Domenica	Il Forte Gemello - Forte Campolongo
● 15	Domenica	Ciaspolando sotto - Luna, Stelle e Fuochi - 2ª Edizione
● 21	Sabato	Cima Mandriolo - L'Antico Confine
● 22	Domenica	La caserma difensiva di Monte Interrotto
● 28	Sabato	Strada Perugia - Val Melago



Per informazioni e prenotazioni:

340-7347864 info@guidealtopiano.com
La partenza delle escursioni è alle ore 9.00 o alle ore 16.00 presso l'entrata del Piazzale dello Stadio del Ghiaccio di Asiago vicino alla statua dell'emigrante. Le escursioni verranno effettuate con un minimo di 5 persone iscritte e l'iscrizione deve essere fatta entro le ore 18.00 del giorno precedente l'uscita.

LEGENDA:

- Scoprendo la Grande Guerra: a 100 anni dal conflitto ripercorriamo la storia su queste montagne
- A spesso nella natura: alla scoperta di flora e fauna dell'Altopiano
- Passeggiate alle luci del tramonto: relax serale con possibilità di cena in rifugio
- Altre escursioni di tipo tradizionale o specifiche per bambini



Escursioni e ciaspolate con l'Associazione Asiago Guide

DICEMBRE

Sabato 20	Altopiano sotto le stelle: Monte Verena (serale)
Domenica 21	Verso il Centenario: Forte Corbin
Domenica 28	La magia dell'inverno: Val Formica

GENNAIO

Sabato 3	Plenilunio sulla conca asiaghesa: Monte Zovetto (serale)
Domenica 4	Verso il Centenario: Britannici in Altopiano
Domenica 11	Verso il Centenario: Forte Lisser
Sabato 17	Altopiano sotto le stelle: Campo Mezzavia (serale)
Domenica 18	A strapiombo sopra i laghi: Cima Mandriolo
Domenica 25	L'Altopiano sconosciuto: Zalbera - Melago

FEBBRAIO

Domenica 1	Verso il Centenario: Britannici in Altopiano
Sabato 7	Plenilunio sulla conca asiaghesa: Monte Zovetto (serale)
Domenica 8	Verso il Centenario: Forte Corbin
Domenica 15	Lungo l'antico confine tirolese
Sabato 21	Altopiano sotto le stelle: Monte Verena
Domenica 22	Verso il Centenario: Forte Lisser

Per informazioni e prenotazioni:

346-2379118 / 347-1836625 info@asiagoguide.com

FIOCCHI DI LUCE 2015

EXPLOSIONS IN THE SKY!

Toma lo spettacolo piú stavillante delle notti invernali dell'Altopiano: è "Asiago... Fiocchi di luce 2015", la tradizionale manifestazione pirotecnica che da tanti anni tiene con il naso all'insù migliaia di spettatori e riempie di musica e colori il cielo di Asiago.

"Fiocchi di luce", che si terrà **dal 13 al 15 febbraio 2015 (venerdì e sabato con inizio alle ore 22, domenica alle ore 18)** nello spazio dell'Aeroporto Romeo Sartori, vuol dire spettacoli piromusicali, cioè straordinari fuochi d'artificio realizzati in sincrono con una base musicale. Anche in questa edizione saranno ospiti aziende pirotecniche internazionali. Ognuna di loro si sfiderà in spettacoli della durata di 18 minuti circa, esibendo quanto di meglio è possibile creare grazie al magico connubio musica-fuoco. In particolare ogni singolo spettacolo si comporrà di 2 parti: una prima parte costituita da un brano imposto, stabilito dall'organizzazione, scelto tra i piú grandi successi della musica italiana. I partecipanti saranno tenuti ad interpretarlo secondo il proprio estro e le proprie capacità. Nella seconda parte, libera, ogni partecipante si esibirà usando a loro scelta musiche, brani o composizioni che rappresentano il loro paese di provenienza.

Un evento che anche quest'anno si preannuncia come indimenticabile, dallo spessore artistico ed emozionale unico, una manifestazione capace di coinvolgere tutti, adulti e bambini, e di trasportare il pubblico in una dimensione magica grazie al mix esaltante di suoni, colori ed effetti pirotecnici. Da non perdere!





Corso IV Novembre, 11 - 36012 ASIAGO (VI) Tel. 0424 462564 • Fax 0424 462453

Per chi usa
poco l'auto

SestoSenso KM
Taglia i costi della polizza auto
su misura per te

Allianz

A TUTTI GLI AUTOMOBILISTI

Comunicazione Importante

Polizza "Sesto senso Kilometrico" ALLIANZ

Finalmente una polizza RC Auto A CONSUMO

Con la nuova polizza Allianz "Sesto senso KM"

paghi solo per la strada che percorri e

*puoi risparmiare fin da subito oltre il 50%
del premio annuo.*

Inoltre "Sesto senso KM" grazie al dispositivo

installato ti garantisce il miglior servizio di

Protezione ed assistenza in caso di Furto,

Guasto o Incidente stradale 24 ore su 24.

Passa nella nostre Agenzie

-Asiago Corso IV Novembre 11. 0424/462564

-Conco, Piazza San Marco,32. 0424/700381

-Enego Piazza San Marco, 4. 0424/490927

per un preventivo Gratuito e senza impegno.

Ti Aspettiamo.

FCL, la nuova linea di cere liquide fluorate RODE.

Easier and faster.

RODE FCL



FCL 1

Per condizioni calde e variabili con nevi bagnate, nuove o trasformate.



FCL 1M

Con additivo al molibdeno per nevi aggressive, vecchie e sporche.



FCL 2

Per condizioni fredde con nevi bagnate dure, nuove o trasformate.

Dopo innumerevoli test e i notevoli risultati conseguiti nelle gare di Coppa del Mondo e nelle ultime Olimpiadi ecco a voi la nuova linea di Cere liquide fluorate marchiate Rode.

Da utilizzare in condizioni di elevata umidità come strato finale sopra le polveri fluorate FC per la miglior scorrevolezza possibile e una lunga durata, soprattutto su nevi trasformate e lente.

Possono essere utilizzate anche sopra paraffine GHF e GLF per gare sprint e competizioni brevi.

Disponibili in tre varianti, come le polveri e i dadi della linea FC, con un ampio range di temperatura che garantisce grande sicurezza nella scelta del prodotto, esaltando le capacità di prestazione nelle condizioni più variabili.

È sufficiente stendere il prodotto con il pratico tampone sulla soletta già lucidata, aspettare qualche minuto che si asciughi, spazzolare con nylon tenero e si è pronti per partire.



www.rodewax.it

**FCL, partire con gli sci migliori,
è un doppio vantaggio.**

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 SCIOLIE
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