

# ASIAGO

magazine

SEMESTRALE - ANNO VIII - n.19 - luglio 2016 - POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN A.P. 70% - DR. VICENZA



## ZOOM

L'ITALIA NON DIMENTICA

## ARTE

ISPIRAZIONE ALTOPIANO

## CULTURA

I SOLISTI VENETI

**BRIVIDO  
GHIACCIATO.**

**Kranebet®**

L'AMARO BIANCO  
DA BERE GHIACCIATO.



www.rossidasiago.com



**Abbigliamento  
Tecnico**  
**THIENE** via gombe 21  
T 0445 36 33 97



**AVENTURA**

Maglieria Polipropilenica - Travel & Urban - Imbottiti e Microimbottiti - Intimo Termico - Trekking Montagna - Nordic Walk e Fondo - Mondo Neve e SCI - Run e Trail - Fitness e Pilates

**Dezigual**  
Sport

**THINK  
PINK**

**DRYHEAT**

**LUHTA**

**CMP**

**ICEPEAK**

Nel Negozio Aventura a Thiene trovi le marche emergenti dell'abbigliamento tecnico più in voga del momento. Avrai a disposizione grande assortimento e personale specializzato per orientarti nell'acquisto ideale

**vesti Aventura e stai nella natura**





Photo: Antonio Busellato



## ALBERGO ORTHAL - ASIAGO ECCELLENTE OSPITALITÀ IN ZONA KABERLABA

C'è un luogo ad Asiago dove vivere la magia del relax in totale piacere. L'albergo Orthal è molto vicino agli impianti di risalita e con possibilità di noleggio sci. Le piste da sci di fronte all'albergo sono dotate di innevamento artificiale e programmato. Comfort assoluto l'ideale per le settimane bianche di tutta la famiglia con possibilità di pensione completa o di mezza pensione. All'albergo Orthal di Asiago si soggiorna in grande relax, qui si scopre il piacere del relax grazie anche alla sauna finlandese, circondati da un'atmosfera accogliente e da un accurato servizio.

Il ristorante Orthal con i piatti tipici di montagna è conosciuto per la qualità e prelibatezza dei propri piatti realizzati dalla raffinata cucina a gestione familiare. In estate propone le settimane verdi con il maneggio di proprietà dell'albergo, tiro con l'arco e parco giochi per i bambini. Si possono usufruire di vantaggiosi pacchetti settimanali ideali per coppie o famiglie.

Nella stagione estiva, viene organizzato all'esterno un ampio spazio riservato ai bambini, allestito fantastiche strutture gonfiabili dove i vostri figli possono giocare in tutta tranquillità. Un hotel ideale per le famiglie con spazi per il relax dei genitori, sedie a sdraio, ombrelloni e giochi dei bambini.

Qui c'è anche il Centro Ippico di Equitazione di Asiago, famoso in tutto l'Altopiano grazie ai bellissimi cavalli e alla competenza del personale. Il Maneggio, con tecnici federali di esperienza ventennale, offre lezioni per principianti ed esperti. È possibile fare anche piacevolissime passeggiate a cavallo nel verde di una natura incontaminata. Servizio di ricovero e pensione cavalli.

# Asiago with love!



**Paola Meneghini**  
Direttore Responsabile

### Cari lettori,

Finalmente l'estate è arrivata anche qui ad Asiago, una città meravigliosa che da sempre offre ai suoi visitatori e cittadini esperienze uniche all'insegna della tradizione, della cultura, della storia e del buon cibo!

Asiago è una meta speciale per chi vuole passare le vacanze assieme alla famiglia e agli amici all'insegna del relax e del divertimento.

E se vi state chiedendo che cosa rende Asiago così speciale ecco un paio di buoni, anzi ottimi, motivi che troverete anche leggendo il nostro Asiago Magazine!

Ci sono gli itinerari che promettono panorami mozzafiato immersi nella natura incontaminata del paesaggio asiaghese. Ci sono chef, anche stellati, che delizieranno i vostri pranzi e cene con ricette gustose della tradizione a cui si aggiunge un pizzico di innovazione.

Ci sono lo sport e il divertimento...e per sport si intendono anche bellissime "scampagnate" in mountain bike. Ci sono gli eventi culturali, dalle mostre fotografiche ai musei storici, e gli spettacoli d'intrattenimento che animeranno il cuore della città per tutta l'estate.

Come ogni anno noi siamo pronti ad accogliervi a braccia aperte. Vi aspettiamo ad Asiago!

Buona lettura e buon divertimento.

### Dear readers,

Finally summer has come also here in Asiago, a beautiful city that so far has been offering to its visitors and inhabitants lots of unique experiences in terms of tradition, culture, history and delicious food!

Asiago represents a special destination for those who want to spend their holidays with family and friends, relaxing and having fun.

And if you are wondering what makes Asiago so special, here a couple of good, indeed excellent, reasons that you will find reading our Asiago Magazine!

There are itineraries that promise breathtaking views in the unspoiled nature of the Asiago landscape. There are chefs, even starred, who will delight your lunches and dinners with delicious traditional recipes, with a pinch of innovation. There are sports and entertainment...whereas for sport we also mean beautiful day trips riding your mountain bike. There are cultural events, from photo exhibitions to historical museums, entertainment show that will animate the heart of the city throughout the summer.

As every year we are ready to welcome you with open arms. We and Asiago are waiting for you!

Enjoy the reading and have fun.



**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 ad eventi fieristici internazionali.

Da Centro Ottico Ciatto potrete trovare una vasta scelta di brand selezionatissimi, come gli occhiali tedeschi in lega di acciaio speciale Mykita, o le montature in puro titanio giapponese di Blackfin; inoltre, sono disponibili molti marchi di ricerca e design: ne sono un esempio gli occhiali in legno fatti a mano WooDone e Feb31St, gli eccentrici Bob Sdrunk e gli italianissimi ResRei, i sofisticati Rye&Lye e i trendy VacuumPackLab. Centro Ottico Ciatto è esclusivista anche del noto marchio spagnolo Etnia Barcelona e dei leggerissimi IncredibleGlasses, 100% made in Veneto. Ogni scelta e dettaglio si sviluppano comunque attorno un unico imperativo: massima qualità sempre! Nella selezione di ciascun prodotto e nel servizio al cliente. È per questo motivo che Centro Ottico Ciatto ha scelto come partners, anche per le lenti oftalmiche, solo con Seiko e Hoya, il meglio disponibile sul mercato.

Il negozio è dotato di sala visite, con strumenti d'avanguardia per il controllo della vista e di laboratorio di montaggio occhiali interno. Affidatevi alla competenza e professionalità di Marco Ciatto, la soddisfazione dei vostri occhi sarà assicurata!



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

## SOMMARIO

5 EDITORIALE

8 ZOOM L'ITALIA NON DIMENTICA

14 ARTE ISPIRAZIONE ALTOPIANO

18 ZOOM MINERVA ARMATA

22 TEMPO LIBERO ASIAGO FOLIAGE

24 TEMPO LIBERO ANTIQUARIATO E COLLEZIONISMO

25 ARTE QUANDO IL LEGNO DIVENTA ARTE

28 SPORT LA MONTAGNA DI FOZA

35 PERSONAGGI VITA, GUERRE E LIBRI

42 CULTURA I SOLISTI VENETI

46 CULTURA STRAFEXPEDITION

51 PERSONAGGI GLI EROI DEL CENGIO

52 PERSONAGGI L'ACCHIAPPA VIP

58 NOTE DI VIAGGIO LA TRANSUMANZA PASSA DA ASIAGO

60 TEMPO LIBERO CALENDARIO

### 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, GRAFICA E TRADUZIONI

Meneghini & Associati srl  
www.meneghinieassociati.it

### FOTOLITO E STAMPA

Cooperativa Tipografica degli Operai Srl  
Via Giorgio Corbetta - 36100 Vicenza

### PUBBLICITÀ

Meneghini & Associati  
www.meneghinieassociati.it  
piscopo@meneghinieassociati.it  
T. 0444 578814 - M. 380 6879955

### FOTOGRAFIE

Ufficio Stampa del Quirinale,  
Roberto Costa Ebech, Alessio Ventura,  
Libreria Giunti al Punto, archivio Il Tritone

### SI RINGRAZIANO

Associazione Guide Altopiano, Distretto del Commercio di Asiago, Gian Paolo Brizzi, Sergio Frigo, Ufficio Turismo-Cultura-Sport-Pubblica Istruzione del Comune di Asiago, Franco Sella, i Solisti Veneti

Partner dell'iniziativa editoriale



# L'Italia non dimentica

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA SERGIO MATTARELLA IN VISITA PER LA PRIMA VOLTA AD ASIAGO PER RICORDARE I 55 MILA CADUTI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE CHE RIPOSANO SULL'ALTOPIANO VENETO

Il 24 maggio del 1915 l'Italia entra in guerra. Oltre 500 mila soldati italiani partono per il fronte: giovani e poco addestrati, avrebbero ben presto vissuto gli orrori di uno dei conflitti più duri del XX secolo. 55 mila i caduti che il Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella ha voluto ricordare durante la sua visita ad Asiago lo scorso 24 maggio 2016 in occasione del Centenario della Grande Guerra. Dopo l'atterraggio in elicottero all'aeroporto asiaghese dove è stato accolto dal sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern, il Presidente si è recato al Sacrario del Leiten, il colle dove riposano i caduti in guerra. Ad accompagnarlo, anche il Ministro della Difesa Roberta Pinotti.

Accolto da un forte applauso e da centinaia di bandiere tricolore sventolate dagli studenti delle scuole locali, Mattarella ha deposto sul sacrario militare una corona d'alloro e ha reso omaggio alle vittime della guerra mentre la banda del Primo Reggimento Granatieri di Sardegna intonava la "Leggenda del Piave", una delle canzoni patriottiche simbolo del periodo bellico italiano.

Dopo aver salutato il pubblico e gli studenti accorsi a salutarlo, il Presidente della Repubblica si è recato al Municipio per gli incontri istituzionali e subito dopo ha incontrato il regista Ermanno Olmi, che in molti dei suoi film ha dedicato ampio spazio agli accaduti della Grande Guerra.



Poi Mattarella ha aperto la cerimonia ufficiale in memoria ai caduti nel cuore di Asiago, in piazza Carli, dove ad attenderlo vi erano migliaia di persone. Qui il Presidente ha ricordato i drammatici episodi della guerra e le molte vittime che hanno perso la vita per difendere la libertà di un paese. Anche il Ministro della Difesa Pinotti è intervenuta alla cerimonia e con l'occasione ha ricordato come l'Europa sia stata pensata per superare le guerre e le barriere culturali, sociali e religiose della società moderna.

Conclusa la cerimonia, Mattarella ha espresso la volontà di recarsi a Cima Lozze, sul monte Ortigara, a rendere omaggio ai caduti, in particolare alle Penne Nere, gli Alpini che persero la vita proprio su quel monte.

A metà pomeriggio, il Presidente della Repubblica è tornato all'aeroporto, accompagnato anche dal Presidente della Regione Veneto Luca Zaia, dove è salito sul Falcon dell'Aeronautica militare che lo ha riportato nella capitale.



*“La presenza della più alta carica istituzionale ha reso omaggio alla nostra Terra che fu teatro delle devastazioni legate al Primo Conflitto Mondiale. Credo che ciò rappresenti il momento più alto e significativo del percorso commemorativo legato a questo triste evento che vede il nostro altopiano coinvolto come nessuna altra località in Italia. La vicinanza delle Istituzioni alla nostra Terra ci inorgoglisce e ci aiuta a mantenere vivo il ricordo dei tanti caduti che si donarono alla Patria per costruire un mondo migliore e più giusto, un mondo di pace e fratellanza fra i popoli”.*

Sopra e a lato:  
il Sindaco Roberto Rigoni  
e il Presidente Sergio Mattarella



## Italy does not forget

PRESIDENT OF THE ITALIAN REPUBLIC SERGIO MATTARELLA VISITS ASIAGO FOR THE FIRST TIME TO REMEMBER THE 55,000 DEADS OF WAR WORLD I RESTING NOW ON THE VENETO PLATEAU

*On May 24th 1915 Italy enters the war. More than 500,000 Italian soldiers leave for the front: young and poorly trained, they would have soon experienced the horrors of one of the hardest conflicts of the twentieth century.*

*55,000 deads that President of Italian Republic Sergio Mattarella wanted to remember during his visit to Asiago last May 24th 2016, on the occasion of the centenary of the Great War.*



# On/off-road.



## Nuova A4 allroad quattro con Audi drive select e modalità offroad.

Nuova Audi A4 allroad quattro, grazie alle sue soluzioni tecniche all'avanguardia, rappresenta una vera e propria rivoluzione in campo automobilistico. Il suo Audi drive select con la nuova modalità offroad vi garantisce prestazioni ottimali anche su strade non asfaltate, mentre gli ammortizzatori adattivi si adeguano elettronicamente alle caratteristiche del fondo stradale, offrendovi dal massimo del dinamismo al massimo del comfort. Prestazioni e controllo sono amplificati dalla trazione integrale quattro e dal nuovo servosterzo elettromeccanico, per trovare la vostra strada anche dove la strada non c'è. Scopritela su [www.audi.it](http://www.audi.it)

Gamma A4. Valori massimi: consumo di carburante (l/100 km): ciclo urbano 7,7 ciclo extraurbano 5,6 - ciclo combinato 6,4; emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): ciclo combinato 147.

**Audi** All'avanguardia della tecnica



**Unica Concessionaria per Vicenza e Provincia**

Altavilla Vicentina Via Olmo 51/A (SS11) tel. 0444/341818  
Bassano del Grappa Viale Vicenza 73 tel. 0424/500134  
Zanè Via Monte Pasubio 125 tel. 0445/315448

[www.frav.it](http://www.frav.it) [facebook](#)



**Audi**

LA SPLENDIDA CORNICE DI ASIAGO  
PER EMOZIONARSI CON **Audi e Porsche**



La nuova Audi A5:  
straordinaria e sorprendente

Piazza Carli, in centro ad Asiago, sarà dall'8 al 28 di Agosto il punto di ritrovo degli appassionati di motori. Anche quest'anno infatti la concessionaria Frav (unica concessionaria ufficiale Audi e Porsche per Vicenza e provincia) porterà ad Asiago i più affascinanti prodotti delle Case di Zuffenhausen e Ingolstadt. I cittadini di Asiago ed i numerosi turisti potranno così, **non solo ammirare, ma anche provare su strada le fantastiche doti di queste speciali vetture, prodotte dalla passione per la tecnologia e per il design.**

Il punto di ritrovo e di riferimento sarà il "Gran Caffè Adler" in Piazza Carli nel centro della bellissima Asiago, dove saranno esposte alcune auto e da dove partiranno i test drive (che potranno essere eseguiti previa prenotazione). **Il 2016 per Porsche è stato un anno che ha segnato importanti cambiamenti** tra cui il passaggio "epocale" con la nuova 991 II generazione, dall'ormai consolidato motore aspirato, al nuovo motore turbo dando alla vettura 20 CV in più, una coppia massima di 450 Nm già raggiungibile a 1700 giri/min e

soprattutto consumi ridotti fino al 13%. Un'altra tappa importante è stata l'uscita della nuova 718 Boxster, da sempre considerata la piccola in casa Porsche, ma che con il motore turbo a 4 cilindri di nuovo sviluppo nella tipica disposizione boxer che sviluppa 300 CV nella versione base e 350 CV nella versione S, ha completamente trasformato la vecchia "Boxster" assicurandole un'accelerazione straordinaria e **regalando al guidatore le tipiche emozioni della guida sportiva Porsche.**



La più sportiva tra le berline,  
la nuova Porsche Panamera

Le novità Porsche per il 2016 non sono però finite qui, infatti a settembre verrà lanciata la nuova 718 Cayman e, a novembre, l'attesissima nuova Panamera. **Ad aspettarvi, per testare le "sportive" del marchio, troverete la professionalità che contraddistingue il reparto vendite Frav**, disponibile ad illustrarvi tutti i contenuti e le performances di queste splendide auto, da sempre icone della sportività.

VETTURE  
DA AMMIRARE  
MA ANCHE  
DA PROVARE!



Un'anticipazione della nuova  
Porsche 718 Cayman

Il design affascinante e distintivo  
della nuova Audi A4 allroad



PER QUALSIASI  
INFORMAZIONE  
E PER PRENOTARE IL  
VOSTRO TEST DRIVE:

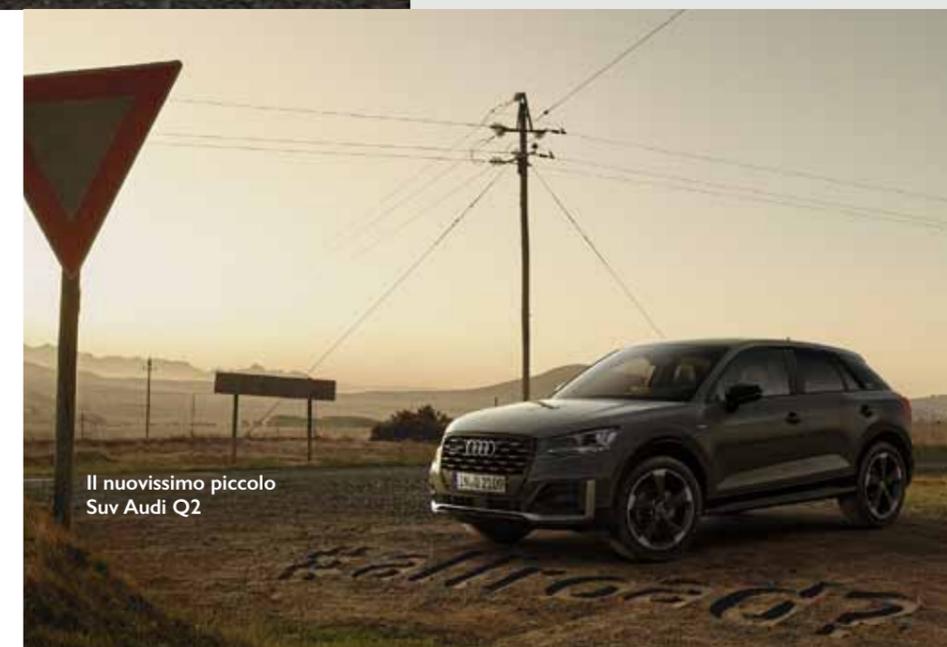
Frav S.r.l. - Centro Porsche Vicenza  
Tel. 0444 520890

Altavilla Vicentina  
Bassano Del Grappa  
Zanè

Info@frav.it  
www.frav.it

Anche in casa Audi le sorprese non mancano: il 2016 ha portato parecchie novità ed altre ne porterà ancora.

Dopo il lancio delle nuove gamme di A4, A3 ed A4 allroad, in autunno giungerà la nuova gamma di A5 (più bella che mai!) e l'attesissimo piccolo SUV Q2.



Il nuovissimo piccolo  
Suv Audi Q2

IN MOSTRA AL MUSEO "LE CARCERI"  
DI ASIAGO LE FOTOGRAFIE E I RITRATTI  
INEDITI DI MARIO RIGONI STERN.  
UN VIAGGIO ATTRAVERSO I LUOGHI  
DELL'ALTOPIANO TANTO AMATI  
DALLO SCRITTORE, SCOMPARSO NEL 2008

# Ispirazione Altopiano

Una mostra fotografica che racconta Mario Rigoni Stern e i suoi luoghi, quelli che lo hanno visto nascere, crescere, partire per la guerra e ritornare. Una mostra che ripercorre i paesaggi che hanno fatto da sfondo ai suoi racconti. Storie che cantano la natura, l'uomo, ma anche gli orrori della Grande Guerra, e che lo hanno fatto diventare uno dei maggiori interpreti della letteratura del nostro tempo.

Altopiano. Questo il titolo della mostra fotografica a cura dell'artista francese Loïc Seron in mostra al Museo "Le Carceri" di Asiago fino al 20 novembre. E sono proprio i racconti di Mario Rigoni Stern che hanno ispirato Seron ad immortalare i paesaggi dell'Altopiano tanto cari allo scrittore.

Il progetto, nato nel 2014 e realizzato tra la primavera dello stesso anno e l'autunno 2015, è un'esposizione unica di 72 foto a colori che include anche 3 ritratti inediti dello scrittore italiano, che l'artista francese ha avuto il piacere di conoscere nel 2007 durante un suo soggiorno sull'Altopiano. Loïc Seron ha trascorso diverso tempo ad Asiago, percorrendo a piedi i sentieri, le valli e i boschi che testimoniano il passato e il presente di un territorio che ha fatto da cornice ai cambiamenti della società moderna. Munito di un taccuino per prendere appunti e della sua macchina fotografica, l'artista francese ha saputo cogliere la bellezza della natura. Una natura che fa trapelare però la sofferenza dell'umanità che ha vissuto la guerra in un luogo che ne riporta ancora le tracce.



“SAREBBE BELLO CHE UN GIORNO, LEGGENDO UN MIO RACCONTO QUALCUNO POTESSE INDIVIDUARE IL LUOGO E PROVARE I MIEI STESSI SENTIMENTI E LE MIE STESSA SENSAZIONI” (Tratto da “Il sergente nella neve”)



Un'anteprima della mostra era già stata presentata in occasione della cerimonia di consegna del Premio Rigoni Stern 2016 presso il MAG (Museo Alto Garda) di Riva del Garda. Il 15 luglio, giorno dell'inaugurazione della mostra ad Asiago, è stato pubblicato il libro su Mario Rigoni Stern, scritto da Loïc Seron edito dalla casa editrice GAM, dal titolo Altipiano.

Escursioni nell'opera e nel paesaggio di Mario Rigoni Stern. Testi e fotografie si alterneranno per raccontare l'esperienza vissuta dall'artista sull'Altopiano di Asiago e l'incontro con la comunità che lo stesso Seron ha definito “famiglia”.

A lato: l'artista francese Loïc Seron  
In alto e nella pagina precedente:  
alcuni scatti della Mostra

“È raro che un paesaggio di montagna, così naturale e selvaggio in apparenza, sia tanto profondamente segnato dagli uomini che ha accolto, nella buona e nella cattiva sorte, lungo i secoli”, racconta Seron. “Lassù ogni singolo metro quadrato racconta una storia, spesso e volentieri più storie. Storie di pace, di organizzazione umana e sociale, di solidarietà, di intelligenza collettiva, di lavoro e di tenacia di fronte alle avversità della vita; storie di guerra, di vite sacrificate o risparmiate, di amicizia, di paura, di inutili massacri, di distruzioni e poi di ricostruzioni...”

## Inspiration Altopiano

Altipiano. This is the title of the photographic exhibition by Loïc Seron, in Asiago until November 20th at “Le Carceri” Museum. The exhibition is about Mario Rigoni Stern and the places he loved, those that saw him grow up, leave during the War and come back after it. This special exhibition goes through the landscapes that became the background of his novels. Novels which are about nature, mankind, but also about the horrors of World War I and that made him become one of the main representatives of contemporary literature.

Loïc Seron wrote also a book about Mario Rigoni Stern. The book, published by GAM, is entitled “Altipiano. Escursioni nell'opera e nel paesaggio di Mario Rigoni Stern” (Altipiano. Travel inside the novel and through the landscapes of Mario Rigoni Stern). In the book, text alternates with pictures in order to tell the experience of the artist on the Asiago Upland and his encounter with the community that Seron himself calls “family”.



B&B

AL FORNO DEI

KEPLE

CAMERE e PRIMA COLAZIONE

Dolci risvegli dai “Keple”!!  
Tre camere di pregio, pensate per offrirvi una vacanza fra “dolci” coccole e risvegli inebriati dal profumo del nostro pane fresco e dalla nostra pasticceria. Situato nel centro storico di Asiago, vi aspettiamo nel nostro B&B, dove il “Bed” sarà ultra rilassante ed il “Breakfast” vi stupirà!

Ci trovi ad Asiago in Via Jacopo Scajaro, 6 - Tel. 0424 462604 - [www.keple.it](http://www.keple.it)

# Minerva armata

CONVEGNO INTERNAZIONALE  
AD ASIAGO DAL 29 AL 31 LUGLIO



Al Teatro Millepini di Asiago si terrà il convegno internazionale dal titolo "Minerva Armata. Le Università e la Grande Guerra".

**Tre giorni dedicati alla storia e alla cultura e che riunirà noti studiosi da tutta Italia ma anche dall'estero.**

Il convegno è promosso dal CISUI e dalla Città di Asiago con il patrocinio della Regione Veneto e del Dipartimento di Storia, Cultura e Civiltà dell'Università di Bologna.



foto a sinistra:  
manifesto di propaganda  
anti asburgico

foto in alto:  
manifesto del Convegno

nella pagina accanto:  
monumento celebrativo  
degli studenti caduti



## Focus con Gian Paolo Brizzi

(Università di Bologna)

"Il Cisui, un Centro di studi che promuove da 20 anni la ricerca sulla storia delle università e nel quale operano studiosi di 25 atenei italiani, in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura della Città di Asiago, ha voluto inserire nei propri programmi un convegno che intende approfondire i molteplici aspetti in cui le vicende belliche di un secolo fa si intrecciarono con il mondo accademico. Questo contributo si aggiunge alle numerosissime iniziative sulla Grande guerra che si succedono in Europa da quasi due anni in cui la ricerca storica si intreccia con la memoria particolare che ancor

oggi ogni famiglia conserva, documentata in vecchi album fotografici, nelle lettere inviate dal fronte ai famigliari o in una medaglia conservata in un cassetto. Questa duplicità ben si presta a rappresentare il tema proposto: l'intreccio fra le università e la Grande guerra sarà indagato nei suoi molteplici aspetti: dalla partecipazione al dibattito politico all'impegno che intellettuali e scienziati posero al servizio delle esigenze belliche, fino alla gestione dei numerosi lutti che le università dovettero contabilizzare al termine del conflitto. Dalla fine del XIX secolo la presenza nelle

università del Regno di numerosi studenti provenienti dal Trentino, dalla Venezia Giulia, dall'Istria aveva alimentato fra gli studenti un sentimento irredentista e rafforzata l'opinione che fosse necessaria una quarta guerra di indipendenza per assicurare all'Italia i propri confini naturali; anche gli studenti cattolici, scontrandosi con le gerarchie ecclesiastiche, non furono estranei all'opzione patriottica che appariva come la sola capace di far uscire il mondo cattolico dall'isolamento nel quale si era rinserrato dopo l'occupazione di Roma.



Soldati inglesi  
in attesa del rancio

Con l'avvio delle ostilità nell'estate del 1914, le posizioni studentesche si radicalizzarono: manifestazioni di piazza, creazione di movimenti para-militari, come il Sursum Corda, formazione di battaglioni universitari per addestrare quanti si dichiaravano pronti a partire come volontari per il fronte.

L'aggressione della Germania al Belgio, Paese neutrale, e l'incendio della Biblioteca dell'Università cattolica di Lovania, con la distruzione di oltre 300.000 volumi e di una collezione di preziosissimi manoscritti medievali, suscitò una vasta emozione nel mondo accademico, rafforzando l'opzione interventista.

L'opinione che la scienza non avesse patria dovette arrendersi all'evidenza che ogni scienziato, scoppiato il conflitto, militava per la propria patria. La guerra diede vita ad un efficiente triangolo scienza-industria-forze armate, inducendo gli scienziati a sperimentare le potenziali applicazioni belliche della ricerca, come avvenne nell'ambito della chimica con i gas asfissianti, dell'ingegneria impegnata nell'industria navale e aeronautica, delle scienze matematiche che fecero progredire l'aerodinamica e la balistica."

**MINERVA ARMATA È IL TITOLO SCELTO PER QUESTO CONVEGNO. LA FIGURA MITOLOGICA DI MINERVA PRESIEDEVA SIA LE ATTIVITÀ INTELLETTUALI SIA, ALL'OCCORRENZA, LE GUERRE PER GIUSTA CAUSA**

## Minerva armata

ACADEMIC COMMUNITIES GET TOGETHER  
TO TALK ABOUT WAR WORLD I

From July 29th to July 31st at the Millepini Theater of Asiago will take place the international conference "Minerva Armata. Le Università e la Grande Guerra". Three days entirely dedicated to history and culture that will gather together famous scholars from Italy and abroad. The conference is promoted by CISUI and the city of Asiago, and it is supported by the Veneto Region and the Department of History, Culture and Civilization of the University of Bologna.

These and many other themes, like for instance the multiple forms of how to cope with grief implemented by universities (graduations with honors to dead students, epigraphs, monuments, celebratory publications), represent just part of the themes that Italian and foreign scholars will discuss at the Millepini Theater from the 29th to the 31st of July. Furthermore, on Sunday, July 31st, at 10.30am on the Zebio Mountain, there will be a special celebration to remember the soldiers of the Sassari Brigade who fell in battle.



**RESTAURO,  
ANCHE CONSERVATIVO,  
DI SERRAMENTI IN LEGNO**  
**SOSTITUZIONE DEI VETRI CON NUOVE  
VETROCAMERE AD ALTO ISOLAMENTO  
TERMICO ED ACUSTICO,  
DIRETTAMENTE SUL POSTO  
PER MEZZO DI LABORATORI MOBILI**



**POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE AGEVOLAZIONI  
FISCALI PER IL RISPARMIO ENERGETICO  
E PER IL RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO**

RESTAURO VERNICIATURA SERRAMENTI S.R.L.  
Piazzola sul Brenta (PD) - Via Maestri del Lavoro, 20  
tel. 049 5599416 - info@serramentirvs.com  
[www.serramentirvs.com](http://www.serramentirvs.com)



## “Asiago Foliage”

LA MAGIA DEI COLORI, PRODOTTI E SAPORI DELL'AUTUNNO SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO



Un weekend dedicato all'autunno, ai suoi colori, ai suoi sapori e profumi: Asiago si prepara a valorizzare questa stagione straordinaria durante la quale la natura si veste di colori accesi in tutte le gradazioni dal giallo all'arancione, dal rosso al marrone. Uno spettacolo naturale che sull'Altopiano regala vedute emozionanti, da scoprire e vivere fra i prati e boschi, anche a pochi passi dal centro.

Sabato 22 e domenica 23 ottobre saranno ispirati al foliage, termine internazionale con cui si indica questo evento naturale. Un'iniziativa dedicata, proposta per la prima volta lo scorso anno ad Asiago grazie all'idea dell'assessore al Turismo e alla Cultura Chiara Stefani ed inserita all'interno del progetto sui Distretti del commercio "Asiago, il tuo centro commerciale all'aperto".

Nel weekend le attività commerciali ricreeranno la magia autunnale addobbando tavoli esterni dove esporre e vendere prodotti tipici del periodo: nelle piazze e vie del centro protagonisti saranno zucche, castagne, funghi e dolci fatti per l'occasione, oltre ad oggetti per la casa e souvenir.



## ARTIGIANATO FINO AD OTTOBRE

Insieme ai commercianti verranno coinvolti anche i locali fotografi che esporranno presso i negozi e locali del centro. L'esplosione dei colori naturali di cui si tinge la vegetazione d'autunno si potrà gustare anche facendo delle passeggiate, con le Associazioni "Guide Altopiano" e "Asiago Guide". In centro si terranno dei laboratori creativi, scientifici e sensoriali per bambini, ragazzi e adulti.

*"Due giorni ricchissimi di appuntamenti in cui farsi catturare dal fascino dell'Altopiano in autunno, non solo ammirando i paesaggi tinti dei suoi colori, ma gustandosi anche il centro storico della città dove andrà in scena una sorta di grande festa a tema."*

L'Assessore al Turismo e Cultura Chiara Stefani prosegue: *"In autunno Madre Natura ci offre uno spettacolo di incomparabile bellezza, con la conca di Asiago e l'intero Altopiano che si "vestono" di colori, luci e profumi particolari. Lo scopo di questo fine settimana dedicato è quello di promuovere il turismo durante tutto il periodo autunnale e di iniziare un percorso per inserire l'Altopiano di Asiago nel circuito nazionale ed internazionale delle mete turistiche del foliage"*.



## LA NUOVA APP DI ASIAGO

Quest'estate arriva la App ufficiale di Asiago per smartphone e tablet. Finanziata con il progetto "Distretti del Commercio" della Regione Veneto, la nuova App si aggiorna automaticamente con il portale turistico del Comune di Asiago garantendo l'accesso a tutti i contenuti multimediali del sito. Aggiornamenti in tempo reale su tutti gli eventi e le attività del comprensorio, le strutture ricettive e le attività commerciali della zona.

"Un'idea cullata da tempo", afferma Franco Sella, Assessore allo Sport del Comune di Asiago, "e che siamo riusciti a realizzare grazie ai fondi regionali del distretto del commercio di Asiago".

L'App non riguarda solamente il Comune di Asiago ma tutto l'Altopiano, da Rotzo ad Enego. Un progetto bellissimo che, attraverso la tecnologia, offre ai visitatori la possibilità di scoprire l'Altopiano e le sue meraviglie naturali, le sue specialità gastronomiche, la sua storia, cultura e tradizioni. L'App prevede anche le funzionalità di geolocation e navigation, un sistema di mappe semplice e utile per poter accedere a tutti gli itinerari di Asiago e dintorni. Insomma, come afferma Sella, "l'Altopiano è ora a portata di smartphone".



# Antiquariato e collezionismo a cielo aperto



Photo: Archivio Il Tritone

Ritornano gli appuntamenti con il Mercato dell'Antiquariato e Collezionismo di Asiago, l'evento che da sei anni ogni terza domenica del mese fino ad ottobre anima il cuore del capoluogo dell'Altopiano dei Sette Comuni. Asiago con grande entusiasmo si apre così ancora una volta a tutto ciò che fa antiquariato. L'evento è organizzato dall'Amministrazione Comunale di Asiago in collaborazione dell'Associazione Culturale "Il Tritone" di Vicenza diretta da Anna Marsiletti. Tra i banchi degli espositori si potranno trovare, oltre alle immancabili monete e banconote, dischi di vinile, cartoline e francobolli, giocattoli, libri ingialliti, fumetti e stampe, orologi ed ancora mobili, vecchi capi di abbigliamento, arte povera e quant'altro è al centro di una passione.

Domeniche all'insegna delle 'passioni', una nuova occasione per due passi nella natura e per un giro in centro, un'opportunità per fare shopping e per curiosare tra i banchi alla ricerca di oggetti di collezionismo e dal gusto del passato.

## DALL'ALBA AL TRAMONTO IL PIACERE DELLA SCOPERTA DEL PASSATO CON IL MERCATO DELL'ANTIQUARIATO E COLLEZIONISMO DI ASIAGO



## Quando il legno diventa arte

SCALPELLO IN MANO,  
PASSIONE E TANTA CREATIVITÀ

Scalpello in mano, passione e tanta creatività. Dopo i successi delle edizioni precedenti, dal 20 al 27 agosto Asiago si prepara ad ospitare la 34ma edizione del Concorso Internazionale di Sculture in legno all'aperto, l'evento dedicato all'arte della scultura che riunisce appassionati da tutta Italia e non solo.

La manifestazione, che avrà luogo nel pieno centro storico del capoluogo dell'Altopiano, vedrà la partecipazione di 14 scultori, italiani e stranieri, che creeranno la propria scultura a partire da un semplice tronco o un pannello.

Ogni passante avrà la possibilità di ammirare le sculture in corso d'opera fino al loro completamento, trascorrendo una piacevole giornata all'insegna dell'arte tra le vie del centro storico di Asiago. Una giuria popolare valuterà tutte le opere dei partecipanti e decreterà il vincitore sabato 27 agosto, alle ore 16.00, presso i Giardini Pubblici di Asiago. Al primo classificato, colui che riceverà più voti, verrà consegnata una targa in argento con l'effigie del Comune di Asiago. Inoltre un'apposita giuria tecnica valuterà l'opera che verrà acquistata dal Comune di Asiago.



# Comune di Asiago ed Etra: in sinergia per la riduzione dei costi

*Negli ultimi due anni la riduzione di costi e tariffe dell'igiene ambientale ha toccato il 13,5%, grazie alla riduzione dei rifiuti e alle strategie organizzate da Comune e Gestore*

Da un lato le strategie di ottimizzazione messe a punto da Comune di Asiago ed Etra, dall'altro la crescente attenzione da parte dei cittadini: è la combinazione che ha reso possibile la **riduzione dei costi del Servizio di Igiene Ambientale** nel grande Comune dell'altopiano, applicata per l'anno 2016. Lo hanno comunicato congiuntamente il mese scorso Andrea Levorato, Presidente del Consiglio di Gestione di Etra, il Sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern e l'Assessore Diego Rigoni. Tre gli elementi fondamentali alla base del piano finanziario concordato tra Etra e Comune:

- la parziale riorganizzazione del servizio, con la previsione di due nuove postazioni dotate di press container in aree periferiche;
- il presidio di alcune isole di conferimento;

- la riduzione del costo del servizio di spazzamento (previsto in calo del 5%) grazie alle modifiche già attive dal 2015.

## 2016

Per quanto riguarda la scontistica: si tratta di una riduzione dei costi straordinaria, inserita alla voce "Recupero di produttività", stabilita dal Consiglio di Gestione di Etra nel gennaio scorso. Ad Asiago da quest'anno viene applicata una **riduzione del -3.5%**.

Specificamente si tratta di una riduzione che verrà applicata: 1) alle utenze domestiche, sia alla quota fissa che alla quota variabile; 2) per le utenze non domestiche solo alla quota fissa, ma pari al -7%, mentre la quota variabile resta immutata.

Queste riduzioni garantiranno comunque la copertura totale dei servizi di igiene ambientale.

## 2015

Nel 2015 **le tariffe sono state ridotte del 10%** grazie alle economie derivanti dalla riorganizzazione del servizio di spazzamento e dal buon andamento della raccolta differenziata. La rimodulazione del servizio ha infatti consentito di ridurre i costi sostenuti, pur garantendo un ottimo standard di qualità rispondente alle esigenze del territorio, e l'impegno di tutti (Amministrazione comunale, cittadini e utenze non residen-

ti) nel ridurre le quantità di rifiuto conferite ha contribuito al fine di contenere le spese di trattamento/smaltimento.

Rispetto ai 7 press container, già introdotti a partire dal 2012 nel nuovo modello organizzativo per la raccolta rifiuti predisposto da Etra, nel corso di quest'anno verranno installati altri due container, all'incrocio Bivio Podestà - Rodeghieri (contrade nord) e in Val Longhini (contrade sud) con il coinvolgimento di oltre 500 utenze.

In più, nel 2016, viene incluso un budget destinato a un nuovo servizio di pulizia, mediante aspiratore elettrico, e al potenziamento dei servizi in periodo di maggiore afflusso turistico.

Si prevede un miglioramento del livello della raccolta differenziata dovuto al calo della produzione di secco non riciclabile, pari al -3%, e un ribasso dei quantitativi di secco da spazzamento, pari al -5%.

Da notare il successo della promozione del **compostaggio domestico**, sulla frazione organica vegetale umida: l'adesione è già oltre il 25%.

Diversi aspetti contribuiscono a permettere l'applicazione di queste condizioni: maggiore efficienza gestionale, compressione dei costi, lotta all'evasione, oltre al rinnovo con migliori condizioni dell'accordo ANCI-CONAI per l'ottimizzazione della gestione dei rifiuti riciclabili.

# Bilancio 2015: oltre 172 milioni di ricavi, 35 milioni in investimenti

*Principali indicatori in crescita e valore aggiunto di 77 milioni e mezzo*

**Valore della produzione pari a 172,6 milioni di euro (+2,4% sul 2014)**, utile netto che sfiora i 4 milioni (6.382.000 il risultato ante imposte), costi di produzione scesi al di sotto dei 132 milioni (-1,2%). Sono i numeri con cui chiude un ottimo 2015 di Etra. Il Bilancio di Esercizio, approvato dai Soci, registra in crescita tutti i principali indicatori.

Cresce la patrimonializzazione e migliora del 16% il Margine Operativo Lordo (EBITDA), pari ad oltre 40 milioni di euro (+ 5.621.000 euro sul 2014), grazie soprattutto alle politiche di contenimento dei costi, che tra l'altro hanno permesso una riduzione della tariffa rifiuti del 3,5%.

«Abbiamo concretizzato gli impegni presi all'atto dell'insediamento della nuova *governance* – commenta il **Presidente del Consiglio di Gestione di Etra, Andrea Levorato**, in carica dai primi mesi del 2015 – ovvero la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle risorse, un freno ai costi operativi e l'attenzione al territorio: quel territorio dove oggi possiamo redistribuire **oltre**

**77 milioni di euro, il nostro valore aggiunto**, in termini di benefici diffusi».

Lo stesso territorio (quello dei 75 Comuni soci, di cui 44 in provincia di Padova, 30 nel vicentino, Resana nel trevigiano) dove sono stati erogati 35 milioni e mezzo di metri cubi d'acqua, raccolte oltre 214.000 tonnellate di rifiuti e prodotti 18 milioni e mezzo di kwh di energia verde. «E dove impieghiamo **oltre 35 milioni di euro in investimenti (ben 22 quelli destinati all'Idrico)**, di cui oltre il 75% proveniente dagli introiti tariffari – continua Levorato – a dimostrazione che le entrate si trasformano in beneficio diretto per il territorio, chiudendo il **circolo virtuoso cittadini-Gestore-Comuni**: Etra non solo gestisce i servizi, ma si impegna nel potenziamento della depurazione, ampliamento delle fognature, salvaguardia degli acquedotti e controlli sull'acqua distribuita, basti pensare agli imponenti monitoraggi anti-PFAS che hanno dimostrato la totale potabilità della nostra acqua». Imponenti i cantieri avviati, ne elenchiamo alcuni: il potenziamento del



depuratore di **Bassano del Grappa** fino a 96.000 abitanti equivalenti, con un importo di 5 milioni di euro, dismissione del depuratore di **Lusiana** (5 milioni di euro), con la posa di 10 km di fognatura verso quello di **Tezze sul Brenta**, riqualifica del sistema fognario dell'Altopiano, con l'attivazione della condotta di **Roana-Rotzo** (1 milione e 600 mila euro) e quasi 2 milioni e mezzo di euro per il potenziamento dell'impianto di depurazione di **Asiago** fino a 35.000 abitanti equivalenti.

## Come contattare Etra

info@etraspa.it  
www.etraspa.it

**SPORTELLO CLIENTI**

via F.lli Rigoni Guido e Vasco, 19  
Asiago (Vicenza)  
dal lunedì al venerdì 8.30-13.00

**SERVIZIO RIFIUTI**  
dal lunedì al venerdì 8-20



**EMERGENZE E GUASTI**  
attivo 24 ore su 24



**SERVIZIO IDRICO**  
dal lunedì al venerdì 8-20



## CENTRO TEMPORANEO DI RACCOLTA RIFIUTI

Se sei iscritto al servizio rifiuti nel Comune di Asiago, puoi conferire i rifiuti **INGOMBRANTI, ELETTRODOMESTICI e COMPUTER**

nei giorni di sabato

30 luglio	20 agosto	24 settembre
29 ottobre	26 novembre	17 dicembre

in via Cesarara (parcheggio del cimitero), dalle 8 alle 11.

Il servizio è **gratuito** fino a 4 pezzi e riservato alle **utenze domestiche**. Ricorda di portare la tessera personale fornita da Etra o copia dell'ultima bolletta. Per conferire quantitativi superiori a 4 pezzi, o per richiedere il servizio di ritiro a domicilio, chiama il **Numero verde gratuito 800 247842**.

*Grazie per la tua collaborazione!*





# La Montagna di Foza

UN'ESCURSIONE DOVE LA NATURA SI FONDE CON LA STORIA

Questo suggestivo percorso parte dal centro di Foza, nei pressi del nuovo Museo, che merita sicuramente una visita, soprattutto la sezione interattiva dedicata alla Grande Guerra che ci permetterà di capirne meglio gli avvenimenti: in particolare le due Battaglie delle Melette, combattute proprio sui luoghi del nostro itinerario.

Il percorso comincia salendo il centro del paese in direzione della chiesa S. Maria Assunta. Superata la chiesa si prosegue in direzione nord-ovest per circa 600 metri lungo la provinciale che porta a Enego. Al bivio che porta a Valstagna si tiene la sinistra e si sale in direzione "Pian della Futa". A circa 200 metri dalle ultime case, sulla sinistra, si trovano due bacheche esplicative dei percorsi della "Montagna di Foza" con indicazioni topografiche e di carattere storico-naturalistico-culturale. Da qui si segue a sinistra lungo una stradina sterrata che porta alla vasca d'accumulo

acqua dell'acquedotto comunale, in località "Capon", bel posto panoramico da dove si può osservare: a nord-est la contrada Lazzaretti e sullo sfondo le "Vette Feltrine", a est la contrada Carpenedi e Chiomenti e come sfondo il massiccio del Grappa, a sud la valle del Brenta con il col delle 24 ore a sinistra e il col d'Astiago a destra, dove si nota la cisterna d'arrivo dell'acquedotto che pompa acqua da Oliero per poi rifornire la conca centrale del nostro Altopiano. L'itinerario prosegue lungo il sentiero militare realizzato durante la prima guerra mondiale e indicato da segnavia Cai con il n° 860; il percorso è in salita ma il sentiero si snoda a tornanti, riducendo di molto la pendenza della camminata. Per circa un'ora ci si trova completamente immersi in un bosco di abeti rossi. Alla fine di questo percorso, completamente ombreggiato, dunque fattibile anche nelle giornate più soleggiate, si arriva al

marginale del bosco nei pressi di malga Meletta di Foza. Salendo di quota si giunge al piazzale dalla malga da dove è possibile ammirare il panorama e l'intera vallata.

Arrivati sulla sommità del monte Meletta si trova un bivio. Anche questo è un bel punto panoramico da dove è possibile scorgere l'abitato di Foza e le sue contrade, la Val Piana, valle più volte fotografata e comparsa su numerose pubblicazioni, e più in là Gallio e le sue frazioni Stoccardo e Zaibena, mentre sullo sfondo Col del Rosso, Col d'Ecchele e Monte Sisemol, i tre monti che hanno visto i soldati italiani combattere contro l'avanzamento delle truppe austro-ungariche nel 1918. A destra si apre la valle della Lora con l'omonima malga, sede di comando nella grande guerra dell'eroica Brigata Sassari e, come tutta la zona, narrata in Un anno sull'Altipiano di Emilio Lussù.

Il percorso prosegue in direzione ovest per un centinaio di metri verso malga Montagna Nuova. All'altezza della "croce del svicio" si sale lungo il dolce pendio che in 10 minuti condurrà al punto più alto del territorio di Foza e dell'itinerario: monte Fior 1824 m.s.l.m., punto panoramico eccezionale con una bellissima vista sulla conca Altopianese con Gallio, poi Asiago, Camporovere, Canove, oltre ad una magnifica panoramica sul Verena e il suo forte, cima Larici, Portule, Cima XII e XI, Ortigara, Caldiera, tutte vette ricche di storia. A nord si staglia Castelgomberto e sullo sfondo le Vette Feltrine e la catena del Lagorai. In tutta la zona si possono notare i resti e le tracce dell'evento bellico che tra il 1915 e il 1918, sconvolse i nostri paesi e le nostre montagne. Ancora oggi, dopo cent'anni si "respira" l'aria densa di quei giorni quando, durante la "Strafexpedition" nel maggio del 1916, l'offensiva austriaca

di Primavera ha colpito l'Altopiano dei "Sette Comuni".

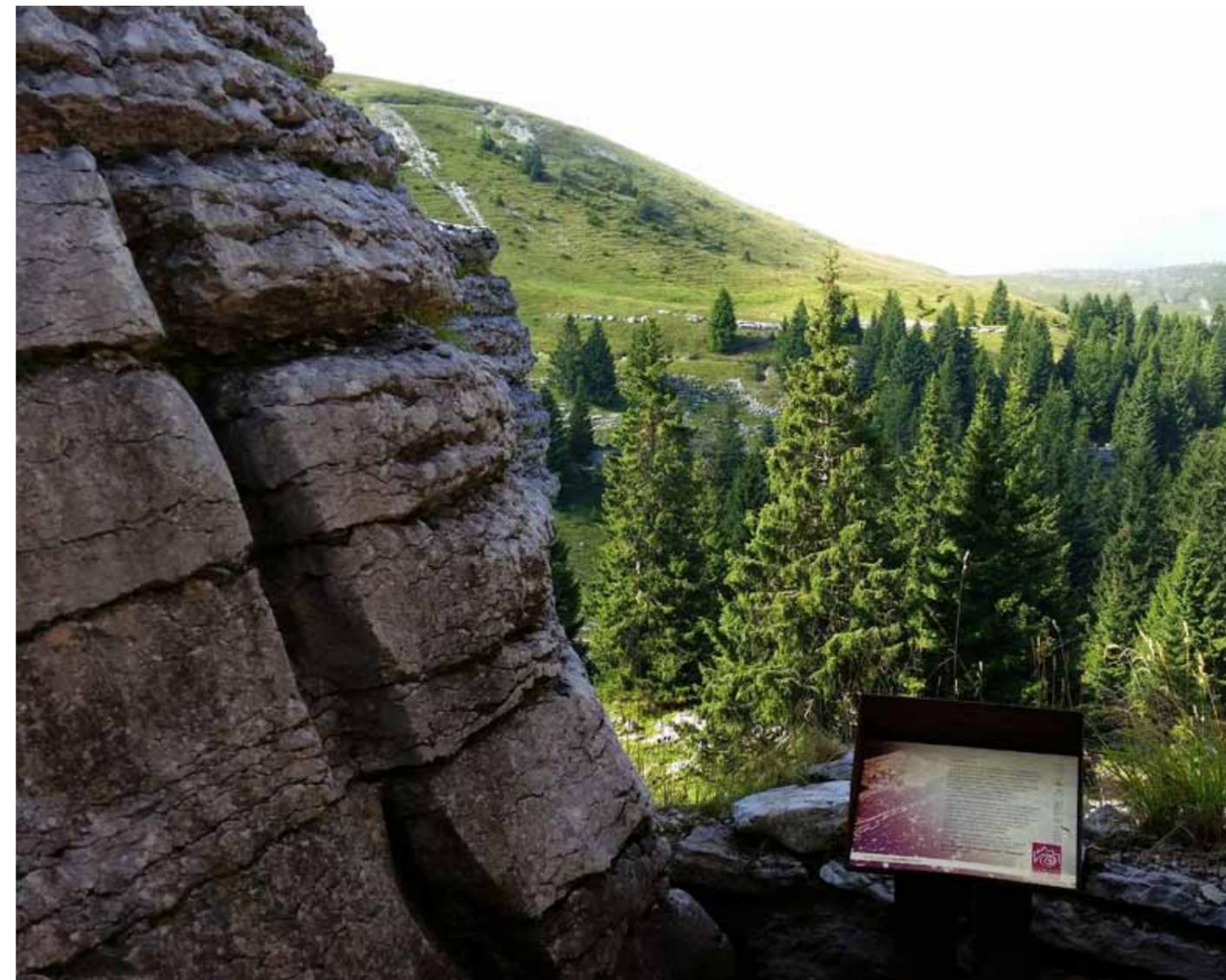
Proseguendo, sempre lungo il sentiero Cai, in direzione nord, si scende a Campo Fior pianoro completamente occupato da trincee italiane dalla caratteristica forma a greca. Da qui si sale Castegomberto dove si trova il maestoso monumento con epitaffio del poeta Carlo Delacroix a ricordo del Generale italiano E. Turba, caduto il 23 novembre 1917 durante la II° Battaglia delle Melette, nella prima guerra mondiale. Da questo punto inserito tra i siti d'interesse per l'Ecomuseo delle Prealpi Vicentine si ha una magnifica veduta della piana di Marcesina.

Scendendo a Selletta Stringa si arriva ad un bivio. Proseguendo in direzione est fino si raggiunge la rotabile che conduce a malga Lora. A sinistra si può notare l'ex cimitero di guerra



italiano mentre spostate leggermente sulla destra, le enormi cisterne per l'approvvigionamento idrico delle linee del Monte Fior e delle Melette nella grande guerra.

Arrivati alla strada sterrata, a sinistra, si scende per alcuni km fin al bivio di bocchetta Lora dove le indicazioni del Cai indicano un sentiero che in circa 20 minuti riporterà al pian della Futa.



Si continua a scendere fino a riattraversare la contrada Cruni dirigendoci verso il centro del paese e dunque al punto di partenza. Giunti alla chiesa dedicata a Santa Maria Assunta quale miglior modo di concludere questa escursione, se non entrarvi ed ammirare la magnifica pala attribuita all'artista Francesco

Da Ponte "il Vecchio" che raffigura la Vergine Maria, seduta sul trono sovrastato da un cherubino, con in braccio il bimbo e nella destra un libro. Alla sua sinistra San Benedetto, co-patrono di Foza, alla destra San Giovanni; ai piedi due angeli uno con uno scoiattolo nero l'altro con un uccellino, sullo sfondo montagne e rocce, sentieri e un pastore con il suo gregge. Al bivio di "Selletta Stringa" è possibile compiere una variante. Andando in direzione nord-ovest, seguendo il sentiero Cai n°861, si può compiere un percorso ad anello attorno al monte Fior. Allungando l'itinerario di circa un'ora, e passando nei pressi di

malga Slapeur (unico punto d'appoggio della zona, aperta da giugno a settembre) si ha la possibilità di ammirare appieno le magnifiche formazioni affioranti di rosso ammonitico chiamate dai locali "Corone di monte Fior" e conosciute ai più come "città di roccia". Presso malga Slapeur è possibile vedere il cippo dedicato al 2° reggimento bosniaco dove ogni tre anni viene celebrato il Meletta-Gedenkfeier, la commemorazione internazionale a ricordo dei caduti in questi luoghi. Poco più avanti si incontra l'ex cimitero di guerra "Freund und Feind" ("Amico e Nemico"), costruito dagli austriaci prima della battaglia del maggio 1916 e dove riposano 208 soldati bosniaci.

L'itinerario di carattere escursionistico, è consigliato ad un camminatore abituale. Con un dislivello di circa 700 e un tempo di percorrenza di 5 ore, più eventuale variante, ci permette di trascorrere un'intera giornata, immersi nella natura e nella storia.

È possibile comunque rendere l'itinerario molto semplice ed adatto a tutta la famiglia, evitando il primo tratto e il dislivello maggiore, salendo con l'auto in località Lora.

Da qui si sale ancora per 1 km seguendo la strada fino ad incontrare sulla destra la "croce del svicio" e la segnaletica Cai che ci indicherà la direzione per percorrere il tratto Melette Fior- Castelgomberto. Un percorso facilmente percorribile in un'ora e mezza che permetterà di godere a pieno della bellezza del luogo, gustando i panorami, senza troppa fatica.

Entrambi gli itinerari sono consigliati da aprile a novembre o comunque in assenza di neve. Tutta la zona gode di una vegetazione molto ricca. Tra gli animali presenti in questi luoghi si possono incontrare marmotte, camosci, mufloni e molti rapaci. A malga Slapeur pascolano pecore, mentre nelle altre malghe si incontrano bovini, cavalli ed asini.



Maggiori info sul Museo:  
[www.museodifoza.it](http://www.museodifoza.it)  
e sul territorio e storia di Foza:  
[www.foza7comuni.it](http://www.foza7comuni.it)  
Prenotazioni ed informazioni  
escursioni e visite guidate al museo:  
[www.guidealtopiano.com](http://www.guidealtopiano.com)

# ITINERARI 2016

2	MAR	Monte Fior - I luoghi di Emilio Lussu	8:50	
3	MER	Malga Slapeur - L'antico Pegorin - La Malga, antica tradizione	8:50	
4	GIO	Forte Lisser - Il forte a difesa della Marcesina	8:50	
5	VEN	Monte Ortigara - La battaglia dell'Ortigara del 1917	8:50	
5	VEN	Parole in cucina - Escursione gastronomica a Malga Granezza	17:50	
6	SAB	Malghe Val Formica - La Malga, antica tradizione - Made in Malga	8:50	
6	SAB	Castelloni di San Marco - Il 6° Reggimento Alpini	8:50	
6	SAB	Monte Erio - Ispiriamoci alla Natura	18:30	
6	SAB	Malga Stenze e la Valle dell'acqua di Gallio	17:50	
7	DOM	Calà del Sasso - L'antica via del legname - 4444 gradini	8:50	
9	MAR	Profughi nel 1916 - Escursione letteraria	8:50	
10	MER	Malga Busafonda - La Malga, antica tradizione - Made in Malga	8:50	
10	MER	Stelle cadenti nella notte di San Lorenzo	17:50	
11	GIO	Cima Mandriolo - Ad un passo dal Trentino	8:50	
11	GIO	Monte Ortigara - Fiori fragili - Escursione e teatro	16:00	
12	VEN	Monte Chiesa - La "spina sul fianco" della linea Italiana	8:50	
12	VEN	Malga Serona - Camminata e MTB al tramonto	16:30	
13	SAB	Monti Caldiera e Ortigara - La linea Italiana	8:50	
13	SAB	Monte Cengio - A strapiombo sulla Val d'Assa	17:50	
13/14	SAB DOM	Forte Verena - Dal tramonto all'alba	15:30 - Sab	
14	DOM	Cima Portule - Il costone del Portule	8:50	
14	DOM	Forte Campolongo e la voragine dello Sciason	17:00	
15	LUN	Cima XII - La montagna più alta	8:50	
16	MAR	Castelloni di San Marco - Il labirinto difensivo	8:50	
16	MAR	Monte Zebio - Sulle tracce di Emilio Lussu - Escursione letteraria	8:50	
17	MER	Malga Granezza - La Malga, antica tradizione dell'Altopiano	8:50	
18	GIO	Monte Ortigara - Il Calvario degli Alpini	8:50	
19	VEN	Altar Knotto - Tra Natura e leggende	8:50	
20	SAB	Castelloni di San Marco - Il labirinto dell'Essere	5:15	
20	SAB	Malga Zebio - La Malga, antica tradizione - Made in Malga	8:50	
20	SAB	Monte Ortigara - Le battaglie dell'Ortigara	8:50	
20	SAB	Week-end delle stelle e del sole - Visita all'Osservatorio	17:50	
21	DOM	Antiche Vie della tradizione - Le pecore e la lana	8:50	
21	DOM	Week-end delle stelle e del sole - Visita all'Osservatorio	10:00	
23	MAR	Parole de na volta - Escursione letteraria	8:50	
24	MER	Malghe della Val Formica - La Malga, antica tradizione dell'Altopiano	8:50	
25	GIO	Fronte Sud - Gli Inglesi sull'Altopiano	8:50	
26	VEN	Monte Ortigara - Gli Alpini della 52° divisione	8:50	
26	VEN	Parole in cucina - Escursione gastronomica al Rifugio Verena	17:50	
27	SAB	Malga el Tabaro - La Malga, antica tradizione dell'Altopiano	8:50	
27	SAB	Campolongo - I trinceroni di Campolongo	8:50	
28	DOM	Monte Fior - Verso la seconda battaglia delle Melette	8:50	
28	DOM	Festa della pecora - Tra le antiche vie e visita al Museo della Pecora		
30	MAR	Monte Zebio - Lo scoglio insuperabile	8:50	
31	MER	Malga Campovecchio - La Malga, antica tradizione - Made in Malga	8:50	

# Asiago DOP prodotto della montagna

LA TRADIZIONE DELLA QUALITÀ

L'Asiago DOP "Prodotto della Montagna" è il formaggio che nasce dal latte di montagna e tutta la filiera produttiva avviene nel rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione che esalta il ripetersi di un'antica tradizione a tutela dell'ambiente, delle mucche al pascolo e del consumatore. La mungitura del latte, come la trasformazione in formaggio e l'affinatura in tavole di abete rosso, avviene nel territorio della DOP tra Veneto e Trentino, ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 2.300 metri. Solo il formaggio Asiago prodotto con latte proveniente da stalle del territorio montano, trasformato e stagionato nella medesima zona si può fregiare, in etichetta, della menzione aggiuntiva "prodotto della montagna".

Inoltre, al termine del periodo minimo di stagionatura (30 giorni per l'Asiago Fresco Prodotto della Montagna e 3 mesi dall'ultimo giorno del mese di produzione per l'Asiago Stagionato Prodotto della Montagna), ogni forma viene

ulteriormente identificata da una marchiatura a fuoco, apposta sullo scalzo. L'Asiago Fresco "Prodotto della montagna" affianca al tradizionale sapore di latte un intenso profumo di fiori ed erbe, lievemente fiorito che si espande in bocca con un sapore dolce e gradevole. Anche l'Asiago Stagionato "Prodotto della montagna" si propone all'olfatto con note intense, aromatiche e speziate, che derivano dal mix di fiori ed erba che denota ciascun pascolo.

Un mix che, alla vista, contraddistingue l'Asiago Stagionato "Prodotto della Montagna" per la pasta di colore paglierino - ambrato, con un'occhiatura di medie dimensioni.

Grande, solitamente, è la sorpresa che riserva il gusto, ricco di friabile consistenza e di sapore, in un armonico bilanciamento fra le gradazioni del salato, del dolce e dell'acido, con qualche tono amaro.

## Il Re dell'Altopiano protagonista a Made in Malga 2016

Asiago DOP, denominazione di origine protetta riconosciuta da decenni in Europa, è protagonista di Made in Malga 2016, l'evento che si svolge dall'8 al 11 settembre nei locali pubblici e nelle strade di Asiago e in selezionati punti dell'Altopiano. E proprio qui, nel luogo dove tutto ebbe origine, Asiago DOP celebra la produzione di montagna nelle sue diverse forme ed apre le porte delle malghe e dei caseifici montani facendo conoscere il volto e i protagonisti di questo delicato ecosistema. Un appuntamento imperdibile, nelle vie, nei locali pubblici, nei diversi appuntamenti dove scoprire l'essenza e la cremosità dell'Asiago Fresco, i sentori di frutta secca, fragole e mirtilli dell'Asiago Vecchio e Stravecchio o i toni di fiori ed erbe di montagna dell'Asiago Mezzano.

Il calendario completo dell'evento e delle degustazioni è presente [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)



Nel ricco programma di appuntamenti, segnaliamo, nella giornata dell'8 settembre, la cerimonia di apertura in Piazza Carli con la presentazione del nuovo video promozionale del formaggio Asiago, racconto di paesaggi ed emozioni, si prosegue sabato 10 settembre, alle 14, con "La strada dei cimbri e le comuni origini del formaggio Asiago DOP e del Monte Veronese DOP" mentre domenica 11 settembre sarà la volta del laboratorio "L'Asiago DOP incontra le birre di montagna". Nelle strade e nei locali di Asiago, vi aspettano i soci del Consorzio e le loro storie: Malga Verde, Malga Larici, Malga I lotto Valmaron, Malga Camporossignolo, Malga II lotto Marcesina, Malga Zevio, Maga Serona, Caseificio Pennar, Azienda Agricola Waister, Caseificio Finco.

## Asiago Network riunisce ristoratori, negozianti e foodblogger

Passione per la qualità, profonda conoscenza del prodotto, gusto e grande professionalità. Sono questi gli elementi di Asiago Network, una comunità viva dove poter gustare, acquistare o scambiare le ricette del pregiato formaggio.

Scoprite, insieme a noi, uno dei nostri Ambasciatori.

### Giorgio Mosele RISTORATORE

Un piatto della tradizione per conoscere da vicino l'intenso profumo dell'Asiago DOP Prodotto della Montagna proposto dallo chef della Locanda Stella Alpina di Treschè Conca di Roana (Vicenza).



### FETTUCCINE CON ASIAGO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA E PORCINI



#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER LA PASTA

6 uova  
6 hg di farina di semola di grano duro

##### PER IL SUGO

Porcini freschi 4 hg  
olio evo q.b.  
prezzemolo q.b.  
sale e pepe  
aglio a piacere  
Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna 3 hg  
200 ml di latte fresco

##### PROCEDIMENTO

Impastare uova e farina e preparare la pasta, lasciarla riposare prima di cuocerla. Fondere a bagnomaria l'Asiago tagliato a cubetti con il latte. Pulire e lavare i porcini, tagliarli a pezzetti non troppo grandi, scaldare l'olio extravergine e l'aglio a piacere.

Aggiungere subito i porcini, il prezzemolo, sale e pepe e cuocere. Una volta cotto, unire l'Asiago diventato crema al sugo di porcini, aggiustare di sale e pepe e prezzemolo.

Cuocere la pasta e far saltare una volta cotta nel sugo preparato.

## Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago

CON I SUOI 46 SOCI TRA PRODUTTORI,  
STAGIONATORI E CON PIÙ DI 1.600  
AZIENDE CONFERITRICI DI LATTE  
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 delle province di Vicenza, Padova e parte di Treviso e Trento.



Consorzio Tutela Formaggio Asiago  
[info@formaggioasiago.it](mailto:info@formaggioasiago.it)  
[www.formaggioasiago.it](http://www.formaggioasiago.it)



Caminetti su misura • stufe e caldaie • a pellet e a legna • sistemi solari

# PIZZATO CAMINETTI

DI BRUNELLO ALICE



*Produzione e Vendita Pellet*

Jotul e Scan, da 150 anni producono le stufe Scandinave con inserti in ghisa, garanzia 10 anni e con una autonomia di 8 ore. Vieni a scoprirle nel nostro Showroom!

**SERVIZIO DI SPAZZACAMINO CON VIDEOISPEZIONE**



IL SISTEMA DI COMBUSTIONE CHIUSA CB VI CONSENTIRÀ DI RISPARMIARE RISPETTANDO L'AMBIENTE.

**DETRAZIONE FISCALE DEL 50%**

**POSSIBILITÀ DI PAGAMENTI RATEIZZATI**

**DISPONIBILE ANCHE STUFE A LEGNA O PELLETTI USATE**

**Sala mostra e negozio: MASON Via Monte Ortigara, 24 Tel. 0424.411199**

**www.pizzatocaminetti.it**



## Vita, guerre, libri

UNA BIOGRAFIA, ARRIVATA IN POCHI MESI ALLA TERZA RISTAMPA

Perché, a oltre otto anni dalla morte, a Mario Rigoni Stern si dedicano mostre, come quella in corso alle Carceri, un'applicazione con guida turistico-letteraria (scaricata da oltre 25mila utenti), e ora una biografia, arrivata in pochi mesi alla terza ristampa? La risposta si può ricavare proprio dalle ultime righe del libro a lui dedicato da Giuseppe Mendicino, "Mario Rigoni Stern. Vita, guerre, libri" (Ed. Priuli & Verlucca, € 14,90) che sarà presentato ad Asiago, nel parco centrale, il 18 agosto: "Il 16 giugno 2008 Mario Rigoni Stern se n'è andato per sempre, ma non è scomparso.

Quando ci fermiamo a guardare una meraviglia della natura o un suo piccolo fuggitivo dettaglio, quando siamo incerti su una decisione che mette in gioco il nostro codice etico, quando ci chiediamo quale sia davvero il senso del nostro vivere inquieto, ricordarlo, rileggere le sue pagine, può farci sentire meno soli. È questo il suo ultimo dono".

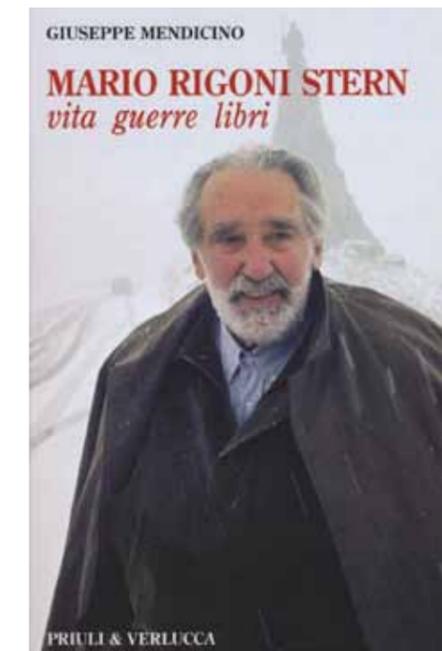
Mendicino ha giocato un ruolo significativo, in questi anni, nel far conoscere questi aspetti fondamentali del lavoro dello scrittore, ma ancor più nel far apprezzare le qualità indimenticabili dell'uomo. Era il 2007 quando Mario, a questo colto segretario comunale innamorato della montagna che lo veniva a trovare da tempo, scrisse su un libro la dedica "A Giuseppe che sa quasi tutto di me". Mendicino allora si fece

coraggio e gli chiese se avrebbe potuto scrivere la sua biografia. "Solo dopo che sarò morto", rispose il Sergente.

Leggendo questa biografia si può ragionevolmente sostenere che lo scrittore si sbagliava per difetto: il biografo sembra conoscere dell'autore più dell'autore stesso, per il semplice motivo che oltre a frequentare i suoi familiari e i compaesani e a ripercorrere passo passo i suoi sentieri, reali e letterari, ha approfondito tutto quello che hanno scritto o gli hanno raccontato i commilitoni e gli amici, da Primo Levi a Nuto Revelli, da Nelson Cenci a Cristoforo Mosconi, ai suoi traduttori, e a molti, molti altri compagni di strada. Il suo lavoro ci restituisce un'immagine a tutto tondo e in alcuni casi inaspettata di Rigoni Stern, ben simboleggiata dalla foto (di Pascal Lemaître) in copertina: il Mario che ci viene incontro, sorridente, camminando sotto la neve.

Se infatti di lui (come di altri Grandi Vecchi) ci viene in mente soprattutto la gravità e la saggezza, acquisite con gli anni, la biografia ricostruisce tutte le diverse stagioni della sua esistenza, e i diversi aspetti del suo carattere: tra i risvolti inediti della sua esperienza militare (il salvataggio di un commilitone che gli fruttò una medaglia al valore) e della sua vita pubblica, l'evoluzione delle sue opere (in particolare la genesi del Sergente nella neve), e i rapporti con

il mondo culturale italiano, si imporrà all'attenzione del lettore anche la descrizione del bambino irrequieto che rischiò di far saltare in aria la casa battendo su una bomba, dell'adolescente che scappò di casa per una punizione ingiusta, del ragazzo appassionato e romantico alle prese coi primi amori, o del giovane inquieto che per vedere finalmente il mondo e sfuggire all'asfissia della vita in altopiano (da cui dopo la guerra non si staccò più) non ebbe altra opportunità che arruolarsi fra gli alpini, con tutto ciò che ne seguì.



# ALTOPIANESI AL FRONTE

## DON GIOVANNI ROSSI

CAPPELLANO MILITARE DELLA GRANDE GUERRA

**SASSO DI ASIAGO**  
MUSEO BATTAGLIA DEI TRE MONTI  
17 LUGLIO - 11 SETTEMBRE 2016



# ORGIANO

## SAGRA DI *San Gaetano*

### DAL 4 AL 10 AGOSTO 2016

**GIOVEDÌ 04 ORE 21.30**

**"LADY VENETO CONCORSO NAZIONALE DI BELLEZZA"**

OSPITEREMO SOTTO IL PALATENDA GLI ANZIANI DEL PAESE E DELLA CASA DI RIPOSO E I RAGAZZI DELL'ANFFAS DI LONIGO

**VENERDÌ 05 ORE 19.00**

STAND GASTRONOMICO A BASE DI PESCE  
ORE 21.30 SERATA GIOVANI CON  
**"RADIO STEREOCITTA' TANTA ROBA SUMMER TOUR 2016"**

**SABATO 06 ORE 21.00**

BALLO LISCIO CON  
**"KATTY ORCHESTRA PIVA"**

**DOMENICA 07 ORE 9.00**

7° RADUNO VESPE & OLD SCOOTER  
GIRO TURISTICO DEL BASSO VICENTINO DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 13.00 PRANZO APERTO A TUTTI SOTTO IL PALATENDA DELLA PRO LOCO  
ORE 20.30 ESIBIZIONE DI BALLO UNIKA DANCE SCHOOL  
ORE 21.30 SERATA DANZANTE CON L'ORCHESTRA **"OMAR LAMBERTINI"**

**LUNEDÌ 08 ORE 21.30**

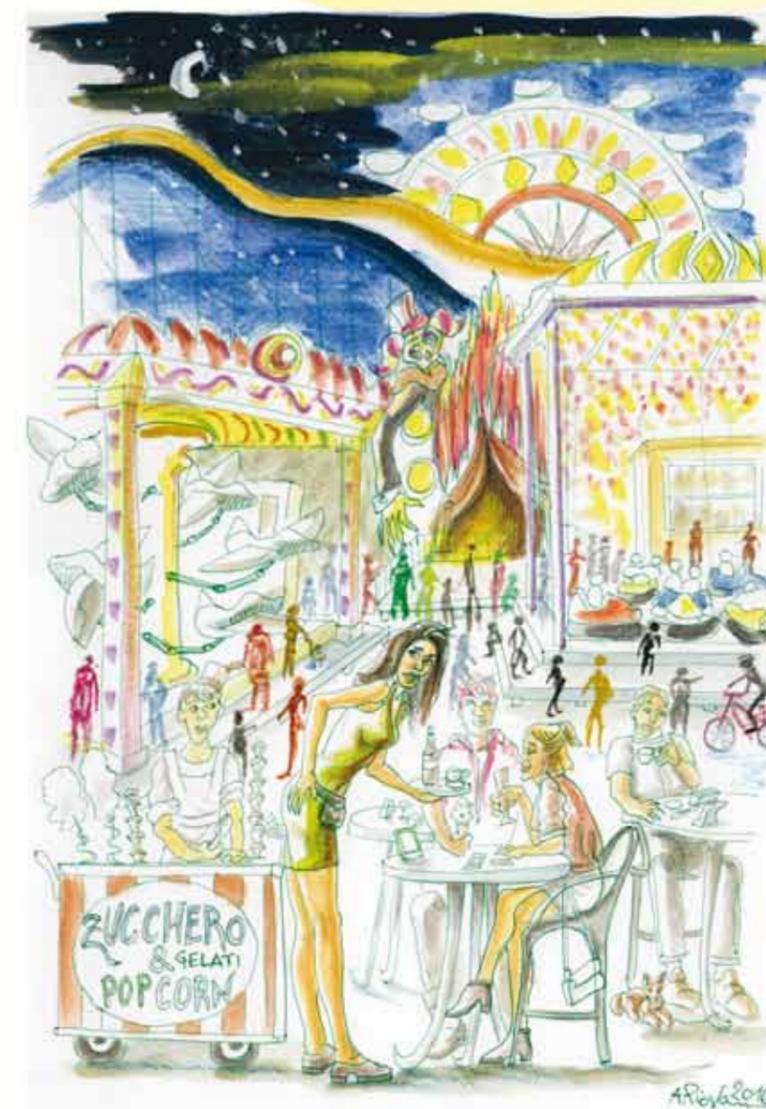
SERATA GIOVANI **"STARGATE SOTTO LE STELLE"** CON DJ MORGAN

**MARTEDÌ 09 ORE 21.00**

BALLO LISCIO CON L'ORCHESTRA **"ROSSELLA FERRARI E I CASANOVA"** ORE 24.00 GRANDIOSO SPETTACOLO PIROMUSICALE A CURA DELLA DITTA M.E.S.S. FIREWORKS DI BASTIA DI ROVOLON

**MERCOLEDÌ 10 ORE 20.00**

CENA PAESANA APERTA A TUTTI (SU PRENOTAZIONE AI CHIOSCHI)



DURANTE TUTTE LE SERE SI BALLERÀ SU PISTA IN ACCIAIO CON ENTRATA LIBERA E FUNZIONERÀ RICCO STAND ENOGASTRONOMICO CON CUCINA VENETA E SPECIALITÀ TIPICHE LOCALI. SARÀ PRESENTE IL SERVIZIO D'ORDINE INTERNO. PESCA DI BENEFICENZA NELL'ATRIO DELLA SCUOLA MEDIA. PARCO DIVERTIMENTI IN PIAZZA DELL'ALPINO

# Pizza amore e fantasia



"Bella Capri" da oltre trent'anni a Bassano del Grappa è il ristorante - pizzeria dove si gusta e si scopre la vera pizza napoletana e prelibati piatti di pesce all'insegna delle più tradizionali ricette della Costiera Amalfitana. Una delle tappe per gli amanti del gusto, da non perdere e da segnare in agenda. Entri, ordini, e non te ne andresti più...perché una pizza tira l'altra, e non ti stancheresti mai di mangiarla!

**Bella Capri**

Ristorante Pizzeria - Via Jacopo Da Ponte, 47 - Tel 0424 524916 - Chiuso il mercoledì

# UDITO E BENESSERE

SENTIRE MEGLIO È IMPORTANTE PER LA NOSTRA SALUTE

Chi ha a cuore la propria salute va regolarmente dal dentista, tiene controllata la pressione del sangue o fa un esame della vista. Si rischia però di dimenticare l'udito, forse il più importante tra i nostri sensi. Esso infatti ci permette di restare in contatto con le persone che amiamo e con il mondo che ci circonda. Spesso chi soffre di una perdita di udito tende a trascurare il problema fino a isolarsi o a modificare le proprie abitudini e lo stile di vita compromettendo il proprio benessere sotto molti aspetti. Oggi, grazie ai passi avanti fatti dalla tecnologia del settore, esistono apparecchi acustici in grado di venire incontro alle più varie esigenze permettendo anche a chi ha una vita molto attiva di evitare rinunce. Gli apparecchi acustici, ad esempio, consentono a chi lavora di sentire bene al telefono, seguire una conversazione in un ufficio affollato o partecipare a riunioni di gruppo. Nella quotidianità, inoltre, rendono più semplice conversare con amici e parenti anche in situazioni rumorose, come al ristorante o al bar, guardare la TV insieme agli altri (ascoltando l'audio direttamente negli apparecchi, con gestione del volume indipendente) o rispondere al telefono con facilità. Non va inoltre trascurata l'importanza di sentire bene in relazione

alla sicurezza propria e altrui: basti pensare a come gli apparecchi acustici permettono di muoversi in strade trafficate aiutando ad individuare la provenienza di suoni e



rumori, alla guida o se si attraversa la strada. Salvaguardare il proprio udito è quindi un gesto importante, da compiere sempre, a prescindere dall'età o dallo stile di vita. Il primo passo utile da fare consiste nel controllare il proprio udito. Il test viene effettuato attraverso uno strumento chiamato audiometro, è indolore, semplice e richiede pochi minuti. Il test dell'udito è gratuito e fornisce un quadro dettagliato della perdita uditiva e delle possibili soluzioni.

## PREVENZIONE: LA PAROLA ALL'ESPERTO

La perdita d'udito può progredire così lentamente che spesso l'interessato è l'ultimo ad accorgersene, mentre familiari, amici e colleghi sono i primi ad individuare le sue difficoltà. Un calo uditivo di solito si manifesta in modo graduale ed indolore, ma ci sono segnali inequivocabili che ci indicano un problema: la percezione poco chiara delle parole, la difficoltà a sostenere conversazioni spesso anche in ambienti non eccessivamente rumorosi e la scarsa capacità di distinguere alcuni suoni o la loro provenienza. Intervenire tempestivamente sui cali di udito permette di rallentare la naturale evoluzione e ridurre le conseguenze, per questo è importante effettuare periodicamente un test dell'udito per tenere controllata la propria condizione uditiva ed intervenire in tempo, se necessario.



Nathalie Spagnolo  
Dott.ssa in Tecniche Audioprotesiche  
Centro Sordità Elettrosonor Asiago



Dal 1974 al servizio del benessere uditivo  
[www.elettrosonor.it](http://www.elettrosonor.it)

Vieni a provare una soluzione uditiva su misura e scopri il piacere di sentire meglio.

## Il Tuo impegno: la voglia di sentire meglio

La prova è gratuita e non comporta alcun obbligo di acquisto. A Te è richiesta solamente la disponibilità a partecipare attivamente alla prova seguendo le indicazioni del Dottore in Tecniche Audioprotesiche e presentandoti agli appuntamenti che verranno concordati insieme. La Tua motivazione a ritrovare il piacere di sentire bene è fondamentale per il buon andamento della prova.

## Il nostro impegno: un servizio unico

Il Centro Sordità Elettrosonor, grazie alla sua esperienza e professionalità, è in grado di fornire un servizio unico mettendo a disposizione, senza nessuna spesa da parte Tua, tutto il necessario per la prova:

- un Dottore in Tecniche Audioprotesiche che Ti seguirà nel corso della prova;
- un Centro acustico attrezzato con cabina audiometrica e sala per prove acustiche;
- la competenza di un'equipe composta da Audioprotesisti, Logopediste e Ingegneri Biomedici;
- apparecchi acustici nuovi, garantiti dai migliori produttori mondiali, che al termine della prova verranno inviati in laboratorio per il ripristino nel caso Tu decida di restituirli;
- auricolari su misura;
- la fornitura di pile e materiale di consumo necessari per il funzionamento dell'apparecchio acustico durante il periodo di prova.

info e prenotazioni  
**0424 463691**

PROVA DELL'UDITO  
GRATUITA

Centro Sordità Elettrosonor  
**Asiago (VI)**  
**Via Dante Alighieri 41**  
**Tel. 0424 463691**

Martedì e Giovedì  
08:30 - 12:30 / 14:30 - 18:30  
Solo ad Agosto: Sabato  
08:30 - 12:30

**SCONTO 15%\***  
SULL'ACQUISTO DI APPARECCHI ACUSTICI

Ritaglia il Buono Sconto e portalo al Centro Sordità Elettrosonor di Asiago in Via Dante Alighieri 41.

\*Offerta valida dal 15/07/2016 al 31/08/2016, non cumulabile con altre iniziative in corso e valida esclusivamente nel Centro Sordità Elettrosonor di Asiago. Ulteriori dettagli presso il nostro Centro.

### Vicenza

Strada Cà Balbi 320 - Bertesinella  
Tel. 0444 911244

### Montecchio Maggiore (VI)

Largo Vittorio Boschetti 17  
Tel. 0444 499913

### Bassano del Grappa (VI)

Via Scalabrini 47  
Tel. 0424 529034

### Santorso (VI)

Via Ognibene del Bonisolo 29  
Tel. 0445 540678

### Lonigo (VI)

Via Roma 62  
Tel. 0444 831246

### Asiago (VI)

Via Dante Alighieri 41  
Tel. 0424 463691

### Abano Terme (PD)

Via Giacomo Matteotti 39  
Tel. 049 810599



# DENTALCOOP®

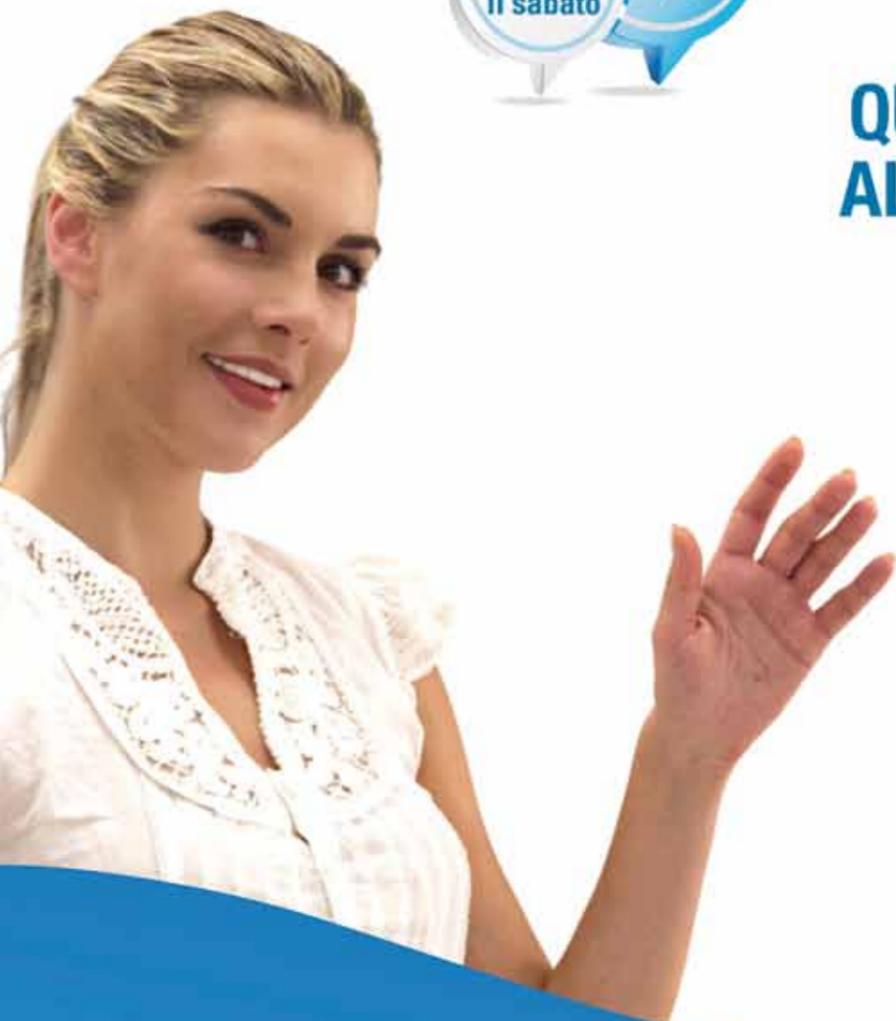
PER LA TUA SALUTE DENTALE



## QUALITÀ ITALIANA AL GIUSTO PREZZO

**Alcuni esempi:**

Detartrasi (pulizia) €45  
ona ceramica €395  
Impianto endosseo €575  
Certificato Italiano



Via Luigi dalla Via, 9  
36015 Schio (Vicenza)

Tel. 0445 576626  
schio@dentalcoop.it



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

# LA RICERCA DÀ I SUOI FRUTTI

ASIAGO  
FOOD  
SANAFRUTTA™

BELLI DA VEDERE, FRESCHI DA GUSTARE



### IL PROCESSO DI SANIFICAZIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ASIAGO FOOD presenta SANAFRUTTA™, un processo di sanificazione esclusivo e più efficiente che consente di consumare con tranquillità ancora maggiore i frutti di bosco surgelati. Un processo sviluppato da ASIAGO FOOD che pone la sicurezza alimentare per il consumatore finale al centro della propria mission.

seguici su



**ASIAGO  
FOOD**

[www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)  
[blog.asiagofood.it](http://blog.asiagofood.it)



## “I Solisti Veneti”

“ENSEMBLE VIVALDI”, CON LA PARTECIPAZIONE  
DI OLEG VERESCHAGHIN, FISARMONICA RUSSA (BAYAN)

Ad Asiago c'è grande attesa per il concerto intitolato “Fisarmonica Virtuosa”, in calendario venerdì 19 agosto 2016 alle ore 21 nel bellissimo Duomo San Matteo di Asiago.

Manifestazione centrale del “Veneto Festival 2016” (46° Festival Internazionale G. Tartini) realizzata in collaborazione con la Città di Asiago. Protagonista sarà l’ “Ensemble Vivaldi” de “I Solisti Veneti”: il primo e il più importante dei numerosi gruppi strumentali che la grande e sempre fresca vitalità creativa della celebre orchestra padovana.

Questi ensembles, tutti composti dalle prime parti della famosa orchestra, quindi da musicisti di grande talento, sono nati con lo specifico intento di eseguire quelle pagine musicali cameristiche che non rientrano normalmente nel repertorio di un'intera orchestra.

Si tratta sempre di capolavori unici, provenienti dalle epoche più diverse, per la cui esecuzione sono spesso richiesti strumenti rari o non più comunemente

usati e proprio per questo la Direzione Artistica de “I Solisti Veneti” ha creato diversi agili gruppi strumentali ciascuno dei quali ha propria identità e specifico organico. Quel che più affascina però, di queste agili formazioni musicali, è la varietà del loro repertorio e la facilità con la quale i bravi musicisti spaziano liberamente dal Barocco ad oggi, spingendosi fino a quelle pagine celebri e popolari che tutti conoscono quali colonne sonore di famose pellicole cinematografiche.

Insieme a loro suonano frequentemente solisti importanti e così sarà anche la sera del 19 agosto ad Asiago quando, con l’ “Ensemble Vivaldi”, si esibirà il prodigioso Oleg Vereschaghin, autentico talento musicale russo che ad uno degli strumenti più caratteristici della sua patria - si tratta del Bayan, un particolarissimo tipo di fisarmonica - ha dedicato la propria attenzione con tale successo che la più importante fabbrica russa di Bayan ne ha creato e realizzato un modello unico esclusivamente per lui.

Melodie che cinema e televisione hanno reso famose, si diceva, ed ecco al centro del programma del 19 agosto il celebre Adagio di Albinoni, la Suite da “Il Padrino” di Nino Rota e altre straordinarie pagine novecentesche come la delicata Ave Maria, i suggestivi Adios Nonino e Oblivion e il trascinate Libertango, tutti di Astor Piazzolla.



Naturalmente non mancheranno grandi pagine di letteratura classica come le virtuosistiche Variazioni per violino e archi su “Dal Tuo stellato Soglio”, che Paganini compose prendendo ispirazione da uno dei temi più emozionanti del Mosè di Rossini, o come la brillante e divertente Terza Sonata per archi, che Rossini scrisse tredicenne durante una villeggiatura insieme ad altre cinque sonate che a tutt’oggi si suonano e si ascoltano con infinito piacere e grande divertimento! In tanta ricchezza un posto d’onore sarà come sempre riservato a Vivaldi che l’Ensemble de “I Solisti Veneti” che ne porta orgogliosamente il nome omaggerà all’inizio della serata eseguendone il vivacissimo Concerto in re minore RV 127 per archi.

### PROGRAMMA

#### VIVALDI

Concerto in re minore RV 127 per archi

#### ALBINONI

Adagio in sol minore

#### ROSSINI

Terza Sonata per archi in do maggiore

#### PAGANINI

Variazioni su “Dal Tuo stellato soglio” dal “Mosè” di Rossini

#### ROTA

Suite da “Il Padrino”

#### PIAZZOLLA

“Ave Maria” - “Adios Nonino” - “Oblivion” - “Libertango”

Il “VENETO FESTIVAL” giunto alla sua quarantaseiesima edizione conferma quest’anno la propria vocazione all’esaltazione e alla diffusione del ricchissimo patrimonio musicale di tutti i tempi. Ricco di un calendario esteso da maggio a settembre il Veneto Festival ha presentato e ancora presenterà al pubblico un vasto e multiforme programma di concerti itinerando nei luoghi artisticamente più interessanti del Veneto e non solo. Le numerose manifestazioni del Festival saranno arricchite dalla presenza di artisti di fama internazionale appositamente invitati per conferire ampiezza e splendore ad una serie di appuntamenti già di per sé eccezionale e per confermare la fama di un Festival che, per valore culturale e artistico, rientra fra i più prestigiosi e qualificati Festival Internazionali d’Europa.

Per informazioni rivolgersi all’Ufficio del Turismo del Comune (Piazza Carli, 56 - tel. 0424 464081) e l’Azienda di Promozione Turistica (Via Stazione, 5 - tel. 0424 462221); a PADOVA presso Ente Veneto Festival (Piazzale Pontecorvo, 4/A - tel. 049 666128, e-mail: [info@solistiveneti.it](mailto:info@solistiveneti.it)).





# ROSSI D'ASIAGO

## DISTILLATORI dal 1868

“SOLO CON IL RISPETTO DELLE PROPRIE ORIGINI  
SI PUÒ ESSERE PROTAGONISTI DEL FUTURO”

**Qualità delle materie prime, competenza nelle tecniche di lavorazione e rispetto del territorio, sono state le linee guida per la Distillerie Rossi D'Asiago dal 1868, anno della sua nascita, fino ai giorni nostri.**

La Distillerie Rossi D'Asiago sta per festeggiare i 150 anni di storia, e di storie ne ha da raccontare. Nasce ad Asiago nel 1868, quando all'interno della sua farmacia il Dr. Giovan Battista Rossi preparava elisir a base di China Calissaya per i villeggianti, il primo prodotto che ha segnato la storia della farmacia: la China Rossi.

Un particolare elisir dalle speciali proprietà ricostituenti e digestive ottenuto dall'infusione in alcool della China Calissaya con l'aggiunta di pappa reale. Prodotto eccellente, riconosciuto e premiato nel 1903 con la Croce al Merito a Roma e nel 1904 con la medaglia d'Oro al Grand Prix de Paris. Il successo degli elisir del Dr. Giovan Battista Rossi è stato così significativo da convertire la sua piccola farmacia in una vera e propria distilleria, riconosciuta come la più alta d'Europa.

**All'inizio del '900 nasce il più tipico liquore della tradizione montana: il Kranebet.**

Kranebet, deriva dal cimbrio "kraneveta" ossia ginepro, usato fin dall'antichità per le sue doti medicinali e terapeutiche. Il distillato in poco tempo diventa l'emblema della distilleria Rossi ed è simbolo dell'altopiano di Asiago e delle località montane.

**A testimonianza di ciò possiamo ricordare come il Kranebet abbia accompagnato alcuni momenti importanti per l'altopiano come per esempio...**

**Il liquore si ottiene dalla distillazione di bacche di ginepro e radici di genziana.**

L'aggiunta di zucchero lo rende dolce e piacevole. La gradazione alcolica è di 46 gradi. Alla vista si presenta perfettamente cristallino, mentre al gusto si individuano subito le note del ginepro, intenso, ma rotondo. Negli anni successivi la Distillerie Rossi D'Asiago ha proposto una versione leggermente meno alcolica, 40 gradi, ma identica nella composizione aromatica.

Oggi possiamo trovare entrambi i prodotti, il Liquore Antico e il Kranebet Amaro bianco. Dopo quasi 150 anni il Kranebet è ancora protagonista. Oggi infatti, la Distillerie Rossi D'Asiago presta particolare attenzione all'innovazione del prodotto e propone il tipico liquore in tutti i suoi utilizzi.

IL KRANEBET SI ADATTA  
AD OGNI OCCASIONE,  
BEVUTO SIA FREDDO  
CHE LEGGERMENTE  
RISCALDATO COME DIGESTIVO,  
MA PUÒ ESSERE USATO PER  
SORPRENDENTI COCKTAILS



*Kranebet, Amaro Bianco 40°*



*Kranebet, Liquore Antico 46°*

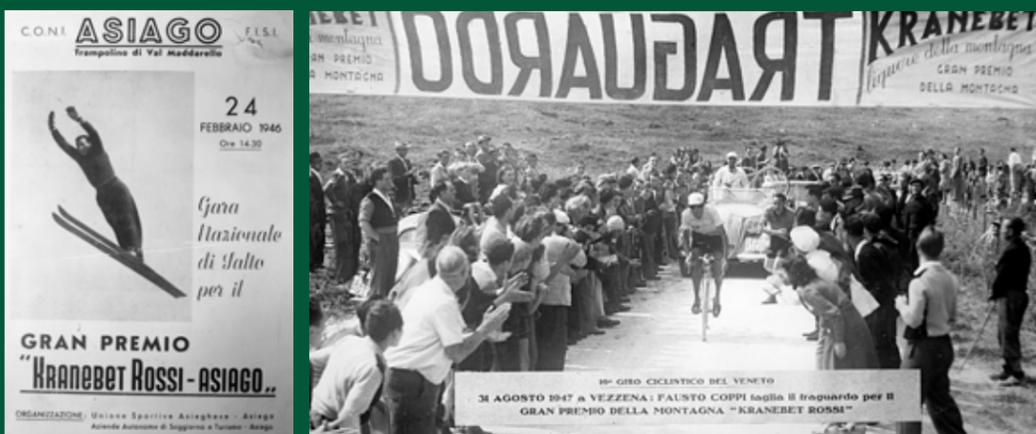
Da sinistra a destra:  
dediche di figure significative  
del mondo del teatro  
degli anni '50 al Kranebet

Anna Maria Bugliari,  
Miss Italia 1950,  
presenta il Kranebet



Da sinistra a destra:  
la locandina del Gran Premio  
Rossi - Asiago del 1946

Fausto Coppi vince  
il Gran Premio della Montagna  
KRANEBET ROSSI nel 1947



I COCKTAILS ANNI '70  
SONO RIVISITATI E RESI ATTUALI  
DAL BAR TENDER, CAMPIONE  
MONDIALE DI FLAIR BRUNO VANZAN

**Cima Dodici (Verena 2000)**

Un bicchierino di Kranebet  
Alcune gocce di Menta Volare  
Uno spruzzo di vaniglia  
Due cubetti di ghiaccio  
Scuotere, colare  
e servire con seltz



**Kranebet-fizz**

3/3 di Kranebet  
Succo di limone  
3 cucchiaini di zucchero  
Seltz e ghiaccio  
a cubetti



# Strafexpedition: cento anni dopo

UNA STRAORDINARIA RIEVOCAZIONE STORICA  
IN MEMORIA DEI BOMBARDAMENTI CHE HANNO  
COSTRETTO ALL'ESODO ASIAGO E I SETTE COMUNI

photo: Roberto Costa Ebech



La mattina del 15 maggio 1916 l'artiglieria austro-ungarica bombarda a tappeto il capoluogo dell'Altopiano. Asiago brucia per ben tre giorni costringendo gli abitanti ad abbandonare le proprie case per sfuggire all'avanzata nemica e trovare rifugio prima a Gallio e poi in pianura.

Sono passati cent'anni da quella che gli italiani hanno definito "Strafexpedition" (in tedesco "spedizione punitiva") ma ogni anno la memoria storica di quell'esodo forzato si accende nel cuore degli asiaghesi. A cavallo tra il 14 e il 15 maggio i Comuni di Asiago e Gallio ricordano la drammatica vicenda del profugato con una grande manifestazione storica e culturale.

Quest'anno in particolare, l'evento è cominciato con la presentazione, sabato 14 maggio, di "Paese mio", il libro scritto da Giorgio Rigoni Candida dedicato a quanti hanno sofferto l'esperienza di abbandono forzato della propria terra. Domenica 15 invece, una cerimonia in ricordo dei profughi asiaghesi al Parco della Rimembranza ha aperto la giornata per poi proseguire in Piazza Carli dove in migliaia si sono riuniti per celebrare la memoria di quello storico evento.

MOMENTO "CLOU" DELLA GIORNATA È STATA LA RIEVOCAZIONE STORICA, MESSA IN SCENA DAI GRUPPI TEATRALI DELL'ALTOPIANO CON LA PARTECIPAZIONE DI TANTISSIMI VOLONTARI E ATTORI PROFESSIONISTI COME PIERGIORGIO PICCOLI E EROS ZECCHINI

Una straordinaria e commovente recitazione raccontata anche da un poemetto in dialetto veneto scritto da Egidio Puller e musiche di sottofondo a ricordare il rumore dei colpi di cannone che hanno interrotto improvvisamente la tranquilla quotidianità dei cittadini dell'Altopiano. Anche le scuole hanno voluto dare il loro contributo con "Profughi anche noi", il bellissimo spettacolo teatrale a cura dei ragazzi e degli insegnanti delle classi di terza media dell'Istituto Comprensivo di Asiago. Questa iniziativa è una delle tante promosse dal Comune di Asiago. Un monito a non dimenticare la storia di una comunità messa a dura prova da una delle vicende più tragiche del XX secolo.





*"Il Progetto è nato l'anno scorso grazie alla collaborazione di diversi gruppi teatrali. Ci siamo messi assieme e per la prima volta si è riusciti a fare qualcosa di importante.*

*È stata un'iniziativa molto sentita perché, al di là della numerosa partecipazione, quell'esperienza è stata vissuta dai nostri avi, tramandata di famiglia in famiglia.*

*Rievocare quei momenti drammatici è stato molto toccante anche per gli attori e spero che siano state trasmesse queste emozioni anche al pubblico".*

*(Silvano Vellar, Presidente Gruppo Rispaar, uno dei gruppi promotori dell'iniziativa)*



### **Strafexpedition**

**An historical commemoration to remember the bombings that forced Asiago and its Seven districts to exodus.**

*On the morning of May 15th 1916, the Austro-Hungarian artillery carpet bomb the capital of the Veneto Plateau. Asiago burns for three days forcing the inhabitants to leave their houses in order to escape the advancing enemy and find shelter first in Gallio and then in the valley. 100 years have passed from what Italian have called "Strafexpedition" (in German "punitive expedition"). Every year the memory of that forced exodus lights up within the hearts of the Asiago inhabitants.*

# Caseificio Pennar

CONSIGLIA: CESTINI DI SFOGLIA CON ASIAGO MEZZANO, PERE CAMELLATE E NOCI



#### INGREDIENTI PER I CESTINI

- Un rotolo di pasta sfoglia pronta
- 100g di Asiago Mezzano DOP
- Una pera, meglio se a pasta dura
- Un cucchiaino ben colmo di zucchero di canna
- Un cucchiaino ben colmo di parmigiano reggiano grattugiato
- 40g di noci già sgusciate
- Un tuorlo d'uovo (per spennellare la sfoglia)
- Un pezzetto di burro (per ungere gli stampi)
- Un rametto di timo
- Pepe qb

**1.** Sbucciate le pere, eliminando torso e semi, e tagliatele a cubetti piccoli, di circa mezzo centimetro di lato. Prendete una padella anti-aderente, aggiungete lo zucchero di canna e l'acqua, poi portatela sul fuoco a fiamma media e, quando lo zucchero si sarà sciolto, unite i cubetti di pera, facendole cuocere fino a quando il fondo non sarà quasi del tutto evaporato, lasciando uno sciroppo molto denso.

**2.** Spegnete e fate raffreddare.

**3.** Mentre le pere si raffreddano, tagliate l'Asiago in dadini, e metteteli in una ciotola, Unite poi i gherigli di noce - che avrete ridotto in pezzi più piccoli e irregolari rispetto ai cubetti di pera e i dadini di Asiago - e i cubetti di pera, con tutto il loro sciroppo residuo.

**4.** Unite anche le foglioline di timo, date una macinata di pepe nero, quindi mescolate in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Mettete momentaneamente da parte il preparato.

**5.** Prendete gli stampini che avete scelto e ungeteli con il burro, quindi ricavate dei pezzi di sfoglia, foderate completamente l'interno degli stampi rifilando poi i bordi con un coltellino. Versate il ripieno nei cestini, premendolo con le dita e arrivando a filo dei bordi - il ripieno tenderà a crescere leggermente durante la cottura, per poi ridursi quando i cestini, una volta cotti, diventeranno tiepidi - quindi distribuite sopra ogni cestino un velo di parmigiano reggiano.

**6.** Con la sfoglia rimanente, ricavate delle striscioline e usatele per fare un minimo di tramatura su ogni cestino, poi spennellate con il tuorlo dell'uovo la parte a vista di sfoglia.

**7.** Infornate gli stampi su una teglia e infornateli a 200° per una ventina di minuti.

**8.** Appena i cestini saranno pronti, tirateli fuori dal forno e fateli intiepidire. Poi estraeteli dagli stampi facendo attenzione a non romperli.

**9.** Disponete i cestini su un piatto et voilà...

PRONTI PER ESSERE GUSTATI!

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

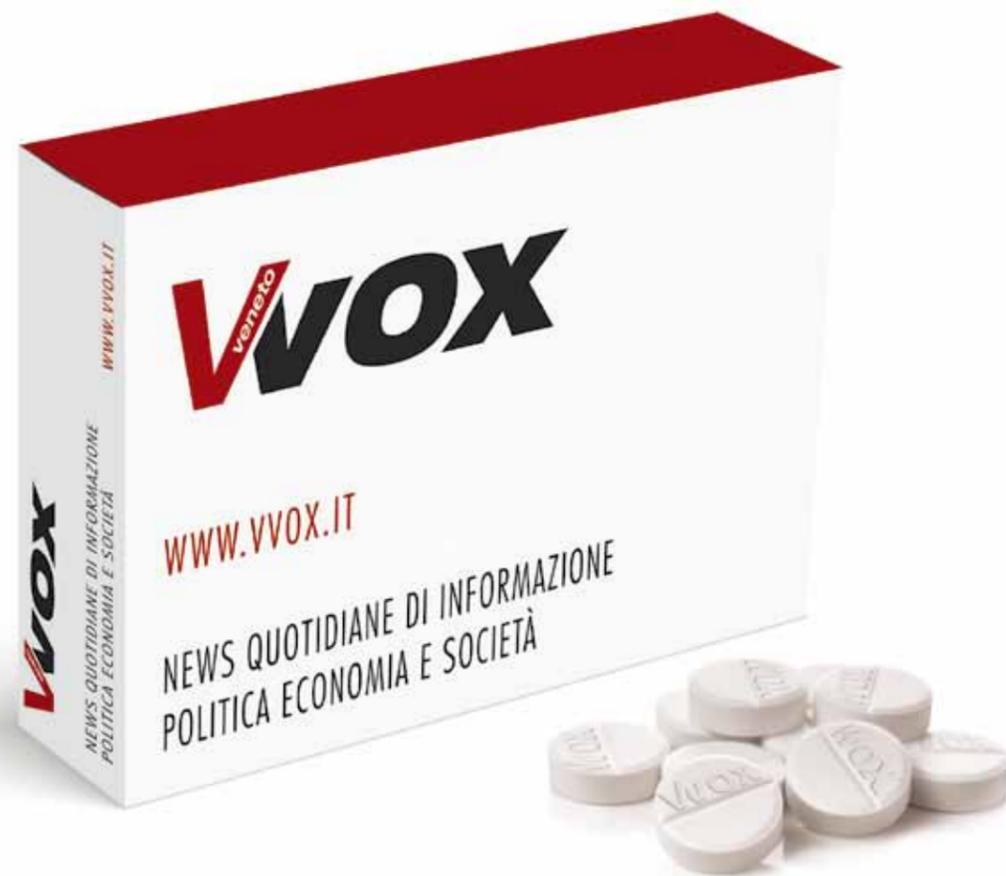
TUTTO IL  
BUONO DELLA  
TRADIZIONE



Caseificio  
Pennar  
Asiago



# CONTRO LA DISINFORMAZIONE USA **VVOX** **QUOTIDIANO ON-LINE VENETO\***



**\*attenzione: crea dipendenza**  
**www.vvox.it**



Photo: Alessio Ventura fotografo dello SME

## Gli Eroi del Cengio

LA BRIGATA "GRANATIERI DI SARDEGNA"  
 COMBATTEVA SULL'ALTOPIANO PER IMPEDIRE  
 CHE L'ESERCITO AUSTRO-UNGARICO AVANZASSE  
 E CONQUISTASSE LA PIANURA PADANA

Il 4 e il 5 giugno giugno 2016, nei comuni di Cogollo del Cengio ed Asiago, si è svolto il 32° Raduno Nazionale dell'Associazione Granatieri di Sardegna, per ricordare il coraggio e la vita di eroi che hanno difeso la libertà di una nazione. La manifestazione ha rievocato molti episodi che hanno visto combattere i Granatieri durante la Grande Guerra.

Fra i tanti, la tenace difesa del Monte Cengio dopo l'attacco che l'esercito austro-ungarico sferrò il 3 giugno 1916. Un'offensiva respinta eroicamente dai Granatieri che, rimasti senza munizioni, "abbracciarono" gli austriaci lanciandosi nel vuoto lungo la parete del Monte Cengio.

Da allora, il dirupo del Monte Cengio è denominato "Il Salto del Granatiere". Dopo la battaglia, il reparto rientrò a Marostica in provincia di Vicenza a «ranghi serrati», marciando con fiera come in una parata, con poco

più di mille unità degli oltre seimila tra Ufficiali e Granatieri prima dell'inizio dei combattimenti.

Per tali azioni fu conferita, alle bandiere di entrambi i reggimenti (1° e 2°), la medaglia d'oro al valore militare.





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

**Punti Vendita**  
 Via Fondi, 6 **Treschè Conca** (VI) - Tel. 0424 694032 - Via Achille Papa, 3 **Cesuna** (VI) - Tel 0424 67449

**Vendita on-line su  
 www.scapinfunghi.it**



Il Presidente Mattarella e autorità politiche dell'Altopiano



Roberto Baggio e Sammy Basso

# L'ACCHIAPPAVIP



L'Assessore Chiara Stefani e il fotografo Loic Seron



Lo scrittore Luca Bianchini



La scrittrice Sveva Casati Modignani e Paola Brazzale della libreria Giunti



Il giornalista Paolo Mieli e l'Assessore Chiara Stefani



Il giornalista Paolo Brosio con Giunti Staff



Il giornalista televisivo Salvo Sottile e Denise



Paolo Mieli e Sindaci



Lo scrittore e giornalista Aldo Cazzullo e Paola Brazzale



MARCIGAGLIA CONSTRUCTIONS SPA & SICHIROLLO SRL presentano...



## Residenze ASIAGO

Vendita di nuovissimi Appartamenti in Residence Privato con ascensore, pineta, campo da tennis e parco con barbeque. Servizio Custode 24 ore su 24.

www.residenzeasiago.it  
Uffici 0444 673839 - cell 333.3356148 - vendite@marcigaglia.it



TRILOCALE (mq 62) con giardino fronte e retro, garage, cantina e posto auto (Tot. mq 145) - rif. A2 Piano Terra

€ 200.000



AMPIO TRILOCALE (mq 85) con poggiali panoramici, garage e posto auto (Tot. mq 130) - rif. D7 Piano 2°

€ 250.000



ATTICO MANSARDATO (mq 130) con soppalco e tetto in legno, poggiale, 3 matrimoniali, garage doppio, cantina e posto auto (Tot. mq 200) - Rif. C8 Piano 3°

€ 370.000



### SCONTI SPECIALI per i Residenti 1° Casa !

ULTIMISSIMO  
ATTICO  
MANSARDATO  
(9-10 posti letto)

# “Slow time Good food” tranquillità e buon cibo

QUESTO È IL MOTTO DI PAN&CICCIA  
IL NUOVO RISTORANTE DI TENDENZA  
AD ASIAGO. APERTO DA UN ANNO,  
HA RACCOLTO ATTORNO ALLA SUA  
PROPOSTA GASTRONOMICA UN PUBBLICO  
AMPIO E ATTENTO ALLA QUALITÀ DEI CIBI.

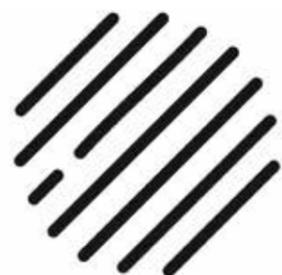
*“La qualità delle materie prime è al centro della nostra proposta”* ci dice Paolo Piasentin giovane chef che con il fratello Enrico gestisce il locale.

*“Vengo da una bellissima esperienza in un noto locale stellato del vicentino e lì è nata l'idea che sta alla base del nostro progetto: reinventare la cucina popolare portando la cura e qualità dell'alta ristorazione, in piatti “tradizionali”, che non intimoriscono e che possano essere goduti in comoda e informale serenità”.*

Aggiunge Enrico: *“L'offerta in questi mesi è cresciuta in qualità e varietà. Agli hamburger gourmet e alle selezionate carni a brace abbiamo aggiunto piatti di pesce, una selezione dei migliori salumi e formaggi, piatti vegetariani, fingerfoods e focacce gourmet con impasti preziosi.*

*Anche i modi di godere la sosta si sono arricchiti con la nascita della terrazza coperta e con un menu dedicato all'aperitivo e al brunch fatto di sofisticati snack e vini naturali e raffinati”.*

Una cena a Pan&ciccia è un'esperienza che permette di scoprire cibi di alta qualità preparati con estrema attenzione e cura. Carni bovine selezionate e rare, pesci insoliti e di grande pregio, pani creati per Pan&ciccia dai migliori panificatori e pizzaioli italiani, vini naturali e birre artigianali di gran nome sono i protagonisti di una selezione attenta. Esplorerete un menu che merita più di una visita sia per un aperitivo fuori dagli schemi che per una cena vera e propria, magari seguendo le suggestioni di uno dei menu degustazione che il locale propone.



**PAN&CICCIA**  
LA SCELTA DEL BUONO

**Pan&Ciccia**  
**Via Matteotti 63**  
**0424 463042**  
**[www.paneciccia.com](http://www.paneciccia.com)**

STEAKHOUSE  
BURGERBAR  
BRUNCH  
BIRROENOTECA  
TERRAZZA ESTIVA COPERTA



**PAN&CICCIA**  
LA SCELTA DEL BUONO

TUTTO NUOVO

**EUROSPAR** 

**ASIAGO - VIA RENDOLA, 38**

**OGNI  
GIORNO**

**CONVENIENTI**

ED IN PIÙ

**ABBIAMO  
ABBASSATO**

**I PREZZI DI OLTRE**

**10000**

**PRODOTTI**



*Mocellin*

ROMANO D'EZZELINO (VI)  
via Spin 77 S.P. 248 Bassano-Asolo  
Info +39 348 7604461  
Tel. +39 0424 30846/393021



[www.mobilitirolesi.it](http://www.mobilitirolesi.it) [www.woodness.it](http://www.woodness.it)

**SIAMO PRESENTI ALLA FIERA ARREDAMONT 2016 LONGARONE (BL)**

# La Transumanza di Bressanvido passa da Asiago

NEL POMERIGGIO DI VENERDÌ 23 SETTEMBRE



Appuntamento anche quest'anno con la transumanza più famosa (e lunga) d'Italia, quella dei fratelli Pagiusco di Bressanvido che riportano a casa la mandria dall'alpeggio estivo: 600 vacche, 100 transumanti, 3 giorni per percorrere 90 chilometri a piedi. Si parte la mattina di venerdì 23 settembre da Malga V Lotta, nella Piana di Marcesina nel Comune di Enego, e passando per Foza e Gallio si giunge ad Asiago nel pomeriggio, dove l'Unione Montana dei Sette Comuni accoglie mandria e transumanti. Da lì si prosegue fino alla Località Turcio, dove la transumanza passa la notte e riparte sabato mattina per arrivare a Longa di Schiavon in serata. Uomini e vacche riprendono il cammino domenica mattina per arrivare a Poianella nel pomeriggio.

La transumanza era lo spostamento delle mandrie che, in primavera, venivano portate dai contadini a pascolare in montagna, così che tutta l'erba estiva si trasformasse in fieno per l'inverno.

Ed è Bressanvido che l'arrivo della Transumanza più famosa d'Italia diventa la più grande Festa della Transumanza! "La Festa della Transumanza, giunta alla 18ª edizione, è nata quasi per scommessa", afferma il Presidente della Proloco di Bressanvido Giampaolo Bonato "ed ora è diventata uno degli eventi più conosciuti del Veneto e non solo. Il giorno dell'arrivo a casa della mandria, lo spettacolo inizia presto con sfilate di trattori d'epoca, figuranti in costume e majorette. La festa prosegue per due settimane con musica, cibo tipico, enoteca, il Gran Galà su prenotazione al 348 8632726 ed il taglio della forma gigante di formaggio di Latterie Vicentine". Recente novità è dal 28 settembre al 2 ottobre con il Festival dell'Agricoltura organizzato dal Comune di Bressanvido all'interno della Festa della Transumanza.

[www.transumanza.it](http://www.transumanza.it)  
[www.festivalagricoltura.it](http://www.festivalagricoltura.it)

DAL 4 SETTEMBRE  
APERTI TUTTE LE DOMENICHE

ACQUISTA ONLINE  
[www.nico.it](http://www.nico.it)



Lavanderia  
self-service

aperto tutti i giorni della settimana 7.30 - 19.30  
dal 1 al 31 agosto 7.30 - 22.30

Servizio  
stireria



Pulitura  
a secco



da lunedì a venerdì 8.30 - 12.30 15.30 - 19.30  
sabato mattina 8.30 - 12.30

Lo storico negozio di Piazza Italia a Gallio prende tutta un'altra piega.  
Vieni a trovarci

LAVASCIUGA DAL PINA di Pinaroli Stefano

Piazza Italia n° 23 Gallio VI  
347-8830973  
[pinaroli.stefano@gmail.com](mailto:pinaroli.stefano@gmail.com)

NUMERO VERDE  
800-553311

SAN ZENO DI CASSOLA (VI) - SCHIO (VI) - PREGANZIOL (TV)  
VEDELAGO (TV) - SEDICO (BL) - AFFI (VR) - CHIOPRIS VISCONI (UD)  
CASTENEDOLO (BS) - VIADANA (MN) - S. VINCENZO DI GALLIERA (BO)

**nico**  
abbigliamento calzature

## AGOSTO

### DA LUNEDÌ 1 A SABATO 6

Training Camp Fiamme Oro

### LUNEDÌ 1

**Ore 17.00** Palco Centrale: Presentazione "Training Camp Fiamme Oro".

**Ore 21.00** Forte Interrotto: Isacco Tognon e Nicola Munari "Songwriter." La musica dei cantautori in collaborazione con associazione Artemusica Cultura. Posti a sedere. a terra, si consiglia di portare una coperta/stuoino. L'evento avrà luogo anche in caso di maltempo.

### MARTEDÌ 2

**Ore 20.45** Cinema Grillo Parlante: proiezione del film documentario Yema e Neka di Matteo Valsecchi. Ingresso libero.

**Ore 21.00** Aula Musica scuole elementari: videoproiezione "Rasetle l'Altopiano nascosto" con l'autore Paolo Fracaro serata divulgativa Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni".

### MERCOLEDÌ 3

**Ore 15.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Andiamo a Foza: la pecora ci racconta la sua storia. Iscrizioni presso il Museo.

**Ore 17.30** Sala Consiliare: presentazione del libro di Claudio Dal Pozzo "La casa in Contrà Sega Pedescala, 30 aprile 1945".

**Ore 21.00** Teatro Millepini: Serata con Nereo Stella sugli eventi di storia contemporanea dell'Altopiano di Asiago e presentazione del libro "I miei Novant'anni". Con la partecipazione dei Blonde Brothers.

### GIOVEDÌ 4

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Andiamo in bosco: ci aspettano il boscaiolo e il cavallaro. Iscrizioni presso il museo.

**Ore 17.30** Sala Consiliare: presentazione del libro di Erik Umberto Pretto "La storia di Joanin senza paura".

**Ore 21.00** Teatro Millepini: I colloqui dell'Altopiano "La Grande Guerra vista da dentro e fuori l'Italia".

**Ore 21.00** Chiesa San Rocco: Concerto "Insoliti Divertimenti musicali" del Trio Andrea Palladio (oboe Michele Antonello, fagotto Steno Boesso e organo Enrico Zanovello).

### VENERDÌ 5

**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'autore incontro con Gianluigi Nuzzi e presentazione del libro "Via Crucis". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: Aspettando Rio 2016, presenza di atleti olimpionici.

**Ore 17.30** Piazza San Rocco: Presentazione raccolta di Poesie sulla

"Inutile Strage", in collaborazione con la Libreria Leggi e Sogna.

**Ore 21.00** Piazza Duomo: concerto di Alessio Bernabei. Ingresso a pagamento.

### SABATO 6

**Ore 9.30** Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": Camminando nella storia della Prima Guerra Mondiale. Escursione per famiglie iscrizioni presso il Museo.

**Ore 15.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Tutti in Malga: mucche, latte e formaggio. Laboratorio antichi mestieri iscrizioni presso il Museo.

**Ore 17.30** Piazzetta G.B. Pertile: Aperitivo con l'Autore incontro con Nicolai Lilin "Spy story love story". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto e Sporting Residence.

**Ore 20.45** Chiesa San Rocco: concerto dedicato a Bach nella trascrizione per 2 fisarmoniche con il Duo Dissonance.

**Ore 21.00** Piazza Duomo: Remember 70-80

"La Febbre del Sabato Sera".

**Ore 21.00** Teatro Millepini: Rassegna Estate a Teatro spettacolo teatrale dal titolo "Pagamento alla consegna" con la Compagnia Amici del Teatro di Pianiga. Ingresso a pagamento.

### DOMENICA 7

San Rocco esposizione gruppo culturale di iniziativa Creazzo. Piazza Duomo: Giornata del Volontariato.

Via Lobbia - Monte Zebio: Artis mercatino di artigianato artistico.  
**Ore 17.30** Palco Centrale e Torre Civica: "La Scalata della Torre" Incontro con la Campionessa Mondiale di Arrampicata Sportiva e arrampicata su ghiaccio Jenny Lavarda, seguirà arrampicata sportiva della Torre Civica (in caso di maltempo l'evento sarà rinviato).

**Ore 20.45** Teatro Millepini: spettacolo teatrale "L'altra Guerra" con la compagnia Circolo Palazzo Fincati di Lusiana.

### LUNEDÌ 8

**Ore 17.30** Sala Consiliare: presentazione del libro di Flavio Rodeghiero "Noi che fummo giovani e soldati. L'altopiano e i suoi caduti nella Grande Guerra".

**Ore 21.00** Teatro Millepini: I colloqui dell'Altopiano "Diete, gastronomia e benessere".

### MARTEDÌ 9

**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Antonio Ballerini presentazione del libro "Cristalli di Memoria" vincitore del Premio Mario Rigoni Stern 2016 sezione narrativa.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: 50ª edizione Asiagofestival triplo concerto di Alissa Firsova e l'Orchestra della Spettabile Reggenza dei 7 Comuni.

**Ore 21.00** Aula Musica scuole elementari: "Il ritorno spontaneo del lupo nelle Prealpi" con Fulvio Valbusa serata divulgativa Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni".

### MERCOLEDÌ 10

**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Sara Rattaro presentazione del libro "Splendi più che puoi". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto.

In caso di maltempo l'incontro si terrà presso la Sala Consiliare.

**Ore 20.30** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Emozioni al buio nel bosco di notte. Escursione per famiglie iscrizioni presso il Museo.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: 50ª edizione Asiagofestival concerto con Alissa Firsova, duo per violoncello e pianoforte.

### GIOVEDÌ 11

**Ore 10.30** Sala Consiliare: 50ª edizione Asiagofestival incontro con il compositore Alissa Firsova.

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Andiamo in bosco: ci aspettano il boscaiolo e il cavallaro. Iscrizioni presso il museo.

**Ore 17.00** Sasso di Asiago: Presentazione del libro di Girolama Borella, Daniela Borgato, Roberto Marcato "Chiedo Notizie o di vita o di morte" Lettere a don Giovanni Rossi, cappellano militare della Grande Guerra.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: 50ª edizione Asiagofestival quintetto di Schubert per archi in do maggiore.

### VENERDÌ 12

**Ore 17.30** Sala Consiliare: presentazione del libro di Iris Tania Verlato "Astrid e i tre nani di Schella Marzo" memoria di un'avventura sull'Altopiano del Sole.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: I colloqui dell'Altopiano "Il Teatro oggi fra storia e gossip".

### SABATO 13

**Ore 9.00** "Andar per erbe" escursione guidata alla scoperta di piante medicinali, aromatiche, liquoristiche e cosmetiche. Iscrizioni allo 0424-463346 Sig. Antonio Cantele. Ritrovo presso il parcheggio della Baita Val Maddarello ad Asiago.

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": La pecora Foza viene al Museo e ci racconta la sua storia. Laboratorio antichi mestieri.

**Ore 17.30** Palco Centrale Aperitivo con l'Autore incontro con Giuseppe Mendicino e presentazione della biografia di Mario Rigoni Stern. In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. In caso maltempo l'incontro si terrà presso il Teatro Millepini.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: Rassegna Estate a Teatro concerto con O.I. & B., un emozionante viaggio attraverso le più belle canzoni di Zuccherò. Ingresso a pagamento. Prevendita biglietti presso il SIT.

**Ore 21.00** Chiesa di San Rocco: 50ª edizione Asiagofestival concerto dell'orchestra giovanile Crescere in Musica. Sasso di Asiago: Fiaccolata Storica Calà del Sasso e spettacolo pirotecnico. Per informazioni 338-2940665.

### DOMENICA 14

**Ore 9.00** Visita all'orto delle piante medicinali ed aromatiche, sito ad Asiago in Via Busa, 106. Iscrizioni allo 0424-463346 Sig. Antonio Cantele. Ritrovo in Via Busa, 106 ad Asiago.

**Ore 10.30** Sasso di Asiago: Cerimonia di intitolazione della piazza a Don Giovanni Rossi, nativo di Sasso e cappellano militare del 1º Reggimento Granatieri di Sardegna durante la Grande Guerra.

**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Beppe Severgnini presentazione del libro "Signori si cambia". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto.

In caso maltempo l'incontro si terrà presso il Teatro Millepini.

**Ore 21.00** Teatro Millepini: 50ª edizione Asiagofestival Ensemble di violoncelli "Cello Passionato".

### LUNEDÌ 15

**Ore 21.00** Duomo San Matteo: 50ª edizione Asiagofestival concerto per l'Assunta "La Scuola Veneta tra il '500 e il '600".

**Ore 21.00** Stadio del Ghiaccio: Ghiaccio Spettacolo, spettacolo di pattinaggio artistico. Prevendita biglietti presso il SIT.

### MARTEDÌ 16

**Ore 14.00** Piana del Prunno: Tradizionale Festa del Prunno

**Ore 22.00** Centro Storico: Spettacolo Pirotecnico.

Consegna Premio Turismo 2016 e, a seguire, Spettacolo di musica dal vivo per giovani.

### MERCOLEDÌ 17

**Ore 17.00** Palco Centrale: presentazione Nazionale Italiana di Calcio Amputati.

**Ore 21.00** Duomo San Matteo: 50ª edizione Asiagofestival concerto per organo con Pavel Svoboda.

**Ore 21.00 - 08.00** (mattino seguente) Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": Una notte magica al museo "Giochi scoperte, fiabe e ...NANNA!".

### GIOVEDÌ 18

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Andiamo in bosco: ci aspettano il boscaiolo e il cavallaro. Iscrizioni presso il museo.

**Ore 17.30** Sala Consiliare: incontro con Paolo Pozzato e Alessandro Massignani e presentazione del libro "La Strafexpedition - 1916 l'offensiva austroungarica nel racconto dei protagonisti".

**Ore 21.00** Teatro Millepini: Rassegna Estate a Teatro spettacolo teatrale dal titolo "Maledetto (In)successo" con la Compagnia Gli Insoliti Noti. Ingresso a pagamento. Prevendita biglietti presso il SIT.

### VENERDÌ 19

**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Stefano Lorenzetto e presentazione del libro "Giganti. Italiani seri nel paese del bla bla". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. In caso di maltempo l'incontro si terrà presso la Sala Consiliare.

**Ore 21.00** Duomo S. Matteo: concerto con I Solisti Veneti e la partecipazione di Oleg Vereschaghin, fisarmonica russa. Prevendita biglietti presso il SIT.

### SABATO 20

Centro Storico: apertura 34° Concorso internazionale di Sculture in legno.

**Ore 9.00** "Andar per erbe" escursione guidata alla scoperta di piante medicinali, aromatiche, liquoristiche e cosmetiche. Iscrizioni allo 0424-463346 Sig. Antonio Cantele. Ritrovo presso il parcheggio della Baita Val Maddarello ad Asiago.

**Ore 9.30 - 12.30** Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": Camminando nella storia della Prima Guerra Mondiale. Escursione per famiglie Iscrizioni presso Museo.

**Ore 15.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Tutti in Malga: mucche, latte e formaggio. Laboratorio antichi mestieri iscrizioni presso il Museo.  
**Ore 17.00** Sasso di Asiago: visita guidata alla mostra "Altopianesi al Fronte Don Giovanni Rossi Cappellano Militare della Grande Guerra" con il Prof. Paolo Pozzato.  
**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Mario Giordano e presentazione del libro "Profugopoli". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. In caso di maltempo l'incontro si terrà presso Teatro Millepini.  
**Ore 21.00** San Rocco: concerto fine master di violino e musica da camera diretto dal Maestro Giovanni Guglielmo.

#### DOMENICA 21

Via Trento Trieste e Via Jacopo Scajaro: Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo.  
San Rocco: esposizione delle opere di Serena Muraro  
**Ore 9.00** Visita all'orto delle piante medicinali ed aromatiche, sito ad Asiago in Via Busa, 106. Iscrizioni allo 0424-463346 Sig. Antonio Cantele. Ritrovo in Via Busa, 106 ad Asiago.  
**Ore 10.00** Parco della Rimembranza: Cerimonia Caduti e Dispersi in Russia.  
**Ore 17.30** Giardini Pubblici One Man Band on the Road, intrattenimento con Domenico Affa Cerroni: chitarra, ukulele, cajon, cassa con piede, kazoo, trombette e percussioni varie.

#### LUNEDÌ 22-28

Ritiro Fidal Veneto Federazione Italiana di Atletica Leggera.

#### LUNEDÌ 22

**Ore 20.30** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Emozioni al buio nel bosco di notte. Escursione per famiglie iscrizioni presso il Museo.

#### MARTEDÌ 23

**Ore 21.00** Aula Musica scuole elementari: "Una montagna di fiori: gioielli dei prati, bottino delle api, delizia della tavola" con Massimiliano Gnesotto serata divulgativa Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni".

#### MERCOLEDÌ 24

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": La pecora Foza viene al Museo e ci racconta la sua storia. Laboratorio antichi mestieri.

#### GIOVEDÌ 25

**Ore 17.00** Palco Centrale Presentazione raduno Comitato Veneto di Atletica.  
**Ore 21.00** Duomo San Matteo: concerto con CARDIFF COUNTY AND VALE OF GLAMORGAN YOUTH ORCHESTRA, Galles Direttore: Eric Phillips.

#### VENERDÌ 26

**Ore 17.00** Palco Centrale Presentazione Fila San Martino A1 Basket Femminile.  
**Ore 17.30** Giardini Pubblici: One Man Band on the Road, intrattenimento con Domenico Affa Cerroni: chitarra, ukulele, cajon, cassa con piede, kazoo, trombette e percussioni varie.  
**Ore 17.30** Piazzetta G.B. Pertile: Aperitivo con l'Autore incontro con Matteo Bussola "Notti in bianco baci a colazione". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto e Sporting Residence.

#### SABATO 27

**Ore 16.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": Andiamo in bosco: ci aspettano il boscaiolo e il cavallaro. Laboratorio antichi mestieri. Iscrizioni presso il museo.  
**Ore 16.00** Giardini Pubblici: premiazioni 34° Concorso Internazionale di Sculture in legno.  
**Ore 17.00** Sasso di Asiago: visita guidata alla mostra "Altopianesi al Fronte Don Giovanni Rossi Cappellano Militare della Grande Guerra" con il Prof. Paolo Pozzato.  
**Ore 17.30** Palco Centrale: Aperitivo con l'Autore incontro con Paolo Mieli e presentazione del libro "L'arma della memoria". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. In caso di maltempo l'incontro si terrà presso Millepini/la Sala Consiliare.

#### LA NOTTE NERA

### AGOSTO

#### DOMENICA 28

Monte Zebio: "8° Trofeo Stalder" gara di corsa di montagna Piazza Duomo: Campagna Amica mercato prodotti agricoli-alimentari.  
Via Lobbia-Monte Zebio: Artis mercatino di artigianato artistico.

### SETTEMBRE

#### SABATO 3

**Ore 21.00** Teatro Millepini: spettacolo teatrale dal titolo "Trincee: risveglio di primavera" con la compagnia Teatro Boxer e Woodstock Teatro. Ingresso a pagamento prevendita biglietti presso SIT.

#### DOMENICA 4

Strafexpedition 2016 trail running di 58 km e 2.950 mt. di dislivello sui sentieri della Grande Guerra.  
Località Granezza-Monte Como: Commemorazione Eccidio di Granezza.

#### DA LUNEDÌ 8/8 A DOMENICA 11/9

Made in Malga

#### DOMENICA 18

Via Trento Trieste e Via Jacopo Scajaro: Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo.

#### MERCOLEDÌ 21

Centro Storico: Fiera di San Matteo.

#### VENERDÌ 23

Centro storico: La Transumanza passaggio per le vie del centro.

### OTTOBRE

#### DOMENICA 16

Via Trento Trieste e Via Jacopo Scajaro: Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo.

#### SABATO 22

Centro Storico: 2ª edizione "Asiago Foliage".

#### DOMENICA 23

Centro Storico: 2ª edizione "Asiago Foliage"

#### LABORATORI PER BAMBINI GIOCASIAGO

### AGOSTO

#### LUNEDÌ 1

**Ore 16.30** Loc. Prunno: GiocAsiago laboratorio creativo dal titolo "Naturalmente pittori!" per bambini dai 4 agli 11 anni a cura dell'autrice Consuelo Morello.

#### MARTEDÌ 2

**Ore 17.00** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Farfalle e Bruchi in pannolenci" laboratorio manuale per bambini. Iscrizione € 4,00 presso il SIT.

#### MERCOLEDÌ 3

**Ore 16.30** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Fate, orchidee e sanguinelli monelli" animazione alla lettura e laboratorio creativo per bambini dai 4 agli 11 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello. Iscrizioni € 4,00 presso il SIT.

#### VENERDÌ 5

**Ore 10.00 - 12.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "In Bocca al Lupo" fiaba, narrazione e laboratorio.

#### SABATO 6

Museo dell'Acqua Località Kaberlaba: Corso di acquerello. Per informazioni e iscrizioni: info@felicefeltracco.it tel: 348 7964593.  
**Ore 16.30** Museo Le Carceri: GiocAsiago "Buon compleanno Museo!" laboratorio, animazione e merenda per bambini dai 4 agli 11 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello.

#### DOMENICA 7

Museo dell'Acqua Località Kaberlaba: Corso di acquerello. Per informazioni e iscrizioni: info@felicefeltracco.it tel: 348 7964593.

**Ore 16.00 - 18.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Mi vesto di natura che avventura" laboratorio e attività creativa.

Lunedì 8

**Ore 16.30** Loc. Prunno: GiocAsiago laboratorio creativo dal titolo "Lacchiappasogni degli elfi" per bambini dai 4 agli 11 anni a cura dell'autrice Consuelo Morello.

#### MARTEDÌ 9

**Ore 17.00** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Decorazione di magliette" laboratorio manuale per bambini. Iscrizione € 4,00 presso il SIT.

#### MERCOLEDÌ 10

**Ore 16.30** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Animali d'artista" animazione alla lettura e laboratorio creativo per bambini dai 4 agli 10 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello. Iscrizioni € 4,00 presso il SIT.  
**Ore 20.30 - 22.30** Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": escursione "emozioni al buio: nel bosco di notte".

#### VENERDÌ 12

**Ore 10.00 - 12.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Api da creare, miele da assaggiare". Fiaba, narrazione e laboratorio.

**Ore 16.30** Museo Le Carceri: GiocAsiago "I luoghi di Mario Rigoni Stern" laboratorio di ricerca per bambini dai 4 agli 11 anni. Iscrizioni € 4,00 presso il Museo.

#### SABATO 13

**Ore 15.00 - 18.00** Museo dell'Acqua Loc. Kaberlaba: GiocAsiago laboratorio dal titolo "Musicisti d'acqua!" per bambini dai 4 agli 11 anni a cura dell'autrice Consuelo Morello con merenda per i partecipanti. Iscrizioni presso il Museo € 7,00 con merenda.

#### DOMENICA 14

**Ore 16.00 - 18.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Un laboratorio originale: La caccia animale" laboratorio e attività creativa.

#### MARTEDÌ 16

**Ore 17.00** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Usiamo le mani e i polsi per fare una sciarpa" laboratorio manuale per bambini. Iscrizione € 4,00 presso il SIT.

#### MERCOLEDÌ 17

**Ore 16.30** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Thean... il seme magico" animazione alla lettura e laboratorio creativo per bambini dai 4 agli 11 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello. Iscrizioni € 4,00 presso il SIT.  
**Ore 21.00 - 08.00** mattino seguente Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": Una notte magica al museo "Giochi scoperte, fiabe e ...NANNA!".

#### VENERDÌ 19

**Ore 10.00 - 12.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Emozioni del bosco" fiaba, narrazione e laboratorio.

#### SABATO 20

**Ore 16.30** Museo Le Carceri: GiocAsiago "Pomeriggio d'artista" laboratorio, animazione e merenda per bambini dai 4 agli 11 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello. Iscrizioni € 4,00 presso il Museo.

#### DOMENICA 21

**Ore 16.00 - 18.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Passo dopo passo...impronte da scoprire e seguire" laboratorio e attività creativa.

#### LUNEDÌ 22

**Ore 16.30** Loc. Prunno: GiocAsiago laboratorio creativo dal titolo "Il medaglione magico degli gnomi" per bambini dai 4 agli 11 anni a cura dell'autrice Consuelo Morello.  
**Ore 20.30-22.30** Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni": escursione "emozioni al buio: nel bosco di notte".

#### MARTEDÌ 23

**Ore 17.00** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Borsa con i quotidiani" laboratorio manuale per bambini. Iscrizione € 4,00 presso il SIT.

#### MERCOLEDÌ 24

**Ore 16.30** Aula Scuole Elementari Monte Ortigara: GiocAsiago "Il fiabosco" animazione alla lettura e laboratorio creativo per bambini dai 4 agli 11 anni. A cura dell'autrice Consuelo Morello. Iscrizioni € 4,00 presso il SIT.

#### VENERDÌ 26

**Ore 10.00 - 12.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Ritratti col becco" Fiaba, narrazione e laboratorio  
**Ore 16.30** Museo Le Carceri: GiocAsiago "Viaggio alla scoperta dello scrittore Mario Rigoni Stern accompagnato dalle sue parole" laboratorio di lettura e interpretazione per bambini dai 4 agli 11 anni. Iscrizioni € 4,00 presso il Museo.

#### DOMENICA 28

**Ore 16.00 - 18.00** Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": "Mi vesto di natura che avventura" laboratorio e attività creativa.

#### "MUSEO DELL'ACQUA"

Loc. Kaberlaba: apertura da giugno a settembre, tutti i sabato pomeriggio e le domeniche, tutti i giorni dal 2 luglio al 28 agosto, giorni feriali su prenotazione per gruppo minimo 10 persone. Orario 10.00 - 12.30, 14.30-18.00. Prenotazioni presso il Museo tel. 0424-463170. Pomeriggio per bambini GiocAsiago dalle 15.00 alle 18.00, sabato 13 agosto.

#### 6-7 AGOSTO

Corso Pratico di Acquarello 2016 ore 9.30 -12.30 14.30-19.30. Per informazioni e iscrizioni: info@felicefeltracco.it tel. 3487964593 - www.felicefeltracco.it. Mostra dal titolo "La Grande Guerra - morire di sete in trincea" visitabile durante gli orari di apertura del museo.

#### MUSEO BATTAGLIA DEL TRE MONTI

Loc. Sasso di Asiago: dal 17 luglio all'11 settembre 2016: apertura della mostra dal titolo "Altopianesi al fronte - Don Giovanni Rossi cappellano militare della Grande Guerra". Orari di apertura luglio e agostodal mercoledì alla domenica, settembre sabato e domenica. 10.00-12.30 14.30 -18.00. Biglietto unico € 2,00.

#### 11 AGOSTO 2016

**ore 17.00** Presentazione del libro di Girolama Borella, Daniela Borgato, Roberto Marcato "Chiedo Notizie o di vita o di morte" Lettere a don Giovanni Rossi, cappellano militare della Grande Guerra.

#### VISITE GUIDATE

#### 20 E 27 AGOSTO

**ore 17.00** Visita guidata alla mostra con il Prof. Paolo Pozzato. Per informazioni: Sig. Guido 0424-690018/3496537772 Sig. Gianangelo 0424-690035.

#### MUSEO "LE CARCERI"

#### DAL 16 LUGLIO AL 20 NOVEMBRE 2016

apertura della mostra fotografica di Loic Seron dal titolo "Altipiano - escursioni nell'opera e nel paesaggio di Mario Rigoni Stern". Aperta tutti i giorni con i seguenti orari: 10.00 - 12.30 e 15.30 - 19.30 dal 16/07 al 11/09. Dal 12/09 al 20/11/2016 aperta sabato e domenica e festivi ore 10.00-12.30 e 15.30 - 18.30. Ingresso: Biglietto unico € 3,00. Ingresso gratuito per bambini fino ai 6 anni e per disabili.

#### MUSEO NATURALISTICO "PATRIZIO RIGONI"

Mostra temporanea "L'impronta del lupo".

## STADIO DEL GHIACCIO

Turni di pattinaggio al pubblico:

### DAL 1 AL 07 AGOSTO:

dal lunedì alla domenica:

10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00 / 21.00 - 23.00

### DAL 08 AL 14 AGOSTO:

dal lunedì al venerdì 15.15 - 17.30 / 21.15 - 23.00

sabato 10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00 / 21.00 - 23.00

domenica 10.00 - 12.00 / 14.30 - 18.00 / 21.00 - 23.00

### DAL 15 AL 21 AGOSTO:

dal martedì al venerdì 15.15 - 17.30 / 21.15-23.00

sabato 10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00 / 21.00 - 23.00

domenica 10.00 - 12.00 / 14.30 - 18.00 / 21.00 - 23.00

### DAL 22 AL 28 AGOSTO:

dal lunedì al venerdì 10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00 / 21.00 - 23.00

sabato e domenica 10.00 - 12.00 / 14.30 - 18.00 / 21.00 - 23.00

per orari aggiornati consultare il sito

www.palaghiaccioasiago.it

## OSSERVATORIO ASTROFISICO

### DALL'11 LUGLIO AL 9 SETTEMBRE 2016

Sala Multimediale Sede Pennar:

**martedì e giovedì ore 21.00** lezione a tema e in caso di cielo sereno osservazione da remoto con il telescopio Schmidt.

**mercoledì ore 16.00** incontri per bambini dai 6 agli 11 anni "Rosetta, a caccia di una cometa".

**giovedì ore 16.00** laboratorio per ragazzi ed adulti "I colori delle stelle, laboratorio di spettroscopia".

**venerdì ore 10.30** osserviamo la nostra Stella.

Incontro per l'osservazione all'oculare delle macchie e delle protuberanze solari ( in caso di cielo sereno) e una lezione sul Sole.

**Ogni 1° sabato del mese: ore 18.00** "I colori delle stelle, e, opzionale, visita al MUSA", **ore 21.00** osservazione del cielo da remoto con il telescopio Schmidt.

**mercoledì 13 e 20 luglio 2016 ore 21.00** Notte da Astronomo al telescopio Galileo.

**sabato 23 e 30 luglio e 13 agosto ore 18.00**

Visita al Museo degli Strumenti dell'astronomia (MUSA).

### DAL 12 LUGLIO AL 7 SETTEMBRE 2016

Telescopio Copernico Cima Ekar:

**ogni martedì ore 10.30** visita guidata alla struttura e al Telescopio Copernico.

**mercoledì di agosto e il 7 settembre ore 21.00**

Notte da Astronomo.

Info e prenotazioni c/o S.I.T. Piazza Carli 0424/462221 info@asiago.to.

## SALA DELLA REGGENZA UNIONE MONTANA

**dal 01/08 al 15/08** mostra "Confini" a cura del Gruppo Arte Insieme.

**dal 19/08 al 30/08** mostra a cura del club Fotografico Altopiano Sette Comuni.

## SALA DELLE TELE UNIONE MONTANA

**dal 24/07 al 21/08** mostra dal titolo "Il 1916 di guerra illustrato dalle copertine della Domenica del Corriere e raccontato dal Corriere della Sera" curata dal Sig. Giampaolo Marchetti.

**Hotel Croce Bianca:** dal 20 luglio al 20 agosto 2016 tutti i martedì, giovedì e le domeniche alle ore 15.30 Tornei di Burraco. Per informazioni 348-7823995.

## ATTIVITÀ ESTIVE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE "GUIDE ALTOPIANO"

## AGOSTO

**MARTEDÌ 2 MONTE FIOR:** I Luoghi di Emilio Lussu.

**MERCOLEDÌ 3 Andar per Malghe:** La Malga antica, tradizione dell'Altopiano: L'Antico Pegorin.

**GIOVEDÌ 4 FORTE LISSER:** Il forte a difesa della Marcesina.

**VENERDÌ 5 MONTE ORTIGARA:**

La Battaglia dell'Ortigara 1917.

**VENERDÌ 5 SERALE PAROLE IN CUCINA:**

Escursione Gastronomica.

**SABATO 6 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**SABATO 6 TRAMONTO MONTE ERIO:**

Ispiriamoci alla Natura Escursione al TRAMONTO.

**SABATO 6 CASTELLONI DI SAN MARCO:**

il 6° reggimento alpini.

**SABATO 6 - SERALE MALGA STENFLE:**

e la valle dell'acqua di Gallio.

**DOMENICA 7 CALÀ DEL SASSO:**

L'antica via del legname 4444 scalini.

**MARTEDÌ 9 PROFUGHI 1916:** Escursione Letteraria.

**MERCOLEDÌ 10 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**GIOVEDÌ 11 CIMA MANDRIOLO:** Ad un passo dal Trentino.

**GIOVEDÌ 11 POMERIGGIO**

MONTE ORTIGARA: Fiori Fragili.

**VENERDÌ 12 MONTE CHIESA:**

la "spina" sul fianco della linea italiana.

**VENERDÌ 12 SERALE TRAMONTO IN MALGA:**

Malga Serona con camminata e MTB Andar per Malghe:

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**SABATO 13 MONTE CALDIERA/ORTIGARA:** la linea Italiana.

**SABATO 13 - SERALE MONTE CENGIO:**

a strapiombo sulla Val D'Assa.

**SABATO 13 E DOMENICA 14**

FORTE VERENA: Dal Tramonto All'alba.

**DOMENICA 14 CIMA PORTULE:** Il costone del Portule.

**DOMENICA 14 - SERALE FORTE CAMPOLONGO**

e la Voragine dello Sciason.

**LUNEDÌ 15 CIMA XII:** La Montagna più alta.

**MARTEDÌ 16 CASTELLONI DI SAN MARCO:**

Il labirinto difensivo.

**MARTEDÌ 16 MONTE ZEBIO:**

Sulle tracce di Emilio Lussu - Escursione Letteraria.

**MERCOLEDÌ 17 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**GIOVEDÌ 18 MONTE ORTIGARA:** Calvario degli Alpini.

**VENERDÌ 19 ALTAR KNOTTO:** Tra Natura e leggende.

**VENERDÌ 19 SERALE** Week-end delle stelle e sole.

**SABATO 20 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**SABATO 20 ALBA**

CASTELLONI DI SAN MARCO: Il labirinto dell'Essere.

**SABATO 20 MONTE ORTIGARA:** Le battaglie dell'Ortigara.

**SABATO 20 - SERALE** Week - end stelle e sole escursione serale e visita all'osservatorio.

**DOMENICA 21** Week end sole osservatorio.

**DOMENICA 21 ANTICHE VIE DELLA TRADIZIONE:**

Le pecore e la lana.

**MARTEDÌ 23 PAROLE DE NA VOLTA:** Escursione letteraria.

**MERCOLEDÌ 24 ANDAR PER MALGHE.**

**GIOVEDÌ 25 FRONTE SUD:** Gli Inglesi in Altopiano.

**VENERDÌ 26 MONTE ORTIGARA:** gli Alpini della 52ª divisione.

**VENERDÌ 26 SERALE PAROLE IN CUCINA:**

Escursione Gastronomica.

**SABATO 27 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**DOMENICA 28 MONTE FIOR:**

verso la seconda battaglia delle melette.

**DOMENICA 28 FESTA DELLA PECORA:**

Escursione per le antiche vie e visita al museo della Pecora.

**MARTEDÌ 30 MONTE ZEBIO:**

Lo scoglio insuperabile Escursione Letteraria.

**MERCOLEDÌ 31 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

## SETTEMBRE

**GIOVEDÌ 1 CASTELLONI DI SAN MARCO:**

Il labirinto e la roccia.

**VENERDÌ 2 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**SABATO 3 MONTE ORTIGARA:** La linea Austriaca.

**SABATO 3 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**SABATO 3 - SERALE Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**DOMENICA 4 Andar per Malghe:**

La Malga antica, tradizione dell'Altopiano.

**DOMENICA 4 CALÀ DEL SASSO:**

L'antica via del legname 4444 scalini.

Le PRENOTAZIONI verranno effettuate direttamente telefonando al numero 340.73.47.864 oppure mandando una mail all'indirizzo info@guidealtopiano.com entro le 18.00 del giorno precedente. Le escursioni verranno effettuate con un minimo di 5 persone iscritte.

La partenza delle escursioni è presso l'entrata del piazzale dello stadio del Ghiaccio di Asiago vicino alla statua dell'emigrante. Calendario completo in distribuzione presso il S.I.T. di Piazza Carli.

## ATTIVITÀ ESTIVE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE ASIAGOGUIDE

## AGOSTO

**SABATO 6** Ortigara il fronte austriaco.

**DOMENICA 7** Alba in malga presso Malga Larici.

**DOMENICA 7** Il labirinto di roccia: brustolà.

**MERCOLEDÌ 10** Lacrime di San Lorenzo a Monte Cengio.

**GIOVEDÌ 11** 7 comuni: Gallio tra boschi e prati.

**VENERDÌ 12** 7 Comuni Enego antiche contrade.

**SABATO 13** Monte Corno: dalle trincee ai aprtigliani.

**DOMENICA 14** Trinceroni del Campolongo.

**LUNEDÌ 15** Bisele/Val d'Assa la strada dei primo uomini.

**LUNEDÌ 15** Serata a Cima Portule.

**MARTEDÌ 16** 7 Comuni: Conco panorami da cartolina.

**MERCOLEDÌ 17** 7 Comuni: Foza tra pastori e contrabbandieri.

**GIOVEDÌ 18** Serale a Cima XII.

**VENERDÌ 19** 7 Comuni: Rotzo oltre la cascata.

**SABATO 20** 7 Comuni: Roana un ponte per 6 campanili.

**SABATO 20** Laboratorio per bimbi a Malga Larici,

escursione per genitori.

**DOMENICA 21** Monte Chiesa e buso del giasso.

**SABATO 27** Anepoz il terzo altare.

**DOMENICA 28** Alba in malga presso Malga Larici.

**DOMENICA 28** Ex igne splendor ecologia

dell'incendio del portule.

## SETTEMBRE

**SABATO 3** Monte Fior e la città di roccia.

**SABATO 3 E DOMENICA 4**

L'emozione del bivacco in alta quota.

**GIOVEDÌ 8** Escursione in malga.

**VENERDÌ 9** Escursione in malga.

**SABATO 10** Escursione in malga.

**DOMENICA 11** Alba in malga presso Malga Larici.

**DOMENICA 11** Escursione Made in malga.

**DOMENICA 18** Castelloni di San Marco: il labirinto di roccia.

**SABATO 24** Il canto del cervo bramito a Malga Larici

**PARTENZA DAL PIAZZALE DEL CONSORZIO**

**DEI CASEIFICI - ASIAGO**

**(SALVO SPECIFICHE INDICAZIONI).**

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO LA SERA**

**PRECEDENTE SU: INFO@ASIAGOGUIDE.COM**

**3462379118 - 3471836825**

**MAGGIORI INFO SU: WWW.ASIAGOGUIDE.COM**

## E PER IL PROSSIMO INVERNO

### RITORNANO I "GIARDINI DI NATALE"

#### FEBBRAIO 2017:

1ª edizione del concorso internazionale

"Asiago...flocchi di luce".



NUOVA  
MUSICA  
PER LA  
TUA AUTO

graphixline.com



[www.brpneumatici.com](http://www.brpneumatici.com) Tel. 0445 803900

Nelle nostre sedi di:

**Thiene Zanè Schio Sandrigo Altavilla Trento Marostica Cittadella**

 **CENTRO SORDITÀ**  
**elettrosonor**<sup>®</sup>  
**SONOR**

Vorresti  
**sentire  
meglio?**  
Ora puoi

**Soluzioni  
uditive  
su misura**



#### UN SERVIZIO UNICO

Per il benessere del Tuo udito affidati a chi ha la competenza per comprendere le Tue esigenze e la capacità di personalizzare la soluzione uditiva in modo che si adatti alle Tue necessità. Centro Sordità Elettrosonor, con oltre 40 anni di esperienza nel settore, offre l'esclusivo servizio RPE (Riabilitazione Personalizzata Elettrosonor): uno specifico ed unico percorso di stimolazione uditiva creato per accompagnare la persona fino al raggiungimento dell'ascolto più confortevole.

#### PROVA GRATUITA

La tecnologia per l'udito fornisce oggi un supporto completo, in grado di risolvere anche le situazioni di ascolto più complicate e di adattarsi alle esigenze della vita di tutti i giorni. Centro Sordità Elettrosonor Ti dà la possibilità di provare una soluzione uditiva per 30 giorni, mettendo a disposizione tutto il necessario. Chiamaci per prenotare la Tua prova gratuita.

 **0424 463691**

Centro Sordità Elettrosonor - Asiago - Via Dante Alighieri 41

Tel. 0424 463691

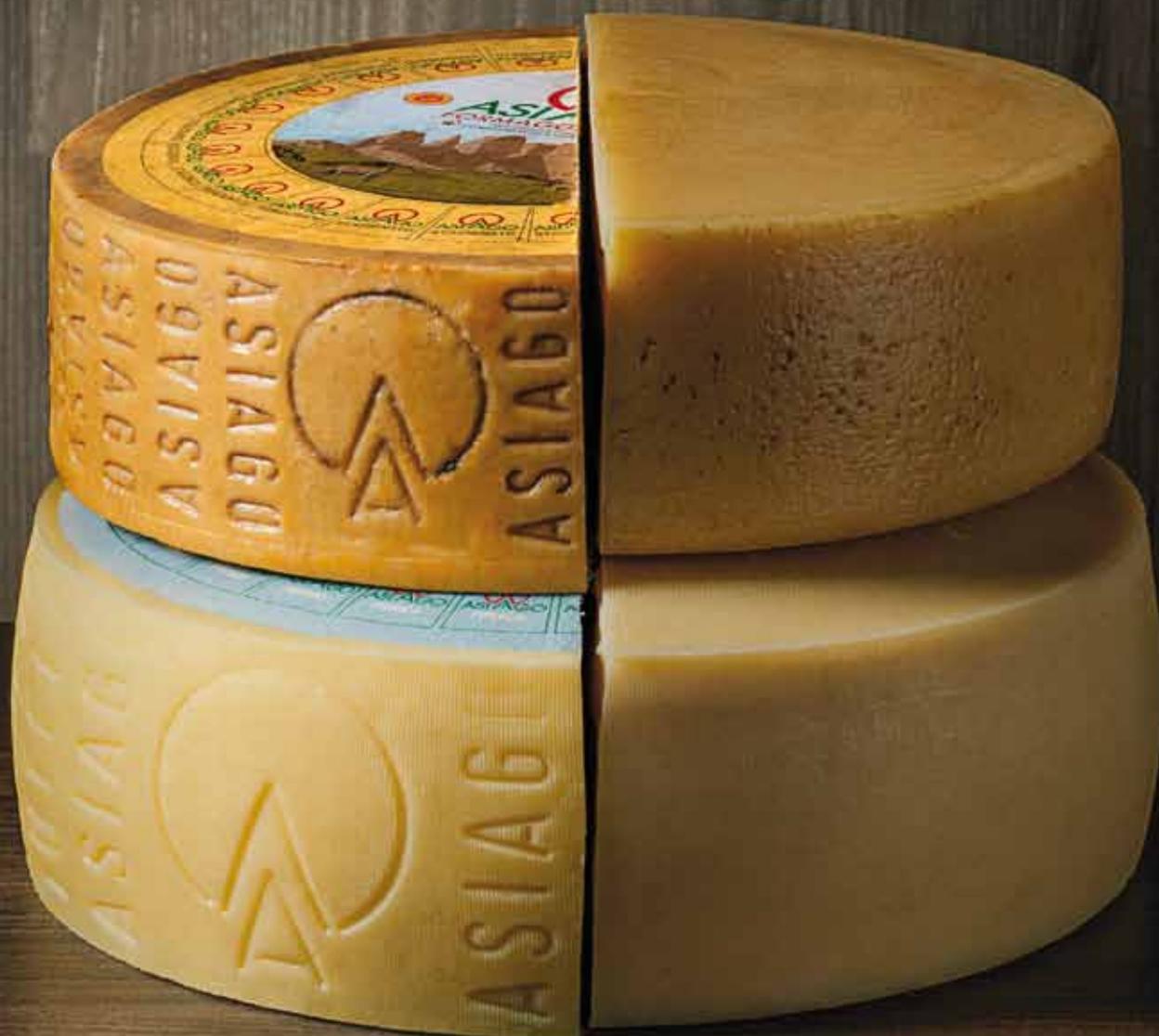
Martedì e Giovedì 08:30-12:30 / 14:30-18:30

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

Vicenza - Montebelluna (VI) - Bassano del Grappa (VI) - Santorso (VI) - Lonigo (VI) - Asiago (VI) - Abano Terme (PD)

O È ASIAGO DOP  
O È UN DOPPIONE.

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



**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.



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

[formaggioasiago.it](http://formaggioasiago.it)

