

Redazione:

TM - Masco Consult SA, via Cantonale, CH - 6992 Vernate

Tel +41 091 923 28 77 - Fax +41 091 923 97 24

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

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

LUGANO

RENZO FERRARI A LA COLOMBA IN ONORE AL SUO PREMIO MORLOTTI

Oltre una trentina di opere di Renzo Ferrari saranno esposte alla Galleria La Colomba di Vignanello-Lugano dal 27 febbraio al 27 marzo. Ferrari ritorna dunque alla Colomba a poco meno di un anno dalla sua ultima apparizione nel rinomato spazio espositivo luganese; lo fa per un motivo ben preciso: nel frattempo è stato insignito del pregiato "Premio Morlotti" alla carriera e questo è un motivo, oltre che per proporre le sue opere più recenti, per tener fede agli impegni propri del premio.

Questa è una mostra, dal titolo "Nel colore dei giorni", che raccoglie opere eseguite dal 2006 al 2009, alcune delle quali di particolare fattura ed esecuzione in foggia tridimensionale, mai esposte prima d'ora. Gran parte delle opere sono di medie e medio-piccole dimensioni, per lo più eseguite ad olio su tela, carta o legno; cinque

Renzo Ferrari
"Per Pina Bausch", 2007
olio su carta, cm 29,5x21

in copertina:

Renzo Ferrari

"Sacrificio teatrino ematos"

2009, olio su tavola con rilievo

cm 30 x 29.



RENZO FERRARI A LA COLOMBA



Renzo Ferrari, "Grottesco Rose", 2008, olio su tavola, cm 25,6 x 47,7.

sono le tavole a disegno calcografico, per la maggior parte puntasecca, mentre un'assoluta novità per l'artista è l'esposizione di una scena plastica, formata da quattro composizioni raccolte in altrettanti plexiglas, eseguite a partire dal 1998 e servite anche per gli studi preliminari delle opere ad olio su tela. Sono raggruppate sotto il titolo "I teatrini" e formano una scena particolare su una piattaforma di un paio di metri quadrati. Opera introduttiva della mostra è ovviamente l'olio su tela di cm 55x86,5 dal titolo "Rose e Vida" eseguito nel 2009, presentato e premiato al Premio Morlotti sul finire dello scorso anno.

Come detto l'avvenimento di Lugano è un'occasione particolare e unica in quanto la mostra dedicata all'artista ticinese viene realizzata a seguito del conferimento allo stesso del notevole "Premio di Pittura Morlotti-Imbersago"; premio, alla sua dodicesima edizione, assegnato alla carriera di Renzo Ferrari. Successivamente la mostra dell'artista di Cadro-Lugano si sposterà, durante il mese di maggio, a Imbersago (Lecco), negli spazi della

Fondazione Granata-Braghieri. La mostra è accompagnata da un pregevole catalogo stampato da Skira in 1000 copie, cento delle quali conte-

ALL'ARTISTA LUGANESE IL PREMIO MORLOTTI-IMBERSAGO

La motivazione

"Il Premio alla carriera viene assegnato all'opera di Renzo Ferrari, artista luganese da sempre attivo tra la Svizzera e l'Italia, segnatamente a Milano dove, muovendo inizialmente nel fervore culturale della Galleria delle Ore di Giovanni Fumagalli, ha dato vita a partire dagli anni Sessanta ad una vasta e personalissima ricerca tra figurazione ed espressionismo, alla ricerca suggestiva di una "verità, che l'artista esplora cercando di tornare all'origine, di ritrovare la potenza originaria dei segni e l'energia primitiva del colore".

Il Premio "Morlotti-Imbersago" (patrocinato dalla Regione Lombardia, dalla Provincia di Lecco, dal Parco Adda Nord, dall'Ecomuseo Adda di Leonardo e dalla Fondazione Corrente) si è presentato nella propria tradizionale formula nell'intento di favorire e privilegiare la ripresa di un dialogo serrato tra la pittura, la figurazione e la realtà, nel segno di quella trepidante riscoperta dell'uomo e della natura che avvinse Ennio Morlotti (1910-1992) nei suoi lunghi anni di lavoro e di soggiorno a Imbersago, dove ha ritratto alcuni fra gli angoli più belli del fiume Adda, facendoli conoscere a livello nazionale e internazionale.

Il Premio consiste nell'acquisizione di un quadro dell'artista che entrerà a far parte della Pinacoteca Morlotti e nell'organizzazione di due mostre, a Lugano e a Imbersago, con la produzione di un catalogo dedicato all'esposizione, edito da Skira, Milano / Ginevra.

RENZO FERRARI A LA COLOMBA

nenti un'acquaforte in due tirature distinte, numerate e firmate dall'artista.

Nel catalogo della mostra l'artista ticinese viene intervistato dal critico dell'arte Domenico Montalto al quale, a proposito del recente Premio Morlotti alla carriera, tra l'altro confida: «Il ricevere questo prestigioso riconoscimento mi ha lusingato, rinfocolando la memoria di anni trascorsi, che non sono per nulla paragonabili – quanto a passione civile e culturale – con quelli che stiamo oggi vivendo. Questo premio, infatti, ha la rara caratteristica di ritagliare nel contesto attuale uno specifico inerente alla pittura; il che è cosa difficilissima, data l'imperante "sdefinizione" del termine. Si è trattato comunque, per me, di un fatto emozionante, avendo conosciuto e frequentato Ennio Morlotti attraverso comuni amicizie nonché gallerie, sia italiane sia svizzere. Morlotti costituì un punto di riferimento importante ai miei esordi di pittore, alla fine degli anni '50: il suo lavoro era un riferimento imprescindibile in Italia, soprattutto al Nord, per tutta la mia generazione, perché caposcuola del naturalismo arcangeliano che per reazione ci spinge-

Renzo Ferrari,
"Abu Graib, Fiori", 2008,
olio su tavola, cm 25,6 x 47,7.



Renzo Ferrari, "Rose e Vida", 2009, olio su tela, cm 55 x 86,5.

Questa è l'opera presentata dall'artista al recente "Premio Morlotti-Imbersago" che gli ha attribuito il Premio alla carriera e a seguito di ciò entrata a far parte a tutto diritto della importante Pinacoteca di Imbersago.

va al superamento dell'informale padano, tentando altre strade. Ricordo bene alcuni momenti agli inizi degli anni '60 e di seguito altre occasioni che favorirono una frequentazione abbastanza continua nel tempo con Morlotti.(...). Alla richiesta di spiegazione sul termine di "sdefinizione" da lui usato, Ferrari chiarisce così: «Il termine è un neologismo che deriva da un'intuizione di Harold Rosenberg, il grande critico dell'Action Painting, il

quale – scrivendo della Pop Art – osserva che essa introduce un armamentario tecnico fino ad allora estraneo alla pittura, quello della grafica indu-

Renzo Ferrari,
"Sopra e sotto", 2009,
grafite, cm 29,5 x 21.



RENZO FERRARI A LA COLOMBA



Renzo Ferrari, "Arnolfini", 2009, olio su tavola, cm 60,5 x 43.

striale, del fumetto, della pubblicità, comportando appunto una "sdefinizione" di valori, giudizi, valutazioni circa la pittura stessa. Novità interessanti che introducono nel pitturare situazioni visive fino ad allora estranee. Per quanto mi riguarda non sono contrario al fatto che la pittura possa assorbire materiali visivi propri del contesto urbano, ma ciò andrebbe fatto

senza rinunciare alla peculiare situazione della pittura, ovvero l'elaborazione dell'immagine attraverso una sorta di necessitante "fysis", dove vige il medium della pittura stabilito dal tempo storico. La Pop Art, madre di tanta arte contemporanea, ha invece spostato di molto e irreversibilmente i termini della questione, trasformando la pittura in "comunicazione" visiva.

Oggi la "sdefinizione", ha omologato i metalinguaggi delle neo-avanguardie: un giovane artista ha a disposizione una vasta gamma di linguaggi paritetici su cui impostare la propria carriera, che è legata all'esito del mercato, alla riuscita, al valore economico, e che serve anche per "ripulire" grosse quantità di denaro. Con simile modello si diventa dei replicanti sprecati, anche in virtù della "sovrappopolazione" artistica che caratterizza l'attuale sistema.(...).

L'esposizione di opere di Renzo Ferrari alla Galleria La Colomba (a Viganello-Lugano, in via al Lido) rimarrà allestita dal 27 febbraio al 27 marzo; si potrà visitare nei giorni da martedì a sabato tra le ore 14.00 e 18.30, domenica e festivi 14.30-18.00; lunedì chiuso; entrata libera.

NOTE DELL'ARTISTA

A MARGINE DELLA MOSTRA

In occasione della mostra personale dedicatami dal Premio Morlotti Imbersago, ho deciso con i curatori di esporre e documentare dei brevi excursus di tecniche quali il disegno, l'incisione calcografica, gli minediti "teatrin" tridimensionali, da confrontare e incrociare con la centralità della pittura. In particolare il disegno e il calcografico raramente trovano collocazione in mostre personali, anche se a ragion veduta sono una specula preziosa del pitturare, in questo caso dentro la cronologia recente 2006-2009. La trascuratezza poi che questi mezzi subiscono - dal punto di vista critico, collezionistico e commerciale - è la lampante dimostrazione del conformismo consumistico e "pompiere" in cui versa l'attuale sistema dell'arte.

RENZO FERRARI A LA COLOMBA

RENZO FERRARI, BIOGRAFIA

Renzo Ferrari è nato a Cadro-Lugano nel 1939. Ha studiato a Milano al Liceo artistico e all'Accademia di Brera, terminata nel 1962 con una tesi sull'opera grafica di James Ensor. Nello stesso anno tiene una mostra personale alle "Ore", galleria milanese che lo proporrà ripetutamente nel corso del tempo. Ottiene i primi riconoscimenti critici e della stampa e l'assegnazione del Premio Diomira per il disegno nel 1964 a Milano. Da allora nella metropoli lombarda espone regolarmente nelle più qualificate gallerie, ma non mancano certo le sue mostre nelle altre parti d'Italia e all'estero. Importante è l'assegnazione nel 1974 del Premio Feltrinelli per la pit-

tura e nel 1977 la personale alla Galleria Bergamini di Milano.

La prima apparizione ticinese di una certa importanza avviene nel 1972 alla cupola Artecasa dove espone in compagnia di Paolo Bellini e Cesare Lucchini, mentre due anni dopo il Galleria Centro Design di Lugano gli dedica una personale. Poi in Ticino seguiranno le personali alla Galleria Matarci di Tenero (1978), alla Galleria l'Immagine di Mendrisio (1981), alla ProArte di Lugano nel 1984, al Monte Verità di Ascona (1985) con la cura di Harald Szeemann, per arrivare poi all'antologica del 1990 al Villa dei Cedri a Bellinzona. La sua prima apparizione alla Galleria La Colomba è del 1991, dove è ritornato in seguito anche nel 1997, nel 2000, nel 2006 e nel

2009. Successivamente, alle esposizioni personali in varie città d'Italia e di Svizzera e all'estero, si è proposto alternativamente ancora in Ticino al Museo Epper di Ascona, alla Sala comunale di Camorino, a Villa dei Cedri, alla Biblioteca Salita dei Frati e al Museo Civico di Belle Arti a Villa Ciani a Lugano. Nel 2009 è stato insignito del Premio Morotti alla carriera.

Dopo la mostra personale di quest'anno (febbraio-marzo 2010) alla Galleria La Colomba di Lugano, in maggio l'esposizione verrà spostata ed esibita alla Fondazione Granata-Braghieri di Imbersago (Lecco).

*Renzo Ferrari,
"Notturmo", 2009,
olio su tavola, cm 43 x 65.*





messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

Il Centro d'arte "Il Tarlo" propone una mostra di dipinti di Ugo Moglia. Nello spazio in via della Chiesa a Viganello-Lugano sono esposti una cinquantina di quadri dipinti a olio che testimoniano un lungo periodo di quasi mezzo secolo, dagli anni '40 a poco prima della scomparsa dell'artista. Sono tutti dipinti inediti, mai esposti prima d'ora, tutti contraddistinti dalla verve di questo artista che non ha seguito altra scuola se non la sua ispirazione, la sua passione totale per la pittura.

La mostra propone alcuni dei soggetti più caratteristici di Ugo Moglia: i paesaggi (per esempio Lugano, Gandria, San Domenico, Castagnola, Davesco), le atmosfere (le stagioni, i tramonti, il sole, il lago e il persistere della luna, anche di giorno), le vegetazioni, i profili dei villaggi e delle montagne. In pratica sono tutti ritratti, perché Ugo Moglia considerava i suoi soggetti come altrettanti personaggi da ritrarre con la sua ricca, vivace, appassionata tavolozza.

Ugo Moglia (Zurigo 1900-Lugano 1997) è sicuramente il pittore del Novecento più popolare a Lugano. Personaggio caratteristico, era ricono-



Ugo Moglia, "Cavallino, Lago di Lugano", olio su tela.

scibile mentre percorreva le vie di Lugano sotto il suo berretto alla francese, il giaccone a quadrettini e una borsa di plastica dove teneva tele e colori. Era ed è conosciuto come il pittore della luna perché nei suoi quadri figura quasi sempre, stagliata nel cielo, una

luna ripresa nel suo quarto. Ugo Moglia è morto nel marzo del 1997, ma oltre alla sua inconfondibile figura, molti ricordano ancora suoi quadri così densi e pieni di colore. Quadri "ingenui", ma poeticamente intensi e attenti a ritrarre, rendendoli poetici, gli scorcì di Lugano, della periferia, della Valcolla, dei Denti della Vecchia e quasi sempre sullo sfondo appariva il lago.

La mostra di opere di Ugo Moglia al Centro d'arte "Il Tarlo" di Viganello rimane aperta fino al 20 febbraio con orario continuato dalle 9.00 alle 17.00; chiuso il lunedì, sabato pomeriggio e giorni festivi.



Ugo Moglia
"L'ulivo di Gandria"
olio su tela

B&B
Vallombrosa[®]
TENUTA TAMBORINI - CASTELROTTO
fondata nel 1908



il vino per passione, dal 1944

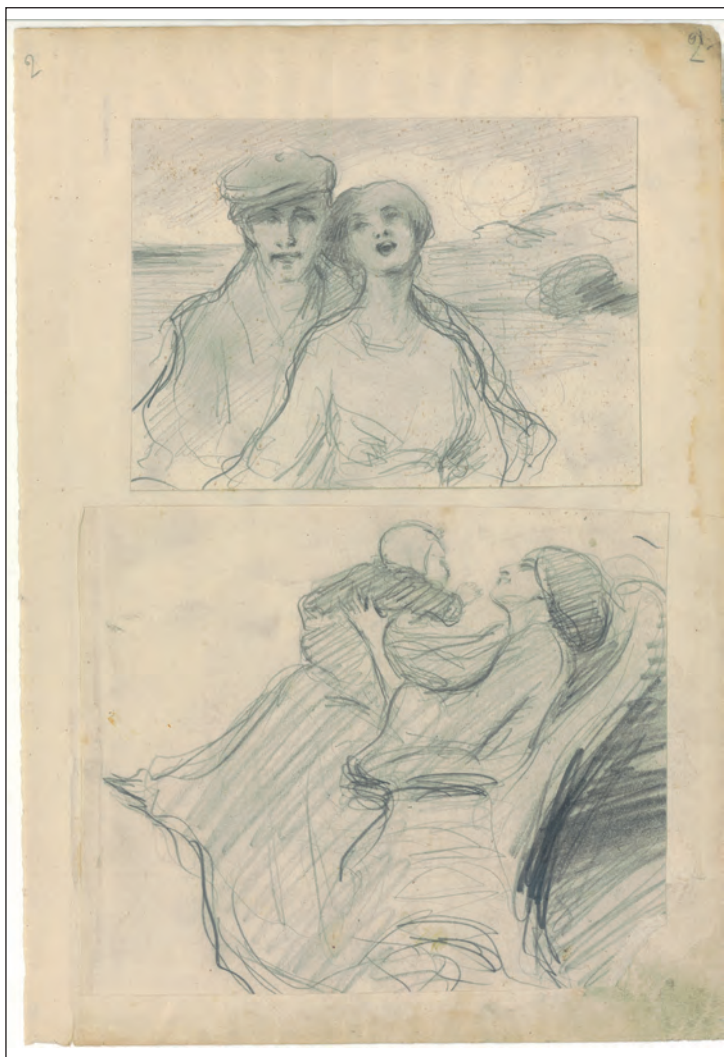


TAMBORINI CARLO eredi SA
Viticoltori e Negozianti in vino
CH-6814 Lamone Tel. 091 935 75 45 Fax 091 935 75 49
www.tamborini-vini.ch info@tamborini-vini.ch
www.vallombrosa.ch

La struttura dispone di 9 artistiche e pregiate suites immerse nella natura
B&B Vallombrosa è luogo ideale per seminari aziendali

La galleria Il Raggio di Lugano propone una mostra di disegni della pittrice italiana Adriana Bisi Fabbri (1881-1918). Fino al 20 marzo sono esposti 34 disegni, fra carboncini pastelli e matite su carta.

Adriana Bisi Fabbri, pittrice e caricaturista, allieva di Previati, nasce a Ferrara nel 1881, ma presto è costretta, a causa del dissesto economico del padre, a lasciare la città natale per recarsi a Padova in cerca di lavoro. Lì è ospite di Amelia e Cecilia Boccioni, rispettivamente sorella e madre di Umberto, il noto artista. Adriana è pure cugina di secondo grado di Umberto. A Padova, nelle ore libere del lavoro di sarta, inizia a disegnare assiduamente. Ritrae più volte Amelia e Cecilia Boccioni e realizza numerosi autoritratti a matita. Nell'autunno del 1905 si trasferisce a Milano presso sua madre e qui riesce a ricavare in un angolo della casa uno spazio che adibisce a studio di pittura. Nella Milano di inizio secolo Adriana frequenta i pittori Conconi, Previati, Carcano, Grubicy de Dragon ed altri. Legata da profonda amicizia a Umberto Boccioni, che la ritrae in un dipinto dei primi anni del secolo, Adriana Fabbri si muove nella sua ricerca fra simbolismo ed espressionismo. Nel 1907 sposa Giannetto Bisi, giornalista e critico d'arte, a cui darà due figli. Nel 1911 espone con Boccioni, Carrà e altri artisti alla Esposizione Libera al Padiglione Ricordi. Nel 1914 aderisce al gruppo "Nuove Tendenze", di cui fanno parte Dudreville, Sant'Elia, Funi, Nizzoli.



Adriana Bisi Fabbri è stata anche una formidabile disegnatrice: i suoi disegni furono pubblicati, con lo pseudonimo di Adri, sul *Popolo d'Italia* durante la prima guerra mondiale. Inoltre all'epoca era molto conosciuta anche per i disegni caricaturali, che furono esposti nelle più importanti esposizioni dedicate all'arte umoristica, come *Frigidarium* al Castello di

Rivoli di Torino, nel 1910. Scompare nel 1918, a trentasette anni, colpita dal morbo della spagnola.

L'esposizione presso la galleria Il Raggio, situata nei locali della bottega artistica e laboratorio La Cornice in via Giacometti 1 a Lugano, è visitabile fino al 20 marzo, tutti i giorni dal lunedì al sabato negli abituali orari d'apertura del negozio (9-12/14-18).



La prima mostra dell'anno negli spazi di Officinaarte a Magliaso ha per titolo "Trasloco", inteso sia in senso reale sia in quello di concetto o di pensiero. Due sono gli artisti protagonisti: uno che presenta installazioni e un musicista. Hektor Mamet, nel suo lavoro attuale, modifica spesso oggetti d'uso quotidiano, come un tavolo o una sedia, in modo che perdano la loro funzionalità trasformandosi in cose altre. Qui sta il punto: un contenitore vuoto o inservibile può essere riempito di nuove idee, nuovi significati; possiamo fornirgli un'altra casa, traslocarlo da un posto fisico a uno mentale. Max Pizio ha registrato, scomposto e ricomposto in musica i suoni emessi durante l'operazione di spostare fisicamente oggetti (translocare): la collaborazione tra un artista che crea installazioni e un musicista ricercatore può portare lontano nel campo dell'arte: qui l'esplorazione e l'approfondimento del concetto di "trasloco" raggiungono un notevole ri-

sultato d'insieme che stimola efficacemente l'immaginazione dei visitatori.

Hektor Mamet, 1983, ha studiato allo CSIA di Lugano, ha ottenuto il Bachelor in Belle Arti alla City and Guilds of London Art School dove ha studiato scultura. Attualmente vive a Parigi dove svolge un corso biennale postlaurea all'Ecole des Beaux Arts. Nel 2009 è stato scelto con pochi altri giovani per partecipare ad una mostra a Singapore; grazie a Pro Helvetia ha pure soggiornato tre mesi a Danzica (Polonia).

Max Pizio, 1975, figlio d'arte, terminato il Conservatorio della Svizzera Italiana nel 1994 segue corsi come assistente di studio all'American Clavé di Colonia, continua alla Berklee School di Boston (USA) dove si laurea

in arrangiamento musicale(1997) e ottiene il Master di sassofono. Oltre ad una nutrita attività concertistica nei più svariati generi, si occupa di attività discografiche. Attualmente insegna presso il CSRM (Centro Studi e Ricerca Musicale) da lui fondato nel 2004 in collaborazione con la Tetrakis Music (Giubiasco 2005), promuove e concretizza diversi progetti discografici oltre a corsi e seminari specializzati nel campo del Jazz e della Contemporanea.

La mostra-performance di installazione, video, musical contemporanea alla Officinaarte di Magliaso (strada Cantonale) rimane allestita fino al 14 febbraio; si può visitare venerdì e sabato tra le 14 e le 17, mercoledì dalle 19 alle 21, o su appuntamento.



PERSONALE DEL PITTORE RO MILAN ALLA GALLERIA D'ARTE L'INCONTRO

Si intitola "Il ritratto della pera e l'invenzione del paesaggio" la personale di pittura di Ro Milan, che si tiene dall'11 marzo al 25 aprile alla Galleria d'arte L'Incontro di Lugano (via Ferri – angolo via Trevano). Si tratta di un titolo curioso per una mostra zeppa di novità attraverso una quarantina di dipinti degli ultimi due anni, tutti inediti, in maggioranza ad olio con qualche tempera.

Ro Milan è conosciuto per i suoi paesaggi via via sempre meno reali e sempre più immaginari. Paesaggi possibili o paesaggi reali ma rivisti attraverso la partecipazione emotiva a tratti anche sognante. Paesaggi dell'anima. Paesaggi ricchi di colore e di prospettiva, impaginati con una misura che confina con la poesia. Paesaggi simbolici, al centro dei quali sovente troneggia un albero, presenza forte che organizza lo spazio circostante. E gioca con i colori, mai così vivi, freschi, primaverili come in questo nuovo ciclo: gialli e rosa, azzurri e celesti, una ricca gamma di verdi attraverso un rincorrersi di tonalità. Davvero una festa per lo sguardo. Gradualmente l'at-



Ro Milan, "Paesaggio", 2009, olio, cm 40x50.

tenzione di Ro Milan verso la natura si è focalizzata su singoli elementi: l'albero in tutta la sua forza, il suo fulgore; il fiore; la foglia, tante foglie una ad una: cadente, azzurra, violetta...; la mela, tante mele, tipi e colori diversi;

naturalmente la pera che dà il titolo; la conchiglia, con tutto il suo corredo di antico mistero. Ed ogni volta sono ritratti per davvero, perché Ro Milan intende indagare la morfologia ma soprattutto i colori di paesaggi, alberi, fuori, foglie, frutti e conchiglie, che in questo modo assurgono a veri e propri personaggi.

Ro Milan vive e lavora a Chiasso, da oltre trent'anni espone in Ticino, oltre San Gottardo e in Italia e adesso torna in una delle più storiche Gallerie d'arte di Lugano con una mostra tutta nuova.

"Il ritratto della pera e l'invenzione del paesaggio", mostra personale di Ro Milan alla Galleria d'arte L'Incontro, via Ferri a Lugano si potrà vedere dall'11 marzo al 25 aprile; orari: giovedì e venerdì dalle 14.30 alle 18.30; sabato e domenica 14.00-17.00.

Ro Milan, "Conchiglia",
2009, olio, cm 30x40.



ARTE

LOCARNO

LA PROFONDITÀ DEL NEGATIVO DI UNA SZEEMANN E BOHDAN STEHLIK



Fino al 15 marzo lo spazio espositivo denominato "arte-ria" ricavato nello studio dell'architetto Zürcher a Locarno ospita una mostra di Una Szeemann e Bohdan Stehlik. Il lavoro dei due artisti consiste prevalentemente in installazioni a su base di fotografie e video. Szeemann e Stehlik hanno liberato il negativo dalla sua bidimensionalità, trasfigurandolo in concetto spaziale che si sviluppa in tutti i locali dello spazio espositivo.

Nella cupa luce dei neon le ombre bianche del polistirolo di sedie e altri oggetti nella sala d'attesa, altrimenti nera, appaiono in tre dimensioni. Tuttavia sono scomparsi gli oggetti, ai quali appartengono le ombre, lasciando unicamente la silhouette delle ombre che muta a seconda del proprio punto di vista.

Una Szeemann, nata nel 1975 e cresciuta a Locarno; è figlia dello scomparso curatore Harald Szeemann

e dell'artista Ingeborg Lüscher. Bohdan Stehlik è nato nel 1973 nella Repubblica Ceca e cresciuto a Basilea. Entrambi hanno realizzato diverse esposizioni personali e partecipato a numerose collettive a livello mondiale. Da tre anni e mezzo collaborano tra loro.

La mostra nei locali "arte-ria" presso lo studio d'architettura Christoph Zürcher in via Vela 8 a Locarno si può visitare da lunedì a venerdì nell'orario 9-12.30 e 14.00-17.00, oppure su appuntamento.



LA CORNICE
Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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

BOTERO CAFFÈ.....



Via Riva Vela 4
CH - 6900 Lugano
Tel. +41 91 922 84 05
Fax +41 91 922 52 10
botero@freesurf.ch

**APERTO
TUTTI I GIORNI**

PAOLO POLA ALLA BIM SUISSE CON UNA MOSTRA DEDICATA A VENEZIA

Il palazzo in Contrada di Sassel-lo/Angolo Via Motta in pieno centro a Lugano – che un tempo ospitava l'affascinante e storico ristorante Patio – da qualche anno è sede della BIM, Banca Intermobiliare Suisse. L'istituto, nella fase di ristrutturazione, ha pensato bene di mantenere una certa accessibilità al pubblico nello spazio al pianterreno già sede del locale. Lo ha fatto destinando quello che era il patio ad uno ambiente espositivo che gradualmente sta raggiungendo una certa autorevolezza. Partito in sordina con mostre anche di artisti non ancora affermati ed esposizione nelle sue vetrine di moto e veicoli dello sport motoristico attuale, si sta indirizzando verso la presentazione di artisti di spessore. È il caso della mostra attualmente in atto, dedicata all'artista di origine grigionese Paolo Pola. L'esposizione si intitola "Tavole e partiture" e comprende una trentina di opere tutte inedite – per lo più dipinti ad olio, ma anche tempera e matite colorate – realizzate nell'ultimo anno e mezzo, e che hanno come tema Venezia. L'esibizione costituisce un evento nel campo artistico in quanto Paolo Pola espone con estrema misura, in media una volta l'anno, e perché da anni manca dalla scena espositiva in Ticino.

La mostra è frutto di un prolungato soggiorno veneziano durante il quale Pola ha sintetizzato in un "cahier d'artiste" la sua percezione della città lagunare, tanto dal punto di vista storico che culturale, dall'urbanistica all'architettura, dai monumenti all'arte, e persino geografico, con quel suo straordinario consistere tra acqua e cielo, tra natura e artificio. Dall'incontro con Venezia è nata per Paolo Pola una nuova stagione espressiva con una serie di opere nelle quali continua la sua riflessione sul ruolo dell'artista nella società moderna e sull'importanza del dialogo tra i segni che popolano



le sue tele, ma assumendo un nuovo equilibrio ritmico. Infatti le sue recenti pitture, che giustamente chiama "partiture", scandiscono lo spazio fisico e interiore proprio come fossero delle note su quegli spartiti che sono le sue stesure attraversate da fasce successive di colore: azzurri, blu, bianchi, gialli, rossi, granata.

Paolo Pola è nato nel 1942 a Campocologno, nel Canton Grigioni. Vive e lavora a Muttenz presso Basilea e nel suo Cantone d'origine, a Brusio. Si è formato artisticamente a Zurigo, Perugia, Basilea e Roma. Dal 1970 al 2003 è professore alla Scuola Superiore di Belle Arti e Design di Basilea. Vari e lunghi sono stati i suoi soggiorni di studi all'estero: Perugia, Roma, Creta, Parigi, Isola di Bali, Venezia. La sua attività artistica predilige il disegno, la pittura, la grafica e interventi artistici murali in edifici pubblici.

L'artista ha tenuto numerose esposizioni personali e collettive in Svizzera e all'estero, partecipando anche a varie manifestazioni culturali transfrontaliere sia in Svizzera tedesca e italiana, in Lombardia e nel Piemonte, sia nella "Regio Basiliensis" e in Ger-

mania. Oggi è tra gli artisti svizzeri più conosciuti e rappresentativi.

Ecco come lui stesso presenta la sua opera: "La riduzione e la scomposizione degli elementi che costituiscono un quadro è sempre stata al centro della mia ricerca. Già a partire dagli anni Novanta continuo a ordinare frammenti, simboli e segni filtrati e ridotti all'essenziale in rigide sequenze articolate orizzontalmente oppure ad accostarsi in movimenti sospesi nel vuoto. Questi elementi, che sono diventati una specie di codice personale, sono il risultato di una continua e attenta osservazione e percezione del mondo visivo e uno specchio del mio vissuto. Ciò incide sul linguaggio formale, sull'impiego dei mezzi tecnici e non per ultimo sul contenuto e i possibili significati. Detti elementi "liberati" si ricompongono nel quadro in modo spontaneo, intuitivo e autonomo."

La mostra alla BIM Suisse di Lugano, inaugurata il 4 febbraio, rimane aperta sino al 9 aprile; è possibile visitarla negli orari dalle 8.30 alle 17.30 dal lunedì al venerdì.

ARTE

MAGLIASO

PAOLO CAMPA ESPONE ALLA RESIDENZA RIVABELLA

Nei saloni della Residenza Rivabella a Magliaso (via Resiga 17) è in atto una personale del pittore luganese Paolo Campa. Sotto il titolo "Il Rinascimento che verrà" l'artista espone una serie di dipinti di medie e grandi dimensioni. "L'opera di Paolo Campa – scrive il critico dell'arte Dalmazio Ambrosioni – riconcilia con la pittura. È estranea a quella parte dell'arte moderna e contemporanea fatta di avventure e tentativi, spesso temerari, e si ricollega invece alla grande

pittura e ai grandi pittori. Paolo Campa è figlio del Rinascimento, del lavoro di bottega, di una straordinaria perizia innestata su un folgorante talento posta a confronto con la sensibilità, le attese di oggi. Fan trattenere il fiato per la meraviglia i suoi "Portraits", "Flowers", "Still-life": la delicatezza, la maestria, il tocco, la visione d'insieme. Entusiasmano e al tempo stesso fanno pensare i suoi Personaggi come scolpiti sulla tela e resi vivi dal colore: giovani donne e uomini di un mondo in

trasformazione, multi-etnico, nei quali l'artista va a cogliere i caratteri più rappresentativi e nuovi".

Nato nel 1964 a Lugano, dove vive e lavora, Paolo Campa ha tenuto la sua prima personale proprio a Lugano nell'89 e da allora ha esposto in diversi paesi d'Europa. Importanti le due personali presentate nel 2001 da Sotheby's, l'esposizione intitolata "Flowers" nel 2007 alla Galerie Caroline Dechamby di Crans-Montana, l'invito e la partecipazione alla mostra "Nuovi Realismi" curata da Vittorio Sgarbi al PAC, Padiglione d'arte contemporanea di Milano così come alle Fiere d'arte contemporanea di Bologna e Miami. La mostra di Paolo Campa alla Residenza Rivabella di Magliaso rimane aperta fino all'11 aprile tutti i giorni dalle 10 alle 18.



MAURI
GLOBAL BEAUTY

HIS STYLE
Coiffeur uomo
091 923 45 70

HER STYLE
Coiffeur donna
091 921 15 46

BEAUTY
Estetica
uomo - donna
091 921 11 55

MORBIO INFERIORE

COME IMPARARE E PRATICARE

L'AFFASCINANTE ARTE DELLE CERAMICA

La pratica della ceramica è anche un momento di crescita, il confrontarsi delle nostre mani con un semplice pezzo di argilla, un momento di contatto intimo con se stessi. È sicuramente un arricchimento della propria percezione e rappresenta anche un'ottima occasione dedita alla fantasia e alla libera espressione. A Morbio Inferiore la ceramista Myriam Maier propone diversi corsi - aperti a tutti, anche con sessioni dedicate ai bambini e ai ragazzi - sui differenti comparti e passaggi che comprende la ceramica: modellaggio, tornitura, smaltatura, cottura.

Il corso di tornio viene organizzato settimanalmente, con lezioni di un paio di ore, per gruppi limitati di due o tre persone. Ogni partecipante ha a disposizione un tornio e durante l'istruzione impara le basi della foggatura al tornio, partendo dalla impastatura dell'argilla, fino alla realizzazione di un cilindro, una ciotola, un piattino. Viene insegnata la tecnica per arrivare alla creazione di recipienti partendo dalla foggatura, poi alla rifinitura ed infine all'essiccazione. Quando gli oggetti sono completamente asciutti vengono cotti la prima volta nel forno, solo ulteriormente saranno pronti per essere smaltati. Per questo in un secondo tempo viene proposto un corso di smalto, in cui gli oggetti verranno ricoperti con vetrini colorati e quindi subiranno la seconda cottura definitiva nel forno ad alta temperatura. Anche il corso di modellaggio viene proposto settimanalmente e raggruppa da 2 a 4 partecipanti. In questo caso attraverso la pratica della plasmatura si imparano le tecniche di base universali della ceramica: la trasformazione dell'argilla, le sue proprietà, le infinite possibilità, le difficoltà inerenti a questa materia.

Questi due corsi vengono organizzati una sera alla settimana, di regola



"Torso", scultura in grès, circa cm 36x34x50.

da lunedì a giovedì dalle 19.30 alle 21.30 o eventualmente in altri orari da concordare. Dopo entrambi i corsi, di tornio e di modellaggio, verrà proposta un'ulteriore lezione (facoltativa) per la smaltatura dei lavori realizzati, che avviene sul biscotto, cioè dopo che gli oggetti sono già stati cotti una prima volta nel forno. Il costo dei due differenti corsi comprendenti cinque lezioni di 2 ore è fr. 280.-, materiale

incluso, mentre è esclusa la cottura che varia da cinque a dieci franchi il chilo; il corso più completo di 10 lezioni costa 540.- franchi; il solo corso di smalto, della durata di circa 2 ore costa invece 50.- franchi. Oltre che in italiano corsi, presso l' Atelier di ceramica Myriam Maier, in via F. Chiesa a Morbio Inferiore, possono essere seguiti anche in lingua francese, tedesca o inglese.

In un nucleo
di rustici del 1500



Ristorante
MOTTO DEL GALLO

*sale - salette - giardino
terrazza - portico*

Tutto in un'atmosfera
raffinata e particolare

Taverne - Lugano- tel 091 945 28 71

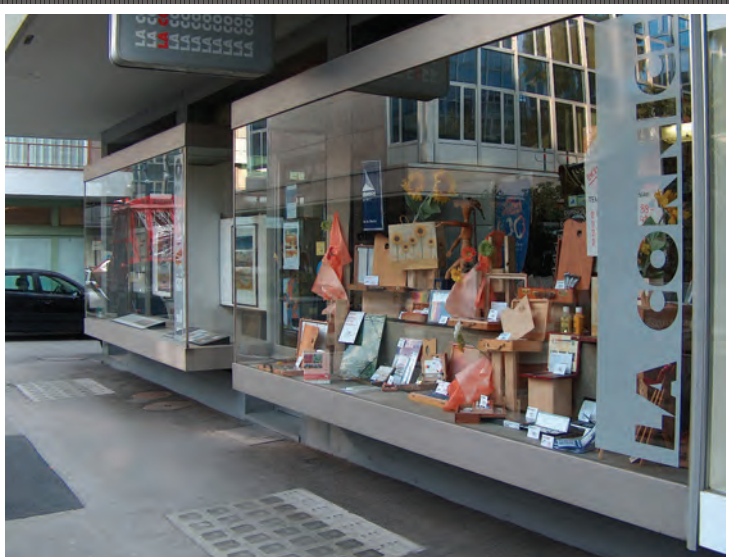


José De La Iglesia e Piero Tenca



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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



visitate la nostra **galleria d'arte**

 **IL RAGGIO**

OLTRE CONFINE

IN MOSTRA A LECCO

I "CHIASMAGE" DI JIŘÍ KOLÁŘ

La Galleria Melesi di Lecco dal 20 marzo propone la mostra "Chiasmage" di Jiří Kolář. A cinque anni di distanza dall'ultima esposizione dedicata al grande poeta e artista ceco, incentrata sui collages di soggetto sacro, la galleria propone una mostra monotematica sul "chiasmage", tipologia di collage prediletta e largamente utilizzata da Kolář.

Il "chiasmage" è costituito da numerosi frammenti strappati o tagliati di testi o immagini, che Kolář trae dalle fonti più svariate: pagine del Larousse, della Bibbia, del Corano, tabelle di orari ferroviari, atlanti stellari, carte musicali... e ancora testi in caratteri latini, ebraici, gotici, arabi, ideogrammi cinesi, e altro. Tali brandelli sono poi ricomposti in fitti meandri di forme geometriche, cerchi concentrici, tracciati a spirale o configurazioni più irregolari. Lacerati in minuscoli pezzi, i testi perdono il loro valore semantico, intrecciandosi in una diversa orditura, puramente figurativa e non verbale.

Jiří Kolář è stato dagli anni Quaranta uno dei protagonisti della poesia visiva, ma la sua arte è legata in particolare alle infinite possibilità del colla-



Jiří Kolář, "Flit", 1970, chiasmage su oggetto, cm 10x23,5x16,5.

ge, al superamento della bidimensionalità come valore tradizionale della pittura. Geniale autodidatta, il suo discorso figurativo ha preso spunto dai principi da lui scoperti in poesia, tradotti in modo molto originale nei suoi collages. Kolář ne fece una vera e propria scienza, elencando metodologicamente le 108 diverse tecniche di collage utilizzate e inventate nel suo "Dizionario dei Metodi". Il suo mezzo di comunicazione creativa era il collage, la sostanza della sua arte la carta stampata. La selezione di una cinquantina di chiasmage proposti in mostra illustra l'applicazione di questa tecnica lungo tutto il suo iter creativo e consente un approccio esaustivo a questa sua tecnica e alla sua poetica in generale.

Jiří Kolář nasce a Protivín (Bo-

Jiří Kolář, "Quando la primavera arriva", 1987, chiasmage rilievo.

mia del Sud) nel 1914 e muore a Praga nel 2002. Fu tra i principali esponenti dell'associazione ceca d'avanguardia "Gruppo 42", che più delle altre scuole dell'avanguardia boema si prefisse un'intensa mutualità tra poesia e pittura. Sostenitore di un'estetica del seriale quotidiano, realizzò i primi collages già alla fine degli anni Trenta; nel 1937 si tenne infatti la sua prima esposizione personale al Teatro D37, Mozarteum di Praga. Negli anni Sessanta iniziò ad operare nell'ambito della poesia concreta, ibridando componimenti poetici con segni non verbali. A partire da questo archetipo testuale, ha esplorato in senso metalinguistico le innumerevoli varianti del collage.

La mostra "Chiasmage" si tiene alla galleria Melesi di Lecco (in via Mascari 54) dal 20 marzo al 5 giugno; si può visitare da martedì a sabato, con orario 16.00-19.00.





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

GIALDI VINI SA

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



Ticino: i Grandi Merlot

I VINI DI GUIDO BRIVIO SA

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



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

Prosegue con successo la stagione del Jazz Cat Club di Ascona, che ha in serbo cinque concerti sino a maggio con artisti di spicco come Irio De Paula, Rossano Sportiello, Red Holloway, Frank Vignola, e Franco Ambrosetti. Un cartellone all'insegna della qualità e della varietà stilistica, che spazierà dalla bossanova allo swing, all'R&B degli anni 30-40 al gipsy jazz, al modern jazz. La prima serata si è tenuta a metà gennaio con "Samba-Jazz" dell'Irio De Paula Trio. Per la prima volta un concerto del club (quello del 22 marzo, che vedrà protagonisti i Blue Flagships e Red Holloway) sarà trasmesso in diretta dalla radio svizzera RSI Rete Due e sarà inserito ufficialmente nel cartellone della rassegna di Rete Due intitolata "Tra jazz e nuove musiche". Tutti i concerti si tengono alla Sala del Gatto di Ascona (via Muarccio 21) alle ore 20.30.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

Lunedì 8 febbraio
Joy of Swing

International Jazz Trio

Rossano Sportiello, piano
Nicki Parrott, contrabbasso e voce
Eddie Metz Jr., batteria

Collaborazione che si consolida sempre più quella fra i membri di questo magnifico International Jazz Trio, avviato sulla strada del successo internazionale sotto l'egida della prestigiosa Arbors Records. Lo compongono il giovane pianista napoletano che vive e lavora a New York, Rossano Sportiello (vincitore dell'Ascona Jazz Award 2009), la contrabbassista, cantante e compositrice Nicki Parrott (una giovane stella australiana che vanta, fra l'altro, una significativa collaborazione



Nicki Parrott, contrabbasso e voce, protagonista lunedì 8 febbraio.

con Les Paul), ed il batterista Eddie Metz, il cui solido drumming e il senso dello swing renderanno ancora più evidente il titolo della serata: Joy of Swing!

Lunedì 22 marzo
The Saxy 40s Rhythm&Blues

The Blue Flagships
feat.
Red Holloway & Tommie Harris

Red Holloway, sax tenore

JAZZ CAT CLUB AD ASCONA



Frank Vignola, chitarra.

Duke Seidmann, sax tenore
Tom Müller, sax tenore
Dave Ruosch, piano
Dani Gugolz, contrabbasso
Martin Meyer, batteria
Tommie Harris, voce

Ritmi ballabili, riff di sassofono mozzafiato, assoli di pianoforte, spruzate di boogie woogie: questo e molto altro deve aspettarsi il pubblico dai The Blue Flagships, una giovane e spumeggiante band che ripercorre il repertorio R&B degli anni 30-40 con un talento invidiabile. Ospite di prestigio del gruppo, l'80enne sassofonista statunitense Red Holloway (Ascona Jazz Award alla carriera nel 2008), un artista che ha spesso suonato con leggende del calibro di Billie Holiday,

Chuck Berry o Aretha Franklin, e il cui sound caldo e carico di blues ha esercitato una grande influenza sul modo di suonare e intendere il sax nella musica soul e R&B.

Lunedì 26 aprile
Tribute to Django
Frank Vignola Quartet

Frank Vignola, chitarra
Vinny Raniolo, chitarra
Gary Mazzaroppi, contrabbasso
Julien Labro, acordeon

Dopo Irio De Paula, il Jazz Cat Club ospita un altro grande virtuoso della sei corde: Frank Vignola. Considerato uno dei migliori chitarristi del mondo, il 43enne newyorkese è cono-

sciuto per la sua tecnica strepitosa e la sua incredibile versatilità. Spaziando dalla fusion al pop jazz, dall'hard bop allo swing e al blues, Vignola ha collaborato con artisti jazz tanto diversi quanto lo possono essere Elvin Jones, Lionel Hampton, Les Paul, Wynton Marsalis o i Manhattan Transfer, ma anche con star del pop come Donald Fagen, Ringo Starr e Madonna. Fra le sue numerose influenze, Django Reinhardt occupa una parte rilevante ed è proprio a questo maestro della chitarra gipsy, nel centenario della nascita, che sarà dedicato il concerto asconese.

Lunedì 17 maggio
Standard Time

Franco Ambrosetti Quartet
Franco Ambrosetti, tromba
Dado Moroni, piano
Tba, contrabbasso
Tba, batteria

Unico jazzista ticinese conosciuto a livello mondiale, il trombettista Franco Ambrosetti ha iniziato la sua carriera da professionista nel 1961. Una carriera davvero formidabile, iniziata col quintetto guidato dal padre (con il quale nel 1967 debutta negli Stati Uniti, al Monterey Jazz Festival) e proseguita come freelance al fianco di musicisti di primissimo piano come Dexter Gordon, Cannonball Adderley, Michael Brecker, Mike Stern, e tanti altri, senza dimenticare George Gruntz e Daniel Humair, pianista e compositore il primo, batterista il secondo, che facevano già parte del quintetto fondato dal padre. Importanti anche la collaborazione con i migliori musicisti jazz italiani, fra i quali il pianista Dado Moroni, altro atteso protagonista del concerto.

CHIASSO PER IL JAZZ FESTIVAL È UN'EDIZIONE TUTTA "FUEGO!"

Dopo le edizioni degli scorsi anni dedicate al jazz del nord, al jazz 'freddo' e 'free', espressione della ricerca 'black' tra gli anni sessanta e settanta, e alle alchimie tra musica e scienza dei 'Buchi neri' dell'ultima edizione, il 13.mo Chiasso Jazz Festival è orientato verso un jazz meno cerebrale, più 'caldo', latineggiante. Lo sguardo del comitato organizzatore è virato verso quelle forme e contaminazioni musicali provenienti dall'America latina, dall'Africa e da paesi come l'Argentina, il Brasile, Cuba, ovvero verso quelle regioni e popolazioni che hanno offerto un importantissimo contributo alla storia del jazz e alle sue evoluzioni contemporanee. Titolo e traccia tematica della tredicesima edizione, "Fuego!" annuncia dunque il jazz più 'caliente', emozionante e passionale. Il jazz nasce 'caldo'. Il blues, radice primaria del jazz, è un canto di sentimenti. Le improvvisazioni afroamericane dei primi periodi sono vibranti e appassionate. Ma quelle sonorità ormai lontane riverberano ancora nel nostro tempo.

Le quattro serate annoverano una decina di concerti. Tra gli astri che figurano nel programma della tredicesima edizione spicca il leggendario Gato Barbieri, il grande sassofonista divenuto celeberrimo in ogni parte del mondo per la colonna sonora del film "Ultimo tango a Parigi" di Bernardo Bertolucci, che gli valse un Grammy Award. Nelle tre serate del Festival, accanto a lui figureranno altre vette della scena jazz contemporanea, tra i quali segnaliamo i batteristi Hamid Drake, Manu Katché, Tony Allen tutti nel ruolo di copogruppi, i Quintorigo con Maria Pia De Vito e vari altri. È dunque atteso un fitto calendario concertistico, articolato in concerti e varie Dj sessions, che hanno la finalità di liberare energie e suggerire nuove avventure musicali.



Gato Barbieri.

In occasione del Festival sarà allestita una 'tensostruttura' esterna collegata allo Spazio Officina, che conterrà la sala ristorante e bar. Gli spazi interni saranno curati nella scenografia e nell'arredamento da un gruppo di giovani studenti dell'Accademia di Architettura di Mendrisio, in collaborazione con l'artista visivo Curt Walter. Come è ormai tradizione, particolarmente raffinato sarà il connubio tra jazz e cucina, tra musica ed enologia; in un clima avvolgente, da jazz club, saranno serviti fino a tarda ora piatti curati, menu accattivanti a tema e prelibatez-

ze eno-gastronomiche che si accompagneranno piacevolmente alla ricca offerta musicale.

Questa tredicesima edizione del Chiasso Jazz Festival si tiene allo Spazio Officina il 4, 5, 6 febbraio, con le esibizioni che iniziano alle ore 20.30.

Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch

Varietà e qualità degli eventi.



Eventi principali febbraio - marzo 2010

**Festival di cultura
e musica jazz**
Chiasso
4 - 6 febbraio

Carnevale Nebiopoli
Chiasso
11 - 16 febbraio


Sagra di San Giuseppe
Ligornetto
18 - 19 marzo

Maribur, Teatro di figura
Ligornetto
21 marzo

La Passione
Coldrerio
31 marzo

**Processioni storiche
pasquali**
Mendrisio
1 - 2 aprile





Ufficio cantonale
delle imposte

Risparmiate sulle imposte.

Con una soluzione previdenziale di AXA Winterthur.

AXA Winterthur, Agenzia Principale Nassa, Sergio Sertori
Piazza Riforma 4, 6900 Lugano
Telefono 091 923 73 13, fax 091 923 20 06

 **winterthur**
PROTEZIONE FINANZIARIA

vivere con fiducia

LUGANO 2010

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

FINO AL 2 MAGGIO

LUGANO IN SCENA - (PALAZZO DEI CONGRESSI E CINEMA CITTADELLA, LUGANO)

Spettacoli teatrali con appuntamenti che spaziano dalla grande tradizione classica ad esilaranti commedie. L'offerta: oltre al teatro viene proposta danza, musica e una serie di eventi speciali.

AL 13 AL 15 MARZO

MERCATO E FIERA DI SAN PROVINO - (AGNO)

Sagra gastronomica dei ravioli e fiera regionale del bestiame.

Gastronomisches Fest mit Ravioli (Gebäck) und Viehmarkt der Region.

Fête gastronomique des ravioli et foire régionale aux bestiaux.

Traditional Festival . Gastronomic ravioli festival and regional cattle fair.

APRILE - GIUGNO

LUGANO FESTIVAL - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Numerosi concerti di musica classica con orchestre, solisti e direttori mondialmente conosciuti

Mehrere klassische Konzertabende mit bekannten in- und ausländischen Orchestern und berühmten Dirigenten und Solisten

Concerts de musique classique avec la participation d'orchestres fameux, musiciens et chefs d'orchestre suisses et du monde entier

Many classic evening concerts with the participation of famous orchestras and musicians

DAL 2 AL 5 APRILE

PASQUA IN CITTÀ - (CENTRO PEDONALE, LUGANO)

Animazione e mercato pasquale nel centro cittadino, una fresca ventata che risveglia la Città con i colori e le novità della primavera.

Ostern im Stadtzentrum - Unterhaltung und Ostermarkt im Stadtzentrum;

Pâques en Ville - animation et marché pascal dans le centre ville;

Easter in the city - Entertainment and an Easter market in the city centre;

DAL 8 AL 11 APRILE

COPPA EUROPEA DI VELA - (FOCE E GOLFO DI LUGANO)

Regata di vela Classe Laser valevole per la Coppa Europa

Europacup der Laser Segelschiffe

Coupe européenne Laser de voile - European Laser sailing Cup

LUGANO 2010

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DA APRILE FINO A OTTOBRE

CONCERTI - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti in piazza Riforma
Konzerte des Stadtphilharmonie-orchesters auf der Piazza Riforma (Sonntag)
Concerts de la Philharmonique de la Ville en Piazza Riforma (dimanche)
Concerts with the City Philharmonic Orchestra on Piazza Riforma (sunday)

DAL 22 AL 25 APRILE

LUGANOEXPO - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Grande fiera commerciale primaverile - Frühjahrs-Handelsmesse
Foire commerciale de printemps - Spring commercial fair

APRILE

LUGANO COMMUNICATION FORUM - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Forum internazionale della Comunicazione
Forum für Kommunikation - Forum de la Communication
Communication forum

DA APRILE A GIUGNO

LUGANO FESTIVAL - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Numerosi concerti di musica classica con orchestre, solisti e direttori mondialmente conosciuti
Mehrere klassische Konzertabende mit bekannten in- und ausländischen Orchestern und berühmten Dirigenten und Solisten
Concerts de musique classique avec la participation d'orchestres fameux, musiciens et chefs d'orchestre suisses et du monde entier
Many classic evening concerts with the participation of famous orchestras and musicians

DAL 6 AL 9 MAGGIO

AUTONASSA - (VIA NASSA, LUGANO)

Esposizione di vetture nuove tra Piazza della Riforma e Via Nassa
Autoausstellung der neusten Modelle
Exposition de voitures - New car models exhibition

DAL 21 AL 23 MAGGIO

PALCO AI GIOVANI - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Concerti con gruppi emergenti ticinesi in Piazza Manzoni
Jugendveranstaltung mit Konzerten im Stadtzentrum

LUGANO 2010

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

Manifestation pour la jeunesse avec concerts au centre-ville
Event for young people with concerts in the city centre

DAL 6 AL 9 MAGGIO

TISANA - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Fiera della medicina alternativa - Messe der Alternativmedizin

Foire de la medecine alternative - Alternative medicine fair

GIUGNO

PROGETTO MARTHA ARGERICH - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

Appuntamento musicale di rinomanza mondiale con la grande pianista

affiancata da prestigiose figure del panorama concertistico internazionale.

DA GIUGNO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione

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

19 GIUGNO

LUGANO FASHION SHOW - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Sfilata di moda - Modenschau auf der Piazza - Fashion Show open air

DAL 24 GIUGNO AL 5 AGOSTO

CINEMA AL LAGO - (LIDO DI LUGANO)

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

Kino am See: die Kinovergnügen in lauer Sommernacht, direkt am See

Cinéma au bord du lac – Cinema on the Lake

DAL 25 AL 26 GIUGNO

ESTIVAL JAZZ MENDRISIO - (PIAZZA DELLA VALLE, MENDRISIO)

Concerti jazz open air e gratuiti in Piazzale alla Valle

Eine Einladung an alle Liebhaber der modernen Jazzmusik in Mendrisio

Musique jazz: une vingtaine de concerts gratuits sur la Piazzale alla Valle

An invitation to all modern jazz fans on Piazzale alla Valle

TICINO TURISMO È TOP PARTNER DELLA NUOVA CAMPAGNA DELLE FFS



Ticino Turismo sarà presente come Top Partner all'interno della nuova campagna promozionale triennale lanciata dalle FFS e dedicata al tempo libero. La collaborazione, che vede il Ticino turistico tra i principali partner della campagna, comprende numerose attività di marketing e permetterà al nostro Cantone di godere di una visibilità promozionale particolarmente rilevante.

La nuova campagna delle FFS – Freizeitkampagne 2010-2012 – proporrà ogni mese un tema particolare correlato a innumerevoli offerte per il tempo libero da scoprire in tutta la Svizzera. L'ampia paletta di proposte, tutte facilmente accessibili in treno e con i mezzi di trasporto pubblici, potrà essere combinata anche a varie offerte RailAway FFS e comprenderà sconti dal 30% al 50%.

Il concetto promozionale mira a coinvolgere il pubblico ricorrendo a espedienti umoristici: 3 personaggi provenienti dalle 3 principali regioni linguistiche del Paese: Sergio, Benoît e Beat percorrono la Svizzera in treno e si divertono a testare le diverse proposte della campagna.

Il messaggio sarà veicolato grazie all'ausilio di una vasta rete di canali mediatici: spot televisivi sulle principali reti nazionali e su alcuni canali privati di emittenti estere con spazi pubblicitari dedicati alla Svizzera, web, affissioni, opuscoli e stampati, come pure presenza promozionale nei principali centri commerciali. Grazie all'ampio piano di comunicazione lanciato a livello svizzero, le FFS prospet-

tano un effetto mediatico di grande impatto.

Insieme a Svizzera Turismo, Ticino Turismo fa parte dei partner principali di questa ampia azione di marketing e potrà perciò godere di una vetrina promozionale unica in tutto il Paese. Nel 2010 il Ticino turistico sarà infatti integrato nelle proposte tematiche di ben due mesi: aprile e settembre, per illustrare le peculiarità della nostra regione rispettivamente in primavera e in autunno. Oltre a ciò, il logo di Ticino Turismo sarà presente sui principali opuscoli e stampati, sulla piattaforma online e non da ultimo anche sulla locomotiva delle FFS che sarà personalizzata "ad hoc" per la campagna.



Società Elettrica Sopracenerina

IL TURISMO DEL FUTURO: SE NE DISCUTE ALL'UNIVERSITÀ

400 ricercatori, manager, albergatori e consulenti attivi nel campo del turismo si riuniranno all'Università della Svizzera italiana, per dare vita alla più grande piattaforma internazionale di riflessione sulle nuove tecnologie al servizio del settore turistico. Dal 10 al 12 febbraio avrà infatti luogo presso il Campus di Lugano la diciassettesima edizione dell'International Conference on Information Technology and Travel&Tourism, organizzata dall'International Federation for IT in Travel and Tourism e dal laboratorio *webatelier.net* della Facoltà di Scienze della comunicazione dell'USI. L'eTourism rappresenta infatti un settore in rapida evoluzione e in altrettanto rapida crescita, che riguarda ormai oltre il 30% del volume complessivo del mercato. Come sta rispondendo l'industria turistica a questa inevitabile rivoluzione? Quali conseguenze nella gestione delle strutture e nelle modalità di prenotazione da parte degli utenti?

Nel corso della Conferenza, intitolata "Enter 2010@Lugano - eTourism: Horizons", avranno luogo workshop, presentazioni e tavole rotonde, grazie alle quali i partecipanti potranno interagire con i responsabili dei grandi nomi dell'offerta turistica online, da Expedia a Google Travel Industry, nonché con ricercatori e professori dei più noti centri di ricerca attivi nel campo. La conferenza si terrà principalmente in lingua inglese, è prevista anche una giornata in lingua italiana (giovedì, 11 febbraio) a cui parteciperanno esperti del settore turistico ticinese ed italiano.

L'Università della Svizzera italiana è da tempo attiva in questo campo sia nella formazione sia nella ricerca. Il Master in International Tourism, coordinato tra la Facoltà di Scienze economiche e quella di Scienze della comunicazione, forma infatti futuri



manager capaci di operare in modo efficace nei diversi contesti economici, istituzionali, legali, linguistici e culturali della realtà globale. Il laboratorio *webatelier.net* della Facoltà di scienze della comunicazione è invece attivo nel campo della ricerca sulle nuove tecnologie, in questo caso applicate al servizio del settore turistico.



*Mattoria
Moncucchetto*

Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso
tel 091 966 73 63 - fax 091 966 13 27 - lilucchini@hotmail.com

G. Uberti S.p.A.

GUIDO UBERTI SA
lavora bene

DAL
1932

- Impianti elettrici
- Impianti telefonici e telematici

6948 Resega di Porza
Via Chiosso 7
Tel. 091 940 22 22
Fax 091 940 25 25

Primenet sa
I N F O R M A T I C A

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

www.primeweb.ch



Apple Authorized Reseller
Apple Authorized Service Provider

I NUOVI IMAC HANNO SCHERMI LED DA 21,5 E 27 POLLICI

Apple ha introdotto da qualche mese la linea iMac dotata di brillanti schermi widescreen da 21,5" e 27" a retroilluminazione LED, inseriti in un innovativo design in vetro da un angolo all'altro e scocca interamente in alluminio. La nuova linea, con un prezzo a partire da 1'499 franchi, è la più veloce di sempre, con processori Intel Core 2 Duo a partire da 3,06 GHz e processori quad-core Core i5 e i7 che offrono fino al doppio delle prestazioni. Ogni iMac include una tastiera wireless e il nuovissimo Magic Mouse wireless, il primo mouse al mondo a includere la tecnologia Multi-Touch, introdotta inizialmente da Apple nell'iPhone, nell'iPod touch e nei trackpad dei notebook Mac.

LiMac presenta schermi a retroilluminazione LED con un rapporto di 16:9, ideale per guardare film e trasmissioni TV in alta definizione da iTunes ma anche per montare e guardare video e foto con iLife. LiMac 21,5" offre un display ad alta risoluzione da 1920x1080 pixel. Il 27" presenta uno schermo con risoluzione 2560x1440 pixel che offre il 60% di pixel in più rispetto al precedente modello da 24". Entrambi gli schermi da 21,5" e 27" usano la tecnologia IPS per garantire colori coerenti e omogenei su un angolo di visualizzazione di 178°.

Come detto iMac include come standard una tastiera wireless e il nuovo Magic Mouse con la rivoluzionaria tecnologia Multi-Touch di Apple. Anziché i tradizionali tasti meccanici o le rotelle o palline di scorrimento, l'intera parte superiore del Magic Mouse è un'unica superficie Multi-Touch. Usando gesti intuitivi, l'utente può scorrere facilmente lunghi documenti, navigare all'interno di immagini di grandi dimensioni o spostarsi velocemente in un'ampia collezione di pagine web o foto. Il Magic Mouse può es-



sere configurato come mouse a tasto singolo o doppio, in base alle preferenze dell'utente. La tastiera wireless e il Magic Mouse si interfacciano alla perfezione con le funzionalità Bluetooth integrate nell'iMac, permettendo di tenere a scrivania ordinata e libera da cavi.

Questo rinnovato modello presenta capacità grafiche potenziate su tutta la linea, con potente scheda grafica integrata. La nuova gamma iMac offre inoltre 4 GB di memoria DDR3 a 1066 MHz espandibili fino a 16 GB grazie ai quattro alloggiamenti SO-DIMM. Ogni iMac include una videocamera iSight integrata, microfono e altoparlanti stereo nel sottile design in vetro e alluminio. Il nuovo modello presenta inoltre la tecnologia di connessione in rete Wi-Fi AirPort Extreme integrata, Bluetooth, Gigabit Ethernet, un totale di quattro porte USB 2.0, una porta FireWire 800 e un nuovo slot SD integrato.

Tutti i computer Mac vengono forniti con Mac OS X Snow Leopard, il sistema operativo più evoluto al mondo, e iLife, l'innovativa suite di applicazioni Apple per gestire le foto,

realizzare filmati, comporre musica e imparare a suonare. Snow Leopard si basa su un decennio di innovazioni e successi ottenuti dall'OS X con centinaia di ottimizzazioni e perfezionamenti, nuove tecnologie core e supporto immediato per Microsoft Exchange. iLife include iPhoto, per organizzare e gestire facilmente le foto, iMovie, con nuove funzionalità potenti e intuitive come L'Editor di Precisione, stabilizzazione video e drag-and-drop evoluto, e GarageBand, che offre la possibilità di imparare a suonare il piano e la chitarra.

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

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

Osteria Grotto Da PIERINO

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



prop. Fam. Mauro Cassina

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

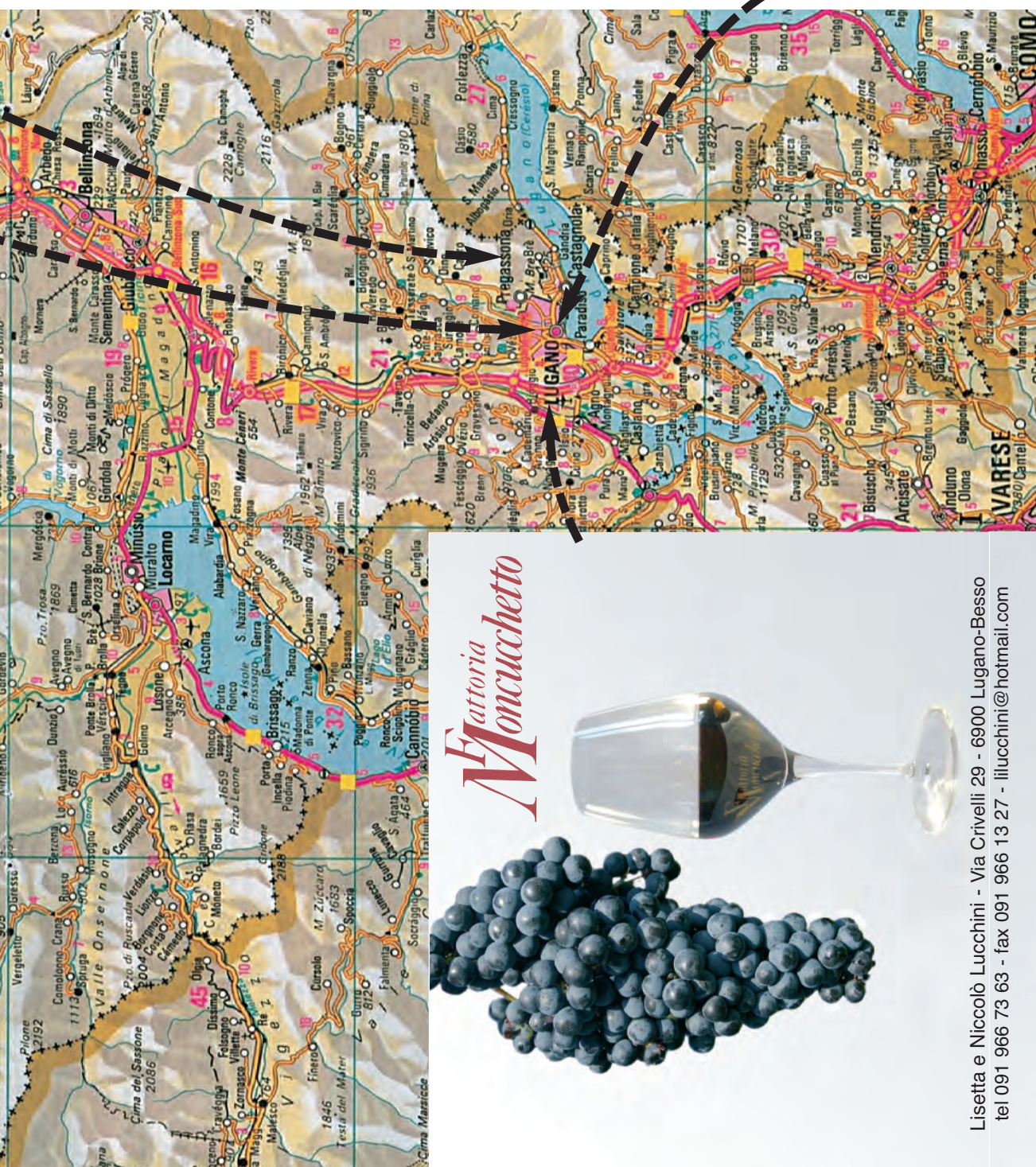
tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch



6900 Lugano
Contrada di Sassello 4
tel 091 922 72 44
fax 091 922 72 45

- Occhiali
- Strumenti ottici
- Test visivi
- Studio per lenti a contatto



*Mattoria
Moncucchetto*

Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso
tel 091 966 73 63 - fax 091 966 13 27 - llucchini@hotmail.com

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>chiusura</i>	<i>ambiente</i>
Motto del Gallo , Via al Motto, Taverne	945 28 71	domenica	rustico raffinato
Santabbondio , Via ai Grotti di Gentilino, Sorengo	993 23 88	domenica sera e lunedì	raffinato
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
Al Portone , Viale Cassarate, Lugano	923 55 11	domenica e lunedì	raffinato
Seven , Piazza/via Mascia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	elegante
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante
Locanda Locarnese , Via Bossi 1, Locarno	756 87 56		moderno elegante
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
Delta , Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato
Osteria Penel , via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
Rodolfo , Waldis Rattii, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica e lunedì a mezzogiorno	rustico
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice
Locanda del Boschetto , Via Boschetto, Lugano	994 24 93	lunedì	rustico
Stazione , Agnese Brogginì, Intragna	796 12 12		rustico elegante
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 3 21	mercoledì	rustico elegante
Centovalli , Silvia Gobbi, Ponte Brolla	796 14 44	lunedì e martedì	classico
Castelgrande , nel Castelgrande, Bellinzona	826 23 53	lunedì	elegante
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
Grotto della Salute , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice
Locanda degli Eventi , via Mulini, Novazzano	683 00 13		rustico elegante
Delta Beach Lounge , via Lido 82, Ascona	791 40 60	lunedì e martedì	moderno
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote/Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante
San Martino , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco
Antica Osteria al Porto , Via Foce, Lugano	971 42 00	martedì	classico
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice
Defanti , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 34		rustico semplice
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
Ambrosia al Gargantini , via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegante
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico
Antico Grotto Fossati , Meride	646 56 06	lunedì	rustico
Osteria Calprino , via Carona 28, Paradiso	994 14 80	domenica	rustico
Al Pontile , Lungolago Motta, Ascona	791 46 04		classico

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI PIATTI NOSTRANI DI WALDIS RATTI DEL "RODOLFO" A VIRA GAMAROGNO

PUNTA DI VITELLO ARROSTO CON PEPATA ALLA FARINA BONA

Ingredienti per 6-8 persone

per la punta di vitello

1,4 kg di punta di vitello, un po' di olio, 2 dl di vino bianco, 150 g di burro, sale, pepe e spezie (quanto basta e a piacere), 2 dl di acqua

per la pepata

½ litro di brodo, 30 g di burro, mollica di pane, 2 cucchiaini di farina bona, pepe macinato fresco, noce moscata (una grattata), 150 g di midollo

Preparazione

della punta

Disporre la punta su di una pirofila unta con il filo d'olio e una volta salata e pepata porla in forno a 160°C per un'oretta, avendo cura di girarla di tanto in tanto. Quindi bagnarla con il vino bianco e aggiungere il burro e le spezie a piacere. Continuare la cottura aumentando la temperatura del forno fino a 180°C circa.

Sempre controllando che la carne non rimanga troppo asciutta, se del caso aggiungere un po' di acqua.

della pepata con la farina bona

Fare sciogliere il burro, rosolare il midollo; aggiungere la mollica di pane e due cucchiaini di farina bona e poi il brodo bollente.

Lasciare cuocere a fuoco molto lento per un'ora e mezza o due, sempre mescolando. Nel corso della cottura aggiungere la noce moscata e il pepe bianco o nero (a piacere e in abbondanza).

A fine cottura togliere dal fuoco, tagliare in tranci e disporre sui piatti. Accompanyare con purea di patate.



Alla salsa, che deve risultare leggermente spessa, si può aggiungere a piacere un cucchiaino di formaggio grattugiato.

lessare in abbondante acqua salata.

Si serve il tutto disponendo gli asparagi su di un piatto con sopra i bocconcini di pesce e la purea di piselli.

Anche questo piatto si può servirlo sia caldo sia tiepido, come pure le guarnizioni possono variare a seconda della stagione.

BOCCONCINI DI LUCIOPERCA

PUREA DI PISELLI E ASPARAGI

Ingredienti per 6-8 persone

1 luccio perca filettato di 1 kg circa, 100 g di burro, 2 dl di vino bianco, un po' di succo di limone, sale e pepe, 300 g di piselli, 30 g di burro, 1 cucchiaino di farina bianca, 2 dl di brodo, sale e pepe, 1 mazzo di asparagi

Preparazione

Filettare il luccio perca e tagliare dei "medaglioni" non troppo grandi. Cuocerli in bianco in una pirofila con il burro, il vino bianco, il succo di limone, sale e pepe.

Per ottenere la purea di piselli procedere come per una minestra e quindi passare il tutto e finire di gusto.

Gli asparagi vanno pelati e fatti



AL BOTERO UNA SALA FUMATORI E LA PASTA FRESCA TUTTI I GIORNI

Il Ristorante Botero, situato in via Fusoni, in zona Università a Lugano, si è fatto un nome nel tempo anche per la sua bistecca "tartare" preparata al tavolo. Ora aggiunge un'altra particolarità al palato e agli occhi del cliente: la pasta fatta in casa. Tutti i giorni la signora Donata, cuoca di Matera dedicatasi da oltre un decennio quasi esclusivamente alla preparazione della pasta fresca, è presente nel locale, prima nelle cucine dove prepara gli impasti e poi sul mezzogiorno direttamente nella sala principale del ristorante dove sul suo piano di lavoro esegue magistrali orecchiette, cavatelli, tagliolini, tagliatelle e via di seguito. A dipendenza delle stagioni prepara davanti agli avventori ravioli ripieni ai carciofi, alla zucca, ai funghi, alla carne di selvaggina.

Un'altra novità del ristorante Botero è l'aggiunta di una nuova sala totalmente attrezzata per poter essere utilizzata anche da clienti fumatori.



Completamente staccata dagli altri ambienti del locale e con un accesso separato per il servizio dalla cucina, il locale può accogliere una trentina di clienti. Una particolarità è data dal fatto che la sala può essere riservata sia per cene di gruppi, per feste di compleanno e per aperitivi di inizio serata.

Oltre alla sala per fumatori il ristorante dispone del bel ambiente principale caratterizzato anche dalla mezza dozzina di tavoli posti in posizione leggermente rialzata, lungo la ampia parete vetrata, e di una intima ma ariosa saletta di pochi tavoli.

Ambasciatore del Ticino nel mondo Merlot SanZeno



Tamborini Carlo Eredi SA, Strada Cantonale - 6814 Lamone
Vinoteca Tamborini - Lamone

www.tamborini-vini.ch - info@tamborini-vini.ch

SPECIALITÀ DI MAIS TOSTATO E MACINATO

LA TIPICA FARINA BÓNA

PRODOTTA NELLA VALLE ONSERNONE

La farina bóna è un prodotto tradizionale della Valle Onsernone, discosta regione montagnosa locarnese che si raggiunge girando a sinistra a Ponte Brolla verso Cavigliano e poi su a destra verso Auressio che il primo paese della valle. Si tratta di una farina di granoturco (*Zea mais*), ottenuta macinando molto finemente la granella precedentemente tostata. In passato integrava quotidianamente la dieta della popolazione onsernonese, accompagnata con latte, acqua o vino. Il cambiamento delle abitudini alimentari intervenuto nel secondo dopoguerra ne fece diminuire progressivamente l'importanza. La produzione venne poi completamente abbandonata alla fine degli anni '60 del secolo scorso. Le iniziative e le ricerche sviluppatesi in seguito al restauro del mulino di Loco nel 1991, sono riuscite a riportare alla memoria questo antico prodotto ed a farne riprendere timidamente la produzione.

Annunziata Terribilini, detta Nunzia (1883-1958), qui ripresa con sua sorella, è rimasta nella storia della farina bóna onsernonese.



L'origine della farina bóna non è nota. La testimonianza più antica finora conosciuta risale al finire del 18esimo secolo quando si trovano elencati alcuni prodotti a base di farina bóna e una succinta descrizione del modo di produzione. Testimonianze orali e scritte (1926) certificano la produzione di questo tipo di farina a Vergeletto; qui la granella tostata e macinata veniva, e viene tuttora, chiamata farina sec'a. Questa denominazione è da ricondurre all'intento di distinguerla dalla "farina verda", macinata senza tostatura, vale a dire la farina da polenta. Nella memoria di diversi anziani di Vergeletto rimane ancora vivo in particolare il ricordo della farina sec'a prodotta dalla signora Annunziata Terribilini, detta Nunzia (1883-1958). Per la produzione della farina bóna venivano usate diverse varietà di granoturco, provenienti perlopiù dal piano (Locarnese e Ticino in generale). Vi sono tuttavia anche testimonianze di piccoli quantitativi di mais coltivato in valle. La tostatura avveniva usualmente nei mulini stessi, in una speciale padella posata sul fuoco –

a Vergeletto - o in un forno, come ad esempio a Loco. Non era però raro il fatto che la gente tostasse il mais a casa propria e portasse al mulino il prodotto solo per la macinatura.

È probabile che il processo di tostatura presentasse delle differenze regionali. A Vergeletto, Nunzia tostava il mais fino a che almeno un terzo circa dei chicchi fosse scoppiato e avesse messo una specie di cresta (da qui il nome di "ghèl" - galli in italiano - dato in questo villaggio ai chicchi scoppiati durante la tostatura) e macinata poi il tutto. L'ultimo mugnaio attivo a Loco, Remigio Meletta, scartava invece accuratamente i chicchi scoppiati. Una delle ipotesi del fatto che a Loco i barott (così venivano chiamati i chicchi aperti durante la tostatura) non venissero macinati è legata alla troppo grande eterogeneità del prodotto versato nella tramoggia. Al momento della macinatura i ghèl/barott occludevano l'apertura della tramoggia e rendevano macchinoso e complicato il lavoro del mugnaio. Forse a Vergeletto Nunzia aveva trovato lo stratagemma per ovviare a questo inconveniente o



Antica Osteria del Porto

Lugano



L'Antica Osteria del Porto, situata alla foce del fiume Cassarate, un punto di incontro per trascorrere momenti di tranquillità in un locale tipico, dove possibile gustare piatti ticinesi e lombardi. Interessante la

Via Foce 9 - CH-6900 Lugano - tel 091 971 42 00 - fax 091 971 42 01
www.osteriadelporto.ch - info@osteriadelporto.ch

CHIUSO IL MARTEDÌ



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

LA TIPICA FARINA BÓNA DELLA VALLE ONSERNONE



Il restaurato e rimodernato mulino di Loco di proprietà del Museo Onsernonese nel quale si producono annualmente 200 chili di farina bóna.

semplicemente aveva più tempo a disposizione per separare prima del processo di macinatura i ghèll dalla granella più chiusa, oppure la tramoggia di Vergeletto era più grande o, ancora, regolata diversamente. Di sicuro il prodotto finale a Loco e a Vergeletto doveva essere leggermente diverso. La macinatura doveva essere molto fine, così da ottenere, come trovato scritto e da molte altre testimonianze orali rac-

colte a Vergeletto, una farina dalla consistenza paragonabile a un filo di seta. Questo era possibile unicamente con l'impiego di macine con una rigatura particolare.

È stato accertata la produzione di una farina simile alla farina bóna anche nella bassa Vallemaggia. In questa regione, collegata all'Onsernone dalle antiche vie di comunicazione e di transumanza (Passo della Garina: Au-

rigeno-Moghegno-Loco e il Passo Confèda: Moghegno-Lodano-Gresso) veniva chiamata "farina da cà", "farina rostida" oppure "farina scaldada". In Vallemaggia, la tostatura – eseguita nei forni del pane – era simile a quella della bassa valle Onsernone, con poca o addirittura senza granella aperta. Anche in valle Verzasca (Mergoscia e Sonogno) si tostavano per una giornata su fuoco lento i chicchi di mais e poi li si macinavano. Questa farina tostata veniva aggiunta ai cibi, specialmente alla minestra. Attualmente la farina bóna venduta dai produttori locali risponde alla testimonianza scritta secondo la quale "un terzo dei grani metteva la cresta" (un terzo circa dei chicchi si apre durante la tostatura).

Attualmente per la farina bóna viene impiegato il mais Ticino coltivato sul Piano di Magadino. Lo scorso mese di giugno è stata messa sul mercato anche la prima farina bóna ricavata dal mais di Mergoscia, un mais non ibrido, tradizionale, recuperato grazie al lavoro di salvaguardia di Pro Specie Rara. L'obiettivo futuro è quello di intensificare la produzione di farina bóna ricavata da questo o da altri tipi di mais, più consoni alla tradizione.

Per il momento unici produttori della farina bóna sono il signor Ilario Garbani Marcantini (circa 2'000 kg annui) ed il Museo Onsernonese, proprietario del mulino di Loco, (circa 200 kg all'anno). In mancanza di infrastrutture adatte entrambi sono costretti a produrre in condizioni non del tutto soddisfacenti dal punto di vista della fedeltà storica: Ilario Garbani Marcantini tosta il mais Ticino a Vergeletto con l'ausilio di una tostatrice per poi macinarlo industrialmente. Il mugnaio di Loco (Marco Morgantini) tosta la granella in un moderno forno ad aria calda e macina con un piccolo mulino elettrico a pietra. Il migliorato-

LA TIPICA FARINA BÓNA DELLA VALLE ONSERNONE

mento delle condizioni di produzione rappresenta uno degli obiettivi prioritari del presente progetto: mentre la tostatrice potrà essere mantenuta in quanto in linea con la produzione tradizionale – si tratta in fondo di una grande padella girevole – la macinatura dovrà invece avvenire sia a Loco che

a Vergeletto con le tradizionali macine mosse dal mulino. Attualmente è in corso la ristrutturazione di uno dei quattro mulini di Vergeletto e dall'anno prossimo la produzione avverrà utilizzando questo antico mulino.

Il commercio della farina bóna avviene attraverso canali diversi. Il Mu-

seo Onsernonese vende la sua produzione al mulino (aperto tre giorni alla settimana e visitato da circa 500 persone all'anno) e presso la sede del museo a Loco. Ilario Garbani Marcantini fornisce il suo prodotto in maniera indipendente a privati, ristoratori, pasticciere, gelatai e negozi.





Importatore e distributore esclusivo per il Ticino






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

Ristorante
Rodolfo
via Cantonale
6574 Vira
Gambarogno

tel 091 795 15 82



www.ristoranterodolfo.ch

PER LA FATTORIA MONCUCCHETTO UNA CANTINA FIRMATA DA MARIO BOTTA



La famiglia Lucchini con l'architetto Mario Botta con sullo sfondo la caratteristica facciata della nuova cantina.

Con il raggiungimento del successo – consolidato e inamovibile – ottenuto dai suoi vini in questi ultimi anni, la Fattoria Moncucchetto di Lugano si è regalata ora anche un'opera d'arte architettonica eseguita dall'abile mano del maestro Mario Botta. È la terza raffinata e funzionale cantina progettata dall'architetto ticinese dopo la prima di qualche anno fa in Toscana e la più recente nel cuore del Bordeaux. Sulla collina di Moncucchetto – a poche centinaia di metri dal trafficato quartiere di Besso e dalla stazione ferroviaria di Lugano – i proprietari Lisetta e Niccolò Lucchini hanno così coronato il loro percorso di viti-vinicoltori d'eccellenza con un gioiello di architettura che racchiude un concentrato di tecnologia d'avanguardia, necessario per la produzione

di vini di alto livello internazionale.

La particolarità di questo complesso vitivinicolo è dato anche dal fatto che è situato praticamente in mezzo alla città, contornato suo malgrado da case e palazzi. Pur tuttavia si estende su un idilliaco fondo di quasi 40 mila metri quadrati di verde, salvati dalla speculazione proprio dalla famiglia degli attuali proprietari e dai loro più recenti avi. Il Colle del Moncucchetto è situato ad un'altitudine di 400 m sopra il livello del mare, in gran parte sul territorio del Comune di Lugano e con una propaggine in quello di Sorengo. La Fattoria Moncucchetto, confrontata anche a livello internazionale, è una delle pochissime realtà vitivinicole di una certa dimensione situata nel bel mezzo di un moderno e pulsante centro urbano.

La storia di questa azienda agricola risale probabilmente a quasi un millennio fa, ai periodi feudali. Si ha la prima notizia nella descrizione dei beni immobili che il Capitolo della cattedrale di Como possiede nel Comune di Sorengo, dove fra le famiglie citate come feudatarie per aver ricevuto terre dal Vescovo di Como si trova anche una famiglia denominata "de Montecuccho". E già allora tra le altre cose veniva prodotto pure il vino, anche se probabilmente unicamente per il consumo in proprio.

Facendo un bel balzo nel tempo fino agli anni a noi più vicini, si arriva al 1910, quando si era pensato al colle del Moncucchetto come attrazione turistica. Ed infatti in quella data venne presentato un progetto per la costruzione di una funicolare Lugano-Mon-

UNA CANTINA PROGETTATA DA MARIO BOTTA PER LA FATTORIA MONCUCCHETTO



Niccolò e Lisetta Lucchini.

cucco, “con imprese accessorie secondo la concessione federale del 26 giugno 1908”. Il progetto esaltava la bellezza del luogo, proponendo la costruzione di una funicolare che dalla riva del Lago di Lugano, nelle vicinanze della Chiesa degli Angioli, saliva, at-

traverso la collina del Tassino, lungo il versante orientale del Colle di Moncucco. La proposta elencava anche le interessanti prospettive per il turismo, auspicando la costruzione di “uno spazioso Caffè-Ristorante con opportuni terrazzi”. Il progetto venne poi in seguito abbandonato, forse anche in vista del successivo passaggio di proprietà.

Il podere del Moncucchetto venne acquistato nel 1918 dai nonni materni di Niccolò Lucchini, attuale proprietario con la moglie Lisetta. Ancora in quel tempo alla stalla ed alla casa colonica, datate 1719 - così come il roccolo rimasto attivo sino agli anni '40 - vi si accedeva tramite un sentiero; non c'era acqua e pertanto per abbeverare il bestiame, ma anche per l'utilizzo domestico, veniva utilizzata acqua piovana raccolta in una cisterna in muratura sotterranea. Oltre alla coltivazione dell'uva per la produzione del vino si allevavano mucche, maiali e animali da cortile. La “mazza” del maiale, irrinunciabile appuntamento per il giorno dell'epifania, era un momento di aggregazione per la famiglia allargata

dei proprietari e per le maestranze. Questa realtà agreste di stampo antico rimase tale fino agli anni Sessanta del secolo scorso.

Nel 1970 Lisetta e Niccolò Lucchini iniziarono la vinificazione in proprio. Qualche anno prima avevano provveduto all'estirpazione delle vigne di uve Clinto e Bondola, sostituendole con 1300 viti di Merlot. La prima tappa della trasformazione nell'«era moderna» del Moncucchetto permise di ottenere mille bottiglie di Merlot. A quel tempo si operava però ancora con la vinificazione classica e un po' empirica fatta integralmente in botti di legno. Nel 1990, dopo la creazione di nuovi vigneti, ci fu il secondo e determinante passaggio verso la modernità con la costruzione di una nuova cantina di vinificazione munita di tecnologie più attuali e botti in inox termoregolate, oltre all'introduzione delle barriques; la produzione totale era salita a 8 mila bottiglie.

La svolta che ha portato alla costruzione della nuova cantina affidata all'estro dell'architetto Mario Botta avviene nel 2005. La necessità era da-



UNA CANTINA PROGETTATA DA MARIO BOTTA PER LA FATTORIA MONCUCCHETTO



ta dall'impellente esigenza di ampliare gli impianti di vinificazione e affinamento, oltre che di raffinare ulteriormente la produzione per garantire la produzione di vini di qualità eccelsa. Il risultato, a progetto concluso, presenta, oltre al pregevolissimo lato architettonico, una cantina che dispone di un impianto di vinificazione all'avanguardia per il controllo delle temperature di fermentazione caldo e freddo, uno scambiatore per uve diraspate, un moderno sistema di distribuzione idraulico di caldo e freddo e un sistema di gestione, controllo e supervisione delle botti di ultimissima generazione.

La cantina contiene recipienti in inox termoregolati di varie misure, da 5000 litri fino alla più piccola da 250 litri, necessari per permettere le differenti vinificazioni. La suggestiva barri-

caia, scavata nella roccia viva mantenuta a vista, può contenere qualche decina di barriques dove ad una temperatura costante di 16°C e ad una umidità dell'80% i vini maturano per 12-18 mesi a dipendenza delle caratteristiche dettate dalle varie etichette. Uno spazio attiguo è invece destinato alle pupitres dove sono collocate le bottiglie che seguono le procedure per la spumantizzazione che avviene secondo il rigoroso metodo manuale utilizzato nella Champagne.

Una delle perle tecnologiche della nuova cantina è rappresentata dagli impianti di riscaldamento e condizionamento che, nel voluto e totale rispetto dell'ecologia, sono studiati per sfruttare al meglio l'energia geotermica. Il mantenimento delle condizioni ambientali volute all'interno della cantina e nella parte abitativa che la so-

vrasta - e ovviamente gli apparati di termoregolazione di tutte le singole botti - avviene senza l'utilizzo di impianti a olio combustibile o a resistenza elettrica, ma viene assicurato da quattro sonde che scendono nel sottosuolo a una profondità di 150 metri e collegate ad una pompa scambiatrice di calore.

I vigneti del Moncucchetto si estendono per 2 ettari e godono di una posizione privilegiata essendo esposti da sud-est a sud-ovest. L'azienda ha in affitto anche alcuni vigneti nei dintorni dalla cantina, gestiti totalmente in proprio in tutte le fasi dell'anno. Uno è situato a un paio di centinaia di metri di distanza nel contiguo comune di Sorengo, gli altri a Cadro, ad Agra e sulla collina di Bioggio; il tutto per un totale di ulteriori 6 ettari. Inoltre, per sopperire alla richie-

UNA CANTINA PROGETTATA DA MARIO BOTTA PER LA FATTORIA MONCUCCHETTO



sta di vino bianco, l'azienda produce uva Chardonnay in un vigneto di Genestrierio.

Complessivamente fino alla vendemmia 2009 la Fattoria Moncucchetto aveva in produzione 5200 viti di Merlot, 2000 di Cabernet Sauvignon, 1000 di Cabernet Franc, 700 di Chardonnay, 750 di Sauvignon blanc, 500 di Pinot nero. La vendemmia dell'annata 2009, vinificata già nella nuova cantina in fase di ultimazione nelle sue parti meno essenziali, ha permesso di trattare 190 quintali di uve che hanno dato 11 mila litri di vino rosso e 4 mila di bianco. La maggior parte della produzione diventerà il vino classico della casa, il Merlot in purezza, circa 3 mila bottiglie saranno la Riserva che è costituita da Merlot e circa il 10% di Cabernet Sauvignon, altre 3000 bottiglie andranno a rappresentare il bianco fatto con uve Chardonnay e Pinot nero vinificato in bianco, e qualche centinaio di bottiglie inaugureranno la nuova produzione della Fattoria Moncucchetto: lo spumante classico.

UNA CANTINA SU TRE LIVELLI, E SOPRA LA RESIDENZA

La nuova cantina progettata dall'architetto Mario Botta è stata elegantemente inserita nell'esistente fondo terrazzato con balze e vigneti. La costruzione è collocata là dove sorgevano la precedente cantina e la casa colonica, ora in parte integrata nel nuovo intervento. Il tutto crea un mutato insieme paesaggistico, parzialmente visibile per quanto riguarda la facciata esposta a sud-est da chi percorre la via Sorenego in direzione della città.

Il progetto architettonico sottolinea fuori terra la parte residenziale con la nuova costruzione che riprende la copertura in coppi a due falde della casa precedente; mentre la costruzione della cantina vera e propria si sviluppa sotto terra rispetto al terreno antistante l'abitazione, ma - grazie al terreno in declivio - con il piano terreno e il primo piano ampiamente aperti su tre lati.

L'organizzazione della cantina è su tre livelli. Nella parte alta, dunque al primo piano, sono situati i luminosi

ambienti riservati all'accoglienza con gli spazi riservati alla degustazione, la imponente cucina e la capiente sala che si presta a differenti utilizzi: il tutto a sbalzo con l'affascinante colpo d'occhio sulle attrezzature e le botti inox per la vinificazione poste al piano sottostante. Nella parte intermedia, dunque al piano terra della cantina rispetto al suo piazzale d'accesso, trovano posto il locale per la vinificazione, l'appartamento del custode e il chiosco destinato alla presentazione e vendita dei prodotti. Nella parte bassa, il piano interrato, si trovano i locali tecnici con gli impianti di riscaldamento e condizionamento a energia geotermica, quello per l'affinamento dei vini in bottiglia, quello per la vinificazione e la maturazione nelle barriques e quello destinato alla lavorazione secondo il metodo classico per la produzione dello spumante. L'ampio piazzale esterno è pavimentato con selciato di granito, medesimo materiale utilizzato per la stupenda facciata a colonnati e la parete con l'ampio arco che rappresenta l'entrata della cantina.

Complessivamente il nuovo edificio mette a disposizione della cantina, dislocata sui tre livelli, circa 1300 metri quadrati (6000 metri cubi), e circa 500 mq interni ed un totale di 2400 mc per la residenza che la sovrasta. Questa è posta in posizione rientrante sopra il livello del tetto piano della cantina, che di fatto rappresenta il giardino verde dell'abitazione occupata dalla figlia dei signori Lucchini e da suo marito, ai quali nel giro di qualche anno passerà il testimone della gestione della Fattoria.

VINI IMPORTATI DA BEE VINI DI STABIO
L'AZIENDA LIBRANDI PRODUCE
SULLA COSTA IONICA DELLA CALABRIA

<i>Nome del vino</i>	Val di Neto rosso Gravello
<i>Annata</i>	2007
<i>Vitigno</i>	Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40%
<i>Zona di provenienza</i>	Azienda Critone in Agro di Strongoli e Azienda Rosaneti in agro di Rocca di Neto / Casabona (Calabria)
<i>Vinificazione</i>	fermentazione in acciaio termocondizionato, con affinamento: in legno, per 12 mesi in barriques di Allier e con una breve permanenza in bottiglia di sei mesi prima della commercializzazione
<i>Gradazione alcolica</i>	13,5 % Vol.
<i>Colore</i>	rosso granato, vellutato con riflessi aranciati.
<i>Profumo</i>	ampio, avvolgente, etereo, complesso: si avverte la mandorla, la bacca di ginepro e l'anice.
<i>Conservazione</i>	ben oltre i cinque anni
<i>Sapore</i>	ampio, armonico, aristocratico.
<i>Abbinamenti</i>	grande vino da carni rosse, cacciagione, selvaggina, formaggi di gusto pieno anche forti e piccanti
<i>Temperatura di servizio</i>	18°C
<i>Bottiglie prodotte</i>	90'000 bottiglie
<i>Prezzo</i>	fr. 25.- / bottiglia da 75 cl.

Importatore esclusivo in Svizzera e distributore

Vini Bee SA

Via Cantonale 1

6855 Stabio

tel.091 647 32 81 - fax 091 647 31 25

info@vini-bee.com

www.vini-bee.com



Il ritrovo ideale per buongustai
e amanti del buon vino.

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



1984
2009
25 ANNI

Da 25 anni sulla cresta dell'onda.

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

Ristorante chiuso DO/LU



ENOTECA
RISTORANTE
ALBERGO

EVENTI

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

www.concabella.ch



conca bella

ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

SA VINI BÉE - STABIO

Professionalità e Competenza sempre al vostro servizio

Distributore esclusivo per la Svizzera:

Casa Vinicola Duca di Salaparuta - Casteldaccia (Palermo)
Fontana di Papa - Ariccia (Roma)
Casa Vinicola Contratto - Canelli (Asti)
Castello Monastero - Castelnuovo Berardenga (Siena)
Casa Vinicola Candido - Sandonaci (Brindisi)
Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
Amaro Lucano - Pisticci (Matera)

SA VINI BÉE
Via Cantonale 1, 6855 Stabio
Tel. 091 647 32 81
Fax 091 647 31 25

MERLOT DEL TICINO "QUATTROMANI" UN CONTRIBUTO PER LO STUDIO DEL "TERROIR"

I produttori del rappresentativo Merlot del Ticino "Quattromani" (Guido Brivio, Angelo Delea, Claudio Tamborini e Feliciano Galdi) dieci anni fa s'impegnarono ad abbinare la produzione di ogni "annata" con la donazione di un'importante somma per scopi benefici, di formazione o di ricerca. Tenendo fede alla promessa finora sono stati devoluti 80'000 franchi. Questo anno l'importo di 10 mila franchi, abbinato al "Quattromani" dell'annata 2007 presentata sul finire dello scorso anno a Losanna, è stato destinato a coprire i costi per la pubblicazione del rapporto di studio del territorio vitivinicolo ticinese promosso dalla Federazione dei viticoltori della Svizzera italiana. Un finanziamento che sarà molto utile per



migliorare ulteriormente la qualità e l'immagine dei vini ticinesi.

Nella foto: I produttori Feliciano Galdi, Guido Brivio, Angelo Delea e Claudio Tamborini consegnano a

quattromani il loro contributo all'enologa Cristina Monico, capo progetto per lo studio del "terroir" viticolo ticinese.

"D'VINIS" DI ALBERTO DELL'ACQUA È IL MIGLIOR LIBRO SUL VINO

Per la prima volta l'editoria svizzera si è distinta a livello internazionale grazie al giornalista-editore Alberto Dell'Acqua al quale è stato attribuito il prestigioso "Gourmand World Wine Book Award" per il suo volume D'Vinis, giudicato "il miglior libro sul vino del mondo" da una selettiva ed autorevole giuria internazionale presieduta dal bibliografo Edouard Cointreau. Il prestigioso riconoscimento, considerato come l'oscar dell'editoria gastronomica mondiale, è stato attribuito a Parigi. Un risultato eccezionale se si considera che D'Vinis è stato selezionato tra 6000 libri di gastronomia in 40 lingue diverse rappresentati 102 paesi. Premiato dapprima a Madrid come "Miglior libro svizzero del 2008" il volume di Alberto Dell'Acqua ha dovuto superare in competizione le pubblicazioni di 41 paesi prima di ottenere il massimo apprezzamento mondiale da una giuria

particolarmente sensibile (come recita la motivazione)... "all'audacia di un'opera editoriale ricca di contenuti storici e d'attualità, che mette in valore straordinari personaggi del vino (anche valtelinesi) ed è illustrata da una ricca iconografia magistralmente corredata da originali scelte grafiche".

Il libro (420 pagine, 600 illustrazioni) viene venduto a 128.- franchi; /è redatto nelle tre lingue nazionali, mentre è in preparazione la riedizione in lingua inglese e russa.



Since 1944 Swiss Natural Beauty & Wellness

Dr. Gabrielle Hunger Ricci
SUISSE

Fitocosmetici
innovativi,
naturali

da 45 anni ricerca
ed innovazione
per una bellezza
naturale senza età

per info: documentazione e campioni
Tel. 091 994 66 38 - mail: hunger.ricci@ticino.com

Fotografo: Franco Turcato - Make-up artist: Franziska Lerch - Modelle: NEW PAGES MODEL AGENCY INTERNATIONAL, WWW.NEWPAGES.CH

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

“ROLL UP” È UN NUOVO STUDIO PER CORSI ED ESERCIZI DI PILATES

Dopo 10 lezioni si avverte la differenza, dopo 20 lezioni si nota, e dopo 30 lezioni avrete un corpo completamente nuovo», così asseriva Joseph Pilates (1880-1967) a proposito della tecnica da lui sviluppata per la ginnastica per il corpo e per la mente. La “Tecnica Pilates” venne studiata agli inizi del Novecento e codificata e messa in pratica definitivamente attorno al 1930. Nata come ginnastica a corpo libero, in seguito si è sviluppata con la creazione ed adozione di attrezzi specifici, necessari per modellare il corpo e renderlo flessibile. Versatili, affidabili e funzionali, pur nella loro semplicità questi attrezzi non consentono di “barare” obbligando l'utente a compiere l'esercizio in maniera corretta. In sintesi si può definire il Pilates un allenamento fisico basato sul corpo nel suo stato più naturale, il movimento. Alcuni la considerano anche una forma d'arte, simile alle arti marziali o alla danza, in quanto con queste ha in comune la ricerca quotidiana della perfezione. E pure il Pilates si può considerare una sorta di scienza fisica che utilizza una tecnica di grande precisione.

Il metodo Pilates è tradizional-



mente eseguito in sessioni individuali. In questo modo gli istruttori sono in grado di adattare gli esercizi alle singole necessità dell'allievo tenendo conto delle patologie, dei disturbi e degli obiettivi programmati per ciascun individuo. Con l'aiuto di macchine dotate di speciali molle - e grazie all'apporto di conoscenze dell'istruttore particolarmente addestrato - aiuta in breve tempo il corpo ad essere agile, flessibile e forte, tonificando e allun-

gando tutta la muscolatura. Non essendo una disciplina aerobica non consente di bruciare i grassi in eccesso, ma si rivela di grande aiuto se associato ad una dieta e ad attività fisica supplementare come la corsa o il nuoto, poiché permette un'ottima tonificazione di tutta la muscolatura, modellando e rimettendo in forma il corpo con un lavoro “su misura”.

Un nuovo studio di Pilates è stato recentemente aperto a Lugano-Loreto, in via Clemente Maraini 18, sotto l'insegna “Roll Up”, nome preso a prestito da un esercizio del Pilates Matwork, il training a corpo libero. È gestito da Alla Pagani, di formazione coreografa ed in seguito specializzatasi quale istruttrice di aerobica e di fitness, che ha ottenuto il diploma Cove Tech istruttrice di Pilates nel 2005. Nella sua nuova palestra dispone di tre postazioni fisse con altrettanti macchine e propone corsi individuali e di gruppo, fino ad un massimo di cinque partecipanti per i corsi di matwork. All'interno del centro una sala è riservata ai bambini che così possono attendere, giocando, mentre i genitori sono impegnati negli esercizi.



La sala riservata ai bambini e ai loro giochi.

Si terrà il 9 marzo alle ore 20.15 alla Biblioteca Cantonale di Locarno la seconda conferenza promossa dall'Istituto La Fenice dal titolo "Cambiare si può". L'incontro ha lo scopo di dare la possibilità a tutti di venire a conoscenza di quello che oggi si può fare, dalle antiche tradizioni e personaggi della storia alle nuove scoperte delle neuro scienze. Come diventare consapevoli del proprio potere personale e promuovere e realizzare l'infinito potenziale di risorse e talenti che caratterizzano – in misura e modalità differenti – ogni essere umano. Ci sono un'infinità di modi di vivere, in luoghi diversi, culture e credenze. Cosa rende la vita di una persona piena di significato e degna di essere vissuta? Nella storia abbiamo diversi personaggi che ci hanno dato un esempio grandioso di cosa si può fare per sé stessi e per gli altri.

Ogni persona ha un potenziale latente che aspetta solo di emergere, però alcune persone non riescono a gestire le emozioni o sono tormentate da immagini, parole o frasi ricorrenti, spesso tutto questo rimane inconscio e la persona sente solo il sintomo di un "malessere". Quindi scoprire quali sono le resistenze e gli inquinanti che ci frenano, ci limitano, e come lasciarli andare. Decidere e scegliere di diventare attivi nelle qualità dell'essere, liberando l'energia bloccata, rimettendo

Un problema non può essere risolto con lo stesso tipo di pensiero che lo ha generato.

Albert Einstein

in moto la forza del processo creativo vitale.

Il percorso che verrà presentato ha come obiettivo individuare e ristrutturare ecologicamente il contesto nascosto che determina ciò che vediamo e ciò che non vediamo, ciò che siamo in grado di fare e ciò che sembra fuori della nostra possibilità. Quando il contesto diventa chiaro, possiamo vedere chi pensiamo di essere e anche chi possiamo essere. Questo ci porta ad una libertà di azione e abilità di agire che prima era impensabile. A questo punto diventa nostra responsabilità usufruire delle nostre potenzialità e vivere appieno e gioiosamente la nostra vita.

Il punto di partenza è sempre adesso, quello che c'è, poi ci vuole una meta, obiettivo e tra questi due punti c'è un percorso. Le domande da farsi sono: Per che cosa sono felice adesso nella mia vita? In che stati d'animo vivo la maggior parte del tempo della mia vita? Sono cosciente delle parole che uso più spesso? Che tipo di rapporti e relazioni ho nella mia vita? Mi

esprimo liberamente in modo chiaro e comprensibile per tutti? Quali sono le emozioni prevalenti nella mia vita? Riesco a capire e risolvere i conflitti? Cosa mi tocca, mi muove e mi stimola dal profondo? Soddisfatto veramente i miei bisogni profondi, sono felice? Le persone mi apprezzano? Come affronto le mie emozioni? Mi lamento spesso? Riesco a comunicare quello che voglio ed essere compreso? Mi rendo conto quando sto giudicando e/o criticando? Sono capace di scherzare e anche su di me? Riesco ancora a giocare e divertirmi "come un bambino/a"? Io quanto mi amo, e lo dimostro, come? Che cosa mi interessa veramente?

Ogni lavoro è svolto nel pieno rispetto dell'essere umano, della propria storia e dei propri tempi. Questo percorso di 7 incontri è stato predisposto in maniera da prendere atto degli elementi fondamentali della crescita e dello sviluppo di ogni essere umano. L'esperienza pluriennale insegna che ci sono tre livelli generali che vanno indagati: la fisiologia, il sistema di credenze, le rappresentazioni interne.

IL PERCORSO

1. Elementi della ricetta ed il propellente del motore. (Sistemi di credenza, gerarchia di criteri)
2. Il potere dell'immagine, la fiducia e il rispetto di sé. (La falsa immagine e la vera essenza)
3. Gli inquinanti, credenze e salute. (Resistenze al cambiamento ed opportunità)
4. Teatro, palcoscenico e realtà (I tipi Jungiani, il copione di vita)
5. Il piacere di esserci. (Risvegliare la gioia, viaggio alle sorgenti)
6. Le relazioni di coppia. (Yin e Yang, dinamiche e livelli)
7. Ballare liberi al ritmo della vita. (La Mission)

SALUTE

BLOCCANTE ANTINFETTIVO **SCUDO PROTETTIVO VEGETALE** **CHE BLOCCA GLI AGENTI PATOGENI**

In presenza di condizioni climatiche fredde e umide (intemperie) e di vento, l'uomo è particolarmente soggetto a malattie stagionali quali raffreddamenti e influenza. Spesso accade che un leggero raschio alla gola si trasformi in una vera e propria tosse con raucedine, di frequente accompagnata da raffreddore, mal di testa e sensazioni di totale sonnolenza e spossatezza. Se il sistema immunitario è debilitato, può conseguire una vera e propria influenza. Già agli antichi greci era nota la possibilità di contrastare questi sintomi con i poteri curativi assolutamente naturali del cisto (in latino *Cistus*). E ancora oggi, tra le popolazioni rurali greche, è diffusa la tradizione del tè di cisto contro le infiammazioni. La creazione di un nuovo agente bloccante contro i virus e i batteri mostra come le proprietà antivirali, antibatteriche e antiossidanti dei polifenoli vegetali del cisto siano sempre maggiormente impiegate come agente attivo. Ricerche sul prodot-



to ulteriormente sviluppato hanno mostrato che le sostanze tanniche ad alto peso molecolare, riccamente contenute nell'estratto di cisto villosa, impediscono l'ulteriore diffusione e lo sviluppo e avanzamento degli agenti patogeni.

Il bloccante naturale degli agenti infettivi Antinfettivo adempie la sua funzione in breve tempo, con l'assunzione di compresse orosolubili più volte al giorno. I principi attivi si depositano come una pellicola protettiva sulle mucose del cavo orale e faringeo creando una barriera attiva per la prevenzione delle infezioni. Il bloccante degli agenti infettivi Antinfettivo è tuttavia efficace se assunto entro 48 ore dall'insorgere dei primi sintomi. Sia come prevenzione sia in presenza di casi acuti, l'agente bloccante Antinfettivo è efficace e può essere utilizzato senza alcun problema. Le pastiglie orosolubili (confezione da 30 pastiglie orosolubili a Fr. 19.80) sono disponibili nelle farmacie, drogherie e erboristerie.



AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

Fitoterapia – Omeopatia
Fiori di Bach

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

6900 Lugano
Contrada di Sassello 4
tel 091 922 72 44
fax 091 922 72 45

- Occhiali
- Strumenti ottici
- Test visivi
- Studio per lenti a contatto



RISTORANTE BOTERO

via Fusoni 5 - 6900 Lugano
tel 091 922 00 60- fax 091 922 52 10
botero@freesurf.ch

*la TARTARE preparata al tavolo è da sempre la nostra specialità
e ora anche la pasta fatta in casa tutti i giorni
NUOVA sala per fumatori - si può riservare per aperitivi, feste e cerimonie*

ZELLER SCHLAF FORTE

UNO SPECIALE ESTRATTO DI VALERIANA E LUPPOLO PER UN SONNO RIPOSANTE

La frenesia della quotidianità e le costanti preoccupazioni possono, a lungo andare, influire negativamente sulla qualità del sonno. Il periodo critico che sta attraversando l'economia produce incertezza e causa tristezza e depressione. Solo pochi, in queste circostanze, riescono ad addormentarsi senza problemi e a svegliarsi al mattino rilassati e carichi, pronti per "rimettersi in pista". Se i disturbi del sonno persistono per un periodo di tempo prolungato possono influenzare negativamente la qualità della vita. Una volta che il corpo si è abituato al "non riuscire a dormire", occorre riportarlo a un corretto equilibrio di addormentamento e sonno. Già alcuni piccoli provvedimenti aiutano a facilitare un sonno riposante. L'esercizio fisico all'aria aperta e un ritmo sonno-

veglia regolare oltre a un clima ottimale dell'ambiente possono favorire un sonno migliore.

Tra le piante medicinali, la valeriana è nota da sempre per il suo effetto rilassante e da sempre è utilizzata contro i disturbi del sonno. Le più recenti conoscenze scientifiche hanno mostrato che gli estratti di valeriana e luppolo si integrano in misura ideale favorendo ulteriormente i processi propri del corpo per un sonno naturale. Così, i componenti della valeriana, i cosiddetti lignani, agiscono analogamente all'ormone adenosina, facilitando l'addormentamento. I componenti del luppolo agiscono come l'ormone melatonina che crea una finestra temporale nella quale possiamo dormire. Se si combinano gli estratti della valeriana e del luppolo si avranno tempi di

addormentamento più brevi e tempi di sonno più lunghi. Un estratto di questa nuova generazione è contenuto nei confetti zeller schlaf forte. I confetti (10 confetti fr. 11,90 / 30 confetti Fr. 29,60) contengono 500 mg di radice di valeriana e 120 mg di cono di luppolo e, grazie al blando effetto calmante, facilitano un sonno riposante senza compromettere l'efficienza e le prestazioni del giorno successivo.

CAMBIAMENTI ALLA FTIA FEDERAZIONE TICINESE INTEGRAZIONE ANDICAP

Ci sono stati avvenimenti di una certa importanza per la Federazione Ticinese Integrazione Andicap. Dopo l'inaugurazione della nuova sede di via Linoleum 7 a Giubiasco, è stata la volta della nomina del nuovo presidente, Sergio Zufferey, e di un nuovo membro di Comitato, Nicola Zorzi. Novità anche nel settore comunicazione, con la nuova responsabile alla promozione Daphne Settimo. Zufferey sostituisce Moreno Colombo che era in carica da 12 anni. Il Comitato attuale della FTIA è dunque composto da Sergio Zufferey, presidente, e da quattro membri: Sergio Caravatti, vice presidente, Valerio Caverzasio, Gian Paolo Donghi e Nicola Zorzi; per la dedizione e alla passione dimostrate in questi anni Moreno Colombo è stato eletto membro onorario.



In piedi da sinistra: il direttore Lorenzo Giacolini, Sergio Zufferey, Nicola Zorzi, Marzio Proietti;
seduti: Sergio Caravatti, Gian Paolo Donghi, Valerio Caverzasio.



TOYOTA

La nuova Prius. Una lunghezza di vantaggio.

3,9l/100km, 136 CV, CO₂ 89g/km



L'originale Full Hybrid dal 1997. Provatela adesso!

Garage Lidauto SA

Agenzia Toyota

Via del Tiglio 9

6906 Lugano-Cassarate

Telefono 091 972 67 51



prius.ch

Today
Tomorrow
Toyota

BOXSTER SPYDER ROADSTER

LA PIÙ LEGGERA DELLA CASA TEDESCA

La Porsche presenta un nuovo modello al top della sua serie Boxster. Al Los Angeles Motor Show in dicembre è stata esposta in prima mondiale la Boxster Spyder, che con i suoi 1275 kg è il modello più leggero dell'intera gamma Porsche. La nuova roadster a motore centrale rappresenta, in modo ben apparente, l'espressione più puristica di una vettura sportiva Porsche: leggera, potente, naturalmente aperta e per finire estremamente efficiente. Riprende l'idea che è stata alla base già di altre vetture molto sportive della marca che hanno conosciuto grande successo, cominciando dalla leggendaria 550 Spyder fino alla RS Spyder vittoriosa nelle corse dei nostri giorni. La Boxster Spyder continua adesso questa linea con omologazione per la circolazione stradale, venendo incontro a numerosi desideri espressi dalla sua clientela. Accanto alla Boxster e alla Boxster S diventa una terza variante e sarà sul mercato nel mese di febbraio.

La nuova venuta nella famiglia Boxster si distingue subito a prima vista dalle altre versioni della sportiva a motore centrale. E' infatti stata pensata prioritariamente per la guida aperta. La capottina bassa e leggera che si allunga molto all'indietro ha in primo luogo il compito di proteggere dal sole e da eventuali improvvise capriole della meteo. Chiusa, assieme ai vetri laterali di dimensioni ridotte e ai due rigonfiamenti aerodinamici sul lungo cofano posteriore dà alla Boxster Spyder un profilo allungato che non può non rammentare quello della Carrera GT. Un peso nettamente inferiore a quello di una Boxster S, il baricentro più basso e un telaio sportivo totalmente nuovo provvedono a far sì che la Boxster Spyder dal punto di vista di dinamica di marcia mantenga le promesse che lascia capire la sua presentazione.



Sistemato davanti all'assale posteriore, il sei cilindri boxer con una cilindrata di 3,4 litri e iniezione diretta sviluppa 320 CV, dieci di più di quello della Boxster S. Scegliendo l'opzione del cambio Porsche a doppia frizione (PDK) e il Chrono Paket con il Launch Control la nuova Spyder accelera in 4,8 secondi a 100 km/h con partenza da ferma. Con questo cambio il consumo medio, misurato secondo le norme del nuovo ciclo europeo (NEFZ), è di appena 9,3 litri al 100. La velocità massima, con vettura aperta, raggiunge 267 km/h.

Per la sua concezione generale l'intera famiglia Boxster va considerata discendente diretta della leggendaria 550 Spyder del 1953: carrozzeria roadster con motore centrale, peso limitato, originalità e grande agilità con il massimo piacere di guidare distinguono ambedue le vetture. La biposto di allora era stata la prima vettura sportiva di Stoccarda-Zuffenhausen sviluppata appositamente per le competizioni, ma era tuttavia pure lei omologata per la circolazione stradale. Negli anni dopo la sua nascita la 550 Spyder, che pesava appena 550 kg, ha ottenuto numerose vittorie sia su cir-

cuito che nelle grandi corse stradali allora assai popolari, come la Targa Florio. La Tipo 550 è stata seguita da altre Porsche Spyder che hanno collezionato molti altri successi, come la 718 RS 60 del 1960. A quella leggendaria auto da corsa Porsche ha dedicato sia nel 2004 che nel 2008 una versione speciale in edizione limitata della Boxster, con la denominazione Spyder. A differenza di quelle la nuova Boxster Spyder è un regolare modello di serie, sviluppato con profonde modifiche rispetto alle Boxster e Boxster S.

La nuova Porsche Boxster Spyder è venduta in Svizzera al prezzo di 96'200 franchi.

Giacomo
Bologna
"Braida"



Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini piemontesi

OLGIATI VINI SA

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

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 iQ

TOYOTA

LA LEGGENDA REINVENTATA CON IL NUOVO LAND CRUISER

Il Toyota Land Cruiser è considerato ormai un mito tra i fuoristrada. In circa sessant'anni, oltre cinque milioni di acquirenti in 176 paesi di tutto il mondo hanno scelto questo versatile tuttofare. Il nuovo Land Cruiser (serie media) offre caratteristiche di guida superiori nella recente quarta generazione. Grazie al motore longevo e sperimentato e a tecnologie di ammortizzazione e di assistenza alla guida evolute convince con una cultura motoristica superiore. Gli interni versatili e pregiati, che assicurano agli occupanti un ambiente dal comfort eccellente al tempo stesso funzionale e lussuoso, lo rendono un fuoristrada al volante del quale si può tranquillamente recarsi a teatro.

Il nuovo Toyota Land Cruiser si rivolge a coloro, che necessitano di un veicolo dotato di potenzialità prestazionali straordinarie: enti professionali, ad esempio nel settore forestale e agricolo oppure del settore edile, ma anche utenti privati, che trainano rimorchi con un 4x4 o che viaggiano su terreni impervi. Il nuovo Land Cruiser è stato progettato per gli impieghi fuoristrada più estremi e offre al tempo stesso caratteristiche di guida superiori sulle strade asfaltate, eccellente comfort di marcia e un equipaggiamento esclusivo con caratteristiche tecniche e comfort uniche.

Il nuovo Toyota Land Cruiser è disponibile in versione tre o cinque porte, con due diverse motorizzazioni e con cinque o sette posti. In fase di



sviluppo si è badato in particolare ad accrescere la potenza e a contenere il consumo e le emissioni. Il propulsore ottimizzato turbodiesel Common Rail a quattro cilindri di 3.0 litri eroga 173 CV (127 kW) e un'energica coppia di 410 Nm già tra 1600 e 2800 giri/min, con un consumo di appena 8,0 litri per 100 km (versione tre porte) ed emissioni di CO2 contenute per questa categoria di veicoli, pari a 210 g/km (- 12 per cento rispetto al modello precedente). Il Land Cruiser 3.0 D-4D, dotato di filtro antiparticolato, è quindi uno dei veicoli più efficienti e di minor consumo del segmento dei fuoristrada a trazione integrale (categoria d'efficienza energetica B per la versione cinque porte, rispettivamente C per il tre porte). Il motore è accoppiato a scelta con il cambio manuale a

sei marce o con l'automatico a cinque rapporti. La versione Land Cruiser con motore a benzina a sei cilindri rielaborato, di 4.0 litri di cilindrata, e cambio automatico a cinque rapporti eroga una potenza di dinamici 282 CV (207 kW) e consuma in ciclo misto 10,8 l di benzina per 100 km (emissioni di CO2 256 g/km, categoria d'efficienza energetica E).

Il nuovo Toyota Land Cruiser è in vendita a partire da 58 000 franchi.

- Da sempre questo 4x4 è sinonimo di solidità, affidabilità e longevità
- Prestazioni di guida fuori strada e su strada esemplari ed equilibrate
- Consumo ed emissioni ridotti del 12 per cento
- Eccellente trazione su qualsiasi terreno
- Sistemi di assistenza alla guida innovativi per l'impiego fuori strada
- In vendita in Svizzera a partire da franchi 58 000.-

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



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

Cucina nostrana

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

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86
www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

**L'energia
del lavoro**



Società Elettrica Sopracenerina

Tutti i colori della vita,
tutti i colori dell'energia



MOTORI

FORD

AL SALONE DI DETROIT

PRESENTATA LA NUOVA FOCUS



Al recente Salone dell'auto di Detroit la Ford ha presentato in anteprima la sua nuova Focus della

Ford. Il modello che il costruttore dell'ovale blu è giunto ormai alla sua terza generazione. La classe media com-

puta, denominata anche segmento C, della quale fa parte la Focus, può vantarsi di essere la categoria di veicoli maggiormente sensibili ai prezzi e con una vasta gamma di costruttori che contribuiscono a creare una concorrenza particolarmente agguerrita; contemporaneamente, è anche la categoria che registra immensi volumi di vendita. Per esempio in Europa: quasi un terzo delle nuove vetture che escono dai saloni dei concessionari appartengono a questa categoria. Ford Focus e le altre godono di una popolarità sempre crescente anche negli USA: in questo paese, l'aliquota di vetture compatte nel mercato globale è passata dal 14% nel 2004 all'odierno 21%.

Le attività di sviluppo e realizzazione del nuovo modello del programma Ford di grande successo sono da



LAVORO TEMPORANEO E FISSO

da quasi 30 anni



CERCATE UNA SOLUZIONE?



L'AVETE TROVATA!

Siete disoccupati, cercate lavoro?

Oppure la vostra azienda non trova il collaboratore ideale?

Da quasi 30 anni la risposta è Drima!

Grazie all'esperienza del nostro team e a una radicata conoscenza della realtà socio-economica e lavorativa ticinese siamo in grado di soddisfare le vostre esigenze nell'ambito dell'impiego temporaneo e fisso.

dr!ma
SOLUZIONI PER IL LAVORO

LA NUOVA FORD FOCUS

attribuire ad un Global Team di grande esperienza e notevole capacità innovativa sotto la direzione del Centro di sviluppo di Colonia, in Germania. Le principali esigenze da soddisfare conformemente al capitolato delle specifiche tecniche erano le seguenti: una maggiore silenziosità di funzionamento, maggiore tecnologia a prezzi meno elevati degli attuali e interni di concezione moderna, che vedono i loro maggiori pregi nei materiali Soft-Touch di alto pregio e che trasmettono la sensazione di sedere in una berlina di classe superiore. Fra gli ulteriori accorgimenti tecnici della nuova serie costruttiva Focus vi sono: Keyless Entry, pulsante di avviamento Ford-Power e camera di retromarcia. Come opzione si prevedono un cambio a doppia frizione, un segnalatore acustico di angoli morti e sensori di parcheggio con funzione di guida automatica.

Inoltre, le specifiche di sviluppo prescrivevano che la Focus doveva essere costruita come una cosiddetta automobile del mondo affinché potesse rapidamente acquisire ammiratori in oltre 122 paesi del mondo.

Per i prossimi anni, l'obiettivo dei responsabili è di costruire almeno altri dieci modelli Ford sulla nuova piattaforma Focus sviluppata per il mercato mondiale. Fa parte di questi model-



li: la futura C-MAX, che nella seconda metà dell'anno uscirà dalle catene di montaggio di Valencia, Spagna, e che si presenta da un lato come una vettura cinque posti dinamica, con uno styling sportivo e con porte convenzionali. In alternativa, si propone come una sette posti nella versione Grand C-MAX e quindi come un vero MAV (Multi Activity Vehicle), il quale offre un sistema di posti estremamente flessibile e dispone di porte scorrevoli laterali. A proposito: fino al 2012, ogni anno Ford consegnerà ai suoi clienti oltre due milioni di veicoli costruiti sulla piattaforma Focus e prodotti non solo negli USA, ma anche in Germania, Spagna, Russia e Cina.

Il programma di propulsori per la prossima serie costruttiva di modelli Focus è composto da una famiglia di

motori a benzina di piccolo volume, con iniezione diretta e turbocompressore, che Ford ha denominato "EcoBoost". Un esempio di questi motori è il Turbo EcoBoost, di 1,6 litri che eroga 180 CV (132 kW). L'offerta comprende inoltre: motori turbodiesel Duratorq TDCi con tecnologia Common-Rail, migliorati e ulteriormente perfezionati, che rispetto ai modelli predecessori si distinguono per un notevole risparmio di carburante che va fino al 20%. Inoltre, Ford presenta a Detroit, in prima mondiale, un motore a benzina di 2 litri, di nuova concezione, denominato TI-VCT (Twin Independent Variable Camshaft Timing), che eroga circa venti CV in più dei propulsori attuali della famiglia di motori 2.0-Duratec e consuma oltre il 10% in meno.



Tutto nasce
da un'idea



Noi aiutiamo a
concretizzarla

Date alle vostre idee i mezzi
per crescere, maturare e svilupparsi

Tutto nasce con un'idea, ma affinché questa si sviluppi e porti i suoi frutti
è necessario poterle offrire, passo dopo passo, tutte le cure di cui ha bisogno.
Noi accompagniamo ogni vostro progetto con professionalità e grande passione.



Mettiamo a frutto
le vostre idee

Fratelli Roda SA
Industria grafica e cartotecnica

Casella Postale 262, Zona Industriale 2, CH-6807 Taverno-Lugano
Tel. 091 935 75 75, Fax 091 935 75 76
www.fratelli-roda.ch, sales@fratelli-roda.ch



UNA COUPÉ SPORTIVA IBRIDA

LA CR-Z HYBRID BENZINA/ELETTRICO

Con il debutto mondiale della CR-Z al recentissimo Detroit Motor Show, Honda ha presentato la prima vettura ibrida al mondo con cambio meccanico 6 marce. La concezione tanto individuale quanto sportiva della vettura si esprime nella forma filante della carrozzeria e nel passo corto, abbinati alla possibilità per il pilota di scegliere fra tre modalità di guida (sportiva, economica o mista). La CR-Z monta il motore a benzina 1.5 i-VTEC, completato dal sistema di propulsione IMA (Integrated Motor Assist), con motore elettrico montato in parallelo.

Le prime registrazioni effettuate hanno stabilito per questa nuova combinazione un consumo medio di 5,0 l ai 100 km e un'emissione di CO₂ di 117 g/km. Le linee fondamentali della nuova CR-Z sono basate sull'interpretazione dinamica della forma a cuneo, con il cofano molto basso e la carreggiata larga, che conferiscono alla vettura un aspetto molto atletico. Integrati nella forma sono gli elementi stilistici Honda, come il portellone con lunotto a vetri divisi orizzontalmente, oppure la linea del tetto piatta e inclinata. Il risultato è una coupé veramente individuale, con un linguaggio delle forme marcato e forte e una linea molto filante e aerodinamica, che garantisce turbolenze ridotte e quindi valori ottimizzati per i consumi.

Per la prima volta in assoluto, un sistema ibrido in parallelo, sobrio nei consumi e povero di emissioni nocive,



si presenta in combinazione con un cambio meccanico 6 marce preciso negli innesti e concepito per uno stile di guida attivo. Questa combinazione di cambio meccanico tradizionale con la propulsione benzina-elettrica è stata resa possibile dalla grande flessibilità caratteristica del sistema di propulsione IMA. Montato sulla CR-Z, il quattro cilindri a benzina 1.5 i-VTEC è impiegato per la prima volta in Europa e contribuisce in modo decisivo al carattere sportivo della nuova vettura ibrida. Il motore elettrico, montato fra quello a benzina e il cambio di velocità, sviluppa una coppia motrice supplementare di 78 Nm e aumenta la potenza erogata di 14 CV (10 kW). Il pacchetto propulsori con motore a benzina ed elettrico eroga al massimo 124 CV (91 kW) e sviluppa una coppia motrice massima di 174 Nm. Quest'ultima corrisponde perciò a

quella sviluppata dal motore a benzina di 1.8 l della Civic, mentre le emissioni di CO₂ (117 g/km) sono inferiori di ben 35 g/km. Grazie all'elevata coppia motrice sviluppata dal motore elettrico ai bassi regimi, si ottiene una curva della coppia dall'andamento complessivamente molto uniforme e piatto, che raggiunge il valore massimo già a 1500 giri/min. L'alta elasticità nell'erogazione della potenza, abbinata al cambio meccanico 6 marce, consente al pilota una guida eccezionalmente sportiva per una vettura ibrida, e allo stesso tempo, valori di consumi e di emissioni molto favorevoli.

Il pilota può scegliere fra tre diverse modalità di guida, che consentono di regolare individualmente acceleratore, sterzo, sistema di stop-and-go, climatizzatore ed erogazione di potenza tramite il sistema IMA (motore elettrico). In questo modo, il pilota può scegliere lo stile di guida: se sportivo, particolarmente economico ed ecologico oppure adottando un compromesso fra queste due modalità.

Il debutto europeo della CR-Z Hybrid Coupé avverrà al prossimo Salone internazionale dell'auto di Ginevra agli inizi di marzo; solo allora verrà stabilito il prezzo in Svizzera.

- La prima vettura ibrida al mondo con cambio meccanico 6 marce
- Tre modalità di guida adattabili allo stile di guida personale
- Motore a benzina di 1.5 litri combinato con il sistema ibrido in parallelo
- Nuova linea sportiva e aerodinamica per una coupé di razza
- Carreggiata larga e passo corto per una maneggevolezza agile e diretta
- I modelli per l'Europa sono a 4 posti (Coupé 2+2)



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
RELAZON PUBBLICHE

Via Cantonale • CH-6992 Vernate
tel 091 923 82 18 • fax 091 923 97 24 • masco-consult@ticino.com



In un nucleo
di rustici del 1500

Ristorante

MOTTO DEL GALLO



*sale - salette - giardino
terrazza - portico*

Taverne - tel 091 945 28 71

Ticino

magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine - via Cantonale - 6992 Vernate
tel 091 923 28 77 - fax 091 923 97 24
ticino-magazine@ticino.com
www.ticino-magazine.ch

Editore
Masco Consult S.A. Editore
via Cantonale - 6992 Vernate

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverne/Lugano
tel 091 935 75 75 - fax 091 935 75 76

Pubblicità
Masco Consult S.A.
via Cantonale - 6992 Vernate
tel 091 923 82 18 - fax 091 923 97 24

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine