

Ticino

magazine



Alla Fondazione Gianadda
la Belle Epoque
di Latour-Lautrec

FEBBRAIO - MARZO 2018



DOVE L'IMMAGINE RISPECCHIA L'ECCELLENZA

L'elevato e riconosciuto valore,
che da sempre caratterizza i vini Gialdi,
si riflette oggi nella nuova immagine
della linea Terre Alte.
Un bianco, un rosato e un rosso
che si distinguono
per l'eccellente personalità.



GIALDI

gialdi.ch



FEBBRAIO - MARZO 2018 - Anno 36° - Nr. 1

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca-Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

Editore: Masco Consult SA Editore - Grafica e impaginazione: Mascografica

MARTIGNY

HENRI DE TOULOUSE-LAUTREC

À LA BELLE ÉPOQUE, OPERE GRAFICHE

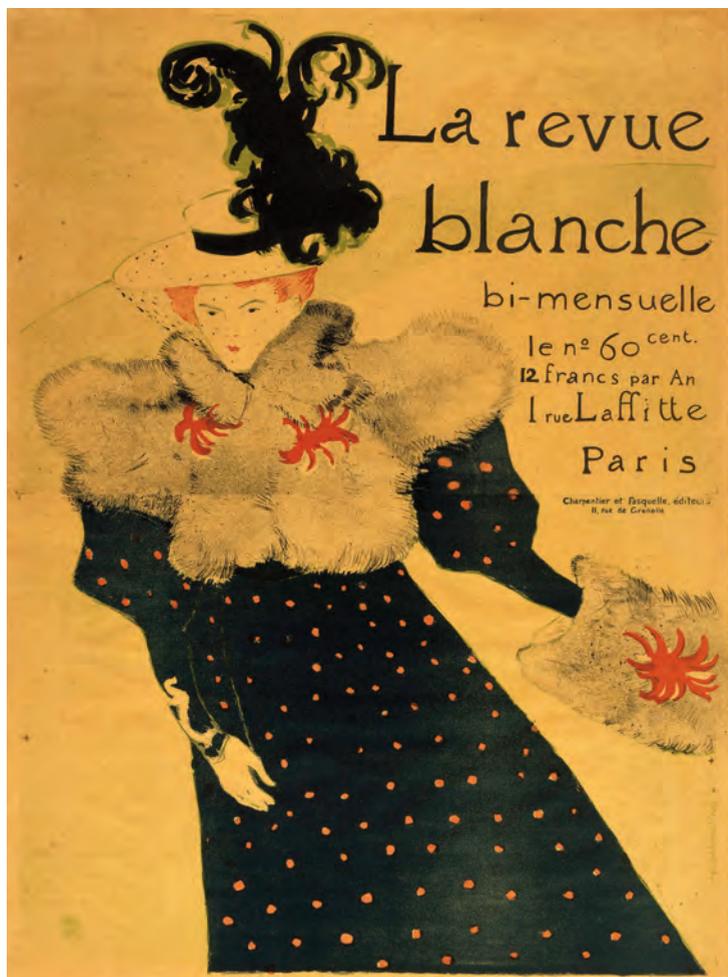
La Fondation Pierre Gianadda propone per la prima volta in Europa una collezione privata eccezionale che comprende in particolare più di cento manifesti e stampe scelti tra i fogli più spettacolari di Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901). È da ricordare che il giovane Lautrec ha realizzato in meno di quindici anni una produzione considerevole dove ha grande rilievo l'opera grafica: egli morì nel 1901, due mesi prima del suo trentasettesimo compleanno - avendo vissuto meno a lungo di un'altra meteora dell'arte del suo tempo, il suo amico Vincent Van Gogh.

Henri di Toulouse-Lautrec nasce il 24 novembre 1864 ad Albi. È il figlio maggiore del conte Alphonse-Charles di Toulouse-Lautrec-Monfa (1838-1913, discendente di una anti-

in copertina:

Toulouse-Lautrec, "Divan Japonais"
1892/1893, litografia a colori
cm 81,4 x 61,1.

Toulouse-Lautrec
"La Revue Blanche", 1895
litografia a colori
cm 128,5 x 93,3



HENRI TOULOUSE-LAUTREC ALLA GIANADDA

ca famiglia aristocratica francese, e di Adèle Tapié di Céleyran (1841-1930). I suoi genitori di fatto sono cugini germanici. L'anno 1878 sarà segnato da due gravi incidenti che avranno delle conseguenze complesse sul destino e la carriera del giovane Henri. Ha 14 anni quando a pochi mesi di intervallo si rompe il femore sinistro, poi quello

destro. Si scopre che il giovane adolescente soffre di una malattia congenita grave dovuta alla consanguineità dei suoi genitori che vieta la crescita delle ossa delle sue gambe. Da lì non potrà più crescere in altezza. Immobilizzato per lungo tempo da parecchi trattamenti dolorosi, occupa le sue giornate a disegnare. Riceve, nelle differenti

proprietà di campagna della sua famiglia, l'insegnamento di René Princeteau (1843-1914, pittore sordo e muto, grande amico di suo padre. A partire dal 1882, Henri de Toulouse-Lautrec, protetto e seguito da sua madre la contessa Adèle, completa la sua formazione a Parigi al liceo Condorcet e poi a Montmartre nei laboratori dei pittori Léon Bonnat e Fernand Cormon. Fa la conoscenza di Louis Anquetin, di Vincent van Gogh e di Emil Bernard ma anche di Maurice Joyant e di Michel Manzi che difenderanno sempre il suo stile e la sua opera. Nel 1884 prende casa a Montmartre ed incontra Edgard Degas per cui nutre una profonda ammirazione. Fa la conoscenza della giovane Suzanne Valadon che diventa la sua maitresse.

La sua immersione nella vita del rione gli fornisce continue ispirazioni ed esperienze umane. Frequentatore dei cabaret (Le Chat Noir, Le Moulin-Rouge, Le Mirliton) Lautrec partecipa attivamente alla vita bohémienne di Montmartre. Osserva con un senso acuto e senza compiacenza i suoi compagni artisti come pure la clientela maschile di quei luoghi. Grazie a lui, le figure pittoresche de La Goulue (l'Ingorda), Jane Avril, Yvette Guilbert, May Belfort e tanti altri sono entrati nell'immaginario. Il teatro, la commedia, il "vaudeville" (le tipiche



Jules Cheret
"La Loïe Fuller"
1893,
litografia a colori,
cm 127 x 90.

HENRI TOULOUSE-LAUTREC ALLA GIANADDA

commedie leggere infarcite di strofe cantate) o le scene di avanguardia per i quali crea programmi e manifesti, alimentano anche il suo gusto insaziabile per una certo "serraglio sociale". Toulouse-Lautrec si impose dunque a quel tempo come uno dei migliori illustratori dell'editoria; i suoi disegni appaiono nel Figaro Illustré, la Dépêche de Toulouse, le Matin, la Revue blanche, e altri. Si appassionerà anche presto per la moda nascente del ciclismo e quello delle corse di cavalli.

Pittore, cartellonista, incisore, litografo, Toulouse-Lautrec in meno di dodici anni, del 1890 a 1901, propone una produzione considerevole: una trentina di manifesti che l'hanno fatto conoscere ancora prima delle sue 340 litografie ed incisioni e le sue 500 opere pittoriche.

Lavoratore accanito, creatore folgorante, spirito libero ed indipendente, geloso di una vita personale intensa, Toulouse-Lautrec è uno dei principi della Bella Époque. Ma il suo stato di alcolismo frenetico e cronico, come una sessualità sfrenata condotta nelle numerose case chiuse del tempo, alterano velocemente la sua salute, minata dall'etilismo e dalla sifilide.

Ritornato nel 1900 nella sua regione natale, è vittima di una seria paralisi; si spegne all'alba dei suoi trentasette anni, al castello di Malromé, in Gironde, il 9 settembre, 1901.

La mostra di opere di "Henri Toulouse-Lautrec presso la Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59, a Martigny, Canton Vallese) rimane allestita fino al 3 giugno; si può visitare (ingresso adulti Fr. 18) tutti i giorni ore 10.00-18.00. Oltre alla mostra sono visitabili con il medesimo biglietto la Collection Franck, il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano, il Museo dell'automobile.



Toulouse-Lautrec
 "Moulin Rouge - La Goulue", 1891
 litografia a colori su carta velina
 immagine cm 191 x 117
 foglio cm 195 x 122



 Grand Hotel
 Villa Castagnola



The ideal stay in Lugano

VIALE CASTAGNOLA 31
 6906 LUGANO, SWITZERLAND
 TEL. + 41 (0)91 973 25 55
 INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
 WWW.VILLACASTAGNOLA.COM

Gourmet Delights



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
 Fabrizio Colciaghi

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



visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

LUGANO

OMAGGIO A NAG ARNOLDI ALLA GALLERIA VIA MARCONI,2

Ad un anno dalla morte dell'artista, avvenuta l'11 febbraio 2017, la galleria "Via Marconi, 2" di Paolo Blendinger e Flavio Piccinelli a Lugano, propone un omaggio all'opera di Nag Arnoldi.

Fino al 28 febbraio nella contenuta galleria situata nei pressi del Casinò di Lugano, sono visibili alcune sculture di media e piccola dimensione che hanno segnato la feconda e importante produzione dell'artista di Comano: i cavalli, i gufi, gli origami, gli acrobati, la sua scacchiera, il minotauro. In aggiunta sono esposti alcuni dipinti tra i quali uno splendido ritratto del clown Marcel Marceau e non da ultimo cinque libri d'arte con le acquatinta, le incisioni, le litografie, tutte tecniche che hanno appassionato il grande artista ticinese.

Nag Arnoldi - nato a Locarno il 18 settembre 1918 - è stato uno dei massimi rappresentanti dell'arte ticinese dell'ultimo mezzo secolo. Profes-



sore di disegno e arti visive già in giovanissima età presso vari istituti della regione e poi al CSIA (Centro scolastico per le industrie artistiche) dal 1962 fino al pensionamento nel 1993, si è formato artisticamente tra l'altro presso gli atelier di Mario Chiattonne, Antonio Chiattonne, Carlo Cotti, Giuseppe Foglia e Filippo Boldini. Ha iniziato ad esporre le sue opere pittoriche a Lugano nel 1954, per poi partecipare negli anni successivi ad esposizioni sempre più importanti in tutte le maggiori città svizzere. Il suo interesse per la scultura nasce però solo nel 1960,

quando in Messico è venuto in contatto con l'arte indigena maya, azteca e delle civiltà precolombiane.

Sue importanti esposizioni nel continente americano si sono tenute in Messico, a Porto Rico, alle Isole Vergini e negli USA. In Europa Nag Arnoldi ha avuto notevoli riconoscimenti con mostre prestigiose come per esempio quelle al Palazzo della Gran Guardia di Verona nel 1982, al Palazzo Ducale di Mantova nel 1983, poi a Roma al Palazzo Barberini, a Ferrara al Palazzo dei Diamanti. Ma significative sue esposizioni sono state apprezzate a

NAG ARNOLDI ALLA GALLERIA VIA MARCONI,2



tri dalla galleria, sull'angolo sud di Piazza Indipendenza, è possibile ammirare la bella fontana in cemento e metallo situata su luogo pubblico ed eseguita da un allora giovanissimo Nag, recentemente restaurata dalla Città di Lugano.



LA CORNICE
Fabrizio Colciaghi

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

anche a Seul, a Nagano in Giappone, a Sydney, a San Diego, Basilea, Francoforte.... In Ticino sono da ricordare le importanti rassegne, perlomeno le più recenti, alla Biennale di Cureglia (1991), al Parco Saroli e Banca del Gottardo di Lugano (1998), al Castelgrande di Bellinzona (2008) e poi

quella del 2013 con le sue grandi sculture nell'ampio Parco del Grand Hotel Villa Castagnola a Lugano.

L'attuale mostra presso la galleria che prende nome dal suo indirizzo civico, Via Marconi 2, appunto, è liberamente visitabile fino al 28 febbraio. Tra l'altro, a pochissime decine di me-

MARIO BOTTA. SPAZIO SACRO ALLA PINACOTECA COMUNALE CASA RUSCA

Dopo aver presentato artisti di fama internazionale (Valerio Adami, Fernando Botero, Hans Erni, Mimmo Rotella, Javier Marín e Robert Indiana), il la Pinacoteca Comunale Casa Rusca a Locarno inaugura ad inizio primavera la programmazione espositiva del 2018 con una mostra dedicata a Mario Botta, estendendo il proprio orizzonte di ricerca e interesse anche all'architettura. La mostra si svolgerà nelle sale della Pinacoteca e nel suggestivo padiglione costruito per l'occasione nel cortile esterno. Per la prima volta in assoluto saranno presentate 22 architetture realizzate in differenti Paesi: Svizzera, Italia, Francia, Israele, Ucraina, Sud Corea e Cina. Si tratta di 18 edifici, 3 opere in corso di realizzazione e una proposta per una cappella all'aeroporto della Malpensa. Tutti i progetti saranno documentati con modelli originali, disegni e gigantografie.

L'esposizione documenta una tipologia cara all'architetto Mario Botta che, in tanti anni di attività, ha avuto



Cattedrale della Resurrezione, Évry (Francia), 1988-95.

diverse opportunità di confrontarsi con la dimensione del sacro, tanto da giungere ad affermare che “attraverso gli edifici di culto ho l'impressione di aver individuato le radici profonde dell'architettura stessa. I concetti di

gravità, di soglia e di luce come generatrice dello spazio, il gioco delle proporzioni e l'andamento ritmico degli elementi costruttivi, fanno riscoprire all'architetto le ragioni primarie, di matrice in qualche modo sacra, dell'architettura stessa.” La capacità dell'architetto ticinese è infatti quella di sviluppare un linguaggio architettonico basato sullo studio delle forme primarie, dei volumi puri, della geometria elementare e dei materiali naturali. Una sfida importante da vincere per Botta è misurarsi con l'infinito attraverso elementi finiti, figure semplici che sono più facilmente distinguibili e in cui tutti si possono riconoscere.

L'esposizione (dal 25 marzo al 12 agosto presso la Pinacoteca Comunale Casa Rusca, Locarno) sarà accompa-



La Chiesa di San Giovanni Battista situata nel verde alpino di Mogno, in Val Verzasca, Svizzera, 1986-96.

DALLA PRIMAVERA MARIO BOTTA A CASA RUSCA



*Cappella di Santa Maria degli Angeli
Monte Tamaro (Svizzera)
1990-96*

Nel 1970 apre il proprio studio a Lugano e, da allora, svolge parallelamente anche un'intensa attività didattica con conferenze, seminari e corsi presso scuole di architettura in Europa, in Asia, negli Stati Uniti e in America Latina. Nel 1976 è chiamato come professore invitato (visiting professor) presso il Politecnico di Losanna e nel 1987 presso la Yale school of Architecture a New Haven, Stati Uniti. Dal 1983 è nominato professore titolare delle Scuole Politecniche Svizzere, dal 1982 al 1987 è stato membro della Commissione Federale Svizzera delle Belle Arti.

Partendo dalle prime realizzazioni di case unifamiliari in Canton Ticino il suo lavoro ha abbracciato molte tipologie edilizie: scuole, banche, edifici amministrativi, biblioteche, musei ed edifici religiosi. Tra le sue opere si possono ricordare: il San Francisco Museum of Modern Art; la cattedrale della resurrezione a Évry; il Museum Jean Tinguely a Basilea; la sinagoga Cymbalista e centro dell'eredità ebraica a Tel Aviv; la biblioteca municipale a Dortmund; il Centre Dürrenmatt Neuchâtel; il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto; la chiesa Papa Giovanni XXIII a Seriate; la ristrutturazione del Teatro alla Scala di Milano; la chiesa del Santo Volto a Torino; la biblioteca dell'Università Tsinghua e il Tsinghua University Art Museum a Pechino.

Nel corso degli ultimi anni, nell'ambito della creazione dell'Università della Svizzera italiana, si è impegnato come ideatore dell'Accademia di architettura - dove tuttora insegna - e della progettazione e realizzazione del nuovo Teatro dell'architettura a Mendrisio - che inizierà la sua attività nella primavera del 2018. Vive e lavora a Mendrisio.

gnata da un catalogo illustrato, accompagnato da una introduzione di saggi critici (Salvatore Veca, Gianfranco Ravasi, Corrado Bologna, Pierluigi Panza, Giorgio Ciucci) e da una selezionata raccolta antologica a complemento di ogni capitolo.

Mario Botta è nato il 1. aprile 1943 a Mendrisio. Dopo un periodo

di apprendistato a Lugano, frequenta il liceo artistico a Milano e prosegue i suoi studi all'Istituto Universitario di Architettura di Venezia, dove si laurea nel 1969 con i relatori Carlo Scarpa e Giuseppe Mazzariol. Durante il periodo trascorso a Venezia, ha occasione di incontrare e lavorare per Le Corbusier e Louis I. Kahn.

SAN BERNARDINO

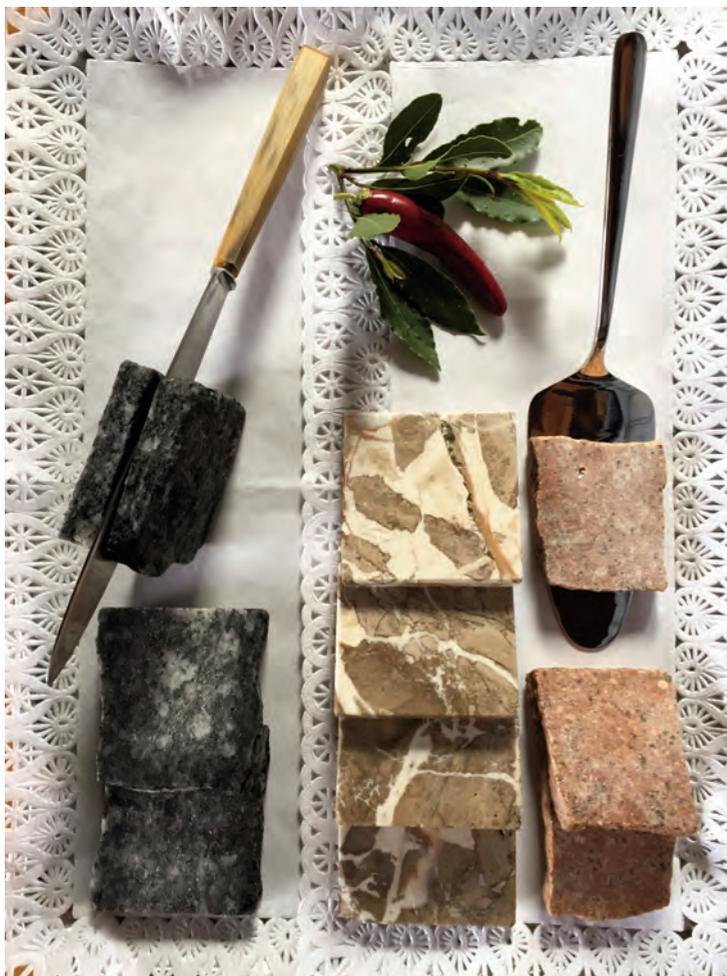
ALLA GALLERIA SPAZIO28

LE "DECLINAZIONI DELL'IMMAGINARIO"

La Galleria Spazio28 di San Bernardino propone la mostra "Declinazioni dell'immaginario", dove sei artisti di diversa provenienza esprimono il loro mondo reale e/o immaginario attraverso tecniche e linguaggi personali. In questo caso la pittura e la scultura diventano i mezzi usati dagli artisti per descrivere mondi onirici, trasfigurando e reinterpretando la realtà.

Andy Wildi costruisce spazi architettonici di interni e di esterni dove si percepiscono o si intuiscono presenze simboliche, cui si possono attribuire significati differenti e soggettivi. Jean Marc Bühler presenta una serie di oggetti-scultura utilizzando minerali differenti simulando realisticamente la realtà. Le stoviglie in porcellana di Giorgio Robustelli, spaccate e assemblate rimandano ad un mondo surreale in cui l'insieme di elementi del quotidiano assumono una nuova forma reale-simbolica. Gli oggetti che abitano le opere di Armodio sono invece immersi nella luce e nella polvere di realtà antiche e misteriose, in una rappresentazione immaginaria del mondo intimo e domestico. Carlo Bertè muove la propria pittura all'interno di luoghi arcaici, complicate architetture in rovina e figure dell'immaginario in una dimensione onirica dai colori tenui e mediterranei. Il segno inciso di Ettore Antonini conquista per la rappresentazione ironica e tecnicamente impeccabile di figurazioni affollate e poetiche. In mostra anche una calcografia ed un piccolo libro di Niki de Saint Phalle, artista che negli anni sessanta, con Daniel Spoerri e Jean Tinguely ha aderito al movimento del Nouveau Réalisme.

La mostra alla "Galleria spazio28 arte contemporanea" sulla via principale nel paese di San Bernardino rimane allestita fino al 3 marzo quando è previsto il finissage. Intanto si può li-



Jean Marc Bühler, "Paté".

beramente visitare dal lunedì al venerdì nell'orario 15.00–18.00; sabato e festivi aperta anche la mattina dalle 10.00 alle 13.00. Due appuntamenti particolari in galleria sono previsti sabato 10 febbraio alle 16.30 quando Elena Spoerl Vöggtli leggerà delle poesie dalla sua nuova raccolta "Bordi", e sabato 17 febbraio alle 16.30 con uno spettacolo acrobatico-musicale presentato dalla compagnia Companimi. presso L'Ostello Comunale Centro Nordico di San Bernardino.

STOP BILLAG!



SI

  [@nobillag.ita](https://www.facebook.com/nobillag) [#nobillag](https://twitter.com/nobillag) www.nobillag.ch

**all'abolizione
del canone Billag**

AL MUSEO VILLA PIA

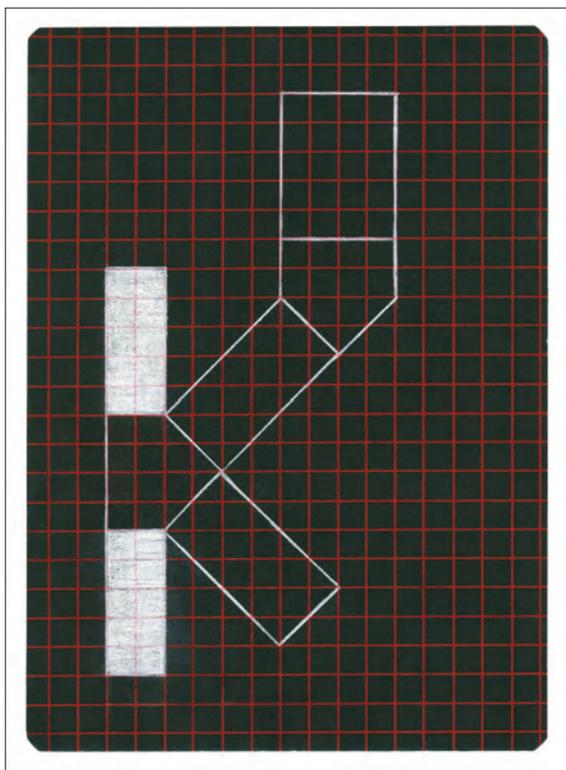
ADRIANA BERETTA. STANZE E DISTANZE

La Fondazione d'Arte Erich Lindenberg presenta a Vezia, un'esposizione dedicata all'artista Adriana Beretta. In mostra un nucleo di opere inedite realizzate sull'arco di diversi anni, caratterizzate da un equilibrio delicato tra poesia e concettualità in un dialogo continuo tra vari registri linguistici. L'artista è impegnata in diverse espressioni dal disegno alla fotografia, all'elaborazione al computer o all'installazione. A complemento della mostra temporanea è allestita una selezione di acquarelli di Erich Lindenberg, i "Piccoli quadri spaziali".

Adriana Beretta è nata a Brissago e vive e lavora a Bellinzona.

Dopo aver conseguito il diploma alla scuola Magistrale di Locarno, si è trasferita a Monaco dove ha frequentato la Kunstakademie dal 1972 al 1974 e poi a Bologna dove ha seguito alcuni corsi al DAMS dal 1978 al 1980. Negli anni successivi ha soggiornato in alcune città europee. In seguito ha intrapreso diversi viaggi, dapprima nei paesi arabi (Marocco, Iraq e Iran), poi in Thailandia e in Niger, dove ha vissuto alcuni periodi, lavorando in stretto contatto con gli abitanti e la cultura Tuareg.

La mostra al Museo Villa Pia (in via Cantonale 24 a Porza) dal titolo "Adriana Beretta. Stanze e distanze" ri-



mane allestita fino all'8 aprile. Si può visitare nei giorni di martedì 10.00-18.00 e domenica 14.00-18.00.



Grand Hotel
Villa Castagnola

Villa, Art & Gastronomy

VIALE CASTAGNOLA 31 - 6906 LUGANO, SWITZERLAND
TEL. + 41 (0)91 973 25 55 - FAX + 41 (0)91 973 25 50
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM



ARTE

CASLANO

IN MOSTRA ALL'ART-BAR PORTOFINO I "DOLCI MOMENTI" DI LILLY POLANA

Una nuova esposizione di opere di Lilly Polana è allestita all'Art-bar Portofino a Caslano, in via Stazione, accanto alla Coop. I quadri che Lilly Polana sono eseguiti con l'accostamento di francobolli svizzeri e d'ogni paese, in modo da dare forma e colore ai suoi differenti soggetti "pittorici". Francobolli che utilizza come una tavolozza nella quale intingere il pennello della sua creatività. Dipinge ma senza usare pennelli; colora, ma senza pigmenti ad olio, acrilici, tempera o quant'altro; disegna, e bene, ma presto le tracce scompaiono come le sinopie in un affresco. Eppure i suoi sono inequivocabilmente dei quadri: belli, colorati, luminosi, che sprizzano simpatia ed anche un pizzico di poesia. Raffigurano animali, soprattutto cani e gatti con frequenti incursioni nel mondo dei felini della savana, tigri, leopardi e ghepard; ma anche vegetazione, in particolare fiori in piena fioritura. Sempre con la stessa, incredibile maestria qualche volta affronta soggetti più impegnati come la pace, la fratellanza, il dialogo.

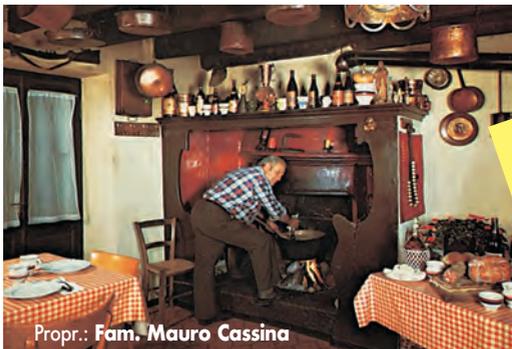


Lilly Polana è nata a Berna da una dinastia di artisti di origine ungherese, vive e lavora a Montagnola-Collina d'oro. La nonna materna Helena Czynianska suonava a quattro mani il pianoforte con Franz Liszt, il nonno Oskar Dickmann era un eccellente violinista con una vena tzigana ed un noto pittore. L'arte ha sempre ritmato la vita di Lilly Frölicher-Polana, dapprima con la pittura tradizionale ad

olio e poi realizzando i suoi collages esclusivamente con francobolli. Ama la musica, da anni si esibisce in concerti pubblici suonando l'armonica cromatica con grande virtuosismo.

La mostra di Lilly Polana all'Art-bar Portofino di Caslano si intitola "Dolci momenti" e rimane aperta fino al 28 aprile; tutti i giorni dalle 7 alle 19, eccetto la domenica e giorni festivi.

Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia



Propr.: Fam. Mauro Cassina

**...e la nostra tradizione
continua da ben 50 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 - www.grottopierino.ch
no.swiss - info@grottopierino.ch**

AVRÀ PRESTO LA SUA NUOVA SEDE IL CENTRO INTERNAZIONALE DI SCULTURA

Il Centro Internazionale di Scultura (CIS) a Peccia, Lavizzara, ha ottenuto la licenza edilizia per poter mettere in atto il progetto elaborato dagli architetti Michele e Francesco Bardelli di Locarno che permetterà di dotarsi alla fine - l'inaugurazione del Centro è prevista per primavera 2019 - della nuova, moderna e funzionale sede.

Il Centro comprenderà uno stabile per esposizioni all'entrata del paese di Peccia, dove saranno situati anche gli uffici amministrativi e tre laboratori per lavorare con i materiali pietra, legno e metallo, oltre ad un magazzino e ad installazioni tecniche. Nel Centro sono inoltre previsti 5 atelier per gli artisti con accesso diretto all'area di lavoro con la gru centrale. Gli artisti abiteranno nel paese di Peccia in sistemazioni individuali nella "Casa degli Artisti": questa ulteriore iniziativa e il relativo investimento sono resi possibili grazie ad un donatore privato.

Il costo complessivo del Centro è stimato a 6 milioni di franchi, di cui 3 stanziati dal Cantone, mezzo milione dal Comune di Lavizzara e il resto assicurato da privati. Come fondo di riserva per i costi di gestione durante i primi 3 anni è stato accantonato dalla



Fondazione del CIS un milione di franchi. Il Comune di Lavizzara partecipa ai costi di realizzazione e con una fideiussione di 400 mila franchi per permettere la fase iniziale dell'operatività del Centro.

L'idea di progetto per un centro di scultura attrezzato per l'attività artistica nasce negli anni Novanta sulla constatazione di un diffuso bisogno di spazi e di infrastrutture che permettano la realizzazione di opere nell'ambi-

to delle arti del tridimensionale. Un primo progetto di massima viene elaborato tra il 2000 e il 2001, quando a Peccia era già operativo il Centro, però portato avanti quasi su base di volontariato, sia pure con grande professionalità artistica. Nel 2011, con la costituzione della Fondazione Internazionale per la Scultura (FIS), è avvenuta la svolta che ha portato al progetto in questione.



G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

tel 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota C-HR

FALESCO



Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA

Via al Molino 41, Scairolo - 6926 Montagnola

tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - info@bindellavini.ch

VALLEMAGGIA MAGIC BLUES I "CORELEONI", IL NUOVO PROGETTO DI LEO LEONI DEI GOTTHARD

Con il nuovo slogan "Magic Spirit" fervono i preparativi per la 17ª edizione della rassegna musicale in programma quest'anno dal 6 luglio al 3 agosto, nella collaudata formula dei concerti infrasettimanali sull'arco di 5 settimane con alcune novità. La prima è il ritorno sulla bella piazza di Cevio per tre serate; oltre alle due canoniche, venerdì 27 luglio ci sarà una serata speciale "Rock'n'roll senza compromessi!" dove si esibiranno i "CoreLeoni", vale a dire il nuovo progetto di Leo Leoni dei Gotthard.

Anche quest'anno il Vallemaggia Magic Blues sarà all'altezza di quelle che l'hanno preceduta, con musicisti di caratura mondiale, capaci di rinnovare la magia e la straordinaria intensità delle esibizioni nelle splendide piazze della valle. L'inizio è previsto venerdì 6 luglio a Brontallo. Con la collaudata formula dei concerti infrasettimanali (mercoledì e giovedì) proseguirà toccando Moghegno, Maggia, Cevio ed Avegno. Il 2018 segna dunque il ritorno del carrozzone, denominato stavolta "Magic Spirit", a Cevio, piazza molto amata dai fedelissimi e assente da qualche edizione. Sostituirà



quella di Bignasco, che per il momento cede il passo. Saranno addirittura tre le serate previste. Oltre alle due canoniche, venerdì 27 luglio ci sarà come detto una serata speciale "Rock'n'roll senza compromessi!" dove si esibiranno i CoreLeoni, il progetto fortemente voluto dal chitarrista dei Gotthard Leo Leoni con una lin-up da brivido: insieme a lui un altro chitarrista ticinese, Igor Gianola (ex Gotthard, UDO, Alto Voltaggio), il

batterista dei Gotthard Hena Habegger, Mila Merker (Vomitioris) al basso elettrico e Ronnie Romero, fenomenale vocalist cileno, scritturato anche dai nuovi Rainbow di Ritchie Blackmore. L'intenzione è di rivisitare e recuperare l'energia del primo periodo di attività dei Gotthard e nel contempo rendere un doveroso omaggio a Steve Lee. Ne abbiamo conferma percorrendo la song list dell'album, dal titolo emblematico "The greatest hits Part 1", che il gruppo lancerà sul mercato il prossimo 23 febbraio e che prevede un solo inedito, il singolo "Walk on water" uscito poco prima di Natale. Sound duro e puro come agli inizi, per la gioia dei fans della prima ora dei Gotthard e occasione per i più giovani di riscoprire brani che oggi non fanno più parte della scaletta del gruppo. Come opening act ci saranno i "Crystal Ball", gruppo hard rock svizzero sulla scena già da parecchi anni, per una serata che si prospetta molto "calda". Per gli appassionati questo primo nome non può lasciar indifferenti.



DUE CONCERTI DELL'OSI NEL MESE DI FEBBRAIO AL LAC

Il mese di febbraio vede l'Orchestra della Svizzera italiana impegnata a Lugano il 1. e il 22 febbraio, sempre alle ore 20.30, nella Sala Teatro del LAC, in due prestigiosi eventi con la partecipazione di grandi nomi del concertismo internazionale.

Il 1. febbraio torna una protagonista delle scene concertistiche mondiali, la pluripremiata violoncellista argentina Sol Gabetta, impegnata nel raffinato Concerto per violoncello e orchestra n. 1 di Bohuslav Martinů. Completano il programma, diretto dal maestro spagnolo Pablo González, il celeberrimo Adagio per archi di Samuel Barber e l'omaggio di Felix Mendelssohn (la Sinfonia n. 5 in re minore) al terzo centenario della "Riforma di Augusta".

IL PROGRAMMA

giovedì 22 febbraio, ore 20.30

Concerti RSI-OSI al LAC

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore: Michael Sanderling

Solista: Maria Agresta soprano

Francesco Cilea:

Ecco respiro appena. Io son l'umile ancella, aria di Adriana da Adriana Lecouvreur

Giacomo Puccini

Senza mamma, aria di Suor Angelica da Suor Angelica

Ruggiero Leoncavallo

Qual fiamma avea nel guardo, aria di Nedda da I Pagliacci

Giuseppe Verdi

La canzone del salice, aria di Desdemona da Otello

Georges Bizet

Sinfonia n. 1 in do maggiore



Maria Agresta, soprano.

Un omaggio alla Giovane Scuola italiana e a Verdi invece nel concerto del 22 febbraio. Il berlinese Michael Sanderling, direttore principale della Dresdner Philharmonie, accompagna l'affermato soprano italiano Maria Agresta, Premio Franco Abbiati nel

2014, in brani di Cilea, Puccini, Leoncavallo e Verdi. La seconda parte presenta la sinfonia giovanile e geniale di un grande operista francese, Georges Bizet.

Michael Sanderling, direttore principale della Dresdner Philharmonie



CHIASSO

SPETTACOLI AL CINEMA TEATRO

GLI APPUNTAMENTI DI FEBBRAIO

Venerdì 9 febbraio
Mister Voice
 con Claudio Loretta

I 'live' sono la giusta dimensione per Claudio Loretta; dà tutto sé stesso, è a suo agio e lo spettatore viene rapito dalla sua presenza scenica. Dice sempre "Sul palco devi avere autorità: o ce l'hai o non ce l'hai; non la puoi né rubare né acquistare, ma soprattutto devi avere rispetto per il pubblico, lui è lì per te e non lo puoi tradire".

Imita, canta, racconta, recita, si trasforma; coinvolgente, da anni lo accompagna il maestro Sandro Picollo, bravo chitarrista e grande spalla, che recita la parte di quello che in quel momento vorrebbe essere altrove, ma che entra subito nel cuore del pubblico.

Venerdì 23 febbraio
Cantiere Opera
Il melodramma italiano
 secondo Elio e Francesco Micheli

Giacomo Puccini
ovvero
buonanotte melodramma,
buongiorno cinema!

Oggetto e regia: Francesco Micheli
con: Elio e Francesco Micheli
pianoforte: Simone Soldati
soprano: Marika Franchino

Puccini è stato a lungo un compositore tanto amato dal pubblico quanto minimizzato in ambito musicale: un toscancaccio gaudente che non si è occupato tanto di teorizzare il senso del proprio lavoro quanto di farlo, e farlo da dio. Un grandioso profeta che ha anticipato l'uso della musica come sa fare il cinema, sontuosa colonna sonora che avvolge i personaggi di una spettacolare scenografia per le orec-



Francesco Micheli.

chie. Tale dispendio di mezzi per raccontare cosa? Storie di donne che lottano per una vita migliore, salvo soccombere quasi sempre. Davvero profetico.

L'opera lirica per almeno due secoli è stato il mezzo di comunicazione più diffuso al mondo: nato in Italia, il "recitar cantando" ha stregato il mondo perché faceva convivere le più disparate forme espressive dell'arte umana in un unico meraviglioso giocattolo, compatto e complesso. Letteratura, musica, arti figurative e teatro riunite

insieme ben prima che la cibernetica ci abituasse alla cosiddetta "multimedialità".

'Nonna' opera, pur invecchiando, non ha smesso di essere attiva e pimpante, anche mentre le sue creature ce la mettevano tutta per farsi strada nel mondo: cinema, televisione, internet. Eccoci a ricostruire l'albero genealogico della grande opera italiana per giocare con i tutti i membri di questa famiglia pazzesca. Un gioco di società molto serio in cui si fanno incontrare l'anziana signora Opera con tanti amici e pa-



Marika Franchino, soprano.

IL CARTELLONE DI FEBBRAIO A CHIASSO



Vittoriana De Amicis, soprano.

Gaetano Donizetti
ovvero: matti da slegare
Elisa Maffi, soprano

Donizetti? Chi è costui? Ma con quante zeta? Probabilmente se fosse una trasmissione TV, sarebbe "Chi l'ha visto?", considerando che oggi di questo grande campione operistico la maggior parte della gente sa ben poco. Serio, gran lavoratore, complessivamente schivo: il classico bergamasco medio di cui ci sarebbe ben poco da dire se non avesse dato vita alle storie più incredibili e plasmando i personaggi più folli con una musica che non smette di accenderci.

renti: la letteratura, la pop music, il cinema e la tv.

Ospiti d'onore? I compositori medesimi: grazie alla magia dell'opera (e al potere trasformistico di Elio Micheli) prenderanno forma i grandi compositori dei principali capolavori operistici italiani. Video, letture, improvvisazioni, cantanti d'opera, battibecchi: così, ridendo e scherzando, si darà forma a una piccola enciclopedia dell'opera italiana.

Vincenzo Bellini
ovvero: che romantico!
Vittoriana de Amicis, soprano

Misterioso e affascinante, tormentato e romantico. Vincenzo Bellini sì che è un compositore degno di questo nome: come le rock star, è un autentico eccentrico, bello e dannato, capace di far

battere il cuore a mezza Europa con le sue storie strazianti. Bellini, sul palco o fuori, ti chiediamo: ma che ci fai tu alle donne? Nemmeno le soap-opera brasiliane saranno capaci di tanto.

Giuseppe Verdi
ovvero: facciamo gli italiani?
Claudia Sasso, soprano

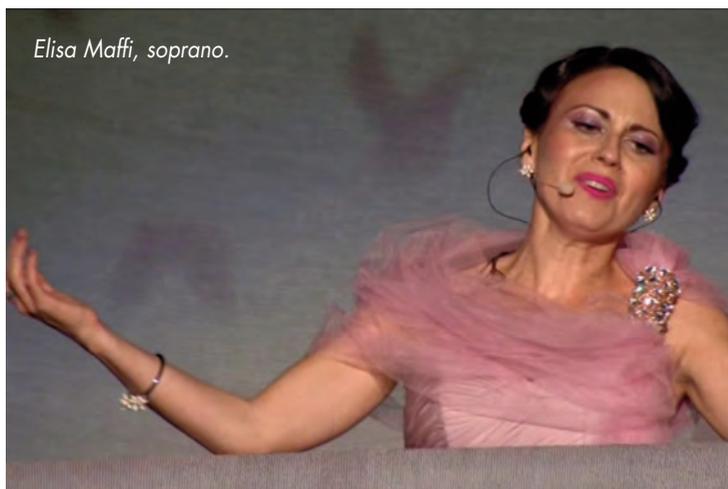
Riusciranno i nostri eroi a tirar giù il pur beneamato Peppino Verdi dal piedistallo in cui l'ha collocato la nostra memoria, e con lui sdrammatizzare i monumenti post-risorgimentali che occupano le nostre piazze, fino all'idea stessa di tradizione e cultura?

Gioachino Rossini
ovvero: la rivoluzione in musica
Laura Macrì, soprano

Come ha fatto un compositore, ispirato tanto in cucina quanto in teatro, a sconvolgere il mondo fino allora conosciuto in poche mosse? Come è possibile che un baby-pensionato come Rossini a

37 anni smetta di comporre opere e continui a vivere serenamente fino alla morte, a 86 anni d'età? Un genio assoluto? Lo Stanley Kubrick della musica o un abile taroccatore?

A voi l'ardua sentenza.



Elisa Maffi, soprano.

IL CARTELLONE DI FEBBRAIO A CHIASSO

Dietro il bronzo di Garibaldi a cavallo, la cartapesta delle scenografie dipinte o lo zum-pa-pà di Verdi c'è l'accanimento di ragazzi e ragazze, nostri predecessori, che hanno lottato per un paese più libero, come i protagonisti del Trovatore o della Traviata, eroi che si sono sacrificati in nome di diritti di cui ancora godono i giovani di oggi. Un esempio? Far tardi il sabato sera.

Giacomo Puccini

ovvero

*buonanotte melodramma,
buongiorno cinema!*

Marika Franchino, *soprano*

Puccini è stato a lungo un compositore tanto amato dal pubblico quanto minimizzato in ambito musicale: un toscancaccio gaudente che non si è occupato tanto di teorizzare il senso del proprio lavoro quanto di farlo. Un grandioso profeta che ha anticipato l'uso della musica come sa fare il cinema, sontuosa colonna sonora che avvolge i personaggi di una spettacolare scenografia per le orecchie. Tale dispendio di mezzi per raccontare cosa? Storie di donne che lottano per una vita migliore, salvo soccombere quasi sempre. Davvero profetico, il nostro Giacomino.

Nicola Campogrande

ovvero: l'opera che verrà

Vittoriana De Amicis, *soprano*

Matteo Desole, *tenore*

Qui abbiamo a che fare con un compositore talentuoso, pieno di estro teatrale e, soprattutto... vivente. Quale ghiotta occasione assistere alla nascita di un lavoro, in cui parole e musica si fondono per raccontare una storia. Se poi il libretto di questa nuova opera scaturisce dal De Bello Gallico di Giu-



L'attore Giuseppe Nitti

impegnato martedì 27 febbraio

al Cinema Teatro di Chiasso

nella commedia in tre atti

di Carlo Goldoni

'Una delle ultime sere di Carnevale'.

lio Cesare, la faccenda si fa seria. Le cronache di guerra di un condottiero che intuisce quanto sia importante raccontare le proprie gesta, comunicarle, per conquistare a pieno il potere, ci sono parse, come si suole dire, di scottante attualità.

Teatro

Martedì 27 febbraio

Una delle ultime sere di Carnevale

di Carlo Goldoni

regia Beppe Navello

*con: A. Sarasso, M.A.Navello,
A. Onofrietti, Diego Casalis
D.P. Attolini, A. Romero,
M.Favilla, M.Romoli, E.Molos,
E.Urban, A.Meringolo,
G.Rey-Penchenat, G.Nitti*

*scene e costumi Luigi Perego
musiche Germano Mazzocchetti
luci Gigi Saccomandi
coreografie Federica Pozzo
produzione Teatro Piemonte Europa*

Dice Goldoni nella premessa a questa sua fortunata commedia di aver voluto raccontare una "metafora" autobiografica: in procinto di partire per la Francia, nel 1762, per sfuggire alle invidie e alle critiche che la sua riforma teatrale suscitava, ha pensato come propria la storia di Anzoletto, disegnatore di stoffe veneziano deciso a portare in Moscovia la sua creatività, anche lui disgustato dalle difficoltà di lavorare in patria.

Ed è proprio la scelta di parlare d'altro per parlare di sé che conferma la validità di assumere le parole di un grande testo classico per riflettere sui nostri problemi.

Una delle ultime sere di Carnevale costituisce la terza tappa di un'ideale trilogia civile che, dopo l'Alfieri de "Il divorzio" e il Marivaux de "Il Trionfo del Dio Denaro", attraverso i toni sarcastici e irriverenti della commedia utopistica settecentesca, ha l'ambizione probabilmente ingenua «di proporre umili pause di riflessione civile a un paese troppo affannosamente confuso nella propria contemporaneità». È il momento di un'altra perdurante ragione di ansia collettiva, che dopo tre secoli riappare puntuale nel dibattito pubblico italiano: quello dei giovani costretti dall'indifferenza del mondo dei padri, a portare altrove, lontano, la loro voglia di lavorare per il futuro. I titoli giornalistici si sprecano, svariando in formule stereotipate quali "la fuga dei cervelli" o "la ricerca in esilio" o altro ancora.



GALLERIA

*Aperti
da novembre 2012*

Trattoria - Pizzeria
Via Vegezzi 4 6900 Lugano
+41 91 922 24 15
www.trattoriagalleria.ch

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)



LOCARNO FESTIVAL

IL GENIO DI LEO MCCAREY PER LA GRANDE RETROSPETTIVA

La grande Retrospektiva del Locarno Festival sarà dedicata a Leo McCarey (1898 - 1969), vincitore di tre premi Oscar e autore che ha lasciato un'impronta indelebile, tanto sul cinema comico (Laurel & Hardy, Marx Brothers, Harold Lloyd) quanto nella grande stagione della commedia (Cary Grant, Charles Laughton, Bing Crosby). La Retrospektiva fa seguito a quelle che il Festival ha dedicato ad altri grandi maestri del genere, quali Lubitsch, Minnelli e Cukor.

McCarey si forma negli anni Venti lavorando con il produttore Hal Roach, dapprima come scrittore di gag e poi come regista. Insieme segnano la grande stagione del cinema comico muto americano, lanciando e portando al successo comici come Charley Chase, Max Davidson e gli indimenticabili e popolari Laurel & Hardy (Stanlio e Ollio). Deciso nel dare allo 'slapstick' una forma più moderna, McCarey diventa fautore di uno stile riconoscibile per la costruzione sapiente delle gag, l'invenzione dei gesti e l'eleganza coreografica.

Passato al lungometraggio e poi al sonoro, McCarey diventa un maestro della 'screwball comedy', lanciando



"Seriously Funny", Irene Dunne e Cary Grant.

una star come Cary Grant ("The Awful Truth", 1937) e lavorando in film passati alla storia con i maggiori interpreti del genere come Harold Lloyd e Mae West, Charles Laughton e Eddie Cantor nonché i fratelli Marx, che lo vollero a dirigere il loro capolavoro,

"Duck Soup" (1933).

Alla fine degli anni Trenta e poi dopo la guerra, McCarey addolcirà la vena comica orientandosi verso il melodramma, realizzando opere che spaziano dalla commedia romantica al film religioso. Anche in quest'ultima fase della sua carriera McCarey saprà esaltare il talento di stelle come Ingrid Bergman e Paul Newman, Bing Crosby e Deborah Kerr, ritrovando il suo complice Cary Grant in film indimen-



"La guerra lampo dei Fratelli Marx" (in inglese "Duck Soup" e per tale motivo noto anche come "Zuppa d'anatra" o "Zuppa d'anitra") è un film comico statunitense del 1933 diretto da Leo McCarey, e interpretato dai fratelli Marx.

LA RETROSPETTIVA AL LOCARNO FESTIVAL



collaborazione de Le Giornate del Cinema Muto di Pordenone. Sarà completata da una pubblicazione edita in inglese e francese da Capricci. Il progetto vede inoltre coinvolte prestigiose istituzioni svizzere e internazionali che assicureranno una circuitazione che farà viaggiare la Retrospectiva fino al 2019. Fra le istituzioni già confermate, in Svizzera la Cinémathèque suisse, il Filmposium di Zurigo, il Kino REX di Berna e Les Cinémas du Grütli di Ginevra; in Italia il Museo del Cinema di Torino e il Festival I Milleocchi di Trieste e, infine, in Francia la Cinémathèque française.

La 71.esima edizione del Locarno Festival si terrà dal 1 all'11 agosto prossimi.

ticabili come “Good Sam” (1948) o “An Affair to Remember” (1957).

La Retrospectiva, curata da Rober-

to Turigliatto, è organizzata in partnership con la Cinémathèque suisse e la Cinémathèque française e vedrà la

VARESE - DI DUE REGISTI TICINESI IL TRAILER PER IL FESTIVAL CORTISONICI '18

Il festival di cortometraggi a Varese dal 3 al 7 aprile ha scelto un filmato di due giovani registi ticinesi, Riccardo Bernasconi (regista e montatore) e Francesca Reverdito (co-regista e art director) per il lancio della manifestazione. Il trailer ufficiale. Protagonista del trailer ufficiale è invece un'emergente attrice milanese, Valentina Violo, nel ruolo della Signorina Adamantina, affiancata dall'attore Toni Pandolfo e da Omar Stellacci, musicista e attore. Il personaggio della Signorina Adamantina, creato dai due registi svizzeri, è protagonista di un canale YouTube di tutorial 2.0, tra l'ironico e il vintage: per il trailer del festival invece Adamantina spiegherà come si gira un film d'azione, anticipando in tal modo il tema del Focus 2018 del

festival, che sarà appunto sul cinema da combattimento.



Cortisonici è un festival cinematografico internazionale che ogni anno propone, da quindici anni a questa parte, un concorso di cortometraggi (della durata massima di 15 minuti) e una serie di eventi paralleli – concerti, anteprime, proiezioni notturne fuori concorso, incontri con autori, laboratori – che si svolgono in vari luoghi della città di Varese. Negli anni ha visto la partecipazione di filmmakers provenienti da tutta Italia, Svizzera, Spagna, Francia, Portogallo, Germania, Stati Uniti, Corea, Brasile, Giappone, Argentina, Russia e di altre nazionalità ancora.

Il regista Riccardo Bernasconi.

IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

**ALCUNE NOTIZIE
SULLA PRESUNTA CAPACITÀ
AFRODISIACA DI CERTI ALIMENTI**

GLI ELISIR E LE RICETTE D'AMORE

**ALCUNI CONSIGLI
TRASMESSICI DAGLI ANTICHI**

LE ABITUDINI DELLA MAINTENON

Ad un certo momento della vita il vigore sessuale declina. Resta magari ancora vivo il desiderio che però, non potendo essere completamente soddisfatto, peggiora ancor di più la faccenda. Perciò, da che mondo è mondo, molti, per sete di guadagno o per amore della ricerca, tentarono di scoprire, o dissero di aver trovato, un rimedio a questo malanno a cui ben pochi sanno rassegnarsi. Fin dall'antichità cominciarono a darsi da fare sacerdoti, maghi, stregoni, alchimisti. Alcuni affermarono di aver individuato il toccasana in certe erbe e in certi alimenti. Fu così che si arrivò alla scoperta della cucina erotica. Niente di garantito ovviamente, ma si sa che l'ultima a morire è la speranza.

I Romani, che fino all'Impero erano stati grandi divoratori di verdure, asserivano che il sedano è un afrodisiaco. Erano dei sempliciotti, insomma. E lo furono sino a quando, con l'occupazione di mezzo mondo, conobbero alimenti che in varie epoche e per tempi più o meno lunghi furono chiamati afrodisiaci: gamberi della Calabria, spezie dell'Oriente, ostriche dell'Atlantico.

Fra i vari «ricercatori» possiamo anche indicare Caterina dei Medici, regina di Francia, che puntava molto sui rosoli di sua fabbricazione e anche Lucrezia Borgia, con i suoi speciali filtri. Si dubita però che le preparazioni di quest'ultima trovasse una numerosa clientela, visto che la figlia del papa Alessandro V Borgia aveva l'abitudine di aggiungere qual-

che piccolo veleno a quasi tutto ciò che preparava ai suoi ospiti.

Brillat Savarin, eccelso gastronomo e filosofo del saper mangiare, nel suo libro «La fisiologia del gusto» non teme di parlare di afrodisiaci, fra i quali mette in prima fila l'ambra grigia e il tartufo. La prima ha un nome che deriva dall'arabo Anbar ed è una secrezione di taluni cetacei (le balene soprattutto) che viene emessa e ritrovata in mare. Aspetto e consistenza come di cera, colore grigio e profumo muschiato. Già nell'antichità la Cina le riconosceva un grande potere: se ne confezionavano pillole che arrivarono più tardi sino alla corte di Francia dove, vendute ad altissimi prezzi, andavano a ruba. Ne faceva grande uso anche il cardinale Richelieu che era sì un principe della Chiesa, ma anche un infaticabile donnaio.

Per quanto riguarda il tartufo,

Il gastronomo sputasentenze

— TEORIE BALORDE E TRAGICI ESEMPI —



MASCO CONSULT SA - EDITORE, LUGANO



RISTORANTI TICINESI I TOP DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	<i>Michelin</i>
Ecco , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	☉☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Artè , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Al Portone , Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Vecchia Osteria Seseugio , Via Campora 11, Seseugio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
La Rucola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		easy dinner elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Ateneo del Vino , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Enoteca Bottega del Vino , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
Antica Osteria Il Malatesta , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Rodolfo , Pablo Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	lunedì e martedì	rustico elegante	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Ronchetto , via Nasora 25, Comano	941 11 55		semplice	
Motto del Gallo , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
Osteria Centrale , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Bottegone del Vino , Via Magatti 3, Lugano	922 76 89	domenica e festivi	conviviale	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Stazione , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	

IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

Brillat Savarin afferma solennemente che non si può mettere in dubbio la sua potenza come afrodisiaco. Lo sapevano già anche i Romani che negli anni dell'Impero lo facevano arrivare dall'Umbria con mille cautele, anche se i più ricchi preferivano quello della Libia, molto profumato e dal colore tendente al rosa. Apprezzato anche quello greco. In Francia se ne cominciò a fare un grande uso nella seconda metà del Settecento quando, come tutto ciò che piaceva a corte, divenne di gran moda. Il tacchino ripieno di tartufi era il piatto preferito dalle grandi dame, che sostenevano che questa portata rendeva più arrendevoli le donne e più maschi gli uomini. Per molto tempo vennero ritenuti afrodisiaci tutti quei frutti o quelle verdure che richiama la forma fallica. Altri ritennero di aver trovato una sorta di toccasana nei testicoli di vari animali (tori soprattutto) che si mangiano ancor oggi e che, a parte il gusto squisito (come affermano alcuni), do-



vrebbero risultare alla fine «potentissimi». Ai sostenitori delle animelle (è il nome pudibondo dato in cucina a queste parti anatomiche taurine) faceva riscontro la scuola di chi dava la palma a quelle dei galli.

Durante la Belle époque primeggiarono Champagne e ostriche, un binomio elegante e costoso che più che la potenza sessuale scatenava attacchi di gotta. Una malattia indubbiamente raffinata, visto che era chiamata «la malattia dei re». In ogni epoca, dietro i fornelli della cucina, generazioni e generazioni di cuochi si sono date da fare per trovare piatti ad alto potere afrodisiaco. Non è che la cosa sia riuscita un gran che, ma tutto sommato è bene ricordare almeno quelle ricette che eminenti personaggi ritennero estremamente giovevoli al momento, diciamo così, di corteggiare una dama. Eccone un piccolo campionario.

Astaco alla sibirita. L'astaco veniva tagliato a pezzi ancora vivo e immerso in brodo bollente con due carote e due cipolle. Si aggiungevano burro e molte spezie e si allungava il tutto con una bottiglia di Champagne extra dry (il brut all'epoca non era ancora conosciuto). Ben addensato il tutto con la bollitura, si aggiungeva una

buona quantità di burro e pepe di Caienna in abbondanza.

Cinghiale all'agrodolce. I pezzi di cinghiale vanno fatti marinare per almeno un giorno e mezzo in vino rosso con abbondanti droghe, zucchero, cento grammi di cacao, pinoli e uva passa. Cottura lunghissima.

Costoletta di montone alla Maintenon. La bellissima dama che aveva il suo bel da fare a compiacere Luigi XIV di Francia (di cui alla fine era diventata moglie morganatica), si tirava su con: cinque o sei costole di montone, dieci filetti di acciuga, abbondante prosciutto a strisce, cipolla, prezzemolo, basilico, chiodi di garofano, coriandolo, abbondante burro, un buon bicchiere di Cognac giustamente invecchiato. Cottura al forno.

Fagiano di re Stanislao. Re di Polonia, suocero di Luigi XV, affermava di trarre buon giovamento con un fagiano molto frollato, spennato e farcito con la carne a pezzettini di due becacce, quattro fegati d'anatra, un etto di grasso di prosciutto crudo, il tutto tritato e bagnato con vino della Mosella. Rimescolare più volte con pepe e altre spezie. Pare che il risultato, secondo le sue amanti, non fosse dei migliori. Dopo una simile abbuffata ca-



Marquise de Maintenon

— Un Mondo di Vino —

Grandi classici e piccoli tesori:
Scoprite «tutta l'Italia» nella nostra Vinoteca.

Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00



**Promuovere
l'occupazione
con **sosTleni**
fa bene al Ticino.**



sosTleni l'economia ticinese

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

pitava infatti che il re si addormentasse di colpo appena a letto.

Insalata di re Luigi XV. Ricetta inventata dal re stesso che amava prepararsela da solo in vista dei convegni galanti del pomeriggio. Eccola: sei tuorli sbattuti con zucchero. Sei amaretti sbriciolati. Sei albumi montati a neve. Amalgamare con altri duecento grammi di zucchero e cento di burro. Mescolare e cuocere in abbondante burro come si fa per una omelette. «Gôûter bien chaud», raccomandava il regale cuoco.

Purea di tartufi. Pare sia un classico della cucina afrodisiaca. Affettare accuratamente sei tartufi neri del Périgord, ricoprirli con vecchio Madera. Aggiungere mezza tazza di besciamella densa, sale, abbondante peperoncino a pezzettini, noce moscata, chiodi di garofano e cannella in polvere. Fare riscaldare bene rimestando e evitando il bollore. Ovviamente esistono anche bevande erotizzanti, almeno così so-



stengono alcuni. Lasciamo perdere gli elisir vari, che sono sempre intrugli, ma ci sono bevande normali che vanno bene, a cominciare da vini, champagne e liquori, senza contare i mille ingredienti che si possono infilare in un cocktail. Molti ripongono speranze esagerate nel vino ma capita sempre che quando la signora ad un certo punto, presa da una certa euforia, sia ben disposta, l'uomo stia già ruzzolando ubriaco sotto il letto. Riconosciute invece le proprietà afrodisiache del latte di cammella. Il guaio, a meno di abitare tra i tuareg o i nomadi del deserto, consiste tutto nel procurarselo. Ma si possono anche avere buoni amici al Circo Knie.

Una volta si usava preparare un «vino afrodisiaco». Eccone gli ingredienti: un litro di vino bianco (raccomandata la Vernaccia sarda), trenta grammi di frutti disseccati di vaniglia, trenta grammi di cannella, trenta grammi di ginseng, trenta di rabarbaro, cinque grammi di tintura d'ambra. Lasciar macerare il tutto nel vino bianco per quindici giorni. Rimuovere ogni giorno il miscuglio. Alla fine fil-

trare e conservare in bottiglia. Non conosciamo l'effetto e il sapore di questo intruglio, comunque un tentativo si può sempre fare. Per il resto non c'è che da ricorrere ai prodotti dell'industria chimica. Tanto in questo settore nessuno esamina le urine e tanto meno condanna con pesanti squalifiche. Ma consoliamoci: ad una certa età un poco di riposo non fa certo male.

Le tragiche vicende che seguono ne "Il Gastronomo sputasentenze" - di Guglielmo Solci ed edito da Masco Consult di Lugano, da dove è tratto questo capitolo - continueranno nelle prossime edizioni di "Ticino Magazine".

(continua)

E. ZWICKY

DA 125 ANNI PROPONE MÜESLI CEREALI, LEGUMI, SEMI E SEMENTI

Dura da 125 anni la tradizione molitoria basata su prodotti naturali come cereali, legumi, semi e sementi della azienda E. Zwicky. Dal 1892 quando Heinrich Zwicky pose le basi della ditta ad oggi, quattro generazioni dopo, i requisiti posti all'alimentazione sono radicalmente cambiati. Nel corso dei decenni si è infatti fatta largo la consapevolezza che un'alimentazione salutare consente di evitare o contrastare le cosiddette malattie della civiltà (patologie croniche non trasmissibili) quali le intolleranze alimentari, le malattie cardiovascolari o il sovrappeso con tutte le sue conseguenze per la salute.

La Zwicky produce da sempre generi alimentari sani e naturali; basti pensare anche solo al gran numero di legumi o alla colazione Kollath biologica. Un buon esempio di soluzione adatta all'uso quotidiano di un'esigenza dei consumatori è rappresentato dalla linea di prodotti Vitaglucan, con cui la Zwicky combatte l'eccessiva co-



lesterolemia in maniera naturale con müsli d'orzo e fiocchi di cereali. L'efficacia del cosiddetto orzo beta è scientificamente dimostrata e riconosciuta sia a livello europeo sia dall'Ufficio federale della sanità pubblica.

La Zwicky ha inoltre investito no-

tevoli sforzi nella produzione di alimenti senza glutine e ha appena lanciato sul mercato un nuovo müsli di avena, apprezzato anche da chi non soffre di celiachia. L'azienda lavora inoltre all'attuazione del memorandum per la riduzione dello zucchero negli alimenti: i nuovi prodotti, come ad esempio il porridge biologico, vengono pertanto sviluppati fin dall'inizio senza l'aggiunta di zucchero cristallizzato e solo con la naturale dolcezza della frutta.

In occasione del suo anniversario, la Zwicky farà rivivere un müsli con gli ingredienti che usavano già le nostre bisnonne: granulosi fiocchi di cereali svizzeri e croccanti fiocchi al birnel con frutta tipica del nostro paese. Un müsli con ingredienti svizzeri al 100% senza zuccheri aggiunti, stabilizzato per preservarne tutte le naturali proprietà e sottoposto a un trattamento particolarmente delicato.



VINI

DONNE FITTIPALDI UNA PICCOLA PRODUZIONE PER DEI PRODOTTI D'ECCELLENZA

L'azienda Donne Fittipaldi ha una storia enologica di qualità che affonda le sue radici lontano nel tempo. Nel 1870, il conte Walfredo della Gherardesca trasformò l'assetto del territorio di Bolgheri e dintorni, creando una suddivisione più equilibrata in poderi coltivati a ulivi e vitigni, ognuno con una casa padronale. Da lì è nata anche la futura azienda Donne Fittipaldi, che si estende per 46 ettari, nel cuore magico del bolgherese, lungo la strada che collega Castagneto Carducci a Bolgheri, ad un'altitudine di 80-100 metri sul livello del mare, proprio intorno ad una di quelle antiche strutture, il "Casale la Pineta".

L'azienda è di piccole dimensioni nel contesto toscano; nasce nel 1992 per iniziativa di Maria Fittipaldi Menarini, insieme alle sue quattro figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina, dopo una mirata ristrutturazione che ha portato il podere alla sua antica bellezza. In questo senso le "Donne Fittipaldi" hanno saputo cogliere lo spirito di quel territorio, rileggendolo con i loro occhi.

Nel 2004 vengono reimpiantati i



vigneti, e inizia il viaggio enologico vero e proprio. Sono solamente nove gli ettari vitati, per permettere una produzione molto curata, al fine di ottenere il grappolo ideale nel modo più naturale possibile, evitando tutte quelle pratiche enologiche, più, o meno invasive, che potrebbero alterare la spontaneità di espressione del vitigno. Attorno all'antico casale La Pineta sono coltivati Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Malbec. Tra le bianche il "gioiello" autoctono dell'Orpicchio; il Sauvignon Blanc, invece, proviene da un vigneto in gestione. La produzione permette la vinificazione dei seguenti vini: Bolgheri Rosso DOC, Bolgheri Doc Superiore, IGT Toscana Sauvignon, Toscana Rosso Malaroja (Malbec) e Lady F (Orpicchio). Oltre ai classici vitigni autoctoni e internazionali, l'azienda



IMPORTATORE E DISTRIBUTORE:

S.A. VINI BÉE

VIA CANTONALE 1 - 6855 STABIO

TEL 091 647 32 81

INFO@VINI-BEE.COM

WWW.VINI-BEE.COM

IN VENDITA ANCHE DA:

FIASCHETTERIA ITALIANA

CORSO PESTALOZZI 21A

6900 LUGANO

LE DONNE FITTIPALDI

ha una vocazione a valorizzare il territorio di Bolgheri attraverso anche l'utilizzo di varietà poco diffuse, come l'Orpicchio e il Malbec. Da questo de-

siderio nasce, in collaborazione con l'enologo Emiliano Falsini, il progetto "Lady F", che dà corpo alla volontà di preservare un patrimonio di straordinaria ricchezza, quello dei vitigni autoctoni toscani e di uscire dal coro. Il "Lady F" 2015 è il primo Orpicchio in purezza prodotto su larga scala. Questo vino è il risultato di un perfetto equilibrio tra una parte vinificata in acciaio e una piccola parte fermentata in legno. La freschezza data dal passaggio in acciaio, è in armonia con la struttura conferita dal breve passaggio in legno elegantemente punteggiata da leggerissime note boisé. Il vino che ne nasce è un bianco particolare ed unico nel panorama toscano. È elegante al naso, fine, con note tipiche di salvia, pera e pepe bianco. Lascia la bocca fresca, minerale, con finale quasi salino. Lady F è un bianco adattissimo ad accompagnare il cibo ma anche perfetto come aperitivo grazie al finale sapido e rinfrescante.

IL VINO BOLGHERI DOC

Il Bolgheri DOC è il vino più giovane dell'azienda Donne Fittipaldi. Viene ottenuto da un uvaggio tipicamente bordolese fatto di quattro vitigni: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

Le uve sono raccolte manualmente e i grappoli vengono diraspatis in maniera soffice; successivamente alla pigiatura vengono fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente nelle uve; il contatto con le bucce è di circa 15 giorni.

Una volta pronto il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso. Il profumo al naso è molto fruttato con note di ciliegia, ribes e sentori speziati di sottofondo.

Il gusto di questo vino è di grande freschezza e di armonia. È un classico rosso elegante e con uno spettro gustativo in cui i tannini dolci e setosi accompagnano un finale di grande piacevolezza gustativa.

La gradazione è abbastanza alta: 14% Vol. Per essere gustato al meglio il vino deve essere presentato ad una temperatura di servizio di 15-16°C.

Per gli abbinamenti gastronomici il produttore consiglia carni rosse e formaggi, notando che in grado anche di accompagnare alcuni piatti a base di pesce tipici della cucina contadina.

PER I CONSUMI

È BOOM IN CINA

E USA ANCORA IN CRESCITA

Dallo studio degli scenari possiamo prevedere da qui al 2020 una crescita sia nella produzione (+2,4%), sia soprattutto sui consumi mondiali di vino, per i quali si annuncia un incremento complessivo del 4,3%, con punte in Cina, (+21,6%), Russia (+6,1%) e Usa (5,7%). Tra i Paesi produttori, è l'Italia a crescere di più, con un aumento delle vendite in valore del 10% nel prossimo quadriennio, meglio di Francia e Cile (+6,1%), Usa (+4,3%) e Spagna (+3,6%). È la sintesi di uno studio presentato al Vinitaly 2017. Spicca l'incremento dei consumi previsto in Cina, che raggiungerà così i livelli della Germania, mentre i consumi interni in Italia resteranno stabili (+0,9%) dopo i minimi dell'ultimo quinquennio. Sul fronte del valore medio all'esportazione, che rimane ancora basso rispetto alla Francia, c'è da sottolineare come l'Italia sia cresciuta del 20% nel biennio 2014-2016 rispetto al 2011-2013, contro il +9% del Paese transalpino.



UVA A MATURAZIONE PRECOCE PER VINI BIANCHI FRESCHI E PIACEVOLI

Solaris è un vitigno ibrido Merzling × Geisenheim ottenuto nel 1975 a Friburgo in Germania, nella regione del Baden-Württemberg, e autorizzato nel 2004. Il nome Solaris fa riferimento al sole, che ne simbolizza il vigore e la precocità. In Svizzera questo vitigno molto resistente alle malattie fungine viene coltivato soprattutto da produttori che lavorano nel rispetto dell'ambiente, poiché non necessita di molti trattamenti.

Ha ottima resistenza esistente alle malattie come la peronospora, l'oidio e la botrite. È dunque una varietà molto tollerante alle principali malattie fungine riconducibile, per diversi aspetti, alla varietà Chardonnay, dalla quale riprende anche la caratteristica di una maturazione precocissima.

Le sue caratteristiche vegeto-produttive sono molto elevate con accrescimento dei tralci in tutte le direzioni. Necessita di sesti elevati data la sua notevole vigoria e potatura ricca. È consigliata la coltivazione oltre i 600 metri di altitudine, o in zone poco soleggiate, vista la sua precocità e l'acidità dei mosti.

Il grappolo è medio e spargolo; gli



Un tralcio di vigna della varietà Solaris coltivata a Pazzallo; si notano i grappoli che sono di contenute dimensioni, con gli acini ben separati uno dagli altri tali da permettere una buona aerazione che va a tutto vantaggio della sanità dell'uva.

acini medio-piccoli, tondeggianti di colore ambrato. La pianta ha una molto buona resistenza al freddo

Con l'uva Solaris si ottengono vini di colore giallo-verde, che hanno aromi fruttati con note di banana e

nocciole; risultano vini freschi ed estremamente piacevoli.

In Ticino questa varietà è per il momento poco coltivata. Pioniera è la Fattoria Moncucchetto di Lugano che con questo e altri vitigni da noi poco conosciuti ha vignato un bel terreno scosceso a Pazzallo. Da questo vigneto chiamato Morchino dal nome a catasto, la innovativa cantina, in abbinamento con il Johanniter pure coltivato in quell'appezzamento a picco sul Lago Ceresio, produce un ottimo bianco dal nome Murchì.

Lo splendido vigneto della Fattoria Moncucchetto dove viene coltivata l'uva Solaris, sulle falde del Monte San Salvatore, in territorio di Lugano-Pazzallo.



*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



 *Brivio*

shop.gialdi-brivio.ch - www.brivio.ch

CONTRO I BATTERI MA NON CONTRO I VIRUS L'UTILIZZO DEGLI ANTIBIOTICI NECESSITA DI MOLTA ATTENZIONE

L'ottanta per cento dei disturbi per i quali il medico viene consultato dal paziente non necessita di medicine! L'ottanta per cento delle affezioni con febbre, infiammazione, dolore, spossatezza, sono infezioni dovute a virus. In questo caso gli antibiotici non sono efficaci in quanto non agiscono sui virus, ma solo ed unicamente verso i batteri. Non è facile capire l'origine dell'infezione basandosi sui sintomi: è necessario consultare un medico specialista.

Sintomi batterici sono: l'infezione localizzata a un solo organo (tonsillite, otite); febbre media o alta ma associata a segni ben evidenti; quasi sempre innalzamento degli indici di flogosi (PCR, VES). Si può obiettare che usando sempre l'antibiotico non si rischia di non curare qualche infezione batterica, e anche se usato a sproposito in quelle virali queste ultime guariscono da sole! In realtà l'uso inadeguato di antibiotici comporta la selezione di microbi resistenti che possono dare malattie di difficile controllo.

La sola presenza di un microbo non è sufficiente a provocare la malattia: nella nostra gola ci sono ogni giorno tantissimi microbi che vivono e si

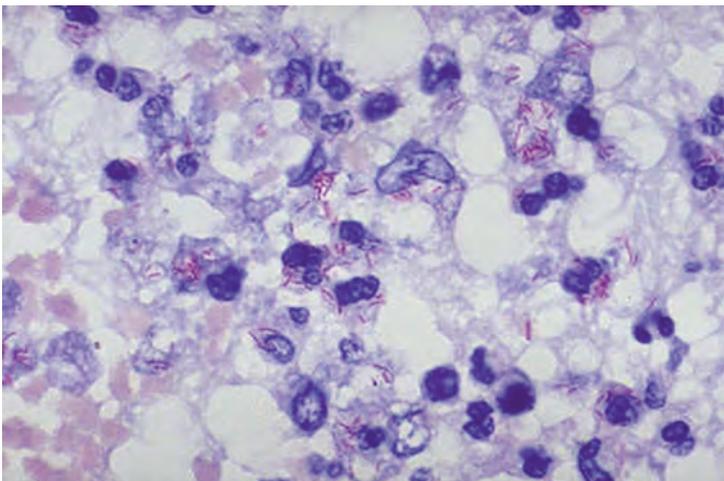


moltiplicano senza darci alcun fastidio. Questo avviene perché le nostre difese gli impediscono di proliferare in modo eccessivo. La malattia inizia in due casi: quando le nostre difese si indeboliscono per il freddo, per un dispiacere, per un farmaco, e quando i microbi si moltiplicano troppo velocemente. Normalmente nella gola non c'è un solo tipo di microbo, ma vivono fianco a fianco numerose specie.

Ognuna sottrae alle altre spazio e nutrimento impedendole di espandersi troppo e provocare la malattia. Quando viene dato un antibiotico senza che ci sia malattia, esso agisce su tutti i microbi indistintamente e al termine della terapia anziché avere tante colonie batteriche ne avremo magari una sola, la più forte, che non avendo più concorrenza può espandersi provocando una tonsillite.

Quando invece c'è già la malattia e c'è già un microbo che ha invaso tutto, allora l'antibiotico può agire quasi solo su di esso e debellarlo. Per motivi simili conviene usare antibiotici mirati e relativamente deboli anziché antibiotici "bombe" a largo spettro. Un antibiotico attivo solo verso alcuni microbi lascerà in vita molti microbi "buoni" che contribuiranno a controllare quelli patogeni. Un antibiotico attivo verso "tutto" inevitabilmente farà

Il batterio della tubercolosi visto al microscopio.



Promemoria SES

Scegliere lampadine a basso consumo energetico ti fa risparmiare e ti illumina la vita!



Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch

**SALTA IN SELLA CON
BALMELLI⁺**

SCOTT

STÖCKLI

TREK

MERIDA



VENDITA · ASSISTENZA

PRUDENZA CON GLI ANTIBIOTICI!



terza generazione attive verso i batteri Gram-, visto che in una tonsillite i Gram- non possono esserci. Ecco l'importanza dell'uso dell'antibiotico giusto!

Va anche sottolineato che usare male gli antibiotici significa anche usarli per un tempo troppo breve. Se interrotti troppo presto, si rischia di aver ucciso proprio i microbi più deboli lasciando i più resistenti che trovano il terreno libero e all'interruzione della medicina si sviluppano creando una recidiva. Ed ecco dunque l'importanza di mantenere la terapia per un tempo adeguato. Per queste ragioni se c'è un riaccendersi della patologia una volta interrotto l'antibiotico e si deve ricominciare una terapia, bisogna usare un farmaco diverso.

piazza pulita e anche un solo microbo rimasto potrà moltiplicarsi a piacimento e dare una recidiva. È per esempio inutile usare cefalosporine di

ALCUNE FACILI REGOLE DA RICORDARE E DA SEGUIRE

- 1 La malattia è uno squilibrio tra l'agente patogeno e le difese dell'organismo a favore del primo.
- 2 L'antibiotico aiuta le difese dell'organismo a ripristinare l'equilibrio originario, ma può creare esso stesso uno squilibrio se viene dato a sproposito.
- 3 Usare l'antibiotico solo nelle infezioni batteriche!
- 4 Usarlo in quelle virali è assolutamente sbagliato ed espone alla selezione di microbi resistenti e all'infezione batterica secondaria.
- 5 Usare l'antibiotico giusto! Alcune patologie sono dovute quasi sempre a un solo batterio del quale si conosce la sensibilità a un tipo specifico di antibiotico. Dove la diagnosi è indirizzata con buona probabilità, o per il tipo di sintomi, o per l'età del paziente o per il tipo di epidemia in corso; verso queste patologie è opportuno usare l'antibiotico specifico più adatto.
- 6 Una volta iniziata la terapia antibiotica, essa va mantenuta per il tempo prescritto anche se la febbre e il malessere dovessero scomparire quasi subito.
- 7 In caso di recidiva non ripetere la terapia con lo stesso antibiotico.

«SAREI MORTA DA 15 ANNI...»

... POI QUALCUNO MI HA DONATO IL FEGATO DOPO LA SUA MORTE ED È GRAZIE A QUESTO GESTO CHE SONO ANCORA VIVA. »»

Senza questa donazione d'organo, avvenuta nel maggio 1998, Liz S. sarebbe morta. Ma non tutti hanno questa fortuna: le donazioni di organi sono ancora troppo poche. Aiutaci a cambiare le cose!

→ Tessera di donatore: 0800 570 234 (gratis)

→ www.swisstransplant.org



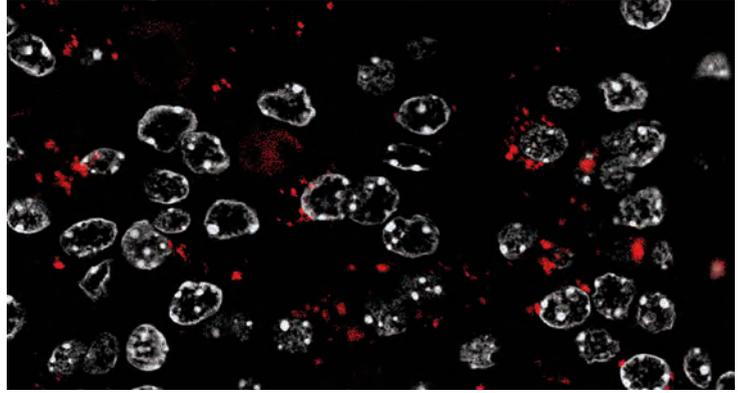
Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi

SCOPERTA DELLO IOR DI BELLINZONA SARÀ POSSIBILE CURARE IL CANCRO FACENDOLO "DIMAGRIRE"

Per anni si è cercato di comprendere i meccanismi alla base della proliferazione delle cellule tumorali: come una macchina ha infatti bisogno di benzina o di elettricità per muoversi, le cellule tumorali hanno bisogno di metaboliti per crescere e proliferare. Fino ad oggi tuttavia non si conosceva di quali metaboliti la cellula tumorale avesse effettivamente bisogno. Un team di ricercatori dell'Istituto Oncologico di Ricerca (IOR) dell'Università della Svizzera italiana (USI, Facoltà di scienze biomediche) guidato dal Prof. Andrea Alimonti ha identificato uno dei meccanismi alla base di questo processo.

Per anni si è creduto che per supportare la loro crescita le cellule tumorali avessero bisogno di aumentare soprattutto il loro consumo di glucosio, senza servirsi del metabolismo del mitocondrio, una teoria inaugurata agli inizi '900 dal premio Nobel per la medicina Otto Warburg. Il mitocondrio è un organello che produce l'energia necessaria alla sopravvivenza della cellula, funzionando come una sorta di centrale elettrica. "Contrariamente a quanto pensato per quasi un secolo – ha affermato il Prof. Alimonti – abbiamo scoperto che le cellule del tumore prostatico hanno bisogno proprio del mitocondrio, non perché questo produca energia, bensì in quanto esso è in grado di regolare uno specifico processo metabolico. In particolare, il mitocondrio è in grado di regolare - tramite un complesso enzimatico chiamato PDC - la sintesi dei grassi (o lipidi)".

Lo studio pubblicato da Nature Genetics dimostra che senza la capacità di produrre efficientemente lipidi, le cellule del tumore prostatico non sono in grado di crescere e metastatizzare, pur in presenza di un'umentata glicolisi. "Ci siamo accorti – continua Alimonti – che nelle cellule del tumore della prostata l'attività del comples-



L'immagine di immunofluorescenza scattata con un microscopio confocale ad alta risoluzione, rappresenta delle cellule tumorali in un tumore prostatico, che accumulano goccioline di lipidi (in rosso) nel citoplasma; in grigio sono rappresentati i nuclei delle cellule.

so enzimatico PDC è 10 volte quello di una cellula normale proliferante e che a causa di questo le cellule accumulano moltissimi lipidi".

È noto come una dieta ricca di grassi possa aumentare il rischio di sviluppare un tumore della prostata e che le persone obese siano più predisposte allo sviluppo di questo tipo di tumore. Il fatto che il metabolismo dei lipidi funzioni come benzina per sostenere la macchina tumorale non era tuttavia mai stato chiarito in dettaglio e questa scoperta apre quindi nuovi e inattesi scenari nella terapia contro il cancro.

"Abbiamo individuato un numero di composti farmaceutici in grado di inibire selettivamente - in diversi modelli sperimentali - l'enzima del mitocondrio responsabile della crescita tumorale, contenendo la sintesi dei grassi e senza danneggiare le cellule normali". "Ci tengo a precisare però – ha concluso Alimonti – che la nostra scoperta non implica che pazienti affetti da tumori debbano sottoporsi a uno stretto regime dietetico, cosa per altro dannosa: una riduzione dei grassi nelle cellule del tumore può essere infatti

ottenuta solo bloccando il metabolismo della cellula tumorale attraverso specifici farmaci".

La ricerca è stata possibile anche grazie al contributo del Dr. Jingjing Chen dello IOR – primo autore dell'articolo di Nature Genetics – e del Dr. Andrea Cavalli dell'Istituto di ricerche in biomedicina (IRB), in collaborazione con altri centri di ricerca svizzeri, spagnoli e inglesi.



Lisbon
COLLECTION
spring summer 2018



O.P.I.

www.opiswiss.ch

 www.facebook.com/OPISWISS
 www.instagram.com/OPI_SWISS

OPICAT18

SALUTE

PHITEN

IL SAPERE TERAPEUTICO GIAPPONESE PER PROMUOVERE ED AIUTARE LA SALUTE



le misure necessarie. Phiten non fa alcuna promessa di guarigione – perché i prodotti per la salute della medicina giapponese non sono farmaci né sono prodotti per sostituire una terapia, ma sono estremamente utili nel favorire il benessere della persona. L'utilizzo dei prodotti è semplice: per esempio i cerotti 'Titanium Power Tape' possono essere applicati velocemente e in tutta autonomia su una parte dolente o colpita da crampi e diffondono in loco la loro azione profonda di rilassamento.

Studi ed esperienze professionali pluriennali hanno permesso al terapeuta giapponese Yoshihiro Hirata, fondatore di Phiten, di capire che le risorse umane dispongono di tutto ciò che è necessario per affrontare le sfide quotidiane e in alcuni casi guarire dalle malattie. Ma se lo stress fisico e mentale attacca determinate fonti di energia, la naturale capacità rigenerativa deve essere aiutata. Insieme ai metodi di rilassamento per il corpo e la mente, la tecnologia "Aqua Metal" dell'azienda Phiten offre un importante contributo al processo rigenerativo di corpo e mente.

Il marchio, che nel corso degli anni ha vissuto una crescente affermazione, offre prodotti economici ed efficaci, sempre basati su elementi naturali,

per rispondere alle esigenze più diverse di ogni zona corporea. Grazie ai processi più innovativi, l'efficacia degli ingredienti naturali è stata sviluppata al massimo livello. Phiten affonda le sue radici nell'algologia (terapia del dolore) giapponese e da decenni produce ingredienti completamente naturali per l'applicazione esterna a base di metalli e minerali preziosi. Gli elementi sono trasformati per mezzo dell'impregnazione, per es. nei cerotti 'Metax' o 'Aquatitan', e sono parte imprescindibile di tutti i prodotti Phiten.

L'azienda, che opera in tutto il mondo, specifica chiaramente che solo un medico o un terapeuta può rilasciare una diagnosi affidabile in caso di problemi fisici, per riconoscere o escludere malattie gravi e determinare



**Lezioni
in gruppo
e individuali.**

studio di pilates

roll up



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com



MONCUCCHETTO

CANTINA & EVENTI



www.moncucchetto.ch

Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

SALUTE

CELL-1 GRAZIE ALLA BAVA DI LUMACA UNA PELLE SANA E RINGIOVANITA

La pelle non è solo l'organo più grande del corpo umano, è anche la nostra presentazione al mondo esterno, rivela la nostra vita e la nostra età. Quando iniziano a crearsi fastidiose rughe bisogna trovare un prodotto, tra le innumerevoli offerte pubblicizzate a gran voce sul mercato cosmetico, che mantenga ciò che promette. Secondo ricerche pluriennali la bava di lumaca è ricchissima di sostanze nutritive e antiossidanti che combattono efficacemente impurità, smagliature, cicatrici e rughe; tutto ciò grazie a una proteina (allantoina), scientificamente comprovata, presente nella secrezione delle lumache. L'allantoina fornisce non solo agli animali ma anche alle persone una riparazione profonda e durevole e un rinnovamento della pelle.

La bava di lumaca potrebbe fare un po' impressione, ma nel prodotto per la cura della pelle Cell-1 viene trasformata in un gel vellutato e profumato con un processo delicato e senza danneggiare gli animali. Il rivoluzionario marchio cosmetico All-in-One cell-1 è prodotto in Svizzera, non presenta indicazioni di intolleranze ed è adatto a ogni tipo di pelle. In questo



periodo c'è la promozione-anniversario: due gel Cell-1 al prezzo di uno, vale a dire 59 franchi, presso Müller,

Manor-Sanovit, Sunstore, Amavita e tutte le grandi farmacie e catene di drogherie in Svizzera.

Boutique Sophie

*moda per donne esclusive
realizzazione di capi unici*

Serfontana, II. piano - 6834 Morbio Inferiore - tel 078 945 12 55 - cp.sophie10@gmail.com



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY



PER AMORE DELL'INVERNO TOYOTA RAV4 HYBRID

Da subito con premio di CHF 3'500.- e leasing allo 0,9%



Garage Lidauto SA

Via del Tiglio 9

6906 Lugano

091 972 67 51

info@lidauto.ch

www.lidauto.ch

RAV4 Hybrid Victory 4x4, 2,5 HSD, 145 kW, CHF 49'600.- dedotto premio Cash di CHF 3'500.- = CHF 46'100.-, cons. Ø 5,1 l/100 km, CO₂ 118 g/km, eff. en. C. Emissioni di CO₂ derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità: 27 g/km. Ø delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera: 133 g/km. **Condizioni leasing:** tasso d'interesse annuo eff. 0,90%, assicurazione casco totale obbligatoria, cauzione 5% dell'importo del finanziamento (minimo CHF 1'000.-), durata 24 mesi e 10'000 km/anno. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento. Le promozioni di vendita sono valide per contratti stipulati dal 1° gennaio con relativa immatricolazione entro il 28 febbraio 2018 o fino a revoca. La foto mostra delle opzioni disponibili con sovrapprezzo.

MOTORI

TOYOTA **RAV4 HYBRID "VICTORY"** **CON UN TOCCO DI ESCLUSIVITÀ**

Toyota ha lanciato sul finire dello scorso anno il modello speciale RAV4 «Victory» con propulsione ibrida e trazione 4x4. L'edizione limitata è disponibile nei colori della carrozzeria 'Tokyo Red' e 'Silver Sky' con paraurti e passaruota verniciati nella rispettiva tinta carrozzeria. L'interno in pelle disponibile in opzione e coordinato al colore della carrozzeria crea un ambiente di maggior lusso a bordo. Per agevolare il carico del bagaglio, questa versione «Victory» è dotata di portellone elettrico con comando a sensore che può essere azionato con un movimento del piede. Inoltre caratteristiche d'equipaggiamento quali il volante in pelle riscaldabile, l'impianto audio di alta qualità JBL e lo schermo con vista panoramica a 360 gradi conferiscono all'edizione speciale limitata un tocco di esclusività.

Il Toyota RAV4 Hybrid «Victory» monta un motore a benzina da 2,5 litri, un'unità ibrida nonché un motore elettrico aggiuntivo che aziona l'asse posteriore. In questo modo è possibile viaggiare su qualsiasi terreno nel ri-



spetto dell'ambiente e in tutta sicurezza. La trazione integrale elettrica fornisce alla vettura maggiore stabilità. Il conducente è assistito anche dal siste-

ma integrato di stabilizzazione del rimorchio (Trailer Sway Control), che individua i movimenti oscillatori del rimorchio e se necessario interviene con misure correttive. Inoltre grazie alla trazione 4x4 gestisce senza problemi un carico rimorchiato fino a 1650 chili.

Oltre all'eco-compatibilità e ai vantaggi estetici la Limited Edition si propone ai vertici anche in termini di sicurezza attiva: Toyota Safety Sense con sistema pre-collisione, regolatore di velocità adattivo, fari abbaglianti automatici, riconoscimento segnali stradali, assistenza al mantenimento di corsia e allerta stanchezza integrata sono infatti di serie. Il RAV4 Hybrid «Victory» è in vendita al prezzo preferenziale di 49'600 franchi – compresi servizio gratuito per 6 anni e garanzia di 3 anni.





Dolce... ancora più dolce!

Fratelli Roda SA vince il **premio svizzero dell'imballaggio 2015**, categoria Design, grazie alla linea di packaging prodotta per il cioccolato biologico e Fair Trade Chocolat Stella.



Fratelli Roda SA:
imballaggi per l'industria farmaceutica,
cosmetica e alimentare.

www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA
Packaging
& Printing



Zona industriale 2, CH-6807 Taverne/Lugano
tel. +41 (0)91 935 75 75, fax +41 (0)91 935 75 76
info@fratelli-roda.ch, www.fratelli-roda.ch

SUBARU

LA NUOVA WRX STI AWD SI PROPONE ANCORA PIÙ SPORTIVA

La Subaru WRX STI (model year 2018) è una quattro porte dotata di un motore turbo boxer di 2,5 litri da 300 CV è stata ulteriormente valorizzata rispetto al modello precedente e presenta un'estetica rinnovata. Fra i vari accorgimenti apportati alla carrozzeria saltano all'occhio, nel frontale, la calandra, i gruppi ottici anteriori e la parte inferiore dello spoiler che sono stati resi più sportivi. Le aperture maggiorate per l'ingresso dell'aria di raffreddamento garantiscono ora migliori condizioni termiche del motore. Nei fari la moderna tecnologia a LED trova ora impiego anche negli anabbaglianti e nelle luci diurne. Inoltre i gruppi ottici sono stati valorizzati con l'aggiunta di fari attivi in curva.

Un'altra innovazione è rappresentata dai dischi freno da 18 pollici anteriori e posteriori (da 17 pollici sul modello precedente). Entrambi i dischi freno sono autoventilanti e dotati di fori di ventilazione. Le pinze freno Brembo anteriori a sei pistoncini verniciate in colore giallo sgargiante garantiscono una decelerazione ottimale. Grazie all'impianto frenante di maggiori dimensioni, è stato possibile aumentare la superficie di pressione delle pastiglie rispettivamente del 20% all'avantreno e del 50% al retrotreno. Anche l'assetto è stato rivisitato in modo da aumentare il comfort e la dinamica di guida. Ora la WRX STI monta cerchi forgiati in alluminio da 19 pollici. La sportiva Subaru è dotata del "Driver's Control Center Differential" (DCCD), già ampiamente collaudato sul modello precedente, che permette al guidatore di adattare a piacimento le caratteristiche del differenziale centrale in base alle condizioni del fondo stradale. La possibilità di regolazione variabile della ripartizione della coppia è stata ottimizzata con il conseguente miglioramento del com-



portamento in curva. La WRX STI in versione Recaro è basata sull'allestimento Luxury e dispone di sedili Recaro rosso-neri di serie per il guidatore e il passeggero anteriore. Come la versione Swiss, la Subaru più sportiva monta un grande spoiler posteriore.

La nuova Subaru è disponibile da in Svizzera nei tre modelli di allestimento Swiss, Luxury, Recaro con prezzi che vanno dai 44'950 ai 55'940 franchi.

Subaru Corporation è il maggiore costruttore al mondo di autovetture a trazione integrale. Subaru è considerata la casa pioniera della trazione integrale per autovetture e nel 1972 ha

lanciato sul mercato la prima autovettura a quattro ruote motrici. Da allora Subaru ha venduto in tutto il mondo più di 16 milioni di vetture a quattro ruote motrici ed è il numero uno in tutto il mondo. Il know-how di Subaru si è confermato anche nello sport rallyistico: la casa giapponese si è aggiudicata complessivamente sei titoli iridati. Dal 1979 la Subaru Svizzera SA di Safenwil distribuisce auto a trazione integrale e sino ad oggi ne ha vendute più di 340 mila unità. Nelle vendite di autovetture a trazione integrale Subaru è fra le prime case automobilistiche anche in Svizzera.

celia
atelier sartoria

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch



fab

ascensori

- fornitura e posa di ascensori e impianti di trasporto verticale in generale
- modernizzazioni e messa in sicurezza di impianti esistenti
- manutenzioni e riparazioni di ogni tipo di impianto
- servizio di picchetto 24/24
- consulenze



fab ascensori sa
via peri 9b
ch-6900 lugano

tel. 091 922 07 89
fax 091 922 07 91
fabascensori@ticino.com

NUOVO MODELLO RENEGADE FREEDOM

La Jeep Renegade Freedom è un nuovo modello che si basa sul 2.0 CRD Limited ed è dotato di un motore da 140 CV, trazione integrale (4x4) e cambio manuale a 6 marce. La versione standard è disponibile a partire da CHF 27'900, vale a dire 3'500 franchi in meno rispetto a un modello della gamma standard avente lo stesso equipaggiamento. La dotazione di serie è interessante e propone tra l'altro: Uconnect Live con navigatore da 6,5", sensori di parcheggio anteriori e posteriori, climatizzatore automatico a 2 zone, assistente al mantenimento della corsia, sistema di allarme collisione frontale, cerchi in lega da 17" con pneumatici 215/60R17, centro informazioni del veicolo con schermo TFT 7" a colori configurabile singolarmente.



Ulteriori dotazioni, fra cui il tetto panoramico apribile, il pacchetto winter o i fari B i-Xenon, sono disponibili con una maggiorazione sul prezzo.

Jeep Renegade Freedom ha un

consumo medio di circa 6-8 litri/100 km. Con una valutazione di 80 punti su 100, è stata insignita con le cinque stelle Euro NCAP che certifica il livello di sicurezza delle vetture.



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



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 Capriasca - Cagiallo
tel 091 923 82 18 • 079 620 51 91 • masco-consult@ticino.com

«SAREI MORTA DA 11 ANNI...»

... POI QUALCUNO MI HA DONATO IL FEGATO DOPO LA SUA MORTE ED È GRAZIE A QUESTO GESTO CHE SONO ANCORA VIVA. »

Senza questa donazione d'organo, avvenuta nel gennaio 2002, Tanja sarebbe morta. Ma non tutti hanno questa fortuna: le donazioni di organi sono ancora troppo poche. Aiutateci a cambiare le cose!

→ Tessera di donatore: 0800 570 234 (gratis)
→ www.swisstransplant.org

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi

Ticino
magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverne/Lugano

Pubblicità
Masco Consult S.A.
Lugano
tel 091 923 82 18

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2018 Fr. 45.-
Singolo esemplare Fr. 8.-
© Ticino Magazine

«Chi assicura me, deve conoscere la mia attività.»



**Più di una PMI svizzera su tre
si affida ad AXA /**

Agenzia principale Sergio Sertori /

Piazza Riforma 4, 6900 Lugano

Telefono 091 923 73 13

lugano.via.nassa@axa.ch, AXA.ch/nassa

AXA winterthur

ridefiniamo / la protezione finanziaria

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

Ticino Magazine - 6955 Capriasca - www.ticino-magazine.ch



Omggio a Nag Arnoldi
alla "Galleria via Marconi, 2"
di Lugano