

ASIAGO

magazine

Tempo libero
Effetto gravel

Eventi
Fatto ad arte

Arte & Territorio
Una vita con la neve

KranebeTonic

il gusto moderno di una leggenda



Kranebet è un marchio registrato Rossi D'Asiago

1 parte di Kranebet,
3 parti di tonica,
una scorza di limone,
ghiaccio,
qualche bacca di ginepro
kranebet.it

Bevi responsabilmente

Kranebet
The botanical drink



Life COLLECTION

LE EMOZIONI PIÙ BELLE,
SONO QUELLE CHE NON TI ASPETTI.



ORORA

C.C. IL GRIFONE - BASSANO DEL GRAPPA
CONCESSIONARIO UFFICIALE

Kidult[®]
DISCOVER YOUR LIFE

*Energia,
che bella parola.*

Una parola bella, una parola responsabile. Antenore è semplice, chiara, comprensibile. E soprattutto seria. Ama le parole buone, i fatti concreti. Da Antenore potete chiedere una verifica, un preventivo o anche solo un confronto. L'Energia è più bella, dove le parole sono sincere.

L'ENERGIA DI ANTENORE. PARLIAMONE BENE.

PUNTI ENERGIA ANTENORE

RUBANO (PD)
via della Provvidenza, 69
tel 049 630466

CAMPONOGARA (VE)
piazza Marconi, 7
tel 041 0986018

LIMENA (PD)
via del Santo, 54
tel 049 768792

CHIOGGIA (VE)
via Cesare Battisti, 286
tel 041 4762150

PADOVA (PD)
via del Vescovado, 10
tel 049 652535

CASCINA (PI)
via Tosco Romagnola, 133
tel 050 7350008

QUESTIONE DI PUNTI DI VISTA



AD ASIAGO OCCHIALE FA RIMA CON **CENTRO OTTICO CIATTO**



Una boutique dell'occhiale dove trovare prodotti di nicchia realizzati da abili artigiani e brands selezionatissimi, come gli occhiali fatti a mano di KUBORAUM. Ottica Ciatto è esclusivista del famoso marchio italiano RETROSUPERFUTURE, oltre che di MYKITA, LGR, SERENGETI Eyewear, ETNIA BARCELONA e molti altri.

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



centro ottico
CIATTO

Corso IV Novembre, 32 - ASIAGO
+39 0424 64767
info@otticiatto.it

NUOVA FIAT 500. 100% ELETTRICA.
BENTORNATO FUTURO.



LE CONCESSIONARIE
FIAT SONO APERTE E
VI ASPETTANO
IN TUTTA SICUREZZA.



NUOVA FIAT 500. 100% ELETTRICA. DA 99€ AL MESE GRAZIE AGLI INCENTIVI STATALI*.

*INCENTIVI STATALI 5.000€ + 1.220€ SCONTO FCA.

FINO AL 31 DICEMBRE.

TAN 5,95% - TAEG 8,19%



FIAT

Iniziativa valida fino al 31/12/2020. La Nuova 500 Action - listino 26.150€ promo 19.930€. Prezzo promo raggiungibile grazie agli incentivi statali e al contributo FCA, anche senza usato. La Legge di Bilancio 2019 n. 145/2018 prevede un bonus per l'acquisto di auto elettriche pari a 4.000€ senza rottamazione. La Legge n. 77 del 17 luglio 2020 e il Decreto legge n. 104 del 14 Agosto 2020 prevedono un incentivo aggiuntivo per l'acquisto di auto elettriche pari a 1.000€, senza rottamazione, e a condizione di uno sconto del venditore di almeno 1.000€+IVA. Verificare sempre sui siti ufficiali delle autorità competenti la disponibilità dei fondi e il possesso dei requisiti per accedervi. Es. di finanziamento GO-easy, al netto degli incentivi statali di 4.000€+1.000€ e del contributo FCA di 1.220€, con prezzo promo di € 19.930; Anticipo 6.850,00€ - durata 37 mesi, 36 rate mensili di 99€ (incl. spese incasso SEPA 3,50€/rata). Rata Finale Residua pari al Valore Garantito Futuro 12.624,56€. Importo Totale del Credito 13.646,55€ (incluso spese istruttoria 325€, bolli 16€, servizio marchiatura 200€, Polizza Pneumatici 25,55€). Spese invio rendiconto periodico cartaceo: 3€/anno. Interessi 2.416,01€. Importo Totale Dovuto dal consumatore 16.200,56€. TAN fisso 5,95% (salvo arrotondamento) - TAEG 8,19%. Km totali 45.000, costo supero 0,05€/km. Offerta FCA BANK soggetta ad approvazione e valida fino al 31/12/2020. Il Dealer opera, non in esclusiva per FCA Bank, quale segnalatore di clienti interessati all'acquisto dei suoi prodotti con strumenti finanziari. Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Immagini illustrative. Caratteristiche/colori possono differire da quanto rappresentato. Consumo di energia elettrica gamma Fiat 500 (kWh/100km): 14 -14,9; emissioni CO₂ (g/km): 0. Valori omologati in base al ciclo misto WLTP. I valori sono aggiornati al 30/11/2020 e indicati a fini comparativi. FCA BANK

CARI AMICI

L'Altopiano più esteso d'Europa si fa notare in ogni sua sfaccettatura, qui tra Asiago e i Sette Comuni ci sono luoghi unici, ricchi di fascino, una terra vera che regala e ci sorprende. In questo nuovo numero di Asiago Magazine abbiamo chiesto agli 'amici' di questa montagna di raccontarci le loro storie, di regalarci parole ed emozioni, legate a questa terra unica. Nelle pagine troverete il bianco della neve, il verde del bosco, il rosso delle mele, un patrimonio di colori e di profumi. Le parole e le immagini sanno emozionare. Questo è quello che vogliamo regalare ai nostri affezionati lettori, una pausa di relax in un momento delicato, che ha cambiato i tradizionali paradigmi del vivere "tutti insieme" appassionatamente. Asiago è "voglia di casa": immergersi nella natura meravigliosa, passeggiare nei boschi, ascoltare i suoni di questi luoghi, conoscerne le tradizioni, è un'esperienza indimenticabile. La libertà è un dono prezioso e oggi più che mai deve essere rivalutata. Rispettiamo l'ambiente e le persone che ci circondano.

Buone feste.

Paola Meneghini
Paola Meneghini
Direttore Responsabile

Ceccato Automobili

THIENE (VI) - Via Gombe, 3 - Tel. 0445375700 • SCHIO (VI) - Via Veneto, 3/5 - Tel. 0445694401 • BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Capitelvecchio, 11 - Tel. 0424211100 • TRENTO (TN) - via di Spini, 14/16 - Tel. 0461955500 • PADOVA (PD) - Via Venezia, 15 - Tel. 0497800996 • ALBIGNASEGO (PD) - Via Leonido da Zara, 5 - Tel. 0498625950 • CASTELFRANCO VENETO (TV) - Via Circonvallazione Est, 38 - Tel. 0423734800



@visitasiago
@asiagomagazine



@asiagomagazine



10

Asiago destinazione sicura

14

L'archivio di Mario Rigoni Stern

22

Senza barriere

60

Oltre Vaia



17

Una vita con la neve

44

Le erbe e le mele di Antonio



30

La magia del cinema

32

Fatto ad arte

ZOOM

ARTE & TERRITORIO

EVENTI



26

Andar per le tue montagne

50

Da Asiago a Gallio ciaspolata in libertà

52

Un territorio straordinario

58

La bellezza scolpita sul legno



36

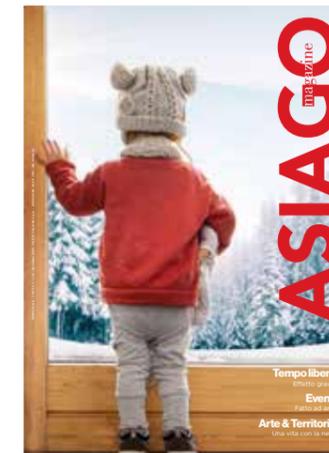
I campioni dell'Altopiano

40

Effetto gravel

TEMPO LIBERO

SPORT



ASIAGO MAGAZINE

Semestrale di informazione, cultura e turismo della città di Asiago

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

Nicola Lobbia, Michela Maria Rodeghiero, 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
info@meneghinieassociati.it
M. 340 3743601

FOTOGRAFIE

Roberto Costa Ebech, Sergio Dalle Ave Kelly, Andrea Rigoni, Roberto Basso, Campagnolo, Lisa e Antonio Cantele, Federico Corato, Shutterstock

RINGRAZIAMENTI

Ufficio - Turismo - Cultura - Sport - Pubblica Istruzione del Comune di Asiago, Sergio Frigo, Josep Ejarque, Filippo Menegatti, Massimiliano Gnesotto, Claudio Savelli, Nicolò Ildos

PARTNER DELL'INIZIATIVA EDITORIALE



ASIAGO DESTINAZIONE SICURA

Quale sarà lo scenario del settore turismo che si prospetterà nel 2021? Una questione che da più parti si cerca di analizzare e affrontare. "Il prossimo anno sarà caratterizzato da un turismo prevalentemente domestico - spiega Josep Ejarque, spagnolo di nascita, ma italiano d'adozione, professionista in Destination Management e Marketing - che si distinguerà per due elementi fondamentali, la ricerca di un luogo sicuro e rassicurante dove trascorrere il proprio tempo libero, e la ricerca sempre più di destinazioni dove sicurezza e attenzione per la salute saranno i criteri selettivi, perchè i turisti cercheranno luoghi ed attività che li facciano stare bene". "In una strategia complessiva, oltre alle misure nel comportamento, in alberghi, ristoranti e negli esercizi commerciali, l'elemento dif-

ferenziale di Asiago è lo spazio pubblico e la natura. Ci sarà più consapevolezza individuale nella decisione di scegliere un luogo rispetto ad un altro, la domanda turistica italiana guarderà principalmente alla convenienza della meta. L'azione per il futuro è quella di creare una proposta turistica che sia soprattutto di sistema; strategica diventa la comunicazione di un'esperienza turistica con la presentazione dell'offerta che un turista può fare nel territorio dell'Altopiano dei Sette Comuni". Conclude Ejarque "Asiago ha una montagna amabile, è una terra attrattiva per le sue eccellenze, ha una storia da raccontare, ed è proprio in questi momenti che è necessario promuovere la propria destinazione, valorizzandone in primis le peculiarità, sul proprio patrimonio paesaggistico, storico-culturale ed enogastronomico".

L'analisi di Josep Ejarque, destination manager

Nicola Lobbia

Assessore al Turismo
del Comune di Asiago

L'Altopiano più esteso d'Europa è una destinazione sicura, un territorio che merita di essere scoperto. Una proposta di turismo esperienziale che offre ai turisti di vivere la nostra montagna, conoscerne le tradizioni ed emozionarsi con paesaggi unici. In questo momento stiamo lavorando intensamente per dare ai nostri ospiti la sicurezza che cercano. L'Amministrazione comunale di Asiago ha predisposto le stesse misure di sicurezza e distanziamento sociale, che sono state adottate per tutta l'estate. Un'azione in sinergia e in collaborazione con gli operatori economici e turistici, albergatori ed esercenti, Asiago è una delle località tra le più attrattive per il mondo del turismo montano, con un ricco ventaglio di proposte per le famiglie e per gli amanti degli sport all'aria aperta. Una strategia che mette in prima linea la tutela della persona, che vede impegnato il territorio altopianese e le varie strutture turistiche dell'Altopiano. Al protocollo di sicurezza della Città di Asiago #destinazione Sicura aderiscono anche tutte le ski area, le scuole sci, gli hotel, i noleggi sci e i rifugi.



Ph Roberto Costa Ebech

Il rilancio di Asiago attraverso interventi di riqualificazione

Recentemente il Consiglio Comunale di Asiago ha dato il via ad un piano di realizzazione di opere pubbliche per un valore di oltre 30 milioni di euro che proietterà Asiago nel futuro con importanti interventi di riqualificazione. Investimenti che contribuiranno all'ulteriore rilancio di Asiago, sia nella fruibilità da parte dei cittadini che dal punto di vista turistico, con l'ampliamento della stagionalità. "L'amministrazione comunale con il sostegno della maggioranza ha dotato la Città di Asiago di un parco progetti lungimirante che guarda con attenzione al futuro della nostra comunità e non solo. Infatti, se Asiago cresce, assieme a lei cresce e si sviluppa tutto l'Altopiano - è il commento del sindaco, Roberto Rigoni Stern -. L'amministrazione non si è limitata in questo senso alla programmazione di interventi di ordinaria amministrazione, certo fondamentali per la cura del patrimonio esistente, ma ha dato alla località una visione strategi-

ca. L'impatto che questi investimenti di oltre 30 milioni di euro è quello di creare una città moderna e proiettata nel futuro, con benefici per la comunità e per il turismo." Nel programma rientra la realizzazione del nuovo centro sportivo, di un'area per la sosta camper, attrezzata e funzionale e la realizzazione del tratto della ciclo-pedonale dalla Piazzetta delle Poste al cimitero. Importante sarà la riqualificazione di corso IV Novembre con una pavimentazione pedonale in marmo rosso di Asiago per sottolineare l'identità della città. Attenzione al turismo sarà data con la realizzazione di una struttura pubblica con finalità turistiche in località Meltar, dove sorge il centro polifunzionale del Golf Club. Quest'ultimo sarà interessato da un investimento di 4 milioni di euro, con l'opportunità in un prossimo futuro dell'ampliamento degli spazi di gioco per la creazione di un campo da 27 buche, tra i più importanti d'Italia.

Asiago DOP prodotto della montagna



Caseificio Pennar Asiago



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

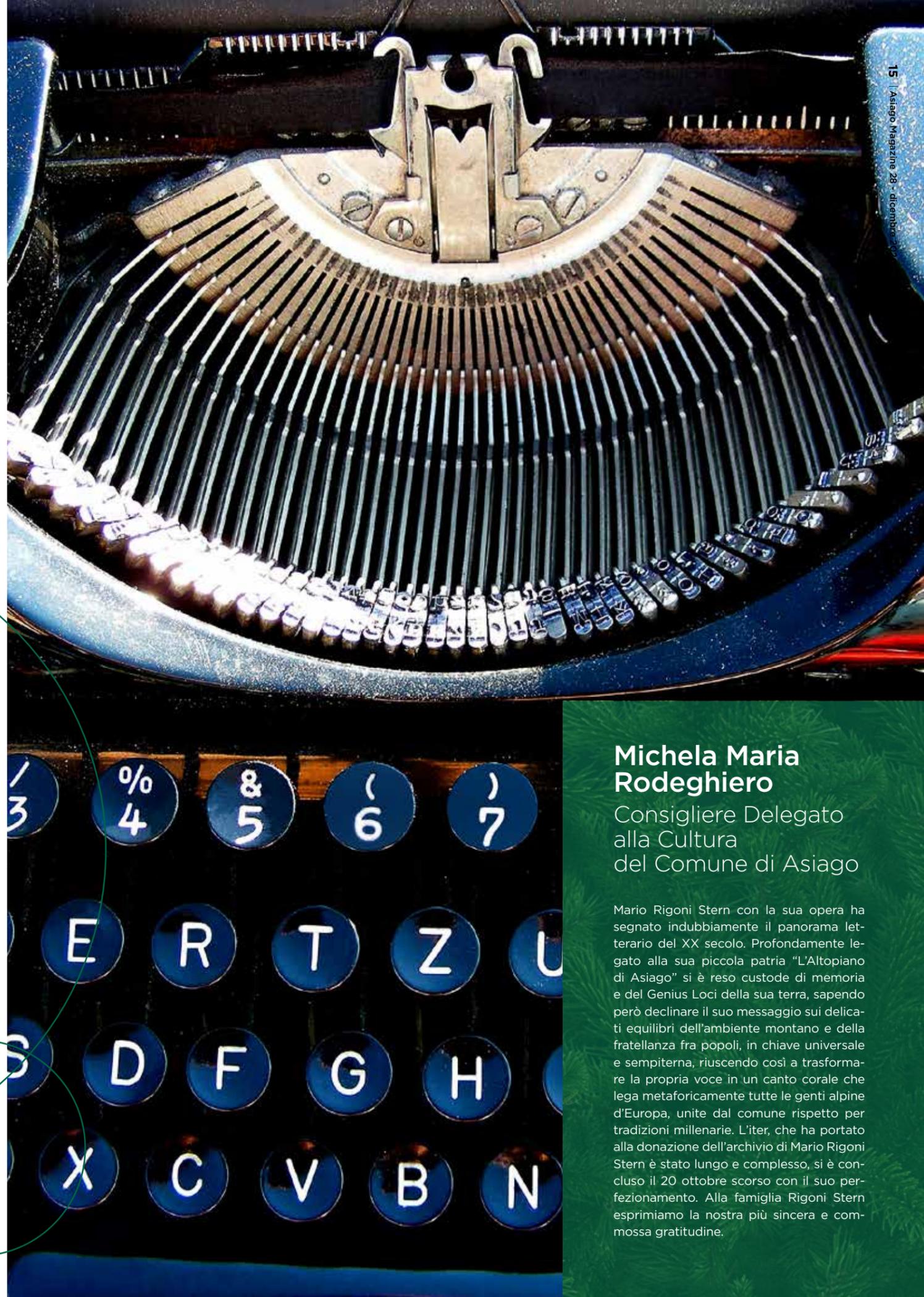


L'ARCHIVIO DI MARIO RIGONI STERN

Ben 36 metri lineari di faldoni contenenti l'archivio privato di Mario Rigoni Stern sono ospitati da qualche settimana nella sede della Biblioteca di Asiago, al Millepini, in locali climatizzati e video-sorvegliati di fianco all'Archivio della Reggenza dei Sette Comuni. La corrispondenza dello scrittore, i suoi quaderni e taccuini di età giovanile, fitti di appunti e con alcuni racconti inediti, e molto altro sono stati donati infatti dalla famiglia al Comune, con l'intento di renderli al più presto disponibili alla consultazione on line da parte di studiosi e appassionati dell'opera del maestro alto-pianese. La donazione e i programmi per la sua valorizzazione sono stati illustrati il 16 novembre in una conferenza stampa on line sul canale You Tube del Comune (ecco il link: <https://www.youtube.com/watch?v=PlasHgiATtw>) a cui sono intervenuti il figlio dello scrittore Alberico, il sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern e Michela Rodeghiero, consigliere alla cultura, Roberto Ciambetti, presidente del Consiglio Regionale, che sta supportando concretamente l'iniziativa, Eurosia Zuccolo, direttore della Soprintendenza archivistica, che ha il compito della tutela, della classificazione e della valorizzazione dei documenti, e Ilaria Zacchilli, l'archivista che ha eseguito il censimento analitico sul materiale, prima del trasferimento dall'abitazione di Rigoni Stern alla Biblioteca.

Era stato proprio lo scrittore, come ha ricordato Alberico Rigoni Stern, ad avviare nei suoi ultimi anni di vita una sommaria organizzazione delle sue carte, selezionando quelle che a suo avviso si dovevano conservare e decidendo di avviare una parte al Centro per gli studi sulla tradizione manoscritta di autori moderni e contemporanei di Pavia e un'altra parte (sui fatti di Leopoli) all'Istituto per la storia della Resistenza e dell'età contemporanea di Verona. "In realtà però - spiega Ilaria Zacchilli - l'unico vero archivio è quello presente ad Asiago, perché solo in quest'ultimo i legami tra le carte sono riconoscibili e ricostruibili". La prima perustrazione fra i documenti conservati ora al Millepini ha portato alla luce - a parte i cimeli e i ricordi familiari, rimasti nella sua casa in Val Giardini - manoscritti con le varie stesure dei suoi libri, un romanzo incompiuto, centinaia di tesi sulla sua opera e la sua vita, 1133 articoli per i giornali (soprattutto la Stampa), la corrispondenza (35 scatoloni!) con gli editori, i traduttori e alcuni colleghi, che permetterà di ricostruire alcuni aspetti della vita culturale italiana del secondo '900.

**Alla Biblioteca
del Millepini
di Asiago
i "segreti" di
una vita**



**Michela Maria
Rodeghiero**

Consigliere Delegato
alla Cultura
del Comune di Asiago

Mario Rigoni Stern con la sua opera ha segnato indubbiamente il panorama letterario del XX secolo. Profondamente legato alla sua piccola patria "L'Altopiano di Asiago" si è reso custode di memoria e del Genius Loci della sua terra, sapendo però declinare il suo messaggio sui delicati equilibri dell'ambiente montano e della fratellanza fra popoli, in chiave universale e sempiterna, riuscendo così a trasformare la propria voce in un canto corale che lega metaforicamente tutte le genti alpine d'Europa, unite dal comune rispetto per tradizioni millenarie. L'iter, che ha portato alla donazione dell'archivio di Mario Rigoni Stern è stato lungo e complesso, si è concluso il 20 ottobre scorso con il suo perfezionamento. Alla famiglia Rigoni Stern esprimiamo la nostra più sincera e commossa gratitudine.

Lo scrittore annotava ogni giorno gli eventi della sua guerra

Mario Rigoni Stern all'età di 14 anni

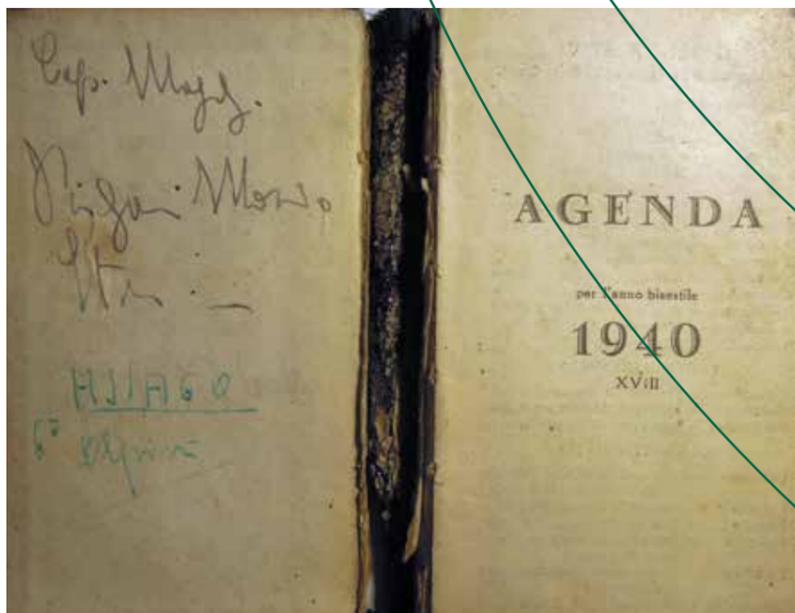


Nella corrispondenza è riemersa in particolare la lettera con cui Primo Levi si presentò a Rigoni Stern, dopo la pubblicazione del Bosco degli urogalli, prologo di quella che sarebbe stata una lunga e profonda amicizia. La sua cassetta militare conteneva invece le agendine su cui il giovane alpino annotava ogni giorno gli eventi più significativi della sua guerra, da cui avrebbe tratto il suo primo romanzo, "Il sergente nella neve", e via via tutti gli altri scritti. Ben 14 scatoloni contengono materiali relativi a premi conquistati e registrazioni di interviste radiofoniche e televisive.

Ma l'attenzione degli studiosi si concentrerà sicuramente sui manoscritti ritrovati in una scatola di latta rinvenuta in soffitta: nei 19 quaderni in essa contenuti (in totale 36 testi, compresi tra il 1942 e il 1980) spicca in particolare quello datato 1950, dal titolo: "Ghe riverem a baita? Il caposaldo" con un biglietto autografo in cui il Sergente ha annotato: "Questo è un tentativo di riscrittura del Sergente partendo prima del Caposaldo, ma interrotta alla 13esima pagina"; fra queste carte sono emersi anche alcuni racconti giovanili, che testimoniano come Rigoni Stern fosse in realtà uno scrittore di vocazione e non di occasione, come pretendeva il suo primo curatore, Elio Vittorini.

Quanto ai passi successivi la Soprintendenza ritiene verosimile che in un paio d'anni si arriverà a un progetto di digitalizzazione dei documenti per renderne possibile la consultazione on line non solo per gli studiosi, ma anche alle scuole e agli appassionati. La valorizzazione dell'Archivio tra l'altro è parte integrante delle iniziative per il vicino centenario, di cui il Comune sta attendendo il via da parte del Ministero della Cultura.

Contributo di Sergio Frigo
Presidente del Premio Mario Rigoni Stern



Agenda di Mario Rigoni Stern

Ph Sergio Dalle Ave Kelly

UNA VITA CON LA NEVE

Per chi vive in montagna, la caduta della prima neve è il momento che si aspetta con trepidazione, segno di una stagione che si apre con tutte le sue opportunità. Per Daniele Zovi l'arrivo dei primi fiocchi preannuncia che la sua "amica neve" sta tornando a fargli visita un altro anno. Zovi, classe 1952, originario di Roana in provincia di Vicenza, ha passato una vita intera a prendersi cura della natura, dopo gli studi in Scienze Forestali a Padova e il suo lavoro nel Corpo Forestale dello Stato, come Capo del Distretto di Asiago, e poi come Comandante interregionale di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. Negli oltre 40 anni di servizio ha stretto con l'ambiente un rapporto intimo, fatto di passione o meglio, di vero e proprio amore per la natura. È stato divulgatore e scrittore e nel mese di ottobre ha pubblicato la sua ultima fatica, "Autobiografia della Neve" edito da Utet in cui alternando scienza e racconti personali, uniti agli scatti del fotografo asiaghese Sergio Dalle Ave Kelly, descrive l'importanza di quella che per lui è "la mia amica neve".

**“Cambia il mondo e cancella il superfluo...”
la parola a Daniele Zovi**

“Nel libro racconto le mie nevi, c'è molto Altopiano”

È a questo essenziale che Zovi dedica una parte della sua attività lavorativa quando entra a far parte del Gruppo neve e valanghe della Regione Veneto. “Il nostro compito era studiare ed effettuare misurazioni, indagini sulla stratificazione della neve, la temperatura e la resistenza dei diversi accumuli alla penetrazione e contribuire così all'emissione dei bollettini che hanno permesso di mettere in sicurezza gli spostamenti in montagna”. Dal Veneto con il ghiacciaio della Marmolada e poi oltre il Veneto, al Nepal e al Sudamerica, Zovi ha raccolto la voce dei preziosi fiocchi bianchi: “Nel libro racconto le mie nevi, c'è molto Altopiano ma anche uno sguardo più ampio. Ho cercato di dare voce alla neve, che voce non ne ha e che ha molte cose da raccontarci, su chi siamo stati. I ghiacciai racchiudono la memoria storica del pianeta. Ogni strato, ogni bolla d'aria incastonata tra un cristallo e l'altro ci dà un'idea attendibile di come fosse l'aria centinaia di migliaia di anni fa e ci sono persone che studiano e conservano campioni di

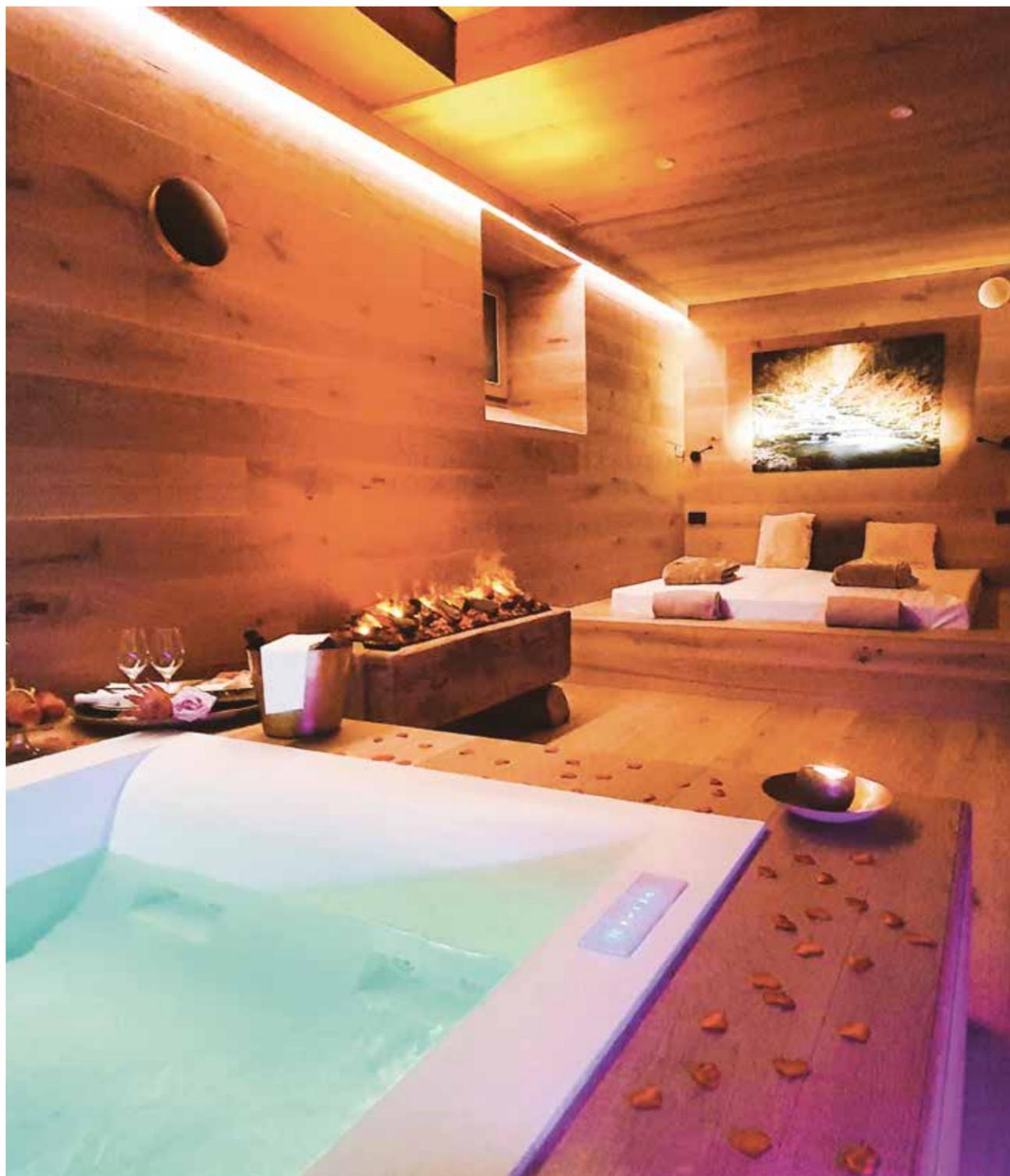
ghiaccio per cercare delle risposte anche ai problemi di oggi”. Il problema a cui fa riferimento è quello sotto gli occhi di tutti: lo scioglimento, o meglio, la ritirata dei ghiacciai. “Non è una novità assoluta ma lo è la velocità con cui sta avvenendo. Il tenore di anidride carbonica presente in campioni di aria imprigionati nella roccia esaminati da alcuni ricercatori italiani è aumentato notevolmente negli ultimi 50-60 anni e questo è allarmante”. Ma nel libro c'è spazio anche per raccontare come gli animali superano o riescono a combattere il freddo, considerazioni sui colori e la forma della neve che non è tutta uguale. “È uno sguardo complesso, che alterna considerazioni molto serie ad aspetti più poetici e affascinanti della neve, un elemento verso il quale non è sbagliato dire che la gente di montagna ha un rapporto degno di essere definito “amore”. Si sentirà sempre un montanaro parlare della neve e la stessa lingua cimbra regala termini ed espressioni diverse per chiamare la neve, che nell'italiano non ci sono”.



Ph Sergio Dalle Ave Kelly

Di fronte a tante parole non viene difficile capire perché Daniele Zovi abbia scelto di imprimere su carta esperienze di vita vissuta con la neve ma lo sottolinea: “Nessuno si era interessato dell'argomento in modo poetico. La neve non è quel manto bianco inerte che molti pensano che sia, ma un materiale in continua evoluzione. Costituisce tutti noi gente di montagna; è elemento imprescindibile per la nostra vita e lo continua a fare e lo fa anche nella sua assenza. Quando arriva siamo molto felici; tutti si fermano a guardare; scatta una forma di magia, di incanto che rapisce”. Daniele Zovi è stato il primo autore protagonista dell'evento “In rifugio con l'autore”. In una location originale, il Roccolò del Puncin su Cima Ekar, l'Assessorato alla Cultura della Città di Asiago, sta realizzando una serie di interviste, ad autori e giornalisti, in collaborazione con la Libreria Giunti di Asiago, appuntamenti visualizzabili nella pagina Facebook Visit Asiago.

ASIAGO SPORTING HOTEL & SPA



Un soggiorno sull'Altopiano dei Sette Comuni rappresenta un'esperienza magica, unica, multisensoriale. Colori, profumi, sapori. L'Asiago Sporting Hotel & SPA è l'ideale per una fuga romantica, un weekend di relax in famiglia e per concedersi una vacanza beauty indimenticabile. Privacy, qualità e servizi su misura. Vasche idromassaggio, sauna finlandese, docce emozionali e letti matrimoniali ad acqua, sono tutti da provare! Un centro benessere, intimo ed elegante, in cui staccare la spina e rigenerarsi e coccolarsi, in tranquillità e sicurezza. Tra le proposte dell'Asiago Sporting Hotel c'è la SPA Suite per chi desidera godersi una cena, un pernottamento e i trattamenti benessere in SPA.

Il ristorante dell'Asiago Sporting Hotel & SPA, aperto a pranzo anche per chi non soggiorna, propone menù per i palati più raffinati con gustose pietanze e il bar, aperto a tutti, propone ottimi aperitivi e il servizio di caffetteria. Non solo: qui è possibile organizzare eventi per tutti i gusti e tutte le età, con la sala polifunzionale di prossima apertura che potrà ospitare eventi aziendali, abbinati su richiesta a soggiorni ad hoc. All'Asiago Sporting Hotel & SPA l'eccellenza e la cura della persona sono delle certezze. L'esclusiva Family Suite Deluxe ne è solo un esempio: il calore del legno, i dettagli di pregio. Nulla è lasciato al caso: sauna privata, due camere da letto con servizi, vasca da bagno e prima colazione inclusa. Pure emozioni.



Asiago Sporting Hotel & SPA

Corso IV Novembre, 77 - Asiago (Vicenza)
☎ 0424 1958059 ✉ info@asiagosporting.com

www.asiagosporting.com



SENZA BARRIERE

Asiago e l'Altopiano sono per tutti e vogliono essere sempre più riconosciuti come "una montagna senza limiti". Le attività e i luoghi accessibili anche con le persone con disabilità o difficoltà motorie sono davvero molti: dagli splendidi parchi, ai luoghi della cultura, teatro, cinema, musei, biblioteca, l'osservatorio astrofisico e tutti i punti d'interesse storico. Molteplici inoltre sono le attività sportive che possono essere praticati: dallo sci al tennis, dall'atletica alle partite di hockey. Il centro cittadino è totalmente accessibile, e chiunque ha la possibilità di partecipare alle manifestazioni ed eventi che si susseguono durante l'anno.



Ph Simone Rigoni

Poter scegliere e pianificare le infinite attività che il territorio promuove deve essere una prerogativa per tutti ed è proprio qui che entra in gioco il progetto "Sillabus - Percorsi di integrazione delle persone con disabilità attraverso l'abbattimento delle barriere architettoniche, sociali e culturali", di cui il Comune di Asiago, insieme all'Azienda ULSS n.1 Dolomiti, a RegioL Regionalmanagement Landeck e all'Amministrazione Provinciale di Belluno_Veneto Lavoro, è partner dal 2018.

Finanziato dal Programma di Cooperazione transfrontaliero Interreg V-A Italia - Austria 2014-2020, Sillabus vuole definire dei modelli di intervento innovativi in ambito sociale e socio-sanitario con lo scopo di sostenere, favorire e creare le condizioni base per un'inclusione socia-

le delle persone con disabilità in diversi aspetti della vita, quali tempo libero, cultura, natura, turismo e mondo del lavoro. L'Altopiano dei Sette Comuni, grazie a questo progetto Sillabus, ha l'obiettivo di diventare una destinazione turistica sempre più accessibile e ha già previsto per i prossimi mesi diversi interventi, dai percorsi di sensibilizzazione e formazione per gli operatori economici locali sul tema dell'accessibilità, fino alla realizzazione di un sito internet contenente i luoghi di interesse culturale, storico e naturalistico facilmente percorribili da chiunque. Il Comune di Asiago non smette mai di stupirci, offrendo molteplici attività di crescita e sviluppo, che valorizzano il territorio, nell'ottica di una maggiore sostenibilità e attenzione per l'ambiente.

Sillabus & Skyscape l'importanza dei progetti internazionali

Con il progetto europeo "Skyscape-Astronomical tourism: the beauty of the sky as a resource for territories" Asiago con il suo Altopiano promuove iniziative per una sensibilizzazione dell'inquinamento luminoso. "Skyscape" valorizza l'astroturismo dell'Altopiano, il luogo perfetto per osservare la volta celeste grazie a una totale assenza di inquinamento luminoso. Sarà questo il focus degli incontri che avverranno con esperti professionisti, amministratori della Provincia di Vicenza e tecnici del settore. Una tematica molto sentita e trattata anche in precedenza con iniziative come "M'illumino di meno", incontri che vogliono sensibilizzare sull'utilizzo responsabile dell'illuminazione notturna in ambito privato e far riflettere su come un piccolo gesto quale spegnere un interruttore possa fare una gran differenza. A favore di una magnifica e luminosa volta celeste.

valsport.it



Valsport

ANDAR PER LE TUE MONTAGNE ...

Il titolo evoca parole molto famose: concludono il "Signore delle Cime", una delle composizioni più note di Bepi DeMarzi, suono familiare per chi frequenta l'Arco Alpino e non solo. Che sia cantata in una chiesa, sulla porta di un rifugio, in una piazza o sulla cima di una montagna, sono note che emozionano sempre, tanto il montanaro quanto l'appassionato che sale dalla remota pianura. Le ultime parole di questa "canta" ci rimandano a quei vasti panorami che si dominano dalle vette con soddisfazione, a quei silenzi che fanno di infinito, a quel candore che avvolge come un manto e fa riposare il cuore e la mente. Una montagna che è al contempo meta e cammino, una montagna che chiede solo di essere vissuta, passo dopo passo, nel silenzio di quell'armonia che la natura canta senza fine. Per queste ragioni, oggi più che mai, venire in montagna è importante: le distanze sono garantite, l'aria è pura, la vista ci rilassa e tranquillizza. È questo il nostro Altopiano!

Uno spazio vastissimo che permette a tutti di vivere il proprio tempo libero in maniera sicura e rispettosa, centinaia di chilometri tra sentieri e strade forestali, che permettono a tutti di trovare il percorso ideale senza bisogno di ammassarsi. Che sia a piedi, con le ciaspole o con le fat-e-bike, poco cambia, questo territorio ben si presta alle varie soluzioni... ovviamente meglio se accompagnati dalle Guide!

**Uno spazio
vastissimo
per vivere le
emozioni
della montagna**





Ph Roberto Basso



Ph Roberto Basso

Tra tutti, un percorso che vogliamo consigliare per scoprire questa terra è un sentiero che dalla Val Capra sale alla dorsale dei Lazzaretti. Questa piccola convalle parallela all'incisura che dall'Altopiano scende a Valstagna, regala molteplici brevi e facili sentieri che permettono al visitatore numerose varianti. La via più ricca di spunti ed emozioni è quella che dalla falesia dei Biasia sale al Cornone e poi alla Casara Sasso Rosso e all'omonimo monte. È un luogo comodo ma poco frequentato, specie d'inverno, che regala panorami mozzafiato sia sulle Alpi interne, che sul massiccio del Grappa allungando lo sguardo sino alla Laguna Veneta. Per chi volesse allungare la propria passeggiata si può proseguire fino alle contrade toccate dalla segnavia CAI 783 e 783 bis, oppure crearsi un circuito tra le numerose stradine altopianesi da percorrere con mountain bike o e-bike. È in paesaggi come quelli del Sasso Rosso che assaporiamo in modo completo la possibilità di poter camminare per prati e boschi, sensazioni che si sono fatte più intense in questi mesi dove abbiamo visto limitate molte delle nostre libertà che davamo per scontate. Torna quindi alla mente il Canto di De-Marzi che facciamo nostro con l'anelito: lasciati andare per le tue montagne! Buoni Passi!

www.asiagoguide.com

POGGIANA

UNICITÀ E GUSTO DAL 1967

PREMIO GASTRONAUTA



Migliori 10 Enoteche d'Italia

Da 50 anni selezioni per la ristorazione e gli appassionati

IN VINO®



SPIRITONOBILE®

Vini italiani ed esteri

Birre artigianali

Piccoli distillatori e capisaldi senza tempo



EMPÒRIO POGGIANA

Via Q.re Cremona 63 - 36027 Rosà (VI)

poggiana.com



LA MAGIA DEL CINEMA

Il nuovo progetto dell'Asiago Film Festival

Dalla Laguna di Venezia alle Prealpi vicentine. Dalla Mostra del Cinema di Venezia ad Asiago Film Festival. Un sogno, di più, un progetto per creare nell'Altopiano dei Sette Comuni un nuovo incubatore dell'eccellenza filmatografica internazionale. La proposta arriva dal comasco Claudio Savelli, Business Development Consultant che immagina una mostra cinematografica che possa contribuire al percorso di destagionalizzazione dell'offerta turistica del territorio dell'Altopiano. Un appuntamento, quello di Asiago Film Festival, che potrebbe essere sperimentato già il prossimo anno, nel mese di dicembre con una serie di proiezioni nei cinema "Lux" e "Grillo Parlante". Accanto al concorso, eventi collaterali sui temi del sociale, dell'ambiente e dello spettacolo nei locali e nei Musei di Asiago, che riconducano al Festival per sostenere l'offerta turistica attorno all'evento principale. Un "Festival degli ambienti montani e dell'imma-

ginario", che esplori i temi dell'ambiente caratteristico dell'Altopiano, della fauna, grotte e percorsi per la mobilità dolce, passando per gli sport tipici, l'accessibilità in ottica di inclusione sociale fino alla tradizione Cimbra. A giudicare le pellicole, una giuria composta da sole donne che avrà l'onere di assegnare il premio "Fauno d'Oro" alla migliore produzione. Il progetto punta a rivolgere la sua attenzione a tutto il settore internazionale con una particolare attenzione dedicata ai paesi di provenienza dei film in concorso. L'evento avrebbe le potenzialità per richiamare l'attenzione del turismo proveniente da Francia, Germania, Svizzera, Austria, Slovenia e Croazia in grado di far assumere al progetto un respiro davvero internazionale. Un ulteriore valore aggiunto potrebbe essere dato dall'integrazione dell'iniziativa, nel periodo invernale con altre proiezioni estive all'aperto, a Forte Interrotto, Museo dell'Acqua e Piazza Carli.



La distilleria
"più alta d'Europa"
lancia AkademyLab 20/20

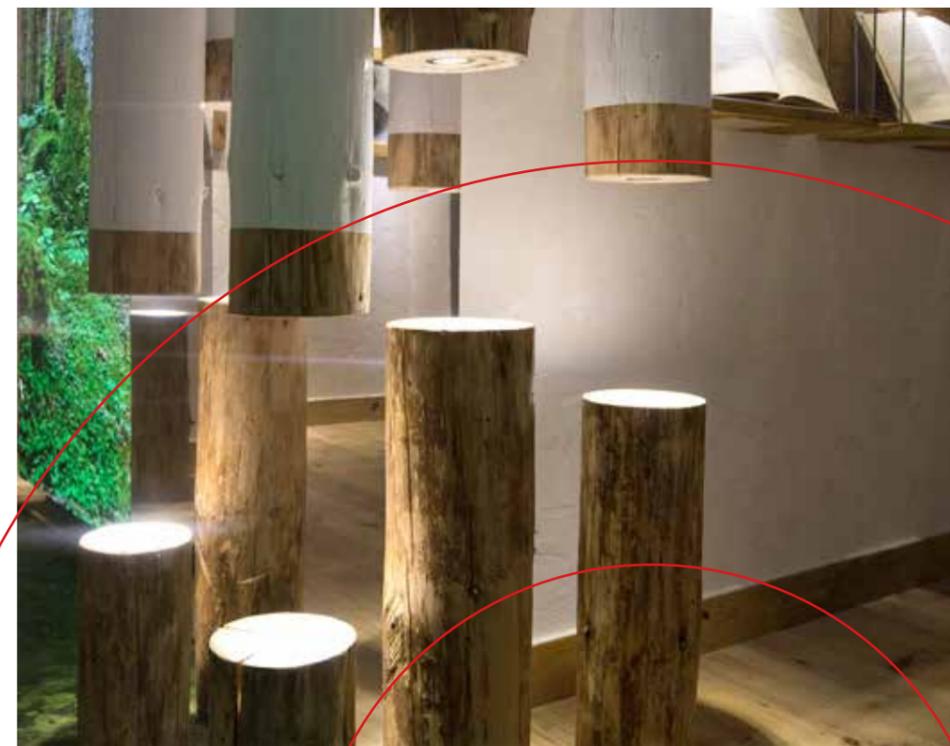
FATTO AD ARTE



Naturalità, sostenibilità e multisensorialità sono racchiuse all'interno di AcademyLab 20/20, l'innovativo spazio polifunzionale che la distilleria Rossi d'Asiago ha voluto realizzare nel cuore dell'Altopiano dei Sette Comuni. Una vera e propria immersive experience dove anche i materiali diventano protagonisti, dal legno che proviene dal recupero degli alberi travolti dalla tempesta Vaia fino ai sette ceppi, all'interno dei quali sono stati installati altrettanti punti luce, i sette comuni dell'Altopiano. La distilleria Rossi d'Asiago ha ideato una vera e propria esperienza immersiva a 360° nel mondo dei distillati, una location dove fare anche formazione e dove diffondere una cultura del bere responsabile. "L'akademy nasce dal desiderio di offrire un percorso unico di formazione e crescita, e al tempo stesso un luogo d'incontro, scambio e sperimentazione, alla scoperta della maestria e dell'arte della distillazione", commentano i fratelli Patrizia e Nicola Dal Toso, al timone della distilleria Rossi d'Asiago. Il progetto dell'arti-star internazionale Moreno Panozzo si è ispirato al concetto del "Sentiero Perfetto" e lo ha interpretato nelle sue molteplici declinazioni. Nella prima sala il sentiero viene vissuto in prima persona attraverso un allestimento multisensoriale che coinvolge i sensi e immerge il visitatore in un'atmosfera unica, mentre la seconda sala ospita la ricostruzione della "Farmacia Rossi", un



Da sinistra a destra i fratelli Dal Toso, Nicola e Patrizia
in alto Moreno Panozzo



tempo esistente ad Asiago, all'interno della quale si trovano ora esposte erbe, spezie, estratti, infusioni. In questo spazio il sentiero viene interpretato nella sua dimensione storica ed evolutiva: quella della distilleria, che dal 1868 ad oggi continua a rinnovare i propri prodotti e il proprio sapere. Per la prima volta sono esposti al pubblico i quaderni del farmacista, reperti storici appartenuti al fondatore Giovan Battista Rossi e contenenti formule, ricette e alchimie. Nello spazio dedicato alla formazione saranno organizzati corsi, masterclass e lezioni con i migliori professionisti del settore, che saranno realizzati all'occorrenza anche in modalità virtuale. "Questa possibilità era fondamentale, per poter portare avanti un progetto così importante in un momento storico così incerto. Ora siamo fieri di poter offrire ai nostri partner, distributori e consumatori una brand experience a 360°, sia dal vivo che virtuale - commentano Patrizia e Nicola Dal Toso - Non mancheranno gli incontri di approfondimento per gli appassionati dei distillati, con esperti di erbe montane e di tecniche di degustazione".

www.rossidasiago.it



I CAMPIONI DELL'ALTOPIANO

**Lo sport
come volano
di promozione
turistica**

Numerosi sentieri, immersi nella natura e nella storia, accolgono nelle stagioni più miti migliaia di escursionisti amanti della montagna, del trekking, della mountain bike o delle passeggiate a cavallo. Per una gita fuori porta in giornata o per un soggiorno all'insegna del relax in baita o in albergo. In inverno le piste innevate dei diversi impianti sembrano fatte su misura per chi ha lo sci che scorre nelle vene. Ma l'Altopiano di Asiago, quando si guarda alle discipline sportive, è anche molto altro. E diventa un moltiplicatore di energie, passioni e opportunità. Lo sport, nell'Altopiano, si traduce in un autentico volano di promozione turistica. Tant'è che Asiago è una delle mete predilette per gli amanti dell'hockey su ghiaccio. Qui ha sede l'Asiago Hockey 1935, compagine storica e prestigiosa che, nello scenario sportivo nazionale ed europeo, è posizionata ai massimi livelli.

I numeri parlano chiaro: in Italia, è la seconda squadra per finali playoff disputate, ben quattordici; e la terza per numero di presenze in serie A e la quarta per numero di scudetti cuciti sul petto, ben sei. L'Asiago Hockey 1935 vanta inoltre due finali playoff di Alps Hockey League e la conquista di un titolo nella competizione internazionale. "Siamo fieri di essere a tutti gli effetti parte integrante del circuito turistico di Asiago e di tutto l'Altopiano - afferma con soddisfazione Piercarlo Mantovani, presidente dell'Asiago Hockey 1935 -. Uno studio economico realizzato da commercialisti ha evidenziato che l'indotto generato dalla nostra presenza sul territorio vale circa 7 milioni di euro". Del resto, sono tante le donne, gli uomini e le famiglie che, unite dal tifo per i colori giallorossi, assistono alle sfide di capitano Benetti e compagni al Pala Hodegart.

Ph Roberto Costa Ebech





**L'energia,
le passioni,
le sfide dei
fuoriclasse**



E provengono da tutta Italia. "Abbiamo abbonati da Modena e tifosi che partono finanche da Enna per una finale - sottolinea Mantovani -. Proprio in questo periodo stiamo facendo una vendita ad hoc di maglie, con acquirenti da Catania, dall'Umbria, da tutta Italia ed Europa. Ogni nostra partita viene trasmessa in streaming grazie alla collaborazione con il Comune di Asiago - aggiunge il presidente - con spettatori anche da Canada, Russia e Australia. Grazie all'Hockey su ghiaccio il nome di Asiago fa il giro del mondo". Sull'Altopiano, si passa dal puck - il disco di gomma utilizzato nell'hockey su ghiaccio - al pallone in un batter d'occhio. La squadra L.R. Vicenza Virtus, infatti, ha scelto Gallio e Asiago per il ritiro pre-campionato. Il legame tra i colori biancorossi e l'Altopiano ha radici storiche e si conferma indissolubile. La scorsa estate, dal 27 luglio all'8 agosto, la squadra di mister Mimmo Di Carlo, impegnata nel campionato di serie B, ha soggiornato all'Hotel Gaarten, accogliente struttura SPA & Wellness, immersa nel verde di Gallio. Il Vicenza si è poi allenato e ha disputato alcune amichevoli allo Stadio Zotti di Asiago e al Comunale di Gallio, messo a disposizione dalle relative amministrazioni grazie alla collaborazione con l'ASD 7 Comuni 1967. Per la gioia di migliaia di calciofili e non, accorsi sull'Altopiano per godersi sole, aria buona, paesaggi spettacolari, buon cibo, relax... e i loro beniamini.



L'Hotel Europa Residence, gestito dalla famiglia Mosele, rappresenta la scelta di qualità per soggiornare ad Asiago, proponendo ai suoi ospiti soluzioni legate alla tradizione e contemporaneamente d'avanguardia.



Stube Gourmet



Angolo di tradizione e familiarità nel cuore dell'altopiano di Asiago. Chef Alessio Longhini premiato nel 2017 come "Giovane Chef" emergente e con la Stella MICHELIN conferiti entrambi dalla prestigiosa Guida Rossa.



Ristorante St. Hubertus



Design by Web Engine Design di Camilla Boaretto

Lo stile raffinato dell'hotel si rispecchia anche all'interno dell' "Oasi Relax", per momenti di intenso benessere per il corpo e per la mente...

A disposizione di ospiti ed esterni.

Centro estetico "Beauty & Wellness" per trattamenti e massaggi.



Osteria Europa



L'angolo dei prodotti di qualità accuratamente selezionati dallo chef Alessio Longhini & le ottime etichette di vini scelte dal nostro sommelier

Hotel Europa Residence

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

Seguici anche sui social network per rimanere sempre in contatto con noi!



EFFETTO GRAVEL

Per gli appassionati dell'avventura
l'appuntamento è Cima Ekar



Ph Roberto Costa Ebech - Cima Ekar

Per immergersi nella natura più selvaggia dell'Altopiano dei Sette Comuni, il gravel conquista anche la famosa Cima Ekar, dove si trova l'osservatorio astronomico di Padova con Copernico, il più grande telescopio ottico su suolo nazionale. Da oggi i ciclisti amanti dello sterrato avranno l'opportunità di testare le proprie abilità in sella alle proprie gravel per fare sport all'aria aperta, vivere la natura in libertà e con il giusto distanziamento richiesto dalle normative.

Per i graveleur c'è solo l'imbarazzo della scelta con l'asfalto che lascia il posto a strade bianche e sentieri, le salite e le discese che presentano superfici e caratteristiche che si evolvono di stagione in stagione e cambiano, giro dopo giro.

Non è un caso che questa cima sia stata l'ispirazione per Campagnolo, storico marchio italiano costruttore di gruppi e ruote per ci-

clismo alto di gamma, che ha scelto proprio l'Altopiano per testare il nuovo gruppo gravel Ekar™.

"Cima Ekar è un piccolo paradiso ricco di percorsi gravel affascinanti e vari nelle Prealpi Venete. Non è la vetta più alta, non è la salita più ripida e non è fra le cime classiche della Corsa Rosa o delle altre grandi gare ciclistiche italiane. - ha dichiarato Nicolò Illos, Marketing Manager Campagnolo - Ma incarna l'essenza gravel al suo massimo: è quasi come se fosse stata creata per farci incontrare, esplorare e avventurarci insieme, per testare la nostra abilità tecnica, la forma fisica e la voglia di stare insieme. È un parco giochi speciale con carattere per i ciclisti che rappresenta il fascino del gravel italiano; unico, ma che possiede le caratteristiche delle innumerevoli strade non asfaltate, sentieri naturali e singletrack da brivido di tutto quel mondo che chiamiamo gravel".



Ph Campagnolo

Ph Campagnolo



LE ERBE E LE MELE DI ANTONIO

Passeggiando per l'Altopiano la bellezza è ovunque, fin dove la vista può spaziare. Dalle curve sinuose che definiscono il paesaggio e i sentieri che si perdono tra i boschi solo per condurre lo sguardo verso le cime dei monti, che sembra di poter toccare con una mano. E tra il verde dei prati si scorge un'altra bellezza: quella delle erbe selvatiche che hanno da raccontare molto più di quanto non testimonino gli occhi. Lo sa bene Antonio Cantele, un nome che nel comprensorio dei Sette Comuni è sinonimo di passione per la natura e di profonda conoscenza del territorio e delle sue essenze. Lo scorso settembre ha ricevuto, assieme alla figlia Lisa, la bandiera di Legambiente per le buone pratiche a favore della tutela dell'ambiente. Lui, oggi settantenne è originario di Lusiana ma da tempo residente in Contrà Busa di Asiago, si è diplomato erborista a Urbino nel 1981. Ha fatto della sua passione per la natura il suo lavoro, ampliando la conoscenza di ogni tipo di erba officinale, aromatica, liquoristica tanto da tenere corsi con tanto di escursioni. "Ogni erba che si raccoglie ha molto più da raccontare di quello che mostra agli occhi. Ci sono profumi, sapori e persino effetti medicinali che rendono ciascuna erba, diversa dall'altra. Io mi sono innamorato proprio per questa diversità che coinvolge olfatto e gusto, chiedendomi se ci potesse essere anche qualcosa di diverso per curarsi dai rimedi farmaceutici moderni. Cercavo qualcosa che avesse un'anima, che oltre a farmi stare bene avesse qualcosa da trasmettermi. Le erbe mi hanno dato questo".

**L'erborista
Cantele
e l'orto
incantato**



Tra profumi e sapori di erbe e di frutti

C'è da dire che l'esperienza di Antonio Cantele, a tratti non è diversa dalle generazioni di un tempo che traevano beneficio e cura proprio dall'uso di ciò che la natura metteva a disposizione e che, in particolar modo sull'Altopiano, trova una varietà di piante che si prestano a molti scopi. "L'Altopiano da questo punto di vista è qualcosa di meraviglioso, dove il ricorso alle proprietà medicinali delle erbe era assai diffuso. Parliamo di piante di uso popolare che la natura da sempre ci fornisce come l'ortica, il tarassaco, la bardana, tutte dalle proprietà riconosciute e che, nel tempo, hanno sconfinato addirittura nella gastronomia. E in questo stesso territorio, accanto alle erbe hanno trovato posto piante di fagiolo, patate e ortaggi antichi come la pastinaca". La passione di Cantele per i profumi e i sapori di un tempo lo ha portato ad intraprendere un'avventura che dura da almeno un decennio e che è andata oltre le erbe. "Proprio qui ad Asiago ho iniziato a coltivare varietà antiche di mele; molte provengono da questa zona e

altre da tutto il mondo. Sono ormai più di duecento. Ce l'abbiamo sotto gli occhi quasi tutti i giorni ma forse non ce ne rendiamo conto: la mela è uno dei frutti più preziosi. Ha effetti curativi diversi, a seconda che la si mangi cruda, appena colta dall'albero o cotta e il sidro che si ricava dalla fermentazione è molto salutare. Ma la cosa più bella è che ogni mela ha un sapore diverso dall'altra e se si pensa che alcune varietà giungono a noi da lontano, assaggiarne il frutto è come fare un salto nel passato, a ciò che gustavano i nostri antenati". Antonio Cantele ne è convinto. L'Altopiano ha molte esperienze da regalare a chi ci si avventura. "Dal punto di vista di ciò che questo ambiente può dare, c'è solo l'imbarazzo della scelta, con peculiarità che non si trovano ovunque. Io ad esempio ho scoperto solo pochi anni fa, per caso, che ad Enego ci sono diversi gelsi che un tempo erano utilizzati per la coltivazione del baco da seta. A Lusiana invece, c'è un corbezzolo, una pianta tipica del sud Italia e importata qui oltre 150 anni fa

che oggi ha raggiunto un'altezza di 8 metri. Da queste parti c'è un melo il cui tronco ha raggiunto il diametro di un metro. Parliamo di un albero da frutto che ha superato i due secoli di vita. Una decina d'anni fa, per salvare il "patriarca" dall'estinzione ho prelevato e innestato alcuni rametti in qualche giovane pianta che ho messa a dimora nel frutteto di Asiago. Altri campioni sono stati inviati all'Associazione Patriarchi d'Italia per la riproduzione". E quest'anno dopo una lunga attesa, il primo melo innestato un decennio fa ha dato i primi frutti. "C'è tanto da conoscere e c'è tanto da preservare da queste parti per portare avanti tradizioni e conoscenze del territorio e non lasciare che queste si disperdano". Le parole sembrano quasi un invito ai giovani, a raccogliere il testimone di queste terre dei Sette comuni. "Sì, penso che i giovani possano valorizzare il potenziale del nostro territorio, di tutto l'Altopiano per mettere in piedi una realtà che resti nel tempo, culturalmente e turisticamente, per mostrare al mondo ciò che c'è".



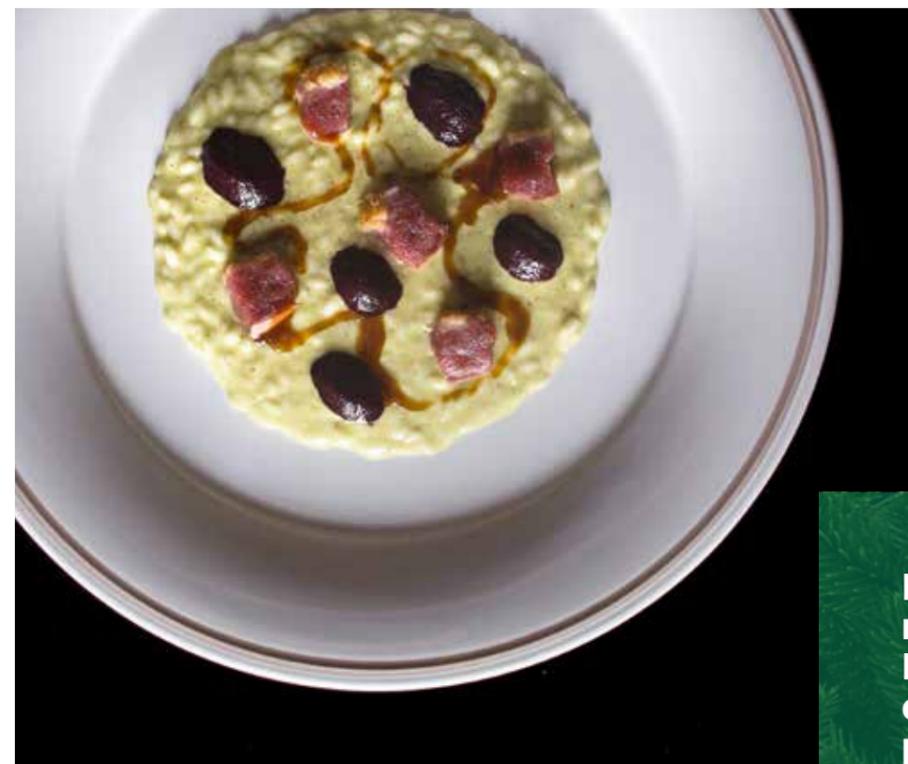
Archivio fotografico Antonio e Lisa Cantele

ASIAGO DOP TRADIZIONE MILLENARIA

Asiago DOP prende il nome dal luogo nel quale nasce, l'Altopiano di Asiago, ed è un formaggio unico e versatile che si ottiene seguendo un disciplinare di produzione scrupoloso, con la trasformazione del latte vaccino raccolto nei soli territori della DOP veneto-trentina delle province di Vicenza, Trento e parte di Padova e Treviso. Una storia millenaria e una tradizione che si assapora in ogni fetta. Sincero e unico, amico di tante occasioni, con quella versatilità che accompagna in cucina e rende indimenticabile ogni ricetta, Asiago DOP si può scoprire partendo dall'avvolgente dolcezza dal sapore di latte di Asiago DOP Fresco, prodotto con latte intero e stagionato almeno 20 giorni. E' perfetto per i piatti della tradizione, i primi, le pizze ma, anche, ideale per una merenda sana, un aperitivo o una gustosa insalata. E per chi ama il sapore più deciso? Basta scegliere l'Asiago DOP Stagionato. Questa specialità viene prodotta con latte parzialmente scremato e lasciata riposare non meno di 90 giorni dalla data di produzione. La puoi gustare nella sapidità del Mezzano (4-10 mesi), ottimo abbinato alla polenta gialla e stuzzicante se accompagnato a frutta fresca, nella piacevolezza del Vecchio (10-15 mesi), perfetto per esaltare una pasta al forno o uno sfornato o nella grande intensità dello Stravecchio (oltre i 15 mesi di stagionatura), che si sposa perfettamente con la dolcezza di mieli e confetture. Da non dimenticare l'Asiago "Prodotto della Montagna", il formaggio tradizionale dell'Altopiano di Asiago, prodotto sia Fresco che Stagionato ad un'altitudine superiore ai 600 metri utilizzando solo latte delle malghe e dei caseifici di montagna. Un prodotto unico, che profuma di fiori ed erbe come i pascoli estivi e sprigiona un inconfondibile sapore dal dolce e gradevole all'intenso e persistente. Scopri di più su formaggioasiago.it



**L'eccellenza
in cucina**



**Risotto all'alloro
mantecato all'Asiago
DOP Mezzano, petto
d'anatra affumicato,
purea di bacche di
sambuco, pepe lungo**

Chef Alessio Longhini
Ristorante Stube Gourmet
Hotel Europa Residence, Asiago

Ingredienti

Riso carnaroli 320 gr
Brodo di pollo o vegetale non salato 2 L
Vino bianco secco qb
Burro all'alloro 50 gr
Petto anatra femmina 1 pz
Purea di bacche di sambuco 80 gr
Burro 20 gr
Sale Qb
Asiago DOP Stagionato Mezzano 60 gr
Pepe lungo 2 pz

Preparazione

Pulite il petto d'anatra. Incidete la parte della pelle formando dei rombi. In una padella antiaderente con del burro chiarificato, tostate il petto d'anatra dalla parte della pelle. Togliete il petto dalla padella appena sarà ben dorato e mettetelo in un contenitore coperto di pellicola. Affumicate con della segatura di faggio. Tostate il riso in una pentola con del sale Maldon. Quindi sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare e iniziate la cottura con il brodo aggiungendolo poco alla volta. Cuocete per circa 12 minuti. Togliete dal fuoco e iniziate con la mantecatura aggiungendo il burro all'alloro, il burro e l'Asiago DOP Stagionato Mezzano. Regolate la fluidità e il gusto. Disponete nei piatti il riso. Adagiate sopra delle fettine di petto d'anatra, delle gocce di purea di bacche di sambuco e terminate con una grattata di pepe lungo.



Ph Roberto Costa Ebech



Consorzio Tutela Formaggio Asiago

Via G. Zampieri - 36100 Vicenza

Tel: 0444 321758

info@formaggioasiago.it - www.formaggioasiago.it

DA ASIAGO A GALLIO CIASPOLATA IN LIBERTÀ

**Un inedito e
affascinante
itinerario
sulla neve**

Per trascorrere qualche ora in famiglia, un itinerario sulla neve poco conosciuto che permette di collegare facilmente Asiago a Gallio.

Il punto di partenza è nelle vicinanze di via Busa a nord dell'aeroporto. Da via Busa, si imbecca la rotabile di via Valgiardini, la strada che in assenza di neve si percorre per salire al monte Zebio. Salendo, si lascia sulla sinistra Casa S. Antonio e Padre Uccelli, la località che il regista Ermanno Olmi ha immortalato in una delle sue ultime opere "Torneranno i prati"; sono ancora ben visibili i resti del set, la trincea voluta dal "Maestro" proprio in questo luogo. Superata la "colonia" la facile stradina sterrata si entra in un bosco di faggi e abeti rossi, che sarà ancora più suggestivo con la neve. Al primo bivio, si tiene la destra, abbandonando la rotabile sterrata principale che sale al Monte Zebio, e si inizia la discesa verso la Val di Nos. Sulla sinistra si vedranno le indicazioni degli itinerari relative al percorso ad anello denominato "Didattico Forestale della Val di Nos". D'inverno con la neve e le ciaspole ai piedi, questo percorso diventa una bella variante e una piacevole aggiunta ad un altro itinerario che porta a Gallio. Dall'area pic-nic ci si dirige verso destra ver-

so la rotabile principale, quella chiusa al traffico stradale, solitamente coperta dalla neve, che nella stagione invernale in semi-piano conduce alle ex cave di ghiaia Baktall.

Nei pressi di località Fontekle e alle prime contrade di Gallio, la strada torna ad essere asfaltata e "ripulita dalla neve". Proseguendo si avanza ancora con le ciaspole calzate fino allo splendido maneggio, il punto d'appoggio è il B&B e ristorante Capr'Allegra. Da qui riposte le ciaspole nello zaino, scendendo a sinistra per via Ragazzi del 2000 e attraverso il park Ghelpach si raggiunge il centro di Gallio. Il consiglio è quello di portarsi qualche snack e magari un termos di bevanda calda.

Per il rientro ad Asiago è possibile utilizzare gli autobus SVT oppure per la via dell'andata ritornare al punto di partenza presso le contrade nord di Asiago. La lunghezza del tratto con le ciaspole è di 8 km andata e ritorno, con un dislivello di 105 m D + 80 m D.

www.filippomenegatti.it
The Mountain Walker
La Passione per la Montagna

www.guidealtopiano.com





Ph Federico Corato

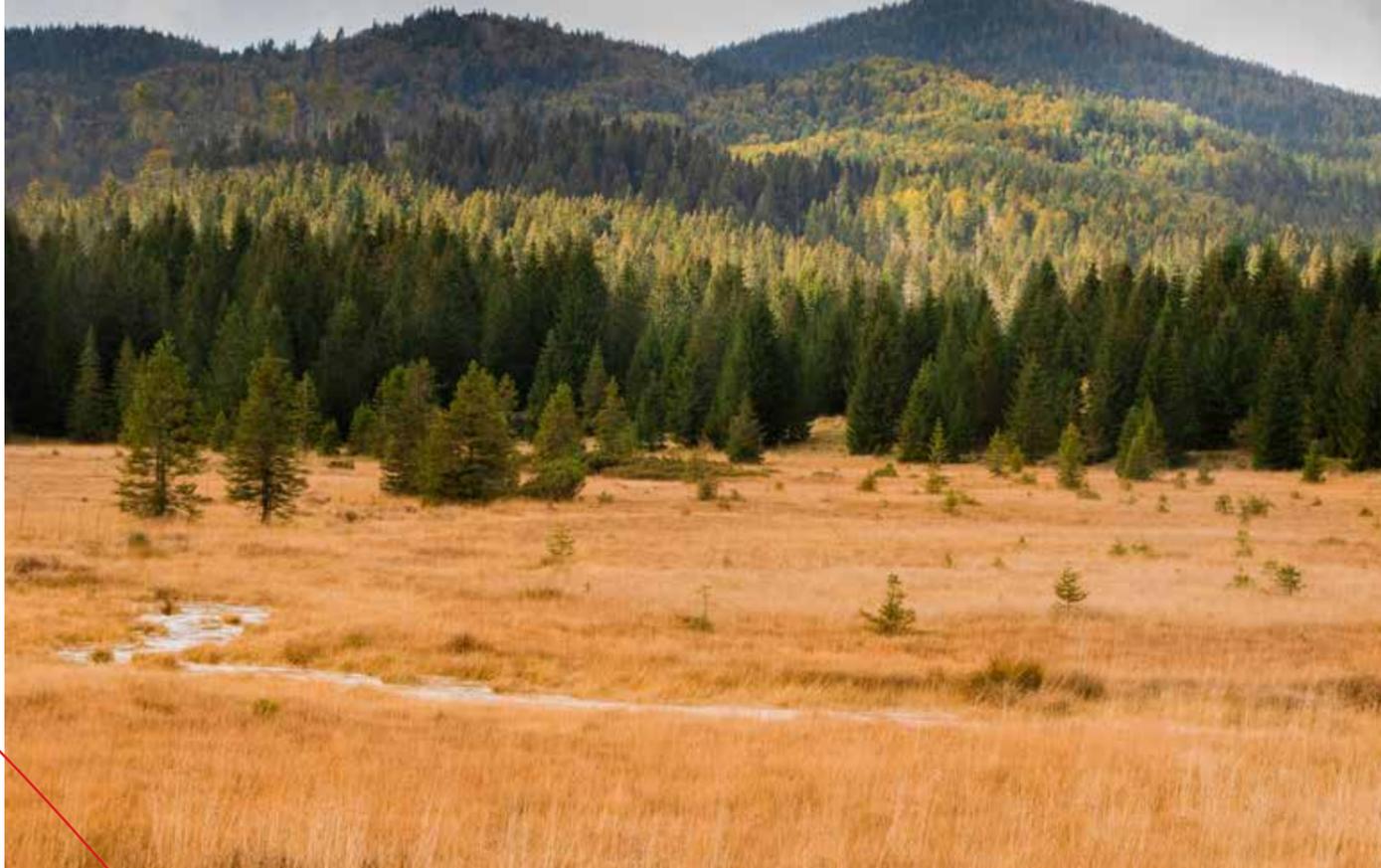
UN TERRITORIO STRAORDINARIO

**Le iniziative del
museo naturalistico
di Asiago**

Il Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni" di Asiago, da oltre vent'anni, è un punto di riferimento nell'Altopiano dei Sette Comuni per tutti gli appassionati di cultura naturalistica, in cui si fondono le funzioni della ricerca scientifica, della didattica e dell'informazione.

A far da padrona è l'amore per un territorio straordinario, in cui vivono centinaia di specie animali e si sviluppa una flora che riconcilia con il creato. Passione, entusiasmo, fantasia. E la voglia di "volare alto". Da sempre il Museo offre una moltitudine di opportunità rivolte a cittadini, turisti e studiosi e, anche in tempi di emergenza epidemiologica, non mancano numerose e suggestive proposte. Basti pensare al ricco programma di escursioni all'aperto, che, in piena stagione invernale, si svolgeranno in

tutta sicurezza e nel pieno rispetto dei protocolli anti Covid. Un programma per tutti i gusti e tutte le età. E con alcune peculiarità più uniche che rare. Per camminare a cielo aperto scaldando cuore e anima apprezzando i colori di un tramonto mozzafiato o "mettendo a fuoco" la propria passione per la fotografia. Saranno soddisfatti anche gli amanti dei pic-nic? Certo! Con un unico fil rouge: l'immersione nella natura incontaminata. Con l'attività "Gioca Escursione" famiglie e bambini potranno alternare la parte escursionistica con una parte laboratoriale. E, per i più piccoli, sono previsti tre appuntamenti in laboratorio indoor, per gruppi massimo di dieci persone. Esplorare, conoscere, condividere. Le iniziative del museo sono davvero alla portata di tutti. E vi aspettano per emozionarvi.



Ph Federico Corato

Mostra fotografica sulle Torbiere di Marcesina

Ph Federico Corato



Non solo escursioni! Al Museo Naturalistico "Patrizio Rigoni" di Asiago si potrà visitare la mostra fotografica divulgativa sulle Torbiere di Marcesina, isole di biodiversità.

Gli scatti delle opere metteranno in luce le peculiarità naturalistiche delle Torbiere senza tralasciare alcuni aspetti storico-culturali, tra cui la Preistoria. L'obiettivo della mostra è raccontare e far conoscere un po' di più questi ambienti particolari ed unici presenti nel territorio dei Sette Comuni.

Un'iniziativa patrocinata dal Comune di Enego e dell'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni. In mostra saranno esposte foto, pannelli e un piccolo allestimento con elementi della fauna (collezione P. Rigoni), della flora (elaborati digitali degli erbari del Museo Civico di Bassano del Grappa e dell'Orto Botanico di Padova), elementi della Torba e degli Sfagni e alcuni reperti archeologici di Giovanni Frigo. La mostra durerà fino ad aprile 2021.

 **HairAid**
CURA E REINTEGRAZIONE DEI CAPELLI



**voi mettete
la testa**

**noi
mettiamo
i capelli**

Via dell'edilizia, 19 - Vicenza
Tel. 0444 560237
www.hairaid.it

LA BOCCHETTA

ROMANTIC SPA HOTEL

RISTORANTE



Via Bocchetta, 6 - 36046 Lusiana Conco (Altopiano di Asiago)

☎ 0424 700024 - 704117 / 333 7685076 ✉ labocchetta@labocchetta.it

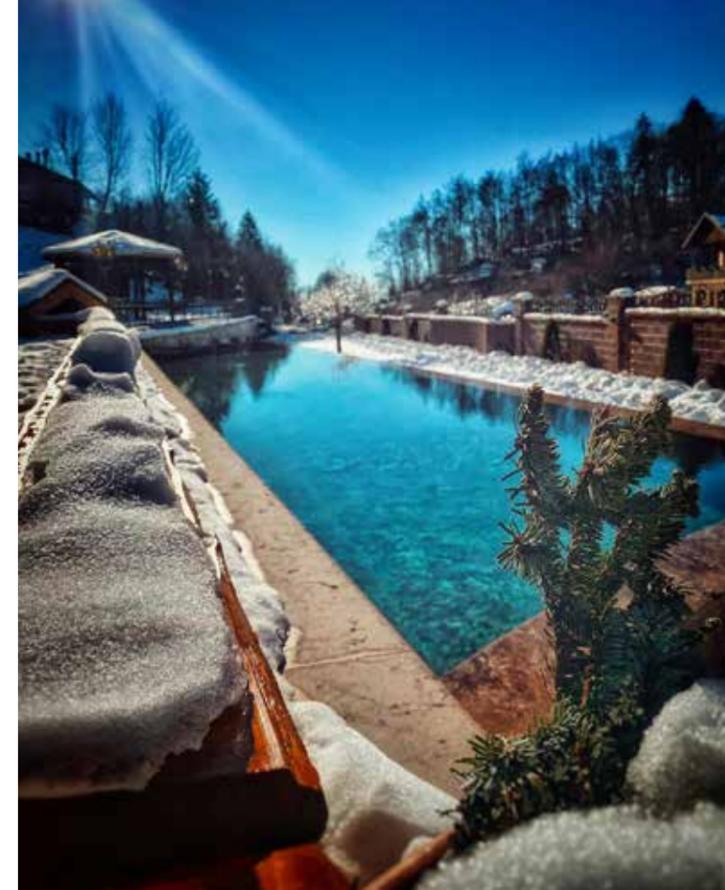
www.labocchetta.it

Situato nel magico contesto dell'Altopiano di Asiago, circondato da boschi e pascoli, lontano dallo stress cittadino, c'è un romantico Hotel dove regna un'atmosfera incantevole e degli ambienti caldi e rilassanti. Un posto in cui accoccolarsi, sognare e sentirsi bene...

La Bocchetta Romantic Spa Hotel e Ristorante, di proprietà e curato da ben quattro generazioni dalla stessa famiglia, dispone di suite generosamente arredate in stile tirolese e della suggestiva Spa "Sophie", con piscina coperta e tanti servizi SPA per preziosi attimi da dedicare a se stessi e alla coppia. Da quest'estate l'offerta benessere si è arricchita con la nuova piscina esterna, una vera chicca per aperitivi all'aperto e per godersi il bel sole di montagna. E le novità della Spa non sono finite...

Il nuovo lounge Bar con giardino estivo diventa occasione per godersi il piacere della convivialità, per parlare e ridere, ma anche per momenti di estrema tranquillità ammirando il verde che ci circonda. È possibile pranzare e cenare ogni giorno nella Saletta Tirolese "Sissi", degustando squisiti piatti rigorosamente fatti in casa con gli ottimi prodotti del nostro territorio o unire la famiglia in una giornata speciale nella Saletta "La Stube" per dei momenti unici da custodire nello scrigno dei ricordi. E non dimentichiamoci del "Salone delle Feste" e della discoteca "Taverna" per i grandi eventi.

Vi aspettiamo!



LA BELLEZZA SCOLPITA SUL LEGNO

**Chi lavora
il legno
ascolta
il proprio
cuore**

L'amore per la propria terra: l'Altopiano di Asiago. Un paesaggio che trasuda storia e tradizione. I colori, i profumi. E non solo. Saperi che si tramandano di generazione in generazione. La passione per i boschi incontaminati che si stagliano all'orizzonte e si estendono per lunghi chilometri. È qualcosa che non si può spiegare fino in fondo a parole dette a voce o messe nero su bianco. Lo sa bene Marco Pangrazio, asiaghese di 44 anni, che, dopo due lustri di impegno nel campo della ristorazione, ha deciso di ascoltare il proprio cuore, di assecondare la maestria delle proprie mani, di dedicarsi al suo talento, consacrando come artigiano del legno. Ad oggi, la sua attività spazia dalla falegnameria alla scultura, passando per la costruzione di utensili e oggetti originali. È lui che, nello scorso settembre, si è aggiudicato il 38° Concorso Internazionale di Sculture in legno "Città di Asiago". Ottenendo 64 preferenze su 252 votazioni espresse dalla giuria popolare, Pangrazio ha sbaragliato la concorrenza degli altri tredici artisti con l'opera "Il Francobollo di Asiago", aggiudicandosi il premio speciale dedicato alla memoria di Joe Dalle Ave. Il tema della rassegna: "Lontani ma vicini", in piena sintonia con i messaggi che ad ogni livello vengono trasmessi in epoca di emergenza epidemiologica. "Chi lavora il legno ha qualcosa

di innato dentro di sé - spiega Pangrazio -. Fin da piccolo frequentavo la casa di Dalle Ave per giocare con suo nipote Walter e rimanevo suggestionato dalle sue opere. Ad Asiago c'è sempre stato una tradizione di ottimi scultori e artigiani preparati come Gianangelo Longhini, mio maestro". Quello di Pangrazio è un cammino che parte da lontano e si è perfezionato nel tempo: "Ho iniziato da autodidatta e fatto qualche corso. Io cerco di essere abbastanza realista, mi ispiro molto alla natura e a quello che vedo intorno a me. Curo tanto i particolari e in un prossimo futuro vorrei dedicarmi all'essenziale", afferma l'artigiano. Per partecipare al Concorso, la scelta di Pangrazio di realizzare un capolavoro ligneo ispirato alla piazza di Asiago non è stata estemporanea: "Ho deciso di dedicarmi al francobollo perché lo avevo in mente da tempo e il premio è stata una bella gratificazione: ci ho messo anima e corpo per conquistarlo. Vincere in casa è una cosa bella perché vuol dire che la gente ti vuole bene - sottolinea Pangrazio -. Ho avuto molte richieste di riproduzioni dell'opera e quindi il Concorso si è tradotto in opportunità anche sul piano professionale. Ho sempre lavorato un po' in sordina e in paese non si conoscevano appieno le mie doti di scultore. Vincere è stata una bella soddisfazione", conclude lo scultore.





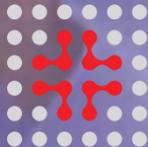
Ph Roberto Costa Ebech

OLTRE VAIA

Dopo la tempesta Vaia, che il 29 ottobre 2018 ha distrutto 2.300 ettari di bosco in tutto l'Altopiano e 400 nel territorio di Asiago con venti fino a 200 km/h, il Comune di Asiago guarda avanti e presenta insieme al Dipartimento TESAF dell'Università di Padova, Treedom e FSC Italia il nuovo progetto sperimentale dal nome "Oltre Vaia". La prima fase del progetto prevede il ripristino delle aree boscate del patrimonio forestale del Comune di Asiago grazie alla messa a dimora di specie forestali autoctone, con l'obiettivo di aiutare il bosco a ricrescere. Essenziale per questo importante progetto è il coinvolgimento del Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali - TESAF dell'Università di Padova, che contribuirà a testare differenti soluzioni nelle modalità di reimpianto. Il sito interessato sarà il Monte Mosciagh, con un'area di 3 ettari che verrà in parte lasciata ad evoluzione naturale e in parte destinata alla messa a dimora di circa 6.000 piante tra cui abete bianco, betulla, faggio, larice, sorbo, acero e altre specie autoctone. Inoltre, per la loro protezione verranno utilizzati degli shelter in cartone sostenibile certificato FSC forniti dalla ditta Redbox s.r.l. La seconda fase invece è prevista per la primavera del 2021 che vedrà la conclusione delle operazioni di impianto e la contestuale predisposizione della cartellonistica informativa. "Siamo particolarmente soddisfatti dell'avvio di questo progetto che punta a ricucire una ferita che,

ancora oggi, a due anni di distanza dalla tempesta Vaia, è ancora visibile nel panorama dell'Altopiano. Il progetto Oltre Vaia ha una doppia valenza, quella primaria di ricostruire e preservare il patrimonio forestale e quindi il tessuto ambientale e naturale che caratterizza questa parte di territorio. In secondo luogo, l'intervento vuole diventare una testimonianza tangibile di ciò che Vaia è stata per Asiago e l'Altopiano e che ad ogni cittadino e turista ricordi la fragilità della natura e l'importanza della sua tutela" commenta Diego Rigoni, consigliere del Comune di Asiago con delega al patrimonio. "Sviluppare questo tipo di progetto in un'area certificata FSC è di fondamentale importanza perché è un esempio di come sia possibile ricreare strutture diversificate, naturaliformi e complesse in foreste gestite che possano garantire, mantenere e in alcuni casi anche aumentare la biodiversità dei popolamenti forestali. Il rimboscimento serve per accelerare le dinamiche naturali, non mira a stravolgerle" dichiara Emanuele Lingua, Professore associato di selvicoltura presso il dipartimento TESAF (Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali) dell'Università di Padova e responsabile tecnico-scientifico di Oltre Vaia. Oltre al Comune di Asiago e al TESAF, al progetto "Oltre Vaia" contribuiscono Treedom s.r.l, FSC Italia, il dottore forestale Marco Pellegrini e l'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni.

Obiettivo del progetto: aiutare il bosco a ricrescere


**GRUPPO
POLISPECIALISTICO**
BASSANESE

 **CENTRO
MEDICO di
FISIOTERAPIA**

 **Radiologia
Medica
Bassano**

La tua salute merita prestazioni nuove.

Dalla collaborazione tra CMF-Centro Medico di Fisioterapia e Radiologia Medica Bassano nasce Gruppo Polispecialistico Bassanese, la nuova struttura convenzionata della tua città. Frutto della sinergia tra due realtà leader nel Veneto, con **10 strutture** tra Padova, Treviso e Castelfranco e un team di oltre **250 specialisti**, Gruppo Polispecialistico Bassanese offre una gamma completa di servizi sanitari per la diagnosi, la cura e la riabilitazione.

Visite specialistiche e procedure associate, medicina fisica e medicina riabilitativa, ecografia, TAC, risonanza magnetica, mammografia: queste sono solo alcune delle prestazioni disponibili, scopri tutte e fissa subito il tuo appuntamento.

Via Cereria 4 - 36061 Bassano del Grappa (VI)

CMF Centro Medico di Fisioterapia - Orari: Lun. Ven. 07.00-20.00
T. 0424.524167 - F. 0424.522378 - www.centromedicodifisioterapia.it

RADIOLOGIA MEDICA BASSANO - Orari: Lun. Ven. 7.00-21.00 Sab. 7.30-13.00
T. 0424.522850 - F. 0424.1890077 - www.radiologiamedicabassano.it

FARE IMPRESA OGGI?

Non basta guardarsi attorno
ma bisogna
"VOLERSI GUARDARE DENTRO"

WILFORD il tuo MATERASSAIO **è fabbrica**

...i mercati sono come impazziti, le pubblicità ti invitano ad "EVADERE" così ti rendono prigioniero, PRIGIONIERO di bisogni inventati e procurati.

In quel preciso momento i nostri **bisogni REALI** rimangono **INASCOLTATI** e **INSODDISFATTI!!!**

Le cose visibili, tangibili, perdono il loro posto e sono sostituite dall'improvvisa utilità di ciò che, invece, è inutile.

Per tutto c'è un colpevole e ovunque c'è una colpa...
l'acqua rompe gli argini... oppure, gli argini fino ad oggi hanno costretto l'acqua...

Ecco, ovunque sembra **MANCARE LA RESPONSABILITA'**, la forza per guidare e, sembra mancare il **GUSTO** e la **GIOIA** di essere guidati.

Gianni c.

Questo è il momento
PER GUARDARSI DENTRO
e soddisfare i bisogni
primari come il sonno.



Arioso®



CentoVentiTre®



Poltrone relax
con Alzapersona
In pronta consegna

WILFORD

il tuo MATERASSAIO

PERCHÈ GIRARE quello che tu CERCHI... ...noi te lo POSSIAMO FABBRICARE

Lavoriamo i "migliori" materiali con le licenze dei marchi più importanti a livello nazionale ed europei



SPACCIO: VICENZA rotonda all'ALBERA SS. Pasubio, 21 Tel. 0444 964325

Lunedì (mattina chiuso) pomer. 15.00/19.00 • dal martedì al sabato 9.30/13.00 - 15.00/19.00

SPACCIO: ZANE' (VI) Via G. Leopardi, 2 Tel. 0445 364600 info@wilford.it www.wilford.it

Dal lunedì al venerdì 8.30/12.30 - 14.30/19.00 • Sabato 9.00/12.30 - 15.00/19.00

PUNTA IN ALTO

SCEGLI LA CONNESSIONE
IN **FIBRA OTTICA.**

Media Veneto è il provider internet leader nel tuo territorio, partner ideale per aziende e privati.

www.mediaveneto.com

Tel. 0424 462895

info@mediaveneto.com

 **Mediaveneto**

 **mediaveneto**



MEDIAVENETO

ASIAGO

Residence Esclusivo,
immerso nel verde,
con campo da tennis e pineta privata
Custode 24 ore su 24

La Comodità di avere il Custode tutto l'anno,
per la tua massima comodità e sicurezza.
Nessun impegno per gestire la tua casa.

53 Appartamenti
già venduti !



DISPONIBILI NUOVI BICAMERE
con Garage, Cantina, Posto auto
a 200.0000 EURO



MARCIGAGLIA CONSTRUCTIONS SPA
& SICHIROLLO SRL (Arzignano - Vicenza)

Residenze Asiago, Via Villa Rossi Asiago

Informazioni

Telefono 333.3356148

www.ResidenzeAsiago.it

OFFERTA 2020
ULTIMO ATTICO

4° Piano con Tetto in legno mansardato,
Ascensore, 2 camere, 2 bagni, garage
doppio, cantina, posto auto.
Possibilità di ulteriori 30 mq per soppalchi

Euro 370.000
Sconto 15% = € 315.000

FORMAGGIO ASIAGO DOP IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA.



Asiago Sporting Hotel & SPA



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.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

formaggioasiago.it
f t y i p

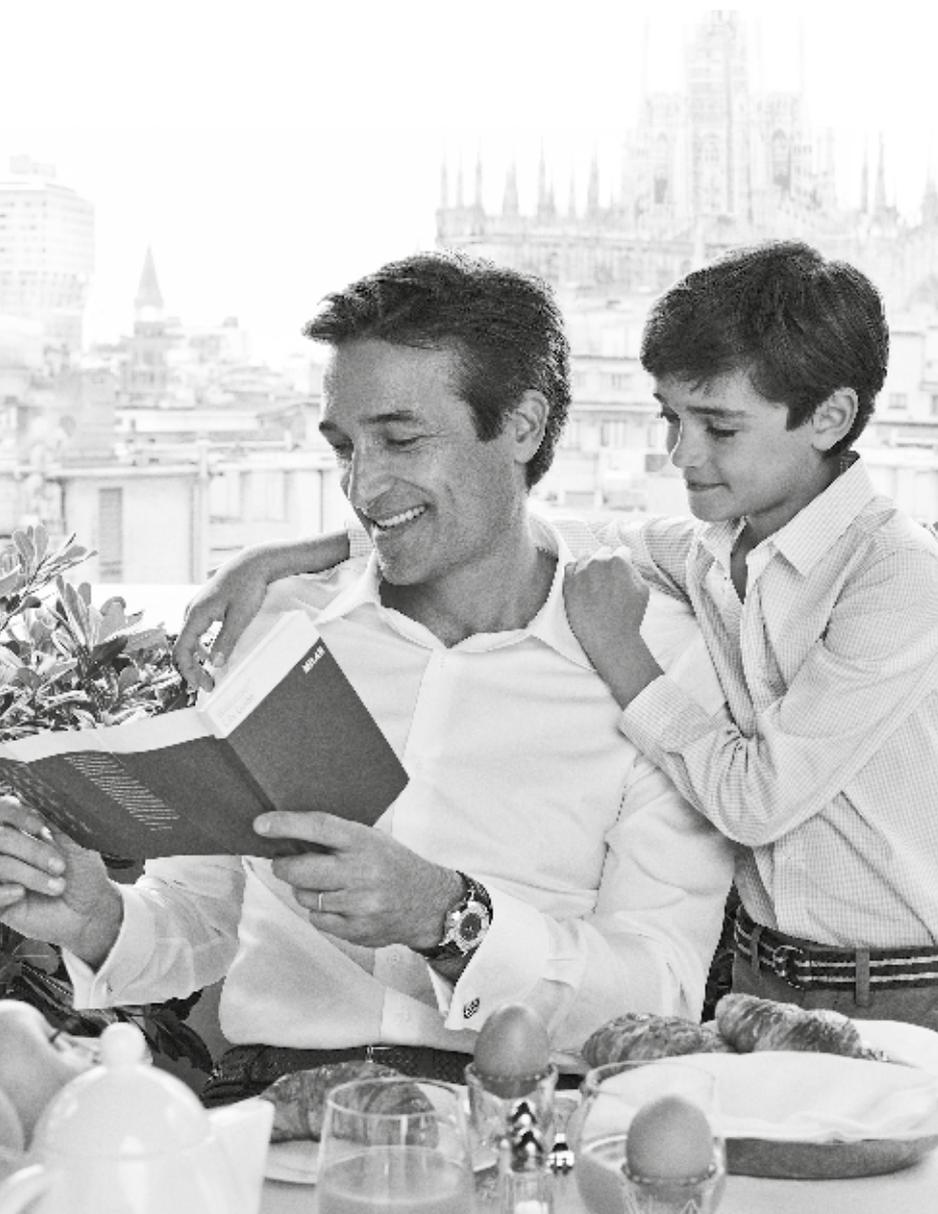
Corso IV Novembre, 77 ASIAGO (VI) - T. 0424 1958059
www.asiagosporting.com f @



PATEK PHILIPPE

GENEVE

OGNI TRADIZIONE HA UN SUO INIZIO



UN PATEK PHILIPPE NON SI POSSIEDE MAI COMPLETAMENTE.
SEMPLICEMENTE, SI CUSTODISCE. E SI TRAMANDA.

ORA UNIVERSALE REF. 5230R

SALVADORI
IN VENEZIA DAL 1857
VENEZIA ♦ VICENZA
Galleria Porti 2 · 36100 Vicenza
tel. 0444 54 63 13