

**Ticino**  
magazine

GIUGNO 2010 - Anno 28° - N. 3

**Rivista del tempo libero**

Redazione:

**TM - Masco Consult SA**, via Cantonale, CH - 6992 Vernate

Tel +41 091 923 28 77 - Fax +41 091 923 97 24

email: [ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com) - [www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

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

LIGORNETTO

**AL MUSEO VINCENZO VELA**

**I "GLADIOLI" DI FIORENZA BASSETTI**

Fino al 15 agosto il Museo Vincenzo Vela di Ligornetto espone il ciclo pittorico dell'artista ticinese Fiorenza Bassetti dedicato ai "Gladioli". Oltre 220 opere - molte delle quali inedite - realizzate in un arco che copre più di due decenni (dal 1989 al 2010), in una tessitura di fogli, tele, dipinti e fotografie, insieme libera e rigorosa, ricca e raffinata, audace e credibile. La presentazione in forma di mostra, la prima dedicata a un intero ciclo pittorico dell'artista, offre una preziosa opportunità di cogliere il poliseno del gladiolo e dell'approccio dell'artista ai propri temi. Attraverso le numerose carte e tele, il gladiolo - fiore che nell'etimo e nell'aspetto ricorda la spada, il gladio - è declinato nel suo fiorire e sfiorire, nel suo comparire e sfumare, nel suo morire e rinascere: metafora di vita e di morte, un tema centrale per Fiorenza Bassetti. Senza preclusioni di ordine formale e con grande raffinatezza, l'artista si china sul soggetto privilegiandone ora la raffigurazione più realista, ora le poten-

*Fiorenza Bassetti*

*"Gladiolo"*

1992

*acrilico su carta*

*cm 76x56*





**messi gioielli** since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

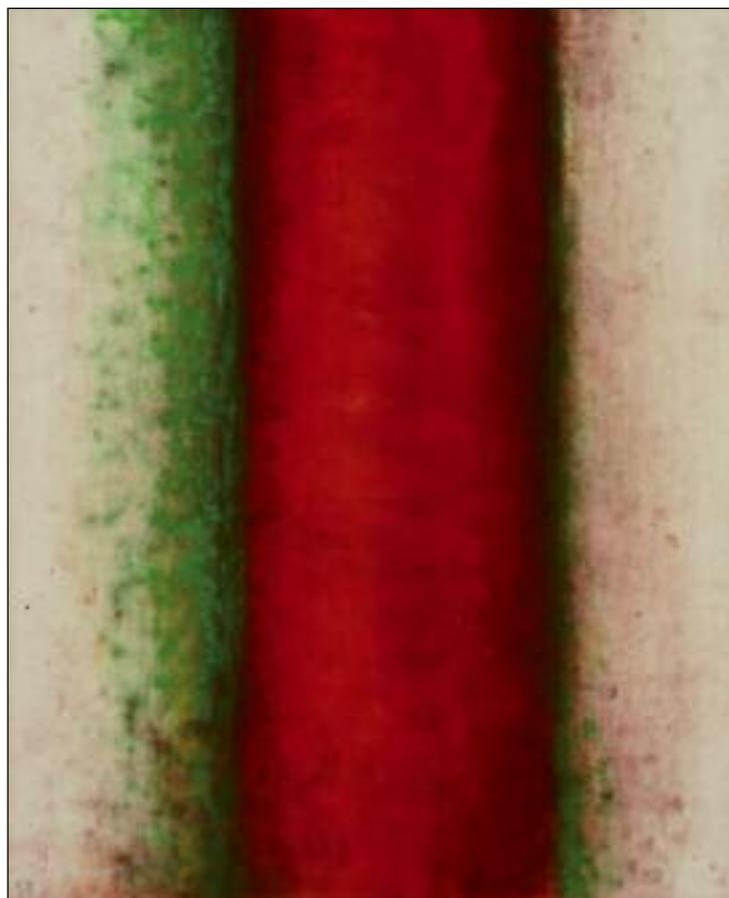
091 923 51 37 • [messi@luganet.ch](mailto:messi@luganet.ch)

## I "GLADIOLI" DI FIORENZA BASSETTI AL MUSEO VELA

zialità informali. Centrale è la presenza del colore, in prevalenza il rosso, applicato su supporti diversi - dalla tela alla carta giapponese - che nel procedimento acquisisce vieppiù autonomia e concorre a creare una tensione visiva di grande fascino.

Il ciclo di opere selezionato per questa mostra di Ligornetto risulta emblematico della poetica dell'artista, coerente nella ricerca di temi che contengano il potenziale per lo sviluppo di conformazioni espressive e di restituzioni formali disparate, da sviluppare negli anni, in coniugazioni sempre diverse. Il percorso espositivo del Museo Vincenzo Vela permette così di svelare poco a poco il complesso e raffinato intreccio tra richiami interni al lavoro dell'artista e alla propria poetica, ed esterni, ricavati da un rapporto dialettico con l'arte del passato, ma anche dal mondo dell'attualità, della moda, della poesia e della critica.

La mostra è realizzata in collaborazione con il Museo Cantonale d'Arte di Lugano, che da parte sua, negli spazi dell'Ala Est, presenta una selezione di fotografie di Fiorenza Bassetti.



Fiorenza Bassetti, "Senza titolo", 1995, pastello su carta vellutata cm 46x38.

ti. Comprende 80 fotografie in bianco e nero che ripercorrono trent'anni di intensa ricerca incentrata sul ritratto, soggetto privilegiato con cui l'artista esplora il tema del tempo e del suo trascorrere. Nei suoi ritratti Fiorenza Bassetti non mette in posa il soggetto, ma lo pone piuttosto in una situazione aperta non determinata a priori, dove trova spazio l'espressione personale

Fiorenza Bassetti  
"Ritratto con pelliccia"  
1995, fotografia b/n.

dell'individuo, tra esibizione e introspezione. Gli scatti fotografici di Fiorenza Bassetti rinviano al pirandelliano gioco delle parti: uomini e donne si prestano a lasciar catturare un frammento della recita esistenziale per una galleria di ritratti che offre l'immagine riflessa della visione dell'artista e del mondo. In occasione delle mostre è stata pubblicata una monografia sull'artista curata da Manuela Kahn-Rossi.

Dopo l'Ecole nationale supérieure des beaux-arts e l'Académie de La Grande Chaumière a Parigi (1970-

## I "GLADIOLI" DI FIORENZA BASSETTI AL MUSEO VELA



Fiorenza Bassetti  
 "Senza titolo", 1995  
 pastello su carta, cm 42x29,5.

1971), Fiorenza Bassetti frequenta le Accademie di belle arti di Roma e di Milano (1972-74), dove consegue la licenza di pittura. Negli anni 1974-78

si specializza nelle tecniche dell'incisione a Urbino, Venezia e Parigi, in particolare negli atelier di Johnny Friedlaender e Stanley William Hayter. Partecipa ai "Rencontres de la photographie" di Arles (1978-79) e segue un corso sperimentale di computer art alla School of the Art Institute of Chicago (1987-88). Si trasferisce quindi in un atelier del Centre genevois de gravure contemporaine a Ginevra (1989-1990). Ottiene il premio federale delle belle arti nel 1975, 1977 e 1978, arricchendo la serie di riconoscimenti ottenuti nell'ambito della pittura, dell'incisione, della fotografia e della computer art.

Nel 1995 trascorre un periodo di studio alla Cité internationale des arts di Parigi beneficiando di una borsa della SPSAS. Nel 1996 vince il Premio della fotografia della Società ticinese di belle arti. Nel 1998 soggiorna all'Istituto svizzero di Roma, nel 2002 e 2004 all'Istituto svizzero a Venezia. Nel 2003 è borsista al Centro studi ligure per le arti e le lettere a Bogliasco. A partire dal 1976 sono numerose le sue mostre personali soprattutto in Ticino, a Zurigo e a Parigi, e ancora più intensa è la sua presenza in rassegne collettive. Da segnalare in particolare è l'esecuzione di due dipinti murali all'Istituto di Fisica teorica dell'Università di Zurigo (2009).

La mostra delle opere pittoriche di Fiorenza Bassetti al Museo Vincenzo Vela di Ligornetto rimane allestita fino al 15 agosto; si può visitare dalle ore 10.00 alle 18.00; chiuso lunedì.

**Il regno  
 del  
 Risotto**



Lamone, via Cantonale 17 - tel 091 950 90 10

**tutti i giorni  
 10 diverse  
 specialità**

## NICOLAS DE STAËL DAL 1945 AL 1955 ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda Lsi Martigny presenta per la seconda volta, a quindici anni di distanza, un'ampia retrospettiva del pittore Nicolas de Staël, uno degli artisti europei più influenti del dopoguerra. Il curatore ha voluto concentrare la mostra su dieci anni particolarmente intensi della sua ricerca, tra 1945 e 1955, anni nei quali l'artista ha creato un linguaggio radicalmente innovativo tra astrazione e figurazione. La rassegna, che resterà aperta dal 18 giugno al 21 novembre, raccoglie un centinaio di opere provenienti dalle più grandi collezioni pubbliche e private d'Europa e degli Stati Uniti (in particolare: Centre Georges Pompidou, Parigi; Henie-Onsah Art Centre, Norvegia; Kunsthau, Zurigo; Kunstmuseum, Berna; The Phillips Collection, Washington) e dalla famiglia dell'artista. Mediante opere di piccolo e grande formato vengono documentate tutte le tematiche affrontate dall'artista: la natura, i paesaggi d'Agrigento, i nudi, i giocatori di calcio... Inoltre l'accostamento di opere molto note e di una bella serie di dipinti inediti consente una lettura nuova della sua opera.

Vittima dei profondi sconvolgimenti che attraversano la Russia a partire dal 1917, Nicolas de Staël a cinque anni, conosce con la sua famiglia, nel 1919, i tormenti dolorosi dell'esilio in Polonia. In poco più di un anno, tra 1921 e 1922, perde i genitori. Con i suoi due fratelli è affidato a una famiglia russa di Bruxelles, i Fricero, ricchi e ospitali. A dieci anni entra dai Gesuiti e dall'età di 16 anni si appassiona alla pittura. Dal 1933 al 1936 segue i corsi dell'Académie royale des Beaux-Arts e quelli dell'Académie Saint-Gilles, si accosta al disegno antico e compie alcuni viaggi in Olanda, Spagna e Marocco. Nel 1937 incontra una giovane pittrice, Jeannine Guil-



Nicolas de Staël, "Figures", 1953, olio su tela, cm 162x114.

lou, che diventerà sua moglie. L'anno seguente, con Jeannine, attraversa tutta l'Italia e si entusiasma per i primitivi, ma riconosce che i vecchi fiamminghi e gli olandesi sono "più vicini al suo cuore". A Parigi nel 1938 lavora per tre mesi nell'atelier di Léger. Allo scoppio della guerra, Nicolas de Staël si arruola nella Legione straniera, ma l'avventura dura poco perché viene

smobilitato nel 40 e raggiunge la moglie a Nizza. In questa città, nel 1942, nasce Anna. Proprio in quell'anno Staël comincia realmente a dipingere opere che non ricordano per nulla i disegni degli inizi. Sollecitato da Magagnoli, Arp e Le Corbusier, dipinge le sue prime tele non figurative, opere atipiche, geometriche dalle forme che si intrecciano, dalle graffiature e dalle

## NICOLAS DE STAËL ALLA FONDAZIONE GIANADDA



Nicolas  
de Staël  
"Marine"  
1954  
olio su tela  
cm 24x19

striature che animano la superficie, in toni piuttosto scuri. Si va definendo uno stile. Si interessa di lui la gallerista Jeanne Bucher che presenta nel 1944 nei suoi spazi dipinti e disegni di Staël accanto a quelli di Magnelli e Kandinsky. In questi anni il pittore vive con la famiglia a Parigi, diventa amico di Braque e allestisce la sua prima mostra personale alla Galerie l'Esquisse. La coppia Staël vive in una povertà accentuata dall'occupazione. Gli acquirenti sono rari, la famiglia soffre freddo e fame e ciò non è estraneo alla morte di Jeannine nel 1946. Fino ad allora l'artista si esprime con tratti violenti, spesso neri, l'astrazione è profonda, l'intensità del gesto è palpabile, testimone di un temperamento esagerato. A partire dal 1947 la tavolozza si schiarisce e si assiste ad una evoluzione costante, favorita dal matrimonio con Françoise Chapouton,

da cui avrà tre figli, e dal trasferimento in un atelier spazioso in rue Gauguet. Le preoccupazioni materiali si allontanano e alcuni soggiorni in montagna gli suggeriscono nuove luci. Nel 1950 compaiono formati più grandi e una materia generosa spesso applicata con la spatola, da dove sprizzano dei gialli splendenti e dei rossi vivi.

La produzione di Staël trova riscontro in questi anni nel nuovo interesse che circonda l'astrazione. Ma Staël continua ad affermare che nei suoi quadri «c'è sempre un soggetto, sempre...». I grandi piani sovrapposti si incastrano gli uni negli altri, ma l'ispirazione è sempre nella realtà: gli alberi diventano delle verticali, le forme solide delle curve. Staël fissa il suo occhio ispirato sulla natura. Ora le grandi mostre si rincorrono a New York, Parigi e Londra. Egli entra al Musée d'art moderne e nelle collezioni ingle-

si e americane. Il 26 marzo 1952, assiste alla partita Francia-Svezia in notturna al Parc des Princes. Pittore fino alla cima dei capelli, dichiara: «tra cielo e terra sull'erba rossa o blu, un mucchio di muscoli volteggia in pieno oblio di sè... Allora ho messo in cantiere tutta la squadra di Francia...». Seguono ventiquattro dipinti dove il pittore esplora tutte le possibilità rivelate da quella famosa partita, dalla quale arriva direttamente Les Footballers del 1952 della Fondation Pierre Gianadda. Il blu oltremare e il rosso cadmio si scontrano, ritmano l'incontro, il bianco calma e armonizza la violenza dei contrasti dove verticali e orizzontali si affrontano. Nel 1953, Staël acquista le Castellet a Ménerbes, antica struttura fortificata e vi risiede fino al 1954 quando si trasferisce ad Antibes. La sua tecnica si modifica, la sua materia diventa più fluida. I nudi lo preoccupano e sembrano assillare il suo universo pittorico. A colori stridenti rispondono dei blu calmi che hanno il colore dell'azzurro. La figurazione si fa più palpabile. Come sorto dalla terra con una potenza antica, Nu couché bleu, 1955, appartiene per certi versi ancora all'astrazione, ma raggiunge malgrado tutto la figurazione. Nel confronto astrazione-figurazione, Staël ha portato questa contraddizione fino alla vertigine in una avventura in cui l'opera esce vincitrice e il pittore annientato. Nicolas de Staël si uccide il 16 marzo 1955 ad Antibes. Egli aveva scritto a sua sorella suora: «Dio come è difficile la vita! Bisogna suonare tutte le note, suonarle bene...».

La mostra di Martigny, alla Fondation Pierre Gianadda, rimane allestita dal 18 giugno al 21 novembre e si può visitare tutti i giorni ininterrottamente dalle ore 9 alle 19. Il catalogo della mostra riproduce a colori tutte le opere esposte.

## LE PITTURE MURALI E GLI AFFRESCHI PER L'ESTATE ARTISTICA NELLE VIE DEL PAESE

Dopo un ciclo dedicato alla scultura, l'appuntamento con l'arte all'aperto di Vira Gambarogno di quest'anno ha come tema l'affresco e la pittura murale. Viene programmato nel 2010 - con un anno d'anticipo rispetto al tradizionale appuntamento triennale - anche per ricordare il 60.esimo d'esistenza del "Circolo di Cultura del Gambarogno", iniziatore di tutte le manifestazioni artistiche e culturali nella nostra regione, e per segnare il 40.esimo della Scuola dell'Affresco. La manifestazione che inizierà nella seconda metà di questo mese di giugno farà infatti riferimento in particolare alla manifestazione tenuta nel 1970 con la "GLM, Scuola dell'affresco del Gambarogno" che ha avuto il suo palcoscenico nel paese di Vira.

Nel programma di quest'anno si procederà innanzi tutto ai lavori di conservazione delle opere di quell'edizione che ancora appaiono sulle facciate delle case nel nucleo, e che dopo quattro decenni necessitano ovviamente di una risistemazione. Parallelamente verranno effettuati sei altri in-



*Una casa del nucleo con l'opera eseguita nel 1970 dall'artista Pierluigi Poretti. È una delle meglio conservate tra quelle che vennero effettuate quarant'anni fa a Vira nell'ambito della "Scuola dell'Affresco".*



*San Martino, l'affresco di Florindo Soldini, sulla facciata dell'Oratorio, che necessita di un intervento per far meglio risaltare l'opera e per conservarla nel tempo.*

terventi con artisti contemporanei che permetteranno alla fine di avere altrettante nuove pregiate opere murali sulle facciate del paese di Vira. Un altro intervento significativo sarà quello della restaurazione di alcune stazioni della Via Crucis di S. Abbondio, eseguite nel 1972 ed in seguito rimosse.

Tutte le operazioni artistiche di

## PITTURE MURALI E AFFRESCHI NEL NUCLEO DI VIRA GAMGAROGNO



*La Scuola dell’Affresco tenuta nell’estate del 1970 venne diretta dal prof. Aurelio Morellato che eseguì e lasciò questa opera su una casa di Vira Gambarogno.*

nel cortile dell’Oratorio, dove gli artisti prepareranno le loro creazioni su appositi supporti che in seguito verranno applicati sulle pareti di alcune case del nucleo. Anche i lavori di conservazione degli affreschi fatti nel 1970 potranno essere seguiti nelle loro differenti fasi, eseguiti da alcuni restauratori professionisti.

Con la manifestazione del 2010 gli organizzatori vogliono iniziare una consuetudine che nel corso degli anni futuri possa portare a consolidare Vira e il Gambarogno come la regione conosciuta artisticamente anche per il suo arredo fatto di pitture murali.

conservazione previste nell’ambito della manifestazione si svolgeranno sull’arco di circa sei settimane dal 21 giugno a fine luglio e sono programmate in modo che il pubblico interes-

sato possa seguire attivamente il procedere dei lavori e ricevere la necessaria informazione tecnica e artistica. L’esecuzione delle nuove opere avverrà presso uno speciale atelier realizzato

### GLI INTERVENTI

- ◆ restauro e conservazione di 8 affreschi/pitture murali esistenti su alcune case nel nucleo di Vira
- ◆ restauro di alcuni affreschi della via Crucis di S. Abbondio (nell’atelier allestito presso l’Oratorio di Vira)
- ◆ esecuzione di 6 nuove pitture murali che verranno applicate su altrettante facciate di case nel nucleo di Vira

In rappresentanza degli artisti protagonisti nel 1970 e per la supervisione dei differenti restauri con lo scopo di tenere fede alle opere originali è stato designato Giancarlo Tamagni, artista attivo in quella edizione quando fu attivo assistente dell’allora direttore prof. Aurelio Morellato e coordinatore degli artisti presenti.

Le opere di conservazione saranno eseguite da una équipe diretta dal restauratore Maurizio Di Nardo.

Degli artisti presenti nel 1970 hanno potuto dare la loro adesione per una partecipazione attiva Giancarlo Tamagni, (Pianezzo) e Pierluigi Poretti (Lugano).

### LE NUOVE OPERE

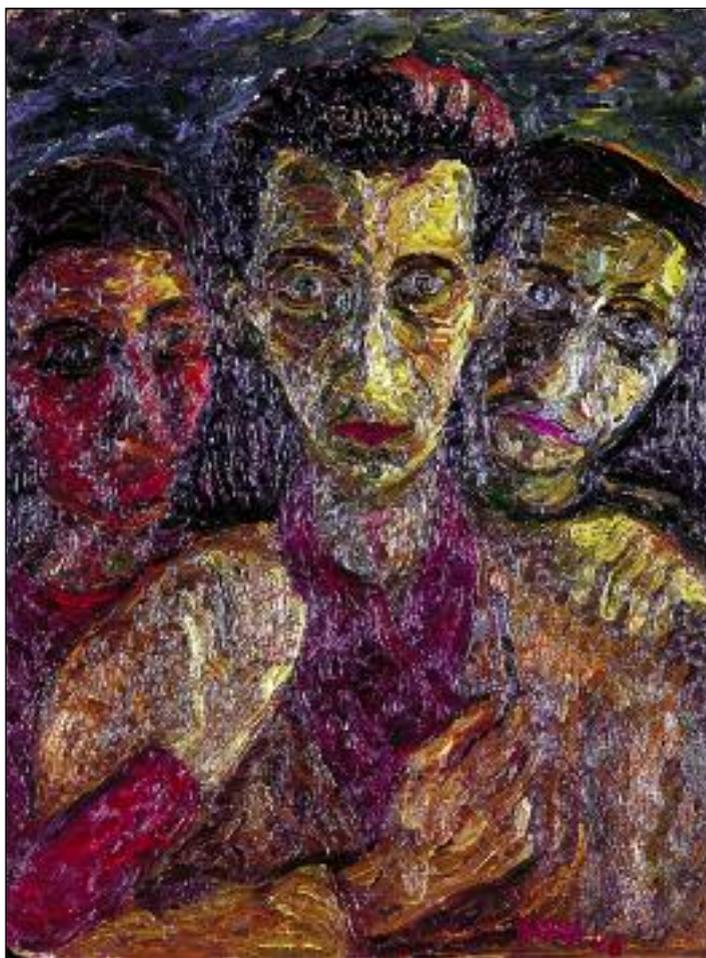
Per la formazione di nuove pitture murali che andranno ad impreziosire sei pareti di differenti stabili nel nucleo del paese si sono messi a disposizione gli artisti Giancarlo Tamagni (Pianezzo), Pierluigi Poretti (Lugano), Fausto Tommasina (Vira-Locarno), Carlo Manini (Pallanza-Verbania), Urs Dickerhof (Bienne), Carlo Pizzichini (Siena-Zurigo).

## A VILLA CALVI DI CANTÙ

## GAULI E IL TEMPO DI "CORRENTE"

Villa Calvi sta assumendo una collocazione sempre più significativa nell'ambito della promozione culturale della Città di Cantù ed ora ospita una mostra di rilevante valore storico-artistico. Nelle sue sale viene presentata infatti la mostra "Gauli e il tempo di "Corrente" che intende celebrare l'opera di Piero Gauli, artista nato a Milano nel 1916 e tuttora attivo tra Milano e Verna, piccolo paese comasco sul confine svizzero. L'attenzione della mostra è concentrata sulla produzione degli anni 1936-1946, anni in cui Gauli partecipò al movimento artistico letterario sorto a Milano attorno alla Rivista "Corrente", fondata nel 1938 da Ernesto Treccani, movimento che, con grande coraggio, propose una forma d'arte decisamente alternativa. L'espressione artistica di Corrente rappresentò infatti la cartina di tornasole della tensione che permeava quell'epoca, caratterizzata da un clima allucinato e da un'atmosfera cupa. Del gruppo di artisti di Corrente, che comprendeva Arnaldo Badodi, Renato Birolli, Luigi Broggin, Bruno Cassinari, Sandro Cherchi, Piero Gauli, Renato Guttuso, Giacomo Manzù, Giuseppe Migneco, Ennio Morlotti, Giovanni Paganin, Aligi Sassu, Italo Valenti ed Emilio Vedova, Gauli è l'unica, grande personalità ancora vivente.

Il periodo trascorso dal maestro in Corrente è sicuramente quello più significativo ed importante perché lo mette a stretto contatto con quegli importanti artisti. Dal 1938 al 1945 egli vive a Milano una intensa esperienza creativa, realizzando una serie di opere di grande forza coloristica, le cui radici sono da riferirsi all'espressionismo tedesco, anticipatrice di tanta pittura dei decenni successivi. "per Gauli - scrive Elena Pontiggia, curatrice della mostra, nell'introduzione al catalogo - il colore è sempre stato il fondamento

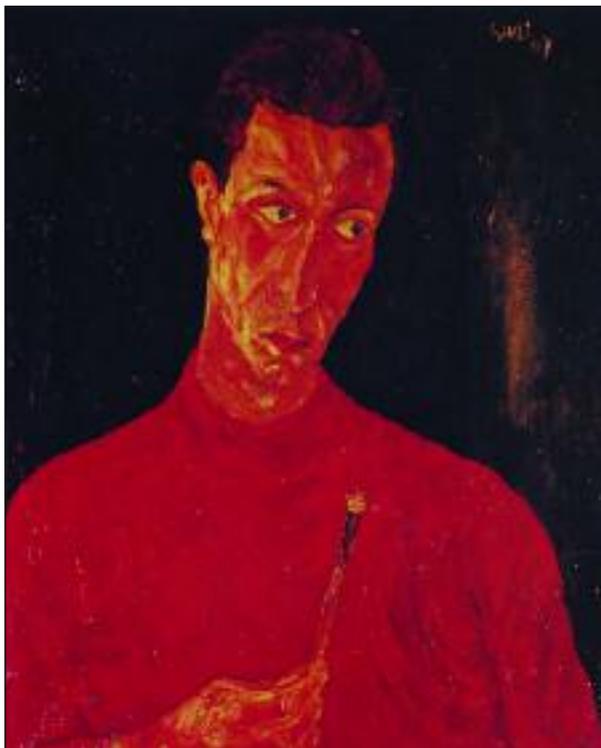


Piero Gauli, "Autoritratto con le pie donne"  
1945-1946, olio su tavola, cm 66,5x49.

della pittura. Ne è un sintomo il suo uso ricorrente, nei primi anni Quaranta, dell'acquerello, cioè di una tecnica affidata prevalentemente all'effusività dei timbri e dei toni: un uso, quello di Gauli, radicalmente innovativo, per libertà e autonomia dello spazio-colore, nel panorama dell'epoca." E, affrontandone contemporaneamente temi e poetica, aggiunge: "ci si può chiedere come l'artista, con la sua formazione di progettista e di ingegnere, con le

due ascendenze lombarde e comasine, non abbia atteso alla dimensione architettonica della pittura se non per incrinarla. Nella sua ricerca si assiste infatti a un voluto allentamento della sintassi compositiva, che viene aggredita, se non distrutta, dal dinamismo dei segni. Il ronzio della vita giunge anzi, nelle ultime opere, a incrinare il tessuto stesso dell'immagine, e a trasformarla in uno sflogorio di scintille, più che in una figura. Con questa pit-

## GAULI A VILLA CALVI DI CANTÙ



Piero Gauli, "Autoritratto in rosso", 1942, olio su tela, 68,5x54.

tura di aspra tensione cromatica, dunque, Gauli crea, negli anni di "Corrente", il suo mondo espressivo: un mondo cupo, sinistro, consapevolmente e potentemente sgradevole. L'esistenza vi appare in tutta la sua smorfia, segnata da presenze malefiche che aleggiano intorno alle figure e alle cose.

La presentazione delle opere di Gauli si completa con un confronto ravvicinato con i dipinti di alcuni dei suoi compagni di viaggio dentro il movimento di Corrente, appositamente selezionati per dare l'idea dell'atmosfera che questo gruppo di artisti andò sviluppando in quegli anni: sono quindi opportunamente rappresentati in mostra Treccani, Cassinari, Fontana, Guttuso, Migneco, Morloti, Sassu, Tomea e Valenti.

La rassegna resterà aperta a Villa Calvi (in via Roma 8 a Cantù, una decina dopo Como) fino al 4 luglio tutti i giorni dalle 16 alle 19, il sabato e la domenica anche al mattino dalle 10.30 alle 12.30.

Piero Gauli è nato a Milano il 6 giugno 1916. Vive e lavora, spartendo i vari periodi dell'anno, tra Milano e Verna (Como). Inizia gli studi d'ingegneria presso l'Università di Padova, passa quindi all'Istituto Superiore di Architettura di Venezia. Dal 1937 progetta ed esegue scene per teatri sperimentali universitari: Le pièces vanno da Pirandello a Corrado Pavolini, da Pergolesi a Plauto, dai Noo giapponesi ad Andreev, quindi nel 1941 per il gruppo Palcoscenico di Milano la scena dell' "Ultima stazione di Joppolo" con la regia di Paolo Grassi. Del 1938 è l'esordio ufficiale come pittore alla Mostra universitaria triveneta. Nel 1939 ottiene il premio per il "Bianco e Nero" che vince ancora nel 1940. In quell'anno si trasferisce a Milano, entra a far parte del gruppo di "Corrente" ed espone nel 1941 nella collettiva finale del movimento con Badodi, Birolli, Broggin, Cassinari, Cherchi, Fontana, Lanaro, Migneco, Paganin, Sassu e Valenti. Dopo la guerra, che lo porta tra l'altro al fronte russo come ufficiale del III Reggimento Artiglieria Alpina Julia, si dedica alla ceramica d'arte monotipica e lavora, dal 1948, ad Acquasparta in Umbria, poi a Roma producendo un migliaio di opere e decorazioni varie, partecipando alle rassegne nazionali di Faenza, Gubbio, Terni, Messina, Vicenza, Pesaro, occupandosi anche di architettura d'interni e progettando arredi. Frattanto nel 1947 allestisce a Milano, alla Galleria del Naviglio, la sua prima mostra personale. Ne seguiranno molte altre a Milano e in Italia (a tutt'oggi 140). Partecipa inoltre a numerose collettive a carattere nazionale e internazionale alla XXVI Biennale d'Arte di Venezia, nel 1948; alla V e VI Quadriennale romana nel 1948 e 1952; alla Mostra d'Arte Italiana al Centre d'Art Italienne di Parigi nel 1959; alla "Mostra del rinnovamento dell'arte in Italia dal 1930 al 1946", a Ferrara, nel 1960; alla mostra "32 pittori italiani" a Monaco di Baviera nel 1964, alla mostra "Generazione degli anni 10" a Rieti, nel 1982, alla mostra "Corrente" a Milano, Palazzo Reale, nel 1985.

ARTE

OLTRE CONFINE

## ALLA GALLERIA BLU DI MILANO GRANDISEGNI: DA PICASSO A BURRI



Mark Tobey, "Senza titolo", 1953, tempera su carta, cm 36x70,5.

Torna alla Galleria Blu di Milano una mostra dal titolo "Grandisegni", che riprende un'esposizione tenuta nel 1992 e che proponeva "Da Kandinsky a Tinguely", una selezione di rare opere di grandi maestri. Ora cambiano gli estremi della

mostra – si va da Picasso a Burri – ma ci si muove in coerenza con quella scelta, individuando e presentando un nucleo di lavori di alcuni fra i principali artisti del secolo scorso. E, proprio in questa logica, si ripropone il testo firmato da Luca Palazzoli che accom-

pagnava l'invito di quella mostra. «Un titolo per questa rassegna avrebbe potuto essere "Il segno dei grandi", a sottolineare la grandezza di chi crea forme che prima non c'erano e che ora, esistendo, ci fanno scoprire, avvicinare, elaborare, nuovi spazi di realtà, "Grandisegni" che valgono più di mille parole, mille parole che sono già tutte nel segno. Abbiamo invece voluto che il titolo riflettesse oltre a questa segreta rivelazione propria dell'arte, anche la caratteristica tecnica comune alle opere in mostra: matite, chine, gouaches, acquerelli, collages parlano un linguaggio "primordiale"; la genuina freschezza di segni che si sviluppa sul foglio di carta facilita la risonanza facendo trasparire il "seme" comunica-



Emil Nolde  
"Landschaft"  
1920-25  
gouache su carta  
cm 35,2x47,7

## MILANO: DA PICASSO A BURRI



Hans Hartung, "Senza titolo", 1952, olio e tecnica mista su carta, cm 48x72.

tivo nella sua autentica originarietà: eloquente ed ineffabile, assoluto nel tempo e nello spazio.»

Ai visitatori della mostra sono proposte raffinate carte di Balla, Bis-

sier, Braque, Burri, S. Delaunay, Delvaux, Dubuffet, Ernst, Fautrier, Feininger, Fontana, Giacometti, Hartung, Klee, Kandinsky, Leger, Nolde, Novelli, Picasso, Santomaso, Schultze,

Schwitters, Tancredi, Tanguy, Tobey e Wols. Tra di esse spiccano un importante disegno del 1912 di Giacomo Balla, un lavoro cubista del 1929 di Georges Braque dal titolo "Baigneuse", un raro pastello "Étude pour le Bal Bullier" del 1913 di Sonia Delaunay, un acquerello di Wols del 1949 dal titolo "Construction Navale" ed esposto al Museo d'Arte Moderna di Francoforte nel 1965, una gouache di Kandinsky del 1931 esposta alla Kunsthalle di Basilea nel 1945 e appartenuta a David Rockefeller e, infine, un collage del 1924 di Kurt Schwitters esposto nel 2001 nella grande antologica sull'artista tenuta al PAC di Milano e promossa dallo Sprengel Museum di Hannover.

La mostra "Grandisegni - Da Picasso a Burri" rimane allestita alla Galleria Blu di Milano (in Via Senato 18) fino al 30 giugno; si può visitare da lunedì a venerdì nell'orario 10-12,30 / 15.30-19.00; sabato 15.30-19; domenica e festivi chiuso.

## MAGLIASO

## ALLA OFFICINAARTE

## OPERE DI FRANCESCO CUCCI

Fino a domenica 6 giugno la Officinaarte di Magliaso presenta le "strutture spaziali" di Francesco Cucci, artista nato nel 1948 a Lecce che da tempo vive e lavora a Varese. Le opere, di un rigoroso minimalismo, sono formate da legno e materiali poveri che si mettono in relazione tra loro, leggeri e provvisori, costituendo nella loro essenzialità il nucleo delle sue opere.

La mostra si può visitare sabato e domenica dalle 14.00 alle 17.00, mercoledì dalle 19 alle 21 e su appuntamento.



**CHRISTO E JEANNE-CLAUDE****LITOGRAFIE ORIGINALI DA ARTE-RIA**

Sono passati esattamente quattro anni dalla mostra di Christo e Jeanne-Claude presso il Museo d'Arte a Lugano. Ora tornano in Ticino, in maniera più ristretta, alcune opere di questa famosa coppia di artisti. Si tratta di nove collage di litografie ed opere originali basati su progetti realizzati o pianificati, come pure di una rosa imballata (velata?) del 1965. L'esposizione ha luogo nella galleria d'arte Arte-Ria di Christoph Zürcher a Locarno; è stata possibile grazie alla mediazione del basilese Josy Kraft, curatore/regista e responsabile logistico delle esposizioni di Christo e Jeanne-Claude.

A Christo Vladimirov Javachev, in arte Christo (75), e sua moglie, Jeanne-Claude, deceduta nel novembre 2009, viene attribuita la definizione "artisti dell'impacchettare". Le opere hanno fatto scalpore nel mondo intero. Basti pensare alla Valley Curtain, Colorado, il Running Fence, California, il Surrounding Island, Miami, l'imballaggio del Pont Neuf a Parigi, gli Ombrelloni in Giappone e USA, l'impacchettamento del Reichstag di Berlino o gli alberi ricoperti presso la Fondazione Beyeler a Riehen e The Gates al Central Park New York.

Christo e Jeanne-Claude hanno impacchettato il loro primo edificio



grazie ad Harry Szeemann (1933-2005). Il curatore ticinese invitò Christo ad imballare la Kunsthalle di Berna contribuendo in questo modo alla realizzazione della visione che Christo ebbe nel 1961. Già in quell'anno infatti l'artista eseguì un fotomontaggio di un edificio pubblico imballato, con la seguente proposta: "potrebbe essere uno stadio, un museo, una sala concerti, un palazzo parlamentare o una prigione". La Kunsthalle di Berna è stata dunque nel 1968 il primo edificio pubblico impacchettato.

Christo e Jeanne-Claude finanziano i loro progetti con le bozze di di-

egni, i collage, oggetti vari, litografie e modelli degli anni 1958-1967. Le visioni delle loro opere erano documentate fino all'ultimo dettaglio. La differenza tra la bozza disegnata del progetto e la fotografia dell'opera compiuta risulta pressoché irricognoscibile.

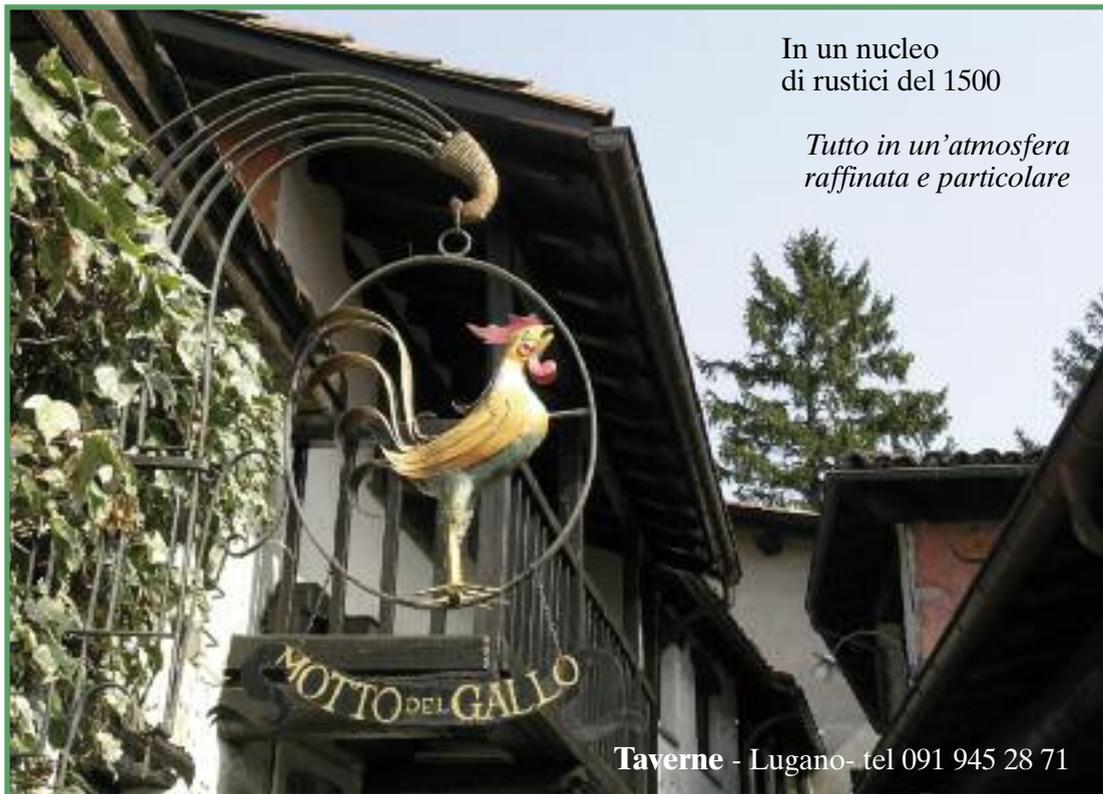
L'esposizione "Christo e Jeanne-Claude" rimane allestita fino all'11 giugno presso Arte-Ria (nello studio dell'architetto Christoph Zürcher in Via Vela 8 a Locarno); può essere visitata, durante gli orari d'ufficio dello studio (8.30-12.30; 14.00-17.30).

**BELLINZONA - ANDREA GABUTTI CON "PARTICELLE E ALTRI FRAMMENTI" ALLA GALLERIA BALMELLI**

Il tema dell'esposizione in atto alla Galleria Balmelli di Bellinzona è dichiaratamente la rappresentazione: animali, vegetali, oggetti e paesaggi sono estratti dalla realtà e rielaborati per essere poi riproposti all'osservazione del pubblico. Per approfondire il fare pittorico dell'artista protagonista, Andrea Gabutti, è importante percepire la simultaneità del lavoro finito congiuntamente a tutto il percorso di astrazione e di fisicità che ne permettono la realizzazione. L'artista inizia ogni nuovo lavoro partendo con il procedimento della scomposizione della realtà in particelle elementari, per successivamente procedere alla loro traduzione in tratti e tocchi di pennello, per finalmente giungere alla ricostruzione di una sorta di figurazione alternativa, che una volta dipinta, si sovrappone all'immagine fissata nella memoria, ma senza avere la pretesa di sostituirla o modificarla.

Andrea Gabutti è nato nel 1961 a Manno dove vive e lavora alternativamente a Ginevra.

La mostra alla Galleria Balmelli di Bellinzona, in via Lugano, rimane allestita fino al 26 giugno; orari di apertura: da mercoledì a sabato 14.30-18.30, oppure su appuntamento, entrata libera.



In un nucleo  
di rustici del 1500

*Tutto in un'atmosfera  
raffinata e particolare*

**Taverne - Lugano - tel 091 945 28 71**



**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](mailto:lacornicelugano@bluewin.ch)  
[www.lacornice.ch](http://www.lacornice.ch)



**visitate la nostra galleria d'arte**

 **IL RAGGIO**

Ci sono al mondo innumerevoli collezioni d'arte. La differenza tra loro è data soprattutto dal modo in cui sono state assemblate. C'è chi si sofferma su un autore unico, chi su un determinato periodo, chi ancora raccoglie opere senz'altra chiave di lettura che il proprio gusto e piacere. Chi ancora ne fa un vero e proprio business, sostituendo man mano opere con altre più care e vendendo pezzi che hanno in quel momento un mercato generoso. Infine c'è chi, come Manfredi Patocchi, pur non avendo fatto alcun calcolo speculativo da collezionista puro, si ritrova alla fine della sua vita con una vera e propria raccolta che a ben vedere riassume l'esistenza stessa della persona che le ha acquisite. È il caso di questo piccolo insieme che viene esposto per la prima volta alla Galleria Mosaico di Chiasso. Si tratta di quasi una trentina di opere eseguite con tutte le tecniche, si va dall'acquerello all'acquatinta, dal carboncino alla matita, dalla penna a china al gessetto, fino alla tecnica mista, all'acrilico e all'olio su tela, e non manca anche una scultura..

Patocchi è stato scultore, insegnante, storico e critico d'arte, poeta. Una vita passata a scavare nei meandri dell'arte del suo tempo. Coinvolto in numerose associazioni di cui in alcuni casi è stato anche presidente (ad esempio la SPSAS - così veniva chiamata la Visarte - o il Festival Internazionale di musica organistica di Magadino). Uno dei primi professori chiamati al CSIA creato da Pietro Salati, dove per anni insegnò scultura e storia dell'arte. Ideatore, unitamente ad altre personalità, di numerose iniziative artistiche, come la Galleria Il Nocciolo in Corso Elvezia a Lugano. Scultore, prima di tutto: sua l'opera appesa sulla parete esterna del Pretorio di Faido con la quale aveva vinto il concorso pubblico. Ha quindi conosciuto artisti del



*Pierino Selmoni, 1980 circa, marmo rosa di Arzo, cm 40 x 30 x 25.*

suo tempo, è stato legato da amicizia fraterna con molti di loro, amicizia che è durata tutta una vita. Basti pensare ai colleghi Alberto Salvioni, al già citato Pietro Salati, a Pierre Casè, Cesare Lucchini, Aldo Ferrario, Giuliano Togni, Gianni Metalli, Giuseppe Bolzani, Piergiorgio Piffaretti, Pierino Selmoni, Mucci Staglieno (sua moglie per un tratto della sua vita) e tanti altri ancora.

Con loro ha contribuito ai movimenti artistici in Ticino, con loro ha condiviso e sostenuto l'arte come indice di libertà di espressione, come sensibile attenzione a quello che succedeva sul nostro territorio e come lotta alla disuguaglianza e all'ingiustizia sociale. Sono qui esposti parte dei quadri che sono rimasti dopo che i figli se li sono amorevolmente divisi, ciascuno secondo i propri gusti e interessi, alla sua morte. Manfredi era un uomo generoso. Molti lavori gli sono stati regalati dagli artisti stessi, in cambio ad esempio di un testo di presen-

tazione a una mostra o per un piccolo catalogo, oppure per la pubblicazione di articoli critici (Libera Stampa, Il Lavoratore). Alcuni gli sono stati dedicati e ovviamente non sono esposti in questa occasione. Ma altri sono stati regolarmente acquistati e pagati, magari a rate, per potersi circondare di quelle opere che reputava importanti per la storia artistica dei loro autori e per l'evoluzione culturale in Ticino. Questa mostra vuole quindi sottolineare la sensibilità del "professore" e il legame intercorso tra lui e gli artisti con i quali aveva vissuto esperienze costruttive e importanti per lo sviluppo dell'arte nella nostra regione. In Ticino, persone come lui hanno vissuto, lavorato e lasciato un'impronta che non bisognerebbe dimenticare.

La mostra alla Galleria Mosaico (in via Bossi 32) rimarrà aperta fino al 12 giugno; si può visitare nei giorni da martedì a sabato nell'orario 15.00-18.00, oppure su appuntamento; domenica, lunedì e festivi è chiusa.

## ALLA GALLERIA IL RAGGIO DISEGNI DI MARIA ALEKSANDROVNA LAGORIO

La galleria Il Raggio presenta una mostra di disegni della pittrice russa Maria Aleksandrovna Lagorio (1893-1979). In esposizione sono una trentina fra disegni, acquarelli e qualche olio che mostrano interessanti contatti con le esperienze artistiche di "ritorno all'ordine", successive alla grande stagione astratta particolarmente vivace coltivata dall'artista durante le sue lunghe permanenze in Germania e in Francia. Nei suoi dipinti si risentono echi di classicità, inseriti in una modernità che in qualche occasione (le più datate) risente degli influssi cubo-futuristi e in altre sfiora tendenze di marca metafisica. Non sembrano estranee alla sua poetica le opere di Severini e di Campigli, che Maria Aleksandrovna ha probabilmente incontrato a Parigi.

Di lontane origini genovesi Maria Lagorio è nata a Varsavia nel 1893, allora territorio russo, in una famiglia prestigio che conta un bisnonno generale dell'armata di Napoleone e il nonno governatore della Crimea. In Russia è rimasta fino al 1918 ed in seguito ha attraversato tutta l'Europa (Polonia, Russia, Finlandia, Germania) prima di stabilirsi in Francia, e lasciando



ovunque il segno artistico del suo passaggio.

La mostra rimarrà aperta alla galleria Il Raggio (Via Giacometti 1 a Lugano) fino al 26 giugno; orari di visita

ampi (da lunedì a venerdì 09.00-12 / 13.30-18.30) che seguono quelli regolari del negozio La Cornice dove la galleria è ospitata.

### LA "LAVANDAIA", UNA SCULTURA IN BRONZO SULLA RIVA DI BISSONE

Bissone dedica una statua alle lavandaie che fino a pochi decenni fa lavavano, sciacquavano e appendevano i panni ad asciugare sulla riva del lago. Si tratta di una lavandaia in bronzo, formato naturale, una scultura realizzata da Dario Verda, raffigurante una donna china a lavare i panni nel lago, affiancata dal cesto con la biancheria. L'opera intitolata è stata posata sulla riva di piazza Francesco Borromini di questo villaggio conosciuto per la sua bellezza e per aver dato i natali a grandi artisti: oltre all'ar-

ch. Borromini vanno citati i Gaggini, i Tencalla, gli Orsatti, Carlo Antonio Bussi e altri "magistri" dei secoli scorsi.

"La lavandaia è un'immagine di Bissone che appartiene al passato e al ricordo, ma che è giusto ricordare", scrive il sindaco Grosa. Da parte sua lo scultore Dario Verda, originario di Campione, nel donare la statua al Comune ricorda che "quella della lavandaia è una testimonianza da salvaguardare, e per me un modo di collegarmi alla storia che ha contraddistinto i no-

stri villaggi rivieraschi". Dario Verda è una singolare figura di artista, che unisce alla notevolissima abilità manuale un grande amore per l'arte e la poesia; realizza sculture e installazioni nel suo atelier di Manno.

## ALLO SPAZIO STELLANOVE

## LE INCISIONI DI ELISABETTA DIAMANTI

Lo Spazio Stellanove di Mendrisio dà spazio alla incisore italiana Elisabetta Diamanti che nella galleria di Via Stella propone tredici fogli calcografici, alcuni dei quali sono stampe uniche con più passaggi cromatici. Per l'occasione è stata creata l'edizione di un libro d'artista che contiene un testo poetico di Maria Rosaria Valentini. Elisabetta Diamanti nasce a Roma nel 1959. Nel 1981 si diploma all'Accademia delle Belle Arti di Roma nel corso di "Decorazione". È docente della cattedra di incisione nell'Accademia di Belle Arti di Viterbo dal 1996 al 2004; insegna "Incisione e Stampa" presso la scuola comunale "Arti Ornamentali" di Roma dal 1996 al 2002 e dal 2008 continua l'incarico. Dal 1983 ad oggi descrive un ampio itinerario espositivo a livello nazionale e internazionale; inoltre può vantare esperienze anche nel campo della ceramica artistica.



La mostra allo Spazio Stellanove (nel centro di Mendrisio, in Via Stella 9), dal titolo "Editio Vitae", rimane allestita fino al 27 giugno; si può visitare nei giorni di giovedì dalle 15.00 al-

le 19.00, sabato dalle 10.00 alle 17.00, domenica dalle 10.00 alle 14.00, oppure su appuntamento.

## MENDRISIO - ALL'ATENEUO DEL VINO LE SCATOLE PER LE BOTTIGLIE COLORATE

L'artista Miriam Siragusa ha intitolato "Heady Boxes" (Scatole Inebrianti) il progetto artistico messo in atto all'Ateneo del Vino di Mendrisio. L'idea è quella di proporre all'interno del ristorante-enoteca la pittura in relazione ad un contesto ben preciso, con un carattere a volte decorativo, per certi versi installativo. Le heady boxes, le scatole sulle quali l'artista è intervenuta pittoricamente, sono quelle che contengono i vini, lo Champagne, i liquori serviti e venduti all'Ateneo. Sono scatole spiritose: la scatola che contiene la bevanda alcolica e la pittura giocosa, irriverente, che decontestualizza il supporto sulla quale essa opera. Le poche scatole che non fungono da contenitori d'alcolici sono heady negli abbracci e nella danza dei corpi raffigurati. Le heady boxes ri-

marranno visibili all'interno del locale pubblico Ateneo del Vino (a Mendri-

sio in via Pontico Virunio 1) fino al prossimo 31 luglio.



ARTE

LUGANO

FOTOGRAFIE DAL 1964 AL 2010

IN ESPOSIZIONE ALLA DE PRIMI FINE ART

La Galleria De Primi Fine Art di Lugano propone l'esposizione dal titolo "La polifonia del mondo, fotografie 1964-2010". Sono esposte le opere di una trentina di maestri mondiali della fotografia, prodotte a partire dalla metà del XX secolo.

Il percorso della mostra è volutamente antologico, vario, eterogeneo, raccogliendosi, come una vasta sinfonia di forme, luci e colori, intorno al concetto di contrappunto o polifonia: più voci che dialogano insieme. Dai classici paesaggi, quasi astratti, di Mario Giacomelli, alle nuove invenzioni iconografiche di un giovane come Daniele De Lonti; dalle forme sospese e metafisiche di Abbas Kiarostami, ai famosi e drammatici ritratti di Andres Serrano; dalle luci felicemente cromatiche di Franco Fontana, ai volti scolpiti dalla paura e dal tempo di Shirin Neshat; dalle storiche documentazioni della Land Art di Gianfranco Gorgoni, alle invenzioni coloristiche di Gerhard Richter; dalle inconfondibili foto dipinte di Peter Beard, ricolme di invenzione e di gioco, alle performance immortalate di Robin Rhode; pas-



Peter Beard, "Happy Easter/Alia Bay", 1965,  
gelatine silver print inscribed with ink and original drawing.

sando ancora attraverso famosi autori come Bernd e Hilla Becher, James Turrell, Luigi Ghirri, Arnulf Rainer, Cindy Sherman, Hiroshi Sugimoto ed altri, in un vasto concerto di forme e colori a testimoniare della crescente importanza della fotografia e della ricca e infinita polifonia del mondo.

La mostra, nella raccolta galleria situata al terzo piano del Palazzo Mobiliare in Piazza Cioccaro 2 a Lugano, si può visitare fino al 29 giugno nei giorni da lunedì a venerdì nell'orario 14.00-18.00; eventualmente sabato ma solo su appuntamento.

6900 Lugano  
Contrada di Sassello 4  
tel 091 922 72 44  
fax 091 922 72 45

■ Occhiali  
■ Strumenti ottici  
■ Test visivi  
■ Studio per lenti a contatto



OTTICA  
COCCHI  
BRUGHERA

## UN GEMELLAGGIO PER I 10 ANNI DELLA OPENART DI ROVEREDO GRIGIONI

La splendida Tenuta vitivinicola Tamborini di Castelrotto, nel Malcantone, è stata concepita anche nel segno tutt'altro che secondario della cultura. Già dalla sua inaugurazione nel 2003 Claudio Tamborini aveva voluto tenere in grande considerazione l'arte plastica, per esempio studiando e dedicando la decina di camere del "bed&breakfast" che fa parte dell'offerta turistica della tenuta ad altrettanti affermati artisti (Fritz Huf, Frà Roberto, Samuele Gabai, Antonio Lüönd, Klaus Prior, Gino Macconi, Edmondo Dobrzanski, Hans Kammermann, Nando Snozzi, Cesare Lucchini) e decorandole con le notevoli opere degli stessi. Una maestosa scultura in legno, dell'altezza di diversi metri, sovrasta un promontorio della tenuta, come pure altre opere sono disseminate tra i 10 ettari di vigneti, colture, stradine e bosco. Negli anni, poi, la Vallombrosa ha ospitato diverse manifestazioni artistiche e concorsi di pittura e scultura, oltre che un paio di edizioni di "Landart", manifestazione che ha raccolto a Castelrotto decine di artisti dell'arte povera rurale che



Luigi a Marca, "Big Apple"; in basso l'opera di Katri Zuzakova.



per le loro opere utilizzano e trasformano oggetti e vegetazione che trovano in loco.

Adesso Claudio Tamborini ha impresso un ulteriore slancio concordando una specie di gemellaggio con Luigi aMarca, l'organizzatore della rilevante OpenArt di Roveredo Grigioni. Per festeggiare l'edizione numero 10, la OpenArt avrà così l'opportunità di presentarsi in contemporanea anche nel Sottoceneri. Quella alla Tenuta Tamborini non sarà una specie di "dépendance" di Roveredo, bensì una importante esposizione che radunerà ben 24 artisti per un totale di oltre una cinquantina di opere. Saranno tutte sculture di differenti materiali e di

grandi dimensioni, alcune ben superiori ai 3 metri di altezza armonicamente disposte dagli artisti stessi lungo l'affascinante percorso della tenuta. Nella sede storica del parco privato In Trii di Roveredo Grigioni le opere, di oltre una trentina di artisti, saranno oltre una sessantina.

OpenArt 2010 vedrà la sua inaugurazione il venerdì 23 luglio (ore 19.00) alla Tenuta Vallombrosa di Castelrotto e il giorno dopo alle 17.00 a Roveredo Grigioni; sabato 25 (ore 11.00) alla Torre Fiorenzana di Grono ci sarà invece l'inaugurazione della mostra collaterale incentrata sulle opere pittoriche di quattro artisti.

Il museo d'arte Kunstmuseum Liechtenstein di Vaduz presenta gli anni storici dell'arte povera con oltre 130 opere. Molti lavori sono stati esposti solo in rarissime occasioni. La mostra concentra la sua attenzione sul periodo tra il 1967 e il 1972 e comprende opere dei maggiori esponenti del movimento dell'arte povera. Gli esponenti di questa corrente volevano ridurre la distanza tra l'opera e lo spettatore, colmare il divario tra l'arte e la vita e ampliare la percezione della realtà. Così, oggetti a noi familiari, tratti dalla vita di tutti i giorni e normalmente considerati di poco valore, si rivelano materiali degni dell'arte, e queste cose dimenticate del quotidiano si trasformano in opere piene di significato.

La mostra, che si sviluppa attorno alla collezione del Kunstmuseum Liechtenstein, comprende opere di Giovanni Anselmo, Alighiero Boetti, Pier Paolo Calzolari, Luciano Fabro, Piero Gilardi, Jannis Kounellis, Mario Merz, Marisa Merz, Giulio Paolini, Pino Pa-



Mario Merz. "Spirale di cera", 1970-81.

scali, Giuseppe Penone, Michelangelo Pistoletto, Emilio Prini, Salvo e Gilberto Zorio. Oltre alle 40 opere del museo l'esposizione è inoltre integrata da un consistente numero di lavori provenienti da altre collezioni europee, pubbliche e private, alcuni dei quali poco conosciuti, ma tutti appar-

tenenti al periodo preso in considerazione.

La mostra di Vaduz è aperta fino al 5 settembre; si può visitare nei giorni da martedì a domenica dalle 10.00 alle 17.00 con giovedì apertura prolungata fino alle 20.00.

## BELLINZONA - I QUADRI DI PABLO PICASSO SPIEGATI AI BAMBINI COME UN GIOCO

Picasso è uno degli artisti più famosi del mondo e ha sempre desiderato ritrovare la spontaneità e le suggestioni dell'infanzia. Grazie a questa mostra interattiva con i suoi giochi d'osservazione e manipolazioni, la vita del notissimo artista, i suoi dipinti, la sua tecnica non avranno più segreti per i bambini. Picasso accoglie i giovani visitatori con lo sguardo intenso del suo "Autoritratto blu" e li accompagna nella scoperta non solo della sua feconda e sempre originale opera, ma anche di alcune fondamentali correnti dell'arte moderna. Il percorso presenta una scelta di dodici riproduzioni di opere e segue un ordine cronologico che permette di mostrare ai bambini il

desiderio dell'artista di non ripetersi mai cercando nuovi stili, rileggendo in modo personale i capolavori del passato, sperimentando oltre alla pittura anche la scultura, la ceramica, l'illustrazione del libro e la grafica.

Periodo blu, periodo rosa, cubismo diventeranno familiari per i piccoli visitatori che, per imparare a osservare i quadri di Picasso, si travestiranno da Arlecchino come il figlio Paulo, cercheranno gli errori nella copia del dipinto "Le bagnanti", imiteranno la "Nuotatrice" o ricostruiranno "Les demoiselles d'Avignon". Alla fine della visita usciranno dal Museo in erba con un nuovo amico: Pablo Picasso.

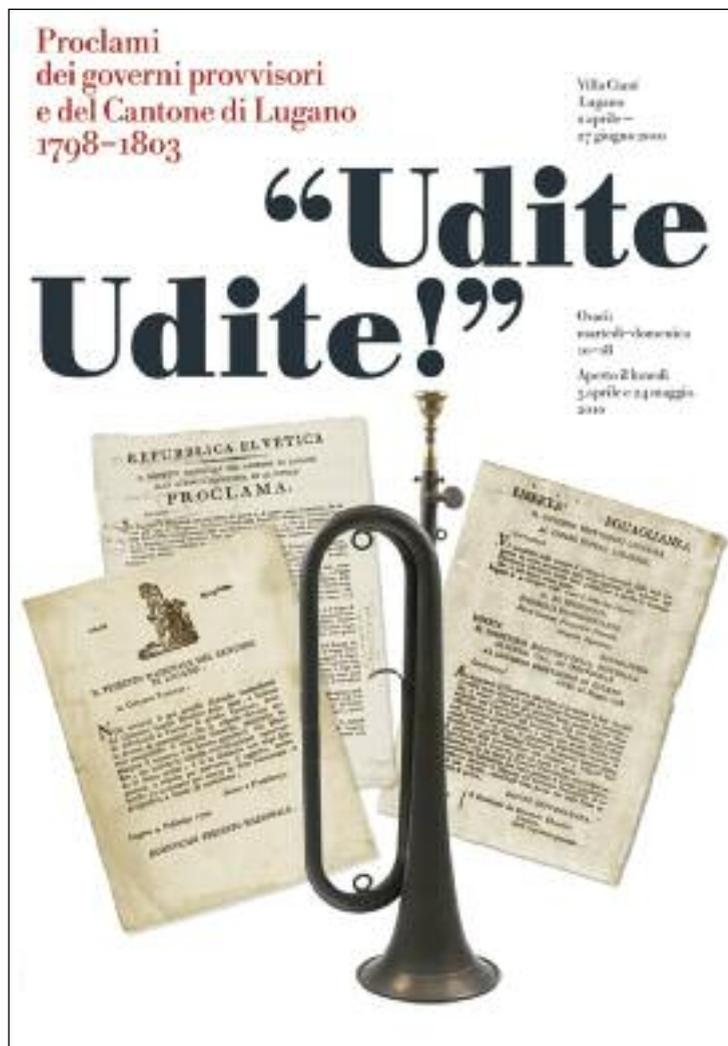
La mostra rimane aperta al Museo in erba di Bellinzona (in Piazza Magoria 8) fino 16 giugno; orari: da lunedì a venerdì 8.30-11.30 / 13.30-16.30; sabato e domenica 14.00-17.00.



## PROCLAMI DEI GOVERNI PROVVISORI E DEL CANTONE DI LUGANO (1798-1803)

La mostra intende illustrare come il foglio a stampa contenente avvisi, proclami e decreti, abbia costituito in passato, dall'invenzione della stampa a caratteri mobili in Europa (1456) fino agli inizi del '900, il primo e unico mezzo di comunicazione e divulgazione di cui disponevano le istituzioni e le autorità politiche sovrane per informare la popolazione. Concretamente, il proclama consisteva in un foglio unico a stampa in cui erano notificati avvisi, leggi e decreti, che l'autorità faceva affiggere ai muri degli abitati o pubblicare sulle gazzette e bollettini ufficiali. Per l'affissione si usavano gli albi predisposti nell'atrio delle sedi governative e amministrative, portali e muri di edifici pubblici, quali chiese, stabilimenti commerciali, macelli, poste, dogane, negozi, botteghe, osterie, luoghi di grande assembramento come fiere, mercati, campi militari, piazze di tiro, sagrati delle chiese, ma anche stazioni ed alberghi lungo le contrade di maggior transito dove sostavano i forestieri in viaggio e i postiglioni per il cambio dei cavalli. I proclami venivano letti al popolo da un pubblico ufficiale (banditore, trombetta) ed era consuetudine che l'autorità civile invitasse con lettera circolare i parroci ad illustrarne i contenuti dal pulpito durante la messa festiva della domenica.

Dai primi decenni del '900 le autorità politiche per comunicare leggi e decreti e far conoscere il loro parere hanno poi potuto avvalersi dei moderni mezzi di comunicazione di massa,



la radio e la televisione (e, più recentemente, internet): nel Ticino, dal 1932 Radio Monteceneri, e dalla fine degli anni '50 la Televisione della Svizzera italiana (TSI). Dei fogli con gli avvisi e proclami d'epoca, se si prescinde dagli archivi e dai collezionisti che hanno interesse per la storia, si è persa memoria. Per questa mostra abbiamo selezionato, nella quasi totalità, i fogli stampati negli anni della Repubblica

Elvetica (1798-1803), periodo caratterizzato da trasformazioni di grande rilevanza storica, come testimonia l'alto numero di proclami e avvisi emessi dalle autorità di quel tempo.

La mostra è allestita fino al 27 giugno a Villa Ciani; si può visitare da martedì a domenica con orario continuato dalle 10.00 alle 18.00; lunedì chiuso (tranne il 5 aprile e il 24 di maggio).

Il ritrovo ideale per buongustai  
e amanti del buon vino.

L'insieme Conca Bella,  
elegante ed accogliente, offre  
una cucina mediterranea  
particolarmente creativa  
con prodotti freschi e numerosi.



1984  
2009  
25 ANNI

Da 25 anni sulla cresta dell'onda.

Ristorante à la carte, 85/90 posti.  
Bar/caffè fino a 90 persone.  
Sala per conferenze o banchetti  
fino a 28 persone.  
12 camere con tutti i comfort.  
Doppio standard DGAU.



ENOTECA  
RISTORANTE  
ALBERGO

EVENTI

Conca Bella  
ENOTECA RISTORANTE ALBERGO  
Via Concabella 2 — CH-1603 Vaduz  
Tel. +41 91 697 50 10 — Fax +41 91 693 71 29  
mol@concabella.ch  
www.concabella.ch

  
conca bella  
ENOTECA RISTORANTE ALBERGO



## 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](http://www.stabio.ch) [museo@stabio.ch](mailto:museo@stabio.ch)

MUSICA

ASCONA

## UN FESTIVAL DEL JAZZ MONDIALE CON 200 CONCERTI SUL LUNGOLAGO



Undici giorni di festa e animazione, eventi speciali, star internazionali, autentiche leggende dello swing, artisti emergenti e il meglio della musica e della cultura di New Orleans. JazzAscona Festival si presenta più in forma che mai e per l'edizione 2010 mette decisamente le ali. In programma dal 24 giugno al 4 luglio 2010, la 26.esima edizione della rassegna ticinese, che sempre più si sta profilando come il principale evento mondiale dedicato agli stili storici del jazz e alla musica di New Orleans, ha in serbo un ricchissimo cartellone: oltre 200 i concerti distribuiti sui cinque palchi principali del lungolago e in vari ristoranti durante il giorno e più di 300 gli artisti invitati, per una programmazione decisamente originale, attenta alle novità, alla scoperta di giovani talenti e alle diverse sensibilità di un pubblico eterogeneo e numeroso

(70 mila spettatori nel 2009). Jazz per i palati più raffinati, dunque, accanto a grandi e spettacolari orchestre, messe gospel, jam session, omaggi a grandi musicisti del passato, mostre, conferenze, proiezioni cinematografiche. E musica che spazierà dal jazz al funk di New Orleans. Come spiegato dal direttore artistico Nicolas Gilliet "il festival reinventa la tradizione, si evolve ma senza snaturare quella che è la sua essenza musicale e la sua funzione di punto di incontro per la scena jazz internazionale: ad Ascona vogliamo continuare a essere un festival dove il jazz vive e si sviluppa, un luogo creativo e fecondo, dove nascono sempre nuove collaborazioni e nuovi progetti musicali. La formula 2010 ricalcherà e rafforzerà quella di grande successo della scorsa edizione, che per molti aspetti aveva segnato una nuova partenza per il festival: ossia, più band

presenti per meno giorni (in modo da assicurare di sera in sera una maggiore varietà musicale) e l'organizzazione di alcuni concerti unici di grande richiamo". Il festival vivrà uno dei suoi momenti più attesi il 2 e 3 luglio, quando ospite di Ascona sarà uno dei più grandi chitarristi jazz viventi, il francese di origine gitane Biréli Lagrène. Sarà proprio il fenomenale artista manouche "la star più attesa di quest'anno". Accompagnato dal suo trio, Lagrène renderà omaggio alla figura del mitico Django Reinhardt, il primo grande jazzista europeo, di cui ricorre quest'anno il centenario della nascita e di cui Lagrène è indubbiamente uno dei massimi interpreti contemporanei.

La 26 esima edizione verrà inaugurata – ed è una novità assoluta per il festival - dai ritmi e ai colori della musica brasiliana con la nota cantante Paula Morelenbaum (per anni al fian-

## ASCONA FESTIVAL JAZZ



co di Tom Jobim) e la più volte nominata ai Grammy Awards SWR Big Band, che presenteranno Bossanova, un progetto di grande impatto costruito sui successi immortali della bossanova. Altri momenti forti della programmazione saranno il 25 giugno lo spettacolare show con il quale il re del jump'n jive Ray Gelato renderà omaggio al famoso interprete di "Just a Gigolo" Louis Prima, di cui pure ricorre il centenario della nascita; poi il 26 giugno l'attribuzione, per la quarta volta, dell'Ascona Jazz Award 2010, che sarà consegnato ai due batteristi di New Orleans che forse meglio di tutti incarnano l'anima musicale della città del delta, a cavallo fra fedeltà alla tradizione e apertura alla contemporaneità: Herlin Riley e Shannon Powell. Un concerto molto atteso (il 28 giugno) è anche il tributo a Rosemary Clooney, la famosa cantante americana e zia dell'attore George Clooney, la quale sarà ricordata dalla giovane contrabbassista e cantante di New York Nicki Parrott (cresciuta al fianco di Les Paul) e dal trombettista mainstream numero 1 al mondo, Warren Vaché, un musicista che è stato spesso al fianco di Rosemary. L'omaggio alla

Clooney, sublime interprete di tanti standard vocali, è per molti aspetti emblematico dell'edizione 2010, che intende riportare alla ribalta i grandi classici del jazz, quelli che in genere sono chiamati standard. L'intenzione è di rivalutare (ed aggiornare) un repertorio straordinario, spesso dimenticato, ma ancora ricchissimo di spunti. Il tema dell'anno sarà declinato in varie serate dedicate ai grandi standard dell'Era Swing, del repertorio vocale o della musica brasiliana e con l'invito rivolto agli artisti a comporre nuovi brani e a presentare al pubblico quelli che potrebbero essere "New stan-

dards".

Naturalmente JazzAscona Festival riserverà tantissime altre sorprese, che saranno presentate ulteriormente. Significativa comunque la selezione delle cantanti, che vede in Catherine Russell una straordinaria voce emergente del jazz tradizionale (proprio questa settimana il suo CD Inside "This Heart Of Mine" ha conquistato la vetta della Jazz Chart americana), in Susie Arioli una popolare artista canadese, conosciuta in patria come "Mademoiselle Swing", alla conquista della Vecchia Europa e in China Moses, la giovane ed avvenente figlia di Dee Dee Bridgewater, una notevolissima interprete della musica di Dinah Washington. Pure presente la star americana Niki Haris, che quest'anno sarà accompagnata dal suo attuale compagno di vita, Wycliffe Gordon, una personalità di primissimo piano del jazz contemporaneo, conosciuto come straordinario performer (secondo molti è il miglior trombonista vivente), ma anche come brillante compositore ed arrangiatore, oltre che educatore.

JazzAscona non sarà però solo musica. Oltre a numerosi eventi collaterali, il festival vivrà intensamente anche l'evento mediatico e sportivo dell'anno: i mondiali di calcio. Dall'11



## ASCONA FESTIVAL JAZZ



La  
cantante  
Niki  
Haris.

giugno all'11 luglio uno schermo gigante sarà sistemato in riva al lago, di fronte al ristorante Seven, cosicché il pubblico del festival potrà assistere a tutte le partite in diretta e in alta definizione. Integrato nell'area ufficiale del festival, l'area Seven ospiterà poi al termine della partita serale il terzo tempo, ossia un concerto del programma ufficiale per concludere la serata all'insegna del divertimento. L'iniziativa è resa possibile grazie alla buona collaborazione che si è instaurata fra le due parti.

Fulcro importante della programmazione del festival, le famose jam session di JazzAscona saranno quest'anno programmate al Delta Beach Lounge, ogni sera dalla mezzanotte in poi: un ritorno molto apprezzato dagli organizzatori in uno dei locali più amati del Locarnese. Confermatissimi anche i Galà d'inaugurazione, nel quadro elegante del Hotel Eden Roc, e quello di chiusura all'Hotel Giardino, con la novità di una nuova formula, più dinamica, che prevede in prima serata la tradizionale cena di gala con concerto

al ristorante, e a partire dalle 20.30 un vero e proprio party jazz, aperto al pubblico, nel quadro meraviglioso del giardino dell'albergo.

Gli organizzatori hanno annunciato un adeguamento ai prezzi del mercato del costo del biglietto di entrata al festival, che sarà portato a 20 franchi, mentre i pass costeranno 55 franchi (la tessera di 3 giorni) e a 170 quello valido per tutte le sere del festival. Un prezzo sempre molto concorrenziale se si considera che JazzAscona offre ogni sera da 10 a 12 concerti e si pensa al calibro degli artisti invitati. Per la prima volta, sarà comunque proposto anche un prezzo ridotto per studenti ed apprendisti di 10 franchi, mentre i ragazzi sotto i 14 anni continueranno a beneficiare della gratuità.



## 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

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](http://www.allastazione.ch)  
Chiuso domenica sera e lunedì



**iGRAPPOLI**



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

## VALLEMAGGIA

## IL MAGIC BLUES PROPONE

## OLTRE UNA VENTINA DI SERATE

Ritorna il Vallemaggia Magic Blues, uno degli appuntamenti più attesi dagli appassionati dell'estate musicale ticinese. La rassegna giunge quest'anno al traguardo della nona edizione sulla scorta di un sempre crescente successo che l'ha trasformata da piccolo evento periferico, in manifestazione di respiro internazionale in grado di dare lustro alla piccola valle richiamando un folto pubblico proveniente in larga parte dal di fuori dei confini cantonali. Tutto ciò grazie ad una struttura gestionale consolidatasi negli anni, di scelte artistiche sempre di qualità, ma anche della sua originale formula che inizia a vantare numerosi epigoni. Portare musicisti di fama mondiale in piccoli centri quali Avegno, Brontallo, Cevio o Maggia a qualcuno poteva sembrare una pazzia: la scelta, invece, si è rivelata pagante. Forte di questa esperienza, dunque, Vallemaggia Magic Blues "The smallest Big Blues Festival in Switzerland", si appresta già sin d'ora a mettere in moto la sua macchina organizzativa, seguendo il sentiero tracciato dalle precedenti edizioni. Anche quest'anno, il festival si snoderà sull'arco di sei settimane, inizierà con la tradizionale



"Opening Night" al Grotto Mai Morire mercoledì 30 giugno ad Avegno e si concluderà venerdì 6 agosto a Cevio con una serata speciale; il tutto per un totale di ben 22 serate suddivise tra le principali piazze della regione e i più suggestivi grotti, durante le quali si alterneranno più di una trentina di gruppi musicali, buona parte dei quali facenti parte dell'élite planetaria del blues e dell'R&B, ma tra i quali non mancheranno, come sempre le più in-

teressanti proposte del nord delle Alpi e dell'area ticinese e lombarda.

Tra le novità del Vallemaggia Magic Blues 2010 l'inserimento di quattro nuovi "stage" nei grotti; Grotto Franci a Cevio (20 luglio), Residenza Onirica a Lodano (23 luglio), Ristorante Unione a Gordevio (27 luglio) e Grotto al Bosco ad Avegno (3 agosto), che vanno ad aggiungersi ai tradizionali Grotto Mai Morire ad Avegno (30 giugno e 1 luglio), Ristorante Quadrifoglio a Maggia (2 e 7 luglio), Eco Hotel Cristallina a Coglio (8 luglio) e Ristorante Turisti a Bignasco (16 luglio). Confermata pure la "All Star Night" a Maggia (21 luglio). Le piazze che accoglieranno quest'anno la rassegna saranno quella di Brontallo (9 luglio), Moghegno (14 e 15 luglio), Maggia (21 e 22 luglio), Avegno (28 e 29 luglio), Bosco Gurin (30 luglio) e Cevio (4, 5, 6 agosto).



# Mendrisiotto e Basso Ceresio.

**MendrisiottoTurismo.ch**  
Varietà e qualità degli eventi.



**Ente Turistico Mendrisiotto  
e Basso Ceresio**

Via Luigi Lavizzari 2  
CH - 6850 Mendrisio

Tel +41 (0)91 641 30 50  
info@mendrisiottoturismo.ch

[www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch)



Anniversari 2010.

**120 anni:  
Ferrovie  
Monte Generoso**  
Giornata ufficiale  
e festeggiamenti  
Vetta Monte Generoso  
**4 giugno**

---

Eventi giugno 2010.

**Monte Generoso  
Bike Marathon**  
Mendrisio - M.te Generoso  
**6 giugno**

---

**Mendrisio in campo**  
mega schermo per i  
Mondiali e animazioni  
**11 giugno - 11 luglio**

---

**La Bottega de  
"Ul suu in cadrega"**  
Stabio  
**11 - 13 giugno**

---

**Gara podistica  
del Monte Generoso**  
Somazzo - M.te Generoso  
**13 giugno**

---

**Festate,  
Festival di culture  
e musiche dal mondo**  
Chiasso  
**18 - 19.06.2010**

---

**Estival Jazz**  
Mendrisio  
**25 - 26.06.2010**

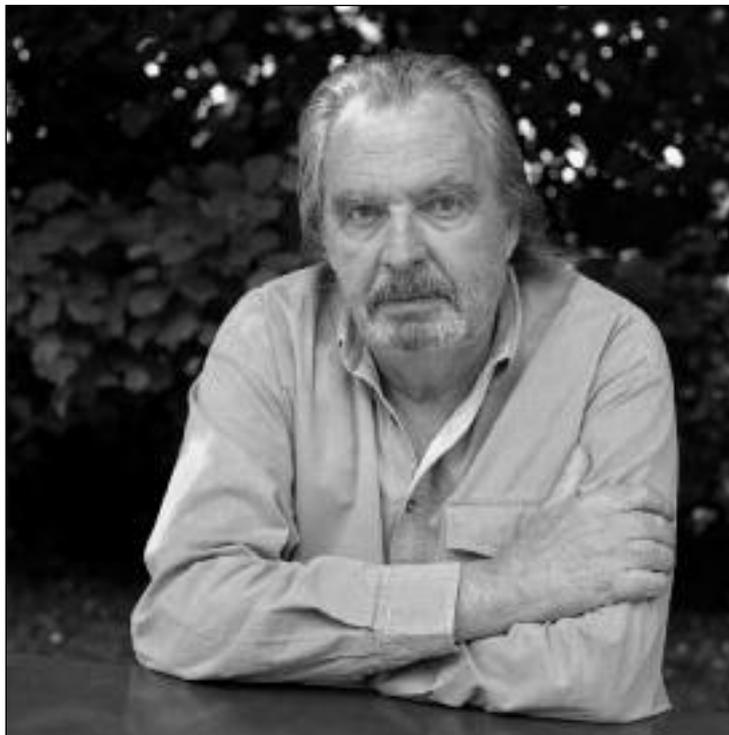
---



## QUEST'ANNO AD ALAIN TANNER IL PARDO D'ONORE DEL FILM FESTIVAL

Il Pardo d'onore della 63a edizione del Festival internazionale del film di Locarno sarà attribuito al regista svizzero Alain Tanner che, per l'occasione, terrà una masterclass aperta al pubblico. Nato a Ginevra nel 1929, Alain Tanner realizza il suo primo lungometraggio per il cinema nel 1969, "Charles mort ou vif", premiato con il Pardo d'oro al Festival di Locarno. Due anni dopo, "La salamandra" (1971) è visto nella sola Parigi da 200mila spettatori. Alain Tanner emerge come uno dei principali esponenti del «nuovo cinema svizzero» portando una ventata di giovinezza e di libertà ben oltre le frontiere nazionali. Oltre a numerosi documentari per la televisione e per il cinema, Alain Tanner ha firmato 19 lungometraggi di finzione, selezionati dai più importanti festival internazionali, tra cui "Jonas che avrà vent'anni nel 2000" (1976), "Dans la ville blanche" (1983), "Gli anni luce" (1981, Grand Prix speciale della Giuria a Cannes), "Une flamme dans mon cœur" (1987), "Fourbi" (1996), e infine "Paul s'en va" (2004), film che segna il suo addio al mondo del cinema.

«Sono felice di tornare a Locarno per ricevere questo prestigioso riconoscimento», commenta Alain Tanner. «È un Festival a cui sono molto affezionato, che ho sempre sostenuto e che ho molto a cuore». Olivier Père, Direttore artistico del Festival, dichiara: «Ritengo che questo premio sia il meritato riconoscimento per una filmografia che ha mostrato un'indipendenza e un'intelligenza rara. I film di Alain Tanner, testimoni attenti del loro tempo, hanno saputo essere anche critici e osato avventurarsi nel mondo del sogno, della poesia, del desiderio e della rivolta. Improntati sull'utopia e poi sui viaggi, immaginari e reali, i film di Alain Tanner sono da annoverare tra le nuove cinematografie più



belle del mondo che hanno segnato profondamente diverse generazioni di spettatori».

Il Pardo d'onore del Festival di Locarno premia ogni anno uno o più grandi cineasti contemporanei. Tra i vincitori delle edizioni precedenti, Manoel de Oliveira, Ken Loach, Ermanno Olmi, Abbas Kiarostami, Wim Wenders, Aleksandr Sokurov, Hou Hsiao-hsien, Amos Gitai e, nel 2009, William Friedkin. Dopo Jean-Luc Godard (1995) e Daniel Schmid (1999), Alain Tanner è il terzo regista svizzero a ricevere questo premio.

La 63esima edizione del Festival del film Locarno avrà luogo dal 4 al 14 agosto prossimi.

### IL MANIFESTO DELLA 63ESIMA EDIZIONE

Il manifesto della 63esima edizione, ideato da Jannuzzi Smith, conclude l'imponente operazione di re-branding del Festival avviata nel 2007. Il progetto, articolato su tre anni, mirava a rinnovare l'identità visiva della manifestazione riportando il Pardo al centro della sua strategia di comunicazione. Il nuovo design è stato concepito in modo tale da poter essere utilizzato su supporti classici e declinato sugli schermi del Festival e nelle nuove applicazioni multimediali, attraverso le immagini del Pardo in movimento. Il manifesto 2010 rappresenta il terzo atto di una serie che ha come soggetto un vero leopardo che interpreta, proprio come un attore, ruoli diversi. Nel 2008, una postura sensuale e romanti-

## IL FILM FESTIVAL DI LOCARNO



ca; nel 2009, un predatore ruggente pronto all'attacco; quest'anno, il salto di un animale stilizzato esalta l'azione, il movimento e il fisico. Un'immagine destinata a restare nel tempo poiché è stata scelta come nuovo Pardo ufficiale del Festival del film di Locarno. L'agenzia Jannuzzi Smith di Londra, diretta dal grigionese Michele Jannuzzi e dal britannico Richard Smith, coniuga da ormai 15 anni design e nuove tecnologie applicate in modo innovativo alla comunicazione cross-media, un ambito in cui ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali.

## LE GIURIE UFFICIALI

La giuria del «Concorso internazionale», composta quest'anno da cinque membri, sarà presieduta dal regista di Singapore Eric Khoo («Be with Me», 2005; «My Magic», 2008). Al suo fianco nel compito di eleggere l'ambito Pardo d'oro tra una ventina di lungometraggi, saranno l'attrice iraniana Golshifteh Farahani («Nessuna verità» di Ridley Scott, 2008; «About Elly» di Asghar Farhadi, 2009), l'attore francese Melvil Poupaud («Le temps qui reste» di François Ozon, 2005; «Racconto di Natale» di Arnaud Desplechin, 2010), il regista svizzero Lionel Baier («Garçon stupide», 2004; «Un autre homme», 2008) e il regista statunitense Joshua Safdie («The Pleasure of Being Robbed», 2008; «Go Get Some Rosemary», 2009). La giuria del «Concorso Cineasti del presente», da quest'anno riservato alle opere prime e seconde, sarà capeggiata da Eduardo Antin detto «Quintin», ex direttore del Festival di cinema di Buenos Aires. Lo accompagneranno,

fra gli altri, la regista tedesca Maren Ade («Der Wald vor lauter Bäumen», 2003; «Alle Anderei», 2009) e il regista belga Joachim Lafosse («Folie privée», 2004; «Nue propriété», 2006). Infine la giuria dei «Pardi di domani», sezione dedicata ai cortometraggi, vedrà come presidente il regista argentino Lisandro Alonso («Los Muertos», 2004; «Liverpool», 2008), che sarà chiamato a valutare le opere del concorso nazionale e internazionale assieme alla produttrice francese Sylvie Pialat, titolare della società Les Films du Worso («Le roi de l'évasion» di Alain Guiraudie, 2009; «Rebecca H. – Return To The Dogs» di Lodge Kerrigan, 2010), all'attrice svizzera Nina Meurisse («Complices» di Frédéric Mermoud, 2009) e al regista portoghese Miguel Gomes («A Cara que Mereces», 2004; «Aquele Querido Mês de Agosto», 2008).

# AMAVITA

**FARMACIA SAN LORENZO**  
*farm. dipl. Rezio Hubmann*

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

## Osteria Grotto Da PIERINO

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



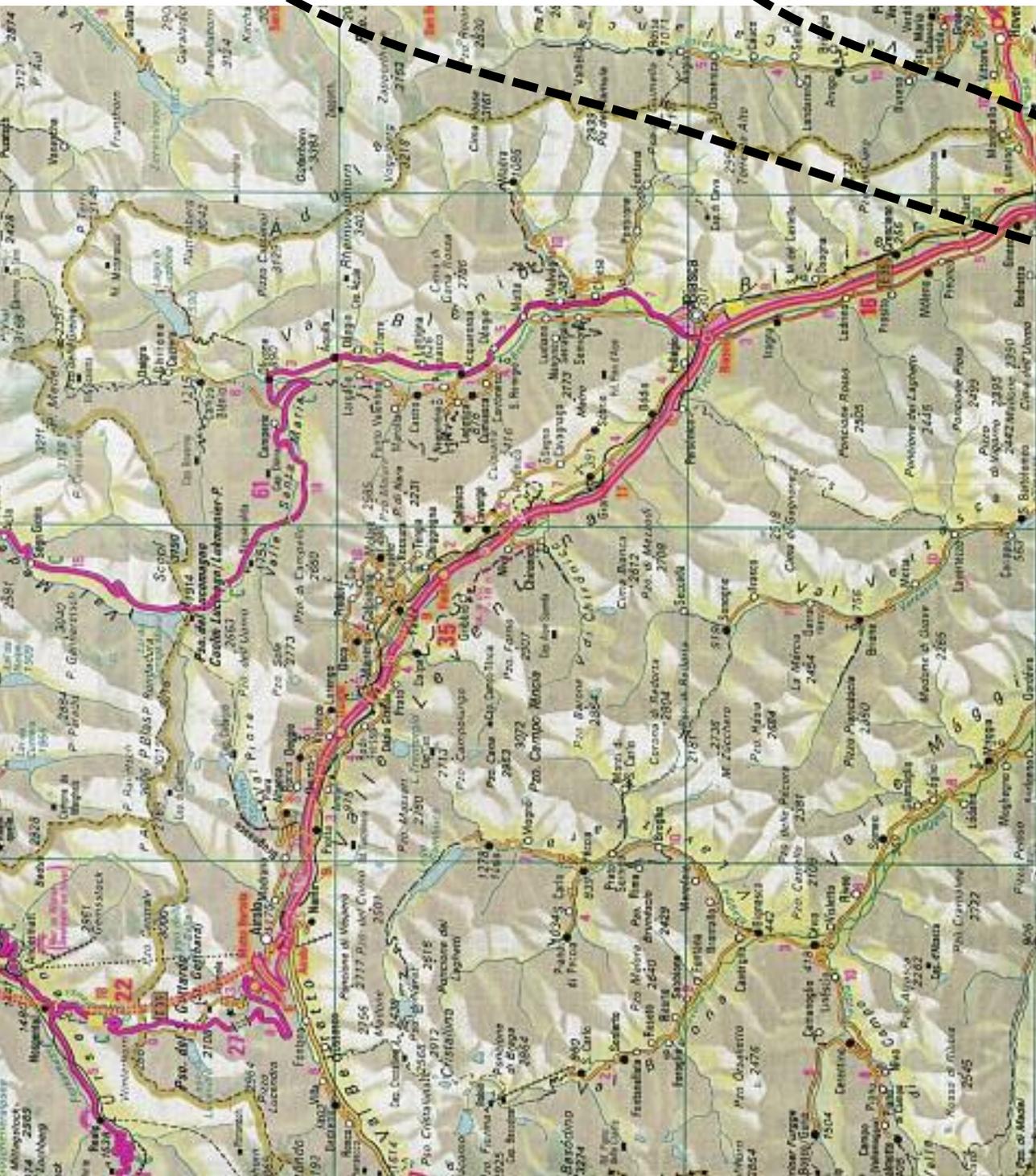
Cucina nostrana  
La vera polenta e minestrone al camino  
Salumi propri - Formaggini  
Ambiente familiare - Ampio giardino

**CUREGGIA**

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

[www.grottopierino.ch](http://www.grottopierino.ch)

proprietari: Fam. Mauro Cassina



6900 Lugano  
Contrada di Sassello 4  
tel 091 922 72 44  
fax 091 922 72 45

- Occhiali
- Strumenti ottici
- Test visivi
- Studio per lenti a contatto



*Mattoria*  
**Moncucchetto**

Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso  
tel 091 966 73 63 - fax 091 966 13 27 - [lluc@hotmail.com](mailto:lluc@hotmail.com)

# RISTORANTI TICINESI

## GASTRONOMIA

# I TOP

## DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>chiusura</i>	<i>ambiente</i>
<b>Motto del Gallo</b> , Via al Motto, Taverne	945 28 71	domenica	rustico raffinato
<b>Santabbondio</b> , Via ai Grotti di Gentilino, Sorengo	993 23 88	domenica sera e lunedì	raffinato
<b>Ecco</b> , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
<b>Conca Bella</b> , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante
<b>Locanda Orico</b> , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante
<b>Villa Principe Leopoldo</b> , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
<b>Al Portone</b> , Viale Cassarate, Lugano	923 55 11	domenica e lunedì	raffinato
<b>Seven</b> , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato
<b>Osteria dell'Enoteca</b> , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante
<b>Locanda Barbarossa</b> , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante
<b>Arté</b> , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante
<b>Aphrodite</b> , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
<b>La Brezza</b> , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante
<b>Montalbano</b> , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	elegante
<b>Locanda Locarnese</b> , Via Bossi 1, Locarno	756 87 56		moderno elegante
<b>Relais Villa Castagnola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante
<b>Della Carrà</b> , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante
<b>Da Candida</b> , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante
<b>Vecchia Osteria Seseglio</b> , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante
<b>Da Enzo</b> , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
<b>Osteria Concordia</b> , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
<b>Delta</b> , Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato
<b>Osteria Penel</b> , via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
<b>Grotto Grillo</b> , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
<b>Cittadella</b> , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
<b>Osteria Chiara</b> , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice
<b>Rodolfo</b> , Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica e lunedì a mezzogiorno	rustico
<b>Stazione</b> , Agnese Broggin, Intragna	796 12 12		rustico elegante
<b>Osteria al Giardinetto</b> , Muro degli Ottevi, Brissago	793 3 21	mercoledì	rustico elegante
<b>Centovalli</b> , Silvia Gobbi, Ponte Brolla	796 14 44	lunedì e martedì	classico
<b>Castelgrande</b> , nel Castelgrande, Bellinzona	826 23 53	lunedì	elegante
<b>Stazione</b> , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
<b>Locanda degli Eventi</b> , via Mulini, Novazzano	683 00 13		rustico elegante
<b>Delta Beach Lounge</b> , via Lido 82, Ascona	791 40 60	lunedì e martedì	moderno
<b>Vicania</b> , Alpe Vicania, Vico Morcote/Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico
<b>Ai Giardini di Sassa</b> , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante
<b>San Martino</b> , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico
<b>Forni</b> , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico
<b>Osteria Sasso Corbaro</b> , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante
<b>Seafood Dellago</b> , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco
<b>Groven</b> , Pascal de la Capela 1, Lostallo/GR	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico
<b>Antica Osteria al Porto</b> , Via Face, Lugano	971 42 00	martedì	classico
<b>Grotto della Salute</b> , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice
<b>Locanda del Boschetto</b> , Via Boschetto, Lugano	994 24 93	lunedì	rustico
<b>Al Ponte dei Cavalli</b> , Cavigliano	796 27 05		semplice
<b>Taverna dei Pescatori</b> , Torrazza, Caslano	606 18 47	lunedì	rustico semplice
<b>Golf Gerre</b> , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
<b>Ambrosia al Gargantini</b> , via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegante
<b>Anema e Core</b> , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico
<b>Antico Grotto Fossati</b> , Meride	646 56 06	lunedì	rustico
<b>Osteria Calprino</b> , via Carona 28, Paradiso	994 14 80	domenica	rustico
<b>Al Pontile</b> , Lungolago Motta, Ascona	791 46 04		classico

**NUOVA DIREZIONE E NUOVO CHEF  
MA NON CAMBIA IL MOTTO DEL GALLO**

Al Motto del Gallo si cambiano gli attori ma nel solco della tradizione”, come dice lo chef José de La Iglesia che con il maître Piero Tenca ha condotto il celebre e raffinato ristorante dalla sua nascita fino ad aprile scorso. Decenni di lavoro e applicazione che hanno proiettato il locale di Taverne nell’olimpo della gastronomia continentale. Ora l’insossidabile duo a poco a poco sta per lasciare la scena, per dare spazio ad una nuova direzione che negli intendimenti ha quelli di mantenere stile, tradizione, offerta e qualità che ha da sempre hanno caratterizzato il Motto. Il gravoso impegno tocca allo chef Andrea Muggiano e al-

**PIERO TENCA  
ALLO SPLENDE ROYAL  
DI LUGANO**

Piero Tenca, iniziatore e conduttore-titolare, insieme a José e a Nico De La Iglesia, del Motto del Gallo (e in precedenza del Portone di Lugano), ha lasciato ufficialmente lo storico ristorante di Taverne alla fine di aprile scorso. Da maggio ha assunto la direzione della ristorazione dell’Hotel Splendide Royal di Lugano. Al Motto del Gallo Piero Tenca è stato attivo quasi un trentennio.



*I nuovi responsabili e conduttori del Ristorante Motto del Gallo: Roberta Gallo, che è la gerente e si occupa in particolare della sala e dell’amministrazione, e Andrea Muggiano, chef con già un ottimo curriculum che dirige la collaudata brigata di cucina.*

la gerente Roberta Gallo, tutti e due d’età attorno ai trent’anni e dunque forniti del giusto entusiasmo. E muniti anche di già abbastanza solide basi, visto che Muggiano, sardo di nascita, può vantare esperienze anche presso ristoranti stellati Michelin quali il Joia di Milano con Pietro Leemann e tre anni Da Candida a Campione d’Italia al fianco di Bernard Fournier. Gli ultimi anni li ha passati nelle cucine del Cyrano di Lugano e del Ristorante Vi-

cania nella Tenuta del Castello di Morcote. La responsabile della sala e dell’amministrazione Roberta Gallo, dopo essersi diplomata alla Scuola alberghiera e del turismo di Bellinzona, è stata responsabile della ristorazione per un gruppo ticinese che gestisce quasi una ventina di locali; la sua ultima occupazione è stata invece quella di manager Food & Beverage su una nave da crociera.

L’avvicendamento è stato graduale

### CAMBIO AL MOTTO DEL GALLO



*Piero Tenca e José De La Iglesia (da destra) dopo un trentennio lasciano il Motto del Gallo; al loro posto alla guida del titolato ristorante di Taverna subentrano i giovani professionisti Roberta Gallo (gerenza e sala) e Andrea Muggiano (chef).*

e indolore. Piero Tenca e José De La Iglesia per un certo periodo hanno affiancato ai loro posti i due nuovi titolari. Lo storico chef rimarrà poi a disposizione completamente ancora per qualche tempo, con Piero Tenca che assicurerà l'appoggio della sua sapienza fin quando ce ne sarà bisogno. Intanto i primi passi del duo Gallo/Muggiano sono promettenti, con la clientela che, pur con un filo di diffidenza, ha accolto benevolmente l'avvicendamento. "Per quanto riguarda l'offerta, il servizio e la qualità i nostri clienti non hanno trovato differenze significanti rispetto a prima", dice il nuovo chef, "visto che abbiamo adottato in pieno la filosofia precedente". Questo è stato facilitato dal fatto che sia lo staff di servizio sia la brigata di cucina sono rimasti i medesimi. "È stata una scelta fortemente voluta, oltre che logica, quella di non toccare minimamente lo stile e la tradizione del Motto del Gallo", dice Roberta Gallo, che il locale lo conosce bene avendo effettuato proprio lì qualche anno fa il suo stage di formazione.

## Ambasciatore del Ticino nel mondo **Merlot SanZeno**



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

[www.tamborini-vini.ch](http://www.tamborini-vini.ch) - [info@tamborini-vini.ch](mailto:info@tamborini-vini.ch)

## AL CONCABELLA DI VACALLO

### VARIAZIONI CON LA CIOCCOLATA DI MODICA

**I CAPPELLETTI DI MELANZANE  
CON FONDUTA LEGGERA AL ZINCARLIN  
PROFUMATA AL CIOCCOLATO  
DI MODICA E TARTUFO ESTIVO**

**Ingredienti per 4 persone**

500 g di farina, 5 uova, 30 g di cioccolato 60% grattugiato fine, 100 g di purea di melanzane, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato 12 mesi, 1 uovo, 50 g di pane bianco grattugiato, 50 g di tartufo estivo (scorzona), 2 dl di panna, 50 g di Zincarlin, 10 g di cioccolato grattugiato.

**Preparazione**

*farcia*

Cuocere due melanzane bucherellate in forno a 170° C fino a che risultino molli; eliminare la pelle e tritare la polpa a coltello e poi metterla in uno straccio etamina per 6 ore con un peso in modo da eliminare tutto il liquido.

Condire la polpa di melanzane con il formaggio, il pane bianco, sale, pepe e infine l'uovo

*pasta*

Mettere a fontana la farina, unire le uova, il cioccolato e lavorarla fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, poi riporlo in frigorifero per 1 ora.

Stendere la pasta in fogli molto sottili, ricavare dei quadrati di uguale misura e poi farcirli con il ripieno e chiuderli in modo da ottenere dei cappelletti.

Cuocerli in abbondante acqua bollente salata, quindi saltarli in una padella con una noce di burro.

*fonduta*

Bollire la panna con il Zincarlin e il cioccolato in modo da ottenere una salsa cremosa



**Presentazione**

Disporre la fonduta sul fondo del piatto, i cappelletti, delle scaglie di cioccolato e infine delle fette sottili di tartufo estivo.

**IL LUCCIOPERCA DEL CERESIO  
IN CROSTA DI CIOCCOLATO DI MODICA  
E NOCCIOLE CON SALSA CURRY  
LEggermente PICCANTE,  
RISO SELVAGGIO E FUNGHI ENOKI**

**Ingredienti per 4 persone**

50 g di cioccolato amaro 60%, 50 g di pane bianco grattugiato, 50 g di

burro morbido, 25 g di nocciole macinate fini, 4 scaloppe luccioperca da 150g, 150 g di funghi enoki, 0,1 dl di olio di sesamo, 100 g di riso selvaggio, 1,5 kg carcasse di luccioperca spurgate, 1 dl di olio di oliva, 200 g di mirepoix bianca (sedano, porri), 3 mele sminuzzate, 1 spicchio di aglio, 2 dl di vino bianco, 2 rametti di melissa indiana, 50 g di zenzero fresco, 150 g di pasta di curry rossa, 3 lt fumetto di pesce, 5 dl di panna liquida 25%, 50 g di Maizena

**Preparazione**

*crosta di cioccolato*

Mischiare il burro morbido con il cioccolato, le nocciole e il pane bianco e montare per 10 minuti con una pic-



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

### **GIALDI VINI SA**

Via Vignoni, 3 - 6850 Mendrisio  
Tel. 091 640 30 30 - Fax 091 640 30 31  
[www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch)



## *Ticino: i Grandi Merlot*

---

### **I VINI DI GUIDO BRIVIO SA**

Via Vignoni, 3 - 6850 Mendrisio  
Tel. 091 640 55 55 - Fax 091 640 55 56  
[www.brivio.ch](http://www.brivio.ch)



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

## LE RICETTE DEL RISTORANTE CONCABELLA DI VACALLO



cola impastatrice ottenendo un composto compatto e morbido.

Stendere la massa tra due fogli di carta da pasticceria e con l'aiuto di un matterello ricavare uno strato sottile di crosta, poi riporre in frigorifero per 2 ore.

Una volta che la massa si sia solidificata ricavare con il taglio a coltello dei rettangoli di 3x3 cm e riporli in frigorifero.

### *riso selvaggio*

Sciacquare per alcuni istanti il riso in acqua corrente e poi cuocerlo in abbondante acqua leggermente salata fino a che i chicchi risultino cotti.

Condirli con dei fiocchi di burro.

### *luccioperca*

Scottare le scaloppe di luccioperca in una padella antiaderente con un filo di olio extra vergine e cuocerle in forno a 90° C per 6 minuti.

Deporre sulla superficie del luccioperca un rettangolo di massa al cioccolato e gratinarla per circa 30 secondi fino a che la massa risulti croccante.

### *funghi enoki*

Tranciare con un coltello la base dei funghi e tenere solo la parte più morbida, scottarli in una padella antiaderente con un filo di olio di sesamo; condire.

### *salsa curry*

Stufare le verdure con le mele e l'olio, unire le carcasse di pesce, l'aglio, lo zenzero e la melissa indiana, bagnare con il vino bianco, unire la pasta di curry e infine il fumetto.

Cuocere a temperatura moderata per 30 minuti, poi frullare e filtrare al colino fine.

Riportare sulla fonte di calore la salsa, rettificare di sapore, unire la panna liquida e legarla con la Maizena precedentemente mischiata a freddo con del vino bianco secco e cuocere per 3 minuti

### Presentazione

In una fondina mettete la salsa al curry, su di essa ponere un po' di riso e sopra adagiate il luccioperca. Deporre sulla superficie un rettangolo di crosta al cioccolato e gratinarla in forno a temperatura massima per pochi istanti. Terminare con i funghi e decorare a piacere con anelli di patata.

### IL SIGARO GHIACCIATO DI CIOCCOLATO AL PEPERONCINO CON ALBICOCHE PROFUMATE ALLA FAVA TONKA

#### Ingredienti per 4 persone

180 g di cioccolato al peperoncino, 3 dl di panna 35%, 1,1 dl di tuorlo, 130 g zucchero, 45 g di albume, 50 g di farina, 25 g di cioccolato tritato fine, 300 g di albicocche mature, 2 pz di fava Tonka, 50 g di zucchero

#### Preparazione

##### *gelato*

Montare i tuorli con lo zucchero per 5 minuti, far bollire la panna con il cioccolato, versare il composto caldo

**LE RICETTE DEL RISTORANTE CONCABELLA DI VACALLO**



*sigari di cioccolato*

Montare l'albume con lo zucchero a velo, unire il cioccolato, la farina e riporre la massa in frigorifero fino a che risulti compatta. Stendete poi in forma quadrata della grandezza di 4x4 cm su dei fogli di silicone per alimenti e cuocere in forno a 160° C per 4 minuti. Quando i quadrati saranno cotti ma morbidi, avvolgerli attorno a dei cilindri di acciaio inox del diametro di 3 cm in modo da ottenere la forma di un sigaro. Farcire i sigari con il gelato e ricoprire le estremità con del pistacchio tritato, quindi riporre in congelatore.

*albicocche*

Lavare e tagliate le albicocche a metà, levare il nocciolo e inserirle in un sacchetto per cotture sottovuoto con lo zucchero e un po' di fava Tonka grattugiata; sigillate il sacchetto e cuocere in forno a vapore a 80° C per circa 1 ora. Levare le albicocche dal sacchetto e frullarne una parte. Disporre le albicocche sul piatto con il loro sugo di cottura, spolverizzare con la fava Tonka e infine mettere due sigari di cioccolato e gelato. Guarnire con la purea di albicocche.

sui tuorli, rimettetelo nel pentolino; far cuocere alla rosa (82° C) poi raffreddare immediatamente ponendo il pentolino in una ciotola di acqua e

ghiaccio. Passare nella gelatiera e mettetelo nel congelatore

Al momento dell'utilizzo pacossare la quantità desiderata



**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](http://www.pilatesstudiolugano.com)

## ALLA TAVERNA DEI PESCATORI

## TUTTE LE PIETANZE FATTE IN CASA

È di grande attualità la lodevole iniziativa dell'ACSI intesa a favorire una proposta gastronomica - nei differenti ristoranti del Cantone - che risponda il più possibile ai canoni di qualità e genuinità. Viene semplicemente chiesto che sulla carta dei menu venga reso attento il consumatore se il piatto proposto viene fatto totalmente nella cucina del locale o se proviene da confezioni industriali preparate altrove. È infatti purtroppo frequente nei ristoranti dover assumere, inconsciamente, pietanze che nelle cucine hanno passato solo qualche minuto di riscaldamento/rinvenimento prima di finire direttamente sul piatto dell'ignaro avventore.

L'iniziativa trova totalmente d'accordo Renzo Ardia, chef titolare della Taverna dei Pescatori a Caslano-Torrazza. È lì da 24 anni e da sempre si fa in quattro per proporre pietanze totalmente fatte da lui stesso in ore e ore di preparazione, tutti i giorni. Ovviamente la carta - o meglio: le lavagne - non è lunghissima. C'è comunque l'essenziale e ben oltre, fatto di qualche entrata, tre o quattro primi e altrettanti piatti principali: ma cambiano spesso a dipendenza di quanto in mattinata è stato possibile preparare con la materia prima a disposizione. Per i piatti che non necessitano grande elaborazione lo scrupolo viene dal fatto che sono tutti a base di merce fresca, non congelata. E questo vale sia per le carni sia per i pesci di lago o di



*La Taverna dei Pescatori oltre al bello spazio sul lago dispone anche di un suggestivo angolo sotto montagna adatto per le giornate afose.*

mare o i crostacei; finita la scorta giornaliera una riga di gesso cancella la proposta dalla lavagna; e all'indomani si ricomincia.

Ardia è attivo nella ristorazione da ben 45 anni. Nato in Romandia ma originario di Tesserete-Campestro, da giovanissimo ha intrapreso la professione andando a impararla nelle cucine di ristoranti rinomati sia in Svizzera sia in Francia; lì ha passato gran parte della sua formazione nientemeno che al "Père Bise" di Talloire allorché questo era uno dei pochissimi tre stelle Michelin. Figlio della vecchia scuola ha imparato - e tuttora applica - l'imprescindibile regola che il bravo cuoco deve creare tutto in casa; e questo non solo per un fatto di genuinità e per l'esclusività della proposta, ma anche per la soddisfazione personale

che è quella che mantiene innata la motivazione per la professione. Così è regola trovarlo di mattina presto dietro le sue fumanti pentole e pentoloni intento alla preparazione dei vari fondi (ma lui preferisce chiamarli con loro nome: per esempio "glasse de viande" per la più ristretta) che necessitano anche 12 ore di cottura, o intento nella preparazione degli stufati. Oppure nell'atto di "tirare" la pasta che servirà per gli agnolotti che verranno serviti a mezzogiorno o alla sera, o ancora alle prese nella preparazione delle differenti terrine, con quella di branzino, finocchi e gamberoni che la fa da padrona nell'apprezzamento della clientela.

Tra le proposte che vengono mantenute regolarmente sulle lavagne del locale c'è l'immane polenta che si accompagna a tutti gli stracotti: dunque il classico brasato di manzo, lo spezzatino o l'osso buco, ma che viene sposata con grande successo per esempio anche alle "Seppie e seppioline in umido" che è diventato un "must" del



*La saletta interna utilizzata quando la meteo non permette di godere pienamente dei godervi spazi esterni.*

## PIETANZE FATTE I CASA ALLA TAVERNA DEI PESCATORI



e gamberoni selvatici che incontrano soprattutto le richieste della clientela germanofona in cerca di mediterraneità alle nostre latitudini.

La “Taverna dei pescatori” è situata in zona Torrazza a Caslano, sulla parte svizzera dello stretto di Lavena, dirimpetto a Ponte Tresa Italia. L'edificio – in origine una cantina in cui venivano conservati salumi e formaggi – è del 1873 e si presenta di fattura semplice, tipica del grotto-osteria ticinese senza tanti fronzoli. Per la brutta stagione dispone di una sala con camino che contiene al massimo 36 posti. Fuori, sui tavoli di granito dello spiazzo che dà direttamente sul lago, possono trovare posto alcune decine di commensali. Una particolarità è data dal fatto che il locale è facilmente raggiungibile, oltre che in auto, anche con imbarcazioni private per le quali sono a disposizione ben otto attracchi.

ristorante, al pari dell'ultima creazione che è lo “Spezzatino di stinco di vitello” che viene servito anche con patate e verdure. Di grande successo è anche il “Filetto di trota in carpione” preparato col Merlot bianco e l'aceto balsamico bianco. Anche per la griglia

esterna vengono adottate attenzioni particolari nella direzione della qualità: lì rosolano tagli di carne di manzo soprattutto di razza Charolais e Limousin. Lo strappo alla tradizione con la cucina tipicamente ticinese/lombarda viene proposto con branzini, orate



Giacomo  
Bologna  
“Braida”



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

OLGIATI  VINI SA

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

VINI

## VINI DI TOSCANA SEI SECOLI DI VITICOLTURA PER L'AZIENDA MARCHESI MAZZEI



Fonterutoli è un tranquillo borgo che si trova lungo la via Chiantigiana che collega Castellina in Chianti a Siena. Al suo interno racchiude alcune case abitate da operai agricoli ed artigiani, la chiesetta di San Miniato e la villa padronale un tempo

castello fortificato. Tutto attorno si sviluppa la proprietà dell'Azienda Marchesi Mazzei, 650 ettari di cui 117 destinati a vigneto - a regime saranno 125 - articolati in cinque zone di produzione (Fonterutoli, Siepi, Belvedere, Caggio e un po' più in alto, nel co-

mune di Radda in Chianti, Badiola) non contigue e con altimetrie, tra i 210 ed i 500 metri sul livello del mare. Un mosaico di vigneti costruito nel tempo che rappresenta un elemento determinante nel carattere del vino prodotto, uno degli aspetti che contribuiscono all'unicità dell'azienda, il giocarsi dei suoi vini tra l'eleganza donata dalle parcelle più alte e la struttura impressa di quelle ad altimetrie inferiori.

Le premesse per produrre qualità naturalmente sono tutte presenti nella particolare conformazione dell'azienda. La struttura del terreno pur con tutte le sue diversità rimanda al disfacimento di rocce di alberese e di arenaria, con forte presenza di scheletro sassoso, non a caso "il vino dei sassi" è vecchia espressione per definire i vini di Fonterutoli. Terra difficile, aspra nella gestione agricola, ma votata a produrre vini grandi e importanti. È a

### L'Olio del Castello di Fonterutoli

Dalle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino si ottiene l'Olio Extra Vergine di Oliva Fonterutoli dalle elevate qualità organolettiche. Le olive sono raccolte a mano quando il frutto non è ancora completamente maturo, in modo che il prodotto mantenga il tipico gusto fruttato. Alla raccolta segue immediatamente la frangitura nel nuovo frantoio d'avanguardia dell'azienda che lavora in assenza totale o parziale di ossigeno a seconda della varietà e della maturazione delle olive. Piccolo nelle dimensioni ma sorprendente per i risultati ottenuti, il nuovo frantoio permette di produrre il proprio extra vergine modellando gli interventi estrattivi sulle caratteristiche di ogni singola partita di olive. E quelle migliori, in prevalenza dalla cultivar Frantoio, sono destinate ad un piccolo gioiello, il Cru d'Olio Extra Vergine di Oliva Castello di Fonterutoli, prodotto in piccole quantità, dal colore dorato con riflessi smeraldo, aromi intensi di carciofo e cardo, gusto con note spiccate di piccante ed un lieve amaro nel finale.

# SA VINI BÉE - STABIO

*Professionalità e Competenza sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

Casa Vinicola Duca di Salaparuta - Castel diaccia (Palermo)

Fontana di Papa - Ariccia (Roma)

Casa Vinicola Contratto - Canelli (Asti)

Castello Monastero - Castelnuovo Berardenga (Siena)

Casa Vinicola Candido - Sandonaci (Brindisi)

Distilleria Borchino - Canelli (Asti)

Amaro Lucano - Pisticci (Matera)

SA VINI BÉE

Via Cantonale 1, 6855 Stabio

Tel. 091 647 32 81

Fax 091 647 31 25



## *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 a bicchiere.

Via Foce 9 - CH-6900 Lugano - tel 091 971 42 00 - fax 091 971 42 01

[www.osteriadelporto.ch](http://www.osteriadelporto.ch) - [info@osteriadelporto.ch](mailto:info@osteriadelporto.ch)

CHIUSO IL MARTEDÌ

## VINI DI TOSCANA, L'AZIENDA MARCHESI MAZZEI

questo punto che ormai da tempo interviene la volontà precisa da parte dei Mazzei di capire come ancor meglio conoscere, interpretare quella terra, quasi entrare in simbiosi con lei per ottenere il massimo, per dar vita a vini indimenticabili. Un compito che prevede anche lo sfidare consuetudini consolidate. Restando al solo periodo del secondo dopoguerra, Fonterutoli ha in molti casi anticipato scelte innovative sia sul piano agronomico sia su quello della definizione del prodotto. Gli ultimi decenni hanno visto un'accelerazione forzata nel ritmo degli investimenti, degli interventi in vigna, delle scelte tecnologiche che oggi consentono di parlare di azienda leader, in armonia con il suo lungo passato ma esplicitamente dinamica.



*I fratelli Filippo e Francesco Mazzei conducono ora l'importante azienda toscana che ha radici documentate fin dall'anno 1435.*



Fin dagli anni Settanta ha avuto inizio in azienda il reimpianto dei vigneti, nato dall'esigenza di reintegrare le piante a fine ciclo produttivo ma anche dalla volontà di ripensare la natura stessa del vigneto secondo precisi criteri agronomici, davvero innovativi in quegli anni per il territorio, dall'individuazione del materiale viticolo da impiantare alle densità di piantagione. Oggi, che il rinnovo è stato completato, le viti hanno una densità tra le 5'680 e le 7'400 piante ad ettaro, predomina in percentuale (80%) il Sangiovese, sia come selezione massale di Sangiovese di Fonterutoli sia come selezione clonale di Sangiovese di Toscana. Ne sono stati individuati e impiantati 16 diversi cloni che oggi, grazie alla nuova cantina, vengono vinificati e maturati separatamente fino alla fase finale dell'assemblaggio. Completano il quadro ampelografico il Merlot (14% della superficie vitata), il Cabernet Sauvignon (4%) e per il restante

2% Colorino e Malvasia Nera.

In una terra di vini rossi quale è il Chianti Classico "Castello di Fonterutoli" si adegua: produce quattro vini in tutto, due interpreti della denominazione e due Igt Toscana, carattere e identità è quello che li accomuna.

Il vino **Castello di Fonterutoli** porta lo stesso nome dell'azienda in quanto ne interpreta al livello più alto la straordinaria vocazione. Nasce dai cloni di Sangiovese provenienti dalle migliori parcelle di Fonterutoli, Belvedere e Siepi, con aggiunta di Cabernet Sauvignon. Prodotto solo nelle migliori annate, rappresenta quella miscela di equilibrio, potenza e longevità che i Mazzei ricercano nei loro vini come fattore distintivo. La sua nascita ha aperto nuovi orizzonti qualitativi alla denominazione Chianti Classico, elevandone reputazione e valore.

**Fonterutoli** è il vino che da sempre identifica il Chianti Classico dell'azienda nella versione classica, è pro-

## VINI DI TOSCANA, L'AZIENDA MARCHESI MAZZEI



dotto con Sangiovese per il 90%, Merlot, Colorino e Malvasia Nera per la parte restante. La sua grande bevibilità non disdegna il bel carattere e la struttura complessa.

**Siepi** è invece un "cru" di Sangiovese e Merlot, uve presenti in eguale proporzione, esemplare espressione di come la terra del Chianti lasci il suo segno anche nei vitigni di origine non autoctona. Le uve provengono dal vigneto più bello dell'azienda - un cuore di sei ettari al centro dell'omonimo appezzamento situato a 260 metri sul livello del mare - e ne fanno un vino di rango e di carattere, esclusivo per la sua morbidezza, concentrazione, una rara souplesse.

**Poggio alla Badiola** è un vino giovane e versatile dai profumi accattivanti ed una gradevole struttura. L'eleganza del suo bouquet è dovuta al Sangiovese di Badiola prodotto a quasi 500 metri s.l.m., la presenza del Merlot dona corpo e velluto.

### L'AZIENDA BELGUARDO

Quest'altra struttura vitivinicola è invece situata nella Maremma Tosca-

na, sulle colline tra Grosseto e Montiano, a circa dieci chilometri in linea d'aria dalla costa. Acquistata dalla Marchesi Mazzei nel 1997, la proprietà copre una superficie complessiva di 80 ettari, di cui 34 destinati a vigneto, con la prospettiva di raggiungere i 50 nei prossimi anni. Il luogo è pieno di fascino ed in una posizione mozzafiato ma a fare la differenza è la sua potenzialità produttiva: i terreni poveri, situati a 100-180 metri s.l.m., completamente aperti alla brezza del mare, si distinguono per la forte presenza di scheletro, frutto del disfacimento di arenaria e alberese. Le vigne guardano a sud/ovest, il microclima che equilibra l'assalto del sole con una ventilazione costante crea un habitat ideale per il Sangiovese che è il vitigno prevalente, individuato tra cloni selezionati e materiale autoctono recuperato nei più antichi vigneti di Scansano. Sono poi presenti, in misura decrescente Cabernet Sauvignon e Franc, Alicante Nero, Syrah, Merlot.

L'obiettivo dei Mazzei a "Belguardo" è chiaro quanto ambizioso: dar vita a vini che siano espressione del loro territorio scegliendo i vitigni che me-

glio sappiano interpretarne con eleganza la solarità, il clima, il terreno. Liberi quindi rispetto alla tradizione viticola della zona, ma liberi anche di valorizzare - se i risultati del piano di ricerca e sviluppo in atto saranno convincenti - quel materiale autoctono che è stato rinvenuto in uno dei più antichi vigneti di Scansano, sopravvissuti alla fillossera. Ma questa è un'altra storia

A Belguardo si producono tre vini rossi ed un rosé: due Igt Maremma Toscana interpreti di vitigni tradizionali del luogo e di importanti alloctoni, ed un Morellino di Scansano in versione super e un rosato innovativo e fuori dalle righe.

**Tenuta Belguardo** è il vino più rappresentativo dell'azienda, un Igt Maremma Toscana che parla bordolese, Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Cabernet Franc, taglio di cui la costa toscana è perfetto interprete. Una produzione di nicchia dalla personalità possente ed intrigante, che si distingue per quelle note spezzate così tipiche della Maremma.

**Bronzone** è un cru di Morellino di Scansano, è prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti dalla zona più vocata dell'azienda. Potente, caldo, avvolgente interpreta la denominazione ad alto livello testimoniando così la grande vocazione qualitativa del territorio del Morellino.

**Serrata Igt Maremma Toscana**, è un uvaggio tutto autoctono, con un prevalente Sangiovese (80%) in abbinamento all'Alicante Nero (in questa zona di Toscana presente da più di due secoli) che dona una netta componente aromatica e piacevole bevibilità.

**Rosé Belguardo Igt Toscana** prodotto con uve di Syrah e Sangiovese presenti in quantità paritaria: dalla loro combinazione nasce un grande rosé, floreale, intenso, complesso, con piacevoli note di frutta fresca.

## UVE BLENIESI PER IL "MALVAGLIA" PRODOTTO DA GIALDI VINI A BODIO

<i>Nome del vino</i>	<b>Malvaglia, Merlot del Ticino DOC</b>
<i>Annata</i>	2008
<i>Vitigni</i>	Merlot
<i>Zona di provenienza</i>	vigneti situati nel Comune di Malvaglia, in Valle di Blenio, a 400 m s.l.m.
<i>Vinificazione</i>	lavorazione secondo il metodo tradizionale, con macerazione di 10-12 giorni in vasche di acciaio inox mantenute costantemente a 28-30°C; in seguito il vino effettua una maturazione in grossi botti di rovere della capienza di 34 e 42 ettolitri, poi per 12 mesi in barrique di secondo e terzo utilizzo
<i>Gradazione alcolica</i>	12,8 % Vol.
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso
<i>Profumo</i>	fruttato, di buona intensità; complesso con sentori di frutta matura a bacca rossa e delicate note di torrefazione
<i>Sapore</i>	in bocca il vino si percepisce fresco e fruttato; morbido, armonioso ed elegante, di struttura media; sul finale rimane bene equilibrato e di buona persistenza
<i>Temperatura di servizio</i>	16 - 18°C
<i>Longevità</i>	il Malvaglia 2008 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2010 e manterrà queste caratteristiche fino al 2014 ed oltre se conservato in condizioni ottimali
<i>Imballaggio</i>	cartoni da 6 bottiglie da 75 cl
<i>Prezzo</i>	Fr. 15,50 / bottiglia da 75 cl, IVA compresa



*Produttore e distributore:*

**Gialdi Vini SA**

Via Vignoo 3

6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30 - fax 091 6440 30 31

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch



**Mattoria  
Moncucchetto**

Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso  
tel 091 966 73 63 - fax 091 966 13 27 - liluc@hotmail.com



**RISTORANTE  
BOTERO**

**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  
e ora anche la pasta fresca preparata in casa tutti i giorni  
NUOVA sala per fumatori - si può riservare per aperitivi, feste e cerimonie*

**PRO NATURA ACQUISTA E RILANCIA  
IL GLORIOSO CENTRO DI ACQUACALDA**

In occasione del suo cinquantesimo anniversario che ricorre quest'anno, Pro Natura Ticino ha reso noto di voler acquisire, rinnovare e rilanciare il Centro UomoNatura sul Lucomagno, trasformandolo, per il 2012, in Centro Pro Natura. Essa si è accordata in tal senso con gli attuali proprietari transitori che da subito, e negli anni a venire, ne riprenderanno in modo autonomo la gestione. Con quest'operazione Pro Natura vuole garantire fondamenta solide e durevoli al Centro sia da un punto di vista ambientale che economico e sociale.

Pro Natura, la principale associazione privata per la protezione della natura a livello svizzero, detiene o gestisce circa 600 aree protette di grande pregio. In occasione del cinquantesimo anniversario della sua sezione ticinese, essa desidera investire nel futuro e valorizzare la destinazione alpina del Lucomagno riavvicinando, in un paesaggio di straordinaria bellezza, l'uomo alla natura. Pro Natura intende ridare al Centro il grande richiamo che aveva esercitato negli anni d'oro dopo la sua fondazione nel 1985 e al contempo voltare decisamente pagina rispetto al passato grazie ad una gestione rinnovata: essa verrà affidata agli attuali proprietari transitori, profondamente ancorati nella realtà locale.



Il Centro di Acquacalda, sul Lucomagno, richiede importanti lavori di manutenzione e rimessa a nuovo che richiedono un investimento netto di 1,1 milioni. Pro Natura ha stanziato a fondo perso un primo contributo di 350 mila franchi e intende raccogliere i fondi restanti con lo sponsoring e soprattutto con una colletta pubblica in Ticino. Pro Natura confida di poter consegnare il Centro rinnovato già in occasione della riapertura del 2011 e poi, in forma ulteriormente abbellita, nel 2012. Quest'anno il centro sarà invece fruibile al pubblico solo in modo ridotto da giugno fino a metà agosto, poi verrà chiuso al pubblico per i necessari lavori.

Il Centro si trova a 5 km a sud del valico del Lucomagno in zona Acquacalda, a 1750 metri di quota in uno dei più bei paesaggi svizzeri che gode oggi di una molteplice protezione. Costruito nella parte originaria dal rinomato architetto Rino Tami esso ha una movimentata storia alle spalle che sfocia oggi su un capitolo completamente nuovo. Grazie alle sue molteplici strutture il centro si presta sia ad attività seminariali che al soggiorno di ospiti singoli alla ricerca di distensione e libertà. Esso verrà gestito in modo autonomo da personale locale e sarà caratterizzato da una molteplice offerta che spazierà da escursioni guidate fino ad una gastronomia imperniata su prodotti locali e genuini. Pro Natura intende ridare al Centro il grande richiamo che aveva esercitato negli anni d'oro dopo il 1985 e inserirlo in una valorizzazione complessiva della destinazione del Lucomagno. Essa comprenderà quale offerta invernale quella del Centro di sci nordico di Campra, come offerta scientifico-culturale quella della Fondazione alpina di Olivone e della Fondazione Döttra, e quale offerta per un rinnovato contratto dell'uomo con la natura, il Centro Pro Natura Lucomagno.





RISTORANTE

... a San Pietro di Stabio

# MONTALBANO

[www.montalbano.ch](http://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 8054 San Pietro di Stabio  
Svizzera

Tel. ++41 91 847 12 08

Fax ++41 91 847 40 25

e-mail: [info@montalbano.ch](mailto:info@montalbano.ch)

[www.montalbano.ch](http://www.montalbano.ch)

## SONOGNO AL MUSEO A CASA GENARDINI LA VITA E LA STORIA VERZASCHESE

A inizio mese è stata inaugurata la nuova stagione museale al museo di Val Verzasca, nella Casa Genardini, a Sonogno. I visitatori avranno modo di ammirare gratuitamente le nuove esposizioni che è possibile visitare ogni giorno dalle 13.00 alle 17.00. Le cinque nuove mostre rievocano vari aspetti della vita economica, familiare e sociale della valle. In particolare si possono scoprire l'arredo semplice e funzionale di una cucina, una camera da letto e un'aula scolastica di inizio Novecento, tutte arredate con mobili e oggetti originali. Una piccola sala ospita alcuni utensili legati all'attività sull'alpe mentre ampio spazio è riservato alla mostra sugli spazzacamini, arricchita, oltre che da arnesi autentici e filmati, anche da incisioni dell'artista svizzero Hannes Binder che con le sue illustrazioni ha rielaborato in una versione ridotta il celebre romanzo "I Fratelli Neri" di Lisa Tetzner. L'allestimento, completamente rinnovato, illustra i temi tradizionali utilizzando le nuove tecnologie multimediali. Nel Museo sono infatti presenti filmati e video, materiale sonoro e la possibilità di approfondire i temi di ogni sala grazie ad un punto



informativo multimediale. Questo supporto dà inoltre indicazioni su altri luoghi etnografici che costituiscono il Museo nel territorio, da conoscere durante l'intero arco dell'anno: nel paese di Frasco è percorribile il nuovo sentiero etnografico, inaugurato lo scorso

anno, che comprende la visita al mulino e alla centralina elettrica, entrambi restaurati e perfettamente funzionanti. Ogni sabato dalle 13.00 alle 17.00 si può ammirare l'operato del mugnaio e in particolare la macinatura del mais in farina per polenta. Sopra i monti di Vogorno è invece possibile visitare il piccolo museo del fieno selvatico di Odro, dove sono collezionati oggetti che rievocano l'antica vita di montagna verzaschese. Attraverso i suoi numerosi oggetti della collezione, i percorsi esterni alla sede e alle attività culturali, il Museo promuove e tramanda un importante ritaglio di storia locale che può continuare ad esistere grazie al sostegno di ogni singola persona che riconosce la validità delle attività proposte e della filosofia di salvaguardia di un patrimonio culturale collettivo. Le nuove esposizioni del Museo di Val Verzasca a Sonogno si possono visitare durante tutta la stagione estiva e autunnale fino al 31 ottobre.





Dr. Gabriella Hunger Ricci  
DIPLOMATA  
FITOCOSMETICI  
innovativi,  
naturali

da 45 anni ricerca  
ed innovazione  
per una bellezza  
naturale senza età

per info: documentazione e campioni!  
Tel. 091 994 66 38 - mail: hunger.ricci@tin.it

**Taverna  
dei Pescatori**



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

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

Renzo Ardia  
titolare e chef



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

## 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**

**DUE GUIDE PER LA SCOPERTA  
DEL MENDRISIOTTO E DEL BASSO CERESIO**

Lo scorso anno, poco prima dell'evento dei Mondiali di ciclismo su strada, a Mendrisio sono state posate le nove isole che presentano l'itinerario turistico culturale attraverso il nucleo storico di Mendrisio, promuovendone le eccellenze. L'idea legata a questo progetto è quella di guidare il visitatore e di condurlo a visitare quei luoghi e quelle preziosità che rendono l'itinerario in questione interessante, sapendolo già particolarmente apprezzato da parte di coloro che visitano questo nucleo storico in gruppo e quindi con l'ausilio di una guida professionista. L'itinerario di Mendrisio fa parte di un più ampio progetto regionale teso a proporre sostanzialmente cinque differenti itinerari che si svilupperanno da Bissone a Chiasso, dalla Valle di Muggio al Monte San Giorgio, lungo dei percorsi tematici che vogliono guidare alla scoperta del territorio, mettendo in giusto risalto quanto ogni comune-quartiere ha da offrire a chi lo visita. Ma data la particolarità del nucleo storico, le eccellenze che risultano importanti da presentare al pubblico ed anche le richieste di visite che Mendrisiotto Turismo e le scuole ricevono regolarmente, oltre alla particolarità legata al fatto che, dei 5



itinerari pianificati, quello del centro storico di Mendrisio è l'unico da percorrere a piedi, i promotori hanno quindi optato per l'adozione di "audioguide". Questi apparecchi elettronico-acustici sono disponibili gratuitamente presso l'Ente turistico e propongono le descrizioni dei luoghi in quattro lingue.

Sempre con l'obiettivo di condurre il visitatore a scoprire e quindi ad apprezzare i contenuti storico-naturalistici, ma anche eno-gastronomici e di svago della regione, Mendrisiotto Turismo presenta anche la nuova "Guida

turistica del Mendrisiotto e Basso Ceresio". Nata per un'esigenza di rafforzare la promozione regionale, questa nuova rivista, che si presenta nelle quattro lingue, offre una panoramica a 360 gradi sui prodotti d'interesse turistico regionali. È la prima volta che la regione turistica del Mendrisiotto si presenta con una pubblicazione che vuole riassumere il meglio delle proposte regionali con immagini, testi ed anche una serie di proposte di visite guidate e una lunga serie di contenuti informativi sin qui non rintracciabile in un'unica pubblicazione.

**A MORGOTE UNA ESTATE DI "ARTE, CULTURA, DIVERTIMENTO"**

Con questo slogan l'associazione turistica Morgote Turismo presenta il calendario delle manifestazioni di Morgote e Vico Morgote 2010. Dalle svariate proposte offerte all'ospite, spiccano la rassegna musicale "Morgote di Note" prevista nei fine settimana dal 10 luglio al 7 agosto con la presenza di ospiti di notevole valenza artistica quali gli Swiss Gamblers Dixieland, Max Dega, accompagnato dalla cantante di Chicago Sweet Bev Perron e per la prima volta a Morgote arrivano da Lucerna i 17 musicisti della BigBandForFun.

Dopo il successo della prima edizione fa ritorno al 7 agosto, sulla piazza grande, la semifinale del concorso Miss Ticino. Confermata per domenica 29 agosto la consolidata serata finale di "Blues To Bop Lugano". Quale importante novità stagionale, il club nautico di Morgote organizza il primo raduno internazionale di barche a vapore in programma dal 10 al 12 settembre.

Eventi di carattere tradizionale sono previsti il 12 dicembre con mercatino di Natale sotto i portici giunto alla tredicesima edizione, e la visita dei Re Magi il 6 gennaio 2011 che concluderà la stagione turistica. Tutti gli eventi sono offerti gratuitamente.



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

**L'energia  
del lavoro**



**Società Elettrica Sopracenerina**

Tutti i colori della vita,  
tutti i colori dell'energia



Dal 5 al 13 giugno il Tennis Club Lido Lugano ospita la XII edizione del torneo, BSI Challenger, un evento sportivo consolidato nel circuito internazionale e che ha tenuto a battesimo alcuni dei fuoriclasse del grande tennis. Il tabellone propone tennisti compresi tra i primi 150 delle classifiche mondiali, parecchi dei quali tra i primi 100 al mondo. È la conferma della continua crescita di un evento che si è ritagliato il proprio spazio nel calendario internazionale tanto da diventare leader mondiale nella categoria ATP Challenger Series.

Il Challenger di Lugano è nato nel 1999 dal desiderio di portare il grande tennis sui campi del Circolo luganese. Da allora è costantemente cresciuto nel montepremi, passato da 25.000 agli attuali 100.000 dollari. La conferma di aver raggiunto il Top si è avuta nel 2004 con il "World Best Challenger Award", ossia il premio al miglior Torneo Challenger in assoluto tra gli oltre 150 al mondo; un riconoscimento di straordinario prestigio anche perché attribuito da "giudici" ATP e dai giocatori stessi, che non solo premiano il livello agonistico della manifestazione ma valutano l'insieme dell'organizzazione.



La lista delle partecipazioni nelle edizioni precedenti, per quanto recente, è già una garanzia della bontà del torneo luganese: basti citare, tra i tanti, gli svizzeri Marc Rosset, Stanislas Wawrinka (trionfatore dell'edizione 2009) e George Bastl; gli italiani Alesio Di Mauro, Renzo Furlan, Andreas Seppi, Potito Starace e Filippo Volandri; i francesi Richard Gasquet e Florent Serra; gli spagnoli Nicolas Almagro e Albert Montanes, gli argentini Guillermo Coria, Juan Monaco e Mariano Puerta, l'ecuadoriano Nicolas

Lapentti e altri. Non è neppure da dimenticare che sui campi del TC Lido, in varie occasioni sono passati inarrivabili fuoriclasse come Rod Laver (1962), Bjorn Borg, Vitas Gerulaitis e Roger Federer.

## Il regno del Risotto

abbiamo sempre  
10 diverse  
specialità!



Lamone, via Cantonale 17  
tel 091 950 90 10





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

**SALUTE**

*HYDROGEL*

**CURARE LE SCOTTATURE**

**CON UN PRODOTTO NATURALE PROTETTIVO**

Le scottature sono purtroppo all'ordine del giorno. Sul posto di lavoro, in cucina, nell'utilizzo di sostanze chimiche o in presenza di elettricità, vapore o liquidi bollenti, basta una piccola disattenzione per procurarsi delle ustioni che richiedono un tempestivo intervento. Indipendentemente dal loro grado ed entità, occorre innanzitutto rinfrescare tempestivamente la ferita con acqua fredda.

Un prodotto particolarmente indicato per il pronto soccorso in caso di scottature è il nuovo Vesta Hydrogel. Questo gel, interamente naturale a base di acqua e agenti gelatinizzanti, è dotato della proprietà di assorbire efficacemente il calore fisico, lenendo così il dolore e mantenendo la parte dolente costantemente fresca. Si riduce così notevolmente il danno a carico di pelle e tessuti, limitando al contempo la perdita di liquidi corporei. Vesta Hydrogel non irrita la pelle, non unge e non si attacca alla ferita che in tal modo è pronta per essere trattata a livello medico. Vestagel è di facile uti-



lizzo, è disponibile sotto forma di stick, particolarmente resistente, e può ad esempio essere portato con sé sul posto di lavoro. In presenza di scottature occorre spalmare più volte una discreta quantità di prodotto. Nella gamma dei prodotti Vesta, la sostanza hydrogel oltre che negli stick è contenuta anche in altri prodotti. Le garze Vestasan imbevute con hydrogel sono disponibili in tre misure. Per superfici

di maggiori dimensioni sono indicate le bende sterili Vestatex. E per chi si è procurato delle scottature esponendosi eccessivamente al sole è consigliata la crema Vestasol, disponibile nel flacone da 100 ml. I prodotti Vesta per il primo soccorso di scottature di ogni genere sono disponibili in farmacia, drogheria e presso il commercio specializzato.



**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

## STRATH UN FORTIFICANTE NATURALE CONTRO LA FATICA E L'ALLERGIA AI POLLINI

Ad alcune persone, purtroppo, ai pollini che circolano nell'aria producono sofferenza con il naso che cola e gli occhi che lacrimano. Strath, a base di lievito e piante, apporta un aiuto preventivo e durevole, rafforzando le difese immunitarie dell'organismo grazie alle sostanze attive naturali. La resistenza dell'organismo è sottoposta a dure prove per la durata dell'intero anno e così, sia le intolleranze alimentari, sia le allergie indeboliscono ancora di più le difese immunitarie. Anche in caso di malattie, dopo un'operazione, o un trattamento a base di antibiotici, l'organismo deve essere rinforzato. Così anche le donne incinte o che allattano hanno bisogno di più energia. Il ricostituente Strath è un concentrato naturale che apporta all'organismo i minerali, le vitamine e gli aminoacidi fondamentali per salvaguardare la forma fisica e intellettuale.

I prodotti Strath sono esenti da conservanti, da dolcificanti, da coloranti e da qualsiasi altro additivo artificiale. Essi sono casher, ma anche senza lattosio e, inoltre, convengono ai



vegetariani. Le compresse sono esenti di zuccheri e di glutine, quindi, adatte ai diabetici o ai celiaci. I preparati Strath sono assolutamente naturali e, assunti, danno i primi risultati dopo

qualche giorno o al massimo dopo uno o due mesi, secondo lo stato generale di chi li assume. Sono in vendita sia sotto forma di sciropo, compresse o gocce.

### DERMAPLAST HYDRO - ANCHE LE PICCOLE FERITE DEVONO SEMPRE ESSERE PROTETTE

*Il pelo verdure ci sfugge di mano, il gomito striscia sulla parete nuda o nelle scarpe nuove si forma una vescica: non è successo niente di grave, ma queste cosiddette ferite di poco conto possono diventare davvero fastidiose nelle attività quotidiane. Per trattarle in maniera adeguata è necessario ricorrere ad una medicazione adeguata. La convinzione di lasciar guarire la ferita più in fretta, lasciandola asciugare all'aria, è sbagliata, poiché forma una crosta che diventa ricettacolo di sporco e batteri. L'esperienza lo dimostra: la ferita guarisce completamente e in maniera rapida soltanto se il sistema immunitario può svolgere la sua funzione rigenerante sul*

*secreto della ferita garantendo così alle cellule la condizione ideale per la loro riproduzione. In tal modo si riduce anche il rischio di formazione di cicatrici. DermaPlast, marchio leader del mercato svizzero nel settore del pronto soccorso, lancia una nuova generazione di cerotti con idrocolloide o idrogel che alleviano il dolore e accelerano la guarigione delle ferite. I cerotti, dotati di un sottilissimo strato di alluminio, ricoprono delicatamente la ferita proteggendola con la massima sicurezza allo stesso modo di un cuscinetto. L'ambiente umido così creato attorno alla ferita favorisce una migliore rigenerazione delle cellule. La gamma dei prodotti comprende ce-*

*rotti per vesciche per calcagno e alluce, cerotti per escoriazioni, conformabili anche per gomiti e ginocchia, cerotti ultrasottili per scottature con effetto rinfrescante immediato e discreti cerotti per herpes labiale. Completano l'assortimento il cerotto all'idrocolloide conformabile a piacere e gli strip per il trattamento di piccole ferite, disponibili anche nella pratica confezione da viaggio. Tutti i cerotti possono essere lasciati sulla ferita anche per più giorni. Ecco perchè è molto importante eseguire un'accurata disinfezione. Utile è a tal fine lo spray disinfettante DermaPlast Desinfect. I prodotti sono disponibili in farmacia e drogheria.*

## LA 911 GT3 R HYBRID

PER ORA SOLO DA COMPETIZIONE



Esattamente 110 anni dopo che Ferdinand Porsche aveva sviluppato la prima vettura a motorizzazione ibrida, la Lohner Porsche Semper Vivus, la Porsche riprende questo concetto allora visionario per le competizioni della GT prossime alla serie. Infatti al recente Salone di Ginevra ha debuttato una Porsche 911 GT3 R con un sistema ibrido innovativo. La marca tedesca apre così un nuovo capitolo nella impressionante storia di successo della Porsche 911 quale vettura da corsa, dopo che in 45 anni ha collezionato oltre 20 mila vittorie.

Il nuovo sistema ibrido è stato concepito appositamente per l'impiego in competizione e sia nella concezione che nei suoi componenti si distingue nettamente da sistemi ibridi convenzionali già noti. Sulla 911 GT3 R Hybrid il sei cilindri boxer posteriore di 480 CV viene completato da due motori elettrici di ciascuno 60 kW all'assale anteriore. Contrariamente alle solite batterie delle vetture da turismo

ibride già note, qui l'energia per i motori elettrici viene fornita da un volano ad accumulazione, sistemato nell'abitacolo di fianco al conducente. Il volano funziona pure come una dinamo, il cui rotore raggiunge fino a 40'000 giri al minuto, con la sua rotazione accumulando energia in modo meccanico. La produzione di energia avviene ad ogni frenata, quando i due motori elettrici all'assale invertono la loro funzione operando come generatori. Il pilota può utilizzare l'energia accumulata secondo i suoi bisogni, ad esempio accelerando in uscita di curva oppure per effettuare un sorpasso. In quei momenti il volano viene frenato elettromagneticamente, scaricando fino a 120 kW di potenza dall'energia accumulata e inviandola ai due motori elettrici all'assale anteriore. Questa potenza supplementare, dopo ogni ciclo di ricarica, è a disposizione del pilota per una durata da sei fino ad otto secondi. L'energia che prima ad ogni frenata non veniva utilizzata e si trasfor-

mava in calore, adesso può dunque venire sfruttata in modo molto efficiente come forza di trazione addizionale. Il sistema, a seconda del tipo e delle condizioni di gara, non serve solo a generare potenza, ma può venire impiegato per abbassare i consumi. Vengono così aumentate sia l'efficienza sia le prestazioni della 911 GT3 R Hybrid, per esempio riducendo il peso di carburante a bordo o ritardando le fermate per i rifornimenti.

Dopo la sua presentazione in prima mondiale la 911 GT3 R Hybrid è stata collaudata sul Nürburgring in occasione di gare di durata e in particolare alla 24 Ore sulla famosa Nord-schleife. Per il momento Porsche non corre per vincere con questo modello, ma la considera piuttosto una dimostrazione di tecnologia, un laboratorio mobile impiegato in condizioni estreme per raccogliere esperienze in vista di una applicazione, più avanti, della motorizzazione ibrida a vetture sportive stradali.

# LIDAUTO

**6906 Lugano-Cassarate**

Via del Tiglio 9

Casella postale 28

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid

## 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](http://www.primeweb.ch)



Apple Authorized Reseller  
Apple Authorized Service Provider

# ANNOVAZZI+CO

## Radio-TV-HiFi

**Annovazzi & Co SA**

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

## MOTORI

# FORD PER IL MERCATO SVIZZERO SOLO CINQUANTA FOCUS RS500

Nella sua più recente e potente versione la Ford Focus RS500 segna un nuovo culmine nella storia di modelli di questa vettura sportiva compatta ad alte prestazioni. Con una produzione rigorosamente limitata a 500 esemplari per tutta l'Europa, questa edizione speciale eroga una potenza di ben 350 CV e vanta un'esclusiva verniciatura di color nero con pellicola opacizzante. Per la Svizzera sono a disposizione 50 esemplari.

Il modello speciale RS500 costituisce l'ultima tappa nella produzione dell'attuale generazione di Focus RS, protagonista di una grande storia di successo: un modello che dirà addio al mercato nel settembre 2010, quando l'ultimo lotto di veicoli uscirà dallo stabilimento Ford a Saarlouis, in Germania. La domanda straordinaria da parte dei clienti ha fatto lievitare la produzione della Focus RS, che dovrebbe superare le 11 mila unità, portandosi ben al di sopra della di veicoli inizialmente prevista. D'altro canto, la produzione della RS500 è strettamente limitata a 500 vetture. Ciascuna Ford Focus RS500 recherà una targhetta di metallo sulla console centrale, con inciso a mano un numero di serie unico compreso fra 001 e 500.

Il cuore di questo spettacolare modello a trazione anteriore è il suo cinque cilindri turbo. Come la versione normale della RS, questo motore ha una cilindrata di 2,5 litri, ma con i suoi 257 kW/350 CV eroga il 15% di



potenza in più (224kW/305 CV). Questa potenza è disponibile già a 6000 giri/min invece che a 6500 giri/min. La coppia massima è passata da 440 a 460 Newtonmeter (Nm), disponibile su una larga banda di regimi che vanno da 2500 a 4500 giri/min. Inoltre, l'impressionante potenza della Ford Focus RS500 si riflette nel suo aspetto particolarmente dinamico. Caratteristiche salienti: la speciale pellicola nero opaco e i cerchi in lega da 19" nella stessa tinta.

Per conseguire le maggiori prestazioni del motore, gli ingegneri progettisti hanno apportato numerose modifiche dei dettagli. Il package della RS500 comprende fra l'altro un intercooler di maggiori dimensioni (maggiore compressione), un filtro aria mo-

dificato, un tubo di scarico con diametro maggiorato, una pompa carburante rinnovata e con maggiori prestazioni come pure una calibrazione aggiornata dei software per ottimizzare le prestazioni della nuova motorizzazione. Risultato: la Ford Focus RS500 accelera – in base ai dati provvisori – da 0 a 100 km/h in soli 5,6 secondi e raggiunge la velocità massima di 265 km/h.

In Svizzera la Ford Focus RS500 viene proposta al prezzo di 67'700 franchi. La vettura ha una dotazione di serie molto ricca che comprende fra l'altro: climatizzatore automatico bizona, parabrezza riscaldato, sensori di parcheggio, sistema rilevamento pressione pneumatici DDS (Deflation Detection System), fari anteriori automatici con sensore notte/giorno, tergiluci con sensore pioggia, sistema di avviamento Ford Power-Start, connettività avanzata Connectivity Module (interfaccia USB, predisposizione cellulare con interfaccia Bluetooth e controllo vocale), sedili sportivi Recaro con finiture parzialmente in pelle e sistema di navigazione DVD con schermo touchscreen.



# LUGANO 2010

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

FINO A GIUGNO

**LUGANO FESTIVAL** - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

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

FINO A OTTOBRE

**CONCERTI** - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

*Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti in piazza Riforma*

FINO A GIUGNO

**LUGANO FESTIVAL** - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

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

DALL'11 GIUGNO ALL'1 LUGLIO

**PROGETTO MARTHA ARGERICH** - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO E ALTRE SEDI)

*Appuntamento musicale di rinomanza mondiale con la grande pianista affiancata da prestigiose figure del panorama concertistico internazionale.*

DA GIUGNO A SETTEMBRE

**CERESIO ESTATE** - (LUGANO E DINTORNI)

*Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione*

DAL 5 AL 13 GIUGNO

**BSI TENNIS CHALLENGER ATP TOUR** - (LIDO DI LUGANO)

*Torneo internazionale di tennis con giocatori tra i primi 100 del ranking mondiale. Oltre a tennis anche mostre d'arte, spettacoli, musica*

19 GIUGNO

**LUGANO FASHION SHOW** - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

*Sfilata di moda - Modenschau auf der Piazza - Fashion Show open air*

DAL 24 GIUGNO AL 5 AGOSTO

**CINEMA AL LAGO** - (LIDO DI LUGANO)

*I più famosi film visti sullo schermo gigante in riva al lago*

DAL 25 AL 26 GIUGNO

**ESTIVAL JAZZ MENDRISIO** - (PIAZZA DELLA VALLE, MENDRISIO)

*Concerti jazz open air e gratuiti in Piazzale alla Valle*

# LUGANO 2010

## Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 25 GIUGNO AL 28 AGOSTO

### **LUNGOLAGO AI PEDONI E LUGANESTATE** - (LUNGOLAGO DI LUGANO)

*Ogni venerdì e sabato animazione serale sul lungolago sbarrato al traffico veicolare, con rassegne di cabaret, musica classica, musica latino-americana, eventi per grandi e piccini.*

19 GIUGNO

### **LUGANO FASHION SHOW** - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

*Sfilata di moda - Modenschau auf der Piazza - Fashion Show open air*

DAL 1 AL 3 LUGLIO

### **LUGANO ESTIVAL JAZZ** - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

*Concerti jazz open air e gratuiti in Piazza della Riforma*

1 AGOSTO

### **SPETTACOLO PIROTECNICO** - (LAGO DI LUGANO)

*Grande spettacolo di fuochi d'artificio nel Golfo di Lugano n occasione del natale della Patria.*

DAL 26 AL 29 AGOSTO

### **LUGANO BLUES TO BOP FESTIVAL** - (NELLE PIAZZE DELLA CITTÀ, LUGANO)

*Concerti open-air gratuiti con mainstream, musica bop, swing, dixieland e blues*

DA LUGLIO A SETTEMBRE

### **SETTIMANE MUSICALI** - (LUGANO E DINTORNI)

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

22 AGOSTO

### **TRAVERSATA DEL LAGO** - (LAGO DI LUGANO)

*Nuotata popolare sulla tratta di lago tra Caprino e Lugano Lido(2,5 km)*

SETTEMBRE

### **FESTIVAL DELLE MARIONETTE** - (NUOVOSTUDIOFOCE, LUGANO)

*Spettacoli dedicati al teatro d'animazione rivolti a bambini e a famiglie.*

DAL 10 AL 12 SETTEMBRE

### **CREATIVA** - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

*Fiera del bricolage e dell'hobbistica*



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**

**Ticino**  
*magazine*

**Direttore responsabile**  
Mauro Scopazzini

**Redazione**  
Ticino Magazine - via Cantonale - 6992 Vernate  
tel 091 923 28 77 - fax 091 923 97 24  
[ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com)  
[www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

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

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

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

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine