

FEBBRAIO - MARZO 2011 - Anno 29° - N. 1

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

ALLA FONDAZIONE GIANADDA DI MARTIGNY DA RENOIR A SAM SZAFRAN: IL PERCORSO DI UN COLLEZIONISTA

In più occasioni la Fondation Pierre Gianadda di Martigny (Vallese) ha presentato al suo numero-so pubblico grandi collezioni pubbliche: «Trésors du musée de São Paulo» (1988), «Icônes russes. Les saints. Galerie nationale Tretiakov, Moscou» (2000), «Chefs d'œuvre de la Phillips Collection, Washington» (2004), «Musée Pouchkine, Moscou, la peinture française» (2005), «The Metropolitan Museum of New York. Chefs d'œuvre de la peinture européenne» (2006). Questa volta, intende proporre un piacere ancora più raro, quello di scoprire un'ampia selezione di opere provenienti da una speciale collezione privata.

Collezionista discreto, il proprietario di queste opere ha negli anni spesso collaborato con le esposizioni della Fondation Gianadda e questa volta ha consentito di dare un più ampio accesso ai suoi tesori, mettendo a disposizione tutta la sua collezione all'interno della quale sono stati selezionati 120 capolavori, dipinti e disegni,

Sam Szafran
"Escalier"
anno 2000
pastelli su carta
cm 79,5 x 41,5





messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

DA RENOIR A SZAFRAN ALLA FONDATION GIANADDA

per raccontare l'evoluzione della pittura da Jean-Baptiste Corot e Eugène Boudin fino ai nostri giorni. Nel corso di questo tempo le trasformazioni estetiche si sono succedute ad un ritmo tale da poter essere paragonate a quelle del rinascimento delle arti nella Firenze del XV secolo. Questa effervescenza creativa corrisponde perfettamente al gusto del nostro collezionista. Egli è molto sensibile al fascino del colore in generale, sia esso frutto di una osservazione attenta della natura o di un pensiero artistico puramente astratto. Il visitatore potrà così osservare la pittura che si libera in modo progressivo dal reale e privilegia quindi l'espressione di una visione individuale, sempre più lontana dal motivo che l'ha ispirata. L'impressionismo e il postimpressionismo hanno giocato un ruolo fondamentale in questa evoluzione. Essi sono quindi ben rappresentati in questa panoramica che traccia una breve storia della pittura lungo gli ultimi centovent'anni.

I capolavori non mancano in questa collezione: segnaliamo un luminoso nudo di Renoir, "Gabrielle. Nu ou



Pierre Bonnard, "Marine, Cannes", 1931, olio su tela, cm 56 x 70.

jeune fille couchée en buste" (1905-1909), uno splendido Claude Monet, "Nymphéas" (1914-1917), "Julie au violon" dipinto nel 1893 da Berthe Morisot, e un vigoroso carboncino di Edgar Degas, "Les Blanchisseuses"

(1902 circa) – tutte opere che i visitatori fedeli della Fondation già hanno avuto occasione di ammirare. Essi potranno ritrovare anche certe opere fondamentali di Paul Signac, come "Avant du Tub" (1890). Praticamente mai visti prima, in compenso, ci sarà, fra gli altri, un notevole Maurice Denis, "Avril, les anémones" (1891), dalla provenienza particolarmente prestigiosa e lo splendido pastello di Sam Szafran, "Imprimerie Bellini" (1972).

L'interesse di una collezione privata è dato dalla sua coerenza e dalla sua completezza, ma anche dalle scelte di cui è riflesso e che rivelano le preferenze di una persona. I filoni privilegiati qui sono chiari. Se l'impressionismo è evocato da una selezione d'opere fondamentali di Monet, Renoir, Si-



Auguste Renoir, "Gabrielle. Nu ou jeune fille couchée en buste", 1905 o 1909, olio su tela, cm 37 x 50,3.

DA RENOIR A SZAFRAN ALLA FONDAZIONE GIANADDA



Berthe Morisot
"La jeune fille au chat"
 estate 1892
 olio su tela, cm 55,5 x 46,6

sley o Morisot, il neo-impressionismo è ancor meglio illustrato. Tra i dipinti, un insieme sorprendente di opere di Signac documenta la passione del collezionista per questo artista appassionato di luce e di colore. Dai dipinti giovanili come "Les balises, Saint-Briac" (1890) o "Saint-Tropez. Après l'orage" (1895), alle opere pre-fauves come "L'Arc-en-ciel. Venise" (1905), è qui evocata tutta l'opera di Signac.

Di Camille Pissarro, sono proposti due rari lavori del periodo neo-impressionista. Presente anche Maximilien Luce, con una selezione raffinata di tele come "Le Café" (1892) o l'abbagliante "Port de Saint-Tropez" (1893) che contrasta con la poesia astratta di "Londres, Canon Street" (1893), uno dei notturni cari all'artista. Tra i Nabis sono da segnalare le audacie cromatiche di "Marine à Cannes" (1931) di Bonnard. Ma è Maurice Denis, il preferito dal collezionista, del quale sono presentate, con altri dipinti, le tre ultime versioni del "Mystère catholique" (1889 et 1890) che

sono ancora in mani private, oltre a un interessante lavoro del 1893, "Ils virent des fées débarquer sur la plage".

Non può essere dimenticata la bella scelta di paesaggi di area fauve di Emile Othon Friesz, da "Port d'Anvers" (1906) a "Bord de mer, Cassis" (1907). Da segnalare ancora il gruppo di opere di Marquet e, fra esse, in particolare "Plage de Sainte-Adresse" (1906), senza dimenticare un seducente Van Dongen, "Thé au casino (Deauville)" del 1920, e una vigorosa marina di Valtat, "Les Rochers rouges" (1906).

Anche nelle opere su carta è il colore ad attrarre il collezionista, anche se, poi, è sul bianco e nero che si concentra la scelta dei disegni dove spicca una "Maternité" di Charles Angrand. Certo intriganti sono gli acquerelli di Signac o la serie di gouache di Raoul Dufy. Kees Van Dongen ha qui una presenza privilegiata con un raro acquerello fauve e un insieme ideato di gouache dipinte nel 1947 per illustrare un'edizione di "A la recherche du temps perdu". C'è anche Emil Nolde con paesaggi quasi astratti. Ma, nel campo del disegno, spiccano alcuni pastelli di grande formato: sono firmati da Morisot, Odilon Redon, Denis e Szafran che è rappresentato da una impressionante selezione di lavori. Questi fogli, spesso di grandissime dimensioni, mostrano che la magia colorata dei pastelli non si è persa nel tempo, ma è ancora attiva ai giorni nostri come appare dall'opera di questo artista originale, caro alla Fondation Pierre Gianadda. Essi documentano inoltre che l'arte contemporanea non è dimenticata da questo collezionista.

E, per tornare alla pittura, ecco i grandi nomi del XX secolo, da Amedeo Modigliani a Jules Pascin, Marc Chagall, André Masson, Man Ray o, ancora, Pablo Picasso. Senza dimenti-

care Josef Albers il cui "Hommage au carré" appare qui come una «strizzata d'occhio» al Punto neo-impressionista. Infine, se la pittura francese o quella appartenente più ampiamente all'Ecole de Paris sono in primo piano in questa rassegna, l'Europa del Nord, evocata fin qui unicamente da Nolde, è ben presente. Perché la collezione comprende pure un importante gruppo di opere - dipinte, disegnate, incise - di Lionel Feininger, che è documentato da dipinti e acquerelli.

La mostra alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59 a Martigny) rimane allestita fino 12 giugno; si può visitare tutti i giorni tra le ore 10 e le 18. Il biglietto di ingresso (adulti fr. 18) consente di visitare anche: la Collezione Franck, il Parco delle sculture, il Museo gallo-romano, il Museo dell'automobile.

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

ALLA GALLERIA IL RAGGIO

INCISORI GIAPPONESI DEL '700 E '800

La Galleria Il Raggio propone un'esposizione di opere di prestigiosi incisori giapponesi vissuti nel '700 e '800. Nel raccolto spazio espositivo luganese sono esposte 26 xilografie a colori dei maggiori artisti giapponesi dell'epoca: Utamaro, Hokusai, Kunisada, Kunihiro, Hiroshige, Kuniyoshi, Scutagawa, Yoshitoshi, Keinen, Kunikazu, Koson e Konan. La mostra è completata con una scelta di riviste giapponesi del primo '900 contenenti fotografie acquarellate a mano.

Ecco una presentazione di quel periodo artistico nell'Impero del Sol Levante elaborata dallo storico dell'arte giapponese Pietro Gobbi. «Il mondo delle incisioni giapponesi è incredibilmente ricco e complesso ed obbliga ad una lettura variegata, caratterizzata da molteplici visuali, in considerazione proprio della sua essenza di "Specchio" delle emozioni, del sentire, del vivere la quotidianità di un polposo così lontano dal nostro mondo e dai nostri valori sia etici sia estetici.

All'inizio del 1600, dopo alcuni secoli di guerre interne fra i vari "daimyô" (signori feudatari), la stirpe degli "shôgun" Tokugawa riappacificò il Giappone e ne mantenne il controllo con la ferrea determinazione di uno stato feudale, sorretto e giustificato dalle teorie confuciane che imponevano alla società profonde divisioni di casta quale garanzia di stabilità e di ordine. Tuttavia, nonostante la rigidità strutturale e formale, ove ciascuno aveva il proprio status ed era impedito a qualsivoglia evoluzione sociale e/o politica, il lungo periodo di pace portò il Giappone ad una intensa evoluzione economica e culturale. Il popolo giapponese espresse una cultura di segno opposto a quella ufficiale, nata dalla nuova prorompente realtà sociale; una lettura, un teatro, un'arte figurativa propria dello "chônin" (cittadino bor-



ghese), del suo modo di vedere, d'intendere e vivere la vita: l'"ukiyo-e". "Ukiyo-e" etimologicamente significa "questo effimero fluttuante mondo", ma per i cittadini della rinascenza giapponese il concetto di "fluttuante mondo" perdeva il suo significato di transitorio mondo delle illusioni per esprimere valori edonistico e descrivere lo stilizzato mondo del piacere che si stava evolvendo.

L'arte "ukiyo-e" pur rappresentando un'originale espressione figurativa completamente distaccata dall'arte tradizionale ufficiale, trova le sue fondamenta nella rivoluzione artistica del precedente periodo "Momoyama" (1573-1603). Sarà lo spirito della borghesia cittadina del successivo periodo "Edo" (1603-1868) che focalizzerà la gestualità drammatica e magniloquente delle pose degli attori del teatro "ka-

INCISORI GIAPPONESI ALLA GALLERIA IL RAGGIO



buki”, le visioni di paesaggi dolci e meditativi e le violente storie di vendetta e di guerra, gli spiriti e demoni o le scene di vita quotidiana intense e vissute, facendone emergere sempre la figura umana: il “chônin”, possente, in rilievo rispetto al contesto ed ambientale di fondo, la chiave di ogni interpretazione e la fonte primaria delle emozioni suscitate dalle xilografie dell’”ukiyo-e”».

La mostra alla galleria Il Raggio (in via Giacometti 1 a Lugano) rimane allestita fino al 15 marzo. Gli orari di visita sono molto estesi (da lunedì a venerdì 09.00-12 / 13.30-18.30) visto che seguono quelli regolari del negozio specializzato “La Cornice” dove la galleria è ospitata.



Martedì 22 febbraio a partire dalle ore 18.00 alla galleria d'arte spazio78 di Lugano-Cassarate verrà inaugurata l'esposizione collettiva intitolata "Espressioni", dove verranno presentate al pubblico le opere recenti di Lucilla Caporilli Ferro, Elisa Richle e Claudia Ferrando. La mostra collettiva "Espressioni", curata da Ay-mone Poletti, raggruppa una cinquantina di opere più recenti delle tre artiste impegnate.


La ricerca interiore delle artiste si manifesta attraverso chiavi di lettura diverse ma tutte riconducibili ad una continua trasformazione intima, personale, che si potrebbe definire "in transizione". L'opera "Opus reticulatum" (dipinti ad olio su carta) di Lucilla Caporilli si svela al pubblico tramite segni e superfici che diventano discorso evocativo per una matrice architettonica di fondo appena accennata. I graffi e la definizione delle texture, rendono corpo alla carta, creando pareti gestuali dal movimento armonico. Nelle ceramiche di Claudia Ferrando l'elemento materico è frutto di una continua ricerca attorno alla struttura. Si possono ammirare pareti e trame che ruotano su se stesse e tracce che spezzano sia l'equilibrio sia il baricentro dell'opera. Le linee esaltate, che diventano uno dei fili conduttori dell'esposizione, ritrovano invece corpo ed una tridimensionalità nelle incisioni vibranti di Elisa Richle.



Claudia Ferrando, "Bolle", 2010, ceramica e smalti.

La mostra collettiva alla galleria "Spazio78" (in via delle Scuole 18 a Lugano-Cassarate) si inaugurerà il 22 febbraio e rimarrà allestita fino al 1 marzo; è aperta tutti i giorni dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

Società Elettrica Sopracenerina



Ufficio cantonale
delle imposte

Risparmiate sulle imposte.

Con una soluzione previdenziale di AXA Winterthur.

AXA Winterthur, Agenzia Principale Nassa, Sergio Sertori
Piazza Riforma 4, 6900 Lugano
Telefono 091 923 73 13, fax 091 923 20 06



winterthur

PROTEZIONE FINANZIARIA

vivere con fiducia

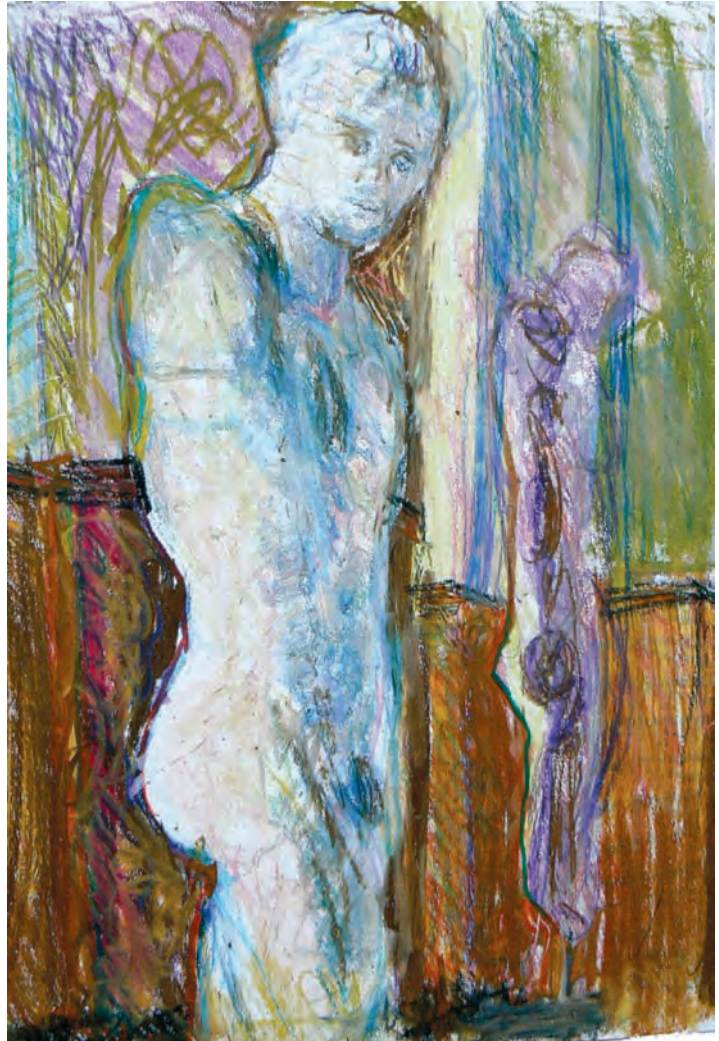
ARTE

CHIASO ALLA GALLERIA MOSAICO LE "TRE GRAZIE" DI LUIGI CAFLISCH

Alla Galleria Mosaico (via Bos-si 32 a 6830 Chiasso) il 2011 si è aperto con la mostra di Luigi Caf-lisch dal titolo "Affioramenti dall'an-tico". Nella mostra figura un ciclo di oli con il motivo delle "Tre Grazie"; con i dipinti principali sono esposti anche dieci pastelli ispirati alla statua-ria romana.

