

Il mensile de **IL GIORNALE DI VICENZA**

CAT'S

EASY LIVING. A VICENZA

Alessia

BELLEZZA D'ITALIA

DOPO SANREMO, LA MODELLO DI NOVENTA TESTIMONIAL CONTRO I DISTURBI ALIMENTARI
<RAGAZZE, ESSERE MAGRISSIME NON SERVE!>

VINITALY LANCIA
LA SFIDA ALLA CRISI

LA FESTA È SPECIALE
SE COMPI **18 ANNI**

CORRI CHE TI PASSA
PAROLA DI PIZZOLATO

UNA CANTINA SEGRETA
SOTTO LA **ROTONDA**

La perfezione.



A N C H E A U T O C A R R O F I S C A L E

SsangYong. L'eccellenza coreana.

www.ssangyong-auto.it - www.ssangyong-kyron.it

Precio shown in euros except IPT "In caso di rifiutazione di un autotreno di massa massima non superiore ai 3,0 t con l'uso 1, immedesimabile prima del 6° mese 1987". Legge 29 febbraio 2008 n. 30; Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Esempio su importo franchigia di 15.000,00 euro + 250,00 euro spese di istruttoria = 5.865,20 euro prelievo credito, in 60 rate da pari parte all'IVA, 1554,50 euro, 36 rate da 452,00 euro, 2 anni di fatto e i rendimenti indicati nella nota senza ribate 15% giorno. Le EBITDA 7427,73%. Finanziamento basato approssimativo Santander Consumer Bank. Fogli informativi disponibili in tutte le concessionarie Sangiorgio, Offerta non cumulabile con altre in corso valide fino al 31/10/2008, per auto disponibili in rete. Garanzia 5 anni, dettagli dal Concessionario. Esente regolamento operazione a pronti "in viaggio con Sangiorgio". Durata operazione dal 01/09/2008 al 31/10/2008. Condizioni dell'operazione: 1) Buono Volo Delle Rate di affitto a prendere tre e da restituire il capitale in formula residuo per 4 persone / 2 settimane nei periodi contrattuali dal colore verde alle condizioni del catalogo bianchi in corso di validità oppure con scatti fino al 70% negli altri periodi. Regolamento completo presso i Concessionari Sangiorgio. New Ayre, consuntivo da 8,5 a 9,5 kWh/litro km ciclo medio combinato emulsion CO₂ da 194 a 204 g/km Versione Integrità: New Buro 2.0 Diesel. Rotoni L consumo di 10-14-14 kWh/litro km ciclo medio combinato, emissioni CO₂ da 200 a 230 g/km. Servizio Istruttore Rete Italia S.p.A. Euro NC ADR 4010. Anche consumi da 7,8 a 11,1 kWh/litro km ciclo medio combinato, emissioni CO₂ da 194 a 204 g/km.

BECAST AUTOMOBILI® S.p.A.

www.becast.it

**Festeggiate i primi 5 anni
di SsangYong in Italia.**

Oggi la gamma New Kyron Confort
€ 21.900

- **5 anni di garanzia/km illimitati** fino al 31/03/09.
- **5 anni di finanziamento**

Gamma New Kyron

Scopri l'energia di SsangYong New Kyron: motori turbodiesel 2.0 da 141 CV con trazione part-time e ridotte e 2.7 AWD da 165 CV con cambio automatico a 5 rapporti e sospensioni posteriori indipendenti. Sempre con la sicurezza di ABS+EBD, ESP+BAS, ARP+TCS. Scopri la raffinatezza di Kyron: climatizzatore automatico, cerchi in lega, volante e leva cambio in pelle e radio CD con comandi al volante. Scopri la sua versatilità: **New Kyron offre anche tutti i vantaggi dell'immatricolazione autocarro.** New Kyron, sempre perfetto.



Rexton II a partire da 29.950 euro



Actyon a partire da 18.950 euro
con 1.500 euro di sconto +
1.500 euro di contributo statale*



SSANGYONG

Arzignano Via E. Fermi, 40 - Tel. 0444/673255

Vicenza Via del Commercio, 36 (zona Fiera) - Tel. 0444/348650

Schio/Thiene (Sarcedo) Strada Provinciale Nuova Gasparona - Tel. 0445/885132

Bassano (Cassola) Via Grande, 46 - Tel. 0424/533676



www.nico.it

NUMERO VERDE
800-553311

SAN ZENO DI CASSOLA e SCHIO (VICENZA)

APERTO DOMENICA 5 APRILE

Orario: 10.00-12.30 / 15.00-19.30



nico
abbigliamento calzature



Supplemento al numero odierno de

IL GIORNALE DI VICENZA

Direttore Responsabile
Giulio Antonacci

Società Editrice Athesis S.P.A.

Presidente
Luigi Righetti

Consigliere Delegato
Alessandro Zelger

Concessionaria di pubblicità



PubliAdige s.r.l.

Vicenza - via E. Fermi, 205
Tel. 0444 396.200



Certificato n. 6371 del 04/12/2008
Aut. Tribunale C.P. di Vicenza n. 12
del 25/05/49

Responsabile del trattamento dei dati (D.
Lgs 196/03) è il Direttore Responsabile

CATS n. 3 - Aprile 2009

Coordinamento
Claudio Tessarolo

Progetto editoriale e copertina
Videorunner

Realizzazione
IndustriAdv

Hanno collaborato
Stefano Angonese
Roberta Bassan
Antonio Di Lorenzo
Stefano Girlanda
Gianmarco Mancassola
Nicoletta Martelletto
Eugenio Marzotto
Claudia Milani
Stefano Rossi
Franco Pepe
Chiara Roverotto
Marino Smiderle
Alberto Tonello
Maurizia Veladiano

Giovanni Bregant
Gianni Celi
Giorgio Ceoloto
Sara Voltan
Marco Sinigalia
Anna Trenti
Arturo Vicentini

Stampa
Grafica Editoriale Printing - Bologna

Chiuso in redazione il 18 marzo 2009

Il tempo che farà



di Giulio Antonacci

La meteorologia è diventata ormai una scienza (quasi) esatta. I satelliti sparsi in cielo ci sanno indicare, con una percentuale davvero minima di errore, il tempo che farà. E' un bel vantaggio, niente da dire, non farci sorprendere dalle intemperie, conoscere in anticipo se nei giorni a venire saremo accompagnati dalla pioggia o dal sole; insomma, mettere il naso nel futuro, per lo meno quello prossimo. Aiuta a non vivere nell'incertezza e a prevenire, per quanto possibile, malanni di stagione, magari a non farci prendere da bruschi cambiamenti d'umore, perché, in fondo, siamo un po' tutti meteoropatici. E di questi tempi, facilmente inclini al pessimismo e più genericamente alla perdita di fiducia in noi stessi, nel sistema, in ciò che avverrà. In definitiva, un po' in tutto. Un errore, a mente lucida è abbastanza agevole rendersene conto. Ma è difficile, di questi tempi tenere lo sguardo fisso in avanti, al raggiungimento di obiettivi e mete che fino a pochi mesi fa, parevano allettanti e soprattutto raggiungibili.

I nuvoloni neri che stanno accompagnando l'economia del mondo intero, (non solamente quindi, quello maggiormente industrializzato), mantengono il loro aspetto minaccioso, tipico di un tempo che non promette niente di buono.

E nessuno ha bisogno di satelliti sguinzagliati in cielo per averne coscienza, nè di essere frate Indovino per stabilire che, volenti o nolenti, in questa stagione dell'umanità ci aspettano più rovesci che periodi di sereno. Però, a diventare dubbiosi e umorali, conviene pensarci. E forse in questo può giovare dare il giusto significato alle parole o riscoprire i valori profondi che in esse si nascondono. Forse converrebbe bandire i fin troppo facili riferimenti a ottimismo e al suo opposto, il pessimismo, peraltro sempre più spesso di maniera (ci si lamenta sempre e comunque) e riscoprire il senso maggiormente attinente ai fatti di parole come realismo e speranza. Essere pessimisti non porta a nulla, realisti invece aiuta a valutare con maggior serietà la situazione che stiamo vivendo e a cercare, concretamente però, vie di uscita. Anche l'ottimismo ad oltranza, allora, perde di consistenza: voler vedere tutto bello a tutti i costi, lascia poco spazio ad una manovra ragionata ed efficace. Coltivare invece un sentimento di speranza è condotta più idonea nei momenti difficili. Impone, è vero, scelte e coraggio, che tuttavia sono frutto di una forza interiore la quale ci impegna più a fondo. Così si riacquista anche fiducia in se stessi, innanzitutto, e poi anche negli altri. Perché siamo tutti nella stessa barca, e piangerci addosso non serve a nulla. Meglio pensare a remare nella stessa direzione.

Solo così "il tempo che farà" dipenderà anche da noi.



Il mensile de **IL GIORNALE DI VICENZA**

CAT'S

EASY LIVING. A VICENZA

SOMMARIO

VOLTI

PANE, SALUTE E DEFILÈ13
Alessia Piovan si racconta

ECONOMIA

L'INVASIONE DEI BED AND BREAKFAST18
Una formula vincente anche nel Vicentino

CATSLAB

CONFINDUSTRIA VICENZA20
Riscriviamo le regole dello sviluppo

CATSPRO

SPED.IN22
Un network mondiale per i vostri valori

CARROZZERIA RIVA52
La qualità premia, sempre

GRUPPO BERTI72
In viaggio con voi dal 1912

CENTRO SERVIZI AUTO RASOTTO74
Servizi integrati per la mobilità

PIEROPAN PARRUCCHIERI108
Soddisfazione nel creare nuovi look

STORIE

IN VINITALY VERITAS24
L'evento dell'anno per il settore vinicolo

UN TESORO DI CANTINA34
La stanza segreta della Rotonda

LA "SIGNORA DEL VENTO" IN VIAGGIO45
Il baccalà in crociera per beneficenza

GUARDATI A VISTA DALLE STELLE81
La magia del cielo negli osservatori di Asiago

PERSONAGGIO

BEETHOVEN AVEVA UN PIANO SEGRETO85
Intervista a Luigi Borgato

13



24



45



85



XF



TAGLIANDI DI MANUTENZIONE ORDINARIA
PER 3 ANNI/72.000 KM DI SERIE FINO AL 31 MARZO.



JAGUAR.COM/IT

Consumo ciclo combinato da 7,5 a 12,6 l/100 Km. Emissioni CO₂ da 199 a 299 g/Km. Jaguar viaggia con Castrol

XF

PROVALA
NEL NOSTRO SHOWROOM

DESIGN D'AVANGUARDIA, TECNOLOGIA SEMPLICE E INTUITIVA, PERFORMANCE SUPERLATIVE.
XF È IL NUOVO CONCETTO DI BERLINA SPORTIVA.

JAGUAR VICENZA SPA
JAGUAR POINT ZANÈ

Via Della Croce 9, TORRI DI QUARTESOLO (VI) Tel. 0444 264588, Fax 0444 387577

Via Trieste 218, ZANÈ (VI) Tel. 0445 315518, Fax 0445 387577

WWW.JAGUARVICENZA.COM

THIS IS THE NEW **JAGUAR**

Discover Opel Insignia.

Car of the Year 2009.



Per creare un'auto che precorre i tempi, bisogna pensare fuori dagli schemi.
Opel Insignia, nata vincente.



FlexRide. Avanzato sistema di guida dinamica. Si auto adatta alle condizioni stradali e allo stile del guidatore. Tre modalità impostabili: Sport, Tour e Normal.



Adaptive 4x4. Trazione integrale intelligente. Conferisce massima tenuta di strada, trazione e stabilità. Esalta prestazioni e piacere di guida.



Cx 0.27. Tra i migliori coefficienti di resistenza aerodinamica al mondo. Design innovativo. Massima insonorizzazione. Minimo consumo.

Motori. Tutti Turbo. Tutti Euro 5. Tutti a 6 marce, con cambio manuale e automatico Active Select®. 2 benzina, 1.6 da 180 CV e 2.0 da 220 CV e 2 diesel 2.0 CDTI da 130 e 160 CV.

Opel Insignia da € 25.000

www.opelinsignia.it



I CONCESSIONARI OPEL DELLA PROVINCIA DI VICENZA

A.A.V.

VICENZA Viale San Lazzaro, 15
Tel. 0444/563101 r.a.

ARZIGNANO Viale Olimpica, 12
Tel. 0444/452769

AUTOBASSANO

ROSÀ Via Borgo Tocchi, 9
Tel. 0424/585848

GALVAUTO

SCHIO Via Lago Trasimeno
zona Campo Romano
Tel. 0445/502311

Alcune delle dotazioni visibili e descritte in questo annuncio sono a richiesta. Consumi nel ciclo misto ed emissioni CO₂: da 5,8 a 9,8 l/100 km, da 154 a 229 g/km.

CATSFEED

CANTINA SANTA MARGHERITA26

Il piacere del vino

CANTINA COLLI VICENTINI30

Da oltre 50 anni a tutto Durello

DISTILLERIA SCHIAVO32

Distillato di famiglia

GRUPPO RISTORATORI BASSANESI39

Buono come un... asparago

LOCANDA BOTTEGHINO RISORTO40

Il Botteghino è ri...Risorto

TENDENZE

TUTTO IN AFFITTO77

Il successo del "pay for use"

FACCIAMOLO VISTOSO89

Diciotto anni tutti da festeggiare

EVENTO

MONDIALE UNDER 18 DI HOCKEY95

Il Falco ispira gli "Azzurrini"

SHOPPING CON ISABELLA & FRIENDS

SONO ANDATA AL SALONE57

NEL FUORI SALONE64

SPORTIVI

CORRI CHE TI PASSA96

Intervista a Orlando Pizzolato

FLASHBACK

TUTTI PAZZI PER PABLITO103

Paolo Rossi ieri e oggi

PAGINE

IL PANE DI IERI101

Il breviario laico del priore di Bose

RUBRICHE

MIAGOLII17

TASTE37

DIARY55

TECH71

SHOW107

OROSCOPO110

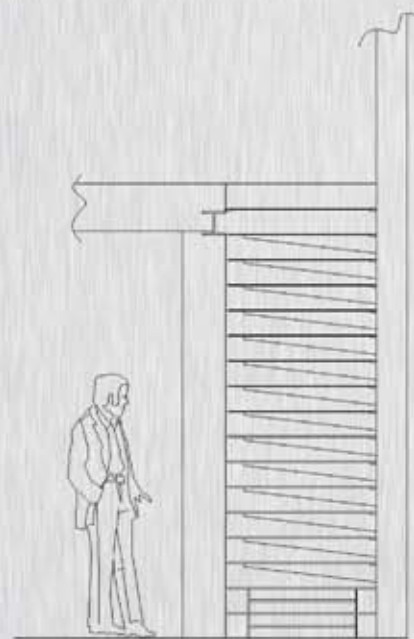
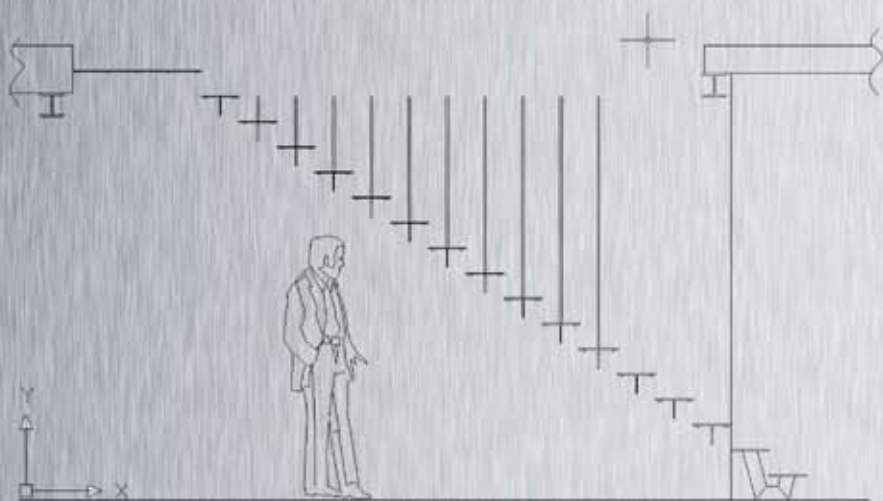
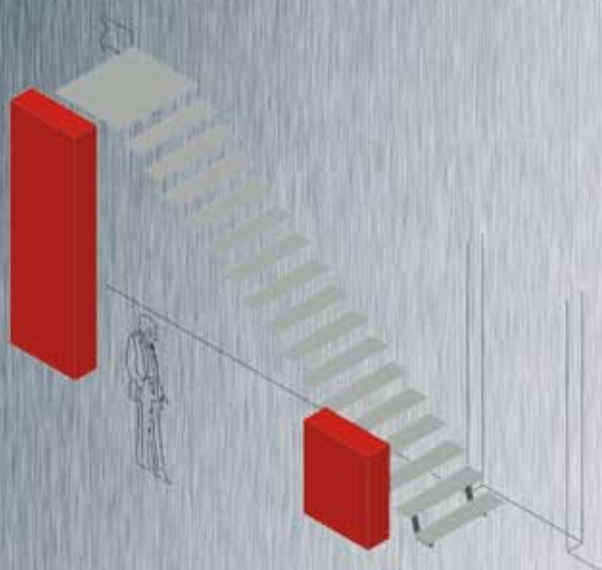
SMILE113





Vanzo Giuseppe e Figlio snc

Gli artigiani moderni del Ferro



Creiamo Soluzioni ai vostri problemi

Pane, salute e défilé

ALESSIA PIOVAN,
DOPO SANREMO, FA ANCORA
PARLARE DI SÈ. SCESA DAL
PALCO DELL'ARISTON È SUBITO
SALITA SU TUTTI GLI AUTOBUS
E METROPOLITANE DI MILANO.
PER UNA BUONA CAUSA

di Claudia Milani

È fuggita sette anni fa da una provincia "che le stava stretta" per inseguire il sogno della moda e delle sfilate. Una carriera fatta tutta d'un fiato: dal primo posto al classico concorso di bellezza, durante una vacanza estiva con i genitori, a sfilate, spot e, ciliegina sulla torta, a primadonna di Sanremo.

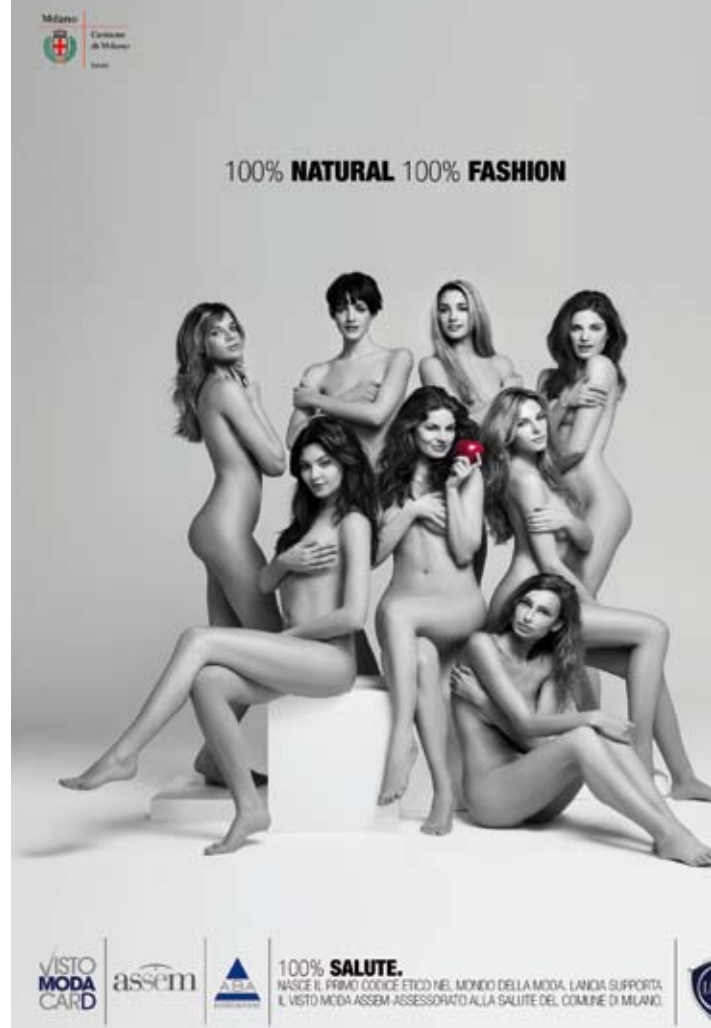
“All'estero continua ad essere
vincente il modello di una donna
magra sì, ma con le curve
al posto giusto”

Qualche giorno di attesa e poi, di nuovo alla ribalta. Scesa dal palco dell'Ariston è subito salita su tutti gli autobus e metropolitane di Milano. Da “valletta” a fianco di Bonolis a ragazza immagine per una buona causa, una campagna di sensibilizzazione contro l'anoressia.

La kermesse canora è finita da oltre un mese e, tra i tanti ricordi che i quindici milioni di spettatori ancora conservano c'è lei, Alessia Piovani, la regina delle passerelle che, proprio alla serata inaugurale, ha affiancato Paolo Bonolis. Difficile dimenticare il suo fisico statuariale, il volto bellissimo e, soprattutto, il suo lungo vestito rosso. Vestito che l'ha tradita scendendo la scalinata regalando una tanto generosa quanto inaspettata apertura dello spacco. “Niente paura, ci hai dato gioia”, ha sottolineato il conduttore, interpretando così, molto probabilmente, il pensiero dei molti italiani incollati alla tv. E proprio su questo ha puntato Alessia: “A Sanremo mi hanno visto quindici milioni di persone – sottolinea con soddisfazione – ed ora mi aspetto di raccogliere i frutti di quest'esperienza. Sono ad un bivio: se arriverà qualche ingaggio interessante, magari nel cinema, sono pronta a rimanere in Italia. In caso contrario volerò a Parigi, per proseguire con lo studio di recitazione e continuare a sfilare”. Qualche gaffe (come quando, per errore, ha letto le istruzioni di servizio sul gobbo elettronico), qualche momento un po' impacciato, qualche titubanza, ma non importa. “La sufficienza me la sono pienamente guadagnata. – continua – So che in molti mi hanno criticata. Beh, è facile da casa. Avrei voluto vedere loro, al mio posto, sul palco di Sanremo. Insomma parlano male di me? L'importante è che ne parlino. Non mi abbato facilmente, anzi, ho carattere da vendere”. E proprio grazie alla sua forza di volontà ora vuole puntare al cinema.

Il suo esordio, sul quale lo stesso Bonolis ha più volte ironizzato a Sanremo, è stato nel film “La ragazza del Lago”, di Andrea Molaioli che inizia proprio con l'inquadratura di una giovane giocatrice di hockey trovata assassinata sulla riva di un lago. “Non è da tutti - ha detto il conduttore – esordire nella parte di una morta”. Non certo ruolo da Oscar, quindi. Solo un primo piano e una battuta: “Stavo dormendo, perché mi hai svegliato?” Eppure Alessia non demorde. A dicembre comparirà in “Nine”, con un cast d'eccezione, da Penelope Cruz a Nicole Kidman, da Sophia Loren a Daniel Day-Lewis. Del resto, pur volendo continuare a fare la modella, un lavoro iniziato ormai sette anni fa e del tutto casualmente, la giovane noventana sogna proprio un futuro nel cinema. “Le esperienze sul set sono state emozionanti ed elettrizzanti. Potenzialità e forza di volontà non mi mancano: farò di tutto per riuscire a realizzare le mie aspirazioni. So benissimo che non ci si può improvvisare attrice e, infatti sto studiando recitazione per imparare, al meglio, questo mestiere”.

Nel frattempo, appena qualche giorno dopo il Festival eccola di nuovo: nuda, assieme ad altre sette modelle, la sua immagine troneggia su auto-



A sinistra

Alessia Piovan
(in piedi a destra)
posa per una
campagna di
sensibilizzazione
contro l'anoressia

“Le esperienze che finora ho fatto
sul set cinematografico sono state
emozionanti ed elettrizzanti”



bus, metropolitane, vie “fashion” del capoluogo lombardo. Non si tratta di una semplice pubblicità: l'iniziativa è per una buona causa. Chiaro e diretto lo slogan: “100% Natural, 100% Fashion, 100% Salute”. Un messaggio forte per combattere il problema dei disturbi alimentari. Problema

che, soprattutto nel mondo della moda, sembra essere ormai dilagante. “Indubbiamente, da parte degli stilisti, c'è la tendenza – spiega la Piovan – a volere modelle sempre più giovani e magrissime. Chi comincia a quindici, sedici anni rischia di entrare in un circuito pericoloso, credendo, erroneamente, che soltanto le anoressiche possano lavorare in questo settore. Una tendenza esasperata soprattutto nel nostro Paese. All'estero continua ad essere vincente il modello di una donna magra sì, ma con le curve al posto giusto”. A suo dire, però, non è con il presupposto del “sotto peso” che si può sfondare, anzi. Alta un metro e ottanta, misure da capogiro (87-61-89), fisico atletico, scolpito e non certo emaciato, Alessia dice di puntare a ben altro. “Una modella deve essere bella e, soprattutto, molto professionale. Proprio su questo ho sempre costruito la mia carriera. Non ho mai ricevuto pressioni. Nessuno mi ha mai detto che avrei dovuto dimagrire eppure, in sette anni, il lavoro non è mancato. Essere piacenti significa, dal mio punto di vista, essere sane, star bene con se stesse, trovare un proprio equilibrio interiore”.

E in fatto di bellezza Alessia Piovan, ventiquattro anni tra qualche settimana, ne sa qualcosa: non solo, infatti, ha sfilato per stilisti di grido e posato per fotografi del calibro di Bruce Weber e Peter Lindbergh, è stata recentemente protagonista della campagna di Dainese, firmata da Toni Thorimbert, a fianco di Valentino Rossi; è stata scelta con Eva Riccobono e Gilda Sansone per il calendario Lavazza di Annie Leibovitz e, ancora, è stata eletta tra le più belle al mondo dalla prestigiosa rivista di moda Esquire. Tanto successo nella moda, nello spettacolo ed ora pronta a tuffarsi nella carriera del cinema. Sempre con la testa sulle spalle. Si divide tra Milano, Parigi, New York e Londra, senza, tuttavia, trascurare gli affetti. “È innamoratissima – lascia trapelare la mamma Sandra – Da quattro anni è fidanzata con Edoardo, manager di Milano. Il lavoro per mia figlia è importantissimo, ma so che, per il suo futuro, sogna una famiglia e dei bambini”.

**Nelle immagini**

Alessia Piovan
al Festival di
Sanremo con
Paolo Bonolis
e davanti agli
obiettivi dei
fotografi

I genitori l'hanno seguita passo dopo passo

LA BELLA DI MAMMA-MANAGER

Una mamma “manager”, che ha accompagnato la figlia, appena 17enne, al suo primo provino, l'ha seguita ovunque per i primi tre anni di lavoro e che oggi, spesso a distanza, segue i suoi successi con orgoglio e, quasi, con incredulità, raccogliendo ogni singolo articolo, ogni foto apparsa sui giornali. “Certo mia figlia mi manca – dice la madre Sandra, di origine belga – la vedo molto poco, ma sono contenta per lei, perché sta ottenendo ciò che desiderava. Sanremo, per me, è stato poi il coronamento di un sogno: quando ho avuto la notizia che avrebbe partecipato pensavo ad uno scherzo, non mi sembrava vero. Ora, anche se lontana, posso stare tranquilla, perché sa ciò che vuole, ha carattere e la testa sulle spalle. All'inizio, però, io e suo padre non l'abbiamo lasciata sola un attimo, era troppo giovane per destreggiarsi nel mondo della moda”.



“Sicuro con me stesso sicuro con gli altri”

Con 41 anni di attività e più di 900.000 clienti la Cesare Ragazzi Company è la maggiore organizzazione europea nel settore della prevenzione e degli infoltimenti.

L'innovazione tecnologica e la ricerca scientifica continua, permettono alla Cesare Ragazzi Company di dare risposte concrete e sicure alle problematiche dei capelli, restituendo serenità qualità di vita e benessere alle persone.

L'attività della Cesare Ragazzi Company riguarda sia la prevenzione delle possibili anomalie del cuoio capelluto, attraverso la divisione tricologia, con linee di prodotti specifici per donare benessere a salute ai capelli, sia la soluzione al problema del diradamento e della calvizie, grazie al sistema innovativo e unico al mondo di infoltimento non chirurgico CNC® - Capelli Naturali a Contatto.

Il Tricotest®, metodo d'indagine evoluto e sofisticato, che consente di effettuare una valutazione precisa e personalizzata delle anomalie del capello e, la linea di prodotti tricologici di laboratorio specifici testati e certificati, costituiscono la forza della Cesare Ragazzi nella Tricologia.

Il metodo CNC® o "epitesi del capillizio" è invece la soluzione esclusiva della Cesare Ragazzi Company contro il diradamento e la calvizie.

Il CNC® è un sistema brevettato d'infoltimento non chirurgico che integra capelli naturali propri o di donatori e consente alla persona di ritrovare il proprio aspetto esteriore così com'era prima di perderli.

Il CNC® è un sistema unico nel suo genere, clinicamente testato, pratico, sicuro, esteticamente perfetto, funzionale, che permette di condurre una vita del tutto normale: farsi lo shampoo, cambiare taglio, asciugarsi i capelli, fare il bagno in piscina o al mare, praticare sport anche a livello agonistico e sentirsi sicuri e liberi in qualsiasi situazione.

La Cesare Ragazzi Company è l'azienda del settore ad aver ottenuto a livello europeo le certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001/2000 e UNI EN ISO 14001, ed è l'unica ad avere ottenuto negli USA la registrazione presso la US FDA, (Food and Drug Administration).

I materiali, i procedimenti e i prodotti utilizzati dall'Azienda sono testati in collaborazione con le Università di Ferrara, di Pavia e di Tor Vergata a Roma. La Cesare Ragazzi Company collabora attivamente con la Fondazione Centro Studi sulla Calvizie, con il Centro INAIL di Vigorso di Budrio.

Alessandro Lukacs

VICENZA tel. 0444-560237
PADOVA tel. 049-8079546
TREVISO tel. 0422-210507



Capelli per chi ha testa

Strane coppie e fedeli single

ASSOLUTAMENTE È IL NUOVO PASSPARTOUT DELLA POLITICA:
CHIEDERE A **GIUSEPPE BERLATO SELLA**, CHE SI INTERROGA
SULLA SPAZZOLA DI **LUCA BALZI**, INCURIOSITO DAL RITORNO DI
FIAMMA DI **ARRIGO ABALTI** E **MAURO FABRIS**, IMPENSIERITI DALLA
DISSOLVENZA DI **CARLA ANCORA**

a cura di Gianmarco Mancassola



ARRIGO ABALTI E MAURO FABRIS

Annus domini 1998: Arrigo Abalti e Mauro Fabris flirtavano ancora come i calciatori con le veline. Per un decennio le strade si sono separate. Ma non irrimediabilmente. Le vie degli ex dicci sono infinite: pare che i bookmakers abbiano sospeso le scommesse sulla probabilità che la coppia si ricomponga sotto l'ombrello del Popolo della libertà.

CHE COPPIA ▼



PAROLA CHIAVE

Assolutamente sì, assolutamente no.

Da tempo l'italiano medio non può più limitarsi a rispondere sì o no: rischia di passare per una mezza bugia. Se vuole essere convincente, deve aggiungere assolutamente, novella vox media a cui non si sottraggono nemmeno i politici. Che di solito ricorrono ad assolutamente per negare il desiderio di candidarsi di qua o di là. Giuseppe Berlato Sella, di recente, a chi gli chiedeva se intendesse correre alle prossime elezioni scledensi, ha risposto: «Assolutamente no», tanto per cambiare. Il no, da solo, non avrebbe persuaso nessuno.

POTERE ASSOLUTO ▲



CARLA ANCORA

Che fine ha fatto... Carla Ancora, ex plenipotenziaria custode delle casse comunali nel regno di Enrico I e per metà dell'Enrico II, ex assessora al Bilancio, poi ai Lavori pubblici? Misurata nelle

parole, parco nei sorrisi, la parabola della ragioniera hüllweckiana aveva conosciuto il massimo splendore ai tempi della vendita della Centrale del latte, per poi scivolare nel "buco" del disallineamento fra i bilanci di Comune e Aim. Fino a uscire di scena in punta di piedi, senza proclamare: come da copione.

METEORA ARENATA ▼



LUCA BALZI

Nello zuccheroso buonismo imperante dei primi mesi variatiani, ci voleva il guastafeste, il grillo parlante che alza la mano e si disallinea. Gli scomodi panni del bastian

giovane virgulto del Pd, Luca Balzi, che è entrato nella parte del guerriero e si è fatto tosare la capoccia a spazzola, come non si vedeva dai tempi di Ivan Drago contro Rocky Balboa. Attendiamo di sentirlo urlare in sala Bernarda qualcosa come "ti spiezzo in due", o almeno "Adrianaaaa".

QUATTRO BALZI IN PADELLA ▲

Immobiliare
CUMERLATO

CANTIERE APERTO A THIENE
TUTTI I SABATI DALLE 9.30 ALLE 12.30

BICAMERE

TRICAMERE CON MANSARDA E TERRAZZA

AMPIA TRIFAMILIARE MANSARDATA



THIENE - VIA VAL CISON

PROGRAMMA

nelle seguenti date saranno presenti
oltre al committente e all'impresa costruttrice:

Sabato 4 aprile

Responsabile impianti solari e idraulici

Sabato 18 aprile

Responsabile impianti solari e idraulici

Sabato 9 maggio

Responsabile impianti solari e idraulici

Sabato 16 maggio

Responsabile impianti solari e idraulici

Sabato 23 maggio

Responsabile impianti solari e idraulici - Arch. progettista

Termotecnico Casa Clima - Ditta esecutrice del cappotto per l'isolamento e pitture

Sabato 30 maggio

Responsabile impianti solari e idraulici - Ditta serramenti

Sabato 6 giugno

Responsabile impianti solari e idraulici

Sabato 13 giugno

Responsabile impianti solari e idraulici - Arch. progettista

Termotecnico Casa Clima - Ditta esecutrice del cappotto per l'isolamento e pitture

Sabato 20 giugno

Responsabile impianti solari e idraulici - Ditta serramenti

Sabato 27 giugno

Responsabile impianti solari e idraulici

Ditta esecutrice del cappotto per l'isolamento e pitture

CALLEDOS s.r.l. - 0445.560709



Via Arasella n.9/A - 36033 Isola Vicentina (VI)
Tel. e Fax 0444.978520 - Cell. 348.4225467
E-mail: cumerlatoimmobiliare@libero.it
www.cumerlatoimmobiliare.it

L'invasione dei **Bed and breakfast**



B&B, "LETTO E COLAZIONE", UNA FORMULA CHE IN GRAN BRETAGNA FUNZIONA DA SECOLI, NEGLI ULTIMI ANNI È ESPLOSA ANCHE NEL VICENTINO. LA RECESSIONE GLOBALE E IL CINQUECENTENARIO DEL PALLADIO HANNO FATTO DEL 2008 IL PUNTO DI SVOLTA



di Marino Smiderle

B&B, la sigla magica, garanzia di risparmio e accoglienza familiare. O, se vogliamo rubacchiare liberamente qualche slogan pubblicitario, l'altro modo di dormire tra due guanciali. B&B, per i pochi che non lo sapessero, vuol dire bed and breakfast, letto e colazione, una formula che in Gran Bretagna funziona da secoli e che a Vicenza, con discreto ritardo, è esplosa negli ultimi anni. La recessione globale e il cinquecentenario del Palladio hanno fatto del 2008 (in particolare da settembre in poi) il punto di svolta. Chiedete ad Anna Giulia o Martina, efficienti addette dell'ufficio informazioni di Vicenza, e avrete un quadro immediato della situazione.

«I bed and breakfast? Vanno via come il pane - rivela Anna Giulia -. Ovvio, i turisti cercano una struttura il più possibile in centro. E in questo caso i prezzi sono troppo vicini a quelli di un albergo. Se però ci spostiamo verso Santa Lucia si possono trovare delle occasioni interessanti...».

Fare dei numeri è difficile, anche perché non c'è moltissima stabilità negli operatori più o meno occasionali che decidono di aprire le porte della propria casa e di mettere a disposizione di alcuni ospiti la camera, o le camere, in più.

«In realtà - precisa Anna Giulia - c'è anche una clientela business che, specie in occasione delle fiere, prenota sempre la stessa struttura, evidentemente perché si è trovata bene». Già, perché la scelta del B&B non è dettata soltanto dal portafogli. Sono sempre di più quelli che cercano un'accoglienza familiare, un rapporto più umano, magari sacrificando lussi e comodità tipiche del grande albergo.

A proposito di alberghi, verrebbe da pensare che questa esplosione di bed and breakfast venga vissuta come una concorrenza "sleale" da parte di chi l'albergatore lo fa di professione. «Niente affatto - assicura Oscar Zago, presidente degli albergatori vicentini -. Credo sarebbe stupido opporsi a un servizio presente in tutte le parti del mondo. L'importante è che si parli veramente di bed and breakfast e non di alberghi mascherati».

Già, perché mettere a disposizione una camera non richiede particolari accorgimenti. Per dire, non occorre avere tutti i permessi e le autorizzazioni, costose e complicate da ottenere, che invece sono obbligatorie per un albergo. Tutto questo, unitamente all'assenza di personale, permette di fare prezzi estremamente concorrenziali. Per avere l'ok occorre però avere la residenza nella struttura utilizzata come B&B. «Qualche volta - osserva Zago - è successo che venisse fittiziamente fatta figurare la residenza della moglie o della figlia in una casa poi data da gestire a un bengalese. In questo caso lo spirito del bed and breakfast va su per il camino e si può parlare di concorrenza sleale».

Ma a Vicenza, per fortuna, casi del genere sono stati sporadici. Chi mette a disposizione la camera lo fa, sì, per arrotondare e, magari, per far fronte a questa crisi globale. Poi, però, ci prende gusto, sistema la casa, la rende sempre più accogliente. La passione, insomma, trasforma il piccolo B&B di periferia in un cinque stelle in vera salsa berica.



Nelle immagini
Anche nel
Vicentino si sta
affermando il
fenomeno dei B&B



Siti supergettonati dai turisti fai-da-te **INTERNET, LA BIBBIA DEL B&B**

Se volete avere un'idea del fantasmagorico mondo dei bed and breakfast andate a farvi un giro... su internet. Due siti, in particolare, fanno al caso vostro. Il primo, istituzionale, è www.veneto.to, curato dalla Regione Veneto. Nagate all'interno e troverete tutti i B&B disponibili a Vicenza. C'è poi la bibbia del settore, che riguarda i B&B di tutta Italia e, ovviamente, anche quelli di Vicenza (www.bed-and-breakfast.it). La pagina berica è veramente dettagliata, con tanto di mappa, descrizione, prezzi, rimandi. Per i ritardatari, comunque, rimane l'ufficio informazioni di Vicenza: Anna Giulia e Martina daranno l'input giusto.



Riscriviamo le regole dello sviluppo

CONFINDUSTRIA VICENZA IN PRIMA LINEA SUL TEMA DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

Associazione Industriali della Provincia di Vicenza

Piazza Castello, 3
36100 Vicenza
Tel. 0444 232500
Fax 0444 526155
www.assind.vi.it
E-mail: assind@assind.vi.it

Senza regole eque e trasparenti non ci può essere vero sviluppo economico: l'attuale difficoltà dei mercati internazionali lo dimostra in tutta la sua evidenza. E così oggi il tema della responsabilità sociale d'impresa diventa qualcosa di molto più serio – e urgente – di un marchietto in più da esibire sulla carta intestata. Diventa la base di quello che dovrà essere un nuovo modello di sviluppo, da costruire insieme fin da subito, dandosi delle regole e definizioni comuni.

Per qualcuno tutto questo è una novità assoluta, ma non per Confindustria Vicenza, che nei giorni scorsi ha ospitato nella propria sede di Valdagno un convegno regionale dedicato proprio alla responsabilità sociale d'impresa, alla presenza tra gli altri del Commissario Europeo della Direzione Generale Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità G. Christen Torsten e dell'Assessore Regionale alle Politiche dell'Istruzione e della Formazione Elena Donazzan. In questa sede la regione Veneto ha presentato un documento condiviso, frutto di un lavoro iniziato diversi mesi fa, all'interno della assemblea regionale del forum multistakeholder che raccoglie gli



A sinistra
Stefano Talin



Sopra
Un momento del convegno regionale sulla responsabilità sociale d'impresa ospitato da Confindustria Vicenza

Le categorie della responsabilità sociale d'impresa individuate dalla Regione Veneto

- IMPEGNO DELLA DIREZIONE AZIENDALE
- NON DISCRIMINAZIONE
- RAPPORTO DI LAVORO
- SALUTE E SICUREZZA
- AMBIENTE
- PRODOTTI-CLIENTI-FORNITORI
- SVILUPPO SOCIALE
- TRASPARENZA
- CREDIBILITÀ E REPUTAZIONE

indicatori utili a definire un'impresa socialmente responsabile, suddivisi in nove categorie tematiche, dalla tutela dei lavoratori ai rapporti con clienti e fornitori, dalla trasparenza alla reputazione, dalla compatibilità ambientale al ruolo nel tessuto sociale del territorio. Si tratta infatti di un tema complesso, come spiega Stefano Talin, delegato di Confindustria Vicenza per la responsabilità sociale d'impresa: «Questa può essere definita come l'integrazione su base volontaria da parte delle imprese di istanze sociali ed ecologiche nelle loro operazioni commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate». Ma attenzione, non ha niente a che fare con la filantropia o il mecenatismo e tanto meno con il buonismo: si tratta di darci nuove regole, delle quali c'è urgente bisogno». Proprio in un momento di generale difficoltà dei mercati, infatti, emerge l'importanza di saper guardare al di là del prodotto o del PIL semestrale: «Viviamo un tempo complesso - commenta Talin - la nostra è un'epoca di rapidi cambiamenti e si avverte l'esigenza di trovare nuovi equilibri e riscrivere le regole che governano il nostro sistema economico e sociale globale, perché quelle che sono state seguite sino ad ora hanno creato gli effetti devastanti che sono sotto gli occhi di tutti».

A questa conclusione sono arrivati anche i governi dei principali paesi industrializzati in occasione del recente G8 e quasi in contemporanea il Ministro dell'Economia Giulio Tremonti ha costituito un team di esperti per riscrivere le regole dell'economia globale, che saranno presentate in un documento formale al prossimo G20. «Non sarebbe male - spiega Talin - che a Tremonti arrivassero le indicazioni e le linee guida approvate dalla regione Veneto sulle tematiche di CSR che sono state presentate al convegno di Valdagno e che potrebbero essere un contributo utile perché in linea con le riflessioni autorevoli emerse a livello internazionale».

Per Confindustria Vicenza, del resto, il convegno regionale di Valdagno è stato sì un punto di arrivo, ma anche di partenza, perché l'obiettivo è ambizioso: diffondere la cultura della responsabilità sociale d'impresa e fornire allo stesso tempo gli strumenti concettuali di base per intraprendere anche percorsi più ambiziosi tipo quello della certificazione SA 8000. «Il nostro è un programma a medio-lungo termine - prosegue Talin - agevolato dalla constatazione che nel territorio vicentino esiste già una tradizione radicata di imprenditori sensibili alle ricadute sociali della

propria attività».

Del resto la posta in gioco è di importanza decisiva e mai come in questo caso la micro e la macro economia sembrano andare di pari passo: «Siamo impegnati a creare le premesse per un modello di sviluppo più trasparente, in grado di tutelare maggiormente tutte le parti coinvolte, per impedire che accadano di nuovo crisi come quella che stiamo attraversando, che ha avuto origine proprio nella mancanza di una governance globale». Anche per le piccole aziende, però, i vantaggi possono essere grandi e soprattutto molto concreti: «Essere un'impresa socialmente responsabile significa soprattutto essere un'impresa più competitiva, perché oggi avere un buon prodotto non è più sufficiente: i consumatori guardano in misura sempre maggiore alle caratteristiche immateriali e così la reputazione di un'azienda viene ad assumere un valore fondamentale».

di Giovanni Bregant per Publiadige



Un network mondiale per i vostri valori

CON **SPED.IN** UN SERVIZIO
INTEGRATO DI SPEDIZIONI,
LOGISTICA E PROTEZIONE
PER LE MERCI PIÙ PREZIOSE

È un periodo delicato per il settore dell'oreficeria e più in generale per le nostre esportazioni: di fronte alle difficoltà inevitabilmente qualcuno si spaventa, ma c'è anche chi vede in questa situazione un'opportunità di consolidare, l'occasione per mettere in evidenza le proprie competenze professionali caratteristiche e l'efficienza della propria organizzazione. E' questo il caso - da manuale di marketing - di Sped.In, società attiva nel settore delle spedizioni internazionali fin dal 1985 e da sempre specializzata nei servizi alle imprese dell'oreficeria e gioielleria.

Sped.In ha iniziato infatti il 2009 con un management rinnovato, più giovane ma soprattutto competente ed entusiasta, e la forza di due partner di assoluto



Sopra
Lara Battistoli



Sped.In srl

Via L. della Robbia, 60
36100 Vicenza
Tel. 0444 219500
Fax 0444 219521
www.spedin.com
E-mail: info@spedin.com

rilievo come il Gruppo Battistoli, leader nei servizi di vigilanza e trasporto valori a livello nazionale, e il Gruppo Ferrari, leader nelle spedizioni internazionali di gioielleria e oreficeria.

Un progetto, quello di Sped.In, nel quale proprio i Gruppi Battistoli e Ferrari credono molto, al punto di decidere nel 2008 di rilevare dai soci "storici" la quota di maggioranza e avviare - insieme ai managers - un ambizioso programma di crescita che trova nelle sinergie di gruppo il proprio elemento distintivo: «In questo modo oggi possiamo fornire un servizio davvero completo e altamente qualificato - spiega Lara Battistoli, che dall'inizio di quest'anno gestisce la filiale di Vicenza di Sped.In - dalla vigilanza al trasporto sul territorio nazionale, tramite Battistoli, fino alle spedizioni in qualsiasi parte del mondo, tramite Ferrari. Come Sped.In operiamo con tre sedi, a Vicenza, Arezzo e Napoli, ma come gruppo possiamo contare su più di venti uffici nei cinque continenti».

Una presenza capillare alla quale corrisponde una grande professionalità: «Grazie a rapporti continui con le dogane di tutto il mondo e ad un'esperienza ultraventennale, siamo in grado di ridurre al minimo i tempi di consegna e fornire immediatamente ai nostri clienti informazioni corrette sui costi, i tempi e le norme doganali, anche per quei mercati oggi emergenti che però presentano regolamentazioni molto complesse, come la Cina».

Proprio la Cina costituisce per Sped.In un mercato di espansione, e non solo per l'attività di spedizione: «Nell'ottica di offrire al cliente un servizio sempre più completo - prosegue Lara Battistoli - oggi siamo in grado di curare direttamente tutti i processi della logistica, dalla gestione del magazzino al packaging, fino appunto alla spedizione e al trasporto, sollevando i nostri clienti di costi fissi rilevati e garantendo una maggiore flessibilità e professionalità, grazie alla nostra specializzazione. Inoltre siamo in grado di servire sia il mercato interno sia i principali mercati mondiali, potendo contare su strutture logistiche di proprietà dei nostri partners a Vicenza e a Milano, ma anche in Svizzera, a New York, Hong Kong e Shanghai».

I vantaggi delle sinergie di gruppo, però, si stanno già dimostrando rilevanti anche su un altro fronte fondamentale, quello della competitività dei costi: «Grazie all'ottimizzazione delle nostre risorse interne, indiscutibilmente oggi siamo nella posizione di formulare offerte caratterizzate da un rapporto prezzo-qualità ottimale e in generale possiamo affiancare ogni cliente con una maggiore flessibilità, anche sul piano economico».

Il tutto naturalmente con un ulteriore, fondamentale valore aggiunto: l'esperienza e le risorse specifiche di chi è da sempre specializzato nel trasporto e nella spedizione di merci preziose, dunque con l'utilizzo di mezzi blindati, di guardie armate, dei più moderni sistemi di sicurezza e monitoraggio e dei migliori vettori aerei, in ogni parte del pianeta.

Tutto questo rende oggi Sped.In una realtà di riferimento per la movimentazione di gioielli, materie preziose e prodotti di lusso in genere, un partner in grado di affiancare le aziende nelle loro esportazioni in tutto il mondo e di rendere più semplice affrontare anche i mercati più complessi.

■

di Arturo Vicentini per Publiadige - ph. Nicola Zanettin



NON PUÒ ESSERE LA PAROLA CRISI GLOBALE A METTERE PAURA AL MONDO DEL VINO NOSTRANO. E' CON QUESTO SPIRITO CHE ANCHE I PRODUTTORI VICENTINI SI AVVICINANO ALL'EVENTO DELL'ANNO, GIUNTO ALLA 43ª EDIZIONE

di Alberto Tonello

Se il mondo del vino ha saputo risorgere dallo scandalo del metanolo, non può essere la parola crisi globale a mettere paura a un comparto che ha saputo non solo diventare trainante per l'economia nazionale, ma veicolo promozionale del made in Italy, biglietto da visita turistico di un'Italia dell'eccellenza. Ed è con questo spirito che i produttori vicentini si avvicinano all'evento dell'anno, Vinitaly, giunto alla 43ª edizione (2-6 aprile 2009, www.vinitaly.com), che anno dopo anno conferma la propria leadership internazionale. Anticipatore delle tendenze del mercato e attento conoscitore del mondo del vino e delle sue dinamiche anche commerciali, Gianni Zonin, presidente dell'omonimo gruppo vinicolo partita da Gambellara, proprietario del più grande vigneto d'Europa e uno



In basso
Gianni Zonin



dei maggiori produttori mondiali, ha un'idea ben precisa su come affrontare questo particolare momento storico: «Il momento economico è particolare - ammette Zonin - la crisi che stiamo attraversando è profonda, anche se il comparto agroalimentare è toccato in maniera minore dal fenomeno. Questo non significa che non si debba fare molta attenzione, chi ha lavorato male in questi anni, oggi rischia grosso, chi ha puntato sulla qualità può stare tranquillo, a patto di rilanciare e investire proprio in questo momento. In quest'ottica Vinitaly è una grande opportunità di crescita e di incontro con i buyer più importanti, sciuparla sarebbe un delitto».

Molti anche quest'anno i singoli aspetti legati al mondo del vino che saranno approfonditi durante i giorni di Vinitaly. Innanzitutto i mercati esteri, molto importanti per la produzione vinicola berica, sensibilizzati da un'azione di informazione portata avanti dalla manifestazione veronese con i focus su Stati Uniti, Russia, Cina, Giappone, India e quest'anno Singapore, dove Vinitaly World Tour è già stato nel 2001, e i Paesi Scandinavi.

Non mancherà ovviamente la sezione degustazioni e affari. Proposta con successo per la prima volta nel 2007, "Taste Italy" è un'iniziativa su invito rivolta agli operatori stranieri con degustazione assistita. La conoscenza diretta dei vini e la scheda aziendale permette ai buyer di tutto il mondo di contattare direttamente i produttori presso i loro stand nei giorni della manifestazione.

Con Trendy Oggi, Big domani, infine, vengono presentati i vini delle aziende emergenti selezionate da Luca Maroni, capaci di presentarsi sul mercato non solo per la qualità, ma per il rapporto interessante e conveniente tra qualità e prezzo.

Da segnalare Bentornato Brunello! L'annata 2004, viaggio dentro una grande annata di un grande vino a cura del Gambero Rosso (che edita la maggiore guida italiana ai

vini e Dodici bianchi immortali. I vini italiani da invecchiamento, degustazione a cura della rivista Civiltà del Bere.

Degustazione e beneficenza per i 150 anni di Gaja. "Non c'è modo migliore per festeggiare questa ricorrenza che a Vinitaly" con una degustazione guidata da Jancis Robinson, nota wine writer britannica. Parola di Angelo Gaja che celebra con questo unico appuntamento in calendario per il 4 aprile i 150 anni di impegno vinicolo della sua famiglia, a partire dalla fondazione della cantina avvenuta a Barbaresco nel 1859. La partecipazione alla degustazione, che si annuncia come l'evento dell'anno a livello mondiale, è a pagamento e tutto il ricavato sarà devoluto a scopo benefico.

Vino e gastronomia infine sarà il punto di incontro tra vino, cibo e olio extra vergine di oliva, Vinitaly, Sol e Agrifood club organizzeranno, in collaborazione con chef di fama internazionale, laboratori gastronomici e degustazioni di piatti realizzati con gli ingredienti della migliore tradizione culinaria italiana in abbinamento a una selezione di vini esposti. I Grandi Ristoranti di Vinitaly (Ristorante d'Autore, dei Signori, Sol Goloso e Cittadella della Gastronomia) completano il menu della rassegna per soddisfare la curiosità enogastronomica dei visitatori più esigenti e degli ospiti più importanti della manifestazione.

Per i moltissimi appassionati non professionisti di vino, in particolare i giovani, prosegue l'esperienza di "Vinitaly for you" uno spazio ben definito dentro Vinitaly, ma "fuori" dalla manifestazione, nelle sale del palazzo della Gran Guardia, nel cuore storico di Verona, in piazza Bra, dove si potranno degustare i maggiori vini, tra uno stuzzichino e l'altro, ascoltando buona musica.



Il piacere • del **vino**





LA CANTINA **SANTA MARGHERITA**
 E' AL VINITALY 2009 CON PRODOTTI
 DI QUALITA' E UN'IMMAGINE RINNOVATA,
 MA SOPRATTUTTO CON UNA
 FILOSOFIA DISTINTIVA

Riscopriamo il significato più autentico del buon vino, che è innanzi tutto un piacere, da accostare al buon cibo e gustare nelle occasioni conviviali. L'invito, per molti versi controcorrente e perfino coraggioso, viene dalla Santa Margherita, presente all'edizione 2009 di Vinitaly con prodotti di qualità e un'immagine rinnovata, ma soprattutto con una filosofia ben precisa, che dimostra l'importanza del rimanere fedeli alle caratteristiche originarie dei vitigni e del territorio e senza decontestualizzare l'esperienza della degustazione. «Puntiamo a vini eleganti e piacevoli da bere - racconta Ettore Nicoletto, Amministratore Delegato, - ma senza ricercare a tutti i costi una struttura possente che rischia di impoverire la multisensorialità dell'esperienza eno-gastronomica. Il vino per noi deve sempre associarsi al piacere della convivialità e della buona tavola, dunque deve essere sì di qualità, ma anche versatile negli abbinamenti». Come dire: signori, negli ultimi anni qualcuno si è spinto un po' oltre dal punto di vista stilistico, facciamo un passo indietro e fermiamoci a riflettere su quello che stiamo facendo, naturalmente con un calice di ottimo vino in mano...

Si arriva così ad una definizione molto cara alla Santa Margherita: vini "di grande bevibilità, ma mai banali". Di banale, del resto, non c'è proprio niente nel passato e nel presente di questa realtà enologica oggi di primo piano a livello nazionale. Santa Margherita nasce infatti nel 1935 per volontà del conte Gaetano Marzotto che allora guidava l'omonimo gruppo tessile vicentino avviato agli inizi dell'800 dal nonno Luigi. Ma non si trattava certamente di "buen retiro" di campagna, al contrario la cantina nasceva con lo stesso coraggio imprenditoriale e spirito innovativo che avevano caratterizzato l'attività dei Marzotto nei filati: l'obiettivo dichiarato era infatti quello di creare un polo agricolo diverso, che rompesse con gli schemi tradizionali dell'epoca

Santa Margherita S.p.A.

Via Ita Marzotto, 8
 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)
 Tel. 0421 246111
 Fax 0421 246417
 www.santamargherita.com
 E-mail: santamargherita@santamargherita.com



Sopra
Ettore Nicoletto
Amministratore Delegato



Al concorso nazionale
organizzato da Vinitaly

ETICHETTE PREMIATE

Ai vertici anche per design e chiarezza nella comunicazione: in occasione del Concorso internazionale del Packaging organizzato come tradizione dal Vinitaly, le nuove etichette delle linee Cuvé di Rosè Veneto I.G.T. e Cuvé di Pinot Vento I.G.T. di Santa Margherita sono state premiate rispettivamente con l'Etichetta d'Oro e con una Menzione Speciale.



“Crediamo che l'uomo,
il vitigno e il territorio di produzione
siano indissolubilmente legati”

e che rappresentasse un fattore di modernità e sviluppo. Una crescita, questa, che doveva coinvolgere l'intera comunità: ecco allora che attorno all'azienda agricola Santa Margherita - così come a Valdagno attorno agli stabilimenti Marzotto - nacquero i primi quartieri residenziali per i dipendenti, strutture culturali e ricreative. Una sensibilità per il sociale vera, non di facciata, che proseguì anche negli anni difficili del secondo conflitto mondiale e dell'immediato dopoguerra.

È una bella storia quella di Santa Margherita, nella quale passato e presente compongono un'unica trama, armonica e coerente. Così, oggi rievocare quei ricordi aiuta a comprendere meglio un altro concetto cardine della filosofia della Cantina: il radicamento nel territorio. «Noi crediamo che l'uomo, il vitigno e il territorio di produzione siano indissolubilmente legati - sottolinea ancora Nicoletto - e che ci deve essere sempre una perfetta rispondenza fra prodotto, carattere varietale e territorio di provenienza. È la prima nostra garanzia data al consumatore».

Da questa concezione naturalmente deriva un'estrema attenzione nella cura dei vigneti, ma anche l'adozione di metodi di vinificazione rigorosi, capaci sì di esaltare le caratteristiche di aroma, sapore e colore di ogni vino, ma senza alterarne le proprietà originarie. Si torna così all'elogio della bevibilità e dell'autenticità, vissuta come un valore guida in ogni fase della produzione.

Il che non significa naturalmente limitarsi a proporre i prodotti della tradizione: al contrario la storia della Cantina è fatta anche di grandi innovazioni. Un esempio su tutti è costituito dal Pinot Grigio, creato proprio da Santa Margherita nel 1961. Fino ad allora infatti queste uve erano utilizzate insieme ad altre varietà per produrre vini rosati da tavola di qualità medio-bassa, ma nel 1961 gli enologi della Santa Margherita, intuendo le potenzialità di questa varietà di uva, la utilizzarono per la prima volta da sola, con una vinificazione dedicata, realizzata separando le bucce dal mosto dopo la pigiatura. Il risultato fu un bianco elegante, subito apprezzato dagli esperti e dai consumatori, diventato nel corso degli anni



Le altre cantine di proprietà di Santa Margherita

UN GRUPPO NAZIONALE

Oggi Santa Margherita è uno dei principali gruppi vinicoli nazionali, con importanti proprietà e partecipazioni in diverse regioni italiane. In particolare fanno riferimento all'azienda veneta anche le cantine Kettmeir (Alto-Adige), Lamole di Lamole (Chianti Classico), Vistarenni (Chianti Classico), Cà del Bosco (Franciacorta), Tenuta Sassoregale (Maremma Toscana), Terrelieade e Feudo Zirtari (Sicilia) e Torresella (Veneto).



In questa pagina
La sede storica
della Cantina
Santa Margherita
e alcuni dei suoi vini

in tutto il mondo il prodotto simbolo dei bianchi Made in Italy.

Oggi naturalmente il Pinot Grigio rimane uno dei prodotti di riferimento di Santa Margherita, ma accanto ad esso la Cantina propone un catalogo piuttosto ampio di vini, tutti fedeli naturalmente alla filosofia aziendale. Ecco perché la descrizione dei prodotti non può che partire dai territori in cui sorgono i vitigni da cui hanno origine: «I nostri vini provengono da tre zone diverse e ben caratterizzate - racconta Alberto Ugolini, Wine Ambassador di Santa Margherita - Trentino Alto Adige per Pinot Grigio, Mueller Thurgau, Chardonnay e Teroldego Rotaliano; c'è poi la zona di Valdobbiadene, dove nascono i nostri Proseccchi Doc, e infine gli appezzamenti in Veneto Orientale, per il Merlot, il Refosco, il Malbec e la linea dei vini Lison Pramaggiore Doc».

Dietro ogni vino, naturalmente, c'è una storia di tradizione, amore per il territorio e passione per la qualità che meriterebbe un racconto a sé. È il caso ad esempio del "Prosecco 52" prodotto dal 2008, la cui denominazione è un omaggio sia alla grande tradizione di Santa Margherita in questa tipologia di prodotto (la prima spumantizzazione avvenne appunto nel 1952), sia alle sue qualità intrinseche, dal momento che nasce da una selezione delle 52 migliori parcelle di provenienza delle uve. Un prodotto di altissima qualità, quindi, che la rivista "Il Mio Vino" in una serie di degustazioni cieche ha eletto come migliore Prosecco per il 2009.

Il pensiero, prima ancora che ai riconoscimenti, va però sempre al consumatore finale, che rappresenta l'altro polo fondamentale di attenzione per Santa Margherita: «Vogliamo condividere la nostra passione e la cultura enologica con i consumatori - conclude Nicoletto - per accrescere il livello generale della competenza enogastronomica e la consapevolezza dei valori che si celano all'interno di una bottiglia di vino». Nasce con questo spirito anche l'impegno per la comunicazione, a partire da un sito Internet che propone per ogni vino, a seconda delle occasioni, decine di ricette, semplici o più complesse, tutte in grado di far apprezzare a chiunque il piacere del binomio tra buon vino e buon cibo.

di Giovanni Bregant per Publiadige





Da oltre 50 anni
a tutto Durello

COLLI VICENTINI È SINONIMO DI
QUALITÀ E TRADIZIONE. E ANCHE
I MERCATI INTERNAZIONALI
SE NE SONO ACCORTI...

Colli Vicentini

Viale Europa, 109
36075 Alte di Montecchio Maggiore (VI)
Tel. 0444 491360 - Fax 0444 491661
www.cantinacollivicentini.it
E-mail: info@cantinacollivicentini.it

Qualità e tradizione, ma anche un successo crescente sul mercato che nasce dal rispetto e dalla valorizzazione del territorio, dei suoi frutti e delle sue tradizioni: è questa la storia della cantina Colli Vicentini, iniziata nel 1955 per iniziativa di 33 appassionati soci viticoltori vicentini.

Oggi è una cooperativa di alto livello, composta da oltre 1.500 soci che lavorano circa 2.000 ettari di vigneto, per la maggior parte situati in zona collinare. Dall'uva che ne deriva nascono selezioni di vini fermi, frizzanti e spumanti interpretati attraverso i suoli, le particolarità e il carattere di questo territorio ad alta vocazione vitivinicola.

L'obiettivo, oggi come allora, è sempre lo stesso: coniugare una produzione di qualità con un'attività dal valore anche "culturale". Nasce da questa filosofia, quindi, l'impegno per il recupero e il rinnovamento



In questa pagina
Lo spumante della
cantina Colli Vicentini
e i luoghi di produzione

enologico del Durello, un vitigno tipico dei Monti Lessini, antichissimo e ottimo sia per la produzione di spumante (secondo il metodo classico e charmat), sia per il vino bianco fermo. Il Brut Torre dei Vescovi, ad esempio, deve alle caratteristiche uniche dell'uva Durello i suoi profumi freschi e suadenti di fiori d'acacia, frammisti a spunti di frutti citrini.

Prodotti di qualità, oggi sempre più apprezzati dal mercato, grazie anche all'efficace strategia di marketing intrapresa già cinque anni fa dal Consiglio Direttivo della Colli Vicentini, presieduto dalla presidente Teresa Spina e dal vicepresidente Aldo Dal Monte, che decisero di dare maggior impulso al vino in bottiglia, fermo restando la

vendita del prodotto sfuso. Così, sotto l'egida del direttore, l'ingegner Graziano Marchioni, i due responsabili vendite, Michele Ugolini (Italia) e Valeria Quagiotto (export), in collaborazione con l'enologo Stefano Lovato, iniziarono una politica di espansione commerciale di un prodotto imbottigliato dai forti connotati qualitativi. Una strategia che si è dimostrata vincente, come oggi testimoniano il fatturato in costante ascesa e la presenza dei vini della cantina Colli Vicentini in Europa, negli Stati Uniti e in Oriente. Parallelamente sono cresciute anche le vendite in Italia, dove il 95 % del fatturato è determinato dal canale ho.re.ca. (Bar, Ristoranti, Enotecche e Grossisti), a dimostrazione del giusto riconoscimento che questa produzione di indubbia qualità sta ottenendo presso gli operatori più qualificati su tutto il territorio nazionale.

Non a caso in questi ultimi anni le principali guide enoiche italiane e alcune tra le migliori riviste di settore hanno "scoperto" i prodotti di Colli Vicentini, segnalandone le caratteristiche del tutto particolari. Così, sull'Annuario 2009 dei migliori vini italiani, Luca Maroni si esprime in questo modo a proposito del Recioto di Gambellara Cesellato: "...appassimento perfettamente calibrato, trasformazione di sovrana pulizia, un grande recioto, miglior vino passito del Veneto, voto: 89 /100, Chapeau!...". Lo stesso Maroni cita anche il Durello Spumante: "pulizia esecutiva luminosa, quando al naso lo si contatta" e il Braio Rosso "polposo e suadente". Da parte sua, la Guida agli Spumanti d'Italia 2009 di Veronelli definisce il Durello Spumante "Bello a vedersi, bouquet intenso e cremoso con attraenti note agrumate. Un Durello completo da aperitivo ricco...", mentre la guida "Vini per un anno" edita da Il Sole 24 Ore inserisce la cantina e il suo Durello Spumante nella categoria "Sorprese" e positive recensioni sono state pubblicate anche dalle riviste "La Cucina Italiana" e "Il mio Vino".

Con un prodotto di indubbia qualità, la passione e la competenza maturate in oltre 50 anni di attività e un territorio dai frutti straordinari, anche in un momento di diffuse difficoltà economiche la cantina Colli Vicentini può quindi guardare con ottimismo al futuro, consapevole di avere tutti i mezzi per continuare a scrivere molte altre bellissime pagine di storia aziendale. ■

di Arturo Vicentini per Publiadige



Distillato di famiglia

LA DISTILLERIA SCHIAVO
 PRODUCE DA CINQUE GENERAZIONI
 GRAPPE DI ALTISSIMA QUALITÀ
 E LA SUA STORIA ORA
 È DIVENTATA UN MUSEO

Distilleria Schiavo

Via G. Mazzini n° 39
 36030 Costabissara (VI)
 Tel./Fax 0444 971025
www.schiavograppa.com
 E-mail: info@schiavograppa.com

Non capita tutti i giorni che la tradizione di una famiglia diventi un museo, ma quando questa si intreccia con la cultura enogastronomica del territorio e con un amore sconfinato per l'eccellenza improvvisamente l'iniziativa appare comprensibile. Di più: diventa un atto dovuto, testimonianza preziosa di un patrimonio di competenza e passione che appartiene all'intera comunità. Tutto questo accade a Costabissara per iniziativa della Distilleria Schiavo, che ha adibito un'ala della propria sede alla custodia delle testimonianze raccolte in cinque generazioni di attività. Clienti, visitatori e semplici curiosi possono così osservare nei dettagli gli antichi strumenti utilizzati per la distillazione, molti dei quali recano impressi i simboli della monarchia o addirittura dell'impero austro-ungarico, ma anche una collezione preziosa di libri del Cinquecento, antichi manuali francesi sulla distillazione, atti notarili, cartine geografiche del Settecento



e altri documenti che dimostrano la lunga tradizione della famiglia Schiavo nell'arte della distillazione. «Per certi versi è come se il tempo si fosse fermato - racconta Marco Schiavo, che assieme al fratello Mauro oggi guida l'azienda di famiglia, fondata nel lontano 1887 - al punto che utilizziamo ancora l'antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, un impianto rimasto praticamente immutato dalla fine dell'Ottocento e per questo motivo carico di profumi e sapori unici».

Nasce così una produzione di altissima qualità, rivolta prevalentemente all'alta ristorazione, a partire da quella grappa di Clinto dal sapore asciutto e il profumo leggermente acido, ottenuta con le migliori - anche se rare - vinacce di "Clinto" della zona. Un prodotto che ormai è quasi scomparso e per il quale la Distilleria Schiavo è diventata un nome conosciuto e apprezzato dalla clientela più esigente.

La distilleria, oggi come ieri, impiega di norma un'ora e mezza per distillare 700 kg di vinacce, ottenendo all'incirca 30 litri di grappa, e proprio la lentezza e la cura per il processo di distillazione fanno dei suoi prodotti il massimo dal punto di vista qualitativo. Vinacce fresche fermentate, appena torchiate in cantina, arrivano solo su prenotazione alla tanto attesa distillazione, dove nell'arco di una giornata vengono passati in distilleria quantitativi massimi di 8.000 kg; il distillato ottenuto riposa quindi per almeno otto mesi in botti di acciaio, affinché tutte le componenti aromatiche scombinare dalla distillazione si ricompongano. «L'antico sapere - spiega Mauro Schiavo - insegna che per fare una buona grappa servono la pazienza e una buona qualità di vinacce. L'eccesso e la voglia di industrializzazione, purtroppo, portano oggi ad una standardizzazione di profumi, aromi e gusti che fortunatamente non faranno mai parte delle caratteristiche della nostra grappa».

Proprio la ricerca meticolosa - tra ottimi produttori vinicoli - delle migliori vinacce fermentate, la lentezza e la cura per ogni singola operazione nella distillazione e il controllo accurato dopo la produzione fanno invece la differenza ed il punto di forza della distilleria vicentina. «Il museo è un omaggio a nostro padre - sottolineano i fratelli Schiavo - e all'impegno con cui ha sempre portato avanti la promozione dei nostri prodotti e più in generale del made in Italy, ma allo stesso tempo rappresenta anche la migliore garanzia per la nostra clientela che gustare una grappa Schiavo significa veramente provare qualcosa di speciale, che si tramanda da generazioni». Così oggi che la distilleria di Costabissara - presente al Vinitaly, pad. 4 stand B6 - è stata scoperta e riconosciuta dalle maggiori riviste di settore e dai guru dell'alimentazione, la famiglia Schiavo continua a garantire la vera qualità ripetendo passo dopo passo le stesse manualità di un tempo, seguendo una tradizione che ha tutti i titoli per essere custodita in un museo. ■

di Giovanni Bregant per Publiadige



Sopra
Marco e Mauro Schiavo
nel museo di famiglia



A sinistra
La Grappa Vera di Clinto
della Distilleria Schiavo

La Rotonda nasconde **un tesoro di cantina**



di Franco Pepe

DA ANNI NESSUNO SCENDEVA
NELL'AMBIENTE PIÙ SCONOSCIUTO
DELLA DIMORA SIMBOLO DI VICENZA.
SOTTO UN PORTICO MINUTO
E LEGGIADRO, SI APRE UNA
PORTICINA. E APPARE CIÒ CHE IL
VISITATORE NON HA MAI VEDUTO,
UNA ENORME STANZA SEGRETA

Sono anni che nessuno scendeva di qui. Si arriva giù dalla scalinata del maestoso ingresso centrale sotto un portico minuto e leggiadro. La porta si apre. E appare ciò che il visitatore non ha mai veduto. Questa è la Rotonda segreta. Davanti a noi, Ludovico Valmarana si appoggia sul muro ruvido, ma lo fa con delicatezza, facendo scivolare leggermente le dita, quasi che lungo il cunicolo digradante della villa che ama da sempre come una donna bellissima, misteriosa e irraggiungibile, si protendessero al suo passaggio tante, innumerevoli, infinite mani da carezzare. Il soffitto a volta è bellissimo, raffinato. Ripete con un equilibrio di inafferrabile perfezione cadenze parallele. La luce penetra pigra dalle inferriate delle larghe finestre, ma ogni passo provoca dilaganti suggestioni. "Quando è priva di colore la bellezza sembra cosa di un altro mondo". Lo diceva Genji, il principe

L'interrato della villa è come uno
scrigno ovattato, intatto, così come
il grande architetto Andrea Palladio
l'aveva progettato

splendente, oltre
500 anni prima che
Palladio si inven-
tasse questo mi-

racolo di armonie. Lo scrigno ovattato improvvisamente si apre. E appare l'immensa cantina della Rotonda, intatta, dalla volta in mattoni, dagli spazi dilatati dal basso verso l'alto, come Palladio l'aveva progettata, se non fosse per una parete posticcia innalzata chissà quando che ne interrompe grossolanamente la profondità, e sembra una lama che trafigge il genio, uno scoglio che non può arginare il mare perché si torna già a volare fra discese ardite e risalite, "e poi ancora in alto con un grande salto". La terra scomposta da un'antica umidità si incolla alle suola, ma è come fossimo tutti diventati ballerini del Bolscioi, mentre i cigni bianchi della valse triste di Tchaikovskij, non appena giunti a riva, si trasformano in soavi fanciulle e iniziano a danzare. Qui il tempo non è mai passato. E' come se l'ultima volta, fra fiotti di pulviscoli che imprisono sulla pelle sensazioni crepuscolari, fosse passato Palladio. Da allora non è cambiato nulla. La temperatura è perfetta. Le vecchie botti sono disposte su due fila. Possono contenere fino a 200 ettolitri di nettare. Due piccole edicole vuote spezzano la nudità dei muri. Tutto nelle forme è stato conservato come era, anche se, ovviamente, il tempo e l'abbandono hanno fatto la loro parte, senza però tradire il disegno originario, le atmosfere volute da Palladio. Anzi, ecco Paolo Almerico che parla con i suoi ospiti invitati a gustare un calice nella sua residenza appena fuori le mura sulla sommità di un colle appena accennato. Il canonico, alla luce di una lanterna, parla di quel vino rosso fatto con le uve dei filari di viti piantate sui campi che costeggiano la riviera, e che così buono non si beve neppure alla corte papale dove ha vissuto una brillante carriera. Oppure, quelle due ombre sono Odorico e Mario Capra, i fratelli che acquistarono la Rotonda nel 1591 e la completarono. Qui dentro si sta bene. Fuori un'insegna lapidea da ripulire è un inno agli ospiti che entrano in questo luogo favoloso tornato a far respirare le sue arie cinquecentesche. Sì, era tanto tempo che la cantina sepolta non vedeva passare qualcuno. Ed è tanto tempo anche che nessuno ci mette mano anche se, a parte il pavimento scomparso sotto il velo fangoso, è come se miracolosamente qualcuno avesse tenuto tutto in ordine. Ludovico Valmarana vuole restaurare la cantina firmata da Palladio per disegnare un nuovo, inedito percorso per i visitatori. Prima la villa. Poi la scala a gradoni scavata nel passaggio scandito dalle finestre con le inferriate, e poi la cantina, in un itinerario da sogno, che inizia e termina dalla barchessa di Scamozzi appena



A sinistra
Ludovico Valmarana

uscita dal cantiere di un meticoloso bagno ristrutturante. E' qui sotto il lungo porticato di quella che era stata concepita come la fattoria di campagna con l'abitazione per la famiglia dei mezzadri, la stalla e il granaio, che da aprile si svolgerà la vita pubblica della villa. Si chiuderà l'ingresso odierno. I visitatori entreranno dal grande cancello dove una volta passavano carri e trebbiatrici, e, dopo qualche decina di metri, troveranno la portineria, l'office con la biglietteria, un negozio per lo shop, una caffetteria, i servizi, e al primo piano un grande ambiente per cerimonie e incontri. E, ora, dunque, la villa, in cui Palladio riproduce lo specchio di un ordine superiore sconosciuto agli uomini, si prepara a un nuovo ciclo della sua storia. Un ritorno al futuro. Sì, Rotonda, magica, assoluta, figlia di un pensiero eterno. ■



Nani
AZIENDA AGRICOLA

NANTO - VICENZA Via de Gora 34 - Tel. 0444 639191 - Fax 0444 738077 - info@vininani.com



La nostalgia del **TOCAI**

di Antonio Di Lorenzo

Il nome.

Anche se ha cambiato nome e si chiama "Tai", alla friulana, per tutti nel Vicentino resta sempre lui, il Tocai rosso. La nuova denominazione è lucente sulle etichette, ma la passione ha un cuore antico. Del resto, il Tocai vicentino ha dovuto cambiare nome – per effetto d'una decisione dell'Ue – per evitare ogni confusione con il Tokaj ungherese. La regola vuole che tra due nomi prevalga quello legato a un territorio: ha vinto l'Ungheria, che ha una regione chiamata così. Noi no.



I numeri.

Ogni anno sui Colli Berici si coltivano 13.700 ettolitri di Tocai Rosso ricavati da 283 ettari di vigneto. È solo il tre per cento rispetto alla produzione di 300 mila ettolitri di vino prodotti da uve Tocai nel Veneto, per il 90% bianco. Il rosso vicentino è una "enclave" di pregio, poco conosciuto anche tra gli "addetti ai lavori".

Le origini.

La leggenda vuole che un soldato austriaco, originario dell'Ungheria, abbia portato questa vite nel Vicentino, ai tempi di Francesco Giuseppe.

È affascinante, ma non è vero. Furono gli emigranti italiani in Francia a portare, alla fine dell'Ottocento, le barbatelle nel Vicentino. Il Tocai, infatti, è cugino del Grenache francese, della Gernacha spagnola, del Cannonau sardo. L'uva è la stessa, che ha girovagato per il Mediterraneo. Il bello è che questo vitigno (compreso il vicentino) è geneticamente diverso da quello ungherese.



I produttori.

Oggi nel Vicentino si punta a un Tai più strutturato e meno leggero, com'eravamo abituati: una sfida che giocano produttori come "Le Pignole" di Paolo Padrin, oppure Nicola Dal Maso di Montebello con il "Colpizzarda", Tomaso Piovene con il "Thovara". Ma producono un Tocai di tutto rispetto molti altri: dalla Cantina dei Colli Berici di Lonigo (diretta da Giancarlo Prevarin, presidente degli enologi italiani: scusate se è poco!) alla Cantina Luca Rezzadore di Lonigo, da quella dei fratelli Cavazza di Montebello alla Cantina di Antonio Nani di Nanto; dalla Cantina Costalunga di Castegnero, all'azienda Vini Cris di Lonigo, delle sorelle Cristoferi, fino al biodinamico Angiolino Maule, che, come altri suoi colleghi, pur avendo la sede altrove, in questo caso a Sorio di Gambellara, ha acquistato terreni sui Colli Berici per produrre questo vino. Perché è un rosso del futuro. ■



Azienda Agricola Cristoferi

LONIGO - Via Carpenedo, 2 - 36045
Tel. e Fax 0444 832002 - info@vinicris.it

29^a RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

"A tavola con l'Asparago Bianco di Bassano D.O.P."

Asparagi e Vespaiole

NELL'ANNO INTERNAZIONALE DELL'ASTRONOMIA
da MARZO a GIUGNO 2009



www.ristorantibassano.com

Con il patrocinio di:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA



REGIONE DEL VENETO



PROVINCIA DI VICENZA



CITTÀ DI BASSANO DEL GRAPPA



UNIONE
DEL COMMERCIO DEL TURISMO E DEI SERVIZI
DEL MANTENIMENTO DI BASSANO DEL GRAPPA



Si ringraziano:

SANPELLEGRINO
ACQUA MINERALE NATURALE

MARTINI
RISERVA MONTELEONE

gelati
SANSON

LECONTADINE



Azienda e Riserva
FERRON
Fondatore nel 1870

Conte d'Attimis
Maniago

azienda agricola
LAGO
produce uova solo di qualità

La vostra scelta quotidiana
cash and carry
UNICOMM srl

salumi
Brunello
BASSANO DEL GRAPPA



CAROVILLA
VINI E DISTILLATI

Tiberio Bisinella

prodotto CARNE BASSANENSE

STRADE
VINO
e dei prodotti liguri

STRADA
BREGANZE

BANCA
DI ROMANO E S.CATERINA

Boschetti
CONFETTURE e MOSTARDE

PESCI BASSA
HERTONCELLO LUCA
Friggitaria
Gastronomia Itica
Crostaci vivi

Seven Zee
il noleggio su misura.

OCCHI

Ufficio stampa
e comunicazione:

A.O.P.E.
COMUNICAZIONE
www.pertile.org

milanoteleport
the sky is not the limit

grafica: Laura Steven
foto: Cristiano Bulegato
dal volume "L'Asparago Bianco di Bassano"
edito da Tesaferma - V: www.nasa.gov

*serate di gala e
menu degustazione*

venerdì 27 marzo
Pulierin Cucina Cantina
Bassano - V.le De Gasperi, 54
tel. 0424.566785 - fax 0424.567483
info@pulierin.it

venerdì 3 aprile
Il Tinello
Solagna - Via Torre, 1
tel. 0424.80467 - fax 0424.808833
info@iltinello.net

giovedì 16 aprile
Al Ponte
Bassano - Via Volpato, 60
tel. e fax 0424.219274
info@alpontedibassano.com

venerdì 17 aprile
Belvedere
Bassano - V.le delle Fosse, 1
tel. 0424.524988 - fax 0424.522187
ristorantebelvedere@bonotto.it

lun/mart/merc/giov/ven
20-21-22-23-24 aprile
Il Pioppeto
Romano d'Ezz. - Via S.G.Barbarigo, 13
tel. 0424.570502 - fax 0424.570733
info@pioppeto.it

giovedì 30 aprile
La Rosina
Marostica - Contrà Marchetti, 4
tel. 0424.75839 - fax 0424.470290
info@larosina.it

martedì 5 maggio
Trevisani
Bassano - P.le Trento, 13
tel. 0424.522201 - fax 0424.525025
info@ristorantetrevisani.it

giovedì 7-8 maggio
Al Camin
Cassola - Via Valsugana, 64
tel. 0424.566134 - fax 0424.566822
info@hotelalcamin.com

venerdì 8 maggio
Al Sole
Bassano - Via Vittorelli, 41/43
tel. e fax 0424.523206

martedì 12 maggio
Castello Superiore
Marostica
Via Cansignorio Della Scala, 4
tel. 0424.73315 - fax 0424.475947
info@castellosuperiore.it

giovedì 14-15 maggio
Villa Ca'7
Bassano - Via Cunizza da Romano, 4
tel. 0424.383350 - fax 0424.393287
info@ca-sette.it

martedì 19 maggio
Villa Palma
VENERE
Mussolente - Via Chemin Palma, 30
tel. 0424.577407 - fax 0424.87687
info@villapalma.it

giovedì 21-22 maggio
Villa Mastai Ferretti
GIOVE
Villa di Molvena - Via Villa, 54
tel. 0424.708132 - fax 0424.481680
info@villamastai.com

*I gentili ospiti delle Serate di Gala riceveranno in omaggio
un pezzo in ceramica dedicato alla rassegna.*

*tutti i giorni
menu degustazione*

**Ristorante Birreria
Ottone**
Via Matteotti, 48/50
36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. e fax 0424.522206

Alla Stazione
Via Roma, 16
36022 Cassola (VI)
tel. e fax 0424.533030

Cittadella dei Sapori
Via Giovanni XXIII, 36
35014 Fontaniva (PD)
tel. e fax 049.5940086
cittadella@teatrodeisapori.it

Dalla Mena
Valle Santa Felicità
36060 Romano d'Ezzelino (VI)
tel. 0424.36481 - fax 0424.36837
info@dallamena.it

**Locanda
Montegrappa
dalla Silvia**
Via Monte Grappa, 12
31030 Borso del Grappa (TV)
tel. 0423.561113 - fax 0423.910262
info@locandamontegrappa.it

Melograno
Via Chiesa, 35 - Località Valrovina
36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. e fax 0424.502593
info@melogranoristorante.com

Buono come un... asparago

**AL VIA LE SERATE "A TAVOLA CON
L'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO
E CON IL VESPAIOLO"**

Noi siamo abituati a vedere Marte, il quarto pianeta del sistema solare, arido ed accidentato, ma da quando la sonda spaziale Phoenix, lo scorso anno, scoprì l'acqua e portò a casa frammenti di crosta marziana, ricchi di sostanze alcaline, abbiamo cambiato visione. Ora, nell'anno di grazia 2009, con l'aiuto della scienza che ci ha spiegato che le distese marziane possono essere coltivabili, lo immaginiamo ricoperto di lunghe file di asparagiaie. Sì, proprio così, perché i tecnici della Nasa ci hanno assicurato che su Marte possono crescere gli asparagi, ed allora quale varietà migliore può ambire a popolare il pianeta se non quella che, da secoli ormai, viene coltivata nel Bassanese e che s'è meritata dalla Comunità europea la Denominazione di Origine Protetta? Ma nell'attesa che questo sogno, chissà mai, diventi realtà, il Gruppo Ristoratori di Bassano del Grappa, è tornato, per il ventinovesimo anno consecutivo, a deliziarci con le sfiziose ricette che ruotano attorno a mille ingredienti (dalla carne al pesce, dalla pasta al riso, da altre verdure al dessert), ma con protagonista principale sempre e soltanto l'asparago bianco di questa terra generosa. La Primavera a Bassano, veste il sorriso delle serate rallegrate da portate di asparagi annaffiati dal gusto acidulo del Vespaiolo, un vino di Breganze che esalta ancor più i sapori del prodotto orticolo del mandamento. Il matrimonio fra i due frutti più nobili della zona ha colto nel segno e se i vignaioli breganzesi e bassanesi, da un lato, hanno affinato, in questi ultimi anni, la lavorazione di questo vino, i ristoratori nostrani, che fanno capo al Gruppo nato all'interno dell'Unione mandamentale del commercio e

dei servizi, hanno dato prova di rare capacità gastronomiche. "Abbiamo fatto della qualità la nostra bandiera - spiega Sergio Dussin, presidente del Gruppo Ristoratori Bassanesi - perché crediamo che questa sia la carta vincente per le nostre aziende". E che la qualità sia il comune denominatore delle serate dell'asparago lo potrete provare nell'avvicinarsi degli appuntamenti fra i ristoranti della zona con i gestori che fanno a gara per superarsi, in un crescendo di manicaretti tutti da gustare, fra l'esaltazione di un frutto croccante, fresco, delicato, saporito ed unico. E non risulti irriverente l'accostamento di quest'anno, alla scienza dell'astronomia, grazie alla scoperta di distese marziane pronte ad

ospitare l'asparago bassanese, perché i ristoratori, nel passare delle edizioni, hanno sempre cercato di condire il piacere dello stare a tavola, del mangiar bene e del bere bene, con una manciata di cultura. E allora buon appetito e cin cin, pensando, da oggi, ad un Marte diverso, non più desertico ed inospitale, ma ricco di distese di asparagiaie: sì, ma della Dop di Bassano del Grappa. ■

Per informazioni:
Gruppo Ristoratori Bassanesi
www.ristorantibassano.com

di Gianni Celi *per Publiadige*



SUI COLLI DI LONIGO

UN'ANTICA OSTERIA È DIVENTATA
UN'INCANTEVOLE LOCANDA E
UNA META IMPERDIBILE PER GLI
APPASSIONATI DI GASTRONOMIA

Locanda Botteghino Risorto

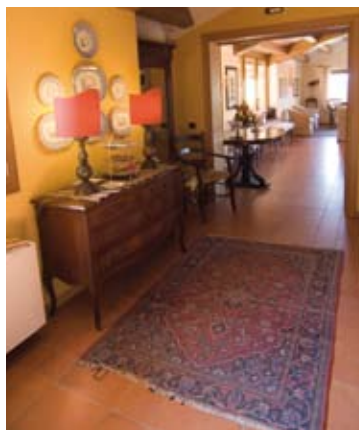
via Monte Pozzetto, 8
36045 Monticello di Lonigo (VI)
Tel. e fax 0444 835455
www.botteghinorisorto.it
E-mail: info@botteghinorisorto.it

Ci sono cose che non cambiano con il passare del tempo: per esempio il richiamo dei colli di Lonigo nelle domeniche soleggiate di inizio primavera, lungo sentieri come quello che sto percorrendo ora, alla ricerca di un po' di aria genuina e di qualche ricordo perduto.

Il paesaggio, in effetti, non è cambiato molto rispetto a quarant'anni fa e ancora oggi sa togliere il fiato con la sua bellezza semplice, eredità preziosa di un territorio che ha saputo conservare le proprie radici contadine. Proprio ai contadini, del resto, sono legati tanti ricordi di questi luoghi: ad esempio si deve a loro, all'inizio del Novecento, l'apertura del vecchio Botteghino, una osteria nella quale i contadini del luogo vendevano i loro prodotti, vini e soppresse su tutti, senza tanti permessi, come talvolta si usava all'epoca. Non durò molto, perché comunque le autorizzazioni servivano anche allora, ma poi in qualche modo i sospirati pezzi di carta arrivarono e così negli anni Sessanta riaprì il "Botteghino Risorto". Lì un pasto caldo, una soppresa e un po' di vino c'erano sempre: i cacciatori



Nelle immagini
Il Botteghino Risorto
in tutto il suo
splendore



PER PASQUA & PASQUETTA

Il Botteghino Risorto vi aspetta per il tradizionale pranzo di Pasqua con un menù all'insegna dei sapori tipici del territorio e il giorno di Pasquetta dalle 11 alle 18 con ricche merende, i giochi della tradizione e piacevoli sorprese.

si fermavano per ristorarsi e la domenica per fare una passeggiata "si andava fino al boteghin". Se non ricordo male dovrebbe essere proprio oltre quella curva...

E in effetti è ancora lì, anche se è molto diverso da come lo ricordavo: ora si presenta come un suggestivo casale con le mura in sasso e una barchessa che si affaccia sul pendio dei colli. La curiosità è troppo grande: appena varcata la soglia d'ingresso mi accoglie la signora Lalle Gallo, che come scoprirò tra poco è la titolare del "Botteghino Risorto". Non è difficile capire quanto la sua passione e l'entusiasmo contagioso abbiano contribuito alla trasformazione della vecchia osteria in una incantevole locanda adagiata sui colli e in un ristorante di gran classe (ma con prezzi più che ragionevoli, in ossequio alle radici contadine del luogo).

A proposito, mezzogiorno è passato da un bel po' e il menù esposto è quanto mai invitante, così eccomi nella sala da pranzo. Come l'esterno,

anche l'interno si presenta con un gusto impeccabile, all'insegna dei materiali naturali - legno su tutti - e di una tradizione autentica.

La scelta di antipasti, primi e secondi piatti è ampia, ma con un comune denominatore importante: privilegiare per quanto possibile i sapori del territorio. Così carni e verdure sono ancora quelle dei contadini locali, come l'olio extravergine d'oliva (buonissimo), mentre a insaporire il tutto sono le spezie coltivate direttamente dalla signora in un piccolo appezzamento che fa parte della proprietà. Prodotti semplici che la bravura dello chef Giacomo Macrì sa valorizzare al meglio, secondo le ricette della tradizione oppure con abbinamenti più ricercati, a seconda delle occasioni e delle preferenze della clientela.

Raffinatezza e tradizione sono anche il binomio che caratterizza l'arredo delle camere da letto, funzionali senza rinunciare a un tocco di romanticismo: una formula che ha già conquistato molti clienti italiani e stranieri, per lo più viaggiatori d'affari in visita alle aziende limitrofe che ormai hanno eletto il "Botteghino Risorto" quale loro casa vicentina. Un termine, quest'ultimo, che ricorre spesso nei discorsi di Lalle Gallo: «Ho sempre desiderato - racconta - un luogo come questo, una sorta di casa aperta agli amici e ai clienti, che immancabilmente dopo poco diventano anch'essi degli amici. Il "Botteghino Risorto" nasce da questo sogno e dal desiderio di far stare bene chi ci viene, per una cena, un fine settimana o una semplice merenda».

Già, le merende erano un'altra antica usanza del Botteghino Risorto che è stata mantenuta: così oggi come allora i cacciatori, gli sportivi e i turisti di passaggio possono fermarsi per una breve pausa, durante la mattinata o nel pomeriggio, per gustare una delle tante torte fatte in casa o magari qualcosa di più sostanzioso, come si usava un tempo, quando la merenda era a base di soppresca e un po' di polenta calda... Gusti semplici di un tempo che oggi al Botteghino Risorto si possono ancora assaporare, in un ambiente nel quale la bellezza del paesaggio e l'accoglienza premurosa della signora, di Alberto, Giulia, Marina, Marc, Massimo mettono chiunque immediatamente a proprio agio.

di Sara Voltan per Publiadige - ph. Zadal



AMIAMO DARVI IL MEGLIO. OGNI GIORNO.

126 punti vendita



Amiamo la concretezza: trasformiamo le idee in fatti, perseguendo con determinazione i nostri obiettivi.

Ricerchiamo la qualità: per garantirla ogni giorno testiamo in modo rigoroso i nostri prodotti.

Lavoriamo con onestà e rispetto: la soddisfazione del cliente è sempre presente in ogni nostro pensiero ed azione.



Rassegna dell'edilizia della casa e dell'arredamento



ECOS

10ª Esposizione dell'ecologia
e ambiente Energie alternative

RAMOTER

3ª Mostra macchine operatrici e movimento terra,
veicoli industriali agricoli, attrezzature edili, ponteggi,
mezzi di sollevamento, strutture prefabbricate

MARZO	VEN 27	SAB 28	DOM 29	LUN 30
APRILE		SAB 4	DOM 5	LUN 6

PER INFORMAZIONI:
tel. 0424 870047 - 878693,
oppure al 335 8019009
fax 0424 1751193 - 878344
e-mail remecos@libero.it

EVENTI 2009



2ª Fiera della Caccia e Pesca, ed
attività all'aria aperta. Natura, ruralità
e animali da cortile. Accessori



6º Salone dell'alimentazione e dei
prodotti enogastronomici tipici,
tradizionali, biologici



2ª Fiera dei prodotti,
attrezzature e servizi per il
mondo della bicicletta



24ª Rassegna dell'edilizia
della casa e dell'arredamento



10ª Esposizione dell'ecologia e
ambiente. Energie alternative



3ª Mostra macchine operatrici,
veicoli industriali, attrezzature edili,
ponteggi



1ª Fiera dell'elettronica



24ª Mostra Ornitologica



2ª Festa della Birra Engel
Oktoberfest



11ª Salone per gli sposi, la cerimonia,
la regalistica, soluzioni per l'arredo,
l'oggettistica e servizi per la casa



4ª Salone dell'abbigliamento,
attrezzature sportive, per vacanze
e tempo libero



4ª Mostra scambio di auto moto
cicli e ricambi



2ª Fiera del benessere e del relax

LA "SIGNORA DEL VENTO"
È IN VIAGGIO PER
RACCOGLIERE FONDI
PER SOSTENERE LA RICERCA
DI TELETHON. E IN QUESTA
GARA DI SOLIDARIETÀ,
UN RUOLO DA PROTAGONISTA
LO SVOLGE IL BACCALÀ
ALLA VICENTINA

Il baccalà in crociera per beneficenza

di Alberto Tonello

A vederla ormeggiata in controluce, alla Dogana, a due passi da piazza San Marco, nella laguna veneziana, ha un fascino antico del tutto particolare, nobile. Un fascino che si arricchisce dello scopo per cui la "Signora del Vento", un tre alberi in legno di 85 metri, costruito in Polonia negli anni '60, farà tappa nei maggiori porti italiani: raccogliere fondi per sostenere la ricerca di Telethon. E in questa gara di solidarietà, un ruolo da protagonista l'ha svolto il baccalà alla vicentina, piatto principe della cena di gala che Telethon ha organizzato a bordo della nave nella tappa veneziana. Il giovane chef romano Simone Sartor, ha personalizzato il tipico piatto della tradizione berica per confezionare la seconda portata della cena. Una cena esclusiva, riservata a 100 persone che, per 200 euro a testa, hanno potuto godere della bellezza del salone principale della Signora del Vento. L'intero ricavato della cena, ovviamente, è andato a Telethon.

La Cantina *il CEPPO*[®]

passione per il vino

alcune bottiglie hanno un dono raro:
sono capaci di suscitare emozioni già al primo sorso...



noi abbiamo unito il piacere della gastronomia alla passione per il vino

300 etichette nazionali e internazionali

in centro storico a Vicenza

GASTRONOMIA IL CEPPO CORSO PALLADIO 196 - 36100 VICENZA - Tel. 0444 544414

www.gastonomiailceppo.com



È iniziata la circumnavigazione dell'Italia che verrà effettuata in 16 tappe e che si concluderà a Genova il 20 aprile

«La scelta del baccalà alla vicentina - ha spiegato lo chef - è nata da un lato dalla volontà di scegliere comunque un prodotto del mare, visto che questa maratona della solidarietà si sviluppa lungo le coste italiane, dall'altro scegliere un prodotto tipico della zona dove eravamo e il baccalà è sicuramente

un simbolo per il Veneto e un must per Vicenza. Partendo da questi presupposti direi che la scelta era praticamente obbligata e il riscontro degli invitati al termine della serata ci ha dato ragione». Dopo la prima tappa nel capoluogo Veneto, la nave è salpata il 24 febbraio per iniziare la circumnavigazione dell'Italia in 16 tappe: Trieste, Ravenna, Ancona, Bari, Brindisi, Taranto, Catania, Palermo, Napoli, Cagliari, Olbia, Civitavecchia, Portoferraio, Livorno, concludendo il giro a Genova il 20 aprile.

La raccolta fondi avverrà attraverso la vendita al pubblico dei biglietti per salire a bordo della nave (le visite saranno possibili tutti i giorni dalle 10 alle 16, al prezzo di 5 euro). È prevista la partecipazione attiva di (sponsor) e l'organizzazione di eventi speciali (tipo appunto la cena di gala a Venezia con protagonista il baccalà), che avranno come location esclusiva la Signora del Vento.

«Si realizza con entusiasmo il progetto di navigare tutti i mari d'Italia portando la bandiera della solidarietà. Ci fermeremo nei porti delle città italiane per divulgare il messaggio di speranza di Telethon per chi soffre di una malattia genetica - è stato il commento di Andrea Coscia, capitano del veliero. E proprio il capitano è il secondo aggancio del tutto vicentino di questa avventura. O meglio la passione che il capitano ha per il Palladio, di cui quest'anno Vicenza festeggia i 500 anni dalla nascita.

«Le mie origini sono romane - spiega Coscia - ma il mio lavoro mi ha portato a girare tutto il mondo. Sono sempre stato appassionato di architettura e negli anni ho approfondito questa mia passione attraverso studi e ricerche personali. Durante una trasferta di lavoro, un paio di anni fa, ho fatto tappa a Vicenza e sono andato a visitare il centro storico cittadino, restando letteralmente incantato dalla basilica palladiana, che si affaccia su piazza dei



In questa pagina
Scene di vita quotidiana a bordo della "Signora del Vento", insaporita dal baccalà alla vicentina





MAGLIERIA DONNA UOMO A PREZZI DI FABBRICA
SPACCIO MAGLIFICIO M.D.

ORGIANO (VI) - Via dell'Industria (S.P. Noventa-Lonigo) - Tel. 0444.874799

www.maglificio.md.it

chiuso il lunedì mattina e sabato pomeriggio



A sinistra
L'equipaggio della
"Signora del Vento"



Signori, un'opera per certi aspetti paradigmatica del genio del Palladio. Bene questa visita a Vicenza mi ha folgorato e così una volta tornato a casa ho iniziato a studiarlo in maniera approfondita, ho acquistato dei libri e sono ritornato a Vicenza anche lo scorso anno, in quell'occasione ho visitato varie ville. Lo trovo davvero un genio». Tornando al veliero e all'iniziativa di solidarietà, la Signora del Vento, unica nave scuola privata italiana, si è posta come obiettivo dell'iniziativa a sostegno di Telethon la sensibilizzazione di circa 50 mila persone e il coinvolgimento di almeno 5 mila ospiti durante eventi e altre attività in porto.

È il primo veliero a cinque stelle battente bandiera italiana e non a caso è chiamata Signora del Vento. Lo yacht ha una superficie velica di oltre 3000 metri quadrati, nasce in Polonia nel 1962 e ha navigato per oltre 30 anni nei mari del Nord. A partire dagli anni '90 è stato impiegato come nave scuola nelle acque di tutto il mondo, partecipando a innumerevoli raduni di velieri. Nel 2006 è approdata nel Mediterraneo ed è stato ristrutturato completamente per adeguarlo agli altissimi standard di sicurezza necessari all'ottenimento della bandiera italiana e all'iscrizione nei "Registri Italiani".

«Signora del Vento offre un'esperienza unica a chi la vive - prosegue il capitano - a bordo è possibile imparare le tecniche di navigazione, le manovre, l'uso della strumentazione di bordo, l'armamento e la gestione delle vele». Queste attività, unite a elementi come mare e vento, consentono di vivere esperienze di gruppo uniche, particolarmente adatte per chi vuole fare gruppo. Chi invece sogna una vacanza indimenticabile nel Mediterraneo, potrà affidarsi all'esperienza dell'equipaggio che è in grado di suggerire i luoghi più incantevoli su ogni isola o lungo la costa, personalizzando il viaggio in base alle singole richieste.

Normalmente la Signora del Vento è ormeggiata a Civitavecchia, vicino a Roma, e dispone di 27 cabine doppie predisposte per accogliere fino a 58 passeggeri. I 600 metri quadrati di ponte possono ospitare fino a 200 persone per una festa o per una cena di gala, come nel caso dell'iniziativa di solidarietà legata a Telethon.







1958 DeMarchi

arreda la casa ■ casa design

BASSANO
0424567756

NOVE
0424828246

www.demarchiarreda.com



innovazione. passione.



La qualità premia, sempre

NON C'È CRISI PER LE AZIENDE
CHE HANNO SCELTO
DI INVESTIRE NELLA QUALITÀ:
LA TESTIMONIANZA
DELLA **CARROZZERIA RIVA**

Carrozzeria Riva Leonido

Via Marosticana, 6
36030 Povolara di Dueville (VI)
Tel. 0444 595034/595276
Fax 0444 298155
www.carrozzeriariva.com
E-mail: info@carrozzeriariva.com

Il settore dell'auto sta attraversando un momento delicato, tuttavia la parola crisi sembra non esistere nel vocabolario di quelle aziende che da sempre hanno scelto di investire nella qualità delle proprie realizzazioni e dei servizi forniti alla clientela. Un caso emblematico, in questo senso, è rappresentato dalla Carrozzeria Riva di Povolara di Dueville, dove proprio in un momento di generale contrazione del mercato è in piena costruzione un nuovo capannone destinato a raddoppiare quasi la superficie utile. «Questo investimento - racconta Tiziano Riva, oggi alla guida dell'azienda fondata dal padre Leonido già negli anni Quaranta - ci consentirà di organizzare meglio la nostra attività, con spazi più ampi e meglio specializzati, e in questo senso risponde proprio alla logica di fornire un servizio sempre migliore al cliente, che non significa soltanto realizzare a regola d'arte qualsiasi riparazione, dalla più banale alla più complessa».

E così il carrozziere vicentino ci spiega il suo concetto di qualità totale, affinato in trent'anni di attività nell'azienda di famiglia: «La qualità inizia dal modo in cui si accoglie il cliente fino alla verifica della sua piena soddisfazione una volta riconsegnata la vettura, e si lega alla capacità di essere sempre disponibili e di operare con la massima trasparenza. Questo ci consente di assicurare il cliente sul fatto che il suo problema troverà una soluzione rapida e ottimale». Il conseguimento della certificazione per il sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2000, da parte dell'autorevole Organismo di Certificazione Lloyd's Register Quality Assurance nel 2007, è l'ulteriore testimonianza della propensione all'eccellenza che da sempre contraddistingue l'attività della carrozzeria.

Così lo staff della Carrozzeria Riva è sempre pronto a soddisfare ogni esigenza del cliente: aiutandolo nel disbrigo delle incombenze amministrative con le assicurazioni, effettuando il ritiro e la riconsegna a domicilio della vettura incidentata e mettendo a disposizione un'auto sostitutiva. Un servizio completo che si realizza anche attraverso un orario di apertura particolarmente ampio, dalle 7 alle 19. «Inoltre ogni fase del lavoro effettuato viene documentata tramite fotografie - prosegue Riva - e quando un lavoro supera mediamente i mille euro facciamo rientrare la macchina dopo circa 15-20 giorni per un ulteriore controllo, così abbiamo anche la possibilità di verificare la soddisfazione del cliente. Con lo stesso obiettivo, quando è la compagnia di assicurazione a liquidarci direttamente, informiamo il cliente di avere ricevuto il pagamento e con l'occasione ci assicuriamo che sia tutto a posto».

Non stupisce così che la Carrozzeria Riva oggi possa contare anche su un ottimo passaparola, con i clienti pronti a consigliare amici e conoscenti di rivolgersi alla struttura di Povolara per una riparazione o un semplice preventivo (che può essere richiesto anche via e-mail, inviando foto dettagliate della vettura da riparare).

La stessa rigorosa attenzione alla qualità ha reso inoltre la Carrozzeria Riva un partner di riferimento per alcune concessionarie di marchi prestigiosi come Audi, Porsche, Maserati, Volkswagen e Opel e un punto di riferimento per la clientela di fascia medio-alta, ma senza per questo trascurare i lavori di entità minore: «I nostri clienti sanno che abbiamo la competenza professionale e le attrezzature per realizzare accurate riparazioni di vetture prestigiose e complesse, ma sanno anche che dedichiamo la stessa attenzione a qualsiasi auto, anche alle più popolari».

In questo modo ogni cliente ha la garanzia di poter contare su un servizio di qualità e completo, che comprende anche la riparazione del parabrezza, il controllo della scocca computerizzato, la riparazione dei danni da grandine senza verniciatura, oltre naturalmente ai migliori «trattamenti di bellezza» per chi desidera un'auto non solo in perfetta efficienza ma anche esteticamente impeccabile (pulizia completa, riparazione vinile tappezzeria, lucidatura e ceratura), fino agli interventi di impermeabilizzazione o all'applicazione di pellicole oscuranti.

Tanti servizi che la clientela aziendale e privata ha imparato a conoscere e apprezzare nel corso degli anni, realizzati secondo gli standard più elevati come richiede oggi un mercato sempre più esigente. ■

di Anna Trenti per Publiadige



Sopra
Tiziano Riva



Nelle immagini
La Carrozzeria Riva

100

anni
All'avanguardia della tecnica

Audi Credit finanzia la vostra Audi.

vz@bu

Da 0 a 100 emozioni in un secondo.

Nuova Audi S4.

Prestazioni sportive e un piacere di guida senza precedenti. La nuova Audi S4 scende in strada con un optional all'avanguardia: trazione quattro® con differenziale sportivo. Ora potenza, agilità e controllo vi daranno emozioni ancora più forti.

Audi S4 Avant 3.0 TFSI quattro S tronic (245 kW/333 CV). Consumo urbano/extraurbano/combinato (l/100 km): 13,8/7,3/9,7. Emissioni CO₂ (g/km): 224. Dati in corso di omologazione.

www.audi.it



unica concessionaria Audi di Vicenza

Sede: Altavilla Vicentina Via Olmo 51/A (SS 11) tel. 0444 341818

Filiale Via M. Pasubio 125 Zanè tel. 0445 315448

www.frav.it





26 Sapori di primavera

A BASSANO DEL GRAPPA
APPUNTAMENTO CON LA MOSTRA
DELL'ASPARAGO BIANCO

02 GIOVEDÌ

Enogastronomia "Vicenza, il lusso si racconta a tavola" - Altavilla Vicentina (fino al 5/04)

05 DOMENICA

Marcia di primavera - Altavilla Vicentina

Fiera del Verde di Ancignano - Sandrigo

Fiera mercato dell'Olio - Pove del Grappa

Degustazione di vini naturali "VinNatur" - Monticello di Fara - Sarego (fino al 06/04)--

Promozione e vendita prodotti gastronomici locali a km "0" - Bassano del Grappa

12 DOMENICA

Rottura delle uova - Noventa Vicentina

13 LUNEDÌ

Manifestazione "Tiro dei Ovi" - Gallio

Gara di ciclismo "Granfondolotto" - Ponte dei Nori

Marcia del "Ciliegio in Fiore" - Mason Vicentino

Festa del Capretto e dei vini D.O.C. di Gambellara - Selva di Montebello

Pasquetta tra i colli - Brendola



16 GIOVEDÌ

Festa dell'olio extravergine d'oliva e dell'Olio - Barbarano Vicentino (fino al 19/04)

17 VENERDÌ

Festa della trota di Cresole - Caldogeno (fino al 19/04)

Sagra di San Marco - Cornedo Vicentino (fino al 26/04)

18 SABATO

Fiera degli uccelli e Festa delle Tradizioni Venatorie - Malo (fino al 19/04)

19 DOMENICA

Maratona "Marcia del Beato" - Marostica

Manifestazione sportiva "Torneo Petucco" - Bassano del Grappa

Mostra di floricoltura "Sossano in fiore" - Sossano

Manifestazione enogastronomica "Magnolunga" - Bressanvido

24 VENERDÌ

Sagra di San Marco e dei Cuchi - Canove di Roana (fino al 26/04)

Sagra di San Marco - Montegalda (fino al 27/04)

25 SABATO

5° Rally storico Campagnolo - Recoaro Terme

Manifestazione enogastronomica "A Tavola con i Cimbri" - Mezzaselva di Roana

26 DOMENICA

Festa della Semina del Mais - Marano Vicentino

Palio delle Contrade - Molvena

Gara ciclistica "Gran Fondo Wilier" - Vicenza



vivetro
contenitori in vetro



Qualità
Trasparente!

VI. VETRO Srl

Via Natta, 5/7 - 36045 LONIGO (Vicenza)

Tel. +39. 0444.83 45 29

Fax. +39. 0444.43 72 77

info@vivetro.com - www.vivetro.com

Chi sposa un letto FRAU
da CATTELAN ha una grande dote.



Scegliete uno dei prestigiosi letti in Pelle Frau,
riceverete in **OMAGGIO** il materasso.



VICENZA
Cattelan Arredamenti
Statale per Verona Ponte Alto
Via degli Ontani 0444 341630

**cattelan
arredamenti**

www.cattelan.it

ZANE'
Statale per Asiago
Via Manzoni 6
0445 362815

Isabella ha sentito così tanto parlare di “lusso” che ha voluto andare a visitare la manifestazione che per antonomasia lo rappresenta. Reportage dal settimo Luxury & Yachts da poco tenutosi in Fiera a Vicenza, per capire cosa significa oggi trattare il tema

Sono andata al Salone

Quando sento parlare di “lusso” mi prende un formicolio lungo la schiena e sabato non ho resistito: ho chiamato Mauro Pozzer, il mio amico fotografo ed insieme a lui abbiamo fatto **una passeggiata in Fiera**. Ero curiosa, volevo capire come si stanno ridisegnando tutte queste realtà che nella confusione contemporanea offrono alle persone idee e strumenti per sognare, emozionarsi, vivere bene. E soprattutto - posso dirlo? - vincere la mortificazione che i mass media sembrano suggerire come se stessimo parlando di un nuovo oscuro Medioevo. Ho incontrato tanta voglia di fare, positività, poco spreco e molta sostanza, qualità, relazioni. E tanti amici, che come me **sognano il Rinascimento**.

* Shopping con Isabella & friends *

Isabella Morseletto per Publiadige
foto di Mauro Pozzer



> Sogni a noleggio

De Luxe Club

Vicenza, Strada Padana Sup.
verso Verona 57

Ludovico ed Edward, due giovani imprenditori, hanno interpretato il nuovo lusso offrendo la possibilità di noleggiare auto sportive fuoriclasse. Che bello, pensate: possederle è permesso solo a pochi, ma per **provare il brivido** di “viverle” è possibile averle a noleggio per passare una giornata speciale, o un weekend alla grande. Senza tutti gli oneri connessi con l'acquisto e la gestione. In fiera erano presenti con due capolavori assoluti: una FERRARI F430 Spider ovviamente rossa e una LAMBORGHINI GALLARDO Spider, di quel colore bianco che possono permettersi solo le supercar. Devo ammettere che non saprei neanche metterle in moto, ma ci sto così comoda nel sedile del passeggero...

DE LUXE CLUB





> Arredo di cristallo

Luxury Swiss

Chur (Svizzera) Grossbruggweg, 3

Ho incontrato **Roberto Ortolan**, (lo vedete nelle foto) un personaggio che esprime creatività ed energia da ogni dove. Produce pavimenti e rivestimenti in cristallo colorato: un prodotto innovativo, un percorso di ricerca tecnica ed estetica che attraverso l'espressione artistica stravolge gli archetipi dell'arredo. Provo una sensazione forte, insolita. E quando mi ha spiegato le infinite possibilità di personalizzazione ho compreso l'importanza di uscire dagli schemi. Impossibile non restare incantata davanti alle opere di **Thomas Diego Armonia**, pittore contemporaneo che vive a Parigi e che per **Luxury Swiss** esprime la sua verve artistica nelle gigantesche lastre dal volto femminile *ton sùr ton* e dettagli in oro.

LUXURY SWISS | www.luxury-diffusion.com



SMS "A ke punto è?"



"Ma ti pare che il mio direttore mi scrive gli sms come un teenager?"

> Ho incontrato
... anche ...
alcuni amici!



👑 Sono andata al Salone



> L'abbraccio dell'acqua

Luxury Spa

Paese (TV), Via Postumia Romana

Mi ci tufferei subito ... ma come faccio, con tutto questo pubblico?

Queste minipiscine ad **altissima tecnologia** sono infatti pensate per ambienti più intimi (abitazioni private, centri benessere, hotel Spa) per regalare **sensazioni di sublime abbandono**. Gianpietro Da Re le ha portate al Salone e mi racconta che sono prodotte da **Riviera Pool**, uno storico marchio tedesco di cui lui è distributore esclusivo. Producono anche piscine di lusso, ma qui ovviamente espongono solo modelli "trasportabili".

La vasca con acqua è una PENTA P Marittim con rivestimento in legno, le altre una SIENNA grigia ed una bianca, in metacrilato.

Hanno uno showroom a Conegliano in via Venezia: quasi quasi organizzo una gita fuori porta e lo vado a visitare.





> Sogno di essere una principessa

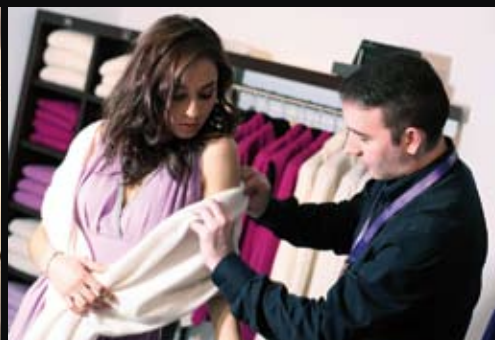
Royal Cashmere

Showroom: Pernumia (PD), Via Cornoledo 13

Boutique: Abano Terme, Via Jappelli 51

Ecco Devis Fortin, stilista e direttore creativo della prestigiosa griffe, prescelta da persone che fanno dello stile una scelta precisa. Devis non mi dice i nomi, ma fra i suoi clienti figurano famiglie nobili, personaggi famosi, capitani d'industria. Una clientela raffinata, formata da persone accumulate dalla passione per l'eleganza. Alta moda in Cashmere e Vicuña, di qualità assoluta.

Royal Cashmere è rinomata per il servizio su misura, con modelliera artigianale declinata su una vastissima gamma cromatica.



“Io mi lancio, ma solo per dovere di cronaca: come potrei mai competere con la loro modella?????”





Con Monica
e Carla Pendini



> Gioiellieri davvero

Salvadori

Venezia, San Marco 5022

Vicenza, Corso Palladio, Galleria Porti 2

Che bello trovare Salvadori al Salone. Conosco da tempo le loro boutiques di Venezia e Vicenza, ma ritrovare le loro esclusive creazioni esposte in questi grandi spazi mi introduce a nuove sensazioni. Con **Monica Pendini**, direttore commerciale e gemmologa GIA, ho indossato gli **orecchini Night & Day** in oro bianco con 4 zaffiri e 70 brillanti puri: si chiamano così perchè si può indossare la sola parte anteriore per il giorno e per renderli più importanti per la sera inserire la parte più lunga con gli zaffiri rosa. Anche il **bracciale Night & Day** in oro bianco con 64 zaffiri e 16 diamanti puri si può indossare anche solo dalla parte in oro bianco nascondendo le pietre preziose all'interno del braccio. Che chic questa caratteristica, per me che non amo apparire. Devo ammettere che la famiglia Pendini ha fatto di Salvadori un brand con credenziali assolute, producendo nei propri laboratori solo creazioni esclusi-

ve, acquistando i diamanti direttamente nelle **borse di Tel Aviv ed Anversa** (nelle quali Gabriele Pendini è accreditato) esclusivamente con certificazioni GIA ed HRD e le pietre preziose nei luoghi di produzione con certificazioni internazionali. **Carla Pendini** invece esprime una profonda sensibilità nel disegnare le **collezioni Salvadori**, fin dal 1974.

Io adoro i gioielli e sul lavoro non posso indossare orologi (mi sentirei in colpa, sono sempre in ritardo!), ma sogno sempre davanti alle loro vetrine che esprimono eccellenza: Rolex, Vacheron Constantin, Patek Philippe e Panerai. Pensate che la loro filosofia si esprime con queste semplici parole, che mi fanno tanto riflettere:

“Le ore felici sono quelle che verranno”.

Ho poi sognato e fantasticato con il pendente della

Collezione Metamorfosi: questo gioiello ha al centro un diamante a goccia bellissimo, che si toglie e si attacca al gambo in brillanti di un anello. Con un unico acquisto ottieni così **tre oggetti in uno**: il pendente completo, il pendente senza la pietra centrale, e l'anello. Vengono incastonati anche 155 brillanti per oltre 2 carati. Mi piace sottolineare che Salvadori garantisce l'**assistenza a vita dei gioielli**, con lucidatura e controllo pietre sempre gratuito, perchè oltre ad essere sinonimo di competenza assoluta, mi fornisce la scusa per tornare ogni tanto da loro anche solo per sbirciare le novità.

SALVADORI



Con Giandomenico Maria Paturzo e Stefano Faoro E ritrovo anche i miei **Personal Style Assistants**, che non potevano mancare al Salone: sono presissimi dalle auto storiche, “ma perchè non venite con me da Salvadori? accetto volentieri un regalino”



INGREDIENTI:

Passione
fornitori seri
prodotti sceltissimi
fantasia e tradizione
attenzione al décor

Mescolare bene e servire



> Art of banqueting

Negri Ricevimenti

Castelmassa (RO), Via Ferrari 15

Mi ha colpito la **frase** con la quale si presentano, con la serenità di chi ha la competenza per raccontare. Senza clamore. Ho visto la ceramica bianca per preparare le monoporzioni da servire anche calde, oppure declinata in vassoi con finisimi **Swarovsky sui manici**. E piattini con sfere ricoperte di Yoko Ono (un piccolo fiorellino verde), di un'eleganza sopra le righe.

Fa tutto parte della loro gamma di **proposte per l'organizzazione di ricevimenti** o banqueting, se vi piace la sintesi anglosassone.

Ma date un'occhiata al loro sito **www.negriricevimenti.com**



NEGRI RICEVIMENTI | 0425 81261

Il Fuorisalone

Devo scappare, ho lasciato qualche appunto di meeting e mi aspettano. Ovviamente sono in ritardo, ma ne è valsa la pena.

A Bassano mi aspetta Stefania, per un giro che mi piace considerare un "Fuorisalone"

> Un grande store

Surplus

Molvena, via Ponticello 34

Siamo vicinissimi al quartier generale di Mr. Rosso (vi ricordate? copertina del primo numero di CATs!), e non a caso qui c'è un grande assortimento dei **prodotti Diesel**, soprattutto borse e jeanseria. Ma non solo, c'è proprio tanto di tutto, è un ambiente molto grande, un po' lontano dalle città ma **il viaggio vale la pena**. Nucia Fattoreto, la titolare, ha realizzato un ambiente accogliente e gradevole, e devo dire che da "Vicentina" quale sono, non lo conoscevo proprio, al pari di molte persone come me. **Una bella scoperta.**



Isabella e Stefania, una cara amica Bassanese

SURPLUS | 0424 411811

Mauro Pozzer

Fotografo

Guardare un'opera d'arte scatena le più diverse reazioni: euforia, gioia, commozione ... o semplicemente ti dona un piccolo sorso di benessere interiore.

Sono queste le semplici parole che descrivono quello che accade guardando le fotografie di Mauro Pozzer.

Un fotografo che ha fatto della tecnica non un vezzo professionale, ma un mezzo per raccogliere frazioni impercettibili di cuore, di vita, di amore e di sentimenti.

Le sue foto in realtà già esistono, ne viene investito ogni volta che si presenta a un matrimonio; sono le emozioni che si offrono a lui, e lui non fa che raccoglierle, indicando loro la strada verso il suo discreto e invisibile obiettivo. Il risultato finale va oltre la carta stampata, va oltre il caldo e confidenziale album in pelle;

il risultato è una sequenza di vissuto, è una sequenza di dinamismo, è una parte VERA della nostra esistenza che conserveremo per sempre.

Si potrebbe descrivere Mauro Pozzer semplicemente come un grande professionista, con titoli e qualifiche conseguite a livello mondiale, si potrebbe parlare di riconoscimenti e di premi e di collaborazioni ... ma non sono queste le cose importanti a noi interessa solo la sua anima che va ben oltre a tutto questo.

Il fotografo Mauro Pozzer dedica la sua attenzione e il suo spirito interpretativo al passo coi tempi oltre che al Wedding anche ad altri settori della fotografia, come lo Still Life, il Fashion, il Ritratto, la Fotografia Pubblicitaria; i suoi lavori sono costantemente pubblicati su riviste nazionali e internazionali.



Contrà Paolo Lioy, 21 - 36100 Vicenza
tel. 0444 1572507 cell. 348 5231317

info@mauropozzer.com
www.mauropozzer.com



Dal 2006 Mauro Pozzer collabora con il **WPJA**, associazione americana che raggruppa tutti i migliori fotografi del mondo tutelando l'eccellenza della fotografia di matrimonio.



Il mio "Fuorisalone"



> Mi faccio un regalo



Airport, Bassano, Via Jacopo Da Ponte, 49

Stefania, la mia guida a Bassano mi accompagna a conoscere **Monica Bonamigo**. Il suo negozio delizioso ruota intorno alla persona. Lei è molto ricercata, non si sofferma sul prodotto ma va oltre, guarda te, non quello che indossi. Tratta molte cose di **ALBERTO BIANI**, predilige uno stile tendente "al maschile", ma esprime una

grande femminilità negli abbinamenti.

Ha le giacche blu con le toppe - di **MASSIMO VELLO**, le giacchine a punto stuoia - di **BASE** (mi ricordano tanto le giacche Chanel). E poi le camicie **AGLINI** fatte a mano con l'impuntura e le toppe. Esco contenta, mi piacerà domani recarmi al lavoro in stile **AIRPORT**.



Nel mio personale Fuorisalone c'è spazio per la visita a Carlo Rossi, accompagnata dalla mia amica Anne



> Che sbalzo!

Carlo Rossi Argenteria, Vicenza, Viale Trieste 78



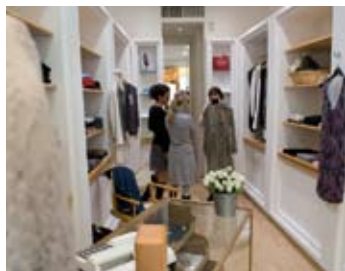
Il negozio accogliente e caldo prende il nome dal titolare Carlo Rossi che lo conduce insieme alla moglie Chiara, **sua musa** ispiratrice.

Una bella coppia, nella vita come nel lavoro. Il laboratorio dove praticano **l'arte dello sbalzo dell'argento** è annesso al negozio, pertanto percepisco viva e palpabile la sensazione della creazione in atto. Articoli unici, fatti dalla passione oltre che dalla **mano dell'uomo**, stili antichi e nuove emozioni che innovano. Mi fanno vedere anche alcuni pez-

zi antichi dei quali curano la manutenzione e quando necessario anche il restauro.

Ammiro una teiera in porcellana con cover d'argento che coniuga il piacere del rituale del The con l'eleganza dell'argento. Una risottiera portavivande per un pratico e facile servire a tavola.

Ne esco con un'opinione ben chiara in mente: Carlo Rossi è un atelier con tanta esperienza e gusto, che riesce a concretizzare i piaceri e le passioni dei clienti in oggetti esclusivi ed irripetibili. Con **cura sartoriale**.



> Per la donna moderna e di classe

B&B Cashmere, Vicenza, Contrà Orefice 7

Eccomi da **Francesca Giometto**, una bella signora come me, che tratta il Cashmere tutto l'anno. Sia puro, sia unito al cotone. Visto che siamo in primavera, ma proiettati verso l'Estate, è giusto parlare delle collezioni, che in questa stagione sono rivolte particolarmente a **donne sportive e dinamiche** che non vogliono rinunciare alla loro **femminilità**.

Insieme ad Anne ci divertiamo ad indossare il cappottino rosa in puro cashmere 100% di B&B Cashmere, poi lo spolverino grigio e la giacca bianca (entrambe Transit) e poi (ma non si vede nelle foto, purtroppo) un delizioso trench lilla e verde in poliuretano con retina interna effetto tessuto.

E fuori, a Vicenza ed in tutta la sua grande Provincia è una bellissima primavera.



Collezionare CATs?

Guardate che splendido portariviste. Realizzato a mano con materiale recuperato nelle tipografie. E' proprio il contenitore ideale per il nostro mensile. Grazie all'autore **Luigi Bisini** che OGGI compie 60 anni. Auguri dalla redazione!



La Vostra Lista Nozze

Sposi Card



Grazie alla speciale "Sposi Card"
potrai usufruire di sconti esclusivi

Family & Friends



Familiari, amici e parenti che parteciperanno alla Tua lista nozze, potranno usufruire di un buono sconto del 5% sui loro futuri acquisti!



DAL 1906
SCHIAVOTTO

AUDIO·VIDEO



ELETTRODOMESTICI

www.schiavotto.it

VICENZA - S.S. MAROSTICANA, 24 Tel. 0444 927686

BASSANO - VIA CAPITELVECCHIO, 32 Tel. 0424 567799

BAXI

SISTEMI INTEGRATI per il riscaldamento



Baxi, azienda leader nel settore del riscaldamento in Europa, è attiva nella progettazione, produzione e vendita di caldaie a gas e sistemi solari in un'ottica di soluzioni integrate per il riscaldamento ad alta tecnologia.

Baxi Italy, con 6.000.000 di caldaie prodotte in più di 30 trent'anni, oltre ad essere polo produttivo di eccellenza del territorio, è stata riconosciuta come centro di eccellenza per la progettazione e la produzione di caldaie murali a gas per tutto il Gruppo Baxi.

BAXI
baxi.it

TECH

il tocco magico



a cura di Claudio Tessarolo

ASUS PRESENTA IL PRIMO **NOTEBOOK A DUE SCHERMI:** DA COMPUTER A LETTORE MULTIMEDIALE IN UN TOCCO

Avveniristico e intuitivo, è il rivoluzionario notebook presentato da Asus al recente CeBit di Hannover è caratterizzato dall'adozione di ben due schermi con apertura a libro. Ha infatti la caratteristica peculiare di sostituire la classica tastiera con un display sensibile al tatto che permette di inserire i dati con un semplice tocco delle dita.

Volendo si può anche far sì che entrambi i display ne vadano a formare uno unico più grande; e se invece vi venisse voglia di leggere potete trasformare questo pratico apparecchio portatile in hub multimediale: un

lettore di testi digitali che è possibile sfogliare come un vero e proprio libro semplicemente disabilitando le funzioni di tastiera virtuale del secondo schermo.

Innovativa anche la modalità di realizzazione del prodotto: la casa produttrice si è infatti avvalsa dei numerosi suggerimenti degli utenti della rete che nei mesi scorsi sul sito wepc.com hanno potuto ammirare il progetto in corso d'opera e commentarlo.

Se questa tecnologia dovesse affermarsi i notebook attualmente sul mercato potrebbero presto diventare degli oggetti da museo...

NOVITÀ IN ANTEPRIMA

Dai forma al tuo schermo!

Il nuovo Vivid screen creato dalla Link Earth Corporation permette di essere letteralmente tagliato come fosse carta per dare vita a display del tutto personali.

Non resta che liberare la creatività!

Per una casa tecnologica

Questo sofisticato dispositivo touchscreen con connessione Internet, radio, sms, notizie sul meteo e sul traffico, lanciato dalla britannica O2, darà alla casa un vero e proprio cervello elettronico.



Il mio computer non consuma

Sembra incredibile ma il nuovo Fujitsu

Siemens Esprimo 7935 è il primo computer a zero watt mai presentato: quando è in standby infatti non consuma nemmeno una briciola di corrente. Davvero conveniente!

Un pc dentro alla tastiera

La Asus Eee Keyboard è una particolare tastiera dotata di schermo da 5" sensibile al tocco che nasconde un computer a tutti gli effetti, collegabile ad un monitor e dotato di memoria espansibile.

Il pc nel pc!



Solo per veri TECNICI e INTENDITORI



**TOBS
GROUP**

BOOKMAKER

SCOMMESSE
SPORTIVE IPPICHE SLOT

ANCHE A

Legnago
Viale dei Caduti, 20
Tel. 0442 603368

San Bonifacio
Via Ospedale Vecchio, 33
Tel. 045 6104398



E-mail: agenzia.sanbonifacio@gmail.com
agenzia.legnago@gmail.com

In viaggio con voi dal **1912**



IL **GRUPPO BERTI** È UN PUNTO
DI RIFERIMENTO PER LE DUE
E QUATTRO RUOTE DI QUALITÀ



L'auto è una necessità, ma anche un piacere, a patto naturalmente di scegliere il modello giusto: con questa convinzione varchiamo la soglia della concessionaria Audi del Gruppo Berti, a Bassano del Grappa. L'oggetto dei desideri è la nuova Q5, distintiva senza essere snob, con contenuti tecnologici in grado di convincere subito chi bada alla sostanza e sufficientemente versatile da soddisfare praticamente qualsiasi esigenza. Mauro Salvemini, uno degli amministratori del Gruppo Berti, ci spiega tutti i suoi segreti, lasciando trasparire tutta la passione e la professionalità di una realtà aziendale giunta ormai alla quarta generazione e oggi presente in provincia di Vicenza con una rete di sei concessionarie in grado di garantire l'eccellenza a due e quattro ruote.

Berti nasce infatti nel 1912 per la vendita e l'assistenza delle prime motociclette e da allora, grazie a costanti investimenti ed alla passione della famiglia Berti, è cresciuta insieme alla motorizzazione di massa, ma sempre collaborando con i migliori marchi del settore,

che oggi si chiamano Audi e Volkswagen (con due concessionarie dedicate a Bassano e Romano d'Ezzelino), Ducati e Triumph (con due store monomarca a Vicenza); il radicamento sul territorio, più recentemente, è stato ulteriormente rafforzato dall'apertura di un service Audi-Volkswagen a Sandrigo, mentre un punto di riferimento per i motociclisti di tutta la provincia è anche il prestigioso concessionario multimarca Berti Moto a Romano d'Ezzelino, per la vendita di Ducati, Triumph ed MV Agusta, accanto a un'offerta quanto mai ampia di motociclette usate di tutte le marche, ma sempre con la sicurezza di controlli accurati e di una garanzia annuale; qui si trova anche un magazzino ricambi - anche questo multimarca - con ben 35 mila articoli per risolvere in tempi rapidissimi qualsiasi esigenza di manutenzione.

Salvemini ci racconta tutto questo mentre ci accompagna a provare la Q5, che se possibile una volta al volante appare ancora più convincente di quando l'abbiamo ammirata nell'autosalone. Torniamo nella concessionaria Berti per definire gli ultimi dettagli: l'offerta è trasparente e i consigli per aiutarci a scegliere gli optional "giusti" si rivelano davvero preziosi.

Il pensiero, a questo punto, va già alla seconda macchina di casa, che deve essere sicura e spaziosa, ma anche non troppo grande e dai costi di gestione ridotti. Ancora una volta Berti sembra avere il mezzo giusto e così ci trasferiamo al concessionario Volkswagen di Bassano, dove incontriamo la stessa cortesia e professionalità, ma soprattutto la nuova Golf VI, con un design più dinamico e interni ancora più accoglienti, senza dimenticare naturalmente i motori ottimizzati nei consumi e nelle prestazioni.

Ma la primavera è da poco iniziata e questo significa che è finalmente arrivato il momento di rimetterci il casco in testa. Tanto più che attendiamo con impazienza di poter ammirare e provare, presso il Ducati store di Vicenza, la novità dell'anno: la Streetfighter S, una splendida naked da 170 cavalli che si propone di conciliare ai più alti livelli prestazioni e design. Salvemini capisce subito la nostra passione e ci invita a visitare anche la splendida sede Berti Moto di Romano d'Ezzelino, dove ad attenderci c'è una MV Agusta F4 RR 312, esclusiva e stupefacente con i suoi 190 CV. E poi ecco la proposta alternativa: una Triumph Bonneville 50th, l'evoluzione della mitica motocicletta di Steve McQueen, una moto dalle linee classiche e per questo immortali, destinata a non passare mai di moda.

Tutto questo e molto altro è il gruppo Berti, un punto di riferimento per la sua esperienza di quasi un secolo di attività e le partnership consolidate realizzate i più prestigiosi marchi delle due e quattro ruote.

di Marco Sinigalia per Publiadige



Nelle immagini
Le concessionarie
del Gruppo Berti



Berti Audi

Viale Vicenza, 73
Bassano del Grappa
Tel. 0424 501731
www.bertiauto.com
E-mail: info@bertiauto.com

Ducati Vicenza

Viale Fusinato, 12
Vicenza
Tel. 0444 546474
www.ducativicenza.it
E-mail: ducati.vicenza@alice.it

Berti Volkswagen

Via S.G.B. De La Salle, 37
Romano d'Ezzelino
Tel. 0424 517411
www.bertiauto.com
E-mail: info@bertiauto.com

Triumph Vicenza

Viale Fusinato, 12
Vicenza
Tel. 0444 729025
www.triumphvicenza.com
E-mail: info@triumphvicenza.com

Berti Service Audi-VW

Viale della Repubblica, 29
Sandrigo
Tel. 0444 750444
www.bertiauto.com
E-mail: info@bertiauto.com

Berti Moto

Via Oslavia, 2
Romano d'Ezzelino
Tel. 0424 510128
www.bertimoto.com
E-mail: info@bertimoto.com

Servizi integrati per la mobilità



IL **CENTRO SERVIZI AUTO RASOTTO**,
PARTNER DI **EUROPCAR**,
PUNTA SULLA COMPLETEZZA
DELL'OFFERTA E SUL RADICAMENTO
NEL TERRITORIO

La completezza del servizio e una presenza sempre più capillare sul territorio: sono queste le basi sulle quali il Centro Servizi Auto Rasotto è costantemente cresciuto nel corso degli anni, fino a diventare oggi un punto di riferimento nel Vicentino per i servizi integrati per la mobilità individuale, sviluppati però con particolare attenzione alla clientela aziendale.

L'apertura della prima officina, a Dueville, risale infatti al 1963 per iniziativa di Luigi Orlando Rasotto e da allora l'azienda - che fin dal 1995 ha visto affiancarsi alla gestione i figli Patrizia, Lorenzo e Stefano - non si è mai fermata, puntando sulla qualità del servizio, ma anche su una strategia di marketing efficace e innovativa.

«Abbiamo intuito il potenziale del mercato del noleggio a lungo termine - racconta Alberto Rasotto, account - e investito in questa nicchia di mercato, fino



a diventare oggi dei protagonisti autorevoli. Siamo infatti il punto di riferimento nel territorio per le maggiori società di noleggio a lungo termine per quanto riguarda la manutenzione ordinaria degli autoveicoli, quali Leasys, ALD, ARVAL, LeasePlan, Savarent, Locatrent, CarServer, GE fleetsolution, INGcarlease e Driveservice. Alle compagnie di noleggio garantiamo un servizio completo, dall'autofficina alla carrozzeria, fino alla sostituzione delle gomme e la riparazione e sostituzione cristalli auto, ma soprattutto garantiamo loro la totale soddisfazione del cliente finale, grazie alla nostra cortesia e professionalità e alla disponibilità di servizi esclusivi, come la stazione di noleggio Europcar all'interno di tutte le ns. sedi. Un fattore questo determinante per operare nel mercato business, dove gli standard di qualità richiesti sono particolarmente elevati».

In partnership con Europcar il Centro Servizi Auto Rasotto ha avviato l'attività di noleggio che costituisce il naturale complemento agli altri servizi forniti, in questo caso puntando sia sulla clientela aziendale che sulla clientela privata e sulla qualità del servizio, grazie alla disponibilità di auto di varie cilindrata per rispondere a qualsiasi esigenza e anche di veicoli speciali fino a 9 posti.

Questa formula a "servizio completo" ha rapidamente incontrato il favore del mercato, al punto che oggi il Centro Servizi Auto Rasotto è impegnato in una significativa espansione sul territorio: alla sede storica di Dueville e a quelle già presenti a Thiene, Vicenza Est e Vicenza Ovest lo scorso anno si sono affiancate infatti quelle di Asiago e Marostica, consentendo così a Rasotto di essere presente in modo capillare in tutta la provincia, ma questo... è solo un punto di partenza. «Nel 2009 - spiega Alberto Rasotto - apriremo nuove sedi anche negli altri capoluoghi di provincia, diventando così una realtà di riferimento anche a livello regionale per l'assistenza alle società di noleggio e alla loro clientela aziendale. Parallelamente abbiamo rinnovato completamente la nostra immagine e organizzazione, diventando Rasotto Group».

Una dimostrazione di spirito imprenditoriale e fiducia nel futuro che di questi tempi costituisce il miglior biglietto da visita per una realtà di successo come il Centro Servizi Auto Rasotto.

di Marco Sinigalia per Publiadige

Centro Servizi Auto Rasotto

Dueville, via S. Fosca, 25 - Tel. 0444 360747

Vicenza Est, via Zamenhof 725 - Tel. 0444 914530

Vicenza Ovest, viale del Lavoro, 26 - Tel. 0444 955009

Marostica, via Milano, 6 - Tel. 0424 471812

Thiene, via 51° Stormo 5 - Tel. 0445 380335

Asiago, via dell'Artigianato, 249 - Tel. 0424 463368



Nelle immagini
La sede di Dueville
di Rasotto Group



Sopra
Luigi Orlando Rasotto
con i figli e il nipote,
che oggi lo affiancano
nella guida dell'azienda

Leader mondiale nel servizio di autonoleggio

IL PARTNER EUROPCAR



Europcar

Il Centro Servizi Auto Rasotto svolge l'attività di noleggio a breve termine attraverso una partnership strategica con Europcar, società leader mondiale nei servizi di autonoleggio.

Fondata nel 1949, l'azienda gestisce una flotta di oltre 250.000 veicoli di qualità in

2.977 uffici di noleggio di 170 differenti Paesi che coprono Europa, Medio Oriente, Africa, Oceano Indiano, America Centrale, Messico, Caraibi, Asia e Pacifico. Europcar è stata inoltre la prima società ad essere premiata come "Compagnia leader mondiale nelle soluzioni per trasporto ecologico" al World Travel Awards.

TOYOTA RAV4

Smettete di sognarlo.



Consumi ciclo combinato: da 11,1 a 15,2 km/l. Emissioni CO₂: da 173 a 212 g/km.



OGGI PUÒ ESSERE TUO A **28.750 EURO**
CON **NAVISYSTEM** IN OMAGGIO.

IN PIÙ SOLO DA NOI ESTENSIONE GARANZIA A 5 ANNI
CON CHILIMETRAGGIO ILLIMITATO.

Offerta riferita alla versione 2.2 D-4D Sol da 136 CV con filtro antiparticolato DPF, anche Crossover
e valida sulle vetture presenti nella Rete Toyota

RAV4. IL SUV PER DEFINIZIONE.

Oliviero



Concessionaria TOYOTA a Vicenza dal 1972

Torri di Quartesolo - Vi Est - Via degli Avieri, 9 - Tel. 0444 582944

Today
Tomorrow
Toyota

Tutto in affitto Anche l'ultima spiaggia



SI CHIAMA "PAY FOR USE", PAGA PER USARE. ALTRO CHE "I LOVE SHOPPING". L'AMORE PER LE SPESE PAZZE RISCHIA DI DIVENTARE UN RICORDO, COMPLICE LA CRISI ECONOMICA CHE NON CONSENTE PIÙ DI ACCANTONARE QUALCOSA PER ACQUISTARE GLI SFIZI

di Roberta Bassan

Affitta una borsa o rubala. La regola da osservare è solo una: vietato acquistarla. Provocazione, importata dagli Usa, diventata pure un sito internet, www.bagborroworsteal.com: gettonatissimo. Una mania, quella del noleggio, che sta cominciando a contagiare anche il Vicentino.

Si chiama "Pay for use", paga per usare. Altro che "I love shopping". L'amore per le spese, la pazzia per la borsa griffata, dilapidarsi per un abito costosissimo rischiano di diventare un ricordo, complice la crisi economica che non consente più di accantonare qualcosa per acquistare gli sfizi. Ma perché comprare un sogno quando si può prendere a prestito? Entrare in www.myluxury.biz per credere. Pochette Prada, sacca Louis Vitton, Chanel ultimo grido: "La borsa dei tuoi sogni - recita l'home page - a tua dispo-

La silenziosità mi rende profondo

www.isoladeitesori.it

L'Isola dei Tesori

DOVE GLI ANIMALI SONO PREZIOSI

**TROVERETE ANCHE
UN AMPIO REPARTO
DI PICCOLI ANIMALI**

CON 100 NEGOZI È LA
PIÙ GRANDE CATENA
DI SUPERMERCATI
PER ANIMALI
DA COMPAGNIA,
SPECIALIZZATA IN
ALIMENTAZIONE,
ACCESSORISTICA
E IGIENE.



Nel punto vendita di Via Lanza,
troverai più di **60 VASCHE** per l'esposizione
di oltre **150 SPECIE DI PESCI TROPICALI**,
con un assortimento settimanale
e avrai la possibilità di **ORDINARE** sempre
la specie che desideri.

Inoltre troverai un'ampia scelta di **PIANTE ACQUATICHE**,
ACCESSORI e **DECORAZIONI** per il tuo **FANTASTICO ACQUARIO**.

BUONO SCONTO

10%



BUONO SCONTO del **10%**
sul totale della spesa.

L'Isola dei Tesori

Valido nel Punto Vendita di VICENZA
fino al 30 aprile 2009.

Euro

sc. n°

VICENZA

Via Lanza, 24

(Vicino ad AUCHAN) - Tel. 0444.291662

ORARIO CONTINUATO 9,00 - 19,30 - Chiuso lunedì mattina

ISOLA DEI TESORI è anche a:

VALDAGNO

Via 7 Martiri, 171

MONTECCHIO MAGGIORE

Viale Europa ang. Via Macchiavelli

BUONO SCONTO

15%



BUONO SCONTO del **15%**
sul totale della spesa

reparto **ACQUARIOLOGIA**.
Valido nel Punto Vendita di VICENZA
fino al 30 aprile 2009.

L'Isola dei Tesori

Euro

sc. n°

Perché comprare un sogno quando si può prendere a prestito?

sizione". Ma non da acquistare, sia chiaro, bensì da affittare. Anche perché ora il vero lusso è cambiare. Prezzo in negozio per l'acquisto di una borsa firmata: dalle 500 alle mille euro, anche molto di più dipende da materiali, rifiniture, dimensioni. Il noleggio è tutta un'altra storia. La certezza - garantiscono i siti - è l'originalità, la certificazione dell'oggetto e la possibilità di cambiare. Un'occhiata a www.borsedilusso.it che si definisce "il numero uno dell'affitto di borse e bigiotteria di lusso", consegna in tutta Italia in 24/48 ore a casa o in ufficio. Noleggiare una Miu Miu, vinyl nera, successo clamoroso della stagione 2008/2009, costa dai 60 agli 80 ai 115 euro, a seconda se si vuole indossare per una settimana, due settimane o un mese. Costi che scendono a rispettivamente a 35, 55, 90 euro se si sceglie l'opzione soci. Pagando una tessera si accede a privilegi in più a partire dalla scontistica, per finire a disporre di un esperto moda che accompagnerà nella scelta dell'accessorio più adatto a stile e occasione. In ogni caso per la Miu Miu in vernice nera bisogna pazientare: per affittarla c'è la lista d'attesa.

Il "Pay for use" ha rivoluzionato i consumi. Oltre ai settori tradizionali e già diffusi, che mettono a disposizione dvd, auto e vestiti per le feste di carnevale e a cui hanno usufruito non pochi lo scorso mese di febbraio per party e sfilate in maschera, adesso si fanno strada anche i beni di lusso ed è diventato possibile noleggiare dalle barche ai grandi yacht, dalle ville alle Ferrari, dai quadri di artisti famosi agli abiti e gioielli dei più noti designer.

Ma non è tutto. Siti e portali pullulano. "Noleggiando", per esempio, è un sito dove si può trovare di tutto: letti pieghevoli, macchine per il caffè, lettori dvd, cyclette. In fatto di abiti c'è la proposta di "eGo", acronimo che sta per "ecologico guardaroba organizzato": ogni cliente dispone di una fornitura settimanale di capi di abbigliamento (7 capi per 7 giorni) che ritira presso la boutique, li indossa e li restituisce in una sacca porta-abiti senza occuparsi della manutenzione e sceglie la nuova fornitura per la settimana successiva. Il costo del servizio è di 96 euro più 99 di iscrizione a copertura degli eventuali danni. Gli acquirenti? Appartengono a tutte le classi sociali - dicono le più recenti ricerche - spesso manager e professionisti con l'esigenza di cambiare gli accessori, rimanendo così, sempre aggiornati sulle ultime mode.



In questa pagina
Dai DVD agli abiti,
dalle barche
alle auto sportive:
oggi si può
davvero noleggiare
qualsiasi cosa

Per l'intera stagione o per una giornata

DILAGA LA NOLEGGIO-MANIA

I settori che nel Vicentino offrono il noleggio appartengono a categorie tradizionali. La Confcommercio non ha una voce specifica sotto la quale sono iscritte le ditte con questa peculiarità che, nella gran parte dei casi, propongono l'affitto come attività secondaria. C'è per esempio il negozio di articoli sportivi che affitti gli sci per una stagione o le ciaspole per una giornata, c'è il grande centro del tempo libero che noleggia per tutto il tempo che serve la macchina arieggia-giardino. Come pure il negozio di strumenti musicali che presta, ben inteso a pagamento, batterie e pianoforti per l'occasione. Sono almeno sette i settori che vanno per la maggiore: giardinaggio, auto e camper, articoli sportivi e attrezzature per la montagna, computer e macchine per ufficio, attrezzature edili, cd e videocassette, strumenti per la musica.





RISTORA

Tutti a tavola la felicità è nell'aria.

RISTORA

Banqueting di qualità

Ristora - via Natta, 55 - 36040 Brendola (VI) tel. e fax 0444/601015 - 601091
info@ristoraricevimenti.it - www.ristoraricevimenti.it

Guardati a vista dalle STELLE



di Nicoletta Martelletto

IL 2009 È L'ANNO INTERNAZIONALE
DELL'ASTRONOMIA E NEI
DUE OSSERVATORI
DI ASIAGO, AL PENNAR
E A CIMA EKAR, SI SPERIMENTA
ANCORA LA MAGIA DEL CIELO

Sì, Notte all'Osservatorio. E si pensa all'astrofisico incollato per ore al binocolo, a catturare i bagliori di stelle lontane, che possono ancora dire molto sulle verità ultime dell'universo. Il 2009 è l'Anno internazionale dell'Astronomia e si moltiplicano le occasioni per avvicinarsi ad una disciplina affascinante e così l'International astronomical union e l'Istituto nazionale di astrofisica invitano tutti gli inquilini della Terra «ad alzare gli occhi al cielo e a riscoprire il proprio posto nell'Universo, il senso profondo dello stupore e della scoperta, le ricadute e l'importanza della scienza sulla vita quotidiana».



PAVIMENTI IN RESINA

ELEGANTI
PREZIOSI
VERSATILI

SILK feeling



In questa pagina
Lina Tomasella ci svela
i segreti delle stelle

“Non c'è computer che tenga,
si provano ancora
emozioni forti ogni volta
che la cupola si apre”

Per i vicentini le occasioni non mancano: Asiago ospita due osservatori astronomici, uno al Pennar e l'altro a Cima Ekar, che sono al centro da alcuni anni di una vivace attività didattica e divulgativa. E vicentina è anche la prof. Luisa Pigatto, docente di astronomia storica all'università di Padova e organizzatrice per l'Italia delle manifestazioni internazionali.

Ma cinquecento anni dopo la rivoluzione copernicana la rivoluzione informatica ha investito il mondo dell'astronomia. «Ricordo bene la mia prima notte in osservatorio: ero cavalcioni del telescopio con la cupola aperta, il piumino non bastava, era il 22 dicembre ed io ed il tecnico di turno eravamo congelati» ricorda Lina Tomasella, astronoma dell'Inaf in servizio ad Asiago e responsabile dal 1999 dell'attività di divulgazione scientifica. Come lei centinaia di colleghi fino alla seconda metà degli anni '80 hanno trascorso notti meravigliose ad osservare ed imprimere immagini sulle lastre, poi sviluppate nella camera oscura. Fisici prima che astronomi, i ricercatori del cielo navigano tra numeri, dati, raggi e proiezioni. Tra loro sono divisi in stellari, galattici, extragalattici... ad ognuno un segmento di una ricerca che più si allarga più suscita domande.

«Più si va in profondità e più si capisce che le nostre semplificazioni sono insufficienti» sottolinea la dott.ssa Tomasella, mentre l'umidità molesta gli strumenti e impedisce appieno la sua ricerca sulle stelle binarie. Che funziona così: dopo il tramonto, il tecnico di turno (ci accompagna tra officine e apparecchi per l'alluminare gli specchi telescopici Diego Strazzabosco, uno degli 8 in servizio, 25 anni di esperienza) accende i computer che governano tutto. Il telescopio punta le stelle da osservare, prescelte sulla base dall'atlante annuale che ne indica le posizioni, e dal momento in cui la cupola si apre le immagini confluiscono dagli specchi in uno spettrografo collegato al monitor. È da una consolle, al caldo di una stanza, che oggi l'astrofisico costruisce i suoi studi, in ore interminabili di osservazione di spettri di luce trasformati in sequenze. All'astrofisico parlano quei picchi solitari o accoppiati e raccontano storie di stelle simbiotiche e cataclismiche, di esplosioni inaspettate e nuvole di gas che riversano sullo schermo dati su dati: il grande lavoro è oggi quello dell'elaborazione, che fa progredire di fatto l'astronomia. Non più grandi e straordinarie scoperte, ma un incrocio di osservazioni internazionali che viaggiano tra i 12 osservatori Inaf italiani e tra le centinaia sparse nel mondo. Ogni sei mesi quando scatta “call”, la chiamata,

gli astrofisici sono pronti a proporre le loro ricerche agli osservatori, specie quelli delle zone desertiche secche dove le notti sono più proficue, al riparo da perturbazioni e venti. Il Telescopio nazionale Galileo a El Roque de Los Muchachos, nella caldera del vulcano a La Palma, Canarie, e l'osservatorio Eso al cerro Paranal in Cile sono le mete più ambite.

Nonostante gli anni e l'inquinamento luminoso, si difendono bene il “vecchio” Galileo del Pennar (1942), i vicini Schmidt (1958 e 1967) e il Copernico di Cima Ekar (1973) che a differenza di grandi telescopi ultramoderni, consentono studi di continuità ma anche rilevazioni molto veloci in caso di fenomeni rapidi come l'esplosione di una supernova: ragione per cui gli studi targati Asiago hanno sempre un posto rilevante nel “mercato” delle pubblicazioni scientifiche. Qui si sperimenta ancora la magia del cielo: «Non c'è computer che tenga, si provano ancora emozioni forti ogni volta che la cupola si apre» assicurano Tomasella e Strazzabosco. ■

NUOVA VOLVO XC60. FROM SWEDEN WITH LOVE.



FROM SWEDEN WITH LOVE.
LA NUOVA CROSSOVER VOLVO CON CITY SAFETY DI SERIE.
DA 36.800,00 EURO

Volvo. for life



CONCESSIONARIA

Bisson Auto

www.bissonauto.it

VICENZA - S.S. Pasubio 419 - Tel. 0444.980130

FILIALE: SCHIO (VI) - Via Lago di Trasimeno 54 - Tel. 0445.575464

ARZIGNANO (VI) - Via dell'Industria, 33 - Tel 0444.671095

BEETHOVEN aveva un piano segreto

di Eugenio Marzotto

C'È VOLUTO UN "RAGAZZO"
DI 46 ANNI, LUIGI BORGATO,
PER SVELARE COME
LUDWIG VAN BEETHOVEN
RIUSCISSE A FAR USCIRE DAL
SUO PIANOFORTE UNA VASTITÀ
DI SUONI CAPACI DI RAPIRE
IL PUBBLICO

«**«** Sì, ho svelato io il segreto dei pianoforti di Mozart e Beethoven, oggi possiamo riascoltare quei suoni rimasti nascosti tutto questo tempo».

Il mistero è stato custodito per oltre due secoli nell'austera Germania, tra le pieghe di libri ingialliti dalla storia dove erano appuntati progetti di metà '700. Inaccessibili. C'è voluto un "ragazzo" di 46 anni che da bambino sognava di fare il pilota di aerei, per svelare come un genio della musica dal nome Ludwig van Beethoven, riuscisse a far uscire dal suo pianoforte una vastità di suoni capaci di rapire il pubblico. Cinque anni più tardi c'è voluta la passione di un artigiano per cogliere i segreti che Mozart conservava nel suo doppio pianoforte a Vienna fatto costruire apposta per lui.

Il costruttore di sogni si chiama Luigi Borgato, ha un laboratorio a Sossano

SMOOTHIE

100% frutta



A TuttaFrutta!

Smoothie 100% frutta. Ricco al palato, soffice e vellutato.



Novità dalla Centrale del Latte di Vicenza. Assapora il gusto pieno della frutta. Smoothie è 100% di frutta senza aggiunta di acqua, zuccheri, dolcificanti, conservanti e aromi. Ogni volta, Smoothie saprà regalarti tanta bontà, vitalità e allegria.



Per noi la qualità è centrale.

“Bisogna mettere insieme la fisica e la meccanica e tanta, tanta pazzia. Se tornassi indietro non lo rifarei”

che gestisce con la moglie e la voglia di sfidare le leggi della fisica e delle meccanica: «Nell'86 andai a Bonn nella casa natale di Beethoven. Vidi per la prima volta il pianoforte fatto costruire nel 1823 e notai che aveva quattro corde percosse e non tre come si usa ancora oggi. Fu una folgorazione e provai a riprodurlo».

Concorrenti e colleghi gli ripetevano che sarebbe stato tempo perso: «Un pianoforte così non ha mercato - mi dicevano - ma nel '91 presentai il modello grancoda L 282 al congresso tecnico europeo di Pesaro e fu un successo».

L'evoluzione moderna di quello che fu il pianoforte di Beethoven è lungo 2,82 metri e pesa 650 chili. Ci vogliono mille ore per realizzarlo. Tutto a mano, come si faceva ai tempi del compositore tedesco intagliando almeno otto tipi di legno diversi. «Bisogna mettere insieme la fisica e la meccanica e tanta, tanta pazzia. Se tornassi indietro non lo rifarei».

Guai ad accontentarsi però. Borgato non è uno che si ferma e nel '91 scopre che Mozart nel 1785 possedeva un fortepiano a pedali indipendente, costruito appositamente per lui da Anton Walter. Luigi studia, si informa, va a vedere il doppio pianoforte a Vienna, torna a casa e lo riproduce. Le prime bozze del progetto sono del '92, il “doppio Borgato” viene presentato nel duemila. Oggi ne costruisce due all'anno, vale 300 mila euro.

«Alcune delle musiche più importanti di Mozart sono state composte con il doppio pianoforte - spiega Borgato -. Sono riuscito a trasformare l'idea di quel genio ribelle che era Wolfgang Amadeus e riportarla ai nostri giorni. Le sinfonie che si ottengono con questo strumento sono uniche».

Ma chi si immagina un uomo chiuso nel suo mondo fatto di classicità e tradizione si sbaglia: «Il mio sogno? Entrare in un Mc Donald e sentire in sottofondo le musiche di Bach. Un'epoca è finita, alla musica classica devono poter accedere tutti. È quello che ha sempre tentato di fare Amadeus Mozart, fare in modo che la musica fosse per tutti e non per un'élite, a costo di appendere all'armadio lo smoking ed indossare i jeans prima di entrare in una sala da concerto».

Luigi Borgato a 13 anni aveva costruito un motore nell'officina di un amico, la manualità e la meccanica l'hanno sempre accompagnato fino ad arrivare alla musica classica, passando per i Pink Floyd e De André. E quella voglia di sporcarsi le mani e impazzire per una calcolo matematico da applicare nei suoni, non lo abbandona nemmeno oggi. «Mi frulla per la testa l'idea di realizzare un pianoforte lungo 3,35 metri, allungando la frequenza delle corde. Sarebbe il primo nel mondo. Vedremo. L'importante è divertirsi».



In questa pagina
Luigi Borgato al lavoro
e con Umberto Eco



QUALUNQUE SIA LA TUA STRADA, AFFRONTALA CON STILE.
NEW RENAULT KOLEOS WESTEND. 4X4 FUORI, RENAULT DENTRO.

www.renault.it

VENITE A SCOPRIRLA SABATO 28 E DOMENICA 29 MARZO

3
ANNI GARANZIA
150 000 km

**ELEGANZA METROPOLITANA E GRINTA DA 4X4 IN UN UNICO CROSSOVER.
KOLEOS WESTEND 2.0 dCi 16V 150 CV CON FILTRO ANTIPARTICOLATO A 24.900 €.***

Nuovo look, dinamico e graffiante con le inimitabili styling bars laterali, gli inserti cromati sui retrovisori, il tubo di scarico e le finiture dei fendinebbia in alluminio satinato. L'unico della sua categoria ad avere un motore diesel 150 CV e la trazione integrale All-Mode 4x4-i al prezzo di una berlina. La sua anima è dotata di un equipaggiamento completo che puoi arricchire con l'inedito Bose® Sound System, integrato con l'innovativo sistema di navigazione Carminat DVD Bluetooth® e la tecnologia Info 4x4. Scegli Koleos WestEnd, segui il tuo istinto.

* Koleos WestEnd 2.0 dCi 16V 150 CV con Filtro Antiparticolato. Prezzo di lancio chiavi in mano, in collaborazione con la Rete Renault. IPT esclusa. Consumi (ciclo misto): 8,3 l/100 km. Emissioni CO₂: 221 gr/km.



CONCESSIONARIE RENAULT:

FRANCESCHETTI

VIA DEI PIOPI, 1 - VICENZA LOC.PONTE ALTO - TEL. 0444 345500

RIGONI

VIA GOMBE, 12 - THIENE (VI) - TEL. 0445 365222

Facciamolo VISTOSO

I 18 ANNI SONO SEMPRE AVVOLTI
DALL'AURA DEL MITO:
QUEL CHE PIÙ CONTA È CELEBRARLI
E QUINDI BANDO AD ANONIME,
BANALI SALE IN AFFITTO, E SPAZIO
A VILLE, EX FATTORIE CHE SEMBRANO
USCITE DALLA GUIDA DEI RELAIS
ET CHATEAU O A DISCOTECHE
DI TENDENZA

di Chiara Roverotto

Che ne sarà di noi? La domanda confezionata su misura per i diciottenni rimbalza dal titolo del film di Giovanni Veronesi e rotola placida, non innocua, ma intrigante fra percorsi di crescita da intraprendere, coscienze in tumulto e futuri da colorare di qualche significato. Della serie: «È dura crescere, gli adulti saranno incasinati, ma anche noi abbiamo i nostri problemi!» Diciott'anni, già. Un traguardo, un passaggio, una svolta... Ma tanto per cominciare una festa. E, possibilmente, con la effe maiuscola: il futuro con i suoi perché lasci pure spazio al presente, please. Certo, con tali premesse esistenziali non è solo questione di scegliere fra praline di formaggio alle noci, girandole di sfoglia con ricotta e spinaci, trucioli primavera e il gran finale affidato a



PORTE APERTE

4 - 5 - 18 - 19 APRILE

dalle ore 10.00 alle ore 19.00

Siete tutti invitati a visitare i nostri punti vendita nelle sedi di

SAREGO (VI) e MESTRINO (PD)

PER L'OCCASIONE RICCO BUFFET

IL 4 APRILE dimostrazione BARBECUE WEBER



SHOWROOM

SAREGO (VI) - Via Manzoni, 21/A
Tel. 0444 832290 - Fax 0444 727649

NUOVO SHOWROOM

MESTRINO (PD) - Via G. Galilei, 21/H
Tel. e Fax 049 9004719





“Il futuro con i suoi perché
lasci pure spazio
al presente”

mega torte: il menu può essere un dettaglio, anche per portafogli lamentosi. Importante, ma pur sempre un dettaglio. La cosa che preme di più, in teoria, è la cosiddetta location - come si dice adesso -: bando ad anonime, banali e grandi sale in affitto, e spazio a ville, ex fattorie che sembrano uscite dalla guida dei relais et chateau o a discoteche di tendenza. E sempre che non si sia ricchi di famiglia, a noleggio, ci mancherebbe. Magari in coppia con qualche amico neomaggiorenne, per dividere le

spese: un po' come si dovrebbe fare con il car pooling, per andare al lavoro in gruppo su un'auto sola e così vai che risparmi benzina a manetta e inquinanti di meno.

Ma anche questo in teoria. Perché al tirar delle somme quel che più conta, quando a... contare sono gli anni (e si sa che i 18 sono sempre avvolti dall'aura del mito, del passaggio alla maggiore età anche se l'ineluttabile “passaggio generazionale”, il divenire davvero adulti, sarà una tappa successiva, in molti casi da rinviare il più a lungo possibile), ecco, quel che più conta è celebrarli. Con chi, in primo luogo. Dove e mangiando cosa, in secondo o terzo. L'evento, del resto, merita.

Storia contemporanea, una spolverata di letteratura e di cinema con un pizzico di sociologia applicata sono lì a testimoniare. Ed ecco emozioni, feste rutilanti, senza inibizioni. Una sorta di party, esagerato, instancabile, voluttuoso e ovviamente, altamente, peccaminoso. Ma quelli erano altri tempi, varcare la soglia della fatidica linea d'ombra, dicendola alla Conrad, aveva soprattutto un significato liberatorio. Dopo il 6 marzo del 1975, quando per la prima volta i diciottenni ebbero diritto di entrare nelle cabine elettorali, il clima era completamente diverso: contestazioni politiche, rivendicazioni di ogni genere. I 18 anni rappresentavano quella soglia dedicata alla dissacrazione, che nello stesso tempo doveva diventare il motore per cominciare a percorrere una strada diversa, dove le regole cambiavano e dove i festeggiati erano divisi da una società che aveva

norme e dettami precisi. La borghesia con il ballo delle debuttanti, la classe operaia... andava in paradiso con un duro lavoro.

Ma quei tempi sono lontani. Di candele sotto i ponti ne sono passate parecchie. Le bandiere rosse o nere che fossero, sono state messe in soffitta e la festa per i 18 anni torna prepotentemente di moda. Vuoi perché non ci sono tante occasioni per festeggiare. Vuoi perché i giovani si vogliono riprendere un pezzo di storia, la vogliono immortalare. Desiderano ardentemente, almeno per un giorno, essere protagonisti. E allora ecco il boom dell'Italia low cost, quella che si veste ai grandi magazzini, che snobba le griffe, che fa la



In questa pagina
Un gruppo
di diciottenni
celebra la
fatidica ricorrenza

È APERTO **LO SPACCIO AZIENDALE**



**ABBIGLIAMENTO
TECNICO
PER MOTOCICLISTI**



A SARCEDO

Via Santa Maria, 84

Lungo S.S. Nuova Gasparona
(sopra concessionaria Becast)



Tel. 0445 344480 - info@hy-fly.it

Orari: dal lunedì al sabato 9-12 / 14-18



A destra
Un modo davvero
speciale di
festeggiare
i 18 anni



“A 18 anni il mondo sembra lì a portata di mano, poi d'improvviso svanisce”

spesa all'outlet e vola con Ryanair, possiede un'altra chiave di lettura: “Divertimento”. Per cui ragazzi rigorosamente in abito scuro e cravatta e per le ragazze una scelta dettata dai budget familiari, sempre meno ricchi, per cui il tubino di qualunque marca sia e il tacco 12 o la ballerina sono d'obbligo. Dipende solo dalla statura oppure dagli accompagnatori. L'estate permette scollature e mise che in inverno sono irraggiungibili, ma alla fine torna sempre la stessa parola: “Spasso, digressione...”. E così sia: con le musiche degli Abba, i De Gregori, i Dalla allegramente e confusamente mescolati con le nuove leve, i Tiziano Ferro, le Pausini. Ma si sa di paradossi il tempo è prodigo... «La location per la festa è molto importante - racconta Chiara Simonetto, che da poco ha messo in soffitta i 18 anni- se scegli la villa storica o almeno la barchessa se ne vanno duemila euro, lo stesso per il relais in campagna, i Castelli di Marostica sono più esosi attorno ai 2500 euro, catering escluso, ma nei locali del golf club di Brendola te la cavi con 1500. L'inizio della festa dipende dalle stagioni: l'estate ha orari più dilatati, si comincia con un cocktail, un buffet in piedi, musica e magari, a sera inoltrata, un tuffo in piscina, ma non prima del rituale taglio della torta».

I regali? «Alcuni possono ricevere l'auto, accade ad una mia amica: un'Alfa Romeo “Mito”, ma sono pochi- racconta Maria Ines Zanovello 18 anni freschi, freschi- . Ad andare per la maggiore sono gioielli: braccialetti, orecchini, o qualche griffe acquistata in gruppo...».

I maschi sono un pò più sobri, chiamano all'ultimo momento, scelgono la discoteca e puntano sulla musica, sui drink. Tutti assicurano che non gira nulla di illecito... E il giorno dopo? «È tutto uguale rispondono compatti». La politica? «Non ci interessava prima, figuriamoci ora...».

È che a 18 anni il mondo sembra lì a portata di mano, poi d'improvviso svanisce. L'amaro, invece, resta. È un attimo: la nota di una canzone, un ballo e la vita torna alla normalità. La linea d'ombra è stata oltrepassata, ma la notte è ancora lunga. Almeno per molti.

E la domanda “che ne sarà di noi?” comincia ad attendere una risposta.



Anche una scledense ha partecipato a quello che si è svolto a Vienna lo scorso febbraio

Debuttanti da (s)ballo

I diciottenni in città sono 1.087. Di questi 562 e 525 femmine. Un piccolo esercito ben distribuito che, ultimamente, ha riscoperto il piacere di festeggiare il fatidico compleanno. Sono in cerca di armonia non di rumore, ma intanto scompigliano il mondo... Se a Ferrara l'Amministrazione ha lanciato uno slogan

“Metti in Comune i tuoi 18 anni” con un libretto di assegni, altre province distribuiscono una copia della Costituzione. A Vicenza non si registra nulla di istituzionale. Ma fino a qualche anno fa - quando c'era la scuola allievi carabinieri nella caserma di via Medici - si ricorreva ad una serata danzante d'altri tempi per far conoscere le nobil ragazze cittadine, rigorosamente in abito lungo e bianco al braccio di ragazzi in alta uniforme. Ora, la scuola è stata chiusa, ma i sogni di gloria per alcune restano. Tra queste una scledense: Valentina Scolaro, che lo scorso febbraio ha danzato a passo di valzer nientemeno che all'Operà di Vienna al ballo delle debuttanti che rappresenta l'ingresso nell'alta società europea delle nobili fanciulle. Ora di nobile, elegante e dignitose c'è rimasto poco... Contano le partecipazioni come modella, i concorsi di bellezza, le selezioni a varie miss e le comparse nei film. Anche il bel mondo ha cambiato musica e, di questi tempi, è quasi un fatto rivoluzionario.



Nel cuore della natura...

...**Rigoni di Asiago** da sempre sta dalla parte della natura. Ha scelto l'*agricoltura biologica* che ha un impatto ambientale inferiore rispetto a quello dell'agricoltura tradizionale e produce alimenti senza sostanze chimiche con il massimo dei principi nutritivi. Per il tuo bene e per il bene della natura fai anche tu questo tipo di scelta. E ricorda che i prodotti Rigoni di Asiago sono sani, ecosostenibili, come tutti i prodotti biologici, e anche molto buoni, perché da sempre abbiamo...

...la natura nel cuore



Gustali nell'Altopiano più bello del Mondo



REGIONE DEL VENETO



Consorzio Tutela Miele



Consorzio Tutela Nocciolata

www.asiago7comuni.to



Nelle foto
Lucio Topatigh

Il Falco ispira gli **Azzurrini**

ASIAGO DAL 28 MARZO AL 4 APRILE TORNERÀ AD ESSERE, COME CINQUE ANNI FA, VETRINA ESCLUSIVA PER I CAMPIONI DI ITALIA, LETTONIA, DANIMARCA, FRANCIA, AUSTRIA E GIAPPONE, IMPEGNATI NEL MONDIALE UNDER 18 DI PRIMA DIVISIONE

di Stefano Angonese

Il futuro è adesso. Il futuro è qui. Ad Asiago, che dal 28 marzo al 4 aprile tornerà ad essere, come cinque anni fa, vetrina esclusiva per i campioni di domani di Italia, Lettonia, Danimarca, Francia, Austria e Giappone, impegnati nel Mondiale Under 18 di prima divisione.

Storie di giovani prospetti ancora da scrivere. Come una datata 1983, quando un ragazzo di Gallio, che aveva scelto l'hockey all'età di 13 anni, tardi rispetto agli altri, indossava per la prima volta la maglia azzurra della nazionale juniores. Era uno che bruciava le tappe, che andava dritto per dritto, che aveva "fame" di emergere. Quel ragazzo era Lucio Topatigh, quello che di lì a poco sarebbe diventato un'icona dell'hockey nazionale ed il "prodotto made in Italy" più famoso all'estero.

« La maglia azzurra (l'ha indossata più di tutti, ben 245 volte) è qualcosa di speciale. Fu una sorpresa essere chiamato con l'Under 18, perché non avevo seguito un percorso come gli altri. Eravamo in Giappone. Era la prima volta lontano dall'Altopiano. Fu un'esperienza indimenticabile. Lì capii che questo sport sarebbe stato qualcosa di più di una semplice passione ».

Da allora seguirono 25 anni di carriera in cui il numero 27 più famoso dell'hockey italiano non si fece mancare nulla, nel bene e nel male. Ha salutato l'hockey da protagonista al termine della scorsa stagione dopo aver superato quota 1000 (partite ufficiali in campionato).

Ora il suo futuro è con i giovani dell'Asiago Hockey. Come allenatore. Per cercare di trasmettere loro quanto appreso nella sua vita sportiva.

« Il talento è importante, ma come diceva Gianfranco Da Rin (il tecnico che lo lanciò ad Asiago) "il lavoro paga". Impegno, disciplina, umiltà. Bisogna trovare gli stimoli dentro di sé per superare gli ostacoli e non rinunciare alla prima difficoltà come troppo spesso accade ora. Senza sacrifici non si va lontano ».

Chiaro, no? Tra i piccoli atleti, sotto l'ala del "Falco di Gallio", c'è pure un altro Topatigh. Tommaso, classe 1999. Il piglio sembra essere quello del padre. Tra qualche anno, forse, un'altra storia potrebbe iniziare da un Mondiale junior. Il futuro, forse, sarà ancora qui.



Corri che ti passa

DOPO LE MARATONE VINTE A NEW YORK E ALTRE LUSINGHIERE SODDISFAZIONI, ORLANDO PIZZOLATO ANZICHÈ ATTACCARE LE SCARPETTE AL FATIDICO CHiodo HA FATTO DEL RUNNING, E DEI SUOI SEGRETI, UNA PROFESSIONE

di Stefano Girlanda

“Pizzo-what?” si chiesero gli stralunati statunitensi dopo aver visto un atleta con l'aria da ragazzino e con le orecchie un po' a sventola alzare la braccia al termine di quella che già era la maratona più famosa al mondo con quella olimpica. Correva l'anno 1984, era il 28 ottobre, e quell'omino con la canotta azzurra solo al traguardo aveva viso-braccia-gambe-cuore-polmoni-milza e tutto il resto di Orlando Pizzolato da Piovene Rocchette, classe 1958, il “Pizzo-cosa?” che aveva accompagnato il visibilo di pubblico e partecipanti al culmine dell'evento nella Grande Mela. E sarebbe stato il primo dei due consecutivi successi ottenuti dal maratona vicentino con quell'aria un po' così che sulle prime faceva tanto il Dustin Hoffman magnifico interprete - ma guarda - de Il maratona, The Marathon Man....

Venticinque anni e qualche migliaio di chilometri dopo, Pizzowhat-Pizzolato oggi è la solita squisita persona di sempre, che non vive di ricordi ma (anche) grazie a quelli è divenuto un punto di riferimento per legioni di runners che da lui vogliono sapere tutto di preparazione, soglie aerobiche e anaerobiche, alimentazione, scarpette adatte, abbigliamento, “muri” psicologici e fisici che a un certo punto della corsa si stagliano terribili davanti a tutti i maratona del mondo. Con quell'aspetto certo più da Hoffman che da Forrest Gump, con meno capelli d'un tempo, lo incontriamo mentre si sta preparando a condurre un plotone di ardimentosi fra le sabbie della Tunisia. Così, tanto per tenersi in forma.

Oggi Orlando Pizzolato-Pizzowhat? è padre di due ragazze che fanno ginnastica artistica (e che di correre non ne vogliono proprio sapere) ma soprattutto è il campione che ha deciso di mettere la propria esperienza al servizio di chi corre. Dopo NYC è altre lusinghiere soddisfazioni, a fine corsa (agonistica) anziché attaccare le scarpette al fatidico chiodo ha fatto del running, e dei suoi segreti, una professione. Scrivendo libri, articoli, formulando tabelle e allenando aspiranti podisti, agonisti o ex che macinano chilometri. Tanti, tantissimi sono coloro che hanno l'obiettivo di correre la maratona, sempre più fenomeno di costume. Che anche la letteratura sta scoprendo e riscoprendo: dell'inglese Alan Sillitoe, la casa editrice minimum fax ha per esempio da poco ristampato “La solitudine del maratona”, racconto emblema della venatura ribelle e anarchica che scorreva nelle vene dei sobborghi inglesi negli Anni '50. Scriveva Sillitoe: “Nella nostra famiglia si era sempre corso molto, soprattutto per sfuggire alla polizia”. Pizzolato, ma se uno non fa il ladrunco di professione perché mai si dovrebbe mettere a correre? «Di solito si pratica sport in modo intenso e serio sino ai 16-18 anni. Poi fidanzata, studio, lavoro fanno sì che la maggior parte della popolazione sportiva abbandoni la propria disciplina. Salvo poi ritrovarsi verso i 35-40 anni con acciacchi e pancetta: è il momento in cui ci si rende conto che si è trascurato il proprio fisico. E allora si comincia a correre. Strade, piste e sentieri si riempiono fra aprile e maggio, per un fatto estetico: di lì a poco ci sarà la prova costume in spiaggia, che anche gli uomini tengono in molta considerazione. Il discorso è semplice: la palestra tonifica,

“Quando corri nessuno ti aiuta
nè potrebbe farlo: sei solo.
Sei tu, e solo tu che sai ascoltarti,
che decidi per te”



Nelle immagini

A distanza di anni,
il ricordo delle
imprese sportive
di Pizzolato rimane
incancellabile



la corsa fa dimagrire. Poi subentra una fase di euforia, perchè c'è poco da fare: se ti applichi con un minimo di serietà, della corsa finisce per innamorarti. È una questione di produzione di endorfine, ma è anche una questione di semplicità».

Ecco, proprio davanti alle legioni di sportivi che nei fine settimana marciano-sudano-imprecano-gioiscono si è tentati di affermare che esiste un'Italia che corre. Come si spiega il fenomeno che coinvolge centinaia di migliaia di persone di ogni età?

«Per le ragioni suddette e perchè correre è agevole e sostanzialmente economico, se rapportato ad altre attività sportive. Non parlo solo di costi per l'abbigliamento ma anche di tempo: 50 ore di allenamento in strada costano assai meno di 50 ore in palestra, o su un campo di calcetto o di tennis, o di golf... E anche apprendere la tecnica ha costi assai limitati.»

Il dj Linus, suo amico runner in età non più verde, sostiene che la corsa è bella anche perchè è la disciplina sportiva più democratica...



Nella pagina
Orlando Pizzolato
vincitore alla maratona
di New York

«So di manager e dipendenti che corrono assieme. Ad esempio, io alleno l'editore Alberto Peruzzo che ogni giorno calza le scarpette e ama far chilometri con i propri dipendenti. Non so se questa sia democrazia, comunque...»

Andiamo con le definizioni: lo psicologo e runner Umberto Longoni afferma che la corsa è come la cioccolata: è un piacere e per di più - anzi! - non fa ingrassare. E sia. Ma capita a chi corre, anche al più allenato, che sopraggiunga assassina e traditrice la domanda: "Ma chi me lo fa fare?" Ecco: chi ve, ce, glielo fa fare?

«Di solito la domanda se la pone uno che non è abbastanza allenato per l'obiettivo che si è prefissato o sta correndo contro voglia perchè sostanzialmente, anche se sa che correre fa bene, non gli piace. Perchè è faticoso, c'è poco da fare. Però per me la corsa è una sfida, anche adesso dopo tanti anni, tanta strada macinata. Sono io che scelgo di farlo, sono io che posso trovare la risposta dentro me stesso. Chiaro: un sedentario ci prende tutti per pazzi».

Qual è il momento più affascinante di una maratona?

«Ce ne sono un paio. Intanto la partenza: è il momento in cui il tuo lavoro durato mesi diventa pubblico, ti esponi, e comincia la sfida. Poi quando sopraggiunge il braccio di ferro, così lo definisco, tra il volere e il potere: il tuo organismo è al limite delle possibilità, è lì che vorrebbe importi di fermarti, ma la testa dice no, andiamo avanti, coraggio che ce la fai. E poi, sul traguardo, quando la sfida con te stesso è giunta a compimento. E ce l'hai proprio fatta».

Mettersi alla prova, vincere la sfida con se stessi, desiderare una nuova avventura: è questo il nucleo della maratona o nel tempo ha individuato qualcos'altro?

«La sfida rimane il centro di ogni discorso, e questo vale per tutte le categorie, le età. E la gara ne è l'essenza. "Ce la farò?", ti chiedi sulla linea di partenza. Ed è in quell'istante che parte l'avventura, la sfida».

- Nel 490 A.C. gli... sms avevano testa, braccia e soprattutto gambe dato che gli emeraldromi erano messaggi umani incaricati di portare comunicazioni importanti.

Oggi che messaggio ci trasmette chi corre a dispetto dell'età, del tempo, delle fatiche cui sa di doversi sottoporre?

«Il tema del benessere, del senso di euforia che subentra correndo, quell'alterazione positiva e non certo distruttiva come la droga. Sì, mi rendo conto che è difficile spiegare tutto ciò a chi non ha mai corso, Ma vedo che corre sempre più gente...»

Ma la solitudine è la condizione perfetta per il maratoneta-tipo?

«Per me è fondamentale. Quando corri nessuno ti aiuta nè potrebbe farlo: sei solo. Sei tu, e solo tu che sai ascoltarti, che decidi per te. Sì, ti puoi preparare in compagnia, ma l'ultimo allenamento impegnativo lo fai da solo: perchè è la condizione in cui ti troverai in gara ed è inevitabile che sia così. E anche fra ali di folla, sei solo: è la solitudine invisibile che ti può portare sul traguardo con l'ultima goccia di benzina disponibile. La gara perfetta».

Come quella che diede la svolta alla vita di Pizzowhat?, al secolo Pizzolato Orlando da Piovene Rocchette, trionfatore a New York City venticinque anni e qualche migliaio di chilometri fa. Giusto ieri. ■

DEDICATO ALLE
PASSIONI DI TUTTA
LA FAMIGLIA

PRIMAVERA OPEN ERCOLE

Profumo di Vacanze...

26 MARZO - 5 APRILE 2009

Ritorna il Prima Vera OPEN, manifestazione dedicata alle passioni di tutta la famiglia. Visitando il negozio di Dueville, troverete le migliori proposte per i camperisti, gli amanti della montagna, gli avventurieri o i casalinghi, i ragazzini ed i bebè a prezzi SUPER-FIERA applicati solo per la durata dell'evento.



ORARI

Lunedì	chiuso	15,30 - 19,30
Mar-Ven	8,30 - 12,30	15,30 - 19,30
Sabato	8,30 - 13,00	14,00 - 19,30
Domenica	9,30 - 13,00	14,00 - 19,30



Via Tre Scalini, 1 (SS 248, Loc. Pilastroni)
DUEVILLE (Venezia) - Tel. 0444/595888
ercole@ercole-tempolibero.it

PROGRAMMA:

● Dal 26 marzo al 5 aprile

Per tutta la durata dell'evento il nostro staff sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento, o spiegazione riguardante i prodotti in vendita. Inoltre un piccolo **servizio bar** vi aspetta per una colazione o un branch.

Noord Bike, importatori diretti dall'Olanda del più noto marchio di biciclette "GAZELLE" perché comprare una bici significa investire in un veicolo e deve essere affidabile, robusto, di qualità e di classe.

Foto Prisma, Studio fotografico a Dueville. Presentazione di servizi per gli sposi e interessanti idee per i momenti da ricordare.

Berdin Emjl, piccola galleria. Le opere dell'artista che vive e lavora a Dueville (Vi) si caratterizzano per l'impianto non figurativo, con uno spiccato accento sulla qualità dei materiali impiegati.

Gonfiabili, sul piazzale per i bambini che si vogliono scatenare mentre aspettano mamma e papà.



● Sabato 28 marzo

Dimostrazione dei barbecue WEBER, con la possibilità di degustazione. Inventore del barbecue con coperchio fu il primo a permettere una gestione ottimizzata della cottura a carbonella.

● Domenica 29 marzo (pomeriggio)

Dimostrazione dei barbecue PLANET, con la possibilità di degustazione. La planet è un'azienda specializzata nella lavorazione dell'acciaio inox, in particolare nella costruzione degli articoli utilizzati nella ristorazione.

● Sab. 28 e dom. 29 marzo

Giorgio Sperotto in arte Jobe, ravissimo scultore che vive e lavora a Sarcedo (VI). Ha iniziato a scolpire il legno, affascinato da questo materiale che modella e plasma con la forza delle mani trasmettendo emozioni e sentimenti.

● Sab. 28 e dom. 29 marzo Sab. 4 e dom. 5 aprile

Mago Sancio e Maccabeo, intratterranno i vostri bimbi con spettacolare magia comica e giocoleria, palloncini gonfiabili e risate per tutti.



Laboratorio dei Cucci di Nove, dimostrazione della grande destrezza dell'arte di Nove per creare dei simpatici Cuchi.

Fiori di ceramica, l'arte della manipolazione della creta, toccare con mano.

"Il bosco magico", laboratorio di pittura su sassi e radici di fiume per far conoscere la vita magica del bosco.

Conoscere il Nordic Walking e l'orienteeing, camminare (e non solo) con bastoncini appositamente studiati.

Conoscere l'orienteeing, avanzare nel terreno con l'aiuto di una cartina e di una bussola.

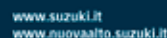
SUZUKI

Way of Life!



Nuova Suzuki **Alto**. Più divertimento e meno CO₂.

Nasce un nuovo modo di spostarsi. Divertente, elegante, ecologica, conveniente: nuova Suzuki Alto. Grande piacere di guida, design accattivante, bassi costi di esercizio, basse emissioni. E in più, comodità e spazio con 4 posti veri. Nessun'altra citycar è come lei. Per scoprire il modo più furbo per andare da A a B, fai un salto in Alto. In tutte le Concessionarie.



OFFERTA VALIDA SULLE VETTURE DISPONIBILI IN RETE PRESSO IL CONCESSIONARIO ESCLUSIVO E RIVENDITORI AUTORIZZATI

AUTO BERTON S.r.l.

NUOVA SEDE CREAZZO IN VIA PIAZZON - Tel. 0444.324630

DALLA BARBA G. (Chiampo - VI) 0444.625757
 F.LII MATTANA (Bassano del G. - VI) 0424.228053
 PIANEGONDA DARIO (Valli del Pasubio - VI) 0445.630135
 AUTO MORESCO (Thiene - VI) 0445.361679
 FACCIN AUTO (Cornedo Vic. - VI) 0445.431033
 CENTRO DIESEL ASIAGO (Asiago - VI) 0424.63971



Nella foto
Enzo Bianchi



Il breviario laico del priori di Bose

“IL PANE DI IERI” DI ENZO BIANCHI È INTESSUTO DI RICORDI E DELICATE VIBRAZIONI CAPACI DI RACCONTARE IL MONDO CONTADINO DI IERI CON SOBRIETÀ DI TONI E SEMPLICITÀ D’INTENTI

di Maurizia Veladiano

Ci sono libri che hanno il profumo del pane e della terra, di orizzonti luminosi e limpidi dentro cui le parole custodiscono il battito di un tempo antico e sereno. “Il pane di ieri” di Enzo Bianchi è uno di questi. Nato nel silenzio della Comunità Monastica di Bose, della quale Bianchi è fondatore e priore, il volumetto (ed. Einaudi, pp. 114, € 16.50) ha la grazia di un breviario laico intessuto di ricordi e delicate vibrazioni capaci di raccontare il mondo contadino di ieri con sobrietà di toni e semplicità d’intenti. La vita di un paese tra Monferrato e Langhe, negli anni del dopoguerra, si trasforma pagina dopo pagina in una sorta di amarcord ricco di storie e personaggi singolari, ma anche di saggezza popolare e intense meditazioni sul senso della vita e della morte restituite sul filo di una memoria che cerca nel passato le chiavi di lettura di un presente sradicato e inquieto. Ed è proprio di qui che parte il viaggio del Priore di Bose, il quale costruisce gran parte della sua narrazione intorno a un detto della sua terra – “el pan ed sèira, l’è bon admàn”, il pane di ieri è buono domani.

“Come sempre nella saggezza contadina e popolare – scrive Enzo Bianchi – il proverbio affonda le radici in un dato concreto, oggettivo – le grosse pagnotte che venivano conservate per più tempo non si prestavano a essere mangiate fresche, ma davano il meglio del loro gusto un paio di giorni dopo essere uscite dal forno – per poi fornire un insegnamento più vasto: il nutrimento solido che ci viene dal passato è buono anche per il futuro e i principi sostanziali che hanno alimentato l’esistenza di chi ci ha preceduto sono in grado di sostenere anche noi e di darci vita, gioia, serena condivisione del nostro stare al mondo accanto a quanti amiamo”.

La narrazione del Priore di Bose evoca le voci dei vecchi, le storie che nelle lunghe veglie invernali toccavano la mente e il cuore di chi le ascoltava. Un incanto che non era solo contadino, ma molto più antico, un fenomeno di aggregazione collettiva di stampo sapienziale che arrivava dalla notte dei tempi. E che oggi non c’è più. Come non c’è più quella cura per il cibo, anche povero, che animava le cucine dei nostri nonni.

I grandi maestri del Priore di Bose sono state le persone semplici, i girovaghi, i mendicanti, i monaci, gente umile, solitaria, ma “capace di parole acute come frecce che, senza ferire, colpivano il cuore”. Rimane l’eco di tanti insegnamenti, fino a quell’ultimo, sommerso: “L’è ura d’andè” - è ora di andare-soffiato dai vecchi con la dignità di chi non vuol essere di peso a nessuno. Non restava allora che prepararsi. E partire...



VinNatur[®]

VinNatur[®]

degustazione vini naturali



5-6 APRILE 2009

via della Favorita - Monticello di Fara
Sarego (VI) - Italia

INGRESSO EURO 20

ingresso
dalle ore 10 alle 18

***Degustazioni guidate
di Lunedì 6 Aprile,***

a cura di Sandro Sangiorgi:

Barbacarlo ore 11,00

Champagne ore 15,00

*Per informazioni e prenotazioni
consultare il sito:*

www.vinnatur.it
info@vinnatur.it

© 2009 VinNatur - tutti i diritti riservati -
scultura: **Nell'Inconscio** - Artista: **GIORGIO DALLA COSTA**
© foto: Giuliano Rancan

*Per l'occasione, l'opera sarà esposta in Villa Favorita, realizzata in pietra di Vicenza
(San Gottardo Bianca) - dall'Azienda Peotta Armando nelle dimensioni - 84x53x53 cm*



Tutti pazzi per **Pablito**

PER VICENZA È UN'ICONA, ANCHE PER CHI NON SEGUE IL CALCIO. PAOLO ROSSI HA SEGNATO - ASSIEME AD ALTRI "EROI" - UNA DELLE PIÙ BELLE STAGIONI CALCISTICHE DEL REAL VICENZA E HA PORTATO L'ITALIA A TRIONFARE AI MONDIALI DEL 1982

di Stefano Rossi

Per Vicenza è un'icona, anche per chi non segue il calcio. Paolo Rossi ha segnato - assieme ad altri "eroi" - una delle più belle stagioni calcistiche del Real Vicenza.

Nato a Prato, cresce calcisticamente nelle giovanili della Cattolica Virtus per passare giovanissimo alla Juventus, nelle cui selezioni giovanili fatica per una lunga serie di infortuni. Dopo un breve passaggio nel 1975 al Como, la svolta l'anno dopo, con l'arrivo al Lanerossi Vicenza in comproprietà con la Juve.

A Vicenza Paolo Rossi trova l'allenatore Giovan Battista Fabbri che gli dà fiducia e lo aiuta a crescere. Grazie al suo contributo, il Lanerossi torna in serie A e raggiunge poi uno stupefacente secondo posto in campionato

dopo aver lottato proprio con la Juventus di Giovanni Trapattoni per lo scudetto.

Dopo il "tonfo" del Vicenza l'anno successivo (ritorno in serie B), Rossi passa al Perugia, poi deve star fermo due stagioni per la squalifica relativa al calcio scommesse, accuse delle quali si è sempre detto estraneo. Ma continua comunque ad allenarsi - proprio a Vicenza - e ritorna con la maglia della Juve nel 1982, giocando tre partite e partecipando allo scudetto bianconero.

Ma questo è l'anno del Mondiale di Spagna che, partito così così per l'Italia come per Pablito, vede una svolta per entrambi nella partita decisiva per la semifinale: Rossi realizza tre gol contro il Brasile, rendendosi poi protagonista in semifinale con la doppietta alla Polonia e in finale a Madrid nel trionfo per 3-1 sulla Germania Ovest. Conquista anche il titolo di capocannoniere dei Mondiali e, a fine anno, il Pallone d'Oro.

La carriera prosegue, ma gli infortuni alle ginocchia lo perseguitano fino a decidere per il ritiro alla fine degli anni '80.

Oggi, assieme a Gianluca Vialli, è opinionista televisivo per la Tv satellitare Sky Italia.

Una curiosità sulla sua carriera: se la memoria non ci inganna, il campionato più proficuo fu quello del 1977/78 proprio con il Real Vicenza del "vicescudetto", quando segnò 24 reti in 30 partite.

Una curiosità "personale": chi scrive aveva lunedì 12 luglio 1982 l'esame orale alla maturità scientifica e fu tenuto sveglio fino alle 3 di mattina dall'entusiasmo dei tifosi vicentini per la vittoria della domenica ai Mondiali di Spagna, senza peraltro potervi partecipare. Per fortuna l'esame andò molto bene...



Nelle foto
Paolo Rossi
ieri e oggi

LA CASA DEI *Gelsi*

Dedicato a tutti voi.

MATRIMONI, BANQUETING, HOSPITALITY DAY, EVENTI

Dedicato a coloro che... **“Questo mio piccolo grande Evento”**

Perchè ogni vostra data da ricordare sia dipinta coi colori di un ricevimento in grande stile. Aperitivo, cena e dopocena tra musica danze e atmosfere gl...
Un battesimo, un compleanno, un anniversario...momenti che meritano di essere festeggiati.

Dedicato a coloro che **F**esteggiano

La Casa dei Gelsi organizza il vostro evento ovunque lo desideriate, che sia la vostra casa, la vostra azienda o semplicemente il vostro giardino.

Dedicato a coloro che...s**incontrano**

Per le vostre cene aziendali o colazioni di lavoro all'insegna dell'eleganza e della raffinatezza in puro stile Casa dei Gelsi.

il giovedì



la domenica



www.lacasadeigelsi.it



amour.

Dedicato a coloro che **Amano**

Stupire, sorprendere e far sognare.

La Casa dei Gelsi ti propone l'emozione di un Sì in grande stile, dove la magia del vostro giorno più bello sarà legata alla memoria dei dettagli che l'hanno reso tale.

Uno scrigno di idee per realizzare la scenografia un giorno da favola.

SULLA S.S. BASSANO/CITTADELLA - CUSINATI DI ROSA' - VI
INFO 0424.561754 - 348.8819606 - EVENTI@LACASADEIGELSI.IT
CHIUSO IL LUNEDÌ E MARTEDÌ

NUOVA GESTIONE

SUBMARINO

RISTORANTE PIZZERIA

1° CLASSIFICATO AL CAMPIONATO EUROPEO MONACO 2007 COME PIZZAIOLO - CHEF CON RICONOSCIMENTI A LIVELLO MONDIALE.

Per ogni tua ricorrenza... **CENANDO**

Menù di pesce tutto compreso

23 Euro

Menù di carne tutto compreso

18 Euro

Tutte le sere su prenotazione!
Chiama per maggiori informazioni!



Ogni mercoledì sera **GRIGLIAMANIA**

Pennette gorgonzola e speck – Grigliatona di maiale, manzo, wurstel,
salsiccia, pancetta, petto di pollo con patate e polenta

15 Euro (compresa bibita piccola 0,2 alla spina)



Ogni giovedì sera **PIZZAMANIA**

Pizza + bibita piccola 0,2 alla spina

6 Euro

...e se hai ancora fame mangiane un'altra!

Solo 1,50 Euro in più!



Tutte le pizze e
bibite piccole da 0,2 a

6 euro

Ogni venerdì sera **FRITTOMANIA**

Frittura di pesce mista con polenta e patate
e ne mangi finché non dici basta!

Tutto a 15 Euro



Ogni sabato sera **PESCEMANIA**

Chele di granchio impanate, pesce spada affumicato su crostino, moscardini al sedano,
baccalà mantecato, cocktail di gamberetti, capesante, cozze pepate. Risotto scampi e
radicchio, pennette al salmone affumicato, conchiglie ai frutti di mare. Scampo al forno,
filetto di salmone al radicchio, trancio di pesce spada ai ferri, capasanta al forno,
calamari fritti.

15 Euro escluse bevande



MENÙ CUCINA A PARTIRE DA 6 EURO - APERTI ANCHE A MEZZOGIORNO

TUTTO SU PRENOTAZIONE tel. 0444 965528 – 329 9866591

Turno di chiusura lunedì sera – sabato e domenica aperto a mezzogiorno su prenotazione

CENTRO SPORT PALLADIO Via Cavalieri di Vittorio Veneto 29



SHOW • APRILE

20 e 21 Il "laureato"

AL TEATRO ASTRA DI BASSANO DEL
GRAPPA CON L'INTERPRETAZIONE
DI **GIULIANA DE SIO**

DANZA

04 "Alma de tango"

Lonigo - Teatro Comunale

19 Los Picadores - Paseillo - Nopalitos

Vicenza - Teatro Comunale

MUSICA

04 Antonella Ruggiero in concerto

Costabissara - MaxLive

09 Messa da Requiem di Giuseppe Verdi

Vicenza - Teatro Comunale

16 Ron in concerto

Vicenza - Teatro Comunale (Ridotto)

17 Musiche di Beethoven

Vicenza - Teatro Comunale

18 "Preface to a Dream"

Schio - Teatro Astra

27 Davide Van The Sfroos in concerto

Vicenza - Teatro Comunale

TEATRO

03 "L'intervista"

Schio - Teatro Astra

03 "Odissea"

Vicenza - Teatro Astra

04 "A Chorus Campus Line"

Schio - Teatro Pasubio

18 "Tuti mati"

Brendola - Sala della Comunità di Vò

24 Spettacolo di Paolo Hendel

Costabissara - MaxLive

25 "Mia sorella sono io"

Vicenza - Spazio Bixio



Antonella Ruggiero
Sabato 04 a Costabissara



Paolo Hendel
Venerdì 24 a Costabissara



Maria Paiato
Venerdì 3 a Schio



da Martedì a Giovedì
19.00 - 02.00



da Venerdì a Domenica
19.00 - 03.00

2009
APRILE

VENERDÌ 3

Terzo Movimento (360° anni 70 - 80)

SABATO 4

Iron Souls (tributo Iron Maiden)

VENERDÌ 10

Blues Makers (rock blues)

SABATO 11

Paranoid Eyes (cover Pinfloyd)

VENERDÌ 17

Midnight Ramblers
(tributo Rolling Stones)

SABATO 18

Manitou (rock band)

VENERDÌ 24

Show Peppers
(tributo Red Hot Chili Peppers)

SABATO 25

Playeds
(cover Bon Jovi, Giorgia/Elisa)



340 3368039 - 0444 582699
MAROLA (VI) - via Dal Ponte 128/H



Turno di chiusura
LUNEDÌ

«Soddisfazione nel creare nuovi look»



I TAGLI PER L'ESTATE SECONDO
NATALINO PIEROPAN,
 HAIR STYLIST VICENTINO CON
 OLTRE TRENT'ANNI DI ESPERIENZA

Pieropan Parrucchieri

Via Chiesa, 1
 36030 Rettorgole di Caldogno (VI)
 Tel.\Fax 0444 986044

Sta per arrivare l'estate e con il cambio di stagione oltre al guardaroba viene voglia di rinnovare il proprio look per dare un tono alla propria immagine, per essere sempre alla moda e, perché no, anche solo per il piacere di un cambiamento. Le donne soprattutto danno molta importanza alla pettinatura, e non sono molte coloro che sarebbero disposte a rinunciare alla cura della propria capigliatura, a cominciare da una periodica revisione al taglio. Ma fondamentale è affidarsi a mani sapienti per non restare delusi o incappare in danni che resterebbero a lungo sulla nostra testa.

Perciò, per conoscere le ultime tendenze ci siamo rivolti ad un esperto come Natalino Pieropan, che gestisce insieme alla sorella Clorinda il salone Pieropan Parrucchieri a Rettorgole di Caldogno: «Ci sbizzarriamo tra colori e meches, acconciature, ondulazioni e tagli personalizzati



e, se rimane un po' di tempo, c'è il nostro centro estetico dove ci si può coccolare con vari trattamenti».

I Pieropan, a dispetto dei loro trent'anni di esperienza nel settore, si presentano con l'entusiasmo e voglia di rinnovarsi oggi indispensabili per soddisfare le mutevoli esigenze della clientela.

Cosa dovremmo aspettarci dunque per l'estate 2009?: «La prossima stagione andranno molto i tagli leggermente scalati e un po' movimentati e ci sarà un ritorno del mosso naturale». Dunque le nuove tendenze sono ispirate alla sobrietà e al bon ton e sarà premiato il natural style, senza esagerazioni; uno stile asciutto ma elegante, pratico e semplicemente sofisticato. Quindi semplicità innanzitutto, forme essenziali e praticità, per una donna che vuole essere chic ma senza essere troppo appariscente. Per quel che riguarda le frange, aggiunge Pieropan, continueremo a vederle, più o meno lunghe, dal momento che continueranno ad essere di moda.

Parlando di colori sono incentivate le note cromatiche date dai colori caldi, sulle sfumature del rosso. E' un colore molto luminoso che quest'anno va per la maggiore, ma non deve essere troppo sfacciato: sono consigliabili i toni più chiari un po' ramati o sfumati che, avvicinandosi la bella stagione, possono essere resi più briosi magari mescolandoli al biondo, su toni più solari rispetto a quelli invernali. Tuttavia non è consigliabile seguire ciecamente le mode: il nostro esperto mira infatti a creare il taglio più adatto al viso e alla personalità di chi lo porta; il tutto «senza strafare»: «la riflessatura e le meches devono essere armoniche, con punti luce più forti e sfumature adatte alla forma del taglio», ci spiega Natalino Pieropan.

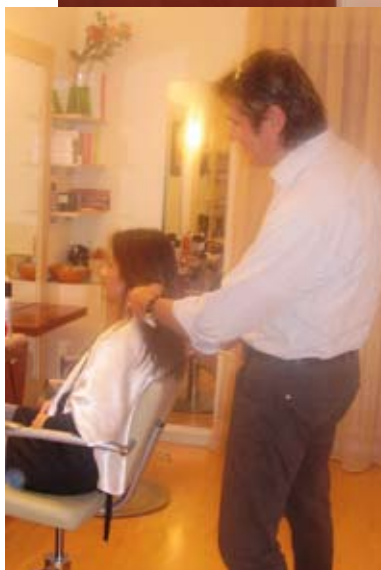
C'è da chiedersi dunque cosa distingua un bravo professionista da uno mediocre e Pieropan non ha dubbi: «Il segreto sta nella capacità di creare delle belle teste, alla moda con un occhio di riguardo per quelle che sono le esigenze individuali».

Formatosi alla scuola inglese, il nostro hair stylist si avvale di un team affiatato di operatori specializzati che lavorano in sinergia per offrire un servizio completo, improntato su una buona accoglienza e sull'utilizzo di prodotti di alta qualità. Il salone è inoltre affiancato da un centro estetico – gestito dalla bravissima Alessandra – che offre vari trattamenti di bellezza.

Pieropan definisce il suo salone come un «ambiente all'avanguardia»: i valori basilari che lo contraddistinguono sono innanzitutto professionalità ed esperienza, ma egli si dimostra consapevole del fatto che in un settore come questo è essenziale un rinnovamento continuo. E' necessaria perciò una costante opera di aggiornamento per tenere il passo con i frequenti cambiamenti della moda.

Insomma Natalino Pieropan è un vero artista dei capelli: la formula del suo successo risiede in un sapiente mix di creatività, maestria e professionalità, ben sintetizzato nell'espressione «soddisfazione nel creare nuovi look», che racchiude in sé l'idea di un lavoro ispirato da profonda passione e abilità.

di Sara Voltan per Publiadige



In questa pagina
Natalino Pieropan
nel salone a
Rettorgole di Caldagno

Il cielo sopra di noi

A cura di
Rita Girelli, responsabile
Gruppo Astrologico Il Pentagono

IL SEGNO DEL MESE



Ariete

PREVISIONI

per i nati dal 21 marzo al 20 aprile

LAVORO • Non ci sono posizioni planetarie a sfavore, tranne per i nati nei primi giorni un po' tormentati da Plutone, ottime occasioni per i nativi tra il 9 e il 15 del mese.

AMORE • Venere e Giove a favore sono il massimo per situazioni stimolanti; chi ha Venere in Pesci vivrà un forte eros con la vicinanza di Marte.

ARIETE: il segno dell'inizio, della massima tensione che produce la vita

Siamo giunti all'equinozio di primavera, all'inizio del vero anno astrologico, nel punto vernale o punto zero, quando il Sole, riemergendo dall'equatore celeste, riprende il suo giro nella pista dello zodiaco e si trova in uno stato di **ESALTAZIONE**, cioè di massima potenza, paragonabile alla forza di un bambino neonato, irrazionale e pieno di vivacità e quindi passibile a mille colpi di testa; siamo nel segno più yang, più maschile dello zodiaco, dove ha inizio il mondo, dove la lava, il magma, i terremoti sono all'ordine del giorno.

Il motto, la parola chiave di Ariete è: **IO ESISTO** e quindi deve adoperarsi anche per organizzare le difese di questo IO nascente, tramite un valido sistema immunitario, fisiologicamente riferibile a questo segno e costruendo anche una memoria genetica.

Il pianeta governatore di questo segno è Marte, il più audace e maschile tra gli dei dell'Olimpo, guerrafondaio dello Zodiaco ma il cui più profondo significato è legato all'azione, al movimento, alla sessualità come elemento insostituibile per la continuità della specie; rappresenta anche il guerriero nella sua forma più nobile, se il tema individuale lo consente, altrimenti si esprimerà come violenza, crudeltà e "ira funesta" paragonabile a quella di Achille, che ben impersonifica Marte.

La pesante caduta di Saturno, che rappresenta la logica, espone l'Ariete, non come singolo individuo ma come contenitore, ad una forte discontinuità nell'azione, ad una precarietà che raramente conduce a risultati duraturi e che quindi rende i nativi dei grandi iniziatori ma li espone a notevoli difficoltà quando si tratta di mantenere l'equilibrio, così caro all'opposta Bilancia; tra i due segni opposti e complementari si instaura una dialettica tra un IO molto forte ad un NOI che chiede rispetto e doverosa attenzione: da ciò si può dedurre che per l'Ariete la **sfida relazionale** è molto importante e, quando il nativo arietino riuscirà ad essere un leader autorevole ma non autoritario, avrà vinto la sua principale sfida esistenziale.

Per bilanciare l'innata belligeranza è presente nel segno un gran senso dell'obbedienza verso qualcosa che rappresenti un'autorità, come la famiglia, l'esercito o un partito politico.

E' un segno di grande estroversione con necessità di agire per migliorare e la sua azione è molto diretta e leale, combatte le sue battaglie a viso aperto, fattore per il quale si può perdonare la sua mancanza di diplomazia.



Ariete



IRENE PIVETTI

Nata il 4 aprile 1963

Ariete con ascendente Bilancia e Luna in Leone: la grinta e la voglia di emergere hanno saputo bilanciarsi con un equilibrato ascendente donando a questa donna un self-control ed innate doti comunicative ben rare in questo segno.

IL PERSONAGGIO DEL

SEGNO DEL MESE

Leone



LAVORO • Eccezione fatta per l'opposizione di Giove che può infastidire i nati tra il 16 e 19 agosto, il mese non presenta pesanti interferenze, grazie ad un Sole amico nell'Ariete e a un Marte che vi appoggia a iniziare da fine mese.

AMORE • La lunga sosta di Venere in Ariete torna a strizzare l'occhio per situazioni erotiche ad alta tensione per i nati in luglio, gli altri sono in lista d'attesa!

Sagittario



LAVORO • Situazioni differenti a seconda del giorno di nascita, in difficoltà i nati tra l'8 e il 18 di dicembre, mantenete la calma! La prima decade comincia a tirare il fiato dopo anni difficili.

AMORE • Molto bene per la prima decade, soprattutto verso la fine del mese, sereno il periodo pasquale con la Luna nel vostro segno.

Toro



LAVORO • Primi in pagella i Toro cominciano a godersi la vita in un mese che può essere il migliore di tutto l'anno, con occasioni lavorative cercate da tempo.

AMORE • Marte in Pesci vi erotizza, ammesso che voi ne abbiate bisogno!

Vergine



LAVORO • I nati nei primi giorni del segno cominciano a sentire la carica costruttiva di Plutone, gli altri sono infastiditi da Marte in opposizione che li innervosisce non poco, attenzione a non prendere decisioni sotto l'impulso della rabbia.

AMORE • Il mondo femminile è in agitazione verso il partner, verso fine mese incomprensioni amorose per la terza decade.

Capricorno



LAVORO • Bene anche per questo segno che ha a disposizione energia marziana e concretezza saturnina, bella accoppiata in campo lavorativo, punto di forza per l'ambizioso Capricorno.

AMORE • La Pasqua regala una Venere in Pesci molto romantica, Marte dona momenti di seduzioni per il femminile: dimostrate di essere ghiaccio bollente!

Gemelli



LAVORO • Situazioni molto diversificate che richiederebbero attenzione al tema individuale, i nati tra il 5 e l'8 giugno sono stressati la terza decade è già in buon recupero.

AMORE • Venere a favore per la prima decade, Marte può creare qualche dissapore affettivo per le donne del segno, ma alla fine mese c'è il recupero.

Bilancia



LAVORO • I nati nei primi giorni se la vedono con le loro ombre più profonde, occasione per una costruttiva e lenta presa di consapevolezza, i nati tra il 12 e il 19 di ottobre hanno il vento di Giove a favore.

AMORE • La primavera non è la stagione più amata da questo segno crepuscolare, i cuori sono un po' tormentati da Venere opposta e anche da un Marte ostile verso la fine del mese.

Aquario



LAVORO • Il singolo segno non presenta difficoltà, a meno che Giove in congiunzione non innesci esplosioni dovute a situazioni di nascita non risolte, quindi attenzione ad un possibile stress, da fine mese una grande ripresa di tono.

AMORE • Venere continua a fare l'occholino alla prima decade e Marte la raggiungerà per portare aiuto; attenzione a non esplodere!

Cancro



LAVORO • Si decolla con un imperioso Marte, bene soprattutto per la terza decade che può lanciarsi verso obiettivi ambiziosi.

AMORE • Venere e Marte vi portano verso una primavera d'amore da non sottovalutare, con occasioni da cogliere al volo.

Scorpione



LAVORO • Bene benissimo per questo intrigante segno che gode i favori dell'amico Marte portatore di grandi energie fisiche, e di un imprevedibile Urano, che regala eventi improvvisi e a lungo attesi nel lavoro.

AMORE • Per le donne si possono verificare incontri passionali e significativi, destinati a durare nel tempo, grazie all'appoggio di Saturno e in particolare per la seconda decade.

Pesci



LAVORO • Bandiera rossa per i nati tra il 5 e il 9 marzo, stress provocato da Marte nel segno ma una Pasqua serena con la vicinanza dell'amata Venere.

AMORE • I nati in febbraio si sentono bene e questo li gratifica anche in amore, Marte nel segno è stimolante per il femminile.



SpacciOcchiali®

GROUP



FIDATI...
LO FACCIAMO SÙ MISURA
A SOLI 39€
L'OCCHIALE DA LETTURA COMPLETO DI LENTI.

Offerta valida per l'acquisto di un occhiale da lettura completo di lenti $\pm 4/2$ prive di trattamenti e completo di montatura firmata Clissè a 39€. Valido dal 14 marzo al 30 aprile 2009. Non cumulabile con altre iniziative in corso. Offerta valida salvo errori di stampa e fino ad esaurimento scorte.

**DAL 14/03
AL 30/04**

**DAL 14/03
AL 30/04**

FIDATI...TE LO DO
A SOLI 79€
L'OCCHIALE*
FIRMATO E COMPLETO DI LENTI

*Selezione montature firmate: Clissè, Donna Karan, Costume National, Replay, Timberland e altre.
Occhiale completo di lenti $\pm 4/2$ prive di trattamento AG, AR o altri, indice 1,500. Offerta valida fino ad esaurimento scorte. Leggi il regolamento interno. Valida dal 14 marzo al 30 aprile 2009. Non cumulabile e non compatibile con altre iniziative in corso



**OCCHIO NON
VEDE?LENTE NON
DUOLE.**

**Prova le lenti a contatto giornaliere.
Pratiche, morbide, ad alta idrofilia.**

0.45€
se ne acquisti 90
A LENTE
**TRE CONFEZIONI A SOLI
39.90€**

**WWW.
SPACCIOCCIALI
.IT**

I Punti Vendita a te più vicini:

Torri di Quartesolo - Via Savona, 114- tel. 0444.267497
Bassano del Grappa - Via Pecori Giralardi, 12 . tel. 0424.505750

SI' CARA,
IL TEMPO DI
FINIRE
IL MIO
SPRIZZETTO
E ARRIVO!



L'APPUNTAMENTO CON IL PROSSIMO NUMERO DI CATS È **IN EDICOLA IL 27 APRILE**



DRINNNNN!

non perdere l'appuntamento
e richiedi il catalogo!

collezione **famila**



collezione **famila**

I premi non sono mai stati
così ricchi e numerosi.
Raccogli i punti
e sarà facile ottenerli.

dedicata a te

• ARZIGNANO (VI) - Viale Vicenza (angolo Via Baracca) • ARZIGNANO (VI) - Centro Comm. LA PIAZZETTA - Via Diaz • BADIA POLESINE (RO) - Centro Comm. IL PORTO
- S.S. Lendinara - Badia • BASSANO (VI) - Viale Vicenza • BELLUNO - Viale Europa, 19 • CAVARZERE (VE) - Via L. da Vinci • CENTO (FE) - 102 Centro Comm. - Via Bologna • CHIAMPO (VI)
- S.P. Val di Chiampo - P. Le Mondelanghe, 11 • CONEGLIANO (TV) - Località Parè - Via Einaudi • COVOLO DI PEDEROBBA (TV) - Via Vittoria • DUE CARRARE (PD) - S.S.16 Padova - Rovigo
• ESTE (PD) - S.S. 10 Padana Inferiore, 13 • FELTRE (BL) - Località Pasquer - Via Belluno • FELTRE (BL) - Centro comm. LA ZUECCA - Via Zuecca, 6 • FERRARA - Via Bologna (incrocio tangenziale)
• GORIZIA - Via Terza Armata • IMOLA (BO) - Via Pirandello • LENDINARA (RO) - Via Savoj • MESTRE (VE) - Via Pertini (zona Bissuola) • MAXISCONTI MANZANO (UD) - Via San Giovanni, 80
• MARENO DI PIAVE (TV) - Centro Comm. AL CENTRO - Via Campi • MIRANO (VE) - Centro comm. MIRANO 2 - Via Cavin di Sala • OLMO DI CREAZZO (VI) - S.S. 11 • ONÉ DI FONTE (TV)
- Centro Comm. FAMILA - Via Asolana • PADOVA - Via Fornace Morandi • PIEVE DI SOLIGO (TV) - Via Vittorio Veneto, 12/8 • PONTE NELLE ALPI (BL) - V.le Dolomiti, 37 • PORDENONE
- Via Udine (lat. Volt de Querini) • RABUIESE (TS) - Via Farnei, 40/b • ROVIGO - Viale Porta Po (zona industriale) • SAN MARTINO DI LUPARI (PD) - (zona artigianale)
- Via L. da Vinci, 21/a • SCHIO (VI) - Via XX Settembre - Laterale Via P. Maraschin • SCHIO (VI) - Via SS Trinità • TAGGÌ DI SOTTO (PD) - Via Firenze, 76/a • TRIESTE - Via Valmura, 4
• VALDAGNO (VI) - Via Fosse Ardeatine - località Ponte dei Nori • VICENZA - Parco Città, 86 • VIGONZA (PD) - Via Regia • VILLORBA (TV) - Viale della Repubblica - Strada Ovest

SUPERSTORE: JESOLO lido (VE) rotonda stadio A: Picchi via Equillo, 19 • TREVISO via Sant'Antonino, 352

nila

dicata a te
10 ottobre 2009



RISERVATO AI TITOLARI DI CARTA FEDELTA

Catalogo premi valido fino al 10 ottobre 2009



famila
Con noi sei in famiglia.



Ornella Meneguzzo



Boutique

www.13ornellameneguzzo.com