ASIAGO magazine

SEMESTRALE - ANNO IX - n.22 - dicembre 2017 - POSTE ITALIANE S.p.A. - SPEDIZIONE IN A.P. 70% - DR VICENZA

EVENTI
ASIAGO E LA SUA MAGICA ATMOSFERA

SPORT
LE STELLE DELL'HOCKEY FEMMINILE

ARTE & TERRITORIO
TUTTI I COLORI DELLA CREATIVITA'

BRIVIDO GHIACCIATO.

Kranebet®

L'AMARO BIANCO DA BERE GHIACCIATO.

ROSSI D'ASIAGO
Dal 1868

www.rossidasiago.com

500X

WINTER EDITION.
PNEUMATICI INVERNALI, CERCHI IN LEGA DA 17''
E NAVIGATORE **INCLUSI NEL PREZZO.**

GAMMA 500X DA **15.700€** OLTRE ONERI FINANZIARI CON FINANZIAMENTO MENOMILLE, ANZICHÉ 16.700€.
TAN 5,95% - TAEG 7,94%

E SE APRI CONTO DEPOSITO ONLINE FCA BANK, PER TE I TASSI PIÙ VANTAGGIOSI. INFO SU: contodeposito.fcabank.it

FINO AL 31 DICEMBRE PER UN NUMERO LIMITATO DI VETTURE IN PRONTA CONSEGNA

FIAT
fiat.it

Iniziativa valida con il contributo Fiat e dei Concessionari aderenti su un numero limitato di vetture in pronta consegna da immatricolare entro il 31 dicembre. 500X 1.6 E-Torq 110cv Euro 6 Pop - prezzo promo 16.700 € (IPT e contributo PFU esclusi) oppure prezzo promo 15.700 € (IPT e contributo PFU esclusi) a fronte dell'adesione al finanziamento "MenoMille" di FCA Bank. Es. Finanziamento: Anticipo Zero, 72 rate mensili di € 272,50, Importo Totale del Credito € 16.249,78 (inclusi marchiatura SavaDna € 200, Polizza Pneumatici € 33,78 per tutta la durata del contratto, spese pratica € 300, Bolli € 16,00), Interessi € 3.118,22, Importo Totale Dovuto € 19.641,00 spese incasso SEPA € 3,5/rata, spese invio estratto conto € 3,00/anno. TAN fisso 5,95%, TAEG 7,94%. Salvo approvazione FCA BANK. Documentazione precontrattuale/assicurativa in Concessionaria. **Versioni Winter Edition: numero limitato di vetture 500X 1.3 Mjt 95cv - 2.0 Mjt 140cv 4x4 MT** Euro 6 City Cross con Navigatore e Pneumatici Invernali. Il Dealer opera, non in esclusiva per FCA Bank, quale segnalatore di clienti interessati all'acquisto dei suoi prodotti con strumenti finanziari. Messaggio pubblicitario a scopo promozionale. Immagini inserite a scopo illustrativo: caratteristiche e colori possono differire. **Consumi ciclo combinato gamma 500X: bz/ds da 4,1 a 6,7 (l/100km); GPL 8,9 (l/100km). Emissioni CO_2 ciclo combinato gamma 500X: da 107 a 157 (g/km).**

FCA BANK

Ceccato Automobili

www.gruppoceccato-fcagroup.it

THIENE (VI) • BASSANO DEL GRAPPA (VI) • SCHIO (VI) • PADOVA (PD)
ALBIGNASEGO (PD) • CASTELFRANCO VENETO (TV)

CARI AMICI

“Ci siamo! È arrivato il momento di raccontarvi i tanti buoni motivi per tornare ad Asiago.
Chi arriva qui sente un'atmosfera frizzante perché quando cultura, creatività e persone si uniscono insieme, possiamo essere certi che il risultato sarà eccellente.

La passione e l'amore per il proprio territorio si ritrova ad Asiago, negli occhi delle persone che lavorano con impegno per regalare alla città, ai suoi cittadini e ai suoi turisti, un calendario di iniziative che ad ogni stagione si rinnovano.
Immancabili in questo periodo i mercatini natalizi, che presentano le eccellenze artigianali e enogastronomiche. Ci sono gli chef stellati, ci sono le locande con i piatti semplici e gustosi della tradizione locale.

Ci sono le mostre dedicate ai protagonisti dello sport ma anche ai giovani talenti dell'arte asiaghesi.
E per i più piccoli e per i giovani, laboratori didattici, incontri con gli sportivi e concerti.

Il nome di Asiago diventerà il centro di eventi sportivi internazionali, questa città e tutto L'Altopiano dei Sette Comuni saranno sotto i riflettori nel nuovo anno!
Per chi si vuole concedere una vacanza all'insegna del relax e della natura, c'è solo l'imbarazzo della scelta.
Itinerari e percorsi immersi nella natura alla scoperta della memorie storiche di questi luoghi, passeggiate con le ciaspole e percorsi dedicati sulle due ruote.
Ma questi sono solo dettagli.

Buone Feste e buona lettura!”

DEAR FRIENDS

“It's time to tell you about the many good reasons to return to Asiago.
We find the passion for Asiago in the eyes of the people who are working to give to the city, to its citizens and its tourists a calendar of events that are renewed each season.
Asiago becomes the centre of international sporting events for those who wants to give a relaxing holiday surrounded by nature.
You will be spoiled for choise.

Happy Holidays and enjoy the reading!”

Paola Meneghini
Direttore Responsabile

PORSCHE

08 **EVENTI**
ASIAGO E LA SUA MAGICA ATMOSFERA

12 **ZOOM**
LA POESIA DELLA DANZA

14 **ASIAGO GOURMET**
UN PASSO AVANTI
I SAPORI DEL TERRITORIO

16 **ARTE & TERRITORIO**
TUTTI I COLORI DELLA CREATIVITÀ

20 **ARTE & TERRITORIO**
NEVE E GHIACCIO,
TANTE VIE PER LO SPORT

26 **ASIAGO GOURMET**
ORZO, TERRA E ACQUA

30 **ZOOM**
MEMORIE DI PIETRA

34 **TEMPO LIBERO**
ITINERARI SOTTOZERO

40 **SPORT**
LE STELLE DELL'HOCKEY FEMMINILE

42 **SPORT**
WINTER TRIATHLON AD ASIAGO

44 **PERSONAGGI**
TUTTI INSIEME APPASSIONATAMENTE

50 **EVENTI**
FIOCCHI DI LUCE

54 **TEMPO LIBERO**
TUTTI I GUSTI DEL CIOCCOLATO

58 **PERSONAGGI**
I BLONDE BROTHERS

63 **TEMPO LIBERO**
CALENDARIO

ASIAGO MAGAZINE
Semestrale di informazione, cultura e turismo della città di Asiago

Comune di Asiago
Piazza II 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, Franco Sella

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

FOTOLITO E STAMPA
C T O / Vicenza
Via Corbetta n. 9
36100 Vicenza

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

FOTOGRAFIE
Roberto Costa Ebech, David S. Wassagruba, Shutterstock

RINGRAZIAMENTI
Ufficio - Turismo - Cultura - Sport - Pubblica Istruzione del Comune di Asiago, Massimiliano Gnesotto di Asiago Guide, Filippo Menegatti di Guide Altopiano, Blonde Brothers, Triathlon 7C, Comitato Organizzatore dei Campionati Mondiali Femminili Under18 di Asiago

PARTNER DELL'INIZIATIVA EDITORIALE

ASIAGO FORMAGGIO D.O.P.
ETRA Futuro sostenibile

Una boutique dell'occhiale dove trovare brand selezionatissimi, come gli occhiali in lega d'acciaio speciale Mykita e le montature in puro titanio giapponese di Blackfin.

Centro Ottico Ciatto è esclusivista del marchio di design handmade in italy L.G.R., oltre che di Barberini Eyewear, Etnia Barcelona, Serengeti e molti altri

Per il controllo della vista, una sala visite con strumentazioni all'avanguardia e un laboratorio di montaggio occhiali interno.

centro ottico CIATTO

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

SEGUICI NELLE NOSTRE PAGINE DI FACEBOOK E INSTAGRAM #centrootticociatto

ph Roberto Costa Ebech

ASIAGO E LA SUA MAGICA ATMOSFERA

I NOSTRI CONSIGLI PER LE FESTE NATALIZIE

Il mercatino natalizio ad Asiago è una tradizione che si rinnova da dieci anni. A dare il benvenuto in Altopiano c'è il grande albero di Natale che illumina con le sue mille luci la storica Piazza II Risorgimento. Chi arriva in Altopiano respira così una magica atmosfera e diventa protagonista di un viaggio magico tra specialità tipiche e profumi di dolci, cannella e fumante parampampoli, il tipico liquore a base di caffè, distillato di vino, miele e zucchero. Nel centro storico di Asiago nei giardini di Piazza Carli e in piazza II Risorgimento, torna immancabile come ogni anno l'appuntamento con i mercatini natalizi "Giardini di Natale", organizzati dall'Associazione Giardini di Natale in collaborazione con il Comune di Asiago.

CHIARA STEFANI

ASSESSORE AL TURISMO
E ALLA CULTURA DI ASIAGO

"La stagione invernale 2017-18, apertasi con buonissimi riscontri durante il Ponte dell'Immacolata, si prospetta attraente e ricca di proposte per tutti coloro che già hanno scelto o sceglieranno Asiago e l'Altopiano per trascorrere le festività natalizie e il periodo invernale.
Il paesaggio innevato, in particolare alle quote più alte, e le basse temperature che stanno permettendo di usufruire degli impianti per l'innevamento programmato anche alle quote minori, fanno sì che gli sports e le attività all'aria aperta possano svolgersi con regolarità e condizioni pressoché ottimali. Oltre all'incanto della neve, da vivere con gli sci da discesa, fondo o sci-alpinismo, passeggiando con le ciaspe o pedalando con una fatbike, non manca il fascino dei colori invernali della Natura per chi ama camminare lungo i facili sentieri e le antiche stradine nelle vicinanze dei centri abitati.
Le energie dell'Amministrazione Comunale e degli Operatori turistici privati sono costantemente protese a creare accoglienza e programmazione di qualità durante tutte le stagioni dell'anno, che durante l'inverno si manifestano attraverso le proposte di vacanza in montagna arricchite da appuntamenti per tutti i gusti e per tutte le fasce d'età. Tante opportunità di relax, sport, divertimento e cultura da cogliere a piene mani in un ambiente montano come Asiago, che coniuga la bellezza e le potenzialità dell'ambiente naturale e rurale con quelle di un centro storico elegante e vivace che senza dubbio si distingue tra le destinazioni turistiche dell'arco alpino"

ph Roberto Costa Ebech

ph Roberto Costa Ebech

Fino al 7 gennaio " I Giardini di Natale" saranno aperti tutti i giorni con orario continuato dalle 10.30 alle 19.00

Una magia che quest'anno è ancora più suggestiva, con la musica grande protagonista di una bella iniziativa per tutti: dal palazzo municipale ogni giorno alle ore 18.00, dopo l'ultimo rintocco dell'orologio, tre musicisti con i fiati suonano brani di musica classica e melodie natalizie. Tra i prodotti c'è anche il classico vin brulè, il celebre formaggio Asiago che prende il nome della città, per i più golosi i panini "onti" anche in versione veg e la zuppa di gulasch. E per chi è in cerca di originali idee regalo, sarà possibile acquistare oggettistica artigianale ed ecologica, cornici e lanterne in legno in stile tirolese, straordinarie palline di vetro personalizzate con il proprio nome. C'è anche la "Casetta della solidarietà" dove sono riunite insieme varie associazioni di volontariato, che propongono ai visitatori biscotti, pupazzi di stoffa e altri articoli realizzati a mano. Molti altri oggetti particolari, da lanterne profumate a guanti e babbucce di lana si troveranno nelle altre casette. Per il divertimento dei

ASIAGO AND ITS MAGICAL ATMOSPHERE

Asiago's Christmas market is a tradition which is renewed for 10 years. In the historic centre of Asiago an unmissable appointment with "the Christmas Garden" is back. They will be open until the 7th January 2018 from 10.30 am to 7.00 pm.

BELLEZZA E BENESSERE AD ASIAGO

Sei alla ricerca di un **centro estetico** che si occupi della **bellezza del tuo viso e del tuo corpo?**

Ad Asiago, a pochi passi dal centro, **Relax Hotel Erica** dispone presso il proprio **Centro Benessere Arbor Vitae**, di una **Area Beauty** dove poter godere di **massaggi rilassanti, decontratturanti e defaticanti.**

relax**hotel**asiago.it

ARBOR VITAE

Arbor Vitae Centro Benessere
c/o **Relax Hotel Erica**
Via Garibaldi, 55 – ASIAGO

Info e prenotazioni:
Tel. 0424.462113
info@relaxhotelasiago.it

#le7regole

LA POESIA DELLA DANZA

STAGIONI RUSSE IN ITALIA

La magia della danza internazionale arriva ad Asiago con i talentuosi ballerini dell'Accademia del balletto russo di San Pietroburgo, la prima scuola di danza teatrale russa fondata nel 1738. Il Teatro Millepini diventerà il palcoscenico di un raffinato spettacolo danzante, ideato per celebrare il 200° anniversario di Marius Petipa, ballerino e coreografo francese, maestro di danza e primo maître de ballet del balletto imperiale di San Pietroburgo. Sarà certamente una soirée di grande atmosfera ed eleganza, con le coreografie di una compagnia di danza teatrale tra le più famose al mondo, per gli amanti del genere. Un eccezionale appuntamento da segnare in agenda.