Luigi Caflich è nato a Forlì nel 1961 da padre svizzero e madre italia-na; ha cominciato a cimentarsi col di-segno e la pittura da ragazzo a Cata-nia, frequentando lo studio del pittore G. Sciacca, docente all'Accademia. Nel '77 la famiglia si è trasferita da Catania a Lugano, dove Caflich ha studiato al liceo cantonale. In seguito ha frequentato il pittore americano W. Congdon, e ha intrapreso gli studi di pittura dal 1981 al 1985 all'Accade-mia di Belle Arti di Roma, diploman-dosi nel 1985. Ha poi studiato storia dell'arte alla facoltà di lettere dell'Uni-versità "La Sapienza" e nel 1992 si è laureato con una tesi in storia dell'arte contemporanea su Nicolas de Staël. I soggetti principali di Luigi Caflich sono Villa Borghese, l'Etna, i tetti di Roma, il barocco catanese, le tre Gra-zie, nudi da statue romane. Attual-mente abita e ha uno studio a Roma.

La mostra alla Galleria Mosaico di Chiasso rimane allestita fino al 19 feb-braio; si può visitare nei giorni da martedì a sabato tra le ore 15-18 op-pure su appuntamento.



DE PRIMI FINE ART SA

Agents and Dealers in Old Masters, Modern and Contemporary Art

Consulenza, perizie e valutazioni di opere d'arte e collezioni artistiche.

Arte antica, moderna, contemporanea e fotografia.

Piazza Cioccaro 2 - CH-6900 Lugano - Switzerland
Tel +41 919234833 - Fax +41 91.9234835 - Mob +41 79.6204827
www.deprimi.ch - info@deprimi.ch



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



MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DEL MENDRISIOTTO - STABIO

Sale permanenti: dalle origini dell'umanità all'invenzione dell'agricoltura; sala dei mezzi di trasporto e attrezzi da carradore; collezione di trappole e tagliole, attrezzatura da stalla; due sale con oggetti attinenti a varie attività del mondo rurale

Mostra tematica: dall'11 aprile 2010 al 18 giugno 2011

Un po' di storia, SFOGLIANDO L'AGRICOLTURA

Apertura: ma, gio, sa, do e festivi 14.00 - 17.00 (gruppi anche fuori orario)
Tel. e fax 091 641 69 90 www.stabio.ch museo@stabio.ch

BALERNA

LA SALA DEL TORCHIO PRESENTA UNA PERSONALE DI DINA MORETTI

La Sala del Torchio di Balerna dal 5 al 27 febbraio ospita un'esposizione di opere di Dina Moretti. Nelle due sale del caratteristico spazio espositivo sono in mostra una ventina di opere, gran parte delle quali di grandi dimensioni; tra queste anche una grande opera di cm 240x220 in donazione al Conservatorio di Lugano. Si tratta di quadri degli ultimi tre anni, dai toni scuri, eseguiti ad olio su tela, e disegni in pigmento e pietra nera montati su carta riciclata compressa.

Dina Moretti è nata nel 1958 a Lugano. Si è diplomata all'Istituto magistrale di Lugano e nel 1985 all'Accademia delle Belle Arti di Brera a Milano. La sua prima esposizione pubblica risale al 1986 alla Galleria A di Lugano, mentre le sue più recenti rappresentazioni sono state alla II° Biennale d'Arte Contemporanea Ge-



nova Arte nel 2007 e nel 2009 presso il Dazio Grande a Rodi. Pratica didattica dell'arte in diverse sedi del Canton Ticino. Attualmente vive a Lamoine dove ha lo studio.

La mostra alla Sala del Torchio a Balerna rimane allestita fino al 27 febbraio; si può visitare tutti i giorni dalle 14.00 alle 18.00.

BELLINZONA

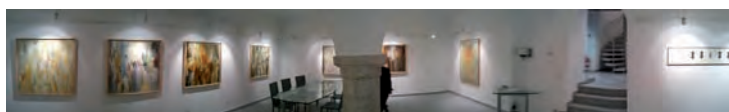
ALLO "SPAZIO CULTURA" DELLA BANCA MIGROS

"LA CENA DELLE CENERI" DI LOREDANA MÜLLER DONADINI

Lo "Spazio cultura" della Banca Migros in Via Camminata 1 a Bellinzona ospita fino al 28 febbraio una mostra di opere di Loredana Müller Donadini. In esposizione ci sono opere pittoriche, tavole telate da un metro per un metro, eseguite tra il 2009-2010. In mostra è presente una tela di misura più grande in omaggio a Giordano Bruno che dà il titolo alla mostra "La cena delle ceneri". Nelle pareti, assieme alle opere dell'artista, stanno esposti dodici libricini, le cui pagine ripiegano due volte verso il

proprio interno, ospitano delle piccole stampe d'arte eseguite da Elisabetta Diamanti, Loredana Selene Ricca, Dina Moretti, Alessandro Fieschi, Paola Fonticoli, Rossella Rapetti, Myriam Maier, Lucilla Caporilli Ferro, Michela Torricelli, Daniela Vanzetta, Christiane Tureczek, Alex Forlini, Linda Fontanelli.

Loredana Müller è nata a Mendrisio nel 1964, e si licenzia in pittura nel 1988 presso l'Accademia di Belle Arti di Roma, dove ha risieduto per oltre quindici anni. Nel 2000 è rien-



trata in Ticino e aperto a Bellinzona la Galleria Pangeart; nel 2006 ha aperto a Camorino la scuola Pangeart di arti applicate.

La EFG Bank di Lugano propone in esposizione presso i propri uffici una esposizione di opere dell'artista statunitense John Ratner. In mostra sono una cinquantina di opere per la maggior parte oli su tela o su tavola, ma anche acrilici e inchiostri su carta. Si tratta di opere di medie e importanti dimensioni eseguite negli ultimi anni.

John Ratner è nato a Berkeley in California nel 1934 ma da alcuni decenni risiede a Roma. Secondo Achille Bonito Oliva "la pittura di John Ratner tende a rappresentare sotto il segno della verosimiglianza il processo di metamorfosi del mondo animale e di quello vegetale. L'arte diventa il campo di concentrazione di uno sguardo spalancato su un universo popolato soltanto di piante, insetti. [...] L'immagine infatti è placata e limpida, esclude dal proprio campo iconografico partecipazione ed emotività".

Le opere in mostra possono essere ammirate presso la EFG Bank (in Piazza Manzoni 3 a Lugano) durante i normali orari apertura dell'istituto.



John Ratner, "Soffione", 2007, olio su tela, cm 40x50.



Occhio al futuro

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

**OTTICA
COCCHI
BRUGHERA SA**

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

ALLA PHOTOGRAPHICA FINEART UNA ANTOLOGICA DI FRANK HORVAT

Per una volta lo spazio espositivo "Photographica FineArt" di Lugano, che ha la consuetudine di mettere a confronto gli artisti emergenti con i grandi maestri della fotografia mondiale, dedica l'intero spazio ad un unico grande autore: Frank Horvat. Lo fa perché da solo Horvat colma la scena fotografica con quell'eleganza che lo ha reso interprete della grande moda dalla fine degli anni '50 alla fine degli anni '80 del secolo appena trascorso e che in seguito, fino ad oggi, si ripropone come raffinato e seduttivo interprete della realtà quotidiana.

Frank Horvat ha impreziosito con le sue immagini alcune tra le più belle pagine delle riviste Elle, Vogue, Harper's Bazaar. Assieme ai suoi colleghi tra cui Richard Avedon, Bourdin, Newton ha interpretato magistralmente l'alta moda italiana e le creazioni dei grandi couturier francesi, da Chanel a Givenchy. Il suo modo di fotografare la moda deriva dall'istintività e dalla naturalezza con cui affrontava anche i reportage di viaggio, prediligendo sempre il momento magico ed evitando la messa in scena caratteristica del set fotografico ricco di flash e schermi per luce riflessa; i suoi scatti



sono contraddistinti sempre da una grande tecnica e ottenuti con un apparecchio di piccolo formato - Leica o Nikon che fosse - ma sempre, senza eccezione, una 35mm. Nel 1999 Frank Horvat ha scelto una foto per ogni giorno dell'ultimo anno del millennio e ne ha fatto una pubblicazione, "1999 Journal photographique" appunto, che descrive e dà forma a questa sua evoluzione artistica; da lì ha continuato la sua ricerca delle emozioni di un istante che si possono trovare ovunque, in uno sguardo della perso-

na amata o nell'odore delle cose e che trasformano immagini quasi banali, come una tavola apparecchiata o delle lenzuola sfatte o ancora una finestra aperta, in quegli "istanti privilegiati" che ne fanno delle buone immagini, delle belle fotografie.

La mostra alla "Photographica FineArt" (Via Cantonale 9 a Lugano) si inaugura giovedì 24 febbraio a partire dalle ore 17.00 e resterà aperta al pubblico fino al 5 maggio con i seguenti orari: da martedì a venerdì dalle ore 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 il sabato su appuntamento.



Frank Horvat nasce nel 1928 ad Abbazia, ora in Croazia, quand'era ancora Italia, e frequenta poi il Liceo a Lugano dove rimane per tutto il tempo della guerra. In seguito a Parigi, incontra Henry Cartier-Bresson col quale entra subito in sintonia e dal quale apprende la spontaneità dell'immagine. Dal 1957 al 1989 è uno dei massimi fotografi interpreti della moda europea (Jardin des Modes, Elle, Vogue, Harper's Bazaar, Esquire, Glamour, Queen). Vive in Francia tra Parigi e Cotignac.

ARTE

MENDRISIO

IL PROGRAMMA DELL'ANNO AL MUSEO D'ARTE E A CASA CROCI

HANS PURRMANN - UN MAESTRO DEL COLORE.

DIPINTI, SCRITTI E AMICIZIE

8 aprile – 28 agosto

Vernice: Museo d'arte Mendrisio venerdì 8 aprile ore 18.00; Museo Hermann Hesse Montagnola sabato 9 aprile

Orari: ma-ve 10-12. / 14-17 sa-do 10-18.

Hans Purrmann è stato un protagonista della pittura del '900. Dopo la formazione a Monaco e a Berlino, nel 1905 si reca a Parigi, frequenta la cerchia del Café du Dôme e conosce Matisse, di cui diventa amico, discepolo e collega. Rientra in Germania per poi ripartire alla volta dell'Italia (direttore alla Villa Romana di Firenze) e infine stabilirsi a Montagnola, dove stringe amicizia con Hermann Hesse. La mostra si presenta come una retrospettiva dell'opera del grande pittore tedesco (62 oli e 20 acquarelli), dal 1906 al 1964, incentrata sui suoi due soggetti prediletti, paesaggi e nature morte. Si tratta di un'iniziativa promossa insieme al Museo Hermann Hesse di Montagnola che presenterà, dal canto suo, opere e documenti del periodo ticinese dell'artista.

SIMONETTA MARTINI.

DIPINTI, CERAMICHE E OPERE SU CARTA

da novembre 2011- gennaio 2012

Nata in Ticino nel 1961, Simonetta Martini ha studiato pittura alla Kunstgewerbeschule di Zurigo e all'Ecole Supérieure des Arts Visuels di Ginevra. Dopo gli studi, compie molti viaggi alla scoperta di paesi e culture lontane (San Salvador, Madagascar, India, Israele, Grecia). Ottiene in tre diverse occasioni la Borsa Federale per le Arti Visive e tra il 1988 e il 1989 soggiorna all'Istituto Svizzero di Roma, dove ha modo di immergersi nel suo enorme patrimonio artistico. Rientra in Ticino nel 1990. Espone regolarmente nella Svizzera francese e tedesca, oltre che nel Ticino, da più di 25 anni. La mostra di Mendrisio è la prima retrospettiva che un museo dedica a questa pittrice figurativa contemporanea. Nei suoi dipinti «Simonetta Martini risale a un alfabeto scritto sopra ai corpi, che Adam sapeva leggere quando nominava il mondo, creature e cose, per la prima volta.» (Erri De Luca in Simonetta Martini. Rosso, 2000).



A CASA CROCI

GIORGIO ORELLI. I GIORNI DELLA VITA

31 agosto 13 novembre

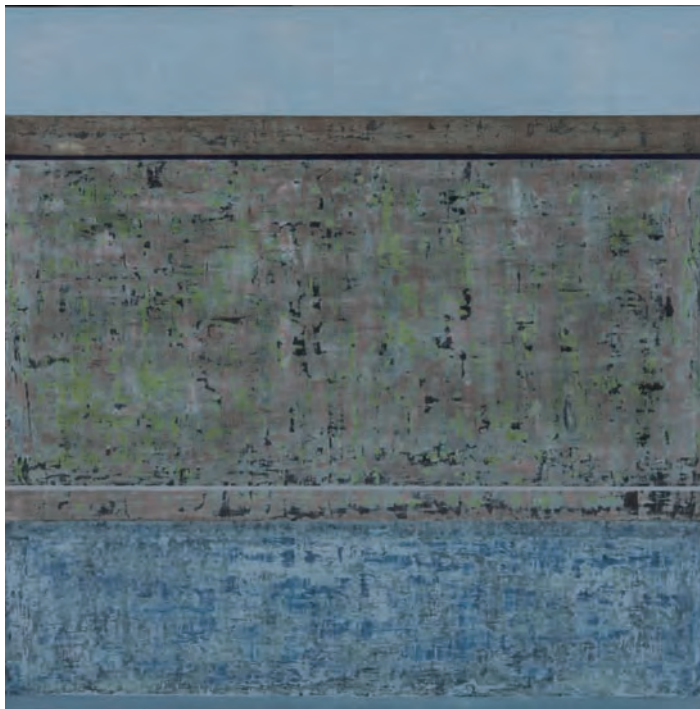
Casa Croci inaugura una serie di esposizioni dedicate a poeti e alla poesia del '900, allestendo una mostra sull'opera e la figura del maggior poeta ticinese del '900: Giorgio Orelli. In occasione dei suoi novant'anni (Airolo 1921), una mostra allestita a Casa Croci gli rende un affettuoso omaggio, attraverso un percorso che ne illustra vita e amicizie, l'attività poetica, il lavoro di critico e di traduttore, la passione per l'arte. Prime edizioni, manoscritti, lettere, fotografie, disegni e quadri di amici pittori, documenti audiovisivi ci introducono alla conoscenza dell'opera di uno dei più ammirati poeti di lingua italiana del secondo '900.

RUTH E GIANCARLO MORO NELL'ALA EST DEL MUSEO CANTONALE

Il Museo Cantonale d'Arte fino al 20 marzo propone nella sua Ala Est una mostra dedicata a opere dell'ultimo quadriennio di Ruth e Giancarlo Moro: l'evento si inserisce nella linea espositiva del Museo rivolta ad artisti attivi in Ticino che sviluppano il loro percorso creativo nel segno di una continuità del discorso pittorico. Una ricerca che pone l'accento sulle questioni specifiche dell'atto pittorico, intendendo evidenziare come, nel superamento delle rivoluzioni linguistiche e stilistiche della modernità, questo mezzo espressivo abbia saputo ritrovare una sua centralità nella dimensione estetica contemporanea.

La mostra, curata da Marco Francioli, rimane allestita fino al 20 marzo; si può visitare in nei seguenti orari: martedì 14-17, da mercoledì a domenica 10-17, lunedì chiuso.

Giancarlo Moro, "Senza titolo".



LOCARNO - FERNANDO BOTERO ALLA PINACOTECA CASA RUSCA

Dal 20 marzo al 10 luglio la Pinacoteca Comunale Casa Rusca presenta un'importante mostra dedicata a Fernando Botero. L'esposizione si concentra sulla produzione artistica degli ultimi quindici anni, dell'artista colombiano che è considerato uno degli artisti più rappresentativi del nostro tempo. La mostra presenta una sessantina di opere di grande formato riconducibili alle tematiche predilette dall'artista: la reinterpretazione dei grandi capolavori del passato, i nudi, i ritratti di religiosi, la corrida, la natura morta, il circo, la gente e la vita latino-americana.

La mostra sarà in atto dal 20 marzo al 10 luglio; orari: da martedì a domenica 10.00-12.00 / 14.00-17.





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



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

SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

CACCIA FANTASTICA: I GIOCHI DA FAVOLA PER PICCOLI VISITATORI

Il Museo in erba di Bellinzona propone fino al 13 marzo un'esposizione-gioco interattiva realizzata indirizzata al pubblico giovane formato da bambini e ragazzi. Il percorso, fra immagini e testo, si snoda attorno alle parole e alle sollecitazioni dello scrittore Gianni Rodari, avendo come obiettivo finale l'invenzione di parole e storie attraverso le suggestioni che le opere esposte daranno ai piccoli visitatori. Ogni singola illustrazione è un "sasso nello stagno" che, gettato nel-

Il Museo in erba è stato inaugurato a Bellinzona nel 2000: è uno spazio didattico dove si presentano esposizioni appositamente concepite per i bambini attraverso una pedagogia originale basata sul gioco e sull'umorismo. Unico nel suo genere in Ticino, è stato visitato finora da più di 85 mila giovani divertiti ed entusiasti delle loro scoperte. Stimolando la loro fantasia, coinvolgendoli emotivamente nel momento della scoperta e attivamente nell'atelier, dà loro delle "chiavi" per avvicinarsi con attenzione diversa alla cultura, in particolare alle opere d'arte conservate nei musei. Nato come prima antenna estera del Musée en Herbe di Parigi, dal 2010 si presenta al pubblico con un nuovo statuto indipendente che gli permette di aprirsi a nuove collaborazioni europee di gran prestigio (come il Centre Georges Pompidou di Parigi) che si alterneranno alle proposte dell'ex casa madre. Non solo: il Museo in erba, grazie all'esperienza fatta, realizzerà anche propri percorsi didattici. L'attenzione massima sarà sempre comunque rivolta al bambino, alla sua crescita culturale e alla possibilità di esprimere le proprie emozioni in libertà attraverso forme e colori.



Nicoletta Costa, "L'omino della pioggia".

l'acqua, andrà a creare onde sempre più grandi ed elaborate.

Gianni Rodari, uno dei più famosi scrittori per l'infanzia italiani, è il maestro della creatività e della fantasia: una persona che ha fatto del "gioco" il suo percorso di vita. Il gioco è curiosità, scoperta e comunicazione, così come l'errore che si commette in qualsiasi azione di percorso può diventare l'espedito per scoprire i nuovi significati che possono acquisire le parole e le azioni. "Giocando s'impara e sbagliando s'inventa" è il motto che meglio identifica la figura di Gianni Rodari.

Sei illustratori (Nicoletta Costa, Febe Sillani, Emanuele Luzzati, Coca Frigerio, Alberto Cerchi e Valentina Biletta), una sezione della scuola dell'infanzia e una delle scuole elementari di Bellinzona, rivisitano con tecniche diverse alcune favole di Rodari. Le sequenze grafiche cercheranno di comunicare i passi salienti del racconto, così che i piccoli visitatori potranno tuffarsi nel mondo della fantasia delle "Favole al telefono". Il testo della favola li coinvolgerà prima in giochi di

narrazione e in una "Caccia fantastica" d'indizi che, alla fine, li porterà a inventare una nuova "storia con le storie".

L'esposizione-gioco al Museo in erba (in Piazza Magoria 8A Bellinzona) rimane allestita fino al 13 marzo; si può visitare nei seguenti orari: da lunedì a venerdì 8.30-11.30 - 13.30-16.30, sabato, domenica e vacanze scolastiche: 14.00 - 17.00; chiuso nei giorni festivi e 5 e 6 marzo.

*Emanuele Luzzati
"Libro dei perché"*



MUSICA

LUGANO

LUCIO DALLA E DE GREGORI IN CONCERTO AL PALACONGRESSI



La proposta di spettacoli e concerti di LuganoInScena 2010-11 si arricchisce di nuove proposte "extra". Tra queste spicca il concerto di Lucio Dalla, Francesco De Gregori e band che avrà luogo a Lugano mercoledì 23 marzo alle 20.30 presso il Palazzo dei Congressi.

Dopo il successo del tour estivo "open air", Dalla e De Gregori si propongono al pubblico anche in una serie di concerti destinati allo spazio più intimo dei teatri e delle sale da concerto: un'occasione decisamente più adeguata per gustare i brani più noti e apprezzati dei due grandi cantautori italiani, da "Piazza Grande" a "La donna cannone", da "Com'è profondo il mare" a "Niente da capire", da "Atteenti al lupo" a "Buona notte Fiorellino", da "Caro amico ti scrivo" a "Quattro cani" e a "Pablo", scritta insieme dai due

HIPHOP TICINESE CON MAXI B

Maxi B, artista nato e cresciuto tra Lugano e Varese, è considerato il massimo esponente della cultura hip hop in Ticino. Già fondatore dello storico gruppo Metro Stars, esordisce, dopo tanta gavetta sui palchi di tutta Italia e Svizzera. Nel 2008 presenta il suo disco solista *Invidia* che diventa subito un vero e pro-

prio classico nel genere Hip Hop. Grazie a questa opera Maxi B è stato chiamato a suonare in tutta Italia oltre che in Svizzera, Germania e Repubblica ceca.

Nell'immagine a fianco la copertina del CD di Maxi B dal titolo "Invidia".



CHIASSO ALLO SPAZIO OFFICINA IL FESTIVAL DI CULTURA E MUSICA JAZZ

Si svolgerà nei giorni 19, 24, 25 e 26 febbraio il quattordicesimo “Festival di cultura e musica jazz”. Quattro serate di cui tre a Chiasso proposte nel dinamico Spazio Officina, appositamente allestito per l'occasione dove verranno eseguiti una decina di concerti, ed una in anteprima a Como, nella Sala Bianca del Teatro Sociale. Il titolo della rassegna, “Jazz around the Rock”, evoca il celebre hit di Billy Haley che nel '54 decretò l'avvento del rock'n'roll.

Dopo il successo lo scorso anno di un festival dedicato alle espressioni più calienti del jazz contemporaneo - con strizzate d'occhio ad Africa, Sudamerica, mondo latino - la rassegna 2011 andrà a curiosare fra gli ammiccamenti, i reciproci scambi e le relazioni a volte turbolente ma finalmente stimolanti tra i due generi “cugini”, jazz e rock appunto, idiomi tra i più significativi venuti alla ribalta nella musica del Novecento. Tra le star in cartellone, da sottolineare la presenza del gruppo del contrabbassista Miroslav Vitous, uno dei componenti della prima leggendaria formazione dei “Weather Report”, la band che più di

La cantante francese Mina Agossi.



Il chitarrista e cantante texano James Blood Ulmer.

ogni altra ha contraddistinto un'epoca e di fatto l'abbattimento delle frontiere e dell'opposizione tra i due generi. Vitous, che ha tributato di recente un omaggio discografico, dal titolo significativo “Remembering Weather Report”, al gruppo e alla sua musica, presenterà a Chiasso in anteprima una nuova versione del suo progetto.

Nelle tre serate del Festival troveranno inoltre spazio grandi musicisti come il chitarrista e cantante texano James Blood Ulmer - già fido collaboratore di Ornette Coleman - che negli anni '70 gettò le basi del cosiddetto free-funk e che proporrà un set in solitaria tra sferzate rock e radici blues; il gruppo “Ballin' the Jack” del sassofonista-clarinetista newyorkese Matt Darriau (ex Klezomatics) in un'energetica rilettura della musica degli anni '30 e '40, cioè quella che anticipò di fatto l'avvento del rock'n'roll; un omaggio doveroso a Jimi Hendrix che verrà affidato al trombettista italiano

Giovanni Falzone e alle sue “Mosche Elettriche”. E ancora, l'affascinante voce di una cantante in ascesa come la francese Mina Agossi; il trio del pianista zurighese Stefan Rusconi in un programma dedicato alla musica dei Sonic Youth, gruppo-culto del rock USA indipendente; il pianismo solitario di un Danilo Rea, specializzato nella rilettura di brani al confine tra i generi; l'esplosiva esuberanza di una cantante come Ebony Bones, esponente di spicco del new soul britannico.

Un fitto calendario concertistico dunque, completato come sempre dalle consuete “dj session” di fine serata, con in particolare DJ Soulsonic da Zurigo e la stessa Ebony Bones sabato sera in chiusura di rassegna. Come detto non mancherà il prologo del 19 febbraio al Teatro Sociale di Como dove sarà invitata la band “4Tune” del trombettista piemontese Alberto Mandarini.

JAZZ CAT CLUB AD ASCONA - IL CARTELLONE

21 febbraio

Gegè Telesforo - So Cool"

Gegè Telesforo, vocal
Max Ionata, tenor & soprano sax
Alfonso Deidda, alto sax, flute, keys, back vocals
Dario Deidda, bass
Amedeo Ariano, drums

14 marzo

Dmitry Baevsky - Joe Cohn Quartet

Dmitry Baevsky, alto sax
Joe Cohn, guitar
Mathias Allamane, bass
Joe Strasser, drums

18 aprile

Martin Lechner - "Tribute to Nat King Cole"

Martin Lechner, vocal
Dave Feusi, sax
Oliver Keller, guitar
Roland Köppel, piano/Hammond
Patrick Sommer, bass
Andreas Schnyder, drums

23 maggio

**George Robert Quartet
Cool Velvet: Tribute to Stan Getz**

George Robert, alto sax
Francis Coletta, guitar
Pierre Boussaguet, bass
Alex Riel, drums



Il cantante Martin Lechner.

ASCONA PER IL "JAZZ CAT CLUB" APPASSIONANTE FINALE DI STAGIONE

Dopo aver accolto Cedar Walton e altri nomi importanti della scena jazz internazionale, il Jazz Cat Club di Ascona si appresta a vivere una seconda parte di stagione appassionante, puntando come sempre sulla varietà e la qualità. Il cartellone, allestito dal direttore artistico Nicolas Gilliet e sostenuto, ha in serbo quattro ulteriori concerti da febbraio a maggio (una volta il mese, il lunedì sera). Accanto a nomi già affermati della scena jazz, sono annunciati anche giovani musicisti emergenti, che per molti costituiranno delle vere e proprie scoperte. Stilisticamente i concerti spazieranno dal vocal jazz al be-bop, dal soul jazz al mainstream, con un sicuro orientamento dunque verso una certa classicità nel jazz.

La seconda parte della stagione si apre il 24 febbraio con il noto crooner italiano Gegè Telesforo, artista che con Rava, Fresu e Bollani, ha rappresentato il jazz italiano all'Expo mondiale di Shangai lo scorso ottobre. Grande entertainer, musicista raffinato, ma anche compositore, produttore, conduttore radiotelevisivo e cantante senza pari, capace di tener testa a Jon Hendriks, Dizzy Gillespie e Dee Dee Bridgewater, l'eccentrico Telesforo è tornato alla ribalta con l'album "So Cool", bene accolto nei club e nelle radio italiane. Uno spettacolo coinvolgente il suo che spazia fra sonorità swing, be-bop, latin-jazz e groove.

Da annotare in rosso il nome del protagonista del concerto del 14 marzo: Dmitry Baevsky. Trasferitosi giovanissimo a New York dalla natia Russia, e lanciato da artisti come Cedar Walton e Jimmy Cobb, questo prodigioso sassofonista dal suono dinamico e lirico, è oggi, a 34 anni, già molto di più che una semplice promessa, ma uno dei jazzisti più acclamati e più richiesti di New York, dove collabora con tutti i migliori musicisti della scena be-bop-



Il sassofonista Dmitry Baevsky; sotto: Gegè Telesforo.

mainstream. Fra questi anche Joe Cohn, un maestro indiscusso della chitarra, figlio del leggendario Al Cohn, che con Baevski guiderà un quartetto ad elevata concentrazione di talento.

Martin Lechner, in programma il 18 aprile, si annuncia come la grande sorpresa della stagione. Scoperto di recente, il 30enne cantante tedesco approda nel mondo dello spettacolo senza aver frequentato alcun corso di canto, grazie a una voce e a un talento naturale unici. Il ragazzo ha un'anima soul-jazz, canta come respira, intuitivamente; il timbro caldo della sua voce, il suo fraseggio, le sue doti interpretative sono convincenti al punto da rendere un vero evento la presentazione del suo primo CD, un omaggio a Nat King Cole.

