



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Dipartimento di Scienze Politiche, Giuridiche e Studi Internazionali

Corso di Laurea Magistrale in
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione
Internazionale
Classe LM-38

Tesi di Laurea

*Der Begriff "Gebietsmarketing" mit dem Beispiel der
Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche der
Website "Pedemontana Vicentina".*

*Il concetto del marketing territoriale con l'esempio della
traduzione dall'italiano al tedesco del sito "Pedemontana
Vicentina".*

Relatore
Prof. Dagmar Winkler Pegoraro
Correlatore
Prof. Marco Bettiol

Laureanda
Draženka Nikolić
n° matr. 1109549 / LMLCC

Anno Accademico 2016 / 2017

INHALTSVERZEICHNIS

Introduzione	5
Kapitel 1:	
Marketing, turismo e territorio	7
1.1 Il marketing: definizione	7
1.1.1 Il processo di Marketing	8
1.2 Il turismo	10
1.3 Marketing e territorio	11
1.3.1 La competitività del fattore territorio	12
1.3.2 Il marketing territoriale: definizione	13
1.3.3 Obiettivi del marketing territoriale	15
Kapitel 2:	
Il marketing territoriale in ambito turistico	15
2.1 Sviluppo di una strategia di marketing territoriale per il settore turistico	16
2.1.1 L'analisi	17
2.1.2 Determinazione di obiettivi e strategie	18
2.2 Strategie di marketing turistico con ottica territoriale	19
2.3 Caso di marketing territoriale in ambito turistico: l'associazione <i>Pedemontana Vicentina</i>	20
Kapitel 3:	
Der Verein <i>Pedemontana Vicentina</i> und das gleichnamige Gebiet	23
3.1 Geschichte des Vereins	23
3.2 Interview mit dem Präsidenten des Vereins Simone Gasparotto	24
3.3 Das Gebiet	27
3.3.1 Die Geschichte	27
3.3.2 Die Landschaft	28
3.3.3 Urlaubsziele und Sehenswürdigkeiten der <i>Pedemontana Vicentina</i>	29
Kapitel 4:	
Die Webseite des Vereins <i>Pedemontana Vicentina</i>	31
4.1 Zur Homepage der Webseite	31
4.2 Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche der Webseite	33

Kapitel 5:	
Betrachtungen zur Übersetzung	157
5.1 Eine kurze Einleitung zum Thema <i>Übersetzen</i>	157
5.2 Schwierigkeiten beim Übersetzen der Webseite <i>Pedemontana Vicentina</i>	159
Conclusione	169
Bibliografia	171
Sitografia	173
Dizionari	175
Riassunto	177

INTRODUZIONE

La parte più consistente della mia tesi prevede la traduzione dall'italiano al tedesco del sito della *Pedemontana Vicentina*, un'associazione senza fine di lucro che dal 2002 gestisce l'ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica della città in cui abito, Thiene. Essa ha lo scopo di promuovere e valorizzare la zona del Veneto dalla quale prende il nome, la Pedemontana Vicentina appunto, che conta oltre 80 comuni della provincia di Vicenza.

In vista della pubblicazione di un nuovo sito, prevista per marzo dell'anno corrente, il presidente dell'associazione Simone Gasparotto, succeduto a Nazzareno Leonardi nell'aprile 2016, ha voluto dare un tocco in più al sito, fornendone la traduzione in tedesco, oltre alla già presente traduzione in lingua inglese.

Ho trovato il compito che mi è stato assegnato molto interessante. Il materiale, fornitomi dal personale dell'associazione, era corposo e variegato: ho tradotto parti riguardanti il territorio, i monti, le valli, le strade del vino, le ville, i castelli, i prodotti tipici, le strutture ricettive, i ristoranti, informazioni sugli orari di apertura dei musei, sulle aree attrezzate per i camper e così via. D'altra parte, però, essendo i temi così diversi, ho riscontrato delle difficoltà durante la traduzione perché essa richiedeva conoscenze in vari ambiti, come quello storico, culinario, artistico e architettonico.

Dato che l'associazione si occupa di promozione turistica, ho deciso di inserire nel mio elaborato una parte sul marketing. Nel primo capitolo, scritto in italiano, ho perciò affrontato il tema in generale, definendolo e descrivendo brevemente il processo che lo caratterizza. Ho proseguito con una definizione di turismo e di territorio; successivamente ho parlato del legame che esiste fra questi tre elementi: in ambito turistico, infatti, il territorio può fungere da elemento competitivo. Proprio di questo si occupa il marketing territoriale, a cui ho dedicato il secondo capitolo, scritto sempre in italiano, concentrandomi in particolar modo sul marketing territoriale turistico, per coerenza con il lavoro svolto dalla *Pedemontana Vicentina*. Nell'ultima parte del capitolo ho ragionato sulle strategie di promozione territoriale attuate dall'associazione e su quanto esse possano, a mio parere, essere efficaci.

Il terzo, quarto e quinto capitolo sono scritti in lingua tedesca. Nel terzo ho fornito informazioni sull'associazione, inserendo anche un'intervista da me fatta al Presidente, e una presentazione del territorio della Pedemontana Vicentina.

Il quarto capitolo è dedicato alla website: a una breve descrizione su come l'associazione intende strutturare la home page del sito nuovo segue la traduzione dei testi dall'italiano al tedesco.

Nel quinto capitolo, dopo qualche informazione generale sulle teorie di traduzione, ho elencato le difficoltà che ho riscontrato e le soluzioni che ho trovato più appropriate.

Il mio elaborato termina con le conclusioni, in cui ho ripercorso i vari passaggi di questo lavoro lungo e faticoso, che però mi ha portato grande soddisfazione, essendo io riuscita a raggiungere il mio obiettivo principale, ovvero tradurre il sito.

1. MARKETING, TURISMO E TERRITORIO

L'associazione *Pedemontana Vicentina*, di cui ho tradotto il sito, si occupa di promozione e valorizzazione dell'omonima area della Regione Veneto. Come traspare dalla mia intervista al presidente Simone Gasparotto, che inserirò nel capitolo 3.2, l'obiettivo che l'associazione si pone è quello di delineare una strategia di marketing per attrarre un numero sempre più crescente di turisti nel territorio che essa promuove. Ho voluto, perciò, iniziare il mio elaborato affrontando il tema del marketing territoriale in ambito turistico, dato che di esso si interessa la *Pedemontana Vicentina*.

Inserirò, innanzitutto, una breve introduzione sui concetti di marketing, turismo e territorio per poter poi approfondire appunto il marketing territoriale e successivamente ragionare sulla strategia intrapresa dall'associazione *Pedemontana Vicentina*.

1.1 Il marketing: definizione

Il marketing non è altro che la gestione di un rapporto profittevole con il cliente. Il suo duplice obiettivo consiste nell'attrarre nuovi clienti con l'offerta di un valore elevato e, al contempo, mantenere e coltivare i clienti esistenti soddisfacendone i bisogni.¹

Philip Kotler, definito *guru del management di tutti i tempi* dal Financial Times e *maggior esperto al mondo nelle strategie del marketing* dal Management Centre Europe² definisce così il marketing, specificando come la pubblicità e le vendite, che generalmente si tendono ad associare alla definizione di questo concetto, non siano altro che la *punta dell'iceberg*: esse costituiscono sicuramente un aspetto importante e sono per l'appunto la parte che il consumatore percepisce in modo più evidente, ma alla base del marketing sta un processo ben più lungo, fatto di complessi analisi e ricerche.

Nel suo libro *Marketing. Mercati, prodotti e relazioni*, il professore Roberto Grandinetti ricorda come Kotler faccia la distinzione fra due tipi di impresa: quella orientata semplicemente alla vendita e quella orientata al marketing, oggi considerata moderna. La differenza tra le due è che la prima cerca di vendere tutto ciò che produce, realizzando prima un prodotto e studiando poi le giuste modalità per influenzare la domanda di mercato, mentre la seconda produce quello che è in grado di vendere,

¹ Kotler Philip, Armstrong Gary (2010): *Principi di marketing*, Milano, Pearson Paravia Bruno Mondadori, 4.

² http://www.impresaoggi.com/it/d_artspec.asp?cacod=209 (Data di consultazione: 12/12/2016).

cercando quindi di capire in primis i bisogni dei clienti e in seguito di sviluppare il prodotto per soddisfare tali bisogni.³

Ancora, Maria Chiarvesio e Eleonora Di Maria, nel loro manuale *Che cos'è il Web Marketing*, esprimono lo stesso concetto di Kotler:

Quanto più l'azienda è in grado di comprendere in modo preciso ciò che desidera il proprio cliente e di tradurre questi desideri in prodotti e servizi specifici, tanto più sarà in grado di ottenere un vantaggio competitivo sul mercato e quindi buone performance rispetto ai concorrenti.⁴

E', quindi, opinione comune che nel circuito del marketing il cliente sia il punto di partenza, ma anche quello di arrivo.

1.1.1 Il processo di Marketing

Obiettivo principale del marketing è perciò il soddisfacimento dei bisogni del cliente.

Per raggiungere tale scopo, è necessario procedere nel seguente modo:

- Comprendere il mercato, i bisogni e i desideri del cliente;
- Definire una strategia di marketing orientata al cliente;
- Realizzare un programma di marketing in grado di offrire un valore superiore;
- Instaurare relazioni profittevoli con il cliente e garantire la massima soddisfazione;
- Ottenere valore dai clienti per generare profitti e qualità per il cliente.

I bisogni umani, che stanno alla base del processo di marketing, sono definiti da Kotler come uno stato di privazione. Essi si trasformano in desideri, che danno origine alla domanda di mercato. Compito delle imprese è comprendere bisogni, desideri e domande di mercato e soddisfarli tramite offerte di mercato, che possono essere prodotti fisici, ma anche servizi e attività intangibili.

Dopo aver compreso consumatori e mercato, l'impresa deve definire una strategia di marketing, selezionando innanzitutto i propri clienti: essa divide il mercato in segmenti di clienti (*segmentazione del mercato*) e sceglie a quali segmenti rivolgersi (*target marketing*). Alla segmentazione segue la proposta di valore, ovvero la definizione dei

³ Grandinetti, R. (2008): *Marketing. Mercati, prodotti e relazioni*, Roma, Carocci, 38-39.

⁴ Chiarvesio, M., Di Maria, E. (2008), *Che cos'è il web marketing*, Roma, Carocci, 8.

benefici e dei valori che l'impresa promette di trasmettere ai propri clienti, da cui a sua volta deriva lo sviluppo di un programma di marketing integrato, chiamato *marketing mix*, volto a trasferire tale valore.

Le cosiddette *quattro P*, ovvero prodotto, prezzo, punto vendita e promozione, sono gli strumenti principali del marketing mix:

Per attenersi alla proposta di valore, l'impresa deve creare un'offerta di mercato in grado di soddisfare un bisogno (prodotto), deve stabilire quanto chiederà per quell'offerta (prezzo) e in che modo la renderà disponibile al target di consumatori (punto di vendita). Da ultimo, l'impresa deve illustrare l'offerta ai clienti obiettivo e convincerli dei suoi pregi (promozione). (Kotler/Armstrong 2008: 14)

La quarta fase, cioè la creazione di relazioni profittevoli con il consumatore, consiste nell'acquisire, mantenere e incrementare i clienti. In un mercato globalizzato come quello moderno questo diventa un compito molto difficile perché chi compra si trova davanti a una vastissima possibilità di scelta. Il prodotto viene acquistato in base al *valore percepito*, ovvero la valutazione che il cliente fa fra benefici e costi del determinato prodotto rispetto a quelli della concorrenza. Non sempre il valore percepito corrisponde a quello reale. Se l'impresa "inganna" il cliente sul valore reale del proprio prodotto, ne pagherà probabilmente le conseguenze poiché non otterrà la soddisfazione di quest'ultimo, che di conseguenza non le rimarrà fedele. Un'impresa di successo è quindi quella che fa sì che le sue prestazioni corrispondano alle aspettative dei consumatori.

Il rapporto con il cliente deve essere però uno scambio profittevole per entrambe le parti: come il cliente trae soddisfazione dai prodotti che l'impresa gli propone, così l'impresa deve trarre a sua volta valore dal cliente. La *fidelizzazione* e il mantenimento dei clienti si traduce infatti per l'impresa in vendite, quota di mercato e profitto, in parole semplici in un tornaconto economico che deriva da una relazione duratura nel tempo con un cliente. Per una relazione ancora più profittevole, alla fidelizzazione deve seguire l'accrescimento della *quota di clientela*:

Al fine di incrementare la quota cliente le imprese possono offrire una maggiore varietà di prodotti agli acquirenti attuali, oppure insegnare al personale le tecniche di cross-sell e up-sell affinché propongano un maggior numero di prodotti e servizi ai clienti esistenti. (Kotler/Armstrong 2008: 27)

Infine, obiettivo finale del processo di marketing è il mantenimento di un elevato *valore della clientela* o *customer equity*, cioè il valore complessivo del ciclo di vita di

tutti i clienti dell'impresa: più i clienti profittevoli sono fedeli, più sarà alto il valore della clientela.⁵

1.2 Il turismo

Se un tempo il turismo era considerato un fenomeno riguardante principalmente la parte ricca della popolazione, dopo la seconda guerra mondiale, grazie alle migliori condizioni economiche, al miglioramento dei trasporti e al maggiore tempo libero a disposizione, esso diventa un fenomeno di massa.⁶

Il Professore Francesco Casarin lo definisce nel seguente modo:

L'insieme dei comportamenti degli individui nello svolgimento di un continuum di attività, motivate da bisogni, connesse alla mobilità territoriale verso destinazioni meno familiari, entro il breve termine.⁷

A parere suo, un individuo diventa turista perché spinto da bisogni che possono essere di ricreazione, di socializzazione, di affari, di istruzione e così via. Egli aggiunge che il turismo prevede sempre uno spostamento, un viaggio, una mobilità spaziale, che faccia sì che l'individuo si trovi in un ambiente diverso da quello abituale, con una cultura diversa dalla sua.

Durante il viaggio, vengono toccate dall'individuo tre diverse aree:

- L'area generante, da cui il turista parte e in cui alla fine del viaggio torna;
- L'area di transito, che egli deve attraversare per raggiungere la meta;
- L'area di destinazione, ovvero la meta, dove egli vive la propria esperienza turistica.

Il turismo prevede anche una mobilità temporale: il World Tourism Organization definisce "turista" colui che resta lontano da casa almeno una notte e non più di un anno (Casarin 2007: 21-31).

⁵ Kotler Philip, Armstrong Gary (2010): *Principi di marketing*, Milano, Pearson Paravia Bruno Mondadori S.p.A., 5-29.

⁶ http://gritti.provincia.venezia.it/turismo/il_marketing_nel_turismo.htm (Data di consultazione: 14/12/2016).

⁷ Casarin, F. (2007), *Il marketing dei prodotti turistici. Specificità e varietà*, Volume Primo, Torino, G. Giappichelli Editore, 21.

1.3 Marketing e territorio

Lo stesso processo di marketing di un prodotto, descritto nel capitolo 1.1, viene generalmente applicato anche a un servizio come lo può essere il turismo.

Dopo aver focalizzato i bisogni dei clienti, aver prodotto qualcosa che possa soddisfare quel determinato bisogno, il compito degli operatori di marketing è quello di comunicare al cliente il proprio prodotto o servizio, per arrivare poi a venderlo.

Nel caso del marketing del turismo, l'obiettivo dei vari enti promotori è, in parole semplici, quello di attrarre turisti. Con la globalizzazione, per ogni territorio diventa sempre più importante costruirsi un'identità forte, che deve essere riconosciuta dall'immaginario collettivo in modo che il turista possa distinguere chiaramente quella determinata meta da altre che gli vengono proposte.

Fra turismo e territorio esiste infatti un punto di congiunzione molto forte, dato dalla motivazione. Giancarlo Dall'Ara, in *Come progettare un piano di sviluppo turistico territoriale. Normativa, marketing, casi di eccellenza*⁸, afferma come il turista sia spinto a lasciare la residenza abituale dalla motivazione di fare una qualche attività che non può essere svolta dove egli vive, oppure dal fatto che si tratti di un'attività che egli può svolgere anche a casa, ma in modo meno entusiasmante e soddisfacente di quello che può fare in un altro luogo.

Grazie alla maggiore disponibilità di tempo libero, all'evoluzione dei mezzi di trasporto e alla riduzione dei loro costi, il turismo diventa una pratica sempre più comune, e al contempo aumenta anche la "concorrenza" fra le destinazioni turistiche. Il viaggio corrisponde, secondo Dall'Ara, a un *momento memorabile*, che dà al viaggiatore una soddisfazione che stando nel luogo di residenza egli non può provare, e a un' *esperienza* che altrimenti non potrebbe vivere.

Motivazione ed esperienza diventano così aspetti fondamentali su cui puntare per definire le strategie di marketing di un territorio (Dall'Ara, 2009: 67).

⁸ Dall'Ara, G. (2009), *Come progettare un piano di sviluppo turistico. Normativa, marketing, casi di eccellenza*, Macerata, Halley Editrice, 66.

1.3.1 La competitività del fattore territorio

Un territorio non corrisponde solo al terreno su cui l'uomo vive o svolge la propria attività lavorativa; la sua natura è data anche dalla storia degli uomini che lo hanno vissuto, e dalle tracce che essi ci hanno lasciato, che possono essere materiali, come le costruzioni, gli edifici o le modifiche attuate sul paesaggio, o immateriali, come le leggende o determinate particolarità linguistiche (Dall'Ara, 2009: 69).

Entrando ancora più nel dettaglio, Dall'Ara definisce il territorio nel seguente modo:

Spazio sottoposto ad una serie di stratificazioni dovute al susseguirsi di diverse organizzazioni socio-economiche-culturali (e quindi differenti società) sostituitesi nel tempo. Ogni fase di territorializzazione, individuata come strutturazione dello spazio fisico e trasformazione di questo in territorio, deposita, attraverso l'azione di una determinata organizzazione sociale, un insieme di insediamenti cognitivi e materiali, tangibili e intangibili che tendono a stratificarsi nel corso degli anni (Dall'Ara, 2009: 69-70).

E' evidente come esso rappresenti un concetto estremamente complesso. D'altra parte, però, la sua complessità può fungere da vantaggio competitivo, perché tutti quegli aspetti materiali e immateriali che ne costituiscono il patrimonio possono essere sfruttati come attrazione per i turisti: più un territorio è "complesso" e ricco di storia, più risulterà attraente agli occhi di uno straniero (Dall'Ara, 2009: 70).

La natura dei territori viene inevitabilmente influenzata dal turismo: essi vengono ridimensionati e ridefiniti a seconda delle esigenze delle imprese turistiche del luogo. Le politiche indirizzate alla promozione del territorio portano spesso a un eccessivo sfruttamento delle risorse territoriali, quello che Dall'Ara chiama *consumo dei luoghi*, fino al punto che, con lo sviluppo tecnologico, si arriva a svuotare i luoghi della loro identità, riconfigurando il loro assetto per poterci delineare liberamente le strategie di promozione economicamente più profittevoli. In questo modo, la territorialità del luogo, la storia e la cultura che lo caratterizzano vengono completamente azzerati. Si arriva così ad ottenere un mero scenario di valori storici, culturali e tradizioni adibiti a una rapida fruizione turistica, un patrimonio, le cui caratteristiche culturali e etniche possono essere riprodotte ovunque a scopi ludici, folcloristici e spettacolari. Dall'Ara cita l'esempio di Disneyland, *che irrompe nello spazio per decostruire e ricostruire secondo un'ottica modulare standardizzata capace di riprodurre stessi suoni e immagini ovunque, dagli Stati Uniti a Parigi fino ad arrivare a Tokio* (Dall'Ara, 2009: 72).

1.3.2 Il marketing territoriale: definizione

Parlando di marketing territoriale, non ci si riferisce solamente all'ambito del settore turistico. Se, a causa della globalizzazione, per un territorio diventa fondamentale costruirsi un'identità forte, affinché esso possa essere riconosciuto da un potenziale turista e, di conseguenza, scelto fra le infinite altre possibilità, per la stessa causa è necessario fare lo stesso ragionamento da un punto di vista imprenditoriale. Matteo Giuliano Caroli, nel suo libro *Il marketing territoriale*⁹, scrive come i territori stiano cercando sempre con maggiore attenzione a pianificare strategie imprenditoriali di differenziazione dalle aree concorrenti, tentando soprattutto di creare le condizioni migliori sia per attrarre nel proprio territorio attività economiche che portino ricchezza, sia per sviluppare sempre di più le attività che già si trovano in quell'area.

Per definire il marketing territoriale nella sua accezione più completa, Caroli parte dal presupposto che il marketing, in generale, possa essere distinto in tre categorie, in base alla tipologia di attività svolta:

1. Il marketing dei beni di consumo;
2. Il marketing dei prodotti industriali;
3. Il marketing dei servizi.

Quando si parla di un territorio, entrano in gioco sia il marketing dei prodotti industriali che quello dei servizi, perché un contesto geografico offre fattori, tangibili e intangibili, necessari per lo svolgimento di determinate attività produttive, ma anche servizi per la soddisfazione di bisogni complessi (Caroli, 1999: 41).

Nel marketing dei prodotti industriali, come in quello dei servizi, è fondamentale la nascita di relazioni ottimali fra cliente e fornitore. Nel processo di scambio, l'acquirente è da considerare soggetto attivo tanto quanto lo è il venditore, poiché l'uno esercita un'influenza sull'altro. Per entrambi, inoltre, con il passare del tempo lo scambio diventa sempre più profittevole: il rapporto fra i due deve essere perciò impostato su una prospettiva a medio o lungo termine. Infine, sono cruciali la collaborazione e la condivisione di valori comuni fra le due parti (Caroli, 1999: 42).

⁹ Caroli, M. G. (1999), *Il marketing territoriale*, Milano, FrancoAngeli, 23.

Basilari per il marketing dei prodotti industriali e dei servizi, questi tre aspetti lo sono anche per il marketing territoriale:

Il marketing del territorio, infatti, è basato sulla creazione e consolidamento di un sistema di relazioni tra il soggetto che ha il compito di gestire l'offerta (le componenti del territorio) e i potenziali acquirenti rappresentati dagli investitori e generalmente dagli utenti attuali e potenziali (Caroli, 1999: 44).

Caroli specifica come queste relazioni siano alla base della transazione economica tra le due parti, ma si manifestino anche nella progettazione dei contenuti dell'offerta e nelle sue fasi di realizzazione. Anche l'erogazione, che richiede un certo arco di tempo e l'articolarsi di diverse attività, comporta una relazione fra le due parti molto attiva, e così anche la transazione e il periodo successivo ad esse. Per questi motivi, la collaborazione fra *fornitore* di territorio e acquirente deve essere impostata in una prospettiva di medio o lungo termine. La collaborazione diventerà vantaggiosa per entrambe le parti se il territorio possiede le risorse utili allo sviluppo economico dell'investitore e se, in egual modo, la presenza dell'investitore porta ricchezza e sviluppo al territorio stesso (Caroli, 1999: 44-45).

Essendo il territorio composto dalla coesistenza di componenti fisiche strutturali, transitorie, immateriali e relazioni tra soggetti e servizi, quattro diventano gli elementi che il marketing territoriale si interessa di promuovere:

- a) Risorse tangibili;
- b) Risorse intangibili;
- c) Servizi, che possono essere prodotti da soggetti locali e offerti al mercato o realizzati da soggetti specializzati per favorire le imprese che si vogliono insediare nel territorio;
- d) Relazioni tra gli attori locali.

Se si analizzano i servizi, quelli prodotti da soggetti locali possono essere ricondotti alle risorse tangibili e intangibili del territorio, mentre la seconda tipologia nasce dalle strategie delle strutture organizzative incaricate di promuovere il territorio e migliorarne le capacità di attrazione. Se risorse tangibili e intangibili sono scarse, i servizi realizzati da soggetti specializzati assumono un'importanza fondamentale (Caroli, 1999: 46).

1.3.3 Obiettivi del marketing territoriale

Gli obiettivi del marketing territoriale che individua Caroli sono quattro:

1. Il rafforzamento, il mantenimento e il consolidamento del tessuto produttivo già esistente nel territorio, analizzando le difficoltà che possono incontrare le imprese localizzate in quell'area e prevenendone la delocalizzazione;
2. Lo sviluppo nel territorio di nuove iniziative imprenditoriali, predisponendo condizioni ambientali vantaggiose per la nascita di nuove attività;
3. La stimolazione, il coordinamento e, in alcuni casi, la realizzazione di interventi sul territorio per renderlo competitivo agli occhi di investitori e consumatori esterni;
4. La promozione del trasferimento delle conoscenze dalle università e dalle imprese locali verso l'intero tessuto produttivo industriale del territorio, il rafforzamento, la diffusione del patrimonio di competenze e lo sviluppo di nuove imprese competitive tramite le strutture di ricerca e le aziende di maggiori dimensioni (Caroli, 1999: 48-50).

2. IL MARKETING TERRITORIALE IN AMBITO TURISTICO

Se si analizzano gli obiettivi che si pone il marketing territoriale, si capisce che lo sviluppo del settore turistico sia solo una fra le sue molteplici funzioni. Il contributo che il business turistico apporta alle economie locali in molti casi non è però affatto indifferente, la sua crescita anzi porta vantaggi sia in termini di produzione di ricchezza che di qualità della vita all'interno delle comunità locali (Caroli, 1999: 301).

Per coerenza con il resto del lavoro della mia tesi cercherò di approfondire proprio questo ambito.

Del raggiungimento degli obiettivi perseguiti dal marketing territoriale possono risentire positivamente i cittadini abituali e le imprese, ma anche i turisti. Il turismo è infatti un ambito intersettoriale e per questo motivo molte strategie del marketing territoriale possono portare, "involontariamente" o meno, a un suo sviluppo. Ad esempio, il miglioramento della qualità della vita che può derivare dal consolidamento del tessuto

economico esistente nel territorio può tanto attirare investimenti quanto incrementare flussi turistici, così come gli investimenti in strutture ricettive turistiche possono essere il presupposto per far conoscere i prodotti locali e incrementarne la commercializzazione (Dall'Ara, 2009: 102).

2.1 Sviluppo di una strategia di marketing territoriale per il settore turistico

Lo sviluppo di una strategia di marketing territoriale in ambito turistico non si limita solamente all'ideazione di una campagna promozionale: da esso deve derivare, da un lato, un'offerta integrata centrata sul prodotto, e dall'altro il miglioramento della qualità del contesto.

Per prodotto si intende una risorsa del territorio, che può essere una mostra o un evento: è la motivazione per cui un turista si sposta dal suo luogo abituale. E' importante trovare una buona strategia di distribuzione e di promozione del prodotto, a cui si possono aggiungere servizi accessori per il suo utilizzo che possono generare ulteriore reddito.

Per quanto riguarda il contesto, prima di pensare alla figura del turista, bisogna prendere in considerazione i bisogni del cittadino locale, perché essi corrispondono a quelli dello straniero che viene a visitare la città: come un locale ha bisogno di una città pulita, di buone infrastrutture e servizi, così ne ha bisogno un turista. Se il residente è soddisfatto della qualità della vita del suo luogo di residenza, molto probabilmente lo sarà anche chi ci trascorre una vacanza. In più, è più facile che il locale sia più cordiale nei confronti di un turista e più predisposto a un contatto con lui. Il tutto, ovviamente, andrebbe a migliorare l'immagine del luogo agli occhi dello straniero (Dall'Ara, 2009: 103).

Andando più nello specifico, per sviluppare un'azione di marketing bisogna partire da un'analisi, definire gli obiettivi, ideare una strategia per raggiungere tali obiettivi e creare un'organizzazione che gestisca la strategia. E' fondamentale la definizione di un *sistema*, cioè di un'offerta integrata che si basi su una motivazione-prodotto ben delineata, che risulti attrattiva agli occhi dei turisti. Tutto questo deve avere la finalità di *sviluppare una struttura economica fondata sulla ospitalità di non residenti e conseguente redistribuzione di reddito prodotto altrove* (Dall'Ara, 2009: 105).

Dall'Ara elenca gli elementi che possono entrare a fare parte di un sistema:

- Le risorse del settore produttivo, oggetto principale di richiamo: ad esempio prodotti tipici e caratterizzazioni naturali;
- Le imprese delle filiere produttive, collegate alle risorse principali: consorzi per le produzioni, scavi e restauri archeologici, ecc.;
- Le imprese che forniscono servizi adibiti al turismo, come ricettività, ristorazione, noleggio;
- Le imprese che forniscono servizi generici: banche, trasporti, comunicazioni e così via;
- Infrastrutture, quindi strade, ferrovie e reti;
- Altre dotazioni, ad esempio impianti sportivi o teatri (Dall'Ara, 2009: 105).

2.1.1 L'analisi

Prima di dare avvio a un sistema, è necessario svolgere un'analisi, valutando le potenzialità del territorio e identificandole. Quest'analisi si attua su tre piani:

1. Il piano del turismo, in cui viene valutata la predisposizione del luogo in senso ampio. L'esistenza di risorse non è sufficiente per definire un luogo "turistico"; bisogna considerarne il valore, il livello di attivazione e di utilizzo già esistente. In questo senso viene fatta la distinzione fra luogo *turistico*, in cui esiste un potenziale, e *turisticità*, in cui questo potenziale viene attivato;
2. Il piano dei servizi già esistenti: viene valutato il ruolo e l'importanza che il turismo ha nell'economia locale, misurato in base allo sviluppo di servizi specifici per il turismo e di quelli generici;
3. Il contesto in cui si opera, in cui vengono comprese le misure relative alla sostenibilità del territorio e all'aspetto sociale riguardante la popolazione. Il World Tourism Organisation definisce turismo sostenibile quello che si preoccupa dei bisogni dei turisti e delle aree ospitanti, ma che al contempo protegge e migliora le opportunità per il futuro. Molte volte infatti capita che lo sviluppo del turismo, e dei relativi servizi, porti a tensioni ambientali, sociali e alterazioni culturali. Una buona azione di marketing deve misurare e prevenire tali risvolti negativi (Dall'Ara, 2009: 107-108).

2.1.2 Determinazione di obiettivi e strategie

Una strategia corrisponde a un percorso, che parte da una situazione conosciuta, di cui vengono analizzati i punti di forza e di debolezza, per arrivare, tramite un piano strategico e operativo, al raggiungimento di scopi. Si parte da una ricerca, si individuano minacce e opportunità e, in base a questi, si definiscono gli obiettivi.

Questi ultimi possono essere:

- a) Obiettivi di sviluppo, che corrispondono ad azioni di cambiamento, consolidamento, ampliamento e innovazione, le quali devono portare a un miglioramento delle componenti tangibili e intangibili del territorio. Ne fanno parte anche l'innovazione e la nascita di nuove imprese;
- b) Obiettivi di comunicazione, che servono a far conoscere ai potenziali interessati, ad esempio tramite campagne pubblicitarie o attraverso la stampa, le opportunità e le risorse presenti nel territorio;
- c) Obiettivi organizzativi, finalizzati a realizzare un sistema operativo e di coordinamento con le attività degli altri soggetti presenti nell'area, ad esempio le amministrazioni pubbliche;
- d) Obiettivi di sostegno, destinati a creare una relazione fra domanda e offerta, quindi fra residenti e soggetti esterni.

Definiti gli obiettivi, si passa alla definizione della strategia.

E' necessario, prima di tutto, definire un chiaro rapporto con i soggetti pubblici e privati già esistenti sul territorio, stabilendo regole, compiti e responsabilità di ciascuno di essi, cercando di fare il possibile perché gli obiettivi diventino condivisi fra tutti. In secondo luogo bisogna creare un sistema che sia in grado di comunicare e controllare l'operato di tutti i soggetti che ne fanno parte.

In questo ambito ci si scontra molte volte con problematiche riguardanti la gestione e il comando delle risorse finanziarie, poiché la nascita di un sistema porta spesso alla perdita di potere di alcuni attori. Diventa in questo senso indispensabile il principio dell'equo scambio, secondo il quale tutti gli stakeholders¹⁰ devono essere coinvolti in

¹⁰ *Per stakeholders si intendono tutti i soggetti, individui od organizzazioni, attivamente coinvolti in un'iniziativa economica (progetto, azienda), il cui interesse è negativamente o positivamente influenzato dal risultato dell'esecuzione, o dall'andamento, dell'iniziativa e la cui azione o reazione a sua volta influenza le fasi o il completamento di un progetto o il destino di un'organizzazione.* <http://www.treccani.it/enciclopedia/stakeholder/> (Data di consultazione: 23/01/2017).

modo uguale nella definizione e nella realizzazione del piano strategico (Dall'Ara, 2009: 111-112).

Inoltre, secondo Dall'Ara bisogna:

Sapere cogliere le istanze, le tensioni innovative, le opportunità presenti sul territorio; essere in grado di integrare le risorse in fase di valorizzazione con le altre economie presenti sul territorio; coordinarsi con altre azioni di sviluppo presenti; individuare le strade da percorrere, i traguardi intermedi, definendo un calendario delle singole azioni; stabilire criteri e metodi in grado di aiutare il decisore nella scelta (Dall'Ara, 2009: 112).

Per quanto riguarda l'organizzazione, è importante la figura di un Ente che gestisce il progetto, che goda di autonomia nella fase operativa perché, se questa fosse divisa fra vari soggetti, rischierebbe di perdere incisività. Allo stesso tempo, però, l'Ente deve essere in grado di rappresentare al meglio gli interessi di tutti.

Sono inoltre di fondamentale importanza la fase di monitoraggio delle azioni e della valutazione dei risultati raggiunti, che portano all'istituzione di un'Autorità di controllo (Dall'Ara, 2009: 112-113).

2.2 Strategie di marketing turistico con ottica territoriale

Quello del turismo è uno scenario molto dinamico e mai stagnante: i gusti, le attese e le esigenze del turista cambiano e si evolvono, negli ultimi anni sempre più velocemente. Una delle attuali strategie di marketing considerate vincenti è appunto quella che preme su un'ottica territoriale e che concentra la sua azione sul prodotto, ovvero il territorio e tutto ciò che questo può offrire. In questo modo il territorio diventa lo strumento che fa la differenza in termini di competitività.

Per attuare una strategia di questo genere, bisogna in primo luogo conoscere il territorio, conducendo un'analisi e uno studio puntigliosi, per arrivare a individuare le potenzialità su cui ci si può concentrare.

L'analisi presuppone quattro fasi:

- Distinguere lo sfondo da ciò che si vuole mettere in evidenza per non rischiare di mettere tutti gli aspetti sullo stesso piano, ottenendo quello che Dall'Ara chiama *un collage senza anima*;

- Non essendo lo sfondo sufficiente per motivare il turista, è necessario trovare un legame tra le risorse, una connessione, un *tema* che dia fascino allo sfondo e permetta al turista di vivere *esperienze*;
- Individuare chiaramente il *genius loci*, ovvero lo spirito del luogo, il che permette di assegnargli un'identità unica e riconoscibile;
- Ideare forme di ospitalità e modelli gestionali originali: più le forme di ospitalità riflettono gli usi e i costumi locali, più un luogo avrà turisticamente successo.

Dato il sempre maggiore interesse da parte dei turisti a vivere la cultura del luogo, è importante presentare il proprio territorio come prodotto nuovo e complesso, che permette, grazie alle sue numerose risorse, di vivere uno stile di vita differente da quello abituale. Una meta è infatti generalmente scelta sulla base delle attività che vi si possono fare, delle motivazioni che stimola e, successivamente, soddisfa, ma anche sulla base del patrimonio umano, ovvero della comunità locale che la abita (Dall'Ara, 2009: 135-137).

2.3 Caso di marketing territoriale in ambito turistico: l'associazione *Pedemontana Vicentina*

L'associazione *Pedemontana Vicentina*, della quale ho tradotto il sito dall'italiano al tedesco, ha sede a Thiene, in provincia di Vicenza. Nata nel 2002, la società conta oggi 26 soci fra Comuni e altri enti; essa gestisce l'Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica di Thiene e, senza fini di lucro, si occupa della promozione e della valorizzazione dell'area del Vicentino da cui prende il nome.

Come traspare dall'intervista al Presidente Simone Gasparotto (cap. 1.2), gli obiettivi che si pone la *Pedemontana Vicentina* sono molteplici:

- Promuovere e valorizzare il prodotto, ovvero il territorio e le sue numerose risorse;
- Condurre analisi e ricerche sui bisogni dei consumatori, dei potenziali turisti;
- Sviluppare diverse tipologie di turismo, in base al tipo di risorse presenti, organizzando attività, eventi e servizi coerenti con l'offerta;
- Predisporre, curare e promuovere le offerte turistiche;

- Organizzare accordi e convenzioni con gli altri enti, le società e le associazioni presenti nell'area.

Esaminando le finalità dell'associazione, si può notare come essa persegua una strategia di marketing territoriale con obiettivi di sviluppo (quindi di miglioramento delle risorse tangibili e intangibili del territorio) e organizzativi, per i quali si punta a creare un sistema operativo di collaborazione fra i vari enti e società presenti nella zona.

Nonostante, anche grazie alle azioni dell'associazione, la fascia della Pedemontana Vicentina sia stata inserita dalla Regione Veneto fra le mete turistiche regionali (accanto alle già da tempo consolidate mete quali Venezia e laguna, Dolomiti, Montagna veneta, Lago di Garda, mare e spiagge, Terme Euganee e termalismo veneto; Po e suo delta, città d'arte, centri storici, città murate, sistemi fortificati e ville venete), e quindi siano stati compiuti dei piccoli passi in avanti, quello che, a mio avviso, manca nel piano di lavoro della Pedemontana sono una chiara definizione dell'identità del luogo e una buona strategia di comunicazione.

Inserita in una regione, e in uno Stato, ricchissimi di destinazioni turistiche riconosciute a livello mondiale, questa zona soffre probabilmente di una concorrenza per l'appunto già ben affermata. Nel Veneto esistono infatti già identità uniche e irripetibili, quali le già citate Venezia, le terme, le città murate ecc., un'identità, un *genius loci* che probabilmente la Pedemontana Vicentina stenta a costruirsi.

Quello che, a detta del presidente, l'associazione vuole far recepire è l'immagine di un'area che si scosta dal turismo di massa, caratterizzata da ricchezze folcloristiche, naturali, paesaggistiche, testimonianze di guerra, ville palladiane, vini e specialità gastronomiche. Si rischia, però, così di trasmettere più di un'identità e non di metterne in evidenza una unica e ben definita agli occhi del turista.

Tutto questo traspare anche dal sito, che abbonda di descrizioni e racconti sulle diverse risorse e attrazioni della zona, senza però riuscire a far recepire una realtà che possa risultare affascinante ed entusiasmante.

3. DER VEREIN *PEDEMONTANA VICENTINA* UND DAS GLEICHNAMIGE GEBIET

3.1 Geschichte des Vereins

Der gemeinnützige Verein *Pedemontana Vicentina* ist im Jahre 2002 entstanden. Er führt ohne Erwerbszweck das Touristeninformation- und Aufnahmebüro des Gebietes der *Pedemontana Vicentina* und beschäftigt sich mit der Tourismusförderung und der Aufwertung dieses Teils Venetiens.

Der Verein ist in einem modernen Gebäude der Altstadt von Thiene ansässig, auf der Piazzetta Rossi 17. In dem Büro kann man Broschüren und Landkarten finden und nach touristischen Informationen und Versicherungsdienstleistungen fragen.¹¹

Dank der Unterzeichnung einer Absichtserklärung durch 18 Gemeinden der Provinz Vicenza wurde es möglich, eine Gemeinsamkeit zwischen den verschiedenen Ortschaften zu finden. Das gemeinsame Ziel ist es, ein Gebiet mit so einer langen Geschichte, mit so einem bedeutenden gastronomischen und künstlerischen Reichtum, vielen Traditionen und einer interessanten lokalen Folklore zu fördern.

Der Verein hat sich bei Folgendem engagiert:

- Größere Möglichkeiten zu bieten, Kirchen und Paläste zu besichtigen;
- Beständige Besichtigungszeiten der Museen und der Gedenkstätten zu vereinbaren;
- Örtliche Gastronomiespezialitäten in den Restaurants und touristische Menüs während der verschiedenen Veranstaltungen anzubieten;
- Pauschalreisen zu organisieren.

Die Mitglieder des Vereins sind die Gemeinden Breganze, Caltrano, Calvene, Carrè, Chiuppano, Fara Vicentino, Isola Vicentina, Laghi, Lugo di Vicenza, Lusiana, Malo, Marano Vicentino, Montecchio Precalcino, Posina, Salcedo, Sarcedo, Thiene, Tonezza del Cimone, Valdastico, Velo d'Astico, Villaverla und Zugliano.

¹¹ Übersetzung der Doktorandin <http://www.pedemontanavicentina.com/it/page/lassociazione.html> (Konsultationsdatum: 1.12.2016).

3.2 Interview mit dem Präsidenten des Vereins Simone Gasparotto

Um gründlichere Informationen über den Verein zu haben, habe ich den Präsidenten Simone Gasparotto am 23. Dezember 2016 in Thiene interviewt.

1. Doktorandin: Da chi è partita l'idea di formare l'Associazione Pedemontana Vicentina?

Sergio Gasparotto: Da un gruppo di persone e operatori turistici interessati a promuovere il turismo nell'area di Thiene e nella fascia pedemontana vicentina.

2. D.: Che riscontro avete avuto da parte dei Comuni e degli assessori al turismo? Si sono mostrati da subito disposti a collaborare o è stato un percorso difficile?

S. G.: Molti dei nostri interlocutori si sono dimostrati disponibili e favorevoli all'iniziativa, come dimostra la continua attività dell'Associazione che conta oggi 26 soci, tra Comuni ed altri Enti.

3. D.: Quanto è difficile ottenere i finanziamenti necessari?

S. G.: In questo particolare periodo di difficoltà economica, come per gli altri settori, anche nel nostro campo sono diminuiti i finanziamenti disponibili per svolgere e progettare attività di interesse turistico; tuttavia, grazie all'appoggio di tutti i nostri Soci è intenzione dell'Associazione proseguire con voce unanime per riuscire ad ottenere risultati che singolarmente sarebbero ben più difficili da raggiungere.

4. D.: Quali sono i vostri obiettivi principali?

S. G.: L'Associazione Pedemontana Vicentina persegue le seguenti finalità:

- Promuovere e valorizzare le risorse paesaggistiche, ambientali, gastronomiche, storiche ed artistiche del territorio, favorendo lo sviluppo della cultura, dell'ospitalità, del turismo e dei servizi ad esso correlati nell'area pedemontana vicentina e favorendo in maniera organica le iniziative che determinano positive ricadute allo sviluppo del turismo;
- Condurre ricerche di mercato al fine di adeguare l'immagine e l'offerta dell'area pedemontana vicentina alle esigenze dell'utenza, in una prospettiva di valorizzazione delle proprie peculiarità socio-economiche, storiche, artistiche e ambientali;

- Sviluppare il turismo nell'area pedemontana vicentina e ciò con particolare riferimento alle diverse tipologie di turismo (culturale, fieristico, ambientale, enogastronomico, commerciale, convegnistico, sportivo, universitario, salutistico, religioso e di studio);
- Promuovere direttamente o indirettamente l'individuazione, la definizione e l'organizzazione di attività e servizi di richiamo turistico, quali quelli culturali, commerciali, fieristici, sportivi, congressuali, scientifici, di studio e quant'altro ritenuto aderente alle caratteristiche socioeconomiche culturali dell'area pedemontana vicentina e del territorio circostante;
- Promuovere la partecipazione a fiere, esposizioni, mostre, borse del turismo, workshops e convegni in Italia e all'estero;
- Predisporre offerte turistiche;
- Curare la prestazione di servizi turistici;
- Promuovere la tutela dell'immagine turistica dei comuni dell'area pedemontana vicentina;
- Promuovere, organizzare, coordinare e valorizzare iniziative a favore dei propri associati e della collettività anche attraverso convenzioni ed accordi con altre associazioni, società, enti pubblici e privati;
- Delineare progetti e strategie per lo sviluppo di attività e rapporti di collaborazione con le altre realtà che operano in ambito turistico per favorire una più ampia diffusione e conoscenza della pedemontana vicentina.

5. D.: *Quali sono i risultati più importanti che avete raggiunto?*

S. G.: Il riconoscimento della destinazione Pedemontana Colli quale nuova ed ultima destinazione che la Regione Veneto ha voluto inserire tra le mete turistiche regionali (accanto alle più consolidate destinazioni: Venezia e laguna; Dolomiti; Montagna veneta; Lago di Garda; Mare e spiagge; Terme Euganee e termalismo veneto; Po e suo delta; Città d'arte, centri storici, città murate e sistemi fortificati e ville venete). Con la Legge Regionale 11 del 14 giugno 2013 la fascia collinare del Veneto, compresa la pedemontana vicentina che si trova nel cuore della stessa, ha ottenuto un chiaro ed ufficiale riconoscimento che contribuisce a valorizzare le peculiarità di quest'area territoriale a cui l'Associazione ha creduto fin dalla sua nascita nel 2002, quando di turismo ancora non si sentiva molto parlare a livello locale.

6. D.: *Avete riscontrato un aumento del turismo dopo la creazione dell'Associazione?*

S. G.: Dare dei numeri non è mai facile ma certamente l'Associazione ha fatto molto per integrare le varie proposte turistiche del territorio e promuoverle verso un preciso pubblico interessato a quella che può essere l'offerta locale. La partecipazione alle iniziative promosse dall'Associazione dimostra una buona risposta da parte di turisti e visitatori che dichiarano il loro interessamento.

7. D.: *In Italia, come anche in Veneto, ci sono innumerevoli mete turistiche molto più conosciute della zona che volete promuovere (Venezia, Verona, Padova, Cortina d'Ampezzo, ecc.). Quali considerate siano i vostri "assi nella manica" per competere con una "concorrenza" così importante? Qual è la vostra filosofia?*

S. G.: Ciò che differenzia l'area pedemontana vicentina dalle più conosciute destinazioni della Regione Veneto (Venezia, Verona, Padova, Cortina d'Ampezzo, ecc.) è proprio il fatto di non appartenere al circuito del cosiddetto turismo di massa. La pedemontana vicentina, inserita nella più ampia destinazione collinare della Regione Veneto, si trova nel cuore di quest'ultima, in una zona caratterizzata da paesaggi incantevoli, splendidi borghi storici e famose Ville Venete a testimonianza dell'amore che i nobili di un tempo avevano per questo territorio, scelto per rilassarsi e godersi la vita di campagna. Un'area che si presta particolarmente alla vacanza attiva, dalla mountain bike al golf, fino al parapendio per i più temerari; teatro della Grande Guerra, di cui tutt'oggi conserva indelebili i segni e le testimonianze; una terra di sapori con i tanti prodotti locali e Strade del Vino lungo le quali si possono gustare i vini DOC, Vespaiolo e Torcolato. Il fitto calendario di eventi, con proposte per tutto l'anno, offre infine un motivo in più per visitarla, tra suggestive Rievocazioni Storiche, feste e sagre che permettono di trascorrere un'esperienza indimenticabile avvolti da atmosfere gioiose e di festa. La capacità di competere con le maggiori e più richieste destinazioni crediamo stia proprio nella peculiarità del territorio, in grado di offrire un ampio ventaglio di proposte ai propri ospiti, inserite in un contesto paesaggistico di pregio.

8. D.: *Il vecchio sito era tradotto solamente in lingua inglese. Dato il notevole numero di turisti tedeschi in Italia, come in Veneto, per quale motivo non avete pensato prima d'ora di tradurlo anche in tedesco?*

S. G.: La traduzione in inglese si dimostrava essere la più necessaria, il tedesco era certamente nelle intenzioni dell'Associazione ma avendo in programma l'aggiornamento

del sito web si è atteso il cambio per aggiornare anche in lingua tedesca i contenuti presenti sul sito.