TEATRO MILLEPINI - ASIAGO
15 febbraio 2018
ore 21.00

KONA
BY HYUNDAI

È arrivata la nuova Hyundai Kona, modellata sui tuoi desideri. 2WD e 4WD, tecnologia innovativa, connettività totale con il Multimedia System compatibile con Apple CarPlay™ e Android Auto™ e sistemi di guida assistita Hyundai.

Nuova Kona 1.0 Turbo 120CV tua a 14.950 euro.
Vieni a provare nuova Hyundai Kona: puoi vincere un viaggio alle Hawaii.

FERGIA

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

Scopri tutte le novità di Kona su hyundai.it

HYUNDAI

5 ANNI GARANZIA KM ILLIMITATI *

OFFERTA VALIDA IN CASO DI PERMUTA O ROTTAMAZIONE DI VEICOLO USATO.
Apple CarPlay™ è un marchio registrato di Apple Inc. - Android Auto™ è un marchio registrato di Google Inc. Gamma nuova Kona: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 5,2 a 6,7. Emissioni CO_2 g/km da 117 a 153. Prezzo listino €18.450 e prezzo promo €14.950 riferito a nuova Kona 1.0 T-GDI 120CV Classic, IPT e PFU esclusi. Offerta valida fino al 31/12/2017, con il contributo delle concessionarie aderenti. Concorso Hyundai " The Kona Escape ", valido dal 31/10/2017 al 31/12/2017, montepremi complessivo pari a €13.508,50, regolamento completo su www.thekonaescape.hyundai.it. *Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/servizipostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia.

UN VERO TALENTO "STELLATO"

Per Alessio Longhini, chef 29enne dell'Hotel Europa Residence di Asiago, dov'è stata creata la Stube Gourmet, il 2017 è stato un anno super. Ha vinto una stella Michelin e il premio "Giovane Chef" in un'unica giornata e gli crediamo quando ci dice che non se lo aspettava proprio. «Sono rimasto letteralmente senza parole. Non sapevo niente, mi hanno semplicemente detto di presentarmi a Parma. Per me è stata una cosa fantastica resa ancora più speciale dalla terza stella presa del mio maestro Norbert Niederkofler».

Sì, perché Longhini nella sua carriera ha lavorato in molte cucine tra cui quella del ristorante St. Hubertus in Val Badia, come ci spiega lui stesso. «Dopo aver concluso la scuola alberghiera di Asiago sono partito 8 mesi per le isole Cayman, ai Caraibi dove ho lavorato sia nei ristoranti che negli alberghi. Poi ho deciso di ritornare in Italia: volevo provare a lavorare in un ristorante stellato. La prima esperienza è stata al MET di Venezia dove c'era lo chef Corrado Fasolato, poi mi sono ritrovato al St. Hubertus dello chef Niederkofler. Infine, da 4 anni sono tornato ad Asiago e da 3 e mezzo è partito il progetto fatto insieme alla proprietà e al sommelier maitre Jgor Tessari, della Stube Gourmet».

Una cucina, la sua, molto legata al territorio. «In Stube si può scegliere tra un menù degustazione che offre 5 portate con prodotti esclusivamente veneti e un menù a la carte che prende ispirazioni da varie cucine del mondo usando come base sempre ingredienti del posto raffinati e lavorati con tecniche nuove e abbinamenti inusuali».

"IL GIOVANE CHEF" ALESSIO LONGHINI

Due piatti particolari che consiglia di Stube?

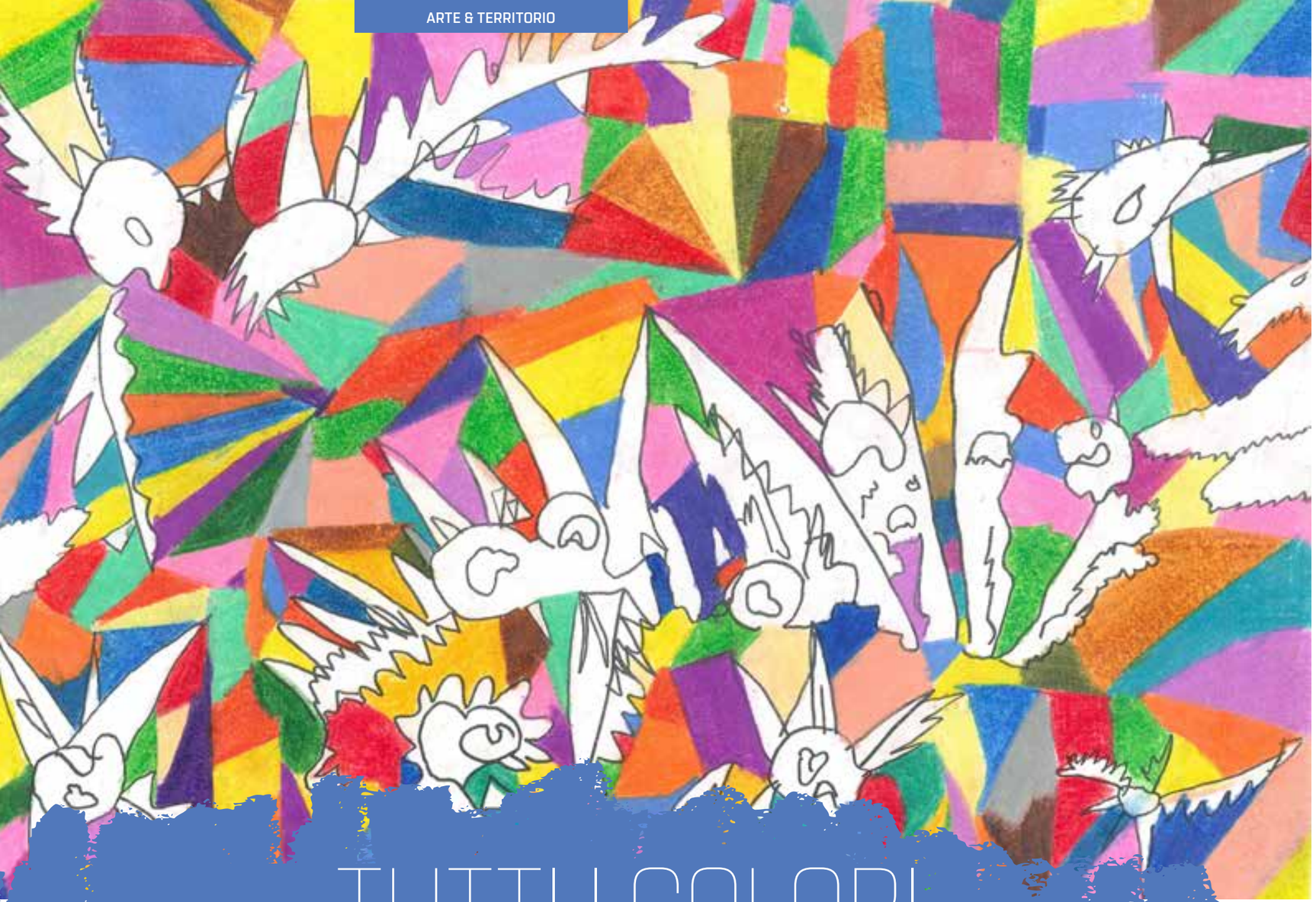
«Il primo è il risotto con crema di anguilla e mantecato con formaggio caprino vicentino e delle polveri di barbabietola e spinacio. Il secondo è la tagliatella con farina di fagioli di Lamon con del lardo e del rosmarino».

Dopo un 2017 esplosivo, quali sono i tuoi piani per il futuro?

«Difficile fare piani. Nel breve periodo, il progetto Stube continua ad andare avanti. Finite le feste ci siederemo ad un tavolo con i titolari per fissare i nuovi obiettivi. Intanto ci godiamo il premio conquistato quest'anno e cercheremo di lavorare al meglio per confermare gli obiettivi raggiunti. Nel lungo periodo chi lo sa, potrei essere ancora qui come essere all'altra parte del mondo. Noi cuochi siamo molto estrosi e lunatici. Siamo artisti, insomma».

Qualche suggerimento per chi vuole intraprendere una carriera da chef?

«Ho notato che uno può anche non praticare la cucina ma se è bravo, riesce a cogliere i dettagli, studia sempre e ha voglia di provare e sperimentare, lavora con uno spirito differente rispetto a qualcuno che magari questo lavoro lo fa ma senza voglia. Alle nuove generazioni mi sentirei di suggerire di non avere fretta, di avere tanta umiltà, passione, spirito di sacrificio e voglia di mettersi in gioco. Il resto vien da sé. Purtroppo ultimamente vedo tanti ragazzi che escono dalla scuola alberghiera e pensano di sapere già tutto e di essere già arrivati. E questo è causato anche dai programmi culinari televisivi: guardateli pure ma sappiate che la realtà della cucina è ben diversa da ciò che vi fanno vedere».



TUTTI I COLORI DELLA CREATIVITA'

VOLA LA FANTASIA CON I DISEGNI DI ROBERTO AZZOLINI

Ad Asiago la mostra di Roberto Azzolini che con la sua fantasia racconta il suo universo creativo.
Un talento emerso grazie al professor Denis Imberti, insegnante di sostegno all'istituto superiore Mario Rigoni Stern. Cinque anni fa l'incontro con Roberto ha dato una svolta alla sua vita: «era in seconda superiore. Il primo impatto è stato un po' difficile, perché Roberto non riusciva a stare seduto in classe».
Fino al suo primo disegno. «Ho notato che molte delle sue stereotipie si calmavano e così abbiamo iniziato un percorso insieme. A volte disegnava liberamente, altre prendeva spunto da fotografie, dando vita a creazioni interessanti. Avendo frequentato l'Istituto d'arte di Nove, un giorno ho provato a fargli dipingere dei piatti di ceramica. E lì è cambiato qualcosa: è nata la sua intuizione di colorare i disegni come un "vestito di arlecchino"».
Roberto disegna a matita e il punto forte della sua arte è «l'originalità di sintesi del segno, che ricorda molto il periodo fauve di Matisse». In breve tempo, da insegnante, Imberti si è ritrovato ad essere una sorta di assistente di bottega: «io sono diventato Sancho Panza e lui un Don Chisciotte che romanticamente lotta contro i mulini a vento dei pregiudizi».
Il percorso artistico è sfociato nei primi progetti scolastici: «nel 2015/16 con la sua classe abbiamo realizzato un pannello in ceramica a partire da due foto sovrapposte della Grande Guerra, una coloratissima opera intitolata "Con altri occhi"». In seguito il giovane Azzolini è stato scelto per abbellire il frontone della Scuola Primaria "Monte Ortigara": un'opera in ceramica lunga 13 metri che raffigura gli animali dell'Altopiano, realizzata grazie all'impegno dei bambini e delle insegnanti della scuola, che è valsa a Roberto un premio speciale dell'Amministrazione comunale. Nella mostra al Millepini, che verrà inaugurata sabato 23 dicembre alle ore 11, verranno esposti una cinquantina di disegni originali e otto gigantografie, oltre a magliette e borsette in vendita con opere di Roberto e del gruppo "Pablo Picasso e i 40 ladroni", composto da giovani "disabili creativi" dell'istituto Rigoni Stern, nato dall'esperienza del giovane artista.
«I talenti di questi ragazzi spesso sono ignorati o trascurati, non ne vediamo l'elemento di originalità. La scommessa è di trasformare la loro ricchezza in un'occasione di inclusione e bellezza per tutti».

SALA POLIFUNZIONALE
TEATRO MILLEPINI
FINO AL 7 GENNAIO 2018
"I MIEI COLORI"
orari: 10.00/12.00
15.30/17.30
tutti i giorni

La nuova Porsche Cayenne.
Sportività condivisa.

LA NUOVA PORSCHE CAYENNE. SPORTIVITÀ CONDIVISA.

IL CENTRO PORSCHE VICENZA PROTAGONISTA DEL PROGRESSO PORSCHE

Il 2017 in casa Porsche è ricco di sorprese e continue evoluzioni. L'ultima novità dell'anno, e non di certo come importanza, è stata la presentazione della **nuova Cayenne**, l'auto sportiva per 5 adatta ad ogni tipo di avventura.

Lo scorso 30 novembre, il **Centro Porsche Vicenza** è stato luogo di un fantastico evento dedicato all'ultima arrivata di casa Porsche che, grazie alle sue caratteristiche, ha saputo sorprendere e soddisfare i tantissimi presenti che aspettavano con ansia l'arrivo del **nuovo SUV.**

La nuova versione ha subito numerosi cambiamenti in fatto di estetica, sia negli esterni, grazie soprattutto alla **fascia elegante di raccordo** tra i due fari posteriori, sia negli interni, che risultano più pregiati, ergonomici e sportivi.

Tra i modelli disponibili attualmente ci sono la **Cayenne** con motore turbo V6 da **340 CV**, la **versione S** con motore biturbo da **440 CV** e la **Cayenne Turbo** V8 da 4.0 litri da **550 CV.**

Cayenne è sinonimo di una nuova dimensione nella performance e nel design grazie al nuovo **Surface Coated Brake Porsche (PSCB)** con l'introduzione di dischi in ghisa grigia e rivestimento in ceramica, oltre **all'asse posteriore sterzante** e ai nuovi sistemi di Infotainment tra cui il **"Porsche Innodrive"** con funzione arresto d'emergenza, **l'assistente di visione notturna** e i **fari Matrix a LED** incluso PDLS Plus.

I clienti della **Frav – Centro Porsche Vicenza** hanno già avuto la possibilità di provare e testare le fantastiche prestazioni della nuova arrivata che grazie alle sue caratteristiche rendono l'esperienza Porsche ancora più affascinante e versatile pur rimanendo ciò che è sempre stata: una vera vettura sportiva.

Un'altra protagonista, testimone della continua evoluzione, è stata la **Panamera Sport Turismo**, una vettura estremamente versatile, adattabile indifferentemente a lavoro, famiglia e tempo libero grazie alle caratteristiche da **shooting brake,** non dimenticandosi di essere una vera Porsche!

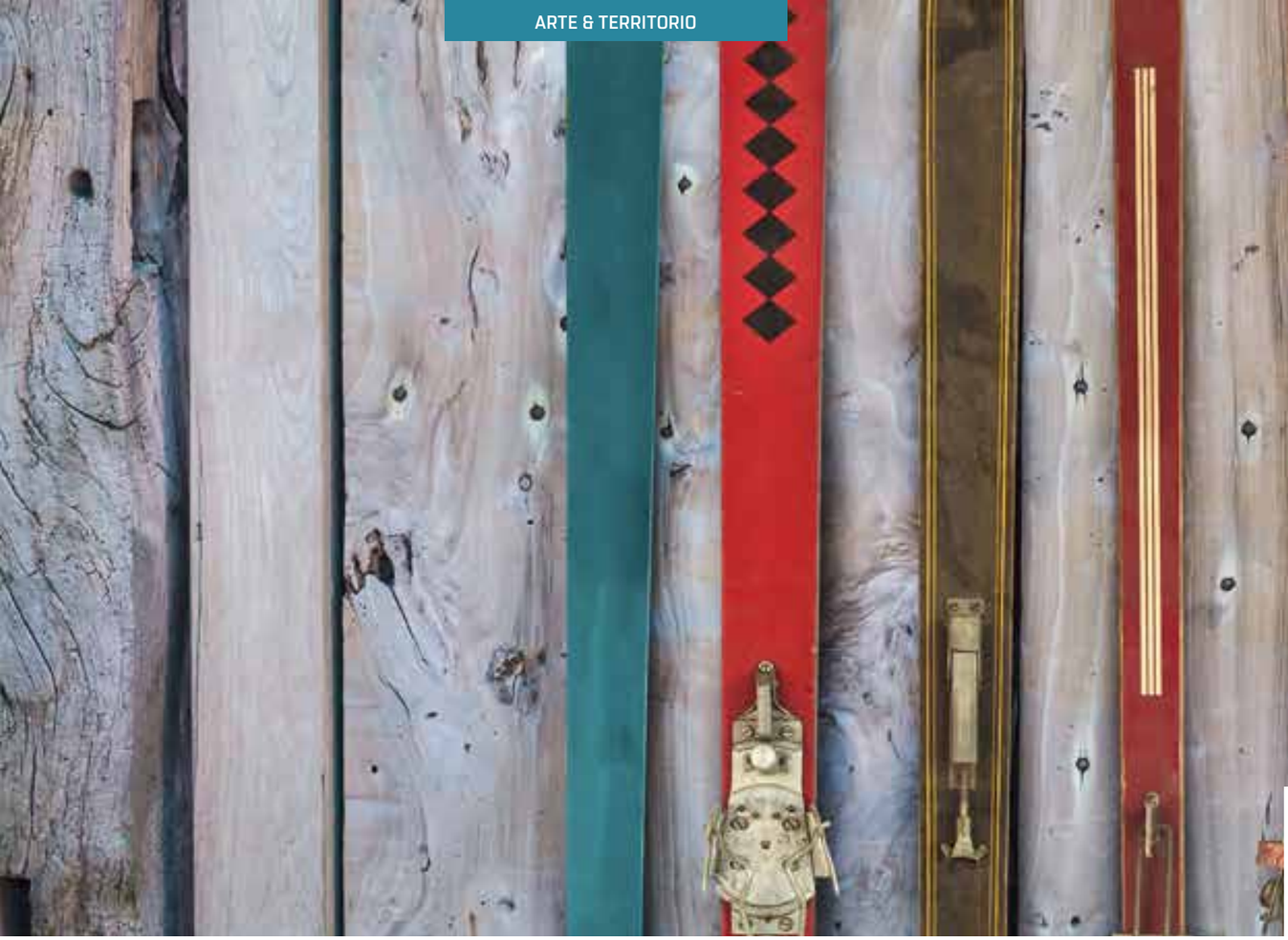
Tutto lo staff del Centro Porsche Vicenza, con la professionalità e cortesia che da sempre lo contraddistingue, **è a vostra completa disposizione** per mostrarvi, e farvi provare, non solo le ultime novità Porsche, **ma tutta la tutta la fantastica gamma della casa di Zuffenhausen.**

La nuova Porsche Panamera Sport Turismo.
L'impulso del coraggio.

Centro Porsche Vicenza
Frav S.r.l.
Via dei Laghi, 70 - Altavilla Vicentina
Tel. 0444 520890 - Fax. 0444 340900
e-mail: porsche@frav.it

www.vicenza.porsche.it

La sede del Centro Porsche Vicenza
di Altavilla Vicentina in Via dei Laghi 70.



NEVE E GHIACCIO, TANTE VITE PER LO SPORT

VOLTI E STORIE DI INVERNI ALTOPIANESI

MUSEO LE CARCERI - ASIAGO
orari: 10.30-12.30 / 15.30-18.00
Fino al 7 gennaio: tutti i giorni
Dall'8 gennaio al 4 marzo 2018:
aperto sabato, domenica e festivi

Impossibile dire chi sia il migliore! Da Rizzieri Rodeghiero, detto il "Rode" l'eccezionale atleta di sci nordico, vincitore di ben 7 titoli italiani, tra il 1946 e il 1951; all'olimpico Enrico Fabris, il più grande pattinatore italiano di velocità su ghiaccio di sempre; da Tito Tolin, l'ex saltatore con gli sci degli anni Cinquanta fino a Lucio Topatigh, soprannominato il "Falco di Gallio", considerato il più forte giocatore di hockey su ghiaccio. Questi sono alcuni degli sportivi dell'Altopiano dei sette Comuni, protagonisti di questo eccezionale viaggio, tra foto d'epoca, documenti e manifesti. Potremmo ricordare ancora tanti altri personaggi, esempi di successi internazionali, che hanno fatto grande l'Altopiano, quello narrato da Mario Rigoni Stern, anche lui tra i protagonisti di questa esposizione, in calendario fino al 4 marzo 2018, al Museo Le Carceri di Asiago.
Con la mostra "Neve e ghiaccio, tante vite per lo sport - Volti e storie di inverni altopianesi", un viaggio esclusivo alla scoperta dei grandi campioni altopianesi, della bellezza dell'Altopiano e della sua storia. Si narra la montagna e la cultura sportiva di un territorio antico e ricco di tradizione, fino alla rivoluzione di questi sport attraverso le tecnologie che hanno a poco a poco rivoluzionato la storia di queste discipline sportive. Un percorso che racconta delle stagioni che hanno visto giovani campioni crescere, allenandosi su pattini e sci fino a diventare leggende olimpioniche. C'è anche una sezione dedicata ai fenomeni chimico/fisici dell'acqua. Un percorso, quest'ultimo tra storia e tecnologia dello sport, con l'innovazione che avanza, perché i materiali cambiano e si migliorano, tutto si trasforma, ma una cosa rimane sempre la stessa, il fascino di questi sport d'inverno, dello sport che si fa sulla neve e sul ghiaccio. La tecnologia che avanza e che ha trasformato gli sci, quelli lunghi di legno, in imprese memorabili, difficili da dimenticare.

THE NEW EXHIBITION AT THE "LE CARCERI MUSEUM"

Until the 4th March 2018 in Asiago there's the exhibition dedicated to the faces and the stories of Asiago's and Altopiano's sport stars.
It is a journey to discover the charm of winter sports through photos, documents and posters.

MA NON FINISCE QUI!

Durante il periodo di apertura della mostra "Neve e ghiaccio, tante vite per lo sport - Volti e storie di inverni altopianesi", sarà possibile partecipare a visite guidate e laboratori didattici curati da Lucia Spolverini per il Museo Le Carceri. Un calendario di incontri dedicati ai bambini dai 4 ai 12 anni, da prenotare entro il giorno prima presso il Museo Le Carceri e il S.I.T. (Sportello Informazioni Turistiche).

LABORATORIO DI CONOSCENZE TECNICHE
VENERDÌ 29 DICEMBRE 2017

LABORATORIO DI EDUCAZIONE ALLO SPORT
DOMENICA 31 DICEMBRE 2017

LO SPORT AIUTA I BAMBINI E I RAGAZZI A DIVENTARE ADULTI PIÙ RESPONSABILI
MARTEDÌ 2 GENNAIO 2018

LABORATORIO DI LETTURA E INTERPRETAZIONE
GIOVEDÌ 4 GENNAIO 2018

LABORATORIO DI STORIA DEL "COSTUME SPORTIVO
VENERDÌ 5 GENNAIO 2018

E tutti i sabati dalle ore 16.00 alle ore 17.00 i campioni altopianesi saranno al Museo Le Carceri per raccontare la storia e lo sport visto dai professionisti.

DA NON PERDERE

I MIGLIORI APPUNTAMENTI DELLA STAGIONE INVERNALE

Festa di Capodanno - 31 DICEMBRE 2017

Dalle ore 21.00 al Palaghiaccio di Asiago, la festa "Aspettatevi di tutto" organizzata da Due Punti Eventi con il patrocinio della Città di Asiago e della Provincia di Vicenza.

Fiaccolata della Befana - 5 GENNAIO 2018

In località Kaberlaba di Asiago suggestiva la fiaccolata organizzata come da tradizione dai maestri di sci altopianesi.

Blonde Brothers - 5 GENNAIO 2018

Alle ore 21.00 al Teatro Millepini il Concerto, organizzato con il Comune di Asiago e con la partecipazione di molti ospiti tra i quali Gloria Bonaveri e Two crazy Guys. Presenterà la serata Rossana San di Radio Bella e Monella.

Carnevale -13 FEBBRAIO 2018

Alle ore 14.30 l'appuntamento per tutti, grandi e bambini, in Piazza II Risorgimento. Tutti ad Asiago, tra maschere, stelle filanti, giochi ed animazioni per i più piccoli. Il divertimento è assicurato!

Kopa Karukkola - 17 FEBBRAIO 2018

Ritorna la tradizionale gara di Carnevale, una sfilata dei carri di Carnevale in maschera, con i partecipanti e le loro divertenti invenzioni, un'entusiasmante gara in discesa sulla neve, assolutamente da non perdere.

Shella Marz - 26/27/28 FEBBRAIO 2018

Con la tradizionale festa di "Schella Marz" o "Schella Marzo" si festeggia l'arrivo della primavera, un rito antico per risvegliare la natura dopo l'inverno e per salutare la stagione passata.

la Locanda

RISTORANTE E HOTEL

CUCINA TIPICA CON PRODOTTI LOCALI

CAMERE CON FORMULA B&B

• ASIAGO •
Via Monte Val Bella 31
Tel. 0424 1946190
lalocandasiago@gmail.com

A 100MT DAL CENTRO

ofmagnet.com

La Locanda Asiago

www.lalocandasiago.com

ORZO, TERRA E ACQUA

L'intuizione di Alessandro Dal Degan, vincitore del premio Pommery

«Sono quasi cresciuto in cucina» ci spiega ridendo Alessandro Dal Degan, titolare e chef dei ristoranti La Tana Gourmet e L'osteria de La Tana ad Asiago. Lo abbiamo intervistato per capire l'origine della sua passione, del suo stile e per saperne di più del suo "orzo, terra e acqua", che ha vinto il premio Pommery come piatto dell'anno.

«Sia la mamma che le nonne sono cuoche, per cui non c'è stato un momento specifico in cui ho deciso che la cucina sarebbe stato il mio percorso, ci sono nato dentro e l'ho portato avanti».

Lei si definirebbe autodidatta?

«Mi definisco completamente autodidatta perché pur avendo una formazione di base data dalla scuola alberghiera, ho sempre gestito ristoranti miei. Non ho lavorato da altre persone, non ho visto altre grandi cucine e grandi ristoranti. Quello che so l'ho studiato con la mia testa e con le mie mani».

Quanto è importante il recupero della tradizione?

«Iniziamo con questo concetto molto semplice: il futuro è scritto nel passato. L'utilizzo delle nostre tradizioni è fondamentale per creare un percorso. La valorizzazione dei prodotti e delle usanze locali è assolutamente fondamentale per crearsi un'identità».

E come si fa ad unire la tradizione con la cucina moderna?