L'ultimo concerto della stagione 2010-11 vedrà protagonista invece il sassofonista romando George Robert. Nominato Ufficiale dell'Ordine delle Arti e Lettere della Repubblica Francese, Robert fa parte del ristretto gruppo di musicisti di jazz europei con una brillante carriera negli Stati Uniti, do-

ve ha suonato e registrato con grandi nomi: Ray Brown, Chick Corea, Clark Terry, Hank Jones, George Benson e tanti altri. Fantastico il quartetto che l'accompagna in un omaggio a Stan Getz: Francis Coletta alla chitarra, Pierre Boussaguet - erede di Ray Brown - al basso, e Alex Riel - il drummer preferito da Dexter Gordon - alla batteria.

Tutti i concerti si tengono nella Sala del Gatto di Ascona (via Muraccio 21), con inizio alle 20.30.



Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch

Varietà e qualità degli eventi.



Eventi febbraio - marzo.

Festival di cultura e musica jazz

Chiasso
24 - 26.02.2011

Sagra di San Giuseppe

Ligornetto
18 - 19.03.2011

Maribur, teatro di figura

Ligornetto
27.03.2011

Carnevale.

Carnevale Zanzara

Novazzano
22 - 27.02.2011

Carnevale Nebiopoli

Chiasso
3 - 8.03.2011

Carnevaa di Cavri

Castel San Pietro
4 - 6.03.2011



10 anni
2001 - 2011

30 ANNI

1981

2011

MUSEO DELLA QUALITÀ "CONTINUA
NEL MENDRISIOTTO STABLO"



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

MAURI
GLOBAL BEAUTY

HIS STYLE
Coiffeur uomo
091 923 45 70

HER STYLE
Coiffeur donna
091 921 15 46

BEAUTY
Esterica
uomo - donna
091 921 11 55

ANNOVAZZI+CO

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA

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

DUE ITINERARI ALLA SCOPERTA DI PERCORSI TURISTICI-CULTURALI



Il panorama dalla Valmara tra Rovio e Arogno.

La regione del Mendrisiotto e Basso Ceresio è conosciuta come una regione dinamica, schietta e genuina, ma le caratteristiche, le peculiarità, che fanno di questa regione una possibile meta turistica non sono per nulla evidenti ai più. Eppure questa regione ha molto da offrire. Ampie zone vignate che producono Merlot di grande qualità ed il sapore di un territorio a cavallo del confine italo-svizzero promettono accoglienza e simpatia, ma non lasciano comprendere quali ulteriori tesori siano racchiusi in questo territorio. Tesori artistici, storici, architettonici, enogastronomici, naturalistici e paesaggistici, che possono intrattenere e sorprendere i visitatori.

Mendrisiotto Turismo, fedele alla proclamata volontà di rafforzare i prodotti turistici presenti in questo territorio e di migliorarne la visibilità, ha quindi cercato e trovato la collaborazione dei comuni ed ha iniziato a strutturare un progetto per sviluppare 5 "itinerari turistici-culturali", che

hanno l'ambizione di volere accompagnare e sostenere il visitatore nella sua scoperta del territorio e delle principali preziosità dei luoghi, proponendo dei percorsi scelti per loro.

Già in occasione dei Mondiali di ciclismo, che hanno ottenuto il conosciuto successo anche grazie all'ottima organizzazione che ha premiato gli sforzi degli organizzatori locali, il primo itinerario è stato posato a Mendrisio. L'itinerario alla scoperta del Centro Storico si snoda da via Turconi fino alle antiche cantine di Mendrisio. Sei gruppi di pannelli, insediati lungo il percorso pedestre, presentano puntualmente il quartiere in cui ci si trova, tre eccellenze di quell'angolo di Mendrisio ed una curiosità. Il visitatore, che può anche noleggiare gratuitamente delle audio guide se desidera maggiori informazioni, può così passeggiare per le vie del Borgo gustando i tesori di sicuro valore storico e culturale che si trovano in questo centro che ha il pregio di avere saputo con-

servare l'aspetto antico, ulteriormente valorizzato e abbellito da recenti e riusciti restauri.

Il secondo itinerario insediato nel corso del 2010 è quello che da Bissonne, passando per Maroggia, Arogno e Rovio per raggiungere Melano, presenta la Valmara. Un territorio che dal lago porta fin sulle pendici del Sighignola e del Monte Generoso. Ricco d'interessanti contrasti, determinati anche dalle diverse storie che i villaggi a lago ed i villaggi montani hanno vissuto nel loro trascorso passato, questo itinerario è percorribile in auto o a piedi ed i relativi tempi di percorrenza sono indicati sui gruppi di pannelli, 5 in tutto, che sono stati insediati in ognuno dei centri dei rispettivi paesi. Tappe di un percorso che vuole concretamente presentare un angolo del Mendrisiotto e Basso Ceresio che in pochi hanno percorso consapevoli di quanto di prezioso questi luoghi hanno da presentare.

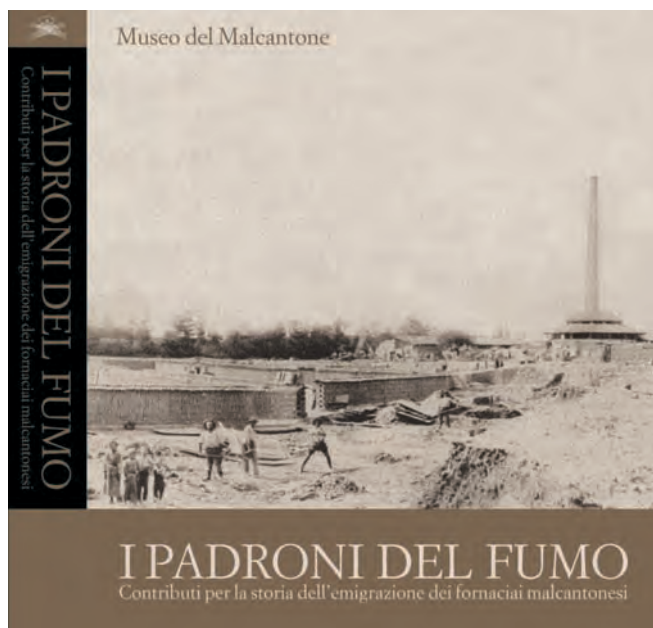
I due itinerari, condividono il

ATTIVI ALL'ESTERO IN UN LIBRO STORIE E VOCI DEI FORNACIAI MALCANTONESI

Un importante studio sull'emigrazione svizzera in Italia sostiene che: "Quasi tutti i fornaciai della Lombardia, del Piemonte, del Veneto e dell'Emilia sono oriundi del Malcantone". Dati alla mano l'affermazione appare esagerata, ma è pur vero che in alcuni periodi e in determinati comuni del Malcantone quello dell'emigrazione dei fornaciai assumeva i caratteri di un fenomeno di massa. Un solo esempio. Secondo il registro militare di Aranno, nel 1858 su 81 uomini abili al servizio (quindi presumibilmente di un'età compresa fra i 20 e i 50 anni) ben 64 erano fornaciai, il

*Da mio padre fornaciaio
Fornaciaio son nato anch'io
Porto coppi, vesto il saio
Non mi lagno del destin*

Leonardo Tami
"Via par mond", Lugano 1991



79%, quindi. In giro per l'Italia settentrionale in questo ramo si distinsero tra gli altri gli Andina, gli Azzi, i Maina, i Palli, i Casserini, i Perseghini, come i Delmenico, i Tamburini, i Ghirlanda, i Bertoli, i Pelli. "Lavorava-

no ben 15 ore giornaliere a scavare, impastare argilla, a preparare in apposite forme mattoni coppi embrici e a disporli per la cottura nella fornace, un tempo alimentata a legna. Era un lavoro estenuante e mal compensato". Anticamente, "anziché nelle fornaci, mettevano i mattoni in piloni, entro i quali accendevano il fuoco per cuocerli".

Dalla metà dell'Ottocento, l'introduzione dei forni "Hoffmann" a fuoco continuo, resero necessari importanti investimenti per l'impianto delle fornaci. In molti casi si è quindi passati dal semplice lavoro di braccia a

sopra:
*La copertina dell'interessante
volume storico edito
dal Museo del Malcantone*

qui a fianco:
la Fornace Vannotti a Lu Monferrato



I FORNACIAI MALCANTONESI NEL MONDO



La fornace di Dino Marcoli a Gondar in Etiopia.

hanno aperte di nuove là dove erano richiesti laterizi. In tutta la valle del Po conosciamo oggi l'esistenza di quasi trecento fornaci di proprietà di malcantonesi. Si aggiungano poi le fornaci aperte al di là delle Alpi, in Svizzera romanda o in Francia, in Romania, nell'Algeria francese, in Argentina, in Etiopia.

A testimonianza di quel periodo e del lavoro fatto dai fornaciai ticinesi è stato recentemente dato alle stampe il volume "I padroni del fumo. Contributi per la storia dell'emigrazione dei fornaciai malcantonesi", edito dal Museo del Malcantone.



Fornaciai malcantonesi in Francia

forme di moderna imprenditorialità. Molti operai sono divenuti col tempo

proprietari delle fornaci in cui operavano, molti, imparato il mestiere, ne

ALCUNE CITAZIONI

"Nei giorni feriali non c'era neppure da discorrere di lasciare la fornace. Si lavorava dalle stelle alle stelle, sull'aia arroventata da un sole in fiamma, quando poi non c'era da correre a trasportare le tegole sotto i portici, per sfuggire al temporale che voleva farne altrettante «quaglie». C'era ben da pensare di andar all'osteria, nei giorni di lavoro!"

Francesco Alberti
"Il Voltmarsina", Bellinzona 1932

"Lavoravano ben 15 ore giornaliera a scavare, impastare argilla, a preparare in apposite forme mattoni coppi embrici e a disporli per la cottura nella fornace, un tempo alimentata a legna. Era un lavoro estenuante e mal compensato".

Virgilio Chiesa
"Lineamenti storici del Malcantone", 2002

"Quasi tutti i fornaciai della Lombardia, del Piemonte, del Veneto e dell'Emilia sono oriundi del Malcantone".

Bonnant, Schütz, Steffen
"Svizzeri in Italia 1848-1972

"Uno storiato speciale meriterebbero i fornaciai del Malcantone che per parecchi secoli esercitarono gran parte dell'industria dei laterizi nella vicina Lombardia, come nel Veneto, nel Piemonte, nel Genovesato e nella Savoia; in questo ramo si distinsero gli Andina, gli Azzi, i Maina, i Palli, i Casserini, i Perseghini, come i Delmenico, i Tamburini, i Ghirlanda, i Bertoli, i Pelli."

Giulio Rossi, Eligio Pometta
"Storia del Cantone Ticino", 1941

14° PREMIO MIGROS TICINO RICERCHE DI STORIA LOCALE E REGIONALE DELLA SVIZZERA ITALIANA

Il “Premio Migros Ticino per ricerche di storia locale e regionale della Svizzera italiana”, un riconoscimento molto apprezzato dai giovani ricercatori, giunge quest’anno alla sua 14esima edizione. Istituito nel 1983 in occasione del cinquantesimo anniversario di fondazione della Cooperativa Migros Ticino, il fondo per ricerche di storia locale e regionale della Svizzera italiana ha come obiettivo l’attribuzione di un premio biennale volto a favorire la pubblicazione di ricerche di particolare valore scientifico presso un editore affermato e di promuoverne la divulgazione. Si vuole così valorizzare il lavoro di ricerca di giovani ricercatori su argomenti a caratte-

re storico, artistico, etnografico, linguistico o letterario relativi a una località o a una regione della Svizzera italiana.

Fino ad oggi questo “Premio Migros Ticino”, dotato di franchi 15’000, è stato attribuito a dodici ricercatori. Poiché i lavori di qualità sono in aumento, dal 1997 oltre al Premio, vengono attribuite anche delle menzioni speciali: nel corso delle otto passate edizioni sono state attribuite 15 menzioni a lavori di particolare valore scientifico e culturale.

Le modalità di partecipazione prevedono che le ricerche dovranno essere inedite e redatte in lingua italiana. Sono ammesse unicamente ricerche su

argomenti riguardanti la Svizzera italiana e i seguenti ambiti: storia dell’arte, etnografia, linguistica e storia della letteratura. Per partecipare alla selezione gli interessati dovranno inoltrare: una copia cartacea del testo integrale della ricerca, un curriculum personale, l’elenco dei finanziamenti già percepiti promessi o richiesti ad altri enti, pubblici o privati. Il bando di concorso e il regolamento possono essere richiesti telefonando allo 091 821 71 50. I lavori di ricerca dovranno pervenire alla Commissione entro il 30 aprile 2011 all’indirizzo: Migros Ticino, Percorso culturale, via Pretorino 15, 6900 Lugano.

UN LIBRO ILLUSTRATO - I VIAGGI STORICI ATTRAVERSO LE ALPI SVIZZERE

L’artista Friny Bertschi ha realizzato un libro illustrato con scene che fanno riferimento ai viaggi effettuati nei tempi passati dai viaggiatori - per lo più nobili, benestanti, pellegrini e artisti - che attraversavano le Alpi svizzere utilizzando le diligenze postali. Il libro (84 pagine nel formato

cm 21x30, fr. 35.-) contiene 75 illustrazioni a colore ed ha testi in italiano, tedesco e inglese. Grande spazio è dedicato al Passo del San Gottardo che anche nei tempi antichi era una delle vie preferite sull’asse nord-sud, ma anche tutti i maggiori valichi attraverso le Alpi sono rappresentati. Le opere



rappresentate sono definite “art-post”, eseguite con acquerelli, e sono rappresentate come fossero una cartolina postale con tanto di francobollo e timbro. L’artista Friny Bertschi, diplomata in grafica presso la scuola d’arte di Berna, vive e lavora a Cadro-Lugano.

APPLE

CON IL NUOVO MACBOOK AIR È STATO REINVENTATO IL NOTEBOOK

Apple ha in catalogo il nuovissimo MacBook Air, il primo di una nuova generazione di portatili che andrà a sostituire unità ottiche e dischi rigidi meccanici con servizi internet e memoria flash a stato solido. Questi notebook sono più veloci, visto che la memoria flash a stato solido è fino a due volte più veloce rispetto ai dischi rigidi tradizionali più affidabili. Ma hanno anche altri grossi vantaggi visto che non si verificano più crash del disco rigido; inoltre sono più leggeri e compatti e la memoria flash a stato solido è fino al 90% più piccola e leggera rispetto ai dischi rigidi tradizionali.

Disponibile nei modelli da 11 pollici e 13 pollici e con un peso di soli 1,06 kg per il modello più piccolo, il nuovo MacBook Air è il notebook Apple più leggero e portatile di sempre. Usa la stessa tecnologia di archiviazione a stato solido adottata dall'iPad per garantire reattività immediata, fino a sette ore di autonomia e fino a 30 giorni di standby. Con un prezzo a partire da 1'199 franchi per la versione 11 pollici da 64 GB di memoria, il MacBook Air diventa accessibile a livello economico, ed è il capostipite di una nuova generazione di MacBook. Quattro sono i modelli con differenti



capacità; il più performante è il 13 pollici con 256 GB che è proposto a 1'899 franchi.

Il guscio unibody ad alta precisione in alluminio del nuovo MacBook Air misura appena 0,3 cm nel punto più sottile e 1,7 cm in quello più spesso, e pesa soltanto 1,06 kg (modello da 11") e 1,32 kg (modello da 13"). Come l'iPad, anche MacBook Air è stato progettato per utilizzare esclusivamente la memoria flash. Questo nuovo portatile ha una tastiera di dimensioni regolari per garantire un comfort e una produttività ottimale durante la scrittura, e vanta inoltre

l'eccezionale trackpad Multi-Touch in vetro, già disponibile sul MacBook Pro: gli utenti possono così scorrere siti web, sfogliare le foto e ridimensionare o ruotare le immagini semplicemente usando il trackpad. La videocamera FaceTime, il microfono e gli altoparlanti stereo integrati permettono videocchiamate verso iPhone 4, iPod touch e altri Mac. Tutti i computer Mac vengono forniti con Mac OS X Snow Leopard, il sistema operativo più evoluto del mondo, e iLife, l'innovativa suite di applicazioni Apple per creare e condividere foto, filmati e musica.

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

ANIMALI FUORIPISTA

UNA GUIDA PER LA PROTEZIONE DELLA FAUNA SELVATICA IN INVERNO

Per un numero sempre maggiore di persone, l'inverno in montagna è fonte di divertimento e sport: neve soffice che scivola sotto sci e snowboards, boschi silenziosi dove camminare con le racchette o ripidi pendii da affrontare con le pelli di foca per poi godersi lunghe e avventurose discese. Per gli animali che abitano la montagna, questo periodo rappresenta invece un momento di difficoltà: le energie sono limitate così come il cibo. Ogni sforzo inutile può essere fonte di indebolimento. Camosci, cervi, caprioli, pernici o fagiani spaventati da un rumore o da una brusca invasione possono scappare e la fuga in molti casi è letale.

Nel prospetto 'Animali Fuoripista'



una piccola descrizione dei principali

abitanti delle nostre montagne con uno schema delle tracce e indicazioni sul loro habitat permette di riconoscerli meglio e di rispettarli. Regola dell'imbutto, consigli su come prepararsi alle escursioni, quali percorsi seguire sul terreno e altre dritte per godersi al meglio la montagna senza mettere in pericolo tutti quelli che lottano per ri-

sparmiare al massimo le proprie energie. Si tratta di una campagna di sensibilizzazione lanciata in Ticino da Pro Natura e Mountain Wilderness e sostenuta dall'Ufficio caccia e pesca del Canton Ticino, da Club Alpino Svizzero, dalla Federazione alpinistica ticinese, da Wwf e Ata della Svizzera italiana, Ficedula, Federazione Cacciatori Ticinesi e Società per la Protezione degli Animali di Bellinzona. Assieme esse raccolgono in Ticino 40 mila aderenti o sostenitori.

13 febbraio 2011
concerto live dalle 21.30

Limited Edition
Blues Rock Band

www.limited-edition-band.ch

La Birreria
Steakhouse
 RISTORANTE BAR MENORISIO

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.



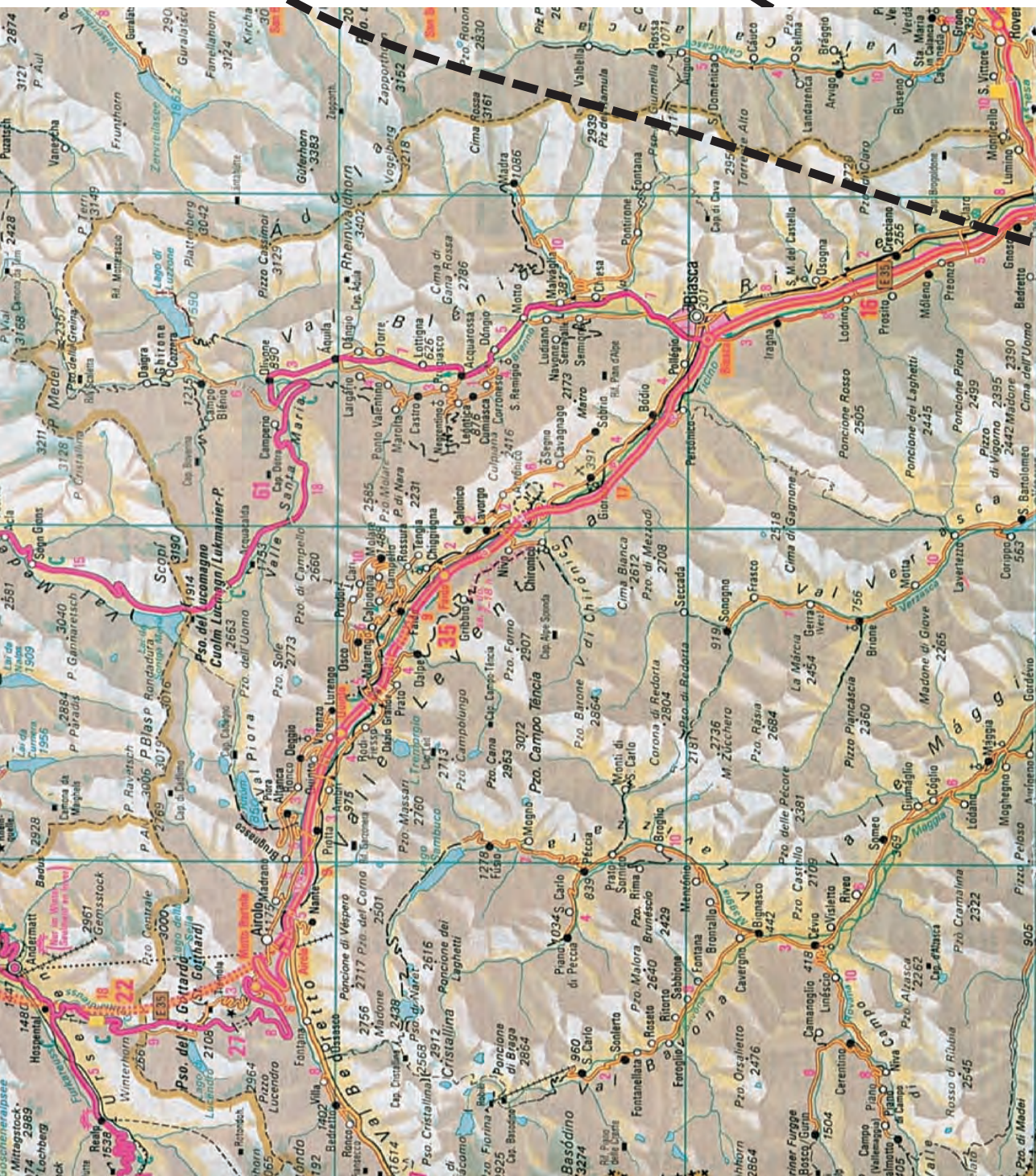
proprietà Fam. Mauro Cassina

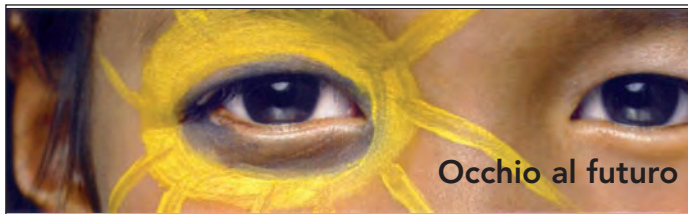
Cucina nostrana
La vera polenta e minestrone al camino
Salumi propri - Formaggini
Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 09 94 87 96 - fax 09 94 88 86

www.grottopierino.ch





Occhio al futuro



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



*Attoria
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>chiusura</i>	<i>ambiente</i>
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato   <i>Michelin</i>
Santabbondio , Via ai Grotti di Gentilino, Sorengo	993 23 88	domenica sera e lunedì	raffinato  <i>Michelin</i>
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante  <i>Michelin</i>
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante  <i>Michelin</i>
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante  <i>Michelin</i>
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato  <i>Michelin</i>
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
Motto del Gallo , Via al Motto, Tavernè	945 28 71	domenica	rustico 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
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	elegante
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore / GR	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
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
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
Osteria Penel , via Mancucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 3 21	mercoledì	rustico elegante
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
Vicania , Alpe Vicania, Vico Marcate/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
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico
Rodolfo , Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica e lunedì a mezzogiorno	rustico
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco
Grotto della Salute , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico 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/GR	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante
Stazione , Agnese Broggin, Intragna	796 12 12		rustico elegante
Ambrosia al Gargantini , via Albertoli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegante
Antico Grotto Fossati , Meride	646 56 06	lunedì	rustico
Forni , Via Stazione, Airole	869 12 70		classico
Antica Osteria al Porto , Via Face, Lugano	971 42 00	martedì	classico
San Martino , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico
Osteria della Posta , Leggia /GR	827 40 01	lunedì sera e martedì	semplice

I PIZZOCCHERI, PIATTO TIPICO DELLA CUCINA VALTELLINESE

I pizzoccheri sono il piatto simbolo della tradizione enogastronomica valtellinese. Sono tagliatelle corte dal gradevole colore grigio-marrone, ottenute dall'impasto di farina di frumento e di farina di grano saraceno. Il piatto gustoso e prelibato è condito con patate tagliate, verze, o coste o spinaci. Il tutto viene arricchito da formaggi semigrassi come il Valtellina Casera. All'insieme, versato in una teglia, si aggiunge abbondante burro fuso con aglio e salvia. Si tratta di un semplice piatto unico, dal gusto inconfondibile che ha trovato estimatori e buongustai in tutto il mondo.

Il termine pizzoccheri, il cui nome costituirebbe l'equivalente di pinzocheri, indicherebbe "persone bacchettoni", di poco conto. Più che di modestia si tratta certamente di una certa inclinazione all'uso di nomi scherzosi come lo è ad esempio il termine "sciatt", che per l'originaria forma sgraziata di queste frittelle di grano saraceno, sta a indicare, nel dialetto locale, i rospi. Ma, da quando i nella zona d'origine si mangiano questi gustosissimi pizzoccheri? Ortensio Landi nella sua opera "Catalo dell'inventario delle cose che si mangiano, et delle bevande c'heggedi s'usano", stampato a



Venezia nel 1548, scrive: «Meluzza comasca: fu l'inventrice di mangiar lasagne, maccheroni con l'aglio, spetie, et cacio, di costei fu anche l'invenzione di mangiar formentini, lasagnuole, pinzocheri, vivarmolo: mori di penta et onorevolmente sepolita». Secondo Giuseppe Baretta, ricercatore della Biblioteca Nazionale Braidense, i «Pinzocheri, oggi chiamati pizzoccheri, fatti con il grano saraceno già si gustavano ai tempi della Meluzza, che fu l'inventrice, una donna che di cucina la

sapeva lunga. I comaschi non erano solo la gente di Como e dintorni, ma dir comaschi voleva dire tutta la popolazione del lago fin su la Valtellina, dove si estendeva la diocesi comasca. Il grano saraceno veniva dunque usato nella cucina già dal secolo XIV, assieme agli altri cereali: miglio, orzo, panico, avena».

La storia testimonia che nel 1192 l'imperatore Enrico VI impose a Tegelio l'ubbidienza alla ghibellina Como. I secoli che succedettero, sino ad arrivare al trattato di Alleanza con i Grigioni nel 1512, furono un susseguirsi di domini. Nel 1798 nella opera di Lehmann "Die Republik Graubunden", che quindi riguarda l'area dei Grigioni, di cui la Valtellina era parte, con un preciso riferimento alla zona si trova: «Il contadino benestante vive bene. Consuma infatti i prodotti della sua terra. Latte, formaggio e burro sono serviti ogni giorno in abbondanza. La polenta, il Malonz, la zuppa di formaggio, i Perzockel, la Minestra e il Tasch sono i suoi piatti preferiti per il giorno di magro(...) I "Perzockel" sono una sorta di tagliatelle fatte di farina e di due uova. La pasta





*OLGIATI VINI SA
Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini siciliani*



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



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

I TIPICI PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

vien cotta nell'acqua, poi si aggiunge il burro e si sparge subito il formaggio grattato». Anche nella seconda metà dell'800 vi son testi che parlano dei pizzoccheri: «Vi si fa gran d'uso di farinacci e di certe paste grossolane che si cospergono con butirro e formaggio a guisa di tagliatelli, dette Pizzoccheri, delle quali vanno assai ghiotti i Sondriesi

Le notizie più precise relative ai Pizzoccheri di Teglio le riscontriamo nel 1889 con Bartolommeo Besta, medico condotto tellino, attraverso il suo manoscritto "la inchiesta Jacini" (Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola nel 1882). Attraverso la sua testimonianza, si può individuare un modello di alimentazione dei produttori agricoli delle valli valtellinesi: sistema di approvvigionamento basato sull'autoconsumo dei propri prodotti. Secondo il Besta i tre piatti che come ingrediente base avevano il grano saraceno erano: «Tagliatelli, detti Pizzoccheri, bolliti nell'acqua e poi conditi asciutti con buona dose di cacio e di burro, la polenta taragnia e gli sciatt o chiscioi». Queste venivano inoltre considerate delle speciali pietanze.

Senza particolare fantasia i dialetti valtellinesi chiamarono fin dalla sua comparsa "furmentun" (o formentone in una sorta di italianizzazione), questo grano particolare, anche se la pian-



ta si differenzia molto da quella del frumento e dei comuni cereali, poiché essa in effetti appartiene a diversa famiglia, che è quella delle poligonacee. Questo termine, che si trova la prima volta nella valle dell'Adda in rari documenti della seconda metà del XVI

secolo, è lo stesso tuttora in uso. Si potrebbe ipotizzare l'origine della voce "furmentun" come un accrescitivo del comune "furment" (frumento) quasi a sottolinearne il rigoglio e la copiosità dopo breve permanenza nella terra, ben diversamente dal cereale che richiede un periodo molto lungo per la crescita e la maturazione dei chicchi. Sicuramente più eloquente per capire le origini di questa pianta, dal complicato nome botanico di "Polygonum Fagopyrum Sagittatum", la denominazione corrente nella lingua italiana di grano saraceno, preferita al nome "fraina", il cui uso è limitato a poche regioni. Pare ormai certo che quest'arbusto provenga dalle regioni siberiane meridionali e che abbia raggiunto nel tardo Medioevo l'Europa.





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

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

GUIDA MICHELIN 2011

BENISSIMO LA SVIZZERA

MA ANCORA MEGLIO IL TICINO

Il ristorante "Schauenstein" di Fürstenu (Cantone Grigioni) gestito da Andreas Caminada è il primo ristorante della Svizzera tedesca ad aggiudicarsi le tre stelle da parte degli ispettori Michelin. Nella Guida 2011 tre ristoranti si sono aggiudicati per la prima volta due stelle, mentre 14 sono i nuovi indirizzi con una stella: un incremento che non si vedeva da tanto tempo.

La Guida Michelin Svizzera 2011 si articola in 520 pagine e consiglia un totale di 871 hotel e 666 ristoranti di ogni categoria di comfort e prezzo. La scelta degli addetti ai controlli, che svolgono la propria attività in maniera indipendente e autonoma, conferma l'alto livello della gastronomia elvetica. Con un totale di 113 stelle, la Svizzera si afferma inoltre come la nazione con il più alto numero di stelle Michelin per abitante.

I ristoranti svizzeri che possono fregiarsi di 3 stelle rimangono due, nonostante la nuova conquista dello "Schauenstein". Il motivo è da ricercare nel fatto che il "Le Pont de Brent",



Lo chef Rolf Fliegau del ristorante Ecco, situato all'interno della lussuosa struttura dell'Hotel Giardino di Ascona, è stato insignito con 2 stelle Michelin. Fliegau ha da poco compiuto 30 anni ed è di nazionalità tedesca; lavora al Ristorante Ecco dal giorno della sua apertura nel 2007, mentre prima è stato attivo presso il ristorante Lenkerhof a Lenk, dove è stato sous chef di Urs Gschwend (1 stella Michelin).

che dal 1998 vantava il massimo giudizio, nella Guida di quest'anno si è aggiudicato soltanto due stelle. Il tito-

lare e chef di cucina Gérard Rabaey ha ceduto dopo oltre trent'anni l'attività al suo collaboratore di lunga data Stéphane Décotterd.

Anche l'aumento delle attività meritevoli delle 2 stelle è stato soddisfacente. Rispetto allo scorso anno, tre le nuove entrate, per un totale di 16 indirizzi. Il ristorante "Ecco" presso l'hotel "Giardino" di Ascona si è aggiudicato per la prima volta due stelle, insieme all'"Homann's Restaurant" di



Gianluca Bos e Ruth Montereale Herren, rispettivamente lo chef e la titolare del Ristorante Conca Bella di Vacallo che quest'anno ha riconquistato la meritata stella Michelin temporaneamente persa nel 2010.

LA GUIDA MICHELIN SVIZZERA 2011



Samnaun Ravaisch (Cantone Grigioni); la terza novità tra i ristoranti a 2 stelle è il "The Restaurant" presso l'hotel "The Dolder Grand" di Zurigo. Infine, il ristorante da 1 stella "Auberge de Floris" di Anières (Ginevra) è entrato nel filone delle "promesse" aggiudicandosi una seconda stella. La Michelin colloca nella categoria delle "promesse" le attività meritevoli di una prima stella o di una promozione al livello successivo. I locali svizzeri premiati dagli ispettori Michelin con una stella sono quest'anno 75, sei in più rispetto allo scorso anno; di queste sono 14 le stelle assegnate per la prima volta.

Il Ticino ha fatto un grande balzo tra gli stellati. Ridotti a tre nel 2010, quest'anno sono ritornati addirittura

sei! Oltre all'Ecco che ha fatto il balzo da una stella a due, sono rimasti menzionati con una stella il Santabbondio di Sorengo-Lugano e la Locanda Orico di Bellinzona; il Conca Bella di Vercallo ha meritatamente riacquisito la sua stella persa l'anno prima, mentre sono entrati in classifica con una stella anche l'Arté di Lugano-Cassarate e il Seven di Ascona.

MIGROS - UN'ACQUA MINERALE TUTTA TICINESE

La linea dei "Nostrani del Ticino" si amplia grazie all'offerta dell'acqua minerale "Aquaciara" della Tamaro Drinks SA di Sigirino, disponibile in tutti i supermercati di Migros Ticino nella versione naturale o frizzante, nella confezione da mezzo litro o da 1,5 litri.

A molti già nota con il nome di San Clemente, quest'acqua minerale, prima e unica del nostro Cantone, sgorga sulle pendici del Monte Tamaro dalla sorgente di Caslaccio. "Aquaciara" possiede caratteristiche qualitative di pregio: l'acqua si distingue infatti per il suo bassissimo grado di mineralizzazione (acqua oligominerale) e per la sua leggerezza, che la rendono particolarmente adatta ai bambini nonché a chi segue una dieta povera di sodio. Il nome dell'acqua, "Aquaciara", è scritto senza la "cq", come si usa nel dialetto ticinese



LA GRIGLIATA DI PESCE DELLA RUPE A LAMONE NUOVE PROPOSTE "DA GIORGIO" AL RISTORANTE LA RUPE DI SAN ZENO

Lo chef Giorgio Bettera sta vincendo la sua sfida: riportare il ristorante "La Rupe di San Zeno" di Lamone, da lui rilevato quasi tre anni fa, ad un alto standard di proposte e di qualità. Grazie alla sua costanza ha iniziato con il qualificare il suo locale quale punto di riferimento per il menu del giorno che propone due portate e dessert a 18 franchi. Poi con l'introduzione di uno spazio riservato ai risotti cucinati in tanti modi: sulla carta ci sono sempre dieci differenti varianti, oltre al ricco "Risotto del Buongustaio" che ha un numero considerevole di estimatori provenienti anche da fuori regione. In seguito Giorgio Bettera si è specializzato per poter soddisfare anche la clientela intollerante al glutine. La carta intitolata "Celiachia a tavola" propone dieci pietanze che vanno dall'antipasto alle diverse paste, ai primi di pesce e di carne per finire con il dessert, tutti rigorosamente prodotti con sostituitivi della farina tradizionale, preparati e serviti secondo le necessarie strette regole. Al passo



Giorgio Bettera è lo chef e titolare gerente de La Rupe di San Zeno. Ha ripreso il locale nel 2008 dopo aver passato 25 anni quale chef della mensa di direzione di un istituto bancario luganese. Ha fatto l'apprendistato presso il glorioso "Gambrinus" di Piazza della Riforma a Lugano, sotto guida dello chef Antonio Ceres, mentre i suoi esordi da diplomato sono stati al ristorante "Carina" di Morcote. Nel 2007 ha seguito i corsi cantonali e ottenuto il certificato di esercente e lo scorso anno la speciale abilitazione per la cucina adatta ai celiaci.

IL regno del Risotto

tutti i giorni
10 diverse
specialità



Lamone, via Cantonale 17
tel 091 950 90 10

con le stagioni lo chef propone poi - a fianco della normale carta - i piatti con i prodotti del momento. Adesso per esempio è la volta del carciofo che viene proposto in otto differenti piatti a partire dall'antipasto passando per la pasta e il risotto per finire con l'abbinamento alla carne e al pesce.

Tra le pietanze tipiche ora al "Regno dei risotti", dopo un buon tempo di esplorazione e "sperimentazione" presso la clientela, va ufficialmente ad affiancarsi un altro "must" del ristorante: "La grigliata della Rupe". Si tratta di una ricca grigliata di pesce di mare che viene servita (per il momento solo il venerdì sera e il sabato sera) con almeno quattro varietà scelte a di-

pendenza di quanto offre il mercato fresco (gamberoni, tonno, spada, pescatrice, branzino), guarnita con patate e verdura e proposta a 32 franchi. Nella variante completa con l'aggiunta dell'antipasto di pesce spada affumicato all'aceto balsamico oppure del risotto al nero di seppia e gamberoni diventa un superbo menu dal contentissimo costo di 44 franchi. Il ristorante propone in alternativa anche una grigliata tradizionale a base di differenti carni.

Il ristorante "La Rupe di San Zeno", in via Cantonale 17 a Lamone, è aperto tutti i giorni della settimana ad eccezione delle sere di domenica, lunedì e martedì.

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)



Il ritrovo ideale per buongustai
e amanti del buon vino.

Il ristorante Conca Bella,
elegante ed accogliente, offre
una cucina mediterranea
particolarmente creativa
con prodotti freschi di mercato.



1984
2009
25 ANNI

Da 25 anni sulla cresta dell'onda.

Ristorante à la carte, 35/40 posti.
Banchetti fino a 90 persone.
Saletta per conferenze o banchetti
fino a 28 persone.
17 camere con tutti i comfort.

Ristorante chiuso DO/LU

Conca Bella
ENOTECA RISTORANTE ALBERGO
Via Concabella 2 — CH-6833 Vacallo
Tel. +41 91 697 50 40 — Fax +41 91 683 74 29
info@concabella.ch

www.concabella.ch



ENOTECA
RISTORANTE
ALBERGO

EVENTI



conca bella

ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

VINI

VINI DELL'ABRUZZO LA CANTINA TOLLO DESIGNATA "MIGLIORE PRODUTTORE D'EUROPA"



La Cantina Tollo prende il nome dalla località dove ha sede, Tollo appunto, paese abruzzese di poco meno di 5 mila abitanti situato a una ventina di chilometri a sud di Pescara, in provincia di Chieti. È il frutto dell'impegno dei suoi quasi mille soci, nata nel dopoguerra e giunta oggi a conquistare a pieno titolo l'Euro-

pa. Al suo cinquantenario, infatti, la storica cantina cooperativa dell'Abruzzo è stata nominata sul finire dello scorso anno "Migliore produttore d'Europa", titolo assoluto del concorso mondiale Mundus Vini. Accanto alla Gran medaglia d'oro assegnata al suo vino Montepulciano Doc "Fagiolo", la Cantina Tollo si è aggiu-

dicata in questa competizione quattro medaglie d'oro e due medaglie d'argento. Il premio rappresenta il secondo importante risultato ottenuto in Germania, dopo la nomina nel settembre 2010 della rivista Weinwirtschaft che l'ha classificata "migliore cooperativa d'Europa".

Fondata nel 1960, Cantina Tollo è nata dalla volontà di 21 soci, riuscendo nel tempo a dare nuova speranza al proprio territorio, riportando in vigneto i giovani e le donne. Il miglior socio dell'anno 2010 è stata quest'anno proprio una donna: Domenica D'Ercole. Il riconoscimento è stato ideato da Cantina Tollo nel 2008 per premiare il socio che si è distinto nel corso dei 12 mesi per la qualità delle



I vigneti che servono la Cantina Tollo hanno alle spalle le montagne, mentre ad est lo sguardo spazia sul mare Adriatico che dalla cantina dista poco più di 3 km.

NON SOLO VINI PER LA CANTINA TOLLO



IL TRABOCCO

L'attenzione alla regione d'origine e al suo patrimonio ambientale e culturale contraddistingue da sempre la Cantina Tollo. Tra gli elementi che l'azienda ha voluto valorizzare c'è anche quello del trabocco, tipica struttura abruzzese per la pesca diffusa lungo la costa teatina. La Cantina ha guidato alla scoperta del Trabocco "Pesce Palombo", uno dei più storici di tutto l'Abruzzo, in attività dal 1923. Si tratta un'imponente costruzione realizzata in legno che consta di una piattaforma protesa sul mare ancorata alla roccia da grossi tronchi. La pesca è del tipo "a bilancia", ovvero si lega con delle corde una rete rettangolare a due pali chiamati antenne. Le corde, con un meccanismo di intrecci, vengono

diritte da un argano che lentamente cala e alza la rete stringendola.



EREMI D'ABRUZZO

Con il progetto "Eremiti d'Abruzzo", ad esempio Cantina Tollo ha promosso un piano di comunicazione eno-turistico-culturale a carattere divulgativo finalizzato alla conoscenza dei patrimoni e del territorio, mettendo a disposizione dell'appassionato del "bere bene" una originale guida multimediale fruibile da mobile. Infatti Cantina Tollo ha reso disponibile gratuitamente il progetto "Eremiti d'Abruzzo" su iPhone e iTouch, dove gli utenti possono accedere a informazioni sugli eremi, sui ristoranti, sulle strutture ricettive e sulla cantina. Tutte le informazioni a riguardo sono disponibili sul sito www.cantinatollo.it. Cantina Tollo si presenta così come una realtà presente a 360° sul territorio e non solo.

I VINI DELLA CANTINA TOLLO

SONO IMPORTATI E DISTRIBUITI

IN SVIZZERA DALLA SA VINI BEE

DI STABIO (TEL 091 647 32 81)

I VINI ABRUZZESI DELLA CANTINA TOLLO

uve conferite. Alla sua creazione Cantina Tollo garantì il ricambio generazionale e offrì un motivo per non abbandonare la propria terra, rispondendo ad un'emergenza sociale: il fenomeno dell'emigrazione, che nel dopoguerra, costringeva gli italiani a cercare fortuna all'estero.

L'Abruzzo è una regione stretta tra le montagne e il mare, la sola in Europa ad aver destinato un terzo del suo territorio a parchi e riserve naturali. Un patrimonio difeso dagli abruzzesi



con caparbietà, cui si unisce una vocazione vitivinicola antica che il tempo non ha intaccato. In quest'area Tollo è fra i paesi che più ha contribuito al raggiungimento della fama della regione. Situato su un colle tra il fiume Arielli ed il torrente Venna, Tollo è noto per la produzione delle Doc Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano, nonché di Pecorino e Passerina, vini esportati in tutto il mondo, cui si affianca un'olivicoltura di qualità. I vigneti e gli oliveti ricoprono il territorio fino dall'antichità, offrendo agli abitanti una certezza economica data da un'agricoltura fiorente. Qui sorge Cantina Tollo, dove i quasi mille soci coltivano 3500 ettari di vigneto, vale a dire la superficie viticola dell'intero Ticino moltiplicata per tre e mezzo.

Uno dei maggiori impegni per l'azienda è il controllo dell'intera filiera produttiva, che permette oggi di certi-

Il vino "Cagiò" è la stella di Cantina Tollo, sin dall'esordio nel 1992. È un vino di grande struttura, affinante per minimo 18 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia. Il suo concorrenziale prezzo è di fr. 21,50.

ficare al consumatore sicurezza e tracciabilità. È stata infatti tra le prime aziende in Italia, ad aver ottenuto la certificazione Iso 22.000 sulla sicurezza alimentare. L'attenzione alla qualità è dunque parte integrante della filosofia di questa cantina, oggi presente in tutto il mondo, dalla Svezia alla Danimarca, dalla Germania al Regno Unito e, oltreoceano, in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada. In Svizzera ogni anno Cantina Tollo esporta 150 mila bottiglie delle migliori produzioni destinate a enoteche e ristoranti. Di fatto, quello elvetico rappresenta uno dei mercati più importanti in Europa. Pur avendo una distribuzione capillare, la maggior parte della produzione è destinata alla zona di Zurigo e al nostro Canton Ticino, grazie all'importatore esclusivo Vini Beè SA di Stabio. Attualmente l'esportazione rappresenta il 33% del volume di vendita del vino imbottigliato e il 35% del fatturato. Accanto alla produzione, Cantina Tollo è da sempre attenta alla sperimentazione. Recentemente ha promosso lo studio di zonazione, ovvero la disciplina che indaga l'interazione tra suolo, clima, vite e uomo, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità.

Ristorante Rodolfo
Waldis Ratti
via Cantonale
6574 Vira Gambarogno

tel 091 795 15 82

RODOLO

www.ristoranerodolfo.ch

RISTORANTE
- STAZIONE -
BIOGGIO

Accogliente, con ampio giardino e veranda estiva coperta. Menu a prezzi fissi con prodotti di stagione. Ricco buffet di antipasti, paste e pane fatti in casa, risotti dalla forma, specialità di selvaggina. Possibilità di banchetti per 100 persone.



È gradita la riservazione

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



INCONTRO DI VINI TICINESI

ITALIANI E SLOVENI AL PALACONGRESSI

Un centinaio di aziende vinicole provenienti da Italia, Svizzera e Slovenia, presenteranno i loro vini a Lugano il 13 e il 14 marzo nell'ambito di "Gusto in Scena", rassegna che ha tenuto le sue prime due edizioni a Venezia. La manifestazione enogastronomica - che prevede tre sezioni: "Chef in Concerto", congresso di grandi chef, "Seduzioni di Gola" e "I Magnifici Vini" - si svolgerà al Palazzo dei Congressi.

A "I Magnifici Vini" - grande banco d'assaggio aperto al pubblico - tra le cantine selezionate saranno presenti anche alcuni produttori ticinesi. Grandi protagonisti saranno inoltre i vini sloveni e italiani, con diverse decine di aziende provenienti dalle principali aree vinicole. Il pubblico potrà così scoprire emozioni diverse nei vini dei tre paesi. Si avrà l'opportunità di partecipare ad alcuni momenti speciali, come le verticali di vini particolari, dall'Amarone di Tommasi ad altre grandi sorprese che saranno in grado di trasmettere forti emozioni.

Gusto in Scena non è solo vino. Accanto ai momenti specifici incentrati sul vino si terrà "Chef in Concerto", congresso gastronomico dedicato



quest'anno al tema "Cucinare con... cucinare senza...", che permetterà ai cuochi di presentare studi mettendo a

confronto situazioni contrastanti, ad esempio "con grassi... senza grassi" oppure "con addensanti... senza addensanti". Sarà inoltre rafforzato il dialogo fra grande ristorazione e vino. Sul palco, ad ogni piatto presentato dagli chef relatori, sarà suggerito l'abbinamento con alcuni vini delle cantine presenti. Infine questa prima edizione luganese della manifestazione Gusto in Scena presenterà la selezione di "Seduzioni di Gola", dove saranno di scena i produttori di sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi, dai formaggi ai salumi fino alle mostarde e marmellate, ma anche dolci golosità e pregiati tartufi.





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

IL "MINO", UN DOLCE PASSITO

PRODOTTO DA GIALDI VINI A MENDRISIO

<i>Nome del vino</i>	Mino - Vino dolce della Svizzera italiana
<i>Annata</i>	2006
<i>Vitigni</i>	Müller Thurgau (52%), Moscato Bianco (48%)
<i>Zona di provenienza</i>	da vigneti situati nella Valle di Blenio
<i>Vinificazione</i>	Le uve, raccolte a maturazione ottimale, vengono messe ad appassire dentro speciali cassette aerate in appositi locali termoventilati; in questo modo si ottiene una concentrazione dei liquidi presenti nell'uva; in seguito gli acini vengono tolti a mano dai raspi e spremuti a bassa pressione; il mosto ottenuto fermenta e matura in barriques nuove francesi per 20 mesi.
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5 % Vol., con residuo zuccherino di 70 g
<i>Colore</i>	giallo dorato intenso e brillante
<i>Profumo</i>	complesso e molto intenso con note fruttate che ricordano la mela cotogna, l'albicocca, l'uva passa, i fichi secchi e gli agrumi in generale, accompagnate da sentori speziati come lo zafferano, il curry e lo zenzero
<i>Sapore</i>	intenso, pieno e molto complesso con un bellissimo equilibrio tra dolcezza e acidità; elegante, con un finale lungo e persistente che ricorda la marmellata di albicocca
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10°C
<i>Longevità</i>	il Mino 2006 sta già esprimendo al meglio il suo potenziale e manterrà queste caratteristiche fino al 2016 e oltre se conservato in condizioni ottimali
<i>Imballaggio</i>	cartoni da 6 bottiglie da 37,5 cl
<i>Prezzo</i>	Fr. 24,50.- / bottiglia da 37,5 cl, IVA compresa



Produttore e distributore:

Gialdi Vini SA

Via Vignoo 3

6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30 - fax 091 640 30 31

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid

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**

JEEP

NOTEVOLMENTE MIGLIORATO IL NUOVO GRAND CHEROKEE

Sul finire dell'anno appena trascorso il marchio Jeep ha presentato il nuovo Grand Cherokee, Wrangler e Wrangler Unlimited con interni totalmente rinnovati e particolari esterni aggiornati e due nuovi propulsori turbodiesel specificatamente sviluppati per l'Europa ed i mercati al di fuori del Nord America. Il marchio Jeep presenta inoltre la tecnologia Stop/Start per ridurre consumi ed emissioni su Jeep Wrangler e Jeep Wrangler Unlimited.

Circa venti anni fa con l'introduzione del Grand Cherokee, il marchio Jeep proponeva di fatto lo standard di riferimento nel segmento dei premium Sport Utility Vehicle (Suv). Oggi, dopo oltre 4 milioni di esemplari venduti, la marca americana perfeziona ulteriormente la formula e presenta con il nuovo Grand Cherokee la sintesi perfetta tra eccezionali capacità 4x4 e comportamento su strada. Insieme a ottimali prestazioni stradali, il Grand Cherokee continua ad offrire i leggendari sistemi di trazione integrale Jeep, il ripartitore della coppia a due velocità e notevolissime capacità di traino. Il muscoloso Suv americano garantisce



consumi efficienti ed un allestimento degli interni di classe superiore. Il dispositivo Quadra-Lift rappresenta una novità assoluta per il marchio Jeep ed assicura le leggendarie capacità off-road del marchio americano. Il sistema di controllo della trazione Selec-Terrain consente al conducente di selezionare la modalità di guida più adatta per affrontare percorsi on ed off-road. Le rinnovate sospensioni indipendenti anteriori e posteriori ga-

rantiscono elevata maneggevolezza e comfort su strada.

Il nuovo motore turbodiesel da 2,8 litri equipaggia la gamma Jeep Cherokee commercializzata nei mercati al di fuori del Nord America. La

È la Jeep più lussuosa di tutti i tempi con esterni dal design vigoroso e interni particolarmente raffinati – disponibile presso i concessionari svizzeri Jeep a partire da 76'430 franchi.

Nuove sospensioni pneumatiche Quadra-Lift con regolazione dell'assetto fino ad un'altezza da terra di 270 millimetri per massime capacità off-road.

Prima applicazione del nuovo motore V6 Pentastar 3,6 litri di Chrysler Group LLC con una riduzione dei consumi del 10%.

Sul mercato elvetico sono disponibili i due motori a benzina V6 3.6 litri e V8 5.7 litri HEMI abbinati alla versione Overland. Il motore diesel 3.0 CRD e le versioni Laredo (su ordinazione in fabbrica) e Limited completeranno la gamma durante questa primavera.



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

Enoteca Tivinum

LOCARNO

MINUSIO

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

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

Oltre 850 qualità di vini ticinesi e italiani



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

MOTORI

IL NUOVO JEEP GRAND CHEROKEE

potenza massima erogata dal propulsore 2,8 litri è di 200 CV a 3'600 giri/min, la coppia è di 410 Nm a 2'000-3'200 giri/min in abbinamento al cambio manuale a sei marce e di 460 Nm a 1'600-2'600 giri/min con la trasmissione automatica a cinque rapporti. Malgrado consumi più efficienti e ridotte emissioni di CO2 rispetto al motore diesel precedente, i valori di velocità massima ed accelerazione da 0 a 100 km/h risultano migliorati. Il risparmio di carburante è aumentato fino al 13% e le emissioni di CO2 sono state ridotte fino al 15%.

La Jeep Cherokee viene proposta in Svizzera con nuovo motore V6 Pentastar 3,6 litri di Chrysler Group. Questo V6 3,6 litri è la motorizzazione di serie della nuova Jeep Grand



Cherokee e presenta due alberi a camme in testa (Dohc) e un monoblocco

in alluminio ad alta pressione con configurazione a 60°. Con fasatura variabile VVT, il V6 eroga 286 CV di potenza a 6'350 giri/min e 347 Nm di coppia a 4'300 giri/min. Oltre a questo è disponibile anche il leggendario propulsore V8 5.7 con il sistema MDS di disattivazione selettiva dei cilindri. Dotato inoltre della fasatura variabile VVT, questo motore eroga 352 CV di potenza a 5'200 giri/min e 520 Nm di coppia a 4'200 giri/min.

Ogni superficie della nuova Jeep Grand Cherokee è inedita e concepita per offrire una maggiore penetrazione aerodinamica. Ne conseguono un'economicità migliore e linee più fluide con, al tempo stesso, un miglioramento della resistenza aerodinamica dell'8,5% rispetto al modello precedente. Mentre il coefficiente Cx della precedente Grand Cherokee superava 0,40, quello del nuovo modello è di circa 0,37.

Gli interni sono caratterizzati dall'utilizzo di materiali pregiati e da uno stile elegante e offrono anche più spazio per passeggeri e bagagli. La plancia completamente ridisegnata presenta rivestimenti morbidi. Su richiesta sono disponibili cuciture in contrasto in tutto l'abitacolo e sui sedili. I materiali soft-touch impreziosiscono non solo la plancia, ma anche tutti i punti di contatto tra passeggero e abitacolo, come ad esempio le porte, i mobiletti e i braccioli. E nell'insieme permettono una maggiore insonorizzazione.

REGALEALI
SICILIA
Indicazione Geografica Tipica
NERO D'AVOLA
2007

TASCA D'ALMERITA

*Importatore e distributore per il Ticino
dei pregiati vini siciliani*

OLGIATI VINI SA

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

Tutto nasce
da un'idea



Noi aiutiamo a
concretizzarla

Date alle vostre idee i mezzi
per crescere, maturare e svilupparsi

Tutto nasce con un'idea, ma affinché questa si sviluppi e porti i suoi frutti
è necessario poterle offrire, passo dopo passo, tutte le cure di cui ha bisogno.
Noi accompagniamo ogni vostro progetto con professionalità e grande passione.



Mettiamo a frutto
le vostre idee

Fratelli Roda SA
Industria grafica e cartotecnica

Casella Postale 262, Zona Industriale 2, CH-6807 Taverner-Lugano
Tel. 091 935 75 75, Fax 091 935 75 76
www.fratelli-roda.ch, sales@fratelli-roda.ch



PORSCHÉ

CON MOTORI V6 LA PANAMERA È MOLTO EFFICIENTE LEGGERA E VELOCE

La “anomala” Porsche a quattro porte, la Panamera viene proposta anche con un da un motore 3,6 litri V6 a iniezione diretta di benzina con una potenza di 300 CV (220 kW) e una coppia massima di 400 Nm. Due le proposte: tradizionalmente con trazione sul le ruote motrici posteriori oppure con la trazione integrale attiva. Ambedue i modelli, con il cambio a doppia frizione (PDK) e la funzione Auto Start-Stopp, in misurazione secondo il nuovo ciclo europeo consumano chiaramente meno di dieci litri di benzina per 100 chilometri. Alla versione con propulsione posteriore bastano 9,3 litri al 100, poco di più alla Panamera 4, in media 9,6 litri al 100. In opzione possono montare pneumatici ogni-stagione di 19 pollici, grazie ai quali i consumi vengono ancora abbassati di 0,2 litri. Vengono quindi ottenuti valori di CO₂ di 213 g/km per la Panamera e 220 g/km per la Panamera 4.

Con queste nuove V6 Gran Turismo l'economicità non è ottenuta a spese delle prestazioni tipiche per la marca. Lo si deve ad esempio alla mi-



rata costruzione leggera: assali, porte, parafranghi, cofano motore e portellone sono in alluminio. Anche l'interamente rivisto V6 con bancate dei cilindri a 90 gradi, fabbricato nello stabilimento per i motori di Zuffenhausen, pesa circa 30 kg meno degli otto cilin-

dri che montano le Panamera S e 4S, contribuendo a fissare il peso totale della ad appena 1'739 chilogrammi.

Come i già collaudati modelli V8 anche anche le Panamera con motore V6 possono vantare a buon diritto la definizione di Gran Turismo a carattere sportivo, riuscendo ad aggiungere alle prestazioni un elevato comfort e una perfetta adattabilità alla circolazione quotidiana. Oltre alla costruzione di serie con sospensioni in acciaio e ammortizzatori ad azione variabile in opzione sono disponibili le sospensioni pneumatiche con camera a volume d'aria supplementare. Queste permettono una scelta molto vasta per le caratteristiche di taratura del telaio, spaziando da un comfort di marcia ancora più raffinato fino a un comportamento dinamico estremamente sportivo.

I prezzi della Panamera con il motore più “piccolo” partono dai franchi 118'700; la versione a quattro ruote motrici, che ha il cambio PDK a doppia frizione, costa 131'800 franchi.



**Straordinarie offerte Toyota.
Adesso con leasing all'1,9%! ❄️**



**1,9%
LEASING**

Yaris da fr. 19'250.- o fr. 167.- al mese*
Illustrazione: Yaris 1.33 Dual VVT-i Linea Sol, 5 porte, da fr. 27'150.-



IQ da fr. 19'990.-
o fr. 181.- al mese*



Aygo da fr. 18'350.-
o fr. 153.- al mese*



Urban Cruiser da fr. 20'000.-
o fr. 238.- al mese*



RAV4 da fr. 35'650.-
o fr. 366.- al mese*



Auris da fr. 28'200.-
o fr. 229.- al mese*



Avensis da fr. 34'400.-
o fr. 353.- al mese*



Prius da fr. 40'500.-
o fr. 395.- al mese*



Verso da fr. 29'600.-
o fr. 280.- al mese*

**La migliore offerta per una Toyota ve la propone
in esclusiva il vostro specialista Toyota!
Fate subito una prova su strada.**

**Today
Tomorrow
Toyota**



Via del Tiglio 9
6906 Cassarate-Lugano
Tel. 091/972.67.51
E-mail: lidauto@tele2.ch

* Prezzi netti non vincolanti, IVA inclusa. Condizioni di leasing: tasso d'interesse effettivo 1,92%, interessi leasing calcolati mensilmente IVA inclusa, assicurazione casco totale obbligatoria, pagamento speciale 20%, cauzione dell'importo del finanziamento 5% (minimo fr. 1'000.-), durata 48 mesi e 10'000 km/anno. Esempio di calcolo leasing: Aygo 1.0 Linea Terra, 3 porte, prezzo di listino fr. 15'350.-, interesse leasing fr. 133.20. Altri esempi di calcolo a richiesta. La concessione del leasing non è assicurata nel caso in cui comporti l'eccessivo indebitamento del consumatore. MultiLeaseAG. Tel. 044 495 24 95, www.multilease.ch. Leasing valido per immatricolazioni entro il 28.2.2011.

SUBARU

LA NUOVA CROSSOVER COMPATTA IMPREZA XV A TIRATURA LIMITATA

La più recente generazione della Impreza, lanciata nel 2007, si arricchisce di un nuovo modello: la XV. L'aspetto robusto della carrozzeria fa presagire che questo modello asseconderà le richieste del conducente, naturalmente anche grazie alla trazione integrale di serie tipica del marchio. Per l'Impreza XV sono disponibili a scelta due modernissimi motori boxer da 150 CV di due litri. Quello a gasolio si distingue per la regolarità di funzionamento, enormi doti di ripresa e un'esemplare parsimonia. Abbinato a un cambio manuale a sei marce non è solamente brioso in accelerazione (0-100 km/h in 9 secondi) e in grado di erogare una coppia esuberante di ben 350 Nm, ma sfrutta anche in maniera eccellente il gasolio (5,8 l/100 km). Il propulsore a benzina, altrettanto efficiente, è disponibile a richiesta in abbinamento con il cambio automatico.

Sebbene disponga di una dotazione di comfort e di sicurezza superiore alla media, l'Impreza XV Trend, proposta solo in tiratura limitata, è disponibile già a partire da franchi 30'900. Per l'allestimento Style, ancora più lussuoso, si deve pagare un sovrapprezzo di tremila franchi. L'attuale Impreza è disponibile esclusivamente in versione hatchback. Il pratico portellone posteriore consente di sfruttare al meglio lo spazio di carico variabile, e nonostante la lunghezza totale della vettura si sia leggermente ridotta, l'abitabilità interna è cresciuta rispetto alla versione precedente: gli 8,5 cm in più di passo vanno a beneficio specialmente dei passeggeri posteriori. La vettura offre il massimo livello di sicurezza, visto che è dotata di airbag frontali, laterali anteriori e a tendina, questi ultimi per entrambe le file di sedili, e anche il controllo elettronico della dinamica di marcia Vehicle Dynamics Control (VDC) fa parte della dotazione di serie di tutte le varianti.



LEADER NELLA TRAZIONE 4x4

DAL 1979 AD OGGI VENDUTE 300MILA SUBARU IN SVIZZERA

La storia del successo Subaru iniziò nell'autunno del 1978, quando all'allora Centro di sicurezza stradale di Veltheim un drappello esclusivo di futuri concessionari provarono per la prima volta su strada le autovetture della Casa Subaru. Ne rimasero assolutamente entusiasti: era da molto tempo che gli svizzeri atten-

devano un'auto del genere. Nel febbraio del 1979 il famoso campione olimpionico e campione del mondo di sci Bernhard Russi iniziò a pubblicizzare la prima Subaru AWD alla televisione e nei giornali svizzeri. Nello stesso anno, in Svizzera vennero vendute già 2'515 vetture della innovativa marca giapponese.



Subaru Legacy AWD 5D.

SUBARU LEADER IN SVIZZERA NELLE 4x4



Subaru Forester AWD.

nea e quattro valvole per cilindro, accoppiato a un cambio manuale a cinque marce. Il propulsore eroga 51 kW (70 CV) a 6000 giri/min e ha una coppia massima di 94 Nm a 3600 giri/min.

Nel 2010 vengono raggiunti sul mercato svizzero significativi traguardi di vendita. Viene infatti consegnata la 30 millesima Forester AWD, la 40 millesima Impreza AWD e in totale la 300 millesima Subaru della storia dell'importatore elvetico.

Subaru rese popolare la trazione integrale sulle autovetture e da allora continua ad essere la Casa leader in questo segmento del mercato svizzero e mondiale. È così che, a detta di "auto-suisse", oggi sulle strade svizzere viaggiano oltre 134 mila Subaru. Il che significa oltre 25 mila auto in più rispetto al diretto concorrente nel segmento delle vetture a trazione integrale. La Legacy AWD è in testa alla classifica con oltre 40 mila unità ancora in circolazione, seguita dai modelli Impreza AWD (32 mila) e Forester AWD (26 mila).

Tralasciando tutta la cronologia a partire dal momento del lancio, le ultime tappe significative per la marca Subaru in Svizzera sono ne 2008 quando vengono lanciati i primi modelli dotati del rivoluzionario Boxer Diesel di 2,0 litri (la Legacy AWD, la Outback AWD e la Forester AWD). La crossover Subaru Forester AWD si presenta nella sua terza generazione completamente rivisitata. Nello stesso anno, nel nostro Paese vengono vendute 8'650 vetture.

Nel 2009 al Salone di Ginevra la Justy Two a trazione anteriore festeg-

gia la sua prima svizzera. È dotata di un motore di 1 litri a tre cilindri in li-



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

MOTORI

OPTIMAL DRIVE

LE TOYOTA CONSUMANO MENO GRAZIE ALLA TECNOLOGIA IBRIDA



Toyota Auris Hybrid.

Nel 2010 Toyota, grazie alla tecnologia ibrida pura e a Toyota Optimal Drive, è riuscita a ridurre il consumo medio di tutti i veicoli venduti a 5,55 l/100 km. Per la marca di lusso Lexus il consumo è diminuito addirittura del 7% rispetto all'anno precedente e precisamente a 6,88 l/100 km grazie all'elevata percentuale di automobili ibride pure. Questa netta riduzione è stata resa possibile da un lato dall'impiego della tecnica ibrida pura di Toyota, che da settembre oltre alla Prius viene adottata anche nella categoria compatta sulla Auris ibrida. La seconda tecnologia d'avanguardia che ha contribuito a questo ottimo risultato è denominata Toyota Optimal Drive e viene adottata di serie per tutti i modelli Toyota. Si tratta dell'ottimizzazione coerente della catena cinematica, ad iniziare dall'automatismo Start/Stop, passando

per numerosi miglioramenti del motore, fino alla nuovissima generazione di trasmissioni appositamente concepite per trasformare con efficienza il carburante in energia motrice. Non sorprende quindi che la marca giapponese per tutte le serie di modelli (ad eccezione naturalmente dei veicoli fuoristrada e commerciali) propone almeno una variante inserita nella categoria d'efficienza energetica A.

Toyota intravede un grande potenziale per la diminuzione delle emissioni di CO₂ e del consumo di carburante nell'ulteriore sviluppo della tecnica d'avanguardia sulla base della piattaforma ibrida Toyota, grazie alla quale si possono realizzare motorizzazioni alternative come l'ibrido plug-in, i veicoli a celle a combustibile oppure i veicoli totalmente elettrici. Al salone di Detroit hanno debuttato le nuove versioni della gamma Prius.

Ora la famiglia Prius allargata annovera la Prius v, caratterizzata dall'ottima versatilità e quindi perfetta per le famiglie, e la Prius c per «City», ovvero una piccola ibrida pura progettata per la mobilità urbana. Una delle qualità principali del motore ibrido puro Toyota è la capacità di raggiungere qualunque meta senza necessitare di una ricarica da fonte esterna. Considerati gli sviluppi tecnici progressivi e la forza innovativa di Toyota, la Prius ibrida plug-in concretizza il meglio di due mondi. La Prius ibrida plug-in rappresenta una combinazione tecnica di alto livello tra mobilità convenzionale ed elettrica e avvicina sempre più Toyota all'obiettivo «emissioni zero». In Svizzera la famiglia Prius ampliata verrà introdotta nel 2012.

LUGANO 2011

Manifestazioni principali **Wichtigste Veranstaltungen** **Manifestations principales** **Main events**

FINO AL 13 APRILE

LUGANO IN SCENA - (PALAZZO DEI CONGRESSI E CINEMA CITTADELLA, LUGANO)

Spettacoli teatrali con appuntamenti che spaziano dalla grande tradizione classica ad esilaranti commedie; oltre al teatro viene proposta danza, musica ed eventi speciali.

DAL 24 AL 27 FEBBRAIO

LUGANOEXPO - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Grande fiera commerciale primaverile - Frühjahrs-Handelsmesse
Foire commerciale de printemps - Spring commercial fair.

27 FEBBRAIO

GRAN PREMIO DI CICLISMO "CITTÀ DI LUGANO" - (LUGANO E DINTORNI)

Gara d'apertura della stagione ciclistica con numerosi atleti noti a livello internazionale.

MARZO

MERCATO E FIERA DI SAN PROVINO - (AGNO)

Sagra gastronomica dei ravioli e fiera regionale del bestiame.
Gastronomisches Fest mit Ravioli (Gebäck) und Viehmarkt der Region.
Fête gastronomique des ravioli et foire régionale aux bestiaux.
Traditional Festival; Gastronomic ravioli festival and regional cattle fair.

20 MARZO

EUROPEAN ATHLETICS WALKING - (CENTRO CITTADINO)

Gara internazionale di marcia

DAL 17 AL 20 MARZO

LUGANO NAUTICA - (CENTRO ESPOSIZIONI E FOCE LUGANO)

Il salone che si terrà presso il Centro Esposizioni di Lugano e l'adiacente porto comunale permette ogni anno di scoprire le ultime novità del settore nautico; attività e numerosi eventi collaterali intratterranno piacevolmente espositori e visitatori.

DAL 30 MARZO AL 1 APRILE

RALLY LUGANO-MONTECARLO con veicoli ad energia alternativa - (LUGANO)

Gara internazionale di regolarità con le più innovative auto efficienti (ibridi, biocarburanti o energia fossile) iscritta nel calendario sportivo FIA. Percorso di oltre 1000 km tra Svizzera e Francia, con arrivo nella nota località della Costa Azzurra.

LUGANO 2011

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 30 MARZO AL 3 APRILE

COPPA EUROPA DI VELA - (FOCE E GOLFO DI LUGANO)

Regata di vela Classe Laser valevole per la Coppa Europa

Europacup der Laser Segelschiffe - Coupe européenne Laser de voile - European Laser sailing Cup.

DALL' 8 APRILE AL 27 MAGGIO

LUGANO FESTIVAL - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Numerosi concerti di musica classica con orchestre, solisti e direttori mondialmente conosciuti

Mehrere klassische Konzertabende mit bekannten in- und ausländischen Orchestern und Solisten

Concerts de musique classique avec la participation d'orchestres fameux du monde entier

Many classic evening concerts with the participation of famous orchestras and musicians

DAL 14 AL 17 APRILE

TISANA - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Fiera della medicina alternativa - Messe der Alternativmedizin

Foire de la medecine alternative - Alternative medicine fair

DAL 22 AL 25 APRILE

PASQUA IN CITTÀ - (CENTRO PEDONALE, LUGANO)

Animazione e mercato pasquale nel centro cittadino, una fresca ventata che risveglia la Città con i colori e le novità della primavera.

Ostern im Stadtzentrum - Unterhaltung und Ostermarkt im Stadtzentrum;

Pâques en Ville - animation et marché pascal dans le centre ville;

Easter in the city - Entertainment and an Easter market in the city centre;

DA APRILE 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)

DA APRILE A GIUGNO

LUGANO FESTIVAL - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Numerosi concerti di musica classica con orchestre, solisti e direttori mondialmente conosciuti

Mehrere klassische Konzertabende mit bekannten in- und ausländischen Orchestern und Solisten

Concerts de musique classique avec la participation d'orchestres fameux du monde entier

LAVORO TEMPORANEO E FISSO

da quasi 30
anni



UNA SOLUZIONE?



L'AVETE TROVATA!

Siete disoccupati, cercate lavoro?

Oppure la vostra azienda non trova il collaboratore ideale?

Da quasi 30 anni la risposta è Drima!

Grazie all'esperienza del nostro team e a una radicata conoscenza della realtà socio-economica e lavorativa ticinese siamo in grado di soddisfare le vostre esigenze nell'ambito dell'impiego temporaneo e fisso.

dr!ma
SOLUZIONI PER IL LAVORO

**APPLEBEE
MOBILI DA ESTERNO INNOVATIVI
PIENI DI BUON GUSTO ED ELEGANZA**

Chi gode già del privilegio di possedere una zona di soggiorno in giardino, una veranda, una terrazza grande o addirittura una piscina non dovrebbe accontentarsi di sedie rigide e tavoli spartani quando s'intrattiene all'aperto. Solo mobili comodi rendono veramente piacevole stare insieme comodamente nelle tiepide serate estive. I mobili da giardino di Applebee sono in grado di soddisfare non solo in materia di comodità ed eleganza. Questi mobili outdoor, realizzati esclusivamente a mano, sono prodotti utilizzando materiali esclusivi con una lavorazione di massima qualità. I telai di questi mobili sono realizzati in alluminio a pareti spesse e i mobili sono realizzati in filo Biculair, un materiale che imita perfettamente il giunco, intrecciato a mano filo per filo. Nascono così poltrone, divani, gruppi da seduta, piani letto, tavoli da salone, tavoli da pranzo, sedie ed ac-



cessori solidi e molto resistenti. Questi pezzi unici, eleganti e dal design eterno non si decolorano, sono ecologici e riciclabili. I cuscini, per i quali Applebee ha ideato un proprio sistema unico denominato "Bee Wett", ne completano perfettamente la comodità. I cuscini sono dotati di un'imbottitura a favi che li fa traspirare, assorbendone

l'umidità e facendola velocemente fuoriuscire all'esterno e sono quindi riutilizzabili già dopo poco tempo. L'impresa di proprietà familiare Applebee, fondata nel 1993, produce mobili da giardino dal 1998, che sono ora in vendita anche in Svizzera dall'azienda Dipuis SA a Givisiez nel canton Friburgo.

**IL NUOVO
CALENDARIO LAVAZZA**

Ogni anno Lavazza presenta un esclusivo calendario nell'intento di rappresentare il gusto dell'espresso come un'esperienza unica che coinvolge tutti i sensi. Nel 2011, è toccato al noto fotografo americano Mark Seliger raccogliere l'eredità degli artisti famosi che in passato si sono cimentati con la trasposizione di un tema appassionante in immagini pittoresche. Quest'idea è stata realizzata per la prima volta nel 1993 ad opera di Helmut Newton. Il 19° calendario Lavazza è dedicato al tema dell'amore. Con il titolo "Falling in Love in Italy" Mark Seliger tenta di trasformare le fotografie in dipinti potendo contare su modelli famosi come l'attrice Olivia

Wilde (Dr. House) e suo marito, il principe e regista italiano Tao Ruspoli.

Gli scenari proposti sono ambientati nei luoghi più romantici d'Italia.





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



In un nucleo
di rustici del 1500

Ristorante

MOTTO DEL GALLO



*sale - salette - giardino
terrazza - portico*

Taverne - tel 091 945 28 71



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consul S A Edizione
via Canonale - 6992 Vernate

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

Pubblicità
Masco Consul S A
via Canonale - 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