

SETTEMBRE - OTTOBRE 2011 - Anno 29° - N. 5

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, via Cantonale, CH - 6992 Vernate
Tel 091 923 28 77 - Fax 091 923 97 24
ticino-magazine@ticino.com - www.ticino-magazine.ch

Editore: Masco Consult SA Editore - Grafica-DTP: Mascografica

ROVEREDO GRIGIONI

LA SCULTURA NELLA NATURA: PROSEGUE LA PROPOSTA DI "OPENART"

Prosegue a Roveredo Grigioni la "openArt", giunta quest'anno alla sua undicesima edizione. La manifestazione viene regolarmente creata e organizzata dall'artista Luigi a Marca in località Trii, su un bello e vasto parco naturale in leggera pendenza ottimamente esposto alla luce naturale. Quest'anno sono in mostra un centinaio di opere eseguite da 70 differenti artisti provenienti da gran parte d'Europa. Sono quasi tutti lavori scultorei di grandi dimensioni bene inseriti nell'ambiente, eseguiti con i più differenti materiali: si va dal legno al marmo, dal ferro all'acciaio all'alluminio, ai materiali plastici, fino ad arrivare alle installazioni e ai lavori dove protagonisti sono i video o le fotografie. Un qualificante particolare per l'insieme della openArt: le opere vengono eseguite dagli artisti partecipanti proprio in funzione di questa mostra e della collocazione delle sculture stesse, scegliendo in precedenza luogo ideale per ottenere la migliore integrazione con la natura offerta dai molteplici e differenti spazi del luogo. Aree che si propongono per una miriade di interpre-

Hanspeter Wyss, "Hampelmann."

in copertina:

Verena Bühler, "Cocon".



Nel Malcantone, a due passi dalla città

Soggiornare tra natura, arte, vigna e vino

Tra i boschi di querce, castani e robinie, la Tenuta Tamborini è immersa nella quiete di un paesaggio meraviglioso, culla del Merlot del Ticino: proprio qui nacque, cento anni fa, l'affermato vino ticinese. Situada a Castelrotto - nel Malcantone, a pochissimi minuti d'auto da Lugano - questa tenuta viticola bene si presta anche per soggiorni nella natura. Dispone di nove eleganti e pregiati mini-appartamenti arredati con gusto e charme, ognuno intitolato ad un



**ampio anfiteatro per manifestazioni culturali e artistiche
mountain bikes a disposizione
degustazione e vendita dei prodotti della tenuta**

- suites con cucinotto
- servizio di b&b
- salone con camino
- sala attrezzata per seminari

affermato artista (Fritz Huf, Frà Roberto, Samuele Gabai, Antonio Lüönd, Klaus Prior, Gino Macconi, Edmondo Dobrzanski, Hans Kammermann, Nando Snozzi).

Un'ampio salone al pianterreno, adatto anche per seminari e riunioni, è invece dedicato ad un altro artista ticinese di fama internazionale: Cesare Lucchini.

La struttura ricettiva si presenta con la formula del "bed and breakfast" ed è immersa nel vigneto di una tenuta fondata agli inizi del '900 e completamente ristrutturata nel 2004 rispettando la cultura e le tradizioni ticinesi, senza rinunciare alle moderne dotazioni necessarie al confort.



Immersi nella natura, a pochi chilometri da Lugano

Tenuta Tamborini Vallombrosa - Castelrotto

6980 Castelrotto - tel +41 / 091 608 18 66 - fax +41/ 091 608 13 03
www.vallombrosa.ch ★ myholiday@vallombrosa.ch

OPENART 11 A ROVEREDO GRIGIONI

tazioni, visto che il vasto parco è fatto di ambienti bene integrati tra essi che vanno dal tappeto verde con l'erbetta all'inglese, al prato incolto di campagna, da pianori e sentieri fino al bel bosco curato.

Oltre alle opere dell'edizione 2011, il parco di oltre 100 mila metri quadrati ospita in permanenza anche lavori realizzati negli oltre dieci anni di storia della mostra. Tra queste spiccano quelle di maestri internazionali come Daniel Spoerri, Mimmo Rotella, Arman, Schumacher, Knubben e altri ancora.

Inaugurata alla fine del mese di luglio con un vernissage che ha richiamato molte centinaia di partecipanti, la "openArt" 2011 rimane allestita fino al 9 ottobre; il parco (a Roveredo Grigioni, località In Trii, deviando dalla strada che porta al San Bernardino) è visitabile tutti i giorni, escluso il lunedì, dalle 14 alle 20; annunciandosi telefonicamente per tempo (079 444 21 61) è possibile effettuare visite anche in altri orari.



Suter & Bult, "Wolkenschieber".

qui a fianco: Luigi aMarca

sotto: Simeun Moravac



GLI ARTISTI

Luigi a Marca, Eva Antonini, Sandra Autengruber, Caroline Bachmann, Peter Beranek, Blanka Bernasconi, Josef Briechle, Irma Bucher, Edgar Büchel, Verena Bühler, Ute Dreist, Sibylla Dreiszigacker, Pli Ebnöther, Chiara Fiorini e Dominique Starck, Markus Fritschi, Dieter Gassebner, Christa Giger, Duosch Grass, Paolo Grassi, Sabine Gysin, Fredy Hadorn, Daniel Hardmeier, André Heer, Alexander Heil, Regula Hotz, Bülent Incir, Christian Kirchofer, Jürgen Knubben, KUSPI 011, Chris Pierre Labüsch, Peter Leisinger, Leto/Markus Meyle, Line Lindgren, Marck, Fabio Masdonati, Claudia E. Weber, Pascal Murer, Simeun Moravac, Marc Moser, Stefan Niederberger, Claire Ochsner, Eva Oertli, Ernesto Oeschger, Aniko Risch, Gerda Ritzmann, Gianni Rodenhäuser, Dorothée Rothbrust, Teresa Rothenbühler-Aebischer, Pavel Schmidt, Christophe Starck, Hansruedi Suter, Suter & Bult, Rolf Sprecher, Sergio Tappa, Gwendolin Taube, Rudolf Tschudin, Christiane Tureczek, Lars Vaupel, VeronesiHöpflinger, Georg Viktor, Peter Vonmoos, Stefan Wäibel, Barbara Wetzel, Anne Marie Catherine Wieland, Hanspeter Wyss, Katrin Zuzakova



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

VIRA GAMBAROGNO
KURT LAURENZ METZLER NEL 2012
ALLA MOSTRA DI SCULTURA ALL'APERTO

Sarà Kurt Laurenz Metzler il protagonista della prossima edizione, durante l'estate 2012, delle Mostre internazionali di scultura all'aperto di Vira Gambarogno. Per l'artista zurighese si tratterà della terza volta a Vira: l'esordio fu in occasione del primo "Premio di scultura all'aperto" organizzato nel paese sulle rive del Verbano nel 1968, appuntamento che inaugurò la pregiata serie di mostre internazionali di scultura del Gambarogno tramandata a cadenze regolari fino ai giorni nostri. In quella occasione proprio al giovanissimo Metzler - congiuntamente a Bernhard Lüginbühl e ad Albert Rouiller, su un lotto di quasi una quarantina di artisti presenti - venne assegnato l'ambito premio. Poi, nel 1993, in occasione del 25.esimo di quell'importante avvenimento, Vira dedicò espressamente il suo palcoscenico a quei tre artisti, oramai consacrati a livello planetario per la loro personale opera.

La mostra di Kurt Laurenz Metzler occuperà come sempre è stato nelle edizioni passate le stradine e le piazzette del bel borgo di Vira, ora parte



del nuovo Comune del Gambarogno. Saranno esposte una quarantina di opere, per la maggior parte di grandi e medie dimensioni, eseguite con le varie tecniche proprie dell'artista e dunque alcune in bronzo, altre in ferro e altri metalli, e altre ancora in poliesterre. Proprio in quest'ultimo materiale - per l'epoca alle nostre latitudini nel mondo dell'arte plastica motivo di discussioni critiche - era la scultura che Metzler presentò nel '68 e che venne premiata.

Kurt Laurenz Metzler è nato a San Gallo nel 1941. La sua scoperta del

l'arte e primi rudimenti li apprende in giovanissima età dallo zio pittore, Florian. Prima di approdare definitivamente alla scultura ha svolto l'attività di grafico, decoratore e fotografo. Si è diplomato in scultura alla "Schule für Gestaltung" di Zurigo nel 1963. Nel 1964 si è trasferito negli Stati Uniti dove l'anno dopo ha inaugurato un suo atelier personale. Negli anni successivi ha aperto suoi laboratori di lavoro anche a Zurigo e poi in Ticino, nel Mendrisiotto, dove nel 1970 diede inizio all'esecuzione delle sculture di grandi dimensioni che in seguito sono

KURT LAURENZ METZLER A VIRA IL PROSSIMO ANNO



diventate una caratteristica costante del suo lavoro. Dopo la lunga parentesi ticinese ha spostato in Toscana il centro della sua produzione artistica, nei dintorni di Siena, dove nel 1989 inaugurò il suo studio principale. Vive da anni a Siena e parzialmente anche a Zurigo.

Così lo storico dell'arte Vittorio Sgarbi, in occasione della importante e consistente esposizione delle sculture di Metzler davanti alla stazione Centrale di Milano nel 2007, si è espresso sull'opera dell'artista elvetico: «Metzler, scultore svizzero d'origine che attualmente vive tra Siena e Zurigo, negli anni settanta si trasferisce negli Stati Uniti e qui si confronta con l'idea, proveniente dalle grandi metropoli statunitensi della pop-art come New York e San Francisco, di una scultura dinamica e concepita per invadere le piazze, le strade e i giardini, in opposizione alla concezione tutta europea di una scultura collocata in spazi esterni e relegata al ruolo secondario di arredo urbano.

Da qui prende il via la ricerca artistica di Metzler che, superando

astrattismo e pop-art, si avventura nella ricerca di spazi e soluzioni innovative attraverso la creazione di sculture in assoluto o in gruppo di natura astratta e figurativa, approdando così alla realizzazione dell'installazione "I nevrotici metropolitani nella Commedia Metzeriana degli ominidi", 40 sculture in bronzo, marmo, alluminio e resine colorate. Queste sculture sono "messe in

scena" come veri e propri attori e maschere della commedia dell'arte, intente a dialogare in un ritmo quotidiano improvvisato. È il ritmo che Metzler imprime alle sue sculture quando scolpisce e plasma la superficie materica delle proprie opere con graffi, incisioni, livellamenti. Ma il legame con i luoghi di esposizione passa anche attraverso la sensazione di movimento che le sculture, tutt'altro che statiche, quasi animate e dalle sembianze antropomorfe, sembrano esprimere: un dinamismo accentuato ulteriormente dai vivaci colori delle resine che le ricoprono.

Le sculture, collocate in un luogo nevralgico e strategico, si relazionano all'ambiente esterno mantenendo una sorta di distacco partecipato e facendo emergere, dietro lo scherzo surrealistico e l'ironia divertita, la riflessione sulla solitudine dell'uomo nella città dei nostri giorni e il timore del confronto con un mondo in cui la ripetitività e la monotonia si alleano alla fretta e allo stress, costringendo l'individuo alla superficialità quotidiana. Dall'opera di Metzler nasce dunque una discussione sull'essere e sul proprio vivere».

MOSTRE PERSONALI

(UNA SELEZIONE TRA LE PIÙ SIGNIFICATIVE)

- Zurigo, Bellerive Museum, 1969. - **Küsnacht**, KunstMuseum, 1986.
- New York** e **Long Island**, USA, 1989.
- Australia**, Harden, New South Wales, Polo Club, 1991.
- St.Moritz**, nelle vie della città, 1992.
- Siena**, San Quirico d'Orcia, Parco Leonini, 1993.
- Roma**, Terme di Caracalla, 1996. - **Siena**, Piazza del Duomo, 1997.
- Lucerna**, Bürgenstock, 1999. - **Milano**, Centro d'Arte Arbour, 2003.
- Lucerna**, nella città, 2004. - **Berna**, Kirchlindach, Open Air, 2006.
- Ansbach** (Germania), Skulpturen Meile Ansbach, 2007.
- Hong Kong**, Art Fair, 2007. - **Milano**, piazza della Stazione Centrale, 2007.
- Fréland-Kaysersberg** (Francia), A.R.T fabric, 2008.
- Assisi**, Piazza della Basilica di San Francesco, 2009.
- Pisa**, Lajatico, Teatro del silenzio, 2010.

LEGATE AL TEMA DEL TEMPO LE RIFLESSIONI DI LUCA FREI ALLO STUDIO DABBENI

Lo Studio Dabbeni presenta una mostra personale di Luca Frei, la terza dedicata negli anni dalla galleria all'artista trentacinquenne di origine luganese che da tempo vive a Malmö, in Svezia. Nella prima sala dello spazio espositivo è rappresentata l'installazione dal titolo "The Hours", costituita da sessanta clessidre della medesima grandezza poste su scaffalature metalliche. Con questo lavoro l'artista intende dare una rappresentazione concreta ad un tempo che risulta frammentato ma anche moltiplicato, coinvolgendo il visitatore attraverso l'atto di invertire questi strumenti di misura quando la sabbia si sia tutta depositata sull'ampolla posta in basso. Una serie di disegni a carboncino sfumate con il dito che rappresentano linee simili a bastoncini di incenso, e che richiamano alla mente l'idea del fumo che sale, fungono da contraltare al lavoro con le clessidre.

Nella seconda sala espositiva sono poste quattro grandi tele di grande impatto che propongono una figura stilizzata, rappresentata di spalle. Non è percepibile un profilo umano, tuttavia la figura mostra una parte di volto, di



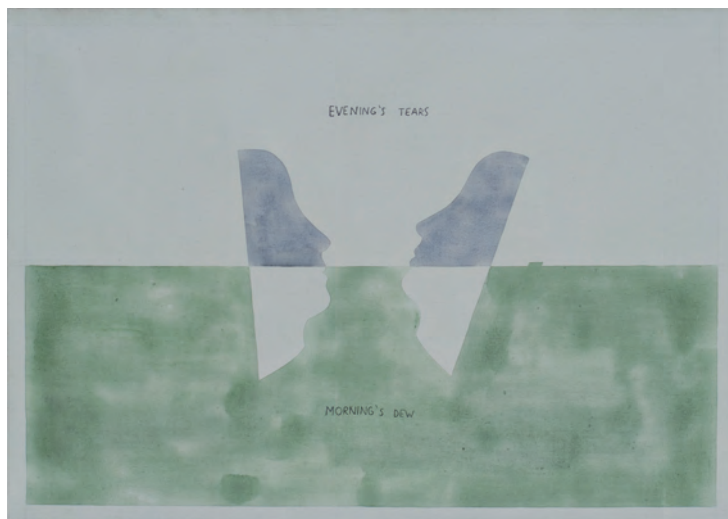
Luca Frei, "Untitled", 2011, olio su tela, cm 35 x 45.

lato, molto sinteticamente definito, e la testa assume l'aspetto di una calotta. Accanto al nero, l'artista si esprime attraverso un raffinato e sapiente uso di intarsi di colore.

L'opera "9 settembre-29 ottobre", le due date di apertura e chiusura della mostra realizzate in tubo al neon,

viene disposta all'interno delle due sale principali della galleria. Lo spettatore, per percepire compiutamente l'opera, deve spostarsi da una sala all'altra, operando uno spostamento che presuppone una temporalità, ma anche una capacità di sintesi che chiama in causa la memoria.

Luca Frei ha rappresentato la Svizzera alla XXII Biennale internazionale del Cairo (2010). In Egitto, in quel periodo immediatamente precedente la rivoluzione del 25 gennaio di quest'anno, si sono approfondite nell'artista queste riflessioni legate al tema del tempo. Nella mostra di Lugano, Frei presenta la fotografia di una moneta da cinque piastre che gli venne donata in quel contesto, dal titolo "Something for you to remember me". "Journal" è invece una serie costituita



Luca Frei
"Untitled", 2011
acrilico su tela
cm 64,5 x 90

IL CACT PRESENTA LA SCENA ARTISTICA EMERGENTE ITALIANA

da otto fotografie, riproduzione di un lavoro realizzato tridimensionalmente dall'artista, in cui frasi estratte dal diario della poetessa argentina Alejandra Pizarnik vengono stampate su strisce di carta. Solo una frase, "Unbearable tension of color and form. Everything was on my side", appare integralmente leggibile. Altrove, le strisce vengono piegate dall'artista e collegate da un esile filo di ferro. Il testo diventa illeggibile e pertanto solo evocato, le strisce paiono richiamare illustrazioni botaniche.

La mostra allo Studio Dabbeni (Corso Pestalozzi 1 a Lugano) rimane allestita dal 9 settembre al 29 ottobre; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a venerdì (09.30-12.00 / 14.30-18.30) e sabato con chiusura anticipata alle 17.00; domenica e lunedì chiuso.



Kane Caddoo, "Untitled (Campus Cycle Circus)", 2011.

La mostra in atto al CACT Cen-
tro arte contemporanea di Bellin-
zona è intitolata "Campus" ed è na-
ta da una ricerca fatta attorno all'este-
tica della comunicazione e dei nuovi
linguaggi. La concomitanza con la
54esima Biennale di Venezia, ove sono
presenti autori italiani che da tempo
lavorano con il CACT (Vitangeli, La
Rocca, Seghene), dà ancor più spessore
a questa esposizione. A Bellinzona
vengono presentate opere che rappre-
sentano la scena artistica emergente
italiana. Sono presenti opere di Federi-
ca Bocchi, Kane Caddoo, Jacopo
Pannocchia, Chiara Seghene, Stefano
Teodori. Una delle particolarità degli
autori presi in considerazione rimane
il forte legame con la storia della rap-
presentazione, non già manifestata at-
traverso linguaggi multimediali, bensì
superandoli e vanificando così il dog-
ma delle avanguardie. I loro stilemi
non appartengono più alla conquista
tecnica o tecnologica, bensì li ricolle-
gano al mezzo espressivo che più si av-
vicina alla loro esperienza individuale
e tattile, meno visiva e non collettiva.

Kane Caddoo (1987), italiano di
origine irlandese, si appropria della

"Street Art" e del "Graffiti" per fon-
derlo con una visione personale
espressionista, laddove la musica
"Jazz" ne costituisce un elemento fon-
damentale. Chiara Seghene (1983),
multimediale, affronta con molti mez-
zi – e come donna – la sua apparte-
nza culturale e religiosa. Stefano
Teodori (1986) usa il mezzo filmico
bilanciandosi tra il video d'artista, il
clip e lo spot pubblicitario. Federica
Bocchi (1985) ripensa la sua identità
femminile ripercorrendo il filo del ri-
cordo e della nostalgia saldamente le-
gata alla storia delle generazioni. Jaco-
po Pannocchia (1987) segue fonda-
mentalmente i segni lasciati dalla tra-
dizione pittorica italiana, anch'egli
con particolare attenzione critica nei
confronti della sua cultura psico-geo-
grafica e religiosa. Interessante rilevare
come la sua attività visuale si affianca
a quella di batterista in una formazio-
ne musicale.

La mostra al CACT Ticino di Bel-
linzona (Via Monte Tamaro 3) rimane
allestita fino al 18 settembre; si può li-
beramente visitare nei giorni di ve-
nerdi, sabato e domenica tra le 14.00
e le 18.00.



LA CORNICE

Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

via A. Giacometti 1

6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

lacornicelugano@bluewin.ch

www.lacornice.ch

KATRIN ZUZÁKOVÁ PRESENTA DISEGNI E SCULTURE ALLA STELLANOVE

Disegni e sculture dell'artista zurighese Katrin Zuzáková saranno in mostra allo Spazio d'Arte Stellanove a Mendrisio da domenica 4 settembre (vernissage ore 11 con presentazione di Paolo Blendinger) fino al 16 ottobre. L'esposizione comprende circa 130 disegni in piccolo formato eseguiti in tecnica mista su carta che fanno da contorno ad un'opera di grande formato e a quattro sculture di legno di media grandezza. Il tema sviluppato nella mostra è l'uomo e il suo rapporto magico e giocoso con la natura, con gli animali e con i fantasmi dei nostri sogni e delle nostre storie.

Nel catalogo "Katrin Zuzáková, opere 2005-2010" (Bollag Galleries), l'artista tra l'altro racconta: «Il disegno è molto importante per me. Spesso inizio una giornata di lavoro con schizzi piuttosto piccoli. E talvolta in questo modo nascono dei disegni minuscoli, che sono quadri veri e importanti per me. Non bisogna sempre fare tutto quanto in modo complicato. La bellezza si trova nella semplicità. Sono felice quando la mia arte è descritta in questo modo perché esprime esattamente quello che voglio illustrare. Gli artisti surreali come Max Ernst sono molto importanti per me e sono



Katrin Zuzáková
"Piccolo tempio"
2005
tiglio patinato
cm 40 x 42 x 45

sotto
piccoli disegni
a tecnica mista
su carta
2010, cm 9x9

stati un esempio per molto tempo così come i dadaisti. Il tratto veloce del disegno è spontaneo, nell'ambito tridimensionale questo è quasi impossibile. Per questo motivo lavoro le mie sculture con l'utilizzo di una motosega. Il lavoro va eseguito in modo veloce e diretto. Così vorrei integrare questo tratto del disegno (lo spontaneo)

nella scultura, e sto lavorando su questo. Sono felice quando posso mostrare entrambi: il quadro e la scultura si parlano e non vorrei separarli.

Katrin Zuzáková è nata nel 1975 a Zurigo; vive e lavora a Zurigo e a Roveredo Grigioni. Ha frequentato il Liceo artistico a Zurigo dal 1991 al 1996 e poi nei due anni successivi l'Accademia di Belle Arti a Carrara; dal 1998 per quattro anni ha frequentato la Hochschule für Gestaltung und Kunst a Lucerna, ed in seguito ha effettuato soggiorni di perfezionamento a Carrara, all'accademia estiva a Salisburgo poi ancora a Lucerna, in Finlandia e infine in India.

La mostra di Katrin Zuzáková allo Spazio d'Arte Stellanove (nel centro storico di Mendrisio, in via Stella 9) rimarrà allestita fino a metà ottobre; si può liberamente visitare nei giorni di giovedì (dalle 15.00 alle 19.00), sabato (10.00-17.00) e domenica (10.00-14.00) o previo appuntamento telefonico.



LA SVIZZERA IN MINIATURA
 Die Schweiz in Miniatur • La Suisse en miniature • Switzerland in miniature



Swissminiatur®

www.swissminiatur.ch
 LUGANO MELIDE - tel. +41 (0)91 640 10 60
 info@swissminiatur.ch




LA CORNICE
 CORNICI
 DORATURE
 ARTICOLI DI BELLE ARTI

LA CORNICE
 Galleria Il Raggio
 Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

via A. Giacometti 1
 6900 Lugano
 tel e fax 091 923 15 83
lacornicelugano@bluewin.ch
www.lacornice.ch



visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

LUGANO

ACQUARELLI, PASTELLI E INCISIONI DI MARIO MARIONI PRESSO "IL RAGGIO"

La galleria Il Raggio (via Giacometti, Lugano) inaugura giovedì 15 settembre una mostra di Mario Marioni comprendente una ventina fra acquarelli, pastelli e collage e quindici incisioni. Pittore, incisore e illustratore, Marioni è stato prevalentemente un artista figurativo, con una parentesi astratto-informale e di astrattismo lirico. Originario del Bellinzonese ma nato a Milano nel 1910, era figlio di Federico Marioni, incisore-vedutista e stampatore, titolare della celebre Calcografia di Milano, dove ha frequentato numerosi artisti soprattutto di cultura tardo-ottocentesca, ma anche rappresentanti tra i più validi delle nuove generazioni, da Umberto Boccioni a Renato Birolli. Le sue prime esposizioni di un certo successo sono della metà degli anni '30 a Milano e a Genova. Costretto dagli avvenimenti bellici, nel 1943 lascia Milano e si stabilisce a Lugano. Nel 1946 ha la sua prima mostra personale sulle rive del Ceresio, presso il Circolo ticinese di cultura. Nel 1950 rientra a Milano e con i pittori ticinesi Emilio Maria Beretta, Giuseppe Bolzani, Pietro Salati e Alberto Salvioni costituisce due anni dopo il «Gruppo della Barca», sodalizio teso a superare isolamento e



difficoltà connessi al ristretto ambiente regionale. Conduce una vita solitaria e schiva e dunque sono poi rare le sue occasioni di esporre. Progressivamente è confrontato con una situazione di indigenza e poi anche con problemi alla vista tali da non permettergli più di dipingere. Sofferente lascia la sua casa milanese e si spegne all'Ospedale di Mendrisio nel mese di marzo del 1987. In Ticino Marioni ha avuto due grandi esposizioni: nel 1980 la Galleria Matasci di Tenero gli dedica una mostra antologica che suscita grande interesse intorno alla sua figura, bissata da una retrospettiva postuma dedicatagli nel 1987 dalla galleria d'arte Villa dei Cedri di Bellinzona.

La mostra alla galleria Il Raggio di Lugano rimane allestita fino al 15 ottobre. Gli orari di visita sono molto estesi (da lunedì a venerdì 08.00-

12.00 / 14.00-18.30; sabato dalle 9.00 alle 12.00; domenica chiuso) visto che seguono quelli regolari del negozio specializzato "La Cornice" dove la galleria è ospitata.



Durante il mese di settembre è una particolare mostra fotografica a tener banco presso lo spazio espositivo della Officinaarte di Magliaso. Si tratta di una "intervista fotografica" effettuata dal fotografo Roberto Pellegrini che ha preparato un "ritratto d'artista" su Gianfredo Camesi. L'allestimento comprende quattro fotografie di esterni, dieci fotografie d'interno e cinque ritratti tutte eseguite in bianco/nero negativo 6x6 e a luce ambiente, per un totale di diciannove ingrandimenti in formato cm 70x70 montati su alluminio.

Pellegrini e Camesi avevano già collaborato ad alcuni progetti in Valle Maggia e a Zurigo nel 2000. Le immagini proposte ora all'Officinaarte nascono invece da un incontro più tardo, nel 2004, a Colonia, nell'atelier dello scultore di origine valmaggese.

La mostra fotografica rimane allestita presso la Officinaarte di Magliaso (Via Cantonale 47) dal 3 settembre al 2 ottobre. È regolarmente aperta al



pubblico nei giorni di mercoledì dalle 19 alle 21) e sabato e domenica dalle

14 alle 17, oppure fuori orario su appuntamento (091 606 46 02).

LUGANO - ALL'OSPEDALE CIVICO QUADRI ELABORATI CON I FRANCOBOLLI



Una particolare mostra è in atto nei corridoi dell'Ospedale Civico di Lugano. Sono una cinquantina di opere di diverso formato per i quali sono stati utilizzati centinaia e centinaia di francobolli. Per lo più su sfondo nero o comunque scuro raffigurano animali, soprattutto cani e gatti, ma anche vegetazione, in particolare fiori in piena fioritura. Qualche volta soggetti più impegnati come la pace, la fratellanza, il dialogo. Sono eseguiti da Lilly Polana, nata a Berna ma che da anni vive e lavora a Caslano. Realizza i suoi collages con francobolli di tutto il mondo, di diverse dimensioni e colori, ritagliati e incollati con grande sapienza per dar vita a soggetti

di affascinante vivacità e freschezza, ricchi di colore e di sentimento. Nella mostra uno spazio è riservato anche ai lavori di Jessica Guariento, allieva di Lilly Polana, che presenta anche due "sculture" sempre e solo realizzate con francobolli.

La mostra all'Ospedale Civico di Lugano si intitola "Dedicata ai nostri amici fiori e animali". Rimane allestita fino al 2 ottobre e si può visitare tutti i giorni dalle 8 alle 20; entrata libera.

BALERNA ALLA SALA DEL TORCHIO IN MOSTRA LE OPERE DI RO MILAN

Presso la Sala del Torchio di Balerna dal 22 ottobre al 13 novembre espone il pittore Ro Milan. Il caratteristico spazio espositivo situato a Balerna nelle sue due belle sale ospita un'antologica dell'artista chianese fatta di oltre una cinquantina di opere, gran parte delle quali di medie e piccole dimensioni, ma anche con alcuni pezzi che arrivano a 180 centimetri. In esposizione è un'accurata sintesi degli ultimi cinque anni di lavori prevalentemente eseguiti a olio o a tempera.

Così nel catalogo della mostra Ay-mone Poletti in alcuni stralci presenta le opere dell'artista: «Quella di Ro Milan è una ricerca continua nelle sfumature dei paesaggi. Il suo è un "rurale astratto" nella poetica cangiante di un mondo che non ci appartiene più(...). I suoi prati e i suoi campi non sono dettati dal volere della natura, ma sono paesaggi creati dall'uomo(...). Tutto è scenografia perfetta per la creazione dei suoi quadri, i quali sono spunto per una composizione che si materializza nell'astratto. I suoi paesaggi sono sempre inventati, anche



Ro Milan, "Paesaggio", 2011, olio su tela, cm 50x60.

se si riferiscono ad un qualcosa di reale e questo riferimento può anche diventare un gioco della casualità. Nell'atelier di Ro Milan, a Chiasso, si entra in un mondo d'altri tempi, nella bottega di un artista. Si nota l'evoluzione lungo gli anni: si è passati dalle forme dei fiori e delle foglie a nature

morte e a paesaggi molto lineari e dalle tinte naturali, con toni che si sono mantenuti tali anche durante il periodo di ricerca verso forme molto più arrotondate. Gli sfondi cangianti tra il nero e il violetto e i toni naturalistici del verdone, verde, seppia e marrone bruciato mutano infatti fino ad arrivare ad altre intensità più personali, rafforzate tra l'altro dai viola e dai grigi di quest'ultimo periodo.»

Roberto Milan è nato a Tortona nel 1937 e dal 1946 abita a Chiasso. Ha iniziato giovanissimo a dipingere e a scrivere poesie e racconti collaborando a riviste e quotidiani. Si è occupato anche di critica artistica recensendo esposizioni per riviste e quotidiani. Dipinge con regolarità dal 1970.

La mostra di Ro Milan alla Sala del Torchio (Via Carlo Silva 2, Balerna) rimarrà allestita dal 22 ottobre al 13 novembre; si può liberamente visitare tutti i giorni della settimana tra le ore 14.00 e le 18.00.

Ro Milan, "Grande paesaggio", 2011, olio su tela, cm 80x100.



GNOSCA E BELLINZONA ROSITA PEVERELLI ESPONE LE SUE GRANDI SCULTURE IN FERRO

Il Monumento San Giovanni Battista a Gnosca - un'antica chiesa del 1200 di cui rimangono solo le mura e il campanile - si propone come perfetto palcoscenico per sette sculture di grandi dimensioni di Rosita Peverelli. Si tratta di lavori eseguiti in lamine di ferro negli ultimi tempi e raccolte sotto il titolo di "Le Porte del cielo". Contemporaneamente una grande scultura della stessa serie è collocata a Bellinzona, nella corte del palazzo del municipio.

Rosita Peverelli ha iniziato il suo percorso artistico con la pittura (oli, acquarelli), per poi dedicarsi quasi esclusivamente alla scultura. Le sue opere sono realizzate in terracotta, ferro, bronzo, legno e carta. Privilegia la figura femminile e i gruppi. Ha pure realizzato diverse opere a soggetto sacro. Nella ricerca attorno alla figura femminile ha seguito un percorso ver-



Rosita Peverelli, "Vitalità materia", la scultura esposta nella corte interna del palazzo municipale di Bellinzona.



Rosita Peverelli, "Vuoto pieno"; l'opera fa parte della serie di sculture esposte a Gnosca tra le rovine del Monumento San Giovanni Battista.

so una sempre più marcata astrazione delle forme, più evidente nelle ultime opere, in particolare in quelle in legno e in metallo. A volte accompagna le sculture con disegni e incisioni. Vive e lavora nel proprio atelier a Caglio presso Tesserete.

Le due esposizioni parallele di Gnosca e Bellinzona sono all'aperto e su suolo pubblico e dunque sono visitabili liberamente tutti i giorni fino al prossimo mese di dicembre.

ARTE ORAFA ARTIGIANALE E CULINARIA A BRACCETTO ALL'OSTERIA MALAKOFF

Continua la proposta anche artistica dell'Osteria Grotto Malakoff di Bellinzona. Il ristorante - che ha la sua sede a Ravecchia, nelle vicinanze dell'Ospedale - da un paio d'anni ha infatti dato il via ad un abbinamento tra l'arte e la sua offerta gastronomica, ispirata dalle opere presentate contemporaneamente nella sala da giovani artisti, per lo più locali. Dopo alcune esposizioni dedicate soprattutto alla pittura, ora è la volta di una giovane e promettente orafa, Flavia Brühlmann, che al Malakoff presenta i suoi gioielli esclusivi insieme a composizioni di opere plastiche che hanno un indirizzo più decorativo per ambienti, in alcuni casi con funzione da elegante soprammobile, in altri come fosse un piccolo quadro. In totale sono una decina di quadretti nel formato di cm 13x18 nelle cui composizioni predominano il rame e l'alluminio. Altri pezzi in esposizione sono più attinenti all'arte orafa e sono alcuni anelli e ciondoli generalmente eseguiti con materiali più preziosi. Per l'occasione il tutto è stato eseguito in tema con la natura, il bosco e la foresta.



Flavia Brühlmann, nata e cresciuta a Bellinzona, è una giovane artista che fieramente si considera una artigiana creatrice di gioielli. Dopo gli studi artistici a Lugano si è diplomata in gioielleria a Milano e in seguito ha perfezionato la sua formazione culturale, artistica e pratica a Firenze. Da un paio d'anni è titolare nel centro storico di Bellinzona di "Voilà" (in via Camminata 3b), una piccola oreficeria dove esegue manualmente le sue creazioni. Si tratta di un atelier artigianale dal quale escono pezzi unici, fatti di metalli preziosi e anche non, come pure adornati con pietre nobili o altre di lignaggio meno aristocratico ma non per questo meno esclusive ed affascinanti.

La rassegna all'Osteria Malakoff, come dicono i titolari dell'esercizio Grazia e Antonio Fuso, «vuole essere un dialogo tra cucina e l'arte svizzera: un incontro tra i sapori della vita, di cibo per il corpo e per l'anima; un nutrirsi vitale, ma mai scontato o fretto-

lo. Un riscoprire i sensi, comodamente seduti a tavola, ritrovando il piacere per gli occhi e per il palato. Un'arte, e con questo termine intendiamo tutta l'arte, che va assaporata, masticata, ingerita e digerita con pazienza e secondo i ritmi richiesti dal corpo e dalla mente. Uno scambio "da artista ad artista".»

Questa manifestazione congiunta tra ristorazione e arte orafa è intitolata "Foresta R'Amata". E proprio alla foresta sono ispirati sia i gioielli e gli oggetti di Flavia Brühlmann sia la proposta gastronomica, per la quale il ristorante bellinzonese ha messo in carta anche un particolare menu in tema fatto di quattro portate.

L'esposizione si può visitare dal 5 settembre fino al 16 ottobre durante l'apertura del ristorante (chiuso domenica e mercoledì sera); il vernissage è organizzato per il 7 settembre alle ore 18.30.

BELLINZONA IL MUSEO IN ERBA PROPONE UNA MOSTRA-GIOCO SU PAUL KLEE

Il Museo in erba di Bellinzona presenta dal 10 settembre e fino al 26 febbraio dell'anno prossimo "I giochi di Klee", una esposizione-gioco particolarmente dedicata ai bambini. La mostra è un percorso a moduli in cui è proposta una scelta di opere significative di Paul Klee, artista di rinomanza planetaria che è sempre stato affascinato dalla creatività infantile. Nella mostra bellinzonese i bambini, da protagonisti, sono coinvolti in divertenti manipolazioni che li familiarizzano con il mondo di colori dell'artista. I suoi giochi con forme, colori e suoni invitano i giovanissimi, ma anche gli adulti che nel loro cuore sono rimasti bambini, a tuffarsi nel suo universo creativo. Scoprire Klee permetterà ai bambini di riconoscere un immaginario che è molto vicino al loro modo intuitivo e fresco di percepire il reale. La sua opera coinvolge tutti i



IL MUSEO IN ERBA: UN MUSEO PER BAMBINI

Inaugurato nell'ottobre 2000 quale prima antenna estera del Musée en Herbe di Parigi, attivo nella capitale francese da 30 anni è, come la sede principale parigina, un museo diverso, uno spazio didattico dove si presentano esposizioni concepite per i più giovani. La sua pedagogia originale è basata sul gioco e sull'umorismo e sviluppa la sensibilità, la curiosità e la creatività del bambino. Il Museo in erba desidera preparare i giovani alla visita dei musei e offrire loro i mezzi per avvicinarsi alla creazione artistica.

In questi anni di attività ha ospitato quasi 100 mila bambini e proposto esposizioni-gioco dedicate a Monet, Gauguin, Lautrec, Chagall, Picasso, Magritte, Arcimboldo, Leonardo, Tinguely e agli artisti ticinesi.

sensi: l'odore acre della tela di juta, la musica onnipresente, la rugosità dei materiali, la poesia dei colori, il gusto delle dolci tonalità. Sono le sue emozioni che guidano la mano che dipinge e che trasformano la realtà, "rendono visibile" ciò che è nascosto ai nostri occhi. Tutto questo grazie e tecniche sempre diverse dal disegno all'incisione, dalla pittura su vetro al ricalco, dall'acquarello all'olio. Klee è stato un ricercatore curioso, un artista completo e poliedrico che sicuramente riuscirà a comunicare attraverso la sua opera ai giovani visitatori emozioni cariche di poesia e desiderio di scoprire il mondo in modo nuovo attraverso linee e colori.

Nell'atelier del Museo in erba di Bellinzona sono proposti laboratori legati alle opere esposte e incontri con artisti. Si rinnova l'appuntamento mensile di creatività fra le generazioni e, novità, saranno organizzati, su richiesta, laboratori per adulti che desi-

derano provare a vincere lo stress attraverso i giochi con i colori.

L'inaugurazione è sabato 10 settembre: dalle 15.30 porte aperte e attività per i bambini nella sede del Museo in erba in Piazza Giuseppe Buffi 8 (ex Piazza Magoria); alle 17.00 al Teatro dell'Oratorio (a pochi passi dal Museo, in Salita alla Motta) inaugurazione e spettacolo teatrale con Katya Troise e Matteo Casoni del Gruppo Storie di Scintille. Si potrà visitare la mostra, fino al prossimo febbraio, nei giorni da lunedì a venerdì con orario 8.30-11.30 / 13.30-16.30; sabato, domenica e vacanze scolastiche 14.00-17.00; chiuso festivi, 24 e 31 dicembre, 18 e 19 febbraio 2012.

LUGANO, BELLINZONA, CHIASSO ALLA SUA VENTESIMA EDIZIONE IL FIT/FESTIVAL INTERNAZIONALE

Il "FIT/Festival Internazionale del Teatro" organizzato dal Teatro Pan di Lugano quest'anno compie venti anni. L'evento rinnova la sua anima proponendo compagnie internazionali che dal 21 al 30 ottobre si esibiranno sui palcoscenici, non solo di Lugano, città sede del festival, ma anche di Bellinzona e Chiasso. Questa edizione 2011 propone una selezione di spettacoli provenienti dal Cile, Israele, Italia, Spagna, Russia, Svizzera e Uruguay, per un totale di diciassette spettacoli in una "mistura teatrale" di lingue e nazionalità.

Molti sono i punti forti del programma. Per "I grandi del teatro contemporaneo" a Chiasso (giovedì 27 ottobre ore 20.30 al Cinema Teatro) sarà in scena Massimo Furlan con un pezzo che farà ritornare idealmente al 1973, ad una sera di aprile, quando in televisione viene trasmessa la celebre serata dedicata alla canzone: l'Eurovisione, uno dei più grandi eventi televisivi popolari e al tempo stesso storico. L'estro contemporaneo e performativo di Furlan farà sbracare in Ticino la "sfilata" dei cantanti, nei personaggi creati appositamente, e le canzoni in



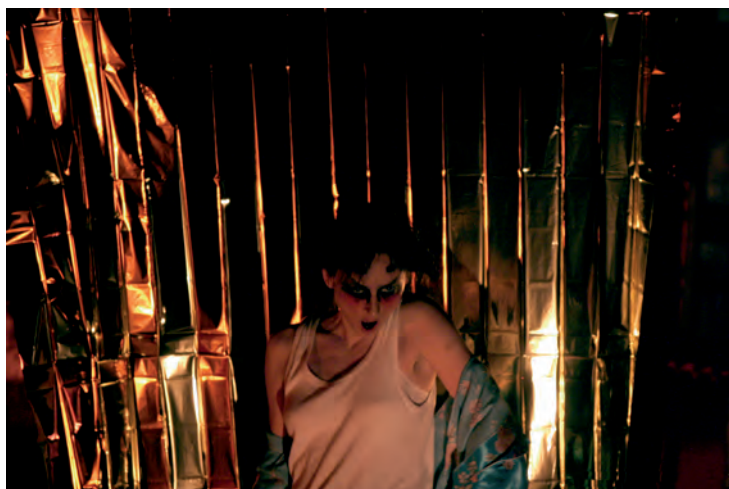
L'artista svizzera Gardi Hutter sarà impegnata nel nuovo lavoro teatrale "La sarta" al Teatro Cittadella di Lugano domenica 23 ottobre.

gara nel concorso canoro nell'edizione del "1973", appunto, che dà il titolo allo spettacolo. Si tratta di una sorta di varietà in stile burlesque, una commedia musicale.

A Bellinzona (venerdì 28 ottobre ore 20.30 al Teatro Sociale) verrà rap-

presentato un testo della Jelinek, poetessa e scrittrice viennese di origine ebraica, premio Nobel per la letteratura nel 2004. Maya Bösch, artista svizzera tra le più eclettiche, mette in scena "Drames de princesses", una variazione in cinque quadri che dà voce a donne leggendarie, principesse dei racconti della nostra infanzia, come "Biancaneve" o "La bella addormentata nel bosco" o a figure mitologiche contemporanee, come Jackie Kennedy, Rosamunde o Ingeborg Bachman.

Mercoledì 26 ottobre alle ore 20.30 al "Teatro il foce" a Lugano Angelica Liddell, l'attrice madrilena che ha grandemente stupito il pubblico al



L'attrice madrilena Angelica Liddell interpreterà "El año de Ricardo".

IL FIT FESTIVAL ALLA VENTESIMA EDIZIONE

Festival di Avignone, veste i panni di Riccardo III, sovrano inglese noto ai più per l'omonima opera di Shakespeare, colui che ammazzò suo fratello, i suoi nipoti e sua moglie. In un'ora la Liddell come un clown trash s'incarna in questo lupo sanguinario. Si tratta di una performance che strizza l'occhio alla body art.

Come ogni anno il FIT/Festival mantiene in cartellone l'appuntamento con la risata, il comico, il clown d'autore. E quest'anno sarà la volta di Gardi Hutter, artista svizzera che non ha bisogno di presentazioni. Con la nuova produzione "La sarta", Gardi Hutter e Michael Vogel (Familie Flötz) creano un pezzo teatrale sulla "Finitezza dell'essere e l'Infinito del Gioco". Tra bambole di pezza e manichini danzanti, Gardi Hutter cuce la trama dello spettacolo senza risparmiarci sforbiciate verbali e cattiverie. Lo spettacolo è programmato al Teatro Cittadella di Lugano domenica 23 ottobre con inizio alle ore 20.30.

Con i cileni della Compagnia Teatro Cinema (sabato 29 ottobre ore 20.30 al Teatro il foce a Lugano) si passa ai "classici del teatro contemporaneo"; la scommessa dello spettacolo è quella di dare vita a una storia inquietante, la cui sfida è quella di stu-

pire, emozionare e trasportare pubblico in uno spazio teatrale rinnovato e affascinante

Tratto dal primo testo della trilogia "Il Grande quaderno" di Agota Kristof, "Gemelos" (in questa rappresentazione di Lugano come prima ripresa europea) è uno spettacolo fatto di gesti, voce, musica, abiti, maschere, scenari, tele dipinte, miniature in legno, proiezioni, luci, giochi di prestigio. Tutto questo (interpretato da mimi, attori, cantastorie) fa di "Gemelos" uno spettacolo raro e forte.

Con "Il giardino di Gaia" il Teatro Pan porta in scena il suo ultimo lavoro. Si tratta di un lavoro fatto di favole e dolcezza adatto anche ad un pubblico di bimbi a partire da 1 anno. Vincitore dello Young Critic's Prize "Other View" come miglior performance al Kingfestival (Russia), lo spettacolo è per tutti ed ha una tripla programmazione nello spazio de "il Cortile" a Lugano/Viganello: sabato 22 ottobre alle ore 16.00 e domenica 23 ottobre alle ore 11.00 e ore 15.00.

Il FIT si ripropone anche con l'appuntamento con il "Fringe/L'Altro Festival", sezione concorso del festival, che quest'anno è dedicato agli adolescenti con cinque spettacoli selezionati tra circa un centinaio di produzioni

arrivate in risposta al bando. Tra questi, "Somari", spettacolo vincitore del Premio Scenario 2011, "Per la strada", vincitore del Premio Eolo e il debutto dell'emergente compagnia targata Ticino/Argentina, Masnàda Teatro con "Carnal". Allo spettacolo vincitore verrà assegnato il premio InfoGiovani.



Occhio al futuro

Fra il passato, il presente e il futuro, a **beneficio** della nostra clientela e di noi stessi.

OCCHIALI ■ ■ ■ **ESAMI DELLA VISTA** ■ ■ ■ **STUDIO PER LENTI A CONTATTO**



**OTTICA
COCCHI
BRUGHERA SA**

Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

**DYNOPTIC
PARTNER**

Anche per la prossima stagione teatrale locarnese, che inizierà il 9 novembre e si svolgerà fino ad

aprile 2012 inoltrato, sono dieci gli spettacoli in cartellone, distribuiti ciascuno su due serate consecutive. Tra i

grandi protagonisti al Teatro Locarno ci saranno Ottavia Piccolo, Eleonora Giorgi, Paolo Poli, Angela Finocchiaro, Maddalena Crippa, Gianfranco D'Angelo, Natalino Balasso, Jurji Ferrini, Nini Salerno, Antonio Catania, Eugenio Allegri, Paola Quattrini, Debora Caprioglio, Raffaele Pisu, le Sorelle Marinetti, Gianluca Ramazzotti, Gianfranco Jannuzzo.

Il cartellone è stato disegnato per offrire un variegato ventaglio di generi artistici. Si tratta di produzioni all'insegna del divertimento come "Due ragazzi irresistibili", "Se devi dire una bugia dilla più grossa" di Ray Cooney segnalata come miglior commedia dell'anno a Londra, e "Cercasi tenore" uno dei più importanti successi di Broadway nell'interpretazione di Gianfranco Jannuzzo molto amato dal pubblico del Teatro di Locarno. Un cocktail di sorrisi è "Mamma ce ne due sole", commedia di Danny Laurent mentre con "I rusteghi" di Carlo Goldoni si compirà un'incursione nel teatro classico attraverso la rivisitazione di Gabriele Vacis.

La musica d'autore e il teatro s'incontrano in "E pensare che c'era il pensiero" di Giorgio Gaber. Atteso è "L'arte del dubbio", testo uscito dalla felice penna dello scrittore Carofiglio e che segna il ritorno a Locarno di Ottavia Piccolo così come sarà atteso Paolo Poli nel suo "Il mare". Con un teatro intelligente e ironico Angela Finocchiaro si propone in "Open day", tragicomico ritratto del rapporto tra genitori e figli. Sarà invece una novità "Note di Natale", uno spettacolo teatral-musicale con un repertorio fatto di swing trascinate e spensierate canzonette.

Sono previste anche altre proposte fuori abbonamento e la programmazione di un ciclo di incontri tra alcuni degli interpreti della stagione e gli spettatori prima degli spettacoli.

09-10 novembre 2011 (mercoledì-giovedì), ore 20.30

"Se devi dire una bugia dilla ancora più grossa" di Ray Cooney con Antonio Catania, Gianluca Ramazzotti, Miriam Mesturino Raffaele Pisu, Nini Salerno; regia di Gianluca Guidi

23-24 novembre 2011 (mercoledì-giovedì), ore 20.30

"Due ragazzi irresistibili" di Mario Scaletta e Paola Tiziana Cruciani con Gianfranco D'Angelo e Eleonora Giorgi; regia di Ennio Coltorti

13-14 dicembre 2011 (martedì-mercoledì), ore 20.30

"Note di Natale" di Giorgio Bozzo con Le Sorelle Marinetti, Gianluca De Martini, l'Orchestra Maniscalchi

17-18 gennaio 2012 (martedì-mercoledì), ore 20.30

"Il mare" due tempi di Paolo Poli da Anna Maria Ortese con Paolo Poli e con Mauro Barbiero, Fabrizio Casagrande, Alberto Gamberini e Giovanni Siniscalco; regia di Paolo Poli

26-27 gennaio 2012 (giovedì-venerdì), ore 20.30

"E pensare che c'era il pensiero" di Giorgio Gaber e Sandro Luporini con Maddalena Crippa; pianoforte: Massimiliano Gagliardo coriste: C. Calderale, M. Longo, V.Svizzeri; regia di Emanuela Giordano

15-16 febbraio 2012 (mercoledì-giovedì), ore 20.30

"Rusteghi" I nemici della civiltà da i Rusteghi di Carlo Goldoni adattamento Gabriele Vacis e Antonia Spaliviero; con Eugenio Allegri, Mirko Artuso, Natalino Balasso, Jurji Ferrini; regia di Gabriele Vacis

6-7 marzo 2012 (martedì-mercoledì), ore 20.30

"Cercasi tenore" di Ken Ludwig con Gianfranco Jannuzzo; regia di Giancarlo Zanetti

21-22 marzo 2012 (mercoledì-giovedì), ore 20.30

"L'arte del dubbio" dal libro "L'arte del dubbio" di Gianrico Carofiglio versione teatrale di Stefano Massini, con Ottavia Piccolo, Vittorio Viviani regia di Sergio Fantoni

3-4 aprile 2012 (martedì-mercoledì), ore 20.30

"Mamma ce n'è due sole" di Dany Laurent con Paola Quattrini, Deborah Caprioglio, Rosario Coppolino regia di Patrick Rossi Gastaldi

18-19 aprile 2012 (mercoledì-giovedì), ore 20.30

"Open Day" di Walter Fontana con Angela Finocchiaro e Michele Di Mauro; regia di Ruggero Cara

PIOGGIA, ALLENAMENTI, FATICA E MEDAGLIE: LA STORIA SPORTIVA DI FABIAN CANCELLARA

Il mondo di Fabian Cancellara, *La storia di un ciclista professionista* è un volume dato alle stampe da Benjamin Steffen e Christof Gertsch e ripercorre la vita sportiva del grande campione svizzero. Si tratta di un libro di 167 pagine in formato 15x22 edito da Salvioni a Bellinzona e messo in vendita a 33 franchi.

Fabian Cancellara ha vinto di tutto e di più. Lo si ricorda accasato nella squadra italiana Mapei, poi nella Fassa Bortolo, poi nel Team CSC, poi ancora nella Saxo Bank e, da quest'anno, nel lussemburghese Team Leopard, rivelandosi subito per quello che è: un vero campione delle crono, capace di fulminare le tappe brevi con medie superiori ai 50 km orari e spe-



cialista anche delle grandi classiche, dalla Parigi-Roubaix alla Milano-Sanremo. Chissà se il pubblico che affluiva al 'Gran Premio Palio del Recioto' del 2000 (Under 23) si ricorda bene il vincitore, questo quasi esordiente giovanottone che per la sua combattiva tenacia si sarebbe poi guadagnato il soprannome di 'Spartacus'.

Oggi, il noto campione elvetico di ciclismo, dall'alto dell'alloro olimpico e dei suoi quattro titoli iridati a cronometro - e dopo un decennio d'oro - ha pensato bene di stupire amici ed avversari non già sul pavé, lascia in eredità anche questo bel libro, ricco di testimonianze, dal titolo "Il mondo di Fabian Cancellara - La storia di un ciclista professionista".

LA "RESA DEI CONTI" DI HANS TAMI

UN LIBRO ATIPICO E UN SUCCESSO EDITORIALE INASPETTATO

Le edizioni Quovadis di Bellinzona hanno dato alle stampe un libro di Hans Tami dal titolo "La resa dei conti". Così si esprime sull'opera il Dr. med. Orlando Del Don che è anche presidente della editrice bellinzonese: «Un bell'enigma il libro di Hans Tami. In tutti i sensi. Per l'autore, inclassificabile personaggio noto "in Valle" e che - con questo suo primo lavoro - che lo ha impegnato sull'arco di alcuni anni - si offre ora coraggiosamente al pubblico dei lettori senza imbarazzi, titubanze e falsi pudori. Ma non solo. Un enigma anche il testo stesso: iperbolico, autobiografico, fantastico, poetico, di denuncia sociale, rapsodico. Inclassificabile in ogni caso. Ma come se tutto ciò non bastasse, l'enigma si complica ulteriormente e non si dipana certo facilmente se si tiene conto di chi ha contribuito alla realizzazione di

questo libro. Un rigoroso, scrupoloso e metodico professore di letteratura, un'erudita ricercatrice di storia e di storie, uno psicoanalista appassionato di biografie e di "cose dell'Altro Mondo", ma anche un creativo cercatore di nuove forme dell'Essere, un attore che ama il Teatro della vita, e tanti altri appassionati che in modo unico, direi, hanno contribuito alla realizzazione di questo libro».

La "Res dei conti è stato dato alle stampe durante la fine dello scorso anno, ma in tre settimane ha esaurito le sue scorte rendendo necessaria la immediata ristampa. Infatti la prima edizione è andata a ruba, ancora prima di poter giungere nelle librerie, unicamente attraverso il passaparola.



VERONICA CARMINE

I NOMI DI PERSONA NEL TICINO NEI "QUADERNI" DEL BOLLETTINO STORICO

La redazione del «Bollettino storico della Svizzera italiana» ha pubblicato, quale decimo volume della sua collana dei «Quaderni», «I nomi di persona nel Ticino. Tradizione e innovazione alla fine del secondo Millennio». La ricerca - curata dall'etnologa e italianista Veronica Carmine, condotta nel 2007-08 sotto la direzione dell'Osservatorio linguistico della Svizzera italiana - analizza l'uso dei nomi propri nel Canton Ticino tra il 1970 e il 2005.

Appoggiandosi su solide basi statistiche, la ricerca spiega il processo che conduce i genitori ad attribuire un determinato nome al proprio figlio. La scelta di un nome, in effetti, è solo in apparenza banale: essa può rispondere alle regole della genealogia familiare, a un desiderio soggettivo, a un codice implicito del contesto culturale, a una suggestione dettata da una moda, all'interculturalità di un matrimonio



misto. Questo volume si indirizza dunque sia al lettore curioso di scoprire quali sono stati i nomi più utilizza-

ti nel Ticino alla fine del secondo Millennio (i tradizionali «Maria» e «Giovanni» o gli esotici «Cheyenne» e «Kevin?»), sia al lettore intenzionato ad approfondire il tema dell'onomastica, intesa come espressione particolare della nostra cultura e della nostra società. Il «Quaderno» è illustrato con materiale fotografico e documentario della prima metà del XX secolo relativo all'infanzia. I ritratti di bambine e bambini del Ticino degli anni 1920-50, fotografati soli o in gruppo, colti nel momento del gioco o sui banchi di scuola, mentre badano a un gregge o durante una festa canora, costruiscono così un ponte simbolico tra le generazioni di ieri e quelle di oggi. Come ben sottolinea Veronica Carmine, infatti, l'onomastica degli anni 1970-2005 non manca di attingere a un capitale di nomi appartenente alla nostra tradizione, familiare o culturale che sia.

