

# 8 novembre 2014 Gita ad Asigo

*Domenica, 30 Novembre 2014*



**Successo dell'iniziativa e grande soddisfazione per i 45 partecipanti. Bravi gli organizzatori !**

**Maestri del Lavoro Consolato di Ravenna**

**8 novembre 2014 Gita ad Asigo**

**45 partecipanti**

**In occasione del Centenario (1914-1918) si è deciso di visitare il Museo Storico della Grande Guerra 1915-1918 di Canove, sull'Altopiano di Asiago. Il Museo fu inaugurato nel 1974 per testimoniare, in un luogo che è stato teatro di sanguinosi e prolungati scontri, gli effetti della guerra ed i mezzi escogitati per la distruzione totale degli abitati, dei manufatti e addirittura delle montagne.**

**Fino ad oggi il Museo raccoglie oltre 1000 fotografie una bellissima serie di riproduzioni delle tavole del Beltrame. Chi visita il museo può osservare da vicino e rendersi conto di numerosi mezzi di difesa ed offesa e della logistica necessaria per mantenere in piena efficienza due masse contrapposte, di 300.000 uomini ciascuna, schierate sull'Altopiano di Asiago durante tutta la guerra.**

**Sono esposti oltre 5000 reperti di ogni genere e diversi effetti personali quali, indumenti, attrezzi, suppellettili, decorazioni, documenti ufficiali, testimonianze personali e via dicendo.**

**Si è poi proseguito per il pranzo presso.. il Rifugio Kubelek ..si trova sull'Altopiano di Asiago nel paese di Cesuna di Roana sulla cima dello storico Monte Zovetto, famoso durante la grande guerra 15/18 per molte battaglie ivi combattute. Da tale posizione panoramica è possibile godere di uno tra i più belli scorci di tutto l'altopiano di Asiago riuscendo a contare praticamente tutti i 7 campanili dei paesi che lo compongono.**

**Il Rifugio Kubelek è famoso per l'aria di festa che si respira ogni volta che si viene a mangiare la sua buona carne alla griglia servita in grande quantità e a bere il buon vino di produzione propria servito in tavola o da acquistare per portarsi a casa un buon ricordo.**

**Nel pomeriggio abbiamo visitato il Caseificio Pennar Asiago dove accompagnati dal responsabile del caseificio abbiamo visto tutta la filiera della produzione del formaggio ed abbiamo appreso che trasformazione del latte viene effettuata artigianalmente con metodi tramandati di generazione in generazione, il caseificio produce tutti i formaggi a lunga stagionatura con latte crudo e senza l'ausilio di additivi e conservanti. Ciò consente la realizzazione di prodotti che presentano caratteristiche organolettiche superiori.**

**Il Caseificio Pennar è fra i più blasonati caseifici al mondo. Sono numerosissimi i riconoscimenti ottenuti in molteplici manifestazioni di carattere regionale, nazionale e internazionale. Già nel lontano 1930 il Caseificio Pennar Asiago veniva premiato con Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Parigi.? Da allora i premi si sono susseguiti sia per l'Asiago Pressato che per l'Asiago d'Alleva, per il Vezzena (Asiago d'Alleva di montagna di produzione estiva) e per il Grana Padano.**

**Abbiamo colto l'occasione per acquistare presso lo spaccio aziendale i formaggi veramente ottimi**

...

**tutto questo per il piacere di stare assieme.. .**