

ASIAGO

magazine

SEMESTRALE - ANNO VIII - n. 20 - dicembre 2016 - POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN A.P. 70% - DR. VICENZA



SPORT

LA TAPPA DEL GIRO
D'ITALIA AD ASIAGO

ARTE

UN'ARTE SENZA TEMPO

NOTE DI VIAGGIO

È L'ORA DI VIVERE
LA NATURA

BRIVIDO GHIACCIATO.

Kranebet®

L'AMARO BIANCO
DA BERE GHIACCIATO.



www.rossidasiago.com



DOVE GLI ALTRI SI FERMANO, INIZIA LA NOSTRA AVVENTURA.



JEEP GRAND CHEROKEE

Grazie al suo perfetto equilibrio di performance, eleganza e completezza di dotazione, con ben 260 riconoscimenti ufficiali Jeep, Grand Cherokee si conferma il SUV più premiato di sempre.

TUA CON JEEP, FREE A INTERESSI ZERO: OGGI PAGHI LA METÀ, NESSUNA RATA PER 2 ANNI E POI SEI LIBERO DI RESTITUIRLA. INOLTRE, SCOPRI LE OFFERTE SULLE VETTURE IN PRONTA CONSEGNA. (*)

TAN 0%
TAEG 1,03%

Es. di "Jeep Free" su Grand Cherokee 3.0 V6 diesel E6 190CV Laredo MY16 Prezzo Listino € 57.720 (IPT e contributo PFU escl.) Anticipo € 28.900, 25 mesi, no rate mensili intermedie, Rata Finale Residua dopo 24 mesi pari al Valore Garantito Futuro € 25.429,50 (da pagare se il Cliente intende tenere la vettura), per un totale prezzo promozionato della vettura nell'esempio di € 54.329,50 € (IPT e contributo PFU esclusi). Importo tot. del credito € 25.429,50, Spese pratica € 300, bolli € 16 e Marchiatura SavaDNA € 200 da pagarsi in contanti, spese invio e/c € 3 per anno. Importo totale dovuto € 25.954,50 - TAN fisso 0% - TAEG 1,03%, Salvo approvazione FCA BANK. Iniziativa valida fino al 31 dicembre 2016 con il contributo dei concessionari Jeep. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria. Messaggio pubblicitario a scopo promozionale. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

(*) Iniziativa valida fino al 31 dicembre 2016 nelle concessionarie Jeep, aderenti su uno stock limitato di vetture. Jeep, è un marchio registrato di FCA US LLC. Gamma Grand Cherokee: consumi ciclo combinato da 7 a 13,5 l/100Km. Emissioni CO₂ da 184 a 315 g/km.

Jeep®

Ceccato Automobili
www.gruppoceccato-fcagroup.it

THIENE (VI) - Via Gombe, 3 - Tel. 0445375700
BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Capitelvecchio, 11 - Tel. 0424211100



ALBERGO ORTHAL - ASIAGO ECCELLENTE OSPITALITÀ IN ZONA KABERLABA

C'è un luogo ad Asiago dove vivere con magia e relax. L'Albergo Orthal è situato a 30 mt dalla partenza degli impianti di risalita del kaberlaba dove le piste da sci sono dotate di impianto di innescamento artificiale. La presenza del tapis roulant permette ad adulti e bambini di risalire a monte anche con il bob. È il luogo ideale per chi voglia provare l'avventura sulla neve a 360° in totale sicurezza e tranquillità. Gli ospiti dell'albergo Orthal possono usufruire di prezzi particolarmente scontati per il noleggio del completo da sci o per lo snowboard, per il bob, per le ciaspole, per le lezioni con i maestri della vicina scuola sci e anche per gli adiacenti impianti di risalita! Al rientro dalla giornata sulla neve ci si può rilassare e riscaldare nella accogliente e comoda sauna finlandese.

Il ristorante Orthal, con i piatti tipici di montagna è conosciuto per la prelibatezza e la qualità del proprio menù realizzato con una raffinata cucina locale e di tradizione a gestione familiare. In estate il vostro pranzo può essere gustato nel verde giardino a prato inglese all'ombra di grandi ombrelloni, potete poi prendere il sole sulle sedie a sdraio o sui lettini o semplicemente sdraiarsi sull'erba negli ampi spazi riservati ai Nostri ospiti. Vi potete cimentare con il tiro con l'arco o far divertire i Vostri bimbi nel coloratissimo parco giochi con tanti gonfiabili e le 5 reti elastiche.

Fiore all'occhiello il nostro Centro Ippico. Numerosi cavalli attendono sia principianti che cavalieri esperti per meravigliose passeggiate tra i prati e i boschi dell'Altopiano. Massimo il padre e Nicola il figlio sono praticamente cresciuti tra i cavalli e sono i nostri istruttori federali di equitazione che vi accompagneranno a scoprire nel migliore e più sicuro dei modi il meraviglioso animale che si chiama cavallo. Le lezioni vengono effettuate nei due campi in sabbia oppure nel maneggio coperto. La loro grandissima esperienza riesce a far migliorare il rapporto e l'intesa tra cavallo e cavaliere anche se già esperti. Spesso li sentiamo dire: tu pensa di eseguire un'azione e lui l'ha già capita!!...

- **Offerta settimana bianca a partire da € 299,00**

6 giorni mezza pensione con 5 giorni skypass Kaberlaba e 10 ore scuola sci collettiva compreso (noleggio sci 5 € giornaliero)

- **Offerta settimana verde a partire da € 370,00**

6 giorni pensione completa con 12 ore di lezione equitazione compreso

Asiago una magia da vivere



Paola Meneghini

Direttore Responsabile

Cari lettori,

Finalmente è Natale! Uno dei periodi più belli e attesi dell'anno anche qui sull'Altopiano che diventa un luogo magico dove trascorrere le vacanze assieme a tutta la famiglia.

C'è grande fermento in questo territorio meraviglioso, con le sue montagne e le sue vallate. Asiago ci accoglie con calore ed affetto, immergendoci in un'atmosfera da sogno che colma d'allegria i nostri cuori.

Ci sono le piste da sci e da fondo per gli appassionati dello sport, ma anche le camminate e le ciaspolate tra boschi millenari e panorami mozzafiato per gli amanti della natura incontaminata di montagna. Anche in città tante sono le iniziative che animeranno le piazze e le vie dei centri storici. Dai mercatini di Natale ai concerti itineranti; dai dolci banchetti dedicati al cioccolato agli spettacoli teatrali per grandi e piccini.

Da non perdere la mostra "Un'arte senza tempo: La cucina e le sue tradizioni nelle stampe antiche dal XVI al XIX secolo", e i tantissimi eventi collaterali alla scoperta dell'arte, dei sapori e delle tradizioni dell'Altopiano.

Buon Natale e buona lettura a tutti!

Dear readers,

It's finally Christmas! One of the most beautiful and awaited times of the year here on the Plateau, that becomes a magic place where to spend the holidays with all the family.

As every year, this wonderful area, with its mountains and its valleys. Asiago welcomes us with warmth and affection, immersing us into a dream atmosphere that fills our hearts with joy.

There is great excitement around the winter activities that the Plateau offers. There are ski slopes and cross-country ski trails for sport lovers, but also hiking and snowshoeing between ancient forests and breathtaking landscapes for mountain nature lovers. Also in the city there are lots of initiatives that will animate streets and squares. From Christmas markets to open-air concerts; from sweet banquets dedicated to chocolate to theatrical performances for adults and children.

Moreover, do not miss the exhibition "A timeless art: cooking and its traditions within old prints of the XVI and XIX century", and all the other side events that will make you discover the art, the tastes and the traditions of the Asiago Plateau.

Merry Christmas and enjoy the reading!



**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 L.G.R. 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
marciociatto@hotmail.it

SOMMARIO

5 EDITORIALE

8 ZOOM IL NATALE IDEALE? AD ASIAGO

14 SPORT IL GIRO D'ITALIA TORNA AD ASIAGO

20 NOTE DI VIAGGIO È L'ORA DI VIVERE LA NATURA

28 ARTE UN'ARTE SENZA TEMPO

32 ASIAGO GOURMET LE FROMAGE C'EST MOI

35 ASIAGO GOURMET QUANDO LE MELE SPOSANO IL MIELE...

36 ASIAGO GOURMET BENVENUTI NELLA LOCANDA

38 TEMPO LIBERO CALENDARIO MANIFESTAZIONI

42 ARTE IL DESIGNER CHE CREA EMOZIONI

48 TEATRO TEATRO CON AMORE!

49 TEATRO L'INQUILINA DEL PIANO DI SOPRA

52 PERSONAGGI GLI EROI DI ASIAGO HOCKEY

56 PERSONAGGI GIOVANNI CAPRARA E "ROSSO MARTE"

60 APPUNTAMENTI ASIAGO DOLCE ASIAGO

61 APPUNTAMENTI ASIAGO DA FIABA

62 APPUNTAMENTI FIOCCHI DI LUCE

ASIAGO MAGAZINE

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

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

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

DIRETTORE RESPONSABILE

Paola Meneghini

DIRETTORE EDITORIALE

Roberto Rigoni Stern

COORDINAMENTO EDITORIALE

Chiara Stefani

REDAZIONE, IMPAGINAZIONE, 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

Associazione Asiago Guide,
Associazione Guide Altopiano,
Asiago Hockey, Roberto Costa Ebech

SI RINGRAZIANO

Claudio Ceccato, Moreno Panozzo,
Osservatorio Astrofisico di Asiago,
Ufficio Turismo-Cultura-Sport-Pubblica Istruzione del Comune di Asiago

Partner dell'iniziativa editoriale



SEGUICI NELLE NOSTRE PAGINE DI FACEBOOK E INSTAGRAM #centrootticociatto

Il Natale ideale? Ad Asiago

FINO ALL'8 GENNAIO DA NON PERDERE
IL MERCATINO PIÙ NATALIZIO CHE C'È

photo: Roberto Costa Ebech



Che Natale sarebbe ad Asiago senza i "Giardini di Natale", il tradizionale mercatino natalizio che ogni inverno anima il centro storico della cittadina dell'Altopiano? Già presenti in città da sabato 12 novembre, i Giardini di Natale continueranno a colorare le vie e le piazze di Asiago fino all'8 gennaio facendo vivere a cittadini e turisti la magia delle festività natalizie.

Immerso in un'atmosfera da fiaba il mercatino di Natale, con le sue tipiche casette in legno illuminate, regala sorprese tutte da scoprire: dagli addobbi natalizi alle decorazioni per la casa in vetro, legno o ceramica, i prodotti gastronomici tipici del territorio, e che dire dei dolci...

I "Giardini di Natale" sono un'ottima idea per chi si è preso all'ultimo con i regali o per chi semplicemente vuole passeggiare per le vie del centro di Asiago respirandone l'aria di festa e allegria di questo periodo.

E per rendere il tutto ancora più magico, tante sono le iniziative che animeranno il centro storico per tutto il periodo delle feste dedicate soprattutto ai più piccoli. Il giorno di Natale Babbo Natale arriverà in Piazza Il Risorgimento con tanti regali per i bambini in trepidante attesa di vederlo dal vivo!

Mercoledì 28 dicembre piazza Duomo avrà degli inquilini davvero particolari: tantissimi pony regaleranno a grandi e piccini un Natale pieno di dolcezza e tenerezza. Lunedì 2 gennaio, rassegna musicale itinerante con la Tacabanda Folk Christmas Band che donerà agli asiaghesi e ai tanti turisti tanto divertimento.

E per la gioia dei bambini nel giorno dell'Epifania, arriva la Befana con tante deliziose sorprese tutte da gustare. Sabato 7 gennaio l'appuntamento è per una bellissima mostra fotografica a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni che verrà allestita in piazza per far ammirare a tutti gli scatti che immortalano gli incantati paesaggi invernali che la montagna regala.





DAL 23 DICEMBRE ALL'8 GENNAIO
ORARIO CONTINUATO
DALLE ORE 10.30 ALLE ORE 19.00

IL GIORNO 25 DICEMBRE
IL MERCATINO
APRIRÀ ALLE ORE 15.30.



Nuova Audi Q2.

#untaggable

Audi Financial Services finanzia la vostra Audi.



#citycar o #SUV? #crossover o #coupè? Audi Q2 è impossibile da etichettare.
Configurala su audi.it e scoprila nel nostro Showroom.

Gamma Q2. Valori massimi: consumo di carburante (l/100 km): ciclo urbano 6,6 - ciclo extraurbano 4,7 - ciclo combinato 5,4; emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato 128.



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 [facebook](#)



Audi



La nuova Porsche Panamera
Il coraggio cambia tutto

Centro Porsche Vicenza

LE SORPRESE CONTINUANO!

In casa Porsche le sorprese non finiscono mai: dopo il cambiamento epocale per la 91, cioè il passaggio dal motore aspirato al motore turbo che ha segnato il 2015, anche quest'anno la casa di Zuffenhausen non ha smesso di stupire. **La prima fantastica novità è stata la presentazione delle nuove 718 Boxster e 718 Cayman**, che hanno riscosso il gradimento di tutti grazie al nuovo design e alle ottime prestazioni. **Ora i riflettori sono puntati sull'ultima evoluzione della Porsche Panamera**, completamente nuova con motori ecologici, consumi ridotti e un affinamento in chiave prestazionale.

con una linea più sinuosa e sportiva al tempo stesso. Le versioni disponibili sono la Panamera da 300 CV (anche in versione 4), la Panamera 4S con 440 CV, la Panamera 4 E-Hybrid con un sorprendente e sportivissimo motore ibrido, la Panamera Turbo con 550 CV (tutte disponibili anche nella versione "Executive") e la Panamera 4S Diesel (una Porsche, berlina, 4 ruote motrici e motorizzazione diesel).

La sede di Altavilla Vicentina, realizzata esattamente secondo i severi canoni sia estetici che funzionali definiti da Porsche, viene da una lunga esperienza

ed è il punto di riferimento di tutti gli appassionati che desiderano fare della propria Porsche una vettura unica ed esclusiva. **Professionalità e disponibilità contraddistinguono lo staff del Centro Porsche Vicenza**, a disposizione per soddisfare le vostre curiosità, illustrarvi i contenuti e le caratteristiche della nuova Porsche Panamera e farvi provare, con un test drive su strada, le indescrivibili prestazioni delle vetture di Stoccarda.

Nei giorni 26, 27, 30 e 31 dicembre, l'appuntamento è ad Asiago, con le ultime entusiasmanti novità di Porsche.

