

# a Chiampo

anno 6 - n° 1

maggio 2017



Speciale dedicato al

## **RADUNO TRIVENETO DEGLI ALPINI VALCHIAMPO**

**CHIAMPO 15-16-17 SETTEMBRE 2017**

## **CENTRO TESSUTI SPAGNAGO**

Cornedo Vicentino (VI) - Via Monte Cimone 66 - Tel. 0445 905060

**AL CENTRO TESSUTI SPAGNAGO GRANDE ASSORTIMENTO  
DI BIANCHERIA PER LA CASA, TAPPETI, TESSUTI E TENDAGGI**

**Seguici su facebook**  [www.centrotessutispagnago.it](http://www.centrotessutispagnago.it) - [info@centrotessutispagnago.it](mailto:info@centrotessutispagnago.it)

siamo aperti dal Lunedì al Venerdì 9:00-12:15 / 15:30-19:15 Sabato 9:00-12:30 / 15:30-19:30



L'acquisto di un prodotto nostro  
rappresenta la volontà di possedere  
quanto di meglio offre il mercato  
per celebrare  
il ricordo dei propri cari.



LAPIDI E LOCULI  
**BOSCHETTO**  
0444.421366 - 0445.490811

**REALIZZAZIONI  
PERSONALIZZATE**

*COSTANTE PASSIONE  
PER IL PROPRIO LAVORO,  
MASSIMO IMPEGNO PER REALIZZARE  
IL RICORDO MIGLIORE: ECCO IL "MIX"  
ALLA BASE DI TUTTE LE NOSTRE PICCOLE  
E GRANDI SOLUZIONI ADATTE A VOI.  
L'IMPRESA BOSCHETTO ELIO & FIGLI  
È UNA REALTÀ CONCRETA  
IN CONTINUA CRESCITA,  
NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI  
E NEI SERVIZI OFFERTI.  
UNA REALTÀ MODERNA,  
FRUTTO DELLA GIUSTA COMBINAZIONE  
TRA ESPERIENZA ED INNOVAZIONE,  
CHE OGNI GIORNO DA UN  
VALORE SPECIALE  
ALLE VOSTRE EMOZIONI.*

*SERVIZIO DI TRASPORTO DALL' ABITAZIONE  
ALLE CELLE MORTUARIE OSPEDALIERE.*



IMPRESA FUNEBRE  
**BOSCHETTO**  
0444.421366 - 0445.490811



**SERVIZIO IN TUTTI I COMUNI**

[www.impresaboschetto.it](http://www.impresaboschetto.it)

Cari concittadini, cari Alpini, è un grande onore per la piccola comunità di Chiampo poter ospitare la grande adunata del Triveneto. Sarà una gioia e un orgoglio per tutti noi veder sfilare sulle nostre strade migliaia di penne nere, provenienti da tutto il Veneto, il Trentino Alto Adige e il Friuli Venezia Giulia.

È per la nostra città un grande sogno che si realizza, coltivato da anni, cercato con tenacia, preparato con passione e semplicità, perché gli Alpini sono da sempre la spina dorsale della nostra vallata, una linfa viva dalla quale quotidianamente attingiamo valori ed energie. Non c'è manifestazione, non c'è opera, non c'è giornata di volontariato, nella quale gli Alpini della vallata del Chiampo non siano i primi protagonisti. Gratuità, impegno per la comunità, dedizione al lavoro e solidarietà sono i cardini del loro agire.

Con la sospensione della leva obbligatoria, gli Alpini sono rimasti tra i pochi a testimoniare alle giovani generazioni cosa significhi appartenere a una comunità, così significhi servire la Patria, quanto importante sia donare al prossimo senza pretendere una ricompensa. Questa Adunata è pertanto per noi l'occasione per dire agli Alpini un collettivo e riconoscente "Grazie", per stringere in un grande abbraccio chi tanto ha fatto e tanto farà ancora per la nostra piccola comunità. Anche per queste ragioni, il Consiglio comunale all'unanimità ha ritenuto di conferire la cittadinanza onorario all'ANA, che celebreremo ufficialmente in occasione dell'Adunata.

L'occasione dell'Adunata sarà non meno importante per fare memoria, ricordando i nostri Alpini Caduti, celebrando chi con la propria vita ha combattuto per far sì che il nostro Paese potesse essere un paese libero e democratico.

La tenacia e la assidua vicinanza del presidente della Sezione di Vicenza "Monte Pasubio" Luciano Cherobin, il



grande cuore e l'entusiasmo del capogruppo di Chiampo degli Alpini di Chiampo Valerio Ceretta e di tutta la squadra che ha curato l'organizzazione, la grande generosità e laboriosità di tutti gli Alpini della Vallata del Chiampo faranno dell'Adunata un momento unico per tutta la nostra comunità. Assieme scriveremo una pagina di storia che resterà indelebile nelle nostre menti e nei nostri cuori. Pur con i nostri limiti e la nostra semplicità faremo del nostro meglio, perché gli Alpini che qui giungeranno possano sentirsi accolti nella nostra grande famiglia, possano sentirsi a casa loro... perché la Vallata del Chiampo è casa loro.

**Il Sindaco, Matteo Macilotti**



**MELAPELL S.r.l.**

Via dell'Industria, 1 - 36072 CHIAMPO (VI)

Tel. 0444 688768 - Fax 0444 688849 - www.melapell.com - melapell@melapell.com

a Chiampo

## Per non dimenticare

Favero: "Il Raduno a Chiampo: occasione per ribadire i veri valori"

La Sezione di Vicenza, dopo quello del 2013, si appresta ad ospitare quest'anno di nuovo il Raduno del Triveneto che sarà a Chiampo e nella sua vallata.

A cento anni di distanza questi luoghi fanno ancora vivere le testimonianze dei tragici avvenimenti della Prima Guerra Mondiale che coinvolse non solo i combattenti, ma anche l'intera popolazione che subì il dramma del profugato.

È doveroso, come Alpini, ricordare i Caduti di questa Guerra, che fu l'ultimo atto dell'unità della nostra Patria, proprio nei luoghi dove fu combattuta, per rispettare quanto recita il nostro statuto ben sintetizzato sulla colonna mozza dell'Ortigara: "Per Non Dimenticare".

L'auspicio è che il raduno a Chiampo sia per noi Alpini l'occasione per ribadire i valori che ci appartengono e che sembrano oggi dimenticati: il sacrificio, il dovere, la famiglia, il senso religioso, la solidarietà, la pace e la Patria.

Tutti aspetti da trasmettere ai giovani ai quali, dopo la sospensione della leva, è mancato un punto di riferimento etico-morale e di appartenenza.

Alpini e amici che vi ritroverete a Chiampo provenienti dal Veneto, dal Friuli Venezia Giulia, dal Trentino, dall'Alto Adige e sicuramente da tante altre regioni d'Italia e dall'estero: in alto i cuori, perché anche nei momenti di difficoltà gli Alpini "non hanno paura".

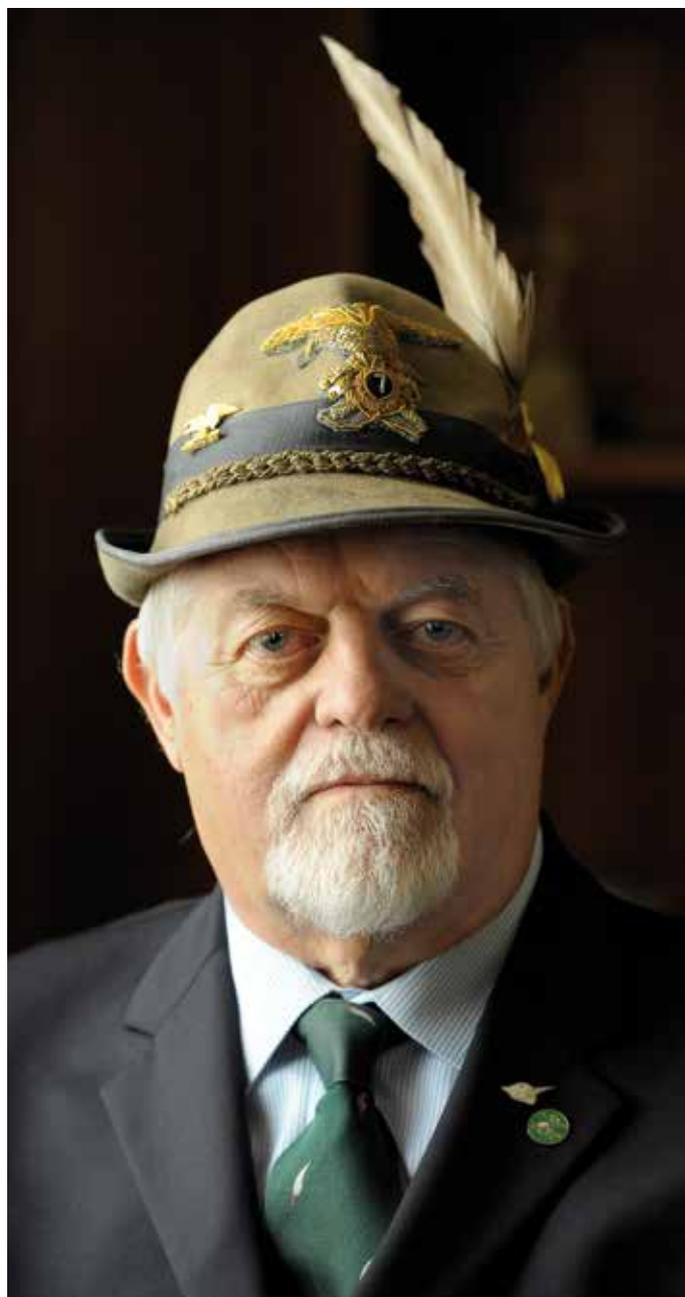
Mostrate alla gente che ci accoglie come siamo capaci di condividere momenti di amicizia e di sana allegria con altri di ricordo, solidarietà ed onore ai Caduti e alla Patria.

Tutti presenti allora per sfilare per le vie di Chiampo con il nostro Labaro, con i nostri Vessilli e Gagliardetti, con i nostri "ve-ci" e con i nostri "bocia", e soprattutto con i nostri reduci, orgogliosi del nostro capello e della nostra penna, pronti come sempre a rispondere: "Presente"!

Grazie Chiampo, con affetto alpino.

Un abbraccio a tutti.

*Il Vostro Presidente Nazionale  
Sebastiano Favero*



**GATTI F.LLI s.a.s. di Gatti Roberto & C.**  
Via Dell'Industria, 43/A - 36071 ARZIGNANO (VI)  
Tel. 0444 671554 - Fax 0444 458847

**GATTI F.LLI**

S.A.S.

ASFALTI • LAVORI STRADALI IN GENERE  
MOVIMENTO TERRA  
ACQUEDOTTI E FOGNATURE  
LOTTIZZAZIONI COMPLETE

# Chiampo dà cittadinanza onoraria all'ANA

Cherobin: "Fieri della patria e delle nostre tradizioni"

**U**n caloroso e sentito grazie al sindaco di Chiampo Matteo Macilotti, all'amministrazione comunale e al Consiglio tutto, per aver voluto assieme al gruppo Alpini di Chiampo, alla zona Valchiampo e alla Sezione di Vicenza "Monte Pasubio", portare a Chiampo, nel prossimo settembre, gli Alpini del Triveneto, nel loro tradizionale raduno annuale.

Un esempio per tutti di come un'amministrazione del nostro territorio possa dimostrare concretamente che l'ANA, con le sue sezioni e gruppi, è parte fondamentale delle nostre comunità, insostituibile per l'esempio che dà e per l'impegno che profonde. Grazie anche per averci concesso la cittadinanza onoraria come Associazione Nazionale Alpini. Un onore che ricambieremo con un impegno sempre più forte. La nostra Sezione dopo un 2016 impegnativo, ha deciso di continuare nella strada delle grandi manifestazioni sul nostro territorio perché ritiene che anche attraverso questi eventi i nostri valori, potranno essere rafforzati e condivisi. Sarà una grande manifestazione dove la gioia, l'impegno e l'amicizia, si esprimeranno con tutta la loro forza, come è giusto che sia tra italiani e veneti che sono fieri della loro Patria e delle proprie tradizioni.

*Il presidente Sezione di Vicenza,  
Luciano Cherobin*



**HABIMAT**  
SHOWROOM D'INTERNI | by BigMat

**EDILPARISE**

STAI PENSANDO DI RINNOVARE  
GLI INTERNI DI CASA TUA?

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| PAVIMENTI    | PROGETTAZIONE 3D       |
| RIVESTIMENTI | RILIEVO                |
| PARQUET      | ASSISTENZA DI CANTIERE |
| ARREDOBAGNO  | ARREDI SU MISURA       |
| COLORE       | SERVIZIO DI CONTRACT   |

Ti aspettiamo nel nostro showroom

Via Novara, 4 | Arzignano (VI) | T. 0444 1240020

parise@habimat.it | edilparise.habimat.it





**UFFICIO VENDITE**  
Tel. 0444 673839  
[vendite@marcigaglia.it](mailto:vendite@marcigaglia.it)

*Marcigaglia*

Residenze Athena, Via Ariosto Chiampo  
**BICAMERE con Giardinetto e Garage**

**Anticipo 25.000 euro**  
**+ Rata Mensile mutuo 650 Euro al mese**

**Tutto Compreso:** Arredamento, Arredobagno, Luci e Faretti, Cartongessi, Notaio, Iva, Imposte, Spese istruttoria e Perizia mutuo



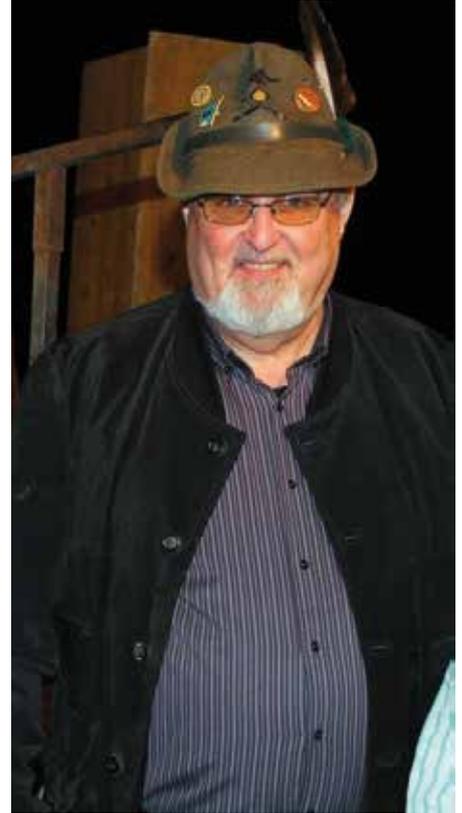
# Alpini, storia del passato e del presente

L'importanza delle penne nere per il territorio e per la gente

Con emozione sincera a nome del Gruppo Alpini di Chiampo porgo a tutti gli alpini e simpatizzanti il mio benvenuto nella Valle del Chiampo, una terra dalla forte impronta industriale, ma che pur sempre rimane uno dei più incantevoli polmoni verdi del territorio vicentino. Da Crespadoro fino alle terre di Gambellara e Montebello Vicentino, incontriamo una zona ricca di tradizioni, di enogastronomia riconosciuta a livello nazionale ed internazionale, di arte e soprattutto di storia. Una storia legata a doppio filo con quella degli alpini. La storia del passato con migliaia di giovani soldati che le famiglie hanno dato con orgoglio e onore alla Patria perché ne difendessero i confini contro chi metteva a repentaglio la nostra libertà, la storia del presente con l'insostituibile lavoro che le nostre penne nere, senza risparmio alcuno, forniscono per il bene della comunità. È la gioia più grande per noi darci da fare per le nostre scuole, per la pulizia dei

nostri torrenti, delle nostre dorsali collinari, per chi vive nella difficoltà ogni giorno, in altre parole: per la nostra gente. Ed è su questi presupposti che ho fortemente voluto, grazie all'entusiasmo e alla altrettanto forte volontà del nostro Sindaco Matteo Macilotti, che il 2017 vedesse lo svolgersi del raduno triveneto Alpini proprio in Valchiampo, perché esso fosse una festa non solo per rendere omaggio al glorioso corpo degli alpini, ma anche e soprattutto a questa terra e alla sua gente. Mi piace pensare che i nostri ragazzi e i nostri giovani davanti alla sfilata di migliaia di penne nere per le vie di Chiampo, vogliano chiedersene il significato e comprendere l'importanza di questi uomini nella loro terra, ieri oggi e sempre, nella convinzione che il sentimento alpino continui a permeare lo spirito buono e intraprendente delle nostre genti.

*Il capogruppo di Chiampo,  
Valerio Ceretta*



**LOVATO ANTONIO SNC**

LAVORAZIONE PELLI

36072 CHIAMPO (VI) - 0444 623226 - lovatoantoniosnc@gmail.com

**SINCE  
1971**



**PAVIMENTI RIVESTIMENTI ARREDOBAGNO**

Via dell'Industria, 35 - ARZIGNANO (VI)  
Tel. 0444 671079 - [www.pianaltos.com](http://www.pianaltos.com)



# Storia dei Gruppi Alpini nella Valle del Chiampo

Il 15 maggio 1928 a Chiampo venne costituito ufficialmente il Gruppo Alpini, che entrò a far parte dell'allora Sezione di Arzignano denominata "Val Chiampo". Il primo capogruppo fu il Serg. Angelo Dal Maso; la solenne cerimonia della consegna del Gagliardetto avvenne il 15 maggio 1930. Madrina della giornata, la signorina Lucia Mazzocco, sorella del Col. Ruggero e del Mag. Osvaldo, entrambi Alpini e decorati con Medaglia d'Argento nella 1°Guerra Mondiale. Succedette a Dal Maso, Bortolo Purgato che guidò il gruppo fino all'inizio della 2°Guerra Mondiale. Nel 1955 Chiampo entrò nella sottosezione di Vicenza.

Il chiampese Ing. Giobatta Danda, Capitano di Complemento, che combatté in Russia e venne decorato di Medaglia d'Argento e di Bronzo, con la sua presenza accrebbe il prestigio del gruppo. Dal 1971, Sabino Repele, condusse il gruppo con diligenza e onore per 30 anni. Nel 1976 accorsero in aiuto alle popolazioni del Friuli colpite dal terremoto. Il 9 settembre 1979 in occasione del 50° di fondazione, il gruppo ospitò la 15° Adunata Sezionale.

Nel 1992 venne realizzata la nuova Sede, ristrutturando il vecchio macello comunale.

In occasione dell'inaugurazione e del 70° di Fondazione, gli Alpini ospitarono il 14 giugno dello stesso anno l'Adunata Sezionale.

Gli Alpini di Chiampo si sono distinti anche nell'ambito della solidarietà, con aiu-

ti e sovvenzioni nei confronti di due importanti progetti:

- la Fondazione "Mater" a Bucarest (Romania), che si occupa di bambini orfani, di età compresa tra 0 e 4 anni, molti malati terminali di AIDS;
- la costruzione di una scuola in Brasile, voluta e realizzata dagli Alpini della Sezione di Bassano del Grappa.

Dal 2000, guida il gruppo, l'Alpino Valerio Ceretta.

Dal 2002 al 2014 il gruppo ha sostenuto economicamente due scuole materne a Fortaleza (Brasile) nei lavori di ristrutturazione e ampliamento e nell'acquisto di materiale vario.

Attualmente il gruppo presta la propria costante collaborazione a Comune, Parrocchia, Casa di Riposo e Frati Francescani del Santuario della Pieve di Chiampo per l'esecuzione di lavori manutentivi e per l'organizzazione di manifestazioni ed eventi.

Supporta inoltre la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori in occasione di campagne di raccolta fondi.

Il gruppo attualmente conta 500 Alpini e 78 aggregati.

## SQUADRA PROTEZIONE CIVILE ANA-VALCHIAMPO

I primi passi della squadra iniziano nell'autunno del 1985, movimentando tutti i gruppi Alpini della Valle del Chiampo e iniziando a fare qualche piccolo intervento in zona.

La nascita ufficiale della squadra risale però al 22 ottobre 1987 per merito

di Antonio Mazzocco, Sabino Repele, Vittorino Dalla Barba e del notaio Mario Pagani.

La Valchiampo, prima squadra della Sezione ANA di Vicenza, dà inizio nel corso degli anni alla nascita di altre squadre di Protezione Civile.

Responsabile della squadra all'epoca è Antonio Mazzocco che, con una cinquantina di volontari, interviene sulle prime calamità a livello locale.

Il primo grande intervento in zona fu nel 1988 il recupero delle trote morte avvelenate nel torrente Chiampo, nel comune di San Pietro Mussolino.

Nel 1990 il gruppo dominò gli incendi della cima Marana e del monte Telegrafo durati alcuni giorni.

La squadra è intervenuta anche in situazioni di calamità a livello nazionale:

- 1994 alluvione del Piemonte e Valle d'Aosta;
  - 1996 alluvione della Versilia (Toscana);
  - 1997 terremoto delle Marche e Umbria;
  - 2000 alluvione di Aosta;
  - 2005 morte e funerali Papa Giovanni Paolo II;
  - 2009 terremoto a L'Aquila;
  - 2010 alluvione a Vicenza;
  - 2011 alluvione in Liguria;
  - 2012 emergenza neve a Fano (Marche);
  - 2012 terremoto a Finale Emilia.
- Mentre a livello locale si ricordano:
- 2005 incendio della ditta Vegam;
  - 2007 la tromba d'aria a San Pietro Mussolino;
  - 2013 l'incendio della concerchia Cadore;
  - 2014 l'innalzamento della falda acqui-



# D.E.M.

Via Vignaga Costo, 2 - 36072 Chiampo (VI)

Tel. +39 333 6015713

info@demposatori.it - [www.demposatori.it](http://www.demposatori.it)

 **DEM POSATORI**

- MASSETTO TRADIZIONALE
- POSA DI CERAMICHE E MOSAICO
- POSA PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN CERAMICHE MARMO E PIETRA
- DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO VECCHIE PAVIMENTAZIONI
- SABBIAIATURA A SECCO
- IMPERMEABILIZZAZIONI ESTERNE
- IMPERMEABILIZZAZIONE E RIVESTIMENTO PISCINE
- CAMINETTI D'AUTORE
- PICCOLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE GENERICA DELLA CASA



fera a Tezze di Arzignano.

La squadra ha partecipato a tutte le esercitazioni sia Nazionali che del Tri-veneto.

In vallata la squadra è convenzionata con i comuni di: Arzignano, Chiampo, Crespadoro, San Pietro Mussolino, Nogarole, Gambellara, Altissimo e la Comunità montana Agno Chiampo.

Antonio Mazzocco ha guidato la squadra dalla sua fondazione fino alla sua scomparsa nel giugno del 2002, ne ha poi raccolto l'eredità Francesco Antoniazzi che tuttora la guida.

Attualmente è formata da 41 volontari tra uomini e donne Alpini e aggregati.

#### **GRUPPO ALPINI DI GAMBELLARA**

Le notizie riguardanti la costituzione del Gruppo risalgono al 19 Settembre 1947, mentre è fatta menzione del Capo Gruppo Pio Rossi e di un numero di soci pari a ventinove, soltanto il 10 giugno 1959. Il numero dei soci è aumentato progressivamente di anno in anno, segno evidente di una vita associativa mantenuta sempre attiva.

Si susseguono alla carica di Capo Gruppo, gli Alpini:

- Rossi Pio, dal 1947 al 1959;
- Framarin Ettore, dal 1960 al 1963;
- Signorato Francesco, dal 1964 al 1975;
- Dalla Valle Sergio, dal 1976 al 1981;
- Negro Silvano, dal 1982 al 1984;
- Scarsi Natalino dal 1985 al 1990;
- Corà Luigi, dal 1991 al 1996;
- Posenato Giovanni, dal 1997 al 1999;
- Gentilin Pietro eletto nel 2000 e tuttora in carica.

L'organico del Gruppo oggi è di 112 soci Alpini e di 32 aggregati.

Nell'anno 1992 si è dato corso alla costruzione della sede sociale. Il terreno è stato assegnato dal Comune di Gambellara. La baita è stata recuperata dalle zone danneggiate dal terremoto del Friuli. L'inaugurazione è avvenuta il 10 maggio. Nell'anno 1997, in occasione del 50° di fondazione del gruppo, si è proceduto ad una manutenzione straordinaria della sede, con interventi su strutture, pavimenti, tetto, impianti elettrici ed idro-sanitari.

Nell'anno 1999 si è deciso un ampliamento della sede con l'acquisizione di un container adibito a cucina.

Nell'anno 2011 sono stati acquistati altri due container che oggi servono da magazzino attrezzi.

#### **GRUPPO ALPINI MONTECCHIO MAGGIORE**

Costitutosi il 1° aprile 1930 nella sede del municipio di Montecchio Maggiore e con la benedizione del gagliardetto nella chiesa del duomo, il gruppo Alpini di Montecchio Maggiore ha avuto nella figura di Amerigo Ruaro il primo capogruppo. Si sono poi succeduti Alfonso Carli, Ettore Raschietti, Vasco Ronzan, Giulio Francesconi, Lisetto Agosti, Vittorino Zanovello, Armando Guderzo, che ha ricoperto la carica per quasi 40 anni e Roberto Rancan. Attualmente, a partire dal 2010, il capogruppo è Remo Chilrese.

Il gruppo Alpini di Montecchio Maggiore è custode della chiesetta degli Alpini ai castelli dove l'ultima domenica di ot-

tobre si celebra il raduno dei reduci del btg. Vicenza e dal 2007 anche dai reduci del btg. Val Leogra. È un appuntamento importante oltre che per il gruppo anche per la Sezione di Vicenza.

Altro appuntamento per il gruppo Alpini, il secondo sabato di ottobre, è la commemorazione di padre Policarpo Narciso Crosara, cappellano militare del btg. Tirano del 5° rgt. Alpini, che si svolge in collaborazione con la Sezione alpina di Venezia e con quella di Valdagno.

Fra le numerose iniziative, fiore all'occhiello del gruppo è stato il convegno nazionale sulla corallità alpina che si è tenuto lo scorso giugno in Villa Cordellina. L'esibizione di tutti i cori dei congelati delle brigate alpine, compreso quello della scuola militare alpina, ha chiuso in maniera indimenticabile questa riuscitissima manifestazione.

#### **GRUPPO ALPINI MARIO PAGANI DI ARZIGNANO**

8 maggio 1927: è questa la data ufficiale di nascita dell'allora Sezione di Arzignano. Presidente della neo Sezione era il Ten. Agostini.

Il gagliardetto, ora custodito nella sede del gruppo, venne benedetto da mons. Rizzetti.

12 agosto 1928: proprio all'assemblea annuale della Sezione, il Ten. Agostini iniziò la raccolta di fondi destinata all'erigenda opera dell'Ossario del Pasubio. Nel 1930 succedette al Ten. Agostini il M. Ilo Silvio Ferrari, chiamato a dirigere la Sezione denominata Val Chiampo.

Il 1° febbraio 1936, a seguito delle modifiche dell'ordinamento dell'A.N.A., la

## **IMPIANTI ELETTRICI - CIVILI E INDUSTRIALI**



# **lovato**

**di Lovato Mario & C. s.n.c.**



Sezione di Arzignano diventò sottosezione e passò alle dipendenze della Sezione di Vicenza.

Nel 1953, a seguito dell'improvvisa morte del Cav. Ferrari, venne nominato capogruppo il Commendatore Dal Molin, che resse le sorti del sodalizio fino al 1966, anno in cui lasciò l'incarico a Mario Pagani, notaio in Arzignano. Pagani rimarrà capogruppo fino alla morte improvvisa il 5 febbraio 1996. Dal 1996 al 1999 prese le redini di capogruppo Adriano Caneva.

Dal gennaio 2000 alla guida del sodalizio c'è Paolo Marchetti, che ricopre anche altre cariche all'interno della Sezione.

Il gruppo dispone di una accogliente sede edificata negli anni 90, inaugurata ufficialmente il 13 settembre 1997, intitolata a Mario Pagani.

Dalla sua costituzione ad oggi, il gruppo Alpini è stato promotore di notevoli iniziative, anche a livello nazionale.

10 Tra queste, ricordiamo principalmente:  
10° adunata sezionale nel 1974;  
32° adunata sezionale nel 1997;  
adunata di zona nel 2002 in occasione del 75° del gruppo  
raduno Triveneto nel 2007;  
adunata di zona nel 2012 in occasione del 85° del gruppo;  
giuramento solenne del 7° e 8° Reg. Alpini il 19 ottobre 2002.

Degna di nota, la compartecipazione del gruppo all'iniziativa editoriale "Il segno degli Alpini" e alla realizzazione teatrale "Il peso dello zaino", in ricordo delle carismatiche figure di Giulio e Giuseppe Bedeschi, illustri soci del nostro sodalizio. Non mancano iniziative di carattere

umanitario, come l'intervento in occasione del terremoto in Friuli nel 1976, la raccolta fondi a favore dei terremotati di Umbria e Marche nel 1997 e l'annuale collaborazione con il Banco Alimentare, per la raccolta di beni di prima necessità destinata alle persone bisognose. Il gruppo attualmente conta 478 Alpini e 66 amici.

#### GRUPPO ALPINI DI MOLINO

Le notizie riguardanti la costituzione del Gruppo risalgono al 1977, durante la reggenza di Zordan Vittorino come capogruppo. Il numero dei soci è aumentato progressivamente di anno in anno, segno evidente di una vita associativa crescente. Dopo Zordan, si susseguono alla carica di Capo Gruppo gli Alpini: Monchelato Pio dal 1980 al 1983; Monchelato Antonio dal 1984 al 1999; Dal Cengio Gianclaudio dal 1999 al 2001;

Monchelato Antonio dal 2002 al 2014  
Bittarello Giuseppe eletto nel 2015 e tuttora in carica.

L'organico del Gruppo oggi conta 63 soci Alpini e 12 aggregati (dati riferiti al tesseramento 2016).

Per info: e-mail molinodialtissimo.vicenza@ana.it. Il Gruppo Alpini usufruisce di alcuni locali della struttura del Centro Culturale di Molino.

#### GRUPPO ALPINI DI MONTORSO

Incorporato nella Sezione di Arzignano, denominata allora "Val del Chiampo", il gruppo di Montorso nasce il 9 febbraio 1930 con 46 soci iscritti e guidati dal socio Capo Gruppo Pietro Cielo.

Nel 1961 il Gruppo viene riconosciuto in seno alla Sezione di Vicenza: i soci sono 55 e la carica di Capo Gruppo continua da essere ricoperta da Pietro Cielo, che lascerà l'incarico soltanto alla fine del 1966.

Successivamente la carica di Capo Gruppo viene ricoperta dagli Alpini Furlani Giuseppe e Bastianello Domenico Lino.

Quest'ultimo cederà l'incarico del 1997 all'alpino Tibaldo Fererico.

Dal 2009 il nuovo Capo Gruppo è Ongaro Adriano, tuttora alla guida del Gruppo che conta oggi 82 soci effettivi e 13 "aggregati".

IL Gruppo è gemellato con gli amici Alpini di Felettis (Udine), è intervenuto nei lavori di recupero del torrente degli Alpini a Vicenza (160 ore di volontariato), ha effettuato l'abbellimento con piante del parco giochi, ha fatto dono di giostre alla scuola materna, dove attualmente gli Alpini sono impegnati in lavori di pulizia periodica.

È stato protagonista della fondazione del Centro Sociale

#### GRUPPO ALPINI DI SAN PIETRO MUSSOLINO

Il gruppo Alpini di San Piero Mussolino fu fondato il 26 marzo 1976 e, nella stessa occasione venne benedetto il gagliardetto.

L'iniziativa, sostenuta da alcuni Alpini, partì da Caliaro Pio, poi eletto capogruppo.

Inizialmente l'attività veniva svolta in una ex latteria. In seguito venne inaugurata la sede propria il 23 febbraio 1985, uti-



**VENDITA, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE**

**CLIMATIZZATORI**



**MAGAZZINO IDRAULICO • ARREDO BAGNO • MANUTENZIONE CALDAIE**

lizzando un fabbricato di legno proveniente dalle zone terremotate del Friuli, collocato su un terreno di proprietà comunale.

Nell'anno 1986 subentrò come capogruppo Xompero Giovanni Maria, che guidò l'associazione per ben 27 anni fino all'ottobre del 2013.

Successivamente venne eletto l'alpino Rancan Sergio, attuale capogruppo. Alla fondazione i soci erano 26, attualmente si contano 78 soci e 22 aggregati.

#### **GRUPPO ALPINI DI ZERMEGHEDO**

Nato il 1° aprile del 1934 in seno al gruppo di Arzignano capitanato dal primo Capogruppo Trevisan Gino, a seguito di nuovi ordinamenti, fra gli anni '50 e '53 passa sotto la direzione di Vicenza. Nel 1971 con 46 soci guidati da Castagna Emilio, il gruppo viene riconosciuto e benedetto il nuovo gagliardetto.

Da allora si sono avvicinati in qualità di Capogruppo i soci: Bruttomesso Giovanni, Zordan Augusto, Bertola Diego, Casella Michele e il compianto Nardi Danilo, colonna portante del nostro gruppo che purtroppo "ci ha preceduto" la scorsa primavera. Cogliamo qui l'occasione per rivolgergli un sincero ringraziamento.

All'attuale nuovo capogruppo Cortese Franco spetta il compito di traghettare i soci iscritti.

#### **GRUPPO ALPINI MONTEBELLO VICENTINO**

Il Gruppo Alpini di Montebello Vicentino è fra i primi a fondarsi. La sua costitu-

zione risale infatti al 1922, tanto è vero che stiamo festeggiando in questi mesi il 95° di Fondazione. Dobbiamo essere grati ai soci fondatori che furono l'Alpino Gino Zanuso e Menotti Battistella. Ancora nel 1930 il Gruppo era guidato dal Ten. Gino Zanuso e i soci erano 32. Nel 1963 il capogruppo diventò Amelio Milion che lo guidò fino alla sua morte avvenuta nel 1975.

Nel 1975 il testimone fu raccolto da Tonin Perlotto che venne eletto dopo la morte del presidente Amelio Milion: i soci erano 86.

Nel 1983 il gruppo fu condotto da A. Perlotto e il direttivo fu così composto: M. Lovato, A. Crestani, G. Zonin, G. Baù, L. Zanoni, B. Marchioro, R. Agnoline e M. Castegnarò.

Nel 1986 gli Alpini vennero coinvolti nella riparazione della Chiesetta di San Giovanni Battista.

Successivamente nel 1986 al direttivo si aggiunse P. Sacchiero.

Nel 1989 entrarono a far parte del direttivo G. Rigoni, G. Montagna, GP Maran e L. Lucerna.

Si proseguì fino al 1995 con nuovi inserimenti nel direttivo: D. Zamichele, T. Sacchiero, N. Scalzolaro e L. Ponzio.

Nel 1996 venne fatta la richiesta al Comune per la posa del palo portabandiera e il 24 aprile 1997 si tenne l'inaugurazione ufficiale.

Il 6 gennaio 1998 il capogruppo di quel periodo ci lasciò e da questo momento subentrò in carica, fino alle nuove elezioni, Pietro Sacchiero.

L'8 dicembre 1998 si arrivò a nuove votazioni. Venne eletto capogruppo il Dr.

Paina con D. Zamichele, M. Lovato, G. Montagna, L. Fabris, P. Sacchiero, GP Barea, PG Rigoni, G. Andreolli e altri con minor voti.

Siamo nel 2000: il gruppo conta 136 iscritti Alpini e 11 amici degli Alpini. E fino al 2003 nulla cambia.

Nel 2003 anche il Dr. Piana "passa avanti" lasciandoci orfani:

Nel 2008 venne chiesto al comune un posto per gli Alpini. Fu offerto lo stabile dietro al palazzetto dello sport. Il 18 aprile 2009 si tenne l'inaugurazione della nuova sede degli Alpini.

Nel 2010 il gruppo annovera 121 Alpini e 8 amici.

Il 12 e 13 giugno 2010 avviene l'inaugurazione ufficiale della sede alpina.

Attualmente il gruppo conta 135 soci Alpini e 27 amici degli Alpini, grazie al coro Gramolon che è diventato coro ANA.

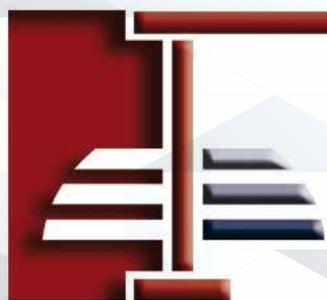
Il 10 giugno 2012 è da ricordare come il giorno dell'inaugurazione ufficiale del nuovo gagliardetto.

L'8 dicembre 2013 viene eletto capogruppo Pietro Pegoraro.

Oggi il gruppo conta 122 Alpini e 21 soci aggregati.

Il nostro gruppo svolge varie attività associative, partecipa alle assemblee dei delegati, alle varie cerimonie con il gagliardetto ed effettua i pellegrinaggi sul monte Ortigara e Pasubio.

In ambito locale, abbiamo indetto una conferenza nelle scuole medie dal tema: "Gli Alpini sulle tracce della tenda rossa", e prestato servizio di volontariato alla festa dell'anziano e delle associazioni nella casa di riposo.



**F.lli Cozza**

EDILIZIA AVANZATA

**BONIFICA AMIANTO**  
Raccolta e smaltimento  
in tempi brevissimi!

**RIFACIMENTO TETTI**  
**RISTRUTTURAZIONI**

**Approfittate della  
detrazione fiscale!**

# Chiampo da scoprire

## Storia

L'origine del nucleo insediativo di Chiampo, che apre la valle sviluppandosi lungo il bacino dell'omonimo fiume, si perde nel tempo. Il nome del paese ricorda filologicamente "Campus" cioè pianura o campo coltivato. Alcuni studiosi ritengono possa essere di origine gotica, derivazione di Klam-po ossia piccolo Po (villaggio situato sulle sponde del torrente che offre simili caratteristiche di fertilità). O ancora si pensa derivi da Klam-positus, posto in luogo nascosto fra boscaglie e piccole valli.



12 Merita menzione a partire dal XII secolo, l'arrivo dei cimbri in Valchiampo, gruppi di coloni scesi spontaneamente o chiamati dalla Germania per dissodare le terre e disboscare le guizze (terreni boscosi di faggi). Il termine cimbro significa infatti "chi lavora il legno". Nel 1404 Chiampo fu inclusa nella Repubblica Veneta. Nel 1806 Napoleone aggregò il Veneto al nuovo Regno d'Italia fino al 1813 quando, sconfitto Napoleone a Lipsia, il Vicentino tornò agli austriaci e venne incluso nel regno Lombardo Veneto. Successivamente il movimento risorgimentale trovò, anche a Chiampo, patrioti ardenti, quali Paolo Mistrorigo e Giacomo Zanella. Con l'annessione all'Italia le condizioni eco-

nomiche e sociali migliorarono, con lo sviluppo dell'industria del marmo, della lana e della seta. Nel 1903 arrivò la ferrovia e dopo la seconda guerra mondiale iniziò la grande crescita industriale con l'affermarsi dell'attività conciaria.



## Chiesa del Beato Claudio Granzotto

Il progetto, dell'architetto francescano P. Angelo Polesello e dell'Ingegnere Ferruccio Zecchin, sviluppa l'idea d'una conchiglia, familiare in questa valle dei fossili. Viene palesata la volontà di concretizzare nella forma anche un messaggio: la conchiglia infatti è il simbolo del pellegrino. I lavori iniziano il 13/06/2001, festa di Sant'Antonio. La particolare forma dà un effetto di apertura verso l'altare, luogo della consacrazione. Dietro all'altare, gli occhi sono catturati dai meravigliosi mosaici di p. Marko Rupnik. La costruzione della chiesa è finanziata dalle donazioni dei molti pellegrini in visita al Santuario. Sebbene non ancora conclusa, oggi è già in funzione.

## Piccola Lourdes del Beato Claudio Granzotto

È il fulcro di tutto il grande movimento religioso-mariano sviluppatosi in questi ultimi decenni, che raggiunge oggi un afflusso annuale che supera il milione e mezzo di pellegrini. Edificata in cemento e ferro nel 1935 dal Be-



ato Claudio Granzotto con devozione e competenza, è copia fedele di quella francese. La statua, in marmo di Carrara, fu scolpita dal Beato, che infuse nel marmo la sua profonda devozione alla Vergine.



## Via Crucis

Fiancheggiante il viale di alti e maestosi cipressi che porta alla Grotta di Lourdes e al bianco monumento dell'Incoronata uguale a quello di Lourdes, ha un percorso a serpentina di 560 mt. e quindici stazioni. È costituita da gruppi statuari di bronzo in altezza naturale, opera di sette scultori, che narrano le scene della Passione di Cristo nella sua ascesa al calvario. È inserita in un parco botanico incantevole con oltre 350 specie di piante, punteggiato da macigni geologici e incorniciato dentro le colline circostanti.

## Antica Pieve

Era un'antica chiesetta, sorta verso il Mille,



Via Costieri, 13  
36072 Chiampo (VI)  
Tel. 348 5659428 - 348 0455843  
www.edilinnamorato.it

...da 30 anni con passione e determinazione...





braccio regge il Bambino Gesù e con l'altra mano presenta ai fedeli un frutto (una mela), da cui è sbocciato un fiore prezioso, per ricordare che Maria è la "Nuova Eva" da cui è venuta la vita per un'umanità nuova.

**Chiesa Parrocchiale di San Martino e Santa Maria Assunta**

dalla quale prese inizio l'evangelizzazione della Valchiampo. Abbattuta verso il 1240, venne quasi subito ricostruita e ampliata. Nel decennio 1640-1650 fu restaurata e l'attuale risale al 1962. La comunità francescana ha iniziato la sua presenza nel 1867 con alcuni frati che, cacciati da Vicenza in seguito alla soppressione del 1866, trovarono accoglienza presso l'antica Pieve. Da allora, la presenza francescana si è ampiamente sviluppata con il Seminario (1876-1996) e l'attuale complesso santuaristico. Degna di nota all'interno della chiesa è la Madonna con il Bambino. Risale al 1480, di marmo dipinto, opera di uno scultore locale. L'immagine della Madonna presenta la Vergine Maria che con un

Edificata intorno alla metà del '400 e poi restaurata e rifinita fra il '700 e l'800, l'attuale chiesa fu costruita su progetto dell'architetto Antonio Piovene e fu ultimata nel 1845. Dal 1460 diviene chiesa arcipretale. All'interno del patrimonio scultoreo domina il ciborio, singolare esempio di scultura tardogotica. L'esterno della Chiesa è stato arricchito negli ultimi anni di un portico con colonne e di una fontana in pietra.

**Chiesetta di San Lorenzo Martire Madonna delle Grazie**

Di origini antichissime, un tempo conosciuta col nome di San Lorenzo Martire, oggi viene dedicata alla Santa Vergine per la devozione che il popolo ha verso questa figura, vene-



rata sotto questo titolo. Le origini della chiesetta risalgono alla fine del 1300 e gli inizi del 1400. Secondo documenti risalenti al 1530 a fianco della Chiesetta vi era anche un antico cimitero.

**Museo francescano P. Aurelio Menin**

Il Museo, inaugurato nel 1972, è situato all'interno dell'edificio innalzato dietro la Grotta di Lourdes del Beato Claudio. Ha una capienza di circa 1200 mq. Dall'inaugurazione ad oggi si è arricchito di molte sezioni, arrivando ad uno sviluppo che richiede un tempo considerevole per una visita completa e approfondita. Oggi contiene un prezioso patrimonio culturale.



## Cittadini di Chiampo decorati nella Prima Guerra Mondiale

Nell'ambito del centenario del Primo Conflitto Mondiale ricordiamo i nostri concittadini che si sono distinti per il loro eroismo per il quale hanno ottenuto importanti riconoscimenti

- **AVALLONE ANGELO**  
Sottotenente 6° Reggimento alpini. Medaglia d'argento
- **CACCIAVILLANI MARCO**  
Sottotenente complemento 2034 compagnia mitragliatrici 907 F: Medaglia d'Argento.
- **CASE GIOVANNI**  
Soldato 4° Reggimento Alpini Medaglia di Bronzo.
- **FAEDO ALFEO**  
Soldato addetto Comando 23° Divisione Medaglia di Bronzo.
- **FAEDO TARCISIO**  
Soldato Reggimento Artiglieria Montagna. Medaglia di Bronzo.
- **FONGARO GIO. BATTÀ**  
Soldato Alpini Medaglia di Bronzo.
- **MARCHETTI ENRICO**  
Sergente Maggiore 6° Reggimento Alpini Medaglia di Bronzo.
- **MAZZOCCO LUIGI**  
Sottotenente milizia territoriale 6° Reggimento Alpini Medaglia d'Argento.
- **MAZZOCCO RUGGERO**  
Sottotenente Alpini Medaglia d'Argento.
- **MISTRORIGO CARLO**  
Soldato Alpini Medaglia di Bronzo.
- **PORTINARI LUIGI**  
Sergente Alpini Medaglia di Bronzo.
- **PORTINARI LUIGI**  
Sergente Maggiore 6° Reggimento Alpini Medaglia di Bronzo.
- **RIGODANZO ARCANGELO**  
Sergente Fanteria Medaglia d'Argento.
- **RIGODANZO ARDUINO**  
Sergente Alpini Medaglia di Bronzo.
- **SELLA GIUSEPPE**  
Caporale Maggiore Artiglieria da Campagna Medaglia d'Argento.
- **SGAGGERO ARDUINO**  
Caporale 6° Reggimento Alpini Medaglia d'Argento.



**Rial Immobiliare snc**

Via Volpato, 2

36071 Arzignano (VI)

Tel. 0444 670817

[www.rialimmobiliare.com](http://www.rialimmobiliare.com)

[commerciale@rialimmobiliare.com](mailto:commerciale@rialimmobiliare.com)

### ARZIGNANO vendesi villette a schiera di nuova costruzione in Classe Energetica A4

Sono immerse nelle colline di Arzignano, l'esposizione al sole è ottimale e la zona permette di raggiungere con estrema facilità tutti i servizi del paese. Le 5 villette a schiera sono costruite con una tecnologia avanzata, che permette di mantenere il valore nel tempo; vengono fornite completamente finite, ma essendo attualmente in costruzione, le disposizioni interne e le finiture sono personalizzabili. Le abitazioni non solo godono dei massimi standard qualitativi presenti sul mercato, ma sono realizzate tenendo in considerazione il risparmio energetico, il comfort abitativo, la sicurezza e il rispetto delle nuove normative in materia sismica.



## ELENCO MANIFESTAZIONI

A cura dell'Associazione "ADUNATA ALPINA TRIVENETA 2017"

6 maggio	<b>90° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Presentazione del libro con il Coro I Crodaioli di Bepi de Marzi	GRUPPO di ARZIGNANO
7 maggio	<b>90° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Gemellaggio con il Gruppo di Cividale del Friuli	GRUPPO di ARZIGNANO
20 maggio	<b>95° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Con la partecipazione degli studenti delle scuole e del Coro A.N.A. Gramolon	GRUPPO di MONTEBELLO VIC.NO
27 luglio	<b>"IL PESO DELLO ZAINO"</b> Rappresentazione teatrale tratta dall'omonima opera di Giulio Bedeschi	GRUPPO di CHIAMPO
27 agosto	<b>RADUNO ALPINO</b> Presso il monumento "Madonna dell'Alpino" in Località Mistrorigli di Chiampo	GRUPPO di CHIAMPO
9 settembre	<b>LA FORZA DELLE DONNE E I VALORI ALPINI</b> Serata a cura del Gruppo "Penne Rosa"	GRUPPO di ARZIGNANO
15 settembre	ore 20,30 <b>"E TU AUSTRIA... CANTI E MEMORIE DI GENTE NELLA GUERRA"</b> a cura dei Musicanti di Vicolo Zanella	
16 settembre	ore 11,00 <b>CITTADINANZA ONORARIA ALL'ANA</b> in municipio a Chiampo ore 12,30 <b>PRANZO NEI LOCALI DELLA PARROCCHIA PREPARATO DAGLI ALPINI</b> ore 14,00 <b>EVENTUALE LANCIO PARACADUTISTI</b> presso lo stadio comunale ore 16,00 <b>ARRIVO DEL LABARO NAZIONALE,</b> alzabandiera, onore ai Caduti e sfilata fino alla Chiesa Parrocchiale ore 17,00 <b>SANTA MESSA</b> nella Chiesa Parrocchiale di S. Maria Assunta e San Martino con il coro della Brigata Congedati della Cadore ore 20,30 <b>CONCERTO CORO BRIGATA CONGEDATI CADORE</b> <b>E FANFARA BRIGATA CONGEDATI TRIDENTINA</b> presso la azienda Margraf ore 20,30 <b>CONCERTO FANFARA CONGEDATI CADORE</b> ad Arzignano	
17 settembre	<b>SFILATA DEGLI ALPINI DEL TRIVENETO 2017</b> ore 9,15 Entrata insegne ore 9,30 Inizio sfilata al termine della sfilata, ammainabandiera e chiusura della manifestazione	SEZIONE di VICENZA
29 settembre	<b>30° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Incontro-lezione con gli studenti della scuola primaria	SQUADRA P.C. VALCHIAMPO
30 settembre	<b>30° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Esercitazione nel comune di Arzignano Presentazione del Libro con il Coro Sondelaito di Chiampo	SQUADRA P.C. VALCHIAMPO
1 ottobre	<b>30° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE</b> Sfilata nel comune di Arzignano S. Messa nel Duomo di Ognissanti di Arzignano	SQUADRA P.C. VALCHIAMPO

15

f.lli Negro snc

**NEGRO ENRICO**  
Cell. 335 7884928

**ESCAVAZIONI • TRASPORTI**  
**LAVORI STRADALI / EDILI**  
**PRODUZIONE INERTI E VENDITA**





**LEGENDA**

- Sfilata
- Scioglimento
- Tribune
- PMA - Punto Medico Avanzato
- Ambulanza
- Percorso bus navetta
- Fermata bus navetta
- Percorso pullman alpini
- Area scarico alpini
- Parcheggio pullman alpini
- Area camper e tende
- Parcheggio auto
- Servizi igienici
- Servizio ristorazione
- Punto ristoro
- Sede ANA Gruppo di Chiampo
- Villaggio Alpino
- Municipio di Chiampo - sede COC





VERONA  
 ASIAGO  
 BASSANO DEL GRAPPA  
 MAROSTICA  
 VALDAGNO

**5° SETTORE Vicenza**  
 VICENZA  
 Gonfalone Comune di Vicenza  
 Rappresentanza Servizio d'Ordine Nazionale

**ZONA INDUSTRIALE CHIAMPO**

- Parcheggio auto
- Bus navetta gratuito
- Parcheggio pullman

**FINE SFILATA 1400m**

**SCIOGLIMENTO**



LA BARCHESSA  
DI VILLA PISANI  
RELAIS · EVENTI · OSTERIA DEL GUÀ



LA BARCHESSA È UBICATA ALL'INTERNO DEL GIARDINO DELLA STORICA VILLA PISANI DELL'ARCHITETTO ANDREA PALLADIO, SEC. XVI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ. INSERITA NEL WORLD HERITAGE LIST DELL'UNESCO

Qui ha aperto le sue porte all'accoglienza con l'OSTERIA DEL GUÀ per veloci pranzi di lavoro e romantiche cene gourmet. Oltre a questo, un raffinato Relais per l'ospitalità e un confortevole Spazio Eventi per appuntamenti di lavoro, matrimoni ed incontri conviviali Vi attendono.



OSTERIA DEL GUÀ è aperta dal martedì al pranzo di domenica  
Via Risaie, 1/3 36045 Bagnolo di Lonigo (VI)  
Tel. 0444 831207 - info@labarchessadivillapisani.it

**OSTERIA**



**DEL GUÀ**



**BALSAMERIA CASA LOVATO SRL**  
Via Lovati, 5 36070 Nogarole Vic. VI  
+39 0445 490791  
www.balsameriacasalovato.it  
info@balsameriacasalovato.it



VENITE A TROVARCI  
ALLA  
FESTA DEL FORMAGGIO  
2017



## Dove mangiare o alloggiare

### DOVE MANGIARE

#### Bar Ristorante Pizzeria Cheope

Via Maglio 2 - Chiampo  
Tel. 0444-421088

#### Ristorante "Dal Francese" di Renato e Caterina

Via Montello 29 - Chiampo  
Tel. 0444/623394  
www.ristorantedalfrancese.it  
info@ristorantedalfrancese.it

#### Ristorante Al Torcio

Specialità Bacalà alla Vicentina  
Via Giacomo Leopardi 5 - Chiampo  
Tel. 0444-624665  
www.ristorantealtorcio.it  
info@ristorantealtorcio.it

#### La Pieve Ristorante e Pizzeria

Via Pieve 79 - Chiampo  
Tel. 0444-624229  
www.lapieveristopizza.it  
info@lapieveristopizza.it

#### Ristorante Bar San Lorenzo

Via Cima Telegrafo 3 - Chiampo  
Tel. 0444-625597 - 340-3788827  
www.ristoranteilsanlorenzo.it

#### Snoopy Bar Trattoria

Via Arzignano 85 - Chiampo  
Tel. 0444-623427  
aletonin74@gmail.com

#### Caffè Pizzeria Alla Grotta

Piazza Giacomo Zanella 20 - Chiampo  
Tel. 0444/624040

#### Bar Pizzeria Al Cervo

Via G. Zanella 40 - Chiampo  
Tel. e fax: 0444421059

#### Bar Pizzeria Marilyn

Via Duca D'Aosta 23 - Chiampo  
Tel.: 0444 688193

#### Ristorante Al Pellegrino

Via Pieve, 135 - Chiampo VI  
Telefono: 0444 623542

#### Ristorante Pizzeria Al Ponte

Via Bruno dal Maso, 76 - Chiampo  
Tel. 0444-623067  
alpontechiampo@gmail.com

#### Ristorante Ferrazza

Specialità Trote  
Via Ferrazza, 4 - Crespadoro  
Tel. 0444-429195  
Cell. 338-8721011

#### Lago Azzurro Osteria

Via Disconzo - San Pietro Mussolino VI  
Telefono: 0444 687664

#### Trattoria Ai Mori

Via S. Pietro Vecchio, 15  
San Pietro Mussolino VI  
Telefono: 0444 687606

#### Bruschetteria Ristorante La Laita

Via Laita Righello, 4/7 - Altissimo  
Telefono: 0444 429618

#### Trattoria - Bruschetteria Alla Cacciatora

Via Cortivo 1 - Altissimo  
Tel. 0444-687651  
allaccacciatora@libero.it

#### Hotel Ristorante Flli Zenari

Via Beato Isnardo 15/17  
Chiampo  
Tel. 0444-42010  
www.hotelristorantezenari.it  
info@hotelristorantezenari.it

#### Hotel Ristorante Pizzeria Chalet Clara

Via degli Alpini, 8  
Nogarole Vicentino  
Tel. 0444-420806

#### Hotel Ristorante Pizzeria "El Piron"

Via Papa Giovanni XXIII, 2  
San Pietro Mussolino  
Tel. 0444-687228

### DOVE DORMIRE

#### La Pieve Hotel

Via Pieve 69 - Chiampo  
Tel. 0444-421201  
Fax 0444-421271  
www.lapievehotel.it  
info@lapievehotel.it

#### Hotel Ristorante Flli Zenari

Via Beato Isnardo 15/17  
Chiampo  
Tel. 0444-42010  
www.hotelristorantezenari.it  
info@hotelristorantezenari.it

#### Hotel Ristorante Pizzeria Chalet Clara

Via degli Alpini, 8  
Nogarole Vicentino  
Tel. 0444-420806

#### Hotel Ristorante Pizzeria "El Piron"

Via Papa Giovanni XXIII, 2  
San Pietro Mussolino  
Tel. 0444-687228

#### Hotel Al Municipio

Via Roma, 5 36070 - Trissino  
Tel. 0445-491647  
Cell. 334-2792929 Andrea  
Cell. 333-4737775 Chiara  
almunicipiotrissino@gmail.com

#### B & B Un Angolo di Paradiso

Via dei Paiani, 61 - Trissino  
Cell. 349-5225635

#### Hotel Ristorante Sirio Life

Via Belvedere, 1 - Selva di Trissino  
Tel. 0445-960407  
info@hotelsiriolifevicenza.it

#### B & B San Nicolò

Via dei Paiani, 9 - Trissino  
Tel/ Fax 0445-490114  
Cell. 335-7535203  
info@bbsannicolo.it

#### Azienda Agricola El Boscolo

Via Palon, 5 - Trissino  
Tel. 0445-440434

#### La Fracanzana Hotel

Via Fracanzana 3  
Montebello Vicentino

#### Hotel Castagna Palace

Via Archimede, 2, Montecchio M.  
Tel. 0444-490540

### COME ARRIVARE A CHIAMPO

#### IN AUTO/PULLMAN

**Provenienza Milano:** autostrada A4, uscire al casello di Montebello Vicentino prendere la SR 11 e successivamente la SP 31 direzione Arzignano fino a Chiampo.

**Provenienza Venezia:** autostrada A4, uscire al casello Montecchio Maggiore prendere la SR 11, SP 246 uscita Arzignano-Chiampo.

**IN TRENO:** arrivare fino a Vicenza; vicino alla stazione ferroviaria vi è la stazione dei pullman di linea FTV, prendere la linea 2 per Chiampo

#### DOVE PARCHEGGIARE

**In auto:** obbligo di parcheggio in zona industriale di Chiampo lungo Strada dei Laghi (è

garantito il con servizio bus navetta fino alla zona ammassamento)

#### In pullman:

- pullman organizzati per i settori n. 1/2/3 (vedi planimetria) scarico e parcheggio supermercato LIDL in Via Tomaso Dal Molin (parcheggio successivo dei pullman presso Santuario Francescano in Via Pieve).

- pullman organizzati per i settori n. 4/5 (vedi planimetria) scarico in Via Delle Stangà, (parcheggio successivo dei pullman in Via delle Stangà e Via Castiglione).

- pullman visitatori: parcheggio e scarico in Strada dei Laghi (è garantito il servizio Bus Navetta)

### È DISPONIBILE LA SPILLA DELL'EVENTO.

Chi desiderasse acquistarla può rivolgersi a:

1. **Adunata Alpina Triveneta 2017**  
Zona Valchiampo "Giulio Badeschi"  
triveneto.valchiampo.2017@gmail.com
2. **Gruppo Alpini di Chiampo**  
segreteria@gruppoalpinichiampo.it



**DALLA BENETTA LUIGI S.r.l**  
concia - lavorazione e commercio pellami

**LEADER IN ITALIA NELLA FODERA DI VITELLO  
E TOMAIETTA PER CALZATURA**

Chiampo (VI) • Via Monte Rosa, 22/B • Tel. 0444 623349 • Fax 0444 420929  
www.dallabenetta.com • info@dallabenetta.com

# La Valle del Chiampo

La Valle del Chiampo è una vallata prealpina fra le Piccole Dolomiti e i monti Lessini che corre in direzione nord-sud in provincia di Vicenza al confine con la provincia di Verona ed è percorsa dal torrente omonimo.

Il territorio si può suddividere in due zone: l'Alta Valle (con i Comuni di Altissimo, Crespadoro, Nogarole e San Pietro Mussolino) e il fondo Valle (dove insistono i centri di Arzignano, Chiampo, Montebello Vicentino, Montorso, Gambellara, Zermeghedo).

La prima ha caratteristiche tipicamente montane ed una densità di popolazione piuttosto bassa; l'area meridionale, invece, si apre sulla pianura alluvionale: qui batte il cuore industriale della Valle e il territorio è fortemente popolato.

Il patrimonio naturale è meraviglioso soprattutto in primavera quando il paesaggio si colora di verde e si punteggia di fiori coloratissimi mentre nella zona montana si assapora un paesaggio più aspro.

I comuni che fanno parte di questa vallata sono

## MONTEBELLO VICENTINO



Un tempo statio della Via Postumia si trova ai piedi dei Monti Lessini ed è attraversata dai fiumi Chiampo e Guà. Ha origine antichissime documentate da ritrovamenti archeologici di insediamenti paleoveneti con reperti risalenti all'età del bronzo. Nel territorio sono state ritrovate anche anfore e monete di epoca romana. Dopo la caduta dell'Impero Romano la sua posizione l'ha resa facile preda dei saccheggi da parte di popolazioni barbariche. Un primo castello venne eretto sulla sommità del colle ma fu demolito verso il Mille e successivamente ricostruito. Il castello fu poi smantellato dai Veneziani nel '500 e Montebello ha seguito le sorti di Vicenza nel 1796 divenendo luogo di scontro tra esercito napoleonico ed esercito austriaco. Interessanti dal punto di vista artistico architettonico oltre al Castello con entrata di epoca scaligera; la Loggia Municipale del 1677, La Chiesa della Vergine Assunta riedificata nel 1447 e Villa Valmarana del 1707.

Subito a nord di Montebello, adagiato sulle alture, incontriamo

## ZERMEGHEDO



Nella seconda metà del 1200 Zermeghedo si è costituito in libero comune fissando i suoi statuti nel 1335 il cui codice di Leggi è rimasto tale sino alla caduta della Repubblica Veneta. Di valore architettonico ed artistico troviamo la Parrocchiale di S. Michele Arcangelo (1906) con facciata romanico bizantina con all'interno quattro belle cappelle e l'altar maggiore.

Risalendo la Valle del Chiampo incontriamo uno dei centri considerato tra i più suggestivi della zona:

## MONTORSO



Il cui nome deriva probabilmente dal Signore del Castello certo Orso Trissino che avrebbe fatto edificare tra il x° e il XII° secolo il castello sul Colle Fratta distrutto da Ezzelino da Romano nel 1242 e ricostruito dai Padovani per frenare l'avanzata degli Scaligeri. Di interesse architettonico artistico la Parrocchiale dedicata a S. Biagio costruita nella prima metà del 1800 in stile neoclassico veneto. Salendo sul colle Bellimadore incontriamo l'antica Chiesa di S. Marcello eretta tra il XV° e XVI° secolo con tipica struttura delle chiese erette dopo il Mille. Ma il vero gioiello di Montorso

**CASTAGNA CRISTIAN**  
FORME & COLORI

Lavorazioni in cartongesso - Controsoffitti - Contropareti - Pareti divisorie - Isolamenti termoacustici e antifuoco - Tinteggiature

cell. 349.5105316 - [www.castagnaformecolori.it](http://www.castagnaformecolori.it)

*Vivere in nuovi spazi*

so è Villa Da Porto che si compone di un settore centrale aperto in tre intercolumni tra due pareti chiuse ; quattro fusti ionici di modulo gigante reggono il frontone triangolare. Gli edifici e gli spazi circostanti, un tempo giardini, frutteti, aie, sono circondati da un muro, che delimita anche gli spazi interni, secondo le loro funzioni. La famiglia da Porto risulta stabilita a Vicenza fin dal secolo XI, proveniente, secondo le ipotesi più accreditate, da Portogruaro, al tempo in cui Ulderico, Patriarca di Aquileia, accusato di eresia, fu cacciato dalla laguna, ed a seguito della sua fuga numerose famiglie nobili furono costrette a spostarsi in terraferma. Esponente forse più noto fu Luigi Da Porto nato nel 1485 a Vicenza dove iniziò a frequentare un circolo accademico-mondano cui partecipavano tutti i nomi di maggior spicco della cultura e della nobiltà. In prima persona visse le vicende della lega di Cambrai. Di questa guerra, che per alcuni anni investì il Veneto e i dintorni, Da Porto fu testimone attento, curioso, prima di esserne di-

rettamente partecipe prendendo parte a varie imprese militari, nel corso dell'ultima delle quali fu gravemente ferito.

La sua attività letteraria, tipica di un uomo di corte vissuto tra occupazioni militari e ozi umanistici, si svolse tutta negli anni successivi al ritorno a Vicenza e si esplica in un canzoniere di rime di stile petrarchesco, in una novella dedicata alla storia di Giulietta e Romeo e nella raccolta delle Lettere storiche. Luigi Da Porto morì a Vicenza il 10 maggio 1529.

La villa è visitabile su richiesta.

In un territorio disteso intorno allo sperone collinare che scendendo dai monti Lessini si protende tra i corsi del Chiampo e dell'Agno, anticamente confluenti tra le due valli, si distende la Città di

#### ARZIGNANO

Il centro di maggior rilievo della Valle del Chiampo. È molto probabile che il nome della cittadina derivi da "Argenius" un cognome gentilizio della tribù Menenia e che, con il passare del tempo, sia stato aggiunto il suffisso - anum (Argenia-



num) indicante l'appartenenza di un podere. Decisamente più innovativa anche la derivazione da agger (argine) ma poco attendibile perché l'utilizzo di opere di arginatura e barriere per le acque avverrà solo in tempi successivi. I reperti rinvenuti presso la frazione di Tezze tra cui vasellame, iscrizioni lapidee e i resti di un acquedotto, testimoniano la presenza dei Romani già dall'età imperiale. In frazione San Bortolo, invece, sul greto del torren-

## Promo Estate da Ottica Miky!

Acquista un paio di occhiali da sole e sul **secondo acquisto** avrai il **20% di sconto!**

ottica  miky

Chiampo  
via Bruno dal Maso 15,  
36072 Chiampo (VI)  
0444/625878

Arzignano  
corso Matteotti 43,  
36071 Arzignano (VI)  
0444/452586

[www.otticamiky.it](http://www.otticamiky.it)



**Segue da pagina 21**

te Chiampo, resta ancora qualche traccia delle arcate di un ponte sempre di epoca romana. La scoperta di alcuni scheletri in località Altura e che la soprintendenza, grazie anche ai corredi funerari, ha potuto identificare come appartenenti ai Longobardi, ne testimoniano la presenza sin dal IV secolo d.C.

Per trovare i primi documenti che menzionano Arzignano è necessario giungere intorno all'anno 1000; il territorio è governato dai Conti di Arzignano, un'antica famiglia discendente dal ramo dei Maltraversi imparentati con i Conti di Vicenza. Dal 1336 il territorio passò sotto il governo della famiglia Della Scala di Verona sino al 1377 quando il dominio passò alla famiglia Visconti di Milano che sconfissero i Della Scala e si impadronirono delle vallate dell'Alpone, del Chiampo e dell'Agno. Già nel 1404 Arzignano passa sotto il governo della Serenissima Repubblica di Venezia.

22

Nel 1400 il nostro comune è uno dei più fiorenti della zona grazie alla ricchezza dei corsi d'acqua. Si sviluppano in particolare la lavorazione della lana e la concia del pellame oltre all'allevamento del baco da seta. Due gravi pestilenze affliggono il territorio nel 1400 e nel 1600 decimando la popolazione.

Dal XVIII° secolo sorgono ville e palazzi a testimoniare la ricchezza di questa terra. Nel 1797 Napoleone durante una delle sue campagne in Italia, strappa il Veneto alla Serenissima e fonda la Repubblica Veneta. Dopo la caduta di Napoleone il congresso di Vienna assegna il Vene-

to e di conseguenza anche Arzignano, all'Austria facendoci diventare sudditi degli Asburgo sino al 1866 quando, con un plebiscito, viene votata all'unanimità l'ammissione al Regno D'Italia.

La storia più recente registra una forte crescita delle attività industriali e vede gli Arzignanesi partecipare con valore ai due grandi eventi bellici dell'ultimo secolo.

In zona collinare tra le valli del Chiampo, del Restena e dell'Agno si trova

**NOGAROLE VICENTINO**

Il cui nome ha significato di zona ricca di noci. Anche a Nogarole, come in tutta l'alta valle del Chiampo, si insediarono nei secoli XII-XIV popolazioni tedesche. Furono in genere colonizzatori di vaste estensioni boschive oppure minatori di cui non risulta facile stabilire il luogo di provenienza. Da tempo è ormai riconosciuta priva di fondamento storico la "leggenda" di insediamenti di Cimbri, sconfitti da Caio Mario nel 101 a.C., sulle nostre montagne, come non regge ad una più attenta analisi la presunta origine gotica delle locali popolazioni, i cui antenati si sarebbero ritirati lassù dopo la disfatta contro i bizantini. Gli spostamenti di lavoratori tedeschi dalla Germania

verso le vallate trentine e prealpine ebbero luogo con il consenso dei vescovi: i lavoratori si stabilirono sugli altipiani dei Sette Comuni vicentini e dei Tredici Comuni veronesi e nelle vallate intermedie e pertanto anche a Nogarole. I loro spostamenti furono favoriti dalla ripresa socio-economica verificatasi dopo il 1000, che portò rilancio della attività mineraria e all'estensione del pascolo e delle colture anche nelle nostre zone. Non è tuttavia escluso, anche, che sfuggissero in Germania a persecuzioni o a guerre tra feudatari. Il territorio di Nogarole certamente "costituì un comodo passaggio, senza scavalcare il crinale del Faldo, ed un più o meno lungo insediamento prima di raggiungere Altissimo e l'alta valle del Chiampo, San Bartolomeo Tedesco e stabilirsi in tutta la Lessinia". Con l'andar del tempo assorbirono l'elemento italico e mantennero i loro costumi, la loro lingua e la loro religione per secoli. A preservarli da contaminazioni contribuì anche la Chiesa con l'inviare per essi preti tedeschi.

Lungo la strada Valchiampo, posto in parte all'inizio del monte, troviamo il Comune di

**SAN PIETRO MUSSOLINO**

Nella verde valle formata dal fiume Chiampo sorge il paese di San Pietro Mussolino. Il territorio comunale è prevalentemente collinare e montano. Lo compongono quattro agglomerati: La Fabbrica, Mussolino, San Pietro Nuovo e San Pietro Vecchio, un tempo lontani tra loro ed ora quasi congiunti per il sorgere di nuove abitazioni e fabbricati ad uso artigianale.

Molti sono i viottoli che attraversano il territorio; tra questi, il Sentiero Amico realizzato dai ragazzi della scuola media che collega i due versanti della valle e dà modo di

# IMPIANTI ELETTRICI RANIERO GABRIELE

## IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

Via Degli Alpini 50 - 36072 CHIAMPO (VI) - tel. 0444 625788  
cell. 348 3530663 - raniero.gabriele@libero.it



ammirare capitelli votivi, nicchie e tavolette disposti lungo il suo percorso. Si tratta di immagini religiose, espressioni di religiosità popolare, eseguite tra il Cinquecento e l'Ottocento da artisti anonimi locali.

Passiamo ora ad uno dei luoghi più suggestivi della Valle del Chiampo il Comune di

### ALTISSIMO



l'origine del nome di Altissimo non presenta difficoltà di interpretazione (da alto, con riferimento alla sua posizione geografica); è importante ricordare anche la toponomastica secondaria che deriva dalla lingua tedesca.

La organizzazione religiosa e civile è anteriore al secolo XIII e proprio in questo pe-

riodo si insediarono popolazioni tedesche; si suppone che questo sia stato determinato dalla politica imperiale mirante ad assicurare il controllo sulle più importanti vie di comunicazione verso il Trentino. Altri invece sostengono che l'insediamento di queste popolazioni sia stato provocato da necessità economiche; la terra, infatti, era considerata la principale fonte di ricchezza. Altissimo divenne comunità civile all'inizio del XIV secolo, quando gli Scaligeri ottennero il dominio di Vicenza e del Vicentino. Nel 1336 Altissimo partecipò assieme agli altri comuni della valle del Chiampo alla lotta anti scaligera, in cui l'obiettivo principale era togliere parte del territorio Vicentino a Mastino della Scala a favore dei padovani e di Venezia. Nel 1377 con la caduta della signoria Veronese presero il potere i Visconti che fecero gravare pesantemente sui sudditi il costo delle loro guerre. Con l'avvento della repubblica Veneta (1404), anche Altissimo, riconoscendo la supremazia del capoluogo dovette concorrere alle spese di manutenzione del castello di Arzignano.

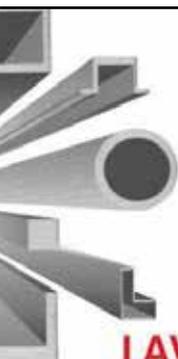
Nel frattempo sul piano esterno alla vita di Altissimo la potenza politica della Repubblica Veneta era in decadenza e l'esercito di Napoleone con le sue campagne vittoriose mirava alla conquista di Venezia. Nel 1797 si ricorda l'abdicazione de Doge, con la salita al potere di un governatore provvisorio della Repubblica francese. L'avvento durò fino al trattato di Campoformio, quando la Francia cedette all'Austria i territori ex veneti in cambio della Lombardia. Il governo austriaco durò per ben otto anni senza lasciare però ricordo significativo nella storia economica e politica del Vicentino.

Nel 1805 con il trattato di Presburgo il Veneto venne riconsegnato a Napoleone che nel 1806 lo aggregò al Regno d'Italia; nel 1810 Altissimo entrò a far parte del nuovo Dipartimento del Bacchiglione. Con la caduta di Napoleone i francesi abbandonarono il Veneto e così dal 1815 la popolazione della valle appartenne interamente al Distretto di Arzignano.

Dopo l'8 settembre 1943 la popolazione di Altissimo prestò assistenza ai numerosi militari sbandati che transitavano per il territorio. All'inizio di ottobre si formarono nelle zone più elevate del comune i primi raggruppamenti partigiani e numerose furono le famiglie che iniziarono a provvedere subito al loro vettovagliamento con generosità, pur correndo il rischio delle rappresaglie. Nel 1944 iniziò così la vera lotta tra forze partigiane da una parte e i nazi-fascisti dall'altra; non mancarono quindi disagi e sacrifici dell'intera popolazione travata tra i due contendenti. Nel periodo 25/30 aprile 1945, di giorno e di notte transitarono per Altissimo gruppi armati di tedeschi in fuga: alcuni vennero affrontati e disarmati altri depredarono case e catturarono ostaggi. Altissimo libero! Furono giornate di entusiasmo: i giovani imbracciate le armi tolte ai primi tedeschi, furono di fazione fino alla fine.

Ad Altissimo nacque il 13 Gennaio 1902 Tommaso Dal Molin Soldato di leva nel 1922, poco tempo dopo ottenne il brevetto di pilota, sperimentando vari aerei, dimostrando così qualità eccezionali. Dopo una serie di successi, nel gennaio del 1930 si accingeva a riconquistare il record

**Segue a pagina 24**



**LAVORAZIONE LAMIERE, CARPENTERIA METALLICA E FERRO BATTUTO**

Via Mazzocco, 54 | **CHIAMPO (VI)** | Tel. 0444/625933 | Fax 0444/427553

[www.nizzero.it](http://www.nizzero.it) - [info@nizzero.it](mailto:info@nizzero.it)



**Segue da pagina 23**

di velocità; ma purtroppo non fu così: il suo potentissimo bimotores si inabissò nelle acque del Garda.

Il vertice fu raggiunto e "cominciò per lui la seconda vita, dell'eternità, della gloria che non muore".

Come nel fondo di un catino, nell'alta Valle del Chiampo, circondato quasi a ferro di cavallo da alte cime si trova l'ultimo comune della Vallata

**CRESPADORO**

Si presume che la sua radice si identifichi con quella di Crespanum o Crespigna. Per il toponimo attuale pochi i passaggi documentati: Crespador e prima ancora Crespatorio. Reperti archeologici che stanno affiorando sulla Purga di Durlo riportano a periodi storici ben lontani. Pure i monti che sovrastano Marana hanno restituito vestigia di epoche romane, sede di guarnigioni a guardia delle valli, così come Fraselle (ant. Faraselle) per i Longobardi.



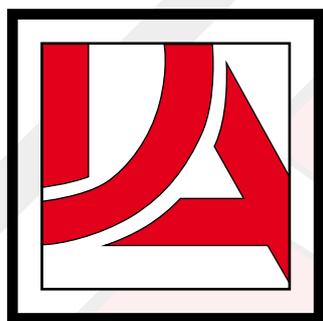
Nota l'antica leggenda del vitello d'oro localizzato al Colle del Basto (Campetto) e ricco l'ambiente di memorie relative all'oro. Non per nulla il nome Crespadoro. Già la chiesa arcipretale del capoluogo è ritenuta anteriore al mille.

La vicina Bolca dei fossili, bene in vista dalla piazza, manda bagliori addirittura primordiali. E' accertato il frequente insediamento di popolazioni germaniche, tra cui ultimo e più noto quello dei cosiddetti "Cimbri" poco dopo il Mille, fedeli sudditi

degli Scaligeri e della Serenissima, vigili custodi della Via Vicentina che da secoli collegava a Trento e quindi al Tirolo e ai Paesi del Nord attraverso questi monti. Di costoro, oltre ai documenti storici, rimangono vivi toponimi ed espressioni lessicali d'uso. Su questo territorio hanno faticato contemporaneamente per secoli due Comuni: Durlo con Campodalbero ad Ovest, Crespadoro con Marana ad Est, unificati nel 1815.

La zona è vissuta a lungo autarchicamente di pastorizia, di bosco, terra e silenzio, chiusa in se stessa per sua naturale posizione fino alla prima guerra mondiale quando le strade militari di retrovia hanno tracciato la prima funzionale viabilità. Va ricordato che le stesse frazioni sono state unite al capoluogo con strade carrozzabili solo fra il 1917 e il 1922.

Il territorio è venuto avanti nella tradizione agricola generale, subendo povertà, avversità e vessazioni di nobili casate della provincia.



**VitAmbiente®**

**Progettazione e Costruzione Cucine e Arredamenti su Misura  
Studio e Realizzazione Stand Fieristici**



**GAMBELLARA**



Situata allo sbocco della vallata del Chiampo in posizione panoramica sulla pianura veneta, Gambellara si trova ai confini della provincia di Verona e quella di Vicenza, dalla cui città capoluogo dista circa 22 Km. La particolare posizione geografica del centro, i ricordi storici legati ad un episodio risorgimentale non trascurabile, una diffusa fama derivata dalla produzione vinicola ne fanno una ridente località meta di piacevoli gite fuori porta. L'origine del paese è incerta anche se sicuramente risale al periodo longobardo come è documentato dalla località Sorio la quale nel secolo VII vantava fama longobarda.

La posizione geografica e strategica hanno spesso coinvolto il paese in lotte per questioni di confine, animando anche tra i due centri, Gambellara e Sorio, una continua rivalità che ha caratterizzato la loro storia nei secoli. Nel Medioevo, infatti, dopo essere stata sotto il dominio dei Visconti, continuarono le contese per questioni di proprietà alle quali la Serenissima Repubblica ritenne di ovviare, dividendo il territorio in due distinte aree: Gambellara

Veronese e Gambellara Vicentina. Per volontà dell'Imperatore Francesco Giuseppe, sotto il dominio austriaco, con Decreto del 23 marzo 1858, i due comuni vennero riuniti con il nome definitivo di Gambellara, assegnando tale centro al territorio di Vicenza così come si presenta oggi.

**MONTECCHIO MAGGIORE**



L'insediamento abitato a Montecchio Maggiore trova origini preistoriche, infatti i più antichi reperti archeologici finora rinvenuti si possono datare al periodo Neolitico, tra la fine dell'età della pietra e l'inizio di quella del bronzo. Risalgono infatti a tale epoca o a quelle immediatamente successive numerose selci, raschietti, frecce e svariati manufatti litici recuperati nella zona dei Castelli e in alcune località di pianura.

Le documentazioni conservate nella Sezione storica dell'archivio comunale dimostrano che, nonostante l'epoca sia dominata dalla guerra tra Signorie, è presente a Montecchio Maggiore una comunità di uomini liberi organizzata intorno ai Decani che cominciano a porsi autonomamente contro le varie dominazioni. Lo stesso

stemma comunale richiama l'origine dei liberi comuni che si erano costituiti nelle Leghe Veronesi contro il potere imperiale di Federico Barbarossa. Nel 1404 Montecchio Maggiore accettò la proposta di libera dedizione, come buona parte del territorio vicentino, al governo "della Serenissima Repubblica di Venezia".

L'epoca veneziana, che durerà quasi quattrocento anni, porterà a Montecchio, sede di un Vicariato comprendente i paesi limitrofi di Sovizzo, Creazzo, Gambugliano, Montemezzo, Monteviale, Monte San Lorenzo, una certa prosperità.

L'Impero Austro-Ungarico instaura un regime sostanzialmente accettato dalla popolazione anche se si scontra con l'opposizione del nascente sentimento nazionale che sfocia nei moti del 1848; la partecipazione dei volontari montecchiani alla battaglia di Montebello-Sorio e alla difesa di Vicenza, sottolinea il sentimento patriottico verso l'Unità che vedrà la luce, per le terre venete, solamente con la Terza Guerra di Indipendenza, nel 1866.

Durante la Prima Guerra Mondiale il Comune venne a trovarsi nelle vicinanze del fronte con il pericolo di uno sfondamento delle linee italiane. Vennero anche ospitati numerosi reparti militari che si avvicendavano in prima linea tra cui truppe francesi, inglesi e vari comandi militari.

La Seconda Guerra Mondiale è caratterizzata da anni sempre più difficili, carichi di pericoli, di sofferenze e di sangue. Grande è il tributo pagato da Montecchio Maggiore per i suoi figli Caduti nei vari fronti, nei dispersi, nei prigionieri e internati in terre lontane dai combattenti della Resistenza.



**siamo cambiati dentro...**  
nuovo centro stampa e nuova area incontri

Via S. Caboto, 1 - Arzignano - Vicenza - T 0444 64 04 75  
facci@facciservice.com - www.facciservice.com

# Delizie enogastronomiche della vallata

Sediamoci a tavola per assaporare i piatti tipici del territorio

## CHIAMPO

### La ciliegia Durona

Nella valle del Chiampo la coltivazione del ciliegio è attività documentata fin dall'epoca medievale, assunta a rilevanza commerciale attorno alla metà del Novecento, con specifico riferimento a una 'durona' di selezione locale, protagonista di una popolare Mostra delle Ciliegie fin dal 1961.

Trattasi di un frutto di pezzatura grossa, del peso di circa 7 grammi, di forma sferoidale (leggermente più appuntita dell'analoga Mora di Gazzano), con peduncolo sottile di media lunghezza e buccia di colore rosso intenso; molto resistente alle manipolazioni, la Durona di Chiampo ha polpa soda e poco aderente al nocciolo, di ottimo sapore.

La produzione riguarda tutto il territorio del comune titolare, con particolare riferimento ai suoli dei versanti in calcari marnosi e il suolo formatosi su vulcaniti basiche rivolti verso sud.

La raccolta si effettua manualmente, dopo la terza decade di giugno, durante le ore fresche del giorno, procedendo alla cernita dei frutti, che dovranno avere diametro minimo di 24 millimetri e conservare il peduncolo. Il consumo è previsto entro cinque giorni dalla raccolta. Nel 2010 si è tenuta a Chiampo la Mostra Nazionale delle Ciliegie, evento itinerante tra i comuni dell'Associazione Nazionale Città della Ciliegia, e proprio in tale circostanza la Durona di Chiampo ha conseguito il premio di "Miglior Ciliegia".

### Il Miele

Sulle colline della Valle del Chiampo non sono pochi i produttori che ogni anno con grande passione, costanza e pazienza curano decine di arnie, ricavando con il lavoro delle api diverse primizie, dal miele alla pappa reale, alla propoli e così via.

Un disciplinare approvato da tutti i Comuni della Valle del Chiampo fissa i parametri per la produzione di miele De.Co. d'acacia, di castagno, di ciliegio, di melata, millefiori e tarassaco, tutti ottenuti con arnie allevate sul territorio locale. Il disciplinare non consente manipolazioni, miscele o qualsiasi altra lavorazione successiva alla smielatura, a garanzia di un prodotto naturale e di alto livello.

Una curiosità: nel 1967, con una lettera al Sindaco di Crespadoro, il noto esperto d'arte culinaria Luigi Veronelli, che trent'anni più tar-

di avrebbe originato l'idea di creare le De.Co., chiedeva notizie circa l'ottimo miele della Valle del Chiampo.

### La cincionela co la rava

La produzione di questa salsiccia rimanda al tempo in cui i contadini, pressati dalla necessità di fare maggiore provvista possibile, addizionavano le carni degli insaccati meno pregiati con polpa di rapa, ortaggio autunnale disponibile nello stesso periodo della macellazione dei maiali.

Per ottenere un prodotto quanto più fedele alla tradizione si prescrive il ricorso a carni di suini alimentati per almeno il 65% a base di mais locale o nazionale, macellati solo al superamento della soglia dei 160 chilogrammi, indicativa di un'adeguata disponibilità di lardo. I tagli suini utilizzati sono: polpa e rifilature di spalla; rifilature di coppa; goletta; rifilature di coscia, compreso il suo lardo; magro di pancetta e/o guanciale. Le singole quantità sono a discrezione del produttore. Quanto alla rapa gialla, di produzione locale, ne è previsto l'impiego, previa cottura, in ragione del 25-30% del peso totale. L'insieme dei vari ingredienti va macinato con trafila da 4-6 millimetri, quindi addizionato con una concia fine di sale, pepe e salnitro in precise quantità, e l'amalgama così ottenuto insaccato manualmente in budello naturale ovino o suino. Con la legatura in filza si ottengono delle salsicce di una decina di centimetri di lunghezza e di circa 100 grammi di peso, destinate a pronto consumo, entro dieci giorni dalla produzione, previa cottura sulla brace. Sul piatto la 'cincionela co' la rava' deve mostrare fetta morbida ma compatta, con le parti grasse in bell'evidenza e quelle magre perfettamente amalgamate alla rapa e alle spezie. Il sapore dev'essere delicato, con nota di caratteristica dolcezza conferita dall'ortaggio.

### Vino Durello

La Doc Lessini Durello che identifica gli spumanti prodotti nella Lessinia è relativamente recente, infatti risale al 1987. Eppure l'uva da cui si ottiene, la Durella, è la diretta erede della "Durasena", citata fin dal 1292. La Durella, più comunemente nota come Durello, è un vitigno a uva bianca coltivato soprattutto nel Veneto, tra il Vicentino e il Veronese (Val d'Illasi, Val d'Alpone, Val del Chiampo, Val d'Agno, Val Leogra). Il nome (originariamente Duracina) deriva dal latino du-



*Un diavolo per capello*  
di *Parise Thomas*

Via Prà Longhi, 11 - 36072 CHIAMPO (VI) - Tel. 0444 421636

Cell. 392 4602559 - undiavolopercapello2010@yahoo.it

rus acinus, per la consistenza della buccia (Pollini, 2006). Altri sinonimi fanno però riferimento al sapore aspro, "duro", dei vini.

Sono numerose le citazioni tra il XIX secolo e l'inizio del XX (Calò, Paronetto, Rorato, 1996), che danno un'idea dell'area di coltivazione. Nel 1855 venne più volte citata (Durella, Duresola, Canina) nel catalogo delle uve presentato alla Prima mostra dei prodotti primitivi del suolo dell'industria e delle arti a Vicenza. La Durasana fu elencata dallo Zantedeschi (1862), tra le varietà coltivate nel Veronese. Nel 1898 Alessandro Maneo, in una conversazione tenuta al Circolo Enofilo di Conegliano, citava la presenza del Durello tra i vitigni coltivati nel Vicentino; ancora a fine 1800, una Durola venne indicata come presente nella media pianura veronese, tenuta a festoni distanti tra loro una trentina di metri tra filare e filare (Perez, 1900). Nel 1901 Zava discusse sulla Durasana o Durola o Durona coltivata nelle province di Verona, Vicenza e Treviso (col nome di Rabiosa). De Leonardis (1933) indicò la varietà come presente nelle zone della Valpolicella e di Bardolino.

La Durella godette di una certa fortuna anche nel primo dopoguerra. Nel 1931 il consiglio provinciale di Economia di Vicenza la indicò tra le varietà da propagare nel corso della ricostruzione postfillosericca, in particolare nella zona di Arzignano e nella bassa Valle del Chiampo. Il consiglio venne mantenuto da Montanari e Ceccarelli (1950, La viticoltura e l'enologia nelle Tre Venezie. Longo e Zoppelli, Treviso), soprattutto per la bassa Valle del Chiampo, e da Cosmo (1959), che ne estese la raccomandazione indicandola tra le uve tollerate per la sottozona Chiampo, Agno, Timonchio e Leogra del Vicentino.

Attualmente, la Durella è diffusa nei Monti Lessini a cavallo tra Vicenza e Verona, dove viene utilizzata soprattutto nella produzione di spumanti e del DOC Lessini Durello. È inoltre ammessa nelle DOC Breganze, Gambellara, Garda orientale, Lugana, Valdadige. Oltre al Veneto, la Durella è coltivata anche nell'Oltrepò pavese e in Toscana, presso Pontremoli (Pollini, 2006).

Il vino Durello, nei primi decenni di questo secolo si vinificava con macerazione delle parti solide e quindi oltre che acidulo, (aspro), si presentava, intensamente colorato e tannico (astringente). Tale prodotto, alquanto rustico, si prestava molto bene, secondo la richiesta di quel tempo, di consumarsi allungato con acqua, oppure di utilizzarsi come vino da taglio, per aumentare il tenore acido di altri vini. Verso gli anni sessanta si passò decisamente alla vinificazione "in

bianco", ottenendo un prodotto-base molto gradevole ed ottimale per la preparazione dello spumante. Le prime aziende produttrici di "durello spumante" apparvero infatti verso la fine di questo decennio.

### ALTISSIMO

La trota dell'Alta Valle è un prodotto di eccellenza e di grande qualità. Non soltanto perché certificato con la denominazione comunale, ma per le caratteristiche uniche dell'habitat in cui vive, grazie alle particolari caratteristiche dell'acqua dell'alta valle. I primi allevamenti sono comparsi nel primo dopoguerra con buche scavate nel terreno alimentate con acqua fresca.

Maturata l'esperienza, a metà Anni '60 sono comparse le prime vasche in calcestruzzo, le semine e l'alimentazione bilanciata dei pesci. Un caseificio sociale e un cospicuo numero di stalle private fanno di Altissimo un polo caseario di particolare interesse per il mantenimento di una produzione a carattere tradizionale, legata ancora alla pratica dell'alpeggio. Il disciplinare di produzione prevede innanzitutto che le bovine siano alimentate in estate preferibilmente al pascolo e durante la stabulazione invernale a fieno di provenienza locale, senza ricorso a mangimi insilati.

Il latte intero viene lavorato entro 24 ore dalla mungitura, a crudo, ovvero a temperatura compresa tra 27 e 30 gradi. Nella trasformazione è consentito solo l'impiego di caglio di vitello e di sieroinnesto naturale ottenuto in azienda. Rotta la cagliata, segue una fase di cottura a 38 gradi.

Le forme, di diametro compreso fra 32 e 37 centimetri, e peso di 8-12 chili, riportano impresse sullo scalzo la sigla «ALT» oltre al nome del produttore o dell'alpeggio. Dopo il periodo minimo di stagionatura di 60 giorni la crosta risulta sottile ed elastica; la pasta è di colore paglierino, più intenso se il formaggio è di produzione estiva, con occhiatura irregolare; il sapore è delicato con sentore di latte..

### CRESPADORO

#### "Corgnoi" di Crespadoro

L'alta valle del Chiampo si chiude con una bella corona di monti, ricca di valli verdeggianti e di acque correnti. Su uno sperone di roccia emergente sorge Crespadoro, grazioso paese agricolo e di villeggiatura, che per la festa dell'Immacolata, l'8 dicembre, scende in

Segue a pagina 28



**Dal 1965, qualità ed esperienza**

Specializzati nelle costruzioni di case, capannoni civili e industriali e ristrutturazioni di vario genere nella Valle del Chiampo. Inoltre effettuiamo movimenti terra, quali sbancamenti e scavi di vario genere.



**Segue da pagina 27**

piazza per rendere omaggio e fare mercato di un singolare prodotto locale, le lumache, popolarmente dette «corgnoi», per via delle appendici retrattili che ne supportano gli occhi. La consuetudine di raccogliere questi molluschi - che non sono lumache ma chioccioline, con tanto di guscio - è molto antica. A raccolta ultimata, tra luglio e settembre, viene il momento della più nostrana delle preparazioni: spurgate lungamente in acqua e vino, le lumache sono pronte per il tegame di terracotta dove, speziate e costantemente coperte di brodo, sobbolliranno per almeno 12 ore; l'apoteosi del delicato mollusco, liberato dal guscio, verrà su un letto di polenta fumante, auspice un bicchiere di rosso. Alla prova dei gusti si aggiunge quella chimica, che mette in risalto i pregi della sua carne, ricca di proteine e minerali, povera di grassi, consigliabile alle gestanti e ai convalescenti, oltre che, ovviamente, ai buongustai.

**Le castagne di Durlo**

La coltivazione del castagno sta assumendo un'importanza che si rivela fondamentale nell'economia agricola locale. Un tempo la produzione di castagne era un fattore indispensabile in quanto molte aziende integravano il loro reddito con la vendita diretta di tale prodotto. Negli anni tra il 1960 e il 1980 questa coltura è quasi stata abbandonata in quanto, a seguito dello sviluppo industriale della Vallata del Chiampo, soprattutto le forze lavorative più giovani hanno abbandonato la coltivazione dei fondi agricoli, per darsi a lavori più redditizi. Da qui la trascuratezza dei frutteti e la morte precoce di molte piante che non venivano seguite e trattate adeguatamente. Con l'introduzione della festa delle castagne, iniziata nel 1978, si è riusciti a far sì che i coltivatori si riavvicinassero alla coltivazione di questo frutto tanto amato e decantato, ma sempre considerato "farina dei poveri". Alla festa è stata abbinata anche l'esposizione del miele prodotto nella vallata, miele di castagno che costituisce un elemento naturale integrativo dell'alimentazione, grazie alla presenza di vitamine, proteine e sali minerali in esso contenuti. La Festa si svolge nel mese di ottobre.

**Le trote**

Nel primo dopoguerra qualcuno ha trovato il modo di valorizzare le particolari risorse delle acque che scendono dalle montagne dei

torrenti Chiampo e Corbiolo. Si concretizzò l'idea di allevare le trote in vasche, prima subito a nord di Ferrazza e quindi lungo la Valletta (il fondovalle da Ferrazza a Crespadoro). Un esperimento che ha premiato gli operatori. Ora l'alta Valle del Chiampo è nota anche come luogo di allevamenti, un ulteriore motivo di richiamo, soprattutto nel periodo estivo, non solo per la possibilità di acquisto al minuto, ma anche per puntare con curiosità gli occhi nell'acqua in cui guizzano in tutte le direzioni trote di diverse misure. L'allevamento di trote è qui ormai una tradizione, proprio come quella culinaria, che serve gli squisiti pesci in "tutte le salse". Le specie più riprodotte sono le Fario, le Irdee e le Salmonate, che sono trote assai gustose e di alto valore nutritivo.

**I tartufi di Marana**

Di certo non saranno famosi come quelli della Toscana o del Monferrato, che, magari, per la maggior parte delle nostre tasche, rimangono una specialità proibita, ma certamente anche i tartufi neri di Marana hanno i loro estimatori. Se quelli più conosciuti si trovano sui Colli Berici, l'alta valle del Chiampo e, in particolare, il territorio di Marana di Crespadoro, è il secondo centro indicato per la loro produzione data la natura del terreno. Si tratta del cosiddetto tartufo nero estivo, o scorzone, cui si affianca il tartufo uncinato. E' possibile reperirlo però solo nel corso della primavera e dell'autunno. Per il sapore eccezionale, per le notevoli capacità digestive e, si dice, per il potere afrodisiaco, il tartufo è da sempre considerato cibo da re. Ci sono mille modi per apprezzarlo in cucina, ma quasi sempre risulta più gustoso se cotto oppure appena riscaldato. La tradizione locale lo preferisce accoppiato con il riso, con le tagliatelle e con gli spaghetti.

Come ovunque, l'aiuto di un cane appositamente addestrato è indispensabile. I cani, infatti, individuano i tartufi solo quando sono perfettamente maturi, perché in quel momento emanano un particolare intenso profumo. Naturalmente se andrete da soli probabilmente non avrete molta fortuna, dal momento che i luoghi dove crescono sono segreti, custoditi con gelosia solo da pochi esperti.

**Il miele**

Ricco di zuccheri semplici, proteine e sali minerali, è un elemento di alto valore nutritivo. I nostri progenitori coltivavano le api in rudimentali casce, o in vecchi tronchi cavi di alberi. Soltanto agli inizi del



***Dove il legno trova  
la sua naturale dimensione***

'900 nell'alta valle del Chiampo apparvero le prime arnie. Il genere di api che vive in questa zona è la risultanza di incroci fra l'ape mellifica ligustica e l'ape tedesca. I fiori e le erbe da cui le api ricavano il polline sono numerosissime: oltre alle coltivazioni fruttifere e ortensi, si trovano abbondanti fiori (e relativi mieli) di tarassaco, di sambuco, di prunella, di castagni e di cassie. Assai ricercato e di rara squisitezza è proprio il miele di cassia, di colore paglierino e trasparente.

#### MONTECCHIO MAGGIORE

Montecchio è legato anche al ricordo della mostarda, uno dei prodotti più schiettamente vicentini. I romani la chiamavano 'mustum ardens', mosto ardente, e la ottenevano pestando semi di senape con aceto e vino nuovo, ma nei secoli la mostarda verrà preparata con le basi più disparate, dal miele al grasso di cappone. La ricetta codificata risale al 1918: mele cotogne (pelate, macinate, raffinate e cotte), frutta candita (ciliegie, albicocche, fichi, pesche e mandorle, che rendono 'perlinata' la mostarda), zucchero e olio essenziale di senape per dare il giusto contributo di piccante al prodotto.

#### MONTORSO VICENTINO

Montorso è un paese di tradizioni agricole, oggi per lo più orientato al vigneto nell'ambito della zona di produzione dei pregiati vini Doc Gambellara. A testimonianza dell'antica realtà contadina resta tuttavia un prodotto unico nel suo genere, le composte, una conserva che si ricava dalle verze. Questo ortaggio invernale (Brassica oleracea sabauda) si distingue nella variegata famiglia dei cavoli per le foglie grinzose, increspate e bollose, di colore verde scuro con screziature violacee, donde il termine dialettale di moretta.

È simile al cavolo cappuccio, dal quale si ottengono i crauti, ma di sapore più corposo. La preparazione delle composte richiede innanzitutto che le verze abbiano già conosciuto i morsi del gelo, che ammorbidisce le foglie e concentra il sapore; i cespi, liberati delle parti più esterne, vengono tagliati in due o quattro parti a seconda della grandezza; poi, sbollentati in una mistura di tre parti d'acqua e una di graspià, intendendosi con questo termine il 'vinello' che si ottiene dopo la pigiatura dell'uva lasciando macerare in acqua le vinacce (graspe) prima di passarle nell'alambicco da grappa.

Ben scolate e raffreddate, le verze vanno disposte in un mastello di legno a strati, aggiungendo di volta in volta una manciata di sale grosso, con eventuale aggiunta di spicchi d'aglio e chiodi di ga-

rofano, a beneficio dell'aroma ma anche di una migliore conservazione. Si conclude con uno strato di foglie grandi, di modo che la copertura risulti omogenea, versando graspià in quantità tale da impregnare bene la verdura e coprirlo in superficie. Su tutto, un coperchio di legno e una pietra di peso adeguato a mantenere la verdura sotto pressione e favorire l'emissione del liquido di vegetazione.

#### NOGAROLE VICENTINO

Nogarole può vantare tre prodotti a Denominazione Comunale: "Formaggi e latticini Monte Faldo De.Co." prodotti dal locale caseificio sociale, il "Miele Valchiampo De.Co." e le "Patate Monte Faldo De.Co.". Per info [www.comunideco.it](http://www.comunideco.it).

Altri prodotti degni di nota: gli insaccati tra cui sopresse, salumi nonché la "cincionela co' la rava" (salsiccia con la rapa gialla), un modo tipico per allungare la carne del maiale in tempi di povertà; i "caùci", un piatto cimbro della povera gente contadina fatto con pane raffermo, latte e uvetta e condito con burro zucchero e cannella; l'olio extravergine di oliva "Le Passioni" dell'azienda agricola di Repele Lucia, che negli ultimi anni ha raccolto riconoscimenti di rilievo nazionale tra cui l'inserimento nella prestigiosa guida agli extravergini di Slow Food; il balsamico di Balsameria Casa Lovato, prodotto con una selezione di materie prime del territorio e premiato nel 2016 dall'Accademia Italiana della Cucina. Per info: [www.festadelformaggio.it](http://www.festadelformaggio.it).

#### ZERMEGHEDO

Il **Gobeto di Zermeghedo De.Co.** è un prodotto di pasticceria tradizionale del territorio di Zermeghedo ed è identificato dal logo De.Co. che viene apposto su ciascuna confezione.

Il Gobeto si presenta con forma semicircolare arrotondata, di colore nocciola tostata, di un profumo dolce marsalato, di un sapore delicato con retrogusto di "Vin Recioto".

Per la produzione del biscotto il Gobeto di Zermeghedo De.Co. si utilizzano esclusivamente prodotti genuini di provenienza locale, questi ingredienti vengono sapientemente uniti per dare origine ad un biscotto croccante e leggero, ottimo come dessert.

Ricetta tradizionale e/o disciplinari annessi: farine diverse di grano tenero "00", zucchero, vino Recioto, olio d'oliva, nocciole, zucchero di canna, lievito.

**Segue a pagina 30**

  
**COCCO FIORENZO**  
**FERRO BATTUTO**  
**SERRAMENTI**

**Carpenteria Metallica**  
**Cocco Fiorenzo Serafino & C. sas**  
Via Cocco 18/A 36070 Altrissimo (VI)  
Tel: 0444 429446 - Fax: 0444 429446  
[cocco.fiorenzo@artigianinet.com](mailto:cocco.fiorenzo@artigianinet.com)  
[www.coccofiorenzo.it](http://www.coccofiorenzo.it)

**Segue da pagina 29**

**GAMBELLARA**

Il **Brasadelo** è un dolce secco tipico gambellarese dalla tradizionale forma a ciambella prodotto con uova, farina, burro, zucchero, lievito, mandorle e recioto o vin santo.

Sono tante le imitazioni, come sono tanti i nomi: sotto la provincia di Verona si chiama busolà, si può trovare anche brasadela, ma il nome usato in quel di Gambellara è brasadelo. Di particolare c'è che tra gli ingredienti compare anche il Recioto, naturalmente di Gambellara! Il nome Brasadelo deriva essenzialmente da 2 fonti: ai tempi delle nonne che, come riscaldamento avevano solo il camino, questo dolce veniva cotto sulle braci (in dialetto brace=brasa, quindi brasadello). La seconda fonte deriva dal fatto che al momento della formatura tipica il movimento è come quello di un abbraccio (dal dialetto veneto braccio=brasso quindi brassadello).

Il **Recioto di Gambellara** è un vino DOCG la cui produzione è consentita nella fascia limitrofa ad ovest della provincia di Vicenza. Prodotto in due tipologie, Classico e Spumante, viene ottenuto vinificando in modo speciale la migliore uva Garganega della zona collinare classica, secondo la più remota tradizione locale. La cura e l'attenzione poste nella vinificazione tutta particolare del Recioto di Gambellara, ne fanno sicuramente il più nobile degli spumanti vicentini, e lo collocano tra i migliori spumanti da dessert italiani. Le sue peculiarità gli hanno permesso di ottenere, nell'agosto 2008, il riconoscimento DOCG.

**ARZIGNANO**

Nel 2016 la **Bondiola di Sant'Agata** diventa il primo De.Co., prodotto a denominazione comunale certificato di Arzignano. Un'eccellenza gastronomica della tradizione di Tezze che diventa patrimonio della comunità grazie a Attilio Armando Castaman, custode dalla ricetta tradizionale, che ha deciso di metterla a disposizione della comunità.

La storia di questo insaccato ha inizio un centinaio di anni fa quando i norcini giravano per le contrade per la macellazione del maiale nel periodo invernale.

Uno di loro inventò questo prodotto da cottura a base di cotenna di maiale macinata e di carni nobili tagliate al coltello insaporite da spezie, per onorare la ricorrenza della Santa Patrona di Arzignano,

S. Agata, festa particolarmente sentita nella frazione delle Tezze dove sorge la chiesetta votiva.

Questa tradizione venne tramandata oralmente e, a parte brevi pause dovute ai conflitti mondiali, sempre ripresa sino ai giorni nostri quando Castaman, ultimo custode, con generosità ne ha fatto dono al Comune e ha reso Arzignano Città in grado di promuovere la gastronomia locale, oltre che il turismo e la valorizzare del territorio, come da anni ci stiamo impegnando a fare.



Sulle colline della Valle del Chiampo non sono pochi i produttori che ogni anno con grande passione, costanza e pazienza curano decine di arnie, ricavando con il lavoro delle api diverse primizie, dal miele alla pappa reale, alla propoli e così via.

Un disciplinare approvato da tutti i Comuni della Valle del Chiampo fissa i parametri per la produzione di miele De Co d'acacia, di castagno, di ciliegio, di melata, millefiori e tarassaco, tutti ottenuti con arnie allevate sul territorio locale.

Il disciplinare non consente manipolazioni, miscele o qualsiasi altra lavorazione successiva alla smielatura, a garanzia di un prodotto naturale di alto livello. **La De. Co. Intercomunale del Miele comprende i seguenti comuni:**

- |            |                      |
|------------|----------------------|
| ALTISSIMO  | MONTEBELLO VICENTINO |
| ARZIGNANO  | NOGAROLE VICENTINO   |
| CHIAMPO    | SAN PIETRO MUSSOLINO |
| CRESPADORO | ZERMEGHEDO           |

30

**DISCONZI**  
**FALEGNAMERIA**

*La tradizione nei serramenti*

**SERRAMENTI IN LEGNO, LEGNO/ALLUMINIO e PVC  
PORTE, PORTONCINI, SCALE E MOBILI SU MISURA  
RIPRISTINO DI SERRAMENTI**

Via Disconzi, 31 Campanella di Altissimo (VI)  
Cell. 348 2921481 - falegnameriadisconzi@libero.it

[www.falegnameriadisconzi.it](http://www.falegnameriadisconzi.it)



# LINEA FISSA INTERNET, I FURBETTI DELLA "TREDICESIMA".

Fatture non più mensili  
ma ogni 4 settimane,  
così le grandi compagnie  
occultano i rincari.

C'è una "tredicesima" che non piace a nessuno. È l'ultima trovata delle big del settore telecomunicazioni: trasformare la tariffazione da mensile a "quadrisettimanale".

Il risultato è un canone in più ogni anno: 52 settimane diviso per 4, come per magia... fa 13.

**Tim** e **Fastweb** sono state le ultime ad aver annunciato il cambiamento obbligato anche per chi era già cliente, e prima ci avevano pensato **Vodafone** e **Wind**.



Queste logiche commerciali sono una sconfitta non solo per gli operatori locali come Interplanet ma per tutto il settore delle telecomunicazioni.

**Perché chiarezza e trasparenza sono valori non negoziabili.**

Offrire servizi "a prezzi stracciati", salvo poi piazzare rialzi obbligati, significa non far percepire al cliente il reale valore del servizio proposto, facendo passare l'idea che "sono tutti della stessa banda".

**Interplanet,  
una scelta trasparente.**

Noi di Interplanet la pensiamo diversamente. Crediamo che se un prezzo è fisso, non si tocca. Se è per sempre è per sempre, anche una volta esaurite le promozioni commerciali.

È grazie a questa linea che a settembre 2016 abbiamo superato i 10.000 clienti dagli inizi della nostra attività, oltre vent'anni fa.

Numeri forse diversi da quelli dei big, ma costruiti con persone reali con cui siamo fieri di aver instaurato un rapporto sincero e duraturo.



interplanet

INTERNET • TELEFONIA • SICUREZZA • WEB & DIGITAL

[www.interplanet.it](http://www.interplanet.it) / Nr. Verde 800 037 400



**MOBILI MASTROTTO**

Via Centro Alvese, 19, Nogarole Vic.

Tel. 0444 688083 • Fax 0444 688568

info@mobilimastrotto.it

[www.mobilimastrotto.it](http://www.mobilimastrotto.it)

**PROGETTAZIONE D'INTERNI • MOBILI SU MISURA**

*Distributore esclusivo* **SCAVOLINI**

**1500 m<sup>2</sup>** di arredamento per tutta la casa:  
cucine, camere, camerette, zona giorno e mobili per il bagno.

