

ASIAGO magazine

Go Green!

Zoom

La grande bellezza
delle stelle

Territorio

L'amore per
la natura

KranebeTonic, il nuovo aperitivo botanico italiano



Kranebet è il liquore al ginepro dal gusto ricco e aromatico, che si ottiene dalla distillazione di un'infusione di botaniche selezionate: bacche di ginepro, radice di genziana, assenzio romano, coriandolo e corteccia di quassio. Da provare liscio, ghiacciato o miscelato con acqua tonica nel KranebeTonic, il nuovo aperitivo botanico.

Kranebet è un marchio Rossi d'Asiago Distillatori dal 1868.
rossidasiago.com



BERE RESPONSABILMENTE



FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE



ORORA

STADELLA SANTA BARBARA, 2
VICENZA

LIVE YOUR PASSION
HIGHLIFE WORLDTIMER
MANUFACTURE
frederiqueconstant.com

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



Caseificio Pennar - Via Pennar 313 - Asiago (VI) - Tel. 0424 462374

TRE BUONE RAGIONI PER ESSERE SOSTENIBILI.



SCOPRI LA NUOVA GAMMA JEEP® 4xe PLUG-IN HYBRID.



LIBERI DI GUIDARLA, RICARICARLA E SOSTITUIRLA
GIÀ DOPO I PRIMI 12 MESI. CON WALLBOX E UN ANNO
DI RICARICHE INCLUSE.

CON JEEP, EVO RENEGADE 4xe TUA DA 399€ AL MESE - ANTICIPO 1.000€ - 48 RATE - RATA FINALE RESIDUA 21.369,73€ TAN 5,99% - TAEG 7,03%. FINO AL 31/12.

L'anno di ricarica fornito da F2Me-solution presso le stazioni pubbliche corrisponde a circa 400 KW necessari a percorrere 2.000 km in modalità elettrica, stimata quale percorrenza media annuale, secondo il ciclo WLTP, di una vettura plug-in. Jeep, Renegade Limited 1.3 4xe Plug-in Hybrid, Prezzo di Listino € 39.749 comprensivo di Easy Wallbox (IPT e contributo PFU escl.). Prezzo Promo €35.180 oppure €33.680 solo con JEEP Evo contributo Prezzo. Es. di fin.: prezzo Promo €33.680, anticipo €1.000, durata 49 mesi, 1° rata a 30 giorni - 48 rate mensili di € 399, (incl. spese incasso SEPA € 3,50 a rata) Valore Garantito Futuro pari alla Rata Finale Residua € 21.369,73. Importo Tot. del Credito € 33.586,86 (inclusi i servizi: 250€ di 1 anno di ricariche pubbliche Free2Move (facoltativo), servizio marchiatura € 200, Polizza Pneumatici Plus 115,86, Spese istruttoria € 325 + bolli € 16), Interessi € 6.766,87, Importo Tot. dovuto € 40.533,75, spese invio rendiconto cartaceo € 3,00 per anno. TAN fisso 5,99% (salvo arrotondamento rata) - TAEG 7,03%. Chilometraggio totale 60.000km, costo supero 0,10/km. Offerta FCA Bank soggetta ad approvazione. Il cliente potrà scegliere di sostituire anticipatamente il veicolo secondo le seguenti tempistiche: al 13°, 25° o 37° mese. Iniziativa valida fino al 31.12.2021 su un lotto limitato di vetture in pronta consegna con il contributo Jeep, e dei concessionari aderenti. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria e sul sito Fca Bank (sezione Trasparenza). 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 vetture indicative.



Consumo di carburante gamma Jeep, 4xe (l/100 km): 4,1 - 1,8; consumo di energia elettrica (kWh/100km): 23,9 - 15,5; emissioni CO₂ (g/km): 94 - 41. Valori omologati in base al ciclo ponderato WLTP, aggiornati al 30/11/2021, e indicati a fini comparativi. Fari Full LED temporaneamente disponibili soltanto su un limitato numero di vetture in pronta consegna.

Jeep, è un marchio registrato di FCA US LLC.

Ceccato Automobili
www.gruppoceccato-fcagroup.it

THIENE (VI) - Via Gombe, 3 - Tel. 0445375700
TRENTO (TN) - via di Spini, 14/16 - Tel. 0461955500
VERONA (VR) - Viale delle Nazioni, 10 - Tel. 045 9210700
BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Capitelvecchio, 11 - Tel. 0424211100

CARI LETTORI

Il 2021 è stato un anno di grandi opportunità, che si sono offerte a coloro che hanno saputo guardare più avanti, alla ricerca di strade innovative per preservare e promuovere il territorio.

Proprio per questo, nell'anno del centenario dalla nascita di Mario Rigoni Stern, il narratore delle nostre montagne, uno degli interpreti più autorevoli e universali del rapporto fra uomo e natura, l'Altopiano di Asiago dà il benvenuto ad una nuova era all'insegna della sostenibilità. Non è certo un cambio di rotta, perché sappiamo tutti che l'attenzione all'ambiente caratterizza sempre queste terre e i suoi abitanti. Si tratta però di rafforzare una strategia imprescindibile per guardare al futuro. Una scelta di vita che deve coinvolgere tutti, cittadini, turisti, Istituzioni pubbliche, imprese.

Il concetto di Sostenibilità ci accompagnerà dunque per tutto il 2022, e oltre, con il progetto "Asiago Go Green", che raccoglie gli input dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile declinandoli su un territorio che va preservato e vissuto con amore. L'Altopiano di Asiago, con il suo patrimonio naturalistico, la sua storia e la sua cultura, ha tutte le carte in regola per diventare laboratorio di Sostenibilità, non soltanto ambientale ma anche economica e sociale. I boschi, le distese innevate, gli animali che vivono sull'Altopiano, ci donano continuamente bellezza e risorse. Ora è arrivato davvero il tempo di ricambiare, con amore e responsabilità.


PAOLA MENEGHINI
DIRETTORE
RESPONSABILE



La natura
entra in casa.

 **CABBIA**[®]
PARQUET

Caldo, avvolgente, emozionale.

Il pavimento in legno è una scelta estetica e funzionale che denota il desiderio di percepire la casa come una culla primordiale, dove tutti i sensi sono coinvolti nel processo di rievocazione della natura.

SOMMARIO

Dicembre 2021



Zoom

GO GREEN! pag. 10

LA GRANDE BELLEZZA DELLE STELLE pag.20

Sport

DIVERTIMENTO IN SICUREZZA AD ASIAGO pag. 24

SFIDE INTERNAZIONALI pag.48

Arte

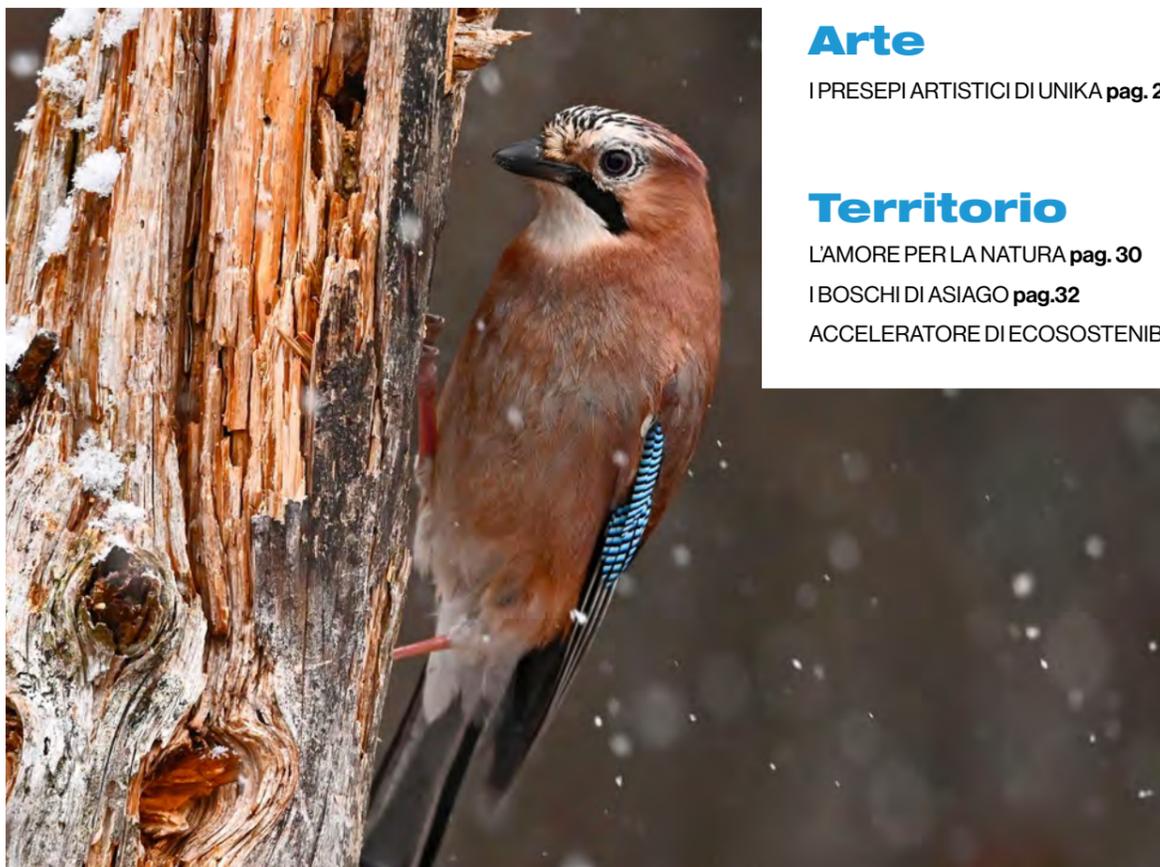
I PRESEPI ARTISTICI DI UNIKA pag. 28

Territorio

L'AMORE PER LA NATURA pag. 30

I BOSCHI DI ASIAGO pag.32

ACCELERATORE DI ECOSOSTENIBILITÀ pag.52



Tempo libero

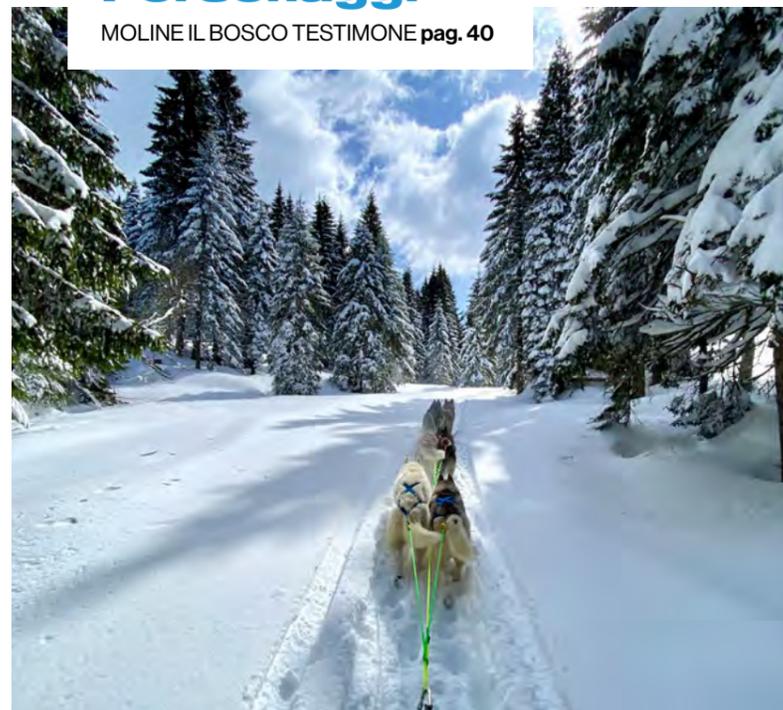
NASCE L'APP PER CONOSCERE LA GRANDE GUERRA pag. 38

SLEDDOG UNO STILE DI VITA pag. 42

I LOVE ASIAGO pag. 60

Personaggi

MOLINE IL BOSCO TESTIMONE pag. 40



Eventi

EVENTI DA NON PERDERE pag. 46

CELEBRAZIONI DEL MILITE IGNOTO pag.54

CALENDARIO pag.64



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
saggiorato@meneghinieassociati.it
M. 327 2615762

FOTOGRAFIE

Club Fotografico Altopiano 7 Comuni, Roberto Costa Ebech, Gianbattista Rigoni Stern, Gianluca Schivo, Paolo Fracaro, Gianluca Donà, Giulio Valente, Vito De Romeo, Fabio Ambrosini Bres, Unika, Shutterstock

RINGRAZIAMENTI

Ufficio - Turismo - Cultura - Sport - Pubblica Istruzione del Comune di Asiago, Club Fotografico Altopiano 7 comuni, Giuseppe Mendicino e Prof. Raffaele Cavalli per il loro contributo editoriale

PARTNER DELL'INIZIATIVA EDITORIALE





Zoom

Zoom

GO GREEN!

Molteplici i progetti
per lo sviluppo sostenibile
dell'Altopiano di Asiago e del territorio

Giulio Valente,
Inverno in Val
dei Mulini

Asiago ha avviato un nuovo e più forte progetto per l'eco sostenibilità, interpretando gli stimoli della transizione ecologica dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, rafforzando l'impegno già portato avanti sul suo territorio, - afferma il Sindaco di Asiago Roberto Rigoni Stern - concentrando iniziative e interventi a salvaguardia dell'ambiente e delle persone, perché la montagna sia vissuta con responsabilità come avrebbe voluto Mario Rigoni Stern". Asiago negli ultimi anni ha intrapreso un percorso di rinnovamento, guardando al futuro e al passato, valorizzando le proprie caratteristiche e competenze distintive attraverso nuovi progetti e politiche di sviluppo sia in campo infrastrutturale che nella dimensione della cura e del benessere delle persone e della comunità e in ambito di sostenibilità e cura del territorio.

TURISMO, CAPITALE SOCIALE E BENE-ESSERE, RIQUALIFICAZIONE URBANA ED AMBIENTALE, NATURA, TIPICITÀ

L'amministrazione comunale sta lavorando a diverse attività, dalla riqualificazione urbana, con interventi dal macro al micro mirati alla conservazione dei beni storici e a migliorare la qualità della vita; allo sviluppo economico sostenibile, con particolare attenzione al rispetto alle materie prime, alle risorse naturali del territorio, fino alla cura e crescita della comunità e dei turisti, con un'implementazione di servizi. Un percorso caratterizzato da un approccio attivo, partecipe, trasversale e responsabile, creando sinergie e stimolando la contaminazione tra pubblico e privato. In questo contesto nasce "Asiago Go Green" un progetto di comunicazione e sensibilizzazione sui valori e sulle azioni per promuovere Asiago come città sostenibile e accogliente. Tra le attività in programma la realizzazione di webinar tematici per dare voce ai protagonisti della montagna, dell'ambiente, della storia e della cultura, della gastronomia, del benessere, dell'imprenditoria e dello sport. Il primo incontro digitale, dal titolo "Asiago: verso un turismo ambientale attivo e sostenibile" sarà on line sui canali digitali di Asiago Magazine e di Visit Asiago.

Gianbattista
Rigoni
Stern



Altopiano di Asiago laboratorio di sostenibilità ambientale

Dall'albo comunale dei prodotti De.co, alla certificazione biologica per i pascoli delle malghe dell'Altopiano dal 2022, che consentirà ai prodotti locali ricavati dalla trasformazione del latte di compiere un vero e proprio salto di qualità. Le iniziative per proclamare l'Altopiano di Asiago "laboratorio di Sostenibilità ambientale", tra i primi in Italia, sono davvero tante, molte in partenza. Come ad esempio l'iter, già avviato, per la candidatura delle malghe a patrimonio mondiale dell'Unesco, un progetto strategico per valorizzare le malghe anche come punto d'incontro per attività didattiche ed escursioni orientate ai turisti che vogliono immergersi nelle tipicità del paesaggio anche a livello gastronomico. Proprio a proposito di buona tavola, il 2021 è stato anche l'anno che ha sancito l'approvazione ufficiale del Marchio Asiago De.co per la tutela e la valorizzazione delle attività agroalimentari e artigianali tradizionali locali. Un nuovo strumento a disposizione dei produttori fortemente voluto dal Comune di Asiago per disciplinare in maniera coerente l'utilizzo del nome di Asiago nel mondo. Nel frattempo la proposta di far riconoscere le malghe patrimonio dell'umanità Unesco ha già ottenuto il via libera dal parte della Regione Veneto, che già vanta altri nove riconoscimenti: le Dolomiti, Vicenza e le ville Venete del Palladio, l'Orto Botanico di Padova, i siti palafitticoli, Venezia e la sua laguna, Verona, le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, le opere di difesa veneziane tra XVI e XVII secolo e la città di Padova. Una richiesta, quella dell'Altopiano di Asiago, che vuole dare un segnale forte di tutela nei confronti di tutte le attività che si svolgono sulle montagne. Sulla stessa linea l'attività del biodistretto dell'Altopiano di Asiago, nato già nel 2017 e che ruota intorno al progetto di Andrea Rigoni, imprenditore leader nel settore bio, per destinare alla produzione di ortaggi biologici vasti appezzamenti della tenuta pubblica alle porte di Asiago.

Si riaccendono
i fuochi dei ristoranti.
I sorrisi dei camerieri,
la creatività degli chef,
la gioia dei clienti.
È arrivato il momento.
E noi ci siamo.
Con iniziative concrete,
nuove idee e tanti progetti
per sostenere la rinascita
di un intero settore.
Perché non siamo
solo un ingrediente.
Siamo una ricetta
per ripartire, insieme.

Per il mondo della ristorazione.

**SÌ,
CI
SIAMO.**

ASIAGO
FORMAGGIO DOP



#siasiaagodop

asiagodop

f @ FormaggioAsiagoDOP



È POSSIBILE VENDERE CASA IN MENO DI 72 GIORNI E REALIZZARE IL MASSIMO DEL PREZZO?

Scopri il Primo Servizio
innovativo che ti permette
di promuovere la tua Casa
e ricevere una lista di
acquirenti pronti a visitarla!

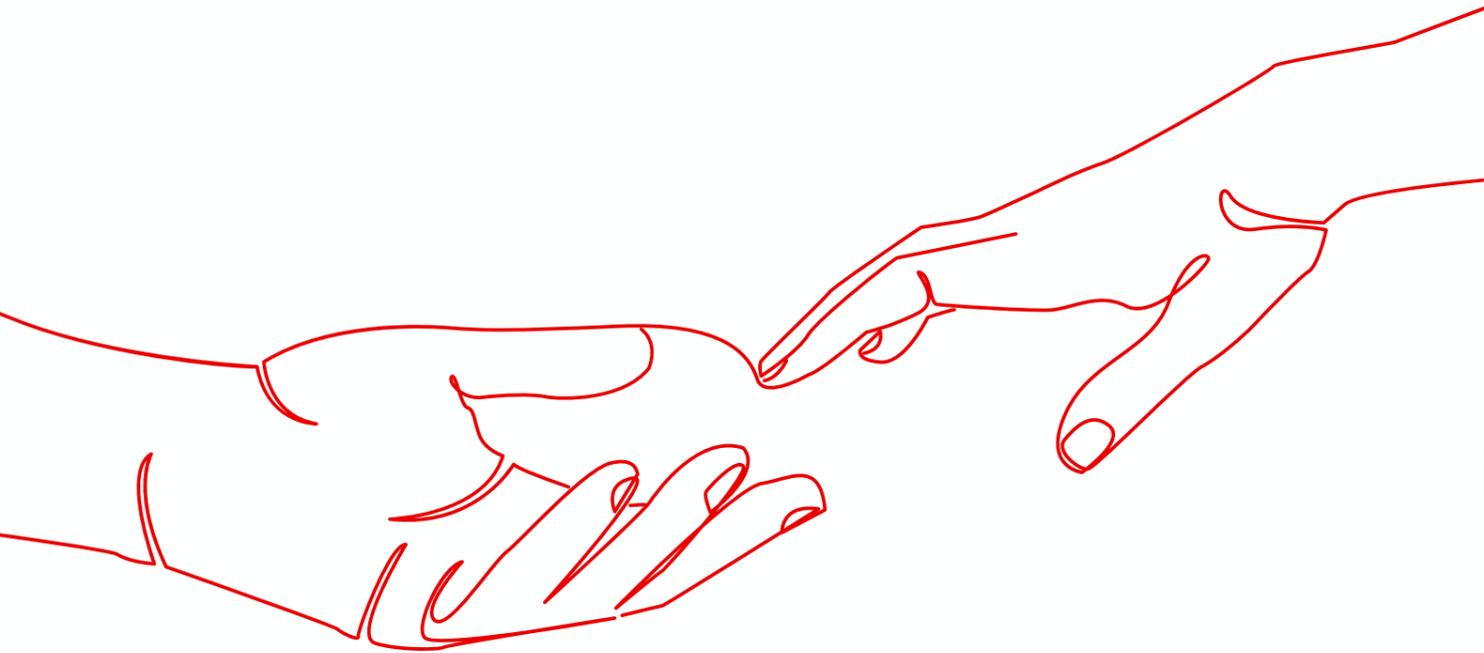
Grazie al sistema certificato
"VENDERE CASA E' FACILE" se sai come farlo

Candida il tuo immobile per la vendita chiamando
lo 0424.460229 comunicando il codice speciale
riservato ai lettori di MagazineAsiago COD. MA21

GRANDI  **AGENZIE**[®]
LA PRIMA AGENZIA CHE TI CERCA CASA

Corso IV Novembre, 134 – Asiago ☎ 0424.460229 ✉ asiago@grandiagenzie.it

SIAMO PIÙ CHE SEMPLICI **CONNESSIONI**



CONNETTITI CON LE TUE POTENZIALITÀ.

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

Velocità, qualità ed assistenza garantiti.
Richiedi la tua soluzione personalizzata.

Nuova Polo

Who says you can't?



volkswagen.it

Scopri la Polo più evoluta di sempre Da 149 euro al mese con Progetto Valore Volkswagen

TAN 3,99% - TAEG 5,41% - Anticipo € 3.000 - 35 rate - rata finale € 9.528

Nuova Polo 1.0 EVO Polo 80 CV BMT a € 16.370 (chiavi in mano IPT esclusa). Prezzo di listino € 18.700. Il prezzo comunicato di € 16.370 è calcolato tenendo in considerazione un contributo Volkswagen e delle Concessionarie Volkswagen aderenti all' iniziativa di € 2.330. Anticipo € 3.000 oltre alle spese di istruttoria pratica € 300 - Finanziamento di € 13.370 in 35 rate da € 149. Interessi € 1.373,02 - TAN 3,99% fisso - TAEG 5,41% - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 9.528,02 - Spese istruttoria pratica € 300 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 13.370 - Spese di incasso rata € 2,25/mese - costo comunicazioni periodiche € 3 - Imposta di bollo/sostitutiva € 33,42 - Importo totale dovuto dal richiedente € 14.860,44 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie VOLKSWAGEN. Salvo approvazione VOLKSWAGEN FINANCIAL SERVICES. Offerta valida fino al 31/12/2021. La vettura raffigurata è puramente indicativa. Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 6,0 l/100 km - CO₂ 137 g/km rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017 /1151 e successive modifiche ed integrazioni). Equipaggiamenti aggiuntivi e altri fattori non tecnici quali lo stile di guida, possono modificare tali valori. Per ulteriori informazioni presso i Concessionari Volkswagen è disponibile gratuitamente la guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂.

AUTOVEGA



Vicenza

Via del Commercio, 25/27 - Zona Fiera
Tel 0444 220007
info@autovega.com

Arzignano

Via Bottego, 20
Tel 0444 220007
info@autovega.com

Romano d'Ezzelino

Via S. G.B. de La Salle, 37
Tel 0444 220007
info@autovega.com

Zanè

Via Monte Pasubio, 138
Tel 0444 220007
info@autovega.com

Caldogno

Service Partner - Via Barco, 56
Tel 0444 220007
info@autovega.com

Noventa Vicentina

Service Partner - Via Broli, 63
Aperto solo il sabato mattina
Tel 0444 220007 - info@autovega.com

LA GRANDE BELLEZZA DELLE STELLE

Asiago capofila di Skyscape

Il progetto europeo che valorizza l'astroturismo

L'altopiano di Asiago, che si trova in una posizione ideale per ammirare le stelle, essendo un luogo ancora in parte risparmiato dall'inquinamento luminoso, è considerato una delle mete preferite di moltissimi astronomi professionisti, astrofili e turisti, che scelgono l'altopiano per fare tappa all'Osservatorio Astronomico, dove è custodito il più grande telescopio ottico in Italia. Il cielo stellato è inteso come bene collettivo da preservare, e ha tutte le potenzialità per essere considerato come prodotto turistico legato all'osservazione delle stelle. Attraverso il progetto europeo Skyscape, di cui Asiago è capofila insieme ai comuni di Cornedo all'Isarco, (Bolzano), Talmassons (Udine) e Tiroler Umwelthanwaltschaft (ente governativo austriaco volto alla difesa e alla tutela ambientale), vengono promosse una serie di attività legate alla valorizzazione del cielo stellato, in un'ottica di sensibilizzazione sull'inquinamento luminoso. Tra le iniziative in programma ci sono la realizzazione di tre aree per l'osservazione del cielo presso il Museo dell'Acqua in Località Kaberlaba, Malga Dosso di Sopra e Malga Zebio; il sentiero tematico "Da Asiago alle Stelle" che, partendo dal Sacrario Militare, arriva fino all'Osservatorio di Contrada Pennar, pas-

sando per Contrada Zocchi, lungo il quale verranno installate delle riproduzioni in scala dei pianeti del Sistema Solare. Nel mese di ottobre 2021 al Teatro Millepini di Asiago è stato organizzato un incontro con gli operatori turistici del territorio, per presentare ad albergatori, ristoratori, guide ambientali, IAT e altre associazioni le opportunità del progetto europeo. Fondamentale la collaborazione con la Fondazione ITS Academy Turismo Veneto, grazie alla quale verranno effettuate attività di analisi e progettazione del prodotto turistico, attraverso la formazione diretta dei futuri operatori del settore e il coinvolgimento del pubblico e delle istituzioni. "La formazione terziaria rappresenta quel valore aggiunto indispensabile per sviluppare l'impresa turistica del futuro nel nostro territorio. Daremo ai giovani l'opportunità di entrare in contatto con il mondo del lavoro attraverso attività concrete che saranno realizzate sul campo – spiega l'assessore al turismo della Città di Asiago, Nicola Lobbia – Conoscere le reali esigenze del territorio, gestire le reali richieste degli operatori sarà un modo per sviluppare e dare vita ad un vero e proprio tavolo di idee innovative per valorizzare l'astroturismo nel nostro territorio".

IL CIELO STELLATO PER UN NUOVO TURISMO SOSTENIBILE



Gianluca Donà,
Casoni di Marcesina

Formazione e “club di prodotto” per l’osservazione del cielo

Skyscape rappresenta un'interessante opportunità per gli operatori del territorio di Asiago e dell'Altopiano in generale. Aderendo al percorso per lo sviluppo di un club di prodotto legato all'osservazione del cielo, organizzato dal Comune di Asiago in collaborazione con ITS Academy Turismo Veneto, sono molti i vantaggi di cui sarà possibile beneficiare: dalla consulenza da parte di esperti del settore per la tematizzazione della propria struttura e sull'acquisto di attrezzature per effettuare osservazioni del cielo, ad un supporto specialistico nella creazione di

pacchetti turistici legati all'osservazione del cielo. Ed ancora, l'ideazione di proposte turistiche trasversali in collaborazione con l'Osservatorio Astrofisico di Asiago, musei, guide ambientali e altre associazioni locali. Non solo, sono previsti anche il coinvolgimento nell'organizzazione di eventi e iniziative per lanciare e promuovere il prodotto turistico legato all'osservazione del cielo, e una consulenza da parte di Arpav (Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto) sulla corretta illuminazione esterna degli edifici.



COMMERCIALE
IDRAULICA s.r.l.



Magazzino Idraulica

Via Dell'Informatica, 3 - Thiene (VI)

☎ 0445 363057

✉ magazzino@commercialeidraulica.it

Showroom

Via della Statistica, 1 - Thiene (VI)

☎ 0445 381685

✉ showroom@commercialeidraulica.it

www.commercialeidraulica.it

DIVERTIMENTO IN SICUREZZA A ASIAGO

Apertura della stagione sciistica
sull'Altopiano

Impianti
sciistici
"Le Melette"



Sci di discesa e sci di fondo, finalmente comincia la vacanza! In Altopiano non ci si annoia, è tornata la neve e si torna a sciare sulle piste da sci dei comprensori de Le Melette, Kaberlaba, Verena, Larici e sulle piste da fondo del Golf di Asiago. Attività all'aria aperta per godersi il panorama imbiancato dell'Altopiano. Obbligatorio al momento il green pass e l'uso della mascherina per accedere agli impianti e quando si è in coda, nelle aree di imbarco e sbarco e nelle cabinovie. Annunciato alla vigilia della stagione invernale, anche l'arrivo della prima fornitura di dieci cannoni per l'innevamento artificiale delle piste sull'Altopiano di Asiago. In arrivo altri cinque cannoni destinati ai comprensori sciistici delle Melette e del Kaberlaba, delle piste da fondo presso i Campi da Golf. Una decisione presa dall'Amministrazione nell'ambito delle linee programmatiche che hanno visto la Città di Asiago protagonista nel rifacimento degli impianti di risalita de Le Melette, della realizzazione della seggiovia quadriposto e del bacino di innevamento artificiale del Kaberlaba.

WSALUTE

LA SANA INFORMAZIONE CORRE SUL WEB

WVOX
BENE-ESSERE BROADCASTING PLATFORM

Timer
MAGAZINE



www.websalute.it



redazione@websalute.it



ANTENORE
ENERGIA

luce e gas a misura d'uomo



www.antenore.it

Antenore gas e luce per la casa, per l'impresa

Antenore è un faro

Ogni **Punto Energia Antenore** è il luogo ideale per il dialogo, per evitare le insidie della bolletta, per dare chiarezza e sicurezza. Prima di ogni scelta, passate in un Punto Antenore. Per continuare a navigare tranquillamente nel Mercato dell'Energia.

Antenore è la scelta illuminata.



PUNTI ENERGIA ANTENORE

RUBANO (PD)
Via della Provvidenza, 69

PADOVA (PD)
Via del Vescovado, 10

LIMENA (PD)
Via del Santo, 54

CASCINA (PI)
Via Tosco Romagnola, 133

CAMPOGARA (VE)
Piazza Marconi, 7

VENEZIA (VE) - Agenzia
Via Passo Campalto, 1/c

CHIOGGIA (VE) - Agenzia
Via Cesare Battisti, 286

SOTTOMARINA (VE) - Agenzia
Via San Marco 1933

CORNEDO VIC. (VI) - Agenzia
Viale Triesta 16/c

I PRESEPI ARTISTICI DI UNIKA

Le opere in legno
degli scultori
della Val Gardena



Ivo Piazza,
"Dal Cielo"



Norman Kostner
"Presepe"

LA MAGIA DEL LEGNO

Per entrare nella magia delle festività natalizie, tappa da non perdere è il Museo Le Carceri di Asiago, dove è stata allestita un'esclusiva mostra di presepi e opere lignee realizzate dagli scultori della Val Gardena dell'associazione UNIKA. L'esposizione, promossa dalla Città di Asiago, dal titolo "RI-NASCITA tradizione, innovazione e presepi nell'arte di UNIKA dalla Val Gardena", a cura dello scultore Ivo Piazza, è dedicata al tema dell'arte presepiale con originali sculture in legno.

Una vera e propria vetrina dell'artigianato artistico gardenese, con l'esposizione di trenta presepi e dieci opere a tema natalizio, pezzi unici plasmati dalle mani di questi scultori del legno, che fanno riflettere, ma soprattutto donano emozioni al pubblico e agli amanti dell'arte. Le opere in legno sono state realizzate da Helene Demetz, Chelita Zuckermann, Rolly Perathoner, Fabian Demetz, Willy Messner, Sepl Mussner Zorz, Filip Piccolruaz, Thomas Comploi, Livio Comploi, Theodor Comploi, Norman Kostner, Klaus Senoner, Wilfried Senoner e Ivo Piazza. La storia del presepe risale al 16esimo secolo, e la tradizione del presepe è ancora oggi uno dei soggetti principali della scultura in legno gardenese.



Ivo Piazza
"Sacra Famiglia"

**Il fascino dell'arte
presepiale fino
al 20 febbraio 2022**

L'AMORE PER LA NATURA

Giuseppe Mendicino nel centenario
della nascita di Mario Rigoni Stern

Il grande narratore dell'altipiano ripeteva spesso l'avvertimento di Giacomo Leopardi: L'uomo che distrugge la natura taglia le radici del proprio futuro. Rigoni spiegava che della natura dovremmo cogliere parte dell'interesse senza intaccare il capitale. La sua difesa dell'ambiente, con l'invito a fermare il consumo di suolo, l'inquinamento dell'acqua e dell'aria, la diffusione della plastica, è più attuale che mai. Temeva soprattutto per le montagne, da curare e preservare per chi verrà dopo di noi, evitando di ridurle a luna park per turisti di bocca buona. Montagne luoghi da salvare quindi, ma anche montagna e natura salvifiche: «Ricordavo sovente gli anni dell'immediato dopoguerra, quando andando a caccia per la montagna alla ricerca di un urogallo mi salvai dalla disperazione del Lager».

Era convinto che il presupposto indispensabile per amare e difendere la natura fosse la conoscenza; sosteneva che l'ambiente naturale dovesse essere studiato sin dai primi anni di scuola. I più giovani non devono abituarsi al deserto e al grigiore del cemento, devono sapere che un altro mondo è possibile. Il suo libro Arboreto salvatico racchiude capitoli dedicati ognuno a un albero diverso, dove la conoscenza naturalistica si intreccia a storie di guerra, di caccia, di passioni umane e letterarie.

Il termine salvatico esprime un'idea di natura al tempo stesso selvatica, cioè libera dall'invadenza della civiltà, e salvifica per gli esseri umani. È una parola che discende dal toscano antico, la troviamo anche nella Divina Commedia di Dante Alighieri, un libro amato da Rigoni sin da ragazzo.

In tutte le sue opere, anche quelle incentrate sulla guerra, il paesaggio e le descrizioni naturali avvolgono sempre le sue storie, nel Sergente nella neve, in Storia di Tönle o in Quota Albania: a volte dipinge con le parole la steppa sconfinata e i cieli stellati della Russia, altre volte le montagne innevate delle Alpi Occidentali o dell'Albania. Spesso affiora nelle pagine il paesaggio dell'altipiano, luogo di un ritorno sognato e immaginato, mentre era al fronte o in prigionia nei lager tedeschi, ma anche della rinascita in ognuna delle tante primavere vissute tra le sue montagne. Se l'altipiano è ancora oggi un luogo di armoniosa convivenza tra natura e sviluppo urbano, lo si deve a chi, come Mario Rigoni Stern, lo ha sempre difeso, con impegno e conoscenza.

Il punto con il Prof. Raffaele Cavalli

Dip. TESAF
Università degli Studi di Padova

L'Altopiano dei Sette Comuni è un territorio montano che presenta un'ampia superficie ricoperta da bosco (quasi il 67% dell'intera superficie amministrata dai sette Comuni, pari a 32.000 ettari) con una notevole varietà di tipologie forestali (oltre 20). Questo stato appare evidente percorrendo uno dei vari itinerari automobilistici che permettono di spostarsi in gran parte del territorio: si può osservare come il bosco sia una presenza costante per il viaggiatore, dai bordi della strada fino alle ampie distese che appaiono in lontananza. Ci si rende anche conto che, al di là dell'abbondante presenza dell'abete rosso, i boschi si connotano per la partecipazione di altre specie; dalle latifoglie, in particolare il faggio, che caratterizzano i versanti meridionali dell'Altopiano, fino alle conifere pioniere, quali il larice e il pino mugo, che spiccano nei versanti più settentrionali.

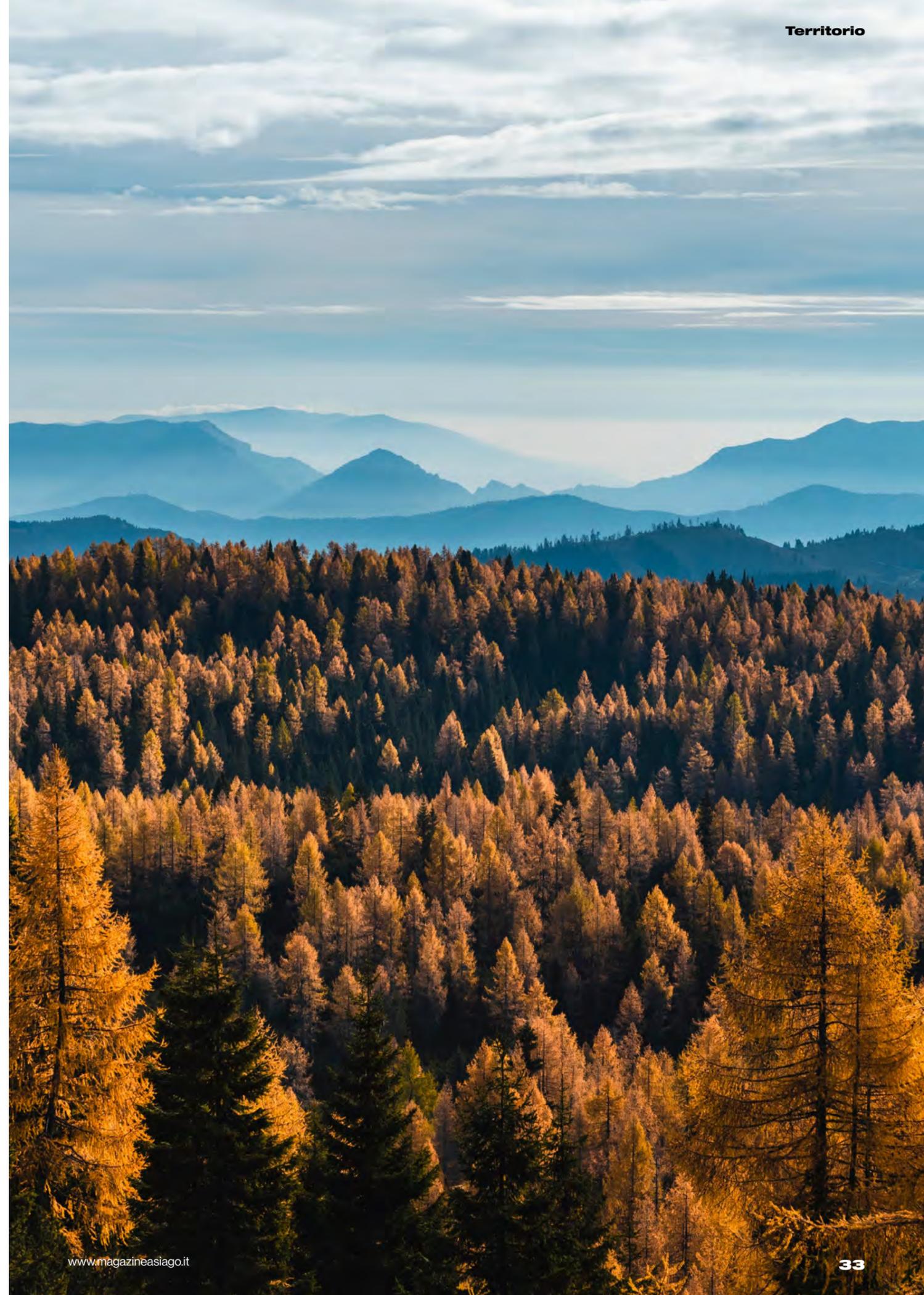
Un altro elemento da considerare è il fatto che i boschi dell'Altopiano, contrariamente a quanto può sembrare, sono strutture dinamiche, in lenta, ma continua modificazione sotto la spinta di fattori ambientali, climatici e antropici. Per esempio l'espansione che i boschi di pino mugo stanno manifestando nelle aree sommitali dell'Altopiano è legata al progressivo abbandono dei pascoli alti non più utilizzati a fini zootecnici; l'assenza di ogni attività umana consente allora la lenta e inesorabile espansione della mugheta. Allo stesso modo i boschi di abete rosso stanno risentendo degli attacchi del bostrico, un insetto endemico che ha assunto un comportamento pandemico a causa della grande quantità di materiale danneggiato dalla tempesta Vaia e dell'andamento del clima che ne favorisce la pullulazione. Nel verde scuro della pecceta spiccano in maniera sempre più diffusa nuclei di alberi rinsecchiti che nel tempo lasceranno dei varchi nei quali potranno insediarsi nuove specie. L'aumento della temperatura media sta anche generando una lentissima, ma progressiva migrazione alle quote più alte e verso settentrione delle specie maggiormente sensibili all'innalzamento termico, migrazione compensata da un avanzamento di quelle che si avvantaggiano dall'elevarsi della temperatura. Nell'Altopiano dei Sette Comuni si ha quindi una situazione che vede da un lato dei boschi ricchi sul piano sia quantitativo sia qua-

I BOSCHI ASIAGO PATRIMONIO DA TUTELARE

litativo e dall'altro condizioni che lasciano intuire la dinamicità cui sono sottoposte le formazioni forestali. In questo contesto l'uomo ha comunque la possibilità di intraprendere azioni con le quali orientare in qualche misura l'evoluzione dell'ambiente. Alcuni esempi possono aiutare a meglio connotare tali azioni soprattutto considerando le numerose aree colpite dalla tempesta Vaia, un evento naturale che ha modificato lo stato di molte superfici forestali. In molte aree di media o elevata declività, dalle quali si è potuto prelevare il materiale legnoso sgomberando in questo modo il terreno, è possibile pensare di ripristinare la copertura forestale con specie, in particolare latifoglie, che riducano il grado di monospecificità dei boschi e che favoriscano il processo di migrazione che in questo modo può essere assistita dall'azio-

ne dell'uomo. Va detto che iniziative di questo tipo si sono già avviate da qualche tempo, in particolare nella zona del Monte Mosciagh. In altre aree, in particolare in quelle a minore declività e collocate a margine di ampie superfici pascolive dove è presente una attività di allevamento economicamente vitale, come nel caso della piana di Marcesina, va considerata la possibilità di un allargamento dei pascoli, andando a ripristinare una situazione ambientale che preesisteva alle piantagioni di abete rosso effettuate al termine delle due guerre mondiali. All'uomo moderno spetta la responsabilità della gestione dei beni naturali che gli sono stati affidati con la consapevolezza che i boschi possono vivere senza gli uomini, mentre la sopravvivenza degli uomini dipende in larga misura dai boschi.

**“Uomini e boschi
sono legati da
un rapporto vitale
che dura da
secoli”**



IL CALORE DELLA VOSTRA CASA AD ASIAGO

Valentina Zago racconta il suo concetto di ospitalità

Il nuovo lusso oggi è il benessere fisico, come viene interpretato il concetto di hospitality all'Asiago Sporting Hotel & Spa?

L'Hotel è un'antica casa padronale del 1600 acquistata e ristrutturata dalla famiglia Zago, che l'ha trasformata in una location esclusiva e raffinata. Dispone di eleganti camere arredate nei minimi dettagli e dotate di ogni comfort. I materiali utilizzati sono il legno, la pietra bianca locale, il velluto, la carta da parati, i mosaici. L'hotel dispone di una SPA di 650 metri quadrati di puro benessere, con sauna finlandese, doccia emozionale, percorso Kneipp, sala relax con lettini ergonomici riscaldati per mantenere la distensione della muscolatura dopo la sauna, piscina con idromassaggio e ampia terrazza esterna con solarium, vasche con idromassaggio e un'ulteriore sauna finlandese. Per le coppie c'è una SPA Suite, dove ritrovano uno spazio intimo ed esclusivo provvisto di sauna finlandese, doccia emozionale, lettini a onde sonore, letto ad acqua e vasca con idromassaggio. Trattamenti benessere personalizzati e staff altamente professionale. Ottimo anche il ristorante "Casa Sporting" dove si valorizzano i prodotti del territorio, formaggi, carne e verdure, ma anche pesce, e abbinamenti con vini pregiati, e per i clienti vegetariani e vegani ci sono gustose proposte alternative. L'American Bar propone i classici cocktails IBA (International Bartender Association) e diverse sezioni per tutti i gusti: "drink different", "i Negroni", i cocktails "Signature" per gli amanti della miscelazione avanzata, i cocktails stagionali (basati su frutta e prodotti di stagione), i distillati "Gold Premium" da meditazione, quelli "no alcool, no problem" e i cocktails a Km 0. Per il business lo Sporting Hotel ha anche una sala polifunzionale di 200 metri quadrati per organizzare meeting, workshop aziendali, conferenze, uno spazio per eventi leisure, supportata dai migliori servizi.



Asiago Sporting Hotel & SPA

Corso IV Novembre, 77 Asiago, VI
tel. 0424 1958059

per prenotazioni: info@asiagosporting.com

www.asiagosporting.com

follow us  



Nel cuore di Asiago una nuova formula di esperienzialità, con pacchetti "tailor made" per i clienti, quali sono le proposte per l'inverno 2021/2022?

Ogni ospite è seguito nelle richieste sin dal momento della prenotazione. Vengono realizzati a seconda delle esigenze pacchetti custom made, dal soggiorno di un weekend in suite o camera doppia e accesso privato alla SPA Suite con aperitivo per la coppia, alla cena romantica a lume di candela e trattamento di coppia in SPA (bagno di fieno o massaggio aromatherapy o massaggio defaticante sportivo o massaggio relax). Alcune proposte particolari di Hospitality, sono la visita alle cantine con degustazione di vini 2Castelli e Lagertal, la passeggiata estiva con guida alpina o la passeggiata a cavallo, il giro con le e-bike, la visita e/o il pranzo in malga. Tra le attività gestite dalla famiglia Zago, il ristorante dell'Aeroporto di Asiago ideale per aperitivi, pranzi e cene e i 300 km di piste da Fondo di Campomulo.

Come sta cambiando il mondo dell'Hôtellerie? Quali sono i suggerimenti per attrarre tutto l'anno turisti e clienti ad Asiago e in Altopiano?

Valorizzare e promuovere gli eventi e le peculiarità del territorio, uniche nel loro genere per varietà, che spaziano infatti, dalla natura incontaminata alle attività sportive, eccellenze enogastronomiche, storia, cultura e la vicinanza a città d'arte quali Vicenza, Bassano del Grappa, Marostica, Padova, Verona e Venezia.



AKADEMYLAB 20/20

Nel cuore di Asiago una finestra sul mondo della distilleria.



AkademyLab 20/20, un'esperienza unica alla scoperta di liquori, grappe e distillati.

A poco più di un anno dalla sua inaugurazione, l'AkademyLab 20/20 si conferma uno spazio unico nel suo genere. Nato dalla collaborazione tra Rossi d'Asiago Distillatori dal 1868 e l'artista internazionale Moreno Panozzo, da sempre impegnato nei temi della salvaguardia ambientale e del recupero dei materiali, AkademyLab 20/20 propone un concept del tutto innovativo per offrire ai visitatori un'esperienza a 360° proprio nel cuore di Asiago, in Via Scajaro 24-26. Passato, presente e futuro si uniscono in uno spazio multifunzionale che coinvolge i visitatori e li accompagna in un viaggio speciale. Il concept "Il Sentiero Perfetto" viene declinato nelle diverse sale con una sapiente sensibilità artistica ed ambientale che emerge, ad esempio, nella scelta dei materiali: il legno utilizzato per l'allestimento degli interni e per la realizzazione degli arredi proviene interamente dal recupero degli alberi travolti dalla tempesta Vaia nel 2018. Lo spazio ospita visite, degustazioni, masterclass, offrendo un'esperienza unica nel suo genere. Recentemente, AkademyLab 20/20 si è inoltre arricchita di due nuove straordinarie sale, tutte da scoprire e visitare.

LA PRIMA COCKTAIL COMPETITION DELL'AKADEMYLAB 20/20

Si è svolta in autunno la fase finale della AkademyLab 20/20 Cocktail Competition, gara internazionale organizzata da Rossi d'Asiago e dedicata ai migliori talenti del mondo del bartending. Una sfida appassionante che ha visto i sei barman finalisti, scelti tra centinaia di partecipanti, presentare le proprie creazioni liquide a base dei liquori Rossi d'Asiago davanti a una giuria d'eccellenza, composta da Erik Lorincz (tra i più stimati e riconosciuti barman dei nostri tempi), Antonio Della Croce (bar manager del prestigioso bond bar del Grand Hotel Abano Terme), Danilo Bellucci (esperto comunicatore nel mondo del beverage italiano), e Michele Di Carlo ("Gustosof", formatore e organizzatore di corsi e master, nonché presidente del Classic Cocktail Club).

Progettato dall'artista internazionale Moreno Panozzo, AkademyLab 20/20 è un luogo dedicato alla sensorialità, alla formazione e alla scoperta.



I mesi precedenti hanno visto il lancio dell'AkademyLab 20/20 anche sui social, attraverso un format digitale innovativo in cui i liquori tradizionali incontrano la mixology moderna. I video con le ricette dei cocktail ideati dal talentuoso Erik Lorincz si sono alternate ai sei appuntamenti in diretta streaming, condotti dal giornalista enogastronomico Giovanni Angelucci con i barman italiani più famosi al mondo. Ognuno di loro ha avuto modo di confrontarsi sui temi attuali in mixology, e di proporre cocktail con i liquori Rossi d'Asiago: Kranebet, Volare, Antica Sambuca. La Cocktail Competition ha permesso agli ospiti di vivere un'esperienza unica all'insegna della scoperta del magico territorio dell'Altopiano. A partire dalla visita in Malga Verde (a Lusiana Conco) dove, guidati dall'esperto Emanuele Pernechele, i partecipanti hanno avuto modo di conoscere una realtà unica quale quella delle malghe. Un vero e proprio ecosistema grazie al quale prende forma una delle eccellenze del territorio: il formaggio Asiago DOP. L'esperienza è poi proseguita con un'emozionante escursione off-road. Grazie alla Jeep fuoristrada messe a disposizione da Ceccato Automobili, Emanuele ha guidato il gruppo verso i campi dove nasce spontaneo il ginepro, permettendo ai visitatori di conoscere da vicino le tipiche bacche blu da cui si ottiene lo storico liquore al ginepro della distilleria Rossi d'Asiago: il Kranebet. Quale modo migliore di terminare la visita, se non un aperitivo in mezzo al bosco, servito da Daniele Strazzabosco, seguito dal pranzo in malga per assaporare i prodotti locali.



Le giornate si sono poi susseguite alternando momenti di formazione e degustazione con l'esperto "gustosof" Michele Di Carlo, a momenti di networking e intrattenimento come lo spettacolo di cartomagia, che ha visto Davide Castellani intrattenere abilmente gli ospiti con giochi di magia, distendendo così la tensione dei finalisti in attesa della premiazione. "È stata una esperienza favolosa e ringrazio la distilleria per la fiducia e per la perfetta organizzazione. - afferma Gabriele Marocco, barman di Laboratorio Alchemico a Padova - Tra competitor abbiamo legato molto, è stata un'esperienza incredibile di scoperta, confronto e formazione, dalla quale mi porto via tanti bei ricordi e insegnamenti". L'azienda, di proprietà dalla famiglia Dal Toso, conferma una volta di più di essere una realtà dinamica e contemporanea, capace di conciliare armonicamente passato e futuro, tradizione e innovazione.

UN ANNO D'ORO PER KRANEBET, LIQUORE BOTANICO PLURIPREMIATO

Non una, ma ben quattro medaglie d'oro: il 2021 è stato un anno ricco di riconoscimenti e soddisfazioni per Kranebet Botanic Juniper Liqueur, il liquore della distilleria Rossi d'Asiago che è stato recentemente insignito di una nuova medaglia d'oro nella competizione internazionale Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2021. I precedenti riconoscimenti arrivano da altri concorsi internazionali di spessore quali: Meininger's International Spirits Award, Frankfurt International Trophy e European Spirits Challenge. Prodotto da Rossi d'Asiago Distillatori 1868, Kranebet è un liquore ricco e aromatico con un gusto predominante di ginepro, arricchito da una selezione mirata di botaniche quali assenzio romano, radice di genziana e corteccia di quassia. Kranebet è un liquore unico che si contraddistingue per la sua versatilità: ottimo da gustare ghiacciato per assaporare il suo carattere inconfondibile. Shakerato con ghiaccio per una proposta classica ed elegante. Imperdibile miscelato nei cocktail, a cui regala un'aromaticità senza precedenti: da provare nel Kranebet Tonic, il drink botanico perfetto per il momento dell'aperitivo.



Nicola Dal Toso della distilleria Rossi d'Asiago (a sinistra), insieme al gruppo dei sei talentuosi barman finalisti.

Distillatori dal 1868

ROSSI
D'ASIAGO
Dal Toso

AKADEMYLAB 20/20

www.rossidasiago.com

NASCE L'APP PER CONOSCERE LA GRANDE GUERRA

**Un percorso
escursionistico
multimediale
attraverso realtà
aumentata,
gaming e didattica**

“ Caduti - alberi e soldati - Vaia e la Grande Guerra, da Asiago al Monte Interrotto” è l'escursione di circa 16 chilometri in 10 tappe, con durata complessiva di 5 ore, alla scoperta degli accadimenti della Grande Guerra e della tempesta Vaia. Grazie al connubio degli elementi digitali, realtà aumentata, gioco interattivo e didattica storica e ambientale, gli escursionisti potranno ripercorrere un percorso emozionante alla scoperta dell'altopiano di Asiago. L'iniziativa, è stata presentata nel mese di dicembre, nella sede dell'ISS Mario Rigoni Stern di Asiago, alla presenza dei rappresentanti dell'Amministrazione comunale, dei partner del progetto e degli studenti, rientra nel progetto "Per non dimenticare" realizzato dalla Città di Asiago, coordinato dall'Assessorato al Turismo, con Nicola Lobbia, assessore, e Michela Rodeghiero, consigliere delegato alla Cultura; l'organizzazione e il coordinamento generale sono a cura di Leonardo Longhi. "Per non dimenticare" è stato realizzato con il finanziamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri, attraverso la Struttura di missione per la valorizzazione degli anniversari nazionali e della dimensione partecipativa delle nuove generazioni e con il coordinamento della Regione Veneto Direzione Beni Attività Culturali e Sport. Le tappe del percorso sono: 1 - Giardini di Asiago - Esperienza di Realtà Aumentata e partenza dell'itinerario; 2 - Laghetto Lumera; 3 - Salita al Monte Rasta; 4 - Postazioni militari del Monte Rasta; 5 - Monte Rasta: Esperienza di Realtà Aumentata; 6 - Forte Interrotto;

7 - Forte Interrotto: Esperienza di Realtà Aumentata; 8 - Monte Mosciagh; 9 - Cimiteri Militari del Monte Mosciagh; 10 - Contrada Bosco. Il percorso ha inizio dal centro di Asiago, tocca il Laghetto Lumera, attraversa le contrade San Domenico e Lamara, sfiora contrada Búscar, sale sul Monte Rasta e arriva al Forte Interrotto, sull'omonimo monte. L'itinerario prosegue raggiungendo la cima del Monte Mosciagh e i Cimiteri Militari, per poi scendere a Contrada Bosco e proseguire fino alla Chiesetta di Contrada San Domenico, ricollegandosi con la strada che riporta ad Asiago. L'itinerario è percorribile anche dai non esperti, è possibile fare tappa al Forte Interrotto e tornare ad Asiago attraverso la strada dell'andata. A completare il percorso, c'è anche una APP gratuita per le piattaforme Apple e Android, per provare la realtà aumentata e per misurare la propria conoscenza con i quiz a tema. I cartelli segnaletici e i pannelli didattici sono stati studiati per ridurre l'impatto visivo e per favorire la loro integrazione nell'ambiente, collocati solo se strettamente necessari. Per questo, in molti punti del percorso si farà riferimento alla normale tabellazione comunale e del CAI, già presente sul territorio. La ricerca storica, la realizzazione dei contenuti e lo sviluppo dell'itinerario sono stati elaborati da Filippo Menegatti con la supervisione di Michela Rodeghiero, consigliere delegato alla Cultura del Comune di Asiago; l'immagine coordinata, l'ottimizzazione delle risorse e la comunicazione sono a cura di IF, Giuliano Dall'Oglio. La progettazione e lo sviluppo software per la realtà aumentata e la realizzazione dell'app sono di Pixelismo, Enrico Barolo; mentre la realizzazione di storytelling e audio sono di DrawLight, Alberto Gentilin e Giulia Lazaretto, con la realizzazione degli interventi di gamification curati da Play the City, Francesco Mazzai.





MOLINE IL BOSCO TESTIMONE

L'artigiano del legno che racconta la natura

Paolo Fracaro, artigiano del legno, appassionato documentarista, profondo conoscitore della flora e della fauna dell'Altopiano, racconta come è nata la sua passione per gli animali e la natura. Tema al centro anche del suo ultimo lavoro, il docufilm dal titolo "Moline, il bosco testimone" (2020), che narra la storia dell'amicizia tra un larice e una bambina.



Paolo Fracaro

Quando è nata la sua passione di filmare gli animali?

Fin da bambino ho subito avuto la consapevolezza che il bosco sarebbe stato il mio ambiente, il posto dove volevo stare. Così è nata la voglia di catturare le immagini del mio rapporto con la natura per renderle fruibili inizialmente ai miei amici e familiari, e poi in un secondo momento anche alle persone che non possono frequentare queste meravigliose montagne. E così è nato il mio primo documentario un lavoro che mi ha impegnato per quasi una decina di anni... A seguire i ritmi della natura e degli animali si impara tanto. Serve molta pazienza nei lunghi appostamenti per cogliere situazioni inedite, ma anche molta preparazione, conoscenza ed esperienza per riuscire a trovarsi nel posto giusto al momento giusto.

Qual è il messaggio che ha voluto trasmettere con l'ultima opera?

Mi rivolgo in particolare alle giovani generazioni, quelle che avranno il compito di preservare il prezioso patrimonio naturalistico dell'Altopiano di Asiago negli anni che verranno. Camminando in silenzio nel bosco riusciamo a dare un peso diverso agli eventi che ci capitano tutti i giorni, comprendiamo la superficialità che abbiamo intorno e quali sono davvero le cose importanti. Sono emozioni che sono certo nessuno proverà mai navigando sul Web, o nei Social. Il mio invito ai più piccoli è di chiedere ai genitori di andare insieme nei boschi per costruire un legame forte con la natura.

Perché proprio il larice?

L'albero protagonista del film si trova a Malga Moline, è una pianta secolare. Il larice è esemplificativo perché si tratta di una specie molto longeva, e dal legno molto resistente. Quest'albero ha molte similitudini con la mia vita, a partire dalla mia attività con il legno, fino agli appostamenti, in silenzio, spesso notturni, per filmare gli animali. Ci vuole tanta costanza, solo in questo modo si sviluppa la capacità di entrare davvero in sintonia con la natura.

Un frame del documentario "Moline il bosco testimone"



C'è una ripresa in particolare che porta nel cuore?

Quella in cui uno scoiattolo si è presentato all'improvviso mentre stavo osservando un nido di tordo con i piccoli in attesa del ritorno dei genitori. Un'immagine particolare che ha come protagonisti due animali piuttosto comuni nelle nostre montagne, ma non dimentichiamo che l'Altopiano è uno dei pochi luoghi dell'arco alpino dove vivono tutti i tetraonidi, dal gallo forcello, il gallo cedrone, il francolino di monte, e la pernice bianca. Il mio suggerimento è di frequentare il nostro Altopiano in ogni stagione.

SLEDDOG UNO STILE DI VITA

Uno sport "natalizio"
per godersi il paesaggio



Il mio sogno in futuro sarebbe quello di orientarmi sulla lunga distanza, mi piacerebbe gareggiare in Svezia o in Norvegia, parliamo di 300 o anche 600 chilometri. Il tragitto lungo infatti rispecchia il mio modo di vivere la relazione con i cani, ci prendiamo il nostro tempo per goderci il paesaggio che ci sta intorno. Al di là delle competizioni però anche solo uscire con i cani qui nelle nostre montagne in cerca di nuove avventure mi ripaga di tutti gli sforzi e sacrifici che faccio per accudirli e allenarli". Lisa lavora in ospedale ad Asiago come tecnico di laboratorio biomedico, ma tutto il

suo tempo libero è dedicato ai suoi cani: "Ci alleniamo d'inverno sulla neve, mentre d'estate usciamo a camminare e sfrutto quel periodo per insegnare i comandi", aggiunge la giovane. "Gli husky sono la mia razza ideale, sono curiosi, forti, testardi, primitivi. Insieme lavoriamo molto sul richiamo perché tenderebbero a scappare per esplorare ciò che li circonda. - conclude - In tanti mi chiedono di provare lo sleddog, ci sto pensando, mi servirebbero più cani, ma ci sarebbe l'idea di aprire un'attività che possa contribuire a diffondere questo sport sulle mie montagne".

Vivere la montagna insieme ai propri amati cani. Difficile immaginare uno sport che possa portare ad un contatto con la natura meglio dello sleddog, la corsa con i cani da slitta. Lo sa bene Lisa Bonato, 29 anni originaria di Zanè ma residente a Canove, attuale campionessa italiana di bikejoring, disciplina che consente al cane di trainare una bicicletta, titolo vinto a inizio novembre a Vermiglio, in provincia di Trento. Si basa tutto sulla fiducia tra l'essere umano e il cane, sulla complicità, sulla capacità d'entrare in empatia: lo sleddog per Lisa Bonato non è soltanto una passione, ma uno stile di vita. "Con il mio primo Siberian husky, Shadow, che purtroppo mi ha lasciato lo scorso anno, ho camminato tantissimo in montagna, con lui



mi sono avvicinata a questo mondo meraviglioso. - spiega la giovane - Il nostro altopiano è perfetto per sperimentare questa disciplina". Grazie anche alla presenza e all'esempio di Lisa e dei suoi 9 cani husky, 6 maschi e 3 femmine, Margot, Iron, Fujiko, Jegger, Steel, Varg e Delta (due fratelli), Rookie e Robin, lo sleddog sta per tornare sull'altopiano con la gara internazionale di sprint e media distanza a Campolongo di Rotzo, nell'altopiano di Asiago, in programma per il 22 e il 23 gennaio. "Nello sleddog ci sono le gare sprint di velocità, circa 10 chilometri, e le gare di media distanza dai 40 ai 60 chilometri, - spiega ancora Lisa - e infine quelle di lunga di distanza, dai 150 chilometri in su.



Una pizza
di qualità
superiore,
sotto ogni
aspetto.

Mondiale, l'impasto speciale
della Pizzeria Da Tata

Tutti gli impasti *Da Tata* sono lavorati esclusivamente con farine biologiche prodotte da molini di fiducia, selezioniamo con cura gli ingredienti e preferiamo, quando possibile, la filiera corta e le eccellenze stagionali.



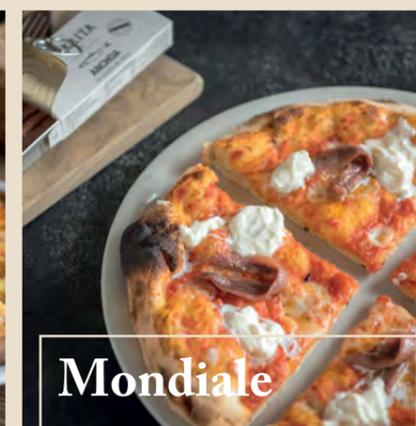
Che impasto scegliere? Tradizionale, ai cereali, alla Moringa, senza glutine e Mondiale. In ognuno di questi impasti troverai tutti i sapori e la cura, che ci distinguono da più di quarant'anni.



Classico



Senza glutine



Mondiale

L'impasto ad alta idratazione con un menù speciale tutto dedicato.

Disponibile ogni lunedì, martedì e venerdì sera.



Piazzale Stadio del Ghiaccio, 15
36012 Asiago (VI)
tel. 0424 462082

Segui "Pizzeriadatata" su Facebook e Instagram per restare aggiornato su tutte le novità.

**Vivi le finestre
in modo nuovo.**
Ti aspettiamo in uno
Studio Finstral,
anche online.



**Scopri in uno Studio Finstral
le tre qualità della finestra perfetta:
bellezza, benessere, sostenibilità.**

Scegli tra visita individuale o
videoconsulenza.

finstral.com/studios

**È il momento di cambiare le finestre:
approfitta dell'ecobonus.**

 **FINSTRAL**

EVENTI DA NON PERDERE



1° classificato
Focchi di Luce
2020 Beriotto-
Simone -
Acrobazie di Luci



ART & CIOCC. IL TOUR DEI CIOCCOLATIERI

4/5/6 FEBBRAIO 2022

In piazza Carli ad Asiago arriva il tour itinerante "Art & Ciocc.". Saranno aperti vari stand per la vendita e degustazione del cioccolato in tutte le sue forme e gusti. L'unica costante sarà la bontà indissolubilmente legata alla qualità.

ASIAGO FIOCCHI DI LUCE

19/20 FEBBRAIO 2022

I cieli dell'Altopiano tornano ad illuminarsi con sfavillanti fuochi d'artificio durante la rassegna piromusicale "Asiago Focchi di Luce". Due giorni durante i quali il pubblico potrà assistere ad uno spettacolo unico che lascerà senza fiato.

SHELLA MARZ

26/28 FEBBRAIO 2022

L'arrivo della Primavera viene tradizionalmente auspicato e celebrato con la festa di "Shella Marz". Di origine antica, la ricorrenza simboleggia il risveglio della natura dopo il rigido inverno e saluta la stagione appena conclusa bruciando la "Vecia".

KOPA KARUKKOLA

26 FEBBRAIO 2022

Torna l'esaltante gara di discesa sulla neve! I partecipanti mostreranno le loro divertenti invenzioni in una sfilata dei carri che coinvolgerà grandi e piccini.



RISTORANTE LONGALAITA

Le tue ore felici al Longalaita

La qualità del gusto nella bellezza dell'accoglienza

Via Meltar, 2 - Asiago | Per informazioni e prenotazioni: ☎ 0424 463956 | ✉ info@longalaita.com | www.longalaita.com

SFIDE INTERNAZIONALI

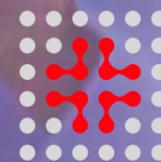


Vito De Romeo

**L'Asiago
Hockey 1935
vince anche
in streaming**

L'Asiago Hockey 1935, storica squadra nello scenario sportivo, anche in questa stagione si è confermata ai vertici dello sport nazionale ed europeo. Anche per questo il seguito di appassionati e tifosi continua a crescere anno dopo anno, tanto che addirittura c'è chi si è comprato casa sull'Altopiano di Asiago per essere più vicino alla propria squadra del cuore. "Si tratta di uno sport molto particolare, che piace perché in qualche modo i giocatori in campo mettono in scena un vero e proprio combattimento. E' uno sport duro ma nello stesso tempo c'è anche un grande rispetto per l'avversario. - spiega il presidente Piercarlo Mantovani - Qualcosa di simile si trova ad esempio nel rugby, gli stessi valori, con la differenza però che nell'hockey abbiamo in più anche la velocità". Ci sono tifosi che non perdono una partita dell'Asiago Hockey anche se si

gioca durante la settimana, e c'è persino chi segue le gare in streaming dall'Australia, dal Canada, e dalla Russia. "Trasmettiamo in streaming, ma anche in chiaro sul digitale in Friuli, Lombardia, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige e naturalmente in Veneto. - prosegue il presidente - Ogni volta mi stupisco ancora del seguito che la nostra squadra continua ad avere, di recente ad esempio ho incontrato una famiglia che era partita dalla Sicilia per assistere a una nostra finale". Anche il territorio e le sue bellezze aiutano ad appassionarsi a questo sport: "Spesso succede che le persone vengano qui per sciare, assistono per caso ad una partita e poi - conclude il presidente Mantovani - continuano a seguirci in streaming una volta a casa, per poi tornare sull'Altopiano alla prossima vacanza".



**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



ASIAGO DOP E RISTORAZIONE: Insieme è #siasiodop

Asiago DOP è una storia millenaria che si rinnova ogni giorno. E ogni giorno è capace di dare nuove risposte alle esigenze che mutano e si trasformano.

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago propone oggi un grande progetto di collaborazione col mondo della ristorazione destinato ad esprimere il valore dei prodotti d'origine e di provenienza certa coinvolgendo la Confcommercio Vicenza e le territoriali di Padova, Treviso e Trento, l'associazione JRE-Jeunes Restaurateurs, testimone dell'importanza della materia

prima nell'alta gastronomia insieme a Gambero Rosso. È arrivata l'era dei "Sì", delle parole di senso come "resilienza", "coraggio", "benessere", "leggerezza" e "rispetto" che chiama ad una nuova azione. Per sostenere la voglia di ripresa condividendo un messaggio d'ottimismo, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago si fa portavoce di questo sentire e, con l'hashtag #siasiodop, invita ristoratori e clienti ad una discesa in campo per condividere il valore di scelte consapevoli, naturali, espressioni vive di un territorio. I ristoratori dell'Altopiano dei Sette Comuni e il Consorzio Tutela Formaggio Asiago collaborano da tempo insieme. Oggi, per valorizzare ancor di più il territorio ed offrire a ristoratori e cuochi l'opportunità di distinguere il loro valore facendo proprio un rinnovato atteggiamento positivo, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha stretto

un legame con i locali pubblici iscritti alla Confcommercio e studiato un programma che prevede anche l'inserimento di Asiago DOP nei menu. Ogni giorno possiamo fare la differenza e celebrare, insieme, il nuovo desiderio di autenticità, semplicità, creatività e gioia di stare insieme. Un sentire comune che il nuovo spot del formaggio Asiago DOP racconta seguendo ogni momento della vita e dello svago facendo da colonna sonora ad un approccio attivo, perfetta sintesi di valori antichi e sensibilità moderna. Per questo, preferire la qualità di Asiago DOP vuol dire dare un nuovo significato alla scelta di un alimento e, col nuovo progetto del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, lavorare per un presente di rinnovata socialità che mette in relazione produttori di Asiago DOP, ristoratori e clienti.

Asiago Dop:
Un Sapore
Autentico, Una
Storia Millenaria



In questo viaggio virtuoso, il Consorzio Tutela Formaggio Asiago garantisce un prodotto d'origine e di provenienza certa, sicuro, capace di dimostrare l'importanza dell'alimentazione sostenibile e attenta alla biodiversità. Insieme, oggi, Consorzio Tutela Formaggio Asiago e ristoratori scelgono di esaltare il lavoro, la maestria e l'impegno quotidiano portando al centro dell'azione la forza di Asiago DOP nel territorio delle sue storiche radici. Una decisione che vuole mostrare, una volta di più, come la scelta di un alimento è testimonianza di storia, cultura e tradizione e, allo stesso tempo, risposta moderna e attuale alle nuove sensibilità dei consumatori.

La differenza
in cucina è
Asiago Dop



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Via G. Zampieri - 36100 Vicenza

Tel: 0444 321758

info@formaggioasiago.it | www.formaggioasiago.it



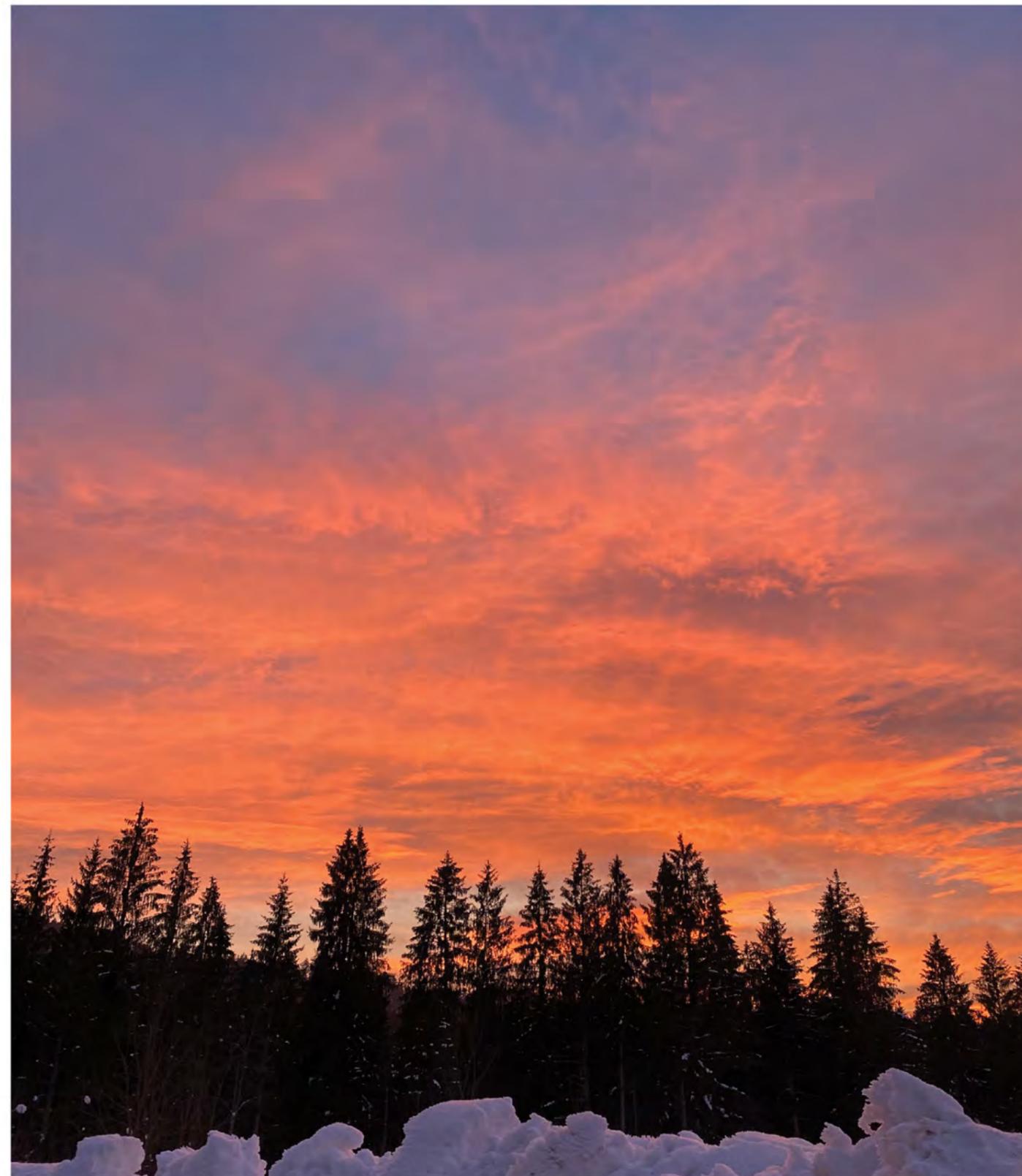
Fabio Ambrosini/Bres

ACCELERATORE DI ECOSOSTENIBILITÀ

Il primo evento TEDx gratuito dell'Altopiano

La Città di Asiago ha attivato una serie di attività per promuovere una cultura ecosostenibile a tutti i livelli, dalla partecipazione al tavolo provinciale del "Patto per la qualità dell'aria della provincia di Vicenza" per la riduzione delle polveri sottili nell'aria e la collaborazione con l'organizzazione di volontariato "Plastic free Onlus" per sensibilizzare i cittadini sull'introduzione di stili di vita più sostenibili e più coerenti con il rispetto dell'ambiente e con il gruppo "Recuperanti di Montagne, Terzo Patrimonio" per la bonifica dei siti inquinati nelle grotte. Non è un caso che TEDx ha scelto Asiago, il Palazzo Millepini, per i lavori del primo evento gratuito dedicato all'ambiente. di riferimento". Gestire l'ambiente in modo sostenibile

è una priorità, soprattutto per chi come noi vive e lavora in Altopiano". I progetti seguiti dall'Amministrazione riguardano ambiti diversi, dalla recente collaborazione con Etra e con gli esperti dell'Università di Padova, per i lavori di rimboscimento dei territori colpiti da Vaia, in località Monte Interrotto, alle nuove modalità di raccolta dei rifiuti, per aumentare la quota di rifiuto differenziato e quindi della materia riciclabile, diminuendo proporzionalmente la quota del rifiuto secco, mantenendo il costo del servizio invariato senza aumenti in bolletta; fino al divieto di utilizzo della plastica monouso, a partire da tutti gli edifici pubblici, fino alla distribuzione di borracce in alluminio nelle scuole, a favore di studenti, insegnanti e personale ATA.



Il lusso della semplicità e la magia del relax

Via Meltar, 1 - Asiago

Per informazioni e prenotazioni:
☎ 0424 460626 | ✉ info@meltarhotel.com

LE CELEBRAZIONI DEL MILITE IGNOTO

La Città di Asiago ha conferito la cittadinanza onoraria al "Milite Ignoto - Medaglia d'Oro al Valor Militare". Il Consiglio Comunale ha deciso di conferire la cittadinanza onoraria al Milite Ignoto in occasione del Centenario anche considerato l'importanza storica di Asiago: la salma raccolta nella zona della battaglia dell'Ortigara, dopo il passaggio e la veglia a Gallio, fu infatti trasportata ad Asiago con grande partecipazione della popolazione e vegliata nel Duomo nella notte tra il 5 e il 6 ottobre 1921, prima di proseguire per Bassano del Grappa ed Aquileia. Il riconoscimento rientra nelle iniziative per la celebrazione del Centenario del Milite Ignoto del 4 novembre 2021, promosse

anche dall'ANCI, l'associazione nazionale dei Comuni italiani, in tutte le città italiane. Un anniversario che tocca dunque da vicino l'Altopiano di Asiago, luogo della memoria della Grande Guerra. In un anno così significativo, è arrivata anche la notizia dell'individuazione del luogo di Antonio Bergamas, ovvero il figlio di Maria Bergamas Blasizza, la donna di Gradisca d'Isonzo, che aveva scelto una delle dieci bare che contenevano i resti di soldati senza nome che poi sarebbe diventata il Milite Ignoto, passata poi alla storia come la mamma del Milite Ignoto. Si sapeva che il sottotenente Antonio Bergamas era morto nell'assalto a Roccolo Astoni, sull'Altopiano di Asiago, in comune di Enego.

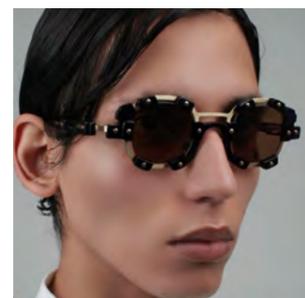
Roberto Costa Ebech
"Sacario Militare di Asiago (Ossario del Leiten)"



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.



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

SEGUICI NELLE NOSTRE PAGINE INSTAGRAM  E FACEBOOK  #centroottociatto

IL CALORE DI CASA

Si amo nati e cresciuti in un territorio noto per la rigidità delle temperature che si raggiungono nel periodo invernale e si contrappongono alla dolcezza del clima nel periodo estivo grazie all'irraggiamento del sole.



Come per tutti i popoli di montagna abbiamo imparato a convivere con la natura che, per quanto aspra e difficile si presenti nel periodo invernale, ci ha sempre dato comunque le risorse per poterci difendere e vivere in modo confortevole, grazie all'utilizzo del legno come combustibile per il riscaldamento". Il legno e i suoi derivati (pellet e cippato) diventano un fantastico prodotto della natura per soddisfare le richieste energetiche sostenibili in quanto durante la sua vita biologica sotto forma di albero, grazie all'irraggiamento solare della buona stagione e alla fotosintesi, è in grado di assorbire CO2 trasformandola in ossigeno, per poi produrne una quantità tale durante la sua combustione identica a quella che ne sarebbe prodotta nel caso fosse lasciata nel bosco a marcire. L'albero così può essere considerato un accumulatore di energia solare sempre disponibile nella nostra legnaia. L'utilizzo della biomassa per riscaldare le nostre abitazioni, consente ai nostri boschi di rimanere in salute, fornendo legname di buona qualità e diminuendo i rischi idrogeologici. Un bosco sano utilizzato con sapienza, protegge la fauna e produce un indotto economico che si sviluppa localmente interessando tutte le aziende legate alla filiera del legno. In molti casi si recupera il combustibile da scarti di lavorazione che altrimenti andrebbero smaltiti come rifiuto. Una casa riscaldata dalla biomassa utilizzando tecnologie moderne, ipotizzando un consumo di 40q di legna in un anno permette di evitare di immettere in atmosfera 2.600 kg. CO2 rispetto alla stessa casa riscaldata con il gas metano. Nonostante la grande disponibilità di legna del nostro territorio, si consideri che in Italia viene sfruttato solo il 17% della ricrescita, l'obiettivo di Natur Barm, è sempre stato quello di ottenere il massimo risultato in termini di comfort e nella ricerca delle massime prestazioni dei suoi prodotti in modo da ridurre radicalmente il consumo di biomassa, essendo comunque una risorsa da non sprecare.

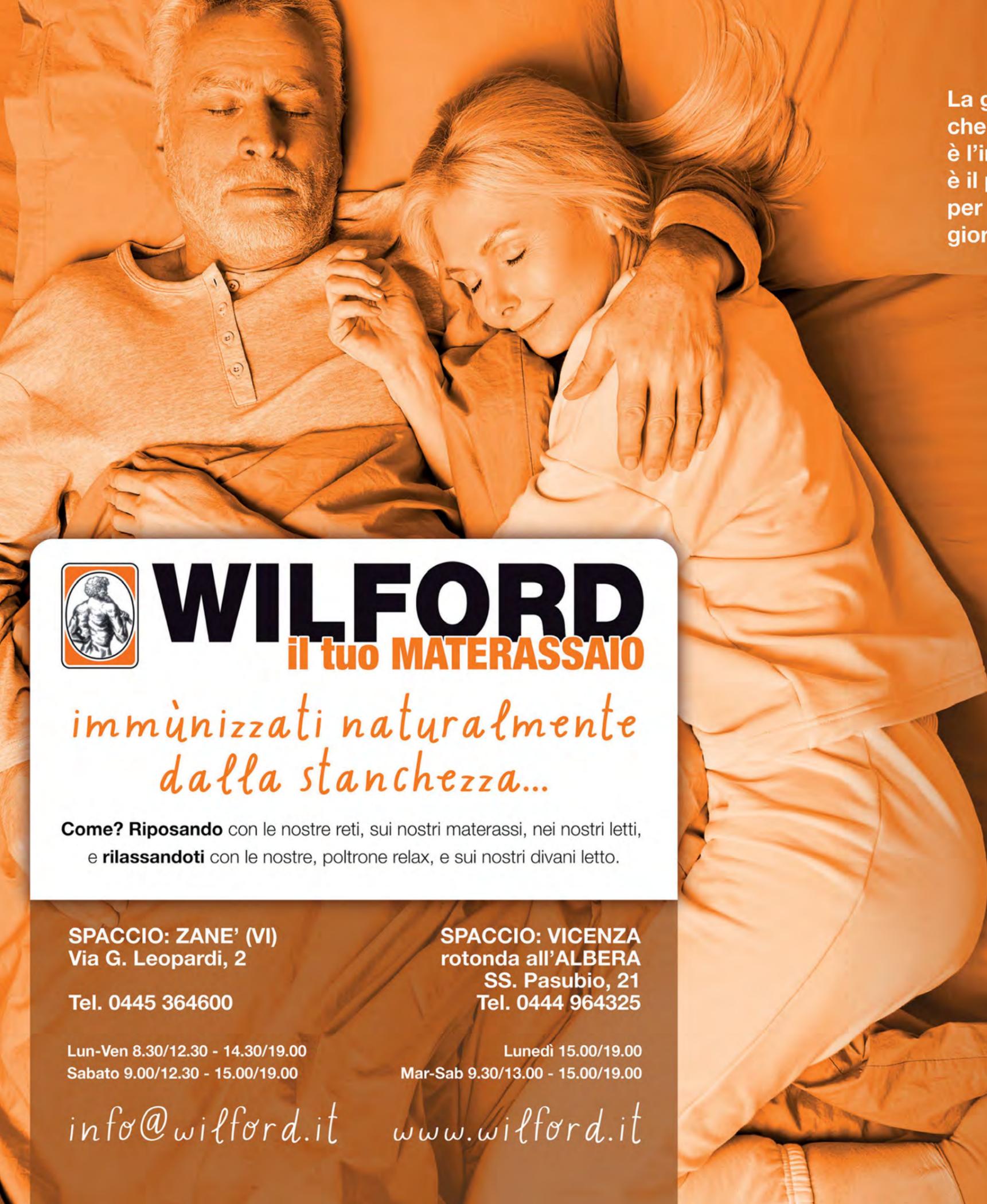
Per fare ciò progetta e costruisce stufe ad accumulo, cioè dei generatori di calore a legna ad alto rendimento che riscaldano per irraggiamento, ovvero il calore della stufa viene trasmesso attraverso delle radiazioni infrarosse con frequenza a lunghezza d'onda molto simili a quelle solari, limitando

i fastidiosi moti convettivi responsabili del trasporto di pulviscoli e agenti patogeni volatili, offrendo quindi un maggior benessere ai fruitori. Il calore viene diffuso in un intervallo di tempo molto lungo, infatti una combustione di circa un'ora basterà per riscaldare gli ambienti per le successive 12/24 ore, con evidenti vantaggi in termini di comodità di utilizzo e confort. Inoltre progetta impianti con caldaie a legna, pellet e cippato utilizzando le migliori tecnologie presenti sul mercato: condensazione, combustione in assenza di fiamma, gassificazione, cogenerazione di energia termica ed elettrica ad uso civile per case autarchiche; consentendo l'autoproduzione di tutta l'energia necessaria al fabbisogno energetico dell'edificio evitando quindi la necessità di essere collegati in rete. La biomassa viene considerata un combustibile ecocompatibile con livelli di emissioni di gas serra definiti neutrali ed è quindi incenti-

vata da diverse politiche economiche e fiscali:

- Il conto Termico che prevede un contributo dal GSE fino al 65% dell'investimento in caso di sostituzione di vecchi generatori a biomassa o gasolio.
- Un bando regionale (in fase di definizione) che prevede un ulteriore contributo del 50% sul contributo erogato dal GSE
- L'Ecobonus D.L. 63/2013 che prevede una detrazione fiscale IRPEF del 50%
- Il Decreto Rilancio 34 del 19.05.2020 o SUPERBONUS 110% che prevede l'insediamento dei generatori o delle caldaie a biomassa, in alcuni casi anche come intervento trainante, nelle riqualificazioni energetiche dell'edificio, particolarmente interessante perché, utilizzando una fonte di energia rinnovabile, permette di migliorarne notevolmente la classe energetica, presupposto fondamentale per l'accesso al Superbonus.





La giornata
che termina
è l'inizio,
è il preludio
per un nuovo
giorno.

Materassi



Arioso®

Reti



CentroVentiTrè®

Letti imbottiti



**Poltrone
motorizzate**



Divani letto



in pronta consegna



WILFORD

il tuo MATERASSAIO

*immunizzati naturalmente
dalla stanchezza...*

Come? Riposando con le nostre reti, sui nostri materassi, nei nostri letti,
e **rilassandoti** con le nostre, poltrone relax, e sui nostri divani letto.

SPACCIO: ZANE' (VI)
Via G. Leopardi, 2

Tel. 0445 364600

Lun-Ven 8.30/12.30 - 14.30/19.00
Sabato 9.00/12.30 - 15.00/19.00

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

Lunedì 15.00/19.00
Mar-Sab 9.30/13.00 - 15.00/19.00

info@wilford.it

www.wilford.it

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





I LOVE ASIAGO

Il portale che raggruppa tutte le attività commerciali di Asiago per facilitare la ricerca del negozio adatto alle proprie esigenze. Questo progetto vuole trasmettere l'importanza del sostenere le piccole attività commerciali dislocate nel centro storico e nelle zone limitrofe, immerse nel particolare contesto naturalistico altopianese. L'obiettivo è quindi duplice: da un lato, raggruppare in un unico portale tutte le attività commerciali di Asiago ed i relativi contatti; dall'altro lato, trasmettere come, ad Asiago, si generi continuamente un connubio sostenibile, un equilibrio da mantenere, tra natura e commercio. Navigando tra le varie pagine è possibile ricercare e trovare tutte le attività commerciali di Asiago: contatti, foto, descrizione dell'attività. Inoltre il sito presenta una sezione dedicata alle iniziative culturali e commerciali che si svolgono nella città. L'iniziativa del Comune di Asiago punta a valorizzare il Distretto del Commercio locale sostenendo le botteghe del centro storico e delle zone limitrofe. Le attività commerciali sono divise in 22 categorie merceologiche, con la possibilità di effettuare ricerche mirate a seconda del prodotto d'interesse.

Roberto Costa Ebech

Il portale del Comune di Asiago per valorizzare il Distretto del Commercio



LA CARTA DEI SERVIZI

Emergenza sanitaria – Pronto soccorso: **118**

Carabinieri Pronto Intervento: **112**

Guardia di Finanza: **117**

Polizia di Stato: **113**

Soccorso Alpino: **118**

SOS Emergenza Incendi Boschi: **1515**

Guardia Medica: **0424 888000**

Vigili del Fuoco – Pronto Intervento: **115**

Aeroporto Romeo Sartori: **0424 465845**

Biblioteca Civica: **0424 600270**

Canonica: **0424 462040**

Carabinieri Asiago: **0424 462673**

Carabinieri Forestali: **0424 462675**

Cinema Grillo Parlante: **0424 64010**

Cinema Lux: **0424 462279**

Distretto Sanitario: **0424 604416**

ENPA Volontari Altopiano: **349 1954795**

Etra: **800 566766**

Farmacia Bortoli - Asiago: **0424 462112**

Farmacia Rossi - Asiago: **0424 462072**

IAT Asiago: **0424 462221**

Italgas: **800 900777**

Municipio di Asiago: **0424 600211**

Museo Battaglia dei Tre Monti (Sasso): **349 6537772**

Museo dell'Acqua: **0424 463170**

Museo Le Carceri: **0424 600255**

Museo Naturalistico Didattico "Patrizio Rigoni": **0424 600256**

Ospedale Asiago Centralino: **0424 604111**

Osservatorio Astrofisico: **0424 462221**

Polizia Municipale Asiago: **0424 463886**

Protezione Civile: **0424 463521**

Sacrario Militare: **0424 463088**

SOS Aci: **803116**

Stadio del Ghiaccio: **0424 64144**

Taxi Altopiano: **391 3875511**

Taxi Asiago: **328 9056848**

Tennis Millepini: **366 2870953**

Ufficio Turismo Sport Cultura Asiago: **0424 600290**

Unione Montana dei Sette Comuni: **0424 462502**

Unità Operativa Veterinaria: **0424 604151**

Giulio Valente, "Alba Invernale Cima Valbella"

Roberto Costa Ebech

BUONE FESTE



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

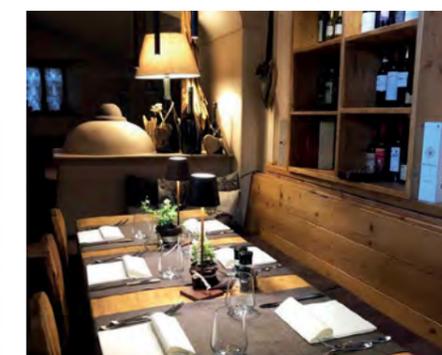
Lo stile raffinato dell'hotel si rispecchia anche all'interno dell' "Oasi Relax", per momenti di intenso benessere per il corpo e per la mente...

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!



@visitasiago
@asiagomagazine



@asiagomagazine

www.magazineasiago.it



Gianluca Schivo

DICEMBRE

Sabato 18

ORE 16.00-18.00 | PIAZZA II RISORGIMENTO
Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Conferenza "La nascita del culto dei Caduti e del Milite Ignoto" a cura del Ten. Renzo Carlo Avanzo. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

ORE 20.30 | CHIESA SAN ROCCO
Serata musicale Natalizia dei Giovani Musicisti Altopianesi. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Domenica 19

ORE 16.00 | GIARDINI PUBBLICI
Thomas & I Vagabondi spettacolo itinerante

ORE 16.00-18.00 | PIAZZA II RISORGIMENTO
Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

ORE 17.30 | CHIESA SAN ROCCO
Serata musicale Natalizia dei Giovani Musicisti Altopianesi. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Martedì 21

ORE 17.15 | BIBLIOTECA CIVICA
Letture ad alta voce e laboratorio "Il calendario dell'Avvento". Per bambini di età 7-9 anni. Prenotazioni presso la Biblioteca 0424 600270

Giovedì 23

ORE 20.30 | STADIO DEL GHIACCIO
Campionato Alps Hockey League Migross Supermercati Asiago Hockey-HDD Jesenice

Venerdì 24

ORE 16.00-18.00 | PIAZZA II RISORGIMENTO
Babbo Natale aspetta tutti i bambini nella sua casetta

Sabato 25

ORE 10.00 e 15.00 | CENTRO STORICO
Arriva Babbo Natale per tutti i bambini

Lunedì 27

ORE 17.00 | TEATRO MILLEPINI
Cerimonia di premiazione del 6° Concorso Fotografico Mario Rigoni Stern "Sentieri sotto la neve", a cura del Comitato Scientifico Centrale e Interregionale VFG del Club Alpino Italiano. Prenotazioni presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

ORE 17.00 | PIAZZA SAN ROCCO
The Silent Party

Martedì 28

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Paolo Stella e presentazione del libro "Incursioni di enigmistica botanica". Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

ORE 17.15 | BIBLIOTECA CIVICA
Letture ad alta voce e laboratorio "Il calendario dell'Avvento". Per bambini di età 3-6 anni. Prenotazioni presso la Biblioteca 0424-600270

Mercoledì 29

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Presentazione del libro "Prime Donne Rosetta Molinari Milani e Giuseppina Dal Santo" a cura del Consiglio Regionale del Veneto. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Giovedì 30

ORE 16.00 | GIARDINI PUBBLICI
Trio Regina di Ghiaccio

ORE 17.00 SALA CONSILIARE
Incontro con Claudio Ronco e presentazione del libro "Echi dalle montagne. Storie che la natura racconta". Presenta Daniele Zovi. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

ORE 20.30 | STADIO DEL GHIACCIO
Campionato Alps Hockey League Migross Supermercati Asiago Hockey-EK Zell am See

GENNAIO

Domenica 2

ORE 17.00 | TEATRO MILLEPINI
Incontri sotto l'Albero con Gian Antonio Stella e il libro "Battaglie perse". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Lunedì 3

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Annalisa Rodeghiero e presentazione del libro di poesie "A oriente di qualsiasi origine". Presenta il Prof. Sergio Bonato. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Martedì 4

ORE 16.00 | GIARDINI PUBBLICI
Yuri giocoliere

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Conferenza dal titolo "Aristide Baragiola e l'Antica Architettura dell'Altopiano dei Sette Comuni" a cura di Patrizio Paganin. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

ORE 17.15 | BIBLIOTECA CIVICA
Letture ad alta voce e laboratorio "Il calendario dell'Avvento". Per bambini di età 7-9 anni. Prenotazioni presso la Biblioteca 0424-600270

ORE 20.30 | STADIO DEL GHIACCIO
Campionato Alps Hockey League Migross Supermercati Asiago Hockey-Vienna Capitals Silver

ORE 21.00 | DUOMO SAN MATTEO
Concerto di Natale con il Coro Asiago

Mercoledì 5

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Paolo Pozzato e presentazione del libro di Paolo Volpato e Antonio Guglielmi "Il Milite Ignoto... al combattente senza i fiori del ritorno...". Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Giovedì 6

ORE 10.00 e 15.00 | CENTRO STORICO
Arrivano le Befane per tutti i bambini

Ore 16.00 Sasso di Asiago
Arrivano le Befane per tutti i bambini

Venerdì 7

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontri sotto l'Albero con Giovanni Kezich e il libro "Ulisse non è lui". In collaborazione con la Libreria Giunti al Punto. Prenotazione presso lo IAT. L'accesso è consentito solo a possessori di green pass rafforzato come da Decreto legge n. 172 del 26.11.21

Domenica 9

PIAZZE
Ultimo giorno apertura mercatino di Natale

Sabato 15 e Domenica 16

PIAZZA II RISORGIMENTO
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi

Giovedì 20

ORE 20.30 | STADIO DEL GHIACCIO
Campionato Alps Hockey League Migross Supermercati Asiago Hockey-EHC Lustenau

Sabato 22 e Domenica 23

PIAZZA II RISORGIMENTO
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi

Sabato 22

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Romeo Covolo e presentazione del libro "Elenco detenuti fascisti antipolitici". Prenotazione presso lo IAT. Si accede con green pass

Sabato 29 e Domenica 30

PIAZZA II RISORGIMENTO
Opi Slegar Maarket Mercatino Creativo. Mercatino di "opere del proprio ingegno" dei creativi altopianesi



Roberto Costa Ebech

FEBBRAIO

Venerdì 4, Sabato 5 e Domenica 6

CENTRO STORICO
Art & Ciocc

Sabato 5

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Valerio Bigano e presentazione del libro "Il Cioccolato e il suo passato". Prenotazione presso lo IAT. Si accede con green pass

Sabato 19

ORE 17.00 | SALA CONSILIARE
Incontro con Luca Trevisan e presentazione del libro "Il Respiro del Bosco". Prenotazione presso lo IAT. Si accede con green pass

Sabato 19 e Domenica 20

ASIAGO FIOCCHI DI LUCE 2022

Sabato 26

ORE 15.00 | CENTRO STORICO
KOPA KARUKKOLA 2022. Tradizionale gara carnevalesca sulla neve

Sabato 26 e Domenica 27

ORE 20.00 | CENTRO STORICO
SCHELLA MARZ 2022. Tradizionale sfilata per dare l'addio all'inverno

Lunedì 28

ORE 20.00 | PIAZZA II RISORGIMENTO
SCHELLA MARZ 2022. Serata finale della manifestazione e fuoco alla "Vecia".

MARZO

Martedì 1

ORE 14.30 | CENTRO STORICO
Carnevale in Piazza.

Il presente programma potrà subire delle variazioni in base alla normativa nazionale legata all'emergenza sanitaria.

MUSEO LE CARCERI

Via Benedetto Cairoli, 13

Apertura della mostra "RI-NASCITA tradizione, innovazione e presepi nell'arte di UNIKA dalla Val Gardena" con i seguenti orari: dall'8 dicembre al 23 dicembre sabato, domenica e festivi 10.00-12.30, 15.30-18.30. Dal 24 dicembre al 9 gennaio tutti i giorni 10.00-12.30, 15.30-18.30. Dal 10 gennaio al 20 febbraio sabato e domenica 10.00-12.30, 15.30-18.30. Ingresso intero € 5,00 ridotto € 3,00 (gratis per disabili e bambini fino ai 6 anni d'età) Tel. 0424-600255 info@museolecarceri.it

MUSEO NATURALISTICO

"PATRIZIO RIGONI"

Viale della Vittoria, 1

Il Museo sarà aperto nei seguenti giorni: 15-21-29 gennaio 2022 14.30-18.00, 16-22-30 gennaio ore 10.00-12.30/14.30-18.00. Dal 26 dicembre al 9 gennaio (escluso 25 dicembre), ore 10.00-12.30 14.30-18.00, venerdì 31 dicembre ore 10.00-12.30, sabato 1 gennaio 2022 ore 14.30-18.00.

Apertura mostra divulgativa "Coexistence life, cartoline per la Coesistenza". Informazioni: IAT, Piazza Carli 56 tel. 0424-462221. 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 09/01/2022 (escluso 31/12, 01/01/2022) 10.00-12.30 e 14.30-18.00. Inoltre il Museo è aperto tutti i sabati 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

OSSERVATORIO VIA PENNAR

Visite guidate e attività su prenotazioni presso: IAT, Piazza Carli 0424-462221

BIBLIOTECA CIVICA ASIAGO

Palazzo del Turismo Millepini

Orario di apertura dal lunedì al venerdì 10.00-12.30. Sabato 9.30-12.30, lunedì e martedì 15.00-17.00, giovedì venerdì e sabato 15.30-18.30. Tel 0424-600270 biblioteca@comune.asiago.vi.it

SALA POLIFUNZIONALE

TEATRO MILLEPINI

Dal 27 dicembre 2021 al 6 gennaio 2022 apertura della mostra del 6° Concorso fotografico dedicato a Mario Rigoni Stern "Sentieri sotto la neve". Orari di apertura tutti i giorni dalle 17.00 alle 19.00. Chiuso il mercoledì. A cura del CAI Altopiano 7 Comuni.

SALA DELLE MASCHERE

DELL'UNIONE MONTANA

Dal 27 dicembre 2021 al 9 gennaio 2022: apertura della mostra "Ritagli- Collage e opere di Nicola Girardi" a cura del Gruppo Abracadabra e della Cooperativa San Matteo e San Luigi. Orari di apertura 10.00-12.00 15.00-18.30.

MERCATINO DI NATALE

"GIARDINI DI NATALE"

Aperto dal 13 novembre con i seguenti orari: venerdì nel pomeriggio, sabato dalle ore 10.30 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00; le domeniche orario continuato dalle ore 10.30 alle ore 19.00; dal 3 al 12 dicembre aperti tutto il giorno; dal 23 dicembre al 9 gennaio 2022 aperti tutti i giorni; il giorno 25 dicembre il mercatino aprirà alle ore 15.30.

STADIO DEL GHIACCIO

Orario di apertura dal 24/12/21 al 09/01/22
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

ESCURSIONI INVERNALI CON

"GUIDE ALTOPIANO"

Per informazioni e prenotazioni
340-7347864 info@guidaltopiano.com

ESCURSIONI INVERNALI CON

"ASIAGO GUIDE"

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

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 Sacro 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!

Relax & beauty nel cuore di Asiago

Molto
più di una
SPA



Asiago Sporting Hotel & SPA

f @ www.asiagosporting.com

Corso IV Novembre, 77 - Asiago

+39 0424 1958059

info@asiagosporting.com



PATEK PHILIPPE

GENEVE

OGNI TRADIZIONE HA UN SUO INIZIO



UN PATEK PHILIPPE NON SI POSSIEDE MAI COMPLETAMENTE.

SEMPLICEMENTE, SI CUSTODISCE. E SI TRAMANDA.

CALATRAVA REF. 6119

SALVADORI
IN VENEZIA DAL 1857
VENEZIA ♦ VICENZA

Galleria Porti 2 · 36100 Vicenza
tel. 0444 54 63 13