



ATTIVITÀ COLLATERALI:

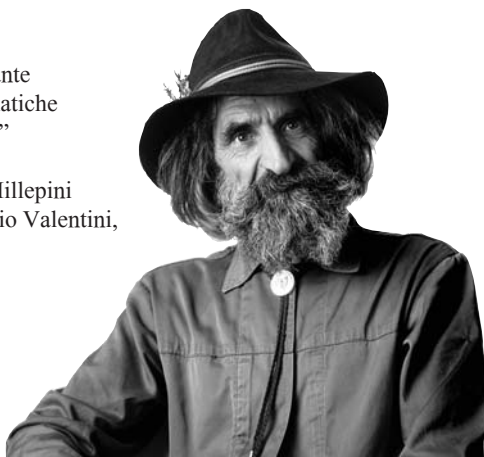
Durante la manifestazione i ristoranti aderenti al gruppo ristoratori CONFCOMMERCIO di Asiago propongono "Delizie verdi": menu a base di erbe spontanee di primavera (Buon Enrico, tarassaco, cumino dei prati, strigoli, aglio orsino, ecc.).

RISTORANTI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA

- Ristorante da Riccardo al Maddarello tel. 0424/462154
- Ristorante Hotel La Baitina tel. 0424/462149
- Ristorante Minibar tel. 0424/463156
- Ristorante Des Alpes Residence tel. 0424/460110
- Ristorante La Tana tel. 0424/462521
- Ristorante Aurora tel. 0424/462469
- Ristorante Alpi - Foza tel. 0424/698092
- Ristorante K2 - Mezzaselva di Roana tel. 0424/66055
- Ristorante St. Hubertus tel. 0424/462659
- Albergo Paradiso tel. 0424/462660
- Agriturismo Ca' Sorda tel. 0424/64031
- Ristorante Campomezzavia tel. 0424/700189
- Ristorante La Bocchetta- Conco tel. 0424/704117
- Ristorante Alla Rosa - Velo di Lusiana tel. 0424/406001
- Ristorante Al Bertiaga - Vitarolo di Lusiana tel. 0424/406002
- Rifugio Campomuletto - Gallio tel. 348/3162529

È consigliata la prenotazione.

La Mostra sulle piante medicinali ed aromatiche "da Mattioli a Fero" allestita presso il Palazzo Turismo Millepini e curata da Ferruccio Valentini, sarà aperta dalle ore 10 alle 12,30 e dalle 15 alle 19.



Visite guidate al Museo dell'Acqua - Loc. Kaberlaba, prenotazioni al numero 0424/463170.

Per informazioni all'evento: tel. 0424/463346
oppure via mail lisacantele.slowfood8c@yahoo.it

In collaborazione con:

Comune di Asiago
Istituto Alberghiero di Asiago
CONFCOMMERCIO mandamento di Asiago
Gruppo Ristoratori dell'Altopiano di Asiago
Comunità Montana Spettabile Reggenza dei 7 Comuni
Consorzio Proloco Asiago 7 Comuni
Comuni Coldiretti Asiago e Vicenza
Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Consorzio Turistico Asiago 7 Comuni
Consorzio Vicenza è
Regione Veneto
Club Fotografico Altopiano 7 Comuni



La Banca che lavora insieme alla propria gente.



con il patrocinio della Città di Asiago



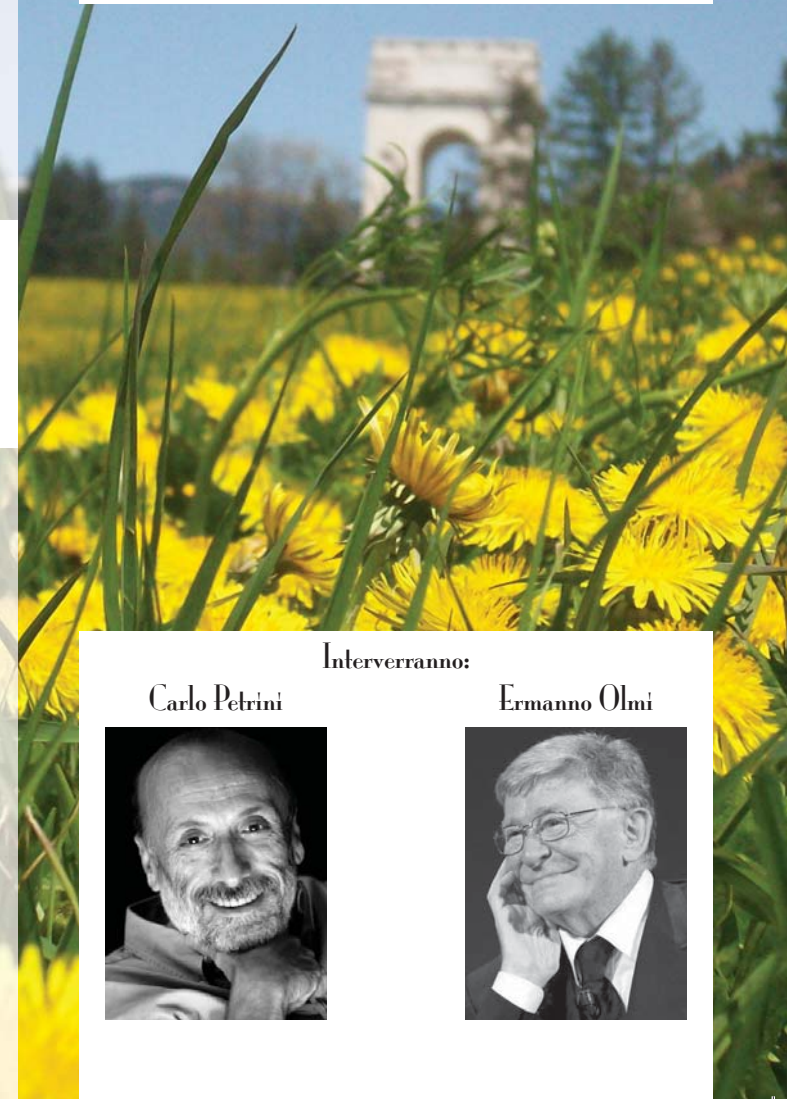
Slow Food®

Altopiano 8 Comuni- 8 Komoinen

Organizza ad ASIAGO

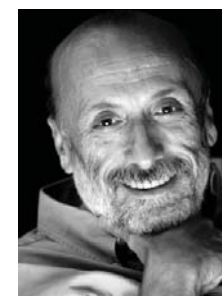
DAL 28 APRILE AL 1 MAGGIO 2012

LA FESTA DELLE ERBE



Interverranno:

Carlo Petrini



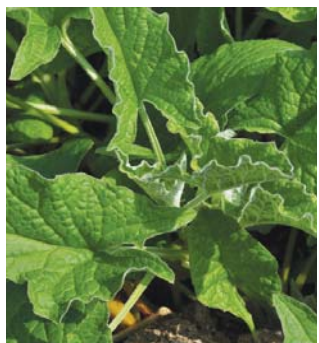
Ermanno Olmi



PROGRAMMA

SABATO 28 APRILE 2012

- **ore 16** - Inaugurazione della mostra sulle erbe medicinali ed aromatiche “da Mattioli a Fero” presso il Palazzo Turismo Millepini.
- **ore 17,30** - Proiezione del documentario “Terra Madre” di Ermanno Olmi al Cinema Lux. Seguirà dibattito con il regista Ermanno Olmi e Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Ingresso euro 5, il ricavato sarà devoluto al progetto “Mille orti in Africa”.
- **ore 20** - Cena a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio presso il Ristorante da Riccardo al Maddarello con Ermanno Olmi, Carlo Petrini e Giorgio Rigoni Candida con “Ricordi di vita rurale sull’Altopiano di Asiago”(€ 40,00). Per prenotazioni telefonare allo 0424/462154.



DOMENICA 29 APRILE 2012

- **ore 10** - Convegno presso l’Hotel La Baitina al Kaberlaba dal titolo: “Ritorniamo alla terra”. Dopo il saluto delle Autorità interverranno: Carlo Petrini, Ermanno Olmi, Raffaele Cavalli e Giulio Cozzi dell’Università di Padova, Gianni Rigoni Stern, ex funzionario della Comunità Montana, Dino Panozzo Presidente della Coldiretti, Gian Domenico Cortiana, coltivatore e Presidente A.Ve.Pro.Bi, Tiziano Fantinel del Gruppo Coltivare Condividendo, Antonio Cantele, erborista e coltivatore, Giorgio Rigoni, ex professore dell’Istituto agrario Parolini, Antonio Rigoni della Rigoni di Asiago.
- **ore 13** - Pranzo a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio con i relatori presso l’Hotel La Baitina (€ 35,00). Per prenotazioni telefonare allo 0424/462149.
- **Mercato** in piazza ad Asiago durante tutta la giornata con i prodotti agricoli, allestito dalla Coldiretti. Degustazione marmellate, confetture e miele in Piazza, a cura della ditta Rigoni di Asiago per tutta la giornata.
- **ore 16** - Degustazione guidata dei formaggi dell’Altopiano con abbinamento vini a cura della Condotta Slow Food Altopiano 8 Comuni - 8 Komoinen.
- **Nel pomeriggio:** antichi mestieri in piazza, musica con Ciccio Corona e show con Claudio Cappozzo.
- **ore 20** - Cena a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio presso il Ristorante Minibar con l’erborista Lisa Cantele (€ 40,00). Per prenotazioni telefonare allo 0424/463156.
- **ore 21** - Proiezione di diapositive sulle erbe alimurgiche dei nostri monti, presso la Sala delle Maschere della Comunità montana con l’erborista Antonio Cantele.



LUNEDÌ 30 APRILE 2012

- **ore 9,30** - “Andar per erbe”: escursione guidata alla scoperta delle piante medicinali ed aromatiche del nostro territorio con gli erboristi Antonio e Lisa Cantele. Durata: 3 ore circa. Iscrizioni (euro 5) e ritrovo alle ore 9,30 al parcheggio del Ristorante da Riccardo al Maddarello.
- **ore 13** - Pranzo a base di erbe selvatiche e prodotti tipici del territorio presso il Ristorante Des Alpes Residence con l’erborista Antonio Cantele (€ 35,00). Per prenotazioni telefonare allo 0424/460110.
- **ore 15** - Corso di cucina con le erbe di primavera presso la Scuola Alberghiera. Prenotazioni al numero 349/8430948 (€ 30,00) - massimo 15 persone.
- **ore 21** - Proiezione di immagini sulla natura, flora e fauna dell’Altopiano a cura del Club Fotografico Altopiano 7 Comuni presso la Sala delle Maschere della Comunità montana.

MARTEDÌ 1 MAGGIO 2012

- **ore 9,30** - “Andar per erbe”: escursione guidata alla scoperta delle piante medicinali ed aromatiche del nostro territorio con gli erboristi Antonio e Lisa Cantele. Durata: 3 ore circa. Iscrizioni (euro 5) e ritrovo alle ore 9,30 al parcheggio del Ristorante da Riccardo al Maddarello.