9. D.: *Quanto pensate sia utile la traduzione del sito in più lingue?*

S. G.: Fondamentale per poter dialogare e interagire con turisti stranieri e con i numerosi operatori turistici esteri che si dimostrano sempre più interessati alla destinazione pedemontana vicentina e, più generalmente pedemontana veneta, come dimostrano le ultime fiere di settore cui si è partecipato.

3.3 Das Gebiet

Die Pedemontana Vicentina ist ein Gebiet der italienischen Region Venetien, das sich im Norden von Vicenza am Fuß der Hochebene von Asiago befindet. Sie ist in drei Gebiete gegliedert: Das Gebiet von Thiene, das Gebiet der Flüsse Astico und Brenta und das Gebiet des hohen Astico und von Posina.

3.3.1 Die Geschichte

Die günstige Lage, das Vorhandensein von Wasser und die Schönheit der Orte haben die Besiedlung schon in den prähistorischen Zeiten unterstützt, wie es archäologische Funde, besonders in Lusiana, bezeugen. Die Pedemontana Vicentina hat eine sehr reiche Geschichte. Ihre kleinen Dörfer haben die Spuren der Vergangenheit bewahrt: In Breganze befindet sich zum Beispiel der antike Schmiedehammer Tamiello, eine Schmiede aus dem 16. Jahrhundert, in dem noch ein mit Wasser betriebener Schmiedehammer tätig ist. Die alten, kleinen Kirchen und die Villen der Adeligen, die überall verstreut sind, gedenken außerdem der alten Pracht der Venezianischen Kultur.

Das wichtigste Zentrum des Gebietes ist Thiene, eine Stadt mit etwa 22.000 Einwohnern, die für ihre Handelstradition schon seit Ende des 15. Jahrhunderts wesentlich ist.¹² 1487 nahm Thiene am Krieg zwischen Venedig und Tirol teil und forderte vom Dogen 1492 den „freien Markt“. Am 6. Oktober gestand der Doge Agostino Barbarigo Thiene den freien Markt zu, das heißt von Abgaben befreit, als Anerkennung

¹² Regione del Veneto (2007), *Thiene e la Pedemontana Vicentina: straordinarie per natura. Territorio*, 5 (Übersetzung der Doktorandin).

für die Hilfe während des Krieges. 1992 anlässlich des fünfhundertsten Jahrestages des Zugeständnisses des „freien Marktes“ rief Thiene dieses Ereignis mit der ersten historischen Gedenkfeier in Erinnerung: Ein Kostümmzug mit Fahenschwenkern, dem der Doge voranging, zog durch die Straßen der Altstadt. 1998 wurde der Renaissancemarkt auch eingerichtet. Die Tradition wurde bewahrt: Heutzutage finden die Gedenkfeier und die Freie Messe („Thiene 1492“ genannt) jedes Jahr an den ersten zwei Wochenenden im Oktober statt.¹³

Die ersten Industrieanlagen stammen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts entlang von Wasserläufen, zum Beispiel in Piovene Rocchette, Arsiero, Thiene und Malo.

3.3.2 Die Landschaft

Die Landschaft ist vielfältig: Sanfte Hügel folgen der Ebene in dem westlichen und dem östlichen Teil, während die Venezianischen Voralpen einen beeindruckenden Hintergrund bilden. Der Monte Summano, der einem Vulkan ähnelt, ist der Bezugspunkt für jene, die von der Autobahn Valdastico kommen.

Im Frühling grünen die Weiden, die Blumen verschönern die Täler und die Wildbäche füllen sich mit durchsichtigem Bergwasser. Vom Fluss Astico bis zum Fluss Brenta färben die Triebe der Kirchbäume und der Weinberge die Hügel weiß. In den Sommermonaten ist es möglich, in den Bergen frische und gesunde Luft zu atmen und zwischen Weiden und Wälder spazieren zu gehen. Laubbaumwälder, Obstgärten und Weinberge malen den Herbst der Pedemontana Vicentina rot und gelb.

Die Pedemontana Vicentina ist das ideale Ziel für Naturliebhaber, die unzählige Orte zur Verfügung haben, um atemberaubende Aussichten zu genießen. Sehenswert sind auch die Hügel Bregonze im Gebiet der Gemeinden Carrè, Chiuppano, Zugliano, Calvene und Lugo di Vicenza, die Wälder von Luisiana, die zwei kleinen Seen in Laghi, die Hochebene von Tonezza del Cimone und die Berge Maggio, Pasubio, Cengio, Novegno und Grappa.

Die Ausflüge zu den Almhütten ist von den Touristen sehr beliebt: Man hat die Möglichkeit, eine unberührte Natur zu genießen und manchmal auch Rehe, Hasen und

¹³ Leonardi, N. (2002), (a cura di), *Thiene e la Pedemontana Vicentina. Arte, colori e sapori dall’Astico al Brenta. Thiene and the Vicenza Piedmont area. Thiene und die Pedemontana von Vicenza*, Cornuda-Treviso: Grafiche Antiga, 74-75.

Eichhörnchen zu treffen. Außerdem ist dieses Gebiet zum Paraglider- und Drachenfliegen sehr geeignet, insbesondere die Orte von Ceresana in Cogollo und Prà del Giglio in Calvene (Regione Veneto, 2007: 8).

3.3.3 Urlaubsziele und Sehenswürdigkeiten der Pedemontana Vicentina

Neben den Naturzielen stehen den Touristen der Pedemontana Vicentina viele andere Sehenswürdigkeiten zur Verfügung.

Zu sehen sind vor allem die zahlreichen Venetischen Villen.

Mit dem Frieden und dem Übergang an die venetische Serenissima im Jahre 1405 verzeichnete Vicenza eine Stabilität, die bis 1797 vier Jahrhunderte anhielt. In der Pedemontana von Vicenza zeugen zahlreiche Villen von den Investitionen der Adligen in Grundstücke und Landwirtschaft. Auf einer eindrucksvollen Wegstrecke mit Start und Ziel in Thiene kann man die Geschichte der „venetischen Villa“ verfolgen und herrliche Wohnsitze besichtigen (Leonardi 2002: 27).

Die *Villa Godi Malinverni*, erstes Werk des bedeutenden Architekten Palladio¹⁴ und die *Villa Piovene* in Lonedo di Lugo, die *Villa Capra Bassani* in Sarcedo, die *Villa Giusta Suman* in Zugliano, die *Villa Capra Carretta* in Carrè, die *Villa Ghellini* und die *Villa Verlato* in Villaverla, die *Villa Da Schio Cita* in Motechchio Precalcino, das großartige *Schloss Colleoni* in der Altstadt von Thiene und die *Villa Cordellina* in Montecchio Maggiore, das all sind Beispiele von Villen, die die Adligen bauen ließen, um sich zu entspannen und das Land zu genießen.

Die Kirchen und Kapellen zeugen dagegen von der Venetischen Gottesfürchtigkeit. Architektonisch sind sie sehr interessant und sehenswert. Einige Beispiele dafür sind der Dom, die Kirche der Geburt der Jungfrau Maria, die Kirche *San Vincenzo* und *Madonna dell'Olmo* von Thiene, das Polyptychon von San Biagio von Grumolo Pedemonte, die Pfarrei Santa Maria in Zugliano, die Kirchen *Sant'Anna* und *San Valentino* von Salcedo und viele andere.

Die Geschichteliebhaber werden die Zeugnisse des Ersten Weltkrieges, der an den Grenzen der Hochebene ausgefochten wurde, sicher interessant finden: Die zahlreichen

¹⁴ Andrea di Pietro della Gondola, Palladio genannt, wurde 1508 in Padua geboren und 1580 in Vicenza gestorben. Er war der bedeutendste Architekt der Renaissance in Oberitalien. https://de.m.wikipedia.org/wiki/Andrea_Palladio (Konsultationsdatum: 14.01.17).

Museen, die große Gedenkstätte des Monte Grappa und die Kulturrouten sind die idealen Ziele für solche Touristen.

Auch sind die kulinarischen Traditionen dieses Gebietes sehr zahlreich. Triftiger Grund, die Pedemontana Vicentina zu besuchen, sind auch die Spezialitäten der Venetischen Küche, wie der Stockfisch auf Vicenza-Art, die Spießtauben *Torresani*, die großen Spaghetti mit Entenragout *Bigoli con l'arna* und die Gnocchi aus Kartoffeln, die Produkte mit Bezeichnung für kontrollierten Ursprung *d.o.c*, wie die Maiskolben mit orangeroten Körnern *Maranello* aus Marano Vicentino, die Kirschen von Marostica, der Honig der Pedemontana und die Salami-Spezialität *Sopressa*. Nicht zu vergessen sind natürlich die ursprungsbezeichneten Weine, insbesondere die Weine von Breganze.

Die Wein- und Speisenausstellungen und die historischen Gedenkfeiern können eine gute Gelegenheit sein, die Traditionen und die Kultur des Gebietes zu entdecken und zu „kosten“ (Leonardi 2002: 49-59, 90-97).

4. DIE WEBSEITE DES VEREINS PEDEMONTANA VICENTINA

4.1 Zur Homepage der Webseite



Ufficio I.A.T. di Destinazione Thiene e la Pedemontana Vicentina



Piazzetta Rossi 17 - 36016 Thiene (VI) - 0445 804837

iat@pedemontanavicentina.com

APERTO TUTTI I GIORNI

9:30 - 12:30 e 14:30 - 18:00



ULTIME NEWS

 **Prima del Torcolato 2017**
A Breganze la Prima del Torcolato 2017 - Vendemmia 2016
[Continua a leggere...](#)

 **Visite al Castello di Thiene**
da marzo a novembre 2017 aperto tutti i giorni della settimana
[Continua a leggere...](#)

 **Natale in pedemontana**
Tutti gli appuntamenti per le festività in pedemontana vicentina!
[Continua a leggere...](#)

 **Punto Vendita Vivaticket**
allo IAT Thiene e la
Pedemontana Vicentina
Opera e Balletto, Teatro, Musica, Arte, Sport, Parchi, Fiere, Festival e altri eventi!
[Continua a leggere...](#)

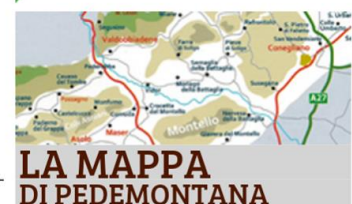
 **37^ Stagione Teatrale**
Thienese
Gli spettacoli della nuova stagione di prosa
[Continua a leggere...](#)

PROSSIMI EVENTI

- 07 Feb**
- eventi a Tonezza del Cimone
 - Appuntamenti invernali a Tonezza del Cimone
 - Manifestazioni a S. Tomio 2017
 - Street Art, dai muri alle tele
 - Mercato Antiquariato e collezionismo 2017
 - Il Teatro delle Bestie
 - Carnevale di Malo 2017
 - Insieme a Teatro
 - "Antologica" di Claudio Martini
 - Premio letterario Virgilio Scapin
 - Domenica Teatro per le Famiglie
 - Le Porte della Memoria 2017
 - Serate d'inverno "Soto el portego"
 - LEGGO, BRIGO, FACCIO...IO
 - In GIRO per il MONDO



IL TERRITORIO



NEWSLETTER

 **La nostra Newsletter**
Iscriviti alla Newsletter per rimanere sempre aggiornato con Pedemontana

Das ist die Homepage der bisherigen Webseite des Vereins *Pedemontana Vicentina*; man findet sie unter folgendem Link: <http://www.pedemontanavicentina.com/it/> .

Intention des Präsidenten Simone Gasparotto ist aber eine neue Webseite erstellen zu lassen; so ist auch die Idee entstanden, die Übersetzung ins Deutsche hinzuzufügen. Bisher war die Webseite nur auf Englisch übersetzt; auf Deutsch und Spanisch waren dagegen nur die Überschriften der verschiedenen Abteilungen übertragen.

Die Texte, die ich übersetzt habe, wurden mir von der Sekretärin des Präsidenten gegeben: Sie werden alle auf die neue Internetseite nachgetragen werden, deren Veröffentlichung für März des laufenden Jahres vorgesehen ist.

Die Homepagestruktur ist noch nicht definitiv beschlossen worden.

Der Plan ist helle Farben zu nutzen, um ein klares Abbild zu erhalten und die Aufmerksamkeit der Leser besser zu erregen. Zwei größere Bilder, die die Landschaft, ein Urlaubsziel des Gebietes oder eine Tätigkeit der Mitglieder des Vereins darstellen, werden eingefügt und einmal monatlich verändert. Die Informationen, die hervorgehoben werden, sind die Veranstaltungen und die Tätigkeiten für Jugendliche und Familien.

Außerdem wird auch ein Link anwesend sein, um sich mit Wettervorhersagen zu verbinden. Die Arbeit der Vereinsmitglieder wird auch stark betont werden.

4.2 Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche der Webseite

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>L'ASSOCIAZIONE</p> <p>L'Associazione Pedemontana Vicentina, nata nel 2002 per promuovere e valorizzare il territorio collinare vicentino, lavora oggi su di un'estesa area che conta 22 Comuni Soci e 4 Associazioni di Categoria. Un ampio territorio accomunato da ricchezze paesaggistiche e culturali che lo hanno portato a divenire una destinazione turistica ufficialmente riconosciuta dalla Regione Veneto, meta sempre più frequentata ed apprezzata per le proprie peculiarità.</p> <p>Dal 2015 l'Associazione Pedemontana Vicentina gestisce inoltre, in collaborazione con il Comune di Thiene, lo I.A.T. di destinazione "Thiene e la Pedemontana Vicentina", perseguendo così il proprio obiettivo, promuovere e far conoscere il territorio e la qualità dell'offerta turistica locale.</p>	<p>DER VEREIN</p> <p>Der Verein <i>Pedemontana Vicentina</i> ist im Jahre 2002 entstanden. Heutzutage zählt er 26 Mitglieder: 22 Gemeinden und vier Berufsverbände. Ziel des Vereins ist, das hügelige Gebiet der Provinz Vicenza zu fördern und aufzuwerten. Es handelt sich um einen weiten Landstrich mit einem großen kulturellen und landschaftlichen Reichtum. Dank dieses Reichtums hat die Region Venetien dieses Gebiet als Tourismusziel anerkennt, da es im Laufe der Zeit immer mehr geschätzt und besichtigt wurde.</p> <p>Um sein Ziel zu verfolgen, leitet der Verein seit dem Jahre 2015 mit der Gemeinde Thiene und dem Touristeninformations- und Aufnahmebüro <i>Thiene e la Pedemontana Vicentina</i> zusammen.</p>
<p>COME ARRIVARE</p> <p>In auto: Autostrada A31 Rovigo - Piovene Rocchette (detta "della Valdastico"), uscita casello Thiene – Schio</p>	<p>WIE SIE ZU UNS KOMMEN</p> <p>Mit dem Auto: Autobahn A31 Rovigo-Piovene Rocchette (<i>Autostrada della Valdastico</i>), Ausfahrt Thiene-Schio</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTRANDIN
<p>In treno: Stazione di Thiene, Piazza Matteotti www.trenitalia.com Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane</p> <p>In aereo: Aeroporto di Thiene “Arturo Ferrarin”, Via Prà Novei, 12 - www.aeroportothiene.it aperto al traffico civile e ai voli turistici</p>	<p>Mit dem Zug: Bahnhof von Thiene. Adresse: Piazza Matteotti. www.trenitalia.com Eisenbahngesellschaft <i>Ferrovie dello Stato Italiane</i></p> <p>Mit dem Flugzeug: Flugplatz von Thiene <i>Arturo Ferrarin</i>, in Betrieb für zivilen Verkehr und Tourismusflüge. Adresse: Via Prà Novei, 12. www.aeroportothiene.it</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>IL TERRITORIO</p> <p><i>“Certe straordinarie mattine nella fascia del Veneto che corre lungo le montagne, potevo per esempio crederle quasi un'invenzione mia. Le ricordavo infatti incredibilmente bianche, incredibilmente azzurre... una fusione assolutamente felice di bianchezza e di morbidezza. Pensavo che fosse un sogno. Queste mattine bianche del Veneto a vista dei monti preparano quasi sempre serate altrettanto incredibili: tinte inconsuete del cielo, lune che sembrano mai viste, paesaggi d'astri che piovono sulla pianura. Sono veramente convinto che le colline venete fronteggianti o monti di là di un tratto di pianura siano al centro di una qualche straordinaria e fortuita combinazione naturale che non si riproduce altrove.”</i></p> <p><i>Guido Piovene</i></p>	<p>DAS GEBIET</p> <p><i>“Sonnenaufgänge in Venetien, am Fuße der Bergketten, waren so einzigartig, dass ich sie mir fast als einen meiner Träume vorstellen konnte. Ich erinnere mich, dass sie unglaublich weiß, unglaublich himmelblau waren... eine sehr angenehme Mischung von blendender Weiße und Weichheit. Auf diese blendendweißen Sonnenaufgänge Venetiens mit Blick auf die Berge folgten fast immer ebenso unglaubliche Abende: Ungewöhnliche Himmelsfarben, ein Mond, den man nie zuvor gesehen hatte, ein Sternenhimmel, der auf das Flachland zu fallen schienen. Ich bin fest davon überzeugt, dass die den Bergen gegenüberliegenden Hügel dieses Gebietes von Venetien im Mittelpunkt einer gewissen unglaublichen und zufälligen Zusammenstellung der Natur stehen, die anderswo schwierig zu finden ist.“</i></p> <p><i>Guido Piovene (Schriftsteller und Journalist. * 27. Juli 1907 in Vicenza; † 12. November 1974 in London)</i></p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>La Pedemontana Vicentina si trova ai piedi dell’Altopiano di Asiago e il territorio si snoda dolcemente tra le colline e le vallate con una varietà di paesaggi e di scorci panoramici di rilievo.</p> <p>Nel bellissimo paesaggio che caratterizza l’area sono numerose le Ville Venete, come villa Godi Malinverni, prima opera del grande architetto Palladio, Villa Piovene di Lonedo di Lugo di Vicenza, Villa Capra Bassani di Sarcedo, Villa Giusti Suman di Zugliano, Villa Capra Carretta di Carrè, Villa Ghellini e Villa Verlato di Villaverla, Villa Da Schio Cita di Montecchio Precalcino e lo splendido Castello Porto Colleoni Thiene nel centro storico di Thiene, Villa Cordellina con gli affreschi del Tiepolo a Montecchio Maggiore.</p> <p>All’interno delle ville si possono ammirare importanti cicli di affreschi del</p>	<p>Die Pedemontana Vicentina befindet sich am Fuße der Hochebene Asiago und das Gebiet erstreckt sich liebevoll zwischen den Hügeln und Tälern mit einer Vielfalt von Landschaften und besonderen Aussichten.</p> <p>In der wunderschönen Landschaft, die die Umgebung charakterisiert, gibt es zahlreiche Venetische Villen wie zum Beispiel die <i>Villa Godi Malinverni</i>, erstes Werk des bedeutenden Architekten Palladio (* 30. November 1508 in Padua; † 19. August 1580 in Vicenza), die <i>Villa Piovene</i> in Lonedo di Lugo in der Provinz von Vicenza, die <i>Villa Capra Bassani</i> in Sarcedo, die <i>Villa Giusta Suman</i> in Zugliano, die <i>Villa Capra Carretta</i> in Carrè, die <i>Villa Ghellini</i> und die <i>Villa Verlato</i> in Villaverla, die <i>Villa Da Schio Cita</i> in Motecchio Precalcino, das großartige <i>Schloss Colleoni</i> in der Altstadt von Thiene und die <i>Villa Cordellina</i> in Montecchio Maggiore, wo man Tiepolos Fresken finden kann (Giambattista Tiepolo, Venezianischer Maler des ausklingenden Barock und des Rokoko. * 5. März 1696 in Venedig; † 27 März 1770 in Madrid).</p> <p>In den Villen kann man wichtige Freskenzyklen des venetischen</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>manierismo cinquecentesco veneto, da Zelotti al Fasolo.</p> <p>Non può mancare nella vostra visita una passeggiata ai borghi storici della Pedemontana Vicentina come Bassano del Grappa, Schio, Thiene, Marostica, Montecchio Maggiore, Arzignano e Valdagno.</p> <p>La storia e la cultura dell'area sono testimoniate anche dalle chiesette campestri e dagli antichi oratori ricchi d'arte come la chiesetta di San Giorgio di Velo D'Astico con un raro affresco del Mille, la splendida chiesetta di San Biagio di Grumolo Pedemonte, la chiesetta di San Pietro di Montecchio Precalcino, la Chiesa di Sant'Agata a Cogollo del Cengio e quella dei Santi Felice e Fortunato a Fara Vicentino e i grandi luoghi di culto legati a miracoli ed apparizioni come la Grotta di Lourdes a Chiampo, la salma di Santa Bakhita a Schio o il Santuario della Madonna dell'Olmo a Thiene.</p>	<p>Manierismus des 16. Jahrhunderts bewundern, von Giovanni Battista Zelotti (* um 1526 vermutlich in Verona; † 28. August 1578 in Mantua) bis zu Giovanni Antonio Fasolo (*Mandello del Lario 1530; † Vicenza 1572).</p> <p>Bei unserer Besichtigung darf ein Spaziergang durch die alten Dörfer der Pedemontana Vicentina wie Bassano del Grappa, Schio, Thiene, Marostica, Montecchio Maggiore, Arzignano und Valdagno nicht fehlen.</p> <p>Die Geschichte und die Kultur des Gebietes werden von kleinen Feldkirchen und alten, kunstvollen Oratorien vorgestellt. Einige Beispiele dafür sind die kleine Kirche des Heiligen Georg in Velo d'Astico, in der man ein außerordentliches Fresko aus dem Jahr 1000 n. Chr. finden kann, die wunderschöne kleine Kirche des Heiligen Blasius in Grumolo Pedemonte, die kleine Kirche des Heiligen Peter in Montecchio Precalcino, die Kirche der Heiligen Agatha in Cogollo del Cengio, die von der Heiligen Felice und Fortunato in Fara Vicentino und die wichtigsten an Erscheinungen und Wunder gebundenen Gebetsstätten, wie die Grotte von Lourdes in Chiampo, der Leichnam der Heiligen Bakhita in Schio oder die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>L'area è gelosa custode della propria identità culturale, testimoniata dalle rievocazioni storiche in costumi d'epoca come La partita a Scacchi di Marostica, Thiene 1492, il giuramento di Bodo di Sarcedo, La ballata del Millennio a Bassano del Grappa, l'Arrivo della Reliquia di Zugliano, Il ritorno dal Bosco di Valdastico, la Cuccagna dei Morosini a Cartigliano.</p> <p>Non mancano le testimonianze della Grande Guerra combattuta ai limiti degli altipiani, con testimonianze nel museo di</p>	<p>Marienverehrungsstätte in Olmo in Thiene.</p> <p>Das Gebiet hütet sorgsam seine kulturelle Identität. Einige Zeugnisse dafür sind die historischen Erinnerungen mit Kostümen der Zeit wie <i>Das Schachspiel mit lebenden Figuren</i> in Marostica, die historische Gedenkfeier mit dem Renaissancemarkt <i>Thiene 1492</i>, die mittelalterliche Feier <i>Der Schwur von Bodo</i> in Sarcedo, die <i>Millennium Ballade</i> in Bassano del Grappa, die die wichtigsten Etappen der ersten tausend Jahre der Stadt von Bassano darstellt, die Theateraufführung <i>Die Ankunft der Reliquie</i> in Zugliano, bei der die Übergabe der Reliquie des Heiligen Antonius der Stadt Zugliano nach der Pest des Jahres 1656 dargestellt wird, die historische Erinnerung <i>Die Rückkehr aus dem Wald</i> in Valdastico, die die Rückkehr der Holzfäller nach Hause und die Traditionen der Vergangenheit veranschaulicht, die Aufführung <i>Morosinischlaraffenland</i> in Cortigliano, in der die historischen Phasen der Kämpfe der Römer bis zur Ankunft der Venezianer im 13. Jahrhundert dargestellt wird.</p> <p>Auch fehlen die Zeugnisse des großen Krieges nicht, der an den Grenzen der Hochebene ausgefochten wurde:</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Fusine di Posina, nei percorsi culturali di Caltrano, Laghi, Lugo di Vicenza, Lusiana e Tonezza del Cimone, nel grande sacrario del Monte Grappa e nelle testimonianze tutt'ora visibili a Bassano del Grappa.</p> <p>Inoltre il territorio è stato fonte di ispirazione per numerosi scrittori italiani e stranieri, da Luigi Meneghello, Antonio Fogazzaro, Guido Piovene, Mario Rigoni Stern a Hemingway e Brittain, che narrano la vita di tutti i giorni, la guerra che tanto ha segnato quest'area, la natura che li ha incantati.</p> <p>Con i suoi musei e luoghi speciali dedicati ai bambini, i numerosi percorsi e itinerari da percorrere a piedi, in bici o a cavallo, i borghi storici e le ville, la Pedemontana</p>	<p>Zeugnisse dafür sind im Museum von Fusine in Posina, in den Kulturrouten von Caltrano, Laghi, Lugo di Vicenza, Lusiana und Tonezza del Cimone, in der großen Gedenkstätte des Monte Grappa und anhand der noch in Bassano del Grappa sichtbare Zeugnisse zu finden sind.</p> <p>Außerdem hat das Gebiet zahlreiche Schriftsteller inspiriert: Von Luigi Meneghello (* 16. Februar 1922 in Malo bei Vicenza; † 26. Juni 2007 in Thiene bei Vicenza), Antonio Fogazzaro (* 25. März 1842 in Vicenza; † 7. März 1911 ebenda), Guido Piovene (* 27. Juli 1907 in Vicenza; † 12. November 1974 in London), Mario Rigoni Stern (* 1. November 1921 in Asiago; † 16. Juni 2008 in Asiago) bis Hemingway (* 21. Juli 1899 in Oak Park, Illinois; † 2. Juli 1961 in Ketchum, Idaho) und Vera Brittain (* 29. Dezember 1893 in Newcastle-under-Lyme; † 29. März 1970 in Wimbledon), die über das Alltagsleben, den Krieg, der diese Region so gezeichnet hat und die Natur, die sie bezaubert hat, berichten.</p> <p>Dank ihrer Museen und speziellen Orte für Kinder, den zahlreichen Routen und Wegen, die man zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Pferd verfolgen kann, dank</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Vicentina è davvero una terra da scoprire e che saprà regalarvi un'esperienza indimenticabile!</p> <p>Vi aspettiamo!</p>	<p>der alten Dörfer und Villen ist die Pedemontana Vicentina ein Ort, den man unbedingt entdecken sollte und der Ihnen eine unvergessliche Erfahrung bescheren wird.</p> <p>Wir warten auf Sie!</p>
<p>VILLE E CASTELLI</p> <p>Le Ville Venete e i Castelli della pedemontana vicentina per trascorre un weekend tra storia e arte.</p> <p>Al link la brochure dedicata alle Ville Venete.</p>	<p>VILLEN UND SCHLÖSSER</p> <p>Wir schlagen Ihnen einige venetische Villen und Schlösser der Pedemontana Vicentina vor, um eine Wochenende zwischen Geschichte und Kunst zu verbringen.</p> <p>Unter folgendem Link finden Sie die Broschüre der venetischen Villen.</p>
<p>Bassano del Grappa - Azienda Agricola Villa Angarano</p> <p>Il progetto della villa è inserito nei "Quattro Libri dell'Architettura" di Andrea Palladio, ed è interessante la sua notazione nei suoi libri di quanto la villa godesse della vicinanza del fiume Brenta sia per il bene primario dell'acqua, sia per il fatto che il fiume fosse navigabile e infine per l'abbondanza dei pesci. Fu nel 1548 che Giacomo Angarano commissionò al suo illustre amico Andrea Palladio l'edificazione dell'attuale prestigiosa villa concepita, non solo come</p>	<p>Landwirtschaftlicher Betrieb Villa Angarano in Bassano del Grappa</p> <p>Den Plan der Villa kann man in „Die Vier Bücher zur Architektur“ von Andrea Palladio finden. Für den Architekten war es sehr wichtig zu hervorzuheben, dass die Villa sich in der Nähe des Flusses <i>Brenta</i> befand: Wasser ist eine Lebensgrundlage, aber es war auch bedeutend, dass der Fluss schiffbar war und dass es einen Überfluss an Fisch gab. 1548 gab Giacomo Angarano seinem engen und bekannten Freund Andrea Palladio den Bauplan der Villa in Auftrag. Sie wurde nicht nur als</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>azienda agricola, ma anche come luogo di soggiorno.</p> <p>I lavori iniziarono nel 1556, ma il corpo centrale rimase incompiuto. Di Palladiano nell'attuale struttura rimangono le barchesse che si chiudono sul corpo centrale d'impianto tipicamente barocco. Quest'ultimo fu costruito tra la fine del Seicento e ultimato nei primi del Settecento dall'architetto veneziano Domenico Margutti, allievo di Baldassare Longhena.</p> <p>La fronte della barchessa di destra ospita la Chiesetta gentilizia di S. Maria Maddalena, anch'essa attribuita al Margutti.</p> <p>Le statue presenti nel complesso sono diciotto. Di queste, quattro si trovano all'interno della Chiesetta, rappresentano soggetti sacri e sono attribuite ad uno scultore di notevole pregio artistico, Giacomo Cassetti detto il Marinali (1682-1750).</p> <p>L'Azienda Agricola Villa Angarano è sede di una rinomata azienda vitivinicola a conduzione familiare e tutta al femminile, nella quale vengono prodotti i vini</p>	<p>landwirtschaftlicher Betrieb, sondern auch als Herrenhaus gedacht.</p> <p>1556 begonnen die Arbeiten, aber der Hauptteil der Villa wurde nicht realisiert. Lediglich die Flügelbauten, <i>Barchesse</i> genannt, wurden nach Plänen von Palladio gebaut. Sie gehen auf das Hauptgebäude zu, das am Ende des 17. Jahrhunderts errichtet wurde und am Anfang des 18. Jahrhunderts in Barockstil von dem Venezianischen Architekten Domenico Margutti, Schüler von Baldassare Longhena, beendet wurde (Baldassare Longhena, * 1598 in Venedig (?); † 18. Februar 1682 ebenda).</p> <p>Am Ende des rechten Flügelbaus befindet sich die kleine Familienkirche <i>S. Maria Maddalena</i>, die ebenso von Margutti realisiert wurde.</p> <p>In dem Baukomplex gibt es 18 Statuen. Vier von ihnen stehen in der Kirche, sie stellen heilige Figuren dar und wurden von dem wichtigen Bildhauer Giacomo Cassetti (* 3. Mai 1682 in Sambruson, in der Provinz von Dolo; † 1750 in Vicenza), Marinali genannt, realisiert. Die Villa ist ein berühmter Weinanbaubetrieb geworden, wo die Weine Chardonnay, Torcolato DOC, Cabernet, Vespaiolo DOC und Merlot erzeugt werden. Der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Chardonnay, Torcolato DOC, Cabernet, Vespaiolo DOC, Merlot. info@villaangarano.com Sito web: www.villaangarano.com</p>	<p>Betrieb wird von einer Familienführung nur aus Frauen bestehend geleitet. info@villaangarano.com Webseite: www.villaangarano.com</p>
<p>Marostica e i suoi Castelli</p> <p>Marostica, adagiata su di un colle, si rende immediatamente riconoscibile da lontano a causa della sua particolarissima conformazione. Il centro storico si trova infatti racchiuso nel suo punto più basso e alla sommità da due strutture medievali conosciute come “Castello inferiore” e “Castello superiore” e ai lati due robuste cinte murarie, che collegano i castelli. Il complesso fu costruito attorno all’anno mille; all’epoca (e per l’intero Medio Evo) tutte le cittadine venivano protette da grosse fortificazioni, per essere meglio difese dai frequenti pericoli e assalti militari; ma raramente queste sono state conservate, spesso abbattute dalla opposta necessità di apertura del periodo rinascimentale, che ha contrapposto la villa al castello. I castelli e le mura di Marostica, così perfettamente conservati, sono per questo un monumento di grande interesse e fascino.</p> <p>Nei secoli successivi alla costruzione,</p>	<p>Die Stadt Marostica und ihre Schlösser</p> <p>Marostica ist auf einem Hügel gelegen; man kann sie wegen ihrer besonderen Beschaffenheit von weitem sofort erkennen. Das Stadtzentrum ist von den mittelalterlichen „unteren“ und „höheren“ Schlössern und an den Seiten von zwei robusten Mauerringen umgeben. Die Mauerringe verbinden die Schlösser. Der Baukomplex wurde ungefähr im Jahre Tausend realisiert. Alle Städte waren damals und für das ganze Mittelalter befestigt, um sich für die häufigen Gefahren und Angriffe zu sichern. Solche Städte haben sich aber oft während der Renaissancezeit verändert: Die Stadtmauern wurden niedergerissen und die Villen wurden den Schlössern vorgezogen, da die Gesellschaft offener geworden ist. Die Schlösser und die Mauer von Marostica stellen eine Ausnahme dar. Sie wurden bewahrt und sind heutzutage ein bezauberndes Denkmal.</p> <p>Nach seiner Entstehung wurde Marostica</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Marostica divenne dominio di diverse signorie, fino al '400 con l'affermazione della Serenissima sulla terraferma, con la quale essa perse ogni importanza militare e divenne invece un centro agricolo e commerciale.</p> <p>E' possibile oggi percorrere il sentiero dei Carmini, che corre lungo le mura regalando splendidi panorami.</p> <p>Nel mese di settembre negli anni pari a Marostica si tiene la splendida Rievocazione Storica "La Partita a Scacchi di Marostica", che rievoca una partita a scacchi a personaggi viventi svoltasi nel 1454. Per contendersi la mano della bella Lionora, figlia primogenita del castellano, i suoi due giovani pretendenti si sfidarono non a duello ma in questo gioco nella famosa piazza a scacchiera del borgo murato.</p>	<p>von verschiedenen Herren beherrscht, bis zum 15. Jahrhundert, als sich die Republik Venedig <i>Serenissima</i> durchgesetzt hat. Seither verlor Marostica seine militärische Macht und wurde ein Landwirtschafts- und Handelszentrum.</p> <p>Der Weg <i>Sentiero dei Carmini</i> verläuft längs der Stadtmauer und schenkt atemberaubende Aussichten.</p> <p>In der Stadt findet das Schachspiel mit lebenden Figuren im September in den Jahren mit gerader Jahreszahl statt. Die Geschichte des Schachspiels reicht bis ins Jahr 1454 zurück. Zwei jungen Männer haben sich beide in die Tochter des Gouverneurs von Marostica verliebt; um die Hand der schönen Lionora zu erhalten, haben die Kontrahenten nicht einander zum Duell herausfordert, sondern ein Schachspiel auf dem großen Paradeplatz gespielt.</p>
<p>Isola Vicentina - Villa Cerchiari</p> <p>Villa Cerchiari, anche Gualdo, Branzo Loschi, Munari, è situata presso il centro abitato di Isola Vicentina ed è attualmente sede, nel suo corpo padronale del XVIII secolo, della Biblioteca Comunale di Isola Vicentina.</p> <p>L'edificio presenta i tipici modi del rococò</p>	<p><i>Villa Cerchiari in Isola Vicentina</i></p> <p>Die <i>Villa Cerchiari</i>, auch <i>Gualdo, Branzo Loschi</i> oder <i>Munari</i> genannt, liegt in dem Stadtzentrum der Gemeinde von Isola Vicenza in der Provinz Vicenza. Zurzeit befindet sich die Stadtbibliothek in dem Hauptteil der Villa.</p> <p>Das Gebäude wurde im Rokokostil</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>vicentino ed offre a disposizione del pubblico i 3 piani originali del '700. Il grande salone centrale e le sale minori ai lati si arricchiscono di stucchi che ornano con fastosa cornice le quattro porte. All'interno di una delle sale laterali è murato un grazioso tempietto ad edicola, di gusto cinquecentesco, che molto probabilmente proveniva da altra costruzione precedente. Al XVI secolo risale invece l'annesso rustico sviluppato sul retro ed appartenente ad altra proprietà.</p>	<p>realisiert; die drei Stockwerke aus dem 18. Jahrhundert sind der Öffentlichkeit noch zugänglich. Die Stuckarbeiten verzieren die vier Türen des großen Hauptsaaes und der kleineren Säle. In einem der Nebensäle befindet sich ein kleiner, graziöser Tempel im Renaissance-Stil, der wahrscheinlich Teil eines anderen schon vorher bestehenden Gebäudes war und jetzt als Zeitungskiosk verwendet wird. Der rustikale Teil, der auf der Rückseite liegt, wurde dagegen im 16. Jahrhundert realisiert, gehört aber nicht zur Villa.</p>
<p>Recapiti Biblioteca Comunale di Isola Vicentina: amministrazione@biblioisola.it 0444 599147</p>	<p>Isola Vicentina Stadtbibliothek – Informationen: amministrazione@biblioisola.it oder +39444599147</p>
<p>Orari mattina: Dal mercoledì al sabato: dalle 10:00 alle 12:00 Orari pomeriggio: Martedì: dalle 15:30 alle 19:00 - Dal mercoledì al sabato:dalle 15:30 alle 19:00</p>	<p>Öffnungszeiten: Dienstag 15.30-19.00 Von Mittwoch bis Samstag 10.00-12.00; 15.30-19.00</p>
<p>Isola Vicentina - Villa Panizza - Croci Attuale sede municipale, Villa Panizza - Croci si trova al centro dell'abitato di Isola Vicentina e risulta caratterizzata da un'articolata morfologia, con un corpo</p>	<p><i>Villa Panizza-Croci in Isola Vicentina</i> Die <i>Villa Panizza-Croci</i> befindet sich in dem Stadtzentrum von Isola Vicentina und ist zurzeit Sitz des Rathauses. Der Baukomplex besteht aus mehreren Teilen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>centrale del XVII – XVIII secolo che prospetta sul fronte stradale, ed alcune adiacenze stilisticamente differenti sviluppate sul retro a formare una corte interna.</p> <p>Visitabile negli orari di apertura del Municipio, dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 12:30</p>	<p>Der Hauptteil aus dem 17. bis 18. Jahrhundert geht auf die Straße, während die Nebenteile, die in verschiedenen Stilen realisiert wurden, einen Innenhof bilden.</p> <p>Der Öffentlichkeit von Montag bis Freitag 9.00-12.30 zugänglich.</p>
<p>Lugo di Vicenza - Villa Godi Malinverni</p> <p>Villa Godi Malinverni è la prima villa progettata dal grande architetto vicentino Andrea Palladio. I lavori iniziarono nel 1540, perciò precedentemente al suo primo viaggio di formazione a Roma per studiare l'architettura classica. Si tratta di un'opera del tutto particolare nel panorama delle ville palladiane: unico esempio in cui il corpo mediano è arretrato rispetto alle ali laterali. La villa fu splendidamente affrescata tra il 1552 ed il 1553 da tre diversi artisti, citati dallo stesso Palladio nei Quattro Libri di Architettura: Gualtiero Padovano, Battista Del Moro e Battista Zelotti. Al suo interno sono custodite alcune opere dell'arte italiana: Tiziano, Magonza, Borgognone e anche opere dell'Ottocento, di Cremona, Hayez, Induno, Michetti, Tofano e di</p>	<p>Villa Godi Malinverni in Lugo di Vicenza</p> <p>Es handelt sich um das erste Werk des großen Architekten aus Vicenza Andrea Palladio. 1540 begonnen die Arbeiten, also ein Jahr vor seiner Bildungsreise nach Rom, wo er die griechische Architektur studierte. Im Vergleich zu seinen anderen Werken ist diese Villa ganz anders strukturiert: Sie ist die einzige, in der der Mittelteil hinter den Seitenflügeln liegt. Die Villa wurde zwischen 1552 und 1553 mit wunderschönen Fresken von drei verschiedenen Künstlern bemalt: Gualtiero dall'Arzere Padovano (* 1510 Padua; † 1552 in Padua), Battista d'Angolo Moro (* 1514 in Verona; † 1574 in Verona) und Giovanni Battista Zelotti (* um 1526 vermutlich in Verona; † 28. August 1578 in Mantua). Sie wurden alle von Palladio in seinem Werk <i>Die vier</i></p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Segantini.</p> <p>La Villa ospita inoltre un'importante Museo dei Fossili, fondato dal Conte Andrea Piovene nel 1582, ricco di reperti ritrovati lungo il fiume Chiavone; qui è conservata, tra l'altro, la palma fossile più grande del mondo (9 metri incluse le radici).</p>	<p><i>Bücher zur Architektur</i> erwähnt. In der Villa sind auch andere italienische Werke bewahrt: Werke von Tiziano (Tiziano Vecellio, * um 1477 oder um 1490, wahrscheinlicher jedoch zwischen 1488 und 1490 in Pieve di Cadore bei Belluno, damals Republik Venedig; † 27. August 1576 in Venedig), Ambrogio da Fossano Borgognone (*1453 in Fossano; † 1523 in Mailand), Francesco Hayez (* 10. Februar 1791 in Venedig; † 11. Februar 1882 in Mailand), Girolamo Induno (* 13. Dezember 1827 in Mailand; † 18. Dezember 1890 ebenda), Francesco Paolo Michetti (* 2. Oktober 1851 in Tocco da Casauria, Italien; † 5. März 1929 in Francavilla al Mare, Königreich Italien), Edoardo Tofano (*1838 in Neapel; † 1920 in Rom) und Giovanni Segantini (*15. Januar 1858 in Arco (Tirol, Kaisertum Österreich); † 28. September 1899 auf dem Schafberg bei Pontresina, Kanton Graubünden, Schweiz).</p> <p>In der Villa befindet sich auch ein wichtiges Fossilienmuseum, das 1582 von dem Grafen Andrea Piovene gegründet wurde. Hier werden Funde, die längs des Flusses Chiavone gefunden wurden und eine neun Meter hohe versteinerte Palme (die größte der Welt) bewahrt.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Da visitare assolutamente sono anche gli esterni della Villa, il raffinato giardino all'italiana, con statue degli scultori Albanese e Marinali, da cui si gode di uno splendido panorama, e il grande parco che la circonda.</p> <p>Da ricordare infine che all'interno della villa furono girate alcune scene del film "Senso" del noto regista Luchino Visconti in cui recitava tra gli altri anche Alida Valli.</p> <p>Indirizzo: Via Palladio 44 - Lonedo Lugo di Vicenza (VI)</p> <p>Tel. 0445 860561 - 339.3429942 - 338.7481028</p> <p>Fax: 0445.860806</p> <p>E-mail: info@villagodi.com</p> <p>Sito web: www.villagodi.com</p> <p>Orari di visita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - da aprile a settembre: Martedì dalle 15 alle 19, Sabato dalle 9 alle 14, Domenica e Festività dalle 10 alle 19. - marzo, ottobre e novembre: Martedì, Sabato, Domenica e Festività dalle ore 14.00 alle ore 18.00. <p>(Previa prenotazione è possibile richiedere visite di gruppo anche in periodi diversi da quelli indicati).</p>	<p>Sehenswert sind auch der italienische Garten mit Skulpturen von Giovanni Battista Albanese (*1573 in Vicenza; † 1630 ebenda) und Angelo Marinali (*1654 in Angarano; † 1702 in Vicenza) und der große Park, von dem aus man einen herrlichen Ausblick genießen kann.</p> <p>Der Regisseur Luchino Visconti drehte in der Villa einige Szenen seines Films <i>Senso</i>, in dem die berühmte italienische Schauspielerin Alida Valli spielte.</p> <p>Adresse: Via Palladio 44 – Lonedo Lugo di Vicenza (Vicenza)</p> <p>Telefonnummern: +39445860561, +393393429942 oder +393387481028</p> <p>Faxnummer: +39445860806</p> <p>E-mail: info@villagodi.com</p> <p>Webseite: www.villagodi.com</p> <p>Besichtigungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - von April bis September: Dienstag 15.00-19.00 Uhr, Samstag 9.00-14.00 Uhr, Sonntag und Feiertage 10.00-19.00 Uhr. - März, Oktober und November: Dienstag, Samstag, Sonntag und Feiertage 14.00-18.00 Uhr. <p>Die Villa kann in Gruppen nach vorheriger Terminabsprache auch während anderer Tage besichtigt werden.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Distanza dalle principali località turistiche</p> <p>Vicenza: 28 km</p> <p>Marostica: 16 km</p> <p>Bassano del Grappa: 24 km</p> <p>Padova: 60km</p> <p>Verona: 80 km</p> <p>Venezia: 92 km</p>	<p>Entfernung von den wichtigsten Tourismusorten:</p> <p>Vicenza 28km</p> <p>Marostica 16km</p> <p>Bassano del Grappa 24km</p> <p>Padua 60km</p> <p>Verona 80km</p> <p>Venedig 92km</p>
<p>Lugo di Vicenza - Villa Piovene Porto Godi</p> <p>La sontuosa residenza fu commissionata dal conte Tommaso Piovene nel 1514 su preesistenza; alcuni decenni più tardi fu ristrutturata e ampliata.</p> <p>Incerta è l'attribuzione al Palladio di questa magnifica villa, che si mostra con i caratteri tipici del grande architetto: un corpo centrale con pronao coronato da timpano e due ampie barchesse con colonnati che si aprono verso la campagna.</p> <p>Agli inizi del Settecento, l'architetto luganese Francesco Muttoni intervenne nella villa ma soprattutto progettò la sistemazione esterna con il portone di accesso, ricco di statue e ferri battuti, e la sontuosa scalinata che copre il dislivello, attraversando i bellissimi giardini all'italiana.</p>	<p><i>Villa Piovene Porto Godi in Lugo di Vicenza</i></p> <p>Der prachtvolle Wohnsitz wurde von Graf Tommaso Piovene 1514 in Auftrag gegeben. Einige Jahrzehnte später wurde er renoviert und erweitert.</p> <p>Trotz seiner typischen Merkmale des Palladio – ein Mittelteil mit Vorhalle, die von einem Tympanon gekrönt wird und zwei geräumige Schuppen mit Kolonnaden, die auf das Land gehen, kann die Villa nicht eindeutig zugeordnet werden.</p> <p>Zu Beginn des 18. Jahrhunderts war der Architekt Francesco Muttoni an der Villa tätig und entwarf die Außenanlage mit dem Eingangsort, reich an Statuen und schmiedeeisernen Verzierungen, die prachtvolle Freitreppe und die italienischen Gärten.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Merita una visita il grande parco all'inglese con i silenziosi viali, le grotte e le piante secolari, tra cui grandi cedri del Libano, disegnato da A. Piovene agli inizi dell'Ottocento.</p>	<p>Einen Besuch verdient auch der große englische Park mit den ruhigen Wegen, den Grotten und den jahrhundertealten Pflanzen, zu denen große Zedern aus dem Libanon zählen, der von A. Piovene zu Beginn des 19. Jahrhunderts entworfen wurde.</p>
<p>Nel contesto ambientale bene si inserisce l'oratorio privato di San Girolamo, del 1496.</p>	<p>In die Umgebung fügt sich das private Oratorium von San Girolamo aus dem Jahre 1496 harmonisch ein.</p>
<p>Visitabili esterni, giardino e parco: tutte le domeniche pomeriggio, 14.30-19.00 Info: tel. 0445 860613 Indirizzo: Via Palladio, 51 - Lonedo di Lugo di Vicenza (VI)</p>	<p>Die Villa kann außen, im Garten und im Park jeden Sonntagnachmittag 14.30-19.00 besichtigt werden. Informationen: Tel. +39445860613 Adresse: Via Palladio, 51 – Lonedo di Lugo di Vicenza (Vicenza)</p>
<p>Sarcedo - Villa Capra Bassani Edificata nel 1764 dall'architetto conte Orazio Capra "che la eresse a gloria sua e del suo casato", la settecentesca Villa Capra Bassani è un esempio di villa di gusto neoclassico chiaramente ispirata alle architetture palladiane. Un'ampia scala fiancheggiata da statue conduce al pronao ionico. Il giardino è limitato da una peschiera sul ponte della quale si apre il cancello d'ingresso. Particolarmente belle le statue del</p>	<p><i>Villa Capra Bassani in Sarcedo</i> Die Villa wurde im 18. Jahrhundert von dem Architektengraf Orazio Capra in klassizistischem Stil realisiert; er ließ die Villa für sich selbst und für seine Familie bauen. Sie ist von den Werken Palladios inspiriert. Eine geräumige Freitreppe mit Statuen führt zur Vorhalle in ionischem Stil. Der Garten ist von einem Fischteich abgegrenzt, auf dessen Brücke sich das Eingangstor befindet. Besonders schön</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>frontone e dei poggi della scalinata.</p> <p>Thiene - Villa Ca' Beregane</p> <p>Nelle vicinanze di Thiene, lungo la statale Thiene-Vicenza, troviamo la seicentesca Villa Ca' Beregane, menzionata anche dal famoso poeta Goethe nel suo libro "Viaggio in Italia". A testimonianza del suo passaggio troviamo all'entrata di una delle vecchie stalle dell'edificio una targa datata 22 settembre 1786, che ricorda, con le parole del poeta: "così si onora qui ciò che proviene dai buoni vecchi tempi antichi e si è abbastanza avveduti per costruire qualcosa di nuovo su progetti già esistenti".</p> <p>L'edificio, di severo aspetto rinascimentale, fu costruito su progetto di Antonio Pizzocaro nel 1639, per volere dei fratelli Beregan: Giobatta e Alessandro.</p> <p>Troviamo nei due corpi elevati della struttura le antiche abitazioni dei due nobili fratelli.</p> <p>Il portale principale sormontato da tre statue attribuite allo scultore Giovanni Battista Bendazzoli, dischiude uno spettacolare scorcio scenografico, che</p>	<p>sind die Statuen des Giebels und der Freitreppe.</p> <p><i>Villa Ca' Beregane in Thiene</i></p> <p>In der Nähe von Thiene, die Bundesstraße Thiene-Vicenza entlang, befindet sich die <i>Villa Ca' Beregane</i>, die aus dem 17. Jahrhundert stammt. Sie wurde auch von Goethe in seinem Werk <i>Italienische Reise</i> (1786-1788) erwähnt. Ein Schild vom 22. September 1786 bezeugt den Aufenthalt des deutschen Dichters. Es befindet sich am Eingang von einem der alten Ställe der Villa und zitiert die Worte des Dichters: "So ehrt man hier alles aus der guten Zeit und hat Sinn genug, nach einem geerbten Plan ein frisches Gebäude aufzuführen." (Goethe, J. W., <i>Italienische Reise</i>)</p> <p>1639 entwarf Antonio Pizzocaro dieses Gebäude im Renaissancestil nach dem Willen der Brüder Giobatta und Alessandro Beregan.</p> <p>In den zwei erhöhten Teilen des Aufbaus befinden sich ihre Wohnungen.</p> <p>An der Frontseite über dem Eingangsportal befinden sich drei Statuen, die dem Bildhauer Giovanni Battista Bandazzoli zugeschrieben werden. Die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>restituisce intatta tutta la maestria prospettica del suo ideatore.</p> <p>Secondo il parere dell'esperto d'arte Renato Cevese, Ca' Beregane rappresenta l'insieme più curioso di tutto il territorio vicentino, per il suo lunghissimo corpo di fabbrica, non nato però da una gratuita e casuale giustapposizione di parti, ma rispondente ad una immediata esigenza di chi lo abitava.</p> <p>Il 17 ottobre 1652 Giobatta Beregan fece costruire la chiesetta gentilizia con il campanile a vela in onore a San Giovanni Battista. In seguito lì furono poste le salme dei due nobili Beregan.</p> <p>La chiesetta fu visitata l'8 settembre 1668 anche d'allora vescovo di Padova Gregorio Barbarigo divenuto poi Santo. Fu poi restaurata completamente: manca solo sul campanile a vela la vecchia campana scomparsa anni fa ad opera dei soliti ignoti. La campana fusa nel 1659 raffigurava San Giovanni Battista, San Martino, la Beata Vergine con il Bambino, Gesù crocefisso. La Villa presenta 365 finestre, tante quante i giorni dell'anno, 12 archi a loggia a rappresentare i 12 mesi dell'anno e 4 archi di portali quanti le</p>	<p>Aussicht, die man von hier aus genießen kann, ist Symbol der perspektivischen Meisterschaft des Künstlers.</p> <p>Nach den Worten des Kunstkritikers Renato Cevese ist die Villa Ca' Beregane das kurioseste Beispiel im ganzen Gebiet der Provinz Vicenza. Die Nebeneinanderstellung der Teile des großen Bauwerkes ist nicht zufällig entstanden: Sie entspricht den Bedürfnissen derer, die hier wohnten. Am 17. Oktober 1652 ließ Giobatta Beregan die kleine Familienkirche mit dem Glockengiebel zu Ehren des Heiligen Johannes der Täufer bauen. In der Folgezeit wurden die Brüder Beregan hier begraben.</p> <p>Am 8. September 1668 besichtigte der damalige Bischof von Padua, Gregorio Barbarigo, der zum Heiligen erklärt wurde, die Kirche. Sie wurde später völlig restauriert. Heute fehlt nur die alte Glocke auf dem Glockengiebel, da sie vor einigen Jahren verschwunden ist. Auf der Glocke, die 1659 geschmolzen wurde, waren der Heilige Johannes der Täufer, der Heilige Martin, die Jungfrau Maria mit dem Kind und Jesus am Kreuz dargestellt.</p> <p>In der Villa gibt es 365 Fenster, zwölf Loggia-Bögen und vier Portalbögen; die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>stagioni dell'anno. I grandi saloni sono abbelliti con stucchi pregevoli di chiara ispirazione agreste. Troviamo inoltre degli enormi caminetti di diversa fattura secondo gli usi di quei tempi, tutti di un certi interesse artistico. Vi è anche l'antica stalla da visitare che, nei tempi andati era la più importante del Veneto.</p> <p>La loggia, meglio conosciuta come cedrara, è posta all'angolo a nord-est dell'edificio ed è stata recentemente restaurata: ha delle bellissime colonne e capitelli, gli uni diversi dagli altri.</p> <p>La Villa Ca' Beregane è un piccolo gioiello da scoprire, tra i tanti tesori della nostra Italia.</p> <p>La Villa è visitabile previo appuntamento, telefonando al numero: 348/3019581</p>	<p>Zahlen symbolisieren die Tage im Jahr, die Monate und die Jahreszeiten. Die großen Säle sind mit beachtenswerten, rustikalen Stuckarbeiten verziert. Außerdem gibt es einige enorme Kamine, alle in verschiedenen, bemerkenswerten Stilen gebaut. Sehenswert ist auch der alte Stall, der einmal der wichtigste Venetiens war.</p> <p>Die Loggia oder <i>cedrara</i> befindet sich auf der nordöstlichen Seite des Gebäudes und wurde kürzlich renoviert; sie hat wunderschöne Säulen und verschiedene Kapitelle.</p> <p>Die Villa Ca' Beregane ist einer der Juwelen Italiens; es lohnt sich, sie zu entdecken.</p> <p>Die Villa kann nach vorheriger Terminabsprache besichtigt werden: Tel. +393483019581</p>
<p>Thiene - Villa Fabris</p> <p><i>E' una villa-palazzo, ora di proprietà del Comune, la cui bella facciata principale si affaccia su Via Trieste, mentre il retro dell'edificio e gli annessi si aprono sul grande parco. L'edificio è stato più volte rimaneggiato nel corso dei secoli e ha assunto l'attuale aspetto neoclassico, forse su progetto dell'architetto feltrino</i></p>	<p>Villa Fabris – Thiene</p> <p><i>Es handelt sich um eine palastähnliche Villa in Via Trieste mit Nebengebäuden und großem Park. Das Gebäude wurde mehrfach umgebaut und verdankt sein derzeitiges neoklassizistisches Aussehen wahrscheinlich dem Entwurf des Architekten Antonio De Boni (* 1739 in Villabruna, Belluno; † 1811 ebenda).</i></p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Antonio De Boni. La facciata del palazzo, caratterizzata dal corpo mediano con timpano sorretto da quattro colonne corinzie poste sull'alta zoccolatura, fa da contrappunto all'esedra con le due fontane del 1814, ai lati del cancello che immetteva verso la campagna. La Villa, data in concessione dalla Fondazione Villa Fabris, è ora sede del Centro europeo per i mestieri del patrimonio.</i></p> <p>(Testi tratti da "Thiene e la Pedemontana Vicentina" a cura di Nazzareno Leonardi, 2002, Grafiche Antiga srl, C-Treviso).</p> <p>Dall'estate 2016 si può pronunciare il fatidico "Sì" anche nella splendida cornice di Villa Fabris, potendo scegliere se celebrare il rito nell'area verde del giardino retrostante il palazzo, riqualficata nel 2015, o nell'affrescato e pregevole salone settecentesco al piano terra, a cui si accede da piazzale Divisione Acqui, attraversando il cortile recentemente riqualficato dall'Amministrazione con un intervento che ha compreso anche la sistemazione della chiesetta e dei vialetti e che, grazie anche all'antico pozzo, garantisce davvero una prestigiosa ambientazione d'epoca.</p>	<p><i>Die Fassade des Palastes hat einen Mittelteil mit einem Giebelfeld, das von vier korinthischen Säulen gestützt wird und steht der Exedra mit den beiden Brunnen aus dem Jahre 1814 entgegen. Das Gebäude ist Sitz der Restaurierungsschule, die vom Handwerksverband der Provinz Vicenza gefördert wird.</i></p> <p>(Leonardi, Nazzareno (2002), <i>Thiene e la Pedemontana Vicentina</i>, Treviso, Grafiche Antiga, 29-30.)</p> <p>Seit dem Sommer 2016 kann man sich das "Jawort" auch in der wunderschönen <i>Villa Fabris</i> geben. Die Hochzeitsfeier kann in dem hinter liegenden Garten stattfinden, der 2015 renoviert wurde, oder in dem mit Fresken bemalten Saal aus dem 18. Jahrhundert. Der wertvolle Saal befindet sich im Erdgeschoß und ist vom Platz Divisione Acqui durch einen Hof erreichbar, der mit der kleinen Kirche und den Spazierwegen kürzlich renoviert wurde. Auch dank des alten Brunnens kann man hier eine Atmosphäre aus alter Zeit genießen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Indirizzo: via Trieste n. 43 - 36016 Thiene (VI) Tel. 0445372329 Sito web: www.villafabris.eu</p> <p>Villaverla - Villa Ghellini</p> <p>Villa Ghellini, ora del Comune, è forse l'opera più importante dell'architetto vicentino Antonio Pizzocaro. La lunga facciata della villa, iniziata nel 1664 ampliando e inglobando l'antica villa gotica, di cui restano alcune sale di grande valore artistico, racchiude in realtà una bella corte porticata dove prospetta la facciata della villa vera e propria che non ebbe mai definitivo compimento. Da visitare la "sala dei caminetti" e alcune sale, anche al primo piano, alle quali si accede mediante una scenografica e barocca scalinata arricchita da statue. Visite su prenotazione contattando il Comune di Villaverla - ufficio cultura, allo 0445 355523</p> <p>Thiene - Castello di Thiene</p> <p>E' una villa del tutto particolare in quanto associa le forme gotiche di un tradizionale castello a quelle di un palazzo veneziano (si può infatti notare una certa somiglianza</p>	<p>Adresse: Via Trieste, 43 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445372329 Webseite: www.villafabris.eu</p> <p>Villa Ghellini in Villaverla</p> <p>Die Villa Ghellini ist das bedeutendste Werk des Architekten Antonio Pizzocaro (1605-1680) aus Vicenza. Zurzeit gehört sie der Gemeinde von Villaverla. Die lange Fassade der 1664 begonnenen Villa, deren antiker gotischer Teil erweitert und ausgebaut wurde, umgibt einen schönen Hof mit Laubengang, von dem aus die Fassade der eigentlichen Villa zu sehen ist, die nie zu Ende gebaut wurde. Sehenswert sind der Kaminsaal und die anderen Säle, die durch eine eindrucksvolle Barocktreppe mit Statuen erreichbar sind.</p> <p>Die Villa kann nach vorheriger Terminabsprache besichtigt werden. Informationen: Kulturamt der Gemeinde von Villaverla, tel. +39445355523</p> <p>Schloss von Thiene</p> <p>Es handelt sich um eine ganz besondere Villa, da sie eine gotische Form hat, die typisch für Schlösser ist, aber auch an die venezianischen Paläste, insbesondere an</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>con il Fondaco dei tedeschi a Venezia).</p> <p>All'epoca della sua costruzione, alla metà del '400, l'architettura di villa così come oggi la conosciamo non era ancora stata codificata: sarà Palladio, un secolo dopo, ad inventare il modello di dimora di campagna, rivestito di classicismo, valido fino a tutto il Settecento. Villa Porto Colleoni Thiene costituisce pertanto un prezioso esempio di villa pre-palladiana, una tappa intermedia tra l'età dei castelli, caratterizzata da necessità difensive, e l'età delle ville, in cui gli edifici si aprono al paesaggio. L'architetto è probabilmente Domenico da Venezia, attivo nella città di Vicenza dal 1448 al 1453. La struttura è perfettamente regolare (insolito per l'epoca); il pianterreno è aperto da una grande loggia, fiancheggiata da torri angolari, mentre il primo piano esibisce, in corrispondenza della Galleria dei Cavalli, un'elegante pentafora gotico-fiorita. Committente fu la ricca famiglia dei Da Porto, appartenente alla nobiltà vicentina. Gli interni sono di grande pregio, decorati da un importante ciclo di affreschi cinquecenteschi, opera di Giovanni Battista Zelotti e di Giovanni Antonio Fasolo, due tra i principali allievi del Veronese. Meritano una visita anche il</p>	<p>das Handelshaus <i>Fondaco die Tedeschi</i> in Venedig erinnert.</p> <p>Als die Villa in der Mitte des 15. Jahrhunderts errichtet wurde, war sie anders strukturiert: 100 Jahre nach dem Bau verwandelte sie Palladio in ein klassisches Landwirtschaftshaus. Die <i>Villa Porto Colleoni</i> ist also ein Beispiel der traditionellen Villa der Epoche vor Palladio: Sie hat Merkmale sowohl der Epoche der Schlösser, in denen man sich verteidigen sollte, als auch der Epoche der Villen, in der die Aussicht wichtig wird. Sie ist wahrscheinlich Werk des Architekten Domenico aus Venedig, der von 1448 bis 1453 in Vicenza tätig wurde. Das Gebäude sieht harmonisch aus, was ungewöhnlich für diese Epoche war. Im Erdgeschoss befindet sich eine Loggia mit Ecktürmen, im ersten Stock ein elegantes gotisches fünfboiges Fenster neben der <i>Galleria dei Cavalli</i>. Die Villa wurde von der Adelsfamilie Da Porto aus Vicenza in Auftrag gegeben. Im Inneren ist eine bedeutende und wertvolle Reihe von Freskogemälden aus dem 16. Jahrhundert zu sehen, ein Werk von Giovanni Battista Zelotti (* um 1526 vermutlich in Verona; † 28. August 1578 in Mantua) und von Giovanni Antonio Fasolo (*Mandello del</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>giardino della villa, la Settecentesca scuderia opera del Muttoni e la ghiacciaia perfettamente conservata. All'interno sono inoltre conservati numerosi esemplari di ventagli e accessori femminili d'epoca.</p> <p>Visite al Castello</p> <p>Tutto l'anno, per gruppi di minimo 10 persone (su prenotazione) con visita guidata.</p> <p>Dal 20 marzo al 13 novembre 2016, compresi, nelle giornate di martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e domenica vista guidata con turni alle ore 15.00; 16.00; 17.00 (non serve prenotazione) e sabato mattina vista guidata con turni alle ore 10.00; 11.00 (non serve prenotazione).</p> <p>Nel mese di agosto non si terranno le visite nei pomeriggi della domenica.</p> <p>Lunedì 15 agosto 2016 visite dalle ore 9:30 alle 12:30.</p> <p>Le domeniche di agosto il Castello di Thiene sarà visitabile gratuitamente con turni alle 15.00; 16.00; 17.00 (max 40 persone per turno)</p>	<p>Lario 1530; † Vicenza 1572), die zwei der wichtigsten Schüler des Malers Paolo Veronese waren (Paolo Veronese, * 1528 in Verona; † 19. April 1588 in Venedig).</p> <p>Sehenswert sind auch der Garten, die Stallungen aus dem 18. Jahrhundert, die dem Architekten Francesco Muttoni zugeschrieben werden, und der Eiskeller. In der Villa sind auch Fächer und alte Damenaccessoires bewahrt.</p> <p>Besichtigungen:</p> <p>Führungen für mindestens 10 Personen über das ganze Jahr nach vorheriger Terminabsprache.</p> <p>Im August kann das Schloss am Sonntag kostenlos um 15.00, 16.00 und 17.00 besichtigt werden (maximal 40 Personen für jede Besuchszeit)</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Tariffe biglietti (comprehensive del servizio guida e della durata di circa 50 minuti)</p> <p>Singoli: € 10,00</p> <p>Gruppi: € 8,00 se più di 20 persone</p> <p>Studenti in comitiva e ragazzi 12-18 anni: € 6,00</p> <p>Studenti universitari: € 8,00</p> <p>Pacchetto famiglia 1 (genitori + 1 figlio 12-18 anni) € 25,00</p> <p>Pacchetti famiglia 2 (genitori + 2 figli 12-18 anni) € 28,00</p> <p>Accesso gratuito per i bambini sotto i 12 anni.</p>	<p>Preise für die Führung (Dauer ca. 50 Minuten)</p> <p>Eintritt: €10,00</p> <p>Gruppen ab 20 Personen: €8,00</p> <p>Schülergruppen 12-18 Jahre: €6,00</p> <p>Universitätsstudenten: €6,00</p> <p>Familienticket 1 (Eltern + 1 Kind 12-18 Jahre): €25,00</p> <p>Familienticket 2 (Eltern + 2 Kinder 12-18 Jahre): €28,00</p> <p>Freier Eintritt für Kinder bis 12 Jahre</p>
<p>Zugliano - Villa Giusti Suman</p> <p>Villa Giusti Suman, di proprietà del Comune di Zugliano, è sicuramente l'edificio storico più notevole del paese per il suo valore architettonico ed artistico legato soprattutto alla presenza di una facciata riccamente lavorata e di un interessante ciclo di affreschi nel piano nobile. Situato sulle pendici delle colline di Zugliano, sul poggio del "Castello", l'intero complesso domina la valle sottostante mostrandosi ancora oggi alla pianura con le sue imponenti dimensioni. Sulla scia delle principali ville di ispirazione palladiana che puntellano il territorio vicentino, questa nobile dimora</p>	<p>Villa Giusti Suman in Zugliano</p> <p>Die Villa Giusti Suman gehört zurzeit der Gemeinde von Zugliano. Architektonisch und künstlerisch wird sie als das bemerkenswerteste Gebäude der Stadt betrachtet, dank ihrer ausgearbeiteten Fassade und ihrer Reihe von Freskogemälden. Auf den Hängen der Hügel von Zugliano in der Nähe des Schlosses gelegen, beherrscht die Villa das darunter liegende Tal.</p> <p>Wie alle anderen Villen der Provinz Vicenza, die von den Werken Palladios inspiriert sind, hat dieses Adelslandhaus</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>è erede di una storia secolare legata ai nomi di numerose famiglie proprietarie, dalla celebre casata dei Zoiano (XV – XVII sec.) fino alla nobile famiglia dei Giusti del Giardino - Suman all'inizio del secolo scorso.</p> <p>L'aspetto esteriore della villa, dalla sua configurazione alta e stretta, fa pensare che l'attuale edificio sia in realtà il risultato di successive aggregazioni ed ampliamenti di una struttura preesistente, la cui costruzione, risalente probabilmente al '400 per volontà dei nobili Zoiano, si risolse con un intervento risolutivo nel corso del XVII secolo. L'intero complesso si articola in due edifici distinti – la parte padronale ed il rustico –, un tempo saldati l'uno con l'altro in un unico corpo in cui trovavano collocazione anche una cappella privata e l'abitazione del gastaldo, con la corte completamente cinta da mura. Sul lato est, inoltre, un corpo aggiunto lascia immaginare la sua originaria destinazione d'uso a scuderia: essa probabilmente, con l'aggiunta un tempo di rustici e colombare, doveva formare quindi un tutt'uno con la barchessa. La villa si compone infine di un piano seminterrato nel quale sono poste le cantine e le cucine, di un primo piano per</p>	<p>wichtige Familien beherbergt, von der Adelsfamilie Zoiano (15.-17. Jahrhundert) bis zur Familie Giusti del Giardino-Suman (20. Jahrhundert).</p> <p>Die Villa ist schmal und hoch: Auf einem bereits existierenden Gebäude, wahrscheinlich aus dem 15. Jahrhundert und auf Antrag der Familie Zoiano errichtet, wurden andere Teile im Laufe des 17. Jahrhunderts hinzugefügt. Der gesamte Baukomplex ist in zwei Gebäude gegliedert – das Adelswohnhaus und der Schuppen, die früher ein einziger Komplex waren, wo sich auch eine private Kapelle, das Wohnhaus des Statthalters und ein mit Mauer umgebener Hof befanden. Das Gebäude wurde ursprünglich wahrscheinlich als Reitstall benutzt: Auf der östlichen Seite befindet sich ein anderer hinzugefügter Teil, zu dem einmal auch der Schuppen und Taubenschläge gehörten. Im Souterrain gibt es die Keller und die Küchen und im ersten Stock die Zimmer; die Villa ist außerdem mit Dachgeschoss mit sichtbaren Holzbalken ausgestattet.</p> <p>Die <i>Villa Giusti Suman</i> ist eine Mischung von Kunst, Kultur und Geschichte dieses</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>le camere e di una soffitta con travatura in legno a vista. Oggetto di diversi interventi e restauri, questa singolare sintesi di arte, cultura e storia del territorio si propone oggi anche come elegante location per l'organizzazione e la promozione di conferenze, mostre o eventi culturali di diversa natura.</p>	<p>Gebietes; sie wurde mehrmals renoviert und beherbergt zurzeit verschiedene Konferenzen, Ausstellungen und kulturelle Ereignisse.</p>
<p><i>Stanza della Genesi – Salone Centrale</i> Grandioso per mole e affreschi il salone centrale è diviso in più zone. In alto la trabeazione mostra ghirlande di fiori e frutti e uccelli; più in basso scene della Genesi, che risentono delle pitture del Raffaello nelle Logge Vaticane illustrano la Creazione di Eva, il Peccato originale (lato ovest), la Cacciata di Adamo ed Eva, la vita agreste dei Progenitori (lato Nord), la costruzione dell'Arca, il Diluvio universale (lato Est) l'uscita dall'Arca e il Sacrificio di Noè (lato Sud). Sul lato Nord campeggia al centro lo stemma gentilizio con varie sovrapposizioni. In basso un'altra mano ha tracciato una buona prospettiva architettonica che in un susseguirsi di colonne e arcate incornicia scene agresti tra le quali si innalza un castello, in parte distrutto ora dall'apertura di una porta fatta in secoli successivi.</p>	<p><i>Der große Saal mit Szenen aus der Genesis</i> Es handelt sich um einen großen, mit Fresken verzierten Saal. Auf das Gebälk sind Blumengirlanden, Obst und Vögel gemalt; unten gibt es Szenen aus der Genesis, die von den Gemälden der <i>Logge Vaticane</i> von Raffaello inspiriert sind: die Erschaffung Evas, die Erbsünde (westliche Seite), die Vertreibung von Adam und Eva, das ländliche Leben der Stammeltern (nördliche Seite), der Bau der Arche, die Sintflut (östliche Seite), des Verlassen der Arche und das Opfer Noahs (südliche Seite). Die nördliche Seite ist von dem Adelswappen beherrscht. Eine Reihe von Säulen und Bögen rahmt bäuerliche Szenen ein, zwischen denen sich ein Schloss erhebt, das zum Teil zerstört wurde, da eine Tür später hinzugefügt wurde. Oberhalb der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Sopra le due porte laterali fanno bella mostra varie decorazioni a mo' di scultura, da cui pendono bellissimi trofei di verzure e fiori.</p> <p>E' certamente eccezionale il soffitto di questo spaziosissimo salone: bellissime decorazioni a carte dipinte ricoprono la travatura.</p>	<p>Seitentüren gibt es zahlreiche Skulpturdekorationen in Grüne und mit Blumen.</p> <p>Der geräumige Saal ist mit einer wunderschönen Decke mit Papierverzierungen bedeckt.</p>
<p><i>Stanza della Musica</i></p> <p>La prima stanza a sinistra, entrando dal giardino, è affrescata con scene romantiche. Interessante la finta architettura sulle parti con colonne colorate a mò di rovine su cui si staccano scene classiche, romantiche e di battaglia.</p> <p>Anche questa stanza, sempre secondo il Ridolfi, risulterebbe dipinta dall'Aliense, il quale "in una stanza divise storie di Lot, e di Agar, di Giuseppe, d'Oloferne, di Dalila e di Joel, così ben colorite che paiono ad olio".</p> <p>Sopra le porte, al posto del timpano, ci sono delle volute sulle quali, leggiadramente sdraiate, risaltano delle interessanti figure di donne dipinte in un unico colore.</p> <p>Da menzionare il camino seicentesco e il soffitto con travature ricoperte da carte</p>	<p><i>Der Musiksaal</i></p> <p>Der Saal befindet sich links vom Garten und ist mit romantischen Fresken bemalt. Interessant ist die künstlich gestaltete Architektur, die sich auf der Seite der mit klassischen, romantischen und Kampfszenen bemalten Säulen befindet, die verfallen scheinen.</p> <p>Nach Meinung des Malers und Kunsthistorikers Carlo Ridolfi (* 1594 in Lonigo; † 1658 in Venedig) wurde dieser Saal von dem griechischen Maler Antonio Vassilacchi <i>L'Aliense</i> (* 1556 in Milo; † 1629 in Venedig) bemalt. Nach den Worten von Ridolfi hat er in diesem Saal die Geschichte von Lot, Agar, Josef, Holofernes, Delila und Joel so farbig gemalt, dass sie wie Ölgemälde aussehen. Oberhalb der Türen gibt es kein Tympanon, sondern Volute mit Frauenfiguren in einer einzigen Farbe, die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>dipinte, con decorazione diversa dal soffitto del salone centrale.</p> <p><i>Stanza delle fontane</i></p> <p>Singolari gli affreschi di questa stanza, rovinati purtroppo da un'infiltrazione di umidità nella parte inferiore. Anche in questa stanza il motivo dominante è l'impaginato architettonico. Molto curato il disegno delle colonne e le logge con terrazze che si aprono su paesaggi di lontana reminiscenza fiamminga. A rendere significativi tali paesaggi risaltano con la loro luminosità ville, castelli, ruderi e fontane. Sopra le balaustre sono affrescati putti e animali vari: la scimmia, il cane, il gatto, l'oca, il pavone, la civetta, le colombe e altri uccelli. La decorazione del soffitto è a travi dipinte. Dalla descrizione fatta dal Ridolfi, questa stanza risulterebbe opera del Palma il Giovane: "ed in altre stanze (dipinse n.d.r.) favole con paesi".</p>	<p>anmutig scheinen. Zu erwähnen ist auch der Kamin aus dem 17. Jahrhundert und die Decke mit Gebälk und Papierverzierungen, die sich von den Verzierungen des großen Saales unterscheiden.</p> <p><i>Saal der Brunnen</i></p> <p>Die Fresken dieses Saales sind einzigartig, leider wurden sie durch Feuchtigkeit im unteren Teil ruiniert. Auch hier herrscht der architektonische Umbruch vor. Die Gemälde auf den Säulen sind sehr gepflegt. So sind es auch die mehreren Säulenhallen, von denen aus man Aussichten genießen kann, die an die flämischen Landschaften erinnern: Man sieht Villen, Schlösser, Ruinen, Brunnen... Auf den Balustraden gibt es Fresken mit Putten und verschiedenen Tieren: ein Affe, ein Hund, eine Katze, eine Gans, ein Pfau, eine Eule, Tauben und andere Vögel. Die Decke ist aus bemalten Balken gebildet. Laut Ridolfi wurde dieser Saal von dem Maler Jacopo Palma <i>Il Giovane</i> (1548/1550-1628) realisiert, der „in diesen Sälen Märchen malte“.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Stanza delle Divinità Olimpiche o delle Quattro Stagioni</i></p> <p>Di altro artista è chiaramente la prima stanza a destra del Salone entrando dal giardino. Una architettura corinzia scandisce figure monocrome gialle che per effetto di ombre si stagliano come sculture classiche dalla parete. Possiamo vedere Mercurio, Venere, Diana, Ermes, Tritone, e altre divinità. E' particolarmente interessante la rassomiglianza tra la figura di Vulcano posta sopra il caminetto con quella, pressoché identica, dello Zelotti che si trova nella stanza delle arti di villa Godi a Lonedo. Altrettanto si può dire di un'altra figura di giovane rappresentante l'inverno. Sulla trabeazione si mostra in uno splendore di luci e di colori la serie della Quattro Stagioni circondate da putti, fiori e frutti di stagione. E' da notare il soffitto a carte dipinte e i due timpani decorati sopra le porte, come pure gli affreschi in chiaroscuro sotto le finestre. Secondo quanto scritto dal Ridolfi, gli affreschi sono opera dell'Aliense, il quale " in un salotto fece di più a chiaro e scuro alcune grandi figure con manieroso e facile stile".</p>	<p><i>Saal der Olympischen Götter oder der Jahreszeiten</i></p> <p>Rechts vom Garten gibt es einen anderen Saal, der sicher das Werk eines anderen Künstlers ist. Die Architektur ist im korinthischen Stil, die einfarbigen gelben Figuren zeichnen sich dank ihrer Schatten scharf von der Wand ab. Merkur, Venus, Diana, Hermes, Triton und andere Götter sind dargestellt. Es ist interessant, dass die Figur von Vulcanus oberhalb des Kamins mit der Figur des Malers Zelotti in dem Saal der Künste von <i>Villa Godi</i> in Lonedo fast identisch ist; dasselbe gilt auch für die Figur eines jungen Mannes, die den Winter darstellt. Auf dem Gebälk kann man eine lichtvolle und hellfarbige Darstellung der vier Jahreszeiten mit Putten, Blumen und Obst der Saison sehen. Bemerkenswert sind auch die Decke mit Papierverzierungen, die zwei bemalten Tympana oberhalb der Türen und die Fresken in Helldunkelmalerei unterhalb der Fenster. Laut dem Kunsthistoriker Ridolfi wurden die Fresken von Antonio Vassillacchi <i>L'Aliense</i> bemalt, der „in einem Saal einige wichtige Figuren in einem helldunklen, minutiösen aber einfachen Stil darstellte“.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Stanza dei Cavalieri o dei Crociati</i></p> <p>E' la seconda stanza a destra del Salone Centrale entrando dal giardino. I costumi dei personaggi e lo stile pittorico ci riportano chiaramente al seicento o alla fine del cinquecento. Gli affreschi sono divisi in varie zone. In alto sulle pareti Nord e Sud tra drappi fanno mostra di sé cannoni e bandiere turche ammainate e scudi islamici. Negli altri due lati un drappaggio che scende dalla finta architettura incornicia scene di prigionia. Si possono scorgere ancora in alto stemmi araldici che forse possono dire molto del casato dei personaggi dipinti più in basso. Cinque cavalieri si ostentano al visitatore sopra destrieri impennati sotto i cui zoccoli si possono scorgere scene di battaglia. Sotto le finestre ci sono ancora scene di duello di cavalieri. Più significativa, e di maggior livello artistico, è la figura di un Pontefice sulla parete sud. Due donne raffiguranti l'allegoria dell'indulgenza e della prosperità stanno ai lati del Papa. Molto interessanti sono anche le due aperture laterali che sono incorniciate da trofei di guerra turchi. Curioso è il soffitto in legno raffigurante armi e simboli arabi che incorniciano una tela dove spicca S. Michele Arcangelo che</p>	<p><i>Saal der Ritter oder der Kreuzritter</i></p> <p>Es ist der zweite Saal rechts vom Garten, nach dem großen Saal. Die Kostüme der bemalten Figuren und der Malstil machen deutlich, dass es sich um das 17. Jahrhundert oder das Ende des 16. Jahrhunderts handelt. Die Fresken sind in verschiedene Teile gegliedert. An den nördlichen und südlichen Wänden erscheinen Kanonen, eingeholte türkische Fahnen und islamische Schilde, an den anderen zwei Wänden hängt ein Faltenwurf in künstlicher Architektur und rahmt Figuren von Gefangenen ein. Im oberen Teil sind Wappen dargestellt, die viel über die Familie der Figuren im unteren Teil sagen. Fünf Ritter schauen stolz in die Augen des Besuchers; sie reiten auf aufgebäumten Schlachtrossen. Unter den Hufen sieht man Schlachtszenen. Unterhalb der Fenster sind auch Ritterduelle dargestellt. Die künstlerisch bedeutendste Figur ist die Figur eines Papsts an der südlichen Wand. Zwei Frauenfiguren, die die Nachsichtallegorie symbolisieren, stehen beiden an der Seiten des Papstes. Interessant sind auch die zwei seitlichen Löcher, die von türkischen Kriegstrophäen umrahmt sind. An der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>sguaina la sua spada di fuoco. Detti affreschi, secondo il Ridolfi sopraccitato, sono da attribuirsi a Palma il Giovane, il maggior rappresentante della pittura veneta cosiddetta «tardomanierista», nel periodo di transizione tra il 1500 e il 1600. Da recenti studi effettuati in questa stanza è raffigurata la battaglia di Vienna del 1683, quando i cristiani sconfissero i musulmani. Sul lato corto della stanza troviamo l'imperatore d'Austria e di fronte a lui è dipinto il papa Innocenzo, della famiglia Odescalchi, che è stato il finanziatore della battaglia. Inoltre è stata scoperta l'identità di un cavaliere, Ian Sobieski, che ha una stanza interamente dedicata a lui nei musei vaticani.</p>	<p>Holzdecke sind arabische Waffen und Symbole gemalt, die ein Leinwandgemälde umrahmen, aus dem der Erzengel Michael hervorsticht. Er zieht sein Feuerschwert aus der Scheide. Laut dem Kunsthistoriker Ridolfi wurden diese Fresken von dem wichtigsten Exponenten des venetischen Spätmanierismus Palma <i>Il Giovane</i> zwischen dem 16. und dem 17. Jahrhundert realisiert. Untersuchungen aus letzter Zeit zeigen, dass hier die Schlacht von Wien im Jahre 1683 dargestellt ist, als die Christen die Moslems besiegt haben. Auf der kurzen Seite des Saales ist der Kaiser von Österreich gemalt; ihm gegenüber steht Papst Innozenz XI. Odescalchi, der die Schlacht finanzierte. Außerdem wurde die Identität des Ritters Ian Sobieski entdeckt; in den Vatikanischen Museen ist ihm ein ganzer Saal geweiht.</p>
<p>LE STRADE DEL VINO</p> <p>Le strade del Vino sono un itinerario splendido per visitare la Pedemontana Vicentina ammirando i suoi magnifici paesaggi collinari. Un trionfo per la vista ma anche per il gusto, visto che potrete assaggiare le eccellenze vinicole prodotte</p>	<p>DIE WEINWEGE</p> <p>Die Weinwege sind eine wunderschöne Attraktion für alle, die die Pedemontana Vicentina besuchen wollen und ihre wunderbaren Hügellandschaften bewundern möchten. Sie sind angenehm zum Panama, aber auch für den</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>nel territorio sia durante tutto l'anno che in speciali manifestazioni che festeggiano proprio la produzione e la lavorazione dell'uva fino a trasformarla in vini DOC unici.</p>	<p>Geschmack. Sie geben die Möglichkeit, Weinprodukte hervorragender Qualität zu verkosten, die das ganze Jahr lang, aber auch während besonderer Veranstaltungen in diesem Gebiet hergestellt werden. Diese Veranstaltungen feiern die Weintrauben bis zu ihrer Verarbeitung in einzigartige, ursprüngliche Weine.</p>
<p>La Strada del Recioto e del Vino Gambellara</p> <p>La Strada si estende lungo la bassa valle del Chiampo, nella zona occidentale della provincia di Vicenza, in un territorio di origine vulcanica, e comprende i comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo.</p> <p>Nella zona si possono scoprire i segni di antiche e nobili presenze, come a Montecchio Maggiore, con i Castelli di Romeo e Giulietta, romanticamente contrapposti tra le colline, e la Villa Cordellina Lombardi, nota per un grande ciclo affrescato dal Tiepolo e scenario d'eccezione per manifestazioni gastronomiche.</p>	<p>Die Recioto- und Gambellara-Weinwege</p> <p>Dieser Weg erstreckt sich über das untere Tal von Chiampo im östlichen Teil der Provinz von Vicenza auf einem Boden vulkanischen Ursprungs und bezieht die Gemeinden von Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso und Zermeghedo ein.</p> <p>Auf dem Gebiet können Sie alte und edle Zeugnisse entdecken, wie zum Beispiel die Schlösser von Romeo und Julia in Montecchio Maggiore, die sich auf einer romantischen Weise gegensätzlich zwischen den Hügeln erheben und die Villa Cordellina Lombardi, die für einen bedeutenden Freskenzyklus von Tiepolo berühmt ist und außerdem besondere gastronomische Veranstaltungen organisiert.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>A Montorso sorge Villa Da Porto-Barbaran, dove nel XVI secolo lo scrittore Luigi Da Porto compose la novella "Giulietta e Romeo".</p> <p>Gli enoappassionati che desiderano una "dolce" vacanza passeggiando sui sentieri delle colline dei comuni di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo hanno la possibilità di rilassarsi tra meravigliosi edifici storici ed aree naturali ripercorrendo spensieratamente la storia locale.</p> <p>Soci: la strada riunisce 18 cantine, alcune di importanza internazionale, 7 ristoratori e 5 produttori di prodotti tipici.</p> <p>Da non perdere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli Happy Gambellara, degustazioni con abbinamenti a prodotti locali, musica e serate culturali e la manifestazione dedicata al vino dolce della zona, il Recioto, nel mese di Gennaio denominata "I Picai del Recioto". - il Gambellara Wine Festival a settembre, appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Gambellara e volto a promuovere la storia enologica della DOC 	<p>In Mantorso erhebt sich die Villa <i>Da Porto-Barbaran</i>, wo der Schriftsteller Luigi Da Porto (* 1485 in Vicenza; † 10. Mai 1529 ebenda) im 16. Jahrhundert die Novelle <i>Giulietta e Romeo</i> verfasst hat.</p> <p>Die Weinliebhaber, die sich einen "süßen" Urlaub wünschen und auf den Hügelwegen von Gambellara, Montebello Vicentino, Mantorso und Zarmeghedo wandern wollen, haben die Möglichkeit, sich inmitten von wunderbaren historischen Gebäuden und in der Natur zu entspannen und die Geschichte des Gebietes wieder zu erleben.</p> <p>Konsortium: Dieser Weinweg versammelt 18 Weinkeller (einige davon sind von internationaler Bedeutung), sieben Gastwirte und fünf Erzeuger typischer Produkte.</p> <p>Verpassen Sie nicht Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -die <i>Happy Gambellara</i>: Verkostungen und Verbindungen mit lokalen Produkten, Musikveranstaltungen, kulturelle Abende und <i>I Picai del Recioto</i> im Januar, das heißt die Veranstaltung des lokalen süßen Weines <i>Recioto</i>; -der <i>Gambellara Wine Festival</i> im September veranstaltet von dem <i>Consorzio Tutela Vini Gambellara</i> (Konsortium für die Wahrung des Weines

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>e a scoprire il suo prezioso territorio vulcanico.</p> <p>www.stradadelrecioto.com</p>	<p>von Gambellara), das darauf abzielt, die weinkundliche Geschichte des ursprungsbezeichnenden Weines (<i>DOC</i> Weine) zu fördern und den wertvollen vulkanischen Boden zu entdecken, auf dem er wächst.</p> <p>www.stradadelrecioto.com</p>
<p>La strada del Torcolato e dei Vini DOC Breganze</p>	<p>Der Weg des <i>Torcolato</i> und der ursprungsbezeichnenden <i>DOC</i> Weine von Breganze</p>
<p>La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è un percorso enoturistico che si sviluppa nella fascia pedemontana vicentina compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta, all'interno della zona DOC di Breganze.</p>	<p>Der weinkundliche und touristische Weg des <i>Torcolato</i> und der ursprungsbezeichnenden Weine <i>DOC</i> von Breganze erstreckt sich auf das Gebiet von Pedemontana Vicentina, das sich zwischen den Tälern der Flüsse Astico und Brenta befindet, innerhalb des ursprungsbezeichnenden Gebietes von Breganze.</p>
<p>Il Tracciato prende il via dalla cittadina di Thiene, posta sul confine occidentale della Strada, che ricopre da sempre un importante ruolo nello scenario economico-sociale vicentino. Al Centro dell'abitato spicca la villa Da Porto Colleoni, detta anche il Castello per le torri che la cingono e l'appariscente merlatura.</p>	<p>Der Weg beginnt in der kleinen Stadt Thiene, die sich an der westlichen Grenze des Weges befindet und seit jeher auf der ökonomischen und sozialen Szenerie der Provinz Vicenza eine wichtige Rolle innehatte. In dem Stadtzentrum fällt die <i>Villa Da Porto Colleoni</i> auf, die aufgrund ihrer Türme und der auffälligen Zinnen Schloss genannt wird.</p>
<p>Nelle adiacenti piazze centrali in ottobre,</p>	<p>Auf dem zentralen Platz der Stadt gibt es</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>appuntamento con la Fiera Franca, rievocazione Storica in costume del Mercato Franco Rinascimentale Thiene 1492. Proseguendo ad est si giunge a Lonedo di Lugo, nel comune di Lugo di Vicenza, dove sorgono le Palladiane Villa Godi Malinverni e Villa Piovene, da cui si scorge una stupenda visuale della pianura vicentina.</p> <p>A pochi chilometri troviamo Breganze, cuore dell'omonima Doc, da sempre terra di grandi vini. La cittadina, dominata dal caratteristico campanile, tra i più alti del Veneto, era in antico un centro fortificato sulla strada per l'Altopiano dei Sette Comuni. Lo testimoniano le molte torri, dissimulate in "colombare", che ancora vi sorgono e, di riflesso, una specialità gastronomica il Piccione Torresano allo spiedo.</p>	<p>im Oktober ein weiteres Ereignis: Die sogenannte <i>Fiera Franca</i>, die historische Erinnerung in Volkstrachten an den Fränkischen Renaissancemarkt, auch <i>Thiene 1492</i> genannt. Wenn Sie Ihren Weg in Richtung Osten fortsetzen, kommen Sie in Lonedo di Lugo, in der Gemeinde von Lugo di Vicenza an, wo sich die Palladiovillen <i>Villa Godi Malinverni</i> und die <i>Villa Piovene</i> erheben, von denen man eine wunderschöne Aussicht auf die Ebene von Vicenza bewundern kann.</p> <p>Wenige Kilometer entfernt befindet sich Breganze, das Herz des gleichnamigen ursprungsbezeichnenden Gebietes, seit jeher Ursprungsort wichtiger Weine. Die kleine Stadt ist von dem charakteristischen Glockenturm, der zu den höheren Glockentürmen Venetiens zählt, beherrscht und war in alter Zeit ein befestigtes Zentrum auf der Straße zur Hochebene der Sieben Gemeinden <i>Altopiano dei Sette Comuni</i> (Asiago, Lusiana, Enego, Roana, Totzo, Gallio, Foza und Conco). Dass Breganze ein befestigtes Zentrum war, wird von den Türmen, die als Taubenschläge vorgetäuscht wurden und noch existieren, bezeugt und daher auch von der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Scendendo verso la pianura si incontrano su un colle isolato, la Bastia di Montecchio Precalcino, lodata nei secoli per i suoi vini e tra le grave del fiume Astico la ridente Sandrigo, patria del Baccalà alla Vicentina, il più famoso e tipico piatto vicentino.</p> <p>Dopo aver transitato per Mason Vicentino con i suoi ciliegi, si giunge nella medioevale città di Marostica, cinta da mura merlate che racchiudono la Piazza degli Scacchi e collegano i due castelli inferiore e superiore. Marostica è nota in tutto il mondo per la celebre “Partita a Scacchi” con personaggi in abiti medioevali, nel settembre degli anni pari. Vanto della zona sono inoltre le ciliegie a Indicazione Geografica Protetta e la lavorazione della ceramica, insieme ai centri di Nove e Bassano.</p> <p>Il tracciato si Conclude nella millenaria Bassano del Grappa, una delle più belle città della provincia italiana. Il suo simbolo è il celebre Ponte degli Alpini</p>	<p>Spezialität <i>Piccione Torresano</i> (Spießtaube).</p> <p>Wenn man ins Tal hinabgeht, erreicht man auf einem abgeschiedenen Hügel den Vorort Bastia von Montecchio Precalcino, der immer für seine Weine bekannt gewesen ist, und zwischen den Schottern des Flusses Astico die Stadt Sandrigo, die Heimat des Stockfisches nach Vicenza-Art, der berühmtesten und typischsten Spezialität dieser Provinz.</p> <p>Nach Mason mit seinen Kirschbäumen erreicht man die mittelalterliche Stadt Marostica, die mit Zinnen versehenen Mauern umgeben ist; wo sich der Platz <i>Piazza degli Scacchi</i> befindet und die zwei Schlösser verbinden, das niedrigere und das obere Schloss. Marostica ist weltweit für die Schachpartie mit lebenden Figuren in historischen Kostümen berühmt, die im September in den Jahren mit gerader Jahreszahl stattfindet. Stolz der Zone sind die Kirschen mit geschützter geographischer Angabe und die Keramikherstellung, besonders jene von den Städten Nove und Bassano.</p> <p>Der Weg endet im tausendjährigen Bassano del Grappa, eine der schönsten Städte der Provinz. Ihr Symbol ist die Brücke <i>Ponte degli Alpini</i>, die nach einem</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>realizzato su disegno del Palladio. La denominazione “del Grappa” si riferisce al Massiccio che sovrasta Bassano, ma allo stesso tempo richiama il celebre distillato, fiore all’occhiello della città.</p>	<p>Projekt des Palladio realisiert wurde. Die Bezeichnung „del Grappa“ nimmt Bezug auf das Gebirgsmassiv, das in Bassano vorherrscht, aber ruft auch das berühmte Destillat <i>Grappa</i>, den Schnaps, in Erinnerung, das Flaggschiff der Stadt.</p>
<p>Da visitare inoltre il Castello con la Rocca di Ser Ivano, i Palazzi del centro storico, le numerose Ville Palladiane, il Museo Civico e le numerose Chiese.</p>	<p>Zu besuchen gibt es außerdem das Schloss mit der Festung von Ser Ivano, die Gebäude des Stadtzentrums, die zahlreichen Villen von Palladio, das Stadtmuseum und die zahlreichen Kirchen.</p>
<p>I soci della strada: La strada riunisce 39 soci: 14 cantine, 16 enti tra cui la nostra Associazione e 9 ristoratori.</p>	<p>Konsortium: Der Weg versammelt 39 Mitglieder: 14 Weinkeller, 16 Körperschaften, darunter auch unseren Verein <i>Pedemontana Vicentina</i>, und neun Gastwirte.</p>
<p>Iniziativa della strada: particolarmente attiva a livello promozionale con la partecipazione a fiere del settore come il Vinitaly, promuove rassegne enogastronomiche a tema come Asparagi & Vespaiolo e il Ristorante in Piazza a Breganze, collabora inoltre con la rassegna enogastronomica I Piatti Tipici della Pedemontana.</p>	<p>Veranstaltungen: Sehr aktiv auf der Werbeebe dank der Mitwirkung bei Fachmessen wie der Weinmesse <i>Vinitaly</i>, werden weingastronomische Ausstellungen wie zum Beispiel <i>Asparagi</i> (Spargel) & <i>Vespaiolo</i> und das Restaurant im Stadtzentrum von Breganze gefördert. Man arbeitet außerdem an der weingastronomischen Ausstellung <i>I Piatti tipici della Pedemontana</i> (Die Spezialitäten der Pedemontana) mit.</p>
<p>Due in particolare sono gli eventi di punta da non perdere:</p>	<p>Besonders zwei Hauptveranstaltungen sind nicht zu verpassen:</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>1. a Gennaio la Prima del Torcolato, con la prima spremitura e l'assaggio in piazza del Torcolato, vino dolce e passito dal sapore inimitabile, a cura della Confraternita del Torcolato, con una grande festa di piazza, visite al campanile e tanti eventi.</p> <p>2. a Giugno la Vespaiolona, notte bianca e rossa delle cantine che ogni anno vede la partecipazione di più di 3000 persone, che grazie ad un servizio bus raggiungono le varie cantine aderenti con degustazione e animazione in ogni tappa.</p> <p>www.stradadeltorcolato.it</p>	<p>1. „<i>La prima del Torcolato</i>“ im Januar: Das erste Pressen und Verkosten des süßen Likörweines mit unnachahmlichem Geschmack <i>Torcolato</i> auf dem Platz von der Bruderschaft <i>Torcolato</i> organisiert. Große Feier, Besichtigungen des Glockenturmes und viele andere Veranstaltungen.</p> <p>2. „<i>Vespaiolona</i>“ im Juni: Die „weiße und rote Nacht“ in den Weinkellern, an der jedes Jahr mehr als 3000 Personen teilnehmen. Dank eines Shuttle-Services kann man die verschiedenen Weinkeller, die an der Veranstaltung teilnehmen erreichen, in denen es Verkostungen und verschiedene Tätigkeiten gibt.</p> <p>www.stradadeltorcolato.it</p>
<p>Associazione “Strada del Torcolato e dei vini di Breganze”</p> <p>La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è un’associazione costituitasi nel 2000 fra Enti Pubblici, Associazioni di Categorie Economiche, Consorzi di Tutela, Consorzi di Promozione Turistica e Produttori Vitivinicoli con lo scopo di promuovere l’immagine delle produzioni vinicole ed agroalimentari della Pedemontana Vicentina assieme alle</p>	<p>Der Verein <i>Strada del Torcolato e dei vini di Breganze</i> (Der Weg des Torcolato und der Weine von Breganze)</p> <p><i>La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze</i> ist ein Verein, der im Jahr 2000 von der öffentlichen Verwaltung, ökonomischen Berufsverbänden, Schutzkonsortien, Konsortien für die Tourismusförderung und Weinbauern gegründet wurde, um das Image der Wein- und Landwirtschaftserzeugung in Pedemontana Vicentina mit den</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>numerose manifestazioni a carattere enogastronomico e turistico del territorio. La Strada prende il nome dal prestigioso vino che rappresenta il territorio della Pedemontana Vicentina nel mondo: il Breganze D.O.C. Torcolato, il nettare Di-Vino ottenuto dalle uve passite della varietà Vespaiola.</p>	<p>zahlreichen weingastronomischen und touristischen Veranstaltungen zu fördern. Dem Weg wurde der Namen des namhaften Weines gegeben, der die Pedemontana Vicentina weltweit symbolisiert: der Name Ursprungsbezeichnung des Göttertranks <i>Torcolato</i>, der aus Rosinen der Rebsorte <i>Vespaiola</i> gewonnen wird und das Gebiet um Breganze charakterisiert.</p>
<p>La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è anche un percorso enoturistico che si sviluppa nella fascia pedemontana vicentina compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta.</p>	<p><i>La strada del Torcolato e dei Vini di Breganze</i> ist auch ein weintouristischer Weg, der sich auf dem Gebiet der Pedemontana Vicentina zwischen den Tälern der Flüsse Astico und Brenta erstreckt.</p>
<p>Breganze con le sue “Colombare” è il centro geografico di quest’area che presenta come capisaldi ad est la città di Thiene ed a ovest la bellissima Bassano del Grappa, con il millenario centro storico ed il Ponte degli Alpini a cui fa dasfondo l’imponente massiccio del Grappa. Meritano citazione anche le splendide ville palladiane Piovene e Godi Malinverni di Lugo di Vicenza e la medioevale città di Marostica, cinta da mura merlate che racchiudono la Piazza degli Scacchi e collegano i due castelli inferiore e superiore.</p>	<p>Breganze ist mit seinen Taubenschlägen das geographische Zentrum von diesem Gebiet; im Osten befindet sich Thiene, im Westen das wunderschöne Bassano del Grappa mit seiner tausendjährigen Altstadt und der Brücke <i>Ponte degli Alpini</i>, hinter der sich im Hintergrund das stattliche Gebirgsmassiv Grappa erhebt. Wir müssen auch die wunderschönen Villen des Palladio <i>Piovene</i> und <i>Godi Malinverni</i> in Lugo di Vicenza und die mittelalterliche Marostica, umgeben von mit Zinnen versehenen Mauern, berücksichtigen, die das untere und das</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Il territorio della Strada comprende per intero la zona a D.O.C. Breganze con i suoi 15 vini a denominazione d'origine controllata, tuttavia sono numerosi i prodotti agroalimentari e le ricette tradizionali che caratterizzano il territorio: il Formaggio Asiago Dop, l'Olio extravergine di Oliva del Grappa Dop, la Sopressa Vicentina Dop, la ciliegia di Marostica Igp, l'Asparago di Bassano, i Torresani di Breganze, le Grappe, il Baccalà alla vicentina... Provare per credere!</p> <p>La Strada del Vino Lessini Durello</p> <p>La Strada si trova ai piedi della Lessinia, a cavallo tra la provincia di Verona e quella di Vicenza, in una zona collinare che comprende nel Veronese l'alta val d'Illasi, la valle del Tramigna e i comuni più a nord della val d'Alpone, mentre nel Vicentino è delimitata dalle vallate del Chiampo, del Leogra e dell'Agno.</p> <p>Sono le suggestive vallate della Lessinia, i preziosi fossili di Bolca, le storie dei Cimbri, le antiche vie del vino, i misteriosi manieri medievali, la novella di Luigi Da</p>	<p>obere Schloss verbinden.</p> <p>Das Gebiet des Weges umfasst Breganze mit seinen 15 ursprungsbezeichnenden Weinen; zahlreich sind aber auch die landwirtschaftlichen Produkte, alle mit Herkunftsbezeichnung, und die traditionellen Rezepte, die das Gebiet charakterisieren: der Käse <i>Asiago</i>, das native Olivenöl des Grappagebietes, die <i>Soppressa Vicentina</i>, die Kirschen aus Marostica, der Spargel aus Bassano, die <i>Torresani</i> aus Breganze, die Schnäpse, der Stockfisch nach Vicenza-Art... Verkosten Sie alle diese Dinge!</p> <p>Der Weg des Weines <i>Lessini Durello</i></p> <p>Der Weg beginnt am Fuße des Gebietes Lessinia zwischen den Provinzen Verona und Vicenza, auf einem hügeligen Gebiet, das in dem Gebiet von Verona das obere Tal Val d'Illasi, das Tal Valle del Tremigna und die Gemeinde im Norden des Tales Val d'Alpone umfasst, während es auf dem Gebiet von Vicenza von den Tälern Chiampo, Leogra und Valle dell'Agno abgegrenzt ist.</p> <p>Es sind die beeindruckenden Täler von Lessinia, die wertvollen Fossilien aus Bolca, die Geschichte der Kimbern, die alten Weinwege, die mysteriösen</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Porto che tracciò per primo la commovente storia d'amore tra Giulietta e Romeo a testimoniare questi primi 710 anni del Lessini Durello: un autentico autoctono, tra i più antichi del Veneto, che viene coltivato in un contesto territoriale molto suggestivo, a volte quasi selvaggio.</p> <p>La zona di produzione del Lessini Durello è stata delimitata infatti nel 1987 seguendo in genere alcune tra le più suggestive strade della provincia di Verona e Vicenza.</p> <p>Itinerari ideali per conoscere ed apprezzare il territorio che storicamente ha ospitato ed ospita la coltivazione di questo straordinario vitigno possono essere quindi proprio quelli che perimetrano i confini della denominazione. In particolare è uno l'itinerario lungo la parte vicentina della strada che attraversa alcuni tra i più belli e interessanti comuni della provincia, mentre punto ideale per la visita della parte veronese della strada si trova proprio in quest'area, a Montebello Vicentino.</p> <p>Soci: La strada riunisce 10 cantine.</p> <p>Durante l'anno vengono proposti numerosi aperitivi e degustazioni e il Festival del Durello a Schio.</p>	<p>mittelalterlichen Schlösser und die Novelle von Luigi Da Porto, der zuerst die rührende Liebesgeschichte von Romeo und Julia umriss, die die ersten 710 Jahre des Weines <i>Lessini Durello</i> charakterisieren: Dieser Wein ist ein authentisches Autochthon, der auf einem sehr beeindruckenden, manchmal auch wilden Gebiet angebaut wird. Das Erzeugungsgebiet des <i>Lessini Durello</i> wurde im Jahr 1987 auf einige der beeindruckendsten Wege der Provinzen von Verona und Vicenza begrenzt.</p> <p>Ideale Routen, um das Gebiet, das den Anbau dieses außerordentlichen Weinstockes beherbergt, zu entdecken und zu würdigen, können genau jene sein, die das Erzeugungsgebiet eingrenzen. Im Besonderen durchquert ein Weg auf der Seite von Vicenza die schönsten und interessantesten Gemeinden der Provinz, während der ideale Punkt, den es zu besichtigen gilt, sich auf der Seite von Verona in Montebello Vicentino befindet.</p> <p>Konsortium: Der Weg versammelt zehn Weinkeller.</p> <p>Während des Jahres werden zahlreiche Aperitifs und Verkostungen und das</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>www.montilessini.com</p> <p>I MONTI E LE VALLI</p> <p>Il Monte Cengio</p> <p>Numerose le testimonianze delle vicende belliche presenti a Cogollo del Cengio, territorio che fin dagli inizi del conflitto divenne area di confine, retrovia delle prime linee italiane che sull'Altopiano di Asiago fronteggiavano l'avanzata austriaca e crocevia di truppe e mezzi, grazie anche alla linea ferroviaria Piovene – Asiago inaugurata provvidenzialmente già nel 1910. E' nel Monte Cengio che si sviluppò la famosa offensiva austroungarica nota con il nome di Strafexpedition, la quale portò alla morte di ben 477 soldati italiani e 251 austroungarici, posti a riposare presso l'ex cimitero militare italo-austriaco di Campiello le cui salme sono poi state traslate nel 1934 presso il Sacratio di Asiago.</p> <p><u>Zona monumentale del Monte Cengio</u></p> <p>La suggestiva salita al Monte Cengio può partire da diversi punti. Presso il Piazzale Principe di Piemonte (a 1.286 m) è</p>	<p>Festival des <i>Durello</i> in Schio organizzato.</p> <p>www.montilessini.com</p> <p>BERGE UND TÄLER</p> <p>Der Monte Cengio</p> <p>Zahlreich sind die Zeugnisse der kriegerischen Ereignisse in Cogollo del Cengio, einem Gebiet, das schon zu Beginn des Krieges Grenzgebiet, Etappe der vordersten italienischen Linien, die auf der Hochebene von Asiago dem Vormarsch Österreichs widerstanden und Kreuzweg für Truppen und Materialien waren, auch dank der Bahnlinie Piovene-Asiago, die schon im Jahr 1910 eingeweiht worden war. Genau auf dem Monte Cengio fand die berühmte österreichisch-ungarische Offensive „Strafexpedition“ statt, die zum Tod von 477 italienischen und 251 österreichisch-ungarischen Soldaten führte; sie ruhen auf dem ehemaligen italienisch-österreichischen Militärfriedhof von Campiello, wurden jedoch 1934 in die Gedenkstätte von Asiago versetzt.</p> <p><u>Die Denkmalzone des Monte Cengio</u></p> <p>Der beeindruckende Aufstieg zum Monte Cengio kann von verschiedenen Punkten aus begonnen werden. Sie können in der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>possibile lasciare l'auto per incamminarsi lungo il Sentiero delle Postazioni e la Strada della Granatiera.</p> <p>Dopo aver superato vecchie gallerie e trincee militari, si apre agli occhi un paesaggio mozzafiato che conduce al cosiddetto Salto del Granatiere e alla Chiesa Votiva dei Granatieri di Sardegna. Qui si trova la caratteristica scultura realizzata con schegge di granata e raffigurante un Granatiere, eretta per onorare gli eroici caduti che nel maggio - giugno 1916 diedero la vita per fermare qui l'invasione nemica della pianura vicentina.</p> <p>Aperta al pubblico 36010 Cogollo del Cengio www.comune.cogollodelcengio.vi.it 0445805000 biblioteca@comune.cogollodelcengio.vi.it www.comune.cogollodelcengio.vi.it</p> <p><u>Ex Cimitero Militare Italo Austriaco di Campiello "Maggiore Edoardo Ricchiardi"</u></p> <p>Visitabile al pubblico dall'esterno</p>	<p>Nähe des Platzes <i>Piazzale Principe di Piemonte</i> (1286 M ü.d.M.) parken und sich für die Routen <i>Sentiero delle Postazioni</i> und <i>Strada della Granatiera</i> entscheiden.</p> <p>Nachdem Sie alte Tunnels und Schützengraben passiert haben, öffnet sich ein atemberaubender Ausblick, der zu dem sogenannten <i>Salto del Granatiere</i> und zur Kirche <i>Chiesa Votiva dei Granatieri di Sardegna</i> führt. Hier befindet sich eine typische Skulptur, die aus Granatensplittern besteht und einen Grenadier darstellt; sie wurde errichtet, um die heldenhaften Kriegsgefallenen zu ehren, die im Mai und Juni 1916 ihr Leben gaben, um die Feindinvasion der Ebene von Vicenza aufzuhalten.</p> <p>Der Öffentlichkeit zugänglich: 36010 Cogollo del Cengio www.comune.cogollodelcengio.vi.it Telefonnummer: +39445805000 biblioteca@comune.cogollodelcengio.vi.it www.comune.cogollodelcengio.vi.it</p> <p><u>Ehemaliger italienisch-österreichischer Militärfriedhof von Campiello „Maggiore Edoardo Ricchiardi“</u></p> <p>Der Öffentlichkeit von außen zugänglich</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Strada Provinciale 349 - Località Campiello 0445805000 biblioteca@comune.cogollodelcengio.vi.it</p> <p>Il Monte Grappa e la città di Bassano</p> <p>Famoso per il suo Sacrario Militare dalle forme monumentali, il Monte Grappa è meta di numerosi turisti che scelgono di visitare la pedemontana vicentina dedicandosi alla conoscenza della sua storia. Un'ambiziosa costruzione dalla forma piramidale accoglie il visitatore conducendolo, attraverso un'imponente scalinata, al Santuario della Madonnina del Grappa posto alla sommità. Sono più di 12.000 i caduti custoditi tra queste mura, di cui 10.000 ignoti. Ma questo è anche il luogo in cui riposa il Generale Gaetano Giardino, figura di spicco per le vicende che interessarono il Monte Grappa a partire dal 24 aprile 1918, quando assunse il comando della 4^a armata con lo scopo di difendere il massiccio.</p> <p>Vicino al Sacrario Militare è presente anche la Galleria Vittorio Emanuele III risalente al 1917 e visitabile, muniti di</p>	<p>Adresse: Strada Provinciale 349 – Campiello Telefonnummer: +39445805000 biblioteca@comune.cogollodelcengio.vi.it</p> <p>Der Monte Grappa und die Stadt von Bassano</p> <p>Berühmt dank seiner monumentalen Militärgedenkstätte ist der Monte Grappa Ziel vieler Touristen, die die Pedemontana Vicentina besuchen, um ihre Geschichte zu entdecken. Ein ehrgeiziger Pyramidenbau lädt den Besucher ein und führt ihn durch eine stattliche Freitreppe zur Wallfahrtskirche <i>Santuario della Madonnina del Grappa</i>, die auf dem Gipfel gelegen ist. Es sind mehr als 12.000 die Gefallenen, die hier begraben sind; 10.000 von ihnen sind unbekannt. Hier ruht auch der General Gaetano Giardino, herausragende Persönlichkeit für die Ereignisse, die auf dem Monte Grappa am 24. April 1918 passierten, als er das Kommando der 4. Armee übernommen hat, mit dem Zweck, das Gebirgsmassiv zu verteidigen.</p> <p>In der Nähe der Militärgedenkstätte befindet sich auch die <i>Galleria Vittorio Emanuele III</i> mit ihren Höhlen und</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>torcia elettrica, con le sue caverne e postazioni militari. Accanto, il Museo Storico della Guerra 1915 - 1918 conserva documenti, armi e cimeli del Conflitto. Ma anche la città di Bassano del Grappa è ricchissima, proprio nel suo centro storico, di numerosi punti di interesse per gli appassionati di storia.</p> <p>Innanzitutto il Tempio Ossario ed il Museo Hemingway e della Grande Guerra, ma anche il famoso Museo degli Alpini situato all'estremità del palladiano Ponte degli Alpini (o Ponte Vecchio). Nei dintorni di Bassano, a Carpanè di San Nazario si trova inoltre il Museo del Recuperante, che conserva moltissimi reperti trovati dagli appassionati che nel tentativo di mantenere vivo il ricordo e la memoria di questi tragici fatti hanno raccolto e “recuperato” negli anni.</p> <p><u>Ossario (Sacario Militare) del Grappa sul Monte Grappa</u> Aperto al pubblico Cima Grappa</p>	<p>Militärposten aus dem Jahr 1917, die mit einer elektrischen Taschenlampe besichtigt werden können. Neben der Galerie liegt das Museum <i>Museo Storico della Guerra 1915-1918</i>, das die Dokumente, die Waffen und Andenken des Krieges aufbewahrt. Auch das Stadtzentrum von Bassano del Grappa ist sehr reich an Orten und von Interesse für Geschichtsliebhaber. Hier findet man zuallererst das Gedenkstätten- Ossarium, das Museum Hemingway und das Museum des Großen Krieges, aber auch das berühmte Museum der Alpini am Ende der Brücke <i>Ponte degli Alpini</i> (oder <i>Ponte Vecchio</i>). In der Umgebung von Bassano, in Carpanè di San Nazario, befindet sich außerdem das Museum <i>Museo del Recuperante</i>, das viele Funde bewahrt, die die Liebhaber gesammelt und <i>recuperato</i>, also geborgen haben mit dem Zweck, die Erinnerung und das Gedenken dieser tragischen Ereignisse lebendig zu halten.</p> <p><u>Ossarium (Militärgedenkstätte) Grappa auf dem Monte Grappa</u> Der Öffentlichkeit zugänglich: Auf der Höhle des Monte Grappa</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><u>Rifugio Bassano in località Cima Grappa</u> Via Madonna del Covolo, 161 - 31017 Crespano del Grappa (TV) 0423 53101</p>	<p><u>Berghütte Bassano in Cima Grappa</u> Adresse: Via Madonna del Covolo, 161 – 31017 Crespano del Grappa (TV) +3942353101</p>
<p><u>Galleria Vittorio Emanuele III</u> Cima Grappa - visitabile con una torcia elettrica</p>	<p><u>Galleria Vittorio Emanuele III</u> Auf der Höhle des Monte Grappa. Die Galerie kann mit einer elektrischen Taschenlampe besichtigt werden.</p>
<p><u>Tempio Ossario</u> Aperto al pubblico: dal lunedì al venerdì 9-12 e 13-17, sabato e domenica 10-12 e 16-19 Piazzale Luigi Cadorna – 36061 Bassano del Grappa</p>	<p><u>Gedenkstätte-Ossarium</u> Der Öffentlichkeit von Montag bis Freitag 9.00-12.00 und 13.00-17.00 Uhr, Samstag und Sonntag 10.00-12.00 und 16.00-19.00 zugänglich.</p>
<p>www.bassanodelgrappa.gov.it</p>	<p>Adresse: Piazzale Luigi Cadorna – 36061 Bassano del Grappa</p>
<p><u>Monumento al Generale Giardino</u> Via delle Fosse - 36061 Bassano del Grappa</p>	<p><u>Monument für den General Giardino</u> Adresse: Via delle Fosse – 36061 Bassano del Grappa</p>
<p><u>Museo Hemingway e della Grande Guerra</u> Aperto al pubblico: sabato e domenica dalle 9:30 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:30. Dal lunedì al venerdì aperto su prenotazione, per gruppi. Via Ca' Erizzo, 7 - 36061 Bassano del Grappa</p>	<p><u>Museum Hemingway und Museum des Großen Krieges</u> Der Öffentlichkeit am Samstag und Sonntag von 9:30 bis 13:00 und von 15:00 bis 18:30 Uhr zugänglich. Von Montag bis Freitag auf Bestellung für Gruppen geöffnet.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>0424470954</p> <p>info@villacaerizzoluca.it</p> <p>www.villacaerizzoluca.it</p> <p><u>Museo degli Alpini</u></p> <p>Aperto al pubblico: dal martedì alla domenica dalle 8:00 alle 20:00.</p> <p>Via Angarano, 2 - 36061 Bassano del Grappa; 0424 503662</p> <p>Il Monte Novegno</p> <p>Poco lontano dalla città di Schio sorge il Monte Novegno, luogo intriso di storia, come testimoniano vecchie mulattiere, gallerie, caverne, trincee e postazioni ancora oggi visibili.</p> <p>E' possibile raggiungere il Massiccio da Schio, passando per Santa Caterina del Tretto e proseguendo nella strada sterrata che conduce a località Busa Novegno, il piccolo altipiano del Novegno, punto di partenza ideale per escursioni e passeggiate che, con facilità, consentono di salire fino a Cima Rione, la più alta del Monte su cui sorge l'omonimo forte risalente alla Prima Guerra Mondiale. Un ruolo decisivo svolse proprio Forte Rione (1.691 m) quando nel giugno 1916, nel</p>	<p>Telefonnummer: +39424470954</p> <p>info@villacaerizzoluca.it</p> <p>www.villacaerizzoluca.it</p> <p><u>Museum der Alpini</u></p> <p>Der Öffentlichkeit zugänglich: Von Dienstag bis Sonntag von 8:00 bis 20:00 Uhr.</p> <p>Adresse: Via Angarano, 2 – 36061 Bassano del Grappa; Tel.: +39424503662.</p> <p>Der Monte Novegno</p> <p>Unweit von der Stadt Schio entfernt, erhebt sich der Monte Novegno, ein Ort voll von Geschichte, wie es die alten Saumpfade, die Tunnels, die Höhlen, die Schützengräben und Posten, die noch sichtbar sind, zeigen.</p> <p>Es ist möglich, den Berg von Schio zu erreichen: Sie fahren durch Santa Caterina del Tretto und setzen auf der Schotterstraße fort, die zur kleinen Hochebene des Novegno <i>Busa Novegno</i> führt. Hier liegt der ideale Ausgangspunkt für Ausflüge und Spaziergänge, die mühelos bis zum höchsten Gipfel des Berges <i>Cima Rione</i>, auf dem sich die gleichnamige Festung aus dem Ersten Weltkrieg erhebt, hochzusteigen erlauben. Die Festung <i>Rione</i> (1691m) hat eine</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>corso della battaglia della Strafexpedition, gli alleati riuscirono a bloccare qui l'avanzata austriaca che, nonostante i violenti fuochi di artiglieria, non riuscì a far cadere la linea posta a difesa della pianura vicentina. Sorge ai piedi del Novegno la città di Schio il cui territorio è ricco di testimonianze di archeologia industriale risalenti principalmente all' '800 e all'operato della famiglia Rossi, capitanata dal grande imprenditore Alessandro Rossi.</p> <p>Ma simboli delle vicende belliche si trovano anche qui, come testimoniano la Chiesa della Santissima Trinità ed il Sacrario Militare.</p> <p>Nel centro storico di Schio trova inoltre sede il Museo della Grande Guerra, contenente reperti e documenti risalenti agli anni 1915 - 1918 ed ospitante diverse mostre temporanee.</p> <p>E' da ricordare infine la presenza del Premio Nobel per Letteratura, Ernest Hemingway, che giunse nelle colline della pedemontana vicentina all'età di 19 anni e a bordo della sua autoambulanza dell'American Red Cross, trasportava i soldati feriti dal Monte Pasubio,</p>	<p>entscheidende Rolle gespielt, als es den Alliierten im Juni 1916 während der Strafexpedition gelang, den österreichischen Vormarsch hier zu stoppen: Trotz der heftigen Artilleriefeuer konnten die Österreicher die Linie, die die Pianura Padana schützte, nicht fallen lassen. Am Fuß des Novegno erhebt sich die Stadt Schio, deren Gebiet reich an Industriekulturzeugnissen aus dem 19. Jahrhundert ist, vor allem Werke der Familie Rossi, von dem großen Unternehmer Alessandro Rossi geleitet.</p> <p>Symbole der kriegerischen Ereignisse findet man aber auch hier, wie es die Kirche <i>Chiesa della Santissima Trinità</i> und die Militärgedenkstätte bezeugen.</p> <p>In der Altstadt von Schio befindet sich außerdem das Museum des Großen Krieges, in dem es Funde und Dokumente aus den Jahren 1915-1918 gibt; das Museum beherbergt verschiedene Ausstellungen.</p> <p>Man muss auch die Anwesenheit des Nobelpreisträgers für Literatur, Ernst Hemingway, erwähnen, der im Alter von 19 Jahren zu den Hügeln der Pedemontana an Bord seines American Red Cross Krankenwagens fuhr und die verwundeten Soldaten von dem Monte Pasubio durch</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>attraversando Posina e Schio, fino a raggiungere l'ospedale allestito a Bassano del Grappa.</p>	<p>Posina und Schio bis zum Krankenhaus von Bassano del Grappa brachte.</p>
<p><u>Chiesa della Santissima Trinità e Sacrario Militare</u> Strada Statale 350 - 36015 Schio</p>	<p><u>Kirche <i>Chiesa della Santissima Trinità</i> und Militärgedenkstätte</u> Adresse: Strada Statale 350 – 36015 Schio</p>
<p><u>Museo della Grande Guerra</u> Aperto al pubblico: sabato dalle 10:00 alle 12:00 e su appuntamento (chiuso nel mese di agosto e durante le festività). c/o Sede espositiva Associazione IV Novembre Via Rovereto 21a (ex Caserma Cella) - 36015 Schio info@4novembre.it</p>	<p><u>Museum des Großen Krieges</u> Der Öffentlichkeit zugänglich: Am Samstag von 10:00 bis 12:00 Uhr und auf Bestellung (im August und während der Feiertage geschlossen). p.Adr. Ausstellungssitz der Gesellschaft IV Novembre Adresse: Via Rovereto 21a (ehemalige Kaserne Cella) - 36015 Schio info@4novembre.it</p>
<p>Il Monte Pasubio Sul Monte Pasubio potete trovare molteplici itinerari escursionistici e di trekking, di vario livello ed adatti a tutte le esigenze, immersi nella storia tra opere belliche della Prima Guerra Mondiale.</p>	<p>Der Monte Pasubio Auf dem Monte Pasubio finden Sie zahlreiche, verschiedene Niveaus und allen Bedürfnissen gerechte Ausflugs- und Trekkingrouten, die von der Geschichte und den Taten aus dem Ersten Weltkrieg erzählen.</p>
<p><u>Strada delle 52 Gallerie</u> Mulattiera militare costruita nel 1917 come via per raggiungere la cima del</p>	<p><u>Strada delle 52 Gallerie (Weg der 52 Galerien)</u> Militärmaultierpfad aus dem Jahr 1917,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Pasubio senza essere sottoposti al fuoco nemico. Partendo da Bocchetta Campiglia dov'è possibile lasciare l'auto, attraverso un monumentale ingresso ci si avvia lungo un incredibile sentiero panoramico fino a raggiungere il Rifugio Achille Papa (1.928 m) alla sommità del Monte (panini e bibite sempre disponibili; pranzo su prenotazione a causa dei posti limitati). Si raccomanda l'utilizzo di una torcia elettrica per attraversare le gallerie più profonde. Ritorno attraverso la Strada degli Scarubbi o la Strada degli Eroi. Aperta al pubblico. www.caischio.it</p>	<p>Weg um den Gipfel des Monte Pasubio zu erreichen, ohne dem feindlichen Feuer ausgesetzt gewesen zu sein. Wenn Sie von <i>Bocchetta Campiglia</i>, wo es möglich ist, das Auto zu parken, losgehen, gehen Sie durch einen monumentalen Eingang zu einem außerordentlichen Aussichtsweg, bis Sie die Berghütte Rifugio Achille Papa (1928 m) auf dem Gipfel des Berges erreichen. Brötchen und Getränke stehen immer zur Verfügung; Sie können auf Bestellung zu Mittag essen, da die Plätze beschränkt sind. Es wird empfohlen, eine elektrische Taschenlampe zu benutzen, um die tiefste Galerie zu durchqueren. Rückkehr durch die Wege <i>Strada degli Scarubbi</i> und <i>Strada degli Eroi</i>. Der Öffentlichkeit zugänglich. www.caischio.it</p>
<p><u>Rifugio Achille Papa a Porte del Pasubio</u> 0445 630233 - 328 0339538 rifugiopapa@caischio.it</p>	<p><u>Berghütte Rifugio Achille Papa, Ortsteil Porte del Pasubio</u> Telefonnummern: +39445630233 und +393280339538 rifugiopapa@caischio.it</p>
<p><u>Museo della Prima Armata ed Ossario del Pasubio a Valli del Pasubio</u> Aperto al pubblico Località Bellavista - 36030 Valli del</p>	<p><u>Museum der ersten Armee und Pasubio Gedenkstätte in Valli del Pasubio</u> Der Öffentlichkeit zugänglich Ort: Bellavista – 36030 Valli del Pasubio</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Pasubio 0445 593011</p> <p>Il Monte Summano Affascinante luogo di visita nella pedemontana vicentina è rappresentato dal Monte Summano, la cui cima si contraddistingue per la grande croce visibile fin dai piedi del massiccio. Partendo dalla Chiesa parrocchiale di Piovene Rocchette per i più arditì, o raggiungibile attraverso il Sentiero dei Girolimini. Dal Santuario della Madonna dell'Angelo una facile e piacevole passeggiata non troppo impegnativa conduce fino alla Chiesa Alpina dei Frati Girolimini (Santuario Madonna del Summano). Da qui, un'altra breve salita di 100 m di dislivello porta fino alla cima del Summano dove si trova la grande croce raffigurante Cristo e realizzata in cemento.</p> <p>Un panorama mozzafiato accompagna il turista durante l'intera salita alla cima, con spazi aperti e luoghi di sosta.</p> <p>Ai piedi del Monte Summano merita una visita anche il Comune di Santorso dal cui Santuario, dedicato proprio a Sant'Orso, è possibile raggiungere ancora una volta la</p>	<p>Telefonnummer: +39445593011</p> <p>Der Monte Summano Der Monte Summano ist einer der faszinierendsten Orte der Pedemontana Vicentina: Sein Gipfel unterscheidet sich durch sein großes Kreuz, das man schon am Fuße des Berges sehen kann. Die Mutigsten können von der Pfarrkirche abgehen; der Berg ist aber auch durch den Weg <i>Sentiero dei Gerolimini</i> erreichbar. Von der Wallfahrtskirche <i>Santuario della Madonna dell'Angelo</i> führt ein einfacher und vergnüglicher Spazierweg bis zur Kirche <i>Chiesa Alpina die Frati Girolimini (Santuario Madonna del Summano)</i>. Von diesem Punkt aus führt eine andere kurze Steigung von 100m Höhenunterschied bis zu dem Gipfel des Summano, wo sich das große Betonkreuz befindet, das Christus darstellt.</p> <p>Ein atemberaubender Ausblick begleitet den Touristen während des Aufstiegs zum Gipfel, während der man offene Anlagen und Rastplätze finden kann.</p> <p>Am Fuße des Monte Summano lohnt es sich auch, die Gemeinde von Santorso zu besuchen, von deren Wallfahrtskirche aus, die dem Heiligen Ursus (<i>Sant'Orso</i>)</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>cima del Summano.</p> <p><u>Santuario della Madonna dell'Angelo</u> Via dell'Angelo - 36100 Piovene Rocchette</p> <p><u>Trattoria All'Angelo</u> Via dell'Angelo, 105 - Piovene Rocchette 0445 651181 info@trattoria-allangelo.it</p> <p><u>Santuario della Madonna del Summano</u> Aperto al pubblico Località Vetta del Summano - 36014 Santorso</p> <p><u>Baita Genzianella</u> Località Vetta del Summano, 97 - 36014 Santorso 0445 672027</p> <p><u>Santuario di Sant'Orso</u> Via del Santuario - 36014 Santorso</p> <p>La Vallata dell'Astico Ricche di testimonianze sono anche altre</p>	<p>geweiht ist, es auch möglich ist, den Gipfel des Summano zu erreichen.</p> <p><u>Wahlfahrtskirche <i>Santuario della Madonna dell'Angelo</i></u> Adresse: Via dell'Angelo – 36100 Piovene Rocchette</p> <p><u>Trattoria All'Angelo</u> Adresse: Via dell'Angelo, 105 – Piovene Rocchette Telefonnummer: +39445651181 info@trattoria-allangelo.it</p> <p><u>Wahlfahrtskirche <i>Santuario della Madonna del Summano</i></u> Der Öffentlichkeit zugänglich Ort Vetta del Summano – 36014 Santorso</p> <p><u>Berghütte <i>Genzianella</i></u> Ort Vetta del Summano, 97 – 36014 Santorso Telefonnummer: +39445672027</p> <p><u>Wahlfahrtskirche <i>Santuario di Sant'Orso</i></u> Adresse: Via del Santuario – 36014 Santorso</p> <p>Das Tal <i>Vallata dell'Astico</i> Die anderen Orte der Pedemontana</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>località della pedemontana vicentina, com'è possibile vedere nel territorio di Valdastico dove Forte Casa Ratti ricorda il passaggio di soldati che negli anni 1915 - 1918 abitarono queste terre. Attraverso facili passeggiate tra i boschi è possibile raggiungere il forte mentre, dal centro del paese, è possibile raggiungere a piedi o in bicicletta il Castello di Meda. Costruito su di uno sperone roccioso ed adibito a postazione di combattimento per la difesa della vallata dell'Astico, dalla sua sommità si domina con lo sguardo l'intero territorio sottostante.</p> <p>A Caltrano, presso Monte Paù, il percorso "Su passi della memoria" parte da località Vasche di Sunnio per condurre ai resti di un'area di acquartieramento delle truppe. Attraverso trincee e strade militari sono ancora visibili antiche teleferiche e cisterne d'acqua. Sempre a Caltrano, con partenza da località Pozza del Favero, il percorso denominato "Giro delle malghe" conduce, tra mulattiere e strade sterrate, ai luoghi di alpeggio della pedemontana vicentina, dove degustare prodotti caseari tipici.</p>	<p>Vicentina sind auch reich an Kriegszeugnissen, wie man es auf dem Gebiet von Valdastico beobachten kann: Das Fort <i>Forte Casa Ratti</i> erinnert an die Soldaten, die von 1915 bis 1918 in diesem Gebiet wohnten. Durch nicht mühsame Spaziergänge durch die Wälder ist es möglich, das Fort zu erreichen; vom Stadtzentrum kann man dagegen zu Fuß oder mit dem Fahrrad das <i>Castello di Meda</i> erreichen, ein Schloss, das auf einem Felssporn errichtet wurde und als Kampfstellung für die Verteidigung des Tales dell'Astico benutzt wurde. Von seinem Gipfel aus kann man das ganze darunter liegende Panorama genießen.</p> <p>In Caltrano, in der Nähe des Monte Paù, fängt der Weg „<i>Su passi della memoria</i>“ („Spuren der Erinnerung“), genau von Vasche di Sunnio an und führt zu einer Einquartierungszone der Truppen. Schützengräben und Militärwege führen zu noch sichtbaren alten Schwebbahnen und Wasserzisternen. In Caltrano fängt ab Pozza di Favero auch der Weg „<i>Giro delle Malghe</i>“ („Rundfahrt durch die Almhütten“) an, der durch Maultierpfade und Schotterstraßen zu den Almweidenzonen von Pedemontana Vicentina führt, wo man typische</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>A Chiuppano il Museo della Grande Guerra ospita dal 2016 una raccolta permanente di oggetti della prima guerra mondiale, all'interno di un manufatto storico, completamente interrato, che fungeva da ricovero blindato durante il grande conflitto. A Thiene, l'aeroporto oggi dedicato ad Arturo Ferrarin fu negli anni del Conflitto Mondiale l'avioaeroporto Ca' Ghellina Villaverla - Thiene, da cui più volte si alzò in volo il Principe di Galles, futuro re Edoardo VIII.</p> <p>Per quasi un anno, nel corso del 1918, è da ricordare inoltre la presenza del giovane Principe presso la prima villa dell'architetto Andrea Palladio. A Lugo di Vicenza, presso Villa Godi Malinverni, una targa commemorativa ricorda la permanenza nella pedemontana vicentina del principe, a cui è dedicato il Museo in corso di realizzazione proprio all'interno di alcune aree della splendida villa.</p> <p>Testimonianze della Prima Guerra Mondiale si trovano anche lungo gli itinerari sviluppati nei Comuni di Caltrano, con Monte Cavalletto e Monte Mazze, Calvene con Cima Fonte e Lugo di Vicenza, percorribili a piedi, in bicicletta o in mountainbike.</p>	<p>Molkereiprodukte kosten kann.</p> <p>In Chiuppano beherbergt das Museum des Großen Krieges seit 2016 eine ständige Sammlung von Gegenständen aus dem Ersten Weltkrieg in einer historischen Manufaktur, die während der Kriegszeit als Panzerunterstand benutzt wurde. Der Flugplatz von Thiene ist Arturo Ferrarin gewidmet (Flugpionier und Pilot der italienischen Luftwaffe. * 12. Februar 1895 in Thiene bei Vicenza; † 18. Juli 1941 in Guidonia Montecelio bei Rom); in der Kriegszeit war es ein Militärflugplatz, <i>Ca' Ghellina Villaverla- Thiene</i> genannt, von dem aus der Prinz von Wales, der spätere König Eduard XVIII., abgeflogen ist. Der junge Prinz hat sich außerdem fast ein Jahr lang, 1918, in der ersten Villa des Architekten Andrea Palladio aufgehalten. In Lugo di Vicenza, in der <i>Villa Godi Malinverni</i> erinnert eine Gedenktafel an den Aufenthalt des Prinzen in der Pedemontana Vicentina; genau diesem Prinzen ist auch das Museum gewidmet, das gerade in den Räumen der wunderschönen Villa gebaut wird.</p> <p>Zeugnisse aus dem Ersten Weltkrieg findet man auch auf den Wegen, die sich durch die Gemeinden von Caltrano mit Monte Cavalletto und Monte Mazze,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><u>Castello di Meda</u> 36040 Valdastico www.comune.valdastico.vi.it</p> <p><u>Museo della Grande Guerra di Pasquale Ivano</u> Via Roma, 5b - 36040 Salcedo 0445 888256 - 347 2883867 ivano.pasquale@gmail.com</p> <p><u>Museo della Grande Guerra di Chiuppano</u> Piazza Serragli, zona interrata - 36010 Chiuppano 347 7442885 assofantichiuppano@gmail.com</p> <p><u>Museo delle Forze Armate ed Equipaggiamenti</u> Via della Tecnica - 36075 Montecchio Maggiore 0444746211 museostorico@svecom.com www.museostorico.com</p>	<p>Calvene mit Cima Fonte und Lugo di Vicenza schlängeln, die man zu Fuß, mit dem Fahrrad oder Mountainbike befahren kann.</p> <p><u>Schloss von Meda</u> Adresse: 36040 Valdastico www.comune.valdastico.vi.it</p> <p><u>Museum des Großen Krieges von Pasquale Ivano</u> Adresse: Via Roma, 5b – 36040 Salcedo Telefonnummern: +39445888256 - +393472883867 ivano.pasquale@gmail.com</p> <p><u>Museum des Großen Krieges von Chiuppano</u> Adresse: Piazza Serragli, Kellergeschoss – 36010 Chiuppano Telefonnummer: +393477442885 assofantichiuppano@gmail.com</p> <p><u>Museum der Streitkräfte und der Ausrüstung</u> Adresse: Via della Tecnica – 36075 Montecchio Maggiore Telefonnummer: +39444746211 museostorico@svecom.com www.museostorico.com</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><u>Aeroporto Arturo Ferrarin</u> Via Pra' Novei, 12 - 36016 Thiene 0445 362723 info@aeroportothiene.it www.aeroportothiene.it</p>	<p><u>Flugplatz Arturo Ferrarin</u> Adresse: Via Pra' Novei, 12 – 36016 Thiene Telefonnummer: +39445362723 info@aeroportothiene.it www.aeroportothiene.it</p>
<p><u>Villa Godi Malinverni</u> Via Andrea Palladio, 44 - 36030 Lugo di Vicenza 0445 860561- 339 3429942 info@villagodi.com www.villagodi.com</p>	<p><u>Villa Godi Malinverni</u> Adresse: Via Andrea Palladio, 44 – 36030 Lugo di Vicenza Telefonnummern: +39445860561 - +393393429942 info@villagodi.com www.villagodi.com</p>
<p>La Val Posina Direttamente interessata dalle vicende della Prima Guerra Mondiale fu anche la Val Posina, territorio posto alle immediate spalle della linea di combattimento e che conserva ancora oggi testimonianze di quegli anni. E' proprio dal Comune di Posina, in località Bocchetta Campiglia, che è possibile partire per intraprendere il Sentiero delle 52 Gallerie che portano alla cima del Monte Pasubio. Poco lontano poi, Malga Campiglia offre ristoro ai turisti che si cimentano nello storico percorso e che, di ritorno, fanno tappa per</p>	<p>Das Tal Posina Auch das Tal Posina war in die Ereignisse des Ersten Weltkrieges verwickelt: Hinter dem Kampfplatz gelegen, bewahrt es heute noch Zeugnisse jener Jahre auf. Genau von der Gemeinde von Posina, von Bocchetta Campiglia aus ist es möglich abzugehen, um auf den Weg <i>Sentiero delle 52 Gallerie</i>, der zum Gipfel des Monte Pasubio führt, abzubiegen. Wenige Schritte entfernt, bietet die Almhütte <i>Malga Campiglia</i> den Touristen Erfrischung, die sich auf diesem</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>assaporare i prodotti tipici d'alpeggio della pedemontana vicentina. Scendendo in paese, in località Fusine, si trova l'Ecomuseo della Grande Guerra. Centro espositivo e di documentazione, degno di visita per tutti gli appassionati.</p> <p>Poco più in là, nel vicino Comune di Laghi, si trova il Cimitero Austroungarico dei Kaiserjäger di Vanzi-Molin mentre ad Arsiero il Sacratio Militare con spoglie di soldati austro ungarici che qui combatterono ed il Cristo mutilato, ora visibile in copia realizzata con schegge di bombe della Prima Guerra Mondiale. Forte Campomolon si trova invece su uno dei punti più elevati del territorio di Arsiero ma rimasta incompiuta. Doveva trattarsi di un'opera difensiva di cui oggi restano muraglioni e alcuni ruderi della caserma a testimoniare la presenza dei soldati che qui persero la vita.</p>	<p>historischen Weg versuchen und auf ihrer Rückkehr Halt machen, um die typischen Almprodukte der Pedemontana Vicentina zu verkosten. Wenn Sie in das Dorf Fusine hinuntergehen, finden Sie das Ecomuseum des Großen Krieges: Ein Ausstellungs- und Dokumentationszentrum, das sich für alle Liebhaber zu besichtigen lohnt.</p> <p>Einige Schritte weiter, in der nahen Gemeinde von Laghi, befindet sich der österreich-ungarische Friedhof der Kaiserjäger von Vanzi-Molin; in Arsiero finden Sie dagegen die Militärgedenkstätte mit den Überresten der österreich-ungarischen Soldaten, die hier gekämpft haben, und mit dem versehrten Christus, jetzt in einer mit Bombensplittern aus dem Ersten Weltkrieg realisierten Kopie sichtbar. Das Fort Campomolon befindet sich dagegen auf einem der höchsten Punkte des Gebietes, ist aber unvollendet geblieben. Es sollte ein Verteidigungswerk sein, von dem heute eine Schutzmauer und einige Ruinen der Kaserne geblieben sind, um die Anwesenheit der Soldaten, die hier das Leben verloren haben, zu verdeutlichen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><u>Ecomuseo della Grande Guerra</u> Aperto al pubblico su prenotazione Piazza Libertà - 36010 Posina, località Fusine www.posina.info</p>	<p><u>Ecomuseum des Großen Krieges</u> Der Öffentlichkeit mit Anmeldung zugänglich Adresse: Piazza Libertà – 36010 Posina, Ort Fusine www.posina.info</p>
<p><u>Cimitero austroungarico dei Kaiserjäger di Vanzi-Molin</u> Visitabile al pubblico dall'esterno 36010 Laghi</p>	<p><u>Österreich-ungarische Friedhof der Kaiserjäger von Vanzi-Molin</u> Für die Öffentlichkeit von außen zu besichtigen Adresse: 36010 Laghi</p>
<p><u>Sacrario Militare di Arsiero</u> Visitabile al pubblico dall'esterno Agosto 2015 aperto dalle 8:00 alle 19:00 Via Mariola - 36011 Arsiero www.comune.arsiero.vi.it</p>	<p><u>Militärgedenkstätte von Arsiero</u> Der Öffentlichkeit von außen zugänglich August 2015: von 8:00 bis 19:00 Uhr geöffnet Adresse: Via Mariola – 36011 Arsiero www.comune.arsiero.vi.it</p>
<p><u>Forte Campomolon</u> 36011 Arsiero www.comune.arsiero.vi.it</p>	<p><u>Fort Campomolon</u> Adresse: 36011 Arsiero www.comune.arsiero.vi.it</p>
<p>CENTENARIO GRANDE GUERRA 100 anni dalla Grande Guerra ... testimonianze, celebrazioni, itinerari ed attività nella Pedemontana Vicentina.</p>	<p>HUNDERTJAHRFEIER DES ERSTEN WELTKRIEGES Hundertjahrfeier des Ersten Weltkrieges: Zeugnisse, Feierveranstaltungen, Wege und Tätigkeiten in der Pedemontana</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Al link il sito della Regione Veneto per il Centenario della Grande Guerra</p> <p>PRODOTTI TIPICI</p> <p>Il territorio della pedemontana vicentina offre moltissimi prodotti di eccellenza, tipicità riconosciute con marchi DECO, DOP, DOC, DOCG e IGP, promossi e valorizzati anche grazie a numerosi eventi che li rendono protagonisti. Un itinerario gastronomico è sicuramente un'esperienza interessante e stimolante al fine di scoprire e conoscere le molteplici e variegate tradizioni culinarie di cui è ricchissima l'area.</p> <p>Il piatto della tradizione per eccellenza è</p>	<p>Vicentina.</p> <p>Unter folgendem Link finden Sie die Webseite der Region Venetien für die Hundertjahrfeier des Ersten Weltkrieges.</p> <p>SPEZIALITÄTEN</p> <p>Die Pedemontana Vicentina bietet viele vorzügliche, typische Produkte mit kontrollierten kommunalen Ursprungsbezeichnungen <i>De.C.O. (Denominazione comunale d'origine)</i>, geschützten Ursprungsbezeichnungen <i>DOP (Denominazione di origine protetta)</i>, kontrollierten Ursprungsbezeichnungen <i>DOC (Denominazione di origine controllata)</i>, kontrollierten und garantierten Herkunftsbezeichnungen <i>DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)</i> und geschützten geographischen Angaben <i>IGP (Indicazione geografica protetta)</i>. Die zahlreichen Wein- und Speisenausstellungen machen diese Produkte zu Protagonisten. Die gastronomischen Wegstrecken sind sehr interessant und anregend, um die zahlreichen und abwechslungsreichen kulinarischen Traditionen zu entdecken.</p> <p>Der Stockfisch nach Vicenza-Art ist</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>sicuramente il Bacalà alla Vicentina, specialità che trova le sue origini a Thiene dove ogni anno si svolge, tra fine ottobre e inizio novembre, la più antica sagra del Veneto dedicata alla polenta e al baccalà. Piatto che va accompagnato con uno dei simboli della cucina veneta: la polenta. Se questa viene fatta con il Mais Marano, allora, diventa un onore alla tradizione! Altro primo piatto tipico, presente in tutti i menù dei ristoratori del territorio, sono i Bigoli con l'anatra ("bigoi co' l'arna" in lingua veneta) preparati con una pasta fresca dalla forma di grossi spaghetti conditi con un goloso sugo d'anatra. A Breganze è invece possibile gustare i "torresani allo spiedo", piccoli di colombotti allo spiedo; la "porchetta zuglianese" a Zugliano, piatto segretamente condito con aromi e spezie, proposto con due fette di porchetta calda, il sugo raccolto dalla cottura e con contorno di patate e fagioli; il "polastro in tecia" a Fara Vicentino e il "rosto de usei", che si possono ritrovare nei numerosi ristoranti e agriturismi dell'area. Nelle vallate dell'Astico e del Posina e a Tonezza del Cimone è possibile assaggiare gli gnocchi di patate e la trota in diverse preparazioni, mentre nel</p>	<p>zweifellos eines der vorzüglichsten Gerichte. Ursprünglich kommt das Gericht aus Thiene, wo jedes Jahr zwischen Ende Oktober und Anfang November das älteste Fest Venetiens des Stockfischs stattfindet. Der Stockfisch wird von einem der Symbole der venetischen Küche begleitet: Die Polenta, die mit dem traditionellen Mais von Marano zubereitet wird. Ein anderes Gericht, das es auf allen Speisekarten gibt, sind die <i>Bigoli con l'anatra</i> oder <i>Bigoi co' l'arna</i> im venetischen Dialekt, das heißt große Spaghetti mit Entenragout. In Breganze kann man dagegen die jungen Tauben am Spieß, <i>Torresani</i>, kosten. In Zugliano findet man die <i>porchetta zuglianese</i>, das gebratene, gewürzte Spanferkel, das mit seiner Soße, Kartoffeln und Bohnen serviert wird. In den zahlreichen Restaurants und Landgasthäusern von Fara Vicentino findet man das Hähnchen <i>polastro in tecia</i> und die gebratenen Vögel <i>rosto de usei</i>.</p> <p>In den Tälern von Astico und Posina und in Tonezza del Cimone sind die Spezialitäten die Gnocchi aus Kartoffeln, die Forelle und im Sommer die Steinpilze.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTRANDIN
<p>periodo estivo dominano i funghi porcini. Nelle montagne di Caltrano, Calvene, Lugo di Vicenza, Valdastico, Posina, Laghi, Tonezza sono numerosi i pascoli alpini e le malghe dove si producono diverse varietà di formaggi, tra tutti il formaggio Asiago, prodotto non solo nell'Altopiano ma anche in tutta la fascia montuosa della pedemontana vicentina. Un insaccato tipico della provincia di Vicenza che di certo accompagnerà i vostri aperitivi in pedemontana vicentina, ottimo anch'esso se accompagnato da polenta, è la Soppresa vicentina D.O.P., dal sapore delicato, dal profumo speziato e dall'aroma leggermente dolce e pepato. Nelle colline di Breganze, e lungo il territorio della Strada del Torcolato, si producono i famosi vini autoctoni: Vespaiolo e Torcolato; mentre nell'alta zona collinare si coltiva il castagno e la varietà dei marroni come a Mortisa di Lugo di Vicenza, ma anche rare e antiche qualità di mele e pere come nel territorio di Lusiana. In zona collinare su terreni fertili e ricchi viene coltivata anche la Ciliegia I.G.P. di Marostica, un frutto dal sapore dolce e gustoso che viene utilizzato da più di qualche ristoratore come un raffinato ingrediente da coniugare con</p>	<p>Auf den Bergen von Caltrano, Calvene, Lugo di Vicenza, Valdastico, Posina, Laghi und Tonezza gibt es viele Weiden und Almhütten, wo verschiedene Käsesorten hergestellt werden. Die wichtigste ist der Käse <i>Asiago</i>, der nicht nur auf der Hochebene Asiago, sondern auch auf dem ganzen gebirgigen Gebiet der Pedemontana Vicentina hergestellt wird. Die <i>Soppresa Vicentina</i> ist eine Qualitätswurstware mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die typisch für die Provinz Vicenza ist. Sie wird mit einem Aperitif empfohlen und wird oft mit der Polenta begleitet, da sie einen feinen Geschmack, einen würzigen Geruch und ein leicht süßes und pfeffriges Aroma hat. Auf den Hügeln von Breganze und auf dem Weg des Torcolato entlang werden die berühmten, heimischen Weine hergestellt: Der <i>Vespaiolo</i> und der <i>Torcolato</i>. Auf dem hügeligen Gebiet, das am höchsten liegt, zum Beispiel in Mortisa di Lugo di Vicenza, baut man dagegen Kastanien und verschiedene Sorten von Maronen an, aber auch seltene Sorten von Äpfeln und Birnen, zum Beispiel in Lusiana. Auf dem fruchtbaren, hügeligen Gebiet werden die Kirschen</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>verdure, pesce, carne e naturalmente con il dessert. Sempre in area bassanese, protagonista di molte rassegne enogastronomiche di stagione è l'Asparago bianco di Bassano D.O.P. La sua coltivazione ha originato l'abbinamento di questa pianta erbacea con un vino dal profumo intenso con sentori di frutta matura e mandorla che si coltiva nella zona D.O.C. Breganze, il Vespaiolo, e che contraddistingue la rassegna "Asparagi e Vespaiolo". Da non dimenticare inoltre le erbette di campo, il pane, l'olio, la grappa e chiaramente i dolci. E parlando proprio di dolci non può mancare, nella tradizione pasquale veneta, la "Fugassa". A Thiene invece, impossibile non assaggiare la Treccia d'oro, prodotta dalla pasticceria Signorini in pieno centro storico, rivisitazione di una ricetta viennese del 1933. Un altro dolce prodotto solo con elementi di prima qualità è la Gata; dolce genuino fatto con ingredienti del territorio: farina bianca e farina gialla di Mais Marano, grappa vicentina, burro, latte e miele della provincia berica, più un pizzico di mandorle e di cacao per renderla più gustosa.</p>	<p>von Marostica angebaut. Sie werden mit geschützten, geographischen Angaben bezeichnet und werden von vielen Gastwirten in ihren Küchen benutzt, da sich ihr süßer und leckerer Geschmack mit Gemüse, Fisch, Fleisch und allen Sorten von Nachspeisen gut verbinden lässt. In Bassano del Grappa ist der weiße, ursprungsbezeichnende Spargel Protagonist von vielen gastronomischen Veranstaltungen, zum Beispiel <i>Asparagi e Vespaiolo</i> (Spargel und Vespaiolo). Die Staude verbindet sich tatsächlich gut mit dem Wein <i>Vespaiolo</i>, da der Wein einen intensiven Geruch hat, der an reife Früchte und Mandeln erinnert. Nicht zu vergessen sind einige Wildenkräuter, das Brot, der Grappa und die Kuchen. Unter den Süßspeisen sind der österliche, runde Hefekuchen <i>Fugassa</i> und die <i>Treccia d'Oro</i> zu erwähnen: Es handelt sich dabei um einen Goldzopf, ein altes Rezept aus Wien, das 1933 von der Konditorei Signorini nach Thiene gebracht wurde. Ein weiterer typischer Kuchen ist die <i>Gata</i>, die nur aus echten Produkten des Gebietes gemacht wird: Aus dem weißen und gelben Mehl <i>Mais Marano</i>, dem Grappa von Vicenza, Milch und Honig der Hügel Berici, Mandeln und Kakao.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Presso i ristoranti della pedemontana vicentina, e in occasione delle rassegne enogastronomiche organizzate nel corso di tutto l'anno, potrete provare i numerosi abbinamenti della tradizione, assaporando prodotti tipici valorizzati e tutelati dalle fraglie e dalle confraternite, impegnate nel promuovere il piacere e l'abitudine di assaporare l'enogastronomia locale. Consulta il calendario eventi per scoprire tutti gli appuntamenti enogastronomici!</p>	<p>In den Restaurants der Pedemontana Vicentina und während der gastronomischen Ausstellungen können Sie zahlreiche traditionelle und heimische Produkte kosten, die von den Bruderschaften aufgewertet und geschützt werden, um die Önologastronomie des Gebietes zu fördern. Sehen Sie in unserem Kalender nach und entdecken Sie alle unsere önologastronomischen Veranstaltungen!</p>
<p>DOVE MANGIARE</p> <p>Una selezione di alcuni Ristoranti della Pedemontana Vicentina dove poter gustare i piatti tipici locali preparati dalle sapienti mani di cuochi e chef.</p>	<p>WO ESSEN?</p> <p>Wir schlagen Ihnen einige Restaurants der Pedemontana Vicentina vor, wo man typische regionale Spezialitäten kosten kann, die mit geschickter Hand unserer Chefköche zubereitet werden.</p>
<p>Ristorante <i>Bel Sit</i> - Fara Vicentino</p> <p>Maria Teresa e Francesco, nel 1973, hanno iniziato la loro avventura nel mondo della ristorazione cercando di non far mancare mai, ai passanti, un pasto caldo. Ora, grazie anche ad un processo di profonda modernizzazione del locale e all'intraprendenza del figlio Tiziano, affiancato dalla moglie Stefania e dai figli Alex e Veronica, il Ristorante <i>Bel Sit</i> è diventato un punto di riferimento per chi</p>	<p>Restaurant <i>Bel Sit</i> – Fara Vicentino</p> <p>1973 haben Maria Teresa und Francesco ihr Abenteuer in der Welt der Gastronomie begonnen und versucht, den Passanten nie eine warme Mahlzeit vorzuenthalten. Auch dank eines Prozesses der Modernisierung des Lokals und der Unternehmungslust ihres Sohnes Tiziano, von Frau und Kindern unterstützt, ist das Restaurant <i>Bel Sit</i> jetzt zu einem Bezugspunkt geworden für alle</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>cerca sapori e profumi antichi, da gustare in un ambiente accogliente e amichevole. E' naturale, per tutto il personale, accogliere i clienti con un sorriso sincero, offrendo esperienza e professionalità. La scelta è vasta e invitante, in tutte le occasioni. Il locale ben accoglie infatti dalle cene aziendali ai pranzi per celebrazioni particolari, serate gastronomiche all'insegna dei sapori tradizionali e appuntamenti annuali come Natale, Pasqua e, ovviamente, il Veglione di fine anno. Il pranzo e la cena al Ristorante Bel Sit si trasformano in un viaggio nel tempo, nello spazio e nei sapori. Si potrà scegliere tra sfiziosi antipasti, una vasta scelta di primi regionali e nazionali, tradizionali e innovativi.</p> <p>Tappa "obbligata" le carni di prima scelta proposte alla griglia e i dessert più fantasiosi. Valorizzata a dovere anche la pizza, simbolo della tradizione italiana. Da un antico forno a legna vengono sfornate rustiche pizze, senza mettere a tacere però il desiderio di sperimentare nei sapori e negli abbinamenti. Ad accompagnare i piatti, una carta dei vini che illustra i migliori prodotti della cantina del locale, dove si può scegliere tra varietà</p>	<p>jene, die nach antiken Geschmäckern und Düften in einer gemütlichen und freundschaftlichen Atmosphäre suchen. Für das ganze Personal ist es ganz normal, die Kunden mit einem ehrlichen Lächeln zu empfangen und Erfahrung und Professionalität anzubieten. Man findet eine umfangreiche und verlockende Auswahl für alle Gelegenheiten. Das Lokal bietet sowohl Betriebsabendessen als auch Mittagessen für besondere Feiern, gastronomische Abende im Zeichen traditionellen Geschmacks und jährliche Verabredungen wie Weihnachten, Ostern und natürlich einen Silvesterball. Das Mittag- und Abendessen im Restaurant <i>Bel Sit</i> verwandelt sich in eine Reise durch die Zeit, den Raum und die Geschmäcker. Man kann als leckere Vorspeise eine umfangreiche Auswahl von regionalen und nationalen, traditionellen und innovativen Hauptgerichten haben.</p> <p>„Unumgängliche“ Etappe ist das hochwertige, gegrillte Fleisch und die phantasievolle Nachspeise. Die Pizza, Symbol italienischer Tradition, wird auch aufgewertet. Aus einem alten Ofen werden rustikale Pizzen gezogen; der Wunsch nach der Erprobung von Geschmack und neuen Verbindungen ist</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>nazionali e internazionali. Inoltre, si possono trovare anche le migliori birre tedesche e i whisky più pregiati.</p> <p>In estate, è possibile rilassarsi all'aperto, riscoprendo così il gusto di una serata a tavola, in buona compagnia.</p>	<p>aber keinesfalls zum Schweigen gebracht. Die Speisefolge wird von einer Weinkarte begleitet, die die besten Produkte des einheimischen Kellers veranschaulicht, wo man unter nationaler und internationaler Vielfalt auswählen kann. Man findet zudem auch das beste deutsche Bier und die hochwertigsten Whisky-Sorten. Im Sommer bietet das Restaurant die Möglichkeit, sich im Freien zu entspannen und den Gefallen an einer Mahlzeit in guter Gesellschaft wiederzuentdecken.</p>
<p>Ristorante <i>Bel Sit</i> Via Reale, 1- 36030 Fara Vicentino (VI) Tel. 0445.897006 info@ristorantebelsit.it www.ristorantebelsit.it Coperti: 110 Giardino estivo, parcheggio Turno di chiusura: martedì</p>	<p><i>Bel Sit</i> Restaurant Adresse: Via Reale, 1- 36030 Fara Vicentino (Vicenza) Telefonnummer: +39445897006 info@ristorantebelsit.it www.ristorantebelsit.it 110 Gedecke in den Speisesälen, Garten und Parkplatz Ruhetag: Dienstag</p>
<p>Ristorante Al Cappello - Breganze Sono la pasta fatta in casa con la pazienza e la maestria di un tempo, e i "Torresani" allo spiedo accompagnati dalla polenta "onta", le specialità dell'antica Trattoria <i>Al Cappello</i> di Breganze.</p>	<p>Al Cappello Restaurant – Breganze Die mit Geduld und Meisterschaft hausgemachte Pasta und die „Torresani“, das heißt Tauben am Spieß mit der Polenta „onta“ begleitet, sind die Spezialitäten der alten Trattoria <i>Al Cappello</i> in Breganze.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Un luogo tranquillo, dove il tempo culinario si è fermato rendendo immutati protagonisti i piatti tradizionali della cucina veneta. Il locale sorge all'interno di quella che un tempo era Villa Carli, un maestoso edificio seicentesco situato nel centro storico di Breganze. La sua storia nello scenario enogastronomico locale trova origine ancora nel secolo scorso, quando il magnifico stabile fu adibito prima a trattoria e poi a ristorante, con un occhio di particolare riguardo riservato alla cucina breganzese. Chiuso per restauro, il ristorante è stato riaperto nel dicembre 1991 dalla famiglia Dallemulle. L'attuale gestione ha raccolto con immutato entusiasmo il compito di tramandare, a suon di menù allettanti, la cucina breganzese. Gli ingredienti sono attentamente selezionati e le ricette meticolosamente osservate. Non si possono non assaggiare i primi piatti a base di pasta fatta in casa, che rievocano immagini di famiglia e calore. I "Torresani", con l'immane e inconfondibile polenta "onta", regalano un'altra occasione per tuffarsi nella cultura gastronomica del territorio. Infine, caldamente consigliate, sono le sbreghette</p>	<p>Ein ruhiges Lokal, in dem die kulinarische Zeit stehen geblieben und das traditionelle Essen der venetischen Küche unverändert ist. Das Restaurant befindet sich in der vormaligen <i>Villa Carli</i>, einem imposanten Gebäude des siebzehnten Jahrhunderts, das in der Altstadt von Breganze liegt. Seine Geschichte in der einheimischen Gastronomie-Szene hat ihren Ursprung schon im vorigen Jahrhundert, als das großartige Gebäude erst als Trattoria und dann als Restaurant benutzt wurde, mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Küche von Breganze. Das Restaurant wurde wegen Renovierungsarbeiten geschlossen und dann im Dezember 1991 durch die Familie Dallemulle wiedergeöffnet. Die jetzige Führung hat mit unveränderter Begeisterung die Aufgabe aufgenommen, die Küche von Breganze durch verlockende Menüs weiterzugeben. Die Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und die Rezepte gewissenhaft beachtet. Man soll unbedingt die Hauptgerichte aus hausgemachter Pasta kosten, die wieder Bilder von Familie und Nestwärme wachrufen. Die Spießtauben <i>Torresani</i>, die immer von der unvermeidlichen und unverkennbaren Polenta „onta“ begleitet</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>con “Torcolato” di Breganze.</p> <p>Ristorante <i>Al Cappello</i> Via Marconi, 4 - 36042 - Breganze (VI) Tel.: 0445.873147 Fax: 0445.873147 ristorantealcappello@alice.it Coperti: 80 Parcheggio turno di chiusura: mercoledì</p> <p>Ristorante <i>La Cusineta</i> - Breganze La stagionalità dei piatti e la costante ricerca delle “materie prime” del territorio sono gli ingredienti segreti del Ristorante <i>La Cusineta</i>. I torresani, ovvero i colombini di nido cotti allo spiedo, sono la specialità degli chef di casa Terenzio e Marzia, nel pieno rispetto della tradizione culinaria di Breganze. Accanto a questi, in un menù che valorizza la storia locale, spiccano il “Baccalà alla Vicentina” e una serie di proposte che variano in base al passar delle stagioni.</p>	<p>werden, vergeben noch eine weitere Möglichkeit, sich in die gastronomische Kultur des Gebietes zu stürzen. Schließlich sind die knusprigen Kekse <i>Sbreghetto</i> mit dem Süßwein <i>Torcolato</i> von Breganze wärmstens zu empfehlen.</p> <p><i>Al Cappello</i> Restaurant Adresse: Via Marconi, 4 – 36042 – Breganze (Vicenza) Telefonnummer: +39445873147 Fax: +39445873147 ristorantealcappello@alice.it 80 Gedecke in den Speisesälen, Parkplatz Ruhetag: Mittwoch</p> <p><i>La Cusineta</i> Restaurant – Breganze Saisonale Speisen und die „Rohstoffe“, die immer aus diesem Gebiet kommen, sind die Geheimzutaten des Restaurants <i>La Cusineta</i>. Die <i>Torresani</i>, Jungtauben am Spieß, sind die Spezialität der Chefköche Terenzio und Marzia, die unter strikter Beachtung der kulinarischen Tradition von Breganze zubereitet werden. Auf einer Speisekarte, die die einheimische Geschichte auswertet, fallen der <i>Stockfisch nach Vicenza-Art</i> und eine Reihe von Vorschlägen auf, die je nach Saison variieren. Das Lokal ist mit etwa</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>L'ambiente è piccolo, con una cinquantina di posti, molto elegante e curato anche nei dettagli. "La Cusineta" diventa così un luogo ideale per piccoli banchetti, cene intime ma anche per tranquilli pranzi di lavoro. Dietro alla storia del locale, dal 1981, ci sono Terenzio Scapin e Marzia Garbinelli. Ed è proprio lei, Marzia, l'anima della cucina. Nominata coordinatrice nazionale area Nord-Italia per i Sodalizi Lady Chef, con la passione ereditata dal nonno cura ogni piatto e ogni ingrediente.</p> <p>Dalla pasta ai dolci, tutto è fatto con le sue mani. Il marito Terenzio, invece, già medaglia di bronzo "sezione Artistico" alla 22esima edizione delle Olimpiadi mondiali di cucina, segue da vicino le lunghe preparazioni, come quelle richieste per torresani e baccalà. Nel menù una vasta offerta, per ogni tipo di "peccato di gola". Per chi ama la tradizione, scelta obbligata sono i bigoli alla Breganzese con la polpa e il sugo dei colombini, i torresani o il baccalà alla vicentina.</p> <p>In alternativa, e secondo la stagione, si possono assaggiare la sopresssa, i funghi</p>	<p>fünfzig Plätzen klein, sehr elegant gepflegt. <i>La Cusineta</i> wird so zum idealen Platz für kleine Festmähler, romantische Abendessen, aber auch für Arbeitsessen in ruhiger Umgebung. Seit 1981 leiten Terenzio Scapin und Marzia Garbinelli das Lokal. Marzia selbst ist die Seele der Küche. Als nationale Koordinatorin Norditaliens der Gesellschaft Lady Chef, kümmert sie sich um jedes Gericht und jede Zutat mit der Hingabe, die sie von ihrem Großvater geerbt hat.</p> <p>Die Pasta, die Kuchen... alles wird von ihr von Hand gemacht. Ihr Mann Terenzio besitzt dagegen schon die Bronzemedaille bei der 22. Auflage der Olympischen Spiele der Köche in der „Kunstabteilung“ und überwacht genau die lang dauernde Zubereitung, zum Beispiel für die <i>Torresani</i> und den Stockfisch. Auf der Speisekarte steht eine große Auswahl von Gerichten, die zur „Völlerei“ einladen. Wer die Tradition liebt, soll unbedingt die <i>Bigoli alla Breganzese</i>, eine Art von Spaghetti mit Taubenfleisch und Soße, die <i>Torresani</i> und den Stockfisch nach Vicenza- Art kosten.</p> <p>Als Alternative je nach Jahreszeit kann man die Salami-Spezialität <i>Sopressa</i>, die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>porcini, ma anche il radicchio trevisano o gli asparagi; come primi piatti le paste casalinghe, mentre per i secondi si spazia dal capriolo al petto d’anitra, dal coniglio ai filetti in padella fino alle carni alla brace. Infine, non manca mai qualche proposta di pesce e un buon dessert.</p> <p>Ristorante <i>La Cusineta</i> Via Pieve, 19 - 36042 Breganze (VI) Tel.: 0445.873658 informazioni@lacusineta.it www.lacusineta.it Coperti: 45 Parcheggio: in piazza Turno di chiusura: domenica sera e lunedì</p> <p>Ristorante <i>Da Elvio</i> - Breganze Parlare della cucina della nonna, al “Ristorante da Elvio”, non è un modo di dire, ma una realtà che richiama sapori autentici, ingredienti selezionati e cura dei particolari. La storia di questo locale, inserito nelle colline breganzesi, parte infatti dal profumo e dal gusto inconfondibile delle trippe alla</p>	<p>Steinpilze, aber auch den Radicchio aus Treviso oder den Spargel probieren. Als ersten Gang findet man die hausgemachte Pasta, als zweiten kann man zwischen Reh- und Kaninchenfleisch, Entenbrust, in der Pfanne gebratenem Beefsteak oder gegrilltem Fleisch auswählen. Einige Vorschläge von Fisch und eine leckere Nachspeise dürfen natürlich auch nie fehlen.</p> <p><i>La Cusineta</i> Restaurant Adresse: Via Pieve, 19 – 36042 Breganze (Vicenza) Telefonnummer: +39445873658 informazioni@lacusineta.it www.lacusineta.it</p> <p>45 Gedecke in den Speisesälen, Parkplatz in dem Stadtzentrum Ruhetage: Samstagabend und Montag</p> <p><i>Da Elvio</i> Restaurant – Breganze Wenn man im Restaurant <i>Da Elvio</i> über Omas Küche spricht, ist das keine Redewendung, sondern eine Realität, die wahren Geschmack, ausgewählte Zutaten und Detailgenauigkeit hervorruft. Die Geschichte dieses Lokals, in der Mitte der Hügel von Breganze gelegen, fängt tatsächlich mit dem Duft und dem</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>parmigiana di nonna Luigia. Questo piatto, così radicato nella storia delle nostre terre, si è imposto con naturalezza come specialità della casa sin dalla nascita del Ristorante, negli anni Sessanta. Oggi, anche se il menù si è arricchito e i piatti diversificati, le trippe alla parmigiana sono rimaste un riferimento per tutti coloro che della famiglia hanno seguito le orme di nonna Luigia.</p> <p>Il testimone, dalle sue mani, è passato al figlio Elvio e alla moglie Anna Maria e ora è stato affidato ai nipoti. Nonostante si siano susseguite tre generazioni, la voglia di riproporre ricette tradizionali capaci di valorizzare la storia culinaria del territorio e l'attenta scelta dei prodotti non si sono perse nel tempo. Le tradizioni sono rimaste, come sono rimasti i sapori genuini dei prodotti tipici locali, le inconfondibili paste fresche con sughi di stagione, le carni alla griglia, tra cui spicca la specialità della casa: la Tagliata al rosmarino. Non si possono non ricordare inoltre gli spiedi di Torresani e i piatti a base di selvaggina.</p>	<p>unverkennbaren Geschmack der Kutteln mit Parmesan von Oma Luigia an. Dieses so tief in der Geschichte unseres Gebietes verwurzelte Gericht hat sich ungezwungen als Spezialität des Hauses durchgesetzt, schon als das Restaurant in den Sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts entstand. Auch wenn sich die Speisekarte erweitert hat und die Gerichte nicht ganz dieselben sind, sind die Kutteln mit Parmesan heutzutage noch Bezugspunkt für alle Mitglieder der Familie geblieben, die in Oma Luigias Fußstapfen getreten sind.</p> <p>Oma Luigia hat den Staffelstab ihrem Sohn Elvio und seiner Frau Anna Maria übergeben; jetzt haben sie ihre Neffen mit dem Auftrag betraut. Trotz der Abfolge von drei Generationen hat sich die Lust, traditionelle Rezepte, die die kulinarische Geschichte der Region und die sorgfältige Produktauswahl aufwerten können, mit der Zeit nicht verloren. Die Traditionen, sowie der echte Geschmack der typisch lokalen Erzeugnisse, die unverkennbaren Frischteigwaren mit Soßen der Zeit, das gegrillte Fleisch - sie sind alle geblieben. Die Spezialität des Hauses, die Tagliata mit Rosmarin, sticht hervor. Die <i>Torresani</i> am Spieß und die Wildgerichte</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>La presenza di un accogliente giardino estivo rende “Il Ristorante da Elvio” una valida scelta per tutto l’anno, sia quando si fa sentire il desiderio di un ambiente caldo e accogliente, sia quando il caldo invita a godersi le fresche serate estive all’aperto.</p>	<p>muss man auch erwähnen. Einen gemütlichen Garten gibt es auch, und das macht das Restaurant <i>Da Elvio</i> zu einer wertvollen Option für das ganze Jahr, sowohl wenn man noch eine warme und gemütliche Atmosphäre sucht, als auch wenn man auf Grund der Wärme die frischen Sommerabende im Freien genießen will.</p>
<p>Ristorante <i>Da Elvio</i> Via Mirabella, 39 – 36042 Breganze (VI) Tel: 0445.873105 risto.daelvio@gmail.com Due sale, giardino estivo Coperti:150 Turno di chiusura: domenica sera</p>	<p><i>Da Elvio</i> Restaurant Adresse: Via Mirabella, 39 – 36042 Breganze (Vicenza) Telefonnummer: +39445873105 risto.daelvio@gmail.com Zwei Speisesäle, Garten 150 Gedecke Ruhetag: Samstagabend</p>
<p>Ristorante <i>Faresin</i> - Breganze In posizione strategica, nel centro della frazione di Maragnole e immerso nella Strada del Torcolato, il Ristorante Faresin sin dagli anni '50 offre uno spaccato sulla cucina tradizionale veneta. Tre generazioni si sono impegnate nella ricerca della giusta alchimia di sapori per rendere ogni piatto, anche il più semplice, una vera e propria esperienza culinaria. Passione, preparazione e una grande</p>	<p><i>Faresin</i> Restaurant – Breganze Strategisch im Stadtzentrum des Vorortes Maragnole auf der Straße des süßen Weines <i>Torcolato</i> gelegen, bietet das Restaurant <i>Faresin</i> einen Querschnitt der traditionellen venetianischen Küche. Drei Generationen haben sich für die Erforschung einer angemessenen Geschmackmischung eingesetzt, um jedes Gericht, sogar das einfachste, zu einem echten kulinarischen Erlebnis zu machen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>cortesía sono i punti di forza dello staff del locale, che ben accoglie gli ospiti all'interno delle tre sale disponibili, due piú intime e una piú ampia in stile rustico. Anche il contesto, dunque, sar� in grado di soddisfare esigenze piú varie, dagli appuntamenti romantici ai piacevoli pranzi in famiglia. Tra i fornelli, Mirella, � vigile, scrupolosa e appassionata. Tutta la sua arte si esprime al meglio nel piatto simbolo del locale, le "Tagliatelle al Torresan". Il figlio Manuel garantisce invece per la sopressa vicentina. Oltre alle proposte a base di carne, tra cui spiccano la "Tagliata alla Robespierre", la selvaggina e gli spiedi, � molto curata anche la scelta dei formaggi. Per concludere in bellezza, i peccati di gola troveranno soddisfazione anche nel carrello dei dolci caserecci. Niente � trascurato, nemmeno il bicchiere. Daniele, sommelier, sapr� consigliare gli ospiti nella miglior combinazione di sapori tra piatto e vino, con un occhio di riguardo per le etichette locali.</p>	<p>Leidenschaft, Bildung und gro�e Freundlichkeit sind die St�rken des Dienstpersonals, das die Kunden freundlicherweise in den drei Speises�len im rustikalen Stil empfängt, zwei gemütliche und eine geräumige. Der Raum genügt also allen Ansprüchen, sowohl den romantischen Verabredungen als auch den angenehmen Mittagessen mit der Familie. Hinter dem Herd steht die wachsame, gewissenhafte und leidenschaftliche Mirella. Ihre Kochkunst drückt sich am besten durch das symbolische Gericht des Lokals aus: die <i>Tagliatelle al Torresan</i>, Tagliatelle mit Taubenfleisch. Der Sohn Manuel bürgt dagegen für die <i>Sopressa vicentina</i>. Neben den Fleischvorschl�gen, unter denen die <i>Tagliatelle alla Robespierre</i>, das Wildfleisch und die Spießbraten hervorstechen, passt man auch auf die Käseauswahl auf. Am Ende der Mahlzeit verkosten Sie die leckere Bauernk�che. Man vernachl�sstigt nichts, nicht einmal das Glas. Daniele, der Sommelier, wird den Kunden die beste Kombination von Essen und Wein mit besonderer Aufmerksamkeit auf lokale Weine empfehlen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Ristorante <i>Faresin</i> via Maragnole, 104 - 36042 Breganze (VI) Tel. 0445.850050 info@ristorantefaresin.it Tre sale Coperti:180 Parcheggio Turno di chiusura: lunedì</p>	<p><i>Faresin</i> Restaurant Adresse: Via Maragnole, 104 – 36042 Breganze (Vicenza)Telefonnummer: +39445850050 info@ristorantefaresin.it Drei Speisesäle,180 Gedecke, Parkplatz Ruhetag: Montag</p>
<p>Ristorante <i>Pedrocchi</i> - San Giorgio di Perlena Inserito con discrezione nella strada panoramica dei vini Doc di Breganze, il Ristorante <i>Pedrocchi</i> si presenta da decenni come luogo privilegiato per la scoperta dei sapori del territorio. Elegante ed accogliente, si presta sia per cene d'affari e riunioni conviviali, sia per banchetti di matrimonio e ricorrenze particolari. La sala da ballo completa l'offerta, permettendo di chiudere in bellezza la propria giornata di festa. Nel 1963 il fondatore Nicola Marchioretto decise di aprire, appoggiato dalla moglie Maria, il suo locale, erigendo a specialità della casa i bigoli e le carni alla griglia. Dopo il pasto, spesso, la giornata continuava con le gare di bocce, visto che</p>	<p><i>Pedrocchi</i> Restaurant – San Giorgio di Perlena Auf der schönen Straße der ursprungsbezeichnenden Weine von Breganze gelegen erscheint das <i>Pedrocchi</i> schon einige Jahrzehnte als einer der wichtigsten Orte, um den Geschmack der Region zu entdecken. Elegant und gemütlich eignet es sich sowohl für Geschäftsessen und Versammlungen als auch für Hochzeiten oder besondere Gedenktage. Der Tanzsaal gibt dem Restaurant den letzten Schliff und gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihren Feiertag am besten zu beenden. 1963 entschloss sich der Gründer, Nicola Marchioretto, von seiner Frau Maria unterstützt, das Lokal zu eröffnen. Dank ihm sind die <i>Bigoli</i> und das gegrillte Fleisch Spezialität des Hauses geworden. Nach dem Essen konnte man den Tag mit</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>la trattoria era attrezzata. Oggi Fabio e Nicoletta hanno raccolto il testimone e con energia ed entusiasmo portano avanti questa lunga tradizione, aiutati da uno staff eclettico e competente. Oltre allo Chef Fabio, cresciuto all'istituto alberghiero di Recoaro Terme, in cucina è al lavoro anche il promettente Chef Valentino Cortese. Nicoletta si occupa invece della pasticceria dando il meglio di sé, tra i vari dessert proposti, con il tiramisù e le crostate di frolla e mele. Assieme a Paola riveste poi l'importante ruolo di maitre di sala. Il locale si è ammodernato, è nato anche un hotel e il menù ha nuove specialità, tra cui il Baccalà alla Vicentina, ma lo spirito e la cordialità rimangono gli stessi.</p> <p>Ogni stagione ha i suoi gusti e i suoi ingredienti, e il tempo è ascoltato con riverenza. In autunno si possono assaporare specialità a base di funghi, zucca e Radicchio di Treviso, ma anche spiedi di carne o selvaggine. In primavera sono gli asparagi di Bassano i</p>	<p>dem Boccienspiel fortsetzen, da die Trattoria damit ausgestattet war. Heute haben Fabio und Nicoletta den Staffstab übernommen; sie führen diese lang andauernde Tradition mit Energie und Begeisterung weiter, dank der Hilfe eines vielseitigen und kompetenten Personals. Neben dem Chef Fabio, in der Hotelfachschule von Recoaro Terme ausgebildet, arbeitet der vielversprechende Chefkoch Valentino Cortese in der Küche mit. Nicoletta kümmert sich dagegen um die Bäckerei. Ihre Spezialitäten sind das <i>Tiramisù</i> und Mürbeteig- und Apfelkuchen. Außerdem arbeitet sie mit Paola als Empfangschefin zusammen. Das Lokal ist moderner geworden: Ein Hotel ist entstanden und auf der Speisekarte stehen jetzt neue Spezialitäten, insbesondere der Stockfisch nach Vicenza-Art. Der Geist und die Freundlichkeit sind aber dieselben geblieben.</p> <p>Jede Jahreszeit hat ihren Geschmack und Zutaten. Im Herbst kann man Pilze-, Kürbisspezialitäten, den Radicchio aus Treviso aber auch Spieß- und Wildfleisch kosten. Im Frühling ist der Spargel aus Bassano Protagonist, aber die Rezepte mit Kirschen aus Bassano machen einen auch</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>protagonisti, ma incuriosiscono anche le ricette a base di ciliegie di Marostica. Su prenotazione si possono degustare anche i Torresani allo spiedo. L'estate è invece il tempo della creatività, con menù a base di pesce, frutta e verdure. Non mancano, inoltre, la sopressa Dop servita con sottaceti e sott'oli fatti in casa, panaretti con salumi locali, antipasti creativi. Piatto forte, i "Bigoli alla Pedrocchi", fatti in casa con il torchio artigianale di "Papà Nicola".</p>	<p>neugierig. Wenn Sie es bestellen, können Sie auch die <i>Torresani</i> am Spieß verkosten. Der Sommer ist dagegen Zeit der Kreativität: Auf der Speisekarte stehen Fisch-, Obst- und Gemüsespezialitäten. Die <i>Sopressa</i> fehlt auch nicht und wird mit in Essig und Öl hausgemachtem Gemüse, lokalen Wurstwaren und kreativen Vorspeisen serviert. Hauptgericht: Die mit der handwerklichen Presse von Papa Nicola hausgemachten <i>Bigoli alla Pedrocchi</i>.</p>
<p>Ristorante <i>Pedrocchi</i> Via Perlana 63 - 36030 San Giorgio Di Perlana (VI) Tel. 0445 851194 Fax: 0445 851366 info@hotelpedrocchi.it www.hotelpedrocchi.it Sala banchetti da 220 posti e saletta riservata da 24 posti Veranda esterna Parcheggio Turno di chiusura: martedì e domenica sera</p>	<p><i>Pedrocchi</i> Restaurant Adresse: Via Perlana 63 – 36030 San Giorgio di Perlana (Vicenza) Tel.: +39445851194 Fax: +39445851366 info@hotelpedrocchi.it www.hotelpedrocchi.it Bankettsaal mit 220 Gedecken und kleiner Saal mit 24 Gedecken Äußere Veranda Parkplatz Ruhetage: Dienstag und Sonntagabend</p>
<p>Ristorante <i>Alla Pergola - Sarcedo</i> Inserito armoniosamente tra le colline di Fara e Sarcedo, con giardino, piscina e una</p>	<p><i>Alla Pergola</i> Restaurant – Sarcedo Harmonisch zwischen den Hügeln von Fara und Sarcedo gelegen, mit Garten,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>suggestiva terrazza, il Ristorante “Alla Pergola da Piero”, avviato una sessantina d’anni fa da Piero Rossi e Milena Prandina, riflette nella cura dei dettagli la passione che mette in cucina. Anche oggi che la gestione ha raggiunto ormai la terza generazione, è ancora la tradizione culinaria veneta ad essere di casa, riproposta con ingredienti locali e accuratamente selezionati dagli Chef. Ogni ricetta, pur mantenendone intatta l’anima profonda, viene studiata e valorizzata per soddisfare i gusti sempre più raffinati degli ospiti e la curiosità verso sapori particolari. Lo staff è al lavoro infatti per stupire i palati più diversi, con primi piatti ricercati, secondi a base di carne o pesce e originali dessert. Gli amanti del buon vino non rimarranno delusi. Ad attenderli c’è infatti un’ampia selezione di etichette, in modo che ogni piatto abbia il giusto accostamento. Grazie all’ampio parco, studiato a misura di bambino, alla terrazza dove si può cenare, ai grandi saloni interni, alle luci soffuse e alla cordialità del personale, il Ristorante “Alla Pergola Da Piero” diventa teatro ideale per condividere momenti importanti di una vita, come un matrimonio, ma anche una cena a due,</p>	<p>Schwimmbad und einer beeindruckenden Terrasse, spiegelt das Restaurant <i>Alla Pergola da Piero</i>, seit etwa sechzig Jahren von Piero Rossi und Milena Prandina geführt, die Traditionen wider. Auch heute noch ist die kulinarische, venetische Tradition hier zu Hause, auch wenn die Führung schon drei Generationen gewechselt hat: Sie wird mit einheimischen und von den Chefköchern sorgfältig ausgewählten Zutaten wieder zum Leben erweckt. Jedes Rezept wird aufgewertet, um die immer verwöhntere Kundschaft zu befriedigen und ihre Neugier auf besonderen Geschmack zu stillen. Das Personal arbeitet tatsächlich, um die verschiedenen Gaumen mit raffinierten ersten Gängen, Fleisch- oder Fischhauptgerichten und origineller Nachspeise zum Staunen zu bringen. Die Weinliebhaber werden nicht enttäuscht sein. Sie erwartet eine reiche Auswahl an Weinen, sodass jedes Gericht seine richtige Kombination findet. Dank des großen kindergerechten Parks, der Terrasse, auf der man zu Abend essen kann, der Innensäle, des diffusen Lichts und der Freundlichkeit des Personals wird das Restaurant <i>Alla Pergola da Piero</i> ideal, um wichtige Augenblicke des</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>un'uscita in famiglia o con gli amici, o una cena aziendale.</p> <p>Ristorante <i>Alla Pergola</i> Via Togarelli, 38 - 36030 Sarcedo (VI) Tel/Fax: 0445.884013 info@allapergolaristorante.it www.allapergolaristorante.it Coperti: 260 Parcheggio Giardino, terrazza, piscina Turno di chiusura: lunedì e martedì</p> <p>Ristorante <i>Da Piero e Marisa</i> - Fara Vicentino Immerso nelle colline che dall'alto osservano Breganze, il "Ristorante Da Piero e Marisa" racconta una storia lunga più di trent'anni. I primi passi li ha mossi quando Giampietro e Maria Elisa, dopo varie esperienze in pizzerie e locali in affitto, hanno deciso di fare il grande passo. Nel 1977 ha preso forma così la prima parte del ristorante, presto diventata scenario di matrimoni ed eventi.</p>	<p>Lebens zu teilen: Eine Hochzeit, aber auch ein romantisches Abendessen, einen Abend mit der Familie, den Freunden oder ein Geschäftsessen.</p> <p><i>Alla Pergola</i> Restaurant Adresse: Via Togarelli, 38 – 36030 Sarcedo (Vicenza) Telefon- und Faxnummer: +39445884013 info@allapergolaristorante.it www.allapergolaristorante.it 260 Gedecke Parkplatz Garten, Terrasse, Schwimmbad Ruhetage: Montag und Dienstag</p> <p><i>Da Piero e Marisa</i> Restaurant – Fara Vicentino Zwischen den Hügeln gelegen, von denen aus man Breganze sehen kann, erzählt das Restaurant <i>Da Piero e Marisa</i> eine mehr als dreißig Jahre lange Geschichte. Die ersten Schritte wurden unternommen, als sich Giampietro und Maria Elisa nach mehreren Erfahrungen in gemieteten Pizzerien und Lokalen entschieden haben, den großen Schritt zu tun. 1977 nahm der erste Teil des Restaurants Gestalt an und es ist bald Szenerie für Hochzeiten und Veranstaltungen geworden.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Oggi, grazie all'esperienza degli anni e l'entusiasmo dei figli che hanno seguito le orme dei genitori, gli spazi sono aumentati e con essi la voglia di coniugare, al meglio, la raffinatezza delle sale, lo stile inconfondibile della cucina e il calore della gestione familiare.</p> <p>Il contesto naturale, tra colline e rigogliosi vigneti, ben risponde alla sfida di fare da degna cornice agli eventi più importanti della vita di tante famiglie. Matrimoni, compleanni, banchetti, ma anche cene aziendali troveranno posto nelle ampie sale del Ristorante. Con un occhio di riguardo per i dettagli, il Ristorante offre la possibilità di organizzare buffet all'aperto, sia di giorno che di sera, di approfittare di suggestive sale da pranzo dove gustare i tipici menù e delle sale da ballo dove terminare la giornata di festa, il proprio "giorno più bello", all'insegna del divertimento. Non mancheranno, ovviamente, i consigli sul menù, così da abbinare al sapore della festa il giusto gusto in tavola.</p> <p>Il periodo invernale, quando si fa più forte il desiderio di calore e atmosfera intima, è il momento di rivivere tradizione culinarie e riscoprire antichi sapori come le specialità di selvaggina accompagnate dai</p>	<p>Dank der mehrjährigen Erfahrung und der Begeisterung der Kinder, die in die Fußtapfen der Eltern getreten sind, hat sich der Raum heute vergrößert und mit dem Raum auch die Lust, die Feinheit der Säle mit dem unverkennbaren Stil ihrer Küche und der Nestwärme der Führung so gut wie möglich zu verbinden. Das natürliche Umfeld zwischen Hügeln und wuchernden Weinbergen eignet sich gut als Rahmen für die wichtigsten Veranstaltungen des Lebens von vielen Familien. Hochzeiten, Geburtstage, Festmahle, aber auch Geschäftsabendessen werden in den Sälen des Restaurants Platz finden. Mit besonderem Schwerpunkt auf die Details, bietet das Restaurant die Möglichkeit, Buffets sowohl bei Tag als auch am Abend im Freien zu veranstalten. Sie können typisches Essen in den beeindruckenden Speisesälen kosten und in den Ballsälen die Feiertage oder „den schönsten Tag des Lebens“ mit Spaß beenden. Es fehlen natürlich nicht die Vorschläge für die Speisekarte, um den Geschmack des Feiertages mit dem passenden Geschmack des Essens zu verbinden. In der Winterzeit, wenn sich der Wunsch nach Wärme und gemütlicher</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>celebri vini delle colline breganzesi. Il calore della gestione familiare si fa ancora più intenso per il pranzo di Natale con i tradizionali bolliti, il Veglione di Capodanno che riserva ogni anno una sorpresa e il pranzo di Pasqua con il classico capretto.</p> <p>Ristorante <i>Da Piero e Marisa</i> Via Alteo, 21 - 36030 Fara Vicentino (VI) Tel. e fax: 0445.897180 info@pieroemarisa.it www.pieroemarisa.it coperti: 600 Giardino, parcheggio Turno di chiusura: lunedì e martedì</p> <p>Ristorante <i>Da Riccardo – Carrè</i> Quando la cucina è una vera e propria passione, trascorrere la vita dietro ai fornelli non è solo un lavoro come un altro, ma un piacere. Servire la clientela per Riccardo, Annalisa</p>	<p>Atmosphäre verstärkt, ist es der richtige Zeitpunkt, wieder kulinarische Traditionen aufleben zu lassen und alten Geschmack wiederzuentdecken: Beispiele dafür sind die Wildfleischspezialitäten, die Sie mit den berühmten Weinen der Hügeln von Breganze begleiten sollten. Die Nestwärme der Führung wird beim Weihnachtsessen mit dem traditionellen gekochten Fleisch, dem Silvesterball und beim Osteressen mit dem traditionellen Zicklein noch intensiver. Der Silvesterball bewahrt jedes Jahr eine Überraschung auf.</p> <p><i>Da Piero e Marisa</i> Restaurant Adresse: Via Alteo, 21 – 36030 Fara Vicentino (Vicenza) Telefon- und Faxnummer: +39445897180 info@pieroemarisa.it www.pieroemarisa.it 600 Gedecke Garten, Parkplatz Ruhetage: Montag und Dienstag</p> <p><i>Da Riccardo Restaurant – Carrè</i> Wenn das Kochen eine wirkliche Leidenschaft ist, wird es nicht nur eine Arbeit, sondern auch ein Vergnügen, das Leben hinter dem Herd zu verbringen. Die Kundschaft zu bedienen ist für Riccardo,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>e la figlia Martina, con l'aiuto di validi collaboratori, è come presentare ogni giorno un nuovo piatto agli amici più cari, facendo del proprio meglio per soddisfare le loro esigenze. Riccardo e Annalisa gestiscono da più di 25 anni il ristorante "Da Riccardo" dove hanno cercato di creare un ambiente ricercato ma allo stesso tempo dal clima familiare per far davvero sentire il cliente come a casa propria. Al ristorante "Da Riccardo" si possono gustare specialità regionali frutto di una minuziosa ricerca dei territori oppure piatti più creativi, sempre con un occhio di riguardo alle materie prime. Ecco dunque che nel menù, assieme al classico baccalà alla vicentina ed ai gargati co'l consiero; o nel periodo invernale i bigoli co' l'arna e il carrello dei bolliti; oppure ai corzetti liguri o ai perciatellini laziali, si trovano anche la famosa "checca sul rogo", la tagliata di tonno in salsa allo zenzero, il cartocchetto di mare in carta fata, l'uovo fritto con asparagi (o porcini) su fonduta al tartufo nero, il cestino di porcini padellati con burrata filante, il castello di pesce spada con zucchine alla scapece, solo per nominarne alcuni.</p>	<p>Annalisa und die Tochter Marina mit Hilfe von tüchtigen Mitarbeitern ein Vergnügen, wie jeden Tag ein neues Gericht den engsten Freunden anzubieten und ihr Möglichstes zu tun, um den Ansprüchen aller zu genügen. Riccardo und Annalisa führen das Restaurant „Da Riccardo“ seit mehr als 25 Jahren. Sie haben versucht, eine elegante, aber gleichzeitig auch gutbürgerliche Umgebung zu schaffen, damit sich der Gast wirklich zu Hause fühlen kann. Im Restaurant „Da Riccardo“ kann man die regionalen Spezialitäten kosten, die Ergebnis einer gewissenhaften Gebietsuntersuchung sind, oder andere kreative Gerichte; die Aufmerksamkeit wird immer auf die Zutaten gerichtet. Auf der Speisekarte kann man neben dem klassischen Stockfisch nach Vicenza-Art, die <i>Gargati col consiero</i>, eine besondere Art von Teigware mit Fleischsauce, oder die <i>Bigoli co' l'arna</i>, große Spaghetti mit Entenragout und Tafelspitz im Winter finden; es gibt auch die Pasta <i>Corzetti liguri</i> aus Ligurien, <i>Perciatellini laziali</i> aus Latien und die berühmte <i>Checca sul rogo</i>, Tunfisch mit Ingwersauce, die Fischspezialitäten in Folie gebacken <i>Carta fata</i>, das gebratene Ei mit Spargel</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Il ristorante è stato insignito anche del Bollino Alta Salute, simbolo che garantisce che i piatti sono preparati con ingredienti e metodi corretti dal punto di vista nutrizionale in quanto una alimentazione adeguata non significa rinunciare ai piaceri della buona tavola.</p> <p>Ristorante <i>Da Riccardo</i> Via Val D'Assa, 31/33 - 36010 Carrè (VI) Tel.: 0445.314694 Fax: 0445.314015 giaretta@interfree.it www.ristorantedariccardo.net Coperti: 120 Parcheggio Turno di chiusura: domenica sera e tutto lunedì</p> <p>Ristorante <i>Torchio Antico</i> - Lugo di Vicenza Rilassarsi e assaporare un menù di alta qualità all'ombra di</p>	<p>oder Steinpilzen auf Fondue mit schwarzem Trüffel, Steinpilze in der Pfanne mit geschmolzener Burrata sowie Schwertfisch mit Zucchini. Und das ist noch nicht alles!</p> <p>Das Restaurant wurde mit dem Garantieschein „Alta Salute“, das heißt mit einer Garantie für die Gesundheit ausgezeichnet. Dieses Symbol bestätigt, dass die Gerichte von dem Gesichtspunkt der Ernährung aus mit richtigen Zutaten und Methoden zubereitet sind, da eine angemessene Ernährung nicht bedeutet, auf Leckerbissen zu verzichten.</p> <p><i>Da Riccardo</i> Restaurant Adresse: Via Val d'Assa, 31/33 – 36010 Carrè (Vicenza) Telefonnummer: +39445314694 Faxnummer: +39445314015 giaretta@interfree.it www.ristorantedariccardo.net 120 Gedecke in den Speisesälen Parkplatz Ruhetage: Sonntagabend und Montag</p> <p>Restaurant <i>Torchio Antico</i> – Lugo di Vicenza Sich zu entspannen und hochwertige Gerichte im Schatten von Andrea Palladio</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>un'opera di Andrea Palladio è un'emozione che si può vivere quotidianamente al Ristorante Torchio Antico di Lugo. Il locale, ricavato nel 1961 nelle barchesse di Villa Godi per un'intuizione del prof. Remo Malinverni, ha preso il nome dal bellissimo torchio del 1870 che è ancora possibile ammirare. Dall'alto del Colle di Lonedo, sito dichiarato patrimonio dell'Unesco grazie alle due ville palladiane che vi trovano dimora, questo Ristorante dalle suggestioni rustiche offre l'occasione di assaggiare piatti della tradizione vicentina immersi in un ambiente dove raffinatezza ed accoglienza si sposano assieme. Da tempo è diventato ormai un luogo prediletto per pranzi, matrimoni, cene aziendali, rinfreschi, ma anche qualsiasi altra occasione che valga la pena festeggiare in una cornice d'eccezione. Durante l'estate è il porticato a fare da sfondo alla permanenza degli ospiti e ad impreziosire i banchetti.</p> <p>Massima attenzione è riservata al menù, studiato in base alla qualità e alla stagionalità dei prodotti. Si può scegliere tra varie</p>	<p>zu kosten ist ein Gefühl, das man täglich im Restaurant <i>Torchio Antico</i> von Lugo erleben kann. Dank der Intuition des Professors Remo Malinverni wurden 1961 die <i>Barchesse</i>, typische Seitengebäude für die Architektur der Venezianischen Villa, zu einem Lokal umgestaltet. Die <i>Barchesse</i> gehören zur Villa Godi und das Lokal wurde nach der Weinpresse aus dem Jahr 1870 benannt, die man noch bewundern kann. Das Restaurant befindet sich auf dem Hügel von Lonedo, der durch die UNESCO zum Kulturerbe erklärt wurde dank der zwei Villen von Palladio, die sich dort befinden. Es bietet ein Milieu von rustikalem und gleichzeitig elegantem Zauber, in dem Spezialitäten der Tradition von Vicenza gekostet werden können. Schon seit geraumer Zeit ist das Restaurant bevorzugter Ort für Mittagessen geworden, Hochzeiten, Geschäftsabendessen, Empfänge und für jeden beliebigen Anlass, für den es sich lohnt, in einer besonderen Atmosphäre zu feiern. Im Sommer können Gäste im Bogengang, unter den Arkaden speisen. Große Aufmerksamkeit gilt der Speisekarte, die aufgrund der Qualität der saisonalen Produkte, die entsprechende Beachtung findet. Der Gast kann einfache</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>proposte di piatti semplici, ma accuratamente preparati dagli chef e capaci di trasmettere delicate sensazioni. Piatto forte della tradizione locale i “Bucatini alla Lughese”, prodotto De.co tipico del Comune di Lugo di Vicenza.</p>	<p>Gerichte auswählen, die aber von den Küchenchefs sorgfältig zubereitet werden und Emotionen übertragen können. Hauptgericht der lokalen Tradition sind eine Art Teigware mit Ragout, Pilzen und Sahne <i>Bucatini alla Lughese</i>, das als Qualitätsprodukt gilt, typisch für die Gemeinde von Lugo di Vicenza.</p>
<p>Ristorante <i>Torchio Antico</i> Via Palladio, 46 - 36030 Lugo di Vicenza Tel. 0445.860358</p>	<p><i>Torchio Antico</i> Restaurant Adresse: Via Palladio, 46 – 36030 Lugo di Vicenza</p>
<p>info@villagodi.com</p>	<p>Telefonnummer: +39445860358</p>
<p>www.iltorchioantico.com</p>	<p>info@villagodi.com</p>
<p>Coperti: 150 sale interne, 180 porticato, 300 giardino</p>	<p>150 Gedecke in den Innensälen, 180 im Laubengang, 300 im Garten</p>
<p>Parcheggio</p>	<p>Parkplatz</p>
<p>Turno di chiusura: lunedì e martedì</p>	<p>Ruhetage: Montag und Dienstag</p>
<p>DOVE ALLOGGIARE</p>	<p>UNTERKÜNFTE</p>
<p>Una selezione di alcune delle strutture ricettive presso cui alloggiare durante il Vostro soggiorno nelle affascinanti destinazioni della Pedemontana Vicentina.</p>	<p>Wir schlagen Ihnen einige Unterkunftsmöglichkeiten vor, wo Sie während Ihres Aufenthaltes in den faszinierenden Zielorten der Pedemontana Vicentina wohnen können.</p>
<p>STRUTTURE RICETTIVE</p>	<p>UNTERKUNFTSMÖGLICHKEITEN</p>
<p>B&B Villaverla - Villaverla</p>	<p>B&B Villaverla – Villaverla</p>
<p>Il Bed & Breakfast è situato nel centro</p>	<p>Dieses Bed & Breakfast liegt in der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>storico di Villaverla, lungo la statale 349, a metà strada tra Vicenza e Thiene. Dispone di tre stanze doppie con entrate indipendenti, climatizzatore, bagno privato, wi-fi, frigo bar, pc per consultazione internet e televisore. All'interno delle stanze è vietato fumare, ma è disponibile un ampio terrazzo in comune. La prima colazione può essere servita in una stanza adiacente, nella massima tranquillità o nel bar di proprietà, aperto dalle ore 7 del mattino alle ore 20. La stanza della colazione rimane a disposizione degli ospiti per tutto il giorno, ed è munita di forno e cucinino; potrete servirvi pure della gastronomia adiacente di proprietà dove troverete prodotti freschi e genuini preparati ogni giorno dai nostri cuochi provetti! A pochi passi, si trovano diverse attività commerciali: bar, tabaccheria, gastronomia-rosticceria, panificio, pulitura, farmacia, fioreria e tutto quello di cui potete aver bisogno. A 15 minuti d'auto dalla zona fiera di Vicenza, e a pochi passi dalla fermata dell'autobus.</p>	<p>Altstadt von Villaverla, die Bundesstraße 349 entlang, auf halbem Weg zwischen Vicenza und Thiene. Es verfügt über drei Doppelzimmer mit unabhängigem Eingang und ist mit Klimaanlage, eigenem Bad, Wi-Fi, Frigobar, PC zum Surfen im Internet und Fernseher ausgestattet. In den Zimmern darf man nicht rauchen, aber es gibt eine geräumige Terrasse, die allen zugänglich ist. Das Frühstück kann in Ruhe in einem anliegenden Raum oder im Café serviert werden, das zum B&B gehört und von 7 bis 20 Uhr geöffnet ist. Der Frühstücksraum wird den Gästen den ganzen Tag zur Verfügung gestellt und ist mit Kochnische und Backofen ausgestattet. Sie können sich auch in der dazugehörigen Gastronomie bedienen, wo Sie jeden Tag von unseren erfahrenen Küchenchefs zubereitete, frische und typische Produkte finden können. Nur wenige Schritte entfernt, finden Sie verschiedene Geschäfte: Cafés, Tabakläden, Gastronomie-Rotisserie, Bäckerei, Trockenreinigungen, eine Apotheke, ein Blumengeschäft und alles, was sie brauchen könnten. 15 Minuten von der Messe von Vicenza und wenige Schritte von der Bushaltestelle entfernt.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>B&B Villaverla</i> Piazza del Popolo, 36 - 36030 Villaverla (VI) Tel.: 0445855016 saporiepassione@hotmail.it www.bbvillaverla.it</p>	<p><i>B&B Villaverla</i> Adresse: Piazza del Popolo, 36 – 36030 Villaverla (Vicenza) Telefonnummer: +39445855016 saporiepassione@hotmail.it www.bbvillaverla.it</p>
<p>B&B Villa Irma - Marano Vicentino Il B&B Villa Irma si trova inserito in una bella villa costruita negli anni '60; recentemente ristrutturata, conserva tutt'ora il fascino di quei "meravigliosi anni". La struttura dispone di tre camere spaziose con bagno privato e angoli speciali dove gustare la prima colazione, cui si aggiunge la possibilità di uso cucina.</p>	<p>B&B Villa Irma – Marano Vicentino Das B&B <i>Villa Irma</i> befindet sich in einer schönen Villa der Sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts. Es wurde neulich renoviert, aber bewahrt noch immer den Zauber jener „wunderbaren Jahre“. Es verfügt über drei geräumige Zimmer mit eigenem Bad und charakteristischen Plätzchen, wo Sie Ihr Frühstück einnehmen können. Es gibt auch die Möglichkeit, die Küche zu benutzen.</p>
<p><i>B&B Villa Irma</i> Via Vittorio Veneto, 57 - 36035 Marano Vicentino (VI) Tel.: 0445 622855 info@villa-irma.it www.villa-irma.it</p>	<p><i>B&B Villa Irma</i> Adresse: Via Vittorio Veneto, 57 – 36035 Marano Vicentino (Vicenza) Telefonnummer: +39445622855 info@villa-irma.it www.villa-irma.it</p>
<p>Agriturismo alloggio Cà del Bosco - Villaverla I nostri alloggi sono circondati dal verde e immersi nella pace. Ogni casetta è dotata</p>	<p>Landgasthaus Cà del Bosco – Villaverla Unsere Unterkünfte liegen mitten in der Natur, in einer ruhigen Lage. Jede kleine Wohnung verfügt über Küche, Bad,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>di cucina, bagno, camera e accesso a internet gratuito.</p> <p>Agriturismo alloggio <i>Cà del Bosco</i> Via Bosco, 42 - 36030 Villaverla (VI) Tel. 0445 855702 - 3492453261 info@agriturismoalloggiocadelbosco.it www.agriturismoalloggiocadelbosco.it</p> <p>Hotel Al Prato - Tonezza del Cimone Totalmente rinnovato, confortevole, rustico ma elegante, mantenendo allo stesso tempo le caratteristiche che fin dal dopoguerra lo contraddistinguono: la gestione familiare, l'ambiente tranquillo e la posizione pianeggiante, ambita da molti, in mezzo ai prati e a pochi metri dai sentieri e dai boschi. Le modeste dimensioni dell'albergo creano un ambiente molto accogliente, che trasmette emozioni e che permette di far sentire il cliente a casa propria. Luogo ideale per chi vuole trascorrere alcune giornate lontano dalla frenesia cittadina con un contorno di natura incontaminata che rigenera corpo e mente... che trasmette pace. Luogo ideale d'inverno per gli appassionati dello sci, gustando una</p>	<p>Zimmer und kostenlosen Internetzugang.</p> <p>Landgasthaus <i>Cà del Bosco</i> – Villaverla Adresse: Via Bosco, 42 – 36030 Villaverla (Vicenza) Telefonnummern: +39445855702 - +393492453261 info@agriturismoalloggiocadelbosco.it www.agriturismoalloggiocadelbosco.it</p> <p>Al Prato Hotel – Tonezza del Cimone Neu renoviert, komfortabel, rustikal aber elegant, behält dieses Hotel seine Eigenheiten bei, die es seit der Nachkriegszeit kennzeichnen: Die Familienleitung, die ruhige Atmosphäre und die flache Lage, von vielen Menschen begehrt, von Wiesen umgeben und wenige Meter von den Wanderwegen und Wäldern entfernt. Der kleine Gasthof schafft eine sehr gemütliche Umgebung, die den Gästen die Möglichkeit gibt, sich zu Hause zu fühlen. Das ist der ideale Ort für all diejenigen, die einige Tage fern von der Hektik der Stadt, inmitten der unverseuchten Natur verbringen wollen, die Körper und Geist regeneriert und Ruhe erweckt. Idealer Ort im Winter für den Skifahrer: Man kann das hausgemachte</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>cucina casalinga coccolati dal calore della stube, a qualche chilometro dagli impianti di risalita del Comprensorio Folgaria-Fiorentini. Le dieci camere, calorose ed accoglienti, con pavimenti in legno e arredamenti in abete, dispongono di tv lcd, telefono diretto, cassetta di sicurezza e ampio bagno finestrato.</p>	<p>Essen kosten und sich am typischen Ofen erwärmen. Das Hotel ist nur einige Kilometer von den Skiliften des Skigebietes Folgaria-Fiorentini entfernt. Die zehn gemütlichen Zimmer mit Holzfußboden und Einrichtung aus Fichtenholz sind mit LCD-Fernseher, Telefon, Erste-Hilfe-Kasten und einem geräumigen Bad mit Fenster ausgestattet.</p>
<p><i>Hotel Al Prato</i> Contrà Sarcello, 4 - 36040 Tonezza del Cimone (VI) Tel. 0445 749378 Fax 0445 749046 info@alprato.com www.alprato.com</p>	<p><i>Al Prato Hotel</i> Adresse: Contrà Sarcello, 4 – 36040 Tonezza del Cimone (Vicenza) Telefonnummer: +39445749378 Faxnummer: +39445749046 info@alprato.com www.alprato.com</p>
<p>Albergo Vicenza - Tonezza del Cimone Situato a Tonezza del Cimone, a 1000 s.l.m., l'Albergo-Ristorante Vicenza sorge a pochi passi dal centro della città, sulla strada che porta all'Altopiano dei Fiorentini, in una zona tranquilla e soleggiata, punto di partenza ideale per escursioni e passeggiata sia estive che invernali, attraverso la natura. Ampia struttura, a 2 stelle, dotata di ascensore e di 27 camere, con bagno privato e balcone.</p>	<p>Vicenza Hotel – Tonezza del Cimone In Tonezza del Cimone, 1000 Meter ü.d.M. gelegen, erhebt sich das Hotel-Restaurant <i>Vicenza</i>, wenige Schritte von dem Stadtzentrum entfernt an der Straße, die zur Hochebene der Fiorentini führt, in einer ruhigen und sonnigen Region. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge im Sommer wie auch im Winter und für Spaziergänge durch die Natur. Das große Zweisterne-Hotel ist mit Lift und 27 Zimmern mit eigenem Bad und Balkon</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Albergo <i>Vicenza</i> Via degli Alpini, 44 - 36040 Tonezza del Cimone (VI) Tel. e fax: 0445 749061 info@albergovicenza.it www.albergovicenza.it</p> <p>Locanda <i>Rosabianca</i> - Breganze La locanda <i>Rosabianca</i> vi offre la possibilità di passare un momento indimenticabile in un territorio ricco di storia, tradizioni ed atmosfere uniche, all'interno di un paesaggio che ospita bellezze naturali e architettoniche. Scoprirete sorprendenti scorci nascosti, il tutto condito da una particolare attenzione all'ospite, alla sua tavola e al suo comfort. La locanda sorge in un edificio storico nelle vicinanze del centro storico di Breganze. Ideata e realizzata per offrire ai suoi ospiti uno spazio dove vivere confortevolmente un pezzo di sogno, dai sapori antichi ma ancora freschi e nobili, lasciandosi avvolgere da atmosfere sospese nel tempo, senza dover rinunciare ai comfort attuali. La nostra locanda è uno dei luoghi più suggestivi del paese.</p>	<p>ausgestattet.</p> <p><i>Vicenza</i> Hotel Adresse: Via degli Alpini, 44 – 36040 Tonezza del Cimone (Vicenza) Telefon- und Faxnummer: +39445749061 info@albergovicenza.it www.albergovicenza.it</p> <p><i>Rosabianca</i> Gasthof – Breganze Das Gasthaus <i>Rosabianca</i> bietet die Möglichkeit, unvergessliche Augenblicke in einem Gebiet reich an Geschichte, Traditionen und einzigartiger Atmosphäre zu erleben, in einer Landschaft, die Natur- und architektonische Schönheiten beherbergt. Sie werden ein überraschendes Panorama entdecken; alles wird mit einer besonderen Fürsorge für die Gäste, das Essen und den Komfort begleitet. Der Gasthof erhebt sich in einem historischen Gebäude in der Nähe von der Altstadt von Breganze. Es wurde geplant und danach realisiert, um seinen Gästen einen Raum zu bieten, in dem sie gemütlich einen kleinen Traum erleben können: Einen Traum von altem, aber noch frischem und edlem Geschmack. Sie können sich von einer geschichtsvollen Atmosphäre mitreißen lassen, ohne auf</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Dopo il recente restauro la locanda offre ai propri clienti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Servizio BAR -Servizio Ristorante -Servizio Hotel -Televisione in ogni stanza -Wi Fi gratuito per tutti i clienti <p>Locanda <i>Rosabianca</i> Via Roma 119-121 - 36042 Breganze (VI) Tel.: 0445 300819 info@locandarosabianca.com www.locandarosabianca.com</p> <p><i>La scuola Guesthouse – Luisana</i> La Scuola Guesthouse vi aspetta a Lusiana, al centro di un territorio ricco e generoso, a metà strada tra Marostica e Asiago. Sarete accolti in un affascinante edificio del 1920, un tempo scuola di campagna, restaurato con cura e gestito con passione: il suo cortile e le atmosfere piene di charme ispireranno i vostri ricordi d'infanzia.</p>	<p>den modernen Komfort zu verzichten. Unser Gasthof ist einer der beeindruckendsten Orte des Dorfes.</p> <p>Nach der neuen Renovierung bietet der Gasthof seinen Gästen folgende Dienstleistungen an:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bar -Restaurant -Hotel -Fernseher in jedem Zimmer -Kostenloses Wi-Fi für alle Gäste <p><i>Rosabianca</i> Gasthaus Adresse: Via Roma 119-121 – 36042 Breganze (Vicenza) Telefonnummer: +39445300819 info@locandarosabianca.com www.locandarosabianca.com</p> <p><i>La Scuola Guesthouse – Luisiana</i> <i>La Scuola Guesthouse</i> wartet in Lusiana auf Sie, inmitten eines reichen und fruchtbaren Gebietes auf halbem Weg zwischen Marostica und Asiago. Sie werden in einem faszinierenden Gebäude aus dem Jahr 1920 aufgenommen, das früher eine Landschule war, die mit Sorgfalt renoviert und mit Leidenschaft geführt wurde: Der Hof und die charmante Atmosphäre werden Erinnerungen an Ihre</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Le 5 camere hanno una spettacolare vista panoramica sulle colline dell'Alto Vicentino, fino alla pianura. Ciascuna camera è dedicata ad una materia scolastica e arredata con gusto, ricerca e fantasia.</p> <p>La formula è in stile B&B, pernottamento e una deliziosa e ricca colazione che aprirà le vostre giornate alla scoperta delle tante bellezze e attività dei luoghi. Vi aspettiamo per una vacanza inaspettata e insolita! Prenotate direttamente su locandalascuola.com e seguiteci su facebook.com/laScuolaLusiana e twitter.com/@Visit_Lusiana</p> <p><i>La Scuola Guesthouse</i> Via Campana, 20 - 36046 Lusiana (VI) Tel.: 0424 066244 info@locandalascuola.com www.locandalascuola.com</p>	<p>Kindheit wiedererwecken.</p> <p>Die fünf Zimmer versprechen einen großartigen Ausblick auf die Hügel des Alto Vicentino bis zu der Pianura Padana. Jedes Zimmer ist von einem Schulfach inspiriert, geschmackvoll gewählt und phantasievoll eingerichtet.</p> <p>Das Lokal ist wie ein B&B organisiert. Es bietet Übernachtungen und ein köstliches und reichliches Frühstück an. Nach dem Frühstück können Sie die vielen Schönheiten und Beschäftigungen der Region entdecken.</p> <p>Bei uns können Sie ungewöhnliche Ferien verbringen. Wir warten auf Sie! Buchen Sie direkt auf unserer Website locandalascuola.com und folgen Sie uns auf facebook.com/laScuolaLusiana und auf twitter.com/@Visit_Lusiana.</p> <p><i>La Scuola Guesthouse</i> Adresse: Via Campana, 20 – 36046 Lusiana (Vicenza) Telefonnummer: +39424066244 info@locandalascuola.com www.locandalascuola.com</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Albergo <i>Sole Vecio</i> - Thiene</p> <p>L'Albergo "Sole Vecio" si trova nel centro storico di Thiene, a pochi passi da Piazza Chilesotti e dal Castello Porto Colleoni, annoverato nel percorso delle Ville Venete. A conduzione familiare, dispone di 12 camere da letto tutte con bagno, telefono, TV e di un'ottima cucina casalinga veneta.</p> <p>Albergo <i>Sole Vecio</i> Via Trieste, 18 - 20 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 0445 361661 Fax: 0445365587 www.albergosolevecio.it</p>	<p><i>Sole Vecio</i> Gasthaus – Thiene</p> <p>Das Gasthaus <i>Sole Vecio</i> liegt in der Altstadt von Thiene, wenige Schritte von Piazza Chilesotti und dem Schloss Porto Colleoni entfernt, das zu den Venetischen Villen gezählt wird. Es ist ein Familienbetrieb und verfügt über zwölf Zimmer, alle mit Bad, Telefon und Fernseher ausgestattet, sowie über eine sehr gute hausgemachte venetische Küche.</p> <p>Sole Vecio Gasthaus Adresse: Via Trieste, 18 – 20 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445361661 Faxnummer: +39445365587 www.albergosolevecio.it</p>
<p>Albergo <i>Belvedere</i> - Thiene</p> <p>L'Albergo Ristorante Belvedere è una piccola struttura alberghiera dall'esclusiva atmosfera familiare gestita con cordiale attenzione da oltre 40 anni dalla famiglia Pavanello. Gli ambienti particolarmente accoglienti prediligono il calore del legno, ceramiche antiche, tessuti naturali e materiali raffinati. Tutte le stanze sono dotate di bagno privato con asciugacapelli, finemente arredate, cassaforte digitale per</p>	<p><i>Belvedere</i> Gasthaus – Thiene</p> <p>Der Gasthof <i>Belvedere</i> ist eine kleine Hotelstruktur mit Familienatmosphäre, seit 40 Jahren von der Familie Pavanello mit warmherziger Sorgfalt geführt. Die besonders gemütlichen Räume ziehen die Wärme des Holzes, die alte Keramik, das natürlichen Gewebe und das elegante Material vor. Jedes Zimmer ist fein eingerichtet und verfügt über eigenes Bad mit Haartrockner, Digitalsafe für die</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>notebook, telefono diretto, presa modem, connessione wi-fi, aria condizionata e riscaldamento autonomi, TV satellitare, insonorizzazione, parcheggio privato videosorvegliato, accessi notturni automatizzati e controllati, terrazzo.</p> <p>Albergo Belvedere Via Val Posina, 71 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 0445 361605 Fax: 0445 381635 info@belvederethiene.com www.belvederethiene.com</p> <p>B&B Il Grillo Giallo - Posina Il Bed & Breakfast “Il Grillo Giallo” sorge su di una casa presente già nelle mappe austriache del 1820. Ristrutturata alla fine degli anni novanta rispettando la struttura originale e seguendo le norme della bioarchitettura, è situata in una caratteristica Contrada della vallata dove le case, costruite una accanto all’altra, durante le notti invernali, quando la neve le ricopre, sembrano avvicinarsi fra loro, quasi abbracciarsi, per tenersi caldo vicendevolmente.</p>	<p>Aufbewahrung von Laptops, Telefon, Modem-Steckdose, Wi-Fi Zugang, Klimaanlage und Heizung, Satelliten-TV, Schalldämmung, videoüberwachten Privatparkplatz, elektronischen und überwachten nächtlichen Zutritt und eine Terrasse.</p> <p><i>Belvedere</i> Gasthaus Adresse: Via Val Posina, 71 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445361605 Faxnummer: +39445381635 info@belvederethiene.com www.belvederethiene.com</p> <p><i>Il Grillo Giallo B&B – Posina</i> Das Bed & Breakfast <i>Il Grillo Giallo</i> befindet sich in einem Haus, das schon auf den Landkarten Österreichs im Jahr 1820 vorhanden war. Die Struktur wurde am Ende der Neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts renoviert; man hat sich aber an den Originalaufbau gehalten und die Regeln der Bioarchitektur beachtet. Er ist in einem typischen Stadtviertel des Tales gelegen, wo sich die nebeneinander stehenden Häuser, während der Winternächte, wenn sie der Schnee bedeckt, ein-ander nähern, sich fast zu</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Il Bed & Breakfast è composto da due camere con entrata indipendente che si affaccia sul giardino, una con due letti singoli e una con letto matrimoniale e in entrambe può essere aggiunto un lettino per bambini. Il bagno è in comune tra le due camere ed un altro si trova al piano superiore.</p> <p>La colazione verrà servita nella nostra cucina, dove d'inverno potrete scaldarvi accanto alla stufa a legna; nella bella stagione sarà nostro piacere servirvela in giardino, potrete così lasciarvi incantare dalla bellezza delle montagne che ci circondano e ascoltarne i suoni e i silenzi che con generosità la natura sa regalare. A vostra disposizione, inoltre, giardino e bosco di proprietà e una piccola biblioteca turistica con mappe dettagliate per sentieri e itinerari da percorrere a piedi o in mountain-bike.</p> <p>B&B <i>Il Grillo Giallo</i> Via Grilli, 6 - 36010 Fusine di Posina (VI) Tel.: 0445 748381</p>	<p>umarmen scheinen, um sich gegenseitig warm zu halten.</p> <p>Das Bed & Breakfast hat zwei Zimmer mit unabhängigem Zugang, die auf den Garten hinausgehen. Ein Zimmer hat zwei Einzelbetten, das andere ein Doppelbett; in beiden Zimmern kann man nach Anfrage ein Kinderbett hinzufügen. Ein gemeinsames Bad befindet sich zwischen den zwei Zimmern, ein anderes im Obergeschoss.</p> <p>Das Frühstück wird in unserer Küche serviert, wo Sie sich im Winter neben dem Holzofen wärmen können. Bei warmem Wetter werden wir es gerne im Garten servieren: Lassen Sie sich von der Schönheit unserer Berge bezaubern, die uns umgeben und hören Sie die Klänge und die Stille an, die die Natur großzügig schenkt! Ein Garten, ein Wald, der unserem B&B gehört, und eine kleine Bibliothek, wo die Touristen detaillierte Karten mit befahrbaren, Fuß- oder Mountain-Bike-Wegen und Routen finden können, stehen Ihnen auch zur Verfügung.</p> <p><i>Il Grillo Giallo</i> B&B Adresse: Via Grilli, 6 – 36010 Fusine di Posina (Vicenza)</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Fax: 0445748381 irmalovato@libero.it www.grillogiallo.it</p> <p>Hotel Ariane - Thiene</p> <p>L'Hotel Ariane si trova vicino al centro storico di Thiene, a 200 metri dal casello autostradale A31 Valdastico e a soli 20 minuti di auto dalla Fiera di Vicenza; l'autobus ferma inoltre proprio davanti all'hotel e vi consentirà di raggiungere il centro di Thiene nel giro di 5 minuti.</p> <p>L'Hotel Ariane sorge negli anni ottanta all'ingresso di Thiene, in provincia di Vicenza, per volere della famiglia Caretta. Questi ultimi, dalla fine degli anni 50 ad oggi, attraverso tre generazioni, hanno saputo imprimere senso di ospitalità e competenza professionale nell'ambito dell'accoglienza turistica e della ristorazione. L'accurata conduzione familiare e la lungimiranza dei suoi componenti hanno contribuito allo sviluppo di una struttura attrezzata, moderna e accogliente. Nei primi anni del 2000 l'Hotel è stato oggetto di un'importante ristrutturazione e ampliamento, che ha visto rinnovare gli spazi destinati alla cucina e al ristorante.</p>	<p>Telefonnummer: +39445748381 Faxnummer: +39445748381 irmalovato@libero.it www.grillogiallo.it</p> <p>Ariane Hotel – Thiene</p> <p>Das Hotel <i>Ariane</i> befindet sich in der Nähe der Altstadt von Thiene, 200 Meter von der Mautstelle A31 Valdastico und nur 20 Minuten Fahrtzeit von der Messe von Vicenza entfernt. Der Autobus hält außerdem genau vor dem Hotel: So haben Sie die Möglichkeit, die Altstadt von Thiene in nur fünf Minuten zu erreichen.</p> <p>Das Hotel ist in den Achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts in Thiene, in der Provinz von Vicenza, nach dem Willen der Familie Caretta entstanden. Die Familie konnte vom Ende der Fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts bis heute über drei Generationen viel Gefühl für Gastfreundschaft und berufliche Fähigkeit im Hotel- und Gaststättengewerbebereich erwerben. Die sorgfältige Familienführung und der Weitblick ihrer Mitglieder haben zur Entwicklung einer gut ausgestatteten, modernen und gemütlichen Struktur beigetragen. Am Anfang dieses Jahrzehnts wurde das Hotel Gegenstand einer wichtigen Renovierung</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Sempre in questi anni, l'hotel viene dotato di una moderna e attrezzata sala congressi e una sala riunioni; infine vengono aumentate il numero delle camere, raggiungendo l'attuale disponibilità di 38 stanze.</p>	<p>und Erweiterung, in der Küchen- und Restauranträume renoviert wurden. In diesen Jahren wurde das Hotel auch mit einer Kongresshalle und einem Sitzungsaal ausgestattet. Außerdem wurde die Zahl der Zimmer erhöht, die heute 38 beträgt.</p>
<p>Il nostro hotel rappresenta un luogo dove si è accolti con familiarità e professionalità, per godere a pieno l'esperienza della Pedemontana Vicentina, luogo che si trova ai piedi dell'Altopiano di Asiago e dove il territorio si snoda dolcemente tra le colline e le vallate con una varietà di paesaggi e di scorci panoramici di rilievo. La nostra filosofia consiste nell'offrire un'ospitalità discreta e cordiale per permettere all'ospite di vivere a pieno il territorio in ogni stagione, in bicicletta o in passeggiata, e di gustarne i sapori con una cucina tipica regionale semplice ma genuina.</p>	<p>Unser Hotel stellt einen Ort dar, an dem die Gäste mit Vertraulichkeit und Professionalität empfangen werden, um völlig ihre Erlebnisse in der Pedemontana Vicentina zu genießen, die am Fuße der Hochebene von Asiago liegt und sich zwischen den Hügeln und Tälern hinschlängelt, reich an bedeutenden Landschaften und Aussichten. Unsere Philosophie besteht darin, eine ausreichende und warmherzige Gastfreundschaft anzubieten, damit unsere Gäste das Gebiet völlig in jeder Jahreszeit mit dem Fahrrad oder zu Fuß erleben können und die Möglichkeit haben, seine Geschmäcker in einer einfachen aber echt typisch regionalen Küche zu kosten.</p>
<p>La gestione e lo staff corrispondono e parlano, oltre all'italiano, anche in inglese, francese, spagnolo, ungherese, tedesco e rumeno, garantendo così un'accoglienza fluente e priva di barriere linguistiche.</p>	<p>Die Führungsmitglieder und das Personal können englisch, französisch, spanisch, ungarisch, deutsch und rumänisch und garantieren auf diese Weise einen fließenden Empfang, sodass</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Le nostre 38 stanze sono tutte arredate in stile moderno, con pavimento in moquette di pura lana in tensione, e fornite di servizi privati con vasca o doccia, tv a schermo piatto, telefono e minibar. Disponiamo di camere singole, matrimoniali, familiari, junior suites e con facilitazioni per disabili, con possibilità di servizio in camera.</p> <p>Una cucina veneta, dai sapori ben definiti, è quella che caratterizza l'anima gastronomica del nostro ristorante, che dal 1961, riscopre i piatti tradizionali e ricerca la genuinità dei prodotti locali. E' infatti l'alternanza delle stagioni a creare nuovi spunti per i piatti e i sapori che proponiamo alla clientela. L'hotel dispone di un sala congressi e sala meeting, che è possibile utilizzare su richiesta e a pagamento.</p> <p>Nell'hotel si trova un'accogliente bar riservato esclusivamente alla nostra clientela.</p> <p>Forniamo inoltre senza costi aggiuntivi parcheggio privato in loco e copertura</p>	<p>Sprachbarrieren abgebaut sind.</p> <p>Unsere 38 Zimmer sind modern, mit Teppichverlegung aus 100% Wolle eingerichtet und mit eigenem Bad mit Wanne oder Dusche, Fernsehgerät mit Flachbildschirm, Telefon und Minibar ausgestattet. Wir verfügen über Einzelzimmer, Doppelzimmer, Junior Suites und Zimmer mit Erleichterungen für behinderte Personen; Zimmerservice ist auch möglich.</p> <p>Eine venetische Küche mit definiertem Geschmack charakterisiert die gastronomische Seele unseres Restaurants, das seit 1961 die traditionellen Gerichte wiederentdeckt und nach der Echtheit der lokalen Produkte sucht. Es ist tatsächlich der Wechsel der Jahreszeiten, der neue Anstöße für die Gerichte und den Geschmack gibt, die wir unseren Gästen anbieten. Das Hotel verfügt über eine Kongresshalle und einen Sitzungsaal, die auf Antrag und nach Bezahlung benutzbar sind.</p> <p>Im Hotel befindet sich eine Bar, die exklusiv für die Gäste da ist.</p> <p>Außerdem stellen wir Ihnen einen privaten Parkplatz vor Ort und einen</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Wifi in tutta la struttura dell'albergo. Offriamo su richiesta e a pagamento servizio di lavanderia, stireria e parcheggio nel garage.</p>	<p>Netzzugang im ganzen Lokal zur Verfügung. Auf Antrag und nach Bezahlung bieten wir auch Wäsche- und Bügeldienst und einen Parkplatz in der Garage an.</p>
<p>Hotel Ariane Via Cappuccini, 9 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 0445 362982 Fax: 0445 361477 info@hotelariane.it www.hotelariane.it</p>	<p><i>Ariane</i> Hotel Adresse: Via Cappuccini, 9 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445362982 Faxnummer: +39445361477 info@hotelariane.it www.hotelariane.it</p>
<p>Locanda <i>La Corte dei Galli</i> - Carrè La Locanda "La Corte dei Galli", ricavata nella barchessa di una vecchia villa del '700, si trova a Carrè, piccolo paese circondato dalle Prealpi dell'Altipiano di Asiago. Il confort e la tranquillità della "Corte dei Galli", assicurano all'ospite in viaggio sia per lavoro che per vacanza, una pausa di serenità, avvolto in una romantica atmosfera.</p>	<p><i>La Corte die Galli</i> Gasthaus – Carrè Das Gasthaus <i>La Corte dei Galli</i> befindet sich in Carrè, einem kleinen von den Voralpen der Hochebene von Asiago umringt Dorf und wurde in dem Flügelbau einer alten Villa des 18. Jahrhunderts erbaut. Der Komfort und die Ruhe des Gasthauses garantieren der Reisenden für Arbeit oder Urlaub eine Pause von Heiterkeit in einer romantischen Atmosphäre gehüllt sicher.</p>
<p>Locanda <i>La Corte dei Galli</i> Via Prà Secco, 1A - 36010 Carrè (VI) Tel.: 0445 893333 Fax: 0445 893318</p>	<p><i>La Corte die Galli</i> Gasthaus Adresse: Via Prà Secco, 1A – 36010 Carrè (Vicenza) Telefonnummer: +39445893333</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>lacortedeigalli@tiscali.it www.lacortedeigalli.it</p> <p>B&B La Ferrata - Breganze</p> <p>Il B&B LA FERRATA è situato in una zona tranquilla del paese di Breganze; immerso tra verdi colline e fertili vigneti. La struttura un tempo era utilizzata dalla famiglia di mio nonno per conservare i prodotti della terra e le attrezzature agricole. Dopo la ristrutturazione, il fabbricato è divenuto un'abitazione a tutti gli effetti; pur mantenendo la sua configurazione originaria, si è cercato di mixare tra il classico e il moderno, tra il sobrio e l'elegante, mantenendo quella sensazione di familiarità propria di questo luogo. Il B&B è indipendente; i clienti godono della massima privacy, ogni camera è dotata di bagno privato (due con idromassaggio), asciugacapelli, bagnoschiuma, shampoo, TV lcd, connessione Internet WI-FI. La colazione (compresa nel prezzo) può essere consumata in due modi: autonomamente e in tranquillità nella sala Breakfast self-service o in un bar del centro servita direttamente da me avendo così la possibilità di conoscere le usanze del</p>	<p>Faxnummer: +39445893318 lacortedeigalli@tiscali.it www.lacortedeigalli.it</p> <p>La Ferrata B&B – Breganze</p> <p>Das B&B <i>La Ferrata</i> ist in einer ruhigen Region von Breganze gelegen, zwischen grünen Hügeln und fruchtbaren Weinbergen. Früher bewahrte die Familie meines Großvaters die Landprodukte und die landwirtschaftlichen Maschinen in diesem Bau auf. Nach der Renovierung wurde die Struktur zu einem wahren Wohnhaus. Obwohl man ihre ursprüngliche Struktur erhalten hat, hat man versucht, das Klassische und das Moderne, das Einfache und das Elegante zu mischen und das Gefühl der Vertraulichkeit, das typisch für diesen Ort ist, zu erhalten. Das B&B ist selbstständig; die Privatsphäre der Gäste ist völlig geschützt. Jedes Zimmer verfügt über ein eigenes Bad (zwei Zimmer haben den Whirlpool), Haartrockner, Schaumbad, Shampoo, LCD-Fernseher, Wi-Fi Zugang. Das Frühstück ist im Preis mit inbegriffen und kann auf zwei Arten verzehrt werden: autonom ruhig in dem Selbstbedienungsfrühstücksraum oder in einem Café des Stadtzentrums, wo es</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>posto. La pulizia del B&B è quotidiana. Il resort prevede inoltre: all'esterno un ampio spazio verde e all'interno un accogliente salottino con la possibilità di divertirsi con il tradizionale gioco delle carte, della dama e degli scacchi e naturalmente non mancano i giochi per i bambini, semplici attività per farvi passare nel miglior modo possibile un meraviglioso soggiorno.</p> <p>B&B LA FERRATA vi aspetta con un'accoglienza familiare e unica.</p> <p><i>B&B La Ferrata</i> Via S.Gaetano 6/A - 36042 Breganze (VI) Tel.: 339 5989748 info@beblaferrata.com www.beblaferrata.com</p> <p>Hotel La Rua - Carrè Situato in collina, l'Hotel La Rua vanta uno dei migliori panorami del vicentino, dando la possibilità di godere del bellissimo paesaggio delle Bregonze. La struttura, recentemente rinnovata, offre</p>	<p>direkt von mir serviert wird, damit Sie sich auch in den Bräuchen des Ortes auskennen können. Die Reinigung wird täglich gemacht. In unserem Resort finden Sie außerdem: Außen eine geräumige Grünfläche und innen ein kleines gemütliches Wohnzimmer, wo Sie Spaß mit traditionellem Karten-, Dame- oder Schachspiel haben können. Es fehlen natürlich auch die Kinderspiele nicht. Bei uns finden Sie also simple Beschäftigungen, um eine wunderschöne Zeit zu verbringen.</p> <p>La Ferrata B&B wartet auf Sie und bietet Ihnen eine vertraute und einzigartige Gastfreundschaft an.</p> <p><i>La Ferrata B&B</i> Adresse: Via S.Gaetano 6/A – 36042 Breganze (Vicenza) Telefonnummer: +39339598748 info@beblaferrata.com www.beblaferrata.com</p> <p>La Rua Hotel – Carrè Auf einen Hügel gelegen, rühmt sich das Hotel La Rua einer der großartigsten Aussichten der Provinz Vicenza und ermöglicht, die wunderschöne Landschaft der Bregonze Hügel zu genießen. Der</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>una qualificata e versatile sistemazione per famiglie e coppie, gruppi turistici, aziende e per chiunque intenda passare un week-end di relax lontano dallo stress della vita quotidiana, a contatto con il verde e l'aria pura. Una particolare cura l'abbiamo riservata ai nostri letti, per darvi un relax sano e tonificante.</p> <p>Svegliarvi immersi nel verde delle nostre colline vi darà la carica giusta per affrontare la nuova giornata, sia essa di lavoro o di relax.</p> <p>Inoltre, abbiamo pensato anche al benessere del vostro corpo, grazie alla presenza di una sauna che vi accoglierà al rientro da un'intensa giornata. Potrete così ritrovare le energie e gustarvi un'ottima cena presso il nostro ristorante.</p> <p><i>Hotel La Rua</i> Via Cà Vecchia, 1 - 36010 Carrè (VI) Tel.: 0445 893088 Fax: 0445891347 www.hotellarua.it</p>	<p>Aufbau wurde neulich renoviert und bietet eine qualifizierte und vielseitige Unterkunft für Familien, Paare, Touristengruppen, Betriebe und alle, die ein Wochenende fern von dem Stress des alltäglichen Lebens, in Kontakt mit dem Grün und der reinen Luft verbringen möchten. Besondere Aufmerksamkeit haben wir unseren Betten geschenkt, damit Sie sich eine gesunde und kräftige Entspannung gönnen können. Wenn Sie im Grün unserer Hügel aufwachen, wird es Ihnen Mut machen, um dem neuen Arbeits- oder Feiertag entgegenzugehen. Wir haben auch an Ihr körperliches Wohlbefinden gedacht: Wir verfügen über eine Sauna, in der Sie sich am Ende eines ereignisreichen Tages entspannen können. Sie können so Ihre Kräfte wiedererlangen und ein leckeres Abendessen in unserem Restaurant genießen.</p> <p>La Rua Hotel Adresse: Via Cà Vecchia, 1 – 36010 Carrè (Vicenza) Telefonnummer: +39445893088 Faxnummer: +39445891347 www.hotellarua.it</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Albergo <i>Cunico</i> - Zugliano</p> <p>Il Caffè Pasticceria Albergo Cunico si trova in una zona tranquilla in centro del paese di Zugliano, ai piedi delle colline delle Bregonze e a breve distanza dalle ville Palladiane di Lugo Vicentino. Ideale come punto di partenza per escursioni in bicicletta.</p> <p>Confina con Thiene e a pochi chilometri si trovano Marostica e Bassano del Grappa, rinomate zone turistiche.</p> <p>L'albergo dispone di 6 confortevoli camere con servizi, tv, internet wifi.</p> <p>La colazione viene servita nella sala della pasticceria con ampia scelta tra ricette esclusive e classiche modificate come vuole la tradizione veneta.</p> <p>A richiesta possiamo preparare colazioni personalizzate.</p> <p>Caffè Pasticceria Albergo <i>Cunico</i> Via Guglielmo Marconi, 40 - 36030 Zugliano (VI) Tel.: 0445 872017 Fax: 0445 333091 albergocunico@albergocunico.com www.albergocunico.com</p>	<p><i>Cunico</i> Gasthaus – Zugliano</p> <p>Das Café Konditorei Gasthaus <i>Cunico</i> liegt in einem ruhigen Viertel im Stadtzentrum von Zugliano, am Fuße der Hügel <i>Bregonze</i>, nicht weit von den Villen von Palladio in Lugo Vicentino entfernt. Es ist der ideale Ausgangspunkt für Fahrradtouren.</p> <p>Es grenzt an Thiene an und wenige Kilometer entfernt befinden sich berühmte Fremdenverkehrszentren wie Marostica und Bassano del Grappa. Das Gasthaus verfügt über sechs gemütliche Zimmer mit Bad, Fernsehapparat und Wi-Fi. Das Frühstück wird in der Konditorei serviert, wo Sie zwischen exklusiven und klassischen Rezepten, die nach der Venetischen Tradition zubereitet sind, auswählen können. Auf Antrag servieren wir auch personalisierte Frühstücke.</p> <p>Café Konditorei Gasthaus Cunico Adresse: Via Guglielmo Marconi, 40 – 36030 Zugliano (Vicenza) Telefonnummer: +39445872017 Faxnummer: +39445333091 albergocunico@albergocunico.com www.albergocunico.com</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Agriturismo <i>Dai Gobbi</i> - Fara Vicentino</p> <p>L'azienda è situata all'interno di una tenuta vitivinicola. Offre alloggio e prima colazione in un ambiente appena restaurato, in una zona collinare molto panoramica a pochi chilometri da Marostica. Abbiamo 4 camere e sei appartamenti arredati con gusto nello stile tipico della zona e la colazione offerta comprende pane, dolci e marmellate fatte in casa, salumi e formaggi della zona.</p> <p>Agriturismo <i>Dai Gobbi</i> Via Gobbi, 18 - 36030 Fara Vicentino (VI) tel. 0445 851002 info@agriturismodaigobbi.it www.agriturismodaigobbi.it</p>	<p><i>Dai Gobbi</i> Landgasthaus – Fara Vicentino</p> <p>Der Betrieb ist auf einem Weinlandgut gelegen und bietet Unterkunft und Frühstück an. Er befindet sich in einer gerade renovierten Umgebung, auf einem wenige Kilometer von Marostica entfernten Aussichtshügelland. Wir verfügen über vier Zimmer und sechs Wohnungen, die geschmackvoll im gebietstypischen Stil eingerichtet sind. Im Frühstück sind Brot, Kuchen, hausgemachte Marmeladen, Wurstwaren und Käse der Region inbegriffen.</p> <p>Landgasthaus <i>Dai Gobbi</i> Adresse: Via Gobbi, 18 – 36030 Fara Vicentino (Vicenza) Telefonnummer: +39445851002 info@agriturismodaigobbi.it www.agriturismodaigobbi.it</p>
<p>B&B <i>Da Michela</i> - Breganze</p> <p>Benvenuti: l'accoglienza della sig.ra Michela vi apre le porte per rendere il vostro soggiorno il più gradevole possibile. L'appartamento disponibile è nuovissimo ed è dotato di tutti i comfort possibili: bagno con doccia, sauna, idromassaggio e asciugacapelli, lavatrice</p>	<p><i>Da Michela</i> B&B – Breganze</p> <p>„Willkommen“. Frau Michela öffnet gastfreundlich die Türen ihres Lokals, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Die Wohnung ist brandneu und mit allem Komfort ausgestattet: Bad mit Dusche, Sauna, Whirlpool, Haartrockner, Waschmaschine</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>e asciugatrice.</p> <p>La cucina è provvista di tutti gli elettrodomestici (forno, lavastoviglie, frigo, macchina per caffè) TV, radio e lettore DVD.</p> <p>Il B&B da Michela si trova a Bregnano in via Santa Eurosia n. 57 a pochi passi dal centro, vicinissimo alla rotonda della S.S. Marosticana e facilmente raggiungibile dall'Autostrada A31 Valdastico, dai caselli di Dueville e Thiene. A voi scoprire, inoltre, il gusto di una ricca prima colazione per iniziare la giornata nel migliore dei modi!</p> <p><i>B&B Da Michela</i></p> <p>Via Santa Eurosia, 57- 36042 Breganze (VI)</p> <p>Tel.: 331 5665867</p> <p>michelagasparotto1@gmail.com</p> <p>www.bedandbreakfastbreganze.it</p> <p>Albergo Alla Campana - Thiene</p> <p>Situato in zona centralissima della città di Thiene, nel cuore del Centro Storico, a due passi dal Castello Colleoni, l'Albergo alla Campana offre un soggiorno che si ricorda con piacere grazie alla somma di tante</p>	<p>und Wäschetrockner. In der Küche finden Sie alle Elektrogeräte (Ofen, Spülmaschine, Kühlschrank, Kaffeemaschine), Fernsehapparat, Radio und DVD-Player.</p> <p>Das <i>Da Michela</i> B&B befindet sich in Bregnano, in der Via Santa Eurosia 57, wenige Schritte von dem Stadtzentrum entfernt, sehr nahe am Kreisverkehr der Bundesstraße Marosticana und leicht von der Autobahn A31 Valdastico, von den Mautstellen von Dueville und Thiene erreichbar. Es lohnt sich auch den Geschmack des reichlichen Frühstücks zu entdecken, um den Tag am besten zu beginnen.</p> <p><i>Da Michela</i> B&B</p> <p>Adresse: Via Santa Eurosia, 57 – 36042 Breganze (Vicenza)</p> <p>Telefonnummer: +39331566867</p> <p>michelagasparotto1@gmail.com</p> <p>www.bedandbreakfastbreganze.it</p> <p>Alla Campana Gasthaus – Thiene</p> <p>Im Herzen der Altstadt von Thiene gelegen, wenige Schritte von dem Schloss Colleoni entfernt, bietet unser Gasthaus eine beeindruckende Unterkunft an, dank der Summe der wichtigen Kleinigkeiten,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>piccole attenzioni che solo un'assistenza assidua e discreta può soddisfare ... dalle strutture, che da noi troverete all'avanguardia e in stile, ma soprattutto dalla qualità del servizio che la Famiglia Parise, di generazione in generazione, continua a mantenere ... dal 1915. Il nostro albergo dispone di 16 modernissime camere ampie e confortevoli dotate di servizi privati con asciugacapelli, telefono con linea diretta, televisore LCD 22'' e 26'',aria condizionata, frigo bar, connessione Wi-Fi. Inoltre, su richiesta, effettuiamo servizio di trasporto da/per stazione FS di Thiene e stazione degli Autobus.</p>	<p>die nur eine ausdauernde und bescheidende Kundenbetreuung anbieten können: Die moderne Struktur des Lokals, aber am meisten die Dienstqualität der Familie Parise, die, von Generation zu Generation, seit dem Jahr 1915 vermittelt wird. Unser Gasthaus verfügt über 16 sehr moderne, geräumige und gemütliche mit eigenem Bad, Haartrockner, Telefon und LCD 22“ und 26“ Fernseher, Klimaanlage, Frigobar, Wi-Fi Zugang ausgestatte Zimmer. Auf Antrag bieten wir auch Transportdienstleistungen nach/von dem Zug- und Busbahnhof von Thiene an. <i>Alla</i></p>
<p>Albergo <i>Alla Campana</i> Via S. Maria Maddalena, 18 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 0445 361602 Fax: 0445 370059 info@albergoallacampana.it www.albergoallacampana.it</p>	<p><i>Campana</i> Gasthaus Adresse: Via S. Maria Maddalena, 18 - 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445361602 Faxnummer: +39445370059 info@albergoallacampana.it www.albergoallacampana.it</p>
<p>Hotel Ristorante <i>Pedrocchi</i> - San Giorgio di Perlena, Fara Vicentino Immerso con discrezione nella strada panoramica dei vini Doc di Breganze, il Ristorante <i>Pedrocchi</i> si presenta da quasi</p>	<p><i>Pedrocchi</i> Hotel-Restaurant – San Giorgio di Perlena, Fara Vicentino Auf der mit schöner Aussicht auf der Straße der ursprungsbezeichnenden Weine von Breganze gelegen, erscheint</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>un secolo come luogo privilegiato per la scoperta dei sapori del territorio. Elegante ed accogliente, si presta sia per cene d'affari e riunioni conviviali, sia per banchetti di matrimonio e ricorrenze particolari.</p> <p>Aperto dal 1925 dai Bisnonni, oggi Fabio e Nicoletta portano avanti questa lunga tradizione. Il locale si è ammodernato, è nato anche un hotel e il menù ha nuove specialità, tra cui il Baccalà alla Vicentina, ma lo spirito e la cordialità rimangono gli stessi. Ogni stagione ha i suoi gusti e i suoi ingredienti, e il tempo è ascoltato con riverenza. In autunno si possono assaporare specialità a base di funghi, zucca e Radicchio di Treviso, ma anche spiedi di carne o selvaggine. In primavera sono gli asparagi di Bassano i protagonisti, ma incuriosiscono anche le ricette a base di ciliegie di Marostica. Su prenotazione si possono degustare anche i Torresani allo spiedo. L'estate è invece il tempo della creatività, con menù a base di pesce, frutta e verdure. Non mancano, inoltre, la sopressa D.O.P servita con sottaceti e sott'oli fatti in casa, panaretti con salumi locali, antipasti creativi. Piatto forte, i "Bigoli alla Pedrocchi", fatti in</p>	<p>das <i>Pedrocchi</i> schon seit einigen Jahrzehnten als einer der wichtigsten Orte, um den Geschmack der Region zu entdecken. Elegant und gemütlich, eignet es sich sowohl für Geschäftsessen und Versammlungen als auch für Hochzeiten oder besondere Gedenktage.</p> <p>1925 wurde das <i>Pedrocchi</i> von den Urgroßeltern eröffnet; heute führen Fabio und Nicoletta die lange Tradition weiter. Das Lokal ist moderner geworden: Ein Hotel ist entstanden und auf der Speisekarte stehen jetzt neue Spezialitäten, insbesondere der Stockfisch nach Vicenza-Art. Der Geist und die Freundlichkeit sind aber dieselben geblieben. Jede Jahreszeit hat ihren Geschmack. Im Herbst kann man Pilze-, Kürbis- und Radicchio aus Treviso Spezialitäten, aber auch Spieß- und Wildfleisch kosten. Im Frühling ist der Spargel aus Bassano Protagonist, aber die Rezepte mit Kirschen aus Bassano machen auch neugierig. Wenn bestellt, kann man auch die <i>Torresani</i> am Spieß verkosten. Der Sommer ist dagegen die Zeit der Kreativität: Auf der Speisekarte stehen Fisch-, Obst- und Gemüsespezialitäten. Die Sopressa fehlt auch nicht und wird mit in Essig und Öl</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>casa con il torchio artigianale di “Papà Nicola”.</p> <p><i>Hotel Pedrocchi</i> Via Perlana, 63- 36040 San Giorgio di Perlana, Fara Vicentino (VI) Tel.: 0445 851194 Fax: 0445 851899 info@hotelpedrocchi.it www.hotelpedrocchi.it</p> <p>Locanda Alla Rosa - Lusiana Locale a conduzione familiare da ben 4 generazioni!! Ristorante con cucina veneta che propone piatti tradizionali rivisitati secondo la creatività dei nostri cuochi; il menu segue il ritmo stagionale ed è il risultato di un'attenta ricerca di materie prime locali che mescolate ai tre ingredienti principali quali, Amore Fantasia e Passione, danno vita alla creazione di piatti deliziosi. Tra i primi piatti si può trovare la pasta fatta in casa come, gnocchi, bigoli, fettuccine, mentre tra i secondi si propongo ottime carni alle braci. Per il dessert vi consigliamo di</p>	<p>hausgemachtem Gemüse, lokalen Wurstwaren und kreativen Vorspeisen serviert. Hauptgericht: Die mit der handwerklichen Presse von Papa Nicola hausgemachten <i>Bigoli alla Pedrocchi</i>.</p> <p><i>Pedrocchi Hotel</i> Adresse: Via Perlana, 63 -36040 San Giorgio di Perlana, Fara Vicentino (Vicenza) Telefonnummer: +39445851194 Faxnummer: +39445851899 info@hotelpedrocchi.it www.hotelpedrocchi.it</p> <p>Alla Rosa Gasthaus – Luisiana Seit vier Generationen Familiengasthof und Restaurant mit typisch venetischer Küche, das traditionelle Gerichte anbietet, die mit der Kreativität unserer Chefköche variiert werden. Die Speisekarte befolgt den Wechsel der Jahreszeiten und ist das Ergebnis von Untersuchungen der lokalen Zutaten, die mit den drei Hauptzutaten, Liebe, Fantasie und Leidenschaft vermischt, leckere Speisen neu erfinden. Als erste Gänge finden Sie die hausgemachte Pasta, wie <i>Gnocchi, Bigoli</i> und <i>Fettuccine</i>; als zweite Gänge leckeres, gegrilltes Fleisch. Als Nachspeise</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>assaggiare i nostri ottimi dolci fatti in casa.</p> <p>A disposizione 6 camere ampie e moderne ciascuna di esse con balcone panoramico che si affacciano sulla pianura veneta e sulle montagne Lusianesi. Tutte le camere sono dotate di riscaldamento autonomo, balcone, TV, asciugacapelli. Disponiamo di tre stanze matrimoniali, due triple ed una singola. Alla sera funziona anche la Pizzeria con forno a legna.</p> <p><i>Locanda Alla Rosa</i> Via Velo, 32 - 36046 Lusiana (VI) Tel. e fax: 0424 406001 info@allarosa.it www.allarosa.it</p>	<p>empfehlen wir unseren leckeren, hausgemachten Kuchen.</p> <p>Ihnen stehen sechs moderne und geräumige Zimmer zur Verfügung; jedes hat einen Balkon mit Aussicht auf die Venetische Ebene und die Berge von Lusiana. Alle Zimmer verfügen über unabhängige Heizung, Balkon, Fernsehapparat und Haartrockner. Wir haben drei Doppelzimmer, zwei Dreibettzimmer und ein Einzelzimmer. Am Abend ist auch die Pizzeria mit Holzofen geöffnet.</p> <p><i>Alla Rosa Gashaus</i> Adresse: Via Velo, 32 – 36046 Lusiana (Vicenza) Telefon- und Faxnummer: +39424406001 info@allarosa.it www.allarosa.it</p>
<p>B&B La Mandruna - Lusiana</p> <p>Il bed&breakfast La Mandruna si trova a pochi passi dal centro di Lusiana ed è un'ambiente familiare ed accogliente, dove nei locali in tipico stile di montagna si può fare la colazione e pernottare nelle camere dotate di bagno ed ingresso indipendente; il tutto ad un costo contenuto.</p>	<p>La Mandruna B&B – Lusiana</p> <p>Das Bed&Breakfast <i>La Mandruna</i> befindet sich wenige Schritte von dem Stadtzentrum von Lusiana entfernt und wird durch eine vertrauliche und gemütliche Atmosphäre charakterisiert. Der Stil ist typisch für die Berge. Man kann in den Zimmern mit eigenem Bad und unabhängigem Eingang frühstücken</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>B&B <i>La Mandruna</i> Via Scilessere, 57 - 36046 Lusiana (VI) tel. 0424 406064 roomserviceronzani@libero.it web.tiscali.it/lamandrana</p> <p>Agriturismo <i>La Colombara</i> - Fara Vicentino L'Azienda Agricola La Colombara si trova nelle dolci colline della fascia pedemontana vicentina, nel comune di Fara Vicentino e si estende su 3 ettari coltivati a frutteto, vigneto, mais, orto e prato. L'Agriturismo dispone anche di allevamento di animali da bassa corte, in particolare anatre, colombi e conigli.</p> <p>Agriturismo <i>La Colombara</i> Via Valle Zacona, 19 - 36030 Fara Vicentino (VI) Tel.: 0445 897837</p>	<p>und übernachten; alles zu einem mäßigen Preis.</p> <p><i>La Mandruna</i> B&B Adresse: Via Scilessere, 57 – 36046 Lusiana (Vicenza) Telefonnummer: +39424406064 roomserceronzani@libero.it web.tiscali.it/lamandrana</p> <p>Landgasthaus <i>La Colombara</i> – Fara Vicentino Der Landbetrieb <i>La Colombara</i> liegt auf den sanften Hügeln der Pedemontana Vicentina, in dem Dorf Fara Vicentino und erstreckt sich drei Hektar lang, die für den Anbau von Obst, Wein, Mais, Gemüse und Weiden verwendet werden. Im Landgasthaus werden auch Bauernhoftiere, im Besonderen Enten, Tauben und Kaninchen gezüchtet.</p> <p><i>La Colombara</i> Landgasthaus Adresse: Via Valle Zacona, 19 – 36030 Fara Vicentino (Vicenza) Telefonnummer: +39445897837</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>B&B <i>Biancospino</i> - Montecchio Precalcino</p> <p>Si tratta di un grazioso mini appartamento in mansarda, completamente indipendente escluso l'ingresso. Dotato di zona relax / sala fumatori coperta, cucina e bagno.</p> <p>La casa è ai piedi di una collina e circondata dalla natura. Zona tranquilla con molti percorsi pedonali e ciclabili.</p> <p>Presenza di ottime cantine nei dintorni. Si accolgono animali di piccola taglia.</p> <p><i>B&B Biancospino</i> Via Brazo-Loschi, 16 - 36030 Levà di Montecchio Precalcino (VI) Cell. 3921122498 biancospino.bb@gmail.com susi.grazian@virgilio.it</p>	<p>B&B <i>Biancospino</i> – Montecchio Precalcino</p> <p>Es handelt sich um eine kleine, niedliche, völlig unabhängige Wohnung (außer dem Eingang). Sie ist mit Entspannungsraum, überdachtem Raucherraum, Küche und Bad ausgestattet.</p> <p>Das Haus liegt im Grünen am Fuße eines Hügels. Die Umgebung ist ruhig, mit vielen Fuß- und Fahrradwegen.</p> <p>In der Nachbarschaft finden Sie auch ausgezeichnete Weinkeller. Kleintiere sind akzeptiert.</p> <p><i>B&B Biancospino</i> Adresse: Via Brazo-Loschi, 16 – 36030 Levà di Montecchio Precalcino (Vicenza) Handynummer: +393921122498 biancospino.bb@gmail.com susi.grazian@virgilio.it</p>
<p>B&B <i>Casa Ina</i> - Thiene</p> <p>Casa Ina prende il nome da mia nonna Elisabetta (da tutti chiamata appunto Ina) che qui ci ha sempre abitato, il mio bed and breakfast rappresenta la soluzione ideale sia per turisti che per operatori delle numerose aziende della zona di Thiene e Schio.</p> <p>Di recentissima ristrutturazione</p>	<p>B&B <i>Casa Ina</i> – Thiene</p> <p>Unserem B&B wurde der Name meiner Großmutter Elisabetta gegeben, die von allen Nina genannt wurde und hier immer gelebt hat. Mein Lokal ist das Ideale sowohl für Touristen als auch für Arbeiter der zahlreichen Betriebe von Thiene und Schio.</p> <p>Neulich renoviert ist das Wohnhaus</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>l'abitazione è estremamente accogliente e dotata di tutti i comfort necessari per passare al meglio il vostro tempo, sia nell'ampio soggiorno con caminetto sia nel piccolo giardino con gazebo. Mi trovate a 5 minuti dall'uscita autostradale di Thiene, a 30 minuti da Vicenza, a 20 minuti da Bassano del Grappa, a circa 40 minuti dall'altopiano di Asiago, a circa 1 ora dalle maggiori città d'arte del Veneto (Venezia, Padova, Verona) e dal Lago di Garda.</p> <p><i>B&B Casa Ina</i> Via Giacomo Leopardi, 5 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 346 9864549 info@casaina.it www.casaina.it</p> <p><i>Casa San Biagio - Zugliano</i> Affittasi, per vacanze in Veneto, villetta immersa nelle verdi colline delle Bregonze, zona soleggiata, con uno splendido panorama sulla pianura. Questa villetta circondata da un parco privato di 20.000 metri quadri con ulivi, prati e vigneti...può ospitare 5 persone.</p>	<p>äußerst gemütlich und verfügt über allen notwendigen Komfort, um Ihre Zeit am besten, sowohl in dem geräumigen Wohnzimmer mit Kamin, als auch in dem kleinen Garten mit Gartenpavillon, zu verbringen. Das B&B befindet sich fünf Minuten von der Autobahnausfahrt von Thiene entfernt, 30 Minuten von Vicenza, 20 von Bassano, etwa 40 von der Hochebene Asiago, ungefähr eine Stunde von den größten Kunststädten Venetiens (Venedig, Padua, Verona) und von dem Gardasee.</p> <p><i>B&B Casa Ina</i> Adresse: Via Giacomo Leopardi, 5 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +393469864549 info@casaina.it www.casaina.it</p> <p><i>Wohnhaus Casa San Biagio – Zugliano</i> Ferienhaus in Venetien zu vermieten. Kleine Villa im Grünen der Hügel Bregonze gelegen, sonnige Region, wunderschöne Aussicht auf die Ebene. Sie ist mit einem 20.000 Quadratmeter großen privaten Park mit Olivenbäumen, Rasen und Weingärten umgeben und kann fünf Menschen beherbergen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Il cottage, completamente arredato in stile rustico, è composto da una grande sala da pranzo con caminetto e stufa a pellets; cucinino attrezzato; 3 camere di cui una matrimoniale, una doppia e una singola; 2 bagni uno con vasca e uno con doccia, portico e zona solarium.</p> <p>Questa bella casa di campagna è una base ideale per coloro che desiderano esplorare tutto ciò che il Veneto ha da offrire, infatti sono facilmente raggiungibili città d'arte come Bassano del Grappa, Marostica, Vicenza, Verona (città di Giulietta e Romeo), Abano con le sue terme, Treviso, Asolo e località più famose del Veneto come Venezia, il litorale adriatico con Jesolo, Bibione, Lignano; il Lago di Garda e le Dolomiti a solo 1 ora di auto. Il luogo ideale per trekking, nordic walking, equitazione, gite in moto o in mountain bike.</p> <p>Possibilità di praticare tennis ad 1 km e golf a 20 Km.</p> <p>La casa è disponibile anche per eventi, e vista la tranquillità del luogo è consigliata per ospitare incontri di discipline orientali, corsi di pittura, corsi di cucina, etc.</p>	<p>Das Landhaus im rustikalen Stil hat einen großen Speisesaal mit Kamin und Pelletofen, eine kleine ausgestattete Küche, drei Zimmer (ein Zweibettzimmer, ein Doppelzimmer und ein Einzelzimmer), zwei Bäder (eines mit Wanne, eines mit Dusche), einen Bogengang und einen Solariumraum.</p> <p>Das ist das ideale Landhaus für alle, die alles, das Venetien anzubieten hat, erkunden möchten: Kunststädte wie Bassano del Grappa, Marostica, Vicenza, Verona (die Stadt von Romeo und Julia), das Thermalzentrum Abano, Treviso, Asolo; die berühmtesten Orte Venetiens, wie Venedig, das Adriatische Küstenland mit Jesolo, Bibione und Lignano sind auch leicht erreichbar. Der Gardasee und die Dolomiten sind nur eine Stunde Fahrtzeit entfernt. Es ist der ideale Ort für Trekking, Nordic Walking, Reiten, Motorrad- oder Mountainbike-Ausflüge. Es ist möglich, Tennis nur einen Kilometer und Golf 20 Kilometer entfernt zu spielen.</p> <p>Das Haus ist auch für Veranstaltungen verfügbar; angesichts der Ruhe wird es auch für Begegnungen von östlichen Kampfsportarten, Malerei- und Kochkursen empfohlen.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Casa San Biagio</i> Via Castello, 3 - 36030 Zugliano (VI) Tel.: 0445 361683 - 347 7689006 berto.gift@gmail.com</p> <p>B&B Ortensia - Malo</p> <p>Il Bed and Breakfast Ortensia è situato all'interno di una antica villa rustica, di cui ci sono testimonianze scritte fin dal 1500. Un accurato restauro ha permesso di valorizzare alcuni ambienti caratteristici; agli ospiti sono riservate due camere con bagno, arredate in modo essenziale e funzionale.</p> <p>Il B&B utilizza energia pulita e soluzioni rispettose dell'ambiente. Collocato a circa 3 km dal centro di Malo, dista 15 km da Vicenza ed è facilmente raggiungibile anche con mezzi pubblici.</p> <p><i>B&B Ortensia</i> Via Visan, 108 - 36034 Malo (VI) Tel.: 348 1511418 bedandbreakfastortensia@gmail.com</p>	<p>Wohnhaus <i>Casa San Biagio</i> Adresse: Via Castello, 3 – 36030 (Vicenza) Telefonnummern: +39445361683 - +393477689006 berto.gift@gmail.com</p> <p>B&B Ortensia – Malo</p> <p>Das Bed and Breakfast <i>Ortensia</i> ist in einer alten, rustikalen Villa gelegen, von der es schriftliche Hinweise schon aus dem Jahre 1500 gibt. Eine sorgfältige Restaurierung hat einige typische Räume zur Geltung kommen lassen. Den Gästen stehen zwei, auf einer nüchternen und zweckmäßigen Weise eingerichtete Zimmer mit Bad zur Verfügung.</p> <p>Unser B&B verwendet saubere Energiequellen und umweltfreundliche Lösungen. Etwa drei Kilometer von dem Stadtzentrum von Malo gelegen, ist es 15 Kilometer von Vicenza entfernt und leicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.</p> <p><i>B&B Ortensia</i> Adresse: Via Visan, 108 – 36034 Malo (Vicenza) Telefonnummer: +393481511418 bedandbreakfastortensia@gmail.com</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Appartamento ad uso Turistico CONCA - Thiene</p> <p>Appartamento bicamere per 4/5 persone con bagno, cucina e ampio soggiorno, al piano terra con entrata indipendente. Situato a Thiene, adiacente al centro storico.</p> <p>Parcheggio privato interno. A 5 minuti dall'uscita autostradale di Thiene.</p> <p>Appartamento ad uso Turistico <i>CONCA</i> Via S. G. Bosco, 17/A - 36016 Thiene (VI) 328 0883567 - 334 3779036 appconca@gmail.com</p>	<p>Touristenwohnung <i>CONCA</i> – Thiene</p> <p>Zweizimmerwohnung für 4/5 Personen im Erdgeschoss, mit Bad, Küche und geräumigem Wohnzimmer und unabhängigem Eingang ausgestattet. In Thiene gelegen, an die Altstadt angrenzend.</p> <p>Privater Innenparkplatz. Fünf Minuten von der Autobahnausfahrt Thiene entfernt.</p> <p>Touristenwohnung <i>CONCA</i> Adresse: Via S. G. Bosco, 17/A – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +393280883567 - +393343779036</p>
<p>Agriturismo <i>Dai Colombari</i> - Sarcedo</p> <p>Il nostro agriturismo accoglie i propri ospiti in ambienti ricchi di antica familiarità: il caminetto acceso, la credenza delle conserve, i "calibri" in rame appesi al soffitto...</p> <p>Tutti i piatti sono realizzati con prodotti di nostra produzione: carni genuine provenienti dalla nostra filiera e verdure coltivate nel nostro orto, conferiscono un sapore pieno e deciso, ricco di tradizione e</p>	<p>Landgasthaus <i>Dai Colombari</i> – Sarcedo</p> <p>Unser Landgasthaus empfängt die Gäste in einer an alter Vertraulichkeit reichen Umgebung: Der angezündete Kamin, die Anrichte mit Konserven, die Kupferkessel, die von der Decke hängen...</p> <p>Alle Gerichte sind mit unseren Produkten zubereitet: Das naturreine Fleisch aus unserem Produktionsweg und das in unserem Garten angebaute Gemüse übertragen einen vollen und ausgeprägten,</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>semplicità.</p> <p>Situato tra le campagne famose per la produzione dei vini DOC Breganze, nel cuore dei magnifici itinerari paesaggistici che vi guideranno a conoscere le ville e i panorami delle nostre zone, l'Agriturismo Dai Colombari vi propone un ambiente caldo e accogliente dove vi sentirete sempre i benvenuti!</p> <p><i>Agriturismo Dai Colombari</i> Via Roston, 6 - 36030 Sarcedo (VI) Tel. e fax: 0445 347020 agriturismodaicolombari@yahoo.it www.agriturismodaicolombari.com</p> <p>B&B 3 Fontane - Thiene E' risaputo che le cose più belle sono conservate al centro città. Il nostro B&B è situato nella bella cittadina di Thiene, in un luogo luminoso e panoramico, al secondo e ultimo piano, ampio e con terrazzi. Le nostre camere sono accoglienti e colorate ed alcune godono di terrazzo, con la mobilia nuova caratterizzata da una linea moderna. Il</p>	<p>am Tradition und Einfachheit reichen Geschmack.</p> <p>Zwischen den für die ursprungsbezeichnende Weinherstellung berühmten Hügeln von Breganze gelegen, im Herzen der wunderschönen Landschaftsrouten, der Villen und der Landschaften unseres Gebietes, bietet Ihnen das Landgasthaus <i>Dai Colombari</i> bietet Ihnen eine warme und gemütliche Atmosphäre, in der Sie sich immer willkommen fühlen werden.</p> <p><i>Dai Colombari</i> Landgasthaus Adresse: Via Roston, 6 – 36030 Sarcedo (Vicenza) Telefon- und Faxnummer: +39445347020 agriturismodaicolombari@yahoo.it www.agriturismodaicolobari.com</p> <p>B&B 3 Fontane – Thiene Es ist bekannt, dass die schönsten Gebäude im Stadtzentrum liegen. Unser B&B befindet sich in der schönen Stadt Thiene, mit schöner Aussicht im zweiten und obersten Geschoss, geräumig und mit Balkonen. Unsere Zimmer sind gemütlich, hell und farbig; einige davon haben einen Balkon und sind neu und modern eingerichtet.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>bagno è comune. Posizionato in centro storico, il nostro B&B si trova ad un passo dal magnifico Castello di Thiene, dal Duomo e dal Teatro Comunale in stile liberty.</p> <p>Comodo anche per visitare il mercato cittadino nella mattinata di lunedì.</p> <p>Siamo raggiungibili in 5 minuti dall'uscita autostradale Valdastico e in 10 minuti dalla stazione ferroviaria.</p> <p>All'interno della struttura, per un soggiorno romantico, possibilità di scelta della Suite con salottino, terrazzino e porta di ingresso indipendente.</p> <p>Possibilità di utilizzo biciclette previa versamento cauzionale di euro 50.</p>	<p>Das Bad benutzen alle Gäste zusammen.</p> <p>Im Stadtzentrum gelegen, befindet sich unser B&B einen Schritt von dem wunderbaren Schloss von Thiene, von dem Dom und dem Stadttheater im Libertystil entfernt.</p> <p>Es ist auch bequem gelegen, um den Stadtmarkt am Montagmorgen zu besuchen.</p> <p>Wir sind fünf Minuten von der Autobahnausfahrt Valdastico und zehn Minuten von dem Bahnhof erreichbar.</p> <p>Um einen romantischen Aufenthalt zu verbringen, können Sie die Suite mit kleinem Wohnzimmer, Balkon und unabhängigem Eingang wählen.</p> <p>Es ist möglich, unsere Fahrräder gegen Hinterlegung einer 50 Euro Kautions zu mieten.</p>
<p><i>B&B 3 Fontane</i></p> <p>Via Gioberti, 14 - 36016 Thiene (VI)</p> <p>Tel.: 328 0850237</p> <p>beb.3fontane@gmail.com</p>	<p><i>B&B 3 Fontane</i></p> <p>Adresse: Via Gioberti, 14 – 36016 Thiene (Vicenza)</p> <p>Telefonnummer: +393280850237</p> <p>Beb.3fontane@gmail.com</p>
<p>Appartamenti <i>Bosco</i> - Thiene</p> <p>Si tratta di due appartamenti in un vecchio edificio nel centro storico di Thiene. Uno con 3 camere denominato "Luna" e uno</p>	<p>Wohnungen <i>Bosco</i> – Thiene</p> <p>Es handelt sich um zwei Wohnungen in einem alten Gebäude der Altstadt von Thiene. Die Wohnung "Luna" hat drei</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>più grande con 4 camere denominato "Sole", entrambi dotati di cucina, zona pranzo e bagno; alcune camere hanno possibilità di contenere il terzo letto. Per i bambini piccoli ci sono un apposito lettino, seggiolone e giochi. Le cucine sono attrezzate di piatti, pentole, stoviglie, ... ed inoltre ci sono televisione, lavatrice, l'asse e il ferro da stiro. Riscaldamento autonomo, entrata da vano scale comune con ingresso direttamente dalla strada. Entrambi gli appartamenti sono serviti da rete wi-fi protetta. In tutti i locali e nelle zone comuni è vietato fumare e in più gli ospiti devono osservare il regolamento interno della casa.</p> <p>Appartamenti <i>Bosco</i> Via Trieste, 54 - 36016 Thiene (VI) Tel.: 0445 386491 / 348 8254984 piero.scalcerle@archiworld.it Su facebook: Appartamenti Bosco</p>	<p>Zimmer, die Wohnung "Sole" vier Zimmer. Beide sind mit Küche, Speiseraum und Bad ausgestattet; einigen Zimmern ist es möglich, ein drittes Bett hinzuzufügen. Den Kindern stehen ein Kinderbett, einen Hochstuhl und Kinderspiele zur Verfügung. Die Küchen sind mit Tellern, Töpfen und Geschirr ausgestattet. Außerdem finden Sie einen Fernseher, eine Waschmaschine, ein Bügelbrett und ein Bügeleisen. Die Heizung ist unabhängig, es gibt einen gemeinsamen Eingang vom Treppenraum, direkt auf die Straße. Beide Wohnungen haben geschützten Wi-Fi Zugang. In allen Räumen ist das Rauchen verboten; die Gäste müssen die Wohnungsordnung beachten.</p> <p>Wohnungen <i>Bosco</i> Adresse: Via Trieste, 54 – 36016 Thiene (Vicenza) Telefonnummer: +39445386491 / +393488254984 piero.scalcerle@archiworld.it Auf Facebook: Appartamenti Bosco</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>INFO CAMPER</p> <p>Camper aree attrezzate e di sosta (fonte Plein Air)</p> <p>Per chi voglia intraprendere un viaggio in camper sarà sicuramente utile questa lista di aree attrezzate e di sosta suddivise per luoghi, per poter programmare al meglio la propria visita nella Pedemontana Vicentina.</p> <p><i>Area attrezzata</i> ALTISSIMO (VI) Via Ronco sulla strada Altissimo-Marana. Gratuita.</p> <p><i>Area attrezzata</i> ARZIGNANO (VI) Presso il Parco dello Sport. Gratuita.</p> <p><i>Area attrezzata</i> BASSANO DEL GRAPPA (VI) Parcheggio Gerosa: Via Alcide de Gasperi. Acqua, Pozzetto. 10 euro 48 h, sosta limitata a 48 h.</p>	<p>WOHNMOBILPLÄTZE</p> <p>Ausgestattete Wohnmobilabstellplätze (Quelle: Plein Air)</p> <p>Diese Liste von ausgestatteten vor Ort verteilten Wohnmobilabstellplätzen kann für diejenigen, die mit einem Wohnmobil durch die Pedemontana Vicentina reisen wollen, nützlich sein, um ihre eigenen Besichtigungen am besten zu organisieren.</p> <p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> ALTISSIMO (VI) Adresse: Via Ronco, auf der Straße Altissimo-Marana. Kostenlos.</p> <p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> ARZIGNANO (VI) In der Nähe von dem Park Parco dello Sport. Kostenlos.</p> <p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> BASSANO DEL GRAPPA (VI) Parkplatz Gerosa: Via Alcide de Gasperi. Wasser, Wassergrube. Auf 48 Stunde begrenzte Rast, 10 Euro</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Punto</i> <i>sosta</i> <i>BASSANO DEL GRAPPA (VI)</i> Parcheggio di Prato Santa Caterina, in centro.</p>	<p><i>Wohnmobilabstellplatz BASSANO DEL GRAPPA (VI)</i> Parkplatz Prato Santa Caterina, im Stadtzentrum</p>
<p><i>Punto</i> <i>sosta</i> <i>BASSANO DEL GRAPPA (VI)</i> Presso il Calzaturificio Kaina: Via Divisione Tridentina 3, Frazione Campese a 5 km dal centro; tel. 0424 80360. Gratuito, tutti i giorni dalle 7,30 alle 20.</p>	<p><i>Wohnmobilabstellplatz BASSANO DEL GRAPPA (VI)</i> In der Nähe von der Schuhfabrik Kaina: Via Divisione Tridentina 3, Vorort Campese, 5 Km vom Stadtzentrum; Telefonnummer +3942480360. Kostenlos, jeden Tag von 7.30 Uhr bis 20.00 Uhr geöffnet.</p>
<p><i>Camper</i> <i>service</i> <i>CARTIGLIANO (VI)</i> Superstrada Marostica-Trento, uscita Cartigliano, presso il depuratore. Gratuito, aperto in orario ufficio.</p>	<p><i>Camper Service CARTIGLIANO (VI)</i> Schnellstraße Marostica-Trento, Ausfahrt Cartigliano, neben dem Reinigungsapparat. Kostenlos, von 9 bis 13 und von 14.30 bis 18 Uhr geöffnet.</p>
<p><i>Punto</i> <i>sosta</i> <i>MALO (VI)</i> Via Molinetto, zona Pascoletto. Escluso il martedì.</p>	<p><i>Wohnmobilabstellplatz MALO (VI)</i> Via Molinetto, Pascoletto-Zone. Jeden Tag außerhalb Dienstag geöffnet.</p>
<p><i>Area</i> <i>attrezzata</i> <i>MAROSTICA (VI)</i> Via della Rimembranza, nel parcheggio subito fuori le mura.</p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz MAROSTICA (VI)</i> Via della Rimembranza, am Parkplatz knapp außer der Mauer.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Acqua, Pozzetto, Illuminazione. Gratuita.	Ausgestattet mit Wasser, Wassergube, Strom. Kostenlos.
<p><i>Punto</i> <i>sosta</i> <i>MONTE DI MALO (VI)</i></p>	<i>Wohnmobilstellplatz MONTE DI MALO (VI)</i>
<p>Trattoria dalla Nella: Via Godeghe 1; tel. 0445 602273. Escluso agosto.</p>	<p>Dalla Nella Restaurant: Via Godeghe 1; Telefonnummer +39445602273. Außer August</p>
<p><i>Area</i> <i>attrezzata</i> <i>MONTEBELLO VICENTINO (VI)</i></p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilstellplatz MONTEBELLO VICENTINO (VI)</i></p>
<p>Piazzale del Donatore, nei pressi del campo sportivo. Acqua, Pozzetto. Pozzetto nel piazzale adiacente.</p>	<p>Platz Piazzale del Donatore, in der Nähe von dem Sportplatz. Wasser. Wassergube auf dem anliegenden Platz.</p>
<p><i>Area</i> <i>attrezzata</i> <i>MONTECCHIO MAGGIORE (VI)</i></p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilstellplatz MONTECCHIO MAGGIORE (VI)</i></p>
<p>Area di servizio IP: Via Molinetto, S.S. per Arzignano; tel. 0444 493131. Acqua, Pozzetto, Illuminazione.</p>	<p>Raststätte IP: Via Molinetto, Staatstraße Richtung Arzignano; Telefonnummer +39444493131. Wasser, Wassergrube, Strom.</p>
<p><i>Area</i> <i>attrezzata</i> <i>MONTEGALDA (VI)</i></p>	<p><i>Ausegestatteter Wohnmobilstellplatz MONTEGALDA (VI)</i></p>
<p>Via Montecroce. Acqua, Pozzetto. Camper service WC Wash.</p>	<p>Via Montecroce. Wasser, Wassergrube. Camper-Service, WC Wash.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p><i>Area attrezzata</i> <i>POSINA (VI)</i> Presso il bacino Main, vicino agli impianti sportivi; tel. 0445 748013 (comune). Acqua, Pozzetto, Illuminazione, Servizi igienici, Docce.</p>	<p><i>Ausgestatteter</i> <i>Wohnmobilabstellplatz POSINA(VI)</i> In der Nähe von dem Wassereinzugsgebiet Main, neben den Sportanlagen; Telefonnummer +39445748013. Wasser, Wassergrube, Beleuchtungsanlage, WC, Dusche.</p>
<p><i>Punto sosta</i> <i>POSINA (VI)</i> Via Macello; rivolgersi al bar Tre Garofani. Acqua.</p>	<p><i>Wohnmobilabstellplatz POSINA (VI)</i> Via Macello; nach Informationen in dem Café Tre Garofani fragen. Wasser.</p>
<p><i>Area attrezzata</i> <i>RECOARO TERME (VI)</i> Via della Resistenza 2, adiacente ai campi da tennis. Acqua, Pozzetto, Illuminazione, Elettricità. Camper service WC Wash, accesso con sbarra.</p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> <i>RECOARO TERME(VI)</i> Via della Resistenza 2, den Tennisplätzen anliegend. Wasser, Wassergrube, Beleuchtungsanlage, Strom. Camper-Service WC Wash, Zugang durch eine Schranke.</p>
<p><i>Punto sosta</i> <i>SAN NAZARIO (VI)</i> Località Carpané a 2 km da San Nazario e 400 m da Valstagna. Munirsi di pass presso il municipio di San Nazario o presso il bar Da Puppi o il minimarket</p>	<p><i>Wohnmobilabstellplatz SAN NAZARO (VI)</i> Ort Carpané, 2km von San Nazario entfernt, 400m von Valstagna. Nach der Kennkarte in der Stadtverwaltung von San Nazario, in dem Café <i>Da Puppi</i> oder in</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Vivo di Carpanè; aperto da marzo a ottobre.	kleinem Supermarket <i>Vivo</i> in Carpanè fragen; von März bis Oktober geöffnet.
<p><i>Area attrezzata</i> <i>SANTORSO (VI)</i> Via Casa Celeste 1, a fianco dei magazzini comunali. Acqua, Pozzetto, Illuminazione. Gratuita.</p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> <i>SANTORSO (VI)</i> Via Casa Celeste 1, neben dem Gemeindewarenhaus. Wasser, Wassergrube, Beleuchtungsanlage. Kostenlos.</p>
<p><i>Camper service</i> <i>SCHIO (VI)</i> Dietro al bar del parcheggio di Viale dell'Industria, a destra del palazzetto dello sport.</p>	<p><i>Camper-Service SCHIO (VI)</i> Hinter dem Café auf dem Parkplatz in Viale dell'Industria, rechts von der Sporthalle.</p>
<p><i>Area attrezzata</i> <i>TRISSINO (VI)</i> Via Palladio, sull'argine del torrente Agno. Acqua, Pozzetto, Illuminazione, Giochi bimbi. Sosta gratuita per 2 mezzi, pista ciclabile.</p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> <i>TRISSINO (VI)</i> Via Palladio, auf dem Damm des Wildbachs Agno. Wasser, Wassergrube, Beleuchtungsanlage, Kinderspiele. Kostenloser Rastplatz für zwei Fahrzeuge, Radfahrweg.</p>
<p><i>Area attrezzata VALLI DEL PASUBIO (VI)</i> Nei pressi del rifugio Balasso: S.S. Schio-Rovereto in località Sant'Antonio del Pasubio.</p>	<p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz</i> <i>VALLI DEL PASUBIO (VI)</i> In der Nähe von der Berghütte Balasso: Staatsstraße Schio-Rovereto, in Sant'Antonio del Pasubio.</p>

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Acqua, Pozzetto, Barbecue.</p> <p><i>Area attrezzata VILLAVERLA (VI)</i></p> <p>Agricampeggio El Gran: campeggio attrezzato con case mobili.</p> <p>Via Roma, 66 - Tel. 0445855089 - Fax. 0445855089</p> <p>info@elgran.it</p> <p>www.elgran.it</p>	<p>Wasser, Wassergrube, Grillfest.</p> <p><i>Ausgestatteter Wohnmobilabstellplatz VILLAVERLA (VI)</i></p> <p>Campingplatz <i>El Gran</i>: ausgestatteter Campingplatz mit Wohnwagen.</p> <p>Via Roma, 66 – Telefon- Faxnummer +39445855098</p> <p>info@elgran.it</p> <p>www.elgran.it</p>

5. BETRACHTUNGEN ZUR ÜBERSETZUNG

5.1 Eine kurze Einleitung zum Thema *Übersetzen*

Solange Menschen verschiedene Sprachen sprechen, gehört das Dolmetschen und Übersetzen zu den unentbehrlichen Bemühungen um die Überwindung der Sprachbarriere – im politischen wie im wirtschaftlichen Verkehr, bei machtpolitischer Expansion wie beim friedlichen Reisen, aber vor allem bei der Vermittlung von Philosophie, Wissenschaft, Literatur und Religion.¹⁵

So leitet die Diplom-Übersetzerin Radegundis Stolze das Thema des Übersetzens ein. Den Begriff ist es nicht schwierig zu verstehen; in dem *Duden* Wörterbuch wird das Übersetzen wie folgt definiert:

(schriftlich oder mündlich) in einer anderen Sprache [wortgetreu] wiedergeben.¹⁶

Jedoch führt Stolze die Definitionen der verschiedenen Auflagen der Enzyklopädie *Brockhaus* und des *Meyers Enzyklopädischen Lexikons* als Beispiele an, voraus entnommen wird, dass die Meinungen über die Bezeichnung in Wirklichkeit nicht einheitlich sind: In dem *Brockhaus* wird es erst als *Übertragung*, dann auch als *Nachdichtung* definiert, in *Meyers* als *Wiedergabe* und *Form der schriftlichen Kommunikation* (Stolze, 2011: 14).

Die Arbeit des Übersetzers selbst ist auch sehr kompliziert, man muss beide Sprachen (die Ausgangs- und Zielsprache) sehr gut beherrschen. Außerdem erfordert eine gute Übersetzung nicht nur die Kenntnis der Grammatik- und Syntaxregeln, sondern auch eine gewisse Vertrautheit mit der Kultursphäre der beiden Sprachen. Dass das Kulturverständnis unerlässlich ist, wird auch von dem Linguisten Eugene Albert Nida betont: seiner Meinung nach konstituiert der kulturelle Kontext die Sprache und erhält ihre Bedeutung (Stolze, 2011: 93).

Nida, der Analogien zwischen Sprachen entdeckt hat, empfiehlt eine Übersetzungsmethode, die aus drei Phasen zusammengesetzt ist: einer Analyse, der Übertragung und dem Neuaufbau.

In der Analysephase verwendet der Translator die eigene Intuition und teilt die Wortverbindungen in Elementarsätze, um den Text zu vereinfachen (Stolze, 2011: 89).

¹⁵ Stolze, R. (2011): *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*, 6. Auflage, Tübingen, Narr Francke Attempto, 13.

¹⁶ (2011) *Duden: Deutsches Universalwörterbuch*, 7. Auflage, Mannheim Zürich, Dudenverlage: 56 "übersetzen".

Während der Übertragung, oder *Transferphase*, muss man die Elementarsätze in der Zielsprache bearbeiten und sie so formulieren, dass sie stilistisch verständlich sind. Die Vereinfachung führt natürlich zu Anpassungen, Verschiebungen der Bedeutungskomponenten von Wörtern und oft auch zur Notwendigkeit von Erläuterungen. Der Text verliert manchmal seine Tiefe und man geht so das Risiko der Banalisierung ein; andererseits wirkt auf den Leser eine komplizierte Formulierung weniger als eine flüssige Ausdrucksform (Stolze, 2011: 91).

Während des Neuaufbaus, oder *Synthesephase*, sollte man noch genauer die Stilelementen und die Sprachebenen prüfen: Ein gut gewähltes Stil weckt das Interesse des Lesers und die Botschaft scheint mehr eindringlich (Stolze, 2011: 93).

Die Loyalität stellt wahrscheinlich das Grundproblem des Übersetzers dar. Er trägt eine große Verantwortung, da er die Intention des Autors nicht verfälschen darf (Stolze, 2011: 195). Dazu sagt die deutsche Übersetzungswissenschaftlerin Christiane Nord¹⁷, dass der Translator sowohl gegenüber dem Zientextempfänger, als auch gegenüber dem Autor des Textes loyal sein muss. Sie fügt hinzu, dass der Übersetzer eventuelle Abweichungen und Veränderungen des Sinnes des Textes offen begründen sollte (Stolze, 2011: 195). In jedem Text gibt es explizite Sprachelemente, hinter denen sich auch etwas Implizites versteckt; wenn man dieses Implizite erfasst, kann man den Sinn übersetzen (Stolze, 2011: 224). Das wird der Übersetzer schaffen, nur wenn er mit den beiden Sprachen total vertraut ist.

Danica Seleskovitsch und Marianne Lederer, die das Pariser Institut für Dolmetscher und Übersetzer gegründet und weitergeführt und die *théorie interprétative de la traduction* entwickelt haben (Stolze, 2011: 223) heben auch die Fachgebietskenntnis hervor:

Für das Verstehen konstitutiv ist neben dem Sprachwissen aber nicht nur die Redesituation und der sprachliche Kontext, sondern auch ein notwendiges Hintergrundwissen über den angesprochenen Gegenstand, das Fachgebiet. Als Grundpfeiler des Übersetzens werden „la connaissance de la langue originale et la connaissance du sujet traité“ genannt (Stolze, 2011: 225).

In diesen kurzen Betrachtungen spiegelt sich wider, dass die Arbeit des Übersetzers nie unterschätzt sein sollte. Sie muss sehr minutiös und sorgfältig sein, die übersetzende Person muss über tiefe Kenntnisse in verschiedenen Bereichen verfügen, intuitiv und

¹⁷ <http://www.christiane-nord.de/> (Konsultationsdatum: 11.01.2017).

immer bewusst sein, dass er für die eigenen Wörter verantwortlich ist, da sie in Wirklichkeit die Wörter einer anderen Person sind.

Andererseits heißt übersetzen, immer mit anderen Kulturen in Verbindung sein und das bringt unvermeidlich großen Reichtum. Der Übersetzer bereichert sich selbst um neue Kenntnisse und gleichzeitig bereichert er auch die Empfänger seiner Übersetzung.

5.2 Schwierigkeiten beim Übersetzen der Webseite *Pedemontana Vicentina*

Die Website *Pedemontana Vicentina* besteht aus verschiedenen Teilen. Erst findet man eine kurze Einführung des Vereins mit Informationen, um den Sitz mit den verschiedenen Verkehrsmitteln zu erreichen. Da das Ziel des Vereins ist, den Landstrich der Provinz Vicenza zu fördern und aufzuwerten, wird der größte Teil der Webseite der Beschreibung des Gebietes gewidmet. Es wird alles aufgezählt und beschrieben, das als Reichtum betrachtet wird: die Villen, die Schlösser, die Weinwege, die Berge, die Täler und die kulinarischen Spezialitäten. Außerdem werden einige Restaurants und Unterkunftsmöglichkeiten vorgeschlagen und Informationen über die ausgestatteten Wohnmobilabstellplätze gegeben.

Die Themen waren also vielfältig und so auch der Wortschatz. Daher musste ich Begriffe verschiedener Fachsprachen übersetzen:

- Fachsprache der Kunst, zum Beispiel der Architektur:

Seite 44:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Il grande salone centrale e le sale minori ai lati si arricchiscono di stucchi che ornano con fastosa cornice le quattro porte.	Die Stuckarbeiten verzieren die vier Türen des großen Hauptsaaes und der kleineren Säle.

Ich habe *stucchi* mit dem Kompositum *Stuckarbeiten* übersetzt: Auf Deutsch hat das Wort "Stuck" keinen Plural und die Singularform schien mir in diesem Satz nicht passend zu sein.

Seite 45:

ORIGINLATEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
[...] con un corpo centrale del XVII – XVIII secolo che prospetta sul fronte stradale, ed alcune adiacenze stilisticamente differenti sviluppate sul retro a formare una corte interna.	Der Hauptteil aus dem 17. bis 18. Jahrhundert geht auf die Straße, während die Nebenteile, die in verschiedenen Stilen realisiert wurden , einen Innenhof bilden.

Hier habe ich den italienischen Ausdruck *adiacenze stilisticamente differenti* auf Deutsch in einen Relativsatz umgewandelt, um den Ausdruck zu vereinfachen: *Nebenteile, die in verschiedenen Stilen realisiert wurden.*

Seite 48:

ORIGINLATEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
[...] un corpo centrale con pronao coronato da timpano [...]	[...] ein Mittelteil mit Vorhalle, die von einem Tympanon gekrönt wird [...]

In diesem Satz sieht man viele Termini der Architektursprache: *corpo centrale* (Mittelteil), *pronaos* (Vorhalle), *timpano* (Tympanon).

Seite 50:

ORIGINLATEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Particolarmente belle le statue del frontone e dei poggi della scalinata.	Besonders schön sind die Statuen des Giebels und der Freitreppe.

Seite 55:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
La struttura è perfettamente regolare [...]; il pianterreno è aperto da una grande loggia, fiancheggiata da torri angolari [...]	Das Gebäude sieht harmonisch aus, was ungewöhnlich für diese Epoche war. Im Erdgeschoss befindet sich eine Loggia mit Ecktürmen [...]

Seite 61:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Sopra le porte, al posto del timpano, ci sono delle volute sulle quali, leggiadramente sdraiate, risaltano delle interessanti figure di donne dipinte in un unico colore. [...] Anche in questa stanza il motivo dominante è l'impaginato architettonico.	Oberhalb der Türen gibt es kein Tympanon, sondern Volute mit Frauenfiguren in einer einzigen Farbe, die anmutig scheinen. [...] Auch hier herrscht der architektonische Umbruch vor.

Auch in diesen Sätzen gibt es viele Ausdrücke der Architektursprache, wie *statue del frontone e dei poggi della scalinata* (Statuen des Giebels und der Freitreppe), *loggia fiancheggiata da torri angolari* (Loggia mit Ecktürmen), *volute* (Volute) und *impaginato architettonico* (architektonische Umbruch).

Mit diesen Worten bin ich weder auf Italienisch noch auf Deutsch gut vertraut. Ich brauchte deswegen mehr Zeit für die Übersetzung, weil ich erst mir der Bedeutung der Wörter sicher sein wollte.

Seite 62:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Una architettura corinzia scandisce figure monocrome gialle che per effetto di ombre si stagliano come sculture classiche dalla parete.	Die Architektur ist im korinthischen Stil, die einfarbigen gelben Figuren zeichnen sich dank ihrer Schatten scharf von der Wand ab.

Seite 63:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
E' da notare il soffitto a carte dipinte e i due timpani decorati sopra le porte, come pure gli affreschi in chiaroscuro sotto le finestre.	Bemerkenswert sind auch die Decke mit Papierverzierungen, die zwei bemalten Tympana oberhalb der Türen und die Fresken in Helldunkelmalerei unterhalb der Fenster.

Auch in diesen zwei Beispielen wird ein Wortschatz verwendet, der typisch der künstlerischen Beschreibungen ist.

- Weinfachsprache:

Seite 71:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
[...] la prima spremitura e l' assaggio in piazza del Torcolato, vino dolce e passito dal sapore inimitabile [...]	[...] das erste Pressen und Verkosten des süßen Likörweins mit unnachahmlichem Geschmack <i>Torcolato</i> [...]

Spremitura (Pressen), assaggio (Verkosten), vino dolce e passito dal sapore inimitabile (süßen Likörweins mit unnachahmlichen Geschmack) sind alle Termini der Weinfachsprache.

Seite 72:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
[...] il Breganze D.O.C. Torcolato, il nettare Di-Vino ottenuto dalle uve passite della varietà Vespaiola .	[...] den Namen des Breganze ursprungsbezeichnenden Göttertranks <i>Torcolato</i> , der aus Rosinen der Rebsorte Vespaiola gewonnen wird.

Ich habe den Namen der Rebsorte *Vespaiola* nicht übersetzt, weil es auf Deutsch keine Übersetzung gibt.

Seiten 96:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
[...] un vino dal profumo intenso con sentori di frutta matura e mandorla [...]	[...] da der Wein einen intensiven Geruch hat, der an reife Früchte und Mandeln erinnert.

Hier habe ich den Satz verändert. *Sentori* heißt auf Deutsch *Gerüche*, aber das Wort *Geruch* habe ich in dem ersten Teil des Satzes benutzt. Um es nicht zu wiederholen, habe ich diesen Teil in einen Relativsatz umgewandelt und mich für das Verb *erinnern* entschieden.

Seite 110:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
Gli amanti del buon vino non rimarranno delusi. Ad attenderli c'è infatti un'ampia	Die Weinliebhaber werden nicht enttäuscht sein. Sie erwartet eine reiche

selezione di etichette , in modo che ogni piatto abbia il giusto abbinamento.	Auswahl an Weinen , sodass jedes Gericht seine richtige Kombination findet.
--	--

Den Ausdruck *gli amanti del buon vino* habe ich mit dem Kompositum *Weinliebhaber* übersetzt, weil es in Deutschland sehr verwendet ist.

Etichette habe ich nicht wörtlich übersetzt, weil man in Deutschland nicht das Wort *Etikette* als Synonym für *Wein* benutzt, wie man auf Italienisch in der Weinsprache macht. Deswegen habe ich direkt das Wort *an Weinen* verwendet.

- Sprache des Gastronomiebereiches.

Die gastronomischen Wörter waren zahlreich. Die Namen der italienischen Gerichte haben in meisten Fällen keine Übersetzung auf Deutsch; um sicher zu sein, dass sie einem deutschsprachigen Leser klar sein werden, habe ich eine Erklärung in die Übersetzung hinzugefügt:

SEITE, ZEILE	ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
90, 20/21 ¹⁸	"Torresani" allo spiedo	<i>Torresani</i> , das heißt Tauben am Spieß
100/101, 28/1	Le sbregnette	Die knusprigen Kekse <i>sbregnette</i>
106, 9/12	Le "Tagliatelle al Torresan"	Die <i>Tagliatelle al Torresan</i> , Tagliatelle mit Taubenfleisch
114, 18/21	Gargati co'l consiero	Die <i>Gargati co'l consiero</i> , eine besondere Art von Teigware mit Fleischsauce
114, 18/22	Bigoli co'l arna	Die <i>Bigoli co'l arna</i> , große Spaghetti mit Entenragout
117, 4/5	"Bucatini alla Lughese"	Eine Art Teigware mit Ragout, Pilzen und Sahne <i>Bucatini alla Lughese</i>

¹⁸ Die erste Zahl stimmt mit der Zeile des Originaltextes, die zweite mit der Zeile der Übersetzung überein.

Es gibt viele andere Beispiele, wo Vokabeln des gastronomischen Wortschatzes verwendet werden, vor allem, wenn die Restaurants beschrieben werden. Einige dafür sind:

Seite 95:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Un insaccato tipico della provincia di Vicenza che di certo accompagnerà i vostri aperitivi in pedemontana vicentina, ottimo anch'esso se accompagnato da polenta, è la Sopressa vicentina D.O.P., dal sapore delicato, dal profumo speziato e dall'aroma leggermente dolce e pepato.</p>	<p>Die Sopressa Vicentina ist eine Qualitätswurstware mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die typisch für die Provinz Vicenza ist. Sie wird mit einem Aperitif empfohlen und wird oft mit der Polenta begleitet, da sie einen feinen Geschmack, einen würzigen Geruch und ein leicht süßes und pfeffriges Aroma hat.</p>

Seite 102:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>In alternativa, e secondo la stagione, si possono assaggiare la sopressa, i funghi porcini, ma anche il radicchio trevisano o gli asparagi; come primi piatti le paste casalinghe, mentre per i secondi si spazia dal capriolo al petto d'anitra, dal coniglio ai filetti in padella fino alle carni alla brace. Infine, non manca mai qualche proposta di pesce e un buon dessert.</p>	<p>Als Alternative je nach Jahreszeit kann man die Salami-Spezialität <i>Sopressa</i>, die Steinpilze, aber auch den Radicchio aus Treviso oder den Spargel probieren. Als ersten Gang findet man die hausgemachte Pasta, als zweitens kann man zwischen Reh- und Kanninchenfleisch, Entenbrust, in der Pfanne gebratenem Beefsteak oder gegrilltem Fleisch auswählen. Einige Vorschläge von Fisch und eine leckere Nachspeise dürfen natürlich auch nicht fehlen.</p>

Seite 104:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>Le tradizioni sono rimaste, come sono rimasti i sapori genuini dei prodotti tipici locali, le inconfondibili paste fresche con sughi di stagione, le carni alla griglia, tra cui spicca la specialità della casa: la Tagliata al rosmarino. Non si possono non ricordare inoltre gli spiedi di Torresani e i piatti a base di selvaggina.</p>	<p>Die Traditionen, sowie der echte Geschmack der typisch lokalen Erzeugnisse, die unverkennbaren Frischteigwaren mit Soßen der Zeit, das gegrillte Fleisch – sie sind alle geblieben. Die Spezialität des Hauses, die Tagliata mit Rosmarin, sticht hervor. Die <i>Torresani</i> am Spieß und die Wildgerichte muss man auch erwähnen.</p>

Seite 108:

ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
<p>In autunno si possono assaporare specialità a base di funghi, zucca e Radicchio di Treviso, ma anche spiedi di carne o selvaggine. In primavera sono gli asparagi di Bassano i protagonisti, ma incuriosiscono anche le ricette a base di ciliegie di Marostica. Su prenotazione si possono degustare anche i Torresani allo spiedo. L'estate è invece il tempo della creatività, con menù a base di pesce, frutta e verdure. Non mancano, inoltre, la sopressa Dop servita con sottaceti e sott'oli fatti in casa, panaretti con salumi locali, antipasti creativi.</p>	<p>Im Herbst kann man Pilze-, Kürbisspezialitäten, den Radicchio aus Treviso aber auch Spieß- und Wildfleisch kosten. Im Frühling ist der Spargel aus Bassano Protagonist, aber die Rezepte mit Kirschen aus Bassano machen einen auch neugierig. Wenn Sie es bestellen, können Sie auch die <i>Torresani</i> am Spieß verkosten. Der Sommer ist dagegen Zeit der Kreativität: Auf der Speisekarte stehen Fisch-, Obst- und Gemüsespezialitäten. Die <i>Sopressa</i> fehlt auch nicht und wird mit in Essig und Öl hausgemachtem Gemüse, lokalen Wurstwaren und kreativen Vorspeisen serviert.</p>

Manche italienische Vokabel habe ich nicht übersetzt oder erklärt, weil sie auch im Deutschen gebraucht und verständlich sind, zum Beispiel *gnocchi* (Seite 94, Zeile 25), *tagliatelle* (106, 12), *tagliata* (104, 26) und *tiramisù* (108, 12).

Es gibt andere Fälle, wo ich während des Übersetzens Erläuterungen gegeben habe.

Wenn die Namen einiger Künstler in dem Originaltext erwähnt wurden, habe ich in meiner Übersetzung kurze Informationen über das Gewerbe, den Geburtsort, das Geburtsdatum, den Todesort und Todesdatum hinzugefügt. Es schien mir, dass die Übersetzung auf diese Weise zu lang und mechanisch wurde, vor allem weil die Webseiten normalerweise summarisch sind. Trotzdem war es besser, das zu machen, weil es sich meistens um unbekannte italienische Künstler handelte. Einem ausländischen Touristen können solche Informationen wahrscheinlich nützlich sein.

Einige Beispiele:

SEITE, ZEILE	ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
36, 18/23	[...] con gli affreschi del Tiepolo	[...] wo man Tiepolos Fresken finden kann (Giambattista Tiepolo, Venezianischer Maler des ausklingenden Barock und des Rokoko. * 5. März 1696 in Venedig; † 27 März 1770 in Madrid).
39, 11/10	Luigi Meneghello	Luigi Meneghello (* 16. Februar 1922 in Malo bei Vicenza; † 26. Juni 2007 in Thiene bei Vicenza)

Auch wenn von die historischen Erinnerungen mit Kostümen der Zeit erzählt wurde, habe ich erklärt, um was es sich handelte, obwohl im Originaltext nur der Name der Veranstaltung geschrieben war.

Einige Beispiele dafür:

SEITE, ZEILE	ORIGINALTEXT	ÜBERSETZUNG DER DOKTORANDIN
38, 7/9	La Ballata del Millennio a Bassano del Grappa	Die <i>Millenium Ballade</i> in Bassano del Grappa, die die wichtigsten Etappen der ersten tausend Jahre der Stadt Bassano darstellt
38, 8/14	L'Arrivo della Reliquia di Zugliano	Die Ankunft der Reliquie in Zugliano, bei der die Übergabe der Reliquie des Heiligen Antonius der Stadt Zugliano nach der Pest des Jahres 1656 dargestellt wird

Eine weitere Schwierigkeit war, dass ich nicht wusste, ob ich gänzlich dem Originaltext gegenüber loyal sein musste. Das heißt, ich wusste nicht, ob ich alles wörtlich übersetzen musste und Ausgangssatzbauten folgen sollte.

Am Anfang habe ich es so gemacht, aber ich bin auf vielen Schwierigkeiten gestoßen, weil der italienische Text voll von langen und komplexen Sätzen war. Wenn ich sie wörtlich übersetzte, schienen mir die Sätze nicht fließend zu sein, obwohl sie grammatisch richtig waren. Ich habe mich entschieden, dass es besser war, den Text zu vereinfachen und die langen Sätze in kleinere umzuwandeln. Ich identifizierte mich mit einem Touristen, der die Webseite liest, und habe verstanden, dass einfachere Satzbauten auf ihn mehr wirken können.

CONCLUSIONE

Scrivere questo elaborato è stato un lavoro lungo e complesso, ma, allo stesso tempo, è servito ad arricchirmi sotto diversi aspetti.

La parte per la quale ho impiegato più tempo è stata la traduzione. Quello della *Pedemontana Vicentina* non è un sito sintetico ed essenziale come molti altri: essendo lo scopo dell'associazione quello di promuovere e valorizzare il territorio dell'omonima fascia del Vicentino, i testi della website sono elaborati e variegati, proprio per fare conoscere nel modo più completo possibile tutte le caratteristiche della zona.

Il lavoro ha perciò richiesto conoscenze in vari ambiti, come quello artistico, storico, folcloristico, architettonico, ecc. In molti casi ho dovuto dapprima documentarmi sulle tematiche che venivano trattate, ad esempio su tradizioni e artisti citati, per poi poter tradurre al meglio in lingua tedesca, fornendo anche alcune informazioni in più, che per un turista italiano potrebbero essere scontate, ma per uno straniero probabilmente no.

Ho avuto così modo di venire a conoscenza di aspetti del territorio in cui io stessa vivo che non conoscevo, ho scoperto ricchezze naturali, gioielli architettonici, tradizioni e itinerari che ignoravo, e che ora osservo con occhi più coscienti.

Ho iniziato il mio elaborato affrontando un tema del marketing che mi sembrava coerente con il lavoro svolto dalla *Pedemontana Vicentina*: il marketing territoriale nell'ambito turistico. Nel primo capitolo ho definito i concetti di marketing, turismo e territorio e ho parlato del legame che esiste fra questi tre elementi. Il territorio, infatti, viene sfruttato come elemento competitivo dalle politiche di marketing del turismo, essendo esso un vero e proprio patrimonio turistico: costituito da stratificazioni culturali, storiche, linguistiche e politiche differenti da quelle del luogo abituale in cui vive il turista, esso gli permette di vivere delle esperienze che a casa egli non può vivere in egual modo. Di conseguenza nasce il marketing territoriale, attraverso le cui strategie il territorio viene ridimensionato per far sì che possano essere sfruttate al meglio le sue caratteristiche attrattive. A questo ho dedicato il secondo capitolo, concentrandomi in particolar modo sul marketing territoriale turistico, sempre per coerenza con gli obiettivi perseguiti dalla *Pedemontana Vicentina*.

Ho concluso la parte riguardante il marketing facendo delle considerazioni sulle strategie di marketing territoriale promosse dall'associazione. Essa ha, a parere mio,

davanti a sé un percorso molto difficile. Il territorio che promuove è situato in una zona dove già, ormai da molto tempo, esistono mete turistiche consolidate come, per citarne solo alcune delle tante, Venezia, le spiagge dell'Adriatico, le Dolomiti, le città termali. Quello che manca alla fascia della Pedemontana Vicentina è un'identità forte che deve essere trasmessa ai potenziali turisti, che invece, a mio avviso, è ancora debole, dato che essa mette in evidenza aspetti che i turisti possono ritrovare anche in altri luoghi, caratterizzati da un'identità appunto ben più stabile.

Nei capitoli successivi mi sono concentrata sull'associazione. Nel primo l'ho presentata, spiegando quando e con quale scopo essa sia nata. Non essendomi state fornite informazioni molto approfondite sugli obiettivi e sulla filosofia della società, ho voluto fare un'intervista al Presidente Simone Gasparotto e inserirla nell'elaborato, per avere modo di raccogliere materiale in più.

Sempre nel terzo capitolo, ho parlato della zona della Pedemontana Vicentina che l'associazione promuove, percorrendo sommariamente la sua storia, le caratteristiche del territorio e citando alcune attrazioni turistiche presenti.

Ne segue, nel quarto capitolo, la descrizione della home page del nuovo sito che l'associazione intende pubblicare e la traduzione dall'italiano al tedesco. Nel quinto ho accennato ad alcune considerazioni sul lavoro di traduzione in generale e poi sulla traduzione da me svolta, elencando degli esempi sulle difficoltà in cui mi sono imbattuta.

Scrivere questo elaborato mi è servito a molto. Essere riuscita a tradurre testi così lunghi e non sempre semplici, raggiungendo così l'obiettivo principale della mia tesi, è stato motivo di grande soddisfazione per me e sono grata al presidente Simone Gasparotto per avermi affidato un compito così interessante. Soddisfazione personale a parte, la cosa più gratificante di questo lavoro è stata approfondire le mie conoscenze in tedesco, una lingua che amo. Ho avuto modo di perfezionare la mia grammatica, conoscere espressioni e termini nuovi. Mettersi in contatto con un'altra lingua, cultura e mentalità nuove, conoscere qualcosa di diverso da noi e avvicinarsi ad esso è secondo me la ricchezza più grande, e il lavoro di traduzione mi ha permesso di farlo.

BIBLIOGRFIA

Bibliografia primaria:

I testi che ho tradotto mi sono stati forniti dal personale dell'associazione Pedemontana Vicentina. Essi saranno presenti nel sito nuovo che l'associazione prevede di pubblicare nel mese di marzo dell'anno 2017.

Bibliografia secondaria:

- Caroli, M. G. (1999), *Il marketing territoriale*, Milano, FrancoAngeli.
- Casarin, F. (2007), *Il marketing dei prodotti turistici. Specificità e varietà*, Volume Primo, Torino, G. Giappichelli.
- Chiarvesio, M., Di Maria, E. (2008), *Che cos'è il web marketing*, Roma, Carocci.
- Dall'Ara, G. (2009), *Come progettare un piano di sviluppo turistico. Normativa, marketing, casi di eccellenza*, Macerata, Halley.
- Grandinetti, R. (2008): *Marketing. Mercati, prodotti e relazioni*, Roma, Carocci.
- Kotler Philip, Armstrong Gary (2010): *Principi di marketing*, Milano, Pearson Paravia Bruno Mondadori.
- Leonardi, N. (2002), (a cura di), *Thiene e la Pedemontana Vicentina. Arte, colori e sapori dall'Astico al Brenta. Thiene and the Vicenza Piedmont area. Thiene und die Pedemontana von Vicenza*, Cornuda-Treviso: Grafiche Antiga.
- Regione del Veneto (2007), *Thiene e la Pedemontana Vicentina: straordinarie per natura. Territorio*.
- Stolze, R. (2011): *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*, 6. Auflage, Tübingen, Narr Francke Attempto.

SITOGRAFIA

- <http://www.pedemontanavicentina.com/it/page/lassociazione.html>
- https://de.m.wikipedia.org/wiki/Andrea_Palladio
- <http://www.christiane-nord.de/>
- http://www.impresaoggi.com/it/d_artspec.asp?cacod=209
- http://gritti.provincia.venezia.it/turismo/il_marketing_nel_turismo.htm
- <http://www.treccani.it/enciclopedia/stakeholder/>

DIZIONARI

Dizionari cartacei:

- *DIT Paravia. Il dizionario tedesco-italiano e italiano-tedesco* (2012), Torino, Paravia.
- *Duden: Deutsches Universalwörterbuch* (2011), 7. Auflage, Mannheim Zürich, Dudenverlage.
- Giacomina L., Kolb S. (2008): *Il dizionario di tedesco*, Bologna, Zanichelli.
- Giacomina, L., Kolb, S. (2009): *Pons. Il dizionario di tedesco. Dizionario tedesco-italiano, italiano-tedesco*, Bologna, Zanichelli.

Dizionari online:

- <http://dizionari.corriere.it/cgi-bin/sansted/finden>
- [http://dizionari.corriere.it/dizionario sinonimi contrari](http://dizionari.corriere.it/dizionario_sinonimi_contrari)
- <http://www.linguee.it/italiano-tedesco>
- <http://it.langenscheidt.com/italiano-tedesco>
- <http://it.pons.com/traduzione/italiano-tedesco>
- <http://www.duden.de/rechtschreibung/Woerterbuch>

RIASSUNTO

La mia tesi, dal titolo *Der Begriff "Gebietsmarketing" mit dem Beispiel der Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche der Website "Pedemontana Vicentina"*, ovvero *Il concetto del marketing territoriale con l'esempio della traduzione dall'italiano al tedesco del sito "Pedemontana Vicentina"*, inizia con una breve introduzione in lingua italiana nella quale esplicito quale sia l'obiettivo del mio elaborato e come esso sia suddiviso: dopo aver affrontato il tema del marketing territoriale in ambito turistico, del quale si occupa la *Pedemontana Vicentina*, e aver ragionato sulla strategia di promozione dell'area dell'omonima zona del Veneto di quest'ultima, mi sono dedicata in modo più specifico all'associazione, presentandola e traducendo il suo sito dall'italiano al tedesco. La traduzione è lo scopo principale del mio lavoro: essa occupa la parte più consistente dell'elaborato.

Ho dedicato, perciò, i primi due capitoli, scritti in lingua italiana, al marketing.

Nel primo capitolo ho introdotto tre concetti, marketing, turismo e territorio, che stanno alla base della nozione più ampia di marketing territoriale turistico.

Il fine del marketing è quello di instaurare e coltivare un rapporto profittevole con i clienti, attirandone di nuovi e mantenendo quelli già esistenti, il tutto soddisfacendo i loro bisogni. I bisogni corrispondono a stati di privazione che, trasformandosi in desideri, danno origine alla domanda di mercato. Un'azienda orientata al marketing è quella che in primo luogo cerca di capire i bisogni e solo successivamente, basandosi su quelli, sviluppa il suo prodotto.

La pubblicità e le vendite, che generalmente si associano alla definizione di marketing, costituiscono, quindi, solo la punta dell'iceberg perché dietro al processo che sta dietro alla definizione di una strategia si nasconde una lunga serie di analisi e ricerche. Dopo aver compreso il mercato, i clienti e i loro bisogni, l'impresa decide chi saranno i destinatari dei suoi prodotti, ossia i clienti ai quali intende rivolgersi. Alla segmentazione segue la definizione e, in secondo luogo, la trasmissione dei benefici e dei valori che si vogliono proporre. Solo dopo tutti questi passaggi, si arriva ad instaurare un rapporto con il cliente. Per essere profittevole, un rapporto deve portare guadagno sia all'acquirente, che deve trarre soddisfazione dai prodotti o servizi che gli vengono venduti, sia per l'impresa, che ne trae un tornaconto economico. Perché ci sia profitto, è necessario che

lo scambio fra le due parti si protragga nel tempo il più a lungo possibile: più i clienti profittevoli sono fedeli, più sarà alto il valore della clientela dell'impresa.

Anche le imprese turistiche hanno il compito di soddisfare bisogni. Il turismo, infatti, corrisponde a un'attività che nasce da esigenze che possono essere di ricreazione, socializzazione, istruzione e così via. Esso prevede uno spostamento verso luoghi meno familiari, una mobilità spaziale, oltre che una mobilità temporale: per essere definito "turista" un individuo deve restare lontano da casa almeno una notte e non più di un anno.

Come tutte le imprese, inoltre, anche quelle turistiche devono sopravvivere alla concorrenza che, a causa della globalizzazione e delle sempre più evolute possibilità di spostamento, negli ultimi anni sta crescendo in modo sempre più rapido. Per le mete turistiche diventa perciò sempre più necessario costruirsi un'identità unica e forte, in modo che essa possa essere riconosciuta dal turista e, di conseguenza, scelta fra le infinite altre possibilità che gli vengono proposte. Inoltre, se si pensa che generalmente il viaggiatore si sposti per bisogno di vivere un'esperienza nuova, diventano importantissimi anche i concetti di motivazione e di esperienza. Il viaggio dovrebbe infatti corrispondere a un evento memorabile, che dà all'individuo soddisfazione che stando nel luogo abituale egli non potrebbe provare, a un'esperienza che altrimenti non potrebbe vivere.

In questo senso, per il settore turistico diventa fondamentale il ruolo giocato dal territorio. Elemento particolarmente complesso, quest'ultimo è composto da una serie di stratificazioni costituite con il susseguirsi delle diverse società che lo hanno vissuto nel corso del tempo. Esso è formato da elementi tangibili, quali gli edifici, le costruzioni e i paesaggi, e intangibili, come leggende ad esso collegate o particolarità, ad esempio linguistiche o etiche, che lo caratterizzano. Quando si tratta di turismo, però, proprio la complessità di un luogo può fungere da vantaggio competitivo. Più il territorio è complesso e ricco di storia, più esso risulterà attrattivo agli occhi del turista; maggiore è il numero di risorse tangibili e intangibili, maggiore sarà la motivazione dello straniero a visitare quel posto per viverci delle nuove esperienze.

Ho proseguito il mio elaborato parlando del marketing territoriale. Prima di affrontare il marketing territoriale turistico, al quale ho dedicato un nuovo capitolo, ho definito il marketing territoriale in ambito imprenditoriale, dato che da questo deriva quello turistico.

Se, a causa della globalizzazione, per un territorio diventa fondamentale costruirsi un'identità forte, affinché esso possa essere riconosciuto e scelto dal turista, lo stesso discorso può valere per l'ambito imprenditoriale. Seguendo questo ragionamento, un numero sempre più numeroso di territori sta cercando di pianificare strategie imprenditoriali di differenziazione dalle aree concorrenti, tentando di creare delle condizioni migliori sia per attrarre nel proprio territorio attività economiche che portino ricchezza, sia per sviluppare al meglio le attività che già si trovano in quell'area.

Andando più nello specifico, si possono individuare quattro obiettivi principali del marketing territoriale: 1) il rafforzamento, il mantenimento e il consolidamento del tessuto produttivo già esistente nel territorio, 2) lo sviluppo nel territorio di nuove iniziative imprenditoriali, 3) la stimolazione, il coordinamento e, quando necessaria, la realizzazione di interventi sul territorio per renderlo competitivo agli occhi di investitori e consumatori esterni, 4) la promozione del trasferimento delle conoscenze dalle università e dalle imprese locali verso l'intero tessuto produttivo industriale dell'area, il rafforzamento, la diffusione del patrimonio di competenze e lo sviluppo di nuove imprese competitive tramite le strutture di ricerca e le aziende di maggiori dimensioni.

Quando si parla di consumatori esterni, oltre ai possibili investitori esteri ci si riferisce anche ai turisti. Il turismo è un ambito intersettoriale e per questo motivo molte strategie del marketing territoriale possono portare, anche se "involontariamente", a un suo sviluppo. Ad esempio, il miglioramento della qualità della vita che può derivare dal consolidamento del tessuto economico esistente nel territorio può attrarre investimenti, ma anche incrementare flussi turistici, così come gli investimenti in strutture ricettive turistiche possono fungere da presupposto per far conoscere i prodotti locali e incrementarne la commercializzazione. Il contributo che il business turistico apporta alle economie locali in molti casi non è quindi affatto indifferente, la sua crescita anzi porta vantaggi sia in termini di produzione di ricchezza che di qualità della vita all'interno delle comunità locali.

Quando si elabora una strategia territoriale turistica, si cerca di trovare un modo efficace per far conoscere e distribuire il proprio prodotto. Non bisogna però limitarsi a questo: oltre a promuovere il prodotto, bisogna anche migliorare la qualità del contesto in cui esso si trova. In questo senso, prima di pensare ai bisogni del turista, è necessario pensare a quelli del cittadino locale: se quest'ultimo è soddisfatto della qualità della vita

del suo luogo di residenza, molto probabilmente lo sarà anche chi ci trascorre una vacanza.

Andando più nel dettaglio, per sviluppare un'azione di marketing bisogna definire un'analisi e gli obiettivi, ideare una strategia per raggiungere tali obiettivi e creare un'organizzazione che gestisca la strategia.

All'analisi corrisponde la valutazione e l'identificazione delle potenzialità del territorio; bisogna poi capire se e quanto queste potenzialità siano già sfruttate a livello turistico, che peso il turismo abbia per l'economia locale e quanto esso sia sostenibile, ovvero rispettoso nei confronti dell'ambiente e dell'etica. Ne segue la definizione degli obiettivi, che possono essere di sviluppo, di comunicazione, organizzativi, cioè finalizzati a creare un sistema operativo e di coordinamento con le altre attività presenti nell'area, o di sostegno, che mirano a creare una relazione fra domanda e offerta, quindi fra residenti e soggetti esterni. Prima di definire la strategia, bisogna stabilire regole e comportamenti con gli altri soggetti nel territorio, cercando di perseguire scopi che siano nell'interesse di tutti. In secondo luogo bisogna creare un sistema che sia in grado di comunicare e controllare l'operato di tutti i soggetti che ne fanno parte. E' importante quindi istituire un Ente che gestisca il progetto, che goda di autonomia nella fase operativa perché, se questa fosse divisa fra vari soggetti, rischierebbe di perdere incisività. Allo stesso tempo, però, esso deve essere in grado di rappresentare al meglio gli interessi di tutti. Oltre all'Ente, è utile istituire anche un'Autorità di controllo che monitori l'operato e valuti i risultati raggiunti.

Quando la strategia punta a un'ottica territoriale, l'analisi, quindi la valutazione delle risorse del territorio, assume un ruolo fondamentale. Essendo i gusti, le esigenze e le aspettative del turista in continuo cambiamento, al giorno d'oggi in particolar modo, concentrarsi sul prodotto risulta spesso vincente. Perché il territorio diventi lo strumento che faccia la differenza in termini di competitività, è essenziale distinguere lo sfondo da ciò che si vuole mettere in evidenza per non rischiare di mettere tutti gli aspetti sullo stesso piano, ma anche trovare un legame fra le risorse messe in evidenza, un tema che dia fascino allo sfondo e permetta al turista di vivere esperienze. Questo significa individuare il *genius loci*, ovvero lo spirito del luogo, il che permette di assegnargli un'identità unica e riconoscibile. Il passaggio successivo consiste nell'ideare forme di ospitalità originali, che riflettano gli usi e i costumi locali. Una meta è infatti generalmente

scelta sulla base delle attività che vi si possono fare, delle motivazioni che stimola e, successivamente, soddisfa, ma anche sulla base del patrimonio umano, ovvero della comunità locale che la abita.

Le informazioni che ho raccolto sul marketing territoriale mi sono poi servite per cercare di ragionare sulla strategia intrapresa dall'associazione *Pedemontana Vicentina*. Ho quindi espresso il mio punto di vista su quanto essa possa essere a mio avviso efficace, cercando poi nel capitolo successivo di farla trasparire attraverso la presentazione dell'associazione, l'intervista al presidente e la strutturazione del sito, che si può cogliere tramite la traduzione in lingua tedesca, a cui ho affiancato il testo in lingua originale.

Nonostante, anche grazie alle azioni dell'associazione, la fascia della *Pedemontana Vicentina*, sia stata inserita dalla Regione Veneto fra le mete turistiche regionali (accanto alle già da tempo consolidate mete quali Venezia e laguna, la montagna veneta, il termalismo veneto, le città d'arte, le ville venete, ecc.), e quindi siano stati compiuti dei piccoli passi in avanti, quello che, a mio avviso, manca nel piano di lavoro della *Pedemontana* sono una chiara definizione dell'identità del luogo e una buona strategia di comunicazione.

Inserita in una regione, e uno stato, con mete turistiche già da tempo consolidate, come quelle sopra citate, l'area in questione soffre probabilmente di una concorrenza per l'appunto troppo affermata. Quello che, a detta del presidente, l'associazione vuole far recepire è l'immagine di un'area che si scosta dal turismo di massa, caratterizzata da ricchezze folcloristiche, paesaggistiche e naturali, da testimonianze di guerra, ville palladiane, vini e specialità gastronomiche. L'immagine dell'area non è così ben definita, si rischia di trasmettere l'idea di un'identità non del tutto chiara. Personalmente ho avuto l'impressione che si sia cercato di elencare più risorse possibile, per venire incontro a più esigenze e gusti, ottenendo invece un'immagine un po' confusionaria, da cui non si riesce ad estrapolare un'identità precisa.

Tutto questo traspare anche dal sito, che abbonda di descrizioni e racconti sulle diverse attrazioni della zona, senza però riuscire a far recepire nulla di nuovo, dato che determinate risorse sono già presenti in altri luoghi più affermati.

Come anticipato, nel terzo capitolo, scritto in lingua tedesca, mi sono dedicata a una presentazione più dettagliata dell'associazione. Ho ricavato le informazioni da materiale che mi è stato fornito dal personale dell'associazione stessa.

Nata nel 2002, la *Pedemontana Vicentina* ha sede a Thiene, in provincia di Vicenza. Gestore dell'Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica comunale, essa si occupa di promozione e valorizzazione di un'area che conta oltre 80 comuni del Vicentino, la Pedemontana Vicentina per l'appunto. Soci dell'associazione sono i comuni di Breganze, Caltrano, Calvene, Carrè, Chiuppano, Fara Vicentino, Isola Vicentina, Laghi, Lugo di Vicenza, Lusiana, Malo, Marano Vicentino, Montecchio Precalcino, Posina, Salcedo, Sarcedo, Thiene, Tonezza del Cimone, Valdastico, Velo d'Astico, Villaverla e Zugliano, che hanno firmato un protocollo di intesa per perseguire insieme un obiettivo che è nell'interesse di tutti, ovvero far conoscere la propria zona.

Per sapere qualcosa in più, oltre a queste poche informazioni che mi erano state date, ho fatto un'intervista al presidente Simone Gasparotto, succeduto a Nazzareno Leonardi nell'aprile 2016, in data 23/12/2016 a Thiene.

Innanzitutto mi sono stati esplicitati in modo più dettagliato gli obiettivi: 1) promuovere e valorizzare le risorse paesaggistiche, ambientali, gastronomiche, storiche ed artistiche del territorio, favorendo lo sviluppo della cultura, dell'ospitalità, del turismo e dei servizi ad esso correlati nell'area pedemontana vicentina e favorendo in maniera organica le iniziative che determinano positive ricadute allo sviluppo del turismo, 2) condurre ricerche di mercato al fine di adeguare l'immagine e l'offerta alle esigenze dell'utenza, 3) sviluppare diverse tipologie di turismo (culturale, fieristico, ambientale, enogastronomico, commerciale, convegnistico, sportivo, universitario, salutistico, religioso e di studio), attività, servizi e offerte turistici, 4) organizzare, coordinare e valorizzare iniziative a favore dei propri associati e della collettività anche attraverso convenzioni ed accordi con altre associazioni, società, enti pubblici e privati.

La mia curiosità più grande era capire quale fosse la filosofia dell'associazione, quali consideri siano i suoi assi nella manica per poter competere con una concorrenza ormai consolidata nel settore del turismo veneto e italiano. Il presidente mi ha risposto che ciò che differenzia l'area pedemontana vicentina dalle più conosciute destinazioni della Regione Veneto (Venezia, Verona, Padova, Cortina d'Ampezzo, ecc.) è proprio il fatto di non appartenere al circuito del cosiddetto turismo di massa. L'associazione crede che la capacità di competere con le maggiori e più richieste destinazioni stia proprio nella peculiarità del territorio, caratterizzato da paesaggi naturalistici, borghi storici, famose

Ville Venete, testimonianze di guerra, prodotti e vini locali, rievocazioni storiche, feste e sagre.

Alla mia domanda se avessero ottenuto risultati, se ci fosse stato un aumento del numero dei turisti da quando l'associazione ha iniziato il suo operato, il presidente mi ha risposto che è difficile dare dei numeri, ma che hanno riscontrato un buon livello di interesse e partecipazione a attività e progetti da loro proposti da parte dei turisti. Inoltre, risultato per loro più significativo per ora è stato il riconoscimento della destinazione Pedemontana Colli quale nuova ed ultima destinazione che la Regione Veneto ha voluto inserire tra le mete turistiche regionali.

Successivamente, sempre nel terzo capitolo, ho presentato il territorio della Pedemontana Vicentina promosso dall'associazione, inserendo qualche informazione storica e geografica ed elencando le principali attrattive della zona.

Situata a nord della provincia di Vicenza, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, la cosiddetta Pedemontana Vicentina comprende tre zone: il territorio thienese, quello dei fiumi Astico e Brenta e quello dell'alto Astico e di Posina. Grazie alla presenza di acqua e in generale alle vantaggiose caratteristiche territoriali, la zona è stata meta di insediamenti già in tempi preistorici. Centro più importante è Thiene, una città di 22000 abitanti, rinomata per la sua tradizione commerciale, avviata già nel XV secolo. I primi insediamenti industriali risalgono invece al XIX secolo lungo i corsi dei fiumi, ad esempio a Piovene Rocchette, Arsiero, Malo e Thiene.

Il paesaggio multiforme, con zone pianeggianti, colline, altopiani, valli e monti, diventa meta ideale per i turisti che vogliono godersi in tranquillità la natura e gli amanti degli sport, dalla Mountain Bike, al rafting e al parapendio, che la conformazione del territorio permette di praticare. Ma oltre che per le numerose destinazioni naturalistiche, la zona è rinomata per la presenza di moltissime Ville Palladiane, un tempo residenze di importanti famiglie nobili, le sue tradizioni culinarie, i prodotti agricoli e i vini famosi internazionalmente, come gli asparagi di Bassano e i vini di Breganze, le testimonianze di guerra e i musei.

Il quarto capitolo, scritto sempre in lingua tedesca, è quello più corposo, dedicato alla website dell'associazione. Il presidente Simone Gasparotto, cosciente del ruolo fondamentale che ha la comunicazione via internet, ha voluto dare un tocco in più al sito della società, aggiornandolo e modificandolo, e fornendo in più la traduzione in tedesco,

oltre alla già presente traduzione in lingua inglese. La pubblicazione è prevista per il mese di marzo dell'anno corrente. Non essendo l'impostazione del sito nuovo ancora ultimata definitivamente, ho fornito nella prima parte del capitolo il collegamento per accedere al sito vecchio e ho descritto brevemente come l'associazione prevede strutturare la nuova home page. L'intenzione è di scegliere colori chiari per ottenere un aspetto luminoso e cogliere maggiormente l'attenzione del lettore; verranno inserite un paio di immagini, relative a paesaggi, siti turistici o attività dei soci dell'associazione, che verranno cambiate circa una volta al mese. Per quanto riguarda le notizie che saranno messe in primo piano, saranno evidenziate la sezione relativa agli eventi, alle attività per giovani e famiglie; ci sarà inoltre uno spazio per iscriversi alla newsletter e un collegamento diretto per le previsioni meteo. Ampio risalto verrà dato ai soci, con inserimento di loghi e link ai siti web di ognuno.

Alle informazioni sulla home page segue la traduzione. Il materiale da tradurre mi è stato fornito dal personale dell'associazione e tutti i testi saranno presenti nel sito che verrà pubblicato. Ho tradotto sezioni riguardanti informazioni sull'associazione, il territorio, le ville e i castelli, le strade del vino, i monti, le valli, i prodotti tipici, i ristoranti, le strutture ricettive e informazioni sulle aree attrezzate per i camper.

Il quinto capitolo è dedicato a considerazioni sulla traduzione. Nella prima parte ho introdotto il tema in generale, ragionando su come il lavoro del traduttore non sia affatto semplice perché richiede conoscenze che vanno al di là della regole grammaticali e sintattiche. Fare una buona traduzione significa infatti conoscere anche la cultura legata ad entrambe le lingue in questione, perché il significato delle parole deriva spesso proprio dalla sfera culturale. Altra difficoltà sta nel decidere quanto essere fedeli al testo di partenza; questo implica grosse responsabilità da parte del traduttore, perché egli non traduce parole proprie, ma riporta un pensiero altrui. In questo senso viene detto che egli è doppiamente responsabile: verso l'autore e verso il lettore del proprio testo.

Effettivamente, quella della fedeltà è stata una delle problematiche che ho dovuto affrontare anch'io durante la traduzione. Proprio a questo ho dedicato la parte successiva del capitolo. Nel testo di partenza le frasi erano lunghe e complesse; se in italiano questo non "stonava", mantenendo la stessa lunghezza in tedesco rendeva il testo troppo faticoso da leggere, nonostante grammaticalmente fosse corretto. Mi sono immedesimata con un lettore, un potenziale turista, e mi sono resa conto che generalmente i messaggi semplici

attirano di più l'attenzione perché sono più immediati da recepire. Ho perciò deciso di semplificare le frasi in modo che il testo fosse più scorrevole, senza però modificarne il senso. Molte volte ho però dovuto aggiungere informazioni che non erano presenti nel testo italiano, ad esempio su artisti, architetti o autori che venivano citati, che molto probabilmente a un lettore straniero non sarebbero risultati familiari. Ho perciò ad esempio inserito i nomi completi quando non erano specificati, la professione e indicazioni sulle date e i luoghi di nascita e morte. Allo stesso modo, quando si parlava di prodotti culinari, tradizioni o rievocazioni storiche tipicamente italiani, ho aggiunto qualche spiegazione affinché il lettore potesse avere un'informazione di base.

In più, non essendo quello della *Pedemontana Vicentina* un sito sintetico ed essenziale come molti altri, in coerenza con lo scopo dell'associazione che consiste nel promuovere e valorizzare il territorio, i testi della website sono elaborati e variegati, proprio per fare conoscere nel modo più completo possibile tutte le caratteristiche della zona. Di conseguenza, la traduzione ha richiesto conoscenze in vari ambiti. Si parlava di architettura, arte, gastronomia, enologia, guerra, folclore e così via, tutti settori con ognuno il proprio linguaggio specifico che dovevo saper maneggiare sia in italiano che in tedesco.

L'ultima parte dell'elaborato è dedicata alle conclusioni, in cui ho ripercorso i passaggi della mia tesi ed esposto i risultati raggiunti. Il lavoro è stato un cammino lungo e complicato che però allo stesso tempo mi ha arricchito sotto diversi aspetti. La cosa più gratificante è l'essermi messa in contatto con un'altra lingua, un'altra mentalità, un'altra cultura. Conoscere qualcosa di diverso da noi e avvicinarsi ad esso è secondo me la ricchezza più grande, e il lavoro di traduzione mi ha permesso di farlo. E' stato interessante anche collaborare con il personale dell'associazione *Pedemontana Vicentina*, e sarà per me una grande soddisfazione personale quando verrà pubblicato il sito nuovo. Grazie al lavoro che mi è stato assegnato, sono venuta a conoscenza di aspetti del territorio in cui io stessa vivo che non conoscevo, ho scoperto l'esistenza di ricchezze naturali, gioielli architettonici, tradizioni e itinerari che ignoravo, e che ora osservo con occhi più coscienti.