

SETTEMBRE - OTTOBRE 2012 - Anno 30° - Nr. 5

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca - Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Fax 091 923 97 24

ticino-magazine@ticino.com - www.ticino-magazine.ch

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

MENDRISIO

UNO SGUARDO SULL'OPERA

DI ARMAND RONDEZ ALLA STELLANOVE

Lo spazio d'arte Stellanove a Mendrisio ha organizzato nello stabile proprio di fronte alle sue vetrine - al numero civico 8 di Via Stella - il nuovo archivio NAR (Nachlass Armand Rondez): questo va a completare l'archivio grafico NAR già esistente all'interno della storica galleria. Dopo ventisei anni dalla scomparsa dell'artista di origine zurighese è questa l'occasione per uno sguardo più ampio e più completo sulla sua opera. Dal 15 settembre e fino al 13 ottobre nella composta galleria situata nel centro pedonale del Magnifico Borgo - peraltro sapientemente gestita proprio dalla figlia dell'artista in questione, Dominique - e nell'appendice del NAR saranno visibili tele di grande, medio e piccolo formato (la maggior parte mai esposta) oltre ad acquerelli, tempere, disegni, una vasta scelta di incisioni calcografiche e stampe litografiche. Così il critico dell'arte Paolo Blendinger - che durante il vernissage previsto sabato 15 settembre alle ore 17.00 introdurrà la mostra - presenta

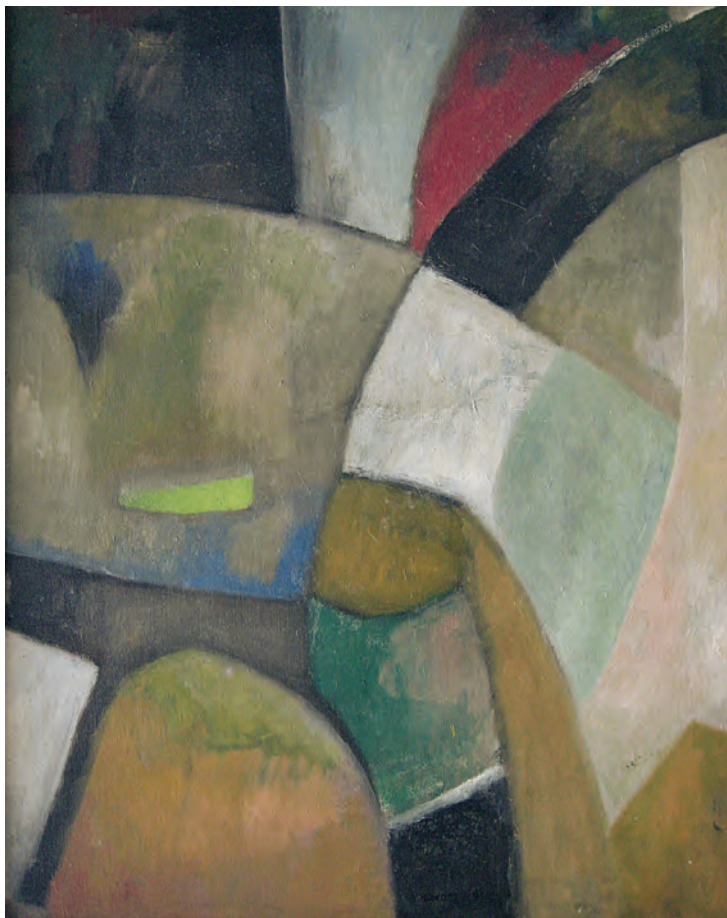
in copertina:

Armand Rondez

"Senza titolo", 1959

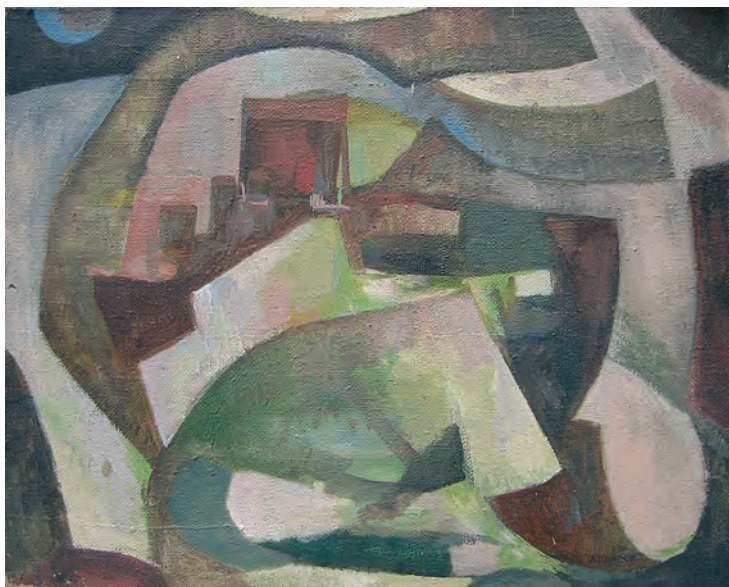
olio su tela

cm 68x48.



Armand Rondez, "Senza titolo", 1960, olio su tela, cm 65x80.

L'OPERA DI ARMAND RONDEZ ALLA STELLANOVE



scelte formative successive ed i suoi riferimenti culturali, dall'iscrizione alla "Academia de Bellas Artes de San Fernando" nel 1952 alla scoperta della pittura di Dubuffet nel 1961, e spiega il suo bisogno assoluto d'indipendenza che ha determinato tutta la sua esistenza. Emblematico in tal senso è l'improvviso distacco dal maestro madrileno Daniel Vasquez-Diaz (Nerva/Huelva 1882-1969 Madrid) dopo appena tre anni, un distacco determinato non tanto da rapporti personali,

Armand Rondez
"Senza titolo", 1959
 olio su iuta, cm 60x75

l'artista nel catalogo "Armand Rondez" del 2006: «Nell'ambiente artistico zurighese del dopoguerra, che si muove entro le istanze intellettuali dell'arte concreta e di una pittura sensoriale legata alla figurazione dell'École de Paris, la personalità del pittore ed urbanista Walter Jonas (Oberursel am Taunus 1910-1979 Zurigo) ha assunto un ruolo del tutto particolare nella sua proposta di mediazione fra questi due approcci opposti. Questa posizione alta, questa proposta isolata e coraggiosa che tendeva ad un moderno umanesimo è stata assunta a modello dal giovane Armand Rondez che dal 1949 fu allievo di Jonas e che con lui mantenne strettissimi legami d'amicizia fino alla morte. Egli aveva intuito che la strada obbligata per tale sintesi passava attraverso il rinnovamento del linguaggio artistico nel segno della ricerca e della sperimentazione artistica, e attraverso un avvicinamento alla cultura del sud, mediterranea, per riequilibrare un approccio culturale che nella città sulla Limmat, per un'intera ge-

nerazione precedente, era rimasto legato al mondo del secondo - e tardivo - espressionismo tedesco.

Questo ideale spiega tutte le sue

Armand Rondez
"Möglichkeiten einer Landschaft
 1963-1973
 tempera su carta, cm 59x68



L'OPERA DI ARMAND RONDEZ ALLA STELLANOVE



Armand Rondez, "Kakteen", 1961, olio su tela, cm 110x175.

bensi dalla solidità pittorica di questi legata ai modelli del Goya e del giovane Picasso, riferimenti che Rondez sentiva assai troppo limitativi e specifici. Egli aspirava ad ideali diversi, legati più ad una leggerezza che rinnegava la declamazione, il dogmatismo ed ogni vuota declinazione scolastica, ideali legati ad una spazialità che prevaricava la superficie pittorica stessa e che ricercava una rinnovata collocazione del messaggio artistico in ambito sociale. Preferì dunque aderire ad una formulazione stilistica libera che si muoveva su quella vaga china tra figurazione ed astrazione, libero lui, se necessario, d'incorrere in modo determinato da una parte o dall'altra, come succedette con prepotenza quando, durante i suoi ultimi soggiorni provenzali, confrontato con la malattia e la precarietà della nostra esistenza,

sentì ancora lo straordinario richiamo di un paesaggio d'incanto che volle percorrere nella descrizione e raccontarci nella figurazione. La lenta stratificazione di tutte queste componenti, volutamente anche eterogenee ha trovato la sua formulazione matura in superfici astratte sottili e raffinate, in alchimie e decantazioni sensibili che rappresentano il perno di tutto il suo contesto artistico. Un ulteriore stimolo, un complemento naturale a questa formulazione, verrà ancora dal medium dell'incisione, cui l'artista s'avvicina alla metà degli anni Sessanta e che nella cartella del "Llanto por Ignacio Sánchez Mejías" di Federico García Lorca avrà la sua formulazione di eccellenza. Anche in quest'ambito nulla è determinato: la lastra da stampare non pare costituire una condizione ultimativa, definitiva in quanto la stam-

pa quasi sempre viene eseguita con variazioni di colore, sperimentando l'inchiostratura, la stessa composizione varia nell'aggiunta o sottrazione delle



L'OPERA DI ARMAND RONDEZ ALLA STELLANOVE



Armand Rondez, "Coeur de Gabrielle",
1961, olio, cera e sabbia su tela, cm 36,5x36,5.

lastre impresse. La stampa diventa il pretesto per formulazioni uniche, originali. Resta quello di Armand Rondez, scomparso prematuramente nel 1986, un percorso originale e di qualità, un sogno eroico cui ha dedicato la propria esistenza con profonda sensibilità e coerenza.»

Armand Rondez nasce a Zurigo nel 1928 da famiglia di origine giurassiana. Passa una parte della sua formazione scolastica nel collegio di Einsiedeln. Determinante è l'incontro con Walter Jonas di cui frequenta i corsi a partire dal 1949. Dal 1949-50 segue anche i corsi alla Kunstgewerbeschule di Zurigo, dopo di che si concede lunghi soggiorni in Francia (1951) e poi in Spagna. Dal 1952-55 frequenta a

Madrid l'Academia de Bellas Artes de San Fernando come allievo di Daniel Vasquez-Diaz. Espone per la prima volta nel 1953 alla Galleria Estilo di Madrid. Rientrato in Svizzera, il mercante Max Wydler gli organizza una mostra alla galleria Gurlitt di Monaco di Baviera.

Aperto alle principali correnti artistiche del novecento (guarda in particolare alla pittura di Matisse e Klee) Rondez scopre, in occasione di una mostra a Zurigo nel 1961, il pittore Jean Dubuffet. Da lì aggiunge al colore materiali diversi qual sabbia, cera, segatura, carta macerata. Negli anni '60 ottiene alcune borse di studio dal Cantone Zurigo. Nel 1965, quasi quarantenne e ispirato dall'amico pittore zurighese Karl Guldenschuh, affronta l'incisione che diventa poi un suo medium privilegiato. Illustra l'anno successivo il poema "Llanto por Ignacio Sanchez Mejias" di Federico Garcia Lorca da lui stesso tradotto. Per un certo periodo è insegnante a Bienne. Vive e lavora a Zurigo e nel Sud della Francia. È attivo anche nel campo della grafica. Dal 1983 iniziano i contatti con Mendrisio dove Rondez soggiorna frequentemente con l'intenzione di stabilirsi in modo più duraturo. Nel 1981 si manifesta in lui una grave malattia. Colpito anche da lutti familiari sviluppa il tema della morte. Muore a Zurigo il 7 maggio 1986.

La mostra allo studio d'Arte Stellanove di Mendrisio (in via Stella 9), intitolata "Sguardo sull'opera di Armand Rondez" sarà inaugurata sabato 15 settembre alle ore 17.00 e rimarrà allestita fino al 13 ottobre. Si può liberamente visitare durante i seguenti giorni e orari: giovedì dalle 15.00 alle 19.00, sabato 10.00-17.00, domenica 10.00-14.00.



BELLINZONA

A VILLA DEI CEDRI LA PITTURA
DEL TARDO OTTOCENTO ITALIANO

Una collezione di dipinti considerati vertici assoluti della pittura del tardo Ottocento italiano e le vicende umane e artistiche del suo creatore sono i protagonisti della mostra autunnale del Museo Villa dei Cedri di Bellinzona. Si tratta della “Raccolta Eugenio Balzan 1944–2012”, che rimarrà allestita fino al 20 gennaio 2013. Il Museo si ripresenta dunque sulla scena con una rassegna che celebra, dopo quasi settant’anni di assenza, il ritorno a Bellinzona della prestigiosa raccolta di Eugenio Balzan (Badia Polesine/Rovigo, 1874, Lugano, 1953).

Approdato al “Corriere della Sera” nel 1897 come correttore di bozze, e ben presto interprete di una brillante carriera che lo porta a diventare giornalista di punta e poi autorevole amministratore e azionista del quotidiano milanese per oltre trent’anni, Eugenio Balzan frequenta gli esponenti più rappresentativi del vivace ambiente culturale dell’epoca. L’amicizia con letterati, musicisti e con imprenditori quali i Frugone, gli Jucker, Gaetano Marzotto, Angelo Rizzoli, i Morbio e i Crespi – primi proprietari del Corrie-



Eugenio Gignous (Milano 1850-1906), “Paesaggio in laguna”, 1880 circa.

re, contribuiscono ad alimentare e ad approfondire il suo interesse per l’arte. Una passione che dagli anni Venti agli anni Trenta del Novecento sfocia nella formazione di una raccolta che si è orientata, secondo i criteri del collezionismo borghese dell’epoca, verso le “scuole regionali” di fine Ottocento. Balzan, guidato nelle sue scelte dalla più affermata critica d’arte coeva, acquista le opere degli artisti di punta a

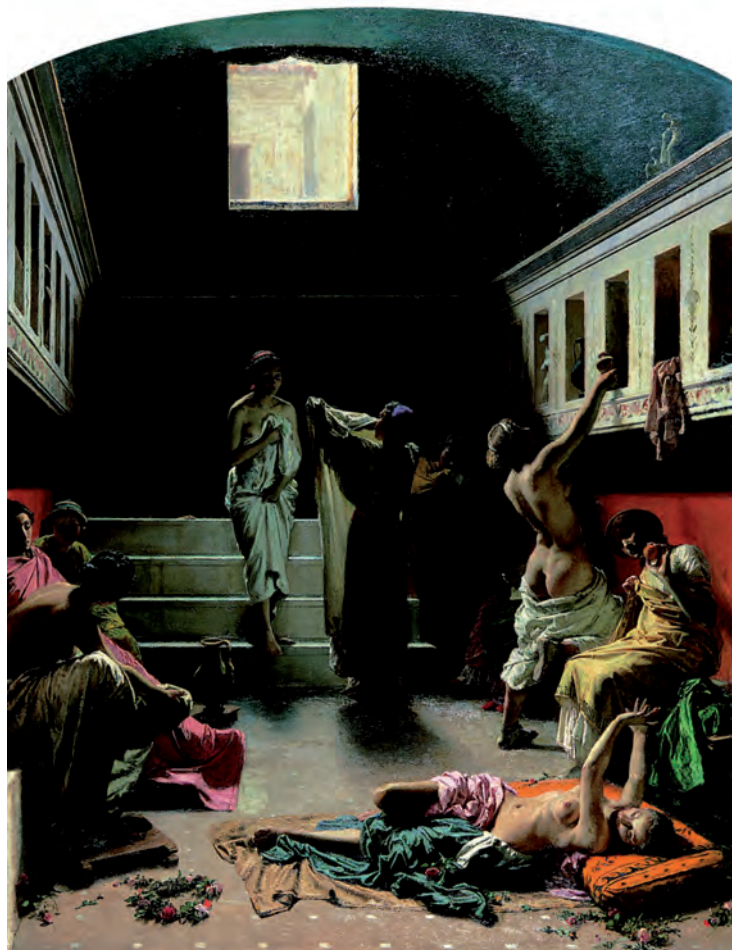
cavallo tra il XIX e il XX secolo, con una particolare preferenza per gli ambiti pittorici del naturalismo e i temi della pittura di genere e del paesaggio.

Con una carrellata di una quarantina di opere – di norma non visibili al pubblico, la mostra di Bellinzona costituisce dunque un imperdibile appuntamento per ammirare una collezione che racchiude dipinti di assoluta qualità artistica. Ai capolavori di Domenico Morelli, quale “Bagno Pompeiano” e “La sultana che torna dal bagno”, fa da contraltare un insieme di opere che rappresentano punte di eccellenza per ognuna delle varie “scuole” scelte da Balzan. Nella mostra i lombardi Mosè Bianchi, Leonardo Bazzaro, Eugenio Gignous e Gaetano Previati, dialogano con il piemontese Alberto Pasini, i veneti Giacomo Favretto, Luigi Nono ed Ettore Tito, i



Filippo Palizzi
(Vasto 1818-Napoli 1899)
“Fanciulla sulla roccia a Sorrento”
1871.

LA "RACCOLTA EUGENIO BALZAN" A BELLINZONA



Domenico Morelli (Napoli 1823-1901), "Bagno pompejano", 1861.

toscani Giovanni Fattori e Plinio Nomellini. Arricchiscono e completano la rassegna le opere dell'emiliano Antonio Fontanesi, i napoletani Edoardo Dalbono, Giuseppe De Nittis, Francesco Paolo Michetti, Federico Rossano e Giocchino Toma.

La mostra dedicata alla prestigiosa raccolta di Eugenio Balzan, oltre a ricostruire cronologicamente la genesi e la formazione della collezione, ricomponibile il contesto storico, sociale e cul-

turale tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento a cui si aggiunge un rinnovato legame dell'Italia con la Svizzera; una relazione che ha contraddistinto la storia e la vita del collezionista. Nel 1933, infatti, in aperto dissenso con il regime fascista e per difendere l'indipendenza del "Corriere", Balzan si trasferisce a Lugano dove già soggiornava per lunghi periodi. Successivamente, preoccupato per gli esiti del secondo conflitto

mondiale, riesce a spostare anche la sua raccolta. Nel 1944 il territorio elvetico diviene anche la sede in cui si tiene un'importante mostra itinerante, intitolata "Pitture italiane dell'Ottocento", che include ben quarantuno opere della raccolta di Balzan. Inaugurata al Kunsthau di Zurigo, l'esposizione nello stesso anno è stata presentata al Palazzo Comunale di Bellinzona e al Kunstmuseum di Berna.

La rassegna allestita a Villa dei Cedri vuol essere anche un omaggio alla prima esposizione della raccolta in Svizzera, allora organizzata da Giuseppe De Logu, storico dell'arte, futuro direttore dell'Accademia di Belle Arti di Venezia, esule in Svizzera dagli anni trenta fino alla fine della guerra e grande amico di Eugenio Balzan. Nell'originaria tappa bellinzonese della mostra, De Logu decide di affiancare alle opere della "Raccolta" una scelta di dipinti provenienti da collezioni pubbliche e private del Canton Ticino. A ricordo di questo particolare allestimento, la nuova mostra propone gli stessi dipinti esposti nel '44, di proprietà del Museo Vincenzo Vela di Ligornetto e del Museo della Città di Lugano.

Nel 1948 Balzan decide di rientrare in Italia e avvia le lunghe pratiche per riportare in Patria le sue opere. Muore nel 1953 senza vedere il suo sogno realizzato. Sarà la figlia Lina a concretizzare i propositi paterni quando nel 1956 riesce a riportare le opere a Milano, per poi dare vita alla Fondazione Internazionale Premio Eugenio Balzan con sede nel capoluogo lombardo e a Zurigo.

La mostra al Museo Civico Villa dei Cedri di Bellinzona si può visitare dal 29 settembre al 20 gennaio 2013 dal martedì al venerdì con orario 14.00-18.00; sabato, domenica e festivi 11.00-18.00; lunedì chiuso.

OMAGGIO A PIER FRANCESCO MOLA NEL QUARTO CENTENARIO DELLA NASCITA

Nel quattrocentesimo anno dalla nascita, la Pinacoteca cantonale Giovanni Züst di Rancate presenta una piccola selezione di opere del grande pittore barocco attivo a Roma, ma di origine ticinese, Pier Francesco Mola (1612-1666). La mostra, inaugurata lo scorso mese di aprile, rimarrà allestita fino al 13 gennaio 2013.

Nato a Coldrerio il 9 febbraio 1612 dall'architetto della Camera Apostolica romana Giovan Battista Mola e giunto a Roma in tenera età, Mola alimentò il suo interesse per la pittura grazie all'apprendistato in botteghe prestigiose, come quella del Cavalier d'Arpino (circa 1625-26), che lo iniziò all'esecuzione di scene mitologiche e bibliche inserite nello scenario della solare campagna romana. Determinanti per la sua formazione furono però soprattutto i viaggi intrapresi tra 1633 e 1649 fra Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna. Lavorò con Francesco Albani (forse nel 1638-39) – uno dei massimi esponenti del classicismo bolognese – spingendosi fino a Coldrerio, dove affrescò una cappella nella Chiesa della Madonna del Carmelo (1641-42). In questo periodo la sua pittura maturò un personale connubio tra la dilatazione scenica delle composizioni, tipica del filone neo-veneto della pittura romana inaugurato da Pietro da Cortona, e le espressioni della pittura di matrice bolognese, oscillanti tra le crepuscolari atmosfere di Guercino e il paesaggio classico di Albani. Dopo il definitivo rientro a Roma, a partire dal 1647, ebbe come committenti i membri di alcune tra le più importanti casate nobiliari, come i Pamphili, i Chigi, il cardinale Luigi Omodei e soprattutto la famiglia Costaguti, con cui intrattenne rapporti proficui e duraturi e per i quali realizzò cicli di affreschi e un numero consistente di opere pittoriche.



Pier Francesco Mola, "Estasi di San Bruno",
penna su carta incollata su foglio azzurro, cm 151x129.

La sua vasta produzione è oggi presente nelle più importanti collezioni mondiali, tra cui il Louvre di Parigi, la Galleria Borghese, i Musei Capitolini e i Musei Vaticani a Roma, il Metropolitan Museum di New York, La National Gallery di Londra, ecc.

La piccola mostra dossier presenta una selezione di opere custodite nelle collezioni del Museo Cantonale d'Arte di Lugano, che sono fatte dialogare con alcuni dipinti, in buona parte inediti, provenienti da importanti collezioni private. Tra le opere di maggior richiamo spiccano un "Baccanale" e

alcuni disegni, che testimoniano la rilevante produzione grafica dell'artista.

La mostra è accompagnata da un pieghevole con testo critico e ben illustrato. In una sala adiacente viene inoltre proiettato il filmato della RSI "Pier Francesco Mola pittore del Seicento", realizzato in occasione della grande mostra monografica tenutasi nel 1989 a Lugano. L'esposizione si può visitare (ingresso fr. 10.-) fino al prossimo 13 gennaio nei giorni da martedì a venerdì con orario 9-12 / 14-18, sabato, domenica e festivi 10-12 / 14-18; chiuso lunedì.



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

Con la personale di Edgardo Ratti allestita nello spazio "Vallombrosa Arte" apre il progetto di Galleria d'Arte Contemporanea voluta da Claudio Tamborini, titolare della Tenuta Tamborini Castelrotto (Malcantone). La mostra – composta da

Edgardo Ratti è nato nel 1925 ad Agno ma da una vita vive nel Gambarogno. Ha frequentato il ginnasio di Bellinzona, la scuola d'arte a Friburgo e infine l'Accademia delle Belle Arti di Brera a Milano. Ha tenuto la sua prima mostra nel 1951, ma il risultato non gli diede soddisfazione, tanto che per il decennio successivo ha lavorato isolato nel suo studio e soltanto nel 1961 ha accettato di proporsi nella sua seconda mostra. Durante quegli anni di isolamento i suoi esperimenti artistici l'hanno portato a staccarsi dall'influenza accademica per giungere ad una pittura scarna di colore e disegno fino al colore bianco su tela bianca. Il periodo bianco si protrae fino al 1985. A questi anni di luce e speranza subentra un periodo contraddistinto dal colore nero con figure emarginate, di sofferenza, di malattie anche in famiglia, che marcarono fino agli anni '90 l'attività pittorica con espressioni di dolore. Dagli anni '90 in poi ritorna all'acqua e al colore. Nascono quadri di grandi dimensioni con le trasparenze, le vibrazioni ed i fremiti esteriori ed interiori tanto profondi da percepire il bisogno di una ulteriore ricerca stilistica, approdando nell'anno 2007 ad una sintesi di astrattismo concreto, che tuttora lo impegna. La propensione per la scultura nasce invece negli anni '70; da allora si cimenta con materiali diversi quali il marmo di Arzo, il travertino toscano, il serpentino e l'alabastro, che con legno e ferro rappresentano tuttora i suoi supporti preferiti.



"Gioia di vivere" (1998), tavola di legno compensato rettangolare verticale, dipinta di giallo, con traforate sagome di ometti che si confondono con un movimento ondosio. Qui l'opera è posizionata sul molo di Vira Gambarogno, paese sul Lago Maggiore dove vive e lavora l'artista.

trenta tra sculture, disegni e tele – omaggia una esperienza artistica tanto molteplice negli strumenti espressivi, quanto votata a rappresentare le tracce "semplici e prossime" di vita della Natura e della materia. In esposizione ci sono opere eseguite dall'artista gampogno nel periodo dal 1960 al 2004. Si tratta di una quindicina di sculture sistemate sui vialetti che portano ai vigneti e altrettanti opere su tela e carta esposte al coperto sotto il porticato della struttura che ospita il bed&breakfast della Tenuta.

Così il critico dell'arte Piero Del Giudice presenta l'artista: «Edgardo Ratti sta nella sua terra come *gnomo* in incavo di radice: dalle acque del Gambarogno alle vigne di Vallombrosa. Egli si iscrive, nella storia dell'arte del Paese - pittore e scultore nel cuore del Novecento - dopo i padri identitari della "Lombardia elvetica": Giovanni Genucchi che apre la strada della forma arcaica della pietra, Aldo Patocchi silografo delle pievi. Appartiene, Ratti, alla storia culturale del Ticino a fianco dei coevi Giovanni Orelli scrittore del-

ALLA GALERIA BLU DI MILANO



Un'opera di Edgardo Ratti eseguita nel 1962.

Nomadico nell'arco stretto di monti e di acque, *nomadica* la sua arte: dalle sculture in legno di romanico impianto (ulivo, tiglio, noce) alla pietra (travertino, marmo d'Arzo, alabastro), alle sculture funzionali, talvolta concettuali; al memorabile ciclo di *monotipi* dei primi anni Sessanta, al periodo nero dei quadri sul declino e solitudine della sua gente nel ciclo dei ricoveri e degli anziani, al rapporto costante e rinnovato con la natura, il bosco, le stagioni e la costante - anche nelle straordinarie vetrate - dell'acqua. Acqua narrazione del vivente - e le *bolle* di Magadino il luogo della sua cosmogonia, lo spazio dei ritorni della sua pittura. In "Gioia di vivere" (1998) sua opera-segnaletto, le sagome vitali degli ometti camuni sono insieme ciclico movimento di onde».

La mostra "Edgardo Ratti, opere 1960-2004" rimarrà allestita presso la Tenuta Tamborini a Castelrotto (Vallobrosa) dal 22 settembre al 22 novembre; si può liberamente visitare tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.00.

la "regione della neve" come Ratti - *l'imprinting* viene dai lunghi inverni di Indemini - è pittore della neve e Plinio Martini del "Requiem per zia Domenica", per non parlare di quel primo Felice Filippini scrittore dei pove-

ri e vigoroso artista d'epica valligiana (dei gozzi e dei curvati, delle manze e delle madri). Della propria formazione d'arte Ratti scrive "ho imparato per le piazze, per le strade, per i boschi e fra la nostra gente di campagna...".

LUGANO - ANDREA SCACCIOTTI ESPONE ALLA BANCA INTERMOBILIARE

La Banca Intermobiliare di Lugano (in Contrada Sassello 10) presenta nei suoi spazi opere del pittore Andrea Scacciotti; la personale, dal titolo "Nel profondo", rimane allestita e parzialmente visibile anche nelle vetrine esterne fino al 29 settembre. Nella sua presentazione della mostra il prof. Salvatore Misseri ha tra l'altro evidenziato la capacità dello Scacciotti "di dar vita ad un'arte la cui astrattezza rivela una dimensione nuova: infatti, nell'apparente caos sulla tela un osservatore attento ha l'impressione di individuare la strada del ritorno alle sue origini stellari, secondo la felice intuizione di C. Sagan".

Varesino di nascita e luganese di adozione, Andrea Scacciotti è tra l'altro titolare della galleria d'arte Alter Ego di Ponte Tresa. Negli anni ha saputo elaborare un proprio personalissimo stile nell'ambito dell'astrazione. Dopo una parentesi dedicata al figurativo e all'apprendimento tecnico e teorico dei principi basilari della pittura, ha infatti incentrato la propria ricerca sull'uso del segno e del colore, ma anche sulla sperimentazione di tecniche miste che prevedono l'impiego di materiali estranei alla tradizione. Seguendo un moto di estrema libertà creativa, i suoi olii e acrilici si fondono e si uniscono a materiali naturali e industriali come sabbie, legni, cemento e materiali plastici, ottenendo interessanti effetti visivi, fatti di rilievi, di iridescenze e di trasparenze, che spesso riescono a trasmettere una sensazione quasi tattile.

La mostra alla Banca Intermobiliare si può visitare negli orari 08.30-17.30 dal lunedì al venerdì.

La mostra fotografica di Agostino Rossi nell'ambito di Arte-perArteFlash propone una quindicina di immagini eseguite dall'artista in riva al lago artificiale di Vogorno, formatosi nel 1960 a seguito dello sbarramento del fiume con la diga di Contra, necessaria per la centrale idroelettrica della Verzasca. Il fotografo locarnese ha colto gli scatti quando la siccità ha fatto riemergere dall'acqua i resti della frazione Tropino di Mergoscia, dove vissero i suoi antenati. La visione del paesaggio spoglio, arido e misterioso, fuori dal tempo, ha particolarmente stimolato l'artista a fissare quelle immagini, proposte ora nella mostra personale allestita all'interno della annuale manifestazione espositiva al Mercato Coperto di Giubiasco. Le fotografie sono proposte in una scenografia creata da Agostino Rossi stesso - che nella vita "civile" è architetto d'interni e si occupa di arredamenti - ed è formata da caratterizzanti pannellature modulari su sfondo nero.

Agostino Rossi è nato a Locarno il 19 ottobre 1965 e vive a Orselina. Nel 1985 ha conseguito il diploma di falegname, poi dal 1988 al 1993 ha frequentato la scuola superiore d'arte applicata di Lugano, dove si è diplomato quale architetto d'interni SSAA, attuale SUPSI. Proprio in quegli anni nasceva in lui la passione per la fotografia in bianco e nero. I suoi temi preferiti sono da sempre "l'astrazione" di paesaggi, elementi della natura, come pure l'architettura e il teatro. L'evoluzione del suo percorso di perfezionamento l'ha portato a definire la propria tecnica che fa perno sull'utilizzo della pellicola bianco e nero 35 mm, 200-400 asa, stampa su carta baritata, stampa digitale, incollaggio su dibond.

La sua prima esposizione personale risale al 1997 presso la galleria "Incontri di fotografia" di Alfonso Zirpo-



li a Bellinzona; in seguito ha esibito i suoi lavori ancora una dozzina di volte tra il Ticino e il Vallese; sue opere sono esposte in permanenza presso il negozio Delcò Mobili di S. Antonino dove lavora. Da anni collabora con alcune compagnie teatrali ticinesi per le quali esegue fotografie di scena.

La mostra, dal titolo "La terra de-

solata", come pure i testi, sono tratti dall'omonimo poema dell'autore di origine statunitense Thomas Stearns Eliot, tra l'altro scomparso proprio nel 1965, nell'anno dell'inaugurazione della diga della Verzasca. Le opere di Rossi si possono ammirare nella mostra di Giubiasco, al Museo coperto, dal 14 al 30 settembre.

ARTEPERARTEFLASH PROPONE ANCHE UNO SGUARDO SUL POP SVIZZERO

La ricorrente manifestazione **ArteperArteFlash** ideata da Giancarlo Tamagni si propone dal 14 al 30 settembre con la sua settima edizione, questa volta distinta su due linee guida: alla tradizionale proposta ne viene affiancata un'altra dedicata all'arte pop svizzera. E come sempre al Mercato Coperto di Giubiasco, l'appuntamento si annuncia particolarmente e culturalmente dinamico e propositivo. Lo sguardo sui movimenti e le ricerche artistiche attuali è proposto da François Bonjour, Vittorio Della, Aurélie Jossen, Martina Lauinger, Lorenzo Lekou Meyer, Steff Lüthi, Pascal Murer, Leonardo Pecoraro, Nick Röllin, Agostino Rossi, Veronika Schwab, Kurt Schwager, Ruedy Schwyn, Gianluigi Susinno, Pascal-Christiane Suter & Bult, Andy Wildi; mentre un ritorno agli anni Sessanta e Settanta, con molti messaggeri della Pop Art svizzera, è testimoniato dalle opere di Alfred Auer, Fernando Bordoni, Samuel Buri, Roman Candio,



Giancarlo Tamagni, "Cosmonauta", 1965.



Samuel Buri, "Porte bouquet", 1964

Urs Dickerhof, Emilienne Farny, Margrit Jäggi, Markus Kaufmann, Rosina Kuhn, Kurt Laurenz Metzler, Sergio Piccaluga, Marius Rappo, Hugo Schumacher, Hans Schweizer, Giancarlo Tamagni, Peter Travaglini. A completare la panoramica vengono proposti due rappresentanti della nuova generazione Suisse Pop: Bastian M.S / Isabelle L. e Harlis Hadjidj Schweizer. In totale sono esposte ben oltre un centinaio di opere.

La mostra al Mercato Coperto di Giubiasco rimarrà aperta al pubblico dal 15 al 30 settembre dalle ore 17.00 alle 21.00 (nei giorni da lunedì a venerdì), sabato e domenica dalle 15.00 alle 20.00; l'inaugurazione è venerdì 14 settembre alle ore 18.00.

La galleria d'arte spazio78 propone una mostra intitolata "Segni della terra" dedicata alle opere dell'artista ticinese Davide Righini. In esposizione sono presentate tele di grande formato del giovane pittore emergente. La mostra è curata da Ay-mone Poletti, che così sottolinea il forte legame dell'artista con la materia: «Natura e segno, indissolubilmente legati nelle tele di Righini, offrono allo spettatore la sensazione di entrare in un universo di emozioni legate al proprio subconscio. Una sorta di "sotto-suolo palpabile" che si fa spazio attorno a quella che l'artista definisce "l'accidentalità degli interventi". L'equilibrio del mistero sensoriale si crea attraverso la sovrapposizione di materia e di livelli cromatici. Elementi di cenere e polvere che sotterrano un proprio "io" segreto. Rossa è la terra e nera è la cenere: questi sono i colori che diventano il "fil rouge" per la lettura stratificata delle opere di Righini».



Davide Righini, "Stato energetico", 1999, carta su tela, fibre vegetali, pigmenti e vinavil, cm 150x170 (particolare).

Davide Righini, nato nel 1975, dopo gli studi alla CSIA di Lugano si è formato all'Accademia di Belle Arti Aldo Galli di Como. Espone in Svizzera ed in Italia dal 1997; vive e lavora a Lugano.

La mostra viene inaugurata alla galleria d'arte spazio78 (in via delle scuole 18 a Lugano-Cassarate) martedì 18 settembre alle ore 18.30 e resterà aperta tutti i giorni fino al 25 settembre dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

LUGANO – PASTELLI, DISEGNI E ACQUARELLI ALLA GALLERIA IL RAGGIO

Apri giovedì 6 settembre alle 18.00 alla galleria Il Raggio mostra dedicata al pittore italoargentino Taddeo Bruno. Nel raccolto spazio espositivo e nelle vetrine che danno sull'esterno si possono ammirare 25 opere su carta fra pastelli, disegni e acquarelli.

Taddeo Bruno è nato a Roma l'11 giugno 1935. Ha iniziato la sua formazione artistica in Argentina, presso l'Accademia d'arte San Rafael e alla Scuola superiore d'arte dell'Università di Mendoza. Ha svolto il "baciellato" superiore e corsi di pubblicità e di disegno a Buenos Aires e di litografia sperimentale a Venezia. In Argentina ha tenuto oltre una trentina di mostre personali e numerose collettive.

La mostra, nello spazio espositivo

ospitato all'interno del negozio La Cornice, in via Giacometti 1 a Lugano, resterà aperta fino a sabato 6 otto-

bre e si può liberamente visitare nei seguenti orari: lunedì - venerdì 8.-12.00 e 14.00-18.30, sabato 9.00-12.00.





LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Vincenzo e Fabrizio Colciagli

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

Promemoria SES
Scegliere elettrodomestici a basso consumo ti fa risparmiare e non ti cambia la vita!

SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

Fino al 30 settembre la galleria Tonino di Campione propone una mostra collettiva nell'ambito del suo programma dedicato alle varie correnti artistiche; sono opere selezionate dalla collezione permanente della stessa storica galleria situata nell'enclave italiana prospiciente Lugano.

In questa esposizione collettiva estiva sono presenti dipinti e sculture di Vittorio Ruglioni, Etrusco, Giovanni Tenneroni, Giancarlo Tamagni, Marco Lupi, Leonor Fini, Vanni Viviani, Pantaleo Creti, oltre agli "orobolli" di Emilio Rissone e le "cartoline" di Mario Agliati.

La mostra allo Studio d'Arte Tonino (Via Marco 2, Campione d'Italia) si può liberamente visitare nei giorni di martedì e mercoledì con orario 10.30-12.30, oppure su appuntamento.



Un dipinto di Marco Lupi,
"Provocante decolté", 2010, tecnica mista su tela, cm 50x40.

LUGANO - TRIBUTO A MARYLIN ALL'HOTEL VILLA PRINCIPE LEOPOLDO

Fino a settembre Villa Principe Leopoldo Hotel&Spa di Lugano-Gentilino ospita due mostre decisamente particolari dell'artista Alessandro Gedda che, connotato come "una sorta di incarnazione del Futurismo, strizza l'occhio al Design". Le versatili tecniche utilizzate dall'artista sono il fil rouge che accomuna tutta la sua produzione, quale impronta distintiva e caratterizzante che lo differenzia dal resto del panorama artistico moderno e contemporaneo. La mostra "Tribute to Marilyn" rimane allestita fino al 30 settembre e si accompagna ad una serie di incontri che vedranno la presenza dell'artista.

Nato nel 1965 a Sarzana (La Spezia), Alessandro Gedda è artista contemporaneo dalle diverse sfaccettature: la passione per il moderno, la tecnologia e quella per l'antico creano a volte delle sovrapposizioni tra tecniche

diverse, confluendo in un'opera che le raggruppa tutte. Gedda direziona la sua arte dalle opere ad olio su tela, alle sculture, alla digital art, alle creazioni materiche utilizzando differenti

materiali: legno, plastica, rame, con un risultato molto particolare e suggestivo. Appassionato di design è conosciuto e apprezzato anche come progettista innovativo.



ARTE

RIVA SAN VITALE PITTURA, SCULTURA E CERAMICA A BRACCETTO

Gli spazi del Palazzo Comunale di Riva San Vitale ospiteranno in autunno le opere di due artiste ticinesi, amiche per percorso d'arte e affinità. Si tratta della pittrice Loredana Müller e della scultrice Michela Torricelli. L'esposizione è programmata dal 5 ottobre al 5 novembre.

Loredana Müller Donadini nata nel 1964, è attiva come pittrice in Ticino e all'estero. Docente di arti applicate, lavora spesso nella dimensione della calcografia, ma ha anche un passato nella ceramica. Vive e lavora a Camorino dove si crea personalmente carta e inchiostri, mistiche e colori dai pigmenti e terre. Dopo lo CSIA di Lugano vicino a Massimo Cavalli e Max Huber ha frequentato l'Accademia di Belle Arti di Roma in pittura con Enzo Brunori e in incisione con Guido Strazza. È stata nella capitale italiana per circa 20 anni, insegnando tecniche pittoriche e ceramica. Da qualche anno è presente a Bellinzona con il progetto Pangeart.

Michela Torricelli è nata nel 1972 e insegna a grandi e piccini l'arte della ceramica; lavora in Ticino come ceramista e scultrice. Vive e lavora a Mendrisio dove svolge la sua ricerca sui



*Loredana Müller
nel suo studio
tra pitture a olio
a noce e tempere
all'uovo.*

rapporti tra forma e superficie, e abbraccia soprattutto il Raku nudo. Ha iniziato il suo percorso di studi allo CSIA di Lugano, poi alla Scuola Cantonale d'Arte di Losanna. Ha poi pro-

seguito la sua formazione a Faenza, patria indiscussa della ceramica contemporanea, dove ha approfondito con Giovanni Cimatti la sperimentazione Raku.

CHIASSO

ALLA GALLERIA MOSAICO UNA COLLETTIVA DI FINE ESTATE

La Galleria Mosaico nel centro di Chiasso (in Via Bossi 32) propone una collettiva con opere selezionate dalla sua collezione comprendente lavori di Serge Brignoni, Miro Carcano, Alfredo Casali, Loriana Castano, Giancarlo Cazzaniga, Jean Corty, Toni Fabris, Tullio Figini, Attilio Forgioli, Lucio Forte, Gino Macconi, Carlo Merello, Theo Modespa-

cher, Dina Moretti, Andrea Radaelli, Eli Riva, Anna Sala, Daniel Spoerri, Samuel Wuelser.

La mostra rimane allestita fino al 28 settembre e si può liberamente visitare dal martedì al venerdì con orario 15.00- 18.00.



AGNO

I COLLAGES DI LILLY POLANA

SONO QUADRI FATTI COI FRANCOBOLLI

Forse non è unico, ma sicuramente raro il genere espressivo di Lilly Polana. Dipinge, ma senza usare pennelli; colora, ma senza pigmenti ad olio, acrilici, tempere o quant'altro; disegna, ma presto le tracce scompaiono. Eppure i suoi sono inequivocabilmente dei quadri: belli, colorati, luminosi. Raffigurano animali, soprattutto cani e gatti, ma anche vegetazione, in particolare fiori in piena fioritura. Qualche volta soggetti più impegnati come la pace, la fratellanza, il dialogo. Se ci si avvicina un po' ci si accorge che si tratta di collage, ossia che Lilly Polana utilizza delle carte, per lo più su sfondo nero o comunque scuro, che dispone e sovrappone secondo le tonalità di colore, sino a raffigurare fedelmente i soggetti ed anche a conferire loro un carattere che va oltre la semplice raffigurazione. Se ci si avvicina ancora di più, finalmente si nota che Lilly Polana utilizza francobolli, solo francobolli, che dispone con grande perizia. Francobolli svizzeri e di tutto il mondo, grandi e piccoli, nuovi e vecchi, scelti secondo le necessità espressive in base al colore ma anche al motivo e alla scrittura. Insomma francobolli utilizzati a ragion veduta, per cui è importante disporre di una... tavolozza ben fornita.



“La tecnica è raffinata - scrive Dalmazio Ambrosioni nella monografia “Lilly Polana, Dipingere con i francobolli” - non permette esitazioni e sbagli; ogni tocco è definitivo e irripetibile. Non sono “papiers collé” come ad inizio ‘900 ma “timbres collé” come forse non s’è mai visto nelle tante variazioni di collages, almeno in forma così esclusiva. Il disegno le serve prevalentemente come piacere, studio e preparazione per il quadro. Dal 1997 i francobolli sono la sua materia per dipingere così come i gatti sono il principale motivo di ispirazione.

Una mostra di questi quadri si tiene dal 30 settembre (vernissage alle ore 11) alla Casa “Cigno Bianco” di Agno. Sono una cinquantina di opere degli ultimi anni, raccontano storie di gatti e di cani, di pesci e di altri animali, di fiori e di cieli, ma anche storie riferite a speranze per questo nostro mondo. Entrata libera.

Lilly Polana è nata a Berna, vive e lavora a Caslano. L'arte ha sempre ritmato la sua vita, dapprima con la pittura tradizionale ad olio e poi con una tecnica particolarissima di collage. Realizza i suoi collages esclusivamente con francobolli di tutto il mondo, dimensioni e colori, ritagliati e incollati con sapienza dando vita a soggetti di affascinante vivacità e freschezza, ricchi di colore e di sentimento. Ama la musica, da anni si esibisce in concerti pubblici suonando l'armonica cromatica con grande virtuosismo.

La mostra presso la Casa “Cigno Bianco” di Agno (in via Peschiera 8) si inaugurerà il 30 settembre e rimarrà allestita fino al 30 novembre; si può visitare tutti i giorni tra le 10-00 e le 18.00.



LUGANO

IL GRUPPO CALLIGRAFIA TICINO ESPONE ALLA BIBLIOTECA CANTONALE

Il "Gruppo calligrafia in Ticino" è formato da una ventina di appassionati che hanno scelto la bellezza della scrittura come forma di comunicazione dell'espressione artistica, oltre che di riflesso come attività ludica e di appagamento personale. Regolarmente e di comune accordo e concezione l'affiatato gruppo programma e mette in opera una ragionata mostra dei differenti lavori prodotti, scegliendo sempre luoghi appropriati e significativi, dove questa arte trova la giusta collocazione.

Il prossimo appuntamento è programmato negli spazi della Biblioteca cantonale di Lugano tra metà ottobre e fine novembre. Saranno 18 gli artisti e le artiste presenti con le loro opere, questa volta con un filo conduttore incentrato sui testi dei grandi autori che singolarmente hanno avuto un significato particolare nella loro esperienza di vita; il titolo: "Ogni pagina una storia". Le opere presentate fanno riferimento ad un elenco di scrittori diversissimi tra loro quali Dante Alighieri e Ray Bradbury, Ernst Hemingway e Marguerite Duras, Pusterla, Montale,



Enzo Pelli
"Scordato
Strumento", 2012,
tecnica mista
su carta,
cm 100x70,
da "Corno inglese"
di Eugenio Montale.

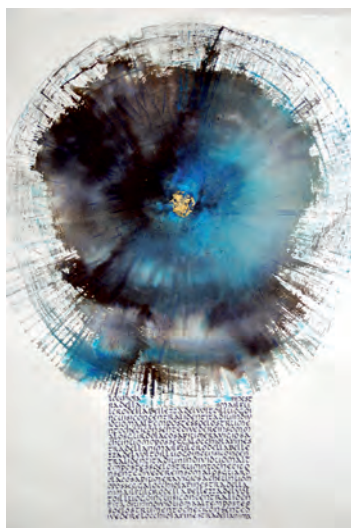
Giordano, Calvino, Murakami, Baricco, Sepulveda, Kundera e altri.

Come dice Enzo Pelli, fondatore e coordinatore del gruppo, «Ogni artista ha scelto la propria strada per trasporre in calligrafia (tradendoli?) i testi prediletti, spinto dalle proprie emozioni ma anche da consapevoli scelte stilistiche. Queste vanno a formare due correnti principali: una predilige la correttezza, la leggibilità e l'eleganza delle lettere, creando opere che nella loro modernità si richiamano comunque alla tradizione; l'altra ricerca invece forme espressive che rimandano ai testi iniziali attraverso soluzioni meno dirette, legate sì alle lettere, alla loro

forma, ai loro ritmi, ma non necessariamente alla comprensibilità».

In questa mostra alla Biblioteca espongono i propri lavori Eliana Auguadri, Loredana Baccianti, Lorenza Buzzi, Gabriela Carbognani Hess, Martine Chardin, Nathalie Conte, Giovanna Croci Maspoli Pozzi, Manuela Ferretti, Cinzia Giambonini, Anita Gianinazzi, Nicoletta Locarnini, Maurilia Minoli, Enzo Pelli, Aymone Poletti, Paola Rezzonico, Luisa Serandrei, Philipp Vogt, Peter Wunderlich.

L'esposizione si potrà liberamente visitare dal 18 ottobre al 30 novembre presso la Biblioteca cantonale in viale Carlo Cattaneo 6 a Lugano; orari: lunedì 13-18.30, da martedì a venerdì 9-18.30, sabato 9-16.00; la conferenza di presentazione è fissata a giovedì 18 ottobre alle ore 18.00; interverranno Renato Giovannoli, Francesca Rigotti, Enzo Pelli.



Loredana Baccianti,
"La Finestra dell'Anima", 2012,
inchiostro e foglia d'oro su carta,
cm 108x70.

LUGANO, BELLINZONA, ASCONA TRE SEDI PER L'EDIZIONE 2012 DEL FIT/FESTIVAL INTERNAZIONALE

Giunto alla sua ventunesima edizione, il "FIT-Festival Internazionale del Teatro" rivolge lo sguardo alla contemporaneità offrendo spazio sia alle nuove creazioni di alcune tra le eccellenze del panorama teatrale contemporaneo mondiale sia a quelle di giovani artisti emergenti. Come ogni anno l'appuntamento teatrale internazionale è riuscito a richiamare a Lugano, "madrina" dell'evento sin dalle sue origini, a Bellinzona e, da quest'anno, anche ad Ascona, artisti provenienti da ogni parte del mondo. Quest'anno il programma si svolge nelle tre sedi dal 19 al 28 ottobre.

FIT-Festival che ha il suo quartier generale al Teatro Foce di Lugano, prova ancora una volta a offrirsi come luogo privilegiato di visione. La ricerca dei sentieri nuovi della scena contemporanea si rivela una preziosa occasione per spingersi quest'anno oltre ogni aspettativa con tre colossi del teatro contemporaneo: Alvis Hermanis, Premio Europa per le Nuove realtà teatrali, con il suo capolavoro, "Sonja", che riporta maniacalmente nella Leningrado degli anni '30. Un appuntamento "raddoppiato" per po-



ter aprire le porte del Foce a trecento-quaranta spettatori fortunati.

Per la prima volta in Ticino, sempre al Foce, arriva Jan Fabre, coreografo, regista, scrittore, artista visivo, che da oltre vent'anni è una delle personalità più rilevanti della scena contemporanea. Artista a tutto tondo - surrealista, scandaloso, beffardo, osceno - capace di scuotere un pubblico globale con i suoi spettacoli innovativi, in "Drugs kept me alive", (debutto

mondiale, maggio 2012, Maribor) presenta un solo con Antony Rizzi (ballerino per anni di William Forsythe e del suo Balletto di Francoforte). Sarà invece il Sociale di Bellinzona ad accogliere "La trilogia degli occhiali" di Emma Dante con tutti i personaggi che - inforcando gli occhiali, perché mezzi cecati, malinconici e alienati - ancora una volta, alla sua maniera, racconteranno la vita al margine. Una compagnia storica, il Teatro Kismet Opera, riappare a Lugano dopo vent'anni. Questa volta con un testo potente e singolare che porta la firma del drammaturgo contemporaneo Antonio Tarantino. E ritorna anche la clown americana Laura Herts, reduce dal pienone al Foce di quattro anni fa, quest'anno con il debutto del suo nuovo spettacolo "Pink Freud: the dark side of the clown".

Anche quest'anno sono previsti spettacoli "fuori formato" che testimoniano sia la vocazione del FIT-Festival come evento aperto alla socialità, sia come attento osservatore delle nuove tendenze. Parallelamente al festival si tengono anche gli "Eventi collaterali", tra i quali, oltre a Conversazioni, gli usuali appuntamenti dopo spettacolo.



Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch

Varietà e qualità degli eventi in ogni stagione.



Eventi

settembre – ottobre 2012

**Festival di narrazione
"Racconti di qui e d'altrove"**
30.08.2012 – 2.09.2012, Arzo

**La Vendemmia
del Monte San Giorgio**
31.08.2012 – 30.09.2012

Fiera dell'antiquariato
9.09.2012, Mendrisio

**Atmosfere del passato
Dixie Express**
9.09.2012, Mendrisio - Valmorea

Sagra dell'uva
28 – 30.09.2012, Mendrisio

**Rassegna gastronomica
del Mendrisiotto e Basso Ceresio**
1.10.2012 – 4.11.2012

Sagra della castagna
14.10.2012, Cabbio

Sapori & Saperi
26 – 28.10.2012, Mendrisio



FRASCO

IL MULINO DELLA VALLE VERZASCA

Il mulino di Frasco - penultimo paese in cima alla Valle Verzasca - è fortunatamente sempre in opera grazie a due mugnai che per passione mantengono vivo e perfettamente funzionante l'edificio. Lì chiunque può fermarsi per ammirare l'ingegnosità della tecnica mossa dall'acqua della cascata Efra. La presentazione della struttura qui sotto riassunta è opera del sedicenne Noè Zardi, nipote del mugnaio Guglielmo Ferrini, che ha raccolto le conoscenze sulla storia, il funzionamento e le attività svolte in questo edificio appartenente da qualche anno al Museo etnografico di Val Verzasca che ha la sua sede a Sonogno.

Il mulino Efra di Frasco nacque nel 1880, grazie al lavoro di Luca Lanini, a ridosso della bella cascata del torrente Efra a Frasco. Già dopo cinque anni, il mugnaio Lanini vendette il mulino a Guglielmo Ferrini. Una scelta dolorosa ma necessaria, poiché gli introiti che arrivavano dalle molte ore spese al mulino, piuttosto che sui pascoli, costituivano, probabilmente, un peggioramento delle proprie condizioni anziché un miglioramento. Per i Ferrini, famiglia economicamente assai più agiata, il mulino rappresentava invece un'attività in più che contribuiva ad arrotondare le finanze. Qualche decennio dopo un nipote di Guglielmo Ferrini, Ettore, prese in mano la gestione dell'attività che si rilevò un successo fino agli anni attorno al 1940. Dopodiché, in seguito sia al miglioramento delle condizioni viarie in valle, sia alla costruzione nel 1925 della centralina idroelettrica ubicata pochi metri sotto il ponte stradale sull'Efra, il mulino funzionò sempre più di rado fino all'abbandono dell'attività negli anni '50 del Novecento.

Nonostante il mulino risalga a tempi relativamente recenti, le tecniche di macinatura a ruota orizzontale sono meno avanzate e meno efficienti



La particolare ruota orizzontale del mulino di Frasco.

di quelle a ruota verticale, che erano utilizzate fin dal Quattrocento in tutta la valle. I motivi che hanno portato a questo tipo di macchinario - si consideri che con venti volte in meno d'acqua, un mulino a ruota verticale produce venti volte in più di farina - sono da ricercarsi nella turbolenta natura del torrente Efra. Questo corso d'acqua apparentemente innocuo cela una potenza che, nel 1868, distrusse effettivamente tutti i mulini di Frasco. Per questo motivo l'apparato di macinazione del nuovo mulino, costituito senza ingranaggi, con due ruote orizzontali interne, una per ogni coppia di macine, fu costruito protetto all'interno della struttura.

L'acqua che scende dalla cascata è in parte captata dalla roggia, scavata nella roccia, e condotta fino ad un sistema di chiuse che regola l'afflusso d'acqua nel deposito; si tratta di una camera nella quale si depositano sabbia e ghiaia portate dall'acqua che in seguito entra nel canale del mulino completamente pulita. Dopo aver preso velocità nel canale, l'acqua assume

la potenza necessaria per muovere le ruote che, collegate direttamente alle grandi macine di 4-6 quintali l'una e mediante un albero di trasmissione, mettono in funzione il mulino. La produzione media di farina di mais e di segale è di circa cinque chili all'ora. Molto apprezzata dai turisti e dai valterani è possibile acquistarla al sabato pomeriggio al mulino o durante la settimana nei negozi della valle e al museo etnografico con sede a Sonogno.

Dopo il recente restauro terminato nel 2009 il mulino è tornato a macinare nel periodo da maggio a ottobre tutti i sabati dalle 15.00 alle 17.00. Nel corso dell'anno ci sono altre date nelle quali è possibile visitare la struttura: la giornata svizzera dei mulini, generalmente il primo sabato dopo l'ascensione, quando resta aperta tutto il giorno con attività particolari, e il primo weekend di agosto quando si tengono i laboratori didattici con i bambini per avvicinarli alle antiche tecniche di macinazione e alla preparazione del pane.

«VIAPOSTAALPINA»

**ALLA SCOPERTA DI QUATTRO
PASSI ALPINI RICCHI DI STORIA**



Sul passo del Grimsel la «ViaPostaAlpina» percorre una mulattiera storica.

Da questa estate AutoPostale Svizzera propone un altro itinerario alla scoperta dei valichi delle Alpi svizzere centrali: il nuovo tragitto culturale «ViaPostaAlpina». Il percorso si snoda lungo le orme del passato attraverso i passi del Grimsel, della Novena, del San Gottardo e del Susten.

Un autopostale fra i monti: un'immagine che risveglia nell'animo di molti svizzeri ricordi d'infanzia e un senso di nostalgia; ma come ha fatto un mezzo di trasporto pubblico a diventare parte integrante dell'identità svizzera, tanto quanto la famosa triade del corno postale prima di una curva cieca? La risposta a questa domanda,

oltre a tante altre curiosità, è stata trovata da «ViaStoria – Centro per la storia del traffico» su mandato di AutoPostale Svizzera SA; da questa ricerca è poi nata l'idea di un itinerario culturale che si sviluppa su 163 chilometri, la «ViaPostaAlpina», appunto. Il percorso si snoda attraverso strade e sentieri di valore storico ed è articolato in sei tappe giornaliere con partenza da Meiringen (BE), passando per Guttannen (BE), Ulrichen (VS), Airolo (TI), Göschenen (UR) e Gadmen (BE), per poi ritornare a Meiringen. Gli spettacolari tragitti in autopostale possono essere combinati a piacere con escursioni a piedi. La «ViaPostaAlpina» è un'avventura a prova di maltempo, ideale per comitive e famiglie con varietà di



Il passo della Novena (Nufenen) fu l'ultimo valico alpino svizzero a venir aperto al traffico automobilistico (1969).

DOVE INCONTRARSI A LUGANO!



**APERITIVI OPEN-AIR
E SERATE TRENDY:
NON MANCATE
AI NOSTRI EVENTI!**

Per aggiornamenti e informazioni
www.villasaroli.ch

VILLA SAROLI

RISTORANTE
SMOKERS LOUNGE
BAR

Viale S. Franscini 8
CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 923 53 14
ristorante@villasaroli.ch

Monte Generoso

1704 m s/m



- 51 km di sentieri / 51 km Wanderwege
- 27 km di itinerari per rampichino / 27 km Mountainbikewege
- Osservazione del Sole con telescopio solare - ogni domenica pomeriggio
Sonnenbeobachtung mit Sonnenteleskop - jeden Sonntagnachmittag fino al / bis am 30.9.2012
- "Serata Mediterranea" con musica - ogni venerdì / Mittelmeer-Spezialitäten mit Musik - jeden Freitagabend
- "Serata Ticinese" con osservazione astronomica e musica - ogni sabato / "Tessiner Abend" mit Musik und Besuch der Sternwarte - jeden Samstagabend
- Escursione con treno a vapore del 1890 / Nostalgie-Dampfbzug von 1890
9.9.2012

Apertura stagione / Öffnungssaison
fino al / bis am 4.11.2012

6825 Capolago • Tel. 091 630 51 11 • Fax 091 648 11 07 • info@montegeneroso.ch • montegeneroso.ch

ALLA SCOPERTA DI QUATTRO PASSI ALPINI RICCHI DI STORIA



La strada del passo del San Gottardo con vista sulla Val Bedretto.

interessi. Gli autopostali sono in servizio sulla «ViaPostaAlpina» dalla metà di giugno all'inizio di ottobre.

L'avventura storica assume una maggiore dimensione se si sfruttano i mezzi di comunicazione moderni: Per tutti i possessori di uno smartphone, è possibile ricorrere alla app di AutoPostale per giungere puntualmente alla fermata più vicina, ma anche per reperire informazioni e curiosità su tratti di percorso e attrazioni della «ViaPostaAlpina».

Per chi volesse immergersi a fondo negli oltre 160 anni di storia della posta alpina è possibile prenotare presso l'operatore turistico SwissTrails. Il package «ViaPostaAlpina» è disponibile per l'intero percorso (sei giorni e cinque notti) o per un tratto a piacere e comprendente, oltre ad alloggio, trasporto bagagli, tragitto in autopostale gratuito e documentazione dettagliata di viaggio, come pure qualche sorpresa.

«ViaPostaAlpina» fa parte degli

«Itinerari culturali della Svizzera» e si fonda su basi scientifiche, come l'«Inventario delle vie di comunicazione storiche della Svizzera (IVS)». Con il progetto «Itinerari culturali della Svizzera», «ViaStoria – Centro per la storia del traffico» si impegna a favore della ricerca sulle vie di comunicazione sto-

riche, della loro conservazione e del loro uso turistico, oltre che a contribuire allo sviluppo sostenibile del paesaggio culturale.

Sul passo del Susten la «ViaPostaAlpina» segue la via commerciale del 1811



ACQUACALDA

RIAPERTURA L'ANNO PROSSIMO PER IL CENTRO PRO NATURA LUCOMAGNO

Per tutta la stagione 2012 il Centro Pro Natura Lucomagno di Acquacalda rimarrà chiuso. In luglio sono infatti iniziati i lavori di ristrutturazione che non permettono, per questioni di sicurezza e di tempistica, la fruibilità al pubblico. Il Centro riaprirà l'anno prossimo con nuove camere, diversi cambiamenti a livello di sicurezza - tra cui un muro di protezione valangaria - e modifiche esterne atte a rendere più accoglienti campeggio e Naturetum, il parco alpino annesso al Centro. Si tratta di una prima fase di interventi che consentiranno la riapertura dell'infrastruttura, ma che non includono tutti i cambiamenti previsti dal progetto. Per l'investimento conclusivo Pro Natura Ticino si sta mobilitando alla ricerca di ulteriori sostegni presso enti pubblici e privati e fondazioni. Si tratta infatti di un grande progetto in cui l'associazione ha già investito circa 1,3 milioni, ma che solo con il sostegno di sponsor



esterni potrà portare a termine completamente.

L'ambizioso rinnovamento trasformerà la struttura di Acquacalda nel terzo più grande Centro di educazione ambientale a livello svizzero e diventerà un ottimale mezzo per avvicinare l'uomo alla natura. Da lì, scuole, associazioni, privati e passanti avranno modo di essere accompagnati a scoprire le bellezze e i segreti della fantastica natura della regione del Lucomagno.

nare l'uomo alla natura. Da lì, scuole, associazioni, privati e passanti avranno modo di essere accompagnati a scoprire le bellezze e i segreti della fantastica natura della regione del Lucomagno.

UN NUOVO ITINERARIO ETNOGRAFICO IN VAL VERZASCA

Da poco è stato inaugurato il nuovo itinerario etnografico di Revöira in Valle Verzasca. Il Museo di Val Verzasca e l'Ente turistico estendono così la propria presenza sul territorio con un nuovo percorso etnografico dedicato all'impianto idrico dei monti di Revöira e Ca d Dént situati sopra il paese di Lavertezzo Valle. Si tratta del quarto percorso che va ad aggiungersi a quelli di Vogorno-Odro (fieno selvatico), di Brione Verzasca (trappole per lupi) e di Frasco (mulino, forni e fornaci). Il percorso lungo il sentiero porta alla scoperta dei pozzi e delle vasche che un tempo servivano alla raccolta dell'acqua. Il tracciato è descritto in un nuovo opuscolo informativo disponibile gratuitamente in quattro lingue.



UNO STUDIO PER PIANIFICARE IL TURISMO DA QUI FINO AL 2030



*Vallemaggia,
i Monti
di Giumaglio.*

Il turismo è in calo? La crisi, che non accenna a diminuire, il franco forte, le mutate aspettative degli ospiti, le imprevedibilità meteorologiche, sono fattori che hanno pesato in modo importante sui bilanci stagionali della categoria. Un orientamento sfavorevole che ha interessato sia a livello svizzero quanto ticinese, con problemi tendenti ad acuirsi coinvolgendo, in modo altalenante, un po' tutte le regioni. E quel che più preoccupa gli addetti ai lavori è che all'orizzonte, per il momento, non sembrano intravedersi particolari fattori volti a favorire tempestivamente un'inversione di tendenza, anzi, stando alle previsioni degli operatori l'evoluzione congiunturale del turismo ticinese potrebbe ulteriormente peggiorare.

E allora cosa fare? Vallemaggia Turismo in questi ultimi tempi si è chinato sulla problematica. Durante una riunione congiunta, presenti tutte le autorità municipali e politiche, operatori della neo Antenna Vallemaggia, ha presentato il "Workshop Vallemag-

gia Turismo 2030 – visioni strategiche". Un documento frutto di alcuni mesi di lavoro che ha visto il Consiglio di amministrazione impegnato nella raccolta di quegli elementi strategici sui quali dirottare la dinamicità dell'Ente nel prossimo futuro. A tale scopo è stato dato mandato di elaborare uno studio a 360 gradi sulle potenzialità della valle: ricerche che potessero sfociare in un forum a livello regionale che coinvolgesse tutte le forze della valle.

Lo studio "Workshop Vallemaggia Turismo 2030 – Visioni strategiche" - che segue di pochi mesi l'indagine sulle "caratteristiche e le "desiderate" dei visitatori della Vallemaggia", pure brevemente illustrato alla sala - mette in risalto come il primo elemento di gradimento dell'ospite sia legato alle offerte del territorio derivanti dall'enorme varietà paesaggistica che si snodano dai 200 m.s.m del fondo valle agli oltre tre mila del ghiacciaio del Basodino. E in quell'area convivono oltre 700 chilometri di sentieri e stu-

pendi laghetti alpini e corsi d'acqua, ma anche eventi culturali importanti, oggetti e testimonianze del passato "veri gioielli" da scoprire, offerte di mobilità lenta con una pista ciclabile inserita nel circuito svizzero, numerose offerte sportive (sci, pattinaggio, nuoto, tennis, arrampicate su parete, canyoning) e, non da ultimo, un apparato ricettivo e amministrativo.

Lo studio determina la competitività di una destinazione basandosi sull'esperienza turistica vissuta dall'ospite indagata dall'Istituto di Ricerche Economiche (Ire dell'Usi). Fra le inclinazioni di mercato in grande espansione, emerge "l'escursionismo di tendenza" diretto verso i sentieri tematici - di cui la Vallemaggia, grazie ai "Sentieri di pietra" si trova già ben fornita - e percorsi attrezzati e animati. L'analisi mostra poi i punti di forza e quelli deboli: come pure le minacce, evidenziando in quest'ambito la nuova Legge sulle case secondarie, il problema dei rustici e la Nuova politica regionale.

APPUNTAMENTI

TESSERETE

IN PROGRAMMA IL PENTATHLON DEL BOSCAIOLO PRESSO L'EX CASERMA

Il Pentathlon del boscaiolo, gara di abilità per tagliaboschi, è in programma presso l'ex caserma di Tesserete sabato 29 settembre; di contorno ci sarà la tradizionale fiera forestale e un mercatino dell'artigianato. Il Pentathlon del boscaiolo è una gara di abilità per i professionisti della professione; cinque differenti prove permettono di designare il campione ticinese del concorso individuale e di quello a squadre. Al concorso parteciperanno anche alcune squadre provenienti dalla Svizzera interna e dall'Italia. Le prove di abilità si rifanno alle fasi principali del lavoro del boscaiolo, dove sono necessarie qualità quali la forza, la precisione, la concentrazione e l'abilità.

Oltre al pentathlon sono in programma anche il concorso di sculture con la motosega e quello di arrampicata sul palo. Gli abili intagliatori avranno a disposizione 2 ore di tempo per ricavare delle figure da un tronco



di 100-120 cm di altezza e 60-80 cm di diametro. Le opere verranno messe all'asta al termine della gara. Una competizione per i "treclimber", l'arrampicata del palo, premierà il più ve-

loce nella salita di un palo che misura oltre 10 metri di altezza.

L'appuntamento è presso l'ex caserma a Tesserete sabato 29 settembre a partire dalle 9.00.

"AL LOCARNES": LA NUOVA RIVISTA DI PRO NATURA TICINO

Dopo "Ul Luganes" e "Ul Mendrisiott" è uscita l'ultima rivista di Pro Natura Ticino dove si parla di "Al Locarnes". Come per le altre riviste mette in risalto le qualità e i pregi naturali, parla delle riserve di Pro Natura Ticino, dei progetti in corso e del prezioso lavoro delle associazioni che operano sul territorio. La regione in questione comprende il punto più basso della Svizzera a 193 m/sm in riva al Lago Maggiore e uno dei più alti con il ghiacciaio del Basodino a 3200 metri. Tra i due opposti ci sta il piano con l'agricoltura e il cemento, le preziose umide Bolle con la foce appena rinaturata, la Maggia con i suoi paesaggi alluvionali d'importanza nazionale e le valli con i nuclei tradizionali in parte ben conservati. Tanti ambienti e tanti microclimi diversi che danno origine ad altrettante specie di piante e animali. Alcune di queste provengono da lontano come le piante che abitano le isole di Brissago.

Nel bel mezzo della rivista, una doppia pagina con cartina e illustrazioni di specie: le rare civette, il vespertilio maggiore che percorre ogni notte 25 km per andare a cacciare, le rondini che dal piano si spostano fino in Nigeria e tanti altri protagonisti tipici e particolari della regione.

Al Locarnes si propone in 16 pagine con foto e disegni; è ottenibile gratuitamente presso ProNatura.



Someo, Valle Maggia,
fiume e golena.

ORTOTERAPIA PRENDERSI CURA DELLE PIANTE FA BENE AL FISICO E ALL'ANIMA

È un dato di fatto che le piante per l'essere umano, sotto molti aspetti. Come pure i fiori che ci accompagnano dall'inizio della nostra vita fino al termine, in ogni occasione gioiosa o meno. L'importanza che le piante hanno sul benessere di uomini, donne e bambini non hanno confini né culturali né demografici, così come nel corso dei secoli è rimasta immutata la necessità del verde per la nostra salute. Si parla di ortoterapia o terapia orticolturale e quasi certamente ognuno di noi ha già appreso inconsciamente dei suoi benefici ed effetti positivi che hanno sulla persona. Dopo una bella piacevole camminata nel parco o nel bosco, non ci è sovente apparso di sentirci più rilassati e calmi, la mente libera e una sensazione di serenità? Le piante come gli spazi verdi hanno un'azione "terapeutica", sul fisico e sulla psiche.

Il primo ad osservare e dimostrare scientificamente gli effetti benefici che la natura offriva alle persone malate, è il Dr. Roger Ulrich dell'Università del Texas. Infatti, per i pazienti sottoposti



ad interventi chirurgici che durante la degenza avevano la camera con la vista sul verde, la loro permanenza in ospedale era inferiore ai tempi di recupero prestabiliti, rispetto a chi aveva la vista unicamente su pareti di mattoni. Attraverso gli spazi verdi, o giardini-sicuri la percezione visiva e sensoriale, la coordinazione motoria e la soluzione creativa dei problemi, vengono efficacemente stimolate e potenziate. Il sen-

so del tempo, dato dalle stagionalità della vita delle piante e il senso dello spazio, vengono a concretizzarsi così la persona rinforza progressivamente i suoi punti deboli aumentandone l'autostima personale. Se tali ipotesi possono apparire poco credibili, si può in ogni caso affermare che l'ortoterapia non ha controindicazioni, né effetti collaterali. Benjamin Rush (1745-1813) considerato il padre della psichiatria americana, dichiarò già allora che prendersi cura delle piante aveva un effetto benefico e curativo sulle persone con problemi mentali. I suoi studi furono considerati innovativi ed efficaci e si diffusero ben presto negli Stati Uniti e in Europa.

Horticultural Therapy ha molte versioni di traduzioni, più comunemente con "terapia assistita con le piante" o "valenze terapeutiche con il verde, orto e giardino" affinità tutte rivolte ad una forma di cura volta al miglioramento psicologico, sociale, fisico ed economico dell'individuo permettendo di raggiungere un grado di autonomia tramite l'interazione con la natura. Coltivare la terra, sporcarsi le mani, seminare e curare le piante, raccogliere le malerbe o i fiori recisi, le



CURARE LE PIANTE E I FIORI FA BENE AL FISICO E ALL'ANIMA

ORTOTERAPIA

CORSO BASE

Il Corso Base vuole essere un supporto a persone di ogni fascia d'età con patologie e non, attraverso spazi verdi piccoli o grandi che siano oppure attraverso un semplice vaso di fiori o orto/giardino per il benessere e in ambito riabilitativo o terapeutico.

Obiettivi del corso: Fornire gli strumenti fra teoria e pratica, la pianificazione e la progettazione di ambienti interni o esterni, orti-giardini sicuri, per promuovere il benessere delle persone diversamente abili e non, tramite l'ortoterapia.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza. Il corso base (tassa d'iscrizione Fr. 550.-) viene tenuto nei giorni di 12 - 13 - 14 settembre con orario 9.00 - 17.00 (con pausa pranzo).

CORSO AVANZATO

Il corso avanzato (Fr. 650.-) è un approfondimento dei vari temi Horticultural Therapy a persone di ogni fascia di età con patologie e non.

Obiettivi del corso: Un ulteriore approfondimento delle varie tecniche terapeutiche che vengono applicate nell'ambito pratico attraverso nelle varie strutture sia socio-sanitarie sia nell'ambito educativo come riabilitazione oppure terapia per il benessere di ogni persona giovane o anziana. Attraverso testimonianze di operatori attivi nel settore presenti sia nel nostro territorio che all'estero.

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza. Data: 17 - 18 - 19 settembre 2012; orario: 9.00 - 17.00 con pausa pranzo.



aromatiche sono tutte attività che conciliano con la natura. Trascorrere il tempo all'aperto, al sole, fra i profumi e colori, ascoltare i suoni che la natura sa trasmetterci, giova al fisico e contribuisce a risvegliare gli interessi. Incoraggia le attività di lavoro, come conferisce anche la relazione di gruppo, arricchendone la creatività e risulta, nel tempo, educativo. Le piante hanno un effetto antidepressivo e calmante, meglio se inserite in spazi verdi concepiti in modo sicuro per qualsiasi genere di utente che ne fruisce.

L'ortoterapia dà un supporto di sostegno alle tradizionali cure mediche all'interno di case di cura, case per anziani, ospedali e istituti sociali ed educativi, laboratori protetti. Dall'ortoterapia possono trarre beneficio tutti, giovani, adulti e anziani, non solo malati o disabili. Nelle strutture per anziani si sta iniziando a dare importanza ai giardini concepiti in modo sicuro, dove vengono attivate nel tempo la memoria storica, le abilità manuali in special modo con i pazienti affetti da Alzheimer, per alcuni riscoprendo un pezzo della loro gioventù, attraverso i profumi, gli aromi, i suoni, o semplici lavori con la terra. Que-

sto però sempre ricordando che qualsiasi attività nel verde, deve essere accuratamente scelta e selezionata in base ai bisogni personali o funzionali dell'utente.

La Horticultural Therapy Swiss Association organizza i corsi di ortoterapia per formare operatori specifici. Si rivolge a tutti gli interessati e prevalentemente a medici ed operatori del settore sociale, psichiatri, psicologi, direttori di istituti e enti pubblici, educatori, ma anche a specialisti del settore verde, agronomi, giardinieri, architetti. Inoltre a persone disponibili e sensibili nei riguardi di utenti con varie tipologie di difficoltà e non. Gli obiettivi dei corsi sono principalmente quelli di divulgare i metodi e le finalità dell'applicazione dell'ortoterapia, fornendo gli strumenti necessari per una corretta attuazione di un programma riabilitativo oppure per il semplice benessere attraverso il verde. I prossimi appuntamenti formativi organizzati in Ticino dalla Horticultural Therapy Swiss Association (tel 091 980 97 10) sono previsti per il "Corso Base" nei giorni 12, 13 e 14 settembre e per il "Corso Avanzato" nei giorni 17, 18 e 19 settembre.

SALUTE

IDROGEL DERMOIGIENICO VESTASOL **UN RAPIDO RIMEDIO IN CASO DI SCOTTATURE SOLARI**

La voglia di sole, di mare, di passeggiate in montagna o al lago per l'estate, ci fa dimenticare che, a volte, nonostante tutte le precauzioni per abbronzarci in modo naturale, pur proteggendo la pelle con delle creme ad alto fattore, comunque potremmo prendere una scottatura. Una prolungata esposizione al sole, specialmente per i bambini che hanno la pelle sensibile, potrebbe ustionare la pelle. Sarebbe bene, quindi, avere un pronto e valido aiuto per evitare danni peggiori. L'Idrogel dermoigienico Vestasol[®] lenisce l'eventuale scottatura solare e aiuta anche in caso di escoriazioni, punture di insetti e orticarie da contatto con meduse. La linea di prodotti della Vestatec è stata sviluppata per curare in modo ottimo qualsiasi tipo di ustioni e scottature causate da vapore o liquido in ebollizione.

I prodotti naturali Vesta sono a base di acqua e agente gelatinizzante. A seconda della necessità, il prodotto si utilizza come idrogel puro o come benda imbevuta di idrogel. I pratici "stick" sono adatti per il pronto soccorso sterile. La benda-idrogel Vestasan, in diverse misure, è ideale per la farmacia di casa. Se si tratta di ustioni gravi, un ottimo aiuto lo dà la coperta-idrogel Vestatex, spesso utilizzata anche dai professionisti dell'emergenza



za per il pronto soccorso. I prodotti vesta sono semplici da usare, non si attaccano alla ferita e si possono rimuovere in modo indolore. In caso di ustioni di 2° e 3° grado (formazione di vesciche, formazione di escare o carbonizzazione), così come ustioni su vol-

to, mani, articolazioni e organi genitali, è assolutamente necessario farsi visitare da un medico. Per i bambini possono essere pericolose anche le ustioni più piccole. Vesta è disponibile presso drogherie, farmacie e nei negozi specializzati.



AMAVITA 

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

Fitoterapia Omeopatia Fiori di Bach

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

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

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

Osteria Grotto Da PIERINO

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



Cucina nostrana

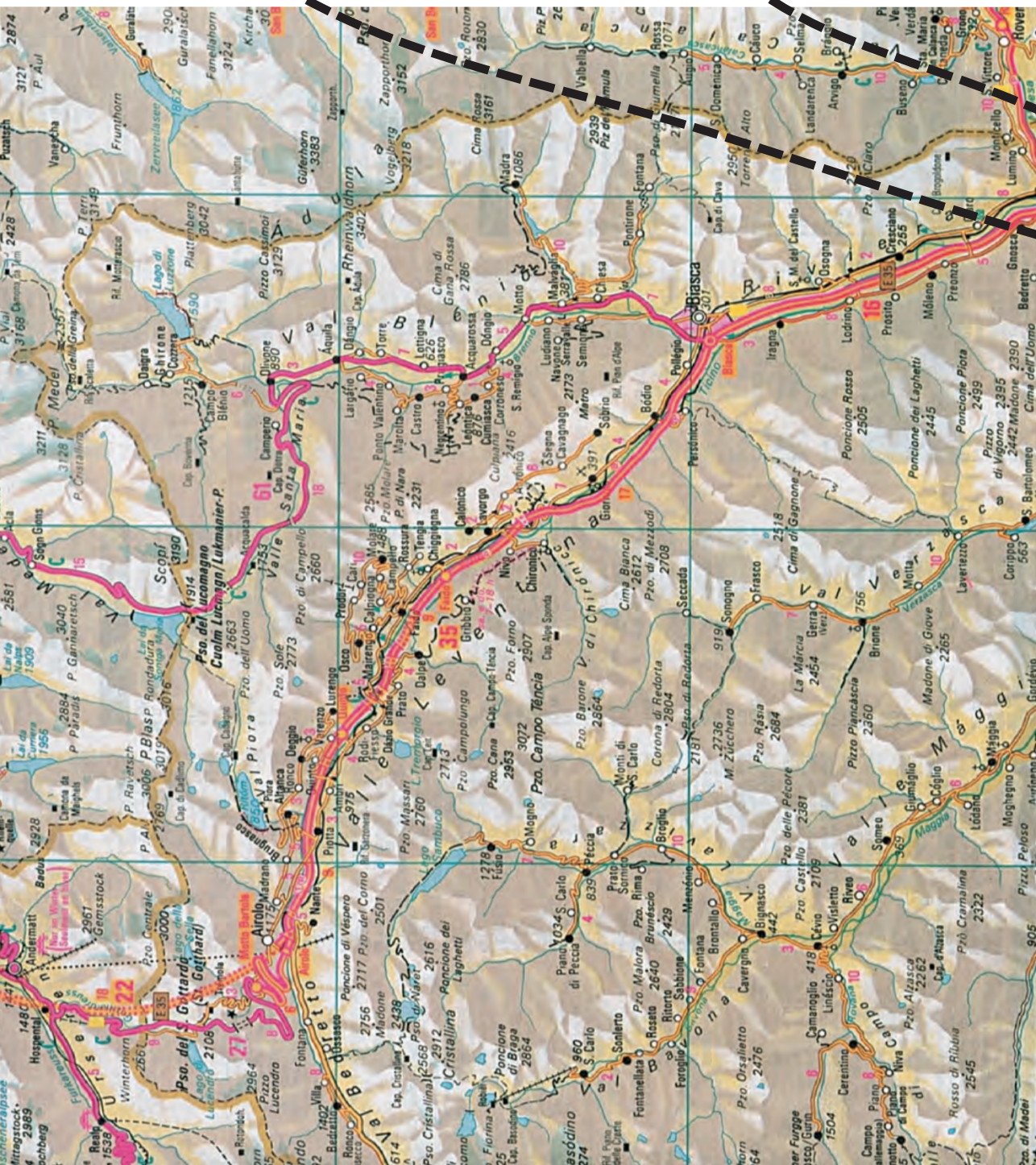
La vera polenta e minestrone al camino
Salumi propri - Formaggini
Ambiente familiare - Ampio giardino

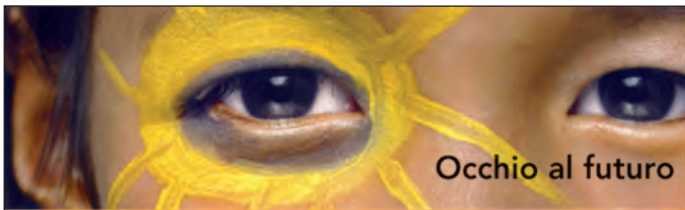
CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch

propr **Fam. Mauro Cassina**





Occhio al futuro

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



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

OCCHIALI

ESAMI DELLA VISTA

STUDIO PER LENTI A CONTATTO

DYNOPTIC
PARTNER



Mattoria
Moncucchetto



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

RISTORANTI TICINESI

GASTRONOMIA

I TOP

DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	☉☉Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉Michelin
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante	☉Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante	
Vecchia Osteria Seselegio , Via Campora 11, Seselegio	682 72 72		rustico elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	classico elegante	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Delta , Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
San Martino , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico	
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice	
Orologio , da Savino, Via Nizzola 2, Lugano	923 23 38	domenica	moderno conviviale	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Bottegone del vino , via Magatti 3, Lugano	922 76 89	domenica	rustico conviviale	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Ambrosia al Gargantini , via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegante	
Rodolfo , Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82		rustico elegante	
Grotto della Salute , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Antica Osteria al Porto , Via Foce, Lugano	971 42 00	martedì	classico	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Stazione , Agnese Broggin, Intragna	796 12 12		rustico elegante	

LE RICETTE DEI RISTORANTI TICINESI
"LA BELLE EPOQUE"
DELL'HOTEL ESPLANADE A MINUSIO

TIEPIDO DI GAMBERONI
IN CARPACCIO E TEMPURA

Ingredienti per 4 persone

8 gamberoni giganti con la coda puliti e sgusciati, 3 tuorli d'uovo, 100 g di fecola di patate, 50 g di farina, 1 cucchiaio di lievito in polvere, 0,25 dl di acqua, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 100 g di prezzemolo tritato, 4 pomodorini cherry, 4 Croepoek (nuvole di gambero), 1 litro di olio di semi di girasole, il succo di 1 limone, sale e pepe.

Preparazione

per la tempura

Sbattere con un frustino 3 tuorli d'uovo, aggiungere continuando a frustare 100 g di fecola di patate, 50 g di farina, 1 cucchiaio di lievito in polvere, 0,25 dl di acqua; condire con sale e pepe (quanto basta); continuare a frustare fino a rendere la massa liscia e cremosa.

Privare della coda 4 gamberoni, tagliarli a metà per la lunghezza, adagiarli uno alla volta su di un foglio di carta da forno e col batticarne battere fino a raggiungere lo spessore desiderato (carpaccio). Salare, pepare e condire con olio e limone.

Separatamente passare i 4 gamberoni restanti, coda esclusa, nella tempura e friggerli in abbondante olio di semi di girasole.

Appoggiare il gamberone sul carpaccio e guarnire con il Croepoek (nuvole di gambero) con un pomodorino cherry fritto e ricoprire con una julienne finissima di alghe Nori. Completare con un cordone di emulsione di olio extravergine d'oliva e prezzemolo precedentemente preparata con l'aiuto di un mixer ad immersione.



LASAGNETTA CROCCANTE
CON PROVOLA AFFUMICATA
MELANZANE, POMODORI
E PESTO LEGGERO DI RUCOLA

Ingredienti per 10 persone

per la pasta all'uovo

400 g di farina, 3 uova, 0,1 dl di olio extravergine d'oliva, 15 g di concen-

trato, 40 g di spinaci, sale, 1 dl di olio d'oliva.

per il pesto leggero di rucola

250 g di rucola, 50 g di basilico, 0,1 dl di olio extravergine d'oliva, 5 g di pinoli, sale e pepe.

per il passato di pomodorini

400 g di pomodorini ciliegia, 30 g di olio d'oliva, 10 g di scalogno, sale e pepe.





Ticino

“Passione, cultura: l'espressione della nostra terra,,



GIALDI

Via Vignoo, 3 - CH-6850 Mendrisio
Tel. +41 (0)91 640 30 30 - Fax +41 (0)91 640 30 31
www.gialdi.ch - www.shop.gialdi-brivio.ch
Succursale: Gialdi Vini SA - CH-6743 Bodio

LE RICETTE DEL RISTORANTE BELLE EPOQUE DI MINUSIO

per farcire la lasagnetta

400 g di provola affumicata, 400 g di pomodori ramati, 400 g di melanzane, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato, 5 baby melanzane, 1 dl di olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Sbattere le uova uno ad uno separatamente.

Cuocere gli spinaci, strizzarli bene e tritarli molto fini con l'aiuto del mixer.

Dividere la farina in tre parti uguali. Lavare la rucola, il basilico e sfogliarli.

Lavare, privare del picciolo e tagliare a metà i pomodorini (lasciarne 10 interi col picciolo perché necessitano per la guarnizione).

Affettare la provola affumicata (circa 30 fette).

Lavare, privare del picciolo e tagliare a fette di circa 1 cm i pomodori ramati (circa 20 fette).

Lavare e tagliare a fette di circa 1 cm nel senso della larghezza le melanzane (circa 20 fette).

Tagliare a metà nel senso della lunghezza le baby melanzane.

Esecuzione

Mixare le uova uno ad uno separatamente: il primo con l'olio extravergine d'oliva, il secondo con gli spinaci, il terzo con il concentrato.

Preparare la pasta all'uovo: formare una fontana con ciascuna delle farine, mettere dentro le uova (un uovo per ogni fontana), impastare separatamente fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea (eventualmente aggiungere farina), lasciare riposare l'impasto per circa un'ora.

Stendere su di panno asciutto le fette



Il ristorante, dalla storia quasi centenaria, propone un'atmosfera d'antan.

di melanzane e salarle; lasciarle in frigo per circa venti minuti.

Asciugare le melanzane e dorarle in padella antiaderente.

Stendere i pomodori su di una placca con la carta da forno; salare, pepare e passare in forno a 70° C. per circa 30 minuti.

Conservare 10 belle foglioline di basilico per la guarnizione. Passare al mixer la rucola e il resto del basilico con l'olio extravergine d'oliva e i pinoli; salare e pepare.

In una casseruola stufare lo scalogno e aggiungere i pomodorini tagliati, salare e pepare; cuocere per circa quindici minuti.

Passare il tutto al mixer e poi al colino.

Stendere la pasta poco alla volta allo spessore desiderato con l'aiuto della macchina tirapasta; tagliare mano a mano dei foglietti quadrati di circa 8 cm l'uno (totale: 10 bianchi, 10 verdi, 10 rossi).

In una casseruola a bordo alto far bollire abbondante acqua salata; immergere i fogli di pasta (3 o 4 alla volta) per due/tre minuti; tirarli fuori dal-

l'acqua con l'aiuto di una schiumarola e poggiarli su di una placca con sopra la carta da forno, ungerli con l'olio d'oliva.

Su un'altra placca da forno con la sua carta leggermente oleata montare le lasagnette, nel seguente modo: foglio di pasta verde, una fetta di pomodoro, una fetta di melanzana, una fetta di provola affumicata; poggiare sopra il foglio di pasta rosso, e ripetere il procedimento; per ultimo il foglio di pasta bianca, una fetta di provola affumicata e una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato.

Mettere le lasagnette con sopra mezza baby melanzana nel forno precedentemente riscaldato a 160° C per circa venti minuti; cinque minuti prima di togliere le lasagnette mettere in forno anche i pomodorini interi, conditi con sale pepe e olio extravergine d'oliva.

Servire le lasagnette in singoli piatti con intorno il pesto di rucola, il passato di pomodoro caldo e guarnire con i pomodorini e la foglia di basilico.

S.A. VINI BÉE

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

*Professionalità e Competenza
sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

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



RISTORANTE - STAZIONE - BIOGGIO

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



È gradita la riservazione

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



LE RICETTE DEL RISTORANTE BELLE EPOQUE DI MINUSIO

**FILETTO DI VITELLO
AFFOGATO AL TIMO
CON VERZA STUFATA
AL TARTUFO NERO
E SALSA ALLO CHAMPAGNE**

Ingredienti per 4 persone

650 g di filetto di vitello parato e legato, 3 litri di brodo di vitello, 1 mazzetto di timo, 0,5 dl di panna montata, 0,1 dl di olio extravergine d'oliva, 100 g di tartufo nero, 400 g di verza tagliata in julienne, 80 g di burro, 70 g di farina, 1 dl di champagne, sale e pepe e Fleur de Sel.

Preparazione

Portare ad ebollizione il brodo di vitello con il timo; affogarvi il filetto tenendo il fondo alla temperatura di 80° C. Il filetto dovrà raggiungere la temperatura a cuore di 59-60° C. In una casseruola ridurre lo champagne di circa la metà. In un pentolino



sciogliere il burro e mischiarlo con la farina. Rimstare con l'aiuto di un cucchiaino fino a raggiungere un composto liscio e senza grumi. Prendere 1 dl di fondo di cottura del filetto, filtrarlo con un colino e aggiungerlo allo champagne; portare ad ebollizione, unire la farina e il burro (roux). Cuocere per circa 15 minuti. Separatamente stufare la verza con la

metà del tartufo tagliato a fettine. Allestire il piatto con al centro un letto di verza, appoggiandovi sopra il filetto tagliato a fettine e il rimanente tartufo affettato. Versare intorno al filetto la salsa allo champagne retificata con la panna montata. Guarnire con Fleur de Sel, una spruzzata di olio extravergine d'oliva e timo fresco.

DR. OETKER - NUOVO LIEVITO ALLO ZAFFERANO PER DOLCI DAL TOCCO PARTICOLARE



Lo zafferano, "regina di tutte le spezie", è ottenuto dalla macinazione dei pistilli del *Crocus sativus* mediante un meticoloso procedimento di lavorazione che rende questa spezia particolarmente costosa. È coltivato principalmente in Spagna, Turchia e Iran ed è conosciuto sin dall'antichità. La sua pregiatezza sta anche nel gusto particolarmente speciale e irresistibile che la spezia è in grado di dare ai dolci. Dr. Oetker, specialista in tema di dolci, ha integrato ulteriormente la sua offerta di prodotti con una novità: il lievito allo zafferano. Con questa innovazione viene conferito ai

dolci un tocco di sapore discreto e, allo stesso tempo, raffinato. Anche nella cottura al forno la differenza sta nei dettagli. Lo zafferano aggiunto al lievito dona infatti ai dolci non solo un aroma squisito, ma anche una particolare lucentezza, rendendoli leggermen- te dorati.



conca bella

Famiglia Montesele

ENOTECA

RISTORANTE

ALBERGO

Esperienza creativa.



nov.2012@ge - Lugano

via Concabella 2 - 6833 Vacallo - Svizzera

T 004191 697 50 40 - F 004191 683 74 29 - info@concabella.ch - www.concabella.ch



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

VINI

VINI DELL'ITALIA CENTRALE LUNGAROTTI, CAPOSTIPITE INNOVATORE DELLA VITIVINICOLTURA UMBRA



L'Umbria del vino di qualità è nata agli inizi degli anni '60 quando Giorgio Lungarotti - era il 1962 - cominciò a dare un nuovo corso all'azienda di famiglia a Torgiano. Aveva un sogno, quello di dar voce a quelle terre a netta vocazione viticola che la cultura agraria umbra aveva fino ad allora destinato ad un'agricoltura indistinta quanto poco remunerativa. Grazie a lui nacquero le fortune di Torgiano prima - cui fu conferita la Doc nel 1968 e nel 1990 la Docg per il Rosso Riserva - e Montefalco poi, per il cui riconoscimento Giorgio Lungarotti si impegnò con entusiasmo

e non "pro domo sua". In quegli anni - si parla del 1974 - non vi aveva infatti nessuna proprietà. Voleva semplicemente che l'Umbria fosse valorizzata nelle sue potenzialità. Era un uomo illuminato: la Lungarotti è espressione del suo genio creativo e della sua lungimiranza e al tempo stesso è oggi l'azienda più "femminile" d'Italia grazie alle tre donne che la dirigono. E se la moglie Maria Grazia, appassionata storica dell'arte, ha creato con i due musei un polo culturale originale e di straordinario interesse, sono competenze più squisitamente tecniche e dirigenziali quelle che coinvolgono in

azienda le figlie Chiara Lungarotti e Teresa Severini. Sono loro a portare avanti con passione e determinazione la grande azienda di Torgiano e il loro impegno va ben oltre la già complessa attività vitivinicola.

È un vero "universo Lungarotti" quello che si incontra in questo borgo medievale, con l'omonima "Fondazione" che dal 1987 è impegnata a favore della cultura del vino e dell'olio, con un "Museo del Vino" unico nel suo genere e ricco di sorprese, un "Museo dell'Olio e dell'Olivo" moderno e articolato, un relais, "Le Tre Vaselle", elegante e accogliente e un agriturismo, "Poggio alle Vigne", immerso nella quiete di un paesaggio collinare, che alterna, in regolare sequenza, le viti agli olivi ed apre sulla valle tiberina. È un'azienda che vive e interpreta il suo territorio con un'identità volutamente umbra, improntata su valori di autenticità e conoscenza della terra e del prodotto. Scegliendo di rimanere in Umbria, a Torgiano prima e a Montefalco poi, Lungarotti riafferma un legame intenso con la propria terra, un legame fatto di volontà di ricerca e innovazione, di responsabilità sociale, di rispetto per il territorio e il suo ambiente.

Torgiano - otto chilometri da Perugia, sedici da Assisi - è un antico



ROSSI E BIANCHI DELL'UMBRIA



terre erano sommerse da un immenso lago che dall'attuale valle del Tevere, a ovest, si spingeva a est fino alla catena dell'Appennino. Per questo nel terreno di oggi sono presenti sedimentazio-



borgo di origine medievale per secoli contado del capoluogo umbro; le terre che lo circondano sono da sempre così fertili da permettere di produrre tutto quello che la città richiedeva. Ma le prospettive per un contado non sono mai brillanti e questo fu chiaro a Giorgio Lungarotti, che volle puntare per la sua azienda su una viticoltura di qualità. Si era laureato in agraria a Perugia, aveva viaggiato e si era confrontato con pareri autorevoli che avevano condiviso la sua intuizione: quel luogo così amato era zona di grandi prospettive per la produzione di vini di qualità. Nasce così la Lungarotti. La sua storia è relativamente recente, neanche cinquanta anni che hanno però cambiato la vita di Torgiano - creando un raro caso di sinonimia tra la grande azienda vitivinicola e il suo paese, che dall'attività non solo agricola dei Lungarotti ha tratto fama e ricchezza - e dell'Umbria intera.

Le proprietà Lungarotti vedono a Torgiano 250 e a Montefalco 20 ettari di vigne situate a diverse altitudini. A circa 210 metri sul livello del mare, in freschi pendii lungo la valle del Tevere, vi sono gli impianti dalla netta vocazione per vini di grande carattere. Le pendici delle colline sono riservate

alle varietà rosse (per lo più Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon), scelta dettata dai risultati di una forma di zonazione "ante litteram" che Giorgio Lungarotti iniziò a sperimentare già negli anni '60 e successivamente aggiornata negli anni '90. Si sale poi progressivamente fino ai 300 metri, lungo la dorsale che da Torgiano porta a Brufa, incontrando lungo la strada "Il Pometo", fattoria e casa per l'agriturismo dove accanto all'antica varietà di mele (che il nome evidentemente indica) sono presenti le vigne che danno vita a vini fruttati dai profumi freschi ed avvolgenti. Proseguendo in direzione di Brufa si incontrano luoghi di particolare vocazione per la coltivazione della vite da cui vengono i vini più strutturati, dolci colline che costituiscono habitat ideale per le vigne destinate alla produzione dei cru aziendali, tanto bianchi che rossi, vini prestigiosi e di grande espressione territoriale. Le uve a bacca bianca (Trebbiano, Grechetto, Chardonnay, Pinot) sono situate nella media-bassa collina, in terroir più freschi e con i suoli più profondi, ideali alla espressione fresca e fragrante dei vini bianchi di Torgiano.

Un tempo lontano tutte queste

ROSSI E BIANCHI DELL'UMBRIA

ni lacustri che assieme alla forte presenza di tufo costituiscono un terreno naturalmente drenante, ideale per la vigna. Il clima è quello continentale tipico dell'Italia centrale, gli inverni sono rigidi, la piovosità media annua si attesta sui 900–1200 mm di piogge concentrate in autunno ed inverno, le estati sono calde ma molto ventilate e senza ristagni di umidità, con un'escursione termica accentuata tra giorno e notte anche in alcune sere di agosto.

L'estensione dell'azienda, la diversità delle situazioni climatiche e la volontà di offrire una gamma di vini articolata hanno ispirato la scelta dei vitigni presenti in azienda, con una predominanza di uve bianche (il 60%) rispetto alle rosse (40%). Sono presenti Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Syrah sul fronte dei rossi, Trebbiano, Grechetto, Chardonnay e Pinot Grigio su quello dei bianchi.

Ampia è la gamma che propone Lungarotti e affianca a vini giovani e di immediata piacevolezza quelli che ormai sono i classici della zona e la fascia alta delle riserve. Grande spazio hanno i bianchi, ai quali viene riservata un'attenzione particolare in fase di vinificazione, con criomacerazioni, pressature soffici e fermentazioni a temperature controllate e un attento uso dei legni nelle riserve. Per i vini rossi ogni parcella è vinificata separatamente a temperatura controllata; e poi, per i prodotti più importanti, alla maturazione sapientemente calibrata in legno segue un lungo affinamento in bottiglia. E quest'ultimo aspetto non è un modo di dire: è davvero stupefacente il numero di bottiglie che trascorrono anni di stoccaggio nelle grandi grotte sotterranee in attesa di raggiungere l'equilibrio tra la moltitudine di componenti che il vino custodisce.



I VINI LUNGAROTTI

Dalla Tenuta di Torgiano

Torre di Giano
Bianco di Torgiano Doc

uve del territorio, con un 70% di Trebbiano e 30% di Grechetto, sono destinate a questa etichetta storica della Lungarotti. I caratteri di freschezza, l'aromaticità dei profumi e la bella struttura del suo corpo sono caratteristiche preservate dalla permanenza su fecce fini in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento. Produzione media annua: 450 mila bottiglie.

Torre di Giano Vigna il Pino
Bianco di Torgiano Doc

stesse uve della versione classica ma da un vigneto di tre ettari di grande carattere situato a 270 metri slm, lungo la collina di Brufa. Prodotto fin dagli anni 70, è uno dei pionieri dei vini bianchi maturati in legno (in barriques per il 30% della cuvée e per un periodo di sei mesi), dalla struttura complessa e bella longevità. Produzione media annua: 20 mila bottiglie.

Aurente

Chardonnay dell'Umbria Igt

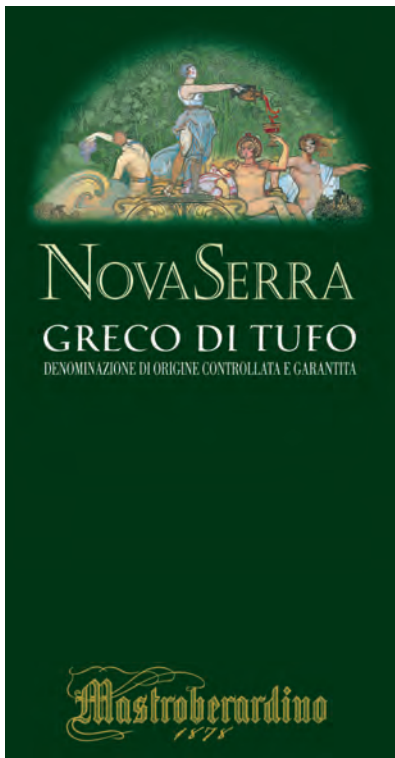
vino bianco di grande struttura, è prodotto in un vigneto di tre ettari e mezzo da uve Chardonnay con una piccola percentuale (10%) di Grechetto che dona morbidezza. Vinificato e poi maturato in barriques per circa sei mesi ha carattere, complessità ed una bella freschezza. Produzione media annua: 15 mila bottiglie.

Rubesco Rosso
di Torgiano Doc

compie ufficialmente 50 anni il vino bandiera dell'azienda e non li dimostra, ad iniziare dal colore rubino brillante che il suo nome ricorda. Le uve provengono da un vigneto di 90 ettari impiantato per il 70% a Sangiovese e per il 30% a Canaiolo. Fermenta in acciaio, matura per dodici mesi in botti di rovere, riposa per altrettanti in bottiglia nelle cantine dell'azienda. Produzione media annua: 650 mila bottiglie.

Rubesco Riserva
Vigna Monticchio
Torgiano Rosso Riserva Doc

la versione Doc della denominazione Torgiano è un vino ottenuto da



Mastroberardino
1878

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

OLGIATI VINI SA

OLGIATI VINI SA

6915 NORANCO - LUGANO

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

Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia



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

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA- Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

ROSSI E BIANCHI DELL'UMBRIA

Sangiovese (70%) e Canaiolo (30%). Cru di un vigneto di 12 ettari situato a circa 300 metri di altitudine fermenta in acciaio e matura quindi per dodici mesi in legni di medie e piccole dimensioni. Tre anni di affinamento in bottiglia precedono la sua immissione sul mercato ed esaltano le sue caratteristiche di profumi intensi, corpo compatto di grande eleganza, notevole persistenza. Produzione media annua: 50 mila bottiglie.

San Giorgio*Rosso dell'Umbria Igt*

da un vigneto di cinque ettari di Cabernet Sauvignon vengono le uve che concorrono per il 50% a questo Superumbrian di casa Lungarotti, pioniere della tipologia per l'intera regione, mentre il restante 40% di Sangiovese e 10% di Canaiolo provengono dalla Vigna Monticchio. Si distingue per potenza, concentrazione, struttura e al tempo stesso grande eleganza, garantita da un lungo affinamento in bottiglia dopo dodici mesi di maturazione in barrique. Produzione media annua: 30 mila bottiglie.

Dalla Tenuta di Montefalco

Rosso di Montefalco Doc

è prodotto nella tenuta Lungarotti a Turrina di Montefalco da uve Sangiovese (75%), Sagrantino (10%) e Merlot (15%). Fermenta in acciaio e matura per dodici mesi in piccoli legni, la sua bella struttura acquista così maggiore eleganza e morbidezza. Produzione media annua: 20 mila bottiglie

Sagrantino di Montefalco Docg

prodotto con Sagrantino in purezza proveniente da selezione massale è vino di grande carattere, la sua ric-



chezza polifenolica assicura lunghi invecchiamenti ma al tempo stesso si distingue per la struttura armonica che lo rende estremamente godibile. Dodici mesi di maturazione in legno e dodici di affinamento in bottiglia contribuiscono alla sua armonia. Produzione media annua: 17 mila bottiglie.

Terre d'Umbria

Il 2009 vede il debutto di due nuovi vini che si ascrivono immediatamente tra i punti di forza dell'azienda interpretando una sintesi di questa affascinante terra umbra fin dai loro nomi che rimandano alle più vocate zone viticole della regione. Terre d'Umbria, non a caso.

Torveto - Bianco dell'Umbria Igt

Torgiano e Orvieto si uniscono con le loro uve, la struttura dello Chardonnay incontra la freschezza del Vermentino e dà vita ad un bianco coinvolgente dai profumi intensi, buona struttura, bella persistenza aromatica. Prodotto esclusivamente da mosto fiore, dopo breve criomacera-

zione è vinificato a freddo in acciaio per poi passare un breve periodo – due mesi – in barrique. Produzione media annua: 20 mila bottiglie.

Toralco - Rosso dell'Umbria Igt

Torgiano ci mette Merlot e Cabernet Sauvignon, Montefalco il suo Sagrantino: con Toralco nasce una sorta di gemellaggio tra i due grandi territori da rossi dell'Umbria. Dopo la fermentazione in acciaio matura per dieci mesi in barrique, seguono poi sei mesi di affinamento in bottiglia. Versatilità e morbidezza sono i punti di forza di Toralco, che può contare su una struttura opulenta e inaspettatamente morbida al tempo stesso. Produzione media annua: 20 mila bottiglie.

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  TOYOTA

Toyota Prius Hybrid



iGRAPPOLI



Albergo e Ristorante «I Grappoli» - 6997 Sessa - Malcantone

tel 091 608 11 87 - fax 091 608 26 41

L'EQUILIBRIO DELL'ANNATA 2009

SINTONIA DI INVERNO ED ESTATE

PER UN ORNELLAIA SEDUCENTE E SETOSO



Un carattere per definire pienamente l'annata 2009 di Ornellaia è un concetto semplice ma per nulla facile da ottenere: l'equilibrio. Periodi freschi e caldi si sono alternati durante i mesi creando le condizioni migliori per una maturazione completa e complessa degli acini. "Solo una scrupolosa attenzione durante tutto il ciclo vegetativo e soprattutto in fase di raccolta ci ha permesso di mantenere quella freschezza e qualità aromatica che sono il timbro costante di Ornellaia" – queste le parole di Axel Heinz, direttore di produzione ed enologo di Tenuta dell'Ornellaia.

Infatti, ad un inverno fresco e piovoso è seguito un maggio solare tipico della costa toscana. Qualche pioggia a giugno e poi una "corsa" bellissima lunga tutta l'estate, che è stata secca e con temperature spesso superiori a 35°C dovute ai forti venti di Scirocco. Proprio questo vento caldo ha accelerato la maturazione soprattutto dei vitigni precoci come il Merlot, raccolto a partire dal 28 agosto: una delle vendemmie più precoci e veloci della storia di Ornellaia per questo vitigno, che in compenso ha portato in dote all'Ornellaia 2009 una seducente morbidezza. A ruota, le piogge di metà settembre sono state capaci di dare respiro ai vitigni più tardivi che hanno così potuto proseguire la loro maturazione ottimizzando ognuno la propria specifica complessità. Portati in cantina (in cassette da 15 kg) prima i Cabernet Franc, poi il Petit Verdot ed infine - il 6 ottobre - anche gli ultimi grappoli di Cabernet Sauvignon (presenti al 52% nel blend), dalla grande struttura.

"Parlare di equilibrio per definire questa annata ci è venuto naturale", dice Leonardo Raspini, direttore generale e agronomo della Tenuta, che prosegue: "la bocca è subito avvolta dal volume della dolcezza ma contempo-

aneamente è fine. E il tannino, privo come mai di ogni spigolo, è sostenuto in finale da una viva e fresca nota acida". Al debutto sul mercato internazionale Ornellaia 2009 si presenta con profumi ampi e nette sensazioni di frutta pienamente matura ma senza eccessi, alle quali si abbinano note balsamiche di erbe aromatiche e cioccolato.

La filosofia di Tenuta dell'Ornellaia vede la nascita dei vini come espressione più vera del proprio territorio di origine. Le uve per Ornellaia sono selezionate a mano e raccolti nei vigneti di proprietà a Bolgheri, sita sulla costa toscana. La diversa natura dei terreni della tenuta - marini, alluvionali e vulcanici - è ideale per la coltivazione di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. La Tenuta comprende una superficie

L'enologo germanico Axel Heinz è l'artefice in cantina degli eccezionali vini della Tenuta dell'Ornellaia.



ECCEZIONALI VINI DI TOSCANA

**ORNELLAIA
IN TESTA AI VINI
DA INVESTIMENTO**

vitata di 97 ettari sulla costa Toscana, a pochi passi dal borgo medioevale di Bolgheri e dal celebre viale dei cipressi. Il costante lavoro del team e le condizioni microclimatiche e geologiche ottimali hanno portato in un venten-

nio - il 1985 è stata la prima annata di Ornellaia - i vini della tenuta a grandi successi internazionali. L'annata 1998 è stata nominata vino dell'anno nel 2001 dalla rivista americana Wine Spectator. Nel 2011 la testata tedesca Der Feinschmecker ha assegnato ad Ornellaia il suo premio più ambito, il Weinlegende. Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti anche a livello internazionale, e poi la presenza costante ai vertici delle principali guide enologiche italiane, Gambero Rosso, Espresso, Veronelli, Duemilavini AIS, Luca Maroni. In Svizzera il prezzo d'acquisto per clienti privati è di 155.- franchi a bottiglia da 75 cl.

*I prodotti vinicoli della
Tenuta dell'Ornellaia
di Castagneto Carducci -
Bolgheri (Toscana)
sono distribuiti
in Ticino dall'azienda*

Olgiate SA

*che ha sede in Via Furnas 3
a Lugano-Noranco*

*tel 091 994 15 41
olgiativini@ticino.com*

Liv-Ex, autorevole benchmark del mercato dei "fine wines", decreta che i Top Supertuscan con in testa Ornellaia e Masseto, sono per investimento più redditizi dei grandi bordeaux. Più precisamente l'indice Liv-Ex Supertuscan 50, introdotto per la prima volta nel "market report" di luglio 2012 e costituito da Ornellaia, Masseto, Sassicaia, Tignanello e Solaia, con le annate dal 1999 al 2008, ha significativamente superato il Liv-Ex Fine Wine 50 (che misura le performance dei 5 Premier Cru di Bordeaux: Lafite, Haut-Brion, Latour, Margaux e Mouton Rothschild), totalizzando un ritorno d'investimento, nell'arco degli ultimi 5 anni, del 76% (i vini francesi arrivano al 26%) con un aumento dei prezzi del 9%. In particolare sventa Ornellaia con un +17%, seguito a ruota da Masseto con un +13%, entrambi significativamente sopra la media. L'apprezzamento da parte del consumatore va di pari passo con quello della critica americana. Wine Advocate ha infatti appena assegnato all'ultimo Ornellaia Bolgheri DOC Superiore, il 2009, uscito sul mercato da qualche settimana, il miglior punteggio della zona di Bolgheri con un 97/100.



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

VINI DI TOSCANA

IL "ROCCA DELLE MACIÈ" DOCG

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA VINI BEE

<i>Nome del vino</i>	"Rocca delle Maciè" Chianti classico DOCG
<i>Produttore</i>	Rocca delle Maciè, Castellina in Chianti
<i>Annata</i>	2009
<i>Vitigno</i>	Sangiovese 95%, Merlot 5%
<i>Zona di provenienza</i>	Prodotto dall'azienda Famiglia Zingarelli con uve provenienti dalla località Le Maciè a Castellina in Chianti.
<i>Vinificazione</i>	Si ottiene dall'attenta selezione delle uve seguita da una macerazione di 12-14 giorni dei mosti sulle bucce. Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica il vino matura in botti di rovere di Slavonia e francese dai 6 ai 10 mesi e affina successivamente per almeno 30 giorni in bottiglia.
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5 % Vol.
<i>Colore</i>	rosso rubino vivace.
<i>Profumo</i>	fruttato con un nota di leggera speziatura proveniente dal legno di maturazione.
<i>Sapore</i>	sapido e di buona struttura, con buona persistenza aromatica.
<i>Conservazione</i>	5-8 anni.
<i>Abbinamenti</i>	Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.
<i>Temperatura di servizio</i>	massima 18°C.
<i>Bottiglie prodotte</i>	730 mila bottiglie da 75 cl
<i>Prezzo</i>	Fr. 12,50.- / bottiglia da 75 cl.



Importatore in Svizzera e distributore:

Vini Bee SA - Via Cantonale 1 - 6855 Stabio

tel 091 647 32 81 - fax 091 647 31 25

info@vini-bee.com - www.vini-bee.com

in vendita anche da:

Fiasetteria italiana - Corso Pestalozzi 21a - 6900 Lugano

La Toyota Auris Hybrid.

Da Fr. 30'900.- o da Fr. 323.- al mese*



TOYOTA

NULLA È
IMPOSSIBILE

3'500.-
CASH BONUS
E LEASING TOP AL 3,9%



toyota.ch



GARAGE LIDAUTO SA

Via del Tiglio 9

6906 Lugano-Cassarate

Tel.: 091/972.67.51

E-mail: info@lidauto.ch

* Prezzo di vendita netto consigliato dopo deduzione del Cash Bonus (premio «Nulla è impossibile»), incl. IVA. **Auris Hybrid** Luna 1,8 VVT-i Hybrid Synergy Drive, 100 kW (136 CV), 5 porte, prezzo di listino meno Cash Bonus Fr. 30'900.-, rata leasing Fr. 323.60. **Condizioni di leasing:** tasso d'interesse annuo effettivo 3,97%, rata leasing mensile IVA incl., assicurazione casco totale obbligatoria, acconto 20%, cauzione dell'importo del finanziamento 5% (minimo Fr. 1'000.-), durata 48 mesi e 10'000 km/anno. Altri esempi di calcolo a richiesta. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento del consumatore. MultiLease, tel. 044 495 24 95, www.multilease.ch. Queste offerte sono valide per contratti stipulati con immatricolazione entro il 21.04.2012 o fino a revoca; solo presso i concessionari Toyota aderenti all'iniziativa. **Modello illustrato:** Auris Hybrid Sol Premium 1,8 VVT-i Hybrid Synergy Drive, 100 kW (136 CV), prezzo di listino meno Cash Bonus Fr. 36'100.-, rata leasing Fr. 378.05. Consumo di carburante combinato 3,8 l/100 km, Ø delle emissioni di CO₂ 89 g/km, categoria d'efficienza energetica A. Ø delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera: 159 g/km. L'inserzione presenta opzioni disponibili a pagamento.

MOTORI

TOYOTA

LA COMPATTA UTILITARIA YARIS

ORA ANCHE IN VERSIONE IBRIDA PURA



Dopo la sua apparizione nell'estate 2011, la terza generazione della Toyota Yaris viene ora proposta anche in versione ibrida pura, e in sostanza è la prima utilitaria ad essere proposta nelle tre differenti versioni: benzina, diesel e ibrida pura. È nelle agenzie ad un prezzo di 24'500 franchi. Rispetto alle sue consorelle convenzionali, il modello Yaris Hybrid si differenzia per il design frontale e posteriore. Una grande calandra trapezoidale infonde dinamismo e mette in risalto il baricentro basso (550 mm) di questo modello. Sul frontale spiccano anche le luci di marcia diurne LED che, al pari delle luci posteriori, che assicurano un notevole risparmio energetico e una lunga durata di vita. Questa Yaris è stata inoltre perfezionata dal

profilo aerodinamico, ciò che incide positivamente sul raffreddamento, sul consumo e sulla stabilità di marcia. Il valore Cx della Yaris Hybrid è pari a 0,286. Anche all'interno la vettura si distingue in modo simpatico dai modelli delle sue consorelle, spinte da motori tradizionali, con l'adozione degli elementi blu della strumentazione orientata al conducente.

Mentre la parte frontale risulta più lunga di 20 millimetri (lunghezza 3,905 m), le altre dimensioni (passo 2,51 m) della cinque posti rimangono invariate. All'interno il modello ibrido puro non presenta differenze significative. Il serbatoio del carburante e la batteria ibrida sono collocate dietro il sedile posteriore e assicurano in tal modo un'eccellente distribuzione del

peso nonché un comportamento equilibrato in curva. Il vano di carico variabile da 286 a 786 litri rimane immutato rispetto agli altri modelli Yaris.

Il propulsore ibrido puro di nuova concezione è composto da un economico motore a benzina da 1.5 litri e, rispetto agli attuali modelli ibridi (Auris e Prius), da un componente ibrido decisamente più compatto e leggero. Il quattro cilindri da 1.5 litri è una versione ridotta del 1.8 litri montato sulla Prius. Di 50 millimetri più corto e con 17 chilogrammi in meno rispetto al propulsore Prius, funziona anch'esso secondo il ciclo Atkinson con rapporto di compressione e di espansione asimmetrico e pertanto a temperature più basse. La fasatura variabile delle valvole, il ricircolo dei gas di scarico

LA YARIS ORA ANCHE IN VERSIONE IBRIDA PURA



tre preferenze di guida, da dinamica a molto economica, nonché puramente elettrica.

In Svizzera il modello ibrido puro, esclusivamente a cinque porte, è in vendita nei tre livelli di equipaggiamento Luna, Sol und Sol Premium. Tutti i modelli sono dotati di alzacristalli elettrici, sedile guida regolabile in altezza, controllo della stabilità (VSC), climatizzatore automatico bizona, sette airbag, un grande display Toyota-Touch con informazioni sull'ibrido, telecamera di retromarcia. Dall'allestimento Sol vi sono inoltre le speciali ruote da 16 pollici, il regolatore di velocità e un cassetto portaguantini refrigerato. Il modello top dispone in aggiunta di un impianto audio di lusso con otto altoparlanti, navigatore Touch & Go con proposte di itinerari ecologici e collegamento a Google nonché sensori luci e pioggia.

Grazie all'assenza di frizione, motorino d'avviamento e cinghia sui nuovi modelli ibridi puri Toyota, i clienti possono aspettarsi servizi meno onerosi. E comunque la garanzia di fabbrica per 3 anni o fino a 100 mila chilometri su tutti i componenti del sistema ibrido danno un confortante grado di sicurezza finanziaria. Come detto i prezzi partono da 24'500 franchi, ciò che fanno della Yaris Hybrid l'utilitaria con tecnologia ibrida più conveniente sul mercato svizzero.

raffreddati ad acqua, una pompa ad acqua elettrica e la soppressione della cinghia per il gruppo ausiliario concorrono anch'essi alla riduzione del consumo, esattamente come il climatizzatore elettrico e il servosterzo elettrico. A ciò si aggiunge il motore e il generatore elettrico più compatto e leggero nonché la trasmissione a variazione continua che sono stati riuniti in un involucro unico e ottimizzato dal profilo del peso. Anche la batteria al nichel-metallo idruro risulta più leggera di ben 11 kg. Rispetto alla Auris ibrida, la Yaris ibrida è dotata di 120 anziché 168 celle.

La potenza del nuovo motore a benzina è di 74 CV (55 kW), mentre il motore elettrico sviluppa 60 CV (45 kW). Alla coppia del motore a scoppio di 111 Nm da 3600 a 4400/min contribuisce il motore elettrico con altri 169 Nm. La potenza combinata del sistema è di 100 CV (74 kW); in tal modo la Yaris Hybrid sviluppa eccellenti prestazioni (da 0 a 100 km/h in 11,8 secondi, velocità massima di 165 km/h). Il consumo in ciclo combinato è di 3,5 litri ogni 100 km percorsi, con

emissioni di CO2 pari a 79 g/km. Nel traffico urbano la Yaris Hybrid è ancora più economica. Si accontenta di 3,1 litri/100 km. In condizioni favorevoli, tale consumo si riflette in un'autonomia che può raggiungere i mille chilometri. Con le batterie completamente cariche la nuova Yaris Hybrid può percorrere due chilometri in modalità puramente elettrica a una velocità massima di 50 km/h. In seguito le batterie vengono ricaricate dalla corrente prodotta dal generatore in fase di decelerazione o di frenata. Anche la trasmissione a variazione continua è nuova. Assicura una progressione armoniosa del numero di giri in fase di accelerazione. Il conducente può scegliere fra



MOTORI

LEXUS

PER LA NUOVA GS 450H

GRANDE LUSSO E TECNICA ECOLOGICA



È giunta la quarta generazione totalmente rivisitata della Lexus GS 450h. La lussuosa berlina ibrida pura è migliorata sotto ogni aspetto grazie al nuovo design e alla tecnologia perfezionata in molti dettagli. I prezzi partono da 83'400 fran-


chi. Altra novità è la linea d'equipaggiamento F Sport e una catena cinemática supplementare con motore V6 da 2,5 litri. Le dimensioni della nuova vettura sono cambiate, ma in modo impercettibile, mentre la lunghezza complessiva (4,85 m) e il passo (2,85 m) rimangono invariati. Il design della carrozzeria rivela la fase di sviluppo più recente del linguaggio stilistico Lexus «L-Finesse» e conferisce alla GS 450h un carattere dall'indole forte e sportiva. Il dinamismo viene sottolineato dai fianchi più larghi di 200 mm e dalle carreggiate allargate, quella anteriore di 40 mm e quella posteriore di 50 mm. Le proporzioni minimamente modificate, con lo sbalzo anteriore accorciato di 10 mm e il tetto rialzato di 30 mm, creano un'offerta di spazio ancora migliore. Gli occupanti godono di 20 mm di spazio in più per la testa. Notevole è l'aumento di spazio del bagagliaio, fino ad oggi

sovente criticato. Grazie all'architettura separata della sospensione posteriore multilink e a una nuova unità batteria più compatta il volume di carico è cresciuto del 51%, diventando il più capiente del segmento con ben 482 litri.

La potenza del sistema della nuova Lexus GS 450h è di 343 CV. La lussuosa berlina sportiva accelera da 0 a 100 km/h in 5,9 secondi, mentre la velocità massima viene limitata a 250 km/h. La trasmissione della forza motrice è affidata al cambio automatico a variazione continua con rotismi epicicloidali (E-CVT), che regola l'impiego delle diverse fonti in base alla necessità e trasmette il moto alle ruote posteriori. Totalmente rielaborati nella nuova Lexus GS 450h sono anche il propulsore ibrido puro e l'autotelaio. Il motore V6 da 3,5 litri, appositamente concepito per il funzionamento in ibrido puro e particolarmente silen-

Nuova GS 250

Tra qualche settimana Lexus Schweiz lancerà la nuova GS 250, che propone un livello di comfort simile alla GS 450h. Il volume del bagagliaio della GS 250, pari a 564 litri, è il migliore della categoria. In questa serie di produzione viene impiegato per la prima volta un motore V6 da 2,5 litri particolarmente ecologico e a basso consumo. I prezzi verranno resi noti in un secondo momento.



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

LA NUOVA LEXUS GS 450h

zioso, funziona in ciclo Atkinson con valvole ad apertura e chiusura ritardata e possiede un elevato rapporto di compressione pari a 13:1, adotta inoltre la tecnologia d'iniezione D-4S diretta e nel condotto di aspirazione. La potenza è di 290 CV, la coppia massima di 345 Nm si registra a 4800/min. Il motore elettrico ottimizzato e raffreddato ad acqua eroga una potenza di 147 kW (200 CV) con una coppia da fermo di 275 Nm. L'energia del sistema ibrido viene accumulata in una batteria ibrida al nichel-metallo migliorata e decisamente più compatta, dotata di 240 celle. La batteria viene alimentata dal generatore anche in fase di decelerazione e tramite recupero dell'energia in frenata. In quanto vettura ibrida pura, la GS 450h è in grado di percorrere alcuni chilometri con la sola alimentazione elettrica. Complessivamente il consumo medio di carburante è stato ridotto del 22%, vale a dire 5,9 litri ogni 100 km, con emissioni di CO₂ di 137 g/km. Ora le modalità di guida selezionabili sono quattro, da Eco a Sport S+, che ottimizzano la gestione dell'energia del sistema ibrido, climatizzatore compreso, oppure assicurano un'erogazione della potenza particolarmente dinamica.



In considerazione del fatto che si tratta di una berlina sportiva la nuova GS 450h è dotata di un assetto adeguato a tali caratteristiche di guida, proponendo al contempo un comfort di ammortizzazione eccellente. Il sistema di smorzamento adattivo accresce il comfort di marcia e la stabilità. Permette in particolare un comportamento sterzante agile, con rollio e beccheggio ridotti, e un comfort di ammortizzazione elevato. La GS 450h F Sport propone la novità dello sterzo variabile elettrico connesso con sterzata posteriore dinamica. A bassa velo-

cità, fino a 80 km/h, le ruote posteriori sterzano in direzione opposta alle ruote anteriori, a velocità più elevata seguono invece la direzione di sterzata delle ruote anteriori. Ciò riduce il diametro di sterzata a 10,8 m e conferisce alla GS 450h un dinamismo di guida ineguagliato. Esteticamente il modello sportivo top GS 450h F Sport (prezzo 99'800 franchi si distingue dalle versioni d'equipaggiamento «impression», «comfort» e «excellence», per il frontale più pronunciato con la griglia della calandra a rete e le ruote da 19 pollici.

È L'ECOBOOST DI FORD IL MOTORE DELL'ANNO

Il nuovo ed efficiente motore Ford EcoBoost 1.0 ha vinto il premio "International Engine of the Year" 2012. Ha primeggiato anche nelle categorie Best New Engine (miglior nuovo motore) e Best Engine Under 1.0-litre (miglior motore di cubatura inferiore a un litro). Le valutazioni sono state espresse da 76 giornalisti provenienti da 35 nazioni. Il motore, il cui blocco è tanto compatto da non essere più grande di un foglio A4, è stato progettato e sviluppato presso i centri di ricerca Ford di Dunton, Gran Bretagna, e Merkenich, Germania. Viene assemblato in Germania negli impianti di Colonia e a Craiova in Romania.

L'EcoBoost 1.0 è dotato di una turbina a bassa inerzia, che permette di mantenere il motore pronto e reattivo anche partendo da un numero di giri non elevato. Questo tipo di turbina può girare fino a 280 mila giri al minuto, producendo un incremento di potenza molto elevato.



Giacomo
Bologna
"Braida"



Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini piemontesi

OLGIATI  VINI SA

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



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

SI CHIAMA MOUNTAIN LION IL NUOVO SISTEMA OPERATIVO

Apple propone la nona importante release del sistema operativo desktop più evoluto al mondo: è stato chiamato Mountain Lion ed è disponibile come download dal Mac App Store. Il nuovo sistema introduce oltre 200 funzioni innovative e nuove app. Utilizzando il proprio account iCloud, Mountain Lion facilita ancor più la configurazione della propria Mail, Contacts, Calendar, Messages, Reminders e Notes. Le nuove app Promemoria e Note aiutano gli utenti a ricordare gli appuntamenti importanti o a prendere rapidamente appunti, mentre iCloud tiene tutto sempre aggiornato. “Documenti nella nuvola” funziona con le app compatibili con iCloud, come la suite iWork di Apple, per consentire agli utenti di accedere e modificare i propri documenti su qualsiasi dispositivo.

La nuova app Messages sostituisce iChat: ora si possono inviare messaggi a qualsiasi iPhone, iPad, iPod touch o Mac. Si possono mandare anche allegati, come foto in alta risoluzione e video HD, e i messaggi appaiono su tutti i dispositivi, così si può tenere il filo della conversazione su tutti quanti.

Con Mountain Lion le notifiche appaiono in maniera più chiara, e grazie a Notification Center, tutti gli av-

visi di OS X e app di terze parti appaiono tutti comodamente in un unico posto. Si può personalizzare la scelta delle app da cui si desidera ricevere notifiche, il tipo di notifica che si vuole ricevere e il numero delle voci da visualizzare in Notification Center. E se ci si vuole concentrare sul lavoro o guardare un film, si può scegliere di sospendere temporaneamente tutte le notifiche.

La nuova funzione Sharing a livello di sistema è integrata in Mountain Lion, così è ancora più facile condividere link, foto, video e altri file. Cliccare sul pulsante Condividi permette all'utente di condividere velocemente

senza dover passare ad un'altra app; basta accedere una volta per usare servizi di terze parti come Facebook, Twitter, Flickr e Vimeo. Facebook e Twitter sono integrati in Notification Center così che l'utente può ricevere una notifica quando qualcuno gli manda un messaggio all'utente o lo cita in un post o in un Tweet. Grazie al supporto integrato per Facebook, si possono pubblicare foto, link e commenti completi di indicazioni geografiche direttamente dalle proprie app. Basta accedere una volta per vedere tutti gli amici di Facebook automaticamente inclusi nei Contacs, con tanto di foto del profilo. Le notifiche di Facebook funzionano bene con Notification Center di Mountain Lion, e non solo: direttamente da Notification Center si può persino aggiornare lo stato di Facebook.

“Dettatura” è un'altra funzione integrata in Mountain Lion e permette agli utenti di dettare ovunque si possa digitare il testo, sia che si tratti di un'app di Apple o creata da uno sviluppatore di terze parti. Mountain Lion introduce anche Power Nap, un'innovativa funzione che tiene aggiornato il MacBook Pro con display Retina e il MacBook Air (seconda e terza generazione) anche quando è in



IL SISTEMA MOUNTAIN LION DELLA APPLE

stop. Power Nap aggiorna in automatico Mail, Contacs, Calendar, Reminders, Note, Streaming foto, Trova il mio Mac e Documenti nella nuvola, e quando il Mac è collegato, scarica gli aggiornamenti software e fa il backup del computer con Time Machine.

La nuova, funzione Gatekeeper mette il computer al riparo da potenziali minacce quando si scarica software da internet dando all'utente il pieno controllo su quali app possono essere

installate sul proprio Mac. Si può scegliere di installare app da qualsiasi fonte, come accade oggi, o impostare Gatekeeper affinché accetti unicamente le app dal Mac App Store per la massima sicurezza. L'impostazione predefinita consente di installare app dal Mac App Store e app create da sviluppatori con un Developer ID univoco fornito da Apple. Oltre a verificare giornalmente la presenza di aggiornamenti di sicurezza, Mountain Lion in-

clude il sandboxing delle app, per evitare che app dal comportamento anomalo compromettano l'intero sistema, e kernel ASLR per una protezione superiore contro gli attacchi di overflow del buffer.

OS X Mountain Lion è disponibile dal Mac App Store per \$19.99; per la sua installazione richiede Lion o Snow Leopard (OS X v10.6.8 o successiva), 2GB di memoria e 8GB di spazio disponibile.

APPLE

IL SISTEMA OPERATIVO IOS 6 DISPONIBILE PER IPHONE, IPAD E IPOD

Apple ha presentato iOS 6, aggiungendo così oltre 200 nuove funzioni al sistema operativo mobile più evoluto al mondo, disponibile come aggiornamento software gratuito per utenti iPhone, iPad e iPod touch. Le nuove funzioni di iOS 6 includono la nuova app Maps con una cartografia interamente disegnata da Apple, un navigatore affidabile e preciso e un'eccezionale nuova vista Flyover; nuove funzioni Siri, fra cui il supporto per più lingue, facile accesso ai risultati sportivi, consigli sui ristoranti ed elenchi dei film; integrazione con Facebook per Contacts e Calendar, con la possibilità di pubblicare direttamente da Notification Center, Siri e altre app che supportano Facebook, come Photos, Safari e Maps; streaming foto condivisi via iCloud; e Passbook, il modo più facile per tenere tutti i pass in un unico posto.

La nuovissima app Maps ha gli elementi basati su vettori che rendono grafica e testo più nitidi, e consentono di fare panoramiche, inclinare e zoomare con maggiore fluidità. Il nuovo navigatore guida l'utente svolta per svolta a destinazione grazie alle indicazioni vocali, mentre la straordinaria

funzione Flyover ha delle viste 3D interattive ultrarealistiche. Le informazioni sul traffico in tempo reale aggiornano costantemente la durata prevista del viaggio e offrono percorsi alternativi se il traffico cambia in maniera significativa. Inoltre la ricerca locale include informazioni su oltre 100 milioni di aziende ed esercizi commerciali, con schede complete di valutazioni Yelp, commenti, offerte disponibili e foto.

Siri, disponibile anche per il nuovo iPad oltre che per iPhone 4S, include il supporto per inglese, francese,

tedesco e giapponese, e con la nuova versione anche spagnolo, italiano, coreano, mandarino e cantonese. Siri è ottimizzato per l'uso in 15 Paesi e aiuta gli utenti a fare di più: basta chiedere per conoscere gli ultimi risultati della squadra del cuore o per prenotare un tavolo al ristorante. Si può chiedere a Siri anche di aggiornare il proprio stato su Facebook, pubblicare un post su Twitter o aprire un'app. Siri infine espande le possibilità dei comandi vocali grazie alla nuova modalità Eyes Free, che permette di interagire con l'iPhone usando unicamente la voce.



L'ISOLAMENTO INTERNO DELLE PARETI RIDUCE I COSTI DEL RISCALDAMENTO

Per molti edifici non più nuovi è diventato assolutamente necessario il risanamento energetico. Se non si vuole o non si può modificare la facciata, occorre pensare a un isolamento interno eseguito da specialisti.

I pannelli isolanti minerali Ytong Multipor si prestano per l'isolamento delle pareti esterne sia internamente, senza barriera vapore supplementare. L'eccezionale isolamento termico che offrono questi pannelli isolanti minerali riduce le spese di consumo energetico. Il materiale non combustibile garantisce e migliora addirittura la protezione antincendio. L'isolamento interno viene spesso usata in maniera mirata per eliminare i danni causati dall'umidità e dalle muffe. Grazie all'isolazione, la temperatura sulla superficie del lato interno della parete esterna aumenta in modo tale che non si produce quindi umidità nelle pareti, che prima erano fredde. I pannelli isolanti minerali si asciugano velocemente. L'umidità viene assorbita dai pori delle celle dei pannelli isolanti e viene ceduta subito all'aria circostante. L'equi-



librio dell'umidità dei locali in cui si abita e l'isolamento termico si regola quindi automaticamente.

L'isolamento interno Multipor è un sistema economico per la ristrutturazione e per la valorizzazione dell'edificio, soprattutto nel caso di facciate da conservare. Il materiale isolante e traspirante svolge la sua azione anche a spessori ridotti. È facile da applicare

sia su superfici estese, sia nel caso di pareti con molti angoli e molto articolate. Il certificato "natureplus", il contrassegno di controllo più severo d'Europa, garantisce che i pannelli isolanti minerali Multipor sono ecologicamente ideali per l'edilizia di standard elevato e salutare.

ANNOVAZZI+CO

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA

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

LUGANO 2012

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

FINO A OTTOBRE

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

Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti nel centro cittadino

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

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

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

FINO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione

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

SETTEMBRE

FESTIVAL DELLE MARIONETTE - (NUOVOSTUDIOFOCE, LUGANO)

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

DA SETTEMBRE A NOVEMBRE

SETTIMANE MUSICALI - (LUGANO E DINTORNI)

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

Klassik-Konzertabende in den stimmungsvollsten Örtlichkeiten Luganos und Umgebung;

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

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

DAL 5 AL 7 OTTOBRE

FESTA D'AUTUNNO - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

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

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

DAL 5 AL 14 OTTOBRE

ARTECASA - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Fiera commerciale - Handelsmesse - Foire commerciale - Commercial Fair

LUGANO 2012

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

13 OTTOBRE

MERCATO DELLE CIPOLLE - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Zwiebelmarkt Ziebellemärit auf der Piazza Riforma

Marché des Oignons - Onion Market on the Piazza Riforma

DAL 24 AL - 26 OTTOBRE

TICINO INFORMATICA - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

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

DA OTTOBRE A DICEMBRE

CONCERTI D'AUTUNNO - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

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

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

DA OTTOBRE E FINO AD MAGGIO 2013

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

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

DAL 15 AL 18 NOVEMBRE

I VIAGGIATORI - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Salone internazionale delle vacanze

DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE - (CENTRO PEDONALE, LUGANO)

Animazione nel centro cittadino e nei villaggi dei dintorni

Weihnachtsmärkte mit Unterhaltung im Stadtzentrum und Umgebung

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

Christmas market and entertainment in the city centre and surroundings

31 DICEMBRE

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

Silvesterfest auf der Piazza della Riforma

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

New Year's Eve on Piazza della Riforma

Se non volete essere il solito curriculum



Agenzia di collocamento per il lavoro fisso e temporaneo

dr!ma

SOLUZIONI PER IL LAVORO

Lugano, Piazza Cioccaro 2 - tel 091 923 26 61

www.drima.ch

NUOVO MARCHIO DI QUALITÀ IL CONTROLLO DELL'INTERO CICLO GARANTISCE LA QUALITÀ DEI PELLETT

I pellet di legno a emissioni neutre di CO₂ hanno un ruolo sempre più importante nella conversione alle energie rinnovabili. Erano già presenti severi controlli di qualità (pellet DINplus), ma il nuovo certificato ENplus non controlla solo la materia prima bensì, per la prima volta, l'intero ciclo, dalla produzione all'immagazzinaggio fino al trasporto. Grazie a un numero d'identificazione dei pellet, è possibile tracciarne a ritroso il percorso dal magazzino del cliente fino al produttore. Le aziende di distribuzione e i trasportatori partecipanti si sono impegnati a sottoporsi a verifiche periodiche da parte di controllori indipendenti. Il certificato garantisce al consumatore una fornitura prodotta e consegnata conformemente a tutti gli standard di qualità. A seconda dei diversi fornitori ci sono comunque differenze nel valore energetico dei pellet, per il quale sono determinanti, oltre al potere calorifico indicato, anche la frazione fine, la compattezza e il punto di fusione delle ceneri. Ciò può influenzare i costi energetici.

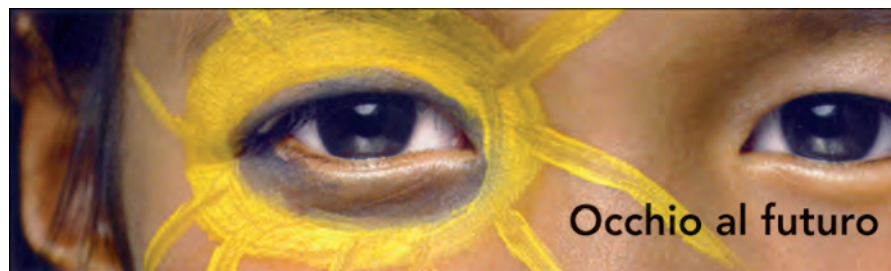
AEK Pellet AG di Soletta segue da anni un rigoroso percorso di autocontrolli sulle materie prime. La qualità dei materiali, lavorata nel rispetto del contenuto secco a partire da scarti di legno completamente scortecciato, è



sottoposta a un controllo periodico alla consegna e durante la produzione. Presso gli stabilimenti per disabili a Madiswil si sono riscontrati risultati notevoli nel corso di un confronto pratico tra pellet tradizionali e pellet AEK. Nel corso di due periodi di riscaldamento della stessa durata, questi ultimi hanno presentato un consumo inferiore del 10 - 15%, oltre a valori inferiori di emissione di polveri, contenuto di ceneri e residui nella stufa. Per questi aspetti si conferma un risparmio sui costi energetici del 5%.

I pellet sono fabbricati da prodotti di scarto di aziende svizzere di lavo-

razione del legno: ciò significa brevi tratte di trasporto. La AEK propone anche un servizio di consegna a domicilio unico nel suo genere: sul suo negozio online si possono ordinare i pellet nei sacchi da 15 kg, singoli o su palletta; la consegna avviene entro 48 ore.



Occhio al futuro

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

OCCHIALI



ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTO



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

DYNOPTIC
PARTNER



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

CH-6955 Cagiallo - Capriasca
tel 091 923 82 18 • fax 091 923 97 24 • masco-consult@ticino.com

RODOLFO

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



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine
6955 Cagiallo - Capriasca
tel 091 923 28 77
ticino-magazine@ticino.com
www.ticino-magazine.ch

Editore
Masco Consult S A Editore
6955 Cagiallo - Capriasca

Stampa
Fratelli Roda S A
6807 Taverne/Lugano
tel 935 75 75

Pubblicità
Masco Consult S A
Lugano
tel 091 923 82 18

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr 45 - (10 edizioni)

© Ticino Magazine