

Ticino magazine



A Vira Gambarogno
verso la conclusione
della mostra del 50.esimo

SETTEMBRE - OTTOBRE 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



SETTEMBRE - OTTOBRE 2018 - Anno 36° - Nr. 4

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

VIRA GAMBAROGNO

VERSO LA CONCLUSIONE DELLA G18 L'ESPOSIZIONE DEL CINQUANTESIMO

La Mostra internazionale di scultura all'aperto che quest'anno celebra il suo 50.esimo si avvia alla conclusione. Il successo artistico è stato oscurato dalla improvvisa dipartita – proprio nel mezzo della “G18” - di colui che fu il creatore della manifestazione, nel 1968, e che negli anni ha sempre saputo mantenerla viva, fino a farla diventare una delle maggiori rassegne del genere in Svizzera. Edgardo Ratti, dopo aver rapito i presenti con le sue chiare e sagge parole nel corso dell'inaugurazione, ha resistito al male solo poche settimane. È spirato sicuramente contento di aver visto la sua creatura tagliare il mezzo secolo.

La rassegna gambarognese si era aperta a metà giugno con un percorso fatto di sculture di artisti che dal 1968

in copertina:

Arman, “La musa degli ingranaggi”
1970, bronzo lucidato
cm 160 x 60 x 67.

Bernhard Luginbühl
“Element 118”
1994, ferro
cm 178 x 60 x 174



G18

Mostra di scultura all'aperto
 Skulpturenausstellung im Freien
 Exposition de sculpture en plein air

50
anni
 1968-2018
 di mostre nel
 Gambarogno

Vira Gambarogno
 dal **17** giugno al **9** settembre



Arman
 Franz Eggenschwiler
 Giovanni Genucchi
 Hans Ruedi Giger
 Rosalda Gilardi Bernocco
 Hans Josephsohn
 Bernhard Luginbühl
 Titta Ratti
 Remo Rossi

Albert Rouiller
 Jean-Louis Ruffieux
 Giancarlo Sangregorio
 Sascha Sosno
 Mauro Staccioli
 Werner Stötzer
 Peter Travaglini
 Max Weiss

ANCORA POCHI GIORNI PER LA G18 DEL GAMBAROGNO



Le quattro sculture di Edgardo Ratti trovano posto in una piazzetta a lui dedicata.

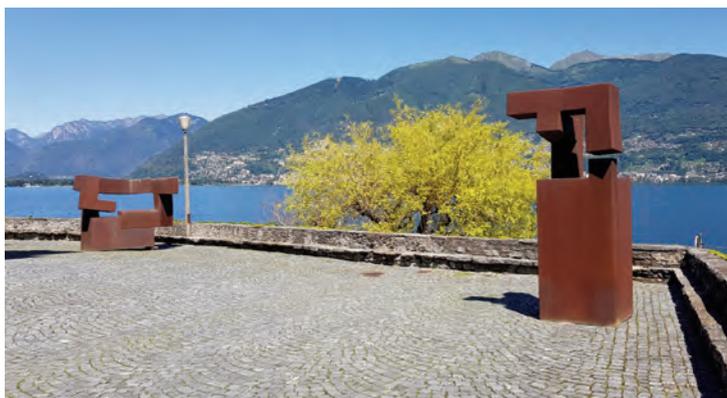
ad oggi avevano partecipato ad una o più edizioni, ma che nel frattempo erano purtroppo scomparsi. Si tratta di nomi importanti che hanno lasciato il segno non solo a Vira Gamarogno, ma in alcuni casi anche a livello planetario. A questa edizione del 50.esimo sono presenti opere di Arman, Franz Eggenschwiler, Giovanni Genucchi, HR Giger, Rosalda Gilardi Bernocco, Hans Josephsohn, Bernhard Luginbühl, Titta Ratti, Remo Rossi, Albert Rouiller, Jean-Louis Ruffieux, Mauro Staccioli, Werner Stötzer, Peter Travaglini, Max Weiss, oltre ad uno spazio espressamente dedicato a Edgardo Ratti. In tutto quasi una quarantina di opere molto rappresentative di ognuno degli artisti.

Ecco come il critico dell'arte Dalmazio Ambrosioni li presenta - nella sua disamina che appare sul catalogo della mostra - con un "flash" per ognu-

no: «Ogni opera una storia. Dico Remo Rossi e s'accendono i riflettori sui destini dell'arte svizzera della metà del Novecento e sul superamento di altre frontiere culturali, in Svizzera e oltre, grazie agli ateliers ai Saleggi di Locar-

no": Jean Arp, Hans Richter, Italo Valenti, Ingeborg Lüscher... Dico Genucchi ed ecco il sasso modellato da par suo tra primitivo e moderno, sculture ancora oggi intrise di fascino e di mistero. Arman ci parla di oggetti

Le monumentali sculture di Albert Rouiller sul sagrato della chiesa di Vira



ANCORA POCHI GIORNI PER LA G18 DEL GAMBAROGNO



che nelle sue mani ingentilisce, l'istinto che diventa ragione ma non dimentica se stesso... Max Weiss e le generose, arcaiche forme femminili tra matriarcato e sensualità nel figurativo gestito in modo astratto. Il grande, monumentale Josephsohn trasforma la figura umana in volumi nello spazio all'interno di una primordiale vocazione all'infinito e all'eterno. HR Giger con le sue creature possibili, alieni che diventano compagni di viaggio e intanto sono presenze che abitano dentro di noi. Franz Eggenschwiler assembla materiali e rileva una poetica misteriosa all'interno delle cose. Titta Ratti si muove tra forze selvagge e di natura per poi rilevare le dimensioni della devozione e del sacro. Werner Stötzer ci ha portato un'arte forte nelle forme ma sensibile alla condizione umana. E poi ancora l'eclettismo femminile di Rosalda Gilardi Bernocco tra classicità e innovazione, l'accanita ma anche poetica tensione di Albert Rouiller verso un'astrazione ben temperata, il rapporto armonico e nello stesso tempo indagatore delle opere di Jean-Louis Ruffieux nei confronti dello spazio, e le opere di Piero Travagliani nelle quali convivono arte e artigianato tanto da farcele enigmatiche e familiari al tempo stesso».

La mostra a Vira Gamarogno rimane allestita fino a domenica 9 settembre; si può liberamente visitare tutte le ore del giorno nelle viuzze e piazzette dell'incantevole borgo rivierasco.

Titta Ratti
"Il caprone"
 1981-1990
 bronzo e granito
 cm 137 x 80 + 50 x 65.

quotidiani che si scompongono e ricompongono andando a raccontare storie, tra favola e dramma. Staccioli sta sospeso tra geometria e prospettiva,

che è "bianchissima e senza macula d'errore" come scrive Dante Alighieri nel Convivio. Luginbühl è la forza della natura, l'impeto bruto, il mostro

DONATE DUE SIGNIFICATIVE SCULTURE DA EDGARDO RATTI E PETER TRAVAGLINI

Il Comune di Gambarogno si arricchisce di altre due importanti opere artistiche. A seguito della "G'18, Mostra internazionale di scultura all'aperto" il figlio dello scultore Peter Travaglini ha espresso il desiderio di lasciare sul posto una imponente scultura di suo padre, mentre Edgardo Ratti - purtroppo scomparso nel frattempo - aveva collocato in una piazzetta del nucleo una sua scultura con l'indicazione che fosse donata al Comune. Così il comune rivierasco si ritrova proprietario di altre due notevoli opere artistiche, che vanno ad aggiungersi alle tante che nel corso degli anni sono state donate all'ente pubblico grazie al lavoro degli organizzatori delle mostre di scultura riconosciute internazionalmente, e che già da tempo fanno bella mostra di sé nelle piazzette e viuzze del borgo. In particolare la dozzina di affreschi di altrettanti affermati artisti che ornano le facciate delle case, oppure le tre stupende fon-



Peter Travaglini, "Läufer", 1989, marmo di Cresciano, cm 260 x 196 x 30.

tane in marmo, anche queste opera di Peter Travaglini, le grandi sculture in poliestere colorato di Ivo Soldini sulla riva del lago, la monumentale scultura di Ulrich Rückriem nella fossa sul ter-

reno Caroni, l'interessante busto di Werner Stötzer, le formelle di Carlo Manini e via di seguito, senza contare le sette cappelle della Via Crucis restaurate e che a breve saranno definitivamente collocate sulla chiesa di S. Abbondio.

Queste due ultime donazioni concernono altrettanti artisti che già nel 1968 erano in campo durante la prima delle mostre internazionali di Vira. Anche lontanamente parenti, uno, Travaglini, ha preso la via della Svizzera interna dove si è notevolmente affermato, mentre Ratti - pur continuando la sua notevole produzione artistica - è rimasto con successo al timone di quella manifestazione che negli anni ha saputo distinguersi tra le più importanti sul territorio nazionale.

La scultura di Peter Travaglini, dal titolo "Läufer", rappresenta una mas-

*Edgardo Ratti,
"Il cubo", 2011
marmo di Verona e granito ticinese
cm 60 x 60 x 60 (doppio).*



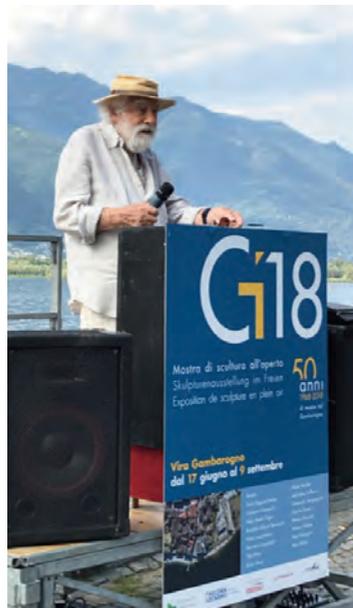
DONATE DUE SCULTURE AL COMUNE DI GAMBAROGNO



Olivio e Bianca Travaglini davanti alla scultura da loro donata al Comune di Gamberogno.

eseguita nel 1989, posta nelle vicinanze dell'imbarcadero. Si tratta della prima opera della serie "Figur" eseguita dall'artista e alla quale nella cave Antonini a Cresciano ha contribuito, da "garzone", anche l'allora giovanissimo figlio Olivio, ora donatore dell'opera al Comune. Proprio Olivio ha indicato la posizione dell'opera, rivolta verso la Madonna del Sasso dall'altra parte del lago, chiesa dove Peter Travaglini, quando tornava a Vira, ogni domenica mattina seguiva la messa delle 6.

L'opera di Edgardo Ratti, una delle sue più recenti tra quelle di una certa dimensione, è "Il cubo", una geometrica scultura (cm 60x60x60) eseguita in marmo di Verona nell'anno 2010, posta su un basamento di pari misura in granito ticinese.



Edgardo Ratti durante l'inaugurazione della G'18.

siccia figura umana nell'atto di correre. È in granito di Cresciano di notevoli dimensioni (cm 260x196x30)

UNA MOSTRA DI GALBUSERA ALL'OSPIZIO IN CIMA AL PASSO DEL SAN BERNARDINO

Le sale dell'Ospizio al passo del San Bernardino accolgono durante l'estate una mostra di opere del pittore Gioachimo Galbusera (Milano 1870-Lugano 1944), uno dei più popolari artisti tra fine Ottocento e primi decenni del Novecento. Una ventina di opere su tela riassumono l'itinerario artistico di Galbusera, iniziando dai tanti soggetti di montagna, ed in specie della



regione del San Bernardino, per continuare con le nature morte ed i fiori. La mostra rimane aperta fino al 29 settembre, tutto i giorni dalle 10 alle 19. Accanto alle opere è disponibile il volume "Gioachimo Galbusera tra Milano, Lugano e San Bernardino" di Dalmazio Ambrosioni, in cui viene delineato l'intero percorso biografico ed artistico del pittore.

Definito dai contemporanei "il Raffaello dei fiori" per la bravura in questo genere pittorico, Galbusera è stato pittore molto conosciuto ed apprezzato, tanto che le sue opere non potevano mancare tra i collezionisti del tempo a Lugano, in Ticino, in Mesolcina, in Lombardia ed anche oltre San Gottardo. Dopo gli anni di Brena, si

stabilì a Lugano dove aprì una scuola di pittura ed avviò un importante percorso espositivo a sud (dalla Permanente di Milano alla Villa Ciani di Lugano) ma anche a nord delle Alpi partecipando alle principali esposizioni nazionali. Per decenni ha trascorso le estati al San Bernardino, dove era figura molto popolare e tenne diverse mostre. Ritorna ora con una mostra in quell'Ospizio da cui ha ritratto a più riprese il lago Moesola, la natura, la corona di montagne e i panorami con la ricchezza della sua tavolozza pittorica. Un significativo ritorno per un pittore presente ancora oggi nelle rassegne museali dedicate alla pittura tra fine Ottocento e prima metà del Novecento.

OPERE DI FLAVIO PAOLUCCI ALLA FONDAZIONE GHISLA ART

La mostra autunnale della Fondazione Ghisla Art Collection di Locarno propone l'artista ticinese Flavio Paolucci, nato a Torre in Val di Blenio e attivo a Biasca, che ha alle spalle una lunga militanza artistica che lo ha visto esporre nelle maggiori città svizzere, ma spesso anche in Germania e in Italia. Dal 9 settembre gli spazi locarnesi accoglieranno dunque una rassegna dell'artista, fatta di dipinti, sculture, installazioni. Questa mostra a è una sorta di ritorno alle origini perché proprio in città, presso la Galleria Il Portico, Paolucci tenne la sua prima esposizione sessant'anni fa, nel 1958, affiancato come giovane promessa (aveva da poco ottenuto un importante premio alla Biennale dei Giovani di Gorizia) al più anziano e affermato scultore Giovanni Genocchi (1904-1979).

L'esposizione segue il percorso di ricerca che l'artista ha condotto negli ultimi trent'anni, vivendo la sua esperienza creativa in sintonia con il mondo naturale e costruendo la sua arte



Flavio Paolucci, "Il lungo racconto", 2017, bronzo, cm 176 x 272 x 120.

con materiali tratti dalla natura: legni, rami, carte, pietre, marmo, colori, fino alla fuliggine che diventa strumento particolare e determinante per definire i fondi dei dipinti e spesso anche la pelle dei suoi lavori scultorei. La sua opera infatti si sviluppa a tutto campo: la pittura e la scultura fanno parte della sua storia, che però non è certo estranea agli sviluppi dell'arte degli scorsi decenni, anni in cui ha attraversato o sfiorato alcune delle correnti artistiche d'avanguardia, dall'informale alla pop art, dal concettuale all'arte povera, all'arte ambientale. Tutte queste esperienze hanno trovato poi una evoluzione originale nelle installazioni realizzate a partire dagli anni Ottanta che la mostra ben documenta evidenziando come programmaticamente Paolucci si muova tra i colori, le forme, la materia e i materiali con grande

libertà e con grande rispetto per il valore di ciascuno di questi componenti della sua espressione artistica. La semplificazione estrema del linguaggio gli consente di condensare in pochi segni e poche forme messaggi e riflessioni, che hanno a volte valore di denuncia e a volte valenze liriche, ma anche di dar voce ad accorati richiami al valore e al rispetto della natura.

La mostra alla Fondazione Ghisla Art Collection (Locarno Via Ciseri 3) dal titolo "Flavio Paolucci. I sentieri il sentiero" si inaugura il 9 settembre e rimarrà allestita fino al 6 gennaio 2019. Si può visitare (entrata piena fr. 15.-) nei giorni da mercoledì a domenica nell'orario ore 13.30 -18.00. Chi visita la mostra di Paolucci, presentata al terzo piano, ha anche l'occasione per ammirare una selezione delle opere della Collezione costituita negli anni da Pierino e Martine Ghisla-Jacquemin, comprendente capolavori della Pop Art, dell'Informale, del Concettuale, dell'Astrattismo, del New Dada, a cui si aggiungono prove di interessanti autori emergenti.



Flavio Paolucci
"Oggetto", 2001
legno, vetro, colore
cm 224 x 70 x 10.



★★★★★

Grand Hotel Villa Castagnola

Villa, Art & Gastronomy



VIALE CASTAGNOLA 31
TEL. + 41 (0)91 973 25 55
FAX + 41 (0)91 973 25 50



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



6906 LUGANO, SWITZERLAND
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM



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



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

ALLA PINACOTECA CASA RUSCA UNA RETROSPETTIVA SU SANDRO CHIA

La Pinacoteca Comunale Casa Rusca ospita dal 9 settembre al 6 gennaio un'ampia retrospettiva dedicata a Sandro Chia (Firenze, 20 aprile 1946), uno degli interpreti più significativi della cultura artistica contemporanea. L'esposizione rappresenta un'occasione unica per ammirare, per la prima volta in Svizzera, un'accurata selezione di oltre 50 dipinti di grande formato, realizzati dal 1978 fino alle opere più recenti, di uno dei protagonisti assoluti della Transavanguardia.

È questa anche l'occasione per una riflessione sulla corrente artistica degli anni Ottanta, attraverso le opere di Chia e di altri suoi esponenti: Mimmo Paladino, Nicola De Maria, Francesco Clemente ed Enzo Cucchi. Un movimento, quello della Transavanguardia, apparentemente di riflusso rispetto al concettualismo dell'arte povera, che trovò nel critico Achille Bonito Oliva la propria autorevole guida nel recupero degli stimoli che avevano alimentato alcune delle avanguardie storiche come l'espressionismo, il fauvismo e la metafisica.

I punti di riferimento di Chia spaziano dai grandi maestri del passato quali Masaccio, Michelangelo agli ar-



Sandro Chia, "The Acrobats", 2004, olio su tela, cm 200 x 220.

tisti del Novecento De Chirico, Cézanne, Picasso a Chagall. Chia si appropria di questo enorme patrimonio della pittura figurativa per rielaborarlo

nella sua idea dell'arte. Per Chia "la pittura è un mondo di libertà senza limiti, senza confini" e le opere sono lo strumento per lasciarsi andare a ogni sorta di avventura o di sfida.

Elemento imprescindibile nell'approccio all'artista è il suo uso del colore: dirompente, variopinto, tendente a repentini mutamenti. L'opera pittorica di Chia scaturisce da una fervida fantasia in cui si incontrano mito, letteratura ed eventi della quotidianità. Sia che illustri temi umili o sublimi, l'artista umanizza i suoi "eroi" dall'aspetto monumentale e fa vivere loro le pro-



Sandro Chia
"Due Solitari", 1981
olio su tela, cm 165,5 x 255 x 3.

SANDRO CHIA A LOCARNO



blematiche del presente: incomunicabilità, difficoltà dei rapporti umani, materialismo, assenza di ideali, atteggiamento passivo nei confronti della società.

Davanti allo spettatore si schiude un mondo di immagini forti, provocatorie, poetiche e toccanti. Le composizioni, insieme agli spunti proposti dai titoli, rivelano un'infinità di possibilità interpretative dei soggetti e dei temi centrali attorno ai quali si articola la ricerca dell'artista: il viandante, il pittore, il padre e il figlio, l'angelo, il naufrago, la vicinanza della natura alla vita dell'uomo, la sensualità del corpo, l'ispirazione, la melanconia.

La mostra di Sandro Chia alla Pinacoteca Casa Rusca di Locarno (Piazzetta de' Capitani 2) viene inaugurata sabato 8 settembre 2018 alle ore 17.00; si potrà visitare fino a gennaio nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00/ 14.00-17.00.

*Sandro Chia,
"The Hand Game", 1982,
olio su tela, cm 232 x 203.*

DALPE - LE OPERE DI GIANCARLO BISI ESPOSTE ALL'HOTEL DES ALPES

Opere pittoriche dell'artista leventinese d'adozione Giancarlo Bisi sono visibili fino a metà settembre presso l'Hotel des Alpes di Dalpe. Completano l'offerta artistica permanente negli spazi pubblici dell'esercizio gestito da Waldis Ratti che comprende opere anche di suo padre Edgardo - purtroppo recentemente scomparso - e di sua figlia Caterina, che da qualche anno si dedica anche alla pittura.

Giancarlo Bisi è nato a Locarno nel 1964. Si è avvicinato all'arte partendo dalla fotografia, poi ha iniziato a

dipingere trovando la sua via che l'ha portato ad iscriversi all'Accademia di Belle Arti a Firenze, dove si è diplomato nel 1993. La sua prima mostra personale risale al 1991 e da allora si è esibito in oltre una ventina tra esposizioni personali e collettive. Vive e lavora a Deggio, nel comune di Quinto, in valle Leventina.



ROVEREDO GRIGIONI

SEMPRE COINVOLGENTE

LA OPENART DI LUIGI AMARCA

È stata inaugurata a Roveredo alla fine di luglio la diciottesima Rassegna internazionale di scultura e installazioni dal titolo openArt, ideata da Luigi aMarca. L'esposizione è ormai diventata una tradizione e permette di conoscere i nuovi lavori di artisti nazionali e internazionali. Il suggestivo ambiente in cui la rassegna viene proposta, un parco-bosco ben curato e di notevoli dimensioni, in località Trii a Roveredo Grigioni, contribuisce al confronto fra artisti e appassionati d'arte.

Il finissage con il coinvolgimento di tutti gli artisti, accompagnatori ed estimatori è previsto il 7 ottobre: sarà una giornata di festa campestre sul luogo della esposizione con musica spettacoli e cervo in salmi.

Questi gli artisti presenti con una o più opere: Luigi aMarca, Petr Beránek, Christa Biere, Pirmin Breu, Luana Cortini, Sibylla Dreiszigacker, El.Rol.Artworks, Chiara Fiorini, Markus Fritsch, Uli Gantner, Christa Giger, GIORGI, Paolo Grassi, Armin Göhringer, D. Hardmeier, André Heer, Alexander Heil, Anneliese Hophan, Alfonso Hüppi, Bülent Incir, Volker Kiehn, Christian Kirchofer, Jürgen Knubben, Rene Küng, KUSPI 018, Chris Pierre Labüsch, Ilona Lenk + Valerio Pizzorno, Thomas Lenk, Line Lindgren, Marck, Mara Mars, Pascal Martinoli, Larry McLaughlin, Amilcare Monteggia, Simeun Moravac, Pascal Murer, Nigel Ritchie, Dorothée Rothbrust, François Sablons, Harry Schaffer, Beat Schild, Sibylle Schindler, Pavel Schmidt, Wolfgang Egon Schneebeil "Wesch", Joel Schneebeil, Heinrich Schorno, Anita Staedler, Dominique Starck, Suter & Bult, Frank Teufel, Christiane Tureczek, Lars Vaupel, Veronesi Höpflinger, Vera Veronesi, Noldi Vogler, Pt Whitfield, Katrin Zuzáková.

L'interessante esposizione all'aper-



Chiara Fiorini "Iron home", 2018, installazione.

Così l'artista presenta la sua opera: "Passeggiando sulle sponde del fiume Brenno ho scoperto qua e là oggetti di metallo portati dal fiume e abbandonati nell'acqua o tra i sassi. Questi oggetti disturbano il paesaggio e inquinano le acque del fiume. Ho cominciato a recuperarli per liberare il fiume e solo in un secondo tempo mi sono accorta che questi oggetti avevano un loro valore estetico: Così che mi è venuta l'ispirazione per una nuova installazione. Un letto di metallo già usato per altre installazioni mi è venuto d'aiuto anche questa volta. Gli oggetti di latta e ferro hanno preso posto sul letto e vicino al letto e formano per così dire una specie di camera da letto. Sul letto cuscini e lenzuola, vicino al letto un comodino, una lampada e un tappeto, il tutto fatto con metallo trovato nel fiume".

to di Roveredo Grigioni, annunciandosi al nr 079 444 21 61, si può liberamente visitare nei giorni da martedì a domenica nell'orario continuato 14.00 - 20.00, lunedì chiuso.



Cuore nobile.



In ogni bottiglia di vino è racchiuso il cuore più nobile della terra d'Abruzzo, che le sapienti mani dei nostri viticoltori hanno saputo coltivare con tradizione e passione, per arrivare a produrre "Orsetto Oro" una linea di vini dal gusto moderno ed elegante, riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.



CASAL THAUERO
VINI DI NOBILI ORIGINI

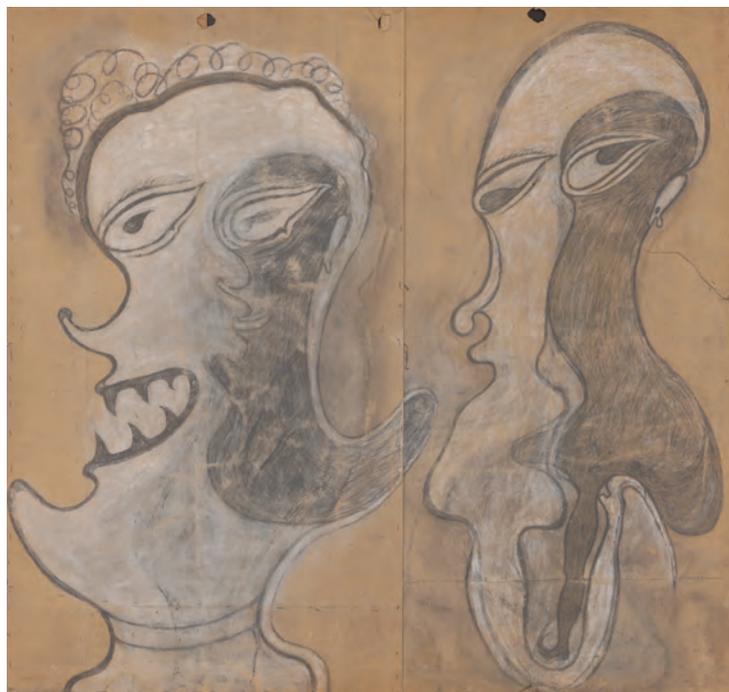
Importatore in Svizzera e distributore:
Vini Bee SA, Via Cantonale 1 - 6855 Stabio - tel 091 647 32 81

Il Museo di Ascona ospita la prima e unica tappa in Ticino della esposizione "L'Art Brut, Swiss Made", con più di 130 opere di 21 tra più significativi esponenti di Art Brut svizzeri o di altre nazionalità, che hanno però creato le loro opere in Svizzera. La mostra proseguirà alla volta dell'Aargauer Kunsthaus di Aarau.

La collezione, donata nel 1971 da Jean Dubuffet alla città di Losanna, è la più rappresentativa di quella forma d'arte primordiale, fondata sull'inventiva libera, dissidente, sovversiva, nata da personalità marginali non condizionate da stereotipi o pregiudizi, autodidatte e senza cultura artistica.

Già prima della donazione della sua collezione alla città di Losanna, Jean Dubuffet si avvicina alla Svizzera, inizialmente per rapporti personali e di amicizia nati a Parigi negli anni '20. Durante i suoi viaggi, in particolare a Losanna, inizia a dedicare attenzione e ricerca alle opere e alle creazioni di pazienti ricoverati negli ospedali elvetici, situati ai margini della cultura ufficiale e d'élite.

Dubuffet, che inizia nel 1942 a



Anton Heinrich Muller, tra il 1917 e il 1922, matita e gessetto su due fogli di carta da imballaggio colorati e cuciti, cm 78 x 82.



"mettere in discussione i riti culturali e cercare un'arte meno controllata da standard fissi", stabilisce in quegli anni stretti legami con artisti, medici e psichiatri svizzeri che mostrano un approccio innovativo, fino a fondare, nel '48, la "Compagnie de l'Art Brut", che organizza mostre e pubblicazioni sugli artisti sconosciuti e "fuori dal sistema". La Svizzera, agli occhi di Dubuffet, si presenta come uno spazio aper-

Benjamin Bonjour
1983 circa
gessetto grosso su carta
cm 16 x 22.

ART BRUT AD ASCONA



Aloïse Corbaz
*"Napoléon portant une reine
 au corps cerné de perles"*
 (Napoleone che porta una regina
 con il corpo cinto di perle)
 1946-1947
 matita colorata su carta
 cm 59,5 x 42.

me i disegni di Jules Doudin, che comprendono le bandiere svizzere e Guglielmo Tell, i poemi di Hans Krüsi o i motivi floreali di Adolf Wölfli, che evocano l'arte popolare.

Tra le opere ospitate ad Ascona, ci sono i lavori dei principali esponenti dell'Art Brut come Aloïse Corbaz, Adolf Wölfli e Heinrich Anton Müller o i meno conosciuti o più recenti come Gaston Teuscher, Hans Krüsi e Diego.

La mostra, in programma fino al 21 ottobre al Museo di Ascona, in via Borgo 34 si può visitare (ingresso intero fr. 10) nei giorni da martedì a sabato nell'orario 10.00 - 12.00 / 14.00 - 17.00, domenica e festivi 10.30 - 12.30.

to a menti ribelli e non convenzionali, in cui riecheggia il suo rifiuto della cultura d'élite e del parigismo. E Losanna, città francofona dove ha incontrato l'artista Aloïse Corbaz, gli pare la città ideale per ospitare la futura Collezione di Art Brut, che diventerà un'istituzione pubblica, interamente dedicata alla presentazione, allo studio e alla conservazione di queste opere estranee a qualsiasi forma di condizionamento culturale.

Oggi l'Art Brut è riconosciuta in tutto il mondo, con artisti provenienti da diversi continenti, e questa mostra sottolinea il ruolo storico avuto dalla Svizzera, proponendo quanto è stato realizzato nel nostro paese. Nonostante ciascuno degli autori abbia un proprio linguaggio artistico, alcuni temi ricorrono in molti di loro, come la natura, l'architettura, la figura umana o gli animali. Inoltre, alcune opere riflettono la loro "origine elvetica", co-

DALLA DONAZIONE DELLA MOGLIE UNA PRIMA MOSTRA SU FRANCIS BOTT

Alla Casa Pasquée di Massagno da fine settembre viene proposta una mostra dedicata al periodo astratto-informale di Francis Bott. Cade a 30 anni dalla morte dell'artista, a seguito della donazione al Comune di Massagno da parte della vedova Aida Bott di tutte le opere in suo possesso. Le opere sono diverse centinaia, spaziano dal 1933 al 1986 e includono anche opere incompiute, studi, opere su carta e oggetti vari quali sculture o vasi. Vista l'entità della donazione, questa sarà la prima di 4 esposizioni dedicate a Francis Bott; rappresenta il periodo astratto-informale che va dal 1951 al 1968, momento in cui l'artista vide il suo riconoscimento a livello internazionale.

Nel dopoguerra buona parte degli artisti "hanno aderito all'arte astratta, svolgendo una pittura di natura tachista, informale - spiega Paolo Blendingner nel testo introduttivo al catalogo - [...] l'abbandono della figurazione è in reazione con quelle manipolazioni a cui l'arte era stata assoggettata nei decenni precedenti" dovute al totalitarismo nazionalsocialista. L'astrattismo di Francis Bott, in particolare, "deriva dal progressivo abbandono della figurazione del suo periodo surrealista - prosegue il critico - vicino all'esempio di Max Ernst ed è all'inizio profondamente influenzato da Kandinsky. [...] Sul finire degli anni Cinquanta questa ricerca sfocia in uno stile personale: la sua pittura è volentieri svolta a spatola e presenta stesure via via più materiche, mentre il segno diventa più essenziale in parallelo con le ricerche di Poliakoff. L'artista trova il suo marchio stilistico in composizioni volentieri rese con blu luminosi che giocano coi contrasti degli altri colori primari in una variegata paletta di toni; ampie campiture del nero vivificano ulteriormente le cromie di per sé già accese con una luminosità che riporta alle ve-



trate gotiche delle cattedrali francesi".

Nato a Francoforte sul Meno l'8 marzo 1904, Francis Bott è stato membro del partito comunista tedesco dal 1928. Nel 1932, con l'ascesa al potere del Nazionalsocialismo, viene dapprima condannato e poi arrestato, ma riesce a evadere. Si rifugia a Praga dove frequenta Oskar Kokoschka che lo indirizza definitivamente alla carriera artistica. Lascia la Cecoslovacchia nel 1936 con la sua compagna Maria Gruszka, che sposerà nel 1940, e arriva a Parigi nel 1937 dove incontra nuovamente Max Ernst e fa la conoscenza di Pablo Picasso.

Nel 1961 muore sua moglie e, sei anni dopo, sposa a Basilea Aida Hussein, una dottoressa che esercita quale anestesista. Nel 1970 la moglie accetta

un lavoro a Locarno e, nel 1974, alla clinica Sant'Anna a Sorengo; la coppia si stabilisce dapprima a Losone, poi a Ponte Tresa e successivamente a Brezzonza. Per tutto il periodo del suo soggiorno ticinese ritorna frequentemente nel suo atelier parigino, che tiene fino a poco prima della morte avvenuta il 7 novembre 1998.

La mostra dal titolo "Francis Bott. Opere della donazione Aida Bott al Comune di Massagno" rimane allestita a Casa Pasquée (Via Madonna della Salute 14, Massagno) dal 27 settembre al 28 ottobre; vernissage mercoledì 26 settembre alle ore 18.00 presso l'Aula magna delle scuole. Orari: mercoledì-venerdì 17.00-20.00; sabato e domenica 15.00-18.00; lunedì e martedì chiuso; l'entrata è gratuita.



IL COLORE DI UN MOMENTO

I suoni dei profumi, i colori dei sapori.
Carisma e Ramolo, due vini che
racchiudono l'atmosfera di un istante.

DIE FARBE EINES AUGENBLICKS

*Die Klänge eines Duftes, die Farben eines
Geschmacks. Carisma und Ramolo:
zwei Weine, zwei Stimmungen,
zwei Momente des Genusses.*




GIALDI

gialdi.ch

ASCONA

LE SETTIMANE MUSICALI

CELEBRANO IL GENIO DI BACH

Le 73.esime Settimane Musicali di Ascona, in agenda dal 6 settembre al 15 ottobre saranno incentrate sul genio creativo e l'eredità musicale di Johann Sebastian Bach. Quattordici sono i concerti in programma. Grazie alla presenza di grandi nomi del concertismo mondiale e a un programma musicale stimolante ed eclettico, il cartellone conferma il felice momento del Settimane Musicali di Ascona, che si stanno ritagliando un ruolo non più solo di appuntamento per tutti gli appassionati della regione, ma anche di piccolo ma luminoso faro nel mondo della musica classica internazionale. In ogni concerto ci sarà un omaggio diretto o indiretto a Bach. Accanto a capolavori come la "Messa in si minore" o le "Variazioni Goldberg", si potranno ascoltare opere indicative del successo che Bach ha avuto nel tempo, come ad esempio le trascrizioni del 19° e 20° secolo di Busoni, Respighi o Kempff dei Corali. Ampio spazio sarà tributato anche a Felix Mendelssohn, compositore che per



I concerti nella Chiesa San Francesco.

primo e più di tutti contribuì alla riscoperta di Bach.

La 73. Edizione sarà inaugurata il 6 settembre dalla Tonhalle Orchester

di Zurigo e nelle vesti di solista dal giovane e carismatico violoncellista tedesco Daniel Müller-Schott. Altri momenti salienti sono il 18 settembre la "Messa in si minore" di Bach eseguita dall'Amsterdam Baroque Orchestra & Choir diretti da Ton Koopman, musicista il cui nome è oggi per antonomasia associato a Bach; poi il 21 settembre il ritorno ad Ascona dell'Orchestra Nazionale della RAI di Torino diretta da Rafael Payare, e il 1. Ottobre il concerto con l'acclamata Mahler Chamber Orchestra e con Renaud Capuçon nel doppio ruolo di solista al violino e direttore.

Musicista svizzero fra i più noti a livello internazionale, Heinz Holliger dirigerà la Kammerorchester Basel il 24 settembre, mentre il 4 ottobre l'illustre pianista russo Arcadi Volodos si esibirà in un programma dedicato a Schubert, Skrjabin e, naturalmente, Rachmaninov, di cui è uno dei massimi interpreti mondiali. Musicista 'bachiano' di spicco, il clavicembalista e



Francesco Piemontesi

LE SETTIMANE MUSICALI DI ASCONA



*Tobias Feldmann
grande promessa del violino.*

tuito ed è organizzato ed offerto dall'Associazione Amici delle Settimane Musicali con lo scopo di avvicinare ragazzi e bambini e le loro famiglie alla musica classica.

I concerti in programma si terranno nelle sedi storiche del festival: le suggestive chiese di San Francesco a Locarno e del Collegio Papio di Ascona e il Palazzo della Sopracenerina di Locarno per i due concerti della Serie Début.

organista americano di origini iraniane Mahan Esfahani eseguirà le notissime "Variazioni Goldberg" al clavicembalo e, quasi una prima alle Settimane, due opere di Frescobaldi all'organo della chiesa del Collegio Papio di Ascona.

Francesco Piemontesi terrà dal canto suo un recital pianistico dedicato a Bach, Debussy e Rachmaninoff il 14 settembre ed eseguirà un concerto di Mozart con la già citata Kammerorchester Basel il 24 settembre. L'Orchestra della Svizzera italiana si esibirà il 10 settembre, sotto la direzione di Jérémie Rhorer, con il giovane violinista laureato ai Grammy Award 2016 Augustin Hadelich, mentre il 15 ottobre, diretta da Markus Poschner e accompagnata dal Coro della RSI, l'OSI concluderà in 'pompa magna' la 73. edizione con il "Requiem" di Giuseppe Verdi, una delle opere più importanti della fine dell'Ottocento.

Per le matinée dedicate ai giovani, il 22 settembre farà il suo debutto alle Settimane il giovanissimo pianista locarnese Alex Cattaneo, artista di talen-

to che sta muovendo i primi passi in carriera, mentre il sabato successivo, 29 settembre, si potrà ammirare una grande promessa del violino, Tobias Feldmann. Fra le novità di quest'anno da segnalare, il 15 settembre al Teatro di Locarno, lo spettacolo "Tino Flautino e il gatto Leo" interpretato fra gli altri dal celebre flautista Maurice Steger. Questo evento speciale sarà gra-

*Il maestro Ton Koopman
dirige l'Amsterdam Baroque
Orchestra & Choir.*



ASCONA E BELLINZONA PER L'ORCHESTRA OSI DUE CONCERTI DI SPICCO IN SETTEMBRE

Due appuntamenti di spicco per il mese di settembre vedono protagonista l'Orchestra della Svizzera italiana. Il primo è il ritorno, anche quest'anno, dell'OSI alle prestigiose Settimane Musicali di Ascona, lunedì 10 settembre (ore 20.30) con il concerto presso la Chiesa del Collegio Papio di Ascona. Interpreti due giovani e già affermati artisti: il direttore d'orchestra francese Jérémie Rhorer e il violinista tedesco (nato in Italia) Augustin Hadelich. Il programma estremamente vario mette in risalto la duttilità degli interpreti: si apre con il Concerto per violino di uno dei maestri del secondo Novecento, l'ungherese György Ligeti, impreziosito da una cadenza scritta da uno dei maggiori compositori contemporanei, Thomas Adès. In posizione centrale le trascrizioni per orchestra di tre corali per organo di J. S. Bach effettuate da un



La direttrice d'orchestra ticinese Elena Schwarz

maestro dell'orchestrazione moderna come il bolognese Ottorino Respighi. Chiusura con le romantiche e suggestive atmosfere della Sinfonia 'Scozzese' di Felix Mendelssohn.

Il secondo appuntamento è il Concerto inaugurale (giovedì 20 settembre, ore 20.30) di una delle basiliche più antiche di Bellinzona, la Chiesa di San Biagio, dopo i lavori di restauro e di recupero dell'importante ciclo di affreschi. Una giovane direttrice d'orchestra ticinese, Elena Schwarz, accompagnerà il soprano Julia Grüter, molto apprezzata come Fiordiligi nel 'Così fan tutte' di Mozart che ha chiuso la passata stagione OSI. Il fasto virtuosistico della celebre cantata da chiesa, 'Exsultate, jubilate' del genio di Salisburgo precede una preziosa rarità, la Sinfonia in re di Luigi Cherubini, musicista fra i più significativi a cavallo fra Classicismo e Restaurazione, che rappresenta uno fra i maggiori esempi del sinfonismo italiano, non a caso ammirata e riesumata in tempi moderni da Arturo Toscanini. In apertura l'ouverture 'Lucio Silla' di Mozart.



Jérémie Rhorer



distributore in Svizzera
degli esclusivi cerchi **NOXON**
NITRO CARBON RACE

Machia Racing Parts
Via Parallela 49 - 6710 Biasca
076 382 34 20
www.machiaracingparts.ch



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

Il cartellone della nuova stagione al Teatro di Locarno aprirà il 23 e il 24 ottobre con Ottavia Piccolo accompagnata dall'Orchestra Multietnica di Arezzo, co-protagonista in scena. "Occident Express" è una storia vera tradotta in sceneggiatura da Stefano Massini. Haifa, una donna anziana con i capelli bianchi, fugge dall'Iraq e insieme all'unico suo affetto ancora in vita, la nipotina Nassim, affronta il viaggio verso la libertà, la vita. Di diversa angolatura la proposta di un'altra interprete molto amata: Angela Finocchiaro, il 13 e 14 dicembre. Una commedia, una danza, un gioco, una festa. In scena l'attrice racconta con la sua stralunata comicità e ironia un'avventura straordinaria e divertente: quella di un'eroina pasticciona che parte per un viaggio verso il regno del Minotauro. Altro artista che in questi anni ha conquistato il pubblico locarnese è Simone Cristicchi (24 e 25 novembre). Arriva sul palco, a pochi giorni dal debutto, con il suo nuovo spettacolo "Manuale di Volo per Uomo", dove interpreta un quarantenne rimasto bambino, con un problema preoccupante: qualunque cosa guardino i suoi occhi è stupefacente, affasci-



*Simone Cristicchi
in scena il 24 e 25 novembre
con lo spettacolo
"Manuale di Volo per Uomo"*



nante, meraviglioso! Per molti è un "ritardato" da compitare, per alcuni un genio.

La prosa classica, come ogni anno, non mancherà tra i vari appuntamenti. Nella stagione sono tanti gli autori immortali presentati. A partire da Oscar Wilde con la sua commedia più

*Michele di Mauro
in "Arlecchino servitore
di due padroni".*

IL CARTELLONE DI LOCARNO

Daniele Pecci



tivo la scrittura di molti testi teatrali, è Florian Zeller. Autore de “Il padre”, che gli è valso il premio “Molière”, un lavoro scenico dal ritmo trascinate che nella passata stagione ha conquistato le simpatie del pubblico. Protagonista, attraverso la sua abituale bizzarria scenica, Alessandro Haber. L'opera affronta con lirismo e comica follia il morbo dell'Alzheimer (13 e 14 marzo 2019). Sempre sul filone del teatro contemporaneo “Regalo di Natale” (26 e 27 marzo 2019), nato per il cinema di Pupi Avati è diventato una commedia agro dolce nell'interpretazione di Filippo Dini e Gigio Alberti. Definito dalla critica come un vero e proprio gioiello di drammaturgia attuale, è “Buon anno, ragazzi”, una commedia di Francesco Brando prodotta dal Teatro Franco Parenti di Milano per un gruppo di giovani attori (in programma il 19 e 20 febbraio 2019). Due le proposte a invito riservate agli abbonati: una storia cult della letteratura l'epopea romantica di Gabriel García Marquez “L'amore ai tempi del colera” con Laura Marinoni e il duo “Les Diptik”.

fortunata “L'importanza di chiamarsi Ernesto” nella vivace e divertente lettura del Teatro dell'Elfo di Milano (31 gennaio e 1 febbraio). Un altro capolavoro “Il sogno di una notte di mezza estate” di William Shakespeare sarà portato in scena il 12 e 13 aprile) dalla storica compagnia milanese, ma con un cast diverso. Presente anche uno dei lavori più rappresentati di Luigi

Pirandello “Il fu Mattia Pascal” con protagonista Daniele Pecci (15 e 16 gennaio). Non poteva mancare Goldoni, in arrivo al debutto “Arlecchino servitore di due padroni” (13 e 14 novembre) nell'importante allestimento del Teatro Stabile di Torino che vedrà in scena, diretti da Valerio Binasco, Natalino Balasso e Michele Di Mauro. Di giovane età, ma con al suo at-

LA CORNICE
Fabrizio Colciaghi

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

Torcicoda
*Salento igt
Tormaresca - Puglia*

Ideale per accompagnare la carne.
Questo primitivo puro.
Note evidenti di frutti.
Elegante e generoso in bocca.

ordinate su bindella.ch
+41 91 994 15 41

Bindella
la vita è bella

Vinoteca Bindella
Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00

LUGANO E MANNO PER IL FIT FESTIVAL DODICI GIORNI DI SPETTACOLI

Giunto alla sua 28.esima edizione il FIT Festival a cavallo tra settembre e ottobre offrirà le sue proposte in nove diversi luoghi, teatrali e non, della città di Lugano e Manno. In totale sono 12 giorni, 12 spettacoli, 17 repliche, 4 eventi collaterali, 4 incontri con gli artisti.

Il festival si apre mercoledì 26 settembre al LAC (con replica il giorno dopo) con lo spettacolo di Carmelo Rifici "Avevo un bel pallone rosso", lavoro che arriva a Lugano preceduto da una grande fortuna fatto di pubblico e premi in tutta Europa.

Francesca Sproccati, giovane artista ticinese, è coreografa e interprete di "EXP je voudrais commencer par sauter" (27 e 28 settembre, ore 19 al Teatro Studio LAC), lavoro sperimentale che si propone di offrire sia al pubblico che ai performers la possibilità di una diversa percezione del tempo.

Ultimo fine settimana di settembre si comincia dallo Spazio 1929 dove sabato 29 e domenica 30 (repliche alle ore 17.00 e

19.30 e alle 11.00 e alle 14.30) andrà in scena "Margarete" di cui è autore e protagonista il polacco Janek Turkowski; il lavoro, deriva l'ispirazione da un set di pellicole trovate in un mercatino della pulci tedesco. Sabato 29 alle ore 20.30 sul palco della Sala Teatro LAC è in programma "Montserrat" della compagnia messicana Lagartijas Tirada al Sol in cui il protagonista parla del suo rapporto con una madre che non ha mai conosciuto.

Domenica 30 alle ore 17.30 alla Sala Aragonite di Manno Curious Industries/Alessandra Celesia è la protagonista di "Heidi Project", racconto autobiografico che cita il celebre cartone animato.

L'attenzione che FIT Festival riserva alla danza incontra Tabea Martin e Simona Bertozzi in "This is my last dance", in scena domenica 30 settem-



Anestis Azas&Prodromos Tsinikoris rappresentano "Clean City".

bre alle 20.30 in Sala Teatro LAC. Dopo il bel successo de "Il cielo non è un fondale" visto al FIT Festival 2017, Daria Deflorian e Antonio Tagliarini tornano martedì 2 e mercoledì 3 ottobre alle ore 20.30 con "Quasi niente lavoro" in cui i due decostruiscono 'Il deserto rosso' di Michelangelo Antonioni.

Il secondo fine settimana di FIT Festival è altrettanto ricco di debutti. Venerdì 5 ottobre alle 20.30 va in scena "C'est la vie", performance documentaria di Mohamed El Khatib/Collectif Zirilib. Scritto dallo stesso El Khatib, drammaturgo franco marocchino. Il lavoro riunisce sul palco due attori accomunati dalla tragica esperienza di aver perso un figlio.

Sabato 6 al Foce ReggimentoCarri/Roberto Corradino è autore, regista e interprete insieme a Teresa Ludovico di "Parla con mia madre", mentre sabato 6 ottobre il coreografo greco Ioannis Mandafounis è il creatore e protagonista di "Sing the positions". Artista dalla solida formazione, già danzatore in compagnie di danza celebri come Forsythe Company, in que-

sto lavoro Mandafounis offre, accanto a Manon Parenti, una fusione unica di musica e danza.

Domenica 7 ottobre alle ore 19 al Teatro Studio del LAC Jeremy Nedd coreografo di origine statunitense, naturalizzato svizzero presenta "Communal Solo", un pezzo danzato a esperienza collettiva.

Alle 20.30, sempre al Teatro Studio, va in scena di Anestis Azas&Prodromos Tsinikoris "Clean City": è una storia della Grecia di oggi raccontata dal punto di vista degli immigrati. Ne sono protagoniste cinque donne di età e paesi diversi giunte in Grecia alla ricerca di un futuro migliore che ora lavorano come donne delle pulizie.

RISTORANTI TICINESI

I TOP

DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	☉☉ Michelin
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	classico	(☉ 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	
I Due Sud , Hotel Splendide Royal, Riva Caccia 7, Lugano	985 77 11		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 Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	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, Airolò	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	
Agorà , Muro degli Ottevi 10	793 31 21	lunedì	classico elegante	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Da Valentino Vicoletto Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Ronchetto , via Nasora 25, Comano	941 11 55	domenica e lunedì	semplice	
Motto del Gallo , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
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	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Stazione , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	

POLLAME E CACCIAGIONE

LE TIPICHE RICETTE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

Nei paesi del Mediterraneo pollame e cacciagione hanno supplito in larga misura alla penuria di carne bovina. Grazie al suo prezzo accessibile il pollo - fino a tempi recenti un piatto della festa - è diventato un cibo di tutti i giorni, anche se talvolta la produzione su scala industriale incide negativamente sulla qualità. Il tacchino, che in certi paesi trionfa sulle tavole natalizie, è una delle grandi novità che vennero introdotte dal Nuovo Mondo. Nella sua terra d'origine, il Messico, gli indigeni lo chiamavano "guajalote". I 'Conquistadores' spagnoli lo battezzarono inizialmente "gallo delle Indie" e ai primi del sedicesimo secolo lo introdussero in Spagna, da dove si diffuse nel resto d'Europa.

Oche e anatre sono molto apprezzate in Francia, dove gastronomi e allevatori le preparano con sapienza trasformandole in prodotti unici: basti pensare ai "magrets de canard" e allo squisito "foie gras".

Gli uccelli migratori, come gli anatidi e la famiglia delle colombe, trascorrono di norma la stagione della riproduzione in alcune zone del centro e del mezzogiorno d'Europa. Per raggiungere le loro zone di svernamento, situate nei paesi mediterranei europei e africani, devono poi intraprendere un lunghissimo viaggio. Nella stagione della caccia anche questi migratori, insieme alle pernici, ai conigli e alle lepri, finiscono per ampliare l'offerta gastronomica con un'infinità di aromatici piatti di selvaggina ai quali l'olio d'oliva tipico alimento delle zone apporta tutta la sua personalità e il suo sapore.



Francia: petti d'anatra in agliata

FRANCIA

PETTI D'ANATRA IN AGLIATA

MAGRETS GRILLES AILLADE

Ingredienti per 4 persone

2 petti d'anatra freschi da 350 g l'uno, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini d'Armagnac, 1 rametto di timo, sale e pepe
Per l'agliata: 24 noci, 3 spicchi d'aglio, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Mettere i petti di anatra in un recipiente insieme a una salsina fatta con aglio tritato, Armagnac, timo sminuzzato, sale e pepe. Lasciarli per un'ora a

bagno a temperatura ambiente, girandoli di tanto in tanto.

Frullare con due cucchiaini d'acqua le noci sgusciate e sbucciate e l'aglio, fino a ottenere una salsa densa. Condirla con sale e pepe e incorporare l'olio versandolo a filo, senza smettere di frullare, in modo che la salsa si emulsioni. Metterla da parte in una salsiera.

Sgocciolare i petti d'anatra e asciugarli. Disporli in un tegame con la pelle verso il basso e farli rosolare a fuoco moderato per 8 minuti circa, bagnandoli con il loro grasso. Pungere la pelle in vari punti per far uscire completamente il grasso dalla carne; poi togliere i petti e eliminare il grasso.

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)



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

SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

www.ses.biz

LE RICETTE TIPICHE DEI PAESI DEL MEDITERRANEO

Filtrare la salsina all'Armagnac e versarla nel tegame. Lasciar bollire un minuto e togliere dal fuoco. Rimettere i petti in tegame, sempre con la pelle rivolta verso il basso. Coprire e lasciar riposare per 15 minuti.

Togliere i petti dal tegame, tagliarli a fette sottili e disporli su piatti riscaldati. Far restringere sul fuoco il liquido ottenuto affettando la carne e usarlo come salsa.

Portate in tavola insieme a una salsiera con la salsa di aglio e noci.

GRECIA

POLLO AL LIMONE

KOTOPOULO LEMONATO

Ingredienti per 4-6 persone

1 pollo da 1,5 kg, 1 cipolla piccola, 3 carote, 1 costola di sedano, 4 rametti di basilico fresco, il succo di 1-2 limoni, 150 ml d'acqua, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe, riso in bianco.

Preparazione

Tagliare a fette la cipolla e le carote. Lavare e asciugare un pollo tagliato a quarti, poi cospargerlo di sale e pepe. Scaldare l'olio e far dorare i pezzi di pollo in una pentola, a fuoco medio. Quando saranno coloriti dalle due parti, sgocciolarli e metterli da parte. Soffriggere la cipolla nello stesso olio, aggiungere carote, sedano e basilico, lasciar insaporire per 2-3 minuti. Aggiungere il pollo e irrorare con succo di limone.

Aggiungere l'acqua, salare e pepare, cuocere a fuoco lento per 45 minuti / un'ora.

Togliere i rametti di basilico e servire con un contorno di riso in bianco.



Grecia: pollo al limone

MAROCCO

POLLO ALLE MANDORLE

DJEJ BIL LOUZE

Ingredienti per 4-6 persone

1 pollo da 1,5 kg, 1 cipolla, 75 g di mandorle tostate, 50 g di uva passa, mezzo cucchiaino di ognuna di queste spezie: pepe nero macinato, cannella macinata, zenzero in polvere, 2 chiodi di garofano, 2 pizzichi di zafferano, 450 ml d'acqua, 1 dl d'olio d'oliva, sale, riso in bianco.

Preparazione

Tagliare il pollo a quarti, lavarlo e asciugarlo. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.

Dorare i pezzi di pollo in un ampio tegame, quindi trasferirli in una pentola.

Soffriggere le cipolle nello stesso olio, aggiungere le spezie e lo zafferano diluito in 4 cucchiaini d'acqua fredda, far cuocere ancora per 1-2 minuti mescolando continuamente.

Versare i 450 ml d'acqua nel tegame, mescolare e versare sul pollo, portare a ebollizione e cuocere per 45 minuti a fuoco lento.

Unire le mandorle e l'uva passa e continuare la cottura per 15 minuti.

Servire con un contorno di riso in bianco.

PORTOGALLO

PERNICI STUFATE

PERDIZES ESTUFADAS

Ingredienti per 4 persone

4 pernici, 2 melanzane, 1 cipolla grande, 150 g di lardo di prosciutto, 1 dl di vino bianco, 1,5 dl d'olio d'oliva, sale, patate fritte.

Preparazione

Pulire le pernici lasciandole intere. Sbucciare e affettare cipolle e melanzane. Tagliare a dadini il lardo.

Scaldare l'olio insieme al lardo in una pentola di terracotta e rosolare la ci-

LE RICETTE TIPICHE DEI PAESI DEL MEDITERRANEO



Turchia: pollo alla circassa

polla. Unire al soffritto le melanzane e lasciare che si ammorbidiscano. Aggiungere le pernici, coprire d'acqua e lasciar cuocere a fuoco lento per un'ora, quindi aggiungere il vino bianco e lasciar cuocere per altri 30-45 minuti. Quando le pernici saranno cotte, trasferirle su un piatto da portata insieme alle melanzane e alla salsa. Servire con delle patate fritte.

TURCHIA

POLLO ALLA CIRCASSA

ÇERKEZ TAVUGU

Ingredienti per 4-6 persone

1 pollo da 1,5 kg, 1 carota, 1 porro, una costola di sedano, 2 rametti di prezzemolo, 1 litro d'acqua, 3 chiodi di garofano, 1 cipolla, 3 cucchiai d'olio d'oliva, sale.

Per la salsa: 125 g di noci sbucciate, 50 g di pane grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiai di paprica, 200 ml di brodo.

Per condire: 3-4 cucchiai d'olio d'oliva, un pizzico di paprica.

Preparazione

Trinciare il pollo, affettare la carota e il porro. Tagliare a pezzetti il sedano. Mettere il pollo, le verdure, il prezzemolo e i chiodi di garofano in pentola con un litro d'acqua e cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti. Aggiungere un pizzico di sale e cuocere altri 5 minuti, poi togliere dal fuoco. Sgocciolare il pollo, filtrare il brodo e metterlo da parte.



Cipro: stufato di coniglio

In una padella rosolare la cipolla nell'olio, unire il pollo e 100 ml di brodo; cuocere scoperto per 10 minuti lasciando evaporare il liquido.

Trasferire pollo e cipolla su un piatto da portata.

In un mortaio o col frullatore pestare le noci insieme a 100 ml di brodo, l'aglio, il pangrattato e la paprica. Versare questa salsa sul pollo e completare con un filo d'olio e un pizzico di paprica.

Servire freddo.

CIPRO

STUFATO DI CONIGLIO

KOUNELLI STIFADO

Ingredienti per 4 persone

1 coniglio da 1,5 kg, 1 cipolla, 500 g di cipolline francesi, 400 g di pomodori, 2 spicchi d'aglio, 2 dl d'olio d'oliva, sale e pepe

Per la marinata: 1 cipolla, 1 carota, un pezzetto di sedano, 2 spicchi d'aglio, 200 ml di vino rosso secco, 1 foglia d'alloro, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 1 rametto di rosmarino, 4 cucchiai d'aceto.

Preparazione

Preparare in primo luogo gli ingredienti della marinata. Affettare la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio. Trinciare il coniglio e metterlo in un recipiente con le verdure insieme a vino, alloro, pepe, rosmarino e aceto.

Coprire e lasciar riposare in frigorifero per 24 ore.

Passate le 24 ore ritirare il coniglio dalla marinata, asciugarlo e farlo rosolare a fuoco vivo nell'olio, in una padella ampia. Quando sarà ben dorato, sistemarlo in una pentola.

Tritare la cipolla, il pomodoro e l'a-

LE RICETTE TIPICHE DEI PAESI DEL MEDITERRANEO

glio, pulire le cipolline e inciderle alla base.

Soffriggere cipolla e aglio nell'olio in cui si è fatto rosolare il coniglio. Quando il soffritto comincia a prendere colore unire i pomodori e cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio. Coprire con questo soffritto il coniglio e le cipolline francesi nella pentola.

Far bollire la marinata per 10 minuti, filtrare e versare sul coniglio e sulle cipolle.

Salare e pepare, cuocere a fuoco lento e a pentola coperta per un'ora circa; è cotto quando la carne si stacca con facilità dalle ossa.

Servire caldo.

EGITTO

POLPETTE DI POLLO

KOFTIT FERAKH

Ingredienti per 4 persone

2 petti di pollo, 2 fette di pane bianco, 1 dl di latte, 2 uova, un pizzico di curcuma, sale e pepe, farina, abbondante olio d'oliva per friggere, spicchi di limone per guarnire.

Preparazione

Eliminare le cartilagini e la pelle dai petti di pollo; macinare i petti di pollo. Inzuppare nel latte la mollica del pane e sgocciolarla.

In un recipiente amalgamare il pollo macinato con la mollica di pane e le uova.

Condire con sale, pepe e curcuma.

Formare le polpette, infarinare e friggere in abbondante olio. Servire con spicchi di limone.



Egitto: polpette di pollo

SPAGNA

TACCHINO MARINATO

ESCABECHE DE PAVO

Ingredienti per 4 persone

750 g di petto di tacchino, 1 carota, 1 cipolla, 1 testa d'aglio, 1 cucchiaino di pepe nero in grani, 4 chiodi di garofano, 3 rametti di timo, 1 foglia di alloro, 2,5 dl d'olio d'oliva per friggere, 5 dl d'aceto di vino bianco, 2,5 dl di brodo di pollo, sale.

Preparazione

Affettare i petti di tacchino.

Sbucciare la cipolla e tagliarla in due. Conficcare nelle mezze cipolle i chiodi di garofano.

Raschiare la carota e affettarla.

In un largo tegame sistemare i petti con la cipolla, la carota, l'aglio, il pepe, il timo e l'alloro. Aggiungere l'olio, l'aceto, il brodo e due pizzichi di sale. Coprire e cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza circa.

Lasciar raffreddare e attendere 48 ore prima di portare in tavola. Servire tiepido o a temperatura ambiente.



Spagna: tacchino marinato

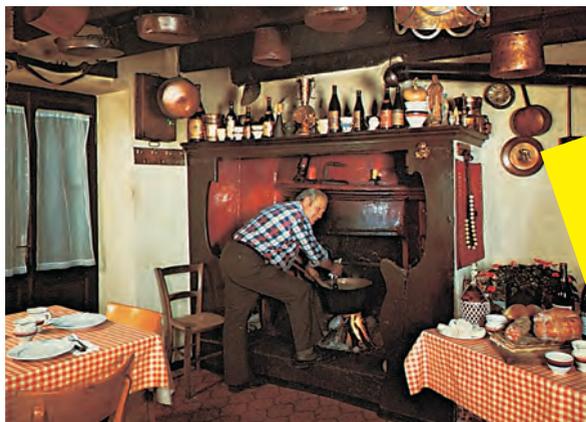


GALLERIA

Aperti da novembre 2012

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

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



**... e la nostra tradizione
continua da oltre 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 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.swiss - info@grottopierino.swiss

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

DUE UVE PER UN GRANDE SPUMANTE BRUT
IL REFOLO BRUT - TICINO DOC
DELLA FATTORIA MONCUCCHETTO D LUGANO

<i>Nome del vino</i>	REFOLO Brut - Bianco del Ticino DOC
<i>Annata</i>	2014
<i>Vitigni</i>	85% Chardonnay, 15% Pinot nero
<i>Zona di provenienza</i>	Le uve provengono da vigneti propri curati dalla Fattoria Moncucchetto; quello di Chardonnay è situato a Novazzano, mentre il Pinot nero viene coltivato nel vigneto adiacente la cantina sulla collina di Moncucchetto a Lugano.
<i>Vinificazione</i>	Si tratta di uno spumante ottenuto rigorosamente con il metodo classico utilizzato per lo Champagne. Dopo le prime tipiche fasi della vinificazione in primavera viene aggiunta la <i>liqueur de tirage</i> . In seguito avviene la presa di spuma in bottiglia; il tipico <i>élevage sur lies</i> si protrae per circa 24 mesi. Segue la fase di <i>réuage</i> sulle tipiche <i>pupitres</i> e di <i>dégorgement</i> prima di tappare definitivamente la bottiglia.
<i>Gradazione alcolica</i>	12 % Vol
<i>Colore</i>	Giallo paglierino con delle note dorate.
<i>Profumo</i>	Il vino si propone con un carattere di frutta matura e leggere note di brioche.
<i>Sapore</i>	In bocca si avvertono sensazioni di buona freschezza e persistenza.
<i>Temperatura di servizio</i>	6 - 8 °C
<i>Imballaggio</i>	Confezioni con 1 e 2 bottiglie da 7,5 dl.
<i>Prezzo</i>	Fr. 45.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.
<i>Note</i>	La moderna cantina è opera dell'arch. Mario Botta e può contare su una dotazione tecnica e tecnologica all'avanguardia. Il vigneto che la circonda si estende su 2 ettari ed è ottimamente esposto da sud-est a sud-ovest.



Produttore e distributore:

Fattoria Moncucchetto Sagl

Via Crivelli Torricelli 27 - 6900 LUGANO

tel 091 967 70 60

info@moncucchetto.ch - www.moncucchetto.ch




HOTEL
i GRAPPOLI
★ ★ ★
 LUGANO-SESSA

Eine Oase inmitten der Natur... für jede Art von Kunden!
Un'oasi di tranquillità nella natura... per qualsiasi tipo di cliente!

Hotel i Grappoli 6997 Sessa Tel. 091 608 11 87 Fax 091 608 26 41
www.grappoli.ch info@grappoli.ch [fb.com/Grappoli.Sessa](https://www.facebook.com/Grappoli.Sessa)



MONCUCCHETTO



CANTINA & EVENTI

www.moncucchetto.ch
 Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano



messi gioielli since 1949
 via pretorio 5, 6900 Lugano
 091 923 51 37 • messi@luganet.ch

COME PRODURRE CON LE PROPRIE MANI PICCOLE QUANTITÀ DI VINO "NOSTRANO"



Il vino è una bevanda antichissima, che solo con il passare del tempo è stato affinato per mezzo di tecniche di vinificazione sempre più sofisticate; è un prodotto dell'uomo e della natura, anche se quest'ultima, da sola, produrrebbe solo aceto! È il prodotto della fermentazione alcolica, in presenza o in assenza di vinacce, che viene operata dai lieviti (presenti nella buccia dell'acino). Il succo contenuto nell'acino si trasforma da liquido zuccherino in liquido alcolico, attraverso delle spontanee reazioni chimiche. Tra le numerosissime componenti di questa naturale bevanda ve ne sono alcune responsabili delle funzioni positive che un buon bicchiere di vino può svolgere nel nostro organismo. Piccole quantità svolgono una funzione di stimolazione ed attivazione della digestione, contrastano l'insorgenza di calcoli biliari, stimolano la diuresi; il potassio presente nel vino tonifica e stimola i muscoli, migliora la circolazione, soprattutto i vini rossi, che abbassano il colesterolo favorendo la produzione del cosiddetto colesterolo buono. Infine l'alcol etilico fluidifica il sangue, aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie cardiovascolari, stimola le difese immunitarie e l'invecchiamento cellulare perché alcune sostanze antiossidanti combattono i radicali libe-

ri; in più da gioia all'organismo visto che l'alcol etilico in piccole quantità può fungere da parziale antidepressivo. Vista così sembrerebbe una bevanda miracolosa, ma bisogna fare attenzione alle quantità, per cui sono consigliate le dosi massime giornaliere di 2 o 3 bicchieri per l'uomo e 1 o 2 per la donna.

CONSIGLI UTILI

Brevemente elenchiamo alcuni semplici ed utili consigli per produrre in casa, in modo artigianale, piccoli quantitativi di vino. Innanzitutto è da

ricordare che migliore è l'uva utilizzata e migliore sarà il vino che ne uscirà. Bisogna poi sempre stare attenti alle operazioni necessarie, a non far prendere aria al vino e a tenere lontani odori forti e grosse vibrazioni. Prima di acquistare l'uva è necessario farsi consigliare il periodo migliore per la raccolta da colui che gestisce il vigneto perché ogni località, tipo di impianto del vigneto, tipo di vitigno e fattori climatici dell'annata influiscono sulla data di raccolta. È consigliabile svolgere la vinificazione in un locale che abbia la possibilità di essere areato



PRODURRE VINO ARTIGIANALMENTE



(visto che nella fermentazione si sviluppa anidride carbonica che è nociva alla salute) oltre ad essere fresco (le temperature elevate potrebbero vanificare gli vostri sforzi). Ammettiamo di voler produrre circa 150 litri di vino. Considerando che ogni quintale d'uva dà circa 70 litri di vino (utilizzando un torchio, altrimenti la quantità di liquido diminuisce), bisognerà acquistare 2,5 quintali d'uva da vino. Le prime operazioni da effettuare dopo la raccolta dell'uva sono quelle della pigiatura e della diraspatura, separare cioè i raspi dall'acino (a tal proposito ci sono delle pigia-diraspatrici manuali, che per piccole quantità vanno benissimo). Mentre viene svolta questa operazione bisogna aggiungere in misura precisa del metabisolfito (o trefosolfinato); le funzioni principali di questa sostanza sono quelle antisettiche, antiossidanti ed aiutano la precipitazione delle sostanze in sospensione da eliminare (la quantità da aggiungere è scritta sulla confezione). Ciò che viene ottenuto dopo questa prima fase di lavorazione è da mettere in un recipiente (meglio se in acciaio inox per la facilità nel pulirlo e la relativa igiene) da 250 litri e con rubinetto.

Il contenitore deve essere preven-

tivamente lavato e disinfettato con una parte di un dischetto di zolfo fatto bruciare all'interno. Quindi deve essere tappato; in questo modo si ha la certezza della pulizia. Dopo qualche minuto si può riaprire ma evitando di respirare il fumo che si è prodotto. Ripetere l'operazione ogni volta che viene riutilizzato il recipiente.

Chiudere non completamente il coperchio, in modo da far fuoriuscire i gas che si sviluppano durante la fermentazione, ma nello stesso tempo per far arrivare nel mosto la minor quantità d'aria possibile. Per due volte al giorno bisogna "affogare" le bucce per evitare che si ossidino (diventerebbero più scure ed irrancidirebbero alterando il mosto) e per abbassare leggermente la temperatura della massa, che oltre i 36 gradi circa potrebbe far arrestare la fermentazione (si ferma infatti l'attività dei lieviti che sono gli autori della fermentazione). Dopo 2 giorni, se si tratta di uve bianche e circa cinque giorni, se uve nere, si passa alla svinatura.

SVINATURA

La svinatura consiste nel far fuoriuscire il mosto dal recipiente e racco-

gliere le bucce che possiedono ancora molto liquido. Inserirle le bucce nella piccola pressa e torchiare: il mosto che si otterrà è da mettere insieme a quello appena svinato. Tutto il mosto è da versare in tre damigiane da 54 litri ciascuna (distribuendo il mosto ottenuto dalla pressatura in ciascuna damigiana), quello che avanza, che all'incirca dovrebbe essere di 10-15 litri, verrà conservato in un contenitore più piccolo. Come tappo si utilizzano dei piccoli "bollitori" di plastica (uno per damigiana) che devono essere riempiti al loro interno con un po' d'acqua. In questo modo si ottiene una barriera che impedisce all'aria di entrare e allo stesso tempo potrà fuoriuscire l'anidride carbonica che si sviluppa con la fermentazione (l'effetto è molto evidente e si vedranno delle bolle fuoriuscire dal tappo). Mettere le damigiane su di un piano rialzato. Il mosto piano piano si quieterà e dopo circa 25 giorni si potrà fare il primo travaso (circa 25 giorni perché l'operazione è da svolgere con la luna in fase calante). Avendo a disposizione il recipiente in acciaio occorre travasare, utilizzando un tubo di plastica. È assolutamente importante non toccare il fondo delle damigiane e non agitare il vino da travasare, altrimenti si muoverebbe la "feccia" che si è accumulata nel fondo (i residui oltre ad essere causa della non limpidezza del vino sono anche portatori di batteri pericolosi per lo stesso). Risciacquare bene le damigiane e, prima di riempirle di nuovo, prelevare un campione del vino (circa 1/2 litro), chiuderlo bene in una bottiglia di pari quantità e portarlo ad analizzare da un enologo. L'enologo sicuramente darà dei correttivi come ad esempio acido citrico, tartarico, di cui il vostro vino è deficitario e consiglierà di mettere un po' di bentonite per la chiarificazione del vino (farsi spiegare bene come utilizzarla); se la passione aumenterà è

PRODURRE VINO ARTIGIANALMENTE

bene comprarsi anche un filtro (ne esistono di piccoli ad un prezzo accessibile). La quantità del vino è diminuita per via dei depositi che sono stati eliminati e va reintegrato con il vino del piccolo recipiente, colmando bene. Di nuovo bisogna rimettere gli speciali tappi. Dopo circa 30 giorni si fa un nuovo travaso (ricordarsi di inserire un po' di bentonite in ogni damigiana prima del nuovo travaso). Mettere tutto il vino nel recipiente di acciaio e miscelando bene i prodotti forniti dall'enologo (non è veleno ma sono sostanze che il vino ha naturalmente e di cui necessita per la sua buona conservazione). Ripulire le damigiane e lasciarle scolare a testa in giù. Se il recipiente è dotato di galleggiante è l'ideale perché con l'aggiunta di una piccola quantità di olio enologico intorno al galleggiante, si otterrà un'ottima protezione dall'aria; in caso contrario la quantità di olio da utilizzare sarà di circa 1 litro e l'effetto sarà identico. Dopo una decina di giorni è possibile assaggiare il vino, ma sarebbe meglio non berlo prima di Natale, visto che ha bisogno di un minimo di maturazione. Ora se tutto è andato bene si avrà la grossa soddisfazione di aver creato il proprio vino!

IMBOTTIGLIAMENTO

È da tenere presente che l'imbottigliamento non potrà far conservare il vino a lungo, sia se si usano tappi in plastica, sia in sughero (con il sughero serve necessariamente un'imbottigliatrice manuale) per il rosso. L'imbottigliamento deve essere fatto a primavera inoltrata. Bisogna cercare quindi consumare il vino nell'anno in corso (con maggiore attenzione per il bianco) e ricordarsi di imbottigliare con la luna giusta. Per presentare meglio il vino è possibile utilizzare una etichetta ed una capsula termorestringente



sul tappo.

L'imbottigliamento del vino è una pratica che richiede molta attenzione, soprattutto per i bianchi, oltre all'utilizzazione di macchinari moderni e costosi. Il vino, neanche a dirlo, va imbottigliato solo dopo aver eseguito le dovute filtrazioni che lo rendono "pulito" e privo di batteri che potrebbero alterarne il colore ed il gusto. Si elimina così il rischio di trovarsi di fronte a dei depositi all'interno della bottiglia, che hanno la sola "colpa" di essere antiestetici, o di un vino alterato. L'imbottigliamento, una pratica apparentemente semplice, ha grande importanza. Prima del vino, nella bottiglia viene inserito azoto gassoso al fine di eliminare l'ossigeno presente. Una volta terminato il riempimento della bottiglia, occorre eliminare l'ossigeno che rimane nel collo tra il vino ed il tappo (nel cosiddetto "spazio di testa"). Per tal fine, un istante prima che nella bottiglia si introduca il tappo, è necessario aggiungere dell'azoto gassoso. In questo modo si evita che quella piccola quantità di ossigeno, con il tempo, alteri il vino. Quando tutto ormai sembra finito e viene spontaneo pensare che gli accorgimenti siano termi-

nati, è ancora necessario fare attenzione alla conservazione del prodotto in bottiglia. Bisogna considerare che un ambiente umido è lo stato ideale per la formazione di muffe e funghi, quindi, nel caso in cui le bottiglie non vengano poste in orizzontale, si rischia di trovarsi di fronte ad un vino che "sa di tappo" (se il tappo è immerso nel vino i parassiti non si sviluppano). Importante per la corretta conservazione del vino è anche la temperatura del locale dove vengono conservate le bottiglie. La temperatura ideale sia per un vino (sia bianco che rosso) è di circa 14 gradi, mentre se si superano i 21° C si riduce la vita organolettica dello stesso. È quindi importante sottolineare che se si possiede del vino e non si dispone di un locale adeguato alla sua conservazione è conveniente berlo quanto prima. Questo vale anche per il vino prodotto da rinomate aziende, spumanti e champagne soprattutto: non lasciate mai una buona bottiglia per un'occasione particolare, rischiate una figuraccia!



 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



LITTLE BITS OF CHIC
 MINI FLAÇONS DE MINI L'ACQUÈRE • MINI LAGAS DE URAS

SAN FRANCISCO
 COLLECTION BY OPI



First Date at the Golden Gate Muir Muir on the Wall In the Cable Car-Pool Lane Peace & Love & OPI

O.P.I.

Each bottle contains
 Chaque flacon contient
 Cada botella contiene
 3.75 mL - 1/8 Fl. Oz.

UNA REGIONE CHE PROPONE UN BUON NUMERO DI MULINI

Il Mendrisiotto vanta un bel numero di mulini ad acqua restaurati e funzionanti. Sono luoghi che affascinano e testimoniano un “saper fare” che è stato tramandato grazie alla passione di alcune persone che hanno riconosciuto in questi luoghi una parte importante della nostra storia. I mulini in questione sono solo quello di Bruzella, l'altro del Ghitello, quello del Daniello, la segheria della Tana. Sono costruzioni, quasi sempre antiche, con meccanismi che con la sola forza dell'acqua, azionano ruote, macchine, magli e seghe per taglio di tronchi.

Il mulino di Bruzella in Valle di Muggio è un'antica struttura costruita sul fiume Breggia, con ruota di 4 metri di diametro. La forza dell'acqua contribuisce, attraverso il meccanismo di trasmissione, a far girare la macina per la trasformazione in farina del mais giallo e rosso del Ticino. L'edificio è d'origine medievale ed ha ripreso a macinare a partire dal 1996, grazie all'importante opera di restauro voluta e curata dal Museo Etnografico della Valle di Muggio, a cui appartiene. Una



Uno scorcio del mulino della Masseria della Tana a Rancate.

visita al mulino consente di capire il funzionamento di questa macchina

con le sue componenti: la presa dell'acqua, la roggia, la grande ruota in ferro a cassette, il meccanismo di trasmissione, la tramoggia e il buratto.

Il Mulino del Daniello nel Parco della Valle della Motta è conosciuto anche per l'antico frantoio per l'olio e per il museo didattico. Inizialmente fornito di due macchine per cereali e un frantoio per l'olio, il mulino è entrato in attività nel 1802 ed ampliato nel 1869. La sua attività è continuata fino al 1960 circa. Nel 1990 la famiglia Galli, unica proprietaria, ha deciso di donare lo stabile con annesso circa 4 ettari di terreno al Comune di Coldre-



Il Mulino del Ghitello si trova a Morbio Inferiore all'inizio del Parco delle Gole della Breggia.

I MULINI DEL MENDRISIOTTO



*Il Mulino del Daniello
nel Parco della Valle della Motta.*

apertura è prevista a fine 2019 e il sito sarà utilizzato per eventi e scopi dimostrativi.

Nella regione si riscontra inoltre la presenza di un quinto mulino, visitabile su prenotazione. Si tratta del Mulino di Maroggia che è di proprietà privata ed è funzionante come importante attività industriale. È nato negli ultimi anni del 1800 per volontà del fondatore Michael Stadlin, discendente da un'antica famiglia di mugnai attivi nella Svizzera centrale. La produzione del nuovo mulino è iniziata nel 1924 e negli anni 1940-1950 la struttura è stata ingrandita. Il reparto di produzione è stato da allora costantemente rinnovato e ampliato con nuovi silos per lo stoccaggio dei prodotti finiti. Oggi è completamente automatizzato. Nel 2017 è stata ristrutturata la parte più antica dello stabilimento e realizzato anche uno spazio di circa 170 metri quadrati dedicato a visitatori ed eventi, come pure una panetteria sperimentale.

rio, con l'obiettivo di creare un parco pubblico. Da allora al mulino sono stati eseguiti lavori per rimettere in funzione una macina per cereali e il frantoio per l'olio, che vengono utilizzati a scopo didattico. I generi di farina prodotti sono la classica di granturco e quella denominata "Antica", composta da un terzo di grano saraceno e due terzi di mais.

Il Mulino del Ghitello di Morbio Inferiore - porta sud del Parco delle Gole della Breggia (dietro il Centro Breggia di Balerna) - ha ora una nuova pavimentazione della corte. L'edificio risale alla fine del sedicesimo secolo ed è stato ristrutturato a inizio degli anni 2000. L'attività del mulino è oggi limitata ad attività dimostrative, occasioni in cui una delle tre macine viene attivata se richiesto. Il frantoio ed i loggiati nella corte interna del mulino sono stati riconvertiti in spazi multifunzionali per eventi, conferenze espositive. Il complesso rurale ospita oggi anche gli uffici del Parco delle Gole della Breggia, con centro d'accoglienza per le visite guidate e aula didattica.

Nello stesso complesso oggi trovano spazio anche La Casa del Vino ed il ristorante che promuovono il vino ed i prodotti ticinesi.

La Masseria della Tana di Rancate presenta la segheria elettrica e ad acqua, con ruota di 3 metri di diametro. Il mulino è in fase di ristrutturazione e comprende 3 macine per cereali e 3 ruote esterne, impianto originario del 18° secolo. Nel 2016 è stato riattato l'impianto con sega tipo Glatter, utilizzato per taglio di tronchi. La masseria risale probabilmente al '700 ed è un tipico insediamento agricolo tradizionale a corte, di tipo lombardo, che presenta vari elementi tipici della tradizione contadina e artigianale del passato, come la segheria ad acqua utilizzata sino al 1987 dai fratelli Giovanni a Natale Bernasconi, le tre macine azionate delle rispettive ruote idrauliche, il forno del pane e vari locali adibiti ad abitazioni, cantine e depositi. La masseria, in fase di ristrutturazione, si trova all'interno dello svincolo autostradale di Mendrisio ed è costeggiata dal fiume Laveggio; la sua

LE FRONTIERE PER FRENARE LE MALATTIE E ALLUNGARE LA VITA

Esiste un modo (oltre alle buone regole del mangiare sano) per frenare l'invecchiamento e allungare la vita tramite l'alimentazione? Sì, hanno detto gli esperti internazionali riuniti al Campus IFOM-IEO di Milano dalla Fondazione IBSA di Lugano, per il Forum intitolato "La nuova era della nutrizione: dai meccanismi molecolari alla salute umana".

I ricercatori hanno presentato gli studi più avanzati in un settore - quello dell'alimentazione - che è afflitto, purtroppo, da una grande quantità di 'fake news'. Quali sono questi studi? Quelli che ruotano intorno alla capacità, dimostrata da certi cibi, o da certe "tecniche" (restrizione calorica controllata, alimentazione legata ai cicli circadiani, e altre), di frenare i geni dell'invecchiamento e di stimolare, nello stesso tempo, quelli della longevità, attraverso complessi meccanismi biochimici. Ma non basta: altre ricerche hanno anche rivelato che specifiche "azioni" sul modo di assumere il cibo (per esempio, alcuni schemi di digiuno eseguiti sotto controllo medico) possono attenuare i sintomi di malattie non facili da domare, come il diabete o patologie autoimmuni.



Alcuni studi, per la maggior parte sugli animali, dimostrano che mangiare solo in determinati momenti della giornata, seguendo i ritmi naturali veglia-sonno, aiuta l'organismo in diversi modi: riducendo, per esempio, le infiammazioni croniche e la tendenza all'obesità, ma anche certi disturbi cardiaci. L'alternanza veglia-sonno condiziona la produzione di ormoni importanti (insulina, glucagone, grelina, e altri) che sono coinvolti nel metabolismo. Le numerose ricerche suggeriscono di non assumere il cibo 3 o 4 ore prima di andare a dormire e 1-2 ore dopo il risveglio. Questo significa ave-

re una finestra di 10-12 ore al giorno entro cui mangiare (se consideriamo che una persona dorme in media 7 ore), escludendo le altre fasce. In sigla, questo regime alimentare viene chiamato TRE (time-restricted eating).

Anche digiunare in modo intermittente, cioè alternando giorni di digiuno assoluto ad altri in cui si si alimenta in modo normale, può aiutare l'organismo a placare i sintomi delle malattie infiammatorie, ma anche di altre patologie, purché l'astensione dal cibo venga programmata e seguita da uno staff medico esperto. Al Charité University Medical Center di Berlino sono stati seguiti più di 20 mila pazienti che si sono sottoposti a diverse forme di digiuno sotto controllo medico. Ebbene, i risultati sono stati ottimi, per quanto riguarda il diabete, l'ipertensione, l'emicrania, la fibromialgia, l'artrite reumatoide. Esistono diversi schemi di digiuno intermittente. Un giorno di digiuno alla settimana fornisce, probabilmente, risultati modesti, a breve termine. Altri schemi più efficaci, invece, prevedono, ad esempio, 5 giorni di digiuno nell'arco di due settimane, o 16 nell'arco di 8 settimane, sempre sotto stretto controllo medico.

Quanto ci condizionano i batteri e gli altri microrganismi che abbiamo



ALIMENTAZIONE E MALATTIE



nell'intestino (e che pesano, nel loro complesso, più di un chilo, formando quello che gli esperti chiamano microbioma)? Numerosi studi dimostrano che questa "presenza" può influire molto, positivamente o negativamente, nell'insorgenza di malattie come il diabete, l'obesità, ma anche disturbi circolatori. Al Forum sulla nutrizione, sono stati analizzati i risultati di un recente studio effettuato in Israele sul ruolo del microbioma nel rapido recupero di peso che spesso affligge le persone obese dopo una dieta. È stato scoperto che, in alcuni casi, nell'intestino delle persone obese sono presenti batteri in grado di rendere più difficile il dimagrimento. Se il paziente si sottopone a una dieta, quei batteri "ricordano" il livello di peso precedente e si danno da fare perché venga ripristinato.

Lo studio, grazie ad un elevatissimo mix di conoscenze apportato da differenti specialisti, applica i sistemi di calcolo più avanzati (una sorta di "matematica intestinale") per studiare la composizione del microbioma e gli effetti sull'organismo. È stato scoperto, per esempio, che la risposta individuale al glucosio è assolutamente diversa da un organismo all'altro e dipende anche dalla composizione del microbioma. Così è stato sviluppato

un algoritmo in grado di prevedere la risposta glicemica di ogni singola persona, sulla base dei dati clinici e della composizione dei batteri presenti nell'intestino. Questo è particolarmente importante per chi è a rischio di diabete.

Secondo un'affascinante ipotesi le piante hanno prodotto, nel corso dell'Evoluzione, una serie di sostanze in grado di allungare la vita agli animali con cui venivano in contatto, per "aiutarli" a evolversi insieme a loro (nell'ambito di quella che gli esperti chiamano co-evoluzione: una complessa serie di equilibri e di condizionamenti reciproci, nel corso di milioni di anni di selezione naturale). Di tutto questo ora possiamo approfittare anche noi, che ritroviamo quelle preziose sostanze allunga-vita nei vegetali. Ma alcune

piante sono andate anche oltre, producendo sostanze come la caffeina, per fare in modo che gli insetti impollinatori venissero maggiormente attirati (in un certo senso, hanno offerto il caffè a questi insetti...). Oppure inserendo nel polline molecole anti-stress per le api, come l'acido cumarico.

È un'ipotesi, dicevamo. In realtà è difficile capire empiricamente se le sostanze che prevengono l'invecchiamento e aumentano la longevità negli animali siano presenti per caso negli alimenti vegetali, o siano state incentivate dalle piante stesse per modulare il mutualismo piante-animali. Comunque sia, alcune di queste sostanze allunga-vita sono state identificate dai ricercatori dello IEO. Finora ne sono state trovate e descritte sette: quercetina, resveratrolo, curcumina, antocianine, epigallocatechingallato, fisetina, capsaicina, presenti in diversi tipi di vegetali. Agiscono modulando direttamente, e positivamente, l'espressione del Dna delle cellule.



CAPSULE IN FARMACIA COLESTEROLO PIÙ BASSO E SALVO L'ALITO CON L'AGLIO NERO



Grazie al suo aroma saporito, l'aglio - una delle piante coltivate più antiche per il mantenimento della salute - è ormai imprescindibile in qualsiasi cucina. I suoi antiossidanti naturali proteggono contro i radicali liberi (che accelerano l'invecchiamento) e sono inoltre in grado di prevenire l'arteriosclerosi. Quest'ultima è una delle malattie più diffuse e rappresenta la causa principale delle patologie cardiocircolatorie. Uno studio agli ultrasuoni condotto su alcuni pazienti ha evidenziato una riduzione fino al 18% dei depositi sulle pareti dei vasi sanguigni, che risultavano quindi notevolmente più elastici di prima grazie proprio all'assunzione di aglio. Altre indagini attestano che il consumo quotidiano di aglio contribuisce a contrastare l'ipertensione. È assodato che le persone che vivono nell'area mediterranea e mangiano tradizionalmente molto aglio sono soggette alle patologie cardiocircolatorie con minore frequenza rispetto agli svizzeri.

L'aglio crudo ha però uno svantaggio: dopo averlo consumato - bollito, saltato o crudo che sia - l'alito è per

così dire un po' pesante. Ma c'è una soluzione: l'aglio nero, ottenuto tramite un processo di fermentazione che lo rende completamente inodore. Le capsule di aglio nero (disponibili in farmacia e drogheria) sono assolutamente prive di odori e preservano tutte le preziose sostanze che mantengono sani e giovani. Sono inoltre arricchite di utili vitamine B

che contribuiscono al mantenimento delle funzioni fisiche vitali e alla stabilità del sistema nervoso.

«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. 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

SALUTE

PHYTOPHARMA

SANI CON UN INTEGRATORE

PREPARATO CON ESTRATTI NATURALI

Hot-Drink Phytopharma all'aroma di limone è un integratore ricco di ingredienti naturali come gli estratti di salvia, sambuco e timo, polvere di zenzero, miele, zinco e delle vitamine C e D. Questa combinazione infallibile contribuisce a rinforzare in modo duraturo il sistema immunitario. Le vitamine C e D e lo zinco aiutano le difese immunitarie. Hot drink Phytopharma è un'alternativa naturale alle bevande calde contenenti sostanze chimiche. È utile ai primi segni di raffreddamento: versare 1 bustina di Hot-Drink in 200 ml di acqua bollente o fredda per tre volte al giorno. Per i bambini tra i 6 e i 12 anni si raccomanda 1 bustina al giorno e per quelli dai 3 ai 6 anni ½ bustina al giorno.

L'azienda Phytopharma, fondata nel 1993, ha sede a Grandvillard (Fri-



lizzata in prodotti farmaceutici e integratori alimentari nonché in prodotti medicinali e per la cura della persona a base di ingredienti naturali pregiati lavorati rispettandone le caratteristiche. I prodotti Phytopharma sono disponibili nelle farmacie, drogherie e nei negozi di prodotti naturali.

borgo) e si occupa prevalentemente del settore salute. L'azienda è specia-

studio di pilates

roll up



**Lezioni in gruppo
e individuali.**



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

TOYOTA A INIZIO DEL PROSSIMO ANNO LA CAMRY RITORNA IN SVIZZERA

Dopo 14 anni di assenza, la berlina campionessa di vendite a livello mondiale sarà nuovamente in vendita anche in Europa occidentale e in Svizzera. Con la propulsione ibrida elettrica di Camry, Toyota proporrà in Svizzera ben otto modelli dotati dell'innovativo sistema propulsivo. Il sistema ibrido abbina un motore a benzina da 2.5 litri con un motore elettrico. Il risultato è un consumo moderato, basse emissioni e al tempo stesso maggiore potenza e reattività del motore.

Lanciata per la prima volta nel 1982, la berlina Camry è ormai giunta all'ottava edizione. A livello mondiale il modello è disponibile in oltre 100 paesi e dalla sua introduzione è stato venduto globalmente in 19 milioni di esemplari. Camry è la berlina più venduta al mondo nel segmento D/E con cifre di vendita annuali di oltre 700 mila unità.

La nuovissima generazione della Toyota Camry si basa sulla moderna piattaforma TNGA (Toyota's New Global Architecture), concepita per offrire un elevato divertimento al volante. Tale piattaforma ha permesso di



combinare un design straordinario con l'abituale alta qualità Toyota, un abitacolo confortevole e spazioso nonché tecnologie innovative e semplici da utilizzare. Le qualità tipiche, quali la durata, l'elevato comfort di viaggio e il design seducente, sono naturalmente presenti anche nella nuovissima generazione.

Allo scopo di accrescere ulteriormente il comfort, la linea del tetto è

stata prolungata e i finestrini laterali adattati creando una spaziosità a bordo estremamente generosa. Inoltre, osservandola di lato, la Camry appare elegante e dinamica. L'abitacolo incarna un mix ideale di stile, comfort e lavorazione artigianale. Le linee della plancia e degli strumenti offrono un'ergonomia ottimale, con una postazione di guida particolarmente studiata, mentre i passeggeri sui sedili posteriori godono di molto comfort e ampio spazio.

La nuova Camry sarà lanciata in Svizzera nel primo trimestre del 2019. I prezzi non sono ancora noti.





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

MOTORI

OPEL

LA NUOVA CORSA GSi CON MOTORE TOP DI GAMMA



Sulla scia della Opel Insignia GSi è arrivato anche il modello Corsa GSi, alimentato da un motore a benzina turbo da 1,4 litri e 150 CV che eroga una coppia di 220. Questo propulsore permette alla vettura di passare da 0 a 100 km/h in 8,9 secondi e di arrivare alla velocità massima di 207 km/h. La Corsa GSi è in grado di passare in quinta marcia da 80 a 120 km/h in soli 9,9 secondi.

La piccola GSi si propone di garantire il massimo del piacere di guida soprattutto sui percorsi ricchi di curve. È per questo che durante la configurazione del motore, che vanta una potenza per litro di oltre 100 CV, gli ingegneri si sono concentrati soprattutto nell'ottimizzare l'immediatezza di risposta. In tal modo questo propulsore turbo abbinato ad un cambio manuale a sei marce dai rapporti brevi vanta una straordinaria potenza in seconda e terza marcia nonché una coppia massima compresa tra 3'000 e 4'500 giri/min, l'ideale per uno stile di guida grintoso. La vettura assicura la massima precisione: il telaio sportivo già impiegato nella variante OPC e i

freni garantiscono un'agilità precisa, una straordinaria manovrabilità e distanze di frenatura brevi. In opzione si possono avere cerchi in lega leggera da 18 pollici con pneumatici 215/40 R18 dall'elevata aderenza.

La sensazione di potenza tipica della nuova Corsa GSi è sottolineata anche dal suo aspetto incisivo e atletico caratterizzato da ampie prese d'aria, cofano motore dalle forme possenti, spoiler posteriore pronunciato e minigonne laterali sapientemente scolpite. La parte anteriore è caratterizzata da un'ampia griglia a nido d'ape, linee che partono dal caratteristico fulmine Opel in posizione centrale e specchiet-

ti retrovisori in carbonio in stile da corsa. I grandi elementi di design cromati sono collegati visivamente da elementi trasversali neri che attraversano orizzontalmente l'anteriore, e la piega trasversale nera sul cofano motore accentua il carattere della sportiva. Lo stile possente si riconosce anche nella parte posteriore. Lo spoiler marcato sull'estremità del tetto aumenta la deportanza; il terminale di scarico cromato è inserito nel diffusore posteriore in colore carrozzeria.

Sensazione di sportività anche nell'abitacolo con i sedili Recaro opzionali, il volante sportivo e la pedaliera in alluminio.



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



sosTieni l'economia ticinese

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 Auris

MOTORI

LEXUS LA YELLOW EDITION VERSIONE ESCLUSIVA DELLA LC

Lexus amplia la gamma del coupé-ammiraglia LC con una Yellow Edition. Il modello speciale, come lascia intuire il nome, sfoggia una carrozzeria di colore giallo che mette in risalto il design del coupé sportivo. L'abitacolo riprende la tonalità dell'esterno, con i pannelli neri delle portiere arricchiti da inserti gialli in Alcantara. Le impunture dei sedili in pelle bianca, della plancia degli strumenti, del volante e del bracciolo nella console centrale risplendono della tonalità gialla, valorizzate ulteriormente dalla lavorazione artigianale. Il padiglione è in Alcantara e i sedili anteriori in pelle semi-anilina regolabili elettricamente su 10 posizioni.

Oltre all'abitacolo elegantemente rielaborato, la LC Yellow Edition propone le caratteristiche di performance e guidabilità della versione LC Sport+. Grazie al sistema dello sterzo ad azio-



ne variabile, alle quattro ruote sterzanti, che permettono la gestione separata dell'angolo di sterzata delle ruote anteriori e posteriori, nonché al differenziale Torsen, la LC rivela una guidabilità agile e sicura che fornisce al conducente una risposta ottimale in ogni

situazione di guida. Il conducente può quindi assaporare appieno il potenziale della piattaforma GA-L, che ha i suoi punti di forza nella ripartizione perfetta del peso e nel baricentro basso.

L'immagine esterna è valorizzata dai cerchi in lega leggera da 21 pollici e dal tetto nonché dallo spoiler posteriore in carbonio. Lo spoiler posteriore attivo si alza automaticamente a velocità superiori agli 80 km/h aumentando in tal modo la stabilità del coupé.

La Yellow Edition della LC è disponibile con motorizzazione ibrida, che eroga 359 CV tramite il sistema ibrido autoricaricante Multistage, oppure con motore V8 a benzina da 5.0 litri e 477 CV.



Thai
Professional Massage

Lugano

via Antonio Ciseri 4 - 6900 Lugano

tel 076 743 26 01



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
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 

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



Famiglia e flessibilità



AXA
Agenzia principale Sergio Sertori
Piazza Riforma 4
6900 Lugano
Telefono +41 91 923 73 13
lugano.via.nassa@axa.ch
AXA.ch/nassa

Se stipulate un'assicurazione complementare malattie di AXA, ogni anno troviamo per voi l'assicurazione di base più conveniente. [AXA.ch/salute](https://www.axa.ch/salute)

**Le famiglie possono risparmiare
fino a CHF 2000.- all'anno**

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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

En collaboration avec le
Centre Pompidou

SOULAGES

Une rétrospective

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

15 juin – 25 novembre 2018
Tous les jours de 9 h à 19 h

Suisse