«Semplicemente oggi abbiamo delle conoscenze tecniche molto avanzate che ci permettono di capire e di migliorare la tradizione, senza snaturarla ovviamente».

Le sembra di notare un ritrovato interesse delle persone per i piatti tipici?

«Noi abbiamo due ristoranti: La tana Gourmet e L'osteria de La tana. Nel primo facciamo una cucina estremamente spinta, di ricerca. Qui non si parla di tradizione, ma di utilizzo di prodotti legati ad usi anche tradizionali. Magari prodotti selvatici: legni, resine, muschi. Questi elementi fanno parte integrante della nostra cucina, si parla di prodotti che una volta venivano utilizzati ed oggi no. Nell'altro facciamo una cucina puramente tradizionale, quindi ricette dei nostri nonni che sono andate un po' a scomparire, sostituite da piatti più alla moda. Quindi abbiamo due anime: quella legata alla tradizione, che funziona molto bene e piace tantissimo e quella più d'avanguardia che ci ha portati ad ottenere la prima stella Michelin della storia dell'Altopiano, ad essere tutt'oggi considerati uno dei 14 migliori ristoranti d'Italia e che ci ha dato un'identità».

Lei ha vinto il premio Pommery con il piatto "orzo, terra e acqua". Secondo Lei qual è il punto di forza di questo piatto?

«Non è una questione di punti di forza, ma di grande identità. L'idea alla base di "orzo, terra e acqua" è che tutti noi oggi non conosciamo più i veri gusti della materia prima. Ho voluto costruire un piatto che ha al suo interno elementi marini ed elementi terreni, dove però le sensazioni puramente marine vengono date dagli elementi di terra e viceversa. Questo perché non siamo abituati a mangiare con gli occhi chiusi, ma dovremmo farlo. Dovremmo far lavorare le papille gustative perché spesso e volentieri abbiamo dei pregiudizi sulle materie prime e sui loro gusti».

SCELTO AD ARTE

IL LUSSO DI GIOIELLI FATTI SU MISURA PER TE!

DoDo

IL LUOGO DOVE ESPLORARE E SCOPRIRE MAGICHE COLLEZIONI NATE DALLA RICERCA DELLA BELLEZZA E DELL'ARTE CREATIVA.

Per chi ama le cose particolari Aurum realizza gioielli personalizzati con la maestria dei migliori orafi.
Inoltre puoi trovare marchi importanti come Dodo, Pandora, Trollbeads, World Diamond Group, Filo della Vita, Kidult, Pesavento, MariaeLuisa, Yvone Christa, Laurent Gandini, Lebole, Officina Bernardi, Rue des Mille, Maman et Sophie, Birba, Bering, Memphis Belle, Emporio Armani, Skagen solo per citarne alcuni...

PANDORA

Happy AURUM

HAPPY AURUM

Aurum pensa anche al mondo giovane con uno spazio dedicato con HappyAurum, un intero negozio di novità fashion dal design unico, sotto il portico tra le due piazze proprio di fronte. Il negozio è dedicato esclusivamente a prodotti di tendenza e costituisce un vero e proprio punto di riferimento per le persone che ricercano sempre le novità.

Nel centro storico di Bassano del Grappa c'è uno spazio diverso dove viziarsi e trovare il gioiello fatto apposta per sè. Subito, entrando, si è avvolti da un'atmosfera accogliente e familiare, la musica in sottofondo.
Aurum è la gioielleria dove ci si sente a casa propria. Un'ambientazione unica e curata nei dettagli, quasi fosse un salotto, ma unica soprattutto per le proposte di gioielli. Si possono trovare gioielli in tutti i materiali preziosi e originali pensati o rivisitati in chiave contemporanea, ma anche gioielli più classici e tradizionali con diamanti in platino.

AURUM

Aurum - Negozi
Via San Bassiano, 5-6 - Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424 529600 - www.aurumbassano.com
info@aurumbassano.com

MEMORIE DI PIETRA

ALLA SCOPERTA DELLE OPERE DI GIUSEPPE TERRAGNI E TURILLO SINDONI

Scoprire l'altro volto di Asiago, significa scoprirne la storia e i ricordi di chi ha vissuto la Grande Guerra. Sono centinaia i cippi commemorativi sparsi in Altopiano a ricordo delle gesta eroiche e dei sacrifici di chi ha combattuto in quei tragici anni. Un percorso di scoperta di queste 'tracce' del passato che non possono passare inosservate. Due in particolare sono le principale opere in memoria di questi caduti, che raccontano ciascuno una storia di coraggio e sacrificio. Sono le creazioni di due grandi personalità dell'arte e dell'architettura, due figure di rilievo nel panorama italiano. Sulla sommità del Col d'Echele, nella località Sasso di Asiago, c'è un monumento funerario, alto oltre due metri, voluto da Margherita Sarfatti in memoria del giovane figlio caduto in guerra nel 1918, Roberto Sarfatti. La famosa scrittrice d'arte e di politica, amante del Duce, volle affidare nel 1934 il progetto all'architetto lombardo Giuseppe Terragni.
L'architetto, allora trentenne, era già famoso in quegli anni per aver realizzato a Como la celebre Casa del Fascio, era a tutti gli effetti esponente di punta del razionalismo italiano. Per Terragni parlano le spazialità geometriche, un monolite di pietra di cava locale, un cubo con una scala centrale di 15 gradini e una croce, quasi a volere unire il mondo dei vivi a quello dei defunti. Un'opera intrisa di un velo di malinconia, il 'caro segno" come lo chiamava la Sarfatti, un memoriale che nonostante le sue ridotte dimensioni, sembra quasi una struttura funeraria egizia.Memorie storiche che si ritrovano anche nel 'bosco' nel cuore di Asiago, il Parco Regina/Millepini dove c'è la scultura realizzata dal siciliano Turillo Sindoni, noto negli anni '20 per le sue innumerevoli opere commemorative della Grande Guerra. Un inno alla speranza e alla forza, è la sua celebre "Vittoria Alata", scultura bronzea che rappresenta una donna dal seno scoperto, con elmo militare, fiaccola ardente e bandiera. Sul retro sono incise alcune delle più famose località montane dove si consumarono le battaglie della Grande Guerra. La scultura, voluta dal Generale Biancardi, fu inaugurata nell'ottobre del 1921, in memoria della Brigata Regina (9° e 10° reggimento fanteria), Medaglia d'Oro e Medaglia di Bronzo al valore militare.

Poesia e speranza, sono quindi custodite per l'eternità in questi veri e propri capolavori dell'arte contemporanea.

ROSSI D'ASIAGO
DISTILLATORI dal 1868

In attesa di scoprire di più sugli appuntamenti dei prossimi mesi, facciamo un passo indietro e ripercorriamo in breve la storia di questo marchio prestigioso. Per farlo dobbiamo tornare al 1868, quando il dottor Giovanni Battista Rossi inizia a preparare nel laboratorio sul retro della sua farmacia un elisir digestivo a base di China Calissaya da offrire ai primi turisti in villeggiatura. Grazie alla pappa reale, il prodotto vanta anche ottime proprietà ricostituenti e il suo successo è praticamente immediato. Il piccolo laboratorio si trasforma così in una distilleria vera e propria, capace di conquistare importanti riconoscimenti, come la Croce al merito ottenuta a Roma nel 1903 o la medaglia d'oro conquistata l'anno successivo al Gran Prix de Paris. Arriva il primo conflitto mondiale, la famiglia Rossi è costretta a fuggire dall'Altopiano e ad impiantare la propria distilleria nel Padovano. La produzione però, pur tra mille difficoltà, non si ferma, fino a quando, nel 1924, ci sono finalmente le condizioni sociali ed economiche per fare rientro nel paese d'origine. Di lì a pochi anni una rinnovata prosperità si traduce nella creazione del distillato che forse più di tutti è emblema del marchio asiaghese: parliamo del Kranebet, il digestivo a base di bacche di ginepro, genziana e radici di erbe alpine che racchi de in un solo bicchiere l'essenza della terra da cui proviene. Passano gli anni e l'azienda conosce momenti di floridità e di altri di crisi, ma non perde mai l'attenzione alla qualità dei prodotti e alla soddisfazione dei consumatori che ne ha decretato il successo. Nel suo lungo percorso di vita l'azienda vive due passaggi di proprietà. È così che, nel 1992, l'eredità della Rossi d'Asiago viene raccolta dalla famiglia Dal Toso di Ponte di Barbarano, nel Vicentino. Un cambiamento che non tradisce lo spirito del marchio: i Dal Toso hanno una lunga esperienza nel campo della distillazione e per di più sono da sempre legati ad Asiago ("Ci abbiamo passato tutte le estati della nostra infanzia", racconta Patrizia, figlia del fondatore Francesco e oggi in prima fila nella gestione dell'azienda). Oltre alla China Rossi – ancora fabbricata secondo la ricetta elaborata nel 1968 – e il Kranebet, oggi il marchio Rossi d'Asiago comprende la linea di grappe Culto, i liquori per la miscelazione Volare e l'Antica Sambuca Classic, prodotti sono esportati in oltre 50 Paesi del mondo. La storia affascinante di questa realtà produttiva asiaghese, dei suoi distillati e dei suoi liquori saranno raccontati in un libro in uscita nei prossimi mesi, che non sarà tuttavia l'unica novità per il 2018. Appuntamento quindi sul numero estivo di Asiago Magazine per scoprire nel dettaglio le iniziative che Rossi d'Asiago metterà in campo per celebrare degnamente i suoi primi 150 anni.

ROSSI D'ASIAGO SPEGNE *150* CANDELINE
Dal laboratorio in piazza all'export in tutto il mondo

150° ROSSI D'ASIAGO 1868-2018

Non capita tutti i giorni di festeggiare i 150 anni di un marchio, tanto più quelli di un marchio nato tra le montagne dell'Altopiano di Asiago, in una zona allora molto più isolata dal resto d'Italia, grazie a mezzi economici modesti e senza tecnologie all'avanguardia. Eppure, nel 2018 Rossi d'Asiago taglierà questo traguardo di tutto rispetto, reso possibile da un mix vincente di competenza, attenzione alla qualità delle materie prime, passione e fiuto imprenditoriale. E siccome ogni anniversario importante va celebrato come si deve, la prestigiosa azienda di liquori ha in programma un ricco calendario di iniziative ed eventi, che coinvolgeranno anche la città, primo motore e complice del suo successo. Non è un caso, del resto, se il nome di Asiago fa parte di quello del brand: le erbe alpine che crescono sull'Altopiano più grande d'Italia sono da sempre alcuni tra gli ingredienti distintivi dei prodotti Rossi; la collocazione tra le montagne è valsa all'azienda il titolo di "distilleria più alta d'Europa", rendendone l'immagine riconoscibile tra quella di tanti concorrenti; gli abitanti e i turisti che visitavano il bel centro alpino sono stati i primi consumatori dei liquori Rossi d'Asiago e hanno contribuito con il passaparola a farla conoscere ben oltre i confini cittadini. Tutta la cittadinanza, perciò, sarà invitata a festeggiare i 150 anni della Rossi d'Asiago.

ITINERARI SOTTOZERO

LE CIASPOLATE CON LA LUNA PIENA

Il 2017 sta volgendo al termine, inizia la stagione invernale tra le montagne dell'Altopiano, una stagione che sempre più offre al turista proposte alternative, con iniziative rivolte alla scoperta del territorio in ogni sua declinazione: storia, natura, gastronomia. L'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha deciso di dedicare quest'annata al turismo sostenibile, un concetto introdotto ormai trent'anni fa ma che si sta sviluppando proprio nell'ultimo decennio dando risultati importanti nelle economie delle aree interessate. Ciaspolando o camminando per prati e boschi si scopre una natura che non va in letargo: tracce di caprioli, scoiattoli o volpi sono tra le più facili da riconoscere. Con la giusta guida ed un po' di fortuna possiamo scorgerli nel loro frugare tra la neve mentre cercano del cibo nell'attesa della primavera. Partendo al crepuscolo, nel gelo dell'aria che velocemente si raffredda, possiamo scaldarci il cuore perdendo lo sguardo nell'orizzonte, con tramonti che sembrano opere d'arte dipinte nel cielo alpino; rientrando possiamo contemplare le stelle che quassù sembrano più numerose che mai... e perché no, esprimere qualche desiderio se vediamo una stella cadente frequenti nelle notti invernali. Se molti conoscono le passeggiate con la Luna Piena dove il riflesso della luce lunare illumina a giorno il nostro piccolo mondo antico, pochi hanno provato l'emozione del ciaspolare al buio a lume di candela, dove, con la tremula luce delle fiammelle, tutto assume un'aura speciale che profuma di mistero e di magia. Emozioni! Questa è la parla chiave, un turismo che regali quei "fremiti" di cui parla Mario Rigoni Stern quando descrive lo sguardo di chi incontra la Natura dell'Altopiano di Asiago. Un turismo davvero sostenibile fatto di professionalità, di competenza e di cultura che possa suscitare amore e passione per queste montagne.

Per informazioni: **www.asiagoguide.com**

IN BICI NELLA "FINLANDIA D'ITALIA"

La Piana di Marcesina tra Enego, Foza, Gallio ed Asiago è un posto unico per le osservazioni notturne e lo sapeva bene Mario Rigoni "Stern", quando scrisse "Ma ci saranno ancora degli innamorati che in una notte d'inverno si faranno trasportare su una slitta trainata da un generoso cavallo per la piana di Marcesina imbevuta di luce lunare? Se non ci fossero, come sarebbe triste il mondo...".
L'ideale per gli itinerari in MTB, FatBike ed E-bike, un parco per gli sport outdoor con centinaia di chilometri di strade sterrate e migliaia di chilometri di mulattiere e sentieri, da percorrere anche durante i mesi invernali. Un percorso che può essere fatto in sella alle bici è quello che porta al rifugio Barricata. Due le proposte, una più breve di circa 1,30 ora ed una più lunga, di oltre due ore. Un itinerario indicato per chi desidera fare un giro, magari anche di degustazioni, tra i rifugi e le malghe della zona. Si comincia da Asiago e si segue direzione Gallio Foza, oltrepassato Foza si va in direzione Enego a circa 1.5 km dall'abitato di Stoner frazione di Enego, al bivio di località Dori si segue a sinistra per Valmaron – Marcesina. Inizio percorso dal Rifugio Valmaron (c/o Centro Fondo). Per chi sceglie il percorso più corto, da fare solo in assenza di neve o ghiaccio, si prosegue in direzione di Valbrutta, al primo bivio, nei pressi di malga Valbella, lungo l'itinerario indicato anche per il trekking, si arriva all'albergo Marcesina e poi al rifugio Barricata. Se si sceglie per il percorso invernale, quello più lungo, con le FatBike si arriva verso il bivio di malga Valbella, in direzione Valbrutta, e si prosegue verso malga Valcoperta di sotto fino a giungere al rifugio Barricata. In assenza di neve, si può rientrare per la strada carrabile, mentre nella stagione invernale con la presenza dei tracciati battuti per le piste da fondo, si rientra per la via dell'andata.

Per informazioni: **www.guidealtopiano.it**

“Dove ti porta il vento dell’inverno?”

In un’antica casara dove è bello stare insieme

Malga

Col del Vento

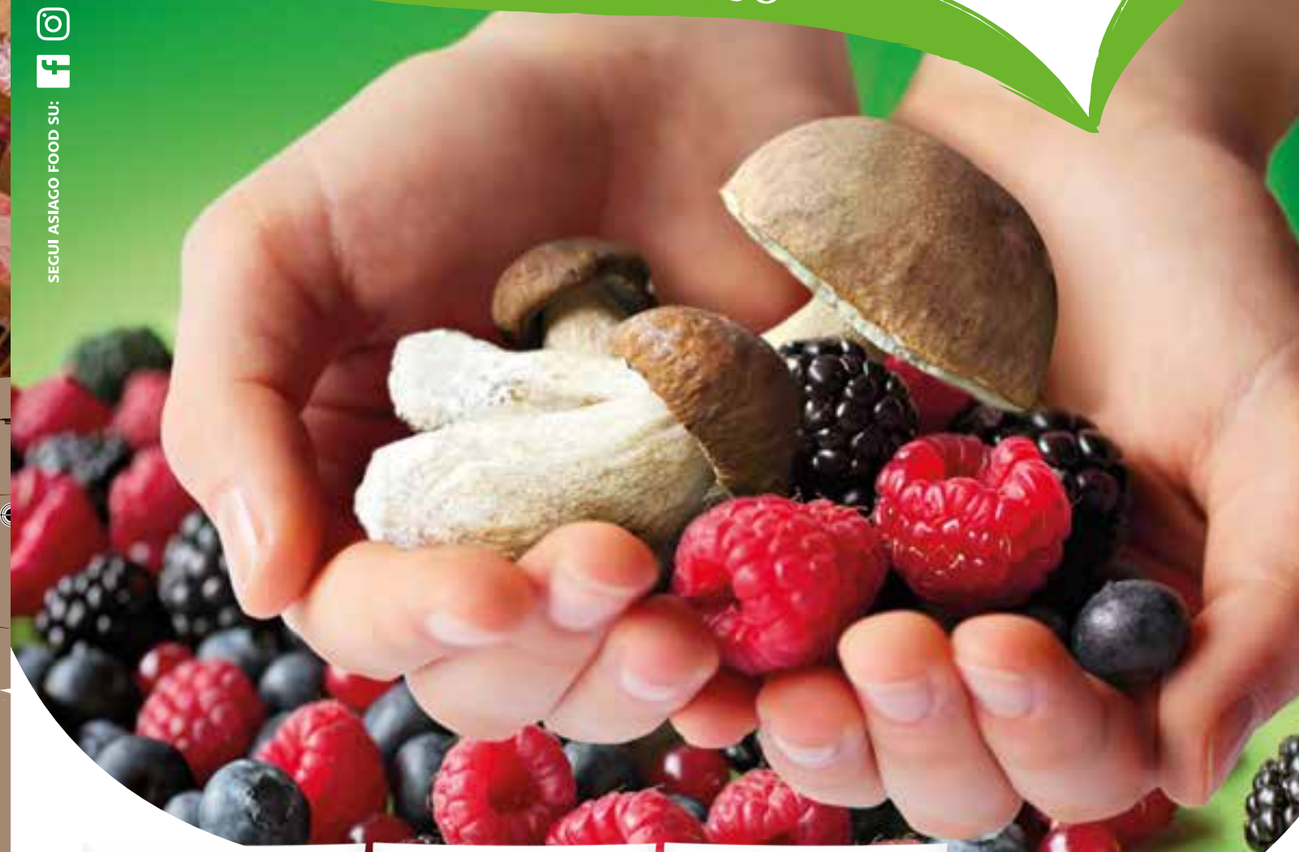
Via Case Ranzolin - Località Perghele - CESUNA KAN-ZÜNE - 0424 64443
Altopiano dei Sette Comuni
www.malgacoldelvento.it

blabdesign.it

Nel cuore
DELLA FRESCHEZZA

AUTENTICI SAPORI DEL BOSCO

SEGUI ASIAGO FOOD SU:



PRELIBATI FUNGHI E FRUTTI DI BOSCO DA FILIERA CONTROLLATA

La gamma di surgelati naturali che conserva le preziose proprietà del prodotto appena colto, regalando ad ogni Vostro piatto gli autentici sapori del bosco.

ASIAGO FOOD®

blog.asiagofood.it
www.asiagofood.it

Ristorante Birreria al Sole

Dopo anni di esperienza nel settore della ristorazione ed un riconoscimento come Food&Beverage Manager, il gestore del locale Thomas Beretta decide di portare in tavola anche la cultura e la musica, con la collaborazione di produttori ed aziende dell'Altopiano: nascono così una serie di eventi enogastronomici a tema. "Come ristorante bruschetteria ed hamburgeria abbiamo diverse proposte: dalle tagliatelle ai canederli caserecci, dalle nostre maxi bruschette agli hamburger di carne 100% italiana, e proponiamo l'abbinamento ideale con le birre a marchio Forst, nostro main partner, ed alcune cantine del territorio. Abbiamo iniziato in alcuni comuni dell'Altopiano con eventi culturali, presentazioni di libri, serate musicali, in abbinamento ai prodotti locali. Seguendo la stagionalità degli alimenti, proponiamo piatti della tradizione regionale con sapori semplici e prodotti di alta qualità: con l'inverno ci saranno nuove presentazioni di libri, degustazioni ed eventi musicali a tema, e con la primavera verranno riproposti il ciclo di "incontri Corpo&Mente", abbinamenti enogastronomici e benessere fisico/mentale, e "voglia di Libri sull'Altopiano", appuntamenti con libri ed autori abbinati ad eventi culinari con i prodotti del territorio. Da questo nasce il percorso Libro nel Piatto, al quale abbiamo dedicato anche uno spazio lettura all'interno del locale, a disposizione dei nostri ospiti che possono rilassarsi non solo mangiando ma anche gustando un buon caffè, una tisana o una cioccolata calda. Non mancheranno gli appuntamenti con la musica e le degustazioni".

Via Jacopo Scajaro, 92 – Asiago – tel. 377 419 6580

Ristorante Birreria "Al Sole"

Eleganza e Sportività

Tendenzacreativa.it

ZALTRON ABRAMO

CICLI - CORSA · MTB · E-BIKE su Misura

Via Marconi, 2 - 36035 Marano Vicentino (VI) - www.cicli-zaltron.com

LE STELLE DELL'HOCKEY FEMMINILE

PALA HODEGART
CAMPIONATO DEL MONDO UNDER 18 DIVISIONE I
8 - 14 gennaio 2018
8 - 14 aprile 2018

Asiago torna protagonista del grande sport internazionale. Dopo la prova generale del 4 Nazioni disputata a novembre, che è valso alle giovani azzurre la medaglia d'argento dietro alla nazionale svizzera, la nazionale Under 18 femminile di hockey su ghiaccio si prepara a disputare il Campionato del Mondo Under 18, Divisione I – Gruppo A, che si terranno all'Hodegart di Asiago da lunedì 8 fino a domenica 14 gennaio 2018. La promettente formazione femminile U18 a gennaio 2017 ha vinto a punteggio pieno il Mondiale di Divisione I – Gruppo B a Katowice, in Polonia e quindi, in qualità di neopromossa, sfiderà in casa il Giappone (retrocesso dalla Top Division), Slovacchia, Norvegia, Ungheria ed Austria. Rispetto alla formazione vincitrice in Polonia, la squadra ha perso un difensore ed entrambi i validissimi portieri, ma le due nuove "goalies" hanno molto talento e certamente daranno il massimo per dimostrarsi all'altezza delle atlete che le hanno precedute. Dopo anni di allenamenti e tornei, il gruppo è compatto e pronto alla sfida mondiale: l'obbiettivo primario è la salvezza per restare nel Gruppo A dopo la promozione, ma il tecnico delle azzurrine, Massimo Fedrizzi, si dice sicuro di riuscire a portare a casa anche qualcosa in più, anche contro Norvegia e Giappone, che si presentano come grandi favorite per la vittoria del Campionato.
L'emozione continuerà dall'8 al 14 aprile 2018 con il Campionato Mondiale Femminile di 1^ Divisione Gruppo B, dove saranno protagoniste le squadre nazionali senior di Cina, Italia, Kazakistan, Corea, Lettonia e Polonia. Uno sport che accende la passione e che diventa un'opportunità anche per i giovani e il mondo dei volontari, che parteciperanno attivamente in alcune attività operative, con l'affiancamento dei responsabili, che opereranno nell'ambito del progetto "Alternanza scuola – lavoro".

FRANCO SELLA

ASSESSORE ALLO SPORT
DEL COMUNE DI ASIAGO

"La decisione della Federazione di affidare ad Asiago la realizzazione di due Mondiali di hockey ghiaccio, under 18 e senior femminile, è un grandissimo riconoscimento alle capacità del territorio. Questo riporta la nostra città al centro della programmazione dei grandi eventi sportivi nazionali. Asiago sarà certamente pronta ad accogliere due appuntamenti di questo calibro con la preparazione e la progettazione che l'hanno da sempre contraddistinta. In quest'ottica un grande ringraziamento va, oltre agli organizzatori, a tutti i volontari del comitato per il loro lavoro incommensurabile. Tutta l'Amministrazione comunale è quindi fiera di ospitare ben due Mondiali di hockey ghiaccio femminile ed entusiasta per la ventata di internazionalità e di grande sport che animeranno, a gennaio e ad aprile 2018, il nostro Pala Hodegart. Faccio un sincero in bocca al lupo a tutte le squadre partecipanti e un particolare incoraggiamento ai due team italiani under 18 e senior. Auguro loro d'indossare il tricolore con orgoglio e passione, mantenendo sempre alto lo spirito sportivo"

WINTER TRIATHLON AD ASIAGO

PISTA FONDO MILLEPINI
CAMPIONATI ASSOLUTI
3 FEBBRAIO 2018

E' iniziato il countdown di un evento sportivo speciale. La Federazione Italiana Triathlon (FITRI) ha scelto Asiago per le due gare di specialità di Winter Triathlon, i Campionati Assoluti su distanza Classica (5k+10k+8k) e i Campionati Junior, su distanza Sprint. Un'avventura specialissima che vedrà protagonisti circa duecento triatleti che si sfideranno in una competizione all'ultimo respiro tra corsa, bici e sci di fondo. Base di partenza delle gare sarà la pista da fondo del Millepini, nel cuore di Asiago. L'appuntamento per tutti, sarà per sabato 3 febbraio alle ore 17.30 con la presentazione della gara ed il briefing nella Sala della Reggenza. Domenica 4 febbraio alle ore 8.30 ci sarà invece il ritrovo per gli atleti per il ritiro del pacco gara, il deposito dei materiali in Zona Cambio ed alle 10.30 il via della prima competizione.Una sfida straordinaria e un evento di grande sport organizzato da una bella squadra, l'associazione sportiva dilettantistica "Triathlon 7C" di Asiago, e realizzato anche grazie alla disponibilità dell'Amministrazione Comunale, che vedrà impegnati i volontari delle varie associazioni locali e le aziende partner come Asiago Immobiliare, Riwega, Salomon, Legnopan, Puro Sport Culture, Centro Medico Bios e tanti altri.

Una millenaria tradizione di genuinità

Il caseificio di Montagna più premiato al mondo

Spacci aperti tutti i giorni in Via Pennar e Via Mörar ad Asiago

meneghinteassociati.it

Caseificio Pennar - Via Pennar 313 - Asiago (VI) - Tel. 0424 462374 - E-mail: caseificio.pennar@tiscalinet.it - www.caseificiopennar.it

Ph Roberto Costa Ebech

TUTTI INSIEME APPASSIONATAMENTE!

NASCE LA CONFRATERNITA DEL FORMAGGIO ASIAGO

Tutto è cominciato il 17 aprile di quest'anno quando un gruppo di amici, radunati a pranzo attorno ad una tavola imbandita, ha lanciato un nuovo progetto per tutelare e valorizzare il marchio per antonomasia dell'Altopiano: sua maestà il formaggio di Asiago. E' nata così su iniziativa di Claudio Ronco, primario di Nefrologia al San Bortolo di Vicenza e delegato provinciale dell'Accademia Italiana di Cucina, la Confraternita del Formaggio di Asiago. «C'era l'esigenza di colmare un vuoto – spiega Cesare Pivotto, uno dei soci fondatori – in provincia di Vicenza c'erano già altre 17 Confraternite legate al mondo enogastronomico, come poteva mancare l'Asiago?». Così, dopo l'atto statutario che ha insignito Gianbattista "Gianni" Rigoni Stern dello "scettro" di Granmaestro ed eletto Flavio Carli e Franco Zuffellato, rispettivamente Siniscalchi (segretari) di montagna e pianura, la Confraternita si è messa in moto. E lo ha fatto, dopo un'apparizione a settembre alla kermesse "Made in Malga", presentandosi ufficialmente per la prima volta alla Cena Ecumenica ospitata quest'anno all'istituto alberghiero di Asiago il 25 di ottobre. Domenica 26 di novembre è stata invece la volta di Romano d'Ezzelino dove i confratelli, in «simbiosi» con la Confraternita della Ciliegia, hanno realizzato un piatto tricolore fatto con marmellata di ciliegie, formaggio Asiago e crema di broccoli.
Per il momento i 12 componenti (11 uomini e una donna più due soci onorari aggiunti a settembre) non hanno progetti di espandere il loro circolo sebbene, assicura Pivotto, «siamo aperti ai giovani di 20 anni come agli anziani di 70». «E' partito tutto come una cosa intima, non vogliamo diventare 200 - continua - ciò che ci lega è l'amicizia e la passione per l'Asiago in tutte le sue varianti. E non abbiamo interessi privati. Nessuno di noi ad esempio è un imprenditore del formaggio. Fra di noi ci sono infatti giornalisti, notai, storici, commercialisti, ristoratori e via dicendo». Sebbene abbia i piedi ben piantati nel territorio, la Confraternita guarda anche ad alcuni gemellaggi. Anche con il Sud Italia come quello ancora in via di definizione con i "colleghi" del pane di Altamura: «ci piacerebbe organizzare un evento in malga dove noi mettiamo il formaggio e loro il pane». Ma Pivotto non esclude collaborazioni con l'estero per promuovere il formaggio anche negli affamati mercati d'oltralpe: «soldi permettendo visto che ci autofinanziamo in tutto e per tutto». A partire dagli immancabili medaglioni con il simbolo (una fetta di Asiago) e dai tabarri verdi d'ordinanza «in stile quasi militare», scherza Pivotto.

La Poesia del Formaggio Asiago

Altipiano vicentino,
quando hai fatto il serpentone
stai tranquillo è lì vicino
e da Asiago prende il nome.

Boschi, pini ed aria pura
mille metri o poco più
qui si gode la natura
e non serve andar più su.

É d'Italia tradizione
fare un cacio saporito,
ma per tutte le persone
è l'Asiago il preferito.

Sta nell'erba senza pari
che alle mucche dà foraggio,
il segreto dei malgari
per il latte da formaggio

Quanto tempo è già passato
mille anni e forse un poco,
quando "El Pegorin" cagliato
si cuoceva sopra il fuoco.
Lo vuoi dolce? C'è il pressato
ancor giovane d'età
e lo senti nel palato
che di latte ha la bontà.

Se vuoi fare uno spuntino
ogni sito lo propone
infilzato allo stecchino
ne puoi fare un sol boccone

Ma se invece vuoi provare
gusti forti, un po' piccanti,
sull'Allevo devi andare
che è l'Asiago degli amanti.

Abbinarlo è un'invenzione
dove ognuno si cimenta,
ma io son per tradizione
ben fedele alla polenta

Già di origine protetta
che vuol dir "E' cosa nostra"
te lo dice l'etichetta
su ogni forma bella in mostra.
A copiarlo, come pare
han provato ad ogni costo,
ma non c'è nulla da fare
è un miracolo del posto.

Su dai Pennar o al Manazzo
lo producon proprio loro
e chiunque ne va pazzo
in ogni forma c'è un tesoro

Di stravecchio ce n'è poco
ma ne basta un sol boccone
del camino godi il fuoco
e di vino un bottiglione.

Altipiano che poesia
qui ritrovo un po' di svago
e stasera a casa mia
c'è risotto con l'Asiago.

ASIAGO DOP STAGIONATO, PRODOTTO UNICO

Prodotto unico, proposto in tre diverse stagionature: Mezzano (4-6 mesi), Vecchio (10-15 mesi) e Stravecchio (oltre 15 mesi), l'Asiago DOP Stagionato, la più grande eccellenza della tradizione casearia conosciuta anche come Asiago d'Allevo, viene letteralmente allevato, con cura e attenzione dal casaro fino al giusto periodo di stagionatura previsto dal disciplinare di produzione lasciando che l'effetto del tempo e dell'invecchiamento contribuisca ad aggiungere note aromatiche e sapori decisi sapientemente affinati. Un lavoro paziente, che esprime livelli di eccellenza senza uguali recentemente riconosciuti al Luxury Cheese, l'evento italiano dedicato ai formaggi di qualità nel quale una forma di otto anni di Asiago DOP Stravecchio è stata considerata tra i 10 formaggi più preziosi al mondo, e ai World Cheese Awards, la più grande competizione casearia con oltre tremila specialità in gara provenienti da trenta paesi e sei continenti, dove un Asiago DOP nella stagionatura Stravecchio di 24 mesi a latte crudo è stato premiato con il "Super Gold", il più alto riconoscimento.

MAI PIÙ SENZA ASIAGO DOP CON LO SHOP ON LINE

Per tutti gli amanti del formaggio Asiago DOP sono arrivate buone notizie. Infatti, è attivo, all'indirizzo shop.asiagocheese.it, lo shop on line dedicato agli appassionati che non vogliono mai rimanere senza la specialità veneto-trentina e tutti i prodotti utili per aumentare l'esperienza di gusto.
Il nuovo progetto si propone di consolidare anche online l'impegno istituzionale del Consorzio di Tutela verso la promozione del prodotto e rafforzare il legame con la grande comunità di food lovers in tutto il mondo. Il Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, del resto, è stato tra i precursori nella comunicazione web dell'agroalimentare italiano con l'apertura, nel 1998, del sito istituzionale via via tradotto fino alle attuali dodici lingue, la creazione dell'ASIAGO NETWORK, la community ambasciatrice dell'Asiago DOP nel mondo e la creazione dell'app Asiago DOP, dedicata a tutti gli appassionati e ai professionisti del settore che vogliono restare in contatto con il mondo dell'Asiago DOP.

LA RICETTA

PALLINE SOFFIATE AL FORMAGGIO ASIAGO DOP STRAVECCHIO AL PROFUMO DI MAGGIORANA O ERBA CIPOLLINA E POMODORINI CONFIT

Una ricetta da proporre come aperitivo o antipasto, magari servita in una cornucopia di carta paglia seguendo le mode della street food proposta dallo Chef Carlo Benetti del Ristorante "Ai Mulini" dell'Hotel Gaarten di Gallio della rete "Ristoratori 7 Comuni". www.ristoratori7comuni.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 gr di Asiago Dop Vecchio o Stravecchio
- 2 uova intere
- 500 gr di pomodorini
- sale, pepe olio di oliva
- zucchero un cucchiaio circa per spolverizzare i pomodorini
- Erba cipollina, maggiorana, olio di oliva per friggere, stecchi di bamboo, fiori e erbe per decorare.

PREPARAZIONE

Tagliate i pomodorini a metà e disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno mettendo la parte tagliata verso l'alto. Cospargeteli con zucchero, sale e pepe e irrorateli con un filo di olio extravergine d'oliva. Cuocete nel forno già caldo a 120° per circa 45 minuti.

Grattugiate o polverizzate 250 gr di Formaggio Asiago DOP Stravecchio e unite 2 uova intere. Impastate, aggiungendo l'erba cipollina o la maggiorana precedentemente tritata a piacere. Formate delle palline della grandezza simile a una noce.

Portate alla temperatura di 170 ° l'olio di oliva e poi iniziate a friggere le palline facendo attenzione che si colorino omogeneamente di un giallo ocra. Scolatele dall'olio e passatele nella carta assorbente.

Per l'impiattamento adagiate sul piatto i pomodorini confit. Infilate le palline di formaggio nello stecco di bamboo alternate da un pomodorino. Decorare il tutto con steli di erba cipollina o con della maggiorana e, servite.

Con la base dell'impasto di formaggio e uova ci si può divertire ad inventare diversi contrasti di sapori utilizzando spezie ed erbe a piacere.

IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA

Asiago DOP è un formaggio che esprime l'anima di un territorio autentico, preservato con cura dall'uomo, dove la bellezza è di casa e il rispetto delle tradizioni è il valore sul quale nasce, da sempre, con immutata perizia, la quarta specialità italiana di latte vaccino. Proprio questo territorio e il legame profondo con il suo formaggio è il protagonista dello spot "Il sapore della nostra anima", il viaggio nel cuore dell'Altopiano dei 7 Comuni narrato attraverso la sua straordinaria singolarità fatta di luoghi, uomini e animali.

E non poteva essere altrimenti. La sinergia tra prodotto d'origine e territorio è una delle chiavi di promozione e valorizzazione dell'anima di Asiago DOP. Una scelta profonda, recentemente sancita dal premio "TURISMO 2017", riconosciuto dal Comune di Asiago al Consorzio di Tutela per la diffusione del nome Asiago nel mondo.

Per vedere lo spot visita il sito: www.formaggioasiago.it

ASIAGO FORMAGGIO DOP

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

TERRE D'AUTORE

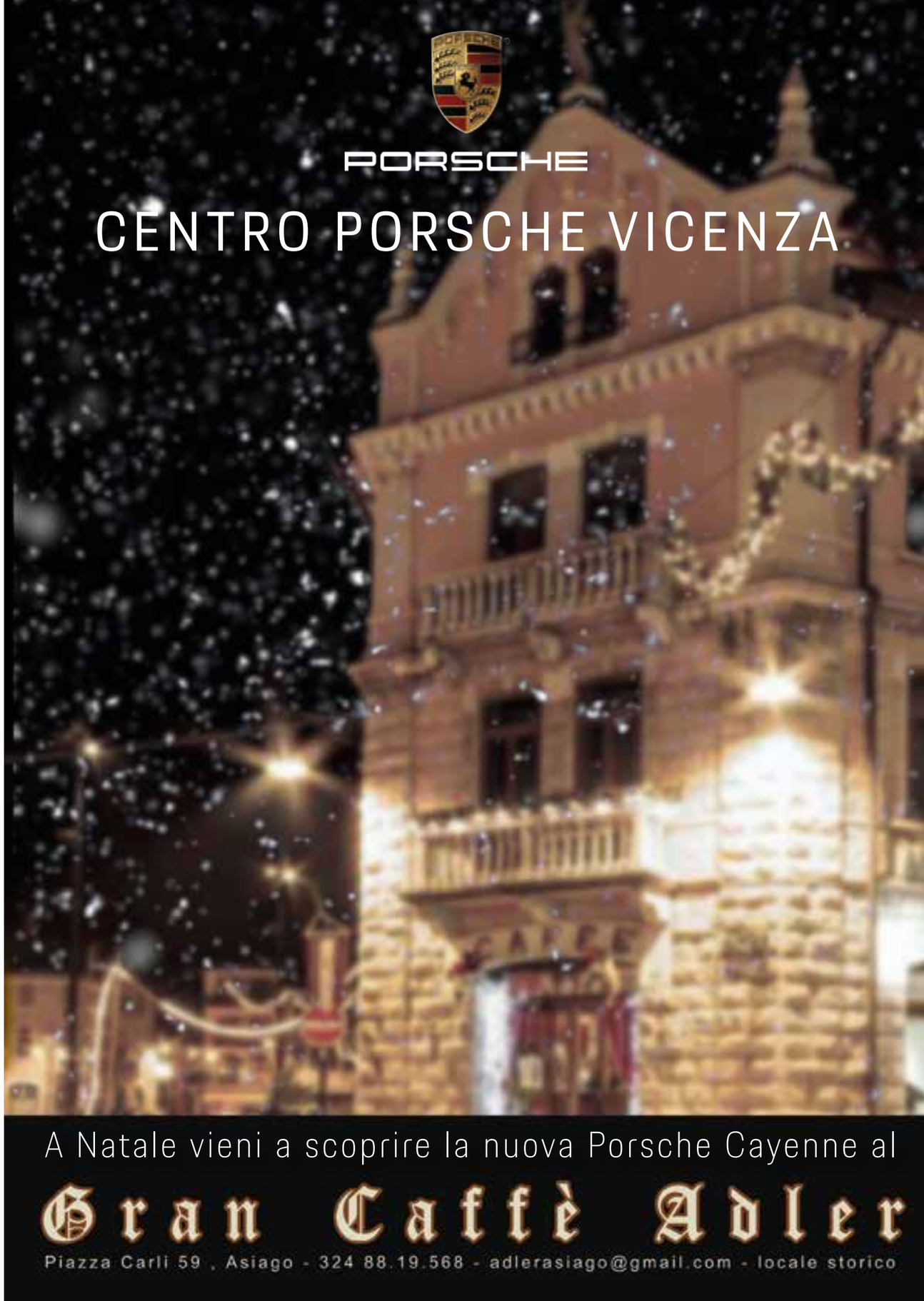
ASIAGO VISTO CON GLI OCCHI DI VAN GOGH

C'è anche Asiago tra i protagonisti delle cartoline-ricordo che sono state realizzate da Vicenza è, con il sostegno di Rino Mastrotto Group Spa.
La cartolina dedicata ad Asiago è un'immagine rivisitata secondo i colori e lo stile pittorico del celebre artista olandese, Vincent Van Gogh, e raffigura il capoluogo dell'Altopiano coperto dalle neve.
Le cartoline sono stampate in ben 240 mila copie e saranno in distribuzione gratuita a disposizione dei turisti a partire dai fine settimana a Vicenza all'Ufficio IAT in Piazza Matteotti, negli Infopoint presso la Chiesa di Santa Corona e in Basilica Palladiana in occasione della mostra "Van Gogh tra il grano e il cielo" e in altri luoghi di grande passaggio, a partire dai luoghi oggetto delle cartoline e dallo sponsor. Ad Asiago, invece, le cartoline saranno in distribuzione allo Sportello Informazioni Turistiche di Piazza Carli, in Biblioteca Civica e al Museo Le Carceri, e in altri luoghi di interesse turistico.

BLOCK NOTES

PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO

In evidenza quest'anno la Locanda Aurora di Asiago, che ha ricevuto il riconoscimento della Guida Michelin, il "Bib Gourmand" che premia quelle tavole che vantano un ottimo rapporto qualità prezzo, ristoranti dove si mangia bene, a meno di 32 euro a persona.



FIOCCHI DI LUCE

2/3/4 febbraio 2018

Torna anche quest'anno uno degli appuntamenti più importanti ed attesi sull'Altopiano di Asiago: Fiocchi di Luce. Il 2, 3, 4 febbraio 2018 preparatevi ad assistere ad uno spettacolo che vi lascerà a bocca aperta con i fuochi d'artificio che danzeranno nell'aria a tempo di musica in una cornice suggestiva con lo straordinario scenario che offre Asiago.

Saranno tre giornate emozionanti da trascorrere con la famiglia, gli amici o la dolce metà, con diversi spettacoli piromusicali e tanto divertimento.

«Uno spettacolo suggestivo e altamente coreografico, un appuntamento irrinunciabile della stagione invernale ad Asiago, di grande attrazione turistica - dichiara il sindaco della Città di Asiago Roberto Rigoni Stern - Pubblico e soddisfazione dei partecipanti aumentano ogni anno, un ulteriore modo per proporre Asiago nei circuiti turistici invernali, un evento che attira sempre più persone e garantisce le presenze nelle strutture alberghiere e agli altri servizi commerciali».

La rassegna Fiocchi di Luce è nata con l'obiettivo di diventare un punto di riferimento nel panorama pirotecnico internazionale. Si tratta di una manifestazione di spicco, che unisce il grande spessore artistico alle forti emozioni di uno spettacolo unico nel suo genere.

Auguri per un 2018 ricco di successi

XMAS2017

M&A

www.meneghinieassociati.it

DIGITAL COMMUNICATION - EVENTS - MEDIA RELATIONS - ADVERTISING SPACES

MENEGHINI&ASSOCIATI
COMMUNICATION AND STRATEGY

Viale Trento 56F / 36100 Vicenza - info@meneghinieassociati.it

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Hotel Europa Residence Asiago ★★★★S

Raffinato e accogliente
Rispetto delle tradizioni
Cucina innovativa
Cura e benessere del corpo

Le Camere
"Gli antichi mobili di Asiago"

La Stube Gourmet
Intima, raccolta, esclusiva

La Famiglia Mosele, il Sommelier Jgor Tessari e lo staff dell'Hotel Europa Residence****s condividono con grande emozione, entusiasmo e soddisfazione il grande risultato ottenuto con la premiazione dello Chef Alessio Longhini come "Giovane Chef" e con la Stella MICHELIN conferiti entrambi dalla prestigiosa Guida Rossa.

Hotel Europa Residence
Corso IV Novembre, 65/67 - 36012 Asiago (VI) - Italy
Tel. (+39) 0424.462659
Fax (+39) 0424.460796
www.hoteleuroparesidence.it
info@hoteleuroparesidence.it

Il Ristorante St. Hubertus
I profumi del territorio

...cose buone ad un passo da Voi...
L'angolo dei prodotti di qualità
accuratamente preparati,
confezionati e selezionati
dallo chef Alessio Longhini &
le ottime etichette di vini scelte per voi
dal sommelier Jgor Tessari

Design by Web Engine Design di Camilla Boaretto

TUTTI I GUSTI DEL CIOCCOLATO!

16 - 17 - 18 FEBBRAIO 2018

Da segnare in agenda: nel weekend del 16-17-18 febbraio 2018, Asiago si trasformerà nel paese più dolce d'Italia. In che modo? Con Art&Ciocc - il tour dei cioccolatieri, un evento itinerante completamente dedicato al cioccolato artigianale di qualità, diventato oramai un appuntamento fisso. I migliori maestri cioccolatieri, provenienti da tutta Italia, accompagneranno i visitatori in un viaggio all'insegna del gusto che partirà dalle Alpi per arrivare fino alle Isole: dai cioccolatini cuneesi al rhum, al cioccolato di Modica; dal liquore ai cioccolatini all'olio; dai macarons ai croccanti; dal cioccolato servito in bicchierini di biscotto al cremino dai diversi sapori. Un sogno ad occhi aperti per tutti gli amanti del cioccolato che potranno gustare tantissime delizie passeggiando per le vie del centro. Nei numerosi stand che saranno allestiti in piazza II Risorgimento, oltre alla degustazione e alla vendita di cioccolatini di tutte le forme e gusti che soddisferanno anche i palati più esigenti, sarà possibile partecipare ad interessanti laboratori. Qui verranno svelati i segreti che rendono il cioccolato uno degli alimenti più amati al mondo e si potrà assistere a speciali lezioni tenute dai migliori maestri cioccolatieri.

Ristorante
Alpi di Foza
Hotel
Altopiano di Asiago 7comuni
Famiglia Munari

NEL SEGNO DEL GUSTO

Al Ristorante Alpi di Foza è un'esperienza alla scoperta del gusto, assolutamente da non perdere. Un vero e proprio scrigno di sapori .
Al Ristorante e Hotel Alpi di Foza sono orgogliosi di fare parte del gruppo "RISTORATORI SETTE COMUNI". I fratelli Gianni ed Enzo Munari, con le rispettive mogli Paola e Barbara, sono pronti ad accogliervi per gustare piatti preparati con prodotti del territorio, della tradizione locale, e con qualche nuova idea di abbinamento. Ecco quindi i "tortelli all'Asiago fresco DOP saporiti al fieno", la "lasagnetta farcita di ricotta e pere, con noci e pecorino di Malga Slapeur", la "pasta con farina di castagne, cervo e mirtilli"gli "Gnocchi di Zucca con del bosco e cannella". Vanno ad arricchire il menù numerosi piatti di carne e selvaggina, come la "tagliata di filetto di cervo al ginepro e kumino" ed ancora "selezioni di formaggi dell'Altopiano , ma non solo,accompagnati da mostarde di frutta fatte in casa"; per non parlare di sorprendenti dessert come "lo strudel nel Bicchiere". L'inserimento nello staff di cucina del giovane Chef Gian Marco ha portato una ventata di freschezza. Si da un gran da fare per raccogliere e ricercare personalmente i prodotti di stagione.

Lasciatevi incantare dalla dolcezza dei paesaggi, dalla natura incontaminata e dalla nostra cucina, vi aspettiamo al Ristorante Hotel Alpi!

Una curiosità storica

Il Ristorante Alpi sorge dove fino alla Prima guerra Mondiale, esisteva la vecchia chiesa di Foza, ed è per questo che abbiamo inserito nel nostro logo un'immagine della Chiesa e delle Melette di Foza. Con il recente intervento di ristrutturazione della piazza, oggi è possibile vedere l'esatta posizione della chiesa ed in particolare di alcuni altari.
L'hotel e Ristorante Alpi con le sue accoglienti camere è ideale per un soggiorno all'insegna del relax, e del Buon cibo. Il luogo ideale per tranquille passeggiate, ma anche per escursioni un po più impegnative tra i vari sentieri che conducono alle numerose contrade.

RISTORATORI SETTE COMUNI

Ristorante Hotel Alpi di Foza
di Giovanni e Enzo Munari

Via Roma,14 36010 Foza VI - tel 0424 698092 - cell. 340 4595815
info@hotelalpifoza.com - www.hotelalpifoza.com

Hotel Ristorante
Alpi-Foza

I BLONDE BROTHERS

I FRATELLI DI ASIAGO ALLA CONQUISTA DEL MONDO

Grande concerto dei Blonde Brothers in programma al Teatro Millepini di Asiago il prossimo 5 gennaio alle ore 21. Il duo artistico composto dai fratelli Luca e Francesco Baù ritorna così nella città natale, reduce dai grandi successi degli ultimi mesi. I due asiaghesi si avvicinano alla musica fin da giovanissimi, poi nel 2012 dopo una serie di esibizioni live in locali del Veneto pubblicano il loro primo disco "Lights And Shadows" e, nell'estate dello stesso anno, partecipano e vincono il concorso "Vociferando Festival" di Bologna. Da qui inizia una scalata continua tra tour in Australia nel 2013, partecipazioni a programmi televisivi, concorsi canori nazionali e festival musicali nel 2014. Nel 2016 arriva invece la pubblicazione del singolo "Flying Like a Birds", che rimane per sei giorni consecutivi nella top20 della classifica italiana di iTunes. Ancora tour, questa volta in Svizzera, e due nuovi singoli: "Libera" in lingua italiana scritto in collaborazione con Luca Sala e ad aprile 2017 esce "Silence" il singolo in inglese scritto in collaborazione con Enrico Kikko Palmosi. Poi, lo scorso luglio sono finalisti e secondi classificati a "The Winner Is" programma in onda su Canale 5 con Gerry Scotti, Mara Maionchi e Alfonso Signorini. Il successivo 14 luglio viene pubblicato "Burning Sheets", nuovo singolo in inglese realizzato in collaborazione con Francesco Adessi seguito dal tour negli Stati Uniti nell'ottobre scorso che li ha visti suonare anche nel famoso locale "Whisky a go go" di Los Angeles con Tim Reynolds della Dave Matthews Band. Luca e Francesco Baù dei Blonde Brothers dichiarano: «Dopo il Tour Americano e l'esperienza tv ritornare a suonare ad Asiago è un modo per restare ancorati alle nostre origini. Ringraziamo l'Amministrazione Comunale per il Premio Anna Rasotto, consegnatoci quest'anno per aver divulgato il nome di Asiago». Ora il rientro nella "loro" Asiago, per questo grande appuntamento al Millepini in occasione delle festività dell'Epifania.

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

SI ALZA IL SIPARIO AL MILLEPINI

Un'intensa stagione teatrale con i grandi classici e opere contemporanee, le commedie e la musica. Gli spettacoli avranno inizio alle ore 21.00.

Celentamina
Sabato 30 dicembre 2017 - Compagnia RGR Spettacoli

Otto donne
Sabato 6 gennaio 2018 - Compagnia Teatroroncade

Nuova Barberia Carloni
Martedì 16 gennaio 2018 - Compagnia Teatro del Necessario

La fabbrica dei preti
Martedì 30 gennaio 2018 - Produzione La Corte Ospitale

Hallò Musical
Sabato 10 febbraio 2018 - Orchestra Casanova Venice Ensemble

Venezia Venezia
Martedì 20 febbraio 2018 - Compagnia Cantieri Invisibili

Il secondo figlio di Dio
Martedì 6 marzo 2018 - Compagnia Centro Teatrale Bresciano con Simone Cristicchi

Il Diavolo veste Prada
Sabato 17 marzo 2018 - Compagnia UV Musical

Gli eventi sono organizzati dalla Pro Loco di Asiago in collaborazione con Comune di Asiago
www.millepiniasiago.it

OFFERTA NATALE 2017

Nuovissimo Trilocale ARREDATO

>>> SUBITO ABITABILE

ASIAGO, via Villa Rossi

Nuovissimo appartamento al piano 2° con ascensore, residence privato con campo da tennis e parco con barbeque. Servizio Custode 24 ore su 24. **TRILOCALE (mq 66)** con soggiorno cucina, 2 camere da letto, bagno, 3 poggioli (mq 12), garage (mq 19) e posto auto (mq 12).

In Promozione a € 205.000 (compreso arredo e notaio)

Un'iniziativa immobiliare

MARCIGAGLIA CONSTRUCTIONS SPA & SICHIROLLO SRL

MARCIGAGLIA

Telefono 0444 673839
Mobile 333.3356148
Email vendite@marcigaglia.it
www.residenzeasiago.it

CALENDARIO INVERNO 2017 - 2018

DICEMBRE

Giovedì 28
Ore 14.30-17.00 *Giardini Piazza Carli*
"L'albero in-cantato" a cura di Bababaloon

Venerdì 29
Ore 16.00 *Centro Storico*
Concerto con il Corpo Bandistico Giovanile dell'Altopiano di Asiago
Ore 20.30 *Stadio del Ghiaccio*
"L'Unione fa la forza: tutti insieme per Oncoematologia pediatrica". Incontro di hockey per beneficenza
Ore 20.30 *Chiesa San Rocco*
Concerto di Natale dei Giovanissimi Musicisti Altopianesi, presentato dal prof. Benzi

Sabato 30
Ore 14.30-17.00 *Giardini Piazza Carli*
"Atmosfere natalizie con la piva"
Musica con l'antico strumento a cura di Giuseppe Dal Bianco
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
Caporetto da parte dei vincitori: verità, mezze verità, bugie. Con lo storico di Istrevi Prof. Paolo Pozzato
Ore 20.30 *Stadio del Ghiaccio*
Incontro di hockey Asiago Hockey- WSV Sterzing Broncons Weihenstephan
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"Celentamina" Rassegna Teatrale Spettacolo con la Compagnia RGR Spettacoli. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

Domenica 31 *Stadio del Ghiaccio*
FESTA DI CAPODANNO.
Prevendita biglietti presso il S.I.T. di Piazza Carli

GENNAIO

Tutti i giorni da Lunedì 1 a sabato 6
Ore 18.00 *Piazza Il Risorgimento*
"Due note al rintocco delle 6"

Martedì 2
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
Ancora fioriranno i prati, con l'autrice Annalisa Castagna

Mercoledì 3
Ore 14.30-17.00 *Giardini Piazza Carli*
La Regina delle nevi con Olaf
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
La descrizione della bellezza, con l'autore Diego Ponzin
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
Serata con l'alpinista Mario Vielmo
sulla sua ultima impresa sul Monte Lhotse. A cura del CAI Asiago Altopiano 7C

Giovedì 4
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
L'inferno di Ponte Nanto con l'autore Paolo Citran
Ore 20.30 *Stadio del Ghiaccio*
Incontro di hockey Asiago Hockey-HC Gherdeina Valgardena.it
Ore 21.00 *Chiesa San Rocco*
Concerto dell'Anno Nuovo, con i Giovani Musicisti Altopianesi e Amedeo Cicala al violino. Presentato dal Prof. Benzi

Venerdì 5
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
L'erba del Gran Priore, con l'autore Renato Giaretta e la partecipazione del gruppo musicale Contrada Ceresa. Presenta Roberto Floreani
Ore 21.00 *Loc. Kaberlaba*
Fiaccolata dei maestri di sci e spettacolo pirotecnico
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
Blonde Brothers in concerto
Con la partecipazione di numerosi ospiti. Ingresso € 10,00. Prevendita biglietti presso il SIT

Sabato 6
Ore 10.00 *Centro Storico*
Arrivano le Befane per tutti i bambini
Ore 16.00 *Sasso di Asiago*
Partenza **Ciaspolata e fiaccolata sulla neve**. Arrivano Le **Befane** per tutti i bambini. Alle 20.30 **Spettacolo Pirotecnico** in piazza
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"Otto Donne" Rassegna Teatrale Spettacolo con la Compagnia Teatro Roncade. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

Domenica 7
Piazze
Chiusura Mercatino di Natale
Giardini di Natale
Fotografi in Piazza
Esposizione di fotografie invernali a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni
Ore 16.00 *Chiesa San Rocco*
CONCERTO AUGURALE
Il Natale fra tradizione e modernità
Con I Cantori di Marostica, Marostica Sinfonietta. Michele Geremia, direttore

Dal 7 al 14 gennaio
Stadio del ghiaccio
MONDIALI DI HOCKEY SU GHIACCIO FEMMINILI UNDER 18
IIHF Ice Hockey U 18 Women's World Championship Division I Group A

Sabato 13 e domenica 14
Piazza Il Risorgimento
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi

Martedì 16
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"Nuova barberia Carloni" Rassegna Teatrale Spettacolo con la Compagnia Teatro del Necessario. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

Sabato 20
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
L'offensiva delle Melette e la Battaglia dei Tre Monti con lo storico Romeo Covolo

Sabato 20 e domenica 21
Piazza Il Risorgimento
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi

Sabato 27 e domenica 28
Piazza Il Risorgimento
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi

Martedì 30
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"La fabbrica dei preti" Rassegna Teatrale Spettacolo con la Produzione La Corte Ospitale. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

FEBBRAIO

Ven sab dom 2-3-4
Ore 22.00
ASIAGO FIOCCHI DI LUCE 2018

Sabato 3
Ore 17.00 *Sala Consiliare*
Alleanze 1918: Italiani, Britannici, Francesi sull'Altopiano
Con Andrea Vollman e Francesco Brazzale

Sabato 10
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"Hallò Musical" Rassegna Teatrale Spettacolo con Orchestra Casanova Venice Ensemble. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

Martedì 13
Ore 14.30 *Piazza Il Risorgimento*
Festa di Carnevale in Piazza
In caso di maltempo la festa si svolgerà allo Stadio del Ghiaccio

Giovedì 15
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
Balletto russo con i solisti dell'Accademia A.Vaganova di San Pietroburgo.
Prevendita biglietti presso il S.I.T. di Piazza Carli

Ven sab dom 16-17-18
Piazza Il Risorgimento
ART & CIOCC. IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

Sabato 17
Ore 15.00 *Centro Storico*
KOPA KARUKKOLA 2018
Tradizionale gara carnevalesca sulla neve

Martedì 20
Ore 21.00 *Teatro Millepini*
"Venezia Venezia" Rassegna Teatrale Spettacolo con la Compagnia Cantieri Invisibili. Prevendita biglietti presso il SIT di Piazza Carli

Lunedì 26 e martedì 27
Ore 20.00 *Centro Storico*
SCHELLA MARZ 2018
Tradizionale sfilata per dare l'addio all'inverno

Mercoledì 28
Ore 20.00 *Piazza Il Risorgimento*
SCHELLA MARZ 2018
Serata finale della manifestazione e fuoco alla "Vecia"

MARZO

Domenica 4
Museo Le Carceri
"Neve e ghiaccio. Tante vite per lo sport, volti e storie di inverni altopianesi"
Chiusura della mostra

Il presente programma potrà subire delle variazioni ed approfondimenti

MUSEO LE CARCERI
mostra temporanea "Neve e ghiaccio. Tante vite per lo sport, volti e storie di inverni altopianesi"
Ore 10.30-12.30 15.30-18.00
Dal 4 novembre al 23 dicembre sabato, domenica e festivi
Dal 24 dicembre al 7 gennaio 2018 tutti i giorni
dal 9 gennaio al 4 marzo sabato, domenica e festivi
Il programma dettagliato dei laboratori e degli eventi collegati è pubblicato sull'apposita brochure.

MUSEO NATURALISTICO "PATRIZIO RIGONI" -
Viale della Vittoria
Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni:
sabato 2, domenica 3, venerdì 8 sabato 16, domenica 17 dicembre, lunedì 1, sabato 13-20-27, domenica 14-21-28 gennaio 2018 ore 15.00-18.00,
sabato 9, domenica 10, dal 23 al 30 dicembre (escluso 25 dicembre), dal 2 al 6 gennaio
ore 10.00-12.00 15.00-18.00
Domenica 31 dicembre, domenica 7 gennaio
ore 10.00-12.00
Informazioni: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 56 tel. 0424-462221
Mostra temporanea: "Legumi & Legami tra natura, archeologia e storia" a cura del Museo Naturalistico Archeologico di Vicenza.
Il programma dettagliato della mostra e dei laboratori e degli eventi collegati è pubblicato sull'apposita brochure.

MUSEO DELL'ACQUA
Loc. Kaberlaba.
Giorni di apertura: dal 26/12 al 07/01/18 (escluso 31/12, 01/01/18) 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 temporanea " La Grande Guerra – morire di sete in trincea" visitabile durante gli orari di apertura.

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

OSSERVATORIO VIA PENNAR
Visite guidate e attività su prenotazioni presso: Sportello Informazioni Turistiche, Piazza Carli 0424-462221

MOSTRA ARTISTICA "I MIEI COLORI"
di Roberto Azzolini
Sala Polifunzionale Palazzo del Turismo Millepini.
Apertura dal 26 dicembre al 7 gennaio 2018 dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 17.30

CENTRO MULTIMEDIALE DI INFORMAZIONE SULLA GRANDE GUERRA
Apertura dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30 presso Palazzo del Turismo Millepini

MERCATINO DI NATALE "GIARDINI DI NATALE"
Aperto con i seguenti orari:
i sabati dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00;
le domeniche orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;
venerdì 1 e 15 dicembre 15.00-19.00
dal 7 al 10 dicembre orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;
dal 22 dicembre al 7 gennaio 2018 orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00;
Il giorno 25 dicembre il mercatino aprirà alle ore 15.30.

STADIO DEL GHIACCIO
Orario di apertura dal 24/12/17 al 06/01/18
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 CON "GUIDE ALTOPIANO"
Per informazioni e prenotazioni 340-7347864
info@guidealtopiano.com

ESCURSIONI INVERNALI CON "ASIAGO GUIDE"
Per informazioni e prenotazioni 346-2379118
347-1836825 info@asiagoguide.com

CORSO DI YOGA INTEGRALE
presso Palestrina Azzurra Scuole Elementari M. Ortigara: dal 27 dicembre 2017 al 5 gennaio 2018 (escluso 1° gennaio) dalle ore 9.30 alle 11.00. Informazioni Sig.ra Gigliola Fracaro 338-6264851

Asiago offre numerose alternative anche per i giorni di maltempo.
Alcuni consigli: una giornata di relax presso le SPA degli hotel, pattinare allo Stadio del Ghiaccio, visitare il Sacrario Militare e i Musei, svagarsi tra i tanti negozi e il mercatino natalizio, andare al cinema e immergersi nella pace della nuovissima Biblioteca Civica. E per restare all'aria aperta, ricordate che non esiste il cattivo tempo, ma solo il buono o cattivo equipaggiamento!

Orari Biblioteca Civica di Asiago
Lunedì 10.00-12.30 15.00-17.00
Martedì 10.00-12.30 15.00-17.00
Mercoledì 10.00-12.00
Giovedì 10.00-12.30 15.30-18.30
Venerdì 10.00-12.30 15.30-18.30
Sabato 9.30-12.30 15.30-18.30

Palazzo del Turismo Millepini
Via Millepini, 1
36012 Asiago
Tel 0424-600270
biblioteca@comune.asiago.vi.it

AP

Antonello Pradegan

Posa Pavimenti in Legno

348.3554335

antonellopradegan@libero.it

BASI SOLIDE PER UN FUTURO IN CRESCITA

Questa è Etra: società pubblica di proprietà di 75 Comuni delle province di Padova, Vicenza e Treviso

ETRA Futuro sostenibile

IL SERVIZIO IDRICO

3° OPERATORE IN VENETO

- **73** COMUNI SERVITI
- **100%** COPERTURA DELLA POPOLAZIONE
- **71,8 mln** RICAVI TOTALI 2016
- **30,8 mln** INVESTIMENTI 2016
- **594.858** ABITANTI SERVITI
- **42.000** ANALISI DELL'ACQUA POTABILE
- **1.534** CAMPIONI ANALIZZATI
- **59 mln** m^3/anno ACQUA IMMESSA IN RETE
- **5.368 Km** LUNGHEZZA DELLE RETI ACQUEDOTTO
- **2.526 Km** LUNGHEZZA DELLE RETI FOGNARIE

IL SERVIZIO RIFIUTI

4° OPERATORE IN VENETO

- **63** COMUNI SERVITI
- **90%** COPERTURA DELLA POPOLAZIONE
- **69,0 mln** RICAVI TOTALI 2016
- **5,2 mln** INVESTIMENTI 2016
- **529.394** ABITANTI SERVITI
- **335.000** ABITANTI SERVITI con raccolta del Secco a misurazione puntuale della Tariffa rifiuti
- **215 mila** t/anno RIFIUTI GESTITI
- **8** IMPIANTI PER TRATTAMENTO RIFIUTI
- **71%** RACCOLTA DIFFERENZIATA (dato medio per il territorio servito compreso il compostaggio domestico)

ASIAGO
FORMAGGIO DOP

Fresco o Stagionato, in ogni fetta di formaggio Asiago DOP c'è una storia millenaria fatta di tradizioni alpine che si conservano e si arricchiscono ogni giorno.
Oggi il marchio DOP garantisce l'eccellenza e le origini di questa prelibatezza naturale: genuina per i più piccoli, appetitosa per gli adulti, irresistibile per ogni palato.

formaggioasiago.it

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO