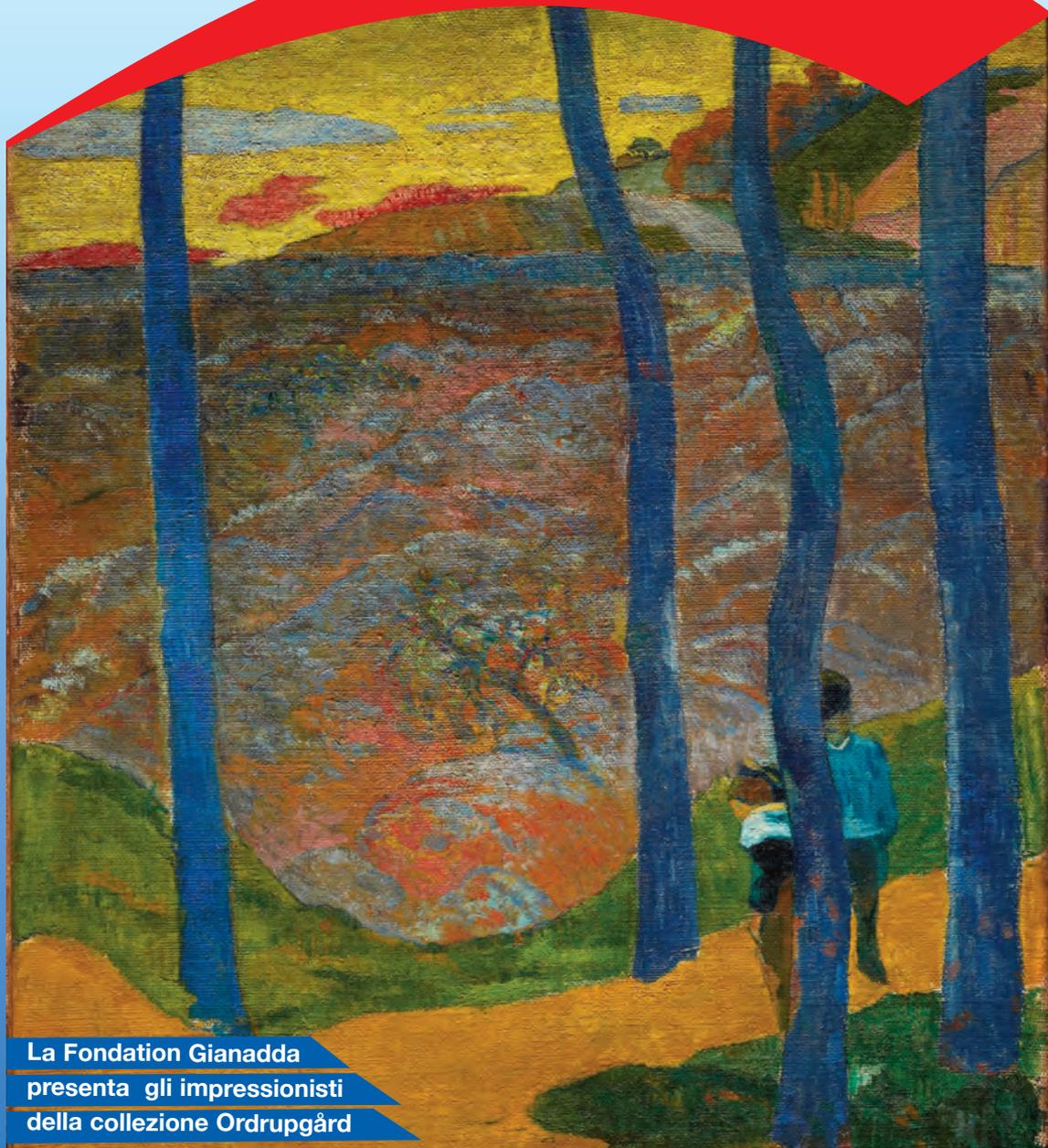


# Ticino magazine



La Fondation Gianadda  
presenta gli impressionisti  
della collezione Ordrupgård

FEBBRAIO - MARZO 2019

CARISMA

CHARDONNAY TICINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GIALDI

## 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

FEBBRAIO - MARZO 2019 - Anno 37° - Nr. 1

**Ticino**  
magazine

## Rivista del tempo libero

Redazione:

**TM - Masco Consult SA**, 6955 Capriasca-Cagiallo  
Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91  
ticino-magazine@ticino.com - www.ticino-magazine.ch

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

### TESORI IMPRESSIONISTI LA COLLEZIONE ORDRUPGÅRD ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda presenta "Tesori impressionisti", una mostra che propone oltre una sessantina di opere d'eccezione provenienti dal museo Ordrupgård di Copenhagen (Danimarca). Questo famoso scrigno racchiude l'omonima collezione creata dalla coppia danese Wilhelm e Henny Hansen: un insieme unico in Europa di opere rappresentative dell'Impressionismo e del Pre-impressionismo riunite con cura e passione. Questa importante mostra propone opere importanti dei maggiori esponenti della pittura francese del diciannovesimo e inizio del XX secolo come Degas, Gauguin, Sisley, Pissarro, Monet, Renoir, Manet, Cézanne, ma anche Corot, Courbet, Ingres, Delacroix. È allestita per sezioni tematiche a partire dai dipinti di paesaggio per passare ai ritratti, alle nature morte e ai giardini immaginari.

in copertina  
Paul Gauguin  
"Les Arbres bleus"  
"Vous y passerez, la belle!"  
anno 1888  
olio su tela di iuta  
cm 92 x 73.



Paul Gauguin  
"Portrait d'une jeune fille, Vaïte (Jeanne) Goupil"  
1896, olio su tela, cm 75 x 65

**ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA  
OPERE DALLA COLLEZIONE ORDRUPGÅRD DI COPENHAGEN**



*Odilon Redon  
"Natura morta"  
verso il 1901  
olio su tela  
cm 50 x 73.*

Da Corot a Courbet, un insieme magistrale che riflette l'evoluzione della pittura di paesaggio francese lungo tutto l'Ottocento. Vi figurano dipinti della scuola di Barbizon, degli impressionisti fino al capofila del Realismo Gustave Courbet. Dei quarantacinque pezzi della collezione di questo ambito, trentacinque sono esposti alla Fondazione Pierre Gianadda. Le vedute idilliache impregnate di nostalgia di Jean-Baptiste-Camille Corot affiancano i mutevoli paesaggi di Claude Monet. Di Alfred Sisley che aveva un amore istintivo per il cielo e per l'acqua, sei straordinari dipinti rappresentano dei paesaggi tranquilli e luminosi dell'Ile-de-France. Per Camille Pissarro è proposta una serie di 6 dipinti che

illustrano i principali periodi creativi dell'artista con vedute di Parigi, il soggiorno a Pontoise e la sua vita in Eragny. Sedotti anche dalle correnti che precedettero l'impressionismo, gli Hansen raccolsero anche opere significative di Gustave Courbet.

La pur prevalente passione per il paesaggio non fa trascurare ai collezionisti il ritratto e le scene d'interno. Ciò appare ben evidente dalle opere che mostrano, tra gli altri, i ritratti intimi di Edgar Degas come "Femme se coiffant" (1894), di Berthe Morisot "Jeune fille sur l'herbe, Le Corsage rouge" (1885) o il sorprendente "Portrait d'une Roumaine" (1877) di Pierre-Auguste Renoir.

Le quattro nature morte acquisite da Wilhelm Hansen sono tutte presenti in mostra la delicata "Corbeille de poires" (1882) di Édouard Manet,

*Pierre-Auguste Renoir  
"Une femme dans l'herbe  
(Lise Tréhot)"  
verso il 1868  
olio su tela  
cm 29 x 34,5*



**ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA**  
**OPERE DALLA COLLEZIONE ORDRUPGÅRD DI COPENHAGEN**



Paul Cézanne, "Baigneuses", verso il 1895, olio su tela, cm 47 x 77.

"Fleurs et fruits" (1909) proveniente dal periodo fauve di Henri Matisse accompagnano "Deux vases de fleurs" (1890-91) di Paul Gauguin così come una misteriosa e inattesa "Nature morte" (1901) di Odilon Redon.

Caratteristiche di periodi vari della ricerca dell'artista, le opere di Paul Gauguin formano uno dei complessi più spettacolari della Collezione Ordrupgård. Otto dei dodici dipinti di proprietà del museo danese sono presenti in mostra. Da "La petite rêve" (1881) a "Adam et Eve" (1902): costituiscono una mini-monografia. Vi si ritrova tra l'altro "Portrait d'une jeune fille, Vaite (Jeanne) Goupil", opera realizzata nel 1896, un anno dopo l'arrivo di Paul Gauguin a Tahiti.

Appassionati d'arte, Wilhelm e Henny Hansen costituiscono in soli due anni, tra 1916 e 1918 la collezio-

ne da cui si sono attinte le opere proposte alla Fondation Pierre Gianadda, opere che vanno dal Pre al Post-Impressionismo con un nucleo significativo di lavori impressionisti. Nel 1916 essi acquistano un terreno ad Ordrup, a nord di Copenhagen e vi fanno costruire una abitazione e una galleria per le opere d'arte. Ordrupgård apre al pubblico nel 1918 e i visitatori vi scoprono dipinti francesi e danesi. Fondamentale la disponibilità dei coniugi Hansen di aprire la loro collezione ai concittadini, rendendo così l'arte, soprattutto quella francese, accessibile al pubblico scandinavo. Nel 1952 la collezione è lasciata in eredità allo stato danese. Oggi essa continua ad ampliarsi e per questo all'edificio originario è stata aggiunta nel 2005, su progetto di Zaha Hadid, una nuova struttura dedicata alle nuove acquisizioni.

La importante rassegna alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59, Martigny) rimane aperta dall'8 febbraio al 16 giugno tutti i giorni dalle ore 10 alle 18. L'ingresso pieno a 18 franchi permette di visitare anche il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile.

**LA CORNICE**  
cornici  
dorature  
articoli di belle arti

*Fabrizio Colciaghi*

via A. Giacometti 1  
6900 Lugano  
tel e fax 091 923 15 83  
[lacornicelugano@bluewin.ch](mailto:lacornicelugano@bluewin.ch)  
[www.lacornice.ch](http://www.lacornice.ch)



**LA CORNICE**  
spazio espositivo

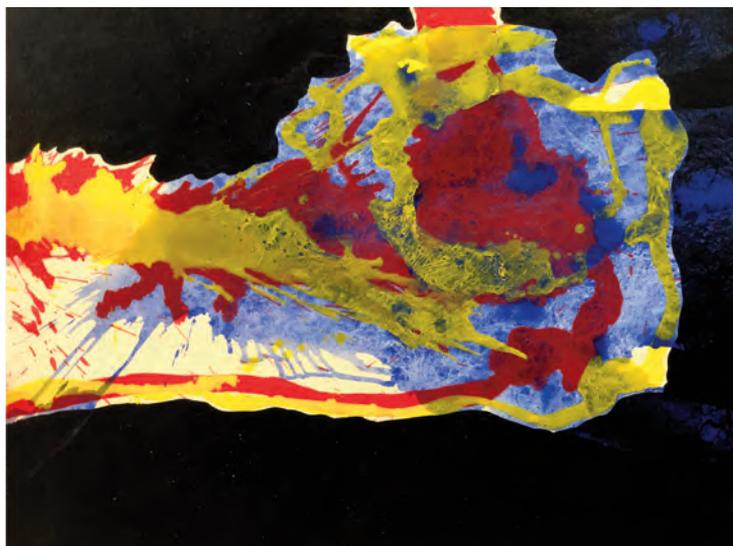
**visitate  
la nostra  
galleria d'arte**



CANDIDATO  
AL CONSIGLIO DI STATO  
RAFFAELE  
**DE ROSA**  
**C'È DA FARE**  
[www.raffaelederosa.ch](http://www.raffaelederosa.ch)

## INIZIA CON CLAUDIO GRANAROLI LO SPAZIO ESPOSITIVO LA CORNICE

Quello che era lo Spazio d'Arte Il Raggio diventa a tutti gli effetti Spazio espositivo La Cornice. Fino ad ora l'area per le mostre era distinta per nome ed ospitata all'interno del riconosciuto negozio dedicato alle cornici e alla vendita di tutto il materiale necessario agli artisti: tele, telai, cornici, colori, matite, gessetti, cavalletti e via di seguito. Il titolare Fabrizio Colciaghi - che nel tempo aveva dapprima affiancato il padre Vincenzo e poi ritirato dallo stesso lo storico negozio - ha deciso di semplificare le cose, rendendo così identificabile sia il negozio sia la galleria con la medesima appellazione. Inoltre, con l'aggiunta di un ulteriore spazio contiguo al negozio dedicato al magazzino, è stato possibile liberare l'ambiente che prima era adibito a ciò. Si tratta di un bello e ampio locale situato a qualche decina di metri di distanza - in via Somaini - dove in uno storico seminterrato è stato ricavato un ulteriore spazio esposi-



tivo per mostre a tema e comunque in permanenza destinato all'esposizione di rare cornici antiche, alcune anche di dimensioni importanti.

Lo Spazio espositivo La Cornice

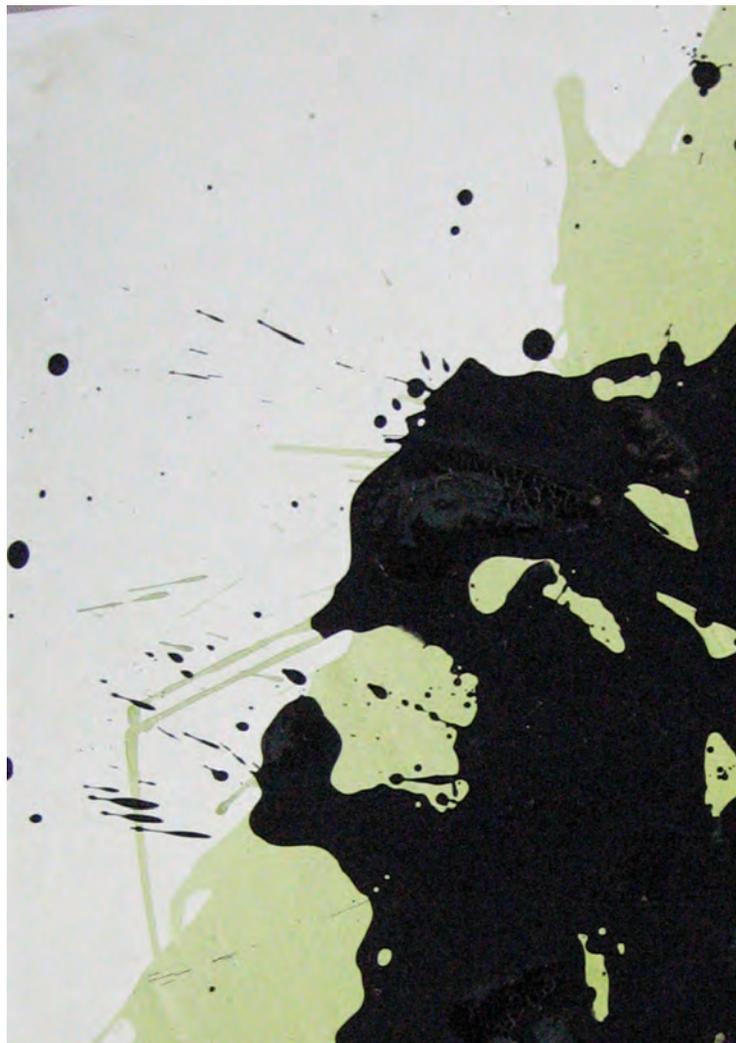
occupa sempre la medesima superficie in Via Giacometti 1, in centro a Lugano. È costituito da una saletta interna che di solito ospita una decina di quadri di medie dimensioni, oltre alle due ampie vetrine d'angolo esterne che possono accogliere anche opere di misure maggiori. La proposta dei differenti artisti che si susseguono nelle mostre è poi ampiamente soddisfatta da opere eseguite su carta nelle differenti tecniche, raccolte e comodamente "sfogliabili" in apposite cartelle.

Per questa prima mostra dell'anno che inaugura anche il suo nuovo nome, lo Spazio espositivo La Cornice presenta l'artista italiano Claudio Granaroli. In tutto vengono messe in esposizione e vendita quasi una trentina di opere, per la gran parte di misura 40x50, ma anche una mezza dozzina di quadri di medio e grandi dimensioni. Si tratta per lo più di tecniche miste eseguite su carta e in seguito intelate con particolari tecniche e materiali.

Così la critica dell'arte Sonia Cavicchioli in "Grandi artisti e puri artisti", Sigum Edizioni d'arte, riassume



## LA CORNICE ESPONE OPERE DI CLAUDIO GRANAROLI



il lavoro dell'artista: «La pittura di Granaroli ha un forte aspetto febbrile: prepara i telai e le cornici; dipinge su tela e su carta, che poi incolla su tela; va alla ricerca di carta preziosa: per lungo tempo utilizza una carta prodotta a Pescia (paese in provincia di Pistoia, Toscana) e destinata alla stampa all'acquaforte; poi una carta di cotone martellata, prodotta dalla Fabriano e nell'ultimo decennio carta orien-

tale di difficile reperimento. Usa olio, acrilico, tempera, acquerello, inchiostro di china (ha lavorato anche con pastelli ad olio e stampato su linoleum): li stende a vaste campiture, spesso sovrapposti. Su un fondo dipinto, sovente spatolato ad olio, ottiene effetti di trasparenza diluendo al massimo il colore (in questo caso generalmente acrilico) e tirandolo fino ad ottenere velature sottili. Per questa ra-

gione, all'impulso quasi automatico con cui realizza ciascuna stesura, fanno poi seguito i tempi lunghi dell'essiccazione».

Claudio Granaroli è nato a Milano nel 1939. Si è diplomato in pittura all'Accademia di belle arti di Brera a Milano, presso la scuola di Pompeo Borra e Domenico Manfredi. Dipinge soprattutto opere informali su grande formato. Girando con i suoi vecchi furgoni ha esposto in tutta Europa. Le sue prime mostre risalgono al 1958 e al suo attivo ha oltre cinquanta mostre personali e più di centoventi collettive, soprattutto in Italia, Finlandia, Belgio, Norvegia, Francia e Spagna.

Nel 1979 ha fondato la casa editrice "El Bagatt Bergamo" che ha diretto fino al 1996, pubblicando oltre 126 libretti di poesia o di scrittura creativa di poeti e artisti italiani e stranieri. In seguito dirige le "Edizioni d'Arte Signum". Fervido creativo e ideatore de "La collana dei numeri" ha curato e pubblicato più di 230 'plquette' di poesia e arte. In essi concretizza l'idea di abbinare due categorie spesso nettamente separate tra loro: il segno della pittura portato sulla carta insieme alla sua naturale padrona, la parola. L'artista pittore e poeta Claudio Granaroli vive e lavora a Bergamo.

La mostra di opere di Claudio Granaroli presso lo Spazio espositivo La Cornice (via Giacometti 1, Lugano-centro) sarà inaugurata martedì 26 febbraio alle ore 18.00 e rimarrà liberamente visitabile fino al 30 marzo durante gli ampi orari d'apertura del negozio.

## DIALOGHI DI SCULTURA 2

## ALLA GISPOTECA GIANLUIGI GIUDICI

La Gipsoteca Gianluigi Giudici presenta la mostra dal titolo "Dialoghi di scultura 2", con protagonisti Aldo Ferrario, Gabriela Spector e Gianmarco Torriani. Si tratta del secondo appuntamento dei "Dialoghi di scultura", ciclo di esposizioni che, nel tempo, metteranno a confronto - fra loro e con le opere esposte in permanenza nello spazio museale - artisti che si esprimono mediante proposte plastiche con materiali e tecniche tradizionali, ma anche con interventi originali che comunque si sviluppino nelle tre dimensioni.

Anche per questo secondo incontro gli scultori coinvolti operano con intenti e modalità molto personali portando ciascuno una visione propria di come la scultura possa articolarsi nell'ambito dell'arte contemporanea. Tutti e tre - pur impiegando anche materiali diversi - trovano nel bronzo uno dei mezzi espressivi più consoni ai propri "racconti". L'azione di plasmare manualmente l'opera, che sarà poi trasferita nel bronzo, risulta adeguata naturalmente a immagini figurative ma anche a forme e composizioni simboliche.



Gianmarco  
Torriani  
"Sailing"  
2009, bronzo.

"Dialoghi di scultura 2" vede in mostra le opere di recente produzione dei tre artisti che operano in Canton Ticino. Una delle opere di ciascun autore, poi, viene selezionata in vista di una presentazione fronte a fronte con uno dei gessi di Gianluigi Giudici, con l'in-

tenzione di raccontare le sensibilità diverse con cui gli artisti affrontano una stessa tematica o uno stesso pensiero. Aldo Ferrario, artista di Carona, dove opera e vive, si è formato alla Kunstgewerbeschule a Zurigo e poi all'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano; Gabriela Spector è argentina di nascita, ha operato per alcuni anni in Italia dove ha perfezionato la tecnica scultorea, per stabilirsi infine in Canton Ticino nel 1994; Gianmarco Torriani dopo gli studi alla CSIA di Lugano e all'Accademia di Belle Arti di Brera, ha avuto significative esperienze artistiche a New York che lo hanno condotto a una ricerca varia fatta di tecniche e materiali differenti. I diversi itinerari formativi e le diverse esperienze hanno il pregio di rendere la proposta di questa mostra variamente ricca, così



Aldo Ferrario  
"Gruppo"  
2002, bronzo.

## DIALOGHI DI SCULTURA 2



*Gabriela Spector  
bozzetto per  
"Grande Volo"  
2017  
gesso policromo.*

## LA GIPSOTECA GIUDICI

La Gipsoteca, dedicata a Gianluigi Giudici (Casanova Lanza 1927 - Valmorea 2012) e alla sua opera, raccoglie diverse centinaia di gessi di lavori poi fusi in bronzo, realizzati in oltre cinquant'anni di attività. Il linguaggio utilizzato dall'artista spazia dal figurativo all'astrazione, nella sua variante organica. Particolarmente apprezzata nel tempo è stata la sua scultura religiosa, collocata presso chiese delle province lombarde e del Canton Ticino, con una eccezione per l'ampio intervento compiuto a Vienna, tra 1966 e 1992, presso la Chiesa del Buon Pastore. L'allestimento presso la sede della Gipsoteca a Lugano, è stato realizzato con lo scopo di evidenziare la varietà e peculiarità dei linguaggi utilizzati, attraverso la creazione di "isole" ossia raggruppamenti di opere che meglio inquadrano aspetti del suo lavoro. Da segnalare inoltre altri due interessanti spazi: il deposito gremito di gessi di varia epoca e di vario interesse e l'atelier giovanile dell'artista con gli strumenti per la realizzazione di lavori a cesello e a sbalzo.

come è avvenuto nella precedente esposizione.

"Dialoghi di scultura 2. Aldo Ferrario, Gabriela Spector, Gianmarco Torriani" si tiene presso la sede della

Gipsoteca Gianluigi Giudici, in Via Riva Caccia 1 A, a Lugano; rimane allestita fino all'11 maggio e si può visitare da mercoledì a sabato, dalle 14.00 alle 18.00.

**Thai**  
**Professional Massage**  
**Lugano**

via Antonio Ciseri 4 - 6900 Lugano  
tel 076 743 26 01

## LA VOCE DI GUIDO GONZATO ALLA GALLERIA DI VIA MARCONI 2

Un rappresentativo insieme di Opere di Guido Gonzato (Colognola ai Colli 1896-1955 Mendrisio) viene presentato dal 15 febbraio al 15 aprile negli spazi della Galleria di via Marconi 2 a Lugano. Il fulcro della mostra è costituito da una serie di dipinti riconducibili alla collezione Silvio Rusca di Bissonne, uno dei collezionisti storici dell'artista e uno degli artefici dell'associazione "Amici di Gonzato" che venne creata proprio per sostenere l'artista e la sua famiglia.

Parte di questi dipinti sono del tutto inediti, altri non sono più stati esposti dall'importante retrospettiva di Mendrisio del 1965, a 10 anni dalla scomparsa. Della collezione facevano parte alcune fra le opere salienti di Gonzato quali la "Madre che allatta" del 1924, da cui l'artista ricavò una cartolina, o il "Caporale Bepi Furlan" del 1930, un ritratto che fa parte di quei volti sconvolti, straziati dalla follia che aveva dipinto all'ospedale neuropsichiatrico e che venne scelto da Guido Mascarin per la copertina della prima



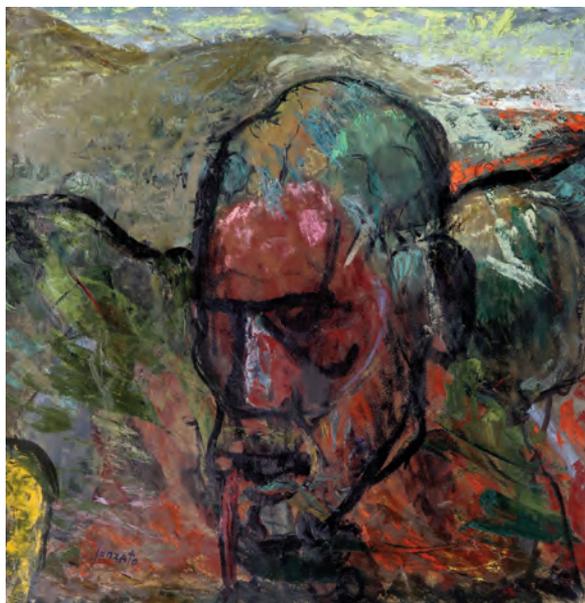
Guido Gonzato, "Tramonto", olio su cartone, cm 40 x 55.

monografia dedicata all'artista nel 1932. A completare quest'omaggio dei dipinti ad olio e pastelli che vanno dagli anni '20 agli anni '40 che provengono da collezioni private e che, in alcuni casi, risalgono a mostre quali

quelle della 'Galleria Genova' o del 'Milione' di Milano.

L'esposizione è l'occasione per aprire uno squarcio sull'impegno e sulla militanza di uno dei nostri maggiori artisti della prima metà del XX secolo, su cui sono confluite istanze molteplici che vanno dalla pittura metafisica all'espressionismo, dal realismo magico al surrealismo, svolte tuttavia nel segno di una profonda sensibilità e di una personalissima cifra stilistica.

La mostra di opere di Guido Gonzato presso la Galleria di Via Marconi 2, in centro a Lugano viene inaugurata il 5 febbraio alle ore 17.30 e rimarrà allestita fino al 15 aprile. Si può liberamente visitare nei giorni da lunedì a venerdì nell'orario 10.30-12 / 14-18.30, sabato ininterrottamente dalle 10.30 alle 16.30.



Guido Gonzato, "Caporale Bepi Furlan" 1930, olio su cartone, cm 70 x 70.

TOKYO  
COLLECTION

SPRING-SUMMER 2019

So Be  
COSMETICS



O·P·I

## LUGANO-CASSARATE

### SCULTURE DI GIANNI GUIDI

### AL RISTORANTE GALLERIA ARTÉ

Gli spazi del Ristorante Galleria Arté al Lago di Lugano - locale riconosciuto internazionalmente per la sua eccezionale gastronomia che gli vale una Stella Michelin e 16 punti GaultMillau - si sono fatti un bel nome anche per le periodiche proposte artistiche. Per questa prima parte di anno i locali del ritrovo pubblico ospitano opere dello scultore italiano Gianni Guidi. In esposizione oltre una dozzina di lavori di piccole e medie dimensioni, ben posizionate nella stupenda sala del ristorante affacciata a pelo d'acqua sul lago, nell'atrio e negli ampi corridoi della struttura.

Gianni Guidi è nato a Bologna nel 1942. Ha compiuto gli studi artistici prima a Ferrara e poi a Bologna all'accademia di Belle Arti. Ha iniziato l'attività artistica come pittore per poi dedicarsi, intorno agli anni '80, alla scultura. Così il critico dell'arte Franco Capoglio si esprime sull'artista: "Tra i dati di continuità compositiva che si intrecciano in tutto il lungo e articolato lavoro Gianni Guidi emerge con chiarezza la sua attitudine alla sintesi concettuale. Una sorta di compressione narrativa che racchiusa



Gianni Guidi, "Monopode", cm 59 x 29 x 32.



Gianni Guidi, "Il gioco della perla", terra refrattaria, cm 46 x 48 x 35.

nell'opera attende la sua silenziosa esplosione, un fragore muto che vive nella sottilissima zona di confine che separa la figurazione dall'astrazione

più ermetica e verticale. Nello spazio statico dell'opera l'artista raccoglie tutti i suoi topos, maturati in una Wunderkammer dell'anima, poiché per Guidi il tempo è una biblioteca emozionale dove collocare i propri manoscritti materici".

L'esposizione di opere di Gianni Guidi al Ristorante Galleria Arté al Lago (in Piazza Bossi a Lugano-Cassarate) rimane allestita fino al 31 agosto.

ARTE

GIUBIASCO

## TRE GENERAZIONI E UN SECOLO VISSUTI TRA LASTRE, PELLICOLE E PIXEL

La Galleria Job a Giubiasco propone la sua 51esima mostra ospitando tre generazioni di fotografi della stessa famiglia. L'esposizione "Three Generations" presenta i lavori di Gualtiero, Walter e Massimo Piccoli, fotografie che per soggetti e tecniche fotografiche attraversano quasi un secolo di storia. Gualtiero Piccoli (1898-1975), il bisnonno fruttivendolo e fotografo di Piotta, utilizzava una macchina fotografica su cavalletto d'inizio Novecento. Gli eredi hanno conservato le lastre che oggi restituiscono ritratti e pregevoli testimonianze leventinesi di un'epoca di scarsa copertura mediatica. Walter Piccoli (1951), il nipote, fotografo dell'Ecole des Arts et Métiers di Vevey, appartiene all'era della pellicola fotografica ed espone fotografie stile reportage ritratti e testimonianze colte durante i suoi viaggi in Africa. Massimo Piccoli (1998): il bisnipote, nativo digitale e neo diplo-



Walter e Massimo Piccoli, ritratti da Massimo Pacciorini-Job.

mato fotografo, testimone della frenesia dell'immagine, digitale a tutti i costi, presenta al pubblico fotografie che toccano i diversi campi della fotografia.

La mostra rimarrà aperta alla Gal-

leria Job (in via Borghetto 10 a Giubiasco) fino al 16 febbraio; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì dalle 8.45 alle 11, dalle 13.45 alle 18.30, sabato dalle 8.45 alle 12. dalle 13.45 alle 17.00.

## 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](mailto:cp.sophie10@gmail.com)



Grand Hotel  
Villa Castagnola

Villa, Art & Gastronomy



SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

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



## DALL'INGHILTERRA ALLA ZÜST UNA TELA DI BERNARDINO LUINI

Continua alla Pinacoteca Giovanni Züst la mostra dal titolo "Il Rinascimento nelle terre ticinesi 2" e per le ultime settimane di apertura lo spazio espositivo di Rancate può contare sull'arrivo dall'Inghilterra di un'importante opera di Bernardino Luini, che si trovava in origine in Santa Maria degli Angioli a Lugano. Si tratta della "Madonna con il Bambino tra i Santi Giovanni Battista e Giuseppe e un membro della famiglia Quadri", tela del grande artista rinascimentale Bernardino Luini, ha alle spalle una storia avventurosa: viene infatti commissionata intorno al 1525 dai Quadri, una famiglia comasca presente nel Luganese dal 1200, per la seconda cappella a destra entrando in Santa Maria degli Angioli.

Attivi nella vita politica locale già nel Quattrocento, i Quadri guadagnano sempre più influenza sul territorio anche grazie al medico chirurgo Francesco Quadri, che nel 1512 è nominato rettore dell'ospedale cittadino. Intorno al 1840 la tela del Luini viene venduta da Fra Tommaso Mornatti da Casalzuigno, guardiano del convento che sarà soppresso di lì a poco e, passando di mano in mano a diversi collezionisti e antiquari, giunge infine per donazione alla Saint Bartholomews Church di Orford, una chiesa fuori dai circuiti tradizionali, nelle campagne inglesi, nel 1950. È la prima volta che la tela torna nel Ticino dopo secoli e la rassegna rappresenta quindi un'occasione unica per poterla ammirare.

La tela in questione completa la mostra "Il Rinascimento nelle terre ticinesi 2", che si interroga sulle forme di conservazione e di dispersione del patrimonio artistico ticinese di epoca e stile rinascimentale, con il temporaneo rientro di numerose opere che hanno lasciato queste terre. In Santa Maria degli Angioli a Lugano si trova



*"Madonna con il Bambino tra i Santi Giovanni Battista e Giuseppe e un membro della famiglia Quadri" (Cristoforo?), 1525 circa, cm 265x193.*

va pure un trittico di Calisto Piazza oggi diviso tra più proprietà e per la prima volta, dopo secoli, riunito. È anch'esso in queste settimane a Rancate, esposto insieme alla pala di Luini, con l'allestimento dell'architetto Mario Botta, e a molte altre opere che hanno lasciato le sedi per cui erano state realizzate per trovare definitivo asilo nel Landesmuseum di Zurigo o per entrare in collezioni pubbliche e

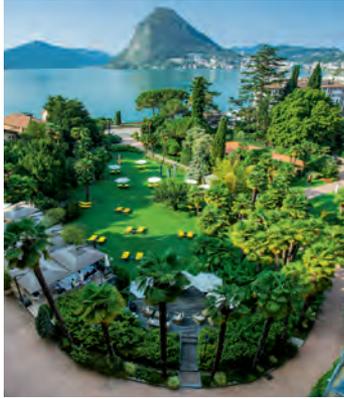
private: vetrate, sculture in legno, marmi, dipinti.

La mostra alla Pinacoteca cantonale Giovanni Züst, a Rancate-Mendrisio, rimane allestita fino al 17 febbraio; si può visitare (entrata piena fr. 10) da martedì a venerdì nell'orario 9-12 / 14-18, sabato, domenica e festivi apertura alle 10.00.



★★★★★

# 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



Q  
QUALITY  
Our Passion

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



## Avete un terreno e volete costruire?

Potete scegliere tra 7 tipi  
di case tradizionali  
**a meno di Fr. 499'000.-**

*per maggiori informazioni*  
ing. Franco Pfister  
tel 079 646 83 41



La casa  
chiavi in mano.

# Pfister

Vivi l'esperienza Pfister: architettura con garanzia di serenità

[www.pfister-case.ch](http://www.pfister-case.ch)  
via Sialunga - 6928 Manno  
tel 091 612 44 00

## ROSSINI RARO ED INEDITO PROPOSTO DALL'OSI CON MARKUS POSCHNER

L'Orchestra della Svizzera italiana e Markus Poschner - a conclusione dell'anno rossiniano del 2018 - hanno presentato una produzione discografica dedicata al famoso musicista pesarese, con sinfonie e arie da opere, in parte rare ed inedite. Titolo del CD è "The Rossini Project (Concerto Classics), Volume I The Young Rossini (1804-1813" ed è disponibile nei negozi specializzati e presso il LAC Shop di Lugano. Solista è il tenore Dmitry Korchak che si avvale anche di una breve collaborazione con il Coro della Radiotelevisione svizzera per un'inedita Aria di Argirio (inserita nel 1813 nella rappresentazione milanese del «Tancredi»).

Il supporto digitale si apre con la celebre Sinfonia dell'«Italiana in Algeri», per poi proporre sinfonie giovanili di Rossini apparentemente meno conosciute, tra queste la Sinfonia alternativa per l'«Equivoco stravagante», che non mancheranno di stupire gli ascoltatori. Mario Marcarini, che firma il prezioso testo introduttivo al CD

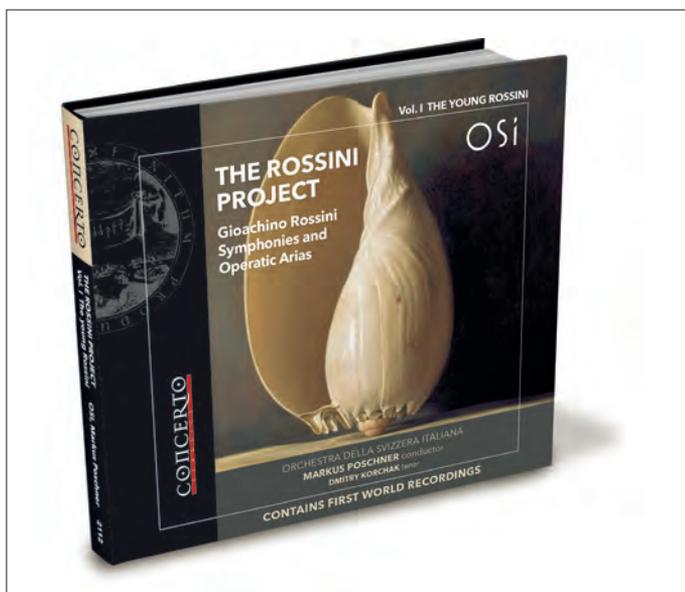


Markus Poschner

contenuto in un elegante hardcover-book (64 pagine in inglese, italiano e tedesco), afferma che nella fase giovanile Rossini "ha modo di accontentare quei cantanti che desiderino arie alternative o pezzi di bravura, e forse, [...]

di cominciare a formarsi egli stesso un "baule" di composizioni vocali che avrebbero costituito un serbatoio a cui attingere nei frenetici tempi degli esordi operistici di qualche anno dopo".

La registrazione curata dal Tonmeister Wolfgang Müller per la Radiotelevisione svizzera, è stata effettuata nell'agosto 2018 all'Auditorio Stelio Molo RSI di Lugano. Gli accordi tra Concerto Classics e OSI prevedono l'esplorazione e l'incisione di una piccola parte del repertorio rossiniano tuttora inedita o di rara esecuzione e la pubblicazione nel 2019-2020 di due ulteriori volumi con composizione successive al 1813.





## — Un Mondo — di Vino

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

*Bindella*  
la vita è bella

### **Vinoteca Bindella**

Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola  
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00  
+41 91 994 15 41 info@bindellavini.ch



Aperti  
da novembre 2012

*Trattoria - Pizzeria*  
Via Vegezzi 4 6900 Lugano  
+41 91 922 24 15  
[www.trattoriagalleria.ch](http://www.trattoriagalleria.ch)

## STORIE DI PERSONAGGI BIZZARRI ALLA RICERCA DI NARRATORI PER I "MATTI" DI CASA NOSTRA

Dopo quelli stilati in Italia per le città di Bologna, Reggio Emilia, Parma, Cagliari, Prato, Padova, Lucera e Capitanata, Milano, Genova, Torino, Roma, Livorno anche il Ticino sta per avere il suo «Repertorio dei matti». Si parla di matti intesi come personaggi bizzarri che animano e danno colore alle nostre vie, le piazze, i paesi, le nostre valli. Per lo scopo viene organizzato un corso di scrittura da cui scaturiscono i repertori dei matti, indirizzato soprattutto agli aspiranti scrittori, anche se possono partecipare tutti, compreso chi non ha mai scritto una parola in prosa. La singolarità del progetto è duplice, perché se da una parte offre la possibilità di ritrarre «i personaggi» più interessanti anche se meno in vista di un paese, dall'altra crea un'occasione unica per un aspirante scrittore di partecipare a un corso, e di venir pubblicato in un'antologia curata da Marcos y Marcos.

Il progetto è organizzato dall'associazione culturale Turba di Lugano in collaborazione con la casa editrice Marcos y Marcos e con la Photo Ma.Ma. Edition della locarnese Manuela Mazzi. Il «corso» di scrittura creativa è curato dall'autore emiliano Paolo Nori, noto per lo stile particolare che insegna da anni nella sua scuola e per essere l'ideatore del progetto «I Repertori dei matti» delle città italiane.

Il seminario – che si snoda in cinque incontri di sei ore l'uno inizierà a fine marzo e si concluderà a metà maggio - prevede un minimo di sedici corsisti che avranno il compito di raccogliere le storie di quei personaggi popolari considerati i «matti locali», per poi raccontarle in forma anonima attraverso una cosiddetta «scrittura senza sentimento», ovvero neutra, leggera e priva di giudizi di valore o analisi psicologiche, voluto per essere un momento di riscoperta del territorio e



Paolo Nori è autore, curatore e traduttore di innumerevoli testi di vario genere, dai romanzi alle memorie, dai racconti agli albi illustrati. Legge ad alta voce, racconta storie e attualità sul suo blog, su alcuni giornali e a volte in televisione. È autore di una quarantina di pubblicazioni dal 1999 a oggi, con molte case editrici tra cui Feltrinelli, Einaudi, Bompiani, Laterza e più recentemente con Marcos y Marcos.

delle storie popolari dei personaggi che ne abitano le zone grigie, ai margini della normalità. Per le iscrizioni scrivere a [info@turba.xyz](mailto:info@turba.xyz).

### Villa Antinori Riserva

*Chianti classico docg, Riserva  
Antinori – Toscana*

Eleganza e maturità vellutata.  
Richiedono passione e pazienza.  
Nel vigneto ed in cantina.  
Il Villa Antinori Riserva lo illustra.

ordinate su [bindella.ch](http://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





Cantina

Eventi

UN LUOGO  
UNICO  
PER UN INCONTRO  
DI ARTI  
VINO  
CIBO  
ARCHITETTURA



**MONCUCCHETTO**

Lugano – Via M. Crivelli Torricelli 27 – [www.moncucchetto.ch](http://www.moncucchetto.ch)

LIBRI

FABIO ANDINA

## LA POZZA DEL FELICE

### STORIA DI MONTAGNA E MONTANARI

Lo scrittore ticinese Fabio Andina ha dato alle stampe il suo romanzo dal titolo "La pozza del Felice". Si tratta di una storia di montagna e di montanari ambientata in una valle remota delle Alpi svizzere. L'immensità delle vette che la sovrastano, l'incanto dei suoi silenzi, le pinete oscure, i crepacci innevati accolgono e fanno da sfondo a personaggi aspri, generosi, schietti e leali. Il fascino di un mondo selvaggio s'intreccia alla vita del protagonista, un vecchio schivo ed enigmatico di nome Felice, che trascorre giornate scandite dalle stesse immutabili abitudini. Il suo riserbo attira l'attenzione del narratore e coprotagonista, un giovane andato a vivere in montagna per sfuggire al caos cittadino. Il loro incontro porterà alla luce segreti rimasti sepolti per troppi anni. Si tratta di un romanzo iniziatico, fuori dal tempo, dalla prosa rapida e incalzante che rapisce il lettore e lo invoglia ad accordarsi, anche lui, al ritmo delle stagioni.

Fabio Andina (Lugano, 1972) si è laureato in cinema a San Francisco. Ha pubblicato la raccolta di poesie "Ballate dal buio" (2005) e nel 2008 è stato inserito nell'antologia "Di soglia in soglia. Venti nuovi poeti della Svizzera italiana". Nel 2016 ha pubblicato il romanzo "Uscirne fuori", ha ricevuto una menzione al Premio Chiara



Inediti per la raccolta di racconti intitolata "Il paese senza nome", ed è stato inserito nell'antologia Dieci racconti per Piero Chiara.

La pubblicazione (220 pagine), curata da Rubbettino Editore, è in vendita ad un prezzo inferiore ai 20 franchi.

THE BEST CENTER  
FOR THE BEST SUPPORT

iCenter



Premium  
Service Provider

iCenter Sagl

Via Luigi Canonica 16

CH-6900 Lugano

T: + 41 (0)91 971 98 72

info@icenter.ch

www.icenter.ch

*Rompi le abitudini  
con il nuovo  
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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

## ONORI PER I TICINESI ALEX HMIINE E ANNA RUCHAT IL GRAN PREMIO SVIZZERO DI LETTERATURA A ZSUZSANNA GAHSE

Il Gran Premio svizzero di letteratura 2019 è assegnato a Zsuzsanna Gahse per l'originalità della sua opera tra poesia e prosa. Il Premio speciale di mediazione va contemporaneamente al "Centre de traduction littéraire" di Losanna e alla "Casa dei traduttori Looren". Oltre a queste due distinzioni sono stati attribuiti i Premi svizzeri di letteratura ad autrici e autori per opere letterarie pubblicate lo scorso anno. Tra questi anche al libro di Alexandre Hmine "La chiave nel latte" edito da Gabriele Capelli Editore di Mendrisio e quello di Anna Ruchat, "Gli anni di Nettuno sulla terra", edito da Ibis.

Nata a Budapest nel 1946, Zsuzsanna Gahse è fuggita dall'Ungheria insieme alla famiglia nel 1956 per rifugiarsi prima a Vienna e poi a Kassel. Il suo primo romanzo, «Zero», scritto in tedesco, è stato pubblicato nel 1983. Dopo avere abitato a lungo a Stoccarda e a Lucerna, dal 1998 vive a Müllheim nel Cantone di Turgovia. L'opera di Zsuzsanna Gahse comprende una quarantina di libri e innumerevoli pubblicazioni e si situa, stando alla giuria, «negli interstizi tra prosa e poesia». La giuria è rimasta colpita dall'interesse dell'autrice per la lingua e le parole, per l'osservazione di fenomeni sociali e culturali, ma anche per il suono delle allitterazioni e l'alternarsi di ritmi e, infine, per lo spirito e l'ironia, con il loro aspetto non esclusivamente ludico.

Il "Centre de traduction littéraire" di Losanna è stato fondato nel 1989. Da allora si propone di mostrare attraverso un notevole programma di letture, incontri, lezioni e pubblicazioni l'importanza della traduzione, di riflettere sulle sue sfide e di esplorarne la ricchezza. La "Casa dei traduttori Looren" a Wernetshausen, nel Cantone di Zurigo, con la sua biblioteca e i suoi spazi di lavoro, le formazioni, le



Alexandre Hmine è nato a Lugano nel 1976. Dopo aver conseguito la maturità presso il Liceo 2 di Lugano, si è laureato in Lettere all'Università di Pavia.

È stato redattore per la RSI, ha collaborato con il settimanale "Azione" e dal 2004 insegna italiano nelle scuole superiori del Cantone, dal 2011 al Liceo 1 di Lugano.

"La chiave nel latte", il suo romanzo d'esordio, ha vinto il Premio Studer/Ganz 2017 per la migliore opera prima.

borse e le manifestazioni che propone è un eccezionale luogo di creazione per traduttrici e traduttori letterari provenienti da qualsiasi parte del mondo. Assegnando contemporaneamente il Premio speciale di mediazione alle due istituzioni, l'Ufficio federale della cultura (UFC) intende ricompensare il lavoro pionieristico che hanno svolto nella promozione della traduzione letteraria e il ruolo essenziale che svolgono nella mediazione letteraria.

Concluso il vaglio delle opere pubblicate nel 2018 presentate al concorso, su proposta della giuria federale della letteratura l'UFC ha assegnato un Premio svizzero di letteratura alle autrici e agli autori seguenti: Elisa Shua Dusapin, "Les Billes du Pachinko", Zoé; Alexandre Hmine, "La chiave nel latte", Gabriele Capelli editore; Julia von Lucadou, "Die Hochhauspringerin", Hanser; Anna Ruchat, "Gli anni di Nettuno sulla terra", Ibis; Patrick

Savolainen, "Farantheiner", Verlag die brotsuppe; José-Flore Tappy, "Trás-os-Montes", La Dogana; Christina Viragh, "Eine dieser Nächte", Dörlemann

L'Ufficio federale della cultura assegna ogni anno i Premi svizzeri di letteratura. Il Gran Premio svizzero di letteratura distingue un autore o un'autrice per l'insieme della sua opera. Il Premio speciale di traduzione e il Premio speciale di mediazione vengono attribuiti ad anni alterni. Ciascuna di queste distinzioni ha un valore di 40'000 franchi. Ulteriori premi sono assegnati sulla base di un concorso al quale sono ammesse le opere pubblicate durante l'anno precedente. Le vincitrici e i vincitori ricevono un premio di 25 mila franchi ciascuno e beneficiano di un sostegno specifico volto a far conoscere le opere premiate a livello nazionale. In tutta la Svizzera vengono organizzate letture per permettere di raggiungere il pubblico al di là dei confini linguistici.



**messi gioielli** since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

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

## STAZIONE ORNITOLOGICA PUBBLICATO IL NUOVO ATLANTE DEGLI UCCELLI NIDIFICANTI IN SVIZZERA

Il nuovo Atlante degli uccelli nidificanti in Svizzera che si basa sul censimento nazionale effettuato dal 2013 al 2016 di tutti gli uccelli selvatici. I risultati mostrano, oltre alla situazione e allo sviluppo dell'avifauna svizzera, i grandi problemi che devono affrontare soprattutto gli uccelli delle zone agricole. In tutto il paese duemila volontari della Stazione ornitologica hanno percorso a piedi complessivamente una distanza calcolata di oltre 400 mila chilometri, l'equivalente del tragitto terra-luna.

Lo stato dell'avifauna rispecchia l'atteggiamento dell'uomo di fronte alla natura. Il nuovo Atlante degli uccelli nidificanti 2013-2016 mostra la situazione attuale e lo sviluppo dell'avifauna svizzera. L'ampia opera di riferimento documenta con ciò anche dove in Svizzera c'è necessità urgente di agire per la conservazione della biodiversità.

L'Atlante mostra, con una precisione mai raggiunta finora, l'attuale presenza, l'abbondanza e la distribuzione altitudinale di tutti gli uccelli nidificanti in Svizzera e nel Liechtenstein. Soprattutto però mostra i forti cambiamenti ai quali l'avifauna svizzera è stata sottoposta negli ultimi vent'anni. Gli effettivi di tanti uccelli



*L'Upupa incorona la copertina del nuovo Atlante degli uccelli nidificanti in Svizzera. È una delle specie di uccelli minacciate per le quali negli ultimi anni si sono attuate con successo misure di conservazione.*

del bosco sono aumentati. Anche le specie per le quali è stato possibile attuare delle precise misure di conservazione - per esempio Upupa, Gipeto e Pavoncella - hanno beneficiato di un incremento. Gli uccelli delle zone agricole invece hanno perso ulteriormente terreno dagli anni novanta. L'agricoltura troppo intensiva con l'utilizzo

abbondante di fertilizzanti e pesticidi, lo sfalcio dell'erba troppo precoce e

troppo frequente e la distruzione di piccole strutture chiedono il loro tributo. Questa tendenza deve essere urgentemente corretta nell'orientamento futuro della politica agraria. Su base dell'Atlante, la Stazione ornitologica di Sempach lancia ora una strategia comprendente 11 punti che riguardano gli sforzi necessari per la conservazione degli uccelli, per poter un giorno trarre un bilancio positivo.

Il nuovo Atlante degli uccelli nidificanti in Svizzera 2013-2016 è disponibile in tre lingue per Fr. 88.- presso la Stazione ornitologica svizzera all'indirizzo [www.vogelwarte.ch/it/shop](http://www.vogelwarte.ch/it/shop) e nelle librerie.



*Poche altre specie di uccelli hanno dovuto subire perdite così gravi come l'Allodola, ben conosciuta e un tempo onnipresente. La specie soffre fortemente delle conseguenze dell'odierna politica agraria, scarsamente ecologica.*

# RISTORANTI TICINESI I TOP DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>
<b>Ecco</b> , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato   Michelin
<b>Arté</b> , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante  Michelin
<b>Locanda Barbarossa</b> , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante  Michelin
<b>Seven</b> , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato  Michelin
<b>Locanda Orico</b> , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante  Michelin
<b>Da Candida</b> , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante  Michelin
<b>Villa Principe Leopoldo</b> , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
<b>Aphrodite</b> , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
<b>La Brezza</b> , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante
<b>Relais Villa Castagnola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante
<b>I Due Sud</b> , Hotel Splendide Royal, Riva Caccia 7, Lugano	985 77 11		elegante
<b>La Brasera</b> , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato
<b>Osteria dell'Enoteca</b> , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante
<b>Vecchia Osteria Seseugio</b> , Via Campora 11, Seseugio	682 72 72		rustico elegante
<b>Marina</b> , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante
<b>La Rucola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		easy dinner elegante
<b>Lago Swiss Diamond</b> , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante
<b>Ai Giardini di Sassa</b> , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante
<b>Osteria del Centenario</b> , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico
<b>Vicania</b> , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante
<b>to</b> , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		Osteria Bou-classico
<b>Lachiesa</b> , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico
<b>Locanda Locarnese</b> , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante
<b>Forni</b> , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico
<b>Ateneo del Vino</b> , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante
<b>Da Enzo</b> , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
<b>Enoteca Bottega del Vino</b> , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina
<b>Antica Osteria Il Malatesta</b> , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice
<b>Conca Bella</b> , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	classico
<b>Al Ponte dei Cavalli</b> , Cavigliano	796 27 05		semplice
<b>Agorà</b> , Muro degli Ottevi 10	793 31 21	lunedì	classico elegante
<b>Golf Gerre</b> , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
<b>Da Valentino</b> Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante
<b>Ronchetto</b> , via Nasora 25, Comano	941 11 55	domenica e lunedì	semplice
<b>Motto del Gallo</b> , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante
<b>Centovalli</b> , Ponte Brolla	796 14 44	lunedì e martedì, dal 1 marzo	classico
<b>Osteria Concordia</b> , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
<b>Stazione</b> , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
<b>Grotto Grillo</b> , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
<b>Della Carrà</b> , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante
<b>Bottegone del Vino</b> , Via Magatti 3, Lugano	922 76 89	domenica e festivi	conviviale
<b>Cittadella</b> , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
<b>Osteria Penel</b> , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
<b>Ristorante Stazione</b> , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico
<b>Stazione</b> , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico
<b>Osteria Sasso Corbaro</b> , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante
<b>Groven</b> , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico

**CANEDERLO D'ASTICE**

**BLU BRETONE**

**SU BISQUE AGLI AGRUMI**

**Ingredienti per 4 persone**

per il canederlo - 300 g pane di bianco rafferma, 300 g di polpa astice, 360 g di albume d'uovo, 20 g di farina 00, 5 foglie di maggiorana, sale pepe

per la bisque: 300 g di carapace d'astice, 1 litro d'acqua, 1 limone, 1 lime, 1 arancia, 200 g di panna, 20 g di burro, 1 peperone rosso, 30 g di scalogno, 30 g di pomodorini ciliegia, 1 cucchiaino di brandy,

**Preparazione:**

per la bisque - Rosolare i carapaci di astice con il burro, lo scalogno precedentemente tritato e il peperone tagliato a pezzettoni, aggiungere i pomodori ciliegia e sfumare col brandy, aggiungere l'acqua e lasciare sobbollire per un'oretta.

A parte mettere sul fuoco la panna, portarla ad ebollizione ed aggiungerla al brodo di astice, lasciare ridurre della metà. In fine mettere il succo e la



scorza del limone, del lime ed dell'arancia; aggiustare di sale e pepe e passare con un colino a rte.

per il canederlo - Tagliare il pane rafferma e l'astice a cubetti di un centimetro; stenderli su una placca e spolverarli con la farina; lasciarli riposare un paio d'ore in frigo, coperti con una

pellicola.

Togliere dal frigo la placca, aggiungere l'albume d'uovo, il sale e il pepe; mischiare il tutto e formare delle sfere, (aiutandosi con della farina sulle mani).

Lasciare riposare i canederli per un'oretta in frigo per poi bollirli per 20 minuti in acqua salata a fuoco basso. Far scaldare una padella con una noce di burro e le foglie di maggiorana, scolare i canederli con una ramina e passarli in padella.

Mettere sul fondo del piatto la bisque agli agrumi e disporre il canederlo e guarnire a piacere il piatto.

**SALMONE "DEMI-CUIT"**

**SU CARPACCIO DI RAPE ROSSE**

**MELA CROCCANTE**

**E MAIONESE ALLA SENAPE**

**Ingredienti per 4 persone**

640 g di filetto di salmone, 1 rapa rossa, 1 mela verde, 3 g di zucchero di



LE RICETTE DEL RISTORANTE LE RELAIS



canna, 2 g di sale, 2 cucchiaini di Lagavulin o un whisky torbato, 2 g di pepe rosa, 2 g di timo.

*per la maionese* - 1 cucchiaino di caffè di senape di Digione, 50 g di latte soia, 200 g di olio semi.

**Preparazione**

Stendere su una placca la baffa di salmone, condire con il pepe rosa, lo zucchero di canna, il sale e il timo; aspettare 5 minuti e cospargerlo con Lagavulin; aspettare altri 10 minuti ed infornare 3 minuti a forno preriscaldato 200°C; estrarre il salmone e aspettare altri 3 minuti; tagliarlo in 4 tranci prima di servirlo.

*Per la maionese* - A temperatura ambiente frullare con un frullatore ad immersione la senape con il latte di soia, salare e pepare, versare a filo l'olio di semi fino ad ottenere una maionese.

*Impiattamento* - Tagliare a carpaccio fine la rapa rossa, condirla con olio sale e pepe. Disponila sul piatto, adagiare il trancio di salmone ed infine tagliare a fiammifero la mela verde e disporla sopra il salmone. Accompagnare con la maionese alla senape

**TARTARE DI CERVO AL COLTELLO  
LEGGERMENTE AFFUMICATA  
AL PINO MUGO  
FRUTTI DEL SOTTOSCO**

**Ingredienti per 4 persone**

320 g di controfiletto di cervo, 10 g di scalogno, 10 g di capperi, 60 g di finferli, 50 g di porcini, 2 tuorli d'uovo,

vo, 6 lamponi, 4 more, 12 bacche di ribes, 12 bacche di mirtillo, 10 foglie di prezzemolo, 2 cucchiaini d'olio d'oliva extra vergine, 1 noce di burro, sale, pepe; segatura di pino Mugo.

**Preparazione**

Tagliare la carne a fettine che poi bisognerà tagliare a striscioline e infine a piccoli cubetti; successivamente riporla in un recipiente. Tritare finemente lo scalogno, i capperi e il prezzemolo, unirli alla carne e amalgamarli con olio sale e pepe, aggiungere alla fine i tuorli d'uovo e il tabasco.

Scaldare una pentola antiaderente, aggiungere una noce di burro, aggiungere i finferli e i porcini mondati a spicchi, aggiustare di sale e pepe e in fine aggiungere: mirtillo, ribes, more e lamponi e togliere subito dal fuoco.

Prima di portare il piatto in sala, incendiare la segatura del pino Mugo, spegnere la fiamma e recuperare il fumo con una cloche di vetro e coprire la tartare. Servire agli ospiti; dopo un minuto togliere la cloche.

Lavori Forestali  
Simone Demartini  
Manutenzione  
giardini  
079 750 56 82

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

## LE RICETTE DEL RISTORANTE LE RELAIS

### GIRELLE AI FICHI

#### PER CARNEVALE

#### Ingredienti per 10 persone

*pasta per le girelle* - 250 g di latte, 75 g di burro, 500 g di farina, 40 g di lievito di birra, 75 g di zucchero, 1 uovo, vaniglia, sale.

6 fichi.

#### Preparazione

*pasta* - Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, quindi mettere da parte.

Tagliare i bordi per formare un rettangolo di 5 mm. Stendere l'impasto con la marmellata di fichi e arrotolarlo.

Tagliare il rotolo in pezzi di 2 cm di spessore; coprirli con un involucro di plastica e lasciarli lievitare per circa 2 ore, fino a gonfiarsi, in un luogo tiepido.

*confit di fichi* - Tagliare a cubetti 6 fichi e ripassarli; poi cuocere con 50 g



di zucchero di canna e 50 g di aceto di fico. Lasciare raffreddare prima di servire.

## RISTORANTE LE RELAIS - CHEF ALESSANDRO BOLESO, PASTICCERE MARKUS STEINER



Il Ristorante Le Relais è situato all'interno del Grand Hotel Villa Castagnola, a Lugano-Cassarate. È giudicato con 14 punti dalla guida GaultMillau. Di carattere elegante, propone una cucina raffinata curata dallo chef Alessandro Boleso, che si basa sulla freschezza della materia prima, in gran parte proveniente dal territorio ticinese che considera ricco di ottimi prodotti. I dessert sono curati dal pasticcere Markus Steiner.

Durante la bella stagione le cene sono servite sulla terrazza esterna, con vista verso il lago e sul parco.

*Lo chef Alessandro Boleso.*

# 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

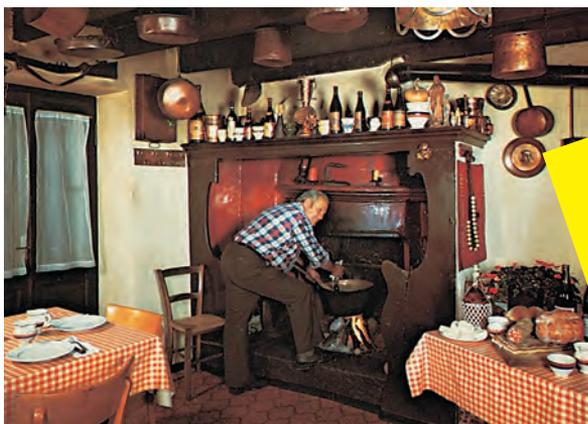
*Professionalità e Competenza  
sempre al vostro servizio*

## 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)



## Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia



**... e la nostra tradizione  
da 51 anni continua:  
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**

## CASTELROTTO RIAPRE IL RISTORANTE DELLA TENUTA VALLOMBROSA

Dopo qualche tempo di stop dovuto forse alla difficoltà nel reperimento delle persone adatte, il ristorante all'interno della Tenuta vinicola Vallombrosa a Castelrotto riapre i battenti il prossimo 1 marzo. Claudio Tamborini, promotore del bel complesso malcantonese, ha individuato in Alberto Vicari e in sua moglie Elisa i giusti interlocutori per il rilancio della struttura che oltre alla ristorazione propone anche quella paralberghiera. L'edificio immerso nel bel vigneto ospita infatti anche una decina di caratteristiche camere con angolo cottura. Alberto Vicari è della zona, essendo la sua famiglia da generazioni a Ponte Tresa Italia dove sua mamma ha avuto un esercizio pubblico e dove lui stesso, partito con un Bistrot nella piazza della cittadina di confine, per 9 anni ha poi gestito l'Osteria sullo stretto di Lavena. Lo scorso anno è stato titolare del Grotto Stramadone a Caslano.

Con la denominazione del locale che passerà da Canvetto (denominazione poco conosciuta dalla clientela tedesca) a Osteria, il nuovo responsabile intende proporre una cucina prevalentemente di stampo ticinese con



prodotti locali: risotti, paste, carni stracotti, carni alla griglia, con una proposta particolare di costate frollate a lungo e in modo speciale (anche 60 giorni); la pasticceria casalinga viene preparata giornalmente dalla moglie Elisa. Il ristorante comprende una bella sala interna per 30 coperti, mentre all'esterno un gazebo fisso può accogliere fino a 50 persone. Oltre alla proposta corrente con servizio giornaliero di osteria aperta a tutta la popolazione, agli ospiti delle camere e alla gente di passaggio, un punto forte della struttura è quella della possibilità di organizzare eventi, matrimoni e riunioni.

La "Tenuta Vallombrosa" di Castelrotto, nel Malcantone, è un sito particolarmente significativo per l'intero settore dell'uva e del vino del Cantone Ticino. Si pensi che proprio lì nacque il Merlot ticinese ed iniziò l'era della moderna vitivinicoltura del nostro Cantone. Avvenne per opera dell'illuminato dottor Giovanni Rossi, ex Consigliere di Stato e grande appassionato di viticoltura, che fu il primo a sperimentare il vitigno Merlot, al termine del periodo della fillossera che sterminò le viti ticinesi – come pure quelle di gran parte dell'Europa - di allora. Lo fece nei primissimi anni del 1900, fino a pubblicare nel 1908, a seguito dei suoi esperimenti alla "Vallombrosa", il trattato «La ricostituzione dei vigneti nel Canton Ticino». Si può ben dire che la "Tenuta Vallombrosa" di Castelrotto oltre che essere stata la palestra delle sperimentazioni è stata poi anche la legittima genitrice del Merlot del Ticino e di conseguenza della moderna viticoltura ticinese.

Il progetto di risanamento di questa importante tenuta agricola avvenne a partire dal 2002 per iniziativa di Claudio Tamborini che aveva rilevato l'azienda dai fratelli Lucchini. Oggi la tenuta ha un'estensione complessiva di 10 ettari, con oltre la metà della superficie vitata.





# 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

Casal Thaulero | Ortona (Abruzzo) Italy



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N.1234/07



## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA PERFEZIONE ANCHE PER L'ANNATA 2016

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016 è arrivato presso i rivenditori sul finire dello scorso anno; assieme a quella del 2015 è considerata tra le annate più attese in quanto rispecchia perfettamente tutti i canoni del carattere Mediterraneo del clima

di Bolgheri. Un'annata, la 2016, espressione del territorio, che arriva sulla scia di ciò che sembra essere diventata sempre più la normalità dell'inverno bolgherese caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. E questo ha portato a un perfetto germogliamento iniziato nell'ultima settimana di marzo e grazie all'abbondanza di acqua nel terreno e al clima caldo di aprile ad uno sviluppo vegetativo rapido e normale delle viti. Verso maggio, le temperature sono rientrate entro valori normali, rallentando la crescita e favorendo la fioritura, che ha avuto luogo l'ultima settimana di maggio, periodo caratterizzato da un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona fase di allegagione. L'estate è stata per lo più caratterizzata da una scarsa piovosità, che ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Anche i temporali che solitamente accompagnano il mese di agosto sono mancati, facendo sì che la siccità caratterizzasse la prima parte del periodo di raccolta. Fortunatamente le temperature, decisamente più fresche durante la notte, hanno permesso alle viti di riprendersi dal caldo del giorno. La maturazione è continuata regolarmente, conferendo all'uva uno straordinario potenziale fenolico e un rapporto zuccheri/acidità bilanciato.

La vendemmia è avvenuta in condizioni praticamente perfette, con un tempo soleggiato ma moderatamente caldo e con una quantità sufficiente di acqua nel terreno tale da impedire alle viti di bloccarsi. "Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016 è il risultato di un'altra eccezionale annata che evidenzia tutte le virtù del clima di Bolgheri" – così Axel Heinz, direttore ed enologo Ornellaia, che aggiunge – "caratterizzato da un colore intenso, al naso risalta il profumo di frutti rossi



*Axel Heinz, direttore ed enologo.*

maturi e di spezie. Ricco e rotondo, con una struttura tannica vellutata che riveste il palato, questo vino combina un immediato piacere e una straordinaria capacità di invecchiamento".

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un autentico "secondo vino". Questo blend unico di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si offre al palato generoso e intenso, rivelando al contempo una personalità coinvolgente e brillante.



I VINI DELLA

**TENUTA DELL'ORNELLAIA**

SONO DISTRIBUITI IN TICINO DA

**BINDELLA**

**VITICOLTURA-COMMERCIO VINI SA**

VIA AL MOLINO 41

PIAN SCAIROLO

6936 MONTAGNOLA

TEL 091 994 15 41

INFO@BINDELLAVINI.CH

G A R A G E  
**LIDAUTO**

**6906 Lugano-Cassarate**

Via del Tiglio 9

tel 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

*Toyota C-HR*



**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](http://www.machiaracingparts.ch)

CON UVE MERLOT + CABERNET FRANC E SAUVIGNON  
**IL VIGNA D'ANTAN BRIVIO**  
**UN GRAN PRODOTTO DI GIALDI VINI SA**

<i>Nome del vino</i>	<b>Vigna d'Antan - Ticino DOC</b>
<i>Annata</i>	2015
<i>Vitigno</i>	70% Merlot, 17% Cabernet Franc 13% Cabernet Sauvignon
<i>Zona di provenienza</i>	Le uve sono coltivate nel Mendrisiotto
<i>Vinificazione</i>	Vinificazione bordeaux in vasche d'acciaio inox, con macerazione fino a 15 giorni a 28-32 °C. La maturazione avviene per oltre 13 mesi in barriques francesi nuove (75%) e di 2° passaggio (25%). I tre vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento, effettuato senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.
<i>Colore</i>	Rosso bordeaux carico e profondo.
<i>Profumo</i>	Intenso e di buona complessità. Sentori di frutta a bacca nera matura come le more accompagnate da note mentolate e sentori di torrefazione che ricordano la nocciola, il cioccolato ed il cacao.
<i>Sapore</i>	Attacco deciso e fresco. Intenso, ben strutturato con tannini maturi e dolci. Molto elegante si presenta con un finale equilibrato e di buona persistenza.
<i>Gradazione alcolica</i>	13 % Vol
<i>Temperatura di servizio</i>	16 - 18 °C
<i>Longevità</i>	Il Vigna d'Antan esprime al meglio il suo potenziale a partire dal terzo anno dopo la vinificazione e manterrà queste caratteristiche per almeno una decina d'anni se conservato in condizioni ottimali.
<i>Prezzo</i>	Fr. 33.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa



**Produttore e distributore:**

**Gialdi Vini SA**

Via Vignoo 3 - 6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch

# «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](http://www.swisstransplant.org)

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi



**SALUTE**

*DETOXNERDETOX*

## **UN INTESTINO SANO**

**CENTRO DI SALUTE E BENESSERE**

Un intestino sano è la chiave del nostro benessere. Perché il nostro organo della digestione non si limita a regolare processi vitali e scomporre gli alimenti consumati assorbendo le sostanze nutritive ed eliminando quelle nocive: nell'intestino si trovano anche l'80% di tutte le cellule immunitarie del corpo. Buone difese immunitarie, efficienza fisica, energia quotidiana e tanto altro dipendono dalla flora intestinale e dal suo equilibrio batterico. Se questo complesso ecosistema interno viene scombussolato da stress, carenza di movimento e da un'alimentazione non bilanciata si possono generare diarrea,

stitichezza, flatulenza o sindrome dell'intestino irritabile. Gli organi digestivi sono sottoposti a particolare sollecitazione anche dagli abbondanti pasti e cene delle feste. Se l'intestino non funziona non solo il corpo ma anche la mente possono risentirne. Ci si sente stanchi, spossati, con una sensazione generale di malessere. La ricerca indica che anche intolleranze alimentari, allergie, dermatiti atopiche e malattie metaboliche sono parzialmente riconducibili a una flora batterica danneggiata.

Con la cura per la disintossicazione intestinale DetoxnerDetox questo equilibrio intaccato viene ripristinato. Il complesso brevettato 2QR è composto da polisaccaridi vegetali naturali caratterizzati dalla capacità unica di neutralizzare i batteri dannosi favorendo la crescita dei batteri benefici. Il preparato è disponibile in forma di polvere o compresse effervescenti, come cura disintossicante e depurativa di cinque giorni. Basta assumere per cinque giorni consecutivi ogni mattina, a stomaco vuoto, un bicchiere di Detoxner-mix e bere durante la giornata quattro Detoxner-drink al mo-



mento dei pasti. Chi si muove a sufficienza, evita alcol, caffè e carne e assume solo cibi facilmente digeribili favorisce ulteriormente l'azione disintossicante. Già il primo giorno di utilizzo si percepisce chiaramente che si sta facendo qualcosa di buono. Il movimento intestinale è nuovamente stimolato, la microflora naturale nell'intestino è bilanciata e migliorata, il bilancio idrico e il movimento intestinale vengono regolati, l'assunzione delle sostanze nutritive è favorita. Questo migliora in modo completo il benessere generale. Il prodotto è disponibile nelle farmacie e drogherie, al prezzo di vendita Fr 49,90 per la cura completa di 5 giorni.



**Lezioni  
in gruppo  
e individuali.**

**studio di pilates**

**roll up**



Per informazioni e appuntamenti:

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

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



# 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.



www.swisschocolate.ch

#### Fratelli Roda SA:

imballaggi per l'industria farmaceutica, cosmetica e alimentare.

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

## PRODOTTI REGIONALI TICINESI NELLE REFEZIONI SCOLASTICHE

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e l'Istituto Scolastico della Città di Lugano hanno lanciato un progetto in quattro cucine della Scuola d'Infanzia del Luganese (Davescio-Soragno, Pazzallo, Viganello-Via Bottogno e Cassarate, con l'obiettivo di incrementare ulteriormente l'utilizzo di prodotti regionali a sostegno del territorio.

Il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino su incarico del Cantone, ha, tra i vari obiettivi, quello di favorire un maggior impiego di prodotti del territorio nella ristorazione tradizionale e collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, private) incrementando l'approvvigionamento presso i produttori locali, favorendo, laddove possibile, la filiera corta. Ciò permette agli chef di cucina di interagire direttamente con il produttore e di conoscere l'origine di provenienza delle derrate



alimentari acquistate e ai produttori di instaurare un legame di fiducia con l'acquirente, oltre che di essere maggiormente coinvolti.

L'Istituto scolastico di Lugano ha valutato positivamente gli obiettivi proposti che, in termini generali, rientrano appieno nel Regolamento dell'Istituto scolastico cittadino. Oltre a

veicolare un messaggio propositivo sull'utilizzo dei prodotti regionali, il progetto può essere da spunto per ampliare il concetto di stagionalità in un ambito a forte valenza educativa e più in generale può rientrare in tematiche prettamente scolastiche, quali lo studio dell'ambiente e la valorizzazione del territorio e delle tradizioni.



**ABBIAMO IL 4x4.  
PER LE TUE AVVENTURE.  
RAV4 HYBRID.**



**TOYOTA**

ALWAYS A  
**BETTER WAY**



**100% 4x4. 100% HYBRID.**

**LEASING  
TOYOTA  
FOR YOU** | **0.9% CON**  
FREE SERVICE  
GARANZIA TOTALE  
ASSISTANCE

G A R A G E  
**LIDAUTO**

**Garage Lidauto SA**

Via del Tiglio 9

6906 Lugano

Tel. 091 972 67 51

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

[www.facebook.com/lidauto](http://www.facebook.com/lidauto)

**RAV4 Hybrid** Style 4x4, 2.5 HSD, CHF 50'500.-, 145 kW, cons. Ø 5,6 l/100 km, CO<sub>2</sub> 127 g/km, eff. en. D. Emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità 30 g/km. Ø delle emissioni di CO<sub>2</sub> di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera 137 g/km. I dati sul consumo si basano su una stima e non sono ancora stati omologati. Stato gennaio 2019. **Condizioni di leasing:** tasso d'interesse annuo eff. 0,90%, assicurazione casco totale obbligatoria, durata 24 mesi e 10'000 km/anno. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento del consumatore. Tutti i prezzi indicati IVA incl. Un'offerta di MultiLease AG. Garanzia totale, Free Service e Assistance sono soggetti alle rispettive direttive Toyota e non alla durata del leasing. Le promozioni di vendita sono valide per contratti stipulati tra il 1° gennaio e il 28 febbraio 2019 o fino a revoca.

## TOYOTA

# IL NUOVO RAV4 È GIUNTO ALLA SUA QUINTA GENERAZIONE

Il Toyota RAV4 si presenta sul mercato svizzero con la sua quinta generazione. Costruito sulla nuova piattaforma TNGA, il nuovo modello è alimentato da un sistema ibrido utilizzato per la prima volta che, in combinazione con il sistema a trazione integrale intelligente AWD-i, convoglia 222 CV su tutte le quattro ruote. Oltre alla versione con propulsione ibrida, il nuovo RAV4 è disponibile anche con motore a benzina 2.0 litri.

Il design del RAV4 – che bisogna ricordare è il fondatore del segmento SUV – è l'espressione di tutto ciò che contraddistingue tale categoria di veicoli stradali e sportivi tutto insieme. È solido ed atletico, ciò che sottolinea le sue capacità come accompagnatore in ogni situazione di strada e fuoristrada, e con i suoi moderni elementi di design, come ad esempio i passaruota liberi o lo stile luminoso dei fari, si integra perfettamente in ogni panorama urbano.

La maneggevolezza rappresenta da sempre una delle caratteristiche fondamentali di RAV4, una virtù che non è



stata compromessa in alcun modo dal nuovo design. Infatti il nuovo modello con i suoi 4.600 mm di lunghezza è di poco inferiore rispetto al modello uscente. Nonostante la riduzione dello sbalzo anteriore e posteriore, l'allungamento di 30 mm del passo ha consen-

tito la realizzazione di un abitacolo incredibilmente spazioso e confortevole. Il vano di carico è oggi ancora più capiente e sfoggia una grande versatilità con i sedili posteriori pieghevoli, un doppio pianale e retine portaoggetti laterali. La larghezza della vettura è



### LA NUOVA RAV4 DI QUINTA GENERAZIONE



stata incrementata di 10 mm (per un totale di 1.855 mm), assicurando uno spazio confortevole a tutti gli occupanti

Come detto il nuovo RAV4 è disponibile con due powertrain TNGA, entrambi più potenti ed efficienti in termini di consumi rispetto a quelli offerti nel modello precedente. Il primo è rappresentato da una trasmissione 2.5 Full Hybrid-Electric, che coniuga straordinari livelli di consumi ed emissioni ad una marcia silenziosa e a una reattività eccezionale. La disponibilità di una variante Full Hybrid-Electric resta un'esclusiva per il segmento, un eccezionale punto di forza per Toyota. È inoltre disponibile una motorizzazione benzina 2.0 con la scelta tra cambio manuale oppure automatico.

La dinamica di guida è stata migliorata grazie a significativi affinamenti apportati ai sistemi di trazione integrale: per quanto riguarda la variante Full Hybrid-Electric, Toyota ha sviluppato un motore elettrico di nuova generazione che sfrutta al meglio la

potenza del sistema ibrido con l'ausilio di una seconda unità elettrica pensata per fornire elevati livelli di coppia alle ruote posteriori, riducendo le perdite di potenza, contribuendo a migliorare l'economia dei consumi e assicurando il massimo apporto della trazione integrale in qualsiasi condizione di guida. Sulla variante benzina, il nuovo sistema di trazione integrale meccanico è stato perfezionato grazie all'adozione di un sistema intelligente

di gestione della trazione e di un sistema di disaccoppiamento posteriore sui modelli equipaggiati con cambio automatico.

La piattaforma TNGA, con il suo baricentro ribassato e l'ottimale distribuzione dei pesi, consolida le potenzialità dinamiche del nuovo RAV4 e garantisce alla vettura una struttura incredibilmente rigida e una reattività



MOTORI

LEXUS

## IL COUPÉ SPORTIVO DI LUSSO RC ANCOR PIÙ RAFFINATO ED ELEGANTE



Da qualche mese è sul mercato la nuova Lexus RC. Dal suo lancio nel 2014 questo modello, con il suo design sportivo e la spiccata personalità che si riflette nelle caratteristiche di guida, ha rivestito un ruolo fondamentale nell'attuazione della promessa Lexus di creare esperienze di guida emozionanti. La nuova RC conserva le doti del modello precedente e le trasporta a un livello superiore integrando la più recente evoluzione del linguaggio stilistico Lexus e un dinamismo di guida più accentuato. L'ispi-

razione deriva dal coupé ammiraglia LC.

Il design esterno rimane come sempre sportivo, tuttavia i dettagli si rifanno ora alla Lexus LC, per cui nel complesso emerge una nuova eleganza. A bordo, dalla scelta dei materiali di alta qualità fino al posizionamento accurato dei comandi, tutto è stato allestito in modo da esaltare ulteriormente il piacere di guida. Aerodinamica, pneumatici e sospensioni della nuova RC sono stati rielaborati. Allo scopo di essere all'altezza della filosofia

di guida Lexus «sharper and more refined», ossia più incisiva e raffinata, la risposta del motore e dello sterzo è stata accuratamente affinata. La nuova RC dimostra una stabilità ottimale nelle più diverse condizioni di guida. Questo rafforza la fiducia del conducente nei confronti della vettura e ha un effetto rassicurante su tutti i passeggeri, a prescindere se la vettura percorre con agilità la strada di un passo alpino oppure sfreccia in autostrada.

I designer della casa giapponese cercavano una soluzione per conservare l'aspetto esteriore dinamico della RC e al tempo stesso integrare una maggiore eleganza. La chiave di svolta è stata l'implementazione degli inconfondibili nuovi elementi di design quali gli angoli del paraurti anteriore nonché un nuovo motivo delle maglie per la griglia della calandra, che genera una leggera tensione visiva dall'alto verso il basso. I fari tripli a LED molto sottili disposti in verticale e le nuove luci di marcia diurna sempre LED a forma di L creano un aspetto inconfondibile. Il nuovo incanalamento dell'aria negli angoli del paraurti posteriore genera una guidabilità più stabile e una risposta migliore. La posi-



LA LEXUS SPORTIVA COUPÉ RC



Il pacchetto sportivo è completato da raffinati cerchi in lega leggera da 19 pollici, il cui design è stato influenzato da quello dei cerchi della LC e della LS.

I comandi di riscaldamento e sistema audio sono stati sottoposti a un leggero ritocco per accrescere la sensazione di qualità. I rivestimenti su entrambi i lati della console centrale sono più grandi e posizionati più in alto per aumentare la sensazione di spazio. Il poggiamano del conducente è stato riconcepito e arricchito con impunture a vista. Un nuovo orologio analogico, identico a quello della LC, spicca sulla plancia e costituisce un'altra caratteristica distintiva dei coupé Lexus. La RC F Sport propone nuove opzioni per gli intarsi, tra cui le versioni "Alluminio in stile Naguri" e "Metallo spazzolato". Il cliente RC può scegliere nel complesso tra cinque diverse opzioni. Tra le sette tonalità per gli interni sono disponibili tra le altre Marrone ocra e Senape, costituito da delicati accenti gialli su sfondo nero.

zione più larga e il baricentro più basso assicurano l'aderenza ottimale indipendentemente dal fondo stradale. Gli elementi a forma di L nei gruppi ottici posteriori risultano ora più espressivi e rappresentano una nuova caratteristica di design per i coupé Lexus. La nuova RC è disponibile in 11 diverse tinte per la carrozzeria, incluse le due tona-

lità Giallo canarino e Blu cielo che mettono idealmente in risalto il carattere dinamico del coupé.

La versione RC F Sport sfoggia il medesimo motivo della calandra delle versioni F Sport degli altri modelli. Questa versione d'equipaggiamento si distingue per ulteriori caratteristiche esclusive del design esterno e interno.

**SOSTIENI L'ECONOMIA**

- Dai la precedenza alle ditte ticinesi**
- Evita il pericolo di una crisi generale**
- Non mettere in pericolo il tuo lavoro**
- Non mettere a rischio il loro futuro**
- Rigenera l'economia locale**

## ABBELLITA LA CHEROKEE E ORA PIÙ RICCA DI CONTENUTI

La nuova Jeep Cherokee presentata lo scorso autunno è caratterizzata da un design più moderno ma fedele agli stili classici del marchio. Dal connubio tra tradizione, tecnologia avanzata, qualità artigianale e design nasce la nuova Jeep Cherokee, l'evoluzione del SUV più capace della categoria, a proprio agio sia nel contesto urbano che nelle avventure in fuoristrada. La nuova Cherokee garantisce maggior comfort, connettività, sicurezza e praticità.

L'evoluzione della Cherokee assicura migliori doti in termini di marcia, grazie all'aggiornamento delle motorizzazioni e al rinnovato cambio; migliorata anche la maneggevolezza grazie alle sue sospensioni anteriori e posteriori indipendenti. L'off-road è garantito ai vertici dai tre sistemi di trazione integrale disponibili.

La nuova versione propone l'efficiente turbo diesel Multijet II da 2,2 litri con 195 CV in abbinamento al cambio automatico a nove rapporti. A partire da quest'anno la gamma di motopropulsori si arricchirà ulteriormente con il nuovo turbo benzina 4 cilindri in linea a iniezione diretta da 2,0 litri e 270 CV di potenza.

Gli esterni sono stati aggiornati e presentano un look moderno e originale che rimane fedele alla tradizione



stilistica del marchio ed esprime l'anima premium del modello. Il rinnovato design degli esterni si contraddistingue per la nuova fascia frontale, fari a LED con luci diurne di serie e fari fendinebbia con finiture lucide. Il caratteristico cofano "spiovente" presenta una nuova struttura in alluminio ultraleggero ed è separato dai parafranghi anteriori. Allo stesso modo, il posteriore della vettura propone un look più contemporaneo e armonioso, su cui spiccano i rinnovati gruppi ottici contraddistinti da una sottile cornice di luci a LED rosse che avvolge le luci

degli stop e gli indicatori di direzione. Nuovo anche il portellone posteriore composito e ultraleggero con barra luminosa integrata e maniglia posizionata più in alto per una maggior praticità d'uso, e dotato di apertura automatica azionabile toccando con il piede la parte inferiore del paraurti.

Anche gli interni sono stati aggiornati, per offrire ulteriore comfort, funzionalità e contenuti tecnologici. Sono inoltre contraddistinti da un design sofisticato, forme scolpite e materiali di qualità superiore. Il comando del freno di stazionamento elettrico è stato posizionato accanto alla cornice del cambio risultando più facilmente raggiungibile. Sul volante di tutti i modelli con cambio automatico a nove marce e trazione integrale, in funzione dell'allestimento, spiccano inoltre comandi del cambio integrati. La capacità di carico posteriore è stata aumentata di 70 litri per arrivare a un totale di 570 litri (fino alla copertura del tetto) che diventano 1'555 con i sedili posteriori ribaltati. La nuova Cherokee è venduta in Svizzera nelle versioni Longitude, Limited ed Overland, a partire da 48'900 franchi.



# SALTA IN SELLA CON **BALMELLI** <sup>+</sup>

**SCOTT**

**STÖCKLI**

**TREK**

**MERIDA**



**VENDITA · ASSISTENZA**

Promemoria SES

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



www.ses.biz

**SES**

Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch

FIAT

## NUOVA 500L S-DESIGN

## SPORTIVITÀ DESTINATA AI GIOVANI

La nuova 500L S-Design amplia l'omonima famiglia che ha saputo ritagliarsi una fetta importante nei mix di vendita dei modelli 500X, Tipo e 124 Spider. Mira a un target maschile attento agli ultimi trend della moda e della tecnologia.

All'esterno, la nuova serie speciale abbina al look Cross e all'assetto rialzato, la livrea Bronzo opaco abbinata al tetto nero lucido, impreziosità da dettagli nella finitura Myron - quali modanature, maniglie e calotte degli specchi retrovisori, cornice dei fari posteriori, skid plate e griglia frontale - e dai cerchi in lega da 17" bicolore nero lucido e Myron. Completano gli esterni i fendinebbia e i vetri posteriori scuriti. Stessa impronta sportiva all'interno dove spiccano la fascia plancia "texturizzata" in nero opaco con logo "500" color rame e la selleria specifica S-Design con tessuto nero.

Oltre alla forte caratterizzazione estetica, 500L S-Design offre una dotazione di serie che include: cerchi in lega specifici, climatizzatore, ABS, ESP,



6 airbag, cruise control, volante in techno pelle multifunzione, display a colori TFT da 3,5", sedile posteriore frazionato 60/40 e luci DRL a LED.

Le motorizzazioni (Euro 6D) disponibili prevedono il benzina 1.4 Fire da 95 CV abbinato al cambio manuale

a 6 marce e i propulsori turbodiesel 1.3 Multijet II da 95 CV, con cambio manuale o robotizzato Dualogic, e 1.6 Multijet da 120 CV accoppiato alla trasmissione manuale. La nuova 500L S-Design è disponibile in Svizzera al prezzo di base di 18'890 franchi.

## TOYOTA - UN RITORNO PER LA COROLLA, DISPONIBILE IN TRE VERSIONI

Corolla è il nome della nuova generazione del modello del segmento C di Toyota: sarà lanciato nel primo trimestre del 2019 e sarà disponibile in versione hatchback, station wagon e berlina. Le tre versioni di carrozzeria saranno dotate della più recente tecnologia ibrida. Dal suo lancio nel 1966, con oltre 45 milioni di modelli venduti, la Corolla è l'auto più venduta al mondo. Con il lancio della nuova generazione Corolla, il nome Auris non sarà più proposto.

Grazie alla nuova piattaforma Toyota New Global Architecture (TNGA), tutte le versioni poggiano su una struttura identica, mentre nella generazione precedente ognuna delle

tre versioni disponeva di una propria piattaforma.

La nuova Corolla Touring Sports festeggia la sua prima mondiale al Sa-

lone dell'auto di Parigi, dove sarà presentata anche la versione hatchback. Entrambe le versioni saranno espone con motorizzazione ibrida.



## DAL 1950 AL 2018 I PILOTI SVIZZERI DI F1 RACCONTATI IN DUE VOLUMI

I giornalisti romandi Mario Luini e Jean-Marie Wyder hanno concluso un lavoro di analisi alla lente dei piloti svizzeri di Formula 1 – in totale oltre una quarantina - che tra il 1950 e il 2018 hanno partecipato ai Gran Premi di F1 o ci siano arrivati vicini. Ne è uscita una doppia pubblicazione di 432 pagine ciascuna, con un totale di oltre 1200 foto e i dettagli dei risultati dei diversi corridori. Il primo dei due volumi è in vendita dagli scorsi giorni.

Alcuni capitoli sono dedicati alle diverse squadre svizzere di F1 (dall'Espadon degli anni 50 alla Sauber dei giorni nostri), a diverse personalità che hanno lavorato negli ambienti dei Gran Premi nonché a prove organizzate sui circuiti svizzeri (Berna, Erlen, Ginevra, Losanna) prima del divieto delle gare in circuito sopravvenuto nel 1955. Oltre ai piloti naturalmente. Nel primo volume viene trattato ampiamente Jo Siffert ma anche i ticinesi Silvio Moser, Loris Kessel e Franco Forini; l'imminente pubblicazione del



secondo volume propone principalmente Clay Regazzoni, oltre ad Andrea Chiesa, Sebastien Buemi, Roman Grosjean e gli altri.

Sulle copertine dei due libri troviamo immagini di Jo Siffert (primo libro) e Clay Regazzoni (secondo), a tutt'oggi gli unici due svizzeri vincitori

di Gran Premi. Aspetto interessante delle due pubblicazioni è che presentano i testi contemporaneamente in italiano, francese e tedesco. Sono ottenibili a CHF 169.- per volume attraverso il sito [lespilotesuisessesdef1.ch](http://lespilotesuisessesdef1.ch), dove è possibile visionare anche estratti della pubblicazione.

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

**sostTieni l'economia ticinese**

**SOSTIENI  
L'ECONOMIA**

**LONGI**

## FABER-CASTELL RIFLESSI METALLICI PER LE NUOVE PENNE N'ICE E LOOM

Faber-Castell introduce nelle collezioni di penne N'Ice e Loom lucenti tonalità metalliche - grigio antracite, grigio azzurro e verde oliva - che colorano il cappuccio e donano un inedito scintillio alla scrivania. Caratteristica distintiva della penna N'ice, il fusto cromato lucido mantiene il design futuristico, ergonomico e sinuoso che la contraddistingue, pensato per accogliere con estrema naturalezza l'impugnatura di chi la utilizza. Dotata di refill XB extra morbido, la penna N'ice è strumento ideale per una scrittura confortevole. L'inchiostro indelebile di lunga durata garantisce la resistenza nel tempo di appunti e pensieri scritti a mano.

La passione per i colori metallici conquista anche la collezione Loom che si fa interprete di un nuovo look. Il gioco dei contrasti tra le finiture lucide del fusto e opache del cappuccio pervade la penna stilografica, la penna a sfera e la roller che abbinano scelte cromatiche affascinanti e doti di funzionalità.

Strumento da scrittura di alta qualità e al tempo stesso accessorio dai connotati fashion, la penna a sfera è



dotata di meccanismo a rotazione e refill internazionale di lunga durata, con larghezza di tratto B. Scelta prediletta per gli amanti della scrittura a mano, la penna stilografica è disponibile con pennino in acciaio inossidabile con larghezza di tratto M, F, EF e B per soddisfare le più svariate preferenze.

I prezzi vanno dai fr. 16.80 della penna a sfera N'ice Metallic; ai fr. 38.- per la stilografica Loom Metallic; la roller fr. 42, mentre costa 48 la Loom a sfera.

Azienda tedesca fondata nel 1761 a Stein vicino Norimberga, oggi Faber-Castell si colloca tra i gruppi industriali più antichi al mondo ed è leader nella produzione e distribuzione di articoli di alta qualità dedicati alla scrittura, alla pittura e al disegno creativo. Oggi rappresentato dalla nona generazione della famiglia Faber-Castell e di-

retto da un Management Board con a capo Daniel Rogger nel ruolo di CEO, il Gruppo è presente in 120 nazioni, occupa circa 8.000 persone suddivise negli stabilimenti di produzione presenti in 9 paesi e nelle 23 filiali distributive, per una produzione annua di oltre due miliardi di matite di legno. Nati dal connubio di un'esperienza plurisecolare unita ad un forte spirito imprenditoriale e ad una professionalità consolidata, i prodotti Faber-Castell rappresentano i più elevati standard qualitativi grazie ad un continuo processo di ricerca e innovazione che garantisce lo sviluppo di un'azienda sempre all'avanguardia. L'ampia gamma dei prodotti Faber-Castell propone differenti articoli, dai pastelli colorati per bambini alle esclusive penne stilografiche, per un'esperienza di scrittura sempre ai massimi livelli.

### Osteria Grotto Da PIERINO

Propr. famiglia Mauro Cassina



**Cucina alla Ticinese**

La vera polenta  
al camino

Minestrone

Salumi propri

Formaggi

Ambiente familiare

Ampio giardino



Lunedì e martedì  
feriali chiuso

**CUREGGIA**

Tel. 091 941 87 96 - Fax 091 941 88 86

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

E-mail: [info@grottopierino.swiss](mailto:info@grottopierino.swiss)



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

**MONCUCCHETTO**

**CANTINA & EVENTI**

[www.moncucchetto.ch](http://www.moncucchetto.ch)  
Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

**Direttore responsabile**  
Mauro Scopazzini

**Redazione**  
Ticino Magazine  
6955 Capriasca - Cagiallo  
tel 091 923 28 77  
[ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com)  
[www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

**Editore**  
Masco Consult S.A. Editore  
Lugano

**Stampa**  
Fratelli Roda S.A.  
6807 Taverner/Lugano

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2019 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](http://www.ticino-magazine.ch)



Lo Spazio espositivo La Cornice  
propone le opere  
del bergamasco Claudio Guarnioli