La Panamera presenta innovativi sistemi di infotainment e numerose regolazioni elettriche tra cui sistemi di controllo e connessione, fra i quali il nuovissimo "Porsche InnoDrive", che sulla base di precisi dati calcola l'andamento della vettura per i successivi tre chilometri, nonché l'assistente al mantenimento e ai cambi di corsia, e il Connect Plus. **La berlina è stata ridisegnata**, pur mantenendo le caratteristiche proprie, e ora ha un design più affilato e moderno,



La nostra sede
di Altavilla Vicentina
in Via dei Laghi 70

Il 2016 verrà ricordato, in casa Audi, come un anno di conferme e di svolta, un anno di successo per tutta l'ampia gamma di modelli Audi, tutti innovativi e dai contenuti altamente emozionali.

Una gamma che spazia dalla piccola A1 per arrivare sino alla avveniristica R8 spider, passando per auto che hanno segnato la storia degli ultimi anni (motoristicamente parlando) quali la A3, la A4, la A6 la TT, la Q3, il Q5 la Q7. Auto declinate in varie forme e versioni con motori e prestazioni da super sportive come le serie S ed RS o vocazione da fuori strada come le ALLROAD. **Una proposta in continua evoluzione che suscita entusiasmo nei collaboratori e negli affezionati clienti Frav, unica concessionaria Audi per Vicenza e provincia.** Con il fantastico Q2 quest'anno si amplia la gamma Audi e Frav ha festeggiato il suo arrivo con tre serate dedicate ai propri clienti nelle tre sedi provinciali (Altavilla Vicentina, Bassano del Grappa e Zané).

La sorpresa è stata tanta e l'entusiasmo dei partecipanti ancora maggiore, Q2 è totalmente un'Audi, ma contemporaneamente diversa da tutte le altre Audi.

#UNTAGGABLE (non etichettabile) come la definisce la pubblicità. Una scultura di linee, un condensato di prestazioni, tecnologie e spazi che scatena l'emozione.

Q2 è già un'icona del design, di uno stile giovane, moderno, sbarazzino, elegante e sportivo al tempo stesso. Creabile su misura, giocando su colori, forme e tessuti, accessorandola con optional che connettono al mondo internet, o prevedono i pericoli evitandoli. **Q2 da spazio alla creatività ed alla individualità per fare di ogni Q2 un'auto unica.** Per gli amanti dei motori, Frav vi invita a vedere da vicino le nostre bellissime auto.



La sede Frav Audi di Altavilla
Vicentina in Via Olmo 51/A



Frav: la passione firmata Audi

la nuova Audi Q2 #untaggable,
disponibile presso le nostre sedi



Asiago si tinge, o meglio, di ritinge di rosa. La manifestazione ciclistica più famosa d'Italia fa ritorno nell'Altopiano dopo quasi un ventennio, nell'anno del suo centenario. L'ultima volta era il 1998, Udine-Asiago, con Fabiano Fontanelli che salì sul gradino più alto del podio. Il Giro non poteva scegliere anno migliore per tornare nel territorio dei sette comuni, che celebra in contemporanea i cent'anni dalla grande guerra. Sarà una tappa ricca di storia e di spettacolo.

La ventesima e penultima tappa del Giro sarà, più precisamente, la Pordenone-Asiago. 190 km duri e impegnativi che potrebbero decidere la maglia rosa finale, prima dell'ultima crono da Monza a Milano prevista il giorno dopo. Un percorso da quattro stelle su cinque che impegnerà i ciclisti con due scalate importanti nella seconda parte di gara, dove si troveranno ad affrontare il Monte

Grappa prima, con 24 chilometri di salita, e l'ascesa fino a Foza poi, dove ad aspettarli ci saranno 14 chilometri duri e impegnativi. Le fatiche lasceranno infine spazio alla volata finale che passerà per Gallio per arrivare infine ad Asiago.

«Un grande evento che torna ad Asiago dopo quasi vent'anni grazie all'impegno e alla disponibilità economica della Regione Veneto che ha deciso di finanziare interamente la tappa riconoscendo ad Asiago la sua storica vocazione turistica in un momento particolare, quello in cui ricordiamo i 100 anni dal primo conflitto mondiale». Queste le parole del Sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern, che ha ricordato come la tappa sia praticamente a costo zero per il bilancio di Asiago, grazie allo stanziamento regionale di circa 250 mila euro e di come il 2017 sarà l'anno delle celebrazioni della Grande Guerra.



Il Giro d'Italia torna ad Asiago

LA VENTESIMA TAPPA DELLA MANIFESTAZIONE CICLISTICA TERMINERÀ AD ASIAGO IL 27 MAGGIO 2017

ASIAGO - 0750 - 1923

a lato:
la Corsa Rosa ad Asiago nel 1923

“Stiamo lavorando con la Provincia per sistemare il manto stradale delle vie che portano da Foza ad Asiago - sono le parole dell'assessore allo sport e ai lavori pubblici del Comune di Asiago, Franco Sella -, è in programma un sopralluogo per capire l'entità dell'intervento e come poter procedere. Inoltre stiamo costituendo un Comitato per organizzare e gestire al meglio la tappa asiaghesa del Giro d'Italia. Ci auguriamo che molti degli imprenditori locali e vicentini possano abbracciare questo importante progetto decidendo di affiancare il nome della propria azienda a quello della manifestazione rosa”.

Cent'anni fa le terre dell'altopiano furono teatro di battaglia cruenta che fecero la storia del nostro territorio e dei suoi abitanti. Conflitti come l'Ortigara, dove persero la vita e rimasero ferite quasi 28 mila soldati, le Melette, i Tre Monti, le difese dei monti Fior e Castelgomberto sono tappe importanti della nostra storia e saranno ricordate e celebrate nel corso dell'anno. Un arrivo in quota ricco di storia, quindi, che porterà il corteo rosa a sfilare sotto al Sacratio Militare del Laiten, per rendere un doveroso omaggio ai caduti, prima dell'arrivo previsto davanti alla vecchia stazione, in viale Garibaldi.

Sotto da sinistra: Roberto Rigoni Stern, Franco Sella e Nicola Basso, rispettivamente Sindaco, Assessore allo Sport e ai Lavori Pubblici, Consigliere del Comune di Asiago



VERSO VENETO 2020

Prende forma e si consolida il progetto che vuole portare i mondiali di ciclismo del 2020 in Veneto. Le dodici prove interesseranno tutti i sette capoluoghi veneti: Vicenza per il circuito finale e alcune partenze per le categorie junior; Padova e Venezia per le partenze della cronometro e della prova regina; Belluno, Rovigo, Treviso e Verona per i

mass event come le Granfondo che saranno organizzate in concomitanza alle gare del mondiale. La Regione ha appoggiato il progetto sin dall'inizio, perché il Veneto è da sempre territorio che unisce ciclismo, passione e fatica in un'unica formula, scegliendo un ambasciatore d'eccezione: Eddy Merckx, il più grande corridore di tutti i tempi.

THE GIRO D'ITALIA 2017 WILL END IN ASIAGO

On May 27th 2017, there will be the 20th and second to last stage of the Giro d'Italia 2017, that after almost 20 years (the last time was in 1998) will end in Asiago. The race, a very difficult one, will see the cyclists riding their bikes on a route which is about 190km long and that will head to Asiago via the Monte Grappa and through two very difficult climbs. This stage could decide the final standings of the competition, since it comes right before the last one that will end the next day in Milan. It will be a stage full of history, a show and an event that all lovers of this sport cannot miss as well as a great occasion to enjoy the best of Italian and European cycling within a wonderful frame, Asiago and its mountains, that will be celebrating the First World War centenary!

AVENTURA

CMP
Deigual Sport
ICEPEAK
LUHTA
DRYHEAT
THINK PINK

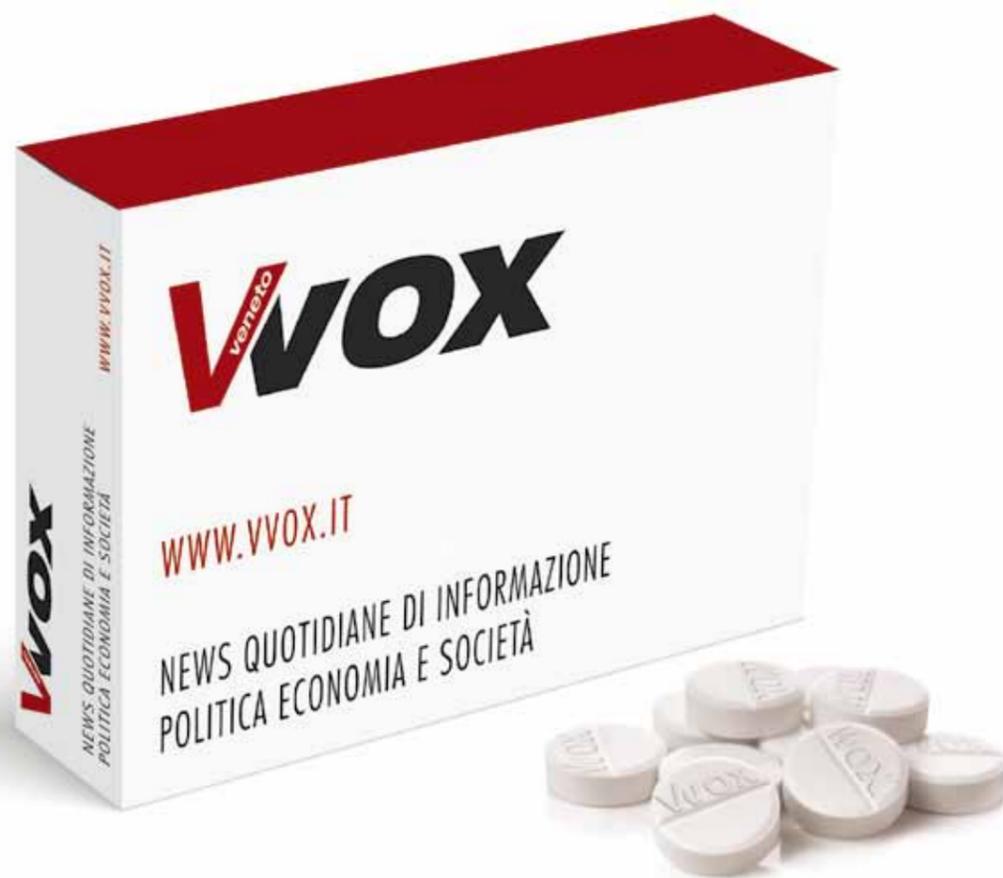
Vieni a Provarci saremo il tuo Outlet di fiducia seguici su FB

Abbigliamento Tecnico_ 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_ 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 il Tuo acquisto ideale_

vesti Aventura e stai nella Natura a Thiene in via Gombe 21

avventura.it
f+ YouTube
T 0445 363397

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



***attenzione: crea dipendenza**

www.vvox.it



Tua a
€ 19.950
 con permuta o rottamazione

Con Hyundai i-Plus da
€ 249*
 al mese
 TAN 4,99% - TAEG 6,64%
 Dopo 3 anni decidi se tenerla, sostituirla o restituirla.



Change is Good.
 Nuova Hyundai Tucson

Agile, elegante e spaziosa, comoda ed equipaggiata ai massimi livelli. La nuova Tucson è tutto questo e molto di più. Da oggi anche nella nuova versione 1.7 CRDi da 141CV con cambio automatico a doppia frizione 7 DCT. A te non resta che venire a provarla, il cambiamento ti sorprenderà.

Scopri tutte le novità di Tucson su hyundai.it

FERGIA Concessionaria Ufficiale Hyundai
 VICENZA - Viale del lavoro, 56 (zona Fiera) Tel. 0444 390300
 SCHIO - Via Lago di Garda, 110/A Tel. 0445 1670105
hyundai@fergia.it - www.fergia.hyundai.it



*SALVO CONDIZIONI E LIMITAZIONI INDICATE DA CONTRATTO.
 Gamma nuova Tucson: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 4,6 a 7,6. Emissioni CO₂ g/km da 119 a 177. Prezzo promo riferito a nuova Tucson 1.6 GDI Classic, IPT e PFU esclusi. Offerta valida con permuta o rottamazione di veicolo usato. Offerta valida fino al 31/01/2017. Con il contributo delle Concessionarie aderenti. Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Esempio rappresentativo di finanziamento: Prezzo €19.950, anticipo €5.120; importo totale del credito €15.513,10 da restituire in 35 rate da €249,00, ed una rata finale di €9.020, importo totale dovuto dal consumatore €17.898,66. TAN 4,99% (tasso fisso) - TAEG 6,64% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi €1.871,90, istruttoria €350,00, incasso rata € 3,00 cad. a mezzo SDD, produzione e invio lettera conferma contratto €1,00; comunicazione periodica annuale €1,00 cad.; imposta sostitutiva: €39,66. Offerta valida fino al 31/01/2017. Condizioni contrattuali ed economiche nelle Condizioni contrattuali ed economiche e nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Creditor Protection Insurance (Polizza Credit Life per dipendenti del settore privato - contratto di assicurazione vita inabilità totale permanente, perdita d'impiego; in alternativa, Polizza Credit Life per qualsiasi tipologia di lavoratore - contratto di assicurazione vita, inabilità totale temporanea e permanente) - durata della copertura pari a quella del finanziamento, premio €683,10 compagnie assicurative: Cnp Santander Insurance Life Dac e Cnp Santander Insurance Europe Dac (facoltativa e perciò non inclusa nel TAEG). Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo, disponibile sul sito internet www.santanderconsumer.it e consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari. Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/serviziopostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/serviziopostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture.



È l'ora di vivere la natura

LA MONTAGNA D'INVERNO, CON SCI, CIASPOLE O SCARPONI, UN REGNO DI EMOZIONI PER TUTTI

Asiago si prepara ad accogliere i visitatori. Divertimento e professionalità in tutto il comprensorio naturalistico e sciistico.

La proposta delle scuole sci



Come ogni anno le scuole sci dell'altopiano hanno organizzato un'offerta ricca, in grado di soddisfare le necessità di tutti. Maestri ed istruttori sono pronti a vivere assieme ai visitatori delle fantastiche giornate in compagnia, con un'unica parola d'ordine: divertirsi! Tutte le scuole offrono corsi settimanali e nel weekend per imparare a sentirsi a proprio agio con gli sci e lo snowboard. Diventare abili sciatori non è mai stato così facile!

Per chi sugli sci è già esperto si consiglia il corso di avviamento agonistico proposto dalla Scuola Sci Asiago, in collaborazione con l'Unione Sportiva Asiago Sci. Per gli amanti delle sciade in compagnia si propongono i pacchetti collettivi della Scuola Sci Kaberlaba, minimo 25 persone e tanta passione per la neve. Se non dovesse esserci la neve beh niente paura! La scuola offre un moderno impianto di innevamento artificiale!

Non mancano nemmeno gli adeguati servizi di assistenza per i diversamente abili. Per tutti i bambini e i ragazzi c'è il pacchetto Full Day della Scuola Sci Verena, in cui i giovani sciatori saranno affidati ai maestri che li accompagneranno lungo tutta la giornata, anche a pranzo. Ci sono anche divertenti miniclub e baby parking a tema per i più piccoli.

Il trekking non si ferma mai

Ma l'inverno, con i suoi paesaggi innevati avvolti nel silenzio d'ovatta che rallenta e quasi ferma lo scorrere del tempo e trasforma i sentieri in musei a cielo aperto dove contemplare le forme astratte degli alberi coperti di neve, delle malghe quasi sepolte dal manto che la stagione stende su ogni cosa, regala anche agli escursionisti delle "ciaspole" stupende emozioni.

In mancanza di neve, si va lungo i sentieri, con gli scarponi ai piedi e lo sguardo che attraverso l'aria tersa raggiunge orizzonti lontanissimi o contempla nel cielo tinte calde e fredde che dall'alba al tramonto si rimescolano alla rinfusa: azzurro, giallo, arancio, rosa, viola, blu e il bianco della luna che si espande sul nero stellato della notte.

Gli esperti alpinisti condurranno i loro ospiti lungo i sentieri della Grande Guerra, di cui ricorre il primo centenario, presso i suggestivi forti o a visitare le malghe che d'estate accolgono il bestiame in alpeggio e d'inverno offrono i tesori del paniere dei prodotti tipici locali, l'Asiago, il miele, le composte di frutta, gli insaccati, lo speck, il caldo latte o il vin brulè, o dentro i boschi, nelle valli, sotto le cime che delimitano l'altopiano della Spettabile Reggenza dei Sette Comuni.





Associazione Guide Altopiano

Per vivere l'emozionante esperienza della montagna d'inverno l'Associazione Guide Altopiano - Asiago Sette Comuni, organizza anche per la stagione invernale 2016-2017, affascinanti escursioni per grandi e piccini declinate su diversi temi come la natura, l'arte, la storia, i forti della grande guerra, le tradizioni, i prodotti e le suggestioni dell'altopiano.

Forte Campolongo, il guardiano della valle; Forte Lisser, l'architettura della Grande Guerra; La battaglia dei Tre monti, scenario di guerra della Valbella con protagonisti i bersaglieri; Il faggio d'inverno; Una cartolina notturna dall'Altipiano; La val Magnaboschi e il suo cimitero inglese; Storie boschi e leggende cimbre; Sguardi oltre il confine; L'altopiano a 360°; Tra terra e cielo; A picco sulla Valdastico; Dal tramonto all'alba sul monte Verena... sono alcuni dei titoli delle escursioni in programma per la stagione.

Un ricco calendario che si snoda in numerosi eventi nei mesi di gennaio e febbraio.

www.guidealtopiano.com



Associazione Asiago Guide

Ricco anche il calendario di appuntamenti dell'Associazione Asiago Guide, che nel proprio sito presenta nel dettaglio le proprie iniziative.

Da non perdere le camminate e le ciaspolate notturne con le lanterne, per godere di un'atmosfera magica e antica della luce calda e fioca di una fiammella.

Grande novità proposta dall'Associazione Asiago Guide sono gli appuntamenti di Astrotrekking organizzati in collaborazione con astrofili e musicisti. Queste camminate si svolgono lungo un percorso suggestivo, con tappe dedicate all'osservazione del cielo accompagnate da un piacevole e magico sottofondo musicale offerto da artisti che suonano dal vivo.

Le escursioni panoramiche sono pensate davvero per tutti e la difficoltà è moderata. Possono tranquillamente parteciparvi su prenotazione grandi e piccini.

www.asiagoguide.com



Con le fatbike sull'Altopiano

Che ci sia o no la neve è impossibile resistere alla tentazione di emozionarsi lungo i percorsi escursionistici, storico o naturalistici dell'altopiano.

Quest'anno arriva una nuova tendenza, che permetterà agli appassionati di vivere ancora più a pieno le bellezze del nostro territorio: la Fat Bike, letteralmente "bici grassa"! Nata diversi anni fa tra le nevi dell'Alaska, si caratterizza per le famose ruote "grasse" che forniscono stabilità e sicurezza su ogni tipo di percorso.



Le Fat Bike di Fantic Motor, storica azienda delle due ruote e del fuoristrada, sono dotate di motore elettrico in versione Sport e Seven Days! Con queste bici si possono affrontare tutti i sentieri dell'Altopiano, in qualsiasi condizione si trovino e con tutte le asperità del caso.

Prati, terreni pietrosi, superfici innevate, non saranno più un ostacolo per le due ruote. Le bici sono disponibili in diversi modelli dotati di motore elettrico! Sarà possibile raggiungere traguardi e mete normalmente accessibili solamente con scarponi, ciaspole o sci, vivendo emozioni nuove e indimenticabili! L'Altopiano di Asiago rappresenta uno scenario ideale per vivere l'avventura della bici da fuoristrada con escursioni entusiasmanti ed emozionanti!



A Canove di Roana, presso il rivenditore Fantic, Palano Servizi, in via Dante, 140, i modelli Fantic saranno disponibili per sessioni di test durante tutto il periodo invernale.

www.fantic-bikes.it

Caseificio Pennar

PACCHERI RIPIENI
DI RADICCHIO TREVIGIANO
E ASIAGO D.O.P. PRODOTTO
DELLA MONTAGNA

Il Caseificio Pennar, storico produttore dal 1927 del formaggio Asiago D.O.P. prodotto della montagna suggerisce una ricetta perfetta per rendere gustosa la vostra festa. Le note amare del radicchio rosso ammorbidite dalla cremosità dell'Asiago D.O.P. esaltano il sapore della pasta di grano duro rendono questo piatto l'ideale della tavola invernale.

- INGREDIENTI PER 2 PERSONE •••••
- 200 gr di paccheri
 - 2 cespi medi di radicchio circa 400 gr.
 - 1 scalogno
 - Asiago D.O.P. prodotto della montagna Fresco 150gr.
 - Asiago D.O.P. prodotto della montagna Stagionato 30 gr.
 - Acqua, sale grosso



PREPARAZIONE

1. Mondare il radicchio, tagliarlo e saltarlo in padella con uno scalogno.
2. Sciogliere a bagno maria l'Asiago D.O.P. prodotto della montagna fresco, frullare metà del radicchio saltato in padella insieme all'asiago sciolto.
3. Cuocere i Paccheri in abbondante acqua salata, una volta scolata riempire i paccheri con l'Asiago D.O.P. prodotto della montagna e il radicchio frullati.
4. Disporre al centro del piatto il Radicchio non frullato, i Paccheri ripieni e grattugiare sopra l'Asiago D.O.P. prodotto della montagna Stagionato.

OGNI GIORNO INCORONIAMO IL RE DEI BOSCHI

I PROFUMI DELLA NATURA NEL TUO PIATTO



One Communication

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

TUTTO IL
BUONO DELLA
TRADIZIONE



Caseificio
Pennar
Asiago



SUA MAESTÀ, IL FUNGO PORCINO

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

**ASIAGO
FOOD**

blog.asiagofood.it
www.asiagofood.it





Un'arte senza tempo

UN VIAGGIO TRA ARTE, SAPORI E TRADIZIONI POPOLARI
RACCONTATO ATTRAVERSO STAMPE ANTICHE DAL XVI AL XIX SECOLO

Nella suggestiva cornice del museo Le Carceri di Asiago, una straordinaria raccolta di circa duecento stampe antiche datate tra il XVI e il XIX secolo, ci accompagnerà, fino al 5 marzo 2017, in un meraviglioso percorso visivo e sensoriale alla scoperta di sapori, atmosfere e abitudini culinarie delle terre dei maestri incisori.

Nell'arte raffinata delle ricche tavole cortigiane o in quella intima e popolare delle cucine domestiche o dei mestieri legati alla preparazione del cibo, le stampe ci restituiscono tradizioni e atmosfere che custodiscono le radici delle nostre stesse tradizioni culinarie. È questo il nesso che tiene unite le diverse opere e dà il titolo all'esposizione:

“Un'arte senza tempo: la cucina e le sue tradizioni nelle stampe antiche dal XVI al XIX secolo”. Organizzata dall'Assessorato al Turismo e alla Cultura del Comune di Asiago in collaborazione con l'Associazione Proloco Asiago e Sasso; curata da Claudio Ceccato della Bottega delle Arti Stampe Antiche di Padova, la mostra ribadisce con la

forza delle immagini il nesso tra “arte e cibo”: del cibo rappresentato nell'arte e dell'arte racchiusa in ogni buon cibo, un'arte tramandata e custodita di generazione in generazione nelle ricette del passato o del presente, sempre identiche a se stesse o rivisitate dai cuochi d'ogni tempo con perizia e creatività, con arte!



UNA MOSTRA DI ESTREMA BELLEZZA E RARITÀ IL CUI TEMA SI LEGA MOLTO BENE ALLE TRADIZIONI CULINARIE DEL TERRITORIO VENETO E, IN PARTICOLARE, DELL'ALTOPIANO.

Aprire l'esposizione una sezione dedicata alle allegorie dei sensi, interpreti imprescindibili del reale, che permettono l'incontro tra la bontà, la bellezza del cibo e l'essere che se ne nutre. I sensi interpretano la realtà, che gli incisori ci restituiscono lungo il percorso espositivo in sontuose raffigurazioni delle stagioni e dei mesi dell'anno.

Lo sguardo si allarga quindi all'arte della coltivazione della terra, della pesca, dell'allevamento degli animali, come a quella della coltivazione della vite e della produzione del vino. Il racconto prosegue nelle scene degli incisori Annibale Carracci a Gaetano Zompini, che descrivono la vita, le fatiche, l'arte dei venditori nei mercati, di ambulanti, fruttivendoli, macellai, fornai, di coloro attraverso cui i mestieri stessi sono diventati arte!

Tra le raffigurazioni di tavole e banchetti imbanditi non mancano, con incisioni di Giovanni Volpato, Nicolò Cavalli, Francesco del Pedro, citazioni all'Ultima Cena o alle Nozze di Cana, o alle più “colorate” feste popolari. Chiude la mostra una sezione dedicata alla caccia, alle rappresentazioni della natura e delle specie animali.



Un motivo in più per soggiornare ad Asiago durante l'inverno?



“Una Mostra temporanea da vedere, gustare e alla quale partecipare. Duecento antiche stampe, esposte al grande pubblico per la prima volta in Veneto, che raccontano un'arte a tutti familiare, quella del cibo e delle tradizioni della cucina. Da gustare con gli occhi osservando l'insieme e i dettagli delle preziose opere incisorie e da gustare con il piacere del palato e della conoscenza partecipando alle numerose iniziative collaterali: laboratori creativi per bambini, visite guidate, passeggiate dei sapori alla scoperta delle curiosità del centro storico di Asiago e del paesaggio rurale dei dintorni, aperitivi e cene nell'esclusiva cornice dell'edificio ottocentesco del Museo.

Il cuore artistico di questa mostra è infatti diventato uno strumento per coinvolgere diverse realtà economiche locali legate alla gastronomia e ai prodotti tipici dell'Altopiano e per unire arte, cibo, cucina, cammino, conoscenza del territorio e convivialità in un unico evento culturale e turistico”.

Chiara Stefani
Assessore al Turismo
e alla Cultura del Comune di Asiago



Durante tutto il periodo di apertura della mostra, tante sono le attività collaterali rivolte ai cittadini e ai turisti: visite guidate alla mostra, laboratori per bambini, aperitivi al Museo con incontri su temi specifici inerenti il cibo e la cucina, passeggiate guidate invernali ad Asiago e dintorni con tappe di degustazione di prodotti tipici, cene ed aperitivi a cura dei Ristoratori altopianesi e infine l'elegante Cena di gala nell'esclusiva cornice del Museo Le Carceri a cura della Scuola alberghiera di Asiago.

ORARI

Dal 24 dicembre 2016 all'8 gennaio 2017
tutti i giorni 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30

Dal 9 gennaio al 5 marzo 2017
sabato, domenica e festivi: 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30

Biglietto 3 euro
(gratuito per disabili e bambini fino a 6 anni)

Per informazioni tel. 0424 600255
info@asiago.to - promo@asiago.to - www.asiago.to

A JOURNEY THROUGH ART, TASTES AND FOLK TRADITIONS TOLD THROUGH ANCIENT PRINTS OF THE XVI AND XIX CENTURY

At the Le Carceri Museum in Asiago, a collection of 200 ancient prints of the XVI and XIX century will be on display until March 5, 2017. A visual and sensorial journey to discover the art, tastes and culinary habits of the land of the master engravers. Organized by the Tourism and Culture Department of the Asiago Town Hall in collaboration with the Proloco Asiago and Sasso Association and curated by Claudio Ceccato of the Bottega delle Arti Stampe Antiche of Padua, the exhibition reaffirms through the power of the image the link between "art and food." Indeed, it shows how food is represented through art and how art is enclosed inside a good meal. Art that is handed down from a generation to another and that we can find inside the antique recipes, which keep being the same year after year or that are revisited by several chefs who use their art and creativity to transform them in something really unique!

I percorsi dedicati "Un'arte senza tempo: la cucina e le sue tradizioni nelle stampe antiche dal XVI al XIX secolo".

VISITE GUIDATE

L'esperta Barbara Ceccato guiderà i partecipanti durante la visita della mostra, dedicata alla cucina e alle sue tradizioni nella rappresentazione incisoria

Martedì 27 dicembre dalle ore 17.00:

la visita si soffermerà in particolare sul tema delle tavole imbandite e della vita da osteria

Lunedì 2 gennaio 2017 dalle ore 17.00:

la visita si soffermerà sul tema delle arti per via e i mestieri della cucina rappresentate nelle antiche stampe

LABORATORI PER I BAMBINI

"CREIAMO UN'OPERA D'ARTE CON IL CIBO?"

Mercoledì 28 dicembre dalle ore 17.00:

Il laboratorio dedicato ai bambini e alla loro creatività e fantasia, divertendosi in compagnia

"BEFANE AL MUSEO, ACCOGLIAMOLE CON FILASTROCCHES E OPERE D'ARTE"

Venerdì 6 gennaio 2017 dalle ore 16.30:

I bambini potranno accogliere le Befane cantando filastrocche e creando delle vere opere d'arte, divertendosi in compagnia

PASSEGGIATE INVERNALI DEI SAPORI

Mercoledì 4 gennaio 2017, ore 14.30-17.00:

Passeggiata guidata alla scoperta delle bellezze e delle curiosità del centro storico di Asiago. Durante il percorso ci sarà tempo per alcune gustose tappe di degustazione per arrivare infine al museo

Sabato 4 febbraio, ore 10.00-15.30:

Passeggiata guidata tra le contrade della zona nord di Asiago. Una camminata in compagnia alla scoperta delle bellezze di questa città con soste di degustazione di prodotti e piatti tipici

APERITIVI AL MUSEO

Ciclo di aperitivi durante i quali si potrà sorseggiare un buon bicchiere e approfondire la conoscenza riguardo uno specifico tema

Venerdì 30 dicembre, dalle ore 17.00:

"STORIA DELLA CUCINA ALTOPIANESE"

a cura del prof. Mariano Meneghini

Sabato 7 gennaio 2017, dalle ore 17.00:

"L'ALIMENTAZIONE MILITARE DURANTE IL CONFLITTO 15-18"

a cura di Romeo Covolo

Sabato 21 gennaio 2017 dalle ore 17.00:

"LE MELE ANTICHE E IL MIELE DELL'ALTOPIANO"

con l'intervento di Massimiliano Gnesotto e l'erborista Antonio Cantele

Sabato 4 febbraio 2017, dalle ore 17.00:

"LE DELIZIE DEL CIOCCOLATO"

con il maestro cioccolatiere Domenico Spadafora

Sabato 11 febbraio 2017, dalle ore 17.00:

"I FORMAGGI E MADE IN MALGA"

con l'intervento del guru del gusto Alberto Marcomini

CENE AL MUSEO

Venerdì 3 febbraio, ore 20.00 - CENA DI GALA

a cura della Scuola Alberghiera dell'Istituto Superiore "Mario Rigoni Stern" di Asiago, durante la serata si potranno assaporare i gustosi piatti del prof. Mariano Meneghini e dei suoi studenti.

Venerdì 24/2, ore 20.00: - L'ARTE IN CUCINA

a cura dei ristoranti dell'Altopiano di Asiago, durante la cena si potranno assaporare i gustosi piatti preparati dagli esperti cuochi del comprensorio altopianese.



SABATO 11 FEBBRAIO - ORE 17.00
MUSEO LE CARCERI
"I FORMAGGI
E MADE IN MALGA"

Le fromage c'est moi!

ALBERTO MARCOMINI, UNA VITA PER IL FORMAGGIO

C'è chi per tutta la vita insegue il denaro. C'è chi insegue il successo e la fama. Alberto Marcomini da una vita insegue solo i formaggi di alta qualità. La fama per lui è arrivata senza cercarla, e chi lo conosce bene sa che la vive con un certo imbarazzo. Le cose facili non gli sono mai piaciute. Costi quel che costi, l'unica cosa che conta è l'eccellenza del prodotto. Qualcuno l'ha definito "filosofo" del cacio. Critico verso le grandi produzioni di formaggio punta il dito contro le multinazionali alimentari colpevoli di omologare il gusto, di non rispettare il territorio e spesso... la salute dei consumatori! Nei primi anni ottanta, all'inizio della sua carriera, i prodotti alimentari di qualità erano destinati all'interesse di una ristretta nicchia di appassionati. Il mercato non era ancora

pronto. Inseguire l'eccellenza significava percorrere una strada tutta in salita, con la consapevolezza che i risultati non sono immediati.

Un percorso che doveva fare i conti con un mondo antico regolato da sapienti metodi tradizionali del "fare formaggio" nel quale si rendevano necessarie nuove figure professionali. Fu così che Alberto Marcomini nel ricercare e promuovere i formaggi di alta gamma si propose nel ruolo di affinatore, un ruolo inedito nell'arte casearia italiana.

Nel '90 è stato il primo italiano a ricevere il prestigioso titolo francese di "Maître Fromager", un riconoscimento che la Confrerie des Chevaliers Taste Fromage assegna agli affinatori di formaggio.

Da qualche anno giornalista ed inviato della rubrica televisiva "Gusto" del Tg5. Abbiamo incontrato Alberto Marcomini al quale abbiamo chiesto il suo parere sul "mondo dei formaggi" del nostro paese.

Com'è nata la tua passione per il formaggio?

Sono i sapori del latte di quando ero bambino che mi hanno dato "l'imprinting". Gli stessi sapori che ho ritrovato più tardi quando visitai un caseificio e li si accese la miccia. Ci furono poi altri momenti importanti. Ricordo sempre l'amicizia, nata da una grande stima reciproca, con Gino Veronelli che mi ha consigliato la ricerca di prodotti di qualità e per l'alta ristorazione mi ritrovai a fare una professione inedita per quei tempi "l'affinatore di formaggi".

caratteristiche proprie. È legittimo chiedersi come sia possibile che partendo da tre semplici ingredienti - latte, caglio e sale - si possa produrre una gamma tanto vasta di prodotti. Per il consumatore scegliere un formaggio è molto spesso imbarazzante. I supermercati propongono grandi reparti con un vasto assortimento di formaggi ben esposti, ben confezionati e con tanto di indicazione di DOP (Denominazione Origine Protetta). La DOP indica solo la zona ed il disciplinare di produzione, ma non è sufficiente per garantire la qualità del prodotto. Il mercato è dominato dalle grandi produzioni industriali ma ci sono anche tanti Caseifici di medie e piccole dimensioni che trovano un loro spazio quando perseguono la qualità e mantengono un legame con il territorio.

Pensi che oggi in Italia sia aumentata la conoscenza per i formaggi e per la gastronomia rispetto al passato?

Certamente è cambiato l'approccio del consumatore verso i prodotti alimentari. Da qualche anno si fa un gran parlare di cucina e di prodotti. Oggi i formaggi, la gastronomia ed il vino, sono di gran moda e i media dedicano molto spazio alla gastronomia. Nonostante questo la conoscenza è ancora scarsa e i pregiudizi sono tanti. Sono poche le persone che usano il proprio palato per distinguere i sapori e altre comprano formaggi freschi perché pensano che siano più magri. Invece è l'esatto contrario!

Cosa pensi del futuro dei formaggi in Italia?

I formaggi italiani sono molto apprezzati all'estero, anche in Francia che è considerata la patria per antonomasia di prodotti caseari di qualità. Non è un fatto recente. Citando un aneddoto ricordo che Claude Monet il grande pittore impressionista, che segnò le cronache per la passione della buona cucina, non si faceva mai mancare gorgonzola e parmigiano reggiano! Comunque la domanda per i prodotti di qualità è crescente mentre invece c'è un'offerta eccessiva di prodotti medio bassi. Oggi il mercato è fatto di piccole produzioni che riescono a malapena a soddisfare la domanda dei loro clienti e di grandi produzioni industriali, o di grandi caseifici "artigianali", che hanno molto invenduto. Alcuni hanno cominciato a personalizzare il formaggio non rispettandone la vera origine e le autentiche caratteristiche. È importante innanzitutto avere rispetto per le tradizioni del territorio dove viene prodotto un formaggio, ma soprattutto la qualità del latte e la salubrità dell'animale che sono le cose più importanti: un latte di buona qualità saporito e ben trasformato dal casaro il quale ne mantenga il più possibile intatte le caratteristiche. Sarà poi l'affinatore a trasformare quel formaggio in un'opera d'arte trasferendogli eleganza e personalità.



Chi è l'affinatore di formaggi?

L'affinatore è un ricercatore gastronomico. Ma è anche l'uomo che spazzola e olia le forme, poi le gira e rigira mentre stagionano, curandone ogni passaggio con estrema attenzione, esattamente come si fa con qualsiasi prodotto vivo. L'affinatore, dunque, segue e controlla una parabola al cui apice si ottiene un prodotto ottimale. In Italia questa figura, così come quella dello stagionatore, non è riconosciuta da nessun organo istituzionale. Eppure è un ruolo chiave decisivo nel garantire la qualità dei formaggi. In Francia ce ne sono una cinquantina in Italia non più di venti.

Quanti formaggi ci sono in Italia?

Il nostro patrimonio caseario è davvero impressionante. In Italia vengono prodotti più di 400 tipi, ciascuno con sapori e





Mocellin
dal 1950



*Tutto eseguito
a mano e su misura,
anche nei colori...*



Mocellin Arredamenti
Via Spin, 77 - 36060 Romano d'Ezzelino (VI)
T. +39 0424 30846/393021
F. +39 0424 37597
E. info@mobilitirolesi.it
Showrooms:
via Dante Alighieri, 1 - 36012 Asiago (VI)

Dal lunedì al venerdì
8:30 - 13:00 e 14:30 - 19:00
domenica 15:00 - 19:00

www.mobilitirolesi.it



Quando le mele sposano il miele...

AD ASIAGO, L'APERITIVO SOSTENIBILE SECONDO SLOW FOOD



"Le mele antiche ed il Miele dell'Altopiano". Questo il nome del progetto nato dalla collaborazione tra l'Associazione Slow Food Condotta Altopiano 8 Comuni-8 Komoinen e l'Assessorato al Turismo del Comune d'Asiago per promuovere i prodotti sani e genuini del territorio.

Sabato 21 gennaio, a partire dalle 17 sarà organizzato un aperitivo con degustazione al Museo Le Carceri di Asiago. L'iniziativa si inserisce nel contesto della mostra "Un'arte senza tempo, la cucina e le sue tradizioni nelle stampe antiche dal XVI al XIX secolo" a cura di Ceccato Barbara, in esposizione ad Asiago fino al 5 marzo 2017.

Durante l'evento, la degustazione consisterà in assaggi di diverse varietà di mele antiche e miele dell'Altopiano e sarà accompagnata da descrizioni e spiegazioni dettagliate del noto erborista Antonio Cantele, Membro del direttivo della Condotta Altopianese.

In degustazione ci saranno anche pasticcini e biscotti prodotti con miele e le mele antiche realizzati dagli alunni dell'Istituto Alberghiero di Asiago sotto la supervisione dello Chef-Docente Mirko Rigoni e Fiduciario Slow Food della zona. All'aperitivo, ci sarà anche la possibilità di acquistare i volumi "Le mele Antiche dei nostri Nonni" di Antonio Cantele e "Il senso della Lumaca e altre Storie" di Lucio Carraro con la prefazione di Carlo Petrini, Presidente e Fondatore di Slow Food. Due volumi che meritano di essere letti e che raccontano storie locali del territorio e della gastronomia sotto molti punti di vista. La Condotta Slow Food Altopiano 8 Comuni-8 Komoinen (perché in realtà i comuni sono otto e non sette) nasce 6 anni fa per volontà di un gruppo di persone che volevano valorizzare il loro territorio sotto vari aspetti. Lo zoccolo duro dell'associazione sono ancora i soci fondatori, tra cui il Fiduciario Mirko Rigoni, l'attuale Segretario Massimiliano Gnesotto ed il Tesoriere Vittorio Rigoni.

Oltre a loro, il comitato è composto dal noto erborista Antonio Cantele e dalla figlia Lisa, da Riccardo Rela, Azienda Agricola Waister, e Sara Strazzabosco di Malga Larici per il Presidio Slow Food, da Diego Rigoni (Vice-Sindaco di Asiago) Mauro Slaviero, Giuliano Rebeschini, Mauro Pasquali, attuale Presidente Regionale Veneto e molti altri che hanno a cuore l'Associazione e soprattutto il territorio dell'Altopiano.

Nella foto:
il Relatore Antonio Cantele e la figlia Lisa Cantele, il noto Regista Olmi Ermanno e Carlo Petrini, Fondatore e Presidente Internazionale di Slow food.



Benvenuti nella nuova Locanda

La Locanda, piccolo scrigno di sapori e ospitalità, ha aperto i battenti nel Centro di Asiago, in Via Monte Val Bella, a pochi passi da Corso IV Novembre. Un ambiente raccolto e raffinato, aperto tutti i giorni fino a mezzanotte. Qui è possibile trascorrere una piacevole serata assaporando i piatti della tradizione veneta rivisitati con cura dallo chef della casa.

Passione per il gusto, ricerca di materie prime stagionali di alta qualità, con particolare attenzione per quelle del territorio altopianese, sapiente creatività nella preparazione delle ricette e cura del dettaglio esaltano, anche nella presentazione dei piatti, le caratteristiche di ogni singolo ingrediente e sono la nota distintiva della cucina di questo piccolo angolo di relax e buon gusto.

A fianco dell'aperitivo, servito nella zona bar, non mancano taglieri di affettati e formaggi selezionati tra le migliori produzioni d'origine protetta. I primi di

pasta fatta in casa o di gnocchi preparati con le patate dell'altipiano, abbinati ai sughi più succulenti, sono una vera tentazione. Le carni di primissima scelta, provenienti da allevamenti selezionati, esaltano le abilità dello chef nell'interpretare le tradizionali ricette venete. I dessert preparati dalla cucina mettono all'angolo e costringono alla resa anche il cliente più esigente. Un'ampia carta dei vini stuzzica la creatività di chi volesse accostare al cibo i vini della tradizione o di chi invece desiderasse avventurarsi negli abbinamenti più spericolati. Ce n'è per tutti i gusti!

Le camere de La Locanda, per chi volesse prolungare la permanenza, sono state da poco tutte completamente rinnovate. Il design minimale e raffinato restituisce un'atmosfera di semplicità e accoglienza, ideale per completare il relax dopo un'escursione nella natura o una piacevole serata ai tavoli del locale.



Via Monte Val Bella 31 - Asiago (VI)
+39 0424 1946190
www.lalocandasiago.com
lalocandasiago@gmail.com

VOGLIA di sciare

maestro di sci

SCUOLA ITALIANA SCI
A. M. S. I.

ASIAGO
DAL 1933

**CORSI DI SCI E SNOWBOARD PER INFO:
WWW.SCUOLASCIASIAGO.IT O CHIAMARE 0424 463475**

ASIAGO...una montagna di emozioni!
NEVE • SOLE • GIOIA DI VIVERE

Una Scuola nella Neve
Scuola della Montagna Sci Asiago
1911 - 2014

CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI ROANA
Autogemelli
UNIONA
Speck Asiago
GEI
CAMPOROMANO
VANINI

DICEMBRE

SABATO 24

Ore 15.00 - 18.00 Piazza Il Risorgimento
Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

DOMENICA 25

Ore 15.00 - 18.00 Centro Storico
Arriva Babbo Natale per tutti i bambini

MARTEDÌ 27

Ore 17.00 Sala Consiliare
"Racconti di guerra. I segni dell'uomo nelle Terre Alte"
Premiazione IV edizione del Concorso Fotografico dedicato a Mario Rigoni Stern a cura del Club Alpino Italiano

MERCOLEDÌ 28

Piazza Duomo - Natale con i pony
Ore 21.00 Teatro Millepini
Concerto di Natale con la Banda "Vincenzo Bellini"
di Povolario

GIOVEDÌ 29

Ore 17.00 Sala Consiliare
"Non sempre vince Golia" Presentazione del libro con l'autrice Lucia Teresa Benetti e con la partecipazione del Prof. Claudio Ronco e Annalisa Rodeghiero
Ore 17.00 Teatro Millepini
Concerto in Si Be Bolle
Spettacolo con Michele Cafaggi.
Ingresso libero - Prenotazione posti presso il SIT
Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio
Incontro di hockey tra Migross Supermercati Asiago Hockey e EC-KAC II

VENERDÌ 30

Ore 17.00 Sala Consiliare
"Astrid e i tre nani di Schella marzo" Presentazione del libro con l'autrice Iris Tania Verlatto
Ore 21.00 Teatro Millepini
"Fiore di cactus" Rassegna teatrale spettacolo con Benedicta Boccoli e Maximilian Nisi. Prevendita biglietti presso il SIT

SABATO 31

Stadio del Ghiaccio - Festa di Capodanno

GENNAIO

LUNEDÌ 2

Ore 16.00 - 18.00 Centro Storico
Tacabanda Folk Christmas Band
Spettacolo musicale itinerante
Ore 20.30 Chiesa di San Rocco
Concerto dell'Anno Nuovo
Con i Giovani Musicisti Altopianesi. Presentato dal Prof. Benzi

MARTEDÌ 3

Ore 17.00 Sala Consiliare
"Un leone tra Brenta e Cison" presentazione del libro con l'autore Luca Giroto
Ore 21.00 Teatro Millepini
Concerto Buon Anno in musica con orchestra
"Casanova Venice Ensemble e non solo lirica".
Prevendita biglietti presso il SIT

MERCOLEDÌ 4

Ore 17.30 Teatro Millepini
Incontro con il giornalista Giovanni Caprara sulla recente missione su Marte ExoMars e presentazione del libro "Rosso Marte"
Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio
Incontro di hockey tra Migross Supermercati Asiago Hockey e Rittner Buam
Ore 21.00 Duomo San Matteo
Concerto Natalizio con il Coro Asiago

GIOVEDÌ 5

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

VENERDÌ 6

Ore 15.00 - 18.00 Centro Storico
Arrivano le Befane per tutti i bambini

SABATO 7

Giardini di Natale - Fotografi in Piazza
Esposizione di fotografie invernali a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni
Ore 15.00 Giardini di Natale
Emanuele Pascal lo sputafuoco
Ore 16.00 Sasso di Asiago
Partenza Ciaspolata e fiaccolata sulla neve con arrivo alle 19.30 in Piazza
Ore 20.30 Sasso di Asiago
Spettacolo pirotecnico
Con la partecipazione del Corpo Bandistico Giovanile dell'Altopiano di Asiago
Ore 20.30 Stadio del Ghiaccio
Incontro di hockey tra Migross Supermercati Asiago Hockey e EC Bregenzerwald

DOMENICA 8

Piazze - Chiusura Mercatino di Natale

Piazzette del Corso - Fotografi in Piazza
Esposizione di fotografie invernali a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni

SABATO 14

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

DOMENICA 15

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

MARTEDÌ 17

Ore 21.00 Teatro Millepini
"Copa la vecia" Rassegna teatrale spettacolo con la Compagnia Nautilus Cantiere Teatrale.
Prevendita biglietti presso il SIT

SABATO 21

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

DOMENICA 22

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

SABATO 28

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

DOMENICA 29

Piazza Il Risorgimento - Mercatino Creativo
Mostra mercato di opere di ingegno creativo

FEBBRAIO

MERCOLEDÌ 1

Ore 21.00 Teatro Millepini
"L'inquilina del piano di sopra" Rassegna teatrale spettacolo con Gaia De Laurentis e Ugo Dighero.
Prevendita biglietti presso il SIT

SABATO 4

Ore 21.00 Teatro Millepini
"L'oste in mezzo alle done" Rassegna teatrale
Produzione A.LI.VE e Altri Posti in Piedi.
Prevendita biglietti presso il SIT

VENERDÌ 3 / SABATO 4 / DOMENICA 5

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

MARTEDÌ 7

Ore 21.00 Teatro Millepini
"Viaggio ad Auschwitz a/r" Rassegna teatrale spettacolo con la Compagnia Il Melarancio.
Prevendita biglietti presso il SIT

VENERDÌ 10 / SABATO 11 / DOMENICA 12

Aeroporto - Romeo Sartori
Asiago Fiocchi di luce 2017, spettacolo piromusicale

SABATO 18

Ore 15.00 Centro Storico
Kopa Karukkola 2017 - gara Carnevalesca sulla neve

DOMENICA 26 / LUNEDÌ 27 / MARTEDÌ 28

Ore 20.00 Centro Storico
Schella Marz 2017.
Tradizionale manifestazione per dare l'addio all'inverno

MARTEDÌ 28

Ore 14.30 Centro Storico
Carnevale in Piazza
Ore 20.00 Piazza Il Risorgimento
Schella Marz 2017 serata finale e fuoco alla "Vecia"

Il presente programma potrà subire delle variazioni ed approfondimenti

MUSEO LE CARCERI:

apertura mostra "Un'arte senza tempo. La cucina e le sue tradizioni nelle stampe antiche dal XVI al XIX secolo".

Orari di apertura

Dal 24 dicembre all'8 gennaio 2017:
tutti i giorni 10.00-12.30 / 15.30-18.30
Dal 9 gennaio al 5 marzo, sabato, domenica e festivi:
10.00-12.30 15.30-18.30
Il programma dettagliato della mostra e degli eventi collegati verrà pubblicato sull'apposita brochure.

MERCATINO DI NATALE "GIARDINI DI NATALE":

Dal 23 dicembre all'8 gennaio orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;
Il giorno 25 dicembre il mercatino aprirà alle ore 15.30.

VISITE GUIDATE OSSERVATORIO VIA PENNAR

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

MUSEO NATURALISTICO "PATRIZIO RIGONI"

Viale della Vittoria
Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni
domenica 4-18 dicembre: 10.00-12.00 15.00-18.00
8-9-10-11-24 dicembre, 1-6 gennaio: 15.00-18.00
Dal 26 al 30 dicembre, dal 2 al 5, 7-8 gennaio:
10.00-12.00 / 15.00-18.00
31 dicembre: 10.00-12.00

Laboratori didattici a tema per bambini

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

Mostra temporanea:

"La Salamandra di Aurora, "Anfibi e rettili, lo sconosciuto popolo dell'Altopiano", "Gli anfibi della provincia di Treviso".
Il programma dettagliato della mostra e degli eventi collegati verrà pubblicato sull'apposita brochure.

MUSEO DELL'ACQUA LOC. KABERLABA

Giorni di apertura:
dal 26/12 all'08/01/17 (escluso 31/12, 01/01/17):
10.00-12.30 e 14.30-18.00
Inoltre il Museo è aperto tutti i sabati pomeriggio:
14.30-18.00 e le domeniche 10.00-12.30 e 14.30-18.00.
Giorni feriali su prenotazione per gruppi minimo di 10 persone.
Tel. 0424-463170
Mostra "La Grande Guerra - morire di sete in trincea"
visitabile durante gli orari di apertura.

PALAZZO DEL TURISMO MILLEPINI

Centro Multimediale di informazione sulla Grande Guerra.
Apertura dal lunedì al venerdì: dalle 10.00 alle 12.30.

MUSEO BATTAGLIA TRE MONTI

Sasso di Asiago
Orari di apertura:
sabato e festivi: 10.30-12.30 / 15.00-17.30
dal lunedì al venerdì su prenotazione:
Sig. Guido 0424-690018/349-6537772
Sig. Gian Angelo Rossi 0424- 690035

STADIO DEL GHIACCIO

Orario di apertura:
dal 24/12/16 al 08/01/17
Tutti i giorni: 10.00-12.00 / 14.30-18.00 / 21.00-23.00*
* il turno serale è annullato in caso di partita di hockey
25/12 turno al pubblico:
10.00-12.00 / 15.00-18.00 / 21.00-23.00
31/12 CHIUSO PER ALLESTIMENTO
FESTA DI CAPODANNO
01/01 orario di apertura: 14.30-18.00 / 21.00-23.00

ESCURSIONI INVERNALI A CURA DELL'ASSOCIAZIONE "GUIDE ALTOPIANO"

Per informazioni e prenotazioni:
340-7347864
info@guidealtopiano.com

ESCURSIONI E CIASPOLATE CON L'ASSOCIAZIONE "ASIAGO GUIDE"

Per informazioni e prenotazioni:
346-2379118 / 347-1836825
info@asiagoguide.com



Asiago DOP Stagionato: il buon formaggio alleato della salute

Nell'Altopiano di Asiago è tempo di sport invernali. E proprio in questi luoghi è l'origine del formaggio Asiago DOP Stagionato, prodotto seguendo uno scrupoloso disciplinare di produzione, con l'utilizzo di materie prime garantite e un completo e costante controllo in tutte le fasi della filiera. Un prodotto naturale, amico della salute, che, consumato dai 30 ai 120 grammi al giorno, diventa un prezioso alleato nella difesa naturale contro i radicali ossidativi e apporta elementi minerali fondamentali come il calcio, necessario per le ossa e i denti, utile al buon funzionamento neuro-muscolare per chi pratica sport all'aria aperta.

Asiago Stagionato DOP, a seconda del tipo di stagionatura che va dai 3 ai 15 mesi e oltre, è il buon formaggio che fa bene, riconoscibile dal suo colore giallo paglierino, un'occhiatura piccola o media e una pasta che varia da una consistenza semidura, per lo Stagionato Mezzano, a una dura e granulosa nello Stagionato Vecchio e Stravecchio. Un mondo di profumi che esalta i sensi con l'Asiago Mezzano e i toni di fiori ed erbe di montagna o con l'Asiago Vecchio e Stravecchio e i suoi sentori di frutta secca, fragole e mirtili. Un sapore inconfondibile che va degustato da solo o in compagnia, con marmellate, miele e anche grattugiato, per un'esperienza di sapori unica, come la grande tradizione del formaggio Asiago DOP.

Solidarietà per Amatrice

Amatrice ed Asiago sono due luoghi di montagna dove la produzione di formaggio è elemento peculiare del paesaggio e dell'insediamento umano e proprio in nome di queste radici comuni, in occasione dell'ultima edizione di MADE IN MALGA, la rassegna nazionale di formaggi e produzioni di montagna, svoltasi dall'8 all'11 settembre, Consorzio Tutela Formaggio Asiago e Comune di Asiago hanno scelto di destinare la vendita di 500 chilogrammi di Asiago DOP "solidale" per la ricostruzione dell'azienda casearia Casale Nibi di Amatrice, danneggiata dal terremoto. E' stato un gesto spontaneo dei produttori di Asiago DOP che Amelia Nibi ha commentato così: "Sono veramente senza parole. Voglio ringraziare il Comune di Asiago per la grande ospitalità e il Consorzio Tutela Formaggio Asiago che ci permette di proseguire la nostra permanenza in questa importante manifestazione, dove abbiamo toccato con mano la solidarietà di tanti, abitanti e visitatori.

Vogliamo reagire a quanto ci è accaduto. Il ricavato di quanto abbiamo raccolto lo destineremo al caseificio e a ridare lavoro a chi, dopo il terremoto, lo ha perso". Un grazie a tutti i partecipanti e un arrivederci all'edizione 2017 di MADE IN MALGA.



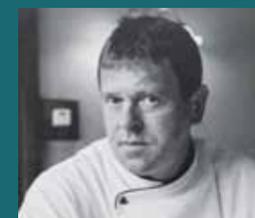
Il sapore della nostra anima



Un viaggio nel cuore dell'Altopiano dei 7 Comuni narrato attraverso la sua straordinaria singolarità. Una scoperta dei luoghi più cari, partendo dall'altitudine dei paesaggi arrivando alla profondità dei boschi, fino alla potenza espressiva di artigiani, malgari e casari. E' questo mondo che si esprime con un "sapore" unico, il "sapore della nostra anima", quel formaggio Asiago DOP che nasce dalla combinazione di fattori naturali ed umani non replicabili che viene celebrato nel nuovo spot del Consorzio Tutela Formaggio Asiago. Un impegno a testimonianza dell'identità di una terra che ha il formaggio Asiago DOP come simbolo. Per vedere lo spot visita il sito www.formaggioasiago.it

LA RICETTA

Un invito dello chef Domenico Pertile del Ristorante Ciori di Asiago ad assaporare l'Asiago DOP Stravecchio in un risotto dal sapore intenso e saporito.



RISOTTO ALL'ASIAGO DOP STRAVECCHIO E GUANCIALE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

360 grammi di riso vialone nano
uno scalogno
un bicchiere di vino bianco
200 grammi di Asiago DOP Stravecchio
8 fettine di guanciale di maiale
50 grammi di burro
Olio evo q.b

PROCEDIMENTO

Soffriggere lo scalogno in un po' d'olio evo. Aggiungere il riso e tostarlo sfumandolo con il vino bianco. Continuare la cottura unendo di volta in volta un po' di brodo vegetale. A metà cottura aggiungere 100 grammi di Asiago DOP Stravecchio e continuare. Alla fine, inserire la restante parte di Asiago DOP e mantecare con il burro. Impiattare disponendo il guanciale su ogni porzione.

Tutto l'Asiago che vuoi in un'app

Dedicata a tutti gli appassionati e a quanti apprezzano l'alimentazione sana e di qualità, la nuova applicazione Asiago DOP è l'insostituibile bussola per restare in contatto con il mondo della specialità veneto-trentina.



Facile da scaricare sul proprio smartphone o tablet, Asiago APP, grazie ad un'avanzata funzione di ricerca geolocalizzata permette, ovunque tu sia, di conoscere gli ambasciatori del progetto ASIAGO NETWORK, il selezionato gruppo di ristoratori, bar, paninoteche, pizzerie ma anche gastronomie e punti vendita GDO dove acquistare o gustare l'Asiago DOP in tutta Italia. Basterà digitare la zona di interesse per veder apparire i locali del Network più vicini.

Una volta fatta la scelta, il sistema visualizzerà la scheda con informazioni di contatto, tipologia di Asiago DOP disponibile e immagini che si potranno subito condividere con gli amici. Il mondo Asiago DOP non ha ora più segreti, grazie alle tante funzionalità dell'APP che aiutano a distinguere le tipologie di Asiago DOP Fresco e Stagionato, avere sempre a portata di mano un vasto ricettario da utilizzare in ogni occasione, consultare l'agenda aggiornata di tutti gli eventi dove incontrare altri appassionati o grandi chef.



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

Il designer che crea emozioni

«Produrre filosofie e creare emozioni». Sono queste le parole scelte da Moreno Panozzo, per definire il suo lavoro. Nato ad Asiago nel 1963, designer di formazione, si occupa di architettura, scenografia, grafica, arte contemporanea, letteratura e fashion. Quest'ultima passione Panozzo ha scelto di interpretarla con la realizzazione di profumi legati ai metalli oppure accessori come borse che derivano dal concetto dei container.

Dopo essere andato a vivere a Milano e aver avuto esperienze lavorative nelle città e nelle capitali più importanti del mondo, il suo ritorno ad Asiago, a cui è molto legato, è stato quasi un bisogno fisiologico.

«Mi sono chiesto: con il mio background, cosa posso fare per il mio Altopiano?».

Così un anno fa è iniziato il suo lavoro con la creazione di opere che sarebbero andate a completare come un puzzle il progetto dedicato al territorio natio. «L'idea era di creare un evento che legasse arte e architettura come mai viste e vissute prima».

Ad agosto questo progetto si è ampliato prendendo il nome di "Quattro". «I numeri hanno sempre un grande fascino, una forte attrazione magnetica, molto significato esoterico, un alto valore filosofico e concettuale che ci riconduce spesso alle nostre origini e nel contempo ci proietta nel futuro». Il numero 4 quindi è diventato realtà proprio ad Asiago con quattro giorni di eventi, quattro temi artistici diversi in relazione alle quattro location che hanno ospitato l'evento.



a destra:
dettaglio Fabbrica Pensante
accessori collezione Street

crea

MORENO PANOZZO,
L'ECCLETTICO ASIAGHESE
CHE TRASFORMA
I SOGNI IN REALTÀ

La scelta dei quattro luoghi dove mostrare le opere non è stata casuale. Panozzo ha cercato di collocare la sua arte in modalità e in contesti molto diversi l'uno dall'altro in modo da regalare all'osservatore esperienze differenti. Il primo è stato Spazio 22, un luogo adibito a concetto museale. Il secondo è stato Spazio 19, un'agenzia di servizi immobiliari che mostrava le opere in un concetto d'ufficio. Il terzo è Venezia, un edificio totalmente vuoto mentre l'ultimo è Villa Autieri, una casa fuori dal centro non abitata ma completamente arredata. Questa scelta si è ispirata alle Open House, eventi molto in voga nelle grandi città che legano il concetto artistico all'apertura di più luoghi.

In concomitanza con l'esposizione è stata sviluppata una cosa inedita per amplificare l'esperienza del visitatore: una mappa con la piantina di Asiago con la segnalazione dei quattro punti delle installazioni argomentando e dando tutte le informazioni necessarie per permettere a chi visitava le location di potersi orientare in maniera autonoma con un minimo di spirito di curiosità e avventura, un po' alla Indiana Jones.





Dopo il successo dell'evento estivo, si replica l'esperienza per tutto il periodo natalizio. Il nuovo progetto prende il nome di "Appunti di viaggio" e sintetizza vent'anni di attività in cento opere dal concept minimal. Una parte di queste creazioni si trovano a Milano in occasione di un evento in collaborazione con Style Magazine (Corriere della Sera) dal 2 dicembre al 29 gennaio 2017, mentre le altre saranno esposte allo Spazio 22, allo Spazio 19 e in un nuovo spazio che si trova nell'atelier asiaghese. «Si tratta fondamentalmente di un garage dotato di tecnologie, ma la scelta non è stata affatto casuale» spiega Panozzo parlando di quest'ultimo spazio rinominato "Proiezione futura". «Molte grandi realtà sono nate in un garage, basti pensare alla Apple o ad alcune famosissime band. Per me questo luogo ha un fascino particolare, come tutti i luoghi sottovalutati. Ciò che mi piace fare è trasformare quello che spesso viene visto come un tallone d'Achille in un punto di forza. L'idea è stata proprio quella di ritornare ad un concetto basilico con proiezioni sul futuro».

in alto:
particolare di un ambiente
Villa Autieri
a destra:
particolare installazione
Fabbrica Pensante (Mi)



Focus on Moreno Panozzo

Dal 1986 opera a Milano, e dal 2003 si sposta e lavora nelle città e capitali più significative di tutto il mondo. Designer di formazione, egli si occupa di architettura, scenografia, grafica, moda e letteratura. Una forte personalità disegna il suo percorso artistico esprimendo contenuti concettuali importanti. Tutto il suo background è documentato ed archiviato su libri di storia dell'arte, monografie, collezioni museali, riviste e volumi editi in più lingue e in diversi paesi.

È apparso su testate nazionali e internazionali e in numerose trasmissioni televisive. Collabora con diverse riviste e realtà produttive. Studio, ricerca e sperimentazione lo portano a un'espressione astratto-concettuale che vuole misurarsi con il territorio, con lo spazio architettonico e urbano. Utilizzando particolarissime tecniche e ricercando materiali di recupero espressivi, ha dato vita alla bioarte.

Attualmente è alla direzione di progettazioni artistico/culturali internazionali su tematiche che riguardano la salvaguardia e la sostenibilità del pianeta. Molte di queste iniziative sono riconosciute, condivise e patrocinate dalle massime istituzioni mondiali, come il Parlamento Europeo e l'UNESCO.



la bellezza non è un privilegio



haus+
architetture d'interni

Haus + Srl
Sede legale: Piazzale Cadorna 1,
Bassano del Grappa (VI)

Visita la nostre pagine
Facebook e Instagram

Etra: 2016, un anno di crescita e di novità



Andrea Levorato
Presidente del Consiglio di Gestione di Etra

Le nuove sfide del futuro, ma anche le riflessioni sulla crescita e le novità che hanno caratterizzato questi dodici mesi trascorsi: il 2016 è agli sgoccioli e anche in Etra è tempo di bilanci. Dopo il cambio di governance dello scorso anno, nuove linee guida sono state date all'azienda: «Abbiamo impostato forti politiche di razionalizzazione della spesa, contenimento dei costi e riduzione tariffaria, per contrastare gli aumenti decisi a livello nazionale e ridurre l'impatto sul territorio» spiegano Andrea Levorato, Presidente del Consiglio di Gestione, e Cristiano Montagner, Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Etra, i due organi direttivi della Società.

Servizio Rifiuti

I primi mesi del 2016 si sono aperti con una **riduzione delle tariffe del 3,5%**, applicata nei 48 Comuni che hanno affidato ad Etra la gestione della tariffa. «E le politiche di riduzione – aggiunge Andrea Levorato – avranno riflessi anche nei prossimi mesi: nei piani finanziari comunali che stanno entrando in fase di trattativa, abbiamo previsto linee guida modulari per una scontistica che potrà arrivare fino al 5% della tariffa». «Oggi – illustra Montagner – nel bacino servito da Etra, la spesa media del Servizio Rifiuti è di 91 euro per abitante, secondo i dati ufficiali ISPRA, di molto inferiore alla spesa nazionale, pari a 168 euro, ma anche a quella veneta, 137». Il tasso di raccolta differenziata **sfiora il 70%**, con punte fino ad oltre il 77% nei Comuni più virtuosi.



Cristiano Montagner
Presidente del Consiglio di Sorveglianza di Etra

Servizio Idrico Integrato

Il Consiglio di Bacino Brenta ha confermato l'affidamento del SII ad Etra fino al 2033: una fiducia che evidenzia la qualità del Servizio offerto dalle nostre strutture (5.355 km di acquedotto e 2.508 di fognature, con 1.218 impianti), che erogano oltre **35 milioni di metri cubi** d'acqua all'anno in un territorio abitato da 594.000 persone. «Abbiamo superato con risultato positivo anche la grande preoccupazione che ha attanagliato parte del Veneto – ricorda Levorato – a causa di un grave inquinamento da sostanze perfluoroalchiliche: nell'acqua distribuita da Etra non ci sono PFAS, lo dicono le quasi **40.000 analisi** distribuite nel corso dell'anno, ma anche un monitoraggio mirato che è stato condotto nei mesi scorsi, in tutti i pozzi dell'azienda».

Energia

In prima linea per l'energia pulita, Etra ha autoprodotta un quarto dell'energia che consuma, evitando l'emissione in atmosfera di oltre 9.000 tonnellate di CO₂. Dal rifiuto organico sono stati prodotti oltre **15 milioni di kWh**, pari ai consumi domestici di una cittadina di circa 17.000 abitanti.

Educazione ambientale

Il Progetto Scuole, una straordinaria risorsa di Etra, nella stagione 2015-2016 ha coinvolto **18.572 ragazzi** di 139 scuole, per un totale di 1.351 attività. Ma i nostri educatori ambientali sono coinvolti anche in presidi locali nei Comuni,

per illustrare le novità della raccolta differenziata, per mettersi a disposizione dei cittadini e risolvere qualsiasi dubbio, per guidare le visite di comitive agli impianti e, da quest'anno, anche per gestire incontri con cittadini di ogni età in collaborazione con l'Auser.

Società

Sul piano strategico Etra ha compiuto quest'anno passi da gigante: prima di tutto con l'adozione di un Piano triennale Anticorruzione, nominando un Organismo di Vigilanza composto da tre professionisti, e poi con l'approvazione da parte dei Soci, della fusione delle patrimoniali che ha portato il capitale sociale dell'azienda da 34 a 64 milioni, ed il valore economico oltre i **315 milioni di euro**. In queste settimane è oggetto di confronto il Piano Industriale 2016-2018, il documento che disegna le strategie competitive e le azioni che verranno attuate per raggiungere gli obiettivi prefissati. Ed è sulla base del Piano Industriale che si potrà procedere ad affrontare la nuova era delle aggregazioni: «Etra guarda con fiducia al futuro – dice il Presidente Levorato – grazie anche all'ampio mandato agli organi direttivi per valutare scenari aggregativi con le società contermini a cominciare da AIM e AVA, ma anche in altre direzioni: inizia qui, dunque, un percorso di crescita e di condivisione». Per il Presidente Montagner «Ci prepariamo ad una posizione di leadership a livello regionale, per il futuro dei Comuni e del territorio, e a garanzia dei posti di lavoro delle centinaia di dipendenti di Etra. I Sindaci sono coesi, Etra è forte e non ci saranno attacchi esterni che potranno indebolire l'azienda».

E poi, concludono i Presidenti, «Confermarci nel ruolo di leader nella sostenibilità ambientale che caratterizza sempre più la crescita della Società, tenendo fermamente in primo piano il bene del nostro territorio, ma in un'ottica che sappia essere nazionale ed europea».

+CIBO –SPRECO

Partono le donazioni dei pasti cotti

C'è un nuovo contesto sul piano legislativo a fare da sfondo alla campagna “+cibo – spreco” avviata da Etra nel novembre del 2014: è la legge antispreco 2016, la Legge Gadda, che riguarda gli sprechi alimentari e anche farmaceutici.

Se eliminare gli sprechi è un obiettivo da sempre primario per Etra, l'idea di applicare il principio del “recupero” agli alimenti invenduti è diventata realtà, consentendo di cedere gratuitamente alle realtà locali no profit tutti quei residui di mercato che altrimenti sarebbero stati gettati. L'iniziativa contro gli sprechi alimentari ha avuto fin dall'inizio un grande successo, grazie all'ottimo funzionamento del network che ha coinvolto finora 8 punti vendita in 8 comuni del territorio della multiutility: lo scopo è quello di diffondere un uso consapevole delle risorse e il recupero di prodotti ancora utilizzabili, a favore di associazioni di volontariato. Ad oggi sono 11 le associazioni e cooperative senza scopo di lucro che beneficiano in maniera conti-

Continua la lotta allo spreco alimentare: nel 2015 recuperati e riutilizzati circa 60.000 chili di cibo, quasi 100.000 dall'inizio del progetto ad oggi

nuativa delle donazioni dei supermercati aderenti al progetto.

Dall'inizio del progetto fino a fine agosto 2016 (ultimi dati disponibili), l'iniziativa ha consentito di recuperare e riutilizzare ben **99.900 chilogrammi di cibo** destinato a essere gettato, pari ad un valore economico di circa **481.000 euro**. Un lavoro che si traduce concretamente in un aiuto che ogni giorno raggiunge **100 persone**.

In Italia lo spreco è quantificato in circa 16 miliardi di euro. Last Minute Market ha partecipato a un progetto europeo per quantificare lo spreco lungo la filiera alimentare: il dato si aggira intorno ai 100



milioni di tonnellate, di cui oltre il 50% prodotto a livello domestico. LMM è uno spin-off accreditato dell'Università di Bologna e da oltre un decennio affianca enti pubblici e privati nella progettazione e gestione di progetti per il recupero di eccedenze nell'ottica della riduzione e prevenzione degli sprechi. «Etra è stata una delle prime aziende in Italia a porsi come soggetto promotore e coordinatore di un progetto realmente strutturato in quest'ambito – ricorda il Presidente del Consiglio di Gestione di Etra, Andrea Levorato – e il nuovo quadro legislativo ci incoraggia a continuare in quest'iniziativa con maggior vigore: nei primi 8 mesi del 2016 sono stati recuperati quasi 40.000 chili di alimenti per un valore economico che supera i 198.000 euro. Bisogna anche considerare che quest'iniziativa si inserisce a pieno titolo tra i caratteri dell'Economia Circolare, quel circuito virtuoso che l'Europa sta definendo con importanti pacchetti normativi e che conduce sulla strada del “Rifiuto Zero”».

CENTRO TEMPORANEO DI RACCOLTA RIFIUTI 2017

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

nei giorni di sabato

28 gennaio	25 febbraio	25 marzo
15 aprile	20 maggio	24 giugno
29 luglio	19 agosto	30 settembre
28 ottobre	25 novembre	23 dicembre

in via Ceresara (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!



Teatro con amore!

BENEDICTA BOCCOLI E IL SUO "FIORE DI CACTUS"



30 DICEMBRE - ORE 21.00
TEATRO MILLEPINI

"Fiore di Cactus" è un'opera teatrale scritta da Pierre Barillet e Jean Pierre Grédy nel 1964, da allora è stata ripresa e messa in scena costantemente fino a diventare un classico del teatro leggero.

Una commedia degli equivoci che conduce il complicato e divertente intreccio tra malintesi e colpi di scena, seguendo le vicende di un dentista e della sua infermiera. L'attesa è tutta per lo spettacolo che vedrà come protagonista femminile, l'affascinante Benedicte Boccoli.

Come definirebbe la sua interpretazione in questo spettacolo?

Credo che sia il personaggio più bello del mondo! Penso che sia difficile trovare personaggi femminili scritti così bene. Nonostante sia una commedia, troviamo nel personaggio molte sfumature che permettono alle donne di identificarsi. Il mio personaggio ha un carattere forte ma nasconde una fragilità interiore. Avevo già recitato in questa parte tredici anni fa e quando me lo hanno riproposto, non ho potuto non accettare la sfida.



Si rivede nel suo personaggio?

Tutti i personaggi che faccio devono passare sempre dentro di me. Ogni testo che affronto deve diventare parte di me, per riuscire al meglio in quello che faccio ho bisogno di costruire un rapporto intimo con i miei personaggi. In questo modo posso essere sempre me stessa interpretando mille personaggi differenti.

Progetti per il futuro?

Amo il teatro e nel mio futuro voglio dedicarmi con tutta me stessa a questa arte! In questo momento sono impegnata in un'altra entusiasmante commedia con Maurizio Micheli. Si intitola "Il più brutto weekend della nostra vita", uno spettacolo tratto da un testo di Norm Foster.

Che ricordo ha degli anni Ottanta e che bilancio può darci della sua carriera?

Mi sento ancora una ragazza degli anni Ottanta, ho amato moltissimo quel periodo. Scrivo una rubrica sul "Fatto Quotidiano" che parla proprio di quei tempi. Erano anni di musica, di spensieratezza.

C'era una grande voglia di costruire un futuro, forse un futuro che appariva più facile di quanto non appaia oggi. Sono stati anni di idoli, di marchi. Io e la mia carriera proveniamo da quella stagione, tornerei indietro, rifarei tutto il percorso che ho fatto, con tutti gli sbagli. Mi porto dietro le mie ingenuità ancora oggi, sono il mio segreto, la mia arma. Sono molto contenta.

1 FEBBRAIO 2017 - ORE 21.00
TEATRO MILLEPINI

L'inquilina del piano di sopra

GAIA DE LAURENTIS IN UNA COMMEDIA
SULLA SOLITUDINE E SULL'AMORE PER LA VITA

ph. Ignacio Maria Coccia

Grande attesa anche per "L'Inquilina del piano di sopra", la nuova produzione di Synergie Arte Teatro, diretto da Stefano Artissunch, con Gaia De Laurentis e Ugo Dighero. Il testo è un classico della commedia di Pierre Chesnot, mette di buon umore e ride dei rapporti di coppia. È una favola sul dramma della solitudine che invita ad amare la vita, ridicolizzando il dramma di ognuno di noi: "Ormai sei nato... non c'è più niente da fare!".

L'opera vede i tre personaggi principali, ormai nel pieno della mezza età, fare i conti con il loro passato e interrogarsi sulle aspettative del futuro. Dopo il tragicomico tentativo di suicidio che si trasforma in una grottesca richiesta d'aiuto, Sophie accetta, come ultimo tentativo, la sfida lanciata dall'amica Suzanne: rendere felice un uomo, il primo che le capita a tiro. Un modo per dare senso alla propria vita dopo ventennali tentativi di rapporti

andati a male. L'incontro con Bertrand darà inizio ai giochi dell'innamoramento, trascinando i protagonisti in una spirale di eventi e comicità che insegnerà loro la capacità di sdrammatizzare la vita e affrontare con leggerezza la paura della solitudine.

Stefano Assunch conduce Gaia De Laurentis e Ugo Dighero in una delle loro migliori rappresentazioni. Un'opera che porta con sé un tema delicato e sempre attuale, la solitudine, rivisto però in chiave comica, per far lavorare prima di pancia e poi di testa lo spettatore. Gaia De Laurentis ricorda di non aver avuto la necessità di dare troppo al personaggio se non la positività, perché Sophie è in realtà una donna che ama la vita, a tal punto da non poter sopportare di non viverla a pieno.

Il lavoro complesso di amare, contrapposto alla solitudine ed estendibile anche

all'amicizia, è frutto di un continuo lavoro e impegno da parte di tutti i protagonisti, come ricorda Ugo Dighero, richiede e pretende fatica.



Pan&Ciccia
solo cose buone

Pan&Ciccia: Cucina dei Territori

PAN&CICCIA PUNTA A INTERPRETARE, LE ASPETTATIVE DI CHI VIVE E FREQUENTA L'ALTOPIANO, UTILIZZANDO IL MEGLIO DELLE ECCELLENZE GASTRONOMICHE ITALIANE ED ESTERE.

Pan&Ciccia, il ristorante che da poco più di un anno ha aperto le sue porte in centro ad Asiago, per il nuovo inverno si presenta con una proposta gastronomica rivoluzionata.

«Molti identificano la straordinaria gastronomia dell'Altopiano con ottimi salumi e formaggi, preparazioni a brace, profonde tradizioni popolari». Continua Paolo.

Pan&Ciccia
Via Matteotti 63
0424 463042
www.paneciccia.com

«Ci aspettiamo molto da questa nuova stagione - dice Enrico, il più giovane dei due titolari - siamo appena tornati da Londra, dove abbiamo raccolto molti spunti gastronomici, e subito li abbiamo trasfusi in un menu nuovo di zecca. Crediamo molto nella nuova sezione "Tapas", fatta di ottimi piatti, di grande qualità, ma proposti in miniporzioni e a prezzi ridotti. È un'idea che ci piace molto perché permette al nostro ospite, a parità di costi, di esplorare molti piatti in modo sempre diverso, costruendosi ogni volta un percorso personale e divertente».

«A Pan&Ciccia abbiamo scelto di selezionare e proporre il meglio delle materie prime italiane ed estere attraverso proprio le "lenti" della gastronomia dell'Altopiano: ottimi salumi, cotture a brace, solide tradizioni popolari.

È questo che noi chiamiamo "cucina dei territori": scegliere il meglio dei diversi territori del mondo, per riproporlo nella visione del nostro meraviglioso territorio: un approccio che i nostri ospiti, sempre più numerosi, curiosi ed esigenti, sembrano gradire molto.»

«Tutto questo - aggiunge il fratello Paolo, giovane chef del locale - aumentando e migliorando la nostra offerta di streetfood gourmet e di carni alla griglia di qualità.»

«Dai nuovi hamburger" selezione Pan&Ciccia" ai nuovi piatti di carne e pesce, alla piccola offerta per vegetariani, tutto a Pan&Ciccia rispetta la nostra visione di "Cucina dei territori".



PAN&CICCIA
LA SCELTA DEL BUONO

steakhouse
burgerbar
brunch
birroenoteca
terrazza estiva coperta

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



Gli eroi di Asiago Hockey

Colin Long, nato a Santa Ana in California il 16 giugno 1989, è il giovane centro dell'Asiago Hockey 1935. Il giocatore, arrivato all'inizio di questa estate dall'Asplöven HC (squadra svedese), è un abile playmaker molto valido tecnicamente. Ha iniziato la carriera nell'Hockey a 16 anni con la maglia dei Kelowna Rockets (WHL) per quattro stagioni.

Nonostante la giovane età, la sua carriera vanta diversi trasferimenti che lo hanno portato in Europa nel 2012, quando viene acquistato dal Düsseldorf EG. Arriva quest'anno ad Asiago dopo l'avventura nella seconda lega svedese.

Nonostante la grande esperienza raccolta in questi anni lontano da casa, Colin è un ragazzo come tutti gli altri. Parlando con lui riesce a trasmetterci la passione per l'hockey e la freschezza tipica dei suoi anni. Oggi si racconta attraverso una piccola intervista.



COLIN LONG RACCONTA IL SUO DEBUTTO NELLA SQUADRA DEI LEONI

Colin, che ne pensi della tua prima esperienza Italiana?

Questa è la mia prima volta in Italia. Ho sempre desiderato venirci ed essere qui per giocare allo sport che amo è stupendo. Le persone sono fantastiche e vivere qui mi piace molto. Mi ricorda un po' la California, la mia casa.

Quali sono le differenze tra l'Hockey Europeo e quello Americano?

Il campo da gioco in Europa è più grande, questo cambia moltissimo le dinamiche di gioco. Qui si gioca con più sistemi, le strategie sono più importanti. Il gioco americano è forse più fisico. Devo dire che mi piace molto questo tipo di gioco, qui è molto importante il possesso del puck.

Come e quando hai iniziato a giocare a Hockey?

Mio papà era un ottimo giocatore di Basket e un fan degli sport di Los Angeles in generale. Con lui ho cominciato a seguire i Kings alla tv. Ricordo ancora quando Wayne Gretzky venne trasferito ai Kings, ero solo un bambino. Mi sono innamorato di questo sport da subito e ho cominciato a chiedere insistentemente ai miei genitori di farmi giocare. Ho cominciato a giocare quando avevo più meno 3 anni.

Ricordi la tua prima partita?

Ahah, no non ricordo, ero troppo giovane!

Quali sono i tuoi eroi sportivi?

Bella domanda! Ne ho molti: Wayne Gretzky innanzitutto. Ma anche Igor Larinov, che è considerato uno dei migliori assistman di sempre. Sono appassionato di tutti gli sport, mi vengono in mente Beckenbauer, Bill Walton.

Come va con l'italiano?

Ho comprato un corso al pc e cerco di seguire le lezioni stabilite tutti i giorni. Piano piano!

Buona fortuna Colin!

Grazie!

LEGNI E PROGETTI
Paola Meneguzzo



Progettazione
d'interni

Progettiamo... Realizziamo... Completiamo

Via Dante, 8 - 36012 Asiago (VI)
tel. e fax 0424 462094 cell. 348 8249482
legnieprogetti@gmail.com - legnieprogetti.studio@gmail.com
www.legnieprogetti.com



DESPAR
E ALESSI
COLLEZIONE
D'ALTA
CUCINA.



Fino al 26 Febbraio 2017 colleziona le pentole Alessi in esclusiva per te.*

DESPAR

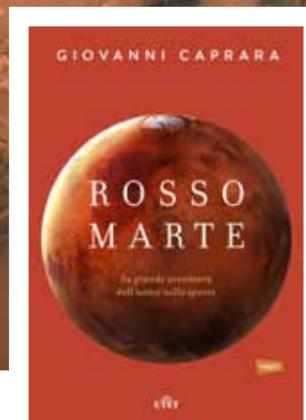


EUROSPAR



INTERSPAR





Mercoledì 4 gennaio al Teatro Millepini di Asiago si terrà la presentazione dell'ultima opera del giornalista scientifico Giovanni Caprara dedicata al pianeta rosso. "Rosso Marte" è un racconto appassionante sulla storia che lega l'uomo al pianeta della "porta accanto", da sempre guardato con curiosità, meraviglia e stupore e considerato un gemello della Terra: Marte.



Un viaggio attraverso la storia, a partire dal terzo millennio a.C. fino ad arrivare ai giorni nostri con un occhio di riguardo ad un promettente futuro. Caprara ci accompagnerà alla scoperta dei passi che stanno compiendo le agenzie spaziali internazionali per conoscere meglio un pianeta che ha da sempre suscitato molto fascino negli uomini: dall'approdo dei rover Spirit ed Opportunity alla ricerca dell'acqua, alla missione di Curiosity del 2012 con l'identificazione di luoghi idonei per lo sviluppo della vita. Dalla missione Schiaparelli, che prende il nome dal famoso scienziato italiano che ipotizzò la presenza di vita su Marte alla missione Exomars in programma nel 2020 che andrà ad esplorare il sottosuolo marziano alla ricerca di microrganismi.

Questi sono tutti piccoli tasselli che permetteranno di arrivare al disegno più grande: la missione "The Journey to Mars" prevista nel 2035 quando finalmente l'uomo sbarcherà sul pianeta Rosso. L'ultimo capitolo del libro, invece,

si concentra sulla dimensione forse più affascinante: la fantascienza. Marte ospita davvero esseri intelligenti? Potrà essere realmente la nostra nuova casa in futuro? Pagina dopo pagina si partirà per uno straordinario viaggio che collega passato e futuro, dove saranno gli stessi protagonisti, con i loro racconti diretti, a spiegarci come si sta arrivando alla conquista di Marte.

Lo stesso Caprara, testimone diretto di moltissime missioni, dai centri di controllo negli Stati Uniti e in Russia, offre una ricognizione attenta sul passato e sui progetti attuali e futuri della scienza. Il "Journey" del 2035 ha già iniziato a prendere forma con una immensa task force internazionale che unisce le forze di agenzie spaziali di vari Paesi e privati per arrivare al più grande passo mai realizzato dall'uomo. Con un'attenzione speciale per l'Italia con i suoi numerosi scienziati e tecnologi protagonisti che non ha mai smesso di guardare il cielo e, soprattutto, il rosso Marte.



Tutti con il naso all'insù

L'Osservatorio Astrofisico di Asiago, gestito dall'Università e dall'Osservatorio di Padova, è aperto tutto l'anno al pubblico, per visite guidate dedicate a bambini, famiglie, scuole, corsi di aggiornamento per insegnanti e osservazioni scientifiche. È possibile scegliere tra una vasta gamma di lezioni, da quella per i più piccini *Rosetta: come osservare una cometa in 3D al laboratorio I colori delle stelle*.

Per gruppi di almeno 10 persone è possibile concordare argomento e giorno della visita con l'astronomo. Se il meteo lo consente, è dato molto spazio anche all'osservazione: macchie e protuberanze solari durante il di (con visione all'oculare col telescopio in sala multimediale) e pianeti, nebulose e galassie alla sera (da remoto col telescopio Schmidt di cima Ekar). Non manca mai, salvo i periodi di manutenzione, la visita alla cupola del telescopio Galileo, operativo ininterrottamente dal 1942! All'interno dell'osservatorio è presente anche il Museo degli Strumenti dell'Astronomia - MUSA, dove è conservata la strumentazione utilizzata dagli anni Quaranta agli anni Settanta.

Info e prenotazioni: SIT di Asiago (tel. 0424 46 22 21) oppure inviare una mail a visite.asiago@oapd.inaf.it

Ph. Osservatorio Astrofisico di Asiago
ottenute al telescopio SCHMIDT 60/90





ACQUISTA ONLINE | www.nico.it

NUMERO VERDE
800-553311

nico
abbigliamento calzature

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

ART & CIOCC®

IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI
.....IN VIAGGIO DAL 2008.....
LA FESTA DEL CIOCCOLATO



Organizzazione:
Mark. Co. & Co. srl
www.markco-co.it



FIVA
CONFCOMMERIO
Federazione Nazionale Industrie Alimentari e dei Beni Alimentari

3 - 5 FEBBRAIO 2017
PIAZZA II RISORGIMENTO

ASIAGO

www.iltourdeicioccolatieri.com



con il Patrocinio
della Città di Asiago



Media partners:



STEREOCITTA'

Asiago dolce Asiago

DOLCE APPUNTAMENTO CON ART & CIOCC, INTOR AD ASIAGO DAL 3 AL 5 FEBBRAIO 2017



Se pensate che il mondo non sarebbe lo stesso senza cioccolata, non prendete impegni per il weekend del 3-4-5 febbraio 2017. Torna il dolcissimo appuntamento con "Art & Ciocc. Il Tour dei Cioccolatieri" in Piazza Il Risorgimento, in pieno centro storico ad Asiago.

Tantissimi saranno gli stand che animeranno la piazza dove sarà possibile acquistare e degustare dell'ottimo cioccolato di tutti i gusti e forme, sapore e consistenza: dai cioccolatini classici o al liquore, fino a quelli alla gianduia, al peperoncino, alla cannella, all'olio extravergine di oliva; dai cremi alle nocchie ai torroni e torroncini di cioccolato; dai confetti ai macarons croccanti alle cioccolate servite in deliziose cialde. Non mancheranno ovviamente cioccolato crudo o senza glutine, le torte al cioccolato, 42 tipi di pralina, le barrette, i liquori al cioccolato, le chips di cioccolato croccante, il chocoebab, i cioccolatini alla birra e molto altro. Insomma, chi più ne ha, più ne metta!

A questo sfizioso tour itinerante partecipano mètre cioccolatieri da tutta Italia portando ognuno i prodotti tipici della propria tradizione dolciaria legata alla regione di provenienza. Un viaggio dolcissimo alla scoperta delle delizie italiane!

«È una festa del cioccolato itinerante di grande richiamo, di grande pubblico» afferma Roberto Donolato, Amministratore Delegato di Mark. Co. & Co., azienda che ha ideato e progettato l'iniziativa. «Si può dire senza temere smentita che è il tour dedicato al cioccolato più importante a livello nazionale. Da sempre aggrega cittadini e turisti da tutte le regioni italiane».

Un piacere per il palato ma anche per gli occhi. Le abili mani dei mastri cioccolatieri infatti trasformano il cioccolato in vere e proprie opere d'arte tutte da ammirare: scarpe di cioccolato con il tacco, borsette e accessori, fiori e anche personaggi di fumetti e cartoni animati.



Gli appuntamenti da non perdere, sabato 4 Febbraio 2017

Dalle 10.00 alle 15.30 - Passeggiata guidata tra le contrade della zona nord di Asiago con soste di degustazione di prodotti e piatti tipici. Partenza dal Museo Le Carceri con visita alla mostra e conclusione con le delizie dei maestri cioccolatieri di ART&CIOCC (Tutto incluso € 18,00)

Ore 17.00 presso il Museo Le Carceri "LE DELIZIE DEL CIOCCOLATO" degustazione a cura del maestro cioccolatiere Domenico Spadafora della trasmissione di Rai 2 "Detto Fatto" (Incontro con degustazione e ingresso alla mostra € 6,00)

ART & CIOCC", organizzata dal Comune di Asiago con Confcommercio Vicenza - mandamento di Asiago e dall'agenzia padovana Mark. Co. & Co. Srl., andrà ad arricchire l'offerta turistica degli eventi previsti nel corso della stagione invernale nell'Altopiano.

Media partner:
Radio Stereocittà & Radio Cafè

ASIAGO
da Fiaba

E se non fossero solo le solite Fiabe?

Due weekend magici:
13 & 14 maggio 2017
20 & 21 maggio 2017

ASIAGO
Città di Asiago

CONFCOMMERIO
VICENZA
MANDAMENTO DI ASIAGO

Per saperne di più:
f Asiago da Fiaba info@asiago.to

Disegno Arch. Massimo Costa



La Magia delle Fiabe incanta l'Altopiano

TORNA A MAGGIO ASIAGO DA FIABA, DUE WEEKEND FIABESCHI DA NON PERDERE



Il 13-14 maggio e il 20-21 maggio 2017 appuntamento con Asiago da Fiaba: due weekend magici che trasporteranno grandi e piccini in un mondo incantato abitato da gnomi, elfi, fate e tanti altri personaggi delle fiabe classiche e delle antiche leggende dell'Altopiano. Asiago accoglie la primavera trasformandosi in un paese fiabesco dove liberare la fantasia e sognare ad occhi aperti.

Adulti e bambini potranno partecipare ai tanti laboratori creativi organizzati per l'occasione, assistere a spettacoli musicali, teatrali e cinematografici e divertirsi con i personaggi delle fiabe e le loro storie fantastiche. Insomma, un fitto calendario di appuntamenti da non perdere e l'occasione perfetta per

coinvolgere i bambini, le loro famiglie e anche le scuole del territorio.

Il 2017 sarà il secondo anno in cui si terrà questa bellissima iniziativa proposta l'anno scorso dal Comune di Asiago e che si inserisce all'interno del progetto della Regione Veneto "Asiago, il tuo centro commerciale all'aperto". Asiago da Fiaba è organizzata in collaborazione con la Confcommercio di Vicenza-Mandamento di Asiago, i musei e le associazioni locali e realizzata anche grazie all'aiuto e alla determinazione dei tantissimi volontari che ogni anno lavorano per creare le scenografie che fanno sì che le vie e le piazze del centro storico asiaghese si trasformino in un mondo da sogno.



Asiago illumina il cielo con "Fiocchi di luce"

SULL'ALTOPIANO, DAL 10 AL 12 FEBBRAIO 2017, TORNA "FIOCCHI DI LUCE", LO SPETTACOLO PIROMUSICALE CHE PROMETTE MOMENTI DI MAGIA A GRANDI E PICCINI



A Febbraio 2017 il cielo d'Asiago torna ad illuminarsi con "Asiago Fiocchi di Luce", il tradizionale spettacolo piromusicale che regalerà a tutti momenti scoppiettanti grazie ai bellissimi fuochi d'artificio che animeranno i cieli dell'Altopiano.

Lo spettacolo, in calendario da venerdì 10 a domenica 12 febbraio, si terrà all'Aeroporto Romeo Sartori. L'ingresso è libero e come ogni anno richiamerà migliaia di cittadini e turisti in trepidante attesa di vedere i fuochi e divertirsi a ritmo di musica.

Venerdì e sabato l'evento comincerà alle ore 21.00 con musica e momenti d'animazione, mentre alle 22.00 comincerà lo spettacolo piromusicale.

Domenica invece, balli e tanti altri eventi dedicati a grandi e piccoli animeranno la giornata a partire dalle ore 17.00 e alle ore 18.30 fuochi d'artificio illumineranno il cielo emozionando tutti gli spettatori.

L'edizione 2017 sarà l'occasione perfetta per trascorrere momenti di divertimento e magia assieme alla propria famiglia o ai propri amici. Inoltre, cade giusto qualche giorno prima di San Valentino e quale modo migliore di festeggiare il giorno degli innamorati con la persona che ami? Anche quest'anno sono state chiamate a partecipare le più note aziende pirotecniche del territorio che per tutta la durata della manifestazione si sfideranno a colpi di fuochi d'artificio sempre in totale sicurezza.

E COME DA TRADIZIONE, RITORNA IL CONCORSO FOTOGRAFICO "METTI A FUOCO" DOVE TUTTI SONO PROTAGONISTI!

Durante lo spettacolo pirotecnico, i partecipanti potranno immortalare la magia dei fuochi e partecipare al concorso fotografico ufficiale del Comune di Asiago "METTI A FUOCO" inviando gli scatti via mail all'indirizzo: info@asiago.to

(Tutti i dettagli del regolamento su www.asiago.to e www.asiago.it). Oltre al concorso, sarà possibile inviare le foto dei fuochi anche per la pubblicazione sui social networks del portale Asiago.it! Basterà inviare una mail con le foto all'indirizzo foto@asiago.it, indicando autore e data dello scatto, oppure utilizzare l'hashtag #fiocchiasiagoit.

Le foto migliori verranno poi pubblicate sulle pagine Facebook, Instagram, Twitter e Google+ del portale.

Gli scatti con l'hashtag, inoltre, verranno pubblicati in tempo reale anche nella pagina dedicata all'evento sul sito www.asiago.it.



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 nostra 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, quindi, è 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 rallentarne 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

Centro Sordità Elettrosonor

Ti invita a provare la Tua **soluzione uditiva** su misura

Perché provare?

La prova a casa per 30 giorni ci permette di valutare quanto gli apparecchi acustici aiutano il nostro udito in tutte le situazioni della vita quotidiana.

Come funziona la prova?

Una volta identificata la perdita uditiva, l'Audioprotesista ci accompagna nella scelta dell'apparecchio acustico adatto, valutando la tecnologia appropriata, l'età e lo stile di vita. Il mese di prova è articolato in incontri settimanali nei quali gli apparecchi vengono personalizzati in base alle nostre esigenze e regolati gradualmente fino ad ottenere l'ascolto ottimale. La prova è gratuita e non vincola all'acquisto. Allo scadere della quarta settimana di prova potremo quindi decidere consapevolmente se tenere i nostri apparecchi acustici o se preferiamo restituirli.

Perché rivolgermi al Centro Sordità Elettrosonor?

Elettrosonor si occupa dal 1974 del benessere uditivo con passione e competenza. L'equipe, specializzata in ipoacusia (perdita di udito) e acufene (ronzio all'orecchio), è composta da Dottori in Tecniche Audioprotesiche, in Logopedia e in Ingegneria Biomedica. La collaborazione tra queste figure permette di seguire il paziente costantemente ed efficacemente fornendo soluzioni uditive personalizzate alle sue esigenze e garantisce un'assistenza duratura ed efficiente nel tempo.

PROVA GRATUITA 30 GIORNI
DEGLI APPARECCHI ACUSTICI

**IO HO RISOLTO
IL MIO PROBLEMA.**

**PERCHÈ NON
PROVI ANCHE TU?**



I NOSTRI CENTRI

VICENZA

Strada Cà Balbi, 320
☎ 0444 911244

MONTECCHIO MAGGIORE (VI)

Largo Vittorio Boschetti, 17
☎ 0444 499913

BASSANO DEL GRAPPA (VI)

Via Scalabrini, 47
☎ 0424 529034

SANTORSO (VI)

Via Ognibene Dei Bonisolo, 29
☎ 0445 540678

LONIGO (VI)

Via Roma, 62
☎ 0444 831246

ASIAGO (VI)

Via Dante Alighieri, 41
☎ 0424 463691

ABANO TERME (PD)

Via Giacomo Matteotti, 39
☎ 049 810599

INFO E PRENOTAZIONI
0424 463691



ASIAGO (VI) - Via Dante Alighieri, 41

Tel. 0424 463691

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

Venerdì 14:30-18:30

www.elettrosonor.it

REVISIONI CARLI s.r.l.



REVISIONI

REVISIONI AUTO & MOTO
CONTROLLO PRE REVISIONE

VIA DEL COMMERCIO, 19
(Z.I.) - 36100 VICENZA

GOMMISTA



VENDITA PNEUMATICI
CAMBIO STAGIONE
SERVIZIO DEPOSITO GOMME
OFFERTE PROMOZIONALI

TELEFONO
0444 348687

LASCIATI ALLE SPALLE I PROBLEMI DI UDITO



Sentire poco e farsi ripetere non capire
le parole S... problemi di udito
isol... uditivo difficoltà a
inadeguatezza
sordità
disorientamento

TORNA A SENTIRE BENE

PROVA GRATUITA 30 GIORNI
DEGLI APPARECCHI ACUSTICI

INFO E PRENOTAZIONI
0424 463691



CENTRO SORDITÀ ASIAGO (VI)

Via Dante Alighieri 41

Tel. 0424 463691

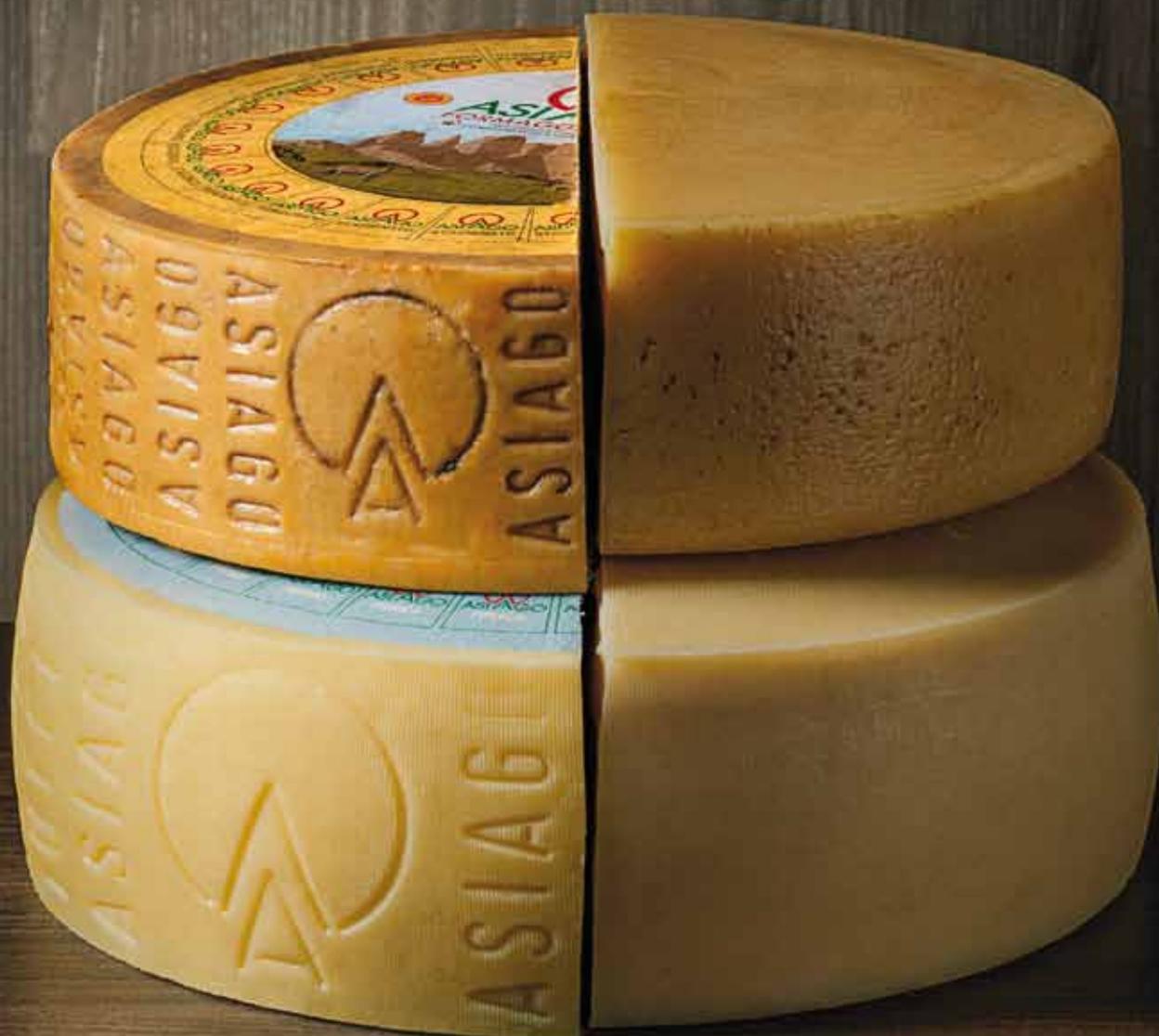
Martedì e Giovedì 08:30-12:30 / 14:30-18:30

Venerdì 14:30-18:30

www.elettrosonor.it

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

