

ASIAGO

magazine

ARTE
La Pop Art italiana
al Museo Le Carceri

NOTE DI VIAGGIO
La Calà del Sasso

PERSONAGGI
Jeffery Deaver

ZOOM
Estate, tempo di funghi

TUTTI A CASA DI BABBO NATALE



A DICEMBRE

Per tutte le festività Babbo Natale accoglierà grandi e piccini con tanti fantastici premi. Scoprite il regolamento all'interno della casetta, partecipate ai giochi e ricevete i Cash Christmas.



seguici su 

Palladio
CENTRO COMMERCIALE

o bag
COLLECTION



O BAG FACTORY Abano Terme

Via Jappelli, 11 - Abano Terme
obagabanoterme@gmail.com
tel. +39 393 8405089 

www.fullspot.it

A tutti coloro che hanno creduto in noi,
A tutti coloro che ci hanno aiutato a crescere,

siamo lieti di dedicare

**la prima stella Michelin
dell'Altopiano di Asiago**

Buone Feste



Paola Meneghini
Direttore Responsabile

EDITORIALE DA FARE

CARI LETTORI,

L'estate è esplosa anche sull'Altopiano, offrendo a turisti e residenti una stagione speciale per vivere intensamente il territorio.

Il verde smeraldo dei pascoli, il bianco delle carrarecce, il blu del cielo terso e limpido compongono una tavolozza di colori che fanno brillare Asiago e dintorni, rendendo ancora più piacevole trascorrere qui qualche giorno di riposo e relax.

Anche quest'anno Asiago Magazine vi accompagna nell'estate altopianese, suggerendovi itinerari di viaggio, presentandovi sapori speciali e dandovi i migliori consigli per immergervi fino in fondo nella rilassante atmosfera di questi luoghi, che si prestano particolarmente per le vacanze a misura di giovani e famiglie.

Tra eventi imperdibili, sentieri tutti da scoprire, gustosi prodotti tipici e mostre d'arte, l'Altopiano sa donare a chi lo visita il giusto mix tra la tranquillità di un break in montagna e l'opportunità di partecipare ad appuntamenti coinvolgenti e divertenti, con un occhio di riguardo ai più piccoli, per i quali vengono organizzate decine di attività creative all'aria aperta.

A pochi passi dalle più importanti città del Veneto, Asiago è un punto privilegiato per rifugiarsi dallo stress accumulato durante l'anno. Colorati, pittoreschi e accoglienti, i comuni altopianesi puntellano una zona incantevole, dove la mano dell'uomo ha addomesticato la natura rispettandone gli spazi, la forza e l'incredibile bellezza.

Passeggiare per i sentieri, fermarsi nelle malghe, esplorare borghi e contrade sono modi per sperimentare con calma questa bellezza, lasciandosi trasportare dalla meraviglia che solo l'Altopiano sa regalare.

Paola Meneghini

Summer has burst onto the scene on the Altopiano, offering tourists and residents alike a special season to throw themselves into enjoying this territory to the fullest. Once again this year, Asiago Magazine will be your travelling companion during the summer in Asiago and the surrounding area, introducing you to special flavours and giving you the best advice possible for abandoning yourself in the relaxing atmosphere of these amazing destinations that are particularly suitable for young people and families.

Hiking along trails, stopping to rest in mountain pastures, and exploring the villages and hamlets are all ways of experiencing the bucolic beauty of this area, letting yourself be swept away by the wonders that only the Altopiano can offer.



**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 FEB31ST 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.

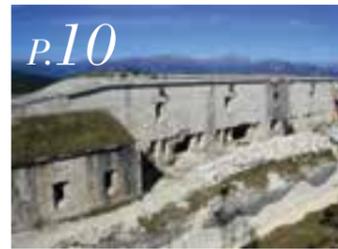
Altro famoso marchio di occhiali di design, il tedesco MYKITA, propone montature dal melange di toni di colore freddi e caldi, che richiamano materiali naturali come marmo, alabastro e pietra; oppure avvincenti forme rotonde, che lo stilista Damir Doma trasforma in opere d'arte da indossare.

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



P.10



P.14



P.18



P.52



P.68



P.44

3 EDITORIALE

TEMPO LIBERO

6 GOLF CLUB + MOUNTAIN SPA:
SPORT, RELAX E SHOPPING

COVER STORY

10 L'ECOMUSEO DELLA GRANDE GUERRA:
STORIA, MEMORIA, NATURA

ZOOM

14 DOPO LE FERITE DELLA GUERRA
"TORNERANNO I PRATI"
16 QUATTRO PASSI AL PRUNNO,
QUATTRO PASSI NELLA STORIA

ARTE

18 SE LA POP ART SI VESTE DI TRICOLORE

SPORT

24 ASIAGO CAPITALE MONDIALE DI
ORIENTEERING

BOOK PARADE

30 BRINDISI CON LA CULTURA

GREEN REPORT

32 ETRA - LA RACCOLTA DIFFERENZIATA
PUNTA IN ALTOPIANO

TEMPO LIBERO

34 I MUSEI DI ASIAGO
38 QUANDO LA CINEPRESA SCAVA NEL
PASSATO: FESTIVAL INTERNAZIONALE
DEL FILM ARCHEOLOGICO

NOTE DI VIAGGIO

40 LA CALÀ DEL SASSO:
UNA QUESTIONE DI VALORE AGGIUNTO
VAL FORMICA:
DOVE LA NATURA REGNA SOVRANA
44 ASIAGO TREKKING: L'ALTOPIANO E
LA SUA NATURA A PORTATA DI TUTTI

ASIAGO GOURMET

50 ASIAGO DOP: PRODOTTO DELLA
MONTAGNA, IL GUSTO DELLA
TRADIZIONE
52 TUTTO PRONTO PER MADE IN MALGA 2014

DOSSIER

54 FUNGHI, CONOSCKERLI PRIMA DI
RACCOGLIERLI

TEMPO LIBERO

58 CENTRO EQUITAZIONE ORTHAL:
CAVALCANDO NELLA NATURA
62 CALENDARIO MANIFESTAZIONI

ARTE

68 ESTRO E COLORE: LE COLORATE MELODIE
DI CHIARA CARLI MULLER

Partner dell'iniziativa editoriale



ASIAGO MAGAZINE

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

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

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

DIRETTORE RESPONSABILE
Paola Meneghini

DIRETTORE EDITORIALE
Roberto Rigoni

COORDINAMENTO EDITORIALE
Chiara Stefani

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

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

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

FOTOGRAFIE Foto: Alessandra Alloch
Fabio Ambrosini Bres - Roberto Costa
Ebech
Sergio Kelly Dalle Ave - Winner Paganin
Guide Altopiano

TRADUZIONI Andrea Fasulo

SI RINGRAZIANO
Giulio Centomo - Gianni Frigo per le
Guide Altopiano - Sergio Frigo



INVERNO AD ASIAGO

DAL KABERLABA A LE MELETTE,
LO SCI PER TUTTI

Natura, ospitalità, tradizioni, tutto questo è Asiago e il suo Altopiano. Qui i turisti trovano la meta ideale per trascorrere una vacanza all'insegna del relax e del gusto. Per gli sportivi, e per chi ama sciare, sono molte le iniziative e le progettualità per rendere queste zone accessibili in ogni momento della stagione invernale.

In questa direzione, Asiago, Gallio e Roana hanno presentato un progetto per ammodernare e completare il proprio comprensorio sciistico. L'iniziativa, che prevede uno stanziamento di circa 10 milioni di euro e il cui capofila è il comune di Asiago, è risultata assegnataria di un contributo statale che coprirà l'80% delle spese, il restante 20% sarà ripartito in percentuale tra i tre Comuni promotori.

«Vogliamo proporre un'offerta impiantistica invernale che sia all'avanguardia. Questo in un'ottica di qualificazione complessiva che riguarda non solo la proposta invernale ma anche quella estiva. Chi sceglie Asiago, come meta turistica, avrà l'opportunità di poter usufruire di un'offerta turistica all'altezza e di grande attrattiva per le famiglie». Commenta il sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern.

Nei prossimi quattro anni per il polo turistico del Kaberlaba saranno investiti oltre 4 milioni di euro per poter valorizzare

un polmone di eccellenza che sta diventando un punto di riferimento nella didattica dello sci, con specializzazioni per i bambini ed i disabili senza uguali a livello nazionale. Nuove strategie in una logica di sviluppo del territorio, per supportare gli imprenditori, i maestri di sci e tutti coloro che lavorano ed operano in questo importante comprensorio turistico asiaghese.

Un primo passo è stato fatto in questa direzione garantendo agli impianti l'acqua necessaria per innevare artificialmente le piste. Tra gli interventi previsti in questa zona, il potenziamento per l'innervamento artificiale, la realizzazione di un grande parco giochi, nuovi parcheggi, itinerari per le escursioni e le camminate, ma anche le passeggiate a cavallo.

Anche nell'area delle Melette, nel Comune di Gallio, verranno realizzati una nuova seggiovia quadriposto in sostituzione a quella biposto nel tratto "Busa Fondo- Melette di Mezzo", nonché una seggiovia di arroccamento al Monte Longara, una sciovia a fine "Buson", una nuova pista da sci "Krauslava" e una pista di collegamento tra quelle già esistenti al "Buson" e al "Salto degli alpini".

Infine per quanto riguarda la zona del Verena, nell'area di Roana, saranno predisposti un nuovo impianto di innevamento nella zona camposcuola Sisley e un potenziamento di quello che insiste sulla pista Baby.



Ph. Roberto Costa Ebech

ENGLISH

CIASPOLE, STORIA E *STELLE CADENTI*

ESCURSIONI PER TUTTI I GUSTI

PER INNAMORARSI DELLA NEVE, DELLE STELLE

E DELL'ALTOPIANO



Ci sono luoghi in Altopiano, dove la magia delle stelle cadenti e i riflessi della neve creano un'atmosfera indimenticabile. Il cielo in inverno è decisamente più limpido e splendente e basta il riflesso delle stelle sulla neve per muoversi con più facilità. La luce delle stelle illumina ancora di più della luna piena.

In inverno sono tre gli sciami meteorici, le Geminidi (dalla costellazione dei Gemelli), le Ursidi (dall'Orsa Minore) e le Quadrantidi (dalla sconosciuta costellazione del Quadrante Murale). Quest'anno non sarà possibile apprezzare tutti e tre gli sciami meteorici a causa della luna piena i corrispondenza delle Ursidi, ma si potranno vedere dalle 40 alle 100 stelle cadenti all'ora... Saranno abbastanza per i desideri di tutti?

Questo territorio è famoso anche le indimenticabili ciaspolate, da quelle più semplici a quelle più impegnative, e per chi desidera cimentarsi con le prove più ardue, ci sono le escursioni a Cima Portule e Cima XII.

La partenza delle escursioni è alle ore 9.00 dal Piazzale del Consorzio dei Caseifici - ASIAGO (salvo specifiche indicazioni). Prenotazione obbligatoria su info@asiagoguide.com 346-2379118 - 347-1836825

Per maggiori informazioni
www.asiagoguide.com

ASIAGO GUIDE

ESCURSIONI INVERNALI
a cura dell'Associazione Asiago Guide

DICEMBRE:

DOMENICA 20

Cima Mandriolo: Lungo l'antico confine

SABATO 26

Dominando Asiago: Il Monte Bi

SABATO 26 - SERALE CON PLENILUNIO

EAI: Portule, sfida d'inverno: il ghiaccio, la neve, la luna

DOMENICA 27

Monte Zovetto e la trincee inglesi

LUNEDI' 28

Dominando Asiago: Forte Interrotto

MARTEDI' 29

Forte Campolongo: la guerra dei forti

MERCOLEDI' 30

Per malghe con le ciaspole

GENNAIO:

SABATO 2 GENNAIO - SERALE

Cima Ekar: panorami d'inverno

DOMENICA 3

EAI: Cima XII in invernale

La natura addormentata: la val di Nos

LUNEDI' 4

Ciaspe4All: Asiago e dintorni

MARTEDI' 5

Ciaspe4All: Nel bosco con la neve

MARTEDI' 5 - SERALE

Desideri d'inverno: ciaspolata sotto le stelle

cadenti-Quadrantidi a Vezzena

MERCOLEDI' 6

Ciaspole e parole sulle tracce di Mario Rigoni Stern



**NON ASPETTARE I SALDI
PREZZI OUTLET SEMPRE!**

**Magliera Polipropilenica
Abbigliamento Tecnico
Trekking Montagna
Travel & Urban**

AVENTURA

**THIENE via gombe 21
avventura.it - 0445 36 33 97**



"I BATTAGLIONI DELLA BRIGATA SI SPOSTARONO A SINISTRA, SOTTO CASARA ZEBIO. LA BRIGATA DOVEVA ATTACCARE CON QUATTRO BATTAGLIONI, LASCIANDO DI RISERVA SOLO DUE BATTAGLIONI. IL MIO BATTAGLIONE DOVEVA ATTACCARE ALL'ESTREMA DESTRA DELLO SCHIERAMENTO. PER L'AZIONE, NOI NON DISPONEVAMO CHE DEI NOSTRI FUCILI..."

Così Emilio Lussu, nel suo libro "Un anno sull'Altopiano", introduce il capitolo dedicato al Monte Zebio. La zona del monte Zebio è facilmente raggiungibile anche a piedi da Asiago, con una bella escursione. Lungo il cammino si lascia la casa di Mario Rigoni Stern alla casa di destra e si imbecca la stradina che in parte costeggia Val Giardini. D'estate si può salire in auto fino a malga Zebio. D'inverno, si arriva con i mezzi fino alla colonia di Val Giardini. Al bivio di "Altebene" (quota 1350 metri) la pendenza tende ad aumentare rendendo più impegnativa la salita.

Arrivati al bivio di Croce di Sant'Antonio si può decidere di seguire il sentiero Cai n° 832 che porta in direzione del Bivacco Stalder oppure proseguire per la più facile strada di accesso a malga Zebio. Si consiglia quest'ultima perché, spesso, indicazioni e segnavia, soprattutto quelli a terra, sono coperti dalla neve e non visibili.

L'itinerario 832 all'interno del bosco può presentare fondo sconnesso e talvolta molto ghiacciato. Proseguendo invece per la rotabile, si allunga di poco l'itinerario ma si cammina su fondo più regolare. Salvo il bivio di "Scoglio Bianco" a quota 1540 m, dove terremo la sinistra, e il bivio per "Casara Zebio Pastorile", anche qui si proseguirà a sinistra, non si hanno altre possibili deviazioni. Tenere sempre la strada principale. Malga Zebio è una zona di trincee, buche di granata e ricoveri, bisogna prestare molta attenzione, è preferibile non incamminarsi al di fuori del tracciato stradale.

Emozionante la visita al Cimitero della "Brigata Sassari", dove riposano 212 soldati del 151° e 152° Reggimento Fanteria, tappa anche alla Mina di Scalambron (Zona Sacra), dove nel 1917 l'intero Reggimento di Fanteria Catania fu spazzato via dall'accidentale scoppio della mina che loro stessi stavano preparando.

Grazie al gemellaggio tra la Città di Asiago e la Sardegna, il cimitero di guerra è terra sarda. Scrive così Rigoni Stern nel volume "Parole sulle pietre" realizzato a due mani con Antonio Chiesa: «...E dopo diciannove giorni di lotta estremamente cruenta, tutto ritornò come prima. Soltanto i cimiteri diventarono più grandi: quelli italiani del Vallone dell'Agnelizza, di Malga Moline, di Grotta del Lago, di Monte Zebio e quelli austriaci di Monte Rotondo, di Monte Mosciagh, di Galmarara, di Busa della Pesa, del Cuvolin e di Monte Campigoletti».

Molteplici le testimonianze della Prima Guerra Mondiale, recuperate nell'Ecomuseo all'aperto "Il sentiero della Pace" e i luoghi descritti da Emilio Lussu nel suo libro "Un anno sull'Altopiano".

Imponenti e suggestive le opere di fortificazione austroungarica, molte anche in caverna, presenti sul caposaldo della "Crocetta" di quota 1706; linea difensiva inespugnabile, esso costituisce un esempio dell'ingegno e dell'ingegneria militare nel rendere un'altura in apparenza insignificante un vero e proprio sistema fortificato.



Cimitero Sassari Zebio



Zona delle Melette vista da Monte Zebio

Lo splendido panorama spazia dalla "zona delle Melette" alla conca centrale dell'Altopiano. Al centro della conca asiaghese si vede sorgere maestoso il Sacario militare del Laiten, custode eterno di oltre 55.000 ragazzi che sulle alture vicine persero la vita.

Si consiglia il rientro verso Asiago, lungo l'itinerario dell'andata, almeno nella stagione invernale.

L'escursione con circa 600 m di dislivello, considerando da Valgiardini a malga Zebio, (da aggiungere ulteriori 100 m. se si decide di salire a quota 1706 m della "Crocetta"); ci permette di trascorrere un'intera giornata, tra le 4 e le 5 ore, immersi tra natura e storia.

Questo itinerario è consigliato tutto l'anno; anche con l'ausilio di ciaspole, per agevolare il cammino sulla neve. E' bene ricordare che per la propria sicurezza in montagna, bisogna avere un abbigliamento e un'attrezzatura adeguata, ed uno zainetto con kit pronto soccorso e bevande calde.

SCHEDA TECNICA

Titolo: Monte Zebio "Sulle orme della Storia"

Itinerario: Val Giardini - Croce di S. Antonio - casara Zebio - Cimitero Bgt. Sassari - Mina di Scalambron - M.te Zebio - casara Zebio - Val Giardini

difficoltà: media
tempi di percorrenza: 5 ore
dislivello: 600 m

Info
PAGINA FB
www.guidealtopiano.com



Dati riferiti a modelli 911 Carrera e Targa 4. Consumi ciclo combinato: 9,0-7,4 l/100 km. Emissioni: CO₂ 208-169 g/km.

www.vicenza.porsche.it

**Come prima
e più di prima.**

**La nuova 911.
Scopri dal 14 dicembre al Centro Porsche Vicenza.**

Quando un'icona attraversa le epoche, agli occhi di chiunque diventa un mito.

Proprio come la nuova 911: un design ancora più sportivo e deciso.

Con il meglio della tecnologia e il nuovo motore biturbo.

Perché anche se raggiungi la perfezione, l'evoluzione non si ferma. Mai.



PORSCHE

Centro Porsche Vicenza

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



La 911 Targa 4S del 30° anniversario

Il Centro Porsche Vicenza presenta una speciale 911 Targa 4S. Una limited edition per i 30 anni di Porsche Italia

Per celebrare il 30° anniversario, Porsche Italia ha pensato di realizzare una serie limitata per premiare i molti affezionati collezionisti.

Il modello, sviluppato in collaborazione con il reparto Exclusive, ha come base la bellissima versione Targa della 911.

La vettura è caratterizzata da finiture uniche quali, la verniciatura azzurra "Gemini Metallic" realizzata su campione, i cerchi da 20" Sport Classic in nero lucido e il tricolore riportato su entrambi i lati del roll-bar caratteristico

del modello. I sedili sono realizzati in pelle nera, le cuciture a contrasto sono in color Argento Rodio e, impresso nel poggiatesta centrale, c'è il logo della Porsche Exclusive Manufaktur, sigillo riservato esclusivamente alle serie limitate di Porsche.

Questa magnifica e unica auto è ora disponibile presso il Centro Porsche Vicenza dove tutti gli appassionati potranno ammirarla di persona.

Questa vettura assume un valore ancora più esclusivo perché sarà l'ultima 911 con motore aspirato. A Dicembre



Il Centro Porsche Vicenza in Via dei Laghi ad Altavilla Vicentina

infatti, sarà presentata la 911 II generazione e il motore a 6 cilindri aspirato non sarà più previsto, lasciando spazio solamente a versioni turbo: un cambiamento "epocale" come fu il passaggio dal raffreddamento ad aria, che ha contraddistinto la serie 911 fino alle 993, a quello ad acqua, che ha caratterizzato la 911 dalle 996 in poi.

IL CENTRO PORSCHE VICENZA VI ASPETTA IN VIA DEI LAGHI 70 PER AMMIRARE QUELLA CHE DIVENTERÀ UNA DELLE TANTE ICONE DEL MONDO PORSCHE.



PORSCHE

Centro Porsche Vicenza

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



FINITI I CRAUTI FUORI I RADICCHI!

ASIAGO CONSERVA TRADIZIONI ANTICHE
E USANZE CIMBRE CHE, IN PIAZZA,
SALUTANO L'INVERNO CON ROGHI E VIN BRULE'



NO MORE CABBAGE, OUT WITH RADICCHIO!

To make the cold winter months a bit 'warmer', folklore events take place in Asiago that hark back to ancient Cimbrian traditions. For example, there is Coppa Karukkola, a traditional festival where people dress up in costumes and masks during the week of Carnival. The tireless participants challenge the snowy downhill slope of the Linta di Asiago on the inventive floats they make themselves.

Another ritual is "Schella Marz", a word with Cimbrian origins that means "Suona Marzo", or 'Play March', that celebrates the return of spring and the reawakening of nature from its winter slumber. During the last three evenings of February, children and adults alike pour into the streets and squares with buckets, pots and pans, and cowbells. Often the masks portraying anguane (nymphs of Alpine tradition), elves, and characters from local mythology chant the motif of "Schella Marz": "Schella, schella marz, garibet de kapuccen, aussar de rajkken!"; which in Italian could be something like: "Welcome March, Welcome March, no more cabbage, out with radicchio".



Oggi durante il periodo invernale Asiago e l'Altopiano vivono la stagione turistica più frequentata e ambita dell'anno, ma non è sempre stato così: un tempo infatti l'inverno significava soprattutto abbassamento delle temperature e progressivo accorciarsi delle ore luminose del giorno, fenomeni naturali che cambiavano radicalmente lo stile di vita degli abitanti. È proprio per 'esorcizzare' i rigori e le difficoltà dell'inverno che sono nati eventi folcloristici che si rifanno ad antiche tradizioni di origine cimbra. Usanze capaci ancora oggi di richiamare gli asiaghesi, ma anche molti turisti, a festeggiare nelle piazze il concludersi dell'inverno.

È IL CASO AD ESEMPIO DELLA **COPPA KARUKKOLA**, UNA TRADIZIONALE FESTA IN MASCHERA CHE SI SVOLGE ABITUALMENTE DURANTE LA SETTIMANA DI CARNEVALE, IN CUI GLI INSTANCABILI PARTECIPANTI AFFRONTANO LA DISCESA DAL PENDIO INNNEVATO DEL LINTA DI ASIAGO SU ORIGINALISSIMI CARRETTI CARNEVALESCHI AUTOCOSTRUITI.

Non si tratta di una semplice gara di velocità, perchè la coppa viene piuttosto consegnata al gruppo più "bagolon", capace cioè di far divertire maggiormente i presenti con piroette, scherzi ed giochi acrobatici.



Un altro rito ancora oggi molto diffuso in gran parte dell'altopiano è la **"Schella Marz"**, parola di origine cimbra che significa "suona marzo" che celebra l'imminente arrivo della primavera ed il risveglio della natura dal lungo sonno invernale.

DURANTE LE ULTIME TRE SERE DI FEBBRAIO BAMBINI E ADULTI SI RIVERSANO LUNGO LE VIE E LE CONTRADE CON BIDONI, PENTOLE O CAMPANACCI PER AUMENTARE IL CHIASSO. SPESSO MASCHERATI DA ANGUANE, ELFI E PERSONAGGI DELLA MITOLOGIA LOCALE SCANDISCONO IL MOTTO DELLO "SCHELLA MARZ": **"SCHELLA, SCHELLA MARZ, GARIBET DE KAPUCCEN, AUSSAR DE RAJKKEN!"**; CHE IN ITALIANO SUONA COME: "VIENI, VIENI MARZO, FINITI I CRAUTI FUORI I RADICCHI!".

L'ultima sera di febbraio si aggiunge al rito anche il tradizionale **"rogo della vecia"**, in cui in piazza viene bruciato un grande pupazzo di cartapesta e legna, simbolo della stagione appena trascorsa, gustando insieme e in allegria vin brulè o cioccolata calda.

ASIAGO

IL TUO CENTRO COMMERCIALE ALL'APERTO



Comune di Asiago, Confcommercio e altri partner pubblici e privati hanno dato il via al progetto Distretto del Commercio. L'obiettivo: coinvolgere turisti e residenti nell'esperienza appagante di fare acquisti in un luogo considerato, a ragione, un gioiello in mezzo al verde tutto da scoprire e da vivere.



Un'occasione perfetta per immergersi nell'atmosfera natalizia tra le vie del centro e tra le casette del tradizionale mercatino "Giardini di Natale", organizzato dall'omonima associazione in collaborazione con il Comune, che offre un'ampia scelta di prodotti dell'artigianato locale e dell'agroalimentare tipico, con idee originali e di qualità per i regali di Natale e dell'Epifania.

Con il suo mercatino natalizio Asiago si trasforma in una delle location montane più affascinanti e quest'anno la grande novità è il potenziamento del mercatino, con l'allestimento di altre nuove casette in legno addobbate a festa, dislocate sia nei giardini di Piazza Carli che ai piedi del grande albero di Natale di Piazza Il Risorgimento.

"Il mercatino natalizio, che nel corso degli anni è diventato sempre più un'attrattiva a beneficio di tutto il centro di Asiago, quest'inverno si presenta ampliato ed arricchito – afferma Chiara Stefani Assessore al Turismo e alla Cultura del Comune di Asiago – e crea un'atmosfera unica tra le Piazze del centro. Vogliamo offrire ai nostri ospiti una nuova magica occasione per conoscere Asiago e l'Altopiano, un territorio ricco di storia e tradizioni, con meravigliose bellezze naturalistiche e molteplici opportunità di svago e cultura in tutte le stagioni dell'anno".



ASIAGO IL "CENTRO COMMERCIALE ALL'APERTO", UN CENTRO STORICO TUTTO DA VIVERE

Grazie al progetto del "Distretto del Commercio", il centro storico di Asiago è stato in parte rinnovato e oggi è possibile vivere un'esperienza di shopping in un vero e proprio "centro commerciale all'aperto", un modo nuovo per rendere vivo il centro cittadino.

Un progetto nato per valorizzare la città, il centro storico e le sue vie dello shopping, i ristoranti, gli esercizi commerciali, in questo modo si cercherà di creare un vero e proprio "centro commerciale all'aperto", capace di attrarre clienti locali ma anche turisti.

Un interessante progetto che ha l'obiettivo di coinvolgere turisti e residenti nell'esperienza di fare acquisti in un luogo, Asiago, che è un vero e proprio gioiello in mezzo al verde.

«La creazione del Distretto è un'importante opportunità per lo sviluppo dell'economia locale - spiega Angela Carli, presidente della Delegazione Confcommercio di Asiago - Un tessuto commerciale che deve essere valorizzato per mettere a frutto le risorse e particolarità che Asiago offre, a cominciare da un paesaggio naturale unico, per continuare con la storia, la cultura, le espressioni artistiche, le tradizioni folkloristiche,

l'enogastronomia, lo sport e il benessere».

A rendere ancora più viva la città, negozi, alberghi, pizzerie e ristoranti, bar e pasticcerie, gastronomie ed altre attività. Dall'abbigliamento agli oggetti d'antiquariato, dalle opere d'arte ai prodotti della gastronomia tipica; sono 266 le attività commerciali del centro storico, dove cogliere la bellezza dello shopping e, tra un acquisto e l'altro, il piacere di fermarsi nei locali per gustare il tradizionale "spritz", un gelato o uno spuntino ai meravigliosi gusti "di montagna".

«L'obiettivo - prosegue David Sterchele, Manager del Distretto - è coinvolgere i turisti e i residenti affinché chiunque possa cogliere la bellezza di questo modo di fare acquisti, sicuramente più comodo e piacevole».

Attori di questa importante iniziativa sono il Comune di Asiago, Confcommercio, le imprese commerciali partner del progetto, i partner pubblici e privati (Associazioni turistiche, Unione Montana, Pro loco, Associazioni culturali/sportive, imprese produttive, etc.).



IL MERCATO DEL FORTE FORTE DEI MARMI

The Luxury Shop

DOMENICA 3 GENNAIO

dalle 8,00 alle 20,00

GALLIO (VI)

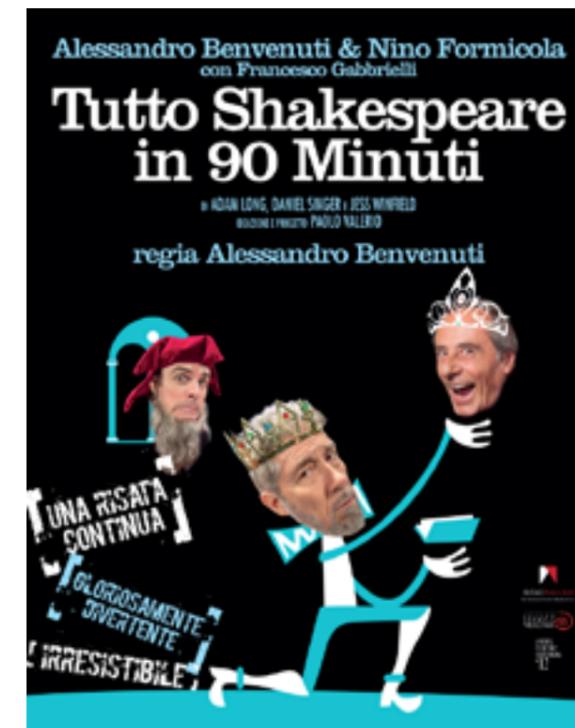
Parcheeggio Ghelpack

Le Boutique a cielo aperto del mercato più famoso d'Italia

LO 'SPETTACOLO' DEL MILLEPINI

Il Palazzo del Turismo Millepini di Asiago si appresta ad ospitare una nuova imperdibile Stagione Teatrale

Da novembre a marzo, andranno in scena grandi classici e opere contemporanee, commedie, musica e comicità offrendo al pubblico occasioni di riflessione e divertimento. Il palcoscenico del Millepini, verrà calcato da nomi famosi, come Rosita Celentano, Nino Formicola e Alessandro Benvenuti, ma anche da molti altri talenti del mondo teatrale italiano e da artisti locali. Un'iniziativa organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco Asiago e Sasso, in collaborazione della Città di Asiago e dei Comuni di Gallio e Roana, per riscoprire ancora una volta la forza dell'immaginazione e di lasciarsi sedurre dalla magia del Teatro.



IN CARTELLONE:

Martedì 29 dicembre 2015: O.I.&B. - Oroincensoebirra

Domenica 3 gennaio 2016: Qualche volta scappano (non solo Toutou) - Produzione "La città degli artisti"

Martedì 12 gennaio 2016: Grisù, Giuseppe e Maria - Compagnia La Moscheta

Martedì 26 gennaio 2016: Sui campi di fiandra sbocciano

i papaveri - Compagnia Theama Teatro

Martedì 9 febbraio 2016: Carnevale a Teatro con...

Notre Dame de Paris - Associazione Il Nodo Teatro

Martedì 23 febbraio 2016: Il colpo della strega - Compagnia Nugae Teatro

Sabato 5 marzo 2016: Sior Todero Brontolon - Compagnia Tremilioni

Giovedì 17 marzo 2016: Tutto Shakespeare in 90 minuti - Produzione ArtistiAssociati





ROSSI D'ASIAGO

DISTILLATORI dal 1868

Chi beve
Kranebet
respira montagna



KRANEVETA

- 5cl Kranebet
- Acqua tonica
- 4 granelli di pepe rosa
- 2 granelli di pepe nero

Riempire il bicchiere con il ghiaccio a cubi e versare tutti gli ingredienti inclusi i grani di pepe. Mescolare leggermente con l'aiuto di un bar spoon.

Decorare con un rametto di rosmarino e una buccia di limone

Finger food di accompagnamento:

Crostino montanaro con salame e formaggio Asiago



Kranebet, Liqueur Antico 46°

A volte succede che un prodotto, vuoi per il nome o per le sue caratteristiche, diventi l'etichetta di un luogo.

Questo prodotto si chiama Kranebet. Creato dal farmacista Dr. GB. Rossi, che dal 1868 preparava elisir all'interno della sua farmacia, è divenuto negli anni sinonimo dell'altopiano di Asiago. Kranebet deriva dal cembro "Kraneveta", nome del ginepro, le cui bacche insieme ad altre radici di erbe alpine vengono distillate per dar vita a questo prezioso liquore. Del tutto naturale, privo di conservanti e coloranti ha un aroma intenso e sapori armoniosi propri della tradizione montana. Lo slogan che ha reso famoso questo liquore parla da solo: "Chi beve Kranebet respira montagna". Sin dagli inizi degli anni 50 la Distilleria Rossi ha utilizzato questo slogan che ancora oggi rimane vivo nei ricordi di chi in quei tempi era solito frequentare le piste da scii e non solo.

Il liquore originale nasce nel 1929 dalla distillazione di bacche di ginepro e radici di genziana. L'aggiunta di zucchero lo rende dolce e molto piacevole, sebbene la gradazione alcolica sia di 46 gradi. Alla vista è perfettamente cristallino e al gusto si individuano subito le note del distillato, intenso ma rotondo.

Negli anni successivi la distilleria Rossi ha proposto anche una versione leggermente meno alcolica, 40 gradi, ma identica nella composizione aromatica.

Oggi possiamo trovare entrambi i prodotti, il Kranebet Liqueur Antico e il Kranebet Amaro Bianco.

COCKTAIL con KRANEBET a cura di BRUNO VANZAN

EVEN EDEN

- 5cl Kranebet
- 2cl Succo di limone
- 2cl Zucchero liquido
- top Lemon soda

In uno shaker versare il Kranebet, il succo di limone e lo zucchero liquido, aggiungere il ghiaccio ad agitare energicamente. Versare il contenuto in un bicchiere colmo di ghiaccio e finire il cocktail con la lemon soda.

Guarnire con una buccia d'arancia, una mora e un rametto di rosmarino

Finger food di accompagnamento:

Crostino con verdure e formaggio Asiago mezzano



Il Kranebet è un prodotto molto versatile e adatto in ogni occasione.

È un ottimo digestivo se bevuto sia freddo che leggermente caldo, può essere apprezzato nei cocktail ed anche in cucina per insaporire la selvaggina ed aromatizzare deliziosi dolci.

Da molti anni infatti la Rossi D'Asiago si avvale della collaborazione di professionisti del settore proprio per divulgare il corretto e positivo utilizzo degli alcolici.

Tra queste collaborazioni risulta particolarmente strategica quella con Bruno Vanzan, bartender pluripremiato e campione del mondo di flair.

Bruno Vanzan è infatti un volto noto della TV: è stato il braccio destro di Benedetta Parodi nel programma di cucina "I menù di Benedetta" su La7, e il bartender a TopDj, programma di Sky dedicato ai Dj emergenti, oltre che formatore presso una delle più importanti Scuole di Bartender italiane.

L'azienda assieme a Bruno organizza corsi di mixology per bartender professionisti al fine di diffondere la cultura del bere miscelato e soprattutto per veicolare il messaggio che più sta a cuore all'azienda, quello del **Consumo Responsabile**. Bruno Vanzan ha infatti creato, per gli estimatori del Kranebet, due facili ricette da realizzare sia a casa che al bar: il Kraneveta e l'Even Eden, accompagnati con finger food sempre nel rispetto della tradizione montana.



Kranebet, Amaro Bianco 40°

Kranebet
L'AMARO BIANCO.
dal 1868

www.rossidasiago.com

Publicità
stampa
anni '50



Publicità
dinamica
anni '50





IL FRONTE VENETO della **GRANDE GUERRA**



**AL MUSEO "LE CARCERI"
LA MOSTRA FOTOGRAFICA SUL PRIMO
CONFLITTO MONDIALE MOSTRA
UNA QUOTIDIANITA' DI SOFFERENZA
E TENACIA, DOLORE E SPERANZA**

Una mostra fotografica sulla Grande Guerra. Un eccezionale spaccato della vita quotidiana delle migliaia di soldati che si trovarono, tra il 1915 e il 1918, a combattere sul fronte veneto, uno dei più caldi del conflitto. È questo il cuore dell'esposizione "Il Fronte Veneto nella Grande Guerra", la mostra che, ospitata nelle scorse settimane a Palazzo Ferro Fini a Venezia, giunge per l'estate al Museo Le Carceri di Asiago, in quello stesso Altopiano dove vennero ritratti alcuni dei protagonisti degli scatti proposti.

ASIAGO | MUSEO LE CARCERI
19 LUGLIO 2015 - 28 FEBBRAIO 2016

Kranebet®

L'AMARO BIANCO.



CHI BEVE KRANEBET RESPIRA MONTAGNA



**ROSSI
D'ASIAGO**
Dal 1868



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

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

CONCO

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

ENEGO

Parceggio esterno Scuola media, via Murialdo

FOZA

Parceggio Scuola elementare, via Roma
Alimentari Lazzaretti Lara, via Lazzaretti

GALLIO

Parceggio Campo sportivo, via Ech
Località **Stoccareddo**, piazza S. Giovanni Battista

LUSIANA

Parceggio palestra comunale, via Sette Comuni

ROANA

Isola ecologica, via Maggiore
Vicino piscina **Canove**, via Roma
Località **Cesuna**, via Armistizio
Località **Treschè Conca**, via Zonta / via Fondi
Isola ecologica **Campoverve**, via 19 Maggio
Isola ecologica **Mezzaselva**, via 21 Maggio

ROTZO

Isola ecologica, via Valle

UMIDO PULITO

LAVORIAMO INSIEME PER UN COMPOST DI QUALITÀ



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



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



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



SERVIZIO RIFIUTI
lunedì-venerdì 8.00-20.00



SERVIZIO IDRICO
lunedì-venerdì 8.00-20.00



EMERGENZE E GUASTI
attivo 24 ore su 24



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

l'agenzia delle aziende
049 8098 220
lunedì-venerdì 8.30-13.00 / 14.30-17.00

LA PASSIONE PER LO SPORT DIVENTA EUROPEA

“

ASIAGO ONORA LA SUA NATURALE VOCAZIONE ALL'ATTIVITÀ SPORTIVA AGGIUDICANDOSI IL PRESTIGIOSO TITOLO DI "CITTÀ EUROPEA DELLO SPORT" MESSO IN PALIO ATTRAVERSO UN BANDO EUROPEO RIVOLTO AI TEMI DELLA PROMOZIONE E DIFFUSIONE DELLA PRATICA SPORTIVA TRA I GIOVANI.

”



Il complesso iter per l'assegnazione del riconoscimento alle città vincitrici è iniziato nel 2013, quando l'Assessorato allo Sport del Comune di Asiago Franco Sella ha compilato la candidatura della città capofila dell'altopiano che si è imposta tra numerosi candidati nelle prime selezioni. A contribuire al risultato finale, oltre alla qualità degli impianti e delle strutture sportive cittadine, sono stati certamente i tanti eventi sportivi di caratura internazionale ospitati ad Asiago e nell'Altopiano: dai mondiali di hockey fino alla tappa del campionato Tour du Ski e ai mondiali di orienteering. Nel febbraio 2015 una commissione ha svolto le valutazioni finali, compiendo una serie di sopralluoghi ad Asiago per verificare l'effettiva qualità di impianti e progetti sportivi. La commissione, particolarmente colpita dagli impianti sportivi visitati ma soprattutto dai progetti di promozione e diffusione delle pratiche sportive tra i più giovani, si è espressa favorevolmente e il CONI ha potuto così attivare le procedure per completare l'assegnazione del titolo, consegnato il 18 novembre al Parlamento Europeo di Bruxelles.

Una delle motivazioni che hanno portato alla decisione finale della commissione è legata all'impegno dell'Amministrazione Comunale di Asiago e delle numerose associazioni di volontariato che operano nell'ambito sportivo a dare continuità e prospettiva futura ai progetti di promozione di diverse discipline, attraverso impianti e dotazioni tecniche ma anche grazie all'organizzazione di manifestazioni a livello nazionale e internazionale con l'obiettivo di sostenere la pratica sportiva tra i giovani.

«Con questo riconoscimento entriamo insieme ad altre città europee dello Sport in un circuito di progettualità – ha spiegato l'assessore Sella – in modo da lavorare insieme per portare a casa risorse economiche, fondi che dipendono direttamente dalla comunità europea per lo Sport, già a Bruxelles abbiamo avviato i primi dialoghi per una collaborazione con altre realtà Italiane e Straniere, di preciso non so ancora cosa accadrà, ma vi posso assicurare che il mio impegno sarà massimo per portare a casa dei risultati concreti».

THE PASSION FOR SPORT BECOMES EUROPEAN

Asiago honours its commitment to sports activities by winning the title of "European City of Sport", awarded through a European competition for the promotion and diffusion of sports practices among young people.

The quality of the facilities and municipal sports structures were certainly instrumental in the hosting of many international sporting events in Asiago and in the Altopiano: from the world championship of hockey to the stage of the Tour du Ski championship and the orienteering world championship.

This title awarded to Asiago adds value to the sports tradition of the Altopiano, which boasts about 60 km of downhill skiing trails, seven centres specialised in cross-country skiing immersed in more than 500 kilometres of tracks ideal for trekking and mountain bikes, a cutting-edge ice rink where hockey has reached levels of excellence, golf courses, tennis courts, and many other proposals for fun and free time activities.

Enrico Fabris entra nel

MITO



Enrico Fabris mitico pattinatore nato ad Asiago, primo italiano a conquistare il podio olimpico di questa specialità nel 2006, è entrato ufficialmente a far parte della Walk of Fame dello sport italiano. Sul modello della famosa strada delle celebrità di Hollywood la 'camminata' celebra i campioni dello sport azzurro dedicando loro speciali mattonelle celebrative lungo un percorso che da Viale Olimpiadi raggiunge lo stadio Olimpico di Roma. Inaugurata all'inizio di maggio di quest'anno dal presidente del Coni Giovanni Malagò, il percorso si arricchisce di sette nuovi nomi. Il Coni ha deciso infatti di celebrare oltre al pattinatore campione olimpico altopiano, anche il marciatore Maurizio Damilano, il pallanuotista Gianni De Magistris, il pugile Duilio Loi, il ciclista Francesco Moser, lo slittinista Armin Zoeggeler e il marciatore Dorando Pietri.

Un pavimento lastricato di stelle dello sport, un museo da vedere passeggiando in cui si ricordano trionfi indimenticabili, personaggi invincibili, emozioni indelebili. Cento fuoriclasse senza tempo, scelti in base alle esclusive determinazioni della Commissione Atleti del CONI ai quali si aggiungono ora questi fantastici 7. Per Enrico Fabris, ritiratosi dall'attività agonistica nel novembre 2011, il giusto riconoscimento per le sue grandi imprese, per l'Altopiano l'orgoglio rinnovato di avere tra i suoi figli il più grande pattinatore di sempre, vincitore, tra l'altro, di 2 medaglie d'oro olimpiche nei 1500 metri e nell'inseguimento a squadre durante le olimpiadi invernali di Torino 2006.





LA NATURA PER TUTTI I GUSTI

Il Museo Naturalistico Didattico di Asiago si presenta al grande pubblico come un polo naturalistico-didattico e conserva ed espone testimonianze naturalistiche che riguardano il territorio dell'Altopiano dei 7 Comuni, svolge attività di didattica, di divulgazione e di ricerca.

L'ambiente naturale dell'Altopiano si rispecchia in questo specialissimo museo, dedicato alla memoria di Patrizio Rigoni, maestro elementare e appassionato studioso e profondo conoscitore del territorio e della natura dei 7 Comuni. Le due sale ospitano alcune vetrine dedicate agli animali dell'Altopiano (dagli invertebrati ai maestosi tetraonidi, dai mammiferi alle specie endemiche, come la rarissima salamandra di Aurora) e quattro grandi diorami che ne illustrano efficacemente i diversi ambienti: il bosco misto e la faggeta, il prato pascolo e la pozza d'alpeggio, la peccata e la zona d'alta montagna.

Il museo si è ampliato con una nuova sezione nel 2014, la Vita Sotterranea, allargamento tutto al digitale perchè la nuova tematica è stata sviluppata in maniera multimediale con la ricostruzione 3D dell'ambiente ipogeo.

Il museo nei maggiori periodi turistici, inverno ed estate, propone un ampio programma culturale che spazia dalle visite guidate alle escursioni, dai laboratori per bambini alle serate divulgative e alle mostre temporanee, sempre in chiave naturalistica.

PER QUEST'INVERNO:

Aperture dal 26 dicembre al 6 gennaio mattina e pomeriggio

LABORATORI PER BAMBINI AL MUSEO NARRAZIONE E CREATIVITÀ

"Naturalmente... Buon anno!"
27 e 30 dicembre 15.30 - 17.30

"Passo dopo passo... il bosco racconta"
28 dicembre e 2 gennaio 15.30 - 17.30

ESCURSIONI INVERNALI... TRACCE SULLA NEVE

28 - 29 dicembre e 4 - 5 gennaio ore 9.00 - 12.00

MOSTRA TEMPORANEA: "RIDOTTI ALL'OSSO"

Esposizione personale di scheletri di animali del tassidermista Amedeo Materossi

 Museo Naturalistico Didattico " Patrizio Rigoni "

SCAPIN FUNGHI: ECCELLENZA DI ASIAGO.

Scapin Funghi ti consiglia un facile e gustoso antipasto per sorprendere i tuoi ospiti

Sfizio di Porcini e Brie

Ingredienti

Brie 200 grammi
Burro 30 grammi
Funghi Porcini 400 grammi
Sale q.b.
Pane Casereccio 4 fette
Pepe q.b.

Preparazione

Pulite 400 g di porcini piccoli, passateli con un panno umido e tagliateli a tocchetti. Saltateli in padella per 10 minuti con 30 g di burro, sale e pepe. Riducete a fettine 200 g di brie senza eliminare la crosta, distribuitele su 4 fette di pane casereccio tostate, aggiungete i funghi e scaldate tutto in forno a 200° per 3 minuti.



Commercio all'ingrosso e al dettaglio
FUNGHI SECCHI, CONGELATI E SOTT'OLIO

Via Fondi 6, 36010 Tresche Conca (VI) - Tel. 0424 694032
Via Achille Papa 3, 36010 Cesuna (VI) - Tel 0424 67449



Da oggi anche e-commerce: www.scapinfunghi.it

ASIAGO FRESCO DOP: UN SAPORE INIMITABILE, UNA TRADIZIONE UNICA

L'altopiano di Asiago è noto per molte sue caratteristiche, una delle quali, però, è unica al mondo. Infatti è proprio da questo luogo che nasce l'Asiago Fresco DOP, il formaggio dal profumo che ricorda l'estate, i prati fioriti e la fragranza del latte appena munto. Un formaggio che è l'esempio di quell'inimitabile combinazione di fattori locali non replicabili, legati al territorio, alle tecniche di trasformazione tramandate secondo metodi naturali frutto di una tradizione millenaria e alle sue specifiche caratteristiche organolettiche. Non a caso proprio questa biodiversità, sancita da oltre 100 alpeggi, fa dell'altopiano di Asiago il più importante sistema di malghe dell'intero arco alpino d'Europa e testimonia quei temi che l'Esposizione Universale appena conclusa ci impone di preservare per le future generazioni. Per questo, assaggiare una fetta di Asiago DOP vuol dire non solo nutrire il proprio corpo ma, anche, l'anima e valorizzare, con le proprie scelte quotidiane, il lavoro dei tanti malgari, custodi del pascolo e tutori della biodiversità che è patrimonio universale e proprio Asiago DOP ha testimoniato a EXPO 2015.

Ma come nasce una forma di questo formaggio così unico e versatile in cucina? L'Asiago Fresco DOP si ottiene seguendo un disciplinare di produzione scrupoloso che prevede la trasformazione del latte vaccino intero raccolto nei soli territori della DOP veneto-trentina delle province di Vicenza, Trento e parte di Treviso e Padova. Una volta posto in caldaia, il latte intero, grazie all'aggiunta del caglio, coagula e viene tagliato dalla mani esperte dei maestri casari fino a raggiungere le dimensioni di granuli simili a una noce. A questo punto, la cagliata viene portata ad una temperatura di circa 44 gradi, estratta dalla caldaia e tagliata ripetutamente, fatta asciugare,



salata e rivoltata. Le successive fasi prevedono la porzionatura, la messa in stampo e l'applicazione delle placchette di caseina, la carta d'identità della forma, che identifica il produttore e il periodo di produzione. Tutto è oramai quasi pronto: il formaggio viene pressato per alcune ore e poi messo in fascere marchianti che imprimeranno, sul bordo della forma, l'inconfondibile marchio della DOP Asiago. Le forme passeranno ancora due giorni a riposare prima di procedere alle ultime fasi di salatura. A questo punto, quella che sarà una forma di Asiago Fresco DOP passa alla stagionatura di almeno 20 giorni che avverrà a temperatura e umidità controllate in locali all'interno della zona d'origi-



ne. Una volta conclusa questa fase, la forma di ASIAGO DOP è pronta per essere venduta in Italia e all'estero, acquistata nella grande distribuzione e nelle gastronomie di tutta Italia e assaggiata in 1000 modi diversi. L'Asiago Fresco DOP, con i suoi profumi che richiamano lo yogurt e il burro, sarà così il compagno ideale di chi apprezza i gusti giovani e delicati e ama il sapore di latte che si scioglie in bocca liberando una nota dolce e lievemente acidula. In cucina, Asiago Fresco DOP è l'amico di tante ricette saporite e accompagna, con la sua morbidezza, pranzi e cene ma, anche, i momenti dell'aperitivo, dello spuntino fuori pasto, dello sport e della sana merenda.

Asiago Network presenta 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 Ambasciatori dell'Asiago DOP. Una comunità viva dove poter gustare, acquistare o scambiare le ricette del pregiato formaggio. Scoprite, insieme a noi, due dei nostri Ambasciatori: Cecilia Cortese, chef del ristorante Ruben Stube Fest e Flavia Dian, blog Cucina che Spasso.



Cecilia Cortese, Chef del Ristorante **Ruben Stube Fest** (di Rubbio Vicenza) propone un primo piatto di grande intensità per gli amanti dell'ASIAGO DOP



MEZZELUNE DI CASTAGNE CON ASIAGO DOP FRESCO E STRAVECCHIO, MOSTARDA DI PERE ADAGIATI SU CREMA DI ZUCCA DOLCE

INGREDIENTI

per la pasta:

350 g farina 00
150 g farina di castagne
4 uova
olio e.v qb
sale
crema di zucca
450 g zucca
60 g sedano
60 g cipolla
60 g patate
brodo vegetale
olio, sale e pepe

per la farcia

100g Asiago Dop Fresco
50 g Asiago Dop Stravecchio
250 g panna fresca
mostarda di pere
500g di pere
175 g zucchero
15 gocce essenza di senape
1 mela
1 succo di limone

MOUSSE ASIAGO

Facciamo scaldare la panna, togliamo dal fuoco e aggiungiamo l'Asiago Fresco e l'Asiago stravecchio grattugiato e sciogliamo completamente evitando grumi. Passiamo con il minipimer e lasciamo riposare in frigo almeno una notte. Montiamo con il montapanna e mettiamo nel sac a poche.

MOSTARDA

Laviamo e mondiamo le pere, aggiungiamo il succo di limone e la mela e lasciamo macerare un paio d'ore con lo zucchero, mettiamo sul fuoco basso, cuciniamo fino a cottura ultimata. Frulliamo la confettura e facciamo la prova per la consistenza su un piatto. Dopodiché, fuori dal fuoco, aggiungiamo facendo attenzione, 15 gocce di essenza di senape e mescoliamo. Lasciamo raffreddare completamente.

PASTA

Disponiamo le farine a fontana, aggiungiamo le uova una alla volta, il sale e l'olio impastiamo velocemente fino a rendere un impasto liscio ed elastico. Lasciamo riposare per 30 minuti.

CREMA DI ZUCCA

Tagliamo la verdura a cubetti e facciamo rosolare in una pentola con un filo d'olio evo, sale e pepe, aggiungiamo il brodo e portiamo a cottura facendo attenzione a non farla attaccare. Frulliamo e assaggiamo di sale aggiustando la densità.

COMPOSIZIONE

Confezioniamo le mezzelune con la mousse di Asiago e mettiamole nel congelatore. Mettiamo l'acqua a bollire con il sale e lessiamo i ravioli congelati per 4 minuti. Scoliamo e spadelliamo con una noce di burro. Posizioniamo nella base del piatto la crema di zucca, con la mousse decoriamo la crema con una spirale. Prendiamo la mostarda e mettiamo dei ciuffi intorno alla crema di zucca dove andremo poi ad adagiare sopra i ravioli. spolverata di pepe, una cialda di asiago stravecchio e un filo d'olio evo.



Flavia Dian
blogger

Uno spazio che nasce a più mani, quello di CUCINA CHE SPASSO, dove Flavia Dian, mamma di tre bambini appassionati della montagna, ha deciso di sostituire il quaderno delle ricette con uno strumento più moderno, il blog. L'idea è semplice e vincente: creare un luogo dove grandi e piccoli possano condividere esperienze di cucina divertendosi. Ecco allora che Anna, Vittoria e il piccolo Giacomo, grandi appassionati di Asiago Fresco DOP, si divertono a creare insieme alla mamma piatti genuini dove a vincere è la semplicità delle cose buone e dello stare insieme. Scoprite le ricette all'indirizzo <http://cucinachespaso.com/>

IL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Con i suoi 45 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.



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



IGOR TESSARI

IL "MIGLIORE MAÎTRE" NEL MONDO È AD ASIAGO

In occasione di Expo 2015, tra i premiati di "Identità Golose", la guida ai ristoranti d'Italia, Europa e Mondo, c'era anche Jgor Tessari, un asiaghese under 35, che ha ricevuto l'ambito riconoscimento come "migliore maître" del 2016.

Il giovane sommelier non si è montato la testa, anzi ha affermato che "il premio è per lui un grande onore, ma soprattutto è una grande responsabilità, perchè devi essere sempre all'altezza di questo standard".

Tessari lavora alla "Stube Gourmet" dell'Hotel Europa di Asiago, un ambiente raffinato con cinque tavoli ed una cucina d'impostazione estremamente tecnica, dove l'attenzione per la qualità e la ricercatezza è quasi maniacale. E' in sala per scegliere i vini e per accompagnare i commensali nella ricerca del vino più giusto.

Complice il fatto che la cantina del ristorante dov'è iniziata la sua avventura "non era niente male", complice la passione che il nonno aveva per il vino e mettiamoci pure il fatto che il

Veneto ha una tradizione enologica eccellente, Jgor decide di prendere il più classico degli anni sabbatici ed iscriversi ad un corso per sommelier.

"All'inizio era solamente uno sfizio personale" ci spiega, ma man a mano che le lezioni aumentavano, intraprendere questa strada in maniera professionale diventava sempre di più un'ipotesi concreta".

Sono passati dieci anni, da quando Tessari decide che il sommelier era il lavoro della sua vita: aprì la guida Identità Golose, proprio quella che l'ha appena incoronato miglior maître d'Italia, ed inizio a mandare curricula a tutti i ristoranti presenti all'interno.

La chiamata è arrivata quasi subito e Jgor la racconta come "un'esperienza durissima e difficile, soprattutto per il cambio della tipologia di clientela: iniziavo ad avere a che fare con clienti stranieri e grandi nomi dello spettacolo".

Ha lavorato con il famoso chef Andrea Berton che descrive

come "severo e duro, quasi un generale". Ci confessa che si è chiesto più volte "dove sono finito" ma, con il senno di poi, ammette di rendersi conto che questo tipo di impostazione è stata per lui indispensabile. "Lavorare poi alle Calandre dei fratelli Alajmo" ha detto Tessari "è stata una delle esperienze più belle della mia vita, ma anche il trampolino per cogliere nuove sfide professionali".

Quando la famiglia Mosele, proprietaria dell'Hotel Europa, gli ha chiesto di partecipare al progetto della Stube, Tessari non ci ha pensato due volte, e come lui stesso ha detto con una frase che vale più di mille parole, "Se vuoi giocare in seria A devi avere gli strumenti per farlo". Continua il sommelier, "Lo farò sicuramente, anche come ringraziamento nei confronti della famiglia Mosele, che ha avuto fiducia in me. Il premio è stato sicuramente dato per l'impegno, un po' come per dire 'sei sulla strada giusta, continua così!'. Quindi continuiamo così!"

ASIAGO FOOD

LA NATURA IN CONCERTO

Passione per i funghi interpretata con professionalità e innovazione



Asiago Food è prevalentemente una storia di funghi ma è legata anche a Monica e Massimo, i due fondatori e titolari dell'Impresa. Una storia moderna e antica assieme, locale e globale, personale e comunitaria, nata più di 30 anni fa nel contesto culturale e ambientale dei Sette Comuni dell'Altopiano di Asiago: un territorio che sin dalla sua antichità ha fatto dell'identità culturale condivisa e della valorizzazione delle specificità locali la propria forza.

Asiago Food è cresciuta molto, ma è rimasta l'azienda di sempre, legata al territorio, ai prodotti della terra, alle persone, al proprio sistema: specializzata nella raccolta, produzione e commercializzazione di funghi e frutti di bosco surgelati. Nel tempo, inoltre, è anche cresciuta sotto il profilo dimensionale con l'apertura di diversi siti produttivi all'estero, nei quali Asiago Food ha saputo costruire relazioni importanti, attivando unità operative aziendali direttamente nei luoghi in cui i prodotti nascono spontaneamente, per poterli selezionare con cura fin dalla raccolta, controllarne rigorosamente ogni fase del ciclo produttivo e surgelarli entro poche ore in IQF (Individually Quick Frozen), preservandone qualità e proprietà nutritive.

Asiago Food è oggi la più grande impresa italiana del settore, con più di 10 tonnellate di funghi di bosco raccolti ogni giorno, più di 2 milioni di confezioni vendute e distribuite dalle principali catene di distribuzione in 30 diversi Paesi del mondo. Questi risultati sono arrivati grazie alla costante passione d'impresa che non è mai venuta meno. Al contrario gli investimenti in tecnologia e sicurezza sono stati esponenziali per supportare una crescita continua, per costruire uno dei migliori standard industriali nel settore e per promuovere esperienze di consumo riconoscibili, differenziate e gratificanti.

Come 30 anni fa l'Azienda è oggi più che mai garanzia di

prodotti genuini e naturali: peculiarità che deriva dal carattere delle persone che hanno pensato e creato l'azienda e dal sistema che sono riusciti a disegnarle attorno. Un sistema fatto di persone e di collaboratori che condividono la visione di Massimo e Monica e anche dei loro tre figli. Un vero e proprio ecosistema di gruppo, composto da aziende locali, agricole, produttive e commerciali in cui contributi e benefici sono reciproci e trasparenti ed in cui il valore finale risultante è maggiore della somma delle parti.

Tra i prodotti distintivi, i funghi sono quelli che rappresentano maggiormente l'identità dell'azienda e tra questi risalta il fungo Porcino. Nell'ambito della filiera, la prima figura che interviene è il raccoglitore, un esperto in grado di identificare e classificare i vari tipi di funghi. Completata la raccolta, le cassette e le ceste cariche di funghi vengono portate al centro di lavorazione di Asiago Food dove personale specializzato, formato e supportato dal Micologo aziendale, si occupa della pulizia e della preparazione del prodotto per la sua conservazione. Il ciclo continua con la fase di surgelazione IQF, che fa sì che ogni porzione surgelata singolarmente mantenga inalterate le caratteristiche organolettiche, i profumi e i sapori del fungo appena colto.

I funghi surgelati o essiccati vengono confezionati e venduti nelle principali catene distributive dove si possono trovare pronti da cuocere o già preparati come deliziose zuppe e vellutate o sfiziosi burger vegetali adatti ad una dieta vegetariana o vegana.

Una nuova frontiera, quella della trasformazione, a cui Asiago Food dedica importanti risorse per innovare continuamente i processi di produzione e per soddisfare l'evoluzione dei gusti e delle abitudini alimentari dei consumatori.

OGNI GIORNO INCORONIAMO IL RE DEI BOSCHI

I PROFUMI DELLA NATURA NEL TUO PIATTO



SUA MAESTÀ, IL FUNGO PORCINO

Lo raccogliamo quando nasce nei boschi e lo selezioniamo con cura per portarlo sulle tavole dei buongustai. Lo congeliamo appena colto per conservarne il gusto autentico e per garantire nel tempo una qualità eccellente affinché, ogni volta, tu possa donare un sapore speciale ai tuoi piatti.



blog.asiagofood.it
www.asiagofood.it





ALESSANDRO DAL DEGAN

IL RACCONTO DELLA TERRA NELLE RICETTE CREATIVE DELLO CHEF VICENTINO

“L’amore e la passione per la cucina non è una cosa che compare all’improvviso, ce l’hai dentro da sempre, è innata”. Comincia così l’intervista ad Alessandro Dal Degan, chef de La Tana di Asiago, che tra i suoi incarichi dirige anche le cucine dell’Hotel Villa del Quar a Verona.

“Sono nato in una famiglia dove l’amore per la cucina è sempre stata l’essenza. Vivere con tre cuoche, crescere ogni giorno assaporando e scoprendo i segreti di questa vera e propria arte, ha inciso in maniera decisiva su quello che sono oggi e sulla mia creatività” ci spiega, quasi divertito, il giovane cuoco vicentino doc.

Un vero e proprio autodidatta, una passione che lo ha

portato, all’età di soli quattordici anni, a frequentare la Scuola Alberghiera di Firenze. “Studiavo e lavoravo. Oggi, a trentaquattro anni, sono ancora più orgoglioso, perché non è così comune, a quest’età, poter vantare un bagaglio di esperienze quasi ventennale”. Continua Dal Degan, “Ho fatto tanta gavetta senza però fare un percorso simile a quello di tanti miei colleghi, bazzicando per le cucine di grandi chef. Forse per questo la mia cucina viene definita unica, perchè non ho seguito la scuola di pensiero di nessuno, ciò che faccio è ciò che sono”.

Una creatività che si traduce in ricette decisamente innovative, con ricette che partono da una “tradizione di recupero”, che lo portano a ritrovare tutti quegli ingredienti

che crescono spontaneamente in natura, come radici ed erbe, e che oggi quasi nessuno usa.

“Mi affascina pensare che la mia cucina sia rappresentativa di una rivisitazione del valore del passato in chiave moderna. Dietro ad ogni mia ricetta, ad ogni mio piatto c’è tanta ricerca del materiale, studio il piatto fin nei minimi particolari”.

Dal Degan, nel corso della sua carriera, ha ricevuto molti riconoscimenti (per citarne uno nel 2013 la Guida L’Espresso lo nomina Miglior Chef Emergente). “Tutto ciò mi rende molto felice ed onorato”, commenta “ma io le considero una cosa secondaria. Ogni minuto del mio lavoro, della mia ricerca e dei miei sforzi è per i miei clienti. È il loro parere che mi interessa prima di tutto perchè io lavoro per loro”.



TUTTI AL CINEMA!

IL CINEMA LUX ASIAGO VI ASPETTA
CON FILM PER TUTTA LA FAMIGLIA

Durante il periodo delle feste c'è solo l'imbarazzo della scelta al Cinema Lux Asiago, con film per tutti i gusti!

Gli appassionati di cartoon di nuova generazione non possono perdere il nuovo lungometraggio della Disney Pixar **"Il Viaggio di Arlo"** un viaggio epico nell'era della preistoria, la storia di un curioso dinosauro di nome Arlo che diventa amico di un essere umano, durante il suo lungo viaggio di ritorno a casa, una pellicola tra l'altro candidata ai Golden Globe.

Per i più piccoli ci sono anche le avventure della famosa coppia **"Masha e Orso"**, serie tv amatissima dai bambini, ispirate ai personaggi della tradizione russa.

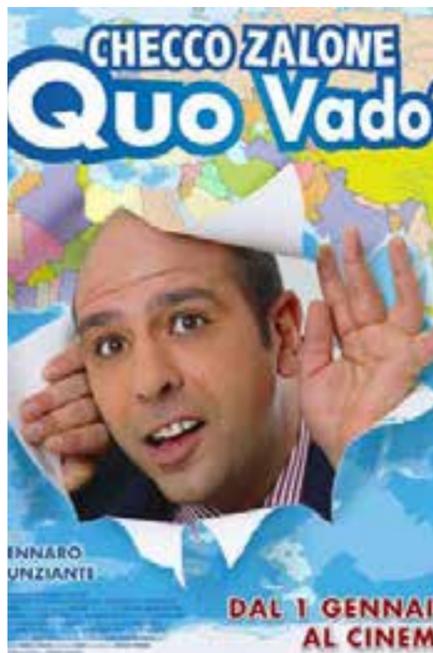
Torna con il suo film di Natale, anche Leonardo Pieraccioni, nel suo nuovo film dal titolo **"Il professor Cenerentolo"** divertente commedia, tra le prime in classifica al box office, ambientata sull'isola di Ventotene, dove si susseguono le storie di vita di galera, libertà vigilata e innamoramenti. Tra i protagonisti anche Laura Chiatti e Flavio Insinna. Ci sono

anche il fedelissimo Massimo Ceccherini e la new entry Davide Marotta, conosciuto sugli schermi televisivi nei panni dell'alieno "ciribiribi" dei rullini Kodak.

Che dire del mitico Checco Zalone? Con la sua nuova commedia **"Quo Vado"**, il comico campione d'incassi del cinema italiano decide di accettare perfino un trasferimento al Polo Nord, pur di essere assunto a tempo indeterminato... e di questi tempi perché no?

Persaziare la nostra sete di avventura torna sul grande schermo la saga che riprende la sua narrazione con l'avvincente film di una nuova trilogia **"Star Wars - Il Risveglio della Forza, 7° capitolo"**, il primo film di una serie di appuntamenti che saranno protagonisti fino al 2019.

A completare il carnet arriva l'ultima fatica di Ron Howard, il film **"Art of The Sea - Le origini di Moby Dick"**, il racconto sulle origini di uno dei romanzi più celebri del Ottocento.



Tre professioni, un'alleanza, un servizio di qualità.

Specializzati ognuno nel proprio settore di appartenenza, tutti orientati alla gestione dei servizi immobiliari e patrimoniali, uniti per la qualità del servizio, autonomi nella serietà di decidere e dedicarsi al bene del cliente.



Agenzia Immobiliare 19

Dinamicità e flessibilità ci contraddistinguono e sostengono sul mercato immobiliare. I nostri trascorsi sportivi, la giovinezza e grinta ci proiettano nel futuro e ci investono del ruolo di ringiovanire il mercato immobiliare. Oltre che nel settore della compravendita e locazione immobiliare, siamo esperti consulenti nell'assistere la clientela nella costruzione, ristrutturazione e arredamento della propria abitazione. Proponiamo su tutto il territorio montano un'ampia scelta di terreni edificabili, rustici ed annessi agricoli con i relativi progetti di recupero, ampliamento e rivalutazione.



Agenzia Immobiliare Nuova Sette Comuni

Dal 1971 ci occupiamo di Amministrazioni, compravendite e locazioni. Negli ultimi anni la nostra professionalità nel settore delle amministrazioni e la nostra appartenenza all'associazione ANACI, ci ha contraddistinto per la serietà e correttezza con cui svolgiamo la nostra missione, volti alla migliore gestione del patrimonio immobiliare dei nostri clienti ed alla sua conservazione.



Agente Immobiliare Enrico Chiozzotto

Professionista del settore da oltre un decennio, mi occupo di compravendita immobiliare e locazione residenziale. Dopo anni di esperienza sul campo svolta per molti marchi del territorio, svolgo il mio lavoro con dinamismo e flessibilità. Ho l'esclusiva alla vendita di alcune tra le più prestigiose proprietà immobiliari su territorio nazionale e mi occupo anche di compravendite ed investimenti esteri sia comunitari che extra-comunitari. Lascio che siano i miei clienti a parlare per me e traggio dalla loro soddisfazione e tranquillità la migliore pubblicità possibile.

Lavoriamo assieme perché il territorio, il mercato e la clientela è cambiata. Ci siamo specializzati ognuno nell'attività che meglio lo rappresentava e riusciamo a coprire con professionalità tutte le esigenze richieste.

Siamo a Vs. disposizione nelle nostre sedi di: Asiago Corso IV Novembre 33 - 348.9154172
- 347.5644106
Asiago via Monte Cengio 31 - 0424-464071

Servizio ristrutturazioni e riprogettazioni.

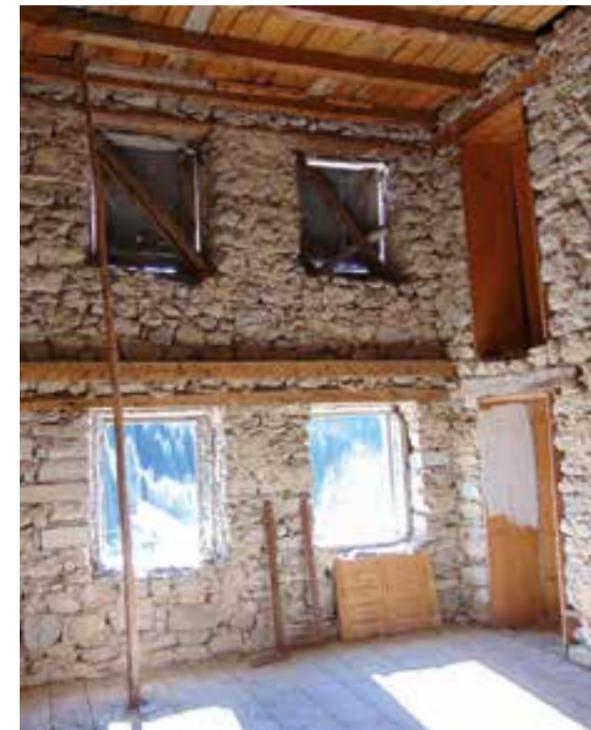
Vi proponiamo il nuovo servizio per la ristrutturazione e riqualificazione del vostro immobile sull'Altopiano di Asiago.

Vi forniamo gratuitamente preventivi, campioni ed assistenza per il rifacimento di bagni, cucine ed arredi del vostro immobile, riqualificandolo per un piacevole soggiorno sull'Altopiano o per una futura Vendita / Locazione.

Usufruendo degli incentivi sulla ristrutturazione potrete detrarvi dal 50 fino 65% della spesa finale che andranno poi a compensarsi nella Vostra dichiarazione irpef.

Sarete seguiti e assistiti da tecnici specializzati e da personale qualificato che vi aiuterà nella scelta dei materiali e dei prodotti più innovativi per la Vostra casa.

In seguito potrete decidere se affidarci il Vostro immobile per l'affitto o per una sicura vendita.



Corso 4 novembre, 33
36012 Asiago (VI)
Tel. +39 0424 460856
Cell. 348 9154172

www.immobiliare19.it

SI AMPLIA LA RETE DI TELERISCALDAMENTO DI ASIAGO

La centrale di cogenerazione a biomasse aumenta gli standard di efficienza e potenza la rete di distribuzione

Si rafforza l'impegno di Vi.Energia per rendere più efficiente il servizio di teleriscaldamento nel territorio comunale di Asiago e allargare la rete di distribuzione verso nuove utenze. Con l'inizio della stagione invernale la centrale di cogenerazione alimentata a biomasse legnose in località Turcio è stata oggetto di interventi di manutenzione ed efficientamento finalizzati a migliorare ulteriormente gli standard del servizio. A partire dalla fine di novembre 2015, inoltre, hanno preso avvio i lavori di ampliamento della rete che, suddivisi in quattro stralci, aumenteranno significativamente le potenzialità di allacciamento da parte di utenze residenziali, produttive, del terziario. In via Garibaldi i lavori sono iniziati nel mese di novembre, dagli inizi del 2016 invece sarà via Brigata Liguria il prossimo step di manutenzione.

La centrale di cogenerazione alimentata a biomasse legnose e la rete di teleriscaldamento che serve il territorio del comune di Asiago è stata recentemente acquisita dalla società Elettrostudio Energia Spa a seguito dell'aggiudicazione della gara pubblica per la vendita, da parte della Provincia di Vicenza, della centrale di cogenerazione e della rete di teleriscaldamento che serve il territorio comunale, nonché il 95,98% delle partecipazioni di Vi.Energia Srl società preposta alla loro conduzione (le restanti partecipazioni fanno capo al Comune di Asiago).

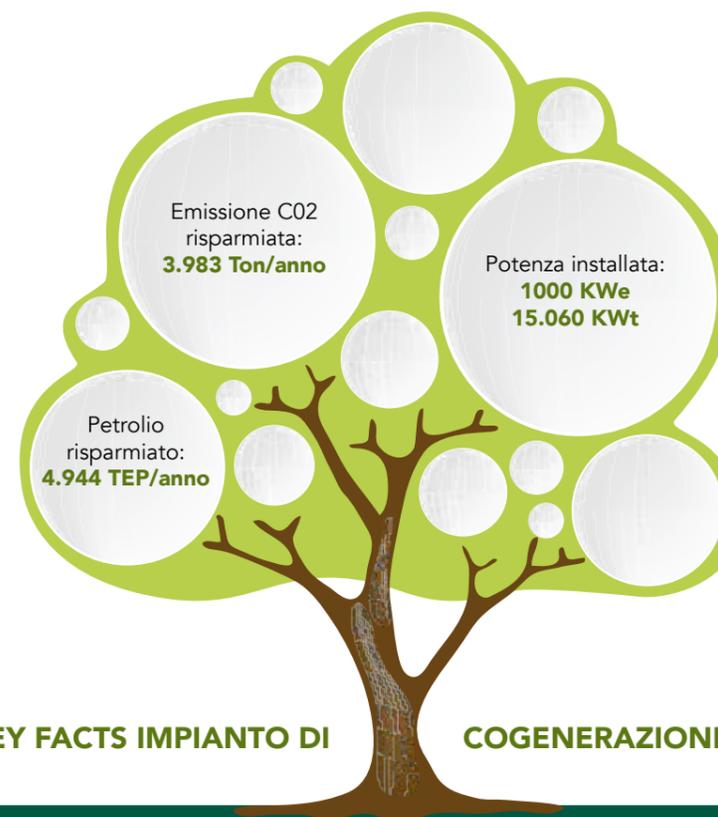
Il teleriscaldamento rappresenta una soluzione rispettosa dell'ambiente, sicura ed economica per il riscaldamento degli edifici e la produzione di acqua calda sanitaria. Sono numerosi i vantaggi per gli utenti, in termini di risparmi sulle bollette, assenza di interventi di manutenzione periodica degli impianti, riduzione degli ingombri e della rumorosità degli impianti stessi (vedi box).

L'impianto di cogenerazione a biomasse legnose di Asiago

è entrato in esercizio nel gennaio 2010. Attualmente sono allacciati alla rete di teleriscaldamento (che si sviluppa su una estensione di circa 10 km) circa 41 utenze/stacchi finali (comprese singole utenze condominiali su cui avviene successivamente una ripartizione su base millesimale) che determinano un consumo medio di circa 7,92 GWh/anno (2013).

Il numero di utenze allacciate e l'energia termica attualmente venduta sono molto modesti se confrontati con la potenzialità dell'attuale configurazione impiantistica che permetterebbe di cedere alle utenze (considerato il relativo picco di richiesta termica invernale) fino a 57,5 GWh/anno. Tale dato va confrontato con la potenzialità di fabbisogno termico degli immobili riscaldati ed ubicati nell'intorno dell'attuale rete di teleriscaldamento posata nei suoi circa 10 km di estensione e che ammonta a circa 70 MWt di potenza di picco corrispondenti ad una energia termica su base annua pari a circa 183 GWh/anno.

Per la promozione commerciale del servizio di teleriscaldamento Vi.Energia Srl, gestore dell'impianto, si sta dotando di sito istituzionale (www.vienergia.it) che sarà attivato breve ed evidenzierà i benefici del servizio, le aree attualmente servite dalla rete di teleriscaldamento e gli imminenti ampliamenti della rete stessa. La sinergia con la locale amministrazione del Comune di Asiago permetterà di coordinare al meglio le attività di ampliamento della rete e di allaccio delle nuove utenze sia domestiche che industriali.



KEY FACTS IMPIANTO DI

COGENERAZIONE DI ASIAGO

Energia elettrica immessa in rete:
7.500 MWh/anno (equivalenti a 2.777 famiglie) con un risparmio di emissioni di 3.983 TonCO₂/anno ovvero 1403 TEP/anno di petrolio risparmiato

Energia termica cedibile ad utenze finali collegate alla rete di teleriscaldamento:
57.500 MWh/anno (equivalenti a 3.248 famiglie) con un risparmio di emissioni di 11.534,04 TonCO₂/anno ovvero 4.944 TEP/anno di petrolio risparmiato.

L'energia termica generata dalla centrale è trasportata attraverso una rete di tubi direttamente agli utenti finali assicurando:

VANTAGGI ECONOMICI: Il risparmio economico per le famiglie si attuerà grazie a tariffe competitive rispetto ai comuni combustibili fossili, all'azzeramento dei costi di manutenzione della sottocentrale fino allo scambiatore che rimarranno a carico del gestore Vi.Energia Srl;

VANTAGGI AMBIENTALI: La centrale unica permette di ridurre l'impatto ambientale e ridurre le emissioni specifiche, migliorando la qualità dell'aria della città di Asiago;

SICUREZZA: riduzione dei rischi di incendio dovuti a fiamme libere presenti nelle caldaie tradizionali e conseguente riduzione dei relativi premi assicurativi;

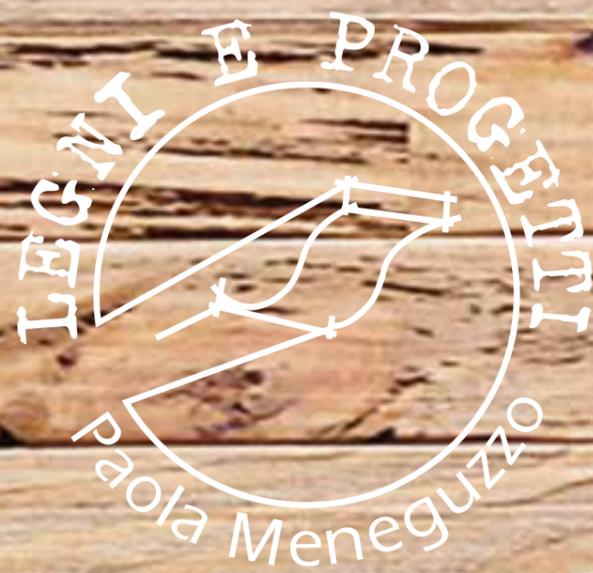
NESSUNA MANUTENZIONE: l'adesione al sistema di

teleriscaldamento permette l'isolamento o la rimozione della vecchia caldaia consentendo ai cittadini di non doversi più preoccupare della manutenzione, del serbatoio combustibile, della canna fumaria oltre che della messa a norma dell'impianto e delle certificazioni;

RIDUZIONE INGOMBRI E RUMORI: il nuovo impianto occupa spazi più contenuti rispetto a una normale caldaia riducendo in questo modo l'ingombro all'interno delle abitazioni; rinunciando alla caldaia in favore del teleriscaldamento si riduce l'inquinamento acustico della propria abitazione;

RISPARMI COSTI ASSICURATIVI: grazie alla possibilità di negoziare con le assicurazioni una riduzione delle polizze poiché si elimina l'uso delle caldaie a fiamma.





Progettazione
d'interni

Progettiamo... Realizziamo... Completiamo

Via Dante, 8 - 36012 Asiago (VI)

tel. e fax 0424 462094 cell. 348 8249482

legnieprogetti@gmail.com - legnieprogetti.studio@gmail.com

www.legnieprogetti.com

#LIKE ASIAGO

I PROTAGONISTI



ANNALISA RODEGHIERO, BIOLOGA CON LA PASSIONE PER LA POESIA

Docente di matematica e scienze ma anche poetessa nativa dell'Altopiano, Annalisa Rodeghiero, con la raccolta di poesia pubblicata nel 2015 "Di spalle al tempo", edito per Venilla Editrice di Natale Luzzagni, si sta affermando in molti concorsi letterari italiani ed internazionali. Da sempre amante della poesia e della letteratura, una passione nata proprio nell'altopiano dove fino a diciott'anni ha potuto godersi il verde dei prati primaverili e il bianco invernale che sfiorava il cielo terso. Poi il trasferimento a Padova per gli studi universitari, una Laurea in biologia, una famiglia e un lavoro come docente di matematica e scienze. Il suo amore per la poesia e la letteratura, però, non poteva rimanere chiuso in un cassetto. Nel 2013 inizia la sua avventura poetica pubblicando, assieme ad altri autori, alcune opere all'interno di varie antologie poetiche fra cui "Viaggi Di Versi - Nuovi Poeti contemporanei" per la casa Editrice Pagine di Elio Pecora. Negli anni successivi le sue opere sono state inserite in varie Antologie, fino al 2013, quando ci fu l'esordio come singola autrice con il libro "Percorrimi tutta" per Art & Print. Vincitrice nel 2014 del "Premio Speciale I.P.La.C" (Insieme per la cultura) al Premio Internazionale "G. Natta" e di molti altri importanti riconoscimenti come la prestigiosa "Targa Montefiore" al Concorso Internazionale Montefiore, il "Premio della Critica" al Concorso Letterario Europeo, il Premio Speciale "Profumo d'Autrice" al Premio Letterario Internazionale Città di Cattolica e il "Premio della Giuria" al Concorso di Letteratura Internazionale "Città di Pontremoli" vinti grazie alle sue poesie capaci di conciliare due visioni del mondo spesso considerate opposte come la scienza e la poesia.



ROBERTA RODEGHIERO, L'ELEGANZA E LA GRAZIA SUI PATTINI

Una passione incontrata la prima volta proprio nell'Altopiano di Asiago quella che ha portato Roberta Rodeghiero ad avvicinarsi al mondo del pattinaggio artistico su ghiaccio e ad affermarsi nelle competizioni giovanili e poi in quelle senior di tutto il mondo. Come capita spesso, il primo approccio al pattinaggio rappresenta soprattutto un divertimento e un gioco per la giovanissima Roberta che inizia la sua avventura bambina. La passione per il pattinaggio ha certamente richiesto molti sacrifici a Roberta, che durante le scuole superiori fa la spola tra Asiago e Trento dove il tecnico Gabriele Minchio ne coltiva il talento allenandola nel Circolo pattinatori artistici di Trento. Entra nel giro della nazionale italiana all'età di 15 anni ed interrotta la parentesi trentina Roberta incontra Franca Bianconi che diventerà la sua principale allenatrice e la porterà con sé alla società IceLab di Sesto San Giovanni. I risultati personali migliorano anno dopo anno, e, dopo due stagioni notevoli in cui si piazza prima al 3° e poi al 2° posto ai campionati italiani, inizia alla grande la stagione 2015 ottenendo la vittoria nella gara internazionale "Lombardia Trophy" svolta proprio a Sesto San Giovanni, il terzo posto al Grand Prix Senior "trophee Eric Bompard" a Bordeaux e un 4° posto nella gara internazionale "Denkova Stavinsky cup" a Sofia, che le assicureranno la prossima partecipazione agli europei di Bratislava 2016, dove si presenterà con tutti gli occhi addosso.



LEONARDO FRIGO, LA MUSICA DIVENTA ARTE

Leonardo Frigo, giovane artista nato a Roana nel 1993, studente di restauro all'Uia (Università Internazionale dell'Arte di Venezia) è uno dei giovani artisti dell'altopiano giunto ad affermarsi nel mondo dell'arte contemporanea italiana. Grazie ad una serie di lavori che hanno destato la curiosità di molti addetti ai lavori e che lo hanno portato a varcare i confini italiani giovanissimo. La prima grande occasione arriva nell'ambito dell'Expo Vincent Van Gogh a Morzine - Avoriaz, in Francia, dove ha esposto alcune opere affianco a quelle del celebre pittore olandese, presentato dal curatore di mostre Francesco Plateroti che lo aveva scoperto in una mostra nell'Altopiano. In breve tempo Leonardo è stato avvicinato anche da Vittorio Sgarbi che lo scorso anno gli ha dato la possibilità di esporre una delle sue opere a Palazzo Falier a Venezia, nella mostra "Spoleto Arte incontra Venezia". I suoi lavori, profondamente simbolico-narrativi, liberano l'arte dalle sue forme più convenzionali restituendo opere realizzate con pulizia, passione e precisione nel tratto, spesso su superfici particolari come violini e violoncelli, trasformando oggetti musicali in superfici pittoriche ed offrendo la possibilità di cogliere questi oggetti attraverso nuove ed inattese prospettive. Molti suoi lavori nascono infatti dal desiderio di fondere le sue grandi passioni: arte e musica, maturate fin da giovanissimo tramite lo studio del violino e affinate con gli studi d'Arte a Venezia.



CHIARA CARLI MULLER, I COLORI DELLA NATURA

Chiara Carli Müller, artista nata ad Asiago nel 1965, in arte C Müller, è già da tempo tra le figure più rappresentative dell'arte asiaghesa. Ad inizio anno il suo nome è stato inserito nel numero 50 del Catalogo d'Arte Moderna di Giorgio Mondadori, uno degli annuari di riferimento per collezionisti, studiosi e galleristi oltre che un grande riconoscimento personale per l'artista, che ha partecipato negli anni a numerose mostre d'arte internazionali, come Who's the next, Arte Laguna, Premio Celeste e la Cow Parade 2015 di Parigi dove ha esposto la sua opera "The tree of life" al Jardin d'Acclimation.

Chiara aveva già avuto l'occasione di uscire dai confini nazionali partecipando per la prima volta alla Cow Parade di Valenciennes in Francia, grande esposizione che riunisce artisti da tutto il mondo impegnati a dipingere sculture di mucche a grandezza naturale, poi esposte nelle città e messe all'asta a scopo benefico. Nel corso dello stesso anno la collaborazione con la storica dell'arte Giulia Sillato ha portato l'artista ad aderire ai principi del Metaformismo, caratterizzato dall'attenzione al poliformismo con cui le forme artistiche contemporanee possono presentarsi, prendendo parte a due importanti esposizioni nel corso del 2014 a Milano e a Roma.

L'adesione ai principi interpretativi del Metaformismo non muta comunque la filosofia che ha sempre guidato la sua opera: in particolare il ruolo di primo piano giocato dal colore, ma anche l'importanza della musica e delle arti in genere e l'ispirazione che le fornisce il suo amato territorio. Oltre alle attività espositive, Chiara Carli Müller possiede la sua personale boutique-atelier nel centro di Asiago, dove gli appassionati d'arte possono trovare ed acquistare stampe fotografiche, quadri ed altre opere di più piccole dimensioni realizzate e selezionate dall'artista.

QUESTIONE DI GUSTO



PANECICCIA
LA SCELTA DEL BUONO

Steakhouse hamburger-gourmet cheese-bar
birroenoteca caffè shop gastronomico

solo i migliori sapori

Asiago
via Matteotti 63, telefono 0424-463042
www.paneciccia.com

LE NOSTRE CASE IN LEGNO

✓ NATURA
✓ LEGNO
✓ BENESSERE



FRIGO VALENTINO

ALTOPIANO DI ASIAGO



TECNOLOGIA E TRADIZIONE
DEL COSTRUIRE CON IL LEGNO

Tel. 0424 692424
info@frigovalentino.com
www.frigovalentino.com



Carolina Bazzanti - WEB ENGINEERING DESIGN



SIMONE MORO



DAVIDE MENGACCI



MICHELA COPPA

L'ACCHIAPPA VIP
DELL'ALTOPIANO



ERMANNO OLMI E RENZO ROSSO



OSVALDO BEVILACQUA



MASSIMO GILETTI



90 WONDERLAND: CAPODANNO ASIAGO IL PARTY DELL'ANNO

Al Palaghiaccio l'atteso live show all'insegna
della musica Anni 90

Una delle feste più attese ed affollate che ogni edizione raccoglie migliaia di partecipanti. Ritorna la festa più grande del Veneto, il Capodanno ad Asiago, nel suggestivo Palaghiaccio, struttura riscaldata in centro città, che per salutare il nuovo anno accoglie la migliore musica degli anni Novanta, con l'ormai celebre spettacolo "90 Wonderland". Una veste tutta nuova, per uno stile che conquista migliaia di appassionati, pronti a ballare sulle note delle più famose hit pop, rock e dance dell'epoca. In scena live band, dj, ballerini, personaggi fantastici, uno straordinario team di animazione, accompagnati da effetti speciali, video show e gadget per il pubblico. Una nottata, dalle 21 alle 5 del mattino, all'insegna del divertimento, della musica e dello spettacolo, sulla scia dei ricordi di un decennio indimenticabile. Fra i protagonisti dello show la band live Novaluna, i Dj Alberto Ruffo, Marco Elle, Marco Festa, le fantastiche mascotte Wonder e Sonic e il corpo di ballo Purple Poison.

L'evento, giunto alla sua nona edizione, è organizzato da Due Punti Eventi in collaborazione con 90 Wonderland e con il patrocinio del Comune di Asiago, della Provincia di Vicenza e dell'Associazione Familiari e Vittime della Strada Onlus.

Per la serata si prevedono servizi di bus navetta gratuiti per le diverse località dell'Altopiano e dalle città di Thiene, Schio e Bassano del Grappa. Un modo per far festa garantendo la sicurezza.

SERVIZIO AUTOBUS GRATUITO

Dalle stazioni di THIENE - SCHIO - BASSANO DEL GRAPPA
Partenza ore 20.00 - 22.00 | ritorno 03.30 - 05.00

Fino a completamento pullman

Prenotazione obbligatoria:

tel. 0445 360516 - comunicazione@due-punti.com

In caso di neve le partenze sono anticipate di un'ora.

In Altopiano 2 bus navetta con servizio continuo (ogni 30 minuti)

dalle ore 21.00 alle ore 05.00 con fermate:

TRESCHE CONCA - CESUNA - CANOVE - GALLIO

1 bus navetta con fermate:

ENEGO (partenza ore 20.00 - ritorno ore 04.30)

FOZA (partenza ore 20.30 - ritorno ore 04.30)

LUSIANA (partenza ore 21.30 - ritorno ore 03.30)

CONCO (partenza ore 21.45 - ritorno ore 03.30)

ROZTO (partenza ore 22.30 - ritorno ore 03.45)

ROANA (partenza ore 22.45 - ritorno ore 03.45)

INGRESSO (inclusa prima consumazione-bibita):

€ 25,00 + diritti di prevendita (in prevendita fino al 30/12/2015)

€ 35,00 il 31/12/2015 dalle ore 10.00 presso il Palaghiaccio

INFO&PREVENDITE:

DUE PUNTI EVENTI 0445 360516 - eventi@due-punti.com

Cico mob. 347 6545359 - Mene mob. 340 7397537

Asiago: Sportello Informazioni Turistiche 0424 462221

Gallio: Caffè Italia 340 9344980

Prevendite online e presso i punti vendita VIVATICKET e TICKETONE

duepunti
eventithiene



WONDERLAND

31-12-2015

CAPODANNO
ASIAGO

DALLE 21:00 ALLE 05:00

PALAGHIACCIO
RISCALDATO

f Il Capodanno di Asiago

sponsored by



mazda

Bisson Auto

ingresso (inclusa prima consumazione) _____

€ 25,00+dp in prevendita fino al 30/12/2015

€ 35,00 il 31/12/2015 dalle ore 10 am presso il palaghiaccio

info&prevendite _____

Due Punti Eventi 0445 360516 - eventi@due-punti.com

Cico 347 6545359 - Mene 340 7397537

Asiago S.I.T. 0424 462221 - Gallio Caffè Italia 340 9344980

Prevendite online e presso i punti vendita:



con il patrocinio di



SERVIZIO
AUTOBUS
GRATUITO

fino a completamento pullman
prenotazione obbligatoria
0445 360516
comunicazione@due-punti.com



VIRGILI VACANZE & TURISMO 1954

ricette delle **Feste**

Per le tue feste
Caseificio Pennar Asiago
consiglia

Gnocchi con crema di Asiago Dop Prodotto della Montagna

Gli gnocchi con crema di Asiago sono un classico primo piatto a base di farina e patate, condito con un'originale crema di Asiago Dop Prodotto della Montagna che dona al piatto un sapore particolare e lo rende molto gustoso.

Ingredienti

Farina 300 g	Erba cipollina 5 g	Salvia in foglie 5 gr
Patate 1 kg	Sale q.b.	Latte 500 g
Burro 30 g	Farina 30 g	Asiago Dop Prodotto della Montagna 150 gr

Preparazione

Per preparare gli gnocchi con crema di Asiago Dop Prodotto della Montagna iniziate preparando la crema: prendete l'Asiago e togliete la crosta, grattugiatelo e mettetelo nel latte a macerare per 20 minuti.

Nel frattempo preparate gli gnocchi. Lavate le patate e mettetele a cuocere con la buccia in una pentola di acqua salata, quando saranno cotte, scolatele e schiacciatele con l'aiuto di uno schiacciapatate e mettetele in una bacinella capiente, poi unite la farina setacciata ed un pizzico di sale. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Dividetelo poi in tanti filoni e tagliate dei tocchetti dello spessore di 2-3 cm poi iniziate a formare i vostri gnocchi infine riponeteli su una superficie o un vassoio infarinato prima di cuocerli.

A questo punto prendete l'Asiago Dop della Montagna con il latte e mettetelo in un pentolino, poi portatelo a bollire. Nel frattempo prendete un pentolino, sciogliete il burro e incorporate la farina con l'aiuto di una frusta. Quando il composto di Asiago Dop Prodotto della Montagna e latte avrà raggiunto il bollire, aggiungetelo al burro e continuate a mescolare, sempre utilizzando la frusta. Appena la crema si addensa o arriva di nuovo a bollire toglietela dal fuoco. Infine unite gli gnocchi alla crema e fateli saltare per 2 minuti.

Servite i vostri gnocchi con crema di Asiago Prodotto della Montagna caldi e spolverizzateli con un trito di salvia ed erba cipollina a piacere.

 Difficoltà **Bassa**

 Preparazione **45 min**

 Cottura **25 min**



Il caseificio di Montagna più premiato al mondo
Spacci aperti tutti i giorni in *Via Pennar* e *Via Morar* ad Asiago

**TUTTO IL
BUONO DELLA
TRADIZIONE**



**Caseificio
Pennar
Asiago**



Caseificio Pennar Via Pennar 313 - Asiago (VI) - Tel. 0424.462374 - E-mail: caseificio.pennar@tiscalinet.it - www.caseificiopennar.it

2015/2016

INVERNO

CALENDARIO



Dicembre

Sabato 19

Ore 15.00 Sacratio Militare: partenza Veglia itinerante di preghiera "Luce della Pace di Betlemme", ore 15.45 Parco della Rimembranza, ore 16.15 Loggia Caduti Municipio, ore 16.30 Chiesetta del Patronato, a cura del Gruppo Scout Asiago.

Ore 17.30 Palazzo del Turismo Millepini: presentazione del libro di Giancarlo Bortoli dal titolo "Ex igne splendor - La rinascita di Asiago"

Domenica 20

Ore 15.00 Mercatino di Natale: La Regina delle Nevi, spettacolo itinerante

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

Mercoledì 23

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra HC Asiago 1935 e HC Pustertal Wölfe

Giovedì 24

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

Venerdì 25

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: Babbo Natale per tutti i bambini Sabato 26

Ore 20.45 Palazzo del Turismo Millepini: concerto con la Banda "Vincenzo Bellini" di Povolara. Ingresso libero, prenotazione posti presso lo Sportello Informazioni di Piazza Carli

Domenica 27

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: Pastori con cornamuse

Ore 15.30-17.30 Museo Naturalistico Didattico: "Naturalmente... Buon Anno!" laboratorio per bambini

Ore 16.00 Museo le Carceri: Visita guidata alla mostra "Il fronte veneto della Grande Guerra, 100 anni 100 immagini". Prenotazioni e informazioni presso il Museo tel. 0424-600255

Ore 17.00 Sala Consiliare: Premiazioni del 3° Concorso di fotografia naturalistica dedicato a Mario Rigoni Stern "Stagioni: Suggestioni delle montagne italiane nell'arco dell'anno".

Lunedì 28

Ore 9.00-12.00 Museo Naturalistico Didattico: "Caccia alla traccia" escursione sulla neve

Ore 15.00 Mercatino di Natale: Cristiano l'equilibrista, teatro di strada

Ore 15.30-17.30 Museo Naturalistico Didattico: "Passo dopo passo... il bosco racconta" laboratorio per bambini

Ore 17.00 Palazzo del Turismo Millepini: presentazione del libro del Prof. Claudio Ronco dal titolo "Carpediem"

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra HC Asiago 1935 e SSI Vipiteno Weihenstephan

Martedì 29

Ore 9.00-12.00 Museo Naturalistico Didattico: "Caccia alla traccia" escursione sulla neve

Ore 16.00 Museo le Carceri: "Diamo colore alla fotografia in bianco e nero" laboratorio per bambini sul tema della Grande Guerra

Ore 21.00 Palazzo del Turismo Millepini: concerto "Oro, incenso e birra" tribute band Zuccherò. Prevendita biglietti presso lo Sportello Informazioni Turistiche di Piazza Carli

Mercoledì 30

Ore 15.30-17.30 Museo Naturalistico Didattico: "Naturalmente... Buon Anno!" laboratorio per bambini

Ore 17.00 Sala Consiliare: presentazione del libro di Ernesto Maria Sfriso dal titolo "Serenissime storie di donne veneziane"

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra HC Asiago 1935 e HC Pustertal Wölfe

Giovedì 31

Palaghiaccio: Festa di Capodanno

Gennaio

Sabato 2

Ore 10.00-18.00 Mercatino di Natale- Fontana del Fauno: Esposizione fotografie invernali a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni

Ore 15.30-17.30 Museo Naturalistico Didattico: "Passo dopo passo... il bosco racconta" laboratorio per bambini

Ore 16.00 Museo le Carceri: Visita guidata alla mostra "Il fronte veneto della Grande Guerra, 100 anni 100 immagini". Prenotazioni e informazioni presso il Museo tel. 0424-600255

Domenica 3

Ore 10.00-18.00 Piazza San Rocco e Piazzetta Monte Zebio: Esposizione fotografie invernali a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni

Ore 15.00-18.00 Centro Storico: Tacabanda Folk Band Quartet

Ore 17.00 Sasso di Asiago: Ciaspolata notturna. Prenotazioni e informazioni 338-2940665

Ore 21.00 Sasso di Asiago: Spettacolo Pirotecnico e Cioccolato per tutti a cura della Società Sportiva Sasso

Ore 21.00 Teatro Millepini: spettacolo teatrale "Qualche volta scappano" con Rosita Celentano e Pino Quartullo. Prevendita biglietti presso lo Sportello Informazioni Turistiche di Piazza Carli

Lunedì 4

Ore 9.00-12.00 Museo Naturalistico Didattico: "Caccia alla traccia" escursione sulla neve

Ore 16.00 Museo le Carceri: "Un pensiero formato cartolina" laboratorio per bambini sul tema della Grande Guerra

Ore 17.00 Sala Consiliare: presentazione del libro "Grande Guerra e letteratura. Comunicare letteratura 7/8". A cura di Paola Maria Filippi. Interverranno Alessandro Niero e Andrea Vollman.

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra HC Asiago 1935 e SG Cortina Hafro

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

Martedì 5

Ore 9.00-12.00 Museo Naturalistico Didattico: "Caccia alla traccia" escursione sulla neve

Ore 17.00 Sala Consiliare: presentazione del libro "I castellani di Poggio Selvaggio" storie di pace e di guerra 1908/1918. A cura di Paola Martello. Interverranno Dott. Giancarlo Bortoli e Prof. Sergio Bonato, musiche di Pierangelo Tamiozzo

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

Mercoledì 6

Ore 10.00-18.00 Centro Storico: Arrivano le Befane

Ore 15.00 Sasso di Asiago: Arrivano le Befane

Sabato 9

Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio: incontro di hockey tra HC Asiago 1935 SG Cortina Hafro

Domenica 10

Chiusura Mercatino di Natale "Giardini di Natale"

Domenica 17

Ore 17.00 Teatro Millepini: Aperitivo con l'Autore incontro con Alan Friedman e presentazione del libro "Berlusconi si racconta a Friedman My way". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto

Febbraio

5-6-7

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

Martedì 8

Ore 14.30 Piazza Il Risorgimento: Carnevale per i bambini

12-13-14

Asiago Focchi di Luce 2016

Sabato 13

Ore 15.30 Centro Storico: ritrovo Kopa Karukkola 2016. In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a sabato 20 febbraio

27-28-29

Centro Storico: Schella Marz 2016

Museo "Le Carceri"

Mostra dal titolo "Il fronte Veneto della Grande Guerra - Cento anni cento immagini".

Aperta il sabato e la domenica con il seguente orario: 10.00-12.30 15.30-18.30. Aperta tutti i giorni dal 5 all'8 dicembre, dal 24 dicembre 2015 al 6 gennaio 2016 e dal 6 al 14 febbraio 2016 con il seguente orario: 10.00-12.30 15.30-18.30.

Ingresso: Biglietto unico € 3,00. Ingresso gratuito per bambini fino ai 6 anni e per disabili. Apertura fino al 28/02/2016

Visite guidate su prenotazioni presso: "Museo Le Carceri" tel. 0424-600255

LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI sul tema della Grande guerra a cura di Lucia Spolverini (vedi programma). Prenotazioni e informazioni presso il "Museo Le Carceri" tel. 0424-600255

VISITE GUIDATE (come da programma) prenotazioni ed informazioni presso il "Museo Le Carceri" tel. 0424-600255

Mercatino di Natale "Giardini di Natale"

Aperto con i seguenti orari:

i sabati dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00; le domeniche orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;

dal 5 all'8 dicembre orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00; venerdì 11 e 18 dicembre dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00;

dal 23 dicembre al 6 gennaio orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;

il giorno 25 dicembre il mercatino aprirà alle ore 14.30.

Visite Guidate Osservatorio Via Pennar

Visite guidate su prenotazioni presso: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 0424-462221

Museo naturalistico "Patrizio Rigoni"

Viale della Vittoria

Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni:

6-7-8-13-20 dicembre, 2015 10.00-12.00 14.30-16.30

Dal 26 dicembre al 6 gennaio 10.00-12.00 14.30-16.30

LABORATORI DIDATTICI PER BAMBINI 4-10 ANNI a cura di Consuelo Morello (vedi programma)

Sarà inoltre presente la **mostra temporanea dal titolo "Ridotti all'Osso"** esposizione personale del tassidermista Amedeo

Materossi con scheletri di animali

Informazioni: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 56 tel. 0424-462221

Museo dell'acqua

Loc. Kaberlaba. Giorni di apertura:

dal 26/12 al 06/01 (escluso 31/12 pomeriggio e 01/01/15) 10.00-12.30 e 14.30-18.00

Inoltre il Museo è aperto tutti i sabati pomeriggio 14.30-18.00 e le domeniche 10.00-12.30 e 14.30-18.00.

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

Mostra "La Grande Guerra - morire di sete in trincea" visitabile durante gli orari di apertura.

Palazzo del Turismo Millepini

Sala Polifunzionale

Mostra dei progetti del concorso di idee per la "Riqualficazione e la valorizzazione del centro storico di Asiago".

Centro Multimediale di informazione sulla Grande Guerra

Orario di apertura dal 09/12/2015 al 07/01/2016

Dal lunedì al venerdì 8.30-12.30

Lunedì -Martedì -Giovedì 14.30-17.00

Chiuso giorni festivi e il 31/12/2015 pomeriggio.

Museo Battaglia Tre Monti

Sasso di Asiago

Orari di apertura: festivi 10.30-12.30 15.00-18.00

Per informazioni e visite Sig. Guido 0424-690018/349-6537772, Sig. Gianangelo Rossi 0424-690035

Stadio del Ghiaccio

Orario di apertura dal 24/12/15 al 06/01/16

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

Escursioni invernali dell'associazione "Guide Altopiano"

Per informazioni e prenotazioni 340-7347864

info@guidealtopiano.com

Escursioni e ciaspolate con l'associazione "Asiago Guide"

Per informazioni e prenotazioni 346-2379118 / 347-1836825

info@asiagoguide.com

12-13-14 FEBBRAIO 2016

"ASIAGO... FIOCCHI DI LUCE 2016",
CONCORSO INTERNAZIONALE
PIROMUSICALE

A TUTTA LUCE

FUOCHI D'ARTIFICIO E MUSICA

Quando arriva febbraio, da non perdere l'evento che da dieci anni colora di luci e di magia l'Altopiano di Asiago. Torna il tradizionale appuntamento dal titolo "Asiago... Fiocchi di Luce", il concorso internazionale piromusicale organizzato dalla Città di Asiago.

Dal 12 al 14 febbraio prossimi, "Asiago...Fiocchi di luce" terrà con il naso all'insù migliaia di spettatori, durante tre imperdibili serate di fuochi d'artificio a tempo di musica. Mezz'ora di emozionanti esplosioni pirotecniche che per magia 'colorano' l'Altopiano e si riflettono sul territorio innevato.

Un meraviglioso spettacolo di luci e colori, indimenticabile e atteso! Basti pensare che all'edizione di quest'anno, circa 40mila persone hanno raggiunto Asiago per assistere allo spettacolo più sfavillante dell'Altopiano di Asiago.

La manifestazione conferma di essere un eccezionale elemento di richiamo, fondamentale per mantenere alta l'offerta turistica anche dopo il tradizionale periodo delle vacanze di Natale.

Il prossimo anno la manifestazione si terrà in concomitanza con il weekend di San Valentino, un modo davvero unico per trascorrere la festa degli innamorati.

Come da tradizione ci sarà anche il concorso fotografico "Metti a fuoco" abbinato all'evento; gli spettatori potranno scattare le foto dei fuochi d'artificio ed inviare le migliori al Comune di Asiago, che le visionerà e premierà le prime tre classificate.

INFO:

 Asiago Turismo
www.asiago.to

Gli spettacoli potrebbero essere rinviati soltanto in caso di pioggia o di nebbia, mentre si terranno regolarmente anche se dovesse nevicare.



GIULIO ROSSETTO
SINFONIA TRICOLORE



ANTONIO TAFURO
E.T. L'ALIENO

MATTEO CALDIERARO
ESPLOSIONI GLACIALI



SOLUZIONI

SORDITA' & ACUFENE

I rimedi per l'udito esistono e funzionano. Perché non provarli?



PROVA PER 30 GIORNI

Presso il Centro Sordità Elettrosonor di Asiago potrai provare la tua soluzione acustica personalizzata per 30 giorni. Vieni a conoscerci e scoprirai tutti i nostri servizi per il benessere dell'udito:

- Test dell'udito e controlli della funzionalità uditiva;
- Assistenza e riparazione apparecchi acustici;
- Fornitura apparecchi acustici ULSS e INAIL per gli aventi diritto;
- Dispositivi per il trattamento dell'Acufene;
- Dispositivi per connettere gli apparecchi acustici a TV e telefono;
- Tappi protettivi anti rumore e anti acqua.



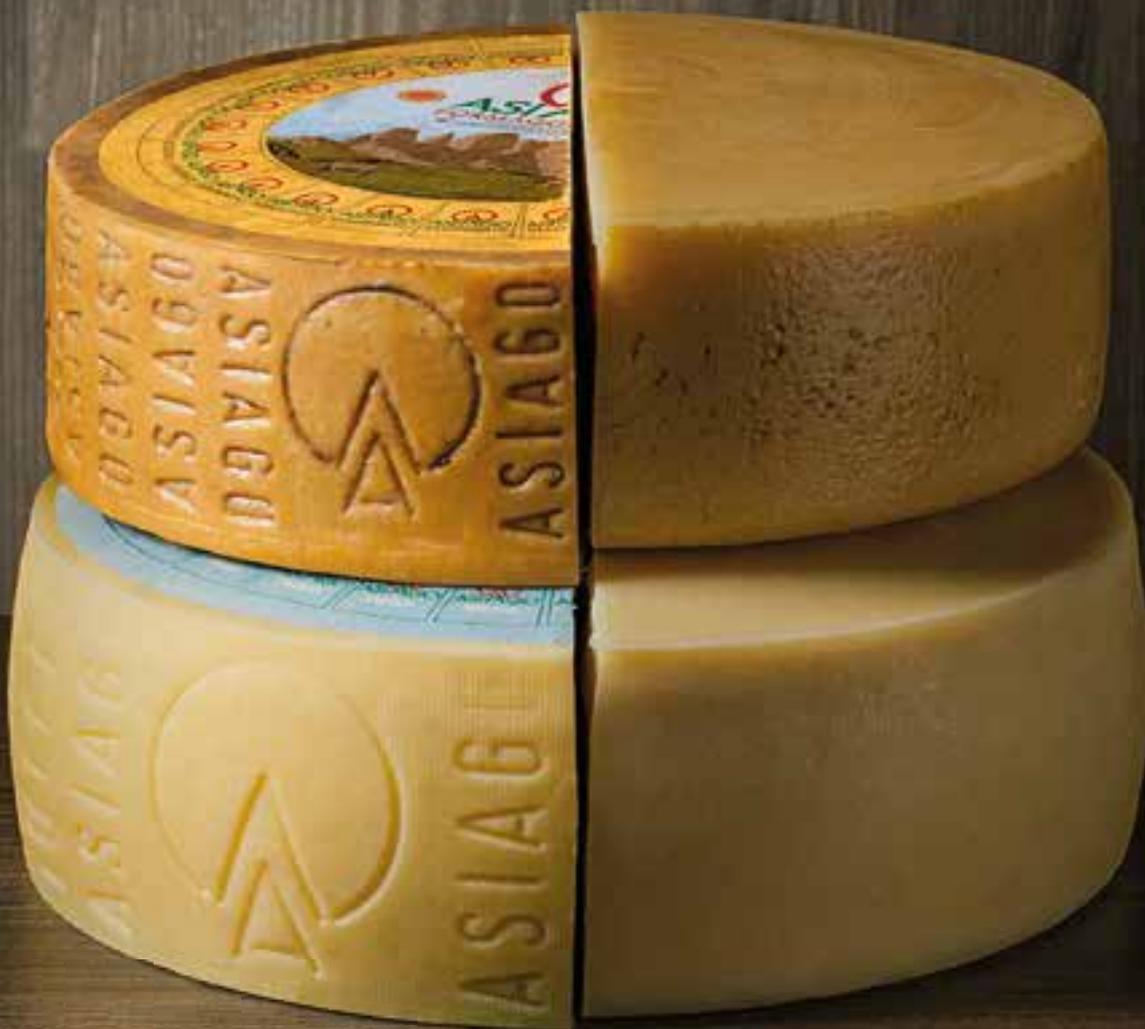
Centro Sordità Elettrosonor
ASIAGO (VI)

Via Dante Alighieri 41

Tel. 0424 463691

Chiama e prenota un appuntamento

O È ASIAGO DOP O È UN DOPPIONE.



Diffida dalle imitazioni: l'autentico formaggio Asiago DOP si riconosce dal marchio "Asiago" sulla crosta.

Solo se è DOP è formaggio Asiago, prodotto con il latte fresco del tuo territorio, prati e pascoli alpini e prealpini del Trentino e del Veneto, secondo regole tramandate dalla tradizione e protette da un rigoroso Disciplinare.

Con la garanzia di severi controlli in ogni fase produttiva per tutelare gusto, qualità e sicurezza. L'ideale per chi vuole nutrirsi di sole certezze.


ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

formaggioasiago.it