ROBERTO MILAN

LA VITA DEL CRUDELE TIRANNO E LA SUA INCREDIBILE RINASCITA

Tra le novità letterarie ticinesi c'è un volumetto di una sessantina di pagine di Roberto Milan dal titolo «Il mare alla rovescia» (Edizioni Opera Nuova, Lugano; fr. 20). Si tratta di un libretto che immagina la storia di un terribile e spietato dittatore dal momento del potere fino alla sua fine materiale, descritta con crudezza durante tutta la lunga e dolorosa agonia, e poi l'incredibile metamorfosi dopo la morte con la sua anima impossessatasi di un nuovo corpo tramite il quale assurgerà alle più alte vette della purezza. Finale però in dolce-agro con il plauso della popolazione ma non della codarda classe dirigente timorosa di perdere i suoi privilegi.

Roberto Milan è nato a Tortona nel 1937 e abita a Chiasso da quasi una cinquantina di anni. Ha iniziato a scrivere poesie e racconti in giovane età. Ha pubblicato due raccolte di poesie («Il canto delle rane», 1963; «Uomo Antiuomo», 1967), il romanzo in 60 puntate sul Corriere del Ticino dal titolo «La valle dei Templi» (1965) e l'antologica di racconti «Il carnevale di Mario» poi ripubblicati anche dall'«Almanacco di vita chiasse». Nel 1976 la rivista Cenobio ha pubblicato il suo saggio «Arte e società». Dopo un periodo artistico consacrato quasi esclusivamente alla pittura ha ricominciato l'attività letteraria nel 1997.



Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch

Varietà e qualità degli eventi.



Eventi settembre – ottobre.

La Vendemmia del Monte S. Giorgio
Rassegna eno – gastronomica
26.08 – 25.09.2011

Fiera dell'antiquariato
Mendrisio, 11.09.2011

Sagra dell'uva
Mendrisio, 23 – 25.09.2011

Atmosfere del passato
Viaggio musicale in treno a vapore
Mendrisio-Malnate, 2.10.2011

Sagra della castagna
Bruzella, 9.10.2011

Rassagna gastronomica
Mendrisiotta e Basso Ceresio
1 – 31.10.2011



10 anni
2001 – 2011



Partecipa anche tu alla vendemmia!

Voglia di vivere un'esperienza unica a stretto contatto con la natura partecipando attivamente alla vendemmia? Nel Mendrisiotta e Basso Ceresio tutto ciò è possibile.

Diverse aziende vitivinicole della regione si sono messe a disposizione per accogliere i visitatori e fargli vivere in prima persona la magica atmosfera di festa che tradizionalmente accompagna il momento del raccolto.

Gli ospiti avranno l'opportunità di trascorre un'intera giornata tra i filari raccogliendo i grappoli d'uva matura, a stretto contatto con i produttori, apprendendo da vicino le prime fasi della vinificazione.

Periodo dell'offerta:
Settembre / ottobre 2011 (ore 10.00 – 17.00 circa)
Contattaci!

RASSEGNA DI RETE DUE
TRA JAZZ E NUOVE MUSICHE
LA PRIMA PARTE DELLA STAGIONE 2011-12

Chiasso, Cinema Teatro - giovedì 22 settembre, ore 20.30

JOHN SCOFIELD "R & B" QUARTET

John Scofield chitarra, Nigel Hall voce e tastiere, Andy Hess basso, Terence Higgins batteria

Lugano, Auditorio RSI - lunedì 3 ottobre, ore 20.30

JACKY TERRASSON TRIO

Jacky Terrasson piano, Tba contrabbasso, Tba batteria

Lugano, Aula magna del Conservatorio - venerdì 14 ottobre, ore 20.30

BÄRTSCH-SHA-PUPATO plays RONIN music

Nik Bärtsch piano, Sha clarinetto basso, Andy Pupato batteria

Lugano, Il Foce - lunedì 17 ottobre, ore 20.30

KRAKAUER plays ZORN feat.

David Krakauer & the Madness Orchestra, David Krakauer clarinetto, Keepalive sampler
Sheryl Bailey guitar, Jerome Harris bass, Michael Sarin drums

Lugano, Studio 2 RSI - mercoledì 26 ottobre, ore 20.30

ROBERT GLASPER EXPERIMENT

Robert Glasper piano e voce, Chris Dave batteria, Derrick Hodge basso, Casey Benjamin sax e vocoder

Anteprima di Estival Nights (26, 28-29 ottobre, Palacongressi Lugano)

Lugano, Auditorio RSI - mercoledì 9 novembre, ore 20.30

ECM sessions

MARCIN WASILEWSKI TRIO

Marcin Wasilewski piano, Slawomir Kurkiewicz contrabbasso, Michal Miskiewicz batteria

a seguire:

ARILD ANDERSEN QUINTET feat. Paolo Fresu

Arild Andersen contrabbasso e elettronica, Paolo Fresu tromba e flicorno
Tommy Smith sax tenore, Marcin Wasilewski piano, Patrice Héral batteria e percussioni

Lugano, Studio 2 RSI - venerdì 25 novembre, ore 20.30

MARIA PIA DE VITO GROUP

The spark of knowing - Roden Crater Project (prima assoluta)
Maria Pia De Vito voce e digital loops, Maurizio Giri digital design e laptop, Eivind Aarset chitarre
Anja Lechner violoncello, Michele Rabbia percussioni e digital design

LA VOCE DEL GEMMOLOGO CLAUDIO MESSI L'AFFASCINANTE DIAMANTE È IL SIMBOLO DELL'ETERNA BELLEZZA

Il diamante è in assoluto il minerale più prezioso e più duro. È la gemma che riunisce in sé le caratteristiche più nobili, l'unica degna di fregiarsi del titolo «regina delle pietre preziose». Il diamante è però anche il protagonista più straordinario e misterioso del regno minerale. Si tratta infatti dell'unica pietra preziosa composta di un solo elemento, ossia di carbonio puro con un reticolo cristallino cubico. Una caratteristica che presentano peraltro anche il carbone e la grafite. Ciò che distingue il diamante è tuttavia la disposizione degli atomi. Affascinati dalle sue eccezionali caratteristiche, i greci battezzarono il diamante «Adamas», l'invincibile.

I primi diamanti furono rinvenuti attorno all'800 a.C. in India, nei detriti fluviali. In Brasile i giacimenti di questa pietra preziosa furono scoperti solo nel XVIII secolo. All'epoca i cercatori d'oro utilizzavano i diamanti come gettoni da gioco, ignorando che erano infinitamente più preziosi dell'oro che estraevano con gran fatica dai fiumi. Nel 1866 il ritrovamento di una gemma da parte di un giovane contadino, Erasmus Stephanus Jacobs,



scatenò la febbre del diamante in Sudafrica. La pietra di circa 21 carati (pressappoco 4 grammi), la prima del suo genere rinvenuta in Africa, venne in seguito battezzata «Eureka» all'Esposizione universale di Parigi del 1867.

Per scoprire l'origine del diamante bisogna risalire nel tempo per centinaia di milioni d'anni e addentrarsi per circa 150 km nel cuore della terra. Ai tempi dei grandi sovvertimenti geologici, del magma basico fu spinto con una pressione fortissima verso la crosta terrestre. Dovettero tuttavia trascorrere alcuni milioni d'anni prima che questa massa di lava si solidificasse formando la kimberlite, la famosa roccia diamantifera di colore blu. In seguito, durante circa 200 milioni d'anni, l'erosione liberò gradualmente i diamanti che finirono nei detriti fluviali, i cosiddetti giacimenti secondari. I giacimenti che si trovano nei camini di vulcani spenti sono invece chiamati giacimenti primari.

Per estrarre da 50 a 150 carati di diamante (1 carato = 0,2 grammi) si devono in media minare, spostare, lavare e frantumare 10 tonnellate di roccia e di terra. Opaco, di forma generalmente irregolare, il diamante grezzo non si distingue in sostanza da un comune ciottolo. Per trasformarlo in un meraviglioso gioiello ci vogliono l'abi-



DIAMANTI FAMOSI

	<i>carati</i>
Dresda	41,00
Koh-i-noor	108,93
Hope	44,50
Cullinan IV	63,60
Cullinan I	530,20
Nassak	43,38
Sancy	55,00
Scià (Shah)	88,70
Tiffany	128,51
Fiorentino	137,27

RISTORANTE
BOTERO

**Apertura domenicale
su prenotazione per eventi
da 10 a 60 persone**

RISTORANTE BOTERO

via Fusoni 5 - 6900 Lugano
tel 091 922 00 60- fax 091 922 52 10
botero@freesurf.ch

*la TARTARE preparata al tavolo è da sempre la nostra specialità
come pure la pasta fresca preparata in casa tutti i giorni*

Sala separata per fumatori - si può riservare per aperitivi, feste e cerimonie

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno



Tamborini Carlo Eredi SA, Strada Cantonale - 6814 Lamone
Vinoteca Tamborini - Lamone

www.tamborini-vini.ch - info@tamborini-vini.ch

L'AFFASCINANTE DIAMANTE



lità, le conoscenze e la pazienza del tagliatore. Solo il taglio di innumerevoli faccette, determinato dalle leggi del-

l'ottica, consente al diamante di sprigionare tutta la sua bellezza e di esaltare la sua trasparenza e il suo splendore. Il taglio più frequente è quello a brillante, che conta almeno 57 faccette. Si praticano in ogni modo anche altri tagli, come per esempio quello a goccia, a smeraldo, a navetta e a baguette. In ogni caso bisogna sempre tenere presente che solo un taglio impeccabile, rispettoso delle proporzioni ideali, consente al diamante di riflettere verso chi lo guarda tutta la sua luce, scomposta nei colori dello spettro.

Ogni diamante è unico. Ciò significa che ha un valore a sé stante, determinato in conformità a quattro criteri, le famose «4 C» della terminologia ufficiale in lingua inglese. «C» come «carat» o carato: originariamente, per pesare i diamanti si usavano i semi del

carrubo, dal peso costante (1/5 di grammo, ossia 0,2 g). Un brillante di un carato ha un diametro di circa 6,5 mm. «C» come «colour» o colore: fra i diamanti detti bianchi o «serie Cape», la gemma più preziosa è quella che presenta un'assoluta assenza di colore. Una scala fissata in conformità a norme internazionali consente una classificazione precisa che va da «bianco extra eccezionale +» a «colorito». «C» come «clarity» o purezza: il diamante presenta spesso inclusioni, ossia le tracce del lungo cammino percorso dalle viscere della terra per giungere fino a noi. Anch'esse sono definite da una scala, che va da «IF» o puro a «Pique 3» e che consente una classificazione precisa d'ogni diamante in base al numero e alle dimensioni delle sue inclusioni. E infine «C» come «cut» o taglio: severissimi controlli garantiscono che il taglio e la lucidatura siano stati eseguiti a regola d'arte. Non si sbaglia affatto se sommando le «4 C» si ottiene una ipotetica, ma alquanto reale, quinta «C»: quella di «cost» o costo/valore.



**I PIÙ GRANDI DIAMANTI
GREZZI TIPO GEMMA**

	<i>carati</i>
Cullinan	3106,00
Excelsior	995,20
Star of Sierra Leone	968,90
Gran Mogol	800,00
Woyie River	770,00
Presidente Vargas	726,60
Jonker	726,00
Jubilee (Reitz)	650,80
Dutoitspan	616,00
Baumgold	609,00

BIO-STRATH COMPIE CINQUANT'ANNI IL TIPICO RICOSTITUENTE SVIZZERO

Inizialmente si chiamava Bio Strath, oggi soltanto Strath. È il salutare integratore alimentare a base di lievito vegetale che in mezzo secolo ha conseguito un'importanza a livello mondiale. La Bio-Strath AG quest'anno festeggia il suo cinquantésimo compleanno come azienda produttrice di prodotti svizzeri e stila un bilancio intermedio molto positivo. Presso la sede centrale di Zurigo e nello stabilimento di produzione di Herrliberg, sul lago di Zurigo, lavorano 16 dipendenti che si occupano della produzione e della vendita dei preparati a base di lievito vegetale Bio-Strath. Tutti si attengono scrupolosamente ai principi formulati dal fondatore, Fred Pestalozzi, e portati avanti da suo figlio, David, attualmente proprietario e amministratore delegato. Alla base della filosofia aziendale vi è la volontà di continuare a garantire l'assoluta naturalezza dei principi attivi contenuti nei prodotti Strath evitando l'aggiunta di sostanze artificiali. L'inalterabilità dei prodotti è ottenuta senza l'uso di conservanti e l'efficacia dei preparati viene regolarmente analizzata e attestata secondo criteri scientifici.

Il giovane Fred Pestalozzi guarì dalla sindrome di Menière grazie ad un preparato sperimentato dal chimico tedesco Walter Strathmeyer, alla cui diffusione si dedicò con entusiasmo nell'obiettivo di offrire un prezioso



contributo alla salute comune. Dopo un modesto avvio nel 1961, cominciò l'ascesa con la costruzione dello stabilimento di Herrliberg nel 1964. Qui, mediante uno speciale procedimento, le cellule del lievito vengono arricchite con estratti vegetali e liquefatte. I tempi di produzione durano circa due mesi, dopodiché il prodotto, costituito da ben 61 sostanze nutritive naturali e vi-

tali, è pronto all'uso. Il preparato Strath si conferma come ricostituente particolarmente indicato in caso di malattie, gravidanza, stati di stanchezza nonché come stimolante per aumentare la concentrazione e le difese dell'organismo. Le proprietà di questo prodotto si rivelano efficaci anche per gli animali, grazie ad Anima-Strath ed Equi-Strath.

Ogni anno lo stabilimento di Herrliberg produce circa 1,5 milioni di unità di prodotti, di cui circa il 70% viene esportato. Tali attività iniziarono già nel 1961, con la prima consegna effettuata in Canada. Nel frattempo l'azienda fornisce più di 50 partner di distribuzione in tutto il mondo, tra i quali il Sudafrica che, grazie a un'adeguata campagna di informazione, è diventato il primo paese più importante nello smercio del caratteristico ricostituente svizzero.



SCOPERTA TICINESE

ANTICORPO CHE PUÒ NEUTRALIZZARE
I SOTTOTIPI DEL VIRUS DELL'INFLUENZA

Un importante passo avanti nella ricerca di un vaccino antinfluenzale universale è stato fatto recentemente grazie alla collaborazione tra l'Istituto di Ricerca in Biomedicina dell'USI con Humabs BioMed SA di Bellinzona e il National Institute for Medical Research di Londra. La scoperta, pubblicata il 28 luglio sulla prestigiosa rivista "Science", potrebbe favorire la creazione di un vaccino universale in grado di proteggere da tutti i virus dell'influenza stagionale e da nuove pandemie. Si chiama "F16" ed è il primo anticorpo in grado di bloccare tutti i virus influenzali: potrebbe essere usato per la profilassi e la terapia delle infezioni da virus dell'influenza A. L'articolo descrive come i ricercatori dell'IRB siano riusciti, utilizzando un nuovo metodo per coltivare le plasmacellule umane, a selezionare quelle in grado di produrre un anticorpo che riconosce tutti i 16 sottotipi di emagglutinina del virus dell'influenza A.

I virus dell'influenza A stagionali e pandemici rappresentano una grave minaccia per la salute dell'uomo. Gli anticorpi sono molecole immunitarie che svolgono un ruolo chiave nella protezione contro l'infezione dai virus influenzali, ma la loro efficacia è limitata dalla estrema eterogeneità e varia-



bilità dei virus influenzali. Il bersaglio degli anticorpi che bloccano l'infezione è l'emagglutinina, una proteina virale che media la fusione tra il virus e le cellule dell'organismo. L'emagglutinina si evolve continuamente sfuggendo la risposta anticorpale che è diretta principalmente verso la parte più esterna definita anche "testa" dell'emagglutinina. Si conoscono sedici diversi sottotipi di emagglutinine divisi in due gruppi principali: il gruppo 1 e il gruppo 2. Gli anticorpi normalmente neutralizzano solo alcuni virus all'interno di un sottotipo e di conseguenza nuovi vaccini devono essere

prodotti ogni anno per proteggere dai nuovi virus circolanti.

I ricercatori dell'IRB hanno dimostrato che l'anticorpo F16 è in grado di legare tutti i sedici sottotipi di emagglutinine e di neutralizzare i virus stagionali di gruppo 1 e di gruppo 2, i virus pandemici, incluso il virus della "Spagnola" del 1918, ed anche i virus dell'influenza aviaria e suina. Lo studio ha inoltre rivelato che molteplici meccanismi contribuiscono all'effetto protettivo dell'anticorpo somministrato in vivo per prevenire o curare l'infezione. In particolare, l'anticorpo è in grado non solo di bloccare l'ingresso del virus nelle cellule e la sua diffusione nell'organismo ma anche di reclutare cellule killer del sistema immunitario in grado di eliminare le cellule infettate.

Studi di cristallografia a raggi X hanno identificato il sito di legame dell'anticorpo F16 che si localizza in una regione conservata nello "stelo" dell'emagglutinina. Questa regione può essere considerata il "tallone d'Achille" del virus e la sua struttura può essere sfruttata allo scopo di progettare vaccini universali in grado di indurre anticorpi con la stessa specificità di F16 e quindi in grado di neutralizzare tutti i virus influenzali.

Primenet sa
I N F O R M A T I C A

Via Trevano 61 • 6900 LUGANO
Tel. 091 972 73 03 • Fax 091 972 10 13
info@primeweb.ch

www.primeweb.ch



Apple Authorized Reseller
Apple Authorized Service Provider

VESTATEC TRATTARE EFFICACEMENTE LE FERITE DA USTIONE CON IDROGEL

Una piccola disattenzione in cucina, un errore sul posto di lavoro ed ecco che è accaduto: le ustioni possono verificarsi in qualsiasi momento e luogo, e causare compromissioni più o meno gravi dei tessuti. Il motivo per cui già a una temperatura tra i 50° e i 60° Celsius possono verificarsi scottature e ferite da ustione è la bassissima conduttività termica della pelle. Il calore rimane a lungo sul punto di scottatura e non riesce a distribuirsi abbastanza velocemente. L'azione lesiva penetra, a seconda del grado di ustione, nell'epidermide (primo grado), nella parte superiore del derma (secondo grado) o addirittura fino al tessuto adiposo sottocutaneo. Tanto più profonda è la lesione, tanto minori sono il dolore o il sanguinamento, perché un numero sempre maggiore di recettori del dolore e vasi sanguigni vengono distrutti. A seconda della gravità possono permanere anche delle cicatrici.

La reazione più importante in caso di ustione è l'immediata interruzione della trasmissione termica. La ferita



da ustione deve essere raffreddata per almeno 20 minuti con acqua (niente ghiaccio!) o con un rimedio idoneo. I vestiti che non si sono attaccati alla ferita devono essere rimossi dalla zona ustionata, così come anelli, orologi, cinture e scarpe, prima che si formino rigonfiamenti. Infine la ferita deve essere medicata sterilmente.

La Vestatec AG ha sviluppato una linea di prodotti ottimale per il trattamento di qualsiasi tipo di ustione. Ve-

stapel è un gel in stick da tenere sempre con sé (confezione da 6 pezzi a fr. 19.-). In caso di ustioni leggere fornisce un rapido soccorso sterile. Vestasan, una benda sterile in diversi formati imbevuta di idrogel, è ideale per l'armadietto dei medicinali di casa (fr. 9,50). Nei casi di ustioni gravi la coperta sterile a base di idrogel Vestatex, utilizzata anche dai professionisti delle emergenze, fornisce un rapido pronto soccorso. E chi è rimasto troppo a lungo sdraiato al sole può contare sul sollievo dalle scottature grazie all'idrogel dermoigienico Vestasol (il tubetto da 100 ml costa 15,40 franchi). Aiuta anche in caso di escoriazioni, punture di insetti e orticarie da contatto con meduse. Vesta è un prodotto analgesico naturale che mantiene la ferita sterile, la protegge dallo sporco e previene la perdita di liquidi corporei.

I prodotti a base di idrogel sono facili da usare, non si attaccano alla ferita e la loro rimozione è indolore. I prodotti Vesta sono disponibili in farmacie, drogherie e negozi specializzati.



AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
Fitoterapia - Omeopatia - Fiori di Bach

farm. dipl. Rezio Hubmann

Piazza Cioccaro 2 - 6900 Lugano
tel 091 922 05 86 - fax 091 923 62 46
www.sanlorenzo.ch - hubmann@sanlorenzo.ch

PYGENOL DELL'ERBORISTA KÜNZLE L'ESTRATTO DI CORTECCIA PINO AIUTA LA CIRCOLAZIONE SANGUIGNA

Quando per motivi di lavoro o per esigenze private, si trascorre molto tempo in piedi, si cammina molto o si resta seduti a lungo, la formazione di ristagni di sangue nelle vene la sera costituisce un problema molto comune. I vasi sanguigni possono indebolirsi a causa dello stress eccessivo, di una dieta non equilibrata o in conseguenza del naturale processo di invecchiamento. I disturbi della circolazione del sangue sono spesso associati a sensazione di freddo a mani e piedi, fastidioso fomicolio nelle braccia e nelle gambe, dita di mani e piedi addormentate. Il prodotto Pygenol dell'erborista Künzle dà sollievo in caso di disturbi dovuti a un'irrorazione sanguigna insufficiente. In queste compresse naturali è presente il Pyc-



nogenol. Si tratta di un insieme di principi attivi, ricavati dalla corteccia del pino litoraneo francese. I navigatori scoprirono già un secolo fa i grandi benefici di questa corteccia nella cura dei disturbi venosi. Diversi studi scientifici hanno rilevato ulteriori ambiti di applicazione di Pygenol che è in grado di agire, tra l'altro, anche contro i radicali liberi. I flavonoidi vegetali

contenuti nelle compresse hanno effetti diversi da quelli dei preparati a base di ipocastano. Proteggono infatti i vasi sanguigni e rafforzano le pareti delle vene e delle arterie. Pygenol è utile anche in caso di vene varicose. Per ottenere gli effetti desiderati, si consiglia di assumere le compresse (2 x 2-3 volte al giorno) per circa uno o due mesi. Il preparato è disponibile anche in gel per uso esterno. Dona sollievo e freschezza alle gambe pesanti e, se applicato quotidianamente, stimola anche la circolazione della pelle. Questo prodotto è utile nella prevenzione e nel trattamento di disturbi persistenti ed è indicato per persone di tutte le età; è disponibile in farmacia e drogheria sotto forma di gel e in confezioni da 40 e 120 compresse.

DERMATIX ULTRA - UN EFFICACE GEL AL SILICONE PER IL TRATTAMENTO DELLE CICATRICI

In seguito a incidenti o interventi chirurgici, a seconda della profondità della lesione cutanea, è inevitabile la formazione di cicatrici. Pur con la massima precisione chirurgica, il processo di guarigione dipende dalla natura del tessuto. Nei giovani più che negli anziani si formano cicatrici più spesse a causa della sovrapproduzione di tessuto connettivo. In prossimità delle parti del corpo maggiormente sottoposte a sforzi come le articolazioni, a causa dell'elevata tensione della pelle, le cicatrici sono più spesse e

profonde. Un ruolo decisivo è svolto anche da possibili infezioni di ferite o infiammazioni. L'organismo, attraverso una serie di processi, sostituisce il tessuto rovinato da lesioni cutanee con cicatrici, le quali sono composte da tessuto connettivo e collagene. Il processo può durare anche due o tre anni. Il tessuto cicatriziale non ha né peli né ghiandole sudoripare. È meno elastico rispetto alla pelle circostante e, a lungo andare, può cambiare colore passando dal rosso al bianco.

Quanto prima si cura la ferita,

tanto più soddisfacente sarà il risultato in seguito. Dermatix Ultra è un gel al silicone trasparente e inodore, che riduce il rischio di formazione di cicatrici insolite e, se usato regolarmente, già dopo i primi mesi consente di ottenere uno dei migliori risultati cosmetici possibili. Nel corso della cura, questo rimedio favorisce l'elasticità dei tessuti, rendendo le cicatrici più sottili e morbide. Inoltre scompaiono gradualmente anche i dolori e il fastidioso prurito. Il gel non è immediatamente efficace, ma agisce con il proseguimento del trattamento. Dermatix Ultra non va applicato su ferite aperte o sulle mucose. Essendo trasparente, può anche essere usato senza problemi su zone esposte come viso e décolleté. Non macchia gli indumenti, se, una volta applicato, si lascia asciugare per 5 minuti. Il gel consente di applicare senza alcun problema make-up e creme solari. Il prodotto è disponibile in farmacia senza ricetta medica.



AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

Piazza Cioccaro 2 - 6900 Lugano
tel 091 922 05 86 - fax 091 923 62 46

Osteria Grotto Da PIERINO

... e la nostra tradizione continua da ben oltre 40 anni.



Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

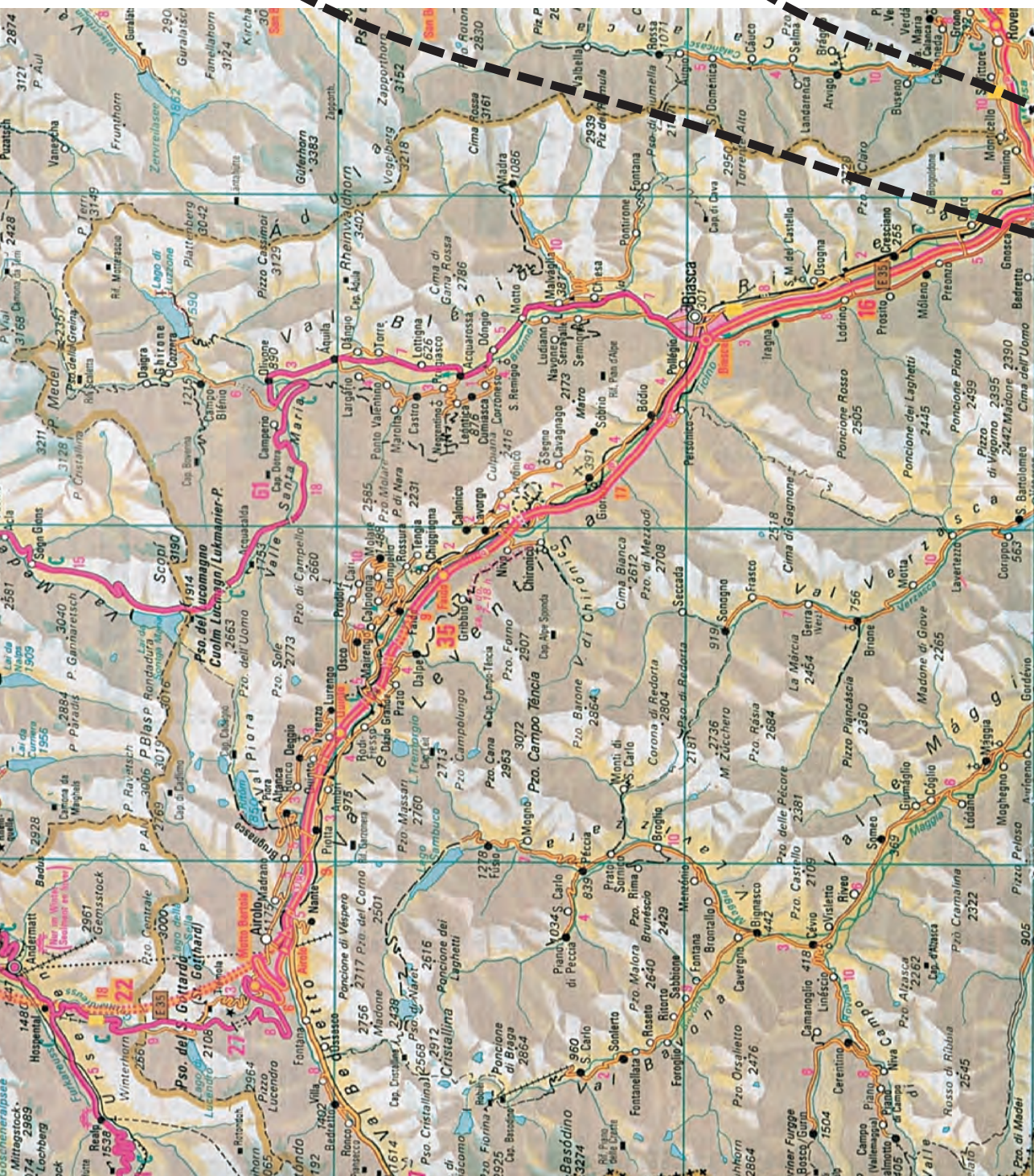
Ambiente familiare - Ampio giardino

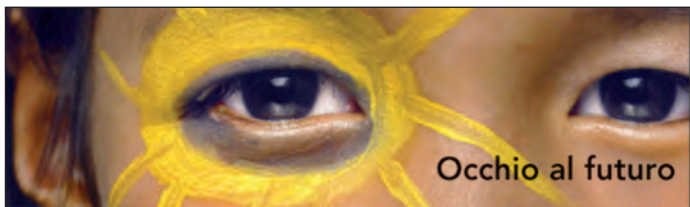
CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch

prop.r.: Fam. Mauro Cassina





Occhio al futuro

Fra il passato, il presente e il futuro, a beneficio della nostra clientela e di noi stessi.



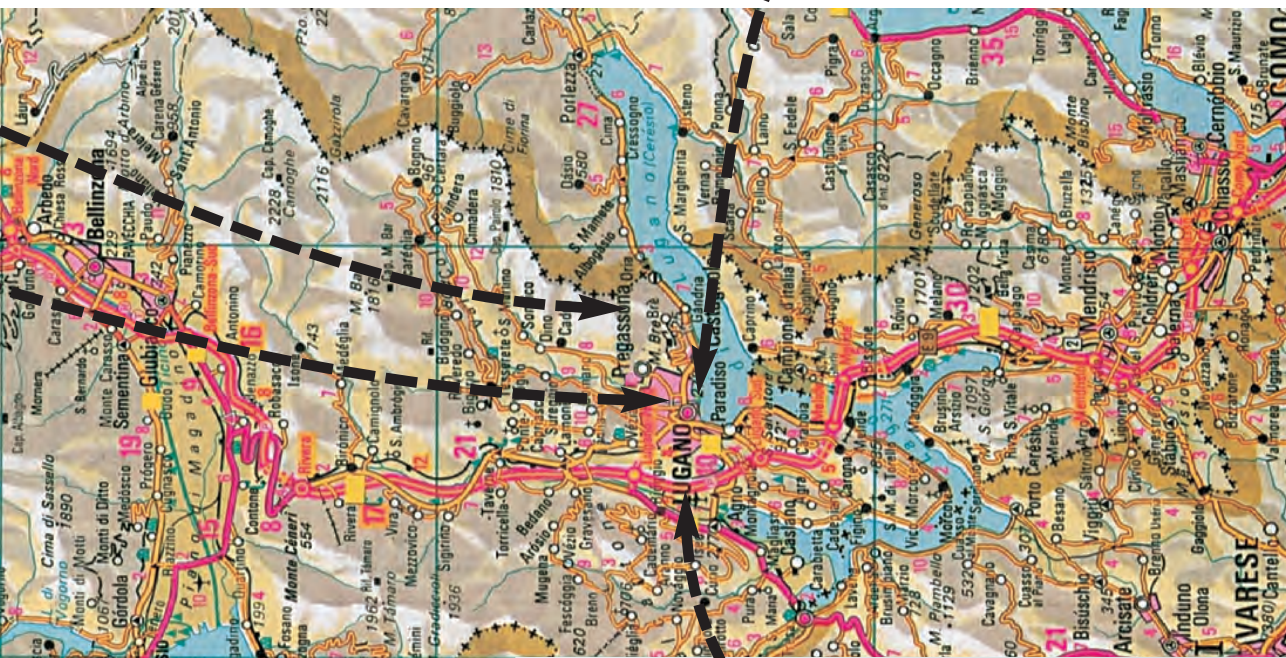
Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

DYNOPTIC
PARTNER

OCCHIALI

ESAMI DELLA VISTA

STUDIO PER LENTI A CONTATTO



Mattoria
Moncucchetto



Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso
tel 091 967 70 60 - fax 091 966 13 27 - info@moncucchetto.ch

RISTORANTI TICINESI

GASTRONOMIA

I TOP

DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	☉☉ Michelin
Santabondio , Via ai Grotti di Gentilino, Sorengo	993 23 88	domenica sera e lunedì	raffinato	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Artè , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
Al Portone , Viale Cassarate, Lugano	923 55 11	domenica e lunedì	raffinato	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante	
Vecchia Osteria Seselegio , Via Campora 11, Seselegio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	classico elegante	
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Delta , Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco	
Rodolfo , Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica sera e lunedì	rustico elegante	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Motto del Gallo , Via al Motto, Tavernè	945 28 71	domenica	rustico raffinato	
Trattoria del Cenacolo , Via alla Chiesa, Ponte Capriasca	945 14 76	domenica sera e lunedì	semplice	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
San Martino , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico	
Grotto della Salute , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	
Ambrosia al Gargantini , via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegant	
Antica Osteria al Porto , Via Foce, Lugano	971 42 00	martedì	classico	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico	
Antico Grotto Fossati , Meride	646 56 06	lunedì	rustico	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Stazione , Agnese Broggin, Intragna	796 12 12		rustico elegante	

LE RICETTE DEI RISTORANTI TICINESI
**SAPORE VENETO ALLA TRATTORIA
 DEL CENACOLO A PONTE CAPRIASCA**

**TAGLIATELLE ALLE COSTE
 IN SALSA PROFUMATA AL LIMONE**

Ingredienti per 4 persone

320 gr di pasta alle coste, 1 cucchiaio da caffè di scorza di limone grattugiata, una noce di burro, olio extra vergine di oliva, grana padano, prezzemolo tritato.

Preparazione

Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 8-10 minuti. Nel frattempo far rosolare con una noce di burro la scorza di limone grattugiata (attenzione a grattugiare solamente la parte gialla e non il bianco, che risulterebbe amaro).

Arrivati a cottura scolare la pasta unendola alla scorza di limone; aggiungere l'olio extra vergine e un mestolino di acqua di cottura. Spolverizzare con il grana padano e saltare in padella sino ad ottenere una salsa fluida e morbida.

Impiattare e ultimare con uno spruzzo di prezzemolo tritato.



**SUPREMA DI FARAONA
 AL PEPE ROSA CON CIPOLLE
 DI TROPEA CAMELATE**

Ingredienti per 1 persona

Una suprema di faraona, olio extra vergine di oliva, pepe rosa in salamoia, 1 cucchiaio di brandy, 1 cuc-

chiao di vino bianco secco, 1 cipolla di Tropea di media grandezza, 1 cucchiaio raso di zucchero semolato, mezzo bicchiere di aceto di vino rosso, sale e pepe.

Preparazione

Salare la suprema solo dalla parte della polpa; scaldare in una padella antiaderente un filo di olio di oliva e adagiare la suprema dalla parte della pelle facendola cuocere per 4-5 minuti a fuoco vivace coperta da un coperchio. Girarla e fare lo stesso. Scolare poi il grasso rilasciato e rimetterla al fuoco aggiungendo il pepe rosa in salamoia; sfumare leggermente e flambare quindi con il brandy.

Gloriana (in sala) e Gianfranco (in cucina) Viola sono originari del Veneto; da pochi anni gestiscono la Trattoria del Cenacolo di Ponte Capriasca.

Il locale è anche ritrovo per una clientela di sportivi amanti del rugby, disciplina nella quale ha militato con successo il titolare.





Mastroberardino
1878

Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini campani

OLGIATI VINI SA

OLGIATI VINI SA
CH - 6915 NORANCO - LUGANO
tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87
e-mail: olgiativini@ticino.com

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



**... e la nostra tradizione
continua da ben oltre 40 anni:
siamo attivi dal 1967!**

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA- Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

LE RICETTE DEL CENACOLO A PONTE CAPRIASCA



lato, mezzo bacello di vaniglia, 1 cucchiaino raso di fiori di lavanda secchi, 10 grammi di gelatina in fogli, 250 g di ribes rossi, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 1 cucchiaino di grappa (facoltativa).

Preparazione

Far bollire il latte, la panna e lo zucchero in un pentolino, lasciandovi in infusione la vaniglia e la lavanda. Fare intiepidire piano fuori dal fuoco sciogliendovi dentro la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Appena il composto sarà tiepido filtrare a colino e versare in 4 stampini monoporzione in lattice o plastica morbida. Lasciare rapprendere in frigorifero.

Cuocere 2/3 dei ribes in un pentolino con lo zucchero e la grappa in modo da renderli cremosi. Lasciarli raffreddare. Sformare i budini e servirli con la salsa e i ribes freschi.

Aggiungere il vino bianco e ridurre. Togliere la suprema dalla padella e riporla in forno preriscaldato a 180 °C e finire la cottura in 8-10 minuti.

Nel frattempo aggiungere alla salsa che è rimasta nella padella un mestolo di fondo bruno e far restringere. Estrarre la faraona dal forno; scalopparla e napparla con la salsa al pepe rosa.

Servire con contorno di cipolle di Tropea caramellate.

Preparazione delle cipolle di Tropea caramellate:

Tagliare a spicchi le cipolle, lasciarle a bagno in acqua per togliere il "forte", scolarle e farle saltare con olio extra vergine di oliva in una padella antiaderente a fuoco vivace per 4 minuti.

Saltarle e dopo un minuto aggiungere un cucchiaino da tavola raso di zucchero semolato, continuando a saltare il tutto per 30 secondi. Sfumare con mezzo bicchiere di aceto di vino rosso; far asciugare e togliere dal fuoco.

BUDINO DI LATTE

ALLA LAVANDA E RIBES ROSSI

Ingredienti per 4 persone

2 dl di latte fresco intero, 3 dl di panna fresca, 110 g di zucchero semo-



RISTORANTE
- STAZIONE -
BIOGGIO

*Il tempio della cucina tradizionale italiana
Ottimi business lunch leggeri e veloci,
risotti dalla forma, specialità di stagione.
Tutte le sere spettacolare buffet di antipasti.
Possibilità di banchetti per 100 persone.*



È gradita la riservazione

Tel. 091 605 11 67, www.allastazione.ch
Chiuso domenica sera e lunedì



S.A. VINI BÉE

Via Cantonale 1 - 6855 STABIO
Tel. 091.647.32.81 - Fax 091.647.31.25
info@vini-bee.com - www.vini-bee.com

*Professionalità e Competenza
sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

Cantine Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cuneo)
Franciacorta Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)
Az. Agr. Fiegl - Oslavia (Gorizia)
Cantine Maschio - Visnà di Vazzola (Treviso)
Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia)
Cantine Ceci - Torrile (Parma)
Rocca delle Macie - Castellina in Chianti (Firenze)
Renzo Masi - Rufina (Firenze)
Fontana di Papa - Ariccia (Roma)
Cantina Tollo (Chieti)
Terredora - Montefusco (Avellino)
Francesco Candido - Sandonaci (Brindisi)
Librandi - Ciro' Marina (Crotone)
Casa Vinicola Firriato - Paceco (Trapani)
Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
Amaro Lucano - Pisticci Scalo (Matera)



INIZIA LA STAGIONE DELLA SELVAGGINA CON UN GRADITO RITORNO AI FORNELLI

Il Ristorante Stazione a Bioggio è da sempre rinomato anche per la sua proposta autunnale dedicata alla selvaggina. La cacciagione era sempre stata la passione e il punto forte gastronomico del precedente titolare che per decenni ha condotto l'esercizio. Da tre anni il ristorante, che proprio dalla vicinanza con la stazione del trenino Lugano-Ponte Tresa a Bioggio prende il nome, è gestito da un nuovo dinamico team che fa capo a Franco Maspoli. Dopo una immediata rinfrescata alle sale che ricalcavano troppo lo stile precedente e una rinnovata proposta gastronomica, mano a mano il ristorante si è dato un indirizzo con una offerta più moderna, affinata in questi anni con un occhio rivolto alla qualità e l'altro alle esigenze di gusti della fedele clientela.

La carta menu presentata di base dal ristorante Stazione è ora completa e bilanciata, impreziosita al passare



delle stagioni con piatti e proposte anche elaborate in tema con il periodo. È proprio quello che avviene con il mese di settembre, tradizionalmente porta

d'entrata all'autunno che come detto per il Ristorante Stazione di Bioggio ha sempre voluto dire selvaggina con la S maiuscola. In carta, e non solo, tornano dunque i profumi e i sapori tradizionali fatti di piatti ottenuti dalla cacciagione e dalla selvaggina d'alta montagna. Dopo i piatti freschi dell'estate si tornerà a gustare specialità come la sella di capriolo Baden Baden, il filetto di cervo, i medaglioni di capriolo e naturalmente i salmi accompagnati dai tipici spätzli, la polenta e i funghi porcini. Tra le specialità perfe-

sopra:

la caratteristica terrazza coperta molto gradita durante la bella stagione.

qui a fianco:

Un piccolo dettaglio del grande buffet che permette agli ospiti di scegliere tra una quarantina di varietà tra insalate, paste, salumi, pesci di lago e di mare, crostacei, carni, formaggi e altro.



LA SELVAGGINA AL RISTORANTE STAZIONE DI BIOGGIO



zionate negli ultimi anni dallo Stazio-
ne per la stagione che viene c'è anche
il ricco antipasto chiamato "del caccia-
tore", l'insalata di funghi porcini, ov-
viamente oltre ai salumi, i prosciutti
crudi e cotti e le varie terrine, queste
ultime rigorosamente fatte nella cucin-
a del ristorante. Tra i primi caldi del

menu autunnale spiccano le pappar-
delle al sugo di lepre e le paste fatte in
casa ripiene di carne proveniente dalla
cacciagione.

Il ristorante propone sempre in
carta l'oramai famoso e pantagruelico
Menu Artusiano, che viene variato
nella sua ricca composizione ogni cin-

que-sei settimane e proposto nella sua
versione più "contenuta" (senza primo)
già a 56 franchi. Capisaldi dell'offerta
gastronomica del bel ristorante
di Bioggio rimangono pure il risotto
servito direttamente dalla forma di
Grana padano e altri due "must": la
tartare preparata al tavolo e la scelta
personale direttamente dal carrello
delle carni e dei pesci da mandare in
cottura.

In cucina da settembre c'è anche
un gradito ritorno: a capo della brigata
ci sarà di nuovo Enzo Testini, che
già era stato protagonista al ristorante
Stazione. Il cinquantenne chef, di ori-
gine valtellinese, ha lavorato in prece-
denza per lungo tempo anche in En-
gadina, dove ha perfezionato ulterio-
rmente la sua inclinazione per la cucina
preparata con la selvaggina, e sul lago
di Garda.

Il Ristorante Stazione è situato
proprio di fronte alla fermata del tren-
ino FPTL a Bioggio; è chiuso domeni-
ca sera e lunedì.



ANTINORI



*Importatore e distributore
esclusivo per il Ticino*





CH - 6915 NORANCO - LUGANO
tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - e-mail: olgiativini@ticino.com

DOLCIFICANTE NATURALE

UN CIOCCOLATO DA GUARNITURA CHE UTILIZZA L'ESTRATTO DALLA STEVIA

Per i professionisti della ristorazione e i pasticceri cioccolatieri - ma anche per chi privatamente in casa si diletta della preparazione di leccornie - è stato messo a punto il primo cioccolato da guarnitura "60% Fondente", senza dolcificanti tradizionali, che siano essi zuccheri, saccarina, aspartame o altro finora utilizzato. L'antica azienda cioccolatiere "Villars" per lo scopo ha sperimentato ed ora utilizzato un dolcificante di origine naturale estratto dalla pianta stevia. Si tratta di una piccola erbacea arbustiva perenne della famiglia dei crisantemi, nativa delle montagne fra Paraguay e Brasile che ha una straordinaria capacità dolcificante: nella sua forma naturale è circa 10/15 volte più dolce del normale zucchero da tavola; nella sua forma più comune di polvere bianca, estratta dalle foglie della pianta, arriva ad essere dalle 70 alle 400 volte più dolce dello zucchero. Tra le caratteristiche principali di questo dolcificante c'è quella di non contenere calorie e di non causare disturbi a chi soffre di diabete, non altera il livello di zucche-



ro nel sangue e oltre tutto non ha tossicità (al contrario dei dolcificanti sintetici).

Questa guarnitura al cioccolato

fondente senza zuccheri aggiunti e base di un dolcificante di origine naturale, consente di dare vita a prodotti tradizionali e al consumatore di godere di un cioccolato dagli aromi raffinati e complessi al contempo tipici dei celebri cacao del Madagascar e del Ghana, perfettamente in grado di combinare alla potenza olfattiva del cioccolato l'equilibrio del sapore zuccherino, ma senza apporto di zuccheri. Il prezzo al kg è di circa 14 franchi.

Il Maître Chocolatier svizzero "Villars", insediato a Friburgo nel 1901, è conosciuto per la preparazione dei suoi cioccolati tradizionali svizzeri di altissima qualità basati sulla totale assenza di additivi artificiali. Proprio in virtù di questo, il cioccolatiere si è impegnato nello studio sul rebaudioside A, il composto estratto dalla pianta stevia, tanto da indurlo a realizzare, nel 2009, la prima tavoletta di cioccolato che utilizza questo dolcificante di origine naturale



foto: davide stalione



nexusdesign - lugano



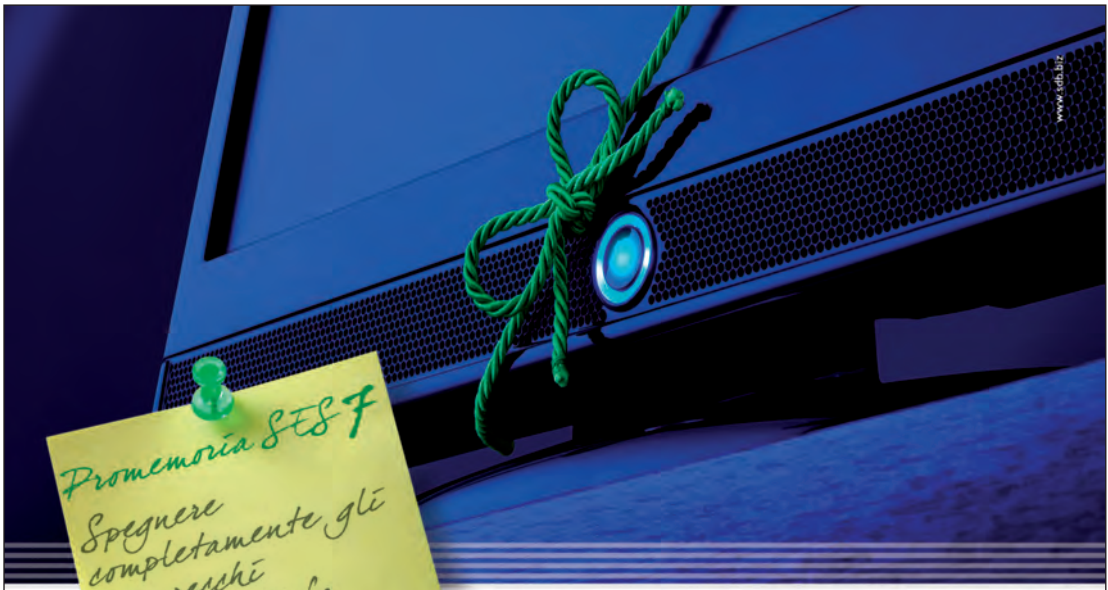
conca bella

Famiglia Montecchi

ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

Passione genuina.

via Concabella 2 - 6833 Vacallo - Svizzera
 T 004191 697 50 40 - F 004191 683 74 29
 info@concabella.ch - www.concabella.ch
 a 1 km dall'uscita autostradale di Chiasso Centro



Promemoria SES

Spegnere completamente gli apparecchi elettrici ti fa risparmiare senza perdere nulla!

SES

Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch

ULTIMA ANNATA DEL VINO DI TAMBORINI CAMBIO DELLA GUARDIA AL CASTELLO DI MORCOTE

Dopo quasi un quarto di secolo c'è un cambiamento determinante al Castello di Morcote. L'importante Merlot della tenuta, assunto a grande notorietà grazie a Claudio Tamborini, cambia vinificatore: con il vino che verrà messo in commercio il prossimo anno (con le uve dell'annata 2009) recherà la firma dei proprietari della bella Tenuta, la famiglia Gianini di Vico Morcote. La ditta Tamborini ha invece iniziato lo scorso mese di agosto la messa in vendita dell'annata 2008, la sua ultima come coltivatore e vinificatore delle uve della Tenuta Castello di Morcote.

La storia moderna del vino della tenuta del Castello di Morcote era iniziata nel 1988 con i lavori di sistemazione e di terrazzamento dell'importante fondo agricolo. In quattro e quattrotto Tamborini aveva sottoposto un allettante progetto e preso in affitto e gestione l'importante estensione dai proprietari del fondo ing. Achille Gianini e avv. Vincenzo Porzio. E con la immediata e straordinaria profusione di mezzi e finanziamenti aveva preparato il luogo per farlo diventare come il più bel vigneto del Cantone e forse più. L'incantevole posizione, a sbalzo sul Lago di Lugano, sopra Morcote, ha certamente aiutato nell'intento, ma le intuizioni e l'entusiasmo del promotore avevano fatto il resto.

La ristrutturazione è stata conce-

La Tenuta Castello di Morcote si estende su 172 ettari tra i borghi di Morcote, Vico Morcote e Carona. Questo vasto territorio in gran parte boschivo comprende a nord l'alpe Vicania con annesso il suo rinomato ristorante e a sud le terrazze vignate che circondano il castello, contornate da cipressi e da 200 ulivi dai quali si ricava un ottimo olio extravergine di oliva.



pita da Claudio Tamborini per poter rendere il lavoro di manutenzione della vigna quasi totalmente meccanizzato e razionale, tenendo conto di tutte le esigenze per una produzione altamente qualitativa. La messa a dimora delle barbatelle per l'impianto principale è terminata nel 1989. In totale sono state piantate oltre 20 mila piante di vite Merlot su una superficie di cir-

ca 70 mila metri quadrati. Nei due anni successivi, al termine di esperimenti per giudicarne l'idoneità, sono stati piantati ancora oltre un migliaio di ceppi di Cabernet-Franc e Cabernet-Sauvignon.

La prima vendemmia è stata ottenuta nel 1993; questa, ancora semi-sperimentale, ha permesso di produrre 23 mila bottiglie di Merlot del Ticino



Antica Osteria del Porto

Lugano



L'Antica Osteria del Porto, situata alla foce del fiume Cassarate, è un punto di incontro per trascorrere momenti di tranquillità in un locale tipico, dove è possibile gustare piatti ticinesi e lombardi. Interessante è la scelta di formaggi e salumi nostrani, come pure di vini serviti anche a bicchiere.

Via Foce 9 - CH-6900 Lugano - tel 091 971 42 00 - fax 091 971 42 01
www.osteriadelporto.ch - info@osteriadelporto.ch

CHIUSO IL MARTEDÌ



iGRAPPOLI



Albergo e Ristorante «I Grappoli» - 6997 Sessa - Malcantone
tel 091 608 11 87 - fax 091 608 26 41

CAMBIO DELLA GUARDIA AL CASTELLO DI MORCOTE

vinificato in modo tradizionale. Con l'andare degli anni la produzione è stata situata ad un limite massimo sulle 35 mila bottiglie ottenute nelle vendemmie più cospicue e con qualità particolarmente alta delle uve. Considerato che il vigneto ha un'estensione di 7 ettari, la produzione del vigneto è stata dunque limitata a 500 grammi di uva per ogni metro quadrato. È questo un voluto controllo della resa che permette di raggiungere alte concentrazioni di sostanze pregiate e nobili nell'uva (l'ordinamento cantonale, pur severo rispetto a quelli in vigore in altre parti d'Europa, permette una resa di 1 kg per m²).

Ora quello del Castello di Morcote, in territorio di Vico Morcote, è il vigneto più esteso (7 ettari vitati sul totale di 10 ettari del fondo viticolo che a sua volta fa parte del totale della tenuta che è di oltre 170 mila metri

IN NUOVO CASTELLO DI MORCOTE

Il Merlot Castello di Morcote viene d'ora in avanti vinificato, affinato e imbottigliato dai proprietari "au Château", come nella grande tradizione bordolese. Per sottolineare questo aspetto i proprietari hanno il progetto di realizzare durante la prossima primavera un locale per l'affinamento in barriques nella cantina medievale del castello. Questo permetterebbe di ripristinare l'entrata originale del castello dal parco come avveniva nel XV secolo e di destinare la cantina ad un ruolo di assoluto pregio, oltre che di grande impatto visivo, per custodire il vino. La conduzione della Tenuta del Castello è curata da Gaby Gianini, mentre l'enologo è Michele Conceprio, ingegnere in enologia e viticoltura alla scuola superiore di Changins, che da 15 anni si occupa del vigneto del Castello di Morcote.



Claudio Tamborini, Gaby Gianini che rappresenta le famiglie proprietarie Gianini e Porzio, e l'enologo Michele Conceprio.

quadrati) del Luganese e senz'altro il più importante e ricco di storia. Ha radici che risalgono all'epoca romana, ma soprattutto ha una parentela strettissima con la storia della moderna vitivinicoltura ticinese in quanto già sede sperimentale nella fase della ricostituzione del vigneto ticinese distrutto sul finire del diciannovesimo secolo dalla fillossera.

La storia del Castello di Morcote risale all'epoca romana. Lo testimonia la presenza dei resti di una massiccia struttura situata praticamente al centro della costruzione, probabilmente una torre di vedetta utilizzata anche in seguito nel periodo longobardo. Si data invece intorno al 1100 la costruzione vera e propria del Castello. La trasformazione della struttura in fortezza avvenne invece ai primi del 1400 in un periodo di guerre tra milanesi e comaschi per il predominio sulla zona attorno al lago Ceresio.

Nel 1512/13, il Castello venne disarmato e spogliato dai confederati. Questi nel 1517 lo diedero in gestione a Francesco Paleari, detto il Fratino di Morcote, e ai suoi eredi in perpetuo.

Ed è con i Paleari che inizia la storia moderna del Castello di Morcote; non più roccaforte militare oggetto di violente dispute, ma struttura agricola come forse lo era già nel periodo longobardo. Già nel 16.esimo secolo si iniziava a parlare di vigna sul declivio di questa proprietà divenuta privata. I Paleari, tramandandosi questa stupenda e vasta estensione di terreno agricolo che circonda il Castello, sono diventati pure viticoltori. Tra l'altro l'ing. agronomo Giuseppe Paleari, discendente diretto di Francesco Paleari, nei primi decenni del 1900 è stato uno dei pionieri della moderna viticoltura ticinese.

Il 20 marzo 1940 l'ingegner Massimo Gianini acquista dai fratelli Giorgio e Giuseppe Paleari il Castello e le sue vaste adiacenze. Nel 1950 inizia una progressiva opera di ripristino delle vecchie mura del castello, fino a portarlo alla situazione attuale nel rispetto della sua esatta struttura originaria. Il vecchio vigneto del Castello di Morcote rimase produttivo fino agli anni '70, e in seguito la vigna venne progressivamente abbandonata.



RISTORANTE

... a San Pietro di Stabio

MONTALBANO

www.montalbano.ch

Il Ristorante Montalbano è situato in un'antica casa colonica del 700. In un ambiente rilassante con una veranda ampia e luminosa. Cucina raffinata con cura nella scelta dei prodotti e valorizzazione dei sapori che le stagioni suggeriscono.

Das Restaurant Montalbano befindet sich in einem Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert. Die helle Veranda lädt zur Entspannung ein. Eine exquisite Küche, mit besonderer Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten voll zur Geltung bringen, was jede Jahreszeit zu bieten hat.

GASTRONOMIA • NATURA • CULTURA

RISTORANTE
MONTALBANO

CH 6854 San Pietro di Stabio
Svizzera
Tel. ++41 91 647 12 06
Fax ++41 91 647 40 25
e-mail: info@montalbano.ch
www.montalbano.ch



L'ULTIMA VINIFICAZIONE DI TAMBORINI DEL GRANDE ROSSO "CASTELLO DI MORCOTE"

<i>Nome del vino</i>	Castello di Morcote Ticino DOC
<i>Annata</i>	2008
<i>Vitigno</i>	Merlot 95%, Cabernet Franc 5%
<i>Zona di provenienza</i>	dal vigneto del Castello di Morcote, a sbalzo sul lago di Lugano
<i>Vinificazione</i>	classica bordolese con intinamento di circa 20 giorni; maturazione in barriques da 225 litri per 12 mesi; affinamento in bottiglia per oltre 6 mesi
<i>Gradazione alcolica</i>	13,5 % Vol.
<i>Colore</i>	rosso rubino molto profondo
<i>Profumo</i>	molto intenso, sentore di amarene molto mature e spezie; bouquet particolare che riflette i caratteri del terreno particolarmente ricco di porfido
<i>Sapore</i>	grande struttura ed eleganza; tannini molto importanti ma estremamente fini; alla degustazione si ritrovano i caratteri particolari legati al terroir
<i>Conservazione</i>	da 6 a 8 anni
<i>Abbinamenti</i>	carni rose, selvaggina, formaggi
<i>Temperatura di servizio</i>	18°C
<i>Bottiglie prodotte</i>	circa 25 mila bottiglie
<i>Prezzo</i>	fr. 42.- / bottiglia da 75 cl.
<i>Note</i>	questa è l'ultima annata prodotta e vinificata da Claudio Tamborini; con la vendemmia 2009 (non ancora in commercio) il vino è prodotto nella tenuta dai proprietari del vigneto.



produttore e distributore:

Tamborini Vini SA

Via Serta 18 / via Cantonale
6814 Lamone

tel 091 935 75 45 - fax 091 935 75 47

info@tamborini-vini.ch - www.tamborini-vini.ch

CANETTIVINI

LOSONE

Canetti Vini SA

Al Zandone
Tel. 091 791 63 31
Fax 091 791 04 85
canetti@canetti.ch
www.canetti.ch

IN VINO
Veritas

LOCARNO

In Vino Veritas
Piazza Grande 20 A
Tel. 091 751 61 22

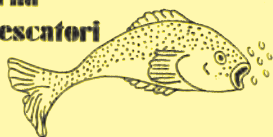
Enoteca Tivinum

MINUSIO

Enoteca Tivinum
Via San Gottardo 199
Tel. 091 743 99 44

Oltre 850 qualità di vini ticinesi e italiani

**Taverna
dei Pescatori**



*la polenta tutti i giorni dal paiolo
gli agnolotti fatte in casa
gli stufati e le carni alla griglia
le orate e i branzini selvatici*

Taverna dei Pescatori
6987 Torrazza di Caslano
tel 091 606 18 47
lunedì chiuso

*Il nostro vanto e punto forte:
la cucina fatta tutta in casa!*



*Renzo Ardia
titolare e chef*

ANNOVAZZI+CO

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA

Via Carzo 20 - 6900 Paradiso - tel 091 993 28 60 - fax 091 993 28 64

TOSCANA

L'AZIENDA SAN FELICE

HA SEGNATO LA STORIA DEL CHIANTI

La storia di San Felice parte da molto lontano ma qui raccontiamo quella più recente, che ha avuto origine negli anni Sessanta del passato secolo, anni davvero straordinari e rivoluzionari per la Toscana vitivinicola. Nacque in quel periodo la San Felice: una grande azienda nel sud del Chianti Classico, al cui centro un valido gruppo dirigente ha segnato la storia dell'intero territorio andando oltre le consuete strategie aziendali. Questa

La storia di San Felice nasce nei pressi di Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale del Chianti: 650 ettari di proprietà, al centro l'antica pieve, il palazzo padronale, il borgo medievale e il centro produttivo e poi vigneti, oliveti e boschi che seguono morbidamente le pendici delle colline che oscillano ad un'altitudine tra i 300 ed i 450 metri s.l.m. I terreni sono in prevalenza di natura argillo-calcareo, ricchi di scheletro e con una naturale regimazione delle acque, ideali per i vitigni a bacca rossa; in limitate zone prevalgono invece sabbie e limo, terreni sul quale la maturazione delle uve è generalmente anticipata. Il clima è quello continentale tipico della regione ma con una minore piovosità (700 mm annui), concentrata nei mesi di novembre e marzo. 140 sono gli ettari destinati a vigneto, presente per il 70% con il vitigno Sangiovese, cui seguono in percentuale decrescente Pugnitello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti. Il rinnovo degli impianti iniziato nel 1994 è giunto in dirittura di arrivo ed oggi le densità vanno dalle 6 mila alle 8.500 piante ad ettaro.



Uno scorcio del borgo di San Felice.

cantina ha anticipato molti dei passaggi chiave della recente viticoltura toscana. Qualche esempio. 1968: nasce il "Vigorello", il primo dei Supertuscan, il punto di partenza del cosiddetto rinascimento del vino toscano. 1974: con il primo nucleo di quello che sarebbe divenuto il "Vitarium" si avvia la raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio. 1978: è la pri-

ma annata di "Poggio Rosso", cru di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione operata tra il materiale genetico dell'azienda. E così via, fino al 2003, primo anno di produzione del "Pugnitello", la risposta alla ricerca sui vitigni perduti iniziata venti anni prima. San Felice percorre una strada di forte innovazione che della cultura della terra fa il suo punto di forza; sen-



S O P R A C E N E R I I L C A R A T T E R E

GIALDI VINI SA

Via Vignoo, 3 - 6850 Mendrisio
Tel. 091 640 30 30 Fax 091 640 30 31
www.gialdi.ch



Ticino: i Grandi Merlot

BRIVIO VINI SA

Via Vignoo, 3 - 6850 Mendrisio
Tel. 091 640 55 55 - Fax 091 640 55 56
www.brivio.ch



S O T T O C E N E R I L ' E L E G A N Z A

L'AZIENDA SAN FELICE IN TOSCANA

za nobiltà ma con studio, metodo e grandi intuizioni.

La prima etichetta "San Felice" risale al 1967, nuovo corso di un'azienda che aveva fatto parte della grande proprietà terriera della nobile famiglia senese del Taja. La gestione fino ad allora era stata la classica espressione della mezzadria toscana e dei suoi modelli produttivi, che anche all'indomani del dopoguerra non erano stati contagiati dai venti di modernità, cadendo in una situazione di crisi senza ritorno. L'innovazione arrivò in un sol botto in quel 1968; il passaggio dagli



antichi schemi a quelli di una moderna impresa agricola fu immediato e fin da subito fu evidente che la strada che si voleva intraprendere era quella di unire alla profonda identità chiantigiana un'impostazione lungimirante.

Sono trascorsi 15 anni dalla scomparsa di Enzo Morganti ma è impossibile non fare riferimento a quest'uomo che ha messo in moto una serie di progetti che ancor oggi sono di grandissima attualità. Nasce con Morganti quel "metodo San Felice" in base al quale la ricerca dell'eccellenza non voleva il risultato eclatante ma era un percorso da un lato affidato alla conoscenza reale del proprio territorio e dall'altro inquadrato in un protocollo scientifico fatto di studi sistematici e di vera sperimentazione, con il supporto dell'Università di Firenze. Sia pure semplificando, negli anni questo ha voluto dire lavorare in tre direzioni: valorizzare il Sangiovese come uva principe del

territorio cui era necessario conferire un rango adeguato; individuare tra i vitigni minori che fanno parte della storia contadina della Toscana intera i possibili protagonisti della viticoltura a venire; studiare i vitigni internazionali e verificare la risposta del terroir al nuovo e alla cultura ampelografica di altri regioni viticole.

La rivoluzione in bottiglia comin-

ANCHE OLIO D'OLIVA

L'azienda San Felice è impegnata anche nell'olivicoltura. Con 15 mila piante presenti su circa 60 ettari di terreno, con prevalenza della varietà Frantoio (75%) e poi Moraiolo e Leccino l'azienda è il primo produttore in Chianti di olio extra vergine Dop. La forma di allevamento è quella classica del vasetto toscano, molto pratica per le operazioni di raccolta, anche se ragioni di carattere qualitativo stanno facendo riconvertire gli oliveti in vasetto cespugliato. La produzione media oscilla tra gli 8 ed i 10 chili di olive a pianta, circa un litro di olio.

Vigorello Toscana Igt dell'azienda San Felice è il primo Supertuscan della storia chiantigiana.

L'AZIENDA SAN FELICE IN TOSCANA

cia subito nel 1968 con il "Vigorello", al di fuori dei vincoli asfittici del disciplinare del Chianti Classico dell'epo-

ca. E allora ecco il primo grande rosso chiantigiano, sull'etichetta definito modestamente "vino da tavola" ma con un carattere ed una struttura tali da aprire le porte ad una nuova concezione del fare vino. E dieci anni dopo, 1978, è la volta di un altro caposcuola per l'intero Chianti Classico, un cru denominato "Poggio Rosso" proveniente dal vigneto omonimo, dieci ettari di Sangiovese e Colorino.

Fin qui si è trattato di ricerca sui vitigni che da tempo identificano il Chianti Classico, gli eletti in un processo storico che ne ha salvati alcuni e sacrificati altri, di cui magari si ricordano i nomi ma se ne sono quasi perse le tracce. Ma nel 1974 iniziò a San Felice in poco più di mezzo ettaro una sperimentazione su una quindicina di presunti cloni di vitigni della tradizione e nel 1987 decolla una collaborazione di grande respiro l'Università di Firenze che porta a 270 i vitigni (di cui 161 a bacca rossa) raccolti e studiati negli oltre due ettari del "Vitarium". Sembra un giardino ma è un campo sperimentale che vuole verificare le concrete potenzialità produttive dei "viziati", i vitigni di un tempo. Negli anni sono state individuate 30 varietà sulle quali approfondire lo studio, tra loro si è distinto per personalità il Pugnietello, capace di dare grandi soddisfazioni vinificate in purezza oppure a supporto del Sangiovese. In questo modo si arriva al 2003 con la prima annata di produzione del "Pugnietello" ma quindici anni prima San Felice aveva cominciato a confrontarsi anche con i vitigni cosiddetti internazionali, in particolare il Cabernet Sauvignon - che a partire dal 1979 entrò a far parte del blend del Vigorello - ma anche Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc, mentre i vitigni a bacca bianca storici, Malvasia del Chianti e Trebbiano toscano, sono rimasti territorio riservato al Vin Santo.

LE ETICHETTE DELL'AZIENDA SAN FELICE

San Felice Chianti Classico Docg – Sangiovese in purezza per la versione giovane del Chianti Classico di San Felice, vino di media struttura, giovane e fruttato. Un piccolo classico che per la sua piacevolezza ricorda la "pronta beva" dei vini toscani di una volta.

Il Grigio Chianti Classico Riserva – è l'etichetta più conosciuta dell'azienda, una riserva prodotta da solo Sangiovese selezionato tra le migliori uve prodotte nei vigneti dell'azienda. Contribuisce alla sua notorietà la tiratura davvero non comune (circa 400mila bottiglie a vendemmia) ed un livello qualitativo altrettanto raro che punta in particolare su eleganza e vigore.

Poggio Rosso Chianti Classico Riserva – cru storico del Chianti Classico, prodotto da una selezione di uve nei dieci ettari del vigneto omonimo, da sempre ha dimostrato grande eleganza, intensità, concentrazione. E' il vino più aristocratico prodotto da un'azienda "democratica" come San Felice, pieno, intenso, con tannini succosi, capace di una straordinaria longevità. Prodotto con uve Sangiovese ed una piccola aggiunta di Colorino.

Pugnietello Toscana Igt – da vitigno perduto a star solista, Pugnietello ha una personalità tutta sua, grazie in particolare ai suoi profumi fruttati e speziati e ad un gusto quasi irruente. Il vitigno di provenienza è molto antico e solo di recente è stato inserito tra quelli autorizzati in Toscana grazie proprio al lavoro svolto da San Felice e dall'Università. Originario del grossetano, se ne perse le tracce per lungo tempo.

Vigorello Toscana Igt - il primo Supertuscan della storia chiantigiana, nato come Sangiovese in purezza, oggi in blend con Cabernet Sauvignon e Merlot, ha mantenuto sempre, al di là del differente uvaggio, pienezza ed equilibrio e quelle caratteristiche di forza e vigore che ne hanno ispirato il nome.

Ancherona Toscana Igt – un bianco in terra di rossi e per di più con uve assolutamente non autoctone: il risultato è Ancherona, blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc, la prima uva dà struttura e complessità, la seconda eleganza dei profumi e freschezza.

Vin Santo del Chianti Classico Doc – è il momento della più autentica tradizione alla quale San Felice si attiene nella scelta delle uve come nel processo produttivo. Trebbiano toscano per il 75% e Malvasia del Chianti per il 25 vengono fatte appassire appese al soffitto, quindi ammostate e successivamente conservate per cinque anni in caratelli sigillati.

In Pincis Vin Santo del Chianti Classico Doc – solo nelle annate migliori, quelle che possono garantire la perfetta condizione sanitaria delle uve e una concentrazione zuccherina molto elevata, viene prodotto il Vin Santo In Pincis: sempre Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti ma selezione rigorosissima della materia prima, appassimento più lungo ed affinamento di sette anni in caratello.

PUGNITELLO DI TOSCANA

BREVE STORIA DI UN VITIGNO CHE SEMBRAVA DESTINATO ALL'ESTINZIONE

Nel dibattito italiano tra vitigni della tradizione e vitigni internazionali si è inserito negli ultimi tempi un terzo contendente: il vitigno quasi perduto. Ne è esemplare interprete il Pugnitelto, vitigno toscano di cui si erano quasi perse le tracce anche nel suo habitat originario, la zona sud-orientale della regione, in provincia di Grosseto. Poi, grazie all'interesse congiunto del mondo della ricerca (l'Università di Agraria di Firenze) e quello della produzione (l'azienda chiantigiana San Felice di Castelnuovo Berardenga), il suo destino è del tutto cambiato.

Varie sono le ragioni che hanno determinato il progressivo sparire di tanti vitigni del passato: sono stati dimenticati perché troppo poco produttivi, troppo particolari come gusto, poco resistenti alle malattie, inaffidabili quanto alla costanza produttiva e così via. Si tratta di ragioni spesso anche fondate, come ha dimostrato la ricerca condotta da San Felice, che in oltre venti anni ha selezionato per una finalità produttiva solo il Pugnitelto su quasi trecento vitigni del passato. Il Pugnitelto ha infatti qualcosa di diverso che lo rende importante anche secondo i criteri della viticoltura contemporanea: per quanto riguarda il profilo agronomico ha grappolo piccolo, acini non serrati, bassa produzione per ceppo, buccia molto spessa e resistente, ottima resistenza alle muffe, maturazione precoce. Ha produttività naturalmente limitata e grande vigoria dell'impianto fogliare ed i dati analitici parlano di buona gradazione alcolica, acidità sostenuta, ricca componente polifenolica. Insomma: i "requisiti della qualità" da ricercare nei vitigni.

È questa in sintesi la storia che ha accompagnato negli ultimi decenni la riscoperta del Pugnitelto e la vita di un'azienda chiantigiana, San Felice appunto, dalla chiara vocazione alla ri-



Il "Vitarium" dell'azienda San Felice, dove si coltivano i vari vitigni sperimentali e dove è stato recuperato l'antico Pugnitelto.

cerca. La sua attenzione primaria naturalmente è stata rivolta al Sangiovese, che del Chianti Classico è il primo attore e che a San Felice ha trovato una specie di consacrazione fin dal 1968, quando con le sue uve vinificate in purezza venne prodotto il Vigorello, il primo Supertuscan del Chianti Classico.

Ma con il Pugnitelto la storia si fa davvero singolare e rivela una delle "facce" che meglio esprimono l'anima di San Felice quale azienda per la ricerca: nel suo "Vitarium" sono stati raccolti tutti i vitigni toscani del passato in un grande giardino di due ettari dove hanno trovato posto 270 vitigni di cui 161 a bacca rossa. Sono stati tutti sottoposti ad una serie di prove che hanno progressivamente fatto scartare quelli che pur importanti come memoria storica non lo erano quanto al potenziale produttivo. Anche il Pugnitelto ha dovuto affrontare molti esami: venti anni complessivi di sperimentazione, tre anni di microvinificazioni in laboratorio, sei vendemmie a livello sperimentale in cantina e

poi quelli necessari per ottenere l'iscrizione all'Albo della Varietà e la conseguente autorizzazione alla coltivazione. Infine nel 2006, con la vendemmia dal 2003, è arrivato il momento della presentazione alla stampa e l'uscita sul mercato. Attualmente San Felice propone Pugnitelto 2005, che nettamente ricorda la sua terra toscana ma con profumi e sensazioni gustative assolutamente inconsueti.

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid



PONTI - BICI-SPORT - 6916 Grancia - tel 091 994 50 08

IL GRAND CHEROKEE CON NUOVO MOTORE TURBODIESEL DA 241 CV

Il nuovo SUV di lusso Jeep Grand Cherokee è disponibile presso i concessionari svizzeri anche con motore turbodiesel. Il moderno motore 3.0 litri V6 eroga 241 CV negli allestimenti Limited (a partire da 69'950 franchi) ed Overland (a partire da 80'850 franchi) e 190 CV nella versione Laredo (a partire da 63'500 franchi). La versione Laredo è disponibile esclusivamente su ordinazione.

Il motore diesel V6 completamente nuovo presenta angoli di 60 gradi tra le bancate, due alberi a camme in testa per testata e 24 valvole, è realizzato interamente in alluminio e dispone della modernissima tecnologia Common Rail MultiJet II con una pressione di iniezione fino a 1'800 bar e di un turbocompressore Garrett a geometria variabile con intercooler. Per il rispetto della normativa Euro 5 sono previsti tra l'altro un catalizzatore ossidante, un filtro antiparticolato ed un sistema di ricircolo dei gas di scarico raffreddato a comando elettronico. Con una potenza di 241 CV ed una coppia di ben 550 Nm tra 1'800 und 2'800 giri al minuto, il motore mette a disposizione forza in abbondanza per viaggiare in modo spedito e



Jeep Grand Cherokee.

senza limiti e per poter far escursioni anche sui terreni più impegnativi - senza dimenticare l'ineguagliata capacità di traino di 3,5 tonnellate. La versione 3.0 CRD da 190 CV eroga una notevole coppia di 440 Nm tra 1'600 e 2'800 giri al minuto. Non solo le prestazioni al top dimostrano le elevate caratteristiche della Grand Cherokee 3.0 V6 CRD, ma anche i dati relativi ad efficienza e rispetto per l'ambiente: i consumi e le emissioni di

CO2 nel ciclo combinato sono di 8,3 litri per 100 km e di 218 grammi di CO2 per km.

Grazie alle sospensioni a ruote indipendenti anteriori e posteriori, la lussuosa Grand Cherokee offre un elevato comfort di guida ed un handling preciso. A questo si aggiunge - merito dei sistemi di trazione integrale permanente Quadra-Trac II - la specialità caratteristica delle Jeep: una performance off-road straordinaria, una guida sicura su strada ed un comportamento superiore in abbinamento con un rimorchio. L'alta qualità in termini di scelta dei materiali, cura dei dettagli e finiture, oltre alle caratteristiche esclusive di comfort e funzionalità e alle dotazioni di sicurezza veramente complete, contribuiscono ad un debutto pieno di carattere e di stile della nuova Jeep Grand Cherokee.

LA COMPASS: JEEP URBANA IN FORMATO COMPATTO

La nuova Jeep Compass offre un design particolarmente attraente sulla base degli elementi stilistici della lussuosa Grand Cherokee. Unisce la fun-



Jeep Compass.

JEEP CHEROKEE E COMPASS



zioni del motore. Il rispetto della normativa Euro 5 viene raggiunto dal 2.2 CRD anche grazie al catalizzatore ossidante, al filtro antiparticolato, ad un raffreddamento dei pistoni commutabile ed al raffreddamento del sistema per il ricircolo dei gas di scarico.

Gli interni prestigiosi della nuova Jeep Compass comprendono un volante con comandi integrati per la radio, il cruise control ed il computer di bordo. Inoltre, la vettura è equipaggiata di serie con sistemi sofisticati come l'assistente per partenze in salita, il pack completo per la sicurezza con airbag frontali multistadio, airbag laterali e airbag per la testa anteriori e posteriori, il controllo elettronico della stabilità "ESC", il dispositivo di assistenza in frenata, il controllo della trazione, il sistema antiribaltamento "ERM", l'impianto frenante con ABS e riconoscimento di percorsi critici ed il sistema di controllo della pressione dei pneumatici.

La Jeep Compass viene proposta negli allestimenti "Sport" e "Limited". La 2.2 CRD Sport è disponibile a partire da 39'450 franchi, la versione 2.2 CRD Limited a partire da 44'900. Il prezzo per la vettura a benzina nella versione 2.4 CVT Limited parte da 42'350 franchi. Invece la Compass 2.2 CRD Sport con trazione anteriore è disponibile su ordinazione a partire da 35'800 franchi.

zionalità di un fuoristrada alle prestazioni, alla guidabilità, all'economicità ed al prezzo di una vettura compatta. Inoltre propone un design degli interni marcatamente di alta qualità con materiali piacevoli ed un nuovo volante in pelle di prestigio.

In fatto di motorizzazioni, la nuova Jeep Compass offre la scelta tra un motore a benzina ed un turbodiesel completamente nuovo con due livelli di potenza. In abbinamento al 2.2 CRD turbodiesel da 136 CV viene proposta, per la prima volta in Europa per una Jeep, anche una trazione anteriore. Il motore a benzina 2.4 litri (170 CV) ed il 2.2 CRD da 163 CV continuano invece a trasmettere la loro coppia di serie alla trazione integrale automatica "Freedom Drive I" che la distribuisce in modo continuo e variabile secondo il bisogno all'asse anteriore e posteriore oppure in modo uniforme ad entrambi gli assi se il conducente ha inserito il blocco del differenziale centrale.

Il motore turbodiesel 2.2 litri completamente nuovo della Jeep Compass sostituisce il motore precedente da 2.0 litri e dispone, rispetto a quest'ultimo, di una potenza maggio-

re del 16% e di una coppia maggiore del 3% - tra l'altro col risultato di una capacità di traino incrementata dalle 1,6 tonnellate precedenti alle attuali 2 tonnellate. Il sistema Common Rail del quattro cilindri lavora con un'iniezione ad alta pressione che raggiunge fino a 2'000 bar. Un turbocompressore con geometria variabile, quattro valvole per cilindro e due alberi a camme in testa con comando a catena provvedono ad un riempimento efficace delle camere di combustione che forniscono all'albero motore una coppia di 320 Nm tra 1'400 e 2'800 giri al minuto. Due controalberi di equilibratura garantiscono un funzionamento silenzioso e con poche vibra-



MOTORI

FORD

LA FOCUS STATION WAGON

GIUNTA ALLA TERZA GENERAZIONE



La Ford Focus Station Wagon è giunta alla terza generazione. La variante Combi nel segmento delle vetture compatte di classe media, si distingue per l'ottima combinazione di svariati vantaggi: da un lato un design aerodinamico e un'offerta di spazio e volumi superiori alla media, dall'altro lato una grande flessibilità, motori particolarmente rispettosi dell'ambiente e tuttavia molto potenti, eccellenti caratteristiche di marcia e un intero pacchetto di interessanti innovazioni. Per esempio, in combinazione con il motore diesel Duratorq TDCi d'ingresso alla gamma di 1,6 litri da 70 kW (95 CV), la nuova Ford Focus Combi vanta un consumo medio di carburante di appena 4,2 litri per 100 km. Ciò equivale a emissioni di CO₂ di soli 109 g/km. Questa motorizzazione come pure il motore a benzina

EcoBoost di 1,6 litri sono dotati di serie di un sistema di spegnimento e riavvio start-stop che consente di ridurre ulteriormente il consumo di carburante soprattutto nel traffico cittadino.

Contemporaneamente, la serie costruttiva Ford Focus introduce la moderna tecnologia con telecamera anteriore in questo segmento di vetture compatte. Tale tecnologia fornisce le basi per cinque sistemi di assistenza e sicurezza all'avanguardia, fra i quali spicca per esempio il sistema di riconoscimento automatico dei segnali stradali.

Con un identico passo di 2'648 mm, con i suoi 4,56 m di lunghezza la Combi è di ben 20 cm più lunga della cinque porte. Per quanto concerne la capacità di carico, la Combi offre valori notevolmente superiori a quelli

della sua sorella a 5 porte: con cinque posti a sedere e con la copertura vano bagagli chiusa, il vano bagagli della nuova Station Wagon offre ben 490 litri. Se si ribalta lo schienale dei sedili posteriori con ripartizione asimmetrica per ottenere una superficie di carico piana e continua, questa Combi dal design dinamico-sportivo offre un vano di carico di ben 1'516 litri.

Nella variante di dotazione Ambiente, grazie al connubio con il motore a benzina Ti-VCT di 1,6 litri da 77 kW (105 CV), la nuova Ford Focus Station Wagon è disponibile in Svizzera a partire da 25'400 franchi. Nella versione diesel dotata di motore TDCi di 1,6 litri, con una potenza di 70 kW (95 CV) è disponibile a partire da 28'750 franchi.

Se non volete essere il solito curriculum



Agenzia di collocamento per il lavoro fisso e temporaneo

dr!ma

SOLUZIONI PER IL LAVORO

Lugano, Piazza Cioccaro 2 - tel 091 923 26 61

www.drima.ch

VOLVO OTTIMO NEL TEST DEL TCS L'ASSISTENTE ALLA FRENATA D'EMERGENZA

I sistemi di assistenza alla frenata d'emergenza di Volvo possono salvare la vita ed evitare tamponamenti con conseguenze gravi. Lo dimostra anche un test comparativo eseguito di recente dal TCS. Il principale club automobilistico svizzero ha testato per la prima volta i sistemi di assistenza alla frenata d'emergenza di sei rinomate case automobilistiche (Volvo V60 AWD, Mercedes CLS 350, Audi A7 3.0, VW Passat Variant 2.0, BMW 530d, Infiniti M37S) rilevando evidenti differenze a livello di reazione. Il sistema offerto da Volvo è stato l'unico ad aver ottenuto il massimo punteggio con 5 stelle. Il TCS ha apprezzato in particolare il fatto che la frenata automatica attivata poco prima di una collisione garantisce la maggiore decelerazione. Di conseguenza, il sistema del produttore svedese risulta essere quello maggiormente in grado di evitare un tamponamento. L'incidente viene evitato completamente fino a velocità di 40 km/h. Tuttavia, anche a velocità superiori il conducente viene efficacemente messo in guardia contro il pericolo di collisione e, se non reagisce, il sistema innesca automaticamente la frenata d'emergenza.

Oltre a qualificarsi come migliore nel test del TCS, il sistema di assistenza alla frenata d'emergenza di Volvo è stato l'unico ad aver ottenuto il voto «ottimo» nel test comparativo eseguito dall'ADAC in Germania.

Volvo offre diversi sistemi di assistenza alla frenata d'emergenza per le sue auto. Il sistema City Safety di Volvo è disponibile di serie in sei modelli, mentre il controllo adattativo della velocità di crociera con allarme di collisione e supporto alla frenata è fornito come optional. Entrambi i sistemi sono stati testati e classificati come ottimi nell'ambito del test condotto dal TCS per il quale è stata schierata la station wagon sportiva Volvo V60.



Il sistema City Safety di Volvo aiuta a evitare completamente i tamponamenti a bassa velocità o per lo meno a limitare le conseguenze in modo considerevole. Questo sistema sfrutta un laser ottico posizionato nella parte superiore del parabrezza, reagisce al veicolo antistante fino a una distanza di sei metri e si attiva a velocità comprese tra 4 e 30 km/h. Il sistema precarica i freni se rileva un pericolo di collisione, ad esempio se il conducente del veicolo di fronte frena improvvisamente oppure in presenza di una vettura ferma. Se il conducente non reagisce alla situazione di pericolo, si attiva automaticamente una frenata d'emergenza. Il sistema City Safety di Volvo è disponibile di serie nei modelli Volvo S60, V60, XC60, XC70, V70 e S80.

Il controllo adattativo della velocità di crociera con allarme di collisione e supporto alla frenata adegua automaticamente la velocità e la distanza dal veicolo antistante stabilita dal conducente stesso. I dati necessari sono forniti da un sensore radar posizionato dietro la calandra e da una telecamera digitale ad alta risoluzione protetta da un involucro di plastica e

montata tra lo specchietto retrovisore interno e il parabrezza. Il controllo adattativo della velocità di crociera integra anche l'allarme di collisione con attivazione automatica della frenata d'emergenza.

L'allarme di collisione con supporto alla frenata si attiva a partire da una velocità di 4 km/h fino alla velocità massima (anche se il regolatore della velocità è disattivato) e avvisa il conducente quando si avvicina troppo al veicolo antistante. La distanza rilevata è di 120 metri per i veicoli che viaggiano nella stessa direzione e di 65 metri per le vetture ferme. Se il conducente non reagisce e il tamponamento è imminente, si attiva automaticamente una frenata a fondo per evitare la collisione o per ridurre il più possibile le relative conseguenze. Il controllo adattativo della velocità di crociera con allarme di collisione e supporto alla frenata è disponibile come optional per i modelli Volvo S60, V60, XC60, XC70, V70 e S80.

Ristorante
Rodolfo
via Cantonale
6574 Vira
Gambarogno
tel 091 795 15 82

RODOLOFO

www.ristoranterodolfo.ch



MAURI
GLOBAL BEAUTY

HIS STYLE
Coiffeur uomo
091 923 45 70

HER STYLE
Coiffeur donna
091 921 15 46

BEAUTY
Estetica
uomo - donna
091 921 11 55



studio di pilates

roll up



*Lezioni in gruppo
e individuali.*



Per informazioni e appuntamenti:

Via Maraini 18 · 6900 Lugano · Tel. 079 284 91 38

www.pilatesstudiolugano.com

LUGANO 2011

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

FINO A OTTOBRE

CONCERTI ALL'APERTO - (PIAZZA DELLA RIFORMA E PIAZZA SAN CARLO, LUGANO)

Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti nel centro cittadino

Konzerte des Stadtphilharmonie-orchesters auf der Piazza Riforma und San Carlo (Sonntag)

Concerts de la Philharmonique de la Ville en Piazza Riforma et San Carlo (dimanche)

Concerts open air with the City Philharmonic Orchestra on Piazza Riforma & S. Carlo (sunday)

FINO A SETTEMBRE

SETTIMANE MUSICALI - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti serali di musica classica nelle più suggestive ambientazioni di Lugano, con complessi e solisti di rinomanza europea;

Klassik-Konzertabende in den stimmungsvollsten Örtlichkeiten Luganos und Umgebung;

Concerts en soirée de musique classique dans les lieux les plus suggestifs de Lugano;

These feature evening classical music concerts performed in Lugano's most suggestive settings and with the participation of orchestras and soloists of European renown.

FINO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione

Klassik-Konzerte – concerts de musique classique – classical music concerts

DAL 7 AL 10 SETTEMBRE

FESTIVAL DEI FILM DELLA MONTAGNA - (LUGANO)

Festival der Berg- und Dokumentar-Filme

Festival du Film de la Montagne et manifestations

Film-Festival about the Mountain World and events

DAL 17 SETTEMBRE AL 9 OTTOBRE

FESTIVAL DELLE MARIONETTE - (NUOVOSTUDIOFOCE, LUGANO)

Numerosi spettacoli dedicati al teatro d'animazione di compagnie svizzere ed europee, rivolti a bambini e a famiglie, per chi vuole compiere un viaggio nel mondo delle favole.

24 SETTEMBRE

MISS SVIZZERA - (CENTRO ESPOSIZIONI, LUGANO)

Elezione di Miss Svizzera 2011

LUGANO 2011

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

FESTA D'AUTUNNO - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

Nelle piazze e viuzze della città - Herbstfest auf der Piazzas del Altstadt

Fête d'Automne dans le centre-ville - Autumn festival in the city centre

DAL 7 AL 16 OTTOBRE

ARTECASA - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Fiera commerciale - Handelsmesse - Foire commerciale - Commercial Fair

8 OTTOBRE

MERCATO DELLE CIPOLLE - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Zwiebelmarkt Ziebellemärit auf der Piazza Riforma

Marché des Oignons - Onion Market on the Piazza Riforma

9 OTTOBRE

GIANETTI DAY - (DA LUGANO A RIVERA)

Bicicletata popolare con i grandi campioni - Volksvelorennen

Course populaire en velo - Peoples bike race

DAL 12 AL - 14 OTTOBRE

TICINO INFORMATICA - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Fiera dell'informatica - Informatikmesse - Foire de l'informatique - Computer Fair

DA OTTOBRE A DICEMBRE

CONCERTI D'AUTUNNO - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Concerti di musica classica della RSI-Rete 2 - Herbstkonzerte der Rete 2 im Kongresszentrum

Concerts d'Automne au Palais des Congrès - Autumn Concert at the Convention Centre

DA OTTOBRE E FINO AD APRILE 2012

STAGIONE TEATRALE - (PALAZZO DEI CONGRESSI E CINEMA CITADELLA, LUGANO)

Spettacoli teatrali con appuntamenti che spaziano dalla grande tradizione classica a esilaranti commedie.

DAL 29 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE

I VIAGGIATORI - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Salone internazionale delle vacanze

LUGANO 2011

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 17 AL 20 NOVEMBRE

CIRCO KNIE - (CORNAREDO, LUGANO)

Zirkus - Cirque - Circus Knie in Lugano Cornaredo Stadium

DAL 2 AL 4 DICEMBRE

MERCATO DELLE PULCI - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Flohmarkt im Ausstellungszentrum Padiglione Conza

Marché aux Puces au Centre des Expositions Padiglione Conza

Flea Market at the Exhibition Centre Padiglione Conza

DAL 9 ALL'1 DICEMBRE

PIÙ GUSTO - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Grande fiera internazionale della gastronomia

Swiss international taste exhibition

DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE - (CENTRO PEDONALE, LUGANO)

Animazione nel centro cittadino e nei villaggi dei dintorni

Weihnachtsmärkte mit Unterhaltung im Stadtzentrum und Umgebung

Marchés de Noël avec animation dans le centre ville et aux alentours

Christmas market and entertainment in the city centre and surroundings

31 DICEMBRE

GRANDE FESTA DI FINE ANNO - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Silvesterfest auf der Piazza della Riforma

Fête pour la Fin de l'Année sur la Piazza della Riforma

New Year's Eve on Piazza della Riforma



studio e messa in opera di metodi e strategie di comunicazione
servizi giornalistici e televisivi
sviluppo di un'informazione organica e programmata
coordinamento di altri mezzi d'informazione
studio e realizzazione completa di campagne pubblicitarie
organizzazione di manifestazioni
ufficio stampa - agenzia pubblicitaria

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

Via Cantonale • CH-6992 Vernate
tel 091 923 82 18 • fax 091 923 97 24 • masco-consult@ticino.com

RODOLFO

Ristorante **Rodolfo** - Vira Gambarogno
tel 091 795 15 82 - www.ristoranterodolfo.ch



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine - via Cantonale - 6992 Vernate
tel 091 923 28 77 - fax 091 923 97 24
ticino-magazine@ticino.com
www.ticino-magazine.ch

Editore
Masco Consult S.A. Editore
via Cantonale - 6992 Vernate

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Tavernè/Lugano
tel 091 935 75 75 - fax 091 935 75 76

Pubblicità
Masco Consult S.A.
via Cantonale - 6992 Vernate
tel 091 923 82 18 - fax 091 923 97 24

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine