

LUGLIO - AGOSTO 2010 - Anno 28° - N. 4



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 - www.ticino-magazine.ch

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

ROVEREDO, CASTELROTTO E GRONO OPENART SI FA IN TRE PER FESTEGGIARE I SUOI DIECI ANNI

OpenArt si fa in tre in questa edizione 2010. In occasione dei suoi dieci anni, alla grande rassegna di scultura in località Tiri a Rovereto Grigioni si aggiungono altri due importanti eventi. Il primo ad aprire sarà una rassegna - sempre di scultura - allestita nella Tenuta Tamborini Val-lombrosa di Castelrotto, località malcantonese, sopra Ponte Tresa: sono 24 gli artisti partecipanti che presentano interventi plastici di grande fascino, immersi anche lì in una natura incontaminata, tra filari di viti stradine agricole e bosco di castagni e robinie. L'altro evento parallelo è invece presentato, a partire da domenica 25 luglio, negli spazi suggestivi della Torre Fiorenzana a Grono, a pochi chilometri da Rovereto Grigioni: vi esporranno Paolo Grassi, Sibylle Pasche e Sergio Tappa.

La fama di openArt ha da tempo superato i confini della regione in cui è situata, appena fuori dal Canton Ticino, sulla strada che porta al passo del san Bernardino. Gli oltre 100 mila

*Un'opera di Dorotheè Rothbrust
ottimamente integrata nel vasto
spazio agreste che ospita
la mostra di Roveredo Grigioni.*





messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

OPENART IN TRE SEDI PER LA DECIMA EDIZIONE



"La sedia", un'opera di grandi dimensioni di Luigi aMarca, artista e ideatore-promotore della openArt giunta alla sua decima edizione.

metri quadrati dei terreni in località Trii che accolgono ogni anno le grandi opere e le installazioni che arrivano da varie parti d'Europa sono diventati

un luogo di convegno per gli appassionati d'arte della Svizzera in particolare, ma anche di Austria, Germania, Italia e Francia, che non perdono ogni

estate l'occasione per affacciarsi su uno spaccato di quella che è la creatività europea del momento.

Quest'anno, per il decennale dell'importante appuntamento con l'arte all'aperto, il numero degli artisti è ulteriormente lievitato: sono una settantina gli autori rappresentati, frutto di una selezione che, come in passato, è fatta da Luigi a Marca, egli pure scultore, ma soprattutto organizzatore instancabile di questo incontro che richiama a Rovereto Grigioni, assieme agli artisti, critici e direttori di musei. Molto apprezzata da tutti è la commissione arte-natura che sposa bene i manufatti con le distese di verde o i boschi entro cui sono disposte le opere, appositamente progettate e realizzate, nei materiali più vari, dove prevalgono ancora, pur in declinazioni innovative, legno e pietra.

Sempre folta è la presenza degli artisti svizzeri, cui si affiancano scultori provenienti dalla Germania e da altre

GLI ARTISTI PRESENTI ALLA OPENART 2010

a ROVEREDO Grigioni

Eva Antonini, Sandra Autengruber, Irma Bucher, Clara Conceppio-Sangiorgio, Sibylla Dreiszigacker, René Düsel, Pli Ebnöther, Chiara Fiorini, Linda Fontanelli, Markus Fritsch, Irène Fröhlich, Dieter Gassebner, Christa Giger, Duosch Grass, Paolo Grassi, Fredy Hadorn, Daniel Hardmeier, André Heer, Regula Hotz, Nadja Iseli, Edith Kappeler, Christina Käuferle-Gallo, Christian Kirchofer, Jürgen Knubben, Betty Kuhn, KUSPI 010, Martina Laulnger, Pi Lederberger, Peter Leisinger, Leto/Markus Meyle, Line Lindgren, Steff Lüthi, Luigi a Marca, Marck, Riccardo Matteuzzi, Pascal Murer, Simeun Moravac, Marc Moser, Giovanna Nicola + Petra Wyss, Stefan Niederberger, Brigitte Noti, Claire Ochsner, Eva Oertli, Milvia Quadrio, Regina Ramseier, Aniko Risch, Nigel Ritchie, Gerda Ritzmann / Maya Andrey, Gianni Rodenhäuser, Tannja Röder, Dorothée Rothbrust, Teresa Rothenbüler-Aebischer, Pavel Schmidt, Sferico, Hansruedi Suter, Suter & Bult, Milan Spacek, Rolf Sprecher, Sergio Tappa, Gwendolin Taube, Rudolf Tschudin, Christiane Tureczek, Lars Vaupel, Maximilian Verhas, VeronesiHoepflinger, Stefan Waibel, Claudia E. Weber, Hanspeter Wespi, Pt. Withfield, Anne Marie Catherine Wieland, Hanspeter Wyss, Katrin Zuzakova.

Sono esposte anche opere di Arman, che aveva aderito alle prime edizioni di openArt.

a CASTELROTTO Malcantone

Eva Antonini, Irma Bucher, Pli Ebnöther, Dieter Gassebner, Duosch Grass / Aniko Risch, Paolo Grassi, André Heer, Jürgen Knubben, Line Lindgren, Steff Lüthi, Luigi a Marca, Marck, Pascal Murer, Simeun Moravac, Stefan Niederberger, Eva Oertli, Klaus Prior, Dorothée Rothbrust, Sferico, Milan Spacek, Rudolf Tschudin, Maximilian Verhas, Stefan Waibel, Anne Marie Catherine Wieland, Hanspeter Wyss, Katrin Zuzakova.

OPENART IN TRE SEDI PER LA DECIMA EDIZIONE



no i visitatori anche all'appuntamento di venerdì 23 per il vernissage della mostra alla Tenuta Tamborini Vallombrosa a Castelrotto e poi, la domenica, per la rassegna alla Torre Fiorenzana di Grono.

Rolf Sprecher.

Jürgen Knubben.



parti d'Europa (Austria, Francia, Italia, Olanda e Gran Bretagna), ma appare subito evidente come l'espressione artistica non abbia ormai più nazionalità. Le sculture (in legno, bronzo, pietra ed altri materiali meno usuali), le installazioni più varie, i video non sono più connotati dalla cultura di provenienza ma vivono di una globalità (qui certamente produttiva) fatta propria dagli artisti che si confrontano con l'arte del mondo intero.

Grande festa il giorno dell'apertura - sabato 24 luglio, dalle ore 17 in avanti - per un pubblico che affollerà come sempre numerosissimo l'ampio spazio espositivo. Ma numerosi saran-

Castelrotto (Malcantone) B&B Vallombrosa-Tamborini
 inaugurazione: venerdì 23 luglio, ore 19.00
 dal 24 luglio al 12 settembre
 orari: da martedì a domenica 9.00-12.00 /14.00-18.00
 su richiesta: 091 608 18 66 - 079 444 21 61

Roveredo-Grigioni, Località Trii
 inaugurazione: sabato 24 luglio, dalle ore 17.00
 dal 25 luglio al 10 ottobre
 orari: 14.00-20.00, chiuso lunedì - tel. 079 444 21 61

Grono (Grigioni), Torre Fiorenzana
 inaugurazione: domenica 25 luglio, ore 11.00
 dal 25 luglio al 10 ottobre
 orari: mercoledì, sabato e domenica ore 15.00-18.00
 o su richiesta: 079 444 21 61



Il momento “clou” della manifestazione artistica che quest’anno si svolge a Vira Gambarogno è fissato per il sabato 31 luglio. Rispetto alle altre mostre internazionali organizzate nel corso dell’ultimo mezzo secolo, quella programmata per questo inizio di estate è un po’ particolare. Si tratta sempre di arte all’aperto a totale fruizione della popolazione locale, dell’amante dell’arte e del turista, ma non propone un percorso espositivo estemporaneo, con una sua data di scadenza. La manifestazione in atto si rifa infatti a quella tenuta nello stesso luogo nel lontano 1970. Quell’anno i promotori, capitanati dall’instancabile Edgardo Ratti, avevano allestito la “Scuola dell’Affresco di Vira Gambarogno”, coinvolgendo nell’operazione un buon numero di giovani artisti, messi ad “imparare il mestiere” sotto la

guida del professor Aurelio Modellato, allora persona di riferimento per l’arte dell’affresco nell’area lombarda. Ne uscirono una decina di belle opere eseguite direttamente su altrettante facciate di case situate nel nucleo storico del paese.

Ora sono passati 40 anni. Alcune opere sono purtroppo andate perse nelle fasi di ristrutturazione di diverse case, mentre le rimanenti esibiscono tutti i segni del tempo. La manifestazione di quest’anno, voluta come sempre dalla Associazione GambarognoArte, si propone appunto di effettuare le opere necessarie per conservare il conservabile. Si tratta di otto affreschi che durante il mese di luglio verranno “rinfrescati” a regola d’arte. Per lo scopo l’Associazione fa capo al restauratore diplomato Maurizio Di Nardo che ha la fortuna di poter ope-

rare con a fianco l’artista Giancarlo Tamagni, che già nel 1970 fu l’assistente di Modellato. Per alcune opere si tratta di procedere unicamente alla pulitura e ai normali trattamenti di conservazione, mentre per altri, visto che gli artisti sono tuttora viventi ed hanno deciso di collaborare attivamente, è possibile procedere ad interventi più incisivi con un restauro vero e proprio.

Parallelamente al restauro di opere sulle facciate delle case, un altro intervento significativo programmato da questa edizione 2010 con l’arte a Vira è quello della restaurazione di alcune stazioni della Via Crucis di S. Abbondio, eseguite nel 1972 ed in seguito rimosse perché oggetto di atti di vandalismo. Si tratta di interessanti lavori eseguiti a suo tempo da rinomati artisti svizzeri che purtroppo hanno potuto

VIRA GAMBAROGNO, IL PAESE DELLE PITTURE MURALI



to far solo breve mostra nella loro sede naturale sul sentiero del paese gambarnese. Quello che si potrà recuperare verrà fatto presso un atelier montato nel giardino dell'oratorio, dove artisti e restauratori cercheranno di portare agli antichi splendori i dipinti e gli affreschi.

L'atelier in questione servirà anche da qualificato posto di lavoro per sei artisti contemporanei che lì effettueranno altrettante opere pittoriche di grandi dimensioni che in seguito verranno fissate su sei nuove pareti del nucleo di Vira. Si tratta degli artisti Giancarlo Tamagni, Pierluigi Poretti, Fausto Tommasina, Carlo Manini, Carlo Pizzichini e Urs Dickerhof, che con questa tornata inaugureranno di fatto una consuetudine che l'Associazione GamberognoArte vuole portare avanti negli anni con lo scopo di far identificare Vira Gmbarogno come "il paese degli affreschi e delle pitture murali".

Tutti i lavori di restauro, conservazione ed esecuzione di nuove opere si

effettueranno lungo le ultime tre settimane del mese di luglio. Sono lavori che gli interessati possono seguire da vicino visto che le conservazioni delle pareti vengono effettuate sul suolo pubblico, e che l'atelier posto all'Oratorio prevede il libero accesso a chiunque voglia vedere da vicino l'opera di restauratori e pittori. Durante gli ultimi giorni del mese le sei nuove opere verranno fissate su altrettanti pareti, mentre l'inaugurazione delle nuove opere e di quelle rinnovate, che designano un nuovo percorso artistico all'interno del paese di Vira, avverrà sabato 31 luglio con una simpatica manifestazione che si terrà sul sagrato della chiesa.

Il programma

Gli interventi sulle facciate delle case (recupero, conservazione e restauro delle opere esistenti) iniziano durante la prima settimana di luglio.

I lavori di realizzazione delle nuove opere (presso il laboratorio allestito sullo spiazzo dell'oratorio) iniziano il 7 luglio.

I lavori di montaggio delle nuove opere sulle facciate delle case verranno effettuate durante l'ultima settimana di luglio

L'inaugurazione dei lavori eseguiti durante tutto il mese di luglio (con festa nel nucleo/sagrato alla quale è invitata tutta la popolazione e gli appassionati d'arte) si terrà sabato 31 luglio dalle 19.30.

Il pubblico può liberamente assistere ai lavori effettuati dagli artisti presso l'apposito atelier allestito nel cortile dell'oratorio.

"GLADIO-LI" AL MUSEO VELA: LA POETICA DI FIORENZA BASSETTI

Il percorso espositivo offerto dal Museo Vincenzo Vela si snoda attraverso una decina di sale e permette di avvicinarsi a una delle tematiche più significative nella poetica di Fiorenza Bassetti: il fiore. I gladioli, i gigli, le melagrane e le peonie utilizzate dall'artista partono dalla tradizione per trasformarsi in vocaboli di una lingua personale, messaggera di contenuti complessi e profondi. La scelta del Museo di Ligornetto d'incentrare la mostra sulla serie dedicata al gladiolo si prefigge di far luce sul dialogo costante che l'artista nutre con il "suo" fiore, sempre vivo e mutevole, offrendo altresì l'opportunità di cogliere le svariate interpretazioni – di concetto e di forma - elaborate a partire dal 1989 fino ai giorni nostri. L'esposizione aspira ad affermare l'importanza di questo ciclo, contrassegnato dalle molteplici potenzialità formali e metaforiche che, come evidenzia la curatrice Gianna A. Mina, funge da dorsale del lavoro sviluppato in seguito dall'artista.

In apparenza di ovvia comprensione, l'opera della Bassetti è tutt'altro che consueta: si alimenta di riferimenti articolati che vanno letti attraverso il gesto accurato della mano dell'artista e i materiali adottati – da lei attentamente valutati - per comunicare con chi guarda. Si tratta di un'arte nella quale costruzione concettuale e immediatezza espressiva vanno sempre di pari passo, intrecciandosi in equilibri di volta in volta diversi. L'evoluzione del gladiolo nella produzione dell'artista ticinese si è accompagnata agli insegnamenti profusi – a partire da Rembrandt - da vari maestri del XX secolo, quali Chaïm Soutine, Giorgio Morandi e Francis Bacon. L'artista nostrana ha assorbito dalle varie correnti di pensiero e, grazie a un'instancabile sperimentazione individuale, ha elaborato linguaggi unici e vivaci, aperti



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

inoltre alle sollecitazioni dei fatti di cronaca e del mondo della moda. Dapprima contraddistinti da vigore e verticalità (elementi reminiscenti del gladio, la spada), i gladioli di Bassetti si smembrano lasciando spazio a vigorose corolle rosse che tracimano dalla tela. L'intercalare di raffigurazioni più realiste (vasi capovolti, svuotati del loro significato abituale) a interpretazioni informali (grumi amorfi che ricordano i ventricoli del cuore) permette a Fiorenza Bassetti di estendere le sue riflessioni ad argomenti legati al dominio e alla forza, alla vita e alla morte,

passando per la purificazione. Dapprima allegoria di assoluta poesia, nel viaggio presentato al Museo Vincenzo Vela, il gladiolo si dissolve man mano, muta, si fa drammatico, per evocare il misterioso e complesso universo figurativo dell'artista.

Espressamente per questa mostra, Fiorenza Bassetti ha concepito un nuovo nucleo di opere inedite, nelle quali l'omaggio a Malevich e a Brancusi prende forma in un'installazione di una scultura e tre tele, bianchi, sui quali l'artista ha steso con della vernice "nacré" una rappresentazione al

"GLADIO-LI" AL MUSEO VELA

contempo di sintesi e di rilancio del "suo tema". La scultura e il bianco marcato di questi ultimi lavori implica un ulteriore omaggio: quello all'opera del grande Vincenzo Vela, la cui presenza nelle sale della mostra (con alcune sue opere di genere allestite tra i fogli di Bassetti), suggerisce un dialogo formale per contrasti tra espressione plastica e declinazione pittorica.

L'allestimento scelto per l'occasione dalla curatrice offre la possibilità di permettere una lettura diretta dell'articolato ciclo dedicato ai gladio-gladioli, evitando, ove non indispensabile, l'interferenza visiva di cornici, passe-partout e vetri. I fogli si presentano così "liberi", in un immediato dialogo con il visitatore, il quale può cogliere la raffinatezza esecutiva delle singole

opere (pittura per vetro su carta, china su carta trasparente, pittura a dito su carta, pastello su carta vellutata ecc.) e l'instancabile dialettica tra corolla e stelo, tra rappresentazione e astrazione.

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

DE PRIMI FINE ART SA

Agents and Dealers in Old Masters, Modern and Contemporary Art

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

Arte antica, moderna, contemporanea e fotografia.

Piazza Cioccaro 2 - CH-6900 Lugano - Switzerland
Tel +41.919234833 - Fax +41.91.9234835 - Mob +41.79.6204827
www.deprimi.ch - info@deprimi.ch



F
R
&
P

Pitture murali e affreschi

a Vira Gambarogno

luglio 2010

**Inaugurazione
del percorso rinnovato
sabato 31 luglio 2010
ore 19.30 sul sagrato
della Chiesa di Vira**

Possibilità di vedere
all'opera gli artisti presso
l'atelier all'Oratorio

 **Arte**

RANCATE CON "IDEE DELLA PITTURA" VISARTE-TICINO ALLA PINACOTECA ZÜST

Alla Pinacoteca Züst di Rancate, fino al 15 agosto, Visarte-Ticino prosegue nel suo costante impegno di analizzare i problemi del mondo dell'arte contemporanea. Nell'ambito della pittura si mettono a fuoco alcune possibilità della sua rivisitazione, sollevando altrettanti interrogativi sulla sua possibile sopravvivenza. La mostra di Rancate propone tre artisti ed è in sintonia con il pensiero guida dell'associazione che, negli ultimi cinque anni, ne ha motivato culturalmente l'attività espositiva. La pittura possiede un limite invalicabile, che è quello della sua superficie. Su di essa si sono giocati i destini della forma e del contenuto di tutte le grandi narrazioni mimetiche, rappresentative e ideologiche almeno fino al Novecento. Alcune "idee della pittura" rivisitate da Flaminio Gualdoni, alimentano le riflessioni e i dubbi dei tre pittori presenti nella mostra che ancora oscillano fra certezze e ambiguità del momento di passaggio dalla modernità al postmoderno.

Tra gli artisti in mostra Roberto Belcaro sorprende per la raffinata perizia tecnica della contaminazione inventiva dei parametri rivisitati della tradizione classica italiana con la manipolazione delle icone e del lettering pop. L'immagine formale, sostenuta dall'equilibrio compositivo e coloristi-



Sergio Morello, "Vuoti e pieni d'après Picasso".

co, raggiunge l'obiettivo del recupero espressivo del reale ai fini di un messaggio etico-estetico fortemente emotivo. Sergio Morello, dopo la pittura d'impegno civile degli anni sessanta/settanta e dopo le esperienze di arte ambientale nel Ticino fin dal 1979, riflette sulle possibilità di rivisitazioni semantiche della pittura attraverso il ritaglio del supporto ligneo dei suoi dipinti che, sagomando il vuoto, verifica, confronta e rianima le narrazioni pittoriche, ormai concluse, attraverso la memoria delle loro forme. Il gioco tende a caricare di senso i postu-

lati della loro continuità. Fabrizio Soldini appartiene ad una generazione che si affaccia all'arte visiva negli anni ottanta con inquietudine, ma sorretto dal piacere di creare rispettando la forma sia nella spontaneità gestuale sia nella rigorosità progettuale. La formazione essenzialmente figurativa, dal graffitismo all'onnipresente espressionismo, lo porta ad affermare perentoriamente la costante efficacia comunicativa della pittura.

La mostra rimane allestita presso la Pinacoteca Züst di Rancate fino al 15 agosto; si può visitare nei giorni da martedì a domenica tra le ore 14.00 e le 18.00; lunedì chiuso.



Roberto Belcaro, "Punto zebra".



In un nucleo
di rustici del 1500

*Tutto in un'atmosfera
raffinata e particolare*

Tavernes - Lugano - tel 091 945 28 71



Fiorenza Bassetti. Gladio-li

Museo Vincenzo Vela
Ligornetto
30 maggio – 15 agosto 2010

museo.vela@bak.admin.ch
www.museo-vela.ch



GIUBIASCO

ARTEPERARTE INCONTRA IL TERRITORIO
ANCHE A MONTE CARASSO E PIANEZZO

Il Municipio di Giubiasco, dopo aver visto concretizzarsi il progetto della nuova Piazza, ha affidato all'artista Giancarlo Tamagni (che si è avvalso della collaborazione anche di Gualtiero Mascanzoni e Gabriele Tamagni), il preciso compito di "vedere un progetto artistico - culturale congruo e concorde" con le opere già presenti sul territorio del Borgo. Il progetto che ne è uscito si sviluppa sull'arco di tre anni dal 2009 al 2011 e si propone di accompagnare la gente di Giubiasco e d'altrove alla scoperta del territorio comunale, percorrendo il presente attraverso esplorazioni artistico-culturali. Il viaggio attraverso le diverse zone toccate dal percorso artistico porta la gente a ripercorrere frammenti di passato e ad incontrare le testimonianze moderne d'adesione al territorio da parte degli artisti.

ArteperArte propone un programma ben strutturato che vede principalmente opere adeguatamente collocate in permanenza sulle facciate di alcune case. Ma anche un'animazione biennale OpenAir con elementi scultorei, intervallata da interventi definitivi sul territorio e abbellita da un percorso che vede opere artistiche disseminate lungo le vie del Borgo e al Mercato



Aldo Ferrario, "Samurai", 1996" (particolare), bronzo, opera di medio-grandi dimensioni situata in Piazza Grande a Giubiasco.

Coperto; annualmente, poi, propone una presenza diretta d'artisti a contatto con la popolazione, in un avvicinarsi tra sculture, disegni, pitture, progetti ed idee.

Oltre al punto centrale rappresentato da Giubiasco, il progetto comprende interventi e manifestazione anche nei comuni confinanti di Monte Carasso e di Pianezzo. Il percorso espositivo che coinvolge i tre luoghi è stato progettato per creare una sorta di dialogo tra la bellezza e la particolarità dell'ambiente circostante. Le opere

Karl A. Meyer, "Yo", 2005", alluminio, Monastero delle Agostiniane, Monte Carasso.

contemporanee che lì vengono avvicinate al pubblico, sono visibili insieme con le architetture e le trame urbane giunte sul territorio nel corso dei secoli. Si può vivere così un emozionante confronto fra l'arte paesaggistica di un tempo e quella d'oggi.

IL PERCORSO ARTISTICO NEI TRE COMUNI

Giubiasco, borgo di grande tradizione storica, quadrivio delle strade importanti, divenne sin dall'epoca romana, uno dei più grandi nuclei verso i quali confluivano le genti, in transito in special modo sull'asse nord-sud. La

A GIUBIASCO ARTEPERARTE INCONTRA IL TERRITORIO



a Pianezzo, a 490 m s.l.m. Situato all'inizio della Valle Morobbia era già abitato in maniera stabile in epoca preistorica. Nella sua necropoli si sono ritrovate una sessantina di tombe con numerosi reperti risalenti all'età del ferro. Dopo aver visitato la Chiesa Parrocchiale del XVI° secolo, offerta ai Santi Giacomo e Filippo, vale la pena transitare lungo le incantevoli viuzze del paese, piacevolmente restituite all'antico splendore. E qui è possibile scoprire l'arredo artistico giunto sul territorio. Viene suggerita anche una risalita in valle, per una sbirciata al paesaggio di tipico stampo alpestre e alla recuperata Via del Ferro.

*Giancarlo Tamagni,
"Stop alla violenza" (particolare),
2009, ferro e ceramica,
Piazza Grande, Giubiasco.*

Gli artisti

Heinz Aeschlimann, Stansstad
Fritz Baack, Rorschacherberg
Aldo Ferrario, Carona
Jörg Häusler, Basilea
Martina Lauinger, Münsingen
Steff Lüthi, Gordola
Gualtiero Mascanzoni, Bellinzona
Karl A. Mayer, Basilea
Pascal Murer, Locarno
Carlo Pizzichini, Monticano
Milvia Quadrio, Olivone
Luca Rendina, Milano
Valerio Righini, Tirano
Giorgio Robustelli, Cunardo
Sandra Snozzi, Bellinzona
Giancarlo Tamagni, Pianezzo
Gianmarco Torriani, Novazzano
Christina Wendt, Wohlen b. Bern
Gillian White, Leibstadt

storia di Giubiasco, l'identificazione del suo patrimonio, l'intervento epocale sull'ampio slargo di Piazza Grande, la solennità della Parrocchiale della Madonna Assunta e la sensibilità del municipio sono certamente l'origine e la legittimazione al progetto ArteperArte. Attraversare il Borghetto, girare tra le viuzze ed indugiare sul limitare di Piazza Grande, significa fondamentalmente riconsegnare alla gente quel territorio ideale per riconsiderare la storia.

A pochi minuti da Giubiasco, sulla sponda destra del Ticino, si incontra Monte Carasso e il suo Antico Mona-

stero delle Agostiniane, piccolo gioiello dell'architettura rinascimentale rurale fondato nel 1450. Immediatamente si respira un'aria speciale e accanto al prezioso e determinante contributo dell'architetto Luigi Snozzi si reperisce sviluppo, progettualità e incremento dell'uso qualitativo del territorio. Ai più attenti e curiosi visitatori non potranno sfuggire i Sotterranei dell'Arte, proprio nell'Antico Monastero, pregevole luogo di rimando culturale non indifferente.

Appena allontanati da Giubiasco e ceduta alle spalle la cantonale, si sale sulla china che porta a Lôro e si arriva

GIANNI METALLI E LA SUA GEOMETRIA DEL FRAMMENTO

Nell'ambito del programma espositivo dedicato alla collezione permanente, il Museo Cantonale d'Arte ospita per tutta l'estate una mostra dell'artista ticinese Gianni Metalli (1930-2006). Il nucleo di opere di Gianni Metalli presente nella collezione del Museo, recentemente accresciutosi grazie a una trentina tra dipinti e opere grafiche donate dalla vedova dell'artista, si presenta oggi come un insieme ampio e variegato, tale da poter offrire uno spaccato rappresentativo dell'intera produzione artistica di questa figura appartata e per certi aspetti controcorrente, ma che indubbiamente rappresenta una voce autentica e originale nel panorama artistico ticinese della seconda metà del Novecento.

Distribuito cronologicamente sull'arco di quarant'anni, quest'insieme di opere, completato in mostra da alcuni dipinti provenienti da prestatori privati, consente di seguire le diverse fasi e gli snodi principali di un percorso artistico che dopo i primi timidi e ancora incerti esordi dei primi anni sessanta si dispiega, con invidiabile coerenza, attorno a una metodica e pacata riflessione pittorica collocabile nel solco di quella ormai vastissima tradizione che ha costituito uno dei filoni linguistici più fecondi e più intimamente connaturati all'idea stessa di modernità: l'astrattismo geometrico. La mostra permette così di seguire l'evolversi di una ricerca che dalla metà degli anni settanta, anche in seguito all'incontro con la figura di Alberto Sartoris, si è sviluppata come un dialogo ravvicinato con alcune delle grandi esperienze – da Mondrian a Malevic, da Glarner ai razionalisti comaschi – che hanno caratterizzato il percorso dell'astrattismo nel secolo scorso. In occasione della mostra viene pubblicato il quinto volume della collana "Sguardi sulla collezione" che docu-



Gianni Metalli,
"Proposta per un ambiente armonico n.1", 1977, acrilico su tela.

menta le opere dell'artista presenti nelle collezioni cantonali.

In concomitanza con la mostra di Gianni Metalli presentata al secondo piano, le altre sale del museo ospitano un nuovo allestimento della Collezione permanente. In questa occasione l'allestimento si focalizza su alcune delle opere più significative di una raccolta incentrata essenzialmente sull'arte moderna e contemporanea. Partendo dalle opere di alcuni esponenti dell'Impressionismo provenienti dalla donazione Lenggenhager-Tschannen (Degas, Pissarro, Renoir) e da figure di spicco dell'arte a cavallo tra Otto e Novecento, quali Medardo Rosso e Ferdinand Hodler, il percorso espositivo si delinea attorno ad alcuni nuclei che costituiscono altrettante tappe nel cammino che ha segnato l'avvento del moderno nella prima metà del Novecento. In questa sezione sono esposte opere di alcuni protagonisti delle Avanguardie storiche quali Jean Arp,

Hans Richter, Oskar Schlemmer, César Domela, Fritz Glarner. Nella seconda parte della mostra, che si sofferma su alcuni esponenti del panorama artistico del secondo dopoguerra, sono esposte opere di artisti svizzeri contemporanei quali Franz Gertsch, Urs Lüthi, Not Vital, Balthasar Burkhard.

La mostra rimarrà allestita al Museo cantonale d'Arte, in via Canova a Lugano, fino al 3 ottobre (entrata fr. 7); orari: martedì 14.00-17.00, da mercoledì a domenica 10.00-17.00, lunedì chiuso.



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
 Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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



visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

NICOLAS DE STAËL
 1945-1955



© 2010 Fondation Pierre Gianadda. © ADAGP. © Collection Centre Pompidou, Dist. CHU / Galerie Magenta/Paris.

Fondation Pierre Gianadda
 Martigny Suisse

18 juin - 21 novembre 2010
 Tous les jours de 9 h à 19 h

since 1964 Swiss Natural Beauty & Hygiene
Dr. Gabriella Hunger Ricci
 SUISSE

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@ticino.com

Ha mosso i suoi primi passi in sordina a Lugano pochi anni fa, ma la De Primi Fine Art ha un'esperienza internazionale da ben oltre un trentennio. Ha una nuova bella sede in un discreto palazzo nel centro di Lugano, in Piazza Cioccaro 2 al terzo piano, e si rivolge sia al mercato locale, ma soprattutto a quello internazionale. E d'altronde ne ha i numeri, grazie alla pregevolezza delle opere che ha in catalogo e al rinomato nome degli artisti trattati. Si tratta di una dinamica galleria d'arte, diretta da Saverio Repetto, specializzata a tutto tondo sia in opere d'arte antica, sia moderna e contemporanea, inclusa la fotografia. La sede luganese ha il vantaggio di far parte di un network internazionale con conoscenze in ogni dove nel settore dell'arte.

Tra le sue attività la galleria luganese, oltre ovviamente a quella dell'esposizione e della vendita di ricercate opere, propone una qualificata attività di consulenza ed intermediazione per clientela sia privata sia istituzionale. Grazie ad un collaudato team di esperti e critici d'arte si propone per analizzare e offrire un supporto nella creazione e nella ristrutturazione di colle-

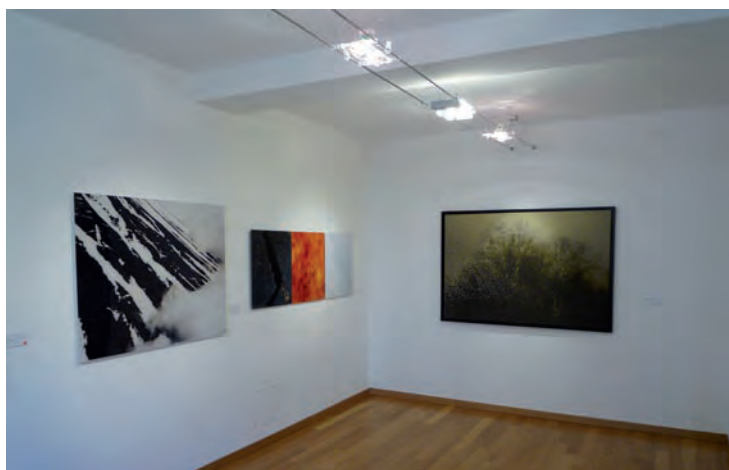


Jonathan Meese, "Parteibub Dollarry, vom Kausee, hmmm", 2007, olio su tela, cm 30 x 30.

zioni artistiche, così come per fornire perizie su opere d'arte di vario genere:

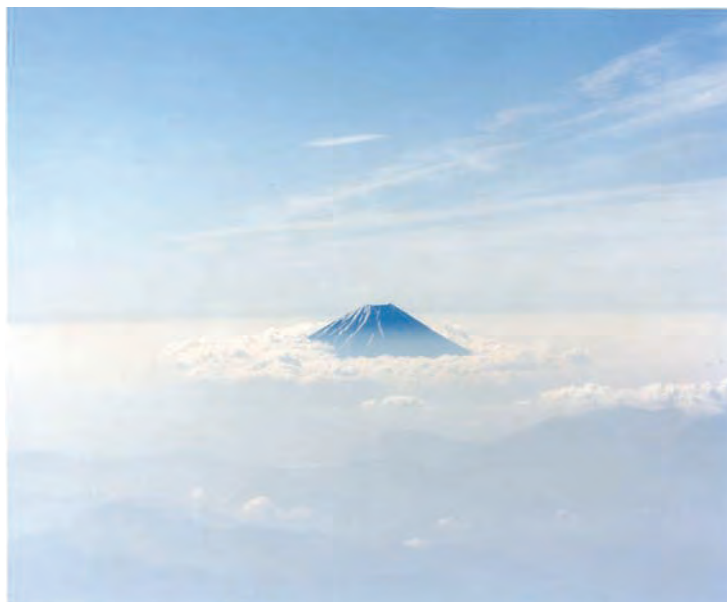
scultura, pittura e fotografia. La società si occupa anche della loro autenticazione e di un loro eventuale deposito temporaneo. Servizi questi che si rivolgono sia alla clientela privata sia a commercianti o a gallerie d'arte, così come alle pubbliche istituzioni.

L'attività espositiva della De Primi Fine Art si svolge prevalentemente presso la sua raccolta sede di Piazza Cioccaro a Lugano, dove periodicamente vengono messe in mostra opere di artisti di rilevanza internazionale. Nel 2008 sono stati esposti in due distinte mostre collettive i più grandi artisti contemporanei, da Christo a Sam



Una sala della galleria situata in Piazza Cioccaro 2 a Lugano.

DE PRIMI FINE ART A LUGANO



Naoki Ishikawa (1977), *Mt. Fuji 38, 2008*,
C-print mounted on plexi-glass board, cm 90 x 112.

Francis, passando per Lucio Fontana ed Hans Hartung, tanto per citarne alcuni, ed una selezione di pregiate opere antiche, che comprendeva artisti del calibro di Salomon Hermann Corrodi, Marco Ricci, Pier Francesco Foschi e molti altri. Nel 2009, tra le altre, sono da menzionare la mostra dedicata a Robin Rhode (1976), giovane e geniale artista contemporaneo sudafricano, ma ormai di fama mondiale, e quella consacrata a Giuliana Fresco, rinomata artista italiana che vive e lavora tra Londra e Milano. L'anno corrente è stato inaugurato con l'esposizione intitolata: "La polifonia del mondo: fotografie 1964-2010" dove i più grandi maestri della fotografia, nella loro eterogeneità, sono stati messi a confronto con il desiderio di dare vita ad una polifonia, una moltitudine di voci che dialogano assieme, a testimonianza della crescente importanza che il medium fotografico ha assunto nel mon-

do artistico contemporaneo. Citiamo alcuni degli artisti presenti: Ansel Adams, Nobuyoshi Araky, Cindy Sherman, Shirin Neshat, Abbas Kiaro-



stami, Hiroshi Sugimoto, James Turrell e molti altri.

Per il prossimo mese di settembre è in programma una mostra di dipinti di piccolo e medio formato di Alex Katz (1927), uno dei maggiori esponenti della scena artistica americana dal dopoguerra ad oggi, già presente in importanti collezioni pubbliche permanenti come il MOMA ed il Whitney Museum of American Art di New York. Assolutamente unico e penetrante artista le cui opere luminosissime abbagliano ogni volta che le si guardano. Seguirà a novembre un'esposizione dedicata all'arte antica, destinata a mettere in risalto le nature morte floreali magistralmente dipinte da Gasparo Lopez, detto Gasparo dei Fiori (1650-1732). Saranno presenti una selezione di circa 15-20 opere di altissimo livello.

In questa prospettiva, la De Primi Fine Art, grazie all'apporto dei suoi esperti di varia specializzazione, si propone di coniugare, con professionalità e coerenza, l'antico con il moderno ed il moderno con le più interessanti voci contemporanee. Essendo persuasa della loro naturale e felice armonizzazione - come da alcuni anni dimostra la fiera d'arte internazionale di Maastricht che si può considerare tra le più importanti e belle - l'intento della struttura luganese è quello di far convivere e dialogare il maggior numero di forme e di stili.

J&PEG, *"First Stone"*,
2010, fotografia
ed acrilico su PVC,
cm 70 x 50.

OPERE DELLA SUA DONAZIONE: OMAGGIO A GIUSEPPE PANZA DI BIUMO

Con la mostra dedicata al Conte Giuseppe Panza di Biumo (1923-2010), scomparso nell'aprile scorso, il Museo d'Arte (Comune di Lugano) e il Museo Cantonale d'Arte rendono omaggio al grande collezionista d'arte contemporanea, profondamente legato al Ticino.

Giuseppe Panza di Biumo dà inizio alla sua avventura nell'arte nel 1954 con un viaggio in America. Sebbene inizialmente motivata dall'interesse per la situazione economica e sociale degli USA, la trasferta si rivelò fondamentale per scoprire l'universo artistico dell'epoca e per conoscerne i protagonisti. Da allora il collezionismo, come necessità intellettuale ed esistenziale, non lo abbandonò più. Dall'espressionismo astratto, al minimalismo, all'arte concettuale, Panza fu sempre un pioniere del gusto, il "primo" ad acquisire opere di figure ancora ignote. Coniugò una sua cifra originalissima, rigorosa e coerente, con un'appassionata frequentazione degli artisti, per lui sempre fonte di grande vitalità intellettuale. Residente a Lugano dal 1992, Giuseppe Panza fu sempre attento osservatore e discreto testimone del sistema artistico e museale ticinese. Né seguì evoluzioni e mutamenti contribuendo ad ampliare quella rete di collezionismo privato, cruciale per il radicamento e l'espansione dell'arte contemporanea nel territorio.

L'esposizione propone uno sguardo su parte di quell'universo artistico che destò l'attenzione e la curiosità del Conte Panza, con l'obiettivo di documentare la sua personale sensibilità collezionistica a partire da una scelta di opere della sua donazione al Museo Cantonale d'Arte. Questa generosa donazione ha avuto origine da un incontro con Giuseppe Panza organizzato nel 1992 dal Museo Cantonale d'Arte nell'ambito di una serie di conferenze dedicate al tema del collezionismo.



Meg Webster, "Facing Body Boxes", 1990, cera d'api fusa, cm 213,4 x 190 x 79,48.

Nel corso dell'incontro egli – dopo aver illustrato il suo straordinario percorso a partire dal primo viaggio a New York nel 1954 – aveva rivelato quali fossero gli artisti che avevano destato il suo interesse quando, negli anni Ottanta, dopo una pausa durata alcuni anni, riprese a collezionare intensamente. Il Museo decise allora di organizzare una mostra dedicata proprio a questa parte della Collezione Panza e da questa collaborazione maturò la decisione del collezionista di donare una prima serie di 100 opere al "giovane" Museo, per rafforzare la collezione nella sezione dell'arte contemporanea. A questa prima donazione ne fece seguito una seconda, comprendente altre 100 opere, che nelle intenzioni del donatore potevano completare idealmente il poderoso corpus rappresentativo di ventinove artisti.

Le opere riunite per questo omaggio al Conte Panza sono da ricondurre agli acquisti effettuati tra il 1988 e il 1995 e documentano efficacemente

la tensione del collezionista verso una dimensione spirituale nell'arte contemporanea, una vera ossessione per i valori morali ed etici espressi attraverso le metafore dell'arte. Percorrendo le sale dei tre piani di Villa Malpensata si possono ammirare opere di: Roger Ackling, Stuart Arends, Barry X Ball, Lawrence Carroll, Ruth Ann Frenenthal, Gloria Graham, Ron Griffin, James Hyde, Roni Horn, Gregory Mahoney, Thomas Schütte, Carole Seborovski, Peter Shelton, David Simpson, Ettore Spalletti, Robert Therrien, Jan Vercruyssen, Meg Webster.

La mostra al Museo d'Arte di Lugano (in Riva Caccia 5, nella Villa Malpensata) rimane allestita fino al 26 settembre; si può visitare nei giorni da martedì a giovedì e sabato - domenica dalle ore 10 alle 18, venerdì 10-21 (orario continuato), lunedì chiuso.

ARTE

ASCONA

UN CENTINAIO DI OPERE IN MOSTRA PER I 100 ANNI DI ROLF GÉRARD

La stagione espositiva della Fondazione Rolf Gérard è stata inaugurata con una mostra che testimonia attraverso un centinaio di opere il lavoro creativo dell'artista Rolf Gérard, che il 9 agosto festeggia i suoi 100 anni. In mostra sono circa cento creazioni artistiche realizzate con la tecnica della gouache e della pittura a tempera, su cartone ondulado e fogli di album. Le opere, disposte in un allestimento sui generis, dicono il mondo di Rolf Gérard «now». Quello delle cose quotidiane: fiori, alberi e case, scene di vita, il poetico mutare delle stagioni e paesaggi tornati alla realtà dal fondo delle memorie dalle tinte soffuse che si alternano a paesaggi d'oggi dai colori pacati e densi. Con una particolare attenzione alle opere



dell'ultimo anno, la mostra espone le creazioni pittoriche del «patriarca dell'arte» dal 2000 ad oggi.

La mostra "Rolf Gérard Now" si tiene alla Fondazione Rolf Gérard di

Ascona fino al 29 agosto; si può liberamente visitare nei giorni da mercoledì a domenica tra le ore 15.00 e le 18.00; lunedì e martedì chiuso.

COLLINA D'ORO – I GRAFFITI DEL SANATORIO DI AGRÀ

Una vera e propria galleria di graffiti dipinti sulle pareti dell'ex sanatorio di Agrà è stata scoperta dal fotografo Aldo Balmelli e immortalata in un album che il Municipio di Collina d'Oro ha deciso di dare alle stampe. Dalla sua chiusura nel 1969, l'imponente edificio in rovina affacciato sul Lago di Lugano, era infatti frequentato da alcuni abilissimi graffitiisti attratti da quelle ampie pareti rimaste a

evocare passati splendori. La quarantina di opere riprodotte nel volume curato da Gaia Regazzoni e contenente anche alcune foto ricordo in bianco e nero di Andrea Lenzin, permette di fissare per sempre nella memoria il ricordo di un edificio carico di storia, non solo per gli abitanti del luogo. Per questa ragione l'opera, oltre a essere messa in commercio, verrà offerta dal Municipio a tutti i giovani residenti in Collina.



PAESAGGI E STAGIONI

AL RISTORANTE STAZIONE DI BIOGGIO



Fino al 31 luglio il Ristorante Stazione di Bioggio ospita nelle sue sale alcune opere della pittrice autodidatta luganese Giovanna Quirici che si è cimentata nella rappresentazione del ciclo delle stagioni, dal bianco della neve al bruno autunnale.

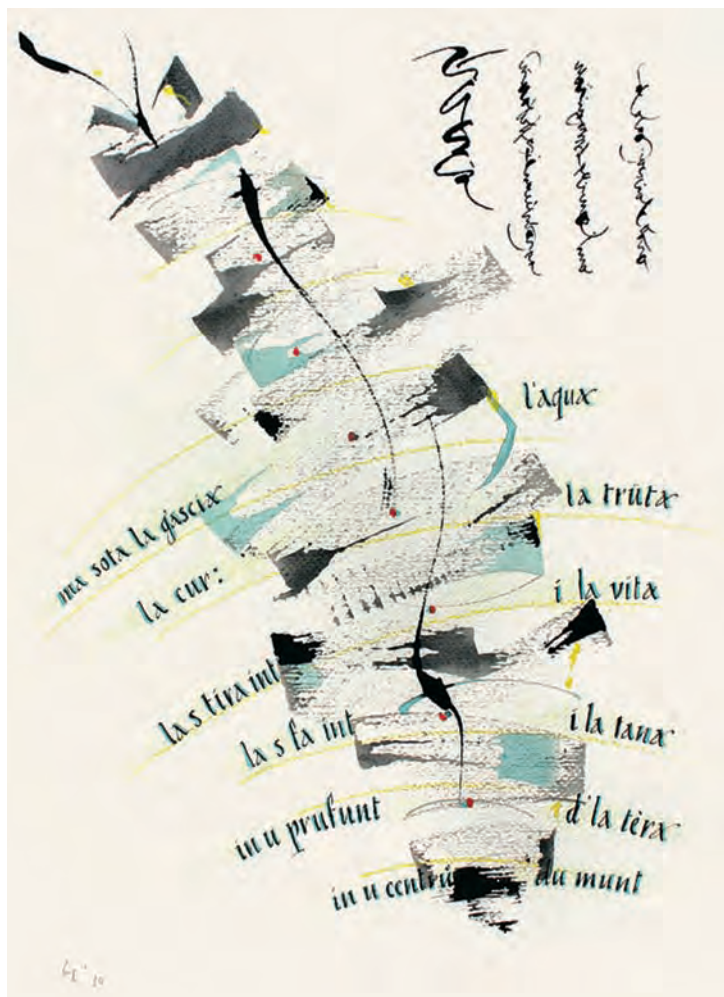
Presso la nuova sede del “Museo della Pesca” di Caslano, in Via dei Meriggi 32, è in atto una mostra proposta dall'associazione “Calligrafia in Ticino”. La rassegna, dal titolo “Senza Rete”, vede protagonisti gli artisti Eliana Auguadri, Loredana Baccianti, Lorenza Buzzi, Gabriela Carboognani Hess, Martine Chardin Bolli, Nathalie Conte, Giovanna Croci Maspoli Pozzi, Orio Galli, Manuela Ferreretti, Cinzia Giambonini, Anita Gianinazzi, Giorgio Grassi, Luisa Jaeggli-Serandrei, Nicoletta Locarnini, Maurilia Minoli, Enzo Pelli, Paola Rezzonico Milani, Peter Wunderlich.

In totale sono diciotto opere di altrettanti artisti di casa nostra che presentano opere calligrafiche che hanno temi riferiti a pesci e pescatori, acque, laghi e fiumi nell'interpretazione. È questa l'insolita proposta con la quale il Museo della pesca ha deciso di accompagnare l'inaugurazione della sua nuova sede. L'invito è stato rivolto all'associazione “Calligrafia in Ticino” che, per l'occasione, presenta lavori esclusivamente ispirati al mondo della pesca. Riunite sotto il titolo - volutamente scherzoso- di “Senza Rete”, le

Museo della Pesca

Via Meriggi 32, Villa Carolina
6987 Caslano
tel. 091 606 63 63
museopesca@bluewin.ch
www.museodellapesca.ch

Dal 1993 il Museo della Pesca si impegna per conservare e valorizzare il patrimonio etnografico relativo alla pesca nella regione dei laghi insubrici. La sede di Caslano è una sezione esterna del Museo del Malcantone di Curio. Aperto da aprile a ottobre martedì, giovedì e domenica dalle 14 alle 17. Per gruppi e scolaresche possibilità di visite in qualsiasi momento, previo appuntamento.



Enzo Pelli, “G'ascia/ghiaccio”, 2010,
da una poesia di Giovanni Orelli, inchiostro e pastello su carta, cm 59x42.

opere propongono una libera trasposizione calligrafica di ricette, testi poetici, dialettali o in lingua, proverbi, motti di spirito, citazioni religiosi.

Dopo il successo della collettiva “il-leggibile”, allestita lo scorso novembre ai Bagni di Stabio, l'associazione “Calligrafia in Ticino” si presenta dunque per la seconda volta al pubblico, a testimonianza della vivacità e

della potenzialità artistiche della moderna calligrafia. I membri di questa libera associazione praticano la calligrafia come forma di espressione artistica, ma anche come strumento di crescita interiore e personale.

L'esposizione a Caslano rimarrà aperta fino al 30 settembre nei giorni di martedì, giovedì, domenica dalle 14.00 alle 18.00.



MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DEL MENDRISIOTTO - STABIO

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

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

Un po' di storia, SFOGLIANDO L'AGRICOLTURA

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

Il ritrovo ideale per buongustai
e amanti del buon vino.

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



1984
2009
25 ANNI

Da 25 anni sulla cresta dell'onda.

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

Ristorante chiuso DO/LU

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

www.concabella.ch



ENOTECA
RISTORANTE
ALBERGO

EVENTI



conca bella

ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

L'ARCHITETTO TICINESE PER "CHÂTEAU FAUGÈRES" UN TEMPIO DEL VINO FIRMATO BOTTA NEL REGNO DI SUA MAESTÀ IL BORDEAUX



Un tempio per il vino pensato in Ticino e innalzato in una terra sacra di vite e viticoltura. Siamo fra le ondulate colline di Saint-Émilion, a Bordeaux, dove i vini sono un vanto storico, frutto di natura, esperienza, applicazione, fatica. L'arte del vino e l'arte di un ambiente che lo celebra: è nata così una convergenza che ha portato alla realizzazione di un edificio che unisce due mondi di genialità, il mestiere di Mario Botta, griffe mondiale dell'architettura, e quello di un popolo che da sempre si dedica a lavorare la vigna per farne vini che hanno un culto senza confini.

Il "Tempio del vino" nel "Château Faugères", dentro una cornice che è un incanto di colori in ogni stagione dell'anno, è stato ideato e voluto da un imprenditore della nuova frontiera, lo svizzero Silvio Denz, un uomo che si muove con molteplicità di interessi, come i tempi suggeriscono ai moderni Ulisse che hanno voglia di cercare nuovi orizzonti, di tentare nuove avventure. E Silvio Denz le sfide le rac-

oglie, passando con grande padronanza dall'arte alla cantina, da un marchio storico come Laliqne a un altro che è già al top delle classifiche dei vini, come "Château Faugères". Tutto nella vita è un richiamo di profumi: quello dei vini arriva da molto lontano, dalla notte dei tempi e della storia. Chissà chi è il padre dei vini, con gli effetti che ci vengono narrati già in Noè, patriarca che forse portò qualche vitigno sulla biblica arca. Oltre ai profumi sempre più ricchi dei vini, il basilese ha voluto considerare anche altri profumi, quelli che contribuiscono al fascino e alla personalità individuale: ed ecco la linea "Art et Fragrante S.A.". Arte, profumi, vini, impulsi di passione e spinta imprenditoriale, il vecchio mondo che unisce Svizzera, Francia, Spagna, Germania e Italia e modernità del villaggio globale, con il mercato americano molto interessato ai vini, ma anche quello asiatico.

Ogni liturgia esige naturalmente anche, e da sempre, luoghi convenienti di celebrazione. Silvio Denz ha vo-

luto per il suo tempio a Bordeaux – città dove si può ammirare una splendida cattedrale gotica – la matita magica di Mario Botta, progettista di Musei d'arte moderna (San Francisco e Rovereto), cattedrali e chiese (dal progetto della sua prima chiesa a Mognò, alla cattedrale di Evry in Francia), sinagoghe e moschee, scuole, biblioteche, banche e alberghi, piscine e casinò. Non c'è avventura che non intrighi il genio creativo di questo nome cosmopolita, eternamente in movimento da un cantiere all'altro, dal Giappone agli Stati Uniti.

Poteva mancare un confronto con un prodotto e un simbolo carichi di millenni di storia, di civiltà, di sudori ma anche di letizia quali sono la vite, l'uva e il vino? Botta non era al suo primo cimento in materia: già aveva messo la sua firma fra le colline del Chianti, a Suvereto, in provincia di Grosseto, dove ritroviamo Denz, attivo pure in Spagna. Dai filari e dalle dolcezze paesaggistiche della Toscana eccolo in un'altra terra carica di tradi-

UN TEMPIO DEL VINO FIRMATO MARIO BOTTA



L'architetto Mario Botta con il titolare dello Château, il basilese Silvio Denz.

Silvio Denz ha voluto una tecnologia di punta per i suoi vini: dall'arrivo dell'uva sui camion, tutto è computerizzato. I vini di Saint-Émilion prodotti da Château Faugères recano etichette che sono garanzia di qualità: Péby Faugères, Château Faugères, Château Haut Faugères, Cap-de-Faugères... Calzante lo slogan che connota l'attività di Denz: ha trasformato le sue passioni nei suoi mestieri. Nel caso del vino, un hobby è diventato un'impresa che si snoda dalla Toscana alla Costa Brava, passando per la regione del Bordeaux, dove è approdato nel marzo del 2005. "In termini di investimenti – spiega – io sono abituato a ragionare su prospettive lunghe, il guadagno in tempi stretti non rientra fra i miei obiettivi". Del resto, più della metà del suo ragguardevole patrimonio è investito nell'immobiliare: ma Denz è convinto che un investimento nella terra, in un immobile nel cuore di Londra o di Parigi o in un vigneto di qualità, sono operazioni sicure che resistono a ogni crisi. E i fatti stanno a dargli ragione.

zione e di voglia di futuro, Bordeaux. E così, un vino già carico di meritata fama, diventerà un oggetto di collezione, sarà un prodotto da esibire, ma soprattutto da degustare, sottolineatura di momenti che sanno di evento.

Il progetto di Re Botta ha avuto un percorso di quasi 4 anni per arrivare – come si suol dire – al tetto: decollato nel 2005-2006, è stato inaugurato il 24 settembre dello scorso anno, alla vigilia dell'inizio della vendemmia, quando dalle nostre parti i grappoli erano già nei tini. In movimento, nella regione del Bordeaux, per questo rito che è lavoro e festa, ci sono 300 mila operai. Sono persone che si muovono fra i filari della vite e che vengono impegnate anche in altre colture (fragole, lamponi, mirtili, ecc.). "Temple du Vin": l'edificio sorge su una superficie vignata di 32 mila metri quadrati ed è costato 12 milioni di franchi: questo Saint-Émilion Grand cru; ma qui è tutto un susseguirsi di vigneti, a perdita d'occhio, su dolci pendii che sembrano tenuti da perfetti giardinieri. Ha ragione Botta quando dice che "i vigneti disegnano un paesaggio armonioso che unisce in maniera raffinata le trasformazioni

della mano dell'uomo e la natura. I toni verdeggianti fanno posto nello scorrere delle stagioni al temperato giallo-grigio dell'inverno".

Qui Botta ha immaginato e poi fatto sorgere un "tempio" molto ben riuscito: uno zoccolo di pietra, in parte interrato, con tutti gli spazi necessari alla produzione e alla conservazione delle botti per l'invecchiamento del vino. La cantina può contenere 80 mila litri di vino e 400 mila bottiglie (46 tini da 50-80 ettolitri). C'è da dire che qui si è invertita anche una tendenza: nel tempo della glorificazione dell'acciaio, si è puntato sulla "barrique", l'intramontabile magia delle botti in rovere. Una torre sale al centro della costruzione di Botta e questa vuole essere un motivo e punto d'incontro per la gente che vi affluirà. In cima, una vasta terrazza coperta, con linee che richiamano i barili, fa viaggiare la vista a perdita d'occhio, con un sapiente gioco di luci che si allungano sui campi in ogni ora del giorno, dall'alba al tramonto.

Terra e natura, architettura moderna e paesaggio da sogno, lavoro con gesti che si ripetono da secoli e torre-simbolo del nuovo che avanza, un intreccio molto felice di memoria, fatiche di uomini d'ogni epoca, identità. Tutto è un segnale forte e preciso di una sensibilità che va ben oltre la tecnica in un tentativo di arricchimento reciproco. L'interesse a tutti i livelli è stato subito molto elevato e lo si è visto soprattutto in occasione della cerimonia inaugurale, con largo intervento di autorità e di media da tutta la Francia. Non c'è due senza tre, assicura il detto popolare. Dopo Suvereto e Bordeaux, si è celebrato anche anche il "tre" di Botta alla corte di Bacco: a Lugano-Sorengo è stata recentemente inaugurata la splendida cantina della Fattoria Moncucchetto.

Giuseppe Zois

TICINO MUSICA OLTRE DUECENTO PARTECIPANTI AL 14.ESIMO INTERNATIONAL CLASSIC

La quattordicesima edizione di Ticino Musica, in programma da domenica 18 a sabato 31 luglio, si presenta all'insegna della novità nella continuità. Il nuovo direttore artistico, Gabor Meszaros, che da quest'anno prende direttamente le redini della conduzione del Festival e dell'Accademia di perfezionamento musicale fondati dal padre Janos, ha infatti voluto confermare la felice formula della manifestazione, invitando quali docenti delle masterclass molti degli artisti che in questi anni si sono fatti apprezzare dal pubblico come interpreti dei concerti, e come insegnati dagli oltre duecento giovani talenti che ogni anno, dal 1997, giungono in Ticino da tutto il mondo per perfezionarsi nel loro strumento o nel canto. L'Accademia di Ticino Musica offre infatti una serie di corsi di alto perfezionamento per quasi tutti gli strumenti dell'orchestra classica, pianoforte e canto, nonché musica da camera nelle diverse formazioni, cui si affianca un ricco festival, i cui concerti sono tenuti dagli insegnanti stessi, oltre che dai più meritevoli tra gli studenti – che hanno così la possibilità di esibirsi in pubblico – e da giovani premiati di importanti concorsi internazionali.

Le ultime due settimane di luglio, al Conservatorio della Svizzera italiana a Lugano gli organizzatori proporranno quindici corsi, riportando quasi al completo l'offerta che lo scorso anno aveva dovuto essere ridotta a causa di difficoltà finanziarie. Tra i docenti, qualche novità e qualche ritorno. Si riconfermano le due insegnanti di canto, Giovanna Canetti e Luciana Serra, così come Bruno Mezzena per la masterclass di pianoforte, Johannes Goritzki per quella di violoncello, Gabor Meszaros per quella di fagotto e Bo Nilsson e Rex Martin, rispettivamente docenti di tromba e di tuba e pedagogia degli ottoni. Assenti lo scorso an-



Un concerto di fiati tenuto lo scorso anno in Piazza San Carlo a Lugano.

no, tornano inoltre il grande violinista russo Valery Gradov, l'oboista Ingo Goritzki e Ada Gradov, che terrà lezioni di scuola russa per pianoforte. Nuovi i docenti dei corsi di viola (Rainer Moog), flauto (Felix Renggli), clarinetto (Johannes Peitz), corno (Michael Thompson) e trombone (Armin Bachmann, assistito da Lorenzo Ghirlanda). Infine Yeon-Hee Kwak, che lo scorso anno aveva dovuto cancellare il suo corso per ragioni di salute, seguirà, con Ingo Goritzki, gli studenti di oboe. Oltre alle lezioni individuali vengono proposti corsi per ensemble d'archi (purché già formati) e di musica da camera – fiati e ottoni – resi possibili dalla collaborazione tra i diversi docenti e volti a preparare i musicisti che si esibiranno, la seconda settimana, in alcuni concerti del festival. La stessa possibilità è data ai migliori studenti della classe di canto, che ogni anno presentano le loro arie favorite in occasione della sempre seguitissima serata lirica di gala (in programma mercoledì 28).

Tra le novità più significative di questa edizione, le openclass per i partecipanti ai corsi di violino e di trombone: una giornata di studio fuori sede, aperta al pubblico e coronata da un concerto serale tenuto dai giovani musicisti, per dare la possibilità anche ai "non addetti ai lavori" di assistere dal vivo al lavoro che si svolge in una classe di perfezionamento. Il 26 luglio la classe di violino sarà al Collegio Papiro di Ascona e il 28 quella di trombone sarà a Rovio, alla chiesa di Santa Maria Assunta, nota come la Gesiola.

Nonostante il pur promettente miglioramento della situazione finanziaria del Festival, ancora qualche sforzo sarà necessario per poter riproporre la produzione di un'opera, una delle iniziative più significative della manifestazione. L'appuntamento è dunque ancora rinviato, ma buone sono le prospettive per l'anno prossimo.

Anche per quanto riguarda il Festival nuove iniziative si inseriscono nel solco della tradizione. Come già ricordato, protagonisti dei pomeriggi e

IL 14.ESIMO INTERNATIONAL CLASSIC



La maestra Giovanna Canetti con alcuni partecipanti ai corsi di alto perfezionamento di canto.

delle serate musicali saranno sia i docenti dei corsi, sia i migliori tra i loro allievi, sia, ancora, i premiati di alcuni concorsi internazionali. Tradizione del Festival è però anche la presenza di un

ensemble “in residence”, che propone i suoi concerti in diverse località sull’arco di entrambe le settimane. Quest’anno gli ensemble presenti saranno due: il Quartetto d’archi Arcadia, pre-

miato lo scorso anno al “Gianni Bergamo Classic Music Award” e il Quintetto di fiati Dioniso.

Fedele alla propria vocazione e denominazione, Ticino Musica tornerà a proporre i suoi concerti in località distribuite su tutto il territorio cantonale, offrendo l’opportunità, oltre che di godere di esibizioni sempre di ottima qualità, di visitare alcuni luoghi ricchi d’interesse storico-artistico. Lugano, Ascona, Minusio, Curzutt (Monte Carasso), Maggia, Gerra Piano, Rovio e Muralto ospiteranno il ciclo di concerti che si aprirà, come avviene già da due anni, con l’esibizione dello Slokar Quartett nella Piazzetta San Carlo di Lugano e si concluderà, la mattina di sabato 31 nell’Aula Magna del Conservatorio di Lugano, con l’ultima presentazione dei giovani Maestri e il tradizionale aperitivo di arrivederci alla prossima edizione.

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

LA CORNICE
Vincenzo e Fabrizio Colciagli

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

LA VIA LATTEA RISCOPRIRE IL NOSTRO TERRITORIO IN UNA PROSPETTIVA INCONSUETA

Anche quest'anno la "Via Lattea", giunta alla sua settima edizione, propone a vecchi e nuovi moderni pellegrini di mettersi in cammino verso l'ignoto alla ricerca di quella matrice comune che fa riferimento all'arte, alla musica, al teatro praticati in un ambiente bucolico e il più possibile aderente all'ecologia. Il programma si svolgerà in tre momenti: sabato 21 agosto, venerdì 27 agosto e venerdì 10 settembre. La particolare scena si svolgerà su affascinanti percorsi individuati fra Castel San Pietro, Mendrisio, Riva San Vitale e Carona.

La "Via Lattea 7" si presenta con un pellegrinaggio in tre movimenti, sette stazioni e un percorso a sorpresa, con musica, letteratura, pedagogia, storia, astronomia, ecologia. La proposta artistica è composta da quaranta giovani musicisti, due ensembles, due solisti e due direttori che nel programma presentano uno spettacolo fatto di suoni antichi e nuovi. Il programma musicale prevede in particolare l'esecuzione di opere di Béla Bartók, Giovanni Gabrieli, Stefano Gervasoni, Gérard Grisey, Claudio Monteverdi, Daniel Ott, Mario Pagliarani, Giacomo Puccini, Steve Reich, Franz Schubert, Igor Stravinsky. Fra gli interpreti ci saranno Antonio Politano (flauto dolce), Daniele Caminiti (liuto e tiorba), l'Ensemble de l'Association Flauto dolce di Losanna diretto da Henri Farge, i percussionisti della Haute École de Musique de Genève, Jean Keraudren, Thierry Simonot (regia del suono), Christophe Delannoy (direzione) e l'ensemBle baBel di Losanna. Questa edizione prevede anche la partecipazione straordinaria dell'astrofisico italiano Corrado Lamberti, affermato divulgatore scientifico e cofondatore con Margherita Hack delle riviste «L'Astronomia e Le Stelle».

"La Via Lattea" fa parte del progetto "Il Teatro del Tempo", nato nel



Pellegrini davanti alla Chiesa Rossa di Castel S. Pietro.

2001 dalla collaborazione fra il compositore Mario Pagliarani e un gruppo di giovani interpreti musicali già affermati in campo internazionale. Il Teatro realizza produzioni caratterizzate da una concezione allargata della musica, interpretandola nelle sue molteplici manifestazioni: fare teatro con i mezzi della musica e fare teatro con i mezzi della musica. La Via Lattea, il cui nome è stato preso dal noto film di

Luis Brunuel, si inserisce coerentemente nella prospettiva del Teatro. La formula è infatti quella di un percorso con varie stazioni da raggiungere rigorosamente a piedi. Si tratta di una sorta di pellegrinaggio musicale con incursioni nel teatro, nella letteratura, nel cinema, nella danza, nella filosofia, nella scienza, che invita a riscoprire il nostro territorio in una prospettiva inconsueta.

Una proiezione sulla vetta del monte Generoso.



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



Eventi
luglio – agosto 2010.

Gita con il treno a vapore
Monte Generoso
4 / 18.07. / 15 / 29.08.2010

**Salita con moto d'epoca
al Monte Generoso**
Mendrisio-Mta. Generoso
10 – 11.07.2010

Sagra del pesciolino
Brusino Arsizio
17 – 18.07.2010

**Campionati svizzeri
Parapendio acrobatico**
Monte Generoso
13 – 15.08.2010

Sagra del bue
Rancate
20 – 22.08.2010

La Via Lattea 7
Mendrisiotta
21 / 27.08. / 10.09.2010

Sagra da l'asan
Coldreio
25 – 28.08.2010

**Festival di narrazione
"Racconti di qui
e d'altrove"**
Arzo
26 – 29.08.2010

12 ore di Mendrisio
Mendrisio
28.08.2010

**Festa al Mulino
di Bruzella**
Bruzella
29.08.2010

Feste campestri
tutto il Mendrisiotta
07 – 08.2010



**LE BELLEZZE DELLE ISOLE BORROMEI
LA MADRE, LA BELLA E LA ROCCA D'ANGERA**

Il lungo e freddo inverno non ha intaccato la serena bellezza dei parchi e dei giardini delle Isole Borromei, sul Lago Maggiore. È dunque nuovamente possibile visitare sia i giardini sia le residenze e le mostre permanenti racchiuse nelle diverse proprietà Borromeo. All'Isola Madre, nel grande parco di stampo ottocentesco, si presentano in tutto il loro splendore camelie, glicini, magnolie, orchidee, che trovano nel parco un palcoscenico privilegiato. È possibile conoscere la storia di essenze pregiate nel loro lungo viaggio dai luoghi di origine fino all'Europa e al parco dell'Isola Madre dove hanno trovato il loro habitat ideale. Il parco dell'Isola Madre va visitato a più riprese per gustare il suo fascino silenzioso e raccolto, e le sue eccezionali fioriture. Nel Palazzo poi si trova una straordinaria collezione di bellissime antiche marionette, ricca di pezzi unici, conservati in modo esemplare. Al termine del tour ci si potrà riposare nell'antica sera, che rende ineguagliabile il piacere di un piccolo spuntino.

L'Isola Bella si propone con il suo fascino barocco. Le sue terrazze contornate di camelie, azalee, rododendri creano dei veri e propri ambienti, che caratterizzano ancora di più il giardino. Il Palazzo offre poi una continua serie di meraviglie che ornano le sale, arredate con mobili, arazzi e quadri di grandissimo pregio. Notevole è la Galleria dei quadri o del generale Berthier, nella quale le opere sono radunate e collocate secondo il vecchio ordinamento espositivo, impaginate in ricche cornici intagliate che fanno parte della decorazione della Galleria, che comprende capolavori, opere d'arte di primo piano e, secondo una prassi tipica delle antiche collezioni nobiliari, alcune copie da grandi maestri del passato come Raffaello, Correggio, Tiziano, Guido Reni.



La Rocca di Angera si presenta con la completazione del giardino medievale, che offre un affascinante percorso nella magia dell'antico mondo del Medio Evo. Un giardino è una conquista sulla natura e questo spazio, ricavato sullo sperone roccioso che si affaccia sul lago, lo è per definizione. Ancora ai suoi inizi, ma già molto ben definito nella struttura, il giardino medievale consentirà al visitatore soste di meditazione tra le sue aiuole. Alla Rocca si trova anche il Museo della Bambola e del Giocattolo, il Museo degli Automi, il nuovo Museo delle Ceramiche. La Rocca è interessata da

un'altra notizia: essa infatti si posiziona al 7° posto nella lista dei migliori Castelli d'Italia. Questo giudizio è riportato dal portale tedesco Trivago, che raccoglie l'opinione di visitatori e turisti di tutta Europa.

Le proprietà Borromeo, che si possono raggiungere con il battello che parte da Verbania (o sulla sponda piemontese da Stresa e Baveno) sono aperte da sabato fino a domenica 17 ottobre dalle ore 9.30 alle ore 17.30; la quadreria dell'Isola Bella è visitabile dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 13.30 alle 17.00.

AL PROSSIMO FESTIVAL DEL FILM

PARDO D'ONORE ANCHE A JIA ZHANG-KE

Il regista cinese Jia Zhang-ke sarà uno degli ospiti d'onore della prossima edizione del Festival del film Locarno dove riceverà un Pardo d'onore. La cerimonia di consegna del premio avrà luogo giovedì 5 agosto alle 21.30 in Piazza Grande. Jia Zhang-ke è quest'anno il secondo regista, insieme ad Alain Tanner, a ricevere un Pardo d'onore. Per l'occasione il Festival proietterà uno dei suoi capolavori, Platform (2000), e il suo ultimo documentario I Wish I Knew (2010), presentato nella sezione "Un certain regard" all'ultimo Festival di Cannes. Venerdì 6 agosto è inoltre prevista al Forum una masterclass con il regista aperta al pubblico.

Figura di spicco della «sesta generazione» di cineasti cinesi, Jia Zhang-ke è nato nel 1970 a Fenyang e si è diplomato alla Beijing Film Academy. Gira i tre primi lungometraggi nella sua provincia d'origine, fuori dai circuiti cinematografici ufficiali: Pickpocket (1997), Platform (2000) e Unknown Pleasures (2002) non trovano distribuzione nelle sale cinesi, ma sono rispettivamente selezionati ai festival di Berlino, Venezia e Cannes. Nel 2004, Jia Zhang-ke ottiene l'autorizzazione da parte delle autorità cinesi di girare il documentario The World, ed esce dalla clandestinità. Leone d'oro alla Biennale di Venezia con Still Life (2006), Jia Zhang-ke ha finora firmato nove lungometraggi, di cui tre documentari. Ha prodotto inoltre Plastic City (2008), ultimo film di Yu Lik-wai, suo fedele capo operatore.

GLI INDUSTRY DAYS

Con gli Industry Days, il Festival del film Locarno proporrà quest'anno per la prima volta tre giornate interamente dedicate ai professionisti del cinema, dal 7 al 9 agosto, con un pro-



Il regista cinese Jia Zhang-ke.

gramma di proiezioni e incontri ideato per rispondere alle loro specifiche esigenze. Concentrati all'inizio del Festival, gli Industry Screenings, riservati ai compratori, proporranno in anteprima i film della Piazza Grande e dei due concorsi di lungometraggi della 63.esima edizione del Festival – il Concorso internazionale e il Concorso Cineasti del presente. Parallelamente, produttori e distributori potranno partecipare nell'arco dei tre giorni a un insieme di workshop e tavole rotonde organizzate in collaborazione con i partner dell'Industry Office di Locarno. È anche annunciata un'iniziativa a cura dell'associazione Europa Distribution, che prosegue quest'anno la sua collaborazione con il Festival, riservata ai suoi membri presenti a Locarno.

12 PROGETTI DELL'ASIA CENTRALE

Su ben oltre cento candidature ricevute, sono 12 i finalisti dell'Asia centrale che parteciperanno alla Open Doors Factory, il laboratorio di coproduzione del Festival del film Locarno,

che avrà luogo dal 7 al 10 agosto nell'ambito della 63.esima edizione del Festival. Per il direttore artistico Olivier Père «La qualità dei progetti che abbiamo esaminato e la loro diversità – dalla storia d'amore al dramma sociale, dal documentario alla fantascienza – confermano l'esistenza di un vero e proprio vivaio di talenti in Asia centrale, trasversale a tutte le generazioni».

JOHN REILLY E PHILIPPE PARRENO

Sabato 7 agosto la Piazza Grande di Locarno accoglierà la prima europea di "Cyrus" di Jay e Mark Duplass (The Puffy Chair, Baghead), commedia romantica americana ambientata a Los Angeles. Il film è interpretato da John C. Reilly, Jonah Hill, Marisa Tomei e Catherine Keener. Alla proiezione saranno presenti il protagonista del film, John C. Reilly, e i due cineasti. La 63esima edizione del Festival dedicherà un omaggio all'attore americano John C. Reilly che ha dato prova del suo talento nei film di Paul Thomas Anderson (Bolge Nights – L'altra Hollywood, Magnolia), Martin Scorsese (The Aviator, Gangs of New York), e nelle produzioni di Judd Apatow (Walk Hard: La storia di Dewey Cox, Fratellastri a 40 anni).

Il programma della Piazza Grande prevede inoltre in anteprima mondiale la presentazione delle prime immagini di The Invisible Boy, un progetto di lungometraggio dell'artista francese Philippe Parreno. Per l'occasione il Festival proporrà una selezione di cortometraggi del cineasta e la proiezione di "Zidane, un portrait du 21ème siècle", lungometraggio realizzato con Douglas Gordon (2006).

ESCURSIONI

VALLEMAGGIA LA GUIDA TURISTICA CON L'INSERTO PIETRAVIVA

La nuova edizione della Guida Turistica della Vallemaggia presenta a 360 gradi tutta l'offerta della regione: dalle escursioni sul fondovalle al patrimonio storico culturale, dalle gite in alta montagna su uno dei tanti sentieri (700 km in totale) al dolce far niente sulle rive del fiume, dal paesaggio alluvionale a quello alpino con il ghiacciaio del Basodino, dalla gastronomia ai prodotti locali, e tanto altro ancora come i Sentieri di Pietra, la Scuola di Scultura di Peccia, Mogno e la sua chiesa, la Valle Bavona, il villaggio Walzer di Bosco Gurin, Bronallo, i musei, le chiese, i monumenti. Il prontuario propone tutta una serie d'informazioni dettagliate che permettono al turista di orientarsi ed approfittare di tutto quanto offre questo va-



sto territorio che occupa un quinto del cantone Ticino. È pure stato aggiorna-

to e completato l'inserto dedicato al progetto Vallemaggia Pietraviva in particolare tutto quanto è riservato ai Sentieri di Pietra. Un'ottima proposta realizzata con l'obiettivo di abbinare ad una piacevole e facile escursione la scoperta di diversi aspetti che caratterizzano la cultura e la storia valmaggese, quali ad esempio la vita rurale di un tempo, la transumanza, la grà e le castagne, l'utilizzo e la lavorazione della pietra.

Le proposte dei Sentieri di Pietra sono a tutt'oggi 23, raccolte su 11 prospetti, altre si aggiungeranno nei prossimi anni con l'intento di coprire tutto il territorio valmaggese. La guida viene distribuita gratuitamente da Vallemaggia Turismo e da albergatori e ristoratori della valle.

RISTORANTE - STAZIONE - BIOGGIO

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



È gradita la riservazione

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



ASCONA

IL PRIMO TORNEO DI POLO IN TICINO 4 TEAM E 80 CAVALLI ALL'AEROPORTO

Dal 16 al 18 luglio ad Ascona avrà luogo il primo torneo internazionale di polo del Ticino: la "Polo Cup Ascona 2010". L'evento è organizzato dal locale club sportivo, nato da pochi mesi grazie all'intraprendenza del giocatore Uwe Zimmermann, eletto presidente del Polo-club Ascona, oltre che della signora Margit Sauer e del signor Marco Styger, vicepresidenti, che vantano una lunga esperienza nell'organizzazione di tornei di polo a livello internazionale. Obiettivo del sodalizio asconese è quello di introdurre e diffondere la pratica e l'interesse per questo sport anche in Ticino, unica parte della Svizzera dove ancora lo sport del polo non è conosciuto. È invece regolarmente praticato a St. Moritz, Ginevra, Zurigo, Berna, dove sono attivi complessivamente oltre 150 giocatori e giocatrici.

A questo primo torneo internazionale di Ascona saranno presenti quattro team che utilizzano complessivamente un'ottantina di cavalli da polo. Sarà un torneo di Arena Polo, la variante che si gioca su sabbia, e verrà disputato sul sedime dell'ex Aerodromo di Ascona da quattro squadre di tre giocatori a cavallo provenienti da diversi paesi europei e dall'Argentina. Solitamente questa versione (Arena Polo) si gioca in inverno al coperto, quando il clima o lo spazio non consentono di praticare open air. Il polo classico si gioca invece su campi in erba ben più vasti e con la pallina di legno o di plastica, dalle dimensioni circa di quella da baseball. Esiste anche la versione sulla neve, come nel caso del torneo di gennaio a St. Moritz, oppure a Megève o a Cortina d'Ampezzo.

Il polo è disciplina sportiva che si pratica da oltre 2000 anni e si basa sulla simbiosi tra cavallo e cavaliere: la velocità e l'eleganza rendono questo



sport unico nel suo genere. Il gioco è spettacolare e molto dinamico. I contendenti, su cavalli al galoppo, colpiscono e si passano la pallina con un'apposita mazza: obiettivo è segnare punti indirizzando la palla nella porta avversaria formata da due pali (per rendere l'idea: simile agli obiettivi per esempio del rugby, e anche del calcio o dell'hockey).

Sono varie le iniziative che faranno da corollario all'evento sportivo asconese. Oltre alle diverse iniziative serali, è da segnalare in particolare la parata dei giocatori che si svolgerà sul

lungolago di Ascona sabato 17 luglio alle ore 11.00. L'evento sportivo è aperto al pubblico per tutte e tre le giornate, inclusa la finale che si disputa domenica 18 luglio (inizio ore 14.00); alle 12.15 si terrà invece la finalina per il terzo posto. Le prime due partite eliminatorie si terranno venerdì alle 16.30 e alle 17.30; mentre le altre due sono in programma sabato alle 19.00 e alle 20.30. Il biglietto d'ingresso all'area pubblica, dove è allestita anche una zona rinfresco, è di 25 franchi; esiste anche la possibilità di un posto o un tavolo nella tenda Vip.

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

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

Osteria Grotto Da PIERINO

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



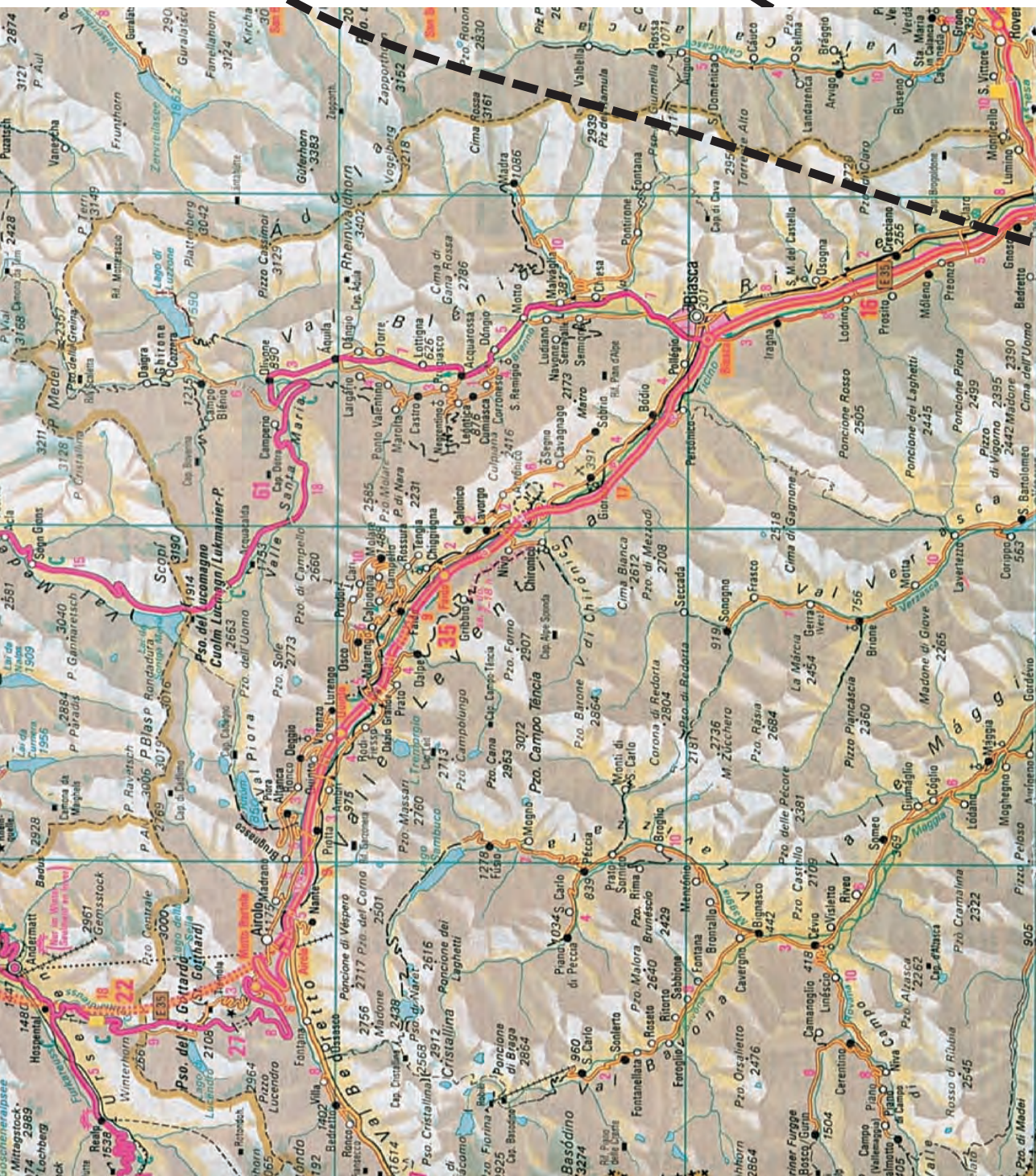
proprietà Fam. Mauro Cassina

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

CUREGGIA

tel 09 94 87 96 - fax 09 94 88 86

www.grottopierino.ch

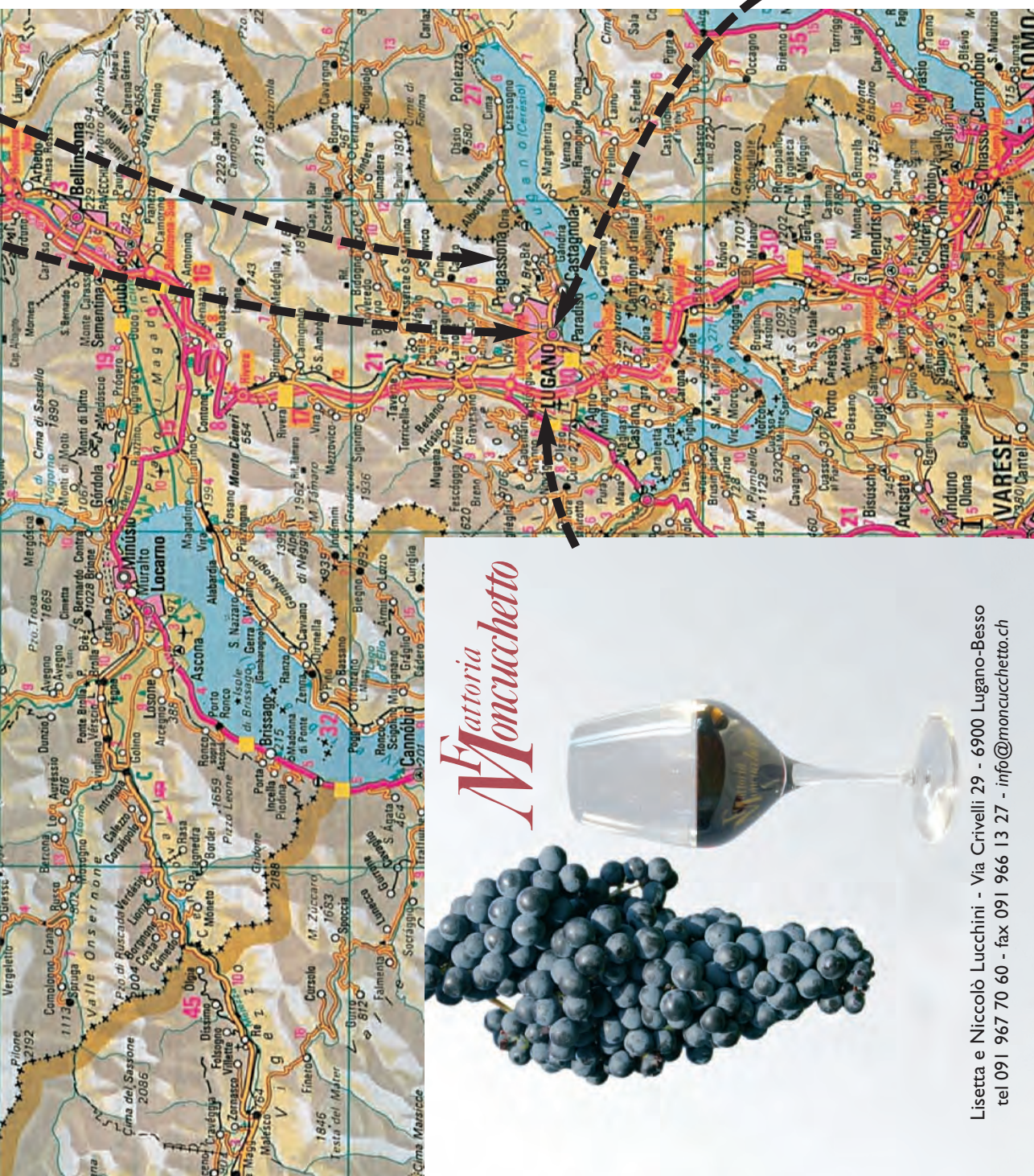


6900 Lugano
Contrada d Sasse o 4
te 091 922 72 44
fax 091 922 72 45

■ Occh a
■ Strument ott c
■ Test v s v
■ Studio per lenti a contatto



**OTTICA
COCCHI
BRUGHERA**



*Mattoria
Moncucchetto*

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

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

**LE INSALATE PREPARATE CON IL RISO
DAL RISTORANTE LA RUPE DI SAN ZENO**

ASPARAGI E BRESAOLA IN FESTA

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso blond insalate, 16 asparagi verdi, 12 fette di bresaola, 80 g di gherigli di noci, 140 g di scaglie di grana padano, sale, olio oliva, limone (o citronette).

Procedimento

Prendere gli asparagi e pelarli con un pelapatate da metà fino al gambo. In seguito tagliare il fondo dell'asparago, fare due mazzi da otto e legarli con lo spago, quindi cuocerli in una casseruola per circa 6-7 minuti in acqua bollente e salata.

Nello stesso tempo cuocere il riso blond per 10 minuti; una volta cotto raffreddarlo sotto l'acqua corrente lentamente, scolarlo.

Dopo aver tolto gli asparagi dalla casseruola immergerli in acqua fredda per pochi minuti, tagliare le punte, metterle da parte e tagliuzzare a rondelle tutti i gambi rimasti.

Prendere la bresaola e tagliare a jullienne tenendone da parte quattro fette intere. Fare le scaglie di grana, e spezzettare i gherigli di noci.

Mischiare i gambi di asparagi, la bresaola a jullienne e le noci.

In una terrina a parte mettere il riso e aggiungervi gli ingredienti tagliuzzati, condire il tutto con olio e limone (o citronette). Come decorazione mettere le fette di bresaola rimaste e le punte di asparagi.

INSALATA DI POLLO PER PIC-NIC

Ingredienti per 3 persone

300 g di riso blond insalate, 2 petti di pollo di circa 160 g l'uno, 1 insalata belga, 200 g di formentino, 150 g di feta, 100 g di olive nere senza nocciolo, olio di semi di girasole, aceto di vino rosso o aceto balsamico, sale, pepe.



In primo piano Giorgio Bettera, chef e titolare del ristorante La Rupe di San Zeno situato sulla Strada Cantonale a Lamone.

Procedimento

Mettere a bollire l'acqua salata e cuocere per 10 minuti il riso blond insalate.

Se i petti di pollo sono grossi, tagliarli a metà per il lungo e cuocerli alla griglia; una volta cotti metterli da parte su un piatto.

Lavare il formentino e l'insalata belga, tagliare a dadi la feta e a metà le olive snocciolate.

Dopo aver fatto raffreddare il riso, tagliare a fette i petti di pollo e tagliare a jullienne la belga.

Mischiare tutti gli ingredienti e preparare una salsa vinaigrette con aceto di vino rosso o aceto balsamico a piacimento, olio di semi di girasole, sale e pepe. Mettere da parte la salsa e condire l'insalata al momento di consumarla.

INSALATA "MOZZANDARINO"

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso blond veloce e versatile, 1 mozzarella di bufala, 2 mazzetti piccoli di rucola, 1 mandarino, 4 fette di prosciutto crudo, olio oliva extravergine.

Procedimento

Cuocere il riso in acqua salata scolarlo e far raffreddare; nel frattempo lavare la rucola e asciugarla bene, in seguito tagliare a fette la mozzarella di bufala, sbucciare il mandarino e tagliarlo a rondelle; in ultimo tagliare a jullienne il prosciutto crudo, mischiare tutti gli ingredienti tranne la mozzarella che verrà adagiata alla fine sul piatto. Condire il tutto con olio di oliva extravergine.

INSALATA CEREALI E VERDURE

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso ai 3 cereali farro e orzo, 1 carota, 1 melanzana piccola, 1

LE INSALATE DI RISO DEL RISTORANTE LA RUPE DI SAN ZENO

zucchina, 1 peperone giallo, sale, olio d'oliva.

Procedimento

Cuocere il riso; nel frattempo tagliare la carota a rondelle e cuocerle per circa 6-8 minuti in acqua bollente; tagliare la zucchina a bastoncini e cuocerla in acqua bollente per 2-3 minuti; tagliare a cubetti la melanzana e cuocerla in padella con olio d'oliva per circa 6 minuti; in ultimo tagliare il peperone a julienne e spadellarlo con olio d'oliva per circa 7-8 minuti.

Aggiungere tutte le verdure al riso scolato e raffreddato e condire con olio d'oliva.

INSALATA DI RISO E EMMENTALER

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso ai 3 cereali farro e orzo, 4 carciofi, 200 g di , 300 gr. di fagiolini freschi, 1 radicchio, sale, olio di oliva

Procedimento

Cuocere il riso per 12 minuti. Nel frattempo pulire e cuocere i fagiolini in acqua bollente e poi tagliarli a pezzetti; lavare e tagliare a julienne il radicchio e poi tagliare a cubetti l'emmentaler.

Privare delle prime foglie i carciofi, tagliarli a metà e levare la barbetta (se si tratta di carciofo sardo privarli delle spine), tagliarlo a spicchi e sbolentarli per 5 minuti in acqua già bollente e salata, poi spadellarlo in olio d'oliva per 3-5 minuti.

Aggiungere tutti gli ingredienti al riso.

INSALATA CHAMPIGNONS

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso 3 cereali avena e kamut, 1 piccolo broccolo, 1 piccolo porro, germi di soia, 5 funghi prataioli, sale, di oliva.

Procedimento

Cuocere il riso per 16 minuti. Nel frattempo togliere i fiocchi ai broccoli e cuocerli in acqua salata per circa 5-6 minuti; tagliare il a rondelle e spadellarlo; tagliare a fette i prataioli e spadellarli, dopo di che unire tutti gli ingredienti, anche i germi di soia. Condire il tutto con olio d'oliva o vinaigrette con balsamico.

INSALATA DI RISO E SCAMORZA

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso 3 cereali avena e kamut, 1 mela, 50 g di uvapassa, 1 piccola carota, 6 fette di scamorza affumicata, 0,5 dl di aceto balsamico, 1,5 dl di olio di oliva, sale.

Procedimento

Cuocere il riso per 16 minuti. Nel frattempo pelare, lavare e grattugiare la carota; prendere 4 fette di scamorza e tagliarle a dadi. Pelare la mela e tagliarla a fette piccole e aggiungere al riso tutti gli ingredienti, compresa l'uvapassa. Grigliare le altre 2 fette di scamorza e condire l'insalata con un'emulsione di 0,5 dl di aceto balsamico e 0,8 dl di olio di oliva; quindi adagiare sopra la scamorza grigliata.

INSALATA DI RISO "POLIPETTA"

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso Venere, 1 polipo fresco, 1 patata grossa, 100 g di olive liguri, 100 g di pomodorini, sale, olio di oliva extravergine .

Procedimento

Cuocere in acqua bollente e salata per 25-30 minuti il polipo già pulito, controllare se necessita di più o meno tempo in base alla grandezza del poli-



LE INSALATE DI RISO DEL RISTORANTE LA RUPE DI SAN ZENO

po. Nel frattempo tagliare a cubetti la patata e lessarla e tagliare in quattro i pomodorini. Quando il polipo è cotto tagliarlo a fette e lasciarlo raffreddare nella sua acqua di cottura.

Cuocere il riso per 18 minuti; lasciare il riso e il polipo tiepidi e unire tutti gli ingredienti. Condire con l'olio di oliva extravergine.

INSALATA MELODIA D'OCEANO

Ingredienti per 2 persone

200 gr di riso Venere, 2 scampi congelati, 4 noci di capesante, 1 piccolo porro, 200 g di spinacino fresco, 1 pomodoro, sale, olio di oliva extravergine, 0,7 dl di brodo di verdura

Procedimento

Cuocere il riso per 3/4 di cottura in acqua bollente; nel frattempo scongelare le noci e gli scampi, a questi ultimi tagliare la pancia a metà senza sgusciarli e senza togliere le teste. Tagliare il porro a rondelle, spadellarlo e bagnarlo con brodo di verdura, spegnere il fuoco. Tagliare il pomodoro a dadi e nella padella con il porro aggiungere il riso e le capesante, far sobbollire. Sbollentare nell'acqua gli scampi per tre minuti e unirli a tutti gli altri ingredienti e cuocere ancora per due minuti. In ultimo aggiungere il pomodoro a dadini. Servire su un piatto ed in ultimo guarnire con gli spinacini freschi.

INSALATA IN CAMICIA

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso blond veloce e versatile, 4 uova, 6 fette di speck tirolese, 2 trevisane non troppo grosse, 1/2 filone di pane, aceto di vino rosso, sale, olio di semi, olio di oliva.



Procedimento

Cuocere il riso; nello stesso tempo mettere una casseruola d'acqua con un goccio di aceto di vino rosso per le uova.

Tagliare in quattro una trevisana e l'altra a jullienne; tagliare a cubetti il pane e rosolarlo in padella con un goccio d'olio di semi.

Scolare il riso e raffreddarlo.

In seguito aprire un uovo alla volta, formando un vortice nell'acqua con un cucchiaino e tuffarci dentro l'uovo; dopo 2 minuti ritirarlo dall'acqua e tenerlo in un piatto al caldo.

Grigliare i quattro spicchi di trevisana insieme alle sei fette di speck, due di queste tagliarle a jullienne. Mettere il riso in insalatiera e aggiungere la trevisana e lo speck tagliati a jullienne; condire a piacimento e poi aggiungere i crostoni di pane.

Sul piatto di portata adagiare le uova, le quattro fette di speck e gli spicchi di trevisana leggermente con-

diti precedentemente con olio di oliva e sale.

INSALATA D'ANATRA

Ingredienti: per 2 persone

180 g di riso integrale, 1 petto d'anatra affumicato, melograno piccolo, 60 g di mandorle sfilettate, 40 g di crescione fresco, 0,5 dl di aceto balsamico, 1,5 dl di olio di oliva, sale.

Procedimento

Cuocere il riso in acqua salata per 18 minuti. Nel frattempo affettare il petto d'anatra (il taglio deve essere fine), sgranare il melograno, pulire il crescione e tostare le mandorle in una padella antiaderente senza aggiunta di grasso. Unire tutti gli ingredienti e per ultimo emulsionare 0,5 dl. di aceto balsamico con 0,8 dl di olio di oliva e condire il tutto.

SUCRISSE

LO ZUCCHERO CRISTALLINO

ORA DIVENTA ANCHE LIQUIDO

Sin dalla sua scoperta lo zucchero ha rappresentato per l'uomo un prodotto naturale che copre le sostanze amare presenti negli alimenti, donando loro un gusto gradevole. Nel corso del tempo il suo aspetto ha subito diversi cambiamenti. L'invenzione delle zollette di zucchero e dello zucchero in bustine ha messo fine al faticoso lavoro di spezzare i pezzi di zucchero con le mani per le attività domestiche. Ora un nuovo prodotto giunge a rivoluzionare del tutto la dolce sostanza. Gli zuccherifici Aarberg+Frauenfeld AG hanno lanciato con "Sucrisse" il primo marchio indipendente di prodotti dolcificanti svizzeri di elevata qualità, presentando delle importanti novità. Tra queste spicca quella più sorprendente: lo zucchero cristallizzato diventa liquido. La moderna bottiglia da 250 ml (fr. 3,95) non solo colpisce l'occhio per la forma di cristallo, ma è anche praticissima, grazie al dispositivo di dosaggio a membrana che consente un dosaggio semplice e pulito. Lo zucchero liqui-



do, "puro" e "alla vaniglia", si scioglie immediatamente anche nelle bevande fredde e rappresenta una novità assoluta che rivoluziona del tutto un prodotto tradizionale.

Al nuovo marchio appartengono anche altre varietà che rendono l'uti-

lizzo e l'aspetto dello zucchero svizzero ancora più attraente. Tra queste, "Sucrisse zucchero fine" (scatola da 1 kg o 500 g a fr. 2,80, rispettivamente fr. 2.-), uno zucchero cristallino che, grazie ad una speciale setacciatura, è particolarmente fine ed è pertanto indicato soprattutto per la realizzazione di dolci e dessert. L'elegante confezione dalla scatola pieghevole è dotata di un pratico beccuccio di dosaggio richiudibile che ne agevola un dosaggio pulito. Sempre della stessa serie c'è anche "Sucrisse zucchero fine biologico" con la certificazione Bio-Knospe. Il ricco assortimento garantisce ai clienti maggiore convenienza e praticità di utilizzo e si rivolge in particolare a quei consumatori che scelgono con consapevolezza prodotti svizzeri di qualità. Completa la gamma "Sucrisse zucchero gelificante 2:1", pensata per coloro che desiderano più frutta e meno zucchero. I prodotti Sucrisse sono presso Migros e Coop (zucchero liquido).



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

STABIO È NATO IL BIRRIFICIO TICINESE SONO ORA 18 LE BIRRE FATTE IN CASA

Una delle prime aziende per la produzione artigianale di birra ticinese cambia sede e si rinnova. La "Birraria", conosciuta fin dal 2002 per la sua birra San Martino e la sede con ristorante situata nei pressi del Fox Town a Mendrisio, ha traslocato in una nuova struttura costruita a Stabio, cambiando nello stesso tempo il nome adottando quello di "Birrificio Ticinese". La vecchia sede prosegue la sua operatività solo come ristorazione, ovviamente con in catalogo le sue storiche birre.

La nuova struttura vede sempre protagonisti Stelio e Nicola Beltramini che misero in funzione a La Birraria, ai quali si aggiunse il responsabile Lorenzo Bottoni. Dalle tre iniziali birre, ora il catalogo nel comprende ben diciotto, tale da poter proporre agli appassionati di questa bevanda un assortimento variegato che va incontro ai diversi palati. Grazie a un impianto che è un piccolo gioiello di tecnologia è possibile produrre anche birre "su misura" per terzi. Ma, fedeli a una filosofia che intende l'artigianalità, i responsabili del Birrificio Ticinese non hanno sacrificato la manualità e l'esperienza dell'uomo sull'altare della tecnologia. Ne risultano così birre di qualità. Una novità in Svizzera per un micro-birrificio artigianale è costituita da un mini impianto che permette di confezionare alcune birre nella lattina di alluminio.

Ricette originali, oltre a qualità delle materie prime e nel ciclo produttivo, sono i cardini sui quali si fonda il successo ottenuto dal Birrificio, che esporta il 40% degli oltre 200mila litri di birra prodotti, persino in mercati non facili come quelli della vicina Italia e degli Stati Uniti. Oltre alla conosciuta birra San Martino, che è stata la prima uscita dalla Birraria nella precedente sede, vengono prodotte altre due etichette: Bad Attitude, birra arti-



giane in lattine, e birra Nuda, per il mercato italiano.

Il nuovo Birrificio di Stabio si presenta con un capannone di oltre 500 metri quadrati alla cui entrata un piccolo mulino ha il compito di frantumare i chicchi di malto che saranno utilizzati per la produzione dei vari tipi di birra, a seconda delle diverse tostature, origini e qualità. Una volta frantumato il malto viene trasportato attraverso un sistema di tubi in sala cottura; all'interno di cisterne d'acciaio è riscaldato in acqua a temperature che variano in relazione alla tipologia di birra che si vuole produrre. Segue la filtrazione e una seconda bollitura che dura circa un'ora, per fare in modo di aumentare la percentuale di zucchero; fatto questo si aggiunge il luppolo che conferisce il caratteristico gusto amaro; per determinati tipi di birra si aggiungono anche le spezie che danno aromi particolari e caratteristici. Si giunge così alla fase della fermentazione in cisterne particolari con aggiunta di lieviti (niente anidride carbonica). Terminata la fermentazione,

la birra riposa nei maturatori per circa un mese, dopo di che viene filtrata con farina fossile per togliere i lieviti. In questo modo si evitano problemi di conservazione e rifermentazione indesiderata in bottiglia. Si parla di "indesiderata", poiché per alcune birre, invece, si provoca volutamente tale reazione, aggiungendo nelle bottiglie lieviti e zuccheri, e lasciando le bottiglie in una cella calda a 20°C. Per le altre birre si procede all'imbottigliamento con una macchina che assicura una perfetta igiene, grazie a sciacquature frequenti e tre cicli di pulizia con prodotti speciali. Il fatto che la birra sia artigianale, non significa infatti che siano trascurati elementi come l'igiene o la sicurezza alimentare. Ogni lotto è controllato e analizzato con scrupolo per garantire la massima qualità sotto ogni profilo, anche se il ciclo produttivo non prevede aggiunte di prodotti chimici o conservanti.



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

GIALDI VINI SA

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



Ticino: i Grandi Merlot

I VINI DI GUIDO BRIVIO SA

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



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

DAL VENETO

I PORTENTOSI VINI AMARONE DELL'AZIENDA MASI AGRICOLA

La storia di Masi Agricola ha le sue radici a Verona. Il nome stesso deriva dal "Vaio dei Masi", la piccola valle acquisita alla fine del XVIII secolo nel cuore della Valpolicella Classica dalla famiglia Boscaini, tutt'ora proprietaria. L'azienda veneta si è mano a mano allargata con acquisizioni successive nelle migliori aree storiche di produzione delle Venezie, dove ora produce vini di pregio, con i caratteri della modernità e il cuore antico, impiegando prevalentemente uve autoctone e metodi tradizionali, anche se con costante aggiornamento tecnologico. In particolare, Masi possiede e sfrutta una metodologia riconosciuta nella tecnica dell'appassimento delle uve, conosciuta sin dai tempi degli antichi Romani. Numerose testimonianze storiche, archeologiche e letterarie dimostrano la produzione nel corso dei secoli di due tipi di vino da uve appassite: una versione dolce (l'antico Reticum, corrispondente all'attuale Recioto) e una versione secca (l'Amarone). Le uve riposano nei mesi invernali su graticci di bambù prima della vinificazione; in questo lungo periodo il colore, gli zuccheri, gli aromi e i tan-



nini si concentrano, per poi dare origine a vini dalle caratteristiche uniche, primo tra tutti l'Amarone. È stato infatti Masi ad attualizzare l'Amarone dando un fondamentale contributo al suo successo nel mondo.

Masi è uno degli interpreti storici di questo vino poiché sin dal 1772 ha avuto a disposizione alcuni dei vigneti più prestigiosi e luoghi di appassimento di maggior pregio. Ha selezionato i migliori vigneti di collina, con le coste

rivolte al tramonto ("a sera"), che godono di giornate di sole più lunghe e del clima mite del Lago di Garda. Non a caso, il suo Amarone Classico porta l'evocativo nome "Costasera". Oggi l'azienda è leader nella produzione di questo particolare vino: al Classico Costasera si sono aggiunti i cru (vini le cui uve provengono da un vigneto singolo, selezionato per le caratteristiche pedoclimatiche uniche) Campolongo di Torbe, Mazzano e Vaio Armaron (prodotto nelle storiche tenute dei conti Serégo Alighieri) e la Riserva di Costasera, sintesi delle conoscenze tecniche attuali. Si tratta della gamma più ampia e qualificata proposta al mercato internazionale.

Alla Masi è riconosciuto anche il merito di essere stata artefice di una ingegnosa tecnica, divenuta nota con il nome di "ripasso": essa prevede che,

Sopra
Il vigneto di S. Antonio a Rovereto.

qui a fianco:
l'uva appassita pronta per essere vinificata per ottenere l'Amarone.





Importatore
e distributore
per il Ticino

OLGIATI  VINI SA

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



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*

VENETO - I VINI AMARONE

in un vino fresco delle Venezie, vengano immerse le vinacce usate per la produzione dell'Amarone, attivando una seconda fermentazione alcolica, che dona al vino maggior colore, aromi e struttura. Il primo prodotto ottenuto con questa tecnica fu il Campofiorin Ripasso nel 1964, l'originale che divenne prototipo di una nuova categoria di vini veronesi. Questa tecnica è stata affinata da Masi negli anni Ottanta, evolvendo nella "doppia fermentazione" con cui si produce il moderno Campofiorin (e il Brolo di Campofiorin, che ne costituisce una speciale selezione): vino rosso da uve autoctone veronesi rifermentato con le stesse uve semi-appassite, non ancora sfruttate per la produzione dell'Amarone, adatte a conferire piacevoli e complessi aromi e maggior struttura.

L'Agricola Masi è da anni attiva in un altro ambizioso progetto. Il concetto che ne sta alla base è antico e nobile: quello delle Tre Venezie, ovvero del territorio (Veneto, Trentino e Friuli) che fu un tempo governato dalla Serenissima Repubblica di Venezia, ancor oggi omogeneo da un punto di vista culturale e valoriale. La famiglia Boscaini, ed in particolare Sandro Boscaini, che ne costituisce la sesta generazione, si è lasciato affascinare dall'idea di recuperare il lustro della nobiltà triveneta che aveva un tempo caratterizzato queste regioni. Lo ha fatto a partire dal 1973, anno in cui è iniziata la collaborazione con i Conti Serego Alighieri, discendenti diretti del poeta Dante, proprietari della tenuta che, in Valpolicella, può vantare la più lunga storia e tradizione. La proprietà fu acquisita nel lontano 1353 da Pietro Alighieri, figlio di Dante, che aveva seguito il padre durante l'esilio a Verona e qui si era fermato anche dopo la morte del poeta. Dal 1500 cominciò la produzione vinicola: una tradizione che si è perpetrata nella sto-



I graticci sui quali l'uva riposa e perde umidità prima della vinificazione.

ria e che ancora oggi continua. Casa e terreni, dopo venti generazioni, sono proprietà del Conte Pieralvise di Serego Alighieri. La villa convive con la tradizionale attività di una vasta e florida azienda agricola e vitivinicola, condotta in collaborazione con Masi Agricola, che ha messo a disposizione tecniche moderne e una rete internazionale per distribuire i vini unici che,

dalle storiche tenute, vanno alla volta dei mercati di tutto il mondo. Emblematici sono il Vaio Armaron, Amarone di straordinaria forza e complessità, che prende il nome dall'omonimo vigneto da cui sembra derivi la parola "Amarone", e il Valpolicella dell'Anniversario, vino con cui la famiglia ha voluto celebrare i 650 anni di presenza in Valpolicella. Con un accurato re-

VENETO - I VINI AMARONE



stauo conservativo, parte della storica tenuta è stata adibita a residence, dove oggi vi sono otto appartamenti, sale per convegni e strutture specifiche per la degustazione di cibi e di vini.

Masi ha sostenuto anche l'affascinante progetto che ha unito l'esperienza vitivinicola al ritorno simbolico della famiglia Alighieri in Toscana, attraverso l'acquisizione della tenuta Poderi del Bello Ovile a Cinigiano, ai confini col Montalcino, dove oggi i Conti Serego Alighieri producono un rosso di Toscana igt, il "Poderi del Bello Ovile", nome che si rifà a un verso dantesco, in cui il poeta esule sognava di ritornare alla sua terra natia, il "bello ovile" appunto. Più recentemente è

arrivato anche il matrimonio con il Trentino, e in particolare con i Conti Bossi Fedrigotti, che vivono a Rovereto da oltre 600 anni e da più di 300 si dedicano alla vitivinicoltura. La prima vendemmia risale al 1697. La più grande innovazione è del 1961, anno in cui Federico Bossi Fedrigotti creò il primo uvaggio bordelose in Italia: il Fojaneghe. Gli attuali proprietari, Isabella, Maria Josè e Gian Paolo Bossi Fedrigotti, continuano a produrre i vini nelle antiche tenute, 40 ettari di vigneti tra i più pregiati della regione. Dal 2007 la storica casa vinicola è affiancata dalla Masi, grazie alla cui collaborazione i tradizionali Pinot Grigio, Gewürztraminer, Marzemino e

Teroldego, e il prestigioso Fojaneghe sono stati attualizzati, nel segno della sottolineatura delle peculiarità e delle caratteristiche uniche della grande enologia trentina.

Dalla volontà di Sandro Boscaini di valorizzare nel mondo la cultura e la tradizione veneta è nata anche la Fondazione Masi. Tra le numerose iniziative culturali ed editoriali che promuove, la principale è costituita dal Premio Masi, istituito nel 1981 e da allora conferito ogni anno a personaggi internazionali che si sono distinti nel campo vitivinicolo e in quello del progresso civile e a personaggi delle Venezie, affermatasi in campo culturale o imprenditoriale.



QUANDO LA CRISI AGUZZA L'INGEGNO: GLI APPASSIONATI PASSANO AL BARATTO

Se la crisi da un lato rende più "leggero" il portafoglio di molti eno-appassionati, dall'altra li spinge ad aguzzare l'ingegno: e così gli amanti di Bacco cercano sempre più spesso vie alternative al classico acquisto, per risparmiare sulle proprie etichette preferite. Una delle mode che si sta diffondendo sempre più è il baratto: dal Nord al Sud del Belpaese le bottiglie vengono scambiate, acquistate, cedute con l'unico imperativo di mettere d'accordo le parti, senza guardare troppo ai reali prezzi delle bottiglie, quanto alla soddisfazione reciproca. E poco importa se si baratta una bottiglia di grande valore per una meno costosa: l'importante è che venga ripagato il valore affettivo o il desiderio di quel vino, magari inseguito da sempre e mai trovato, o semplicemente la voglia di cambiare o rinnovare la propria cantina senza spendere un soldo. Per intercettare questa tendenza si moltiplicano siti specializzati, blog e forum dove gli enonauti possono trovare o inserire annunci per scambiare le proprie etichette.

Altra tendenza sempre più consolidata tra i nuovi stili di consumo è quella dei Gav, i Gruppi di acquisto



del vino, formati da quegli eno-appassionati che preferiscono "saltare" la mediazione del punto vendita: formati mediamente da 5-10 persone, di solito informatissime su quello che accade nel mondo del vino, si rivolgono direttamente ai più importanti produttori italiani e stranieri (francesi in primis). Sono spesso veri e propri "monomaniaci" di una specifica tipologia di vino: dai patiti dello Champagne agli innamorati del Pinot Noir, dai fan del Barolo ai Brunellisti, si in-

contrano nelle proprie case o sul web, mettono in condivisione le proprie conoscenze, e poi incaricano i membri del gruppo che hanno il migliore rapporto con il produttore prescelto di andare in "missione" a recuperare le bottiglie in azienda, con la ritualità quasi "sacra" di un vero e proprio pellegrinaggio nel luogo di nascita dei loro vini-culto. I Gav possiedono caratteristiche peculiari: ogni gruppo d'acquisto nasce con motivazioni proprie. Più diffusi al Nord e al Centro Italia,

Ristorante
Rodolfo
via Cantonale
6574 Vira
Gambarogno

tel 091 795 15 82

RODOLFO

www.ristoranteroidolfo.ch

GLI ENO-APPASSIONATI PASSANO AL BARATTO

composti da uomini, ma anche da donne, di età tra i 35 e i 55 anni, di reddito medio, sono animati dalla passione per il buon bere ed hanno trovato in questa pratica il modo di far "fruttare" al massimo anche un piccolo budget destinato al vino. Non sono solo gli acquirenti, tuttavia, ad aguzzare l'ingegno: anche i venditori si danno da fare, e così spesso è proprio qualche enotecario lungimirante che organizza i clienti interessati per spingerli a conoscere le meraviglie dell'enologia mondiale, ospitando i gruppi di acquisto o promuovendone di nuovi, perché solo attraverso la conoscenza e l'esperienza diretta si può allargare la diffusione del buon bere.

Arrivano invece direttamente dagli Stati Uniti le "garage sales" del vi-

no, mercatini di bottiglie nel giardino di casa, che si ispirano alle tradizionali svendite casalinghe made in Usa: il sabato o la domenica mattina in America molte famiglie svuotano il garage o la soffitta e vendono la propria merce esponendola nel prato di fronte a casa. Girovagando tra le tante svendite, con pazienza e curiosità, è possibile imbattersi in veri e propri "tesori", insoliti oggetti di modernariato o antiquariato. Per il vino vige la stessa regola: c'è chi potrebbe essere interessato a certe etichette che abbiamo acquistato in quantità massicce e ormai ci hanno annoiato, oppure possiede una bottiglia che a noi fa gola ed è disposto a scambiarla con una a cui noi possiamo rinunciare volentieri. La "garage sale" del vino si può fare in giardino, ma

anche dentro casa. Basta contattare una mailing di amici e conoscenti appassionati di vino, oppure avvisarli con un sms, ed il gioco è fatto. Chi vuole completare una verticale importante, il collezionista che insegue da anni una bottiglia per arricchire la propria cantina, il ristoratore alla ricerca del "pezzo perduto" per soddisfare un particolare cliente, o quello che, invece, desidera scambiare una bottiglia costosa, difficilmente proponibile nel suo esercizio, può trovare in una "garage sale" l'alternativa all'acquisto, barattando le proprie bottiglie con quelle cercate senza sostenere costi particolari. A conclusione delle trattative, come da tradizione, un brindisi per suggellare i buoni affari.



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

<i>Nome del vino</i>	CARISMA Chardonnay Ticino DOC
<i>Annata</i>	2009
<i>Vitigni</i>	Chardonnay
<i>Zona di provenienza</i>	vigneti situati nella Valle di Blenio
<i>Vinificazione</i>	da una spremitura molto soffice delle uve pigiate e parzialmente diraspate viene ottenuto il mosto fiore che in seguito fermenta in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 18-20 °C; nell'intervallo tra la fermentazione alcolica e quella malolattica una volta per settimana viene effettuato un rimontaggio delle fecce; prima dell'imbottigliatura il vino viene assemblato con l'8% di Chardonnay vinificato in barrique
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5 % Vol.
<i>Colore</i>	giallo paglierino con riflessi verdognoli
<i>Profumo</i>	fine e delicato, di buona complessità; sentori di frutta a semi (pera e mela) accompagnati da note floreali che ricordano il tiglio e note di citronella
<i>Sapore</i>	in bocca ha un attacco morbido e fruttato; pieno e ben equilibrato, con un finale minerale persistente
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10°C
<i>Longevità</i>	il Carisma 2009 esprime al meglio il suo potenziale a partire da questa estate 2010 e manterrà tali 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.- / bottiglia da 75 cl, IVA compresa



Produttore e distributore:

Gialdi Vini SA

Via Vignoo 3
6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30 - fax 091 640 30 31

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch

SA VINI BÉE - STABIO

Professionalità e Competenza sempre al vostro servizio

Distributore esclusivo per la Svizzera:

Casa Vinicola Duca di Salaparuta - Casteldaccia (Palermo)

Fontana di Papa - Ariccia (Roma)

Casa Vinicola Contratto - Canelli (Asti)

Castello Monastero - Castelnuovo Berardenga (Siena)

Casa Vinicola Candido - Sandonaci (Brindisi)

Distilleria Bocchino - 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 anche a bicchiere.

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

www.osteriadelporto.ch - info@osteriadelporto.ch

CHIUSO IL MARTEDÌ

**UNIVERSITÀ DELLA SVIZZERA ITALIANA
LE NUOVE FRONTIERE DELLA RETINA:
OFTALMOLOGIA D'ECCELLENZA IN TICINO**

Il prof. Stanley Chang, direttore del dipartimento di oftalmologia della Columbia University di New York e uno dei più importanti ricercatori al mondo in questo campo, ha tenuto a Lugano una conferenza sulle nuove frontiere della chirurgia della retina. La conferenza è stata organizzata dall'European School for Advanced Studies in Ophthalmology, programma internazionale di alta formazione specialistica che ha sede presso il Campus di Lugano dell'Università della Svizzera italiana. Oltre ai partecipanti dei corsi di ESASO sulla Chirurgia vitreo retinica, alla conferenza sono stati invitati anche tutti gli oftalmologi del Canton Ticino. Nel suo intervento il prof. Chang ha focalizzato il suo intervento evidenziando le nuove metodiche della chirurgia minimale applicata anche alla chirurgia del glaucoma. Molto apprezzata anche la discussione con i professori Paul Tornambe di San Diego, Peter Kroll di Marburg e Borja Corcostegui di Barcellona, attuale presidente del Consiglio scientifico dell'ESASO.

ESASO, fondata a Lugano nel 2008, è il primo progetto europeo post-graduate in ambito oftalmologico comprensivo, oltre che della formazione teorica, anche di quella pratica: nel



Il dr. Giuseppe Guarnaccia, direttore di ESASO e docente presso la Scuola di Specialità dell'Ospedale San Raffaele di Milano.

corso dei cinque moduli offerti annualmente presso l'USI vengono infatti realizzati corsi di Wetlab e Drylab, gli unici simulatori di chirurgia virtuale esistenti in Europa. Il dr. Giuseppe Guarnaccia, direttore di ESASO e docente presso la Scuola di Specialità dell'Ospedale San Raffaele di Milano, sottolinea come "il successo del progetto sia legato allo stretto rapporto di collaborazione tra ESASO e Università della Svizzera italiana che ha consentito con la sua disponibilità ad avviare questa iniziativa". Secondo il presidente dell'USI Piero Martinoli "ESASO,

grazie all'eccellenza dei propri professori, offre un programma di formazione di alta qualità e dal profilo spiccatamente internazionale; fattori per i quali l'USI è felice di ospitare il Master sul proprio Campus di Lugano". I partecipanti di ESASO, oltre al conseguimento del titolo di Master, ricevono l'assegnazione per un anno di una Fellowship presso centri di eccellenza europei e americani. Il prossimo mese di novembre si aprirà un secondo Campus ESASO presso l'Università di Singapore, per gli oftalmologi provenienti dal continente asiatico.

6900 Lugano

Contrada d Sasse o 4

te 091 922 72 44


fax 091 922 72 45

■ Occh a

■ Strument ott c

■ Test v s v

■ Studio per lenti a contatto



**OTTICA
COCCHI
BRUGHERA**



RISTORANTE

... a San Pietro di Stabio

MONTALBANO

www.montalbano.ch

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

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



GASTRONOMIA • NATURA • CULTURA

RISTORANTE
MONTALBANO

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

I FARMACI SARANNO IDENTIFICABILI CON SPECIALI ETICHETTE ELETTRONICHE

Un consorzio formato da partner accademici e industriali svizzeri e italiani, di cui fanno parte anche il laboratorio Telecom telemetria e alta frequenza (TTHF) della SUPSI e Cerbios-Pharma SA di Lugano-Barbengo, realizzerà un importante progetto – denominato *pharmaID* – volto all'introduzione di tecnologie di ultima generazione nel settore farmaceutico. Per i suoi propositi altamente innovativi, *pharmaID* è stato riconosciuto il migliore progetto con partner svizzeri tra tutti quelli posti al vaglio della commissione Eurostars.

La garanzia di autenticità dei farmaci è sempre più confrontata con una serie di problemi facilmente risolvibili mediante l'applicazione sull'imballaggio di sistemi per l'identificazione con radio frequenze (RFID), ossia di speciali etichette elettroniche. Grazie a questi rivoluzionari dispositivi si potrà attestare l'origine del prodotto a tutto vantaggio del paziente a cui si garantisce l'autenticità del farmaco. In questo modo si contribuirà efficacemente alla lotta ai medicamenti contraffatti che, oltre a non curare le patologie, potrebbero anche nuocere alla sua salute dei pazienti visto il potenziale rischio di contenere altri prodotti a volte anche tossici. Oltre a questo indubbio vantaggio di salvaguardia della salute dei pazienti, anche le società farmaceutiche, essendo gravate economicamente dalla concorrenza data dal mercato nero parallelo, subiranno minori danni e avranno maggiori risorse a disposizione per la ricerca di nuovi medicamenti. In questo modo il progetto *pharmaID* permetterà di combattere più efficacemente la contraffazione dei farmaci, problematica a cuore di tutte le autorità sanitarie mondiali.

Anche l'integrità dei medicamenti, che subiscono frequentemente dei trasporti durante i quali non sempre



Al centro della confezione è visibile il prototipo del congegno elettronico che permetterà l'identificazione dei medicinali.

vengono conservati alle temperature prestabilite, sarà assicurata dai dispositivi elettronici RFID. L'integrazione di specifici sensori di temperatura sull'etichetta elettronica permetterà infatti la segnalazione di alcune informazioni importanti per il produttore e per il cliente, quali ad esempio il superamento dei limiti di temperatura di conservazione appropriata, indicando così il possibile deperimento del medicamento. Da ultimo, grazie alle innovative etichette *pharmaID* sarà possibile gestire accuratamente la logistica e lo stoccaggio dei farmaci, di tracciarli nella loro vita e di facilitare l'eventuale ritiro di interi stock dal mercato.

La principale grande sfida tecnologica del progetto, che sarà diretto dall'ing. Ricardo Monleone (SUPSI) e dal Dr. Fausto Vellani (Cerbios), consiste nello sviluppo di tali innovativi tag passivi ad-hoc per l'industria farmaceutica a bassissimo consumo di energia, dotati di protocolli sicuri per la loro lettura e di specifici sensori per il rilevamento di parametri ambientali la cui integrazione risulterà estrema-

mente complessa, ai limiti della tecnologia oggi esistente. Gli ingegneri del laboratorio TTHF della SUPSI e gli specialisti di Cerbios-Pharma affronteranno una sfida tecnologica di valenza mondiale. La pluriennale esperienza nel settore dei sistemi per l'identificazione con radio frequenze acquisite dal team del TTHFlab, diretto dal prof. Andrea Salvadè, verrà quindi messa in pratica nel settore farmaceutico.

Il progetto *pharmaID* durerà due anni, nel corso dei quali si prevedono parecchi mesi di test su campo che verranno condotti sui medicamenti della ditta Cerbios-Pharma SA, e darà vita a un prodotto estremamente innovativo a livello mondiale per il campo dell'identificazione in radio frequenza applicata al settore farmaceutico. Tali prodotti, se davvero arriveranno ad avere le caratteristiche sperate, potranno essere fabbricati da aziende svizzere in molte centinaia di milioni di pezzi.

COMPIE VENT'ANNI LA SOCIETÀ TICINESE DI RICERCA E PSICOTERAPIA SISTEMICA

La Società ticinese di ricerca e psicoterapia sistemica (STIRPS) compie vent'anni. Nata nel 1990, è l'ente di riferimento per la Commissione consultiva cantonale riguardo la formazione degli psicologi e degli psicoterapeuti, nonché il tramite tra le varie società scientifiche che si occupano dell'evoluzione dell'aiuto psicologico. Si tratta di un'associazione apolitica e aconfessionale e non ha scopi di lucro. Promuove lo sviluppo e la diffusione del pensiero sistemico nell'ambito delle scienze umane e della sua ap-

plicazione al campo psicoterapeutico; organizza gruppi di studio e convegni, propone formazione e aggiornamento ai suoi soci; mira al riconoscimento del titolo di psicoterapeuta sistemico a livello cantonale, nonché alla definizione di un codice deontologico professionale specifico all'epistemologia sistemica. La Stirps è membro di Sistemica, associazione che ha contribuito a fondare e che riunisce a livello svizzero le varie società che abbracciano tale approccio (Asthéfis, Vef, Sgs). Uno degli obiettivi della società è di-

vulgare e sviluppare il pensiero e l'approccio sistemico-relazionale. A questo scopo vengono organizzati seminari scientifici, supervisioni di gruppo, rivolti ai vari operatori (sanitari, scolastici e altro), al fine di promuovere la formazione continua, l'acquisizione di nuove modalità di intervento e uno spazio di riflessione relativo alla propria pratica. La società si finanzia con un limitato budget alimentato dalle quote annuali versate dai propri membri e dal pagamento delle iscrizioni dei partecipanti alle giornate di studio.

NUOVO DEODORANTE MUM SENSITIVE CHE RALLENTA LA CRESCITA DEI PELI

Al giorno d'oggi la gente desidera logicamente utilizzare deodoranti innovativi freschi, anti-traccia, dal profumo gradevole, delicati sulla pelle e in grado di garantire un'efficacia 24 ore su 24. Tante caratteristiche che devono essere concentrate in un unico prodotto e che si ritrovano nei nuovi deodoranti lanciati da Mum. Vantando una tradizione di oltre 120 anni, questa azienda offre infatti prodotti ad alto standard di innovazione. Grazie alla pluriennale esperienza nel settore, il marchio può ormai contare su una vasta clientela che attribuisce grande importanza alla cura e all'igiene personale. Per molti Mum è sinonimo di deodorante.

Particolare successo hanno riscosso i deodoranti roll-on della variante Sensitive Care che offrono un'elevata tollerabilità sulla pelle, dermatologicamente testata. Un prodotto davvero speciale è il deodorante roll-on Sensitive Care Unperfumed del tutto inodore per rispondere alle esigenze di chi ama i deodoranti, ma è soggetto ad allergie. Un tocco estremamente delicato possiede poi il deodorante Sensitive Care Aloe (con jojoba e calendula) che offre una protezione ottimale alle pel-

li più delicate. All'interno della gamma dei prodotti Sensitive Care del 2010 spicca la novità del deodorante roll-on Hair Minimising, un prodotto estremamente tollerabile sulla pelle con principi attivi integrati ed una nota delicata al profumo di talco. Innovativo è soprattutto l'effetto protettivo

prolungato sulla pelle delle ascelle che ne agevola la depilazione. Freschezza e agilità senza tracce residue garantiscono i roll-on Active Clear e Cool Blue. I deodoranti For Men Ice Fresh (con estratto di guaranà), For Men Power Dry (con profumo acre per uomo), Sensitive Care Aloe e Active Clear, sono disponibili anche come spray. Nel maneggevole formato Roll-on-Minimize, ideale per quando si è fuori, sono infine disponibili le varianti Hair Minimising, e For Men Ice Fresh.

Mum era il nomignolo dell'infermiera che curava l'ignoto scopritore di Filadelfia che nel 1888, con una crema cerosa all'ossido di zinco ad azione antitatterica, creò il primo deodorante al mondo. Il primo roller Mum fu introdotto nel mercato nel 1952, allora un'innovativa e assoluta novità mondiale. Questi prodotti sono disponibili nella confezione Deodorante Roll-on 25 / 50 ml al prezzo di Fr. 1.95 / 3.90; nella versione Spray da 50 o 150 ml a Fr. 1.95 rispettivamente 4.90; sono reperibili presso i magazzini Coop, Manor, in farmacia e drogheria.



APPLE AGGIORNA LA LINEA DEI PORTATILI MACBOOK PRO

Apple ha aggiornato la linea di MacBook Pro con processori più veloci, la potente scheda grafica di ultima generazione e una durata della batteria ancora più lunga. Il popolare MacBook Pro 13 pollici integra il nuovo processore grafico Nvidia GeForce 320M, per una grafica più veloce fino all'80 per cento e l'innovativa batteria integrata da 10 ore. I nuovi modelli da 15 e 17 pollici integrano i processori Intel Core i5 e i7 e la nuova tecnologia di switch automatico che permette il passaggio senza interruzioni tra la potente GeForce GT 330M e il processore a consumo ottimale di energia Intel HD Graphics. Con oltre 48 core, la nuova scheda grafica integrata è la più veloce sul mercato, ideale per applicazioni intensive di grafica o giochi che richiedono alte performance.

Il MacBook Pro 13 pollici è disponibile in due configurazioni: uno con 2.4 GHz Intel Core 2 Duo e hard drive da 250GB al prezzo di 1'499 franchi; e uno con processore 2.66 GHz Intel Core 2 Duo e hard drive da 320GB al prezzo di 1'899.-. I nuovi modelli MacBook Pro da 15 e 17 pollici sono più veloci del 50 per cento rispetto ai sistemi precedenti. Utilizzando il metodo produttivo all'avanguar-



dia a 32 nanometri, i processori Intel Core i5 e i7 integrano il memory controller e la cache di Livello 3 per un più rapido accesso alla memoria di sistema. La tecnologia Hyper-Threading migliora il data throughput creando dei core di elaborazione virtuali, mentre il Turbo Boost ottimizza le performance tra i due core del processore, accelerando il sistema da 2,66 GHz a 3,06 GHz per operazioni dual core onerose e fino a 3,33 GHz per operazioni a singolo core. Tutti i modelli da 15 e 17 pollici includono due processori grafici, il nuovo Nvidia GeForce GT 330M per elevate perfor-

mance e Intel HD Graphics per operazioni ad efficienza energetica. Due volte più veloce della GeForce 320M, la potente e nuova 330M fornisce una grafica incredibilmente fluida e incisiva sullo schermo per i giochi 3D ad alto sfruttamento grafico, software per la creatività e applicazioni tecniche. Lo scambio automatico della scheda grafica di Apple determina quale processore grafico utilizzare per ogni applicazione e scambia istantaneamente tra processori per garantire la più alta performance e una maggiore durata della batteria. L'hardware e il software strettamente integrati permettono ai

Primenet sa

I N F O R M A T I C A

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

www.primeweb.ch



Apple Authorized Reseller
Apple Authorized Service Provider

nuovi MacBook Pro 15 e 17 pollici di garantire dalle 8 alle 9 ore di funzionamento con una singola carica.

Il nuovo MacBook Pro 15 pollici è disponibile in tre modelli: uno con processore 2,4 GHz Intel Core i5 e hard drive da 320GB a 2'299 franchi; uno con processore 2,53 GHz Intel Core i5, con la scheda GT 330M e hard drive da 500GB a 2'499 franchi; e uno con processore 2.66 GHz Intel Core i7, Nvidia GeForce GT 330M e hard drive da 500GB a 2'799 franchi. Il nuovo MacBook Pro 17 pollici integra un processore Intel Core i5 da 2.53 GHz, Nvidia GeForce GT 330M e hard drive da 500GB per 2'899 franchi.

Il trackpad in vetro Multi-Touch del MacBook Pro ora supporta lo scorrimento inerziale, un modo intuitivo

per scorrere grandi librerie di immagini, lunghi documenti e siti web. Tutti i MacBook Pro possiedono il brillante schermo a retroilluminazione LED dal largo angolo di visibilità con un ampio gamut colore. Il MacBook Pro 17 pollici include uno schermo ad alta risoluzione 1920 x 1200, e il MacBook Pro da 15 pollici è ora disponibile con uno schermo opzionale con risoluzione da 1680 x 1050. I clienti possono anche modificare i MacBook Pro con i nuovi dischi a stato solido da 128GB, 256GB e 512GB.

Tutti i Mac integrano Mac OS X Snow Leopard, il sistema operativo più avanzato al mondo, e iLife, l'innovativa suite Apple di applicazioni per la gestione delle foto, l'editing video e creare e imparare a suonare la musica.

Snow Leopard, costruito su un decennio di successi e innovazione di OS X, con centinaia di miglioramenti, nuove tecnologie e il supporto a Microsoft Exchange predefinito. iLife comprende iPhoto, per organizzare con facilità e gestire le foto, iMovie con funzioni di facile utilizzo come il Precision Editor, la stabilizzazione video e un drag and drop avanzato; e GarageBand che presenta in un nuovo modo l'aiuto per imparare a suonare piano e chitarra.

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**

TECNOLOGIE

SENNHEISER "RS 170 VONTI"

UNA NUOVA GENERAZIONE DI CUFFIE AURICOLARI PER UN SUONO OTTIMALE

La qualità del piacere del suono tramite cuffie ha compiuto notevoli passi in avanti nell'arco di pochi anni grazie allo sviluppo di sistemi audio sempre più potenti e sofisticati in grado di rispondere alle esigenze degli appassionati di musica e di cinema in casa. Le cuffie senza fili modello "RS 170 vonti" dell'azienda Sennheiser aprono nuovi orizzonti. L'intero sistema comprende una cuffia auricolare e un trasmettitore multiuso che funge al contempo da base di ricarica rapida delle batterie e stazione docking. Per l'utilizzo non sono pertanto necessari ulteriori dispositivi. La tecnologia di trasmissione Kleer impiegata nelle cuffie RS 170 consente di inviare contemporaneamente in modalità wireless dati audio digitali non compressi condividendo la medesima trasmissione su ben quattro cuffie. La portata operativa effettiva in linea ottica è di 80 metri.

Il nuovo prodotto del rinomato specialista di articoli audio Sennheiser si distingue fin nei dettagli per un'emissione sonora chiara e voluminosa. Effetti audio particolari grazie ai sistemi Dynamic Bass e Surround Sound consentono di trasmettere suoni musicali e audiovisivi di ottima qualità. La precisa emissione audio viene ottimizzata mediante sistemi trasduttori dinamici con potenti magneti in neodimio ad elevata prestazione. Al fine di ga-



rantire che l'intero pacchetto audio arrivi all'orecchio senza la minima dispersione di suono sono impiegati dei padiglioni auricolari e dei poggiatesta in eco-pelle dall'elevato comfort di utilizzo grazie al design circumaurale che avvolge completamente le orecchie. Il commercio specializzato ha espresso piena approvazione nei confronti delle cuffie RS 170, un prodot-

to futuristico che nel novembre dello scorso anno ha ricevuto il premio CES Innovation Award e nel 2010 ha ottenuto l'ambito riconoscimento "iF red dot Design Award" nella categoria cuffie. Le cuffie Sennheiser RS 170 sono disponibili al prezzo di Fr. 298.- presso i negozi specializzati Radio-TV-HiFi.

ANNOVAZZI+CO

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA

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

MOTORI

PORSCHE

PER LA NUOVA 911 GT2 RS 620 CV E PRESTAZIONI MOSTRUOSE



Sette minuti e 18 secondi per percorrere il canonico anello Nord, la gloriosa Nordschleife del Nürburgring. Ha una potenza di 620 CV e un peso, in ordine di marcia con tutti i liquidi, di 1'370 chilogrammi. Si tratta della nuova Porsche 911 GT2 RS. Il modello GT di punta tra tutte le 911 è la vettura sportiva di serie più potente e dalle prestazioni più elevate nella storia della Porsche. Con un aumento della potenza di 90 CV e una riduzione del peso di 70 chilogrammi rispetto alla 911 GT2, la nuova 911 GT2 RS fa segnare appena 2,21 chilogrammi per CV, di gran lunga il migliore rapporto peso-potenza della sua classe. Un valore che distingue una vettura sportiva assolutamente di alto livello, assieme a superiore agilità, prestazioni eccezionali ed esemplare sfruttamento della potenza "Porsche Intelligent Performance". Infatti, malgrado i molti cavalli in più, il consumo di carburante e le emissioni di CO2 risultano inferiori a quelli della

911 GT2 di circa il cinque per cento, 11,9 l/100 km e 284 g/km.

Il sei cilindri boxer che è sovralimentato da due turbocompressori con turbine a geometria variabile (VTG) trasmette la sua forza alle ruote motri-

ci posteriori con un cambio a sei marce. Pneumatici sportivi della dimensione 325/30 ZR 19 sviluppati appositamente danno il loro contributo per realizzare accelerazioni mozzafiato: partendo da ferma la 911 GT2 RS scat-



LA PORSCHE 911 GT2 RS DA 620 CV



steriore in Cfk con carbonio a vista più alto di dieci millimetri dimostrano la cura aerodinamica di dettaglio e aumentano la pressione sulla strada. L'accento sportivo caratterizza anche l'abitacolo, con sedili a guscio leggeri in materiale sintetico rinforzato con carbonio e rivestimenti delle porte altrettanto leggeri con al posto delle maniglie lacci rossi. Tinta dominante all'interno è il nero, con elementi quali la parte centrale dei sedili, il soffitto, segmenti alla corona del volante, alla leva del cambio e a quella del freno a mano efficacemente contrastanti in alcantara rosso. In edizione limitata a 500 vetture, la 911 GT2 RS sarà disponibile dal prossimo mese di settembre, al prezzo di 369 mila franchi.

ta a 100 km/h in 3,5 secondi, a 200 km/h già in 9,8 secondi e a 300 km/h in 28,9 secondi! La velocità massima si fissa a 330 km/h. Questa vettura così veloce dispone di un impianto frenante di altrettanto elevate prestazioni, quello con dischi in carboceramica.

Esteticamente la nuova 911 GT2 RS si distingue dalla 911 GT2 soprat-

tutto per numerosi elementi in plastica rinforzata da fibre di carbonio, nei quali è ben visibile il carbonio in nero opaco, ruote più larghe e passaruote ampliati all'assale anteriore, nuovi cerchi in lega leggera a fissaggio centrale e scritte "GT2 RS" sulle porte e il cofano posteriore. Il labbro dello spoiler frontale rielaborato e l'alettone po-

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

MOTORI

TOYOTA AURIS

IL PRIMO VEICOLO IBRIDO PURO NELLA CATEGORIA DELLE COMPATTE



Con la versione ibrida della compatta Auris che giunge in questi giorni presso i concessionari Toyota svizzeri (a partire da 33'900 franchi), la tecnologia ibrida pura conquista anche la categoria delle compatte. Il lancio dell'innovativo Hybrid Synergy Drive nel modello Auris rappresenta per la casa giapponese un'ulteriore passo per garantire una mobilità sostenibile e rispettosa dell'ambiente in futuro. La nuova Auris, insieme alla pioniera dell'ibrido puro Prius, è il secondo modello Toyota in Europa a proporre questa tecnologia chiave d'avanguardia in ambito propulsivo. Il nuovo modello ibrido completa la già ampia gamma di motori della berlina hatchback, che comprende complessivamente sei propulsori Toyota Optimal Drive.

Con emissioni di CO₂ di 89 g/km e un consumo di carburante di 3,8 l/100 km a fronte di una potenza del sistema di 136 CV, la Auris ibrida registra i valori migliori nel segmento

compatte. Grazie alla tecnologia ibrida pura Toyota Hybrid Synergy Drive i conducenti possono viaggiare anche con la sola alimentazione elettrica. In tal modo non si emette né anidride carbonica né ossido di azoto.

Realizzata appositamente su misura del mercato europeo e prodotta in Gran Bretagna, la nuova Auris ibrida offre al tempo stesso un'esperienza di guida confortevole ed evoluta. Grazie al motore ibrido puro con potenza ripartita (sistema ibrido seriale-parallelo) l'auto viaggia in modo diverso da qualsiasi altro modello di questa categoria e anche diversamente da altri modelli ibridi, che adottano un sistema ibrido parallelo semplice. Bassi valori di consumo, costi di manutenzione minimi grazie al servizio gratuito e al motore ibrido di lunga durata, elevato mantenimento del valore nonché agevolazioni sull'imposta di circolazione risultano paganti in termini di costi d'esercizio.

Oltre all'aspetto economico, il

motore ibrido puro della Toyota Auris ibrida risulta convincente anche dal profilo ecologico. In funzione della situazione di marcia adotta diverse modalità di funzionamento al fine di ottenere un'efficienza complessiva ottimale. Come ibrido puro è in grado di viaggiare con la sola alimentazione elettrica, ma anche con il motore a benzina oppure combinando le due fonti propulsive. A dipendenza della situazione di marcia il motore ibrido commuta automaticamente e senza soluzione di continuità tra le due unità propulsive autonome – il motore a benzina e quello elettrico – oppure li accoppia nel modo più adeguato. Ad esempio in partenza la forza motrice viene erogata prevalentemente dal motore elettrico, a velocità più elevate o in fase di accelerazione il motore a benzina e quello elettrico funzionano in sinergia. Il propulsore Hybrid Synergy Drive sviluppa la potenza in modo dinamico con una capacità di accelerazione notevole e senza strappi,

LA TOYOTA AURIS È UN VEICOLO IBRIDO PURO



un'unità di controllo elettronica incaricata della gestione dell'energia. Il sistema eroga una potenza complessiva massima di 136 CV. La trasmissione della forza motrice avviene tramite un ripartitore della potenza, che con l'aiuto di un rotismo epicicloidale associa la forza motrice del motore a scoppio e del motore elettrico e in funzione della situazione di marcia la distribuisce al generatore e alle ruote motrici. La potenza del sistema di 136 CV corrisponde alla potenza media di un motore a benzina o diesel tradizionale di 2.0 litri di cilindrata. A differenza dei motori a scoppio convenzionali, la Auris con motore ibrido puro emette una quantità di CO2 decisamente più contenuta. Inoltre il motore della Auris ibrida emette anche molto meno ossido di azoto (NOx) e particolato rispetto a un motore diesel paragonabile e in modalità elettrica si sposta silenziosa e senza emettere inquinanti per una distanza di circa due chilometri a una velocità di 50 km/h.

grazie a un cambio automatico a variazione continua a gestione elettronica. Contemporaneamente stupisce per il basso consumo e le basse emissioni. La batteria ibrida si ricarica grazie alla conversione costante dell'energia della frenata e cinetica in energia elettrica, migliorando in tal modo il bilancio energetico. Il conducente può selezionare

4 diverse modalità di marcia: normale, EV (elettrica), ECO e Power.

La nuova Auris ibrida è equipaggiata con un efficiente motore a benzina a quattro cilindri di 1.8 litri (99 CV/73 kW, 142 Nm di coppia), un potente motore elettrico (60 kW, 207 Nm di coppia), una batteria ibrida ad alte prestazioni (nichel-metallo idruro) e

VOLVO - PER LA V70 E LA S80 EMISSIONI LIMITATE DI CO2

I clienti di Volvo attenti all'ambiente possono acquistare una V70 o S80 alimentate a diesel con emissioni di CO2 di appena 119 g/km e un consumo di carburante di soli 4,5 l/100 km. Ciò significa che nell'ultimo anno la marca svedese è riuscita a produrre ben cinque modelli con emissioni inferiori a 120 g/km.

L'emblema DRIVE di Volvo è sfoggiato dalle auto più ecologiche della rispettiva classe. Oltre alle Volvo V70 e S80, gli altri modelli DRIVE con emissioni inferiori a 120 g/km sono la C30 (99 g/km), la S40 (104 g/km) e la V50 (104 g/km). Come prima, le nuove versioni della Volvo V70 e S80 con

119 grammi di emissioni a chilometro, montano un motore diesel 1.6 litri e un cambio manuale. Erogano 109 CV e la coppia massima è di 240 Nm.

Gli esperti di motoristica hanno impiegato due tecniche per ridurre le emissioni di CO2 e scendere dai precedenti 129 g/km (4,9 l/100 km) ai 119 g/km (4,5 l/100 km). Da una parte, il sistema intelligente di ricarica della batteria, con il sistema di controllo che consente all'alternatore di caricare la batteria solo quando il motore opera a basso carico, ad esempio in discesa. Dall'altra, l'attrito ridotto per la cinghia dell'alternatore e il compressore

A/C. Ridisegnando la puleggia del tenditore e la puleggia dell'alternatore è stato possibile ridurre il consumo di carburante e le emissioni.

La riduzione del consumo di carburante da 4,9 l/100 km (ciclo misto) a 4,5 l/100 km significa che chi percorre 15 mila km all'anno risparmierà 60 litri di diesel. Per quanto riguarda le emissioni di biossido di carbonio, questo dato si traduce in 150 kg di meno all'anno. «Visto che il consumo in autostrada è di appena 4,0 litri per 100 chilometri, si può coprire una distanza di 1750 chilometri con un solo pieno di carburante.

INTERNORM
**PIONIERE NEL SETTORE DELLE FINESTRE
CON OLTRE 75 ANNI DI ESPERIENZA**

Internorm è leader in Europa in fatto di finestre e di porte in PVC. Sedici milioni di serramenti prodotti dall'azienda austriaca in oltre 75 anni di attività ne è la prova. I prodotti, tecnologicamente avanzati, vengono sempre aggiornati con l'apporto di continue innovazioni atte a soddisfare le esigenze del mercato e i desideri della clientela. Nei tre grandi stabilimenti siti a Traun, Sarleinsbach e Lannach vengono prodotte finestre in PVC, in PVC/alluminio e in legno/alluminio, nonché finestre composite. Portoncini d'ingresso in alluminio e legno/alluminio completano la gamma. Internorm offre svariate soluzioni di stile con diversi design di serramenti e, con la nuova Fix-O-Round-Technology, propone una finestra in PVC per un'architettura senza telai a vista ed un fissaggio perimetrale perfetto delle lastre di vetro.

Oltre alle proprietà estetiche, le finestre e le porte Internorm sono valorizzate anche da fattori quali elevata sicurezza antieffrazione, isolamento acustico e termico ottimizzato, maggiore stabilità, praticità e comfort di utilizzo a garanzia di una lunga durata. Per poter raggiungere la clientela in tutta Europa, la vendita è affidata



esclusivamente a rivenditori autorizzati attraverso un sistema di partnership. Le aziende certificate per la vendita, il montaggio e la manutenzione dei prodotti Internorm devono in prima linea soddisfare un elevato profilo qualitativo. I partner selezionati ricevono la certificazione di "1st Window Partner". L'azienda austriaca coinvolge e sostiene esclusivamente partner altamente qualificati, i cui collaboratori ricevono una formazione di alto livello. Durante i singoli corsi dell'accademia riservata alla formazione, istrutto-

ri altamente preparati trasmettono conoscenze utili e pratiche riguardo all'utilizzo e alla vendita dei prodotti.

Per gli edifici riscaldati già esistenti, costruiti prima dell'anno 2000, è consigliabile un rinnovamento per passare ad un isolamento termico ottimale. La Confederazione sostiene attualmente nel programma edilizio degli interventi costruttivi ai fini del risparmio energetico e della tutela dell'ambiente attraverso l'erogazione di incentivi.


An advertisement for MAURI GLOBAL BEAUTY. It features a black silhouette of a woman in a dynamic pose. The text is arranged in a list format, with each service name in bold and its details in a smaller font. A pair of scissors is shown cutting the bottom right corner of the text area.

MAURI
GLOBAL BEAUTY

HIS STYLE
Coiffeur uomo
091 923 45 70

HER STYLE
Coiffeur donna
091 921 15 46

BEAUTY
Estetica
uomo - donna
091 921 11 55



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

LUGANO 2010

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

FINO AL 5 AGOSTO

CINEMA AL LAGO - (LIDO DI LUGANO)

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

FINO 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.

FINO A SETTEMBRE

SETTIMANE MUSICALI - (LUGANO E DINTORNI)

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

1 AGOSTO

SPETTACOLO PIROTECNICO - (LAGO DI LUGANO)

Grande spettacolo di fuochi d'artificio nel Golfo di Lugano in 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

22 AGOSTO

TRAVERSATA DEL LAGO - (LAGO DI LUGANO)

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

FINO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione

FINO A OTTOBRE

CONCERTI - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti in piazza Riforma

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

DA OTTOBRE E FINO AD APRILE 2011

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

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



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 Can onale - 6992 Vernate
tel 091 923 28 77 - fax 091 923 97 24
ticino-magazine@ticino.com
www.ticino-magazine.ch

Editore
Masco Consul S A Edi ore
via Can onale - 6992 Vernate

Stampa
Fra elli Roda S A
6807 Taverne/Lugano
tel 091 935 75 75 - fax 091 935 75 76

Pubblicità
Masco Consul S A
via Can onale - 6992 Vernate
tel 091 923 82 18 - fax 091 923 97 24

Appare 6 vol e l'anno da febbraio a novembre

Abbonamenti o Fr 45 - (10 edizioni)

© Ticino Magazine