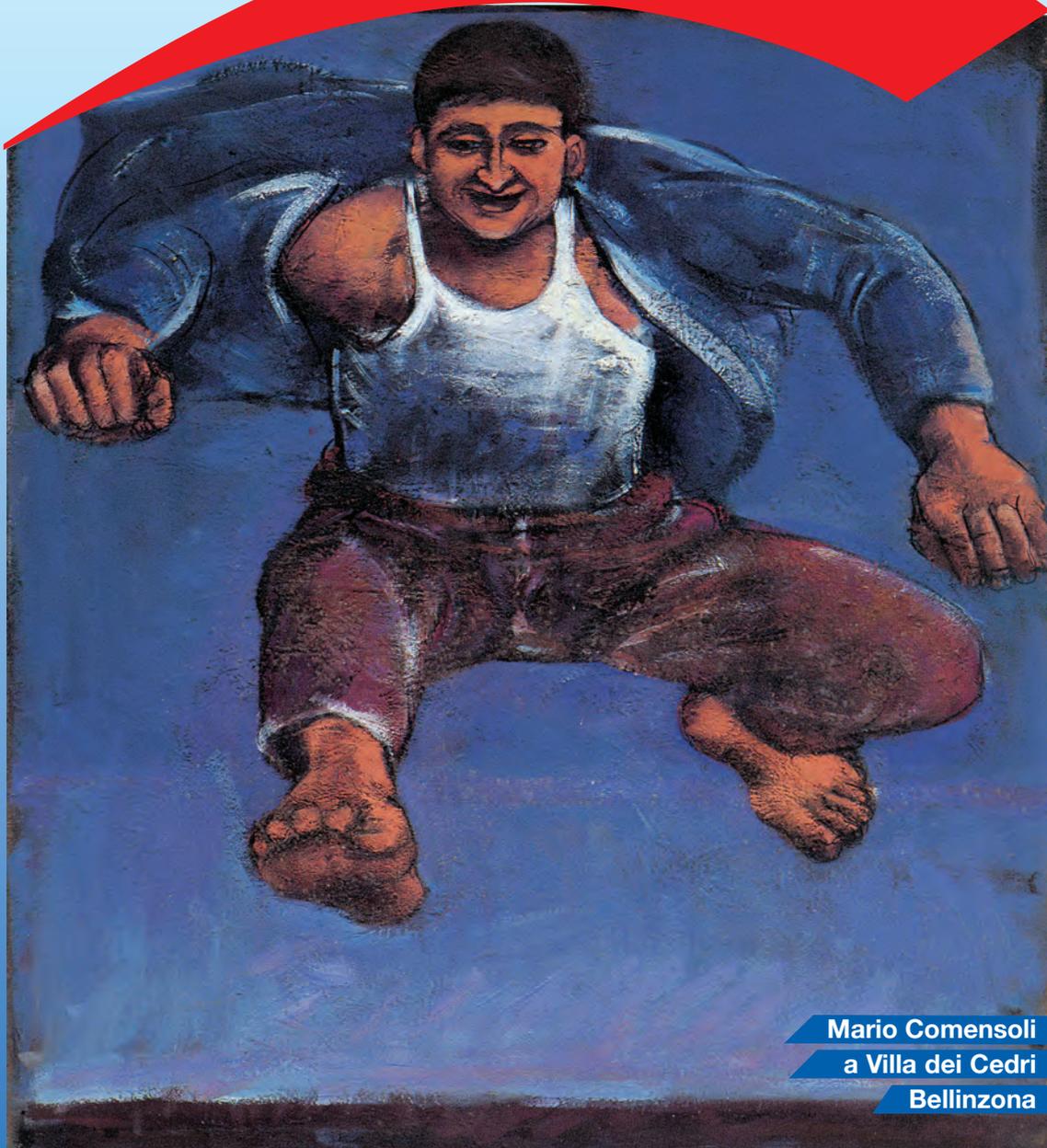


Ticino

magazine



Mario Comensoli
a Villa dei Cedri
Bellinzona

Soggiornare nel Malcantone tra natura, arte, vigna e vino

Tra i boschi di querce, castani e robinie, la Tenuta Tamborini è immersa nella quiete di un paesaggio meraviglioso, culla del Merlot del Ticino: proprio qui nacque, cento anni fa. Situata a Castelrotto - nel Malcantone - a

pochissimi minuti d'auto da Lugano - questa tenuta viticola bene si presta anche per soggiorni nella natura. Dispone di nove eleganti e pregiati mini appartamenti arredati con gusto e charme, ognuno intitolato ad un affermato artista (Fritz Huf, Frà Roberto, Samuele Gabai, Antonio Lüönd, Klaus Prior, Gino Macconi, Edmondo Dobrzanski, Hans Kammermann, Nando Snozzi). Un ampio salone al



**ampio anfiteatro per manifestazioni culturali e artistiche
mountain bikes a disposizione
degustazione e vendita dei prodotti della tenuta**

"Il Canvetto di Silvio Galizzi"

- suites con cucinotto
- spazi per banchetti
- salone con camino
- sala attrezzata per seminari

pianterreno, adatto anche per seminari e riunioni, è invece dedicato ad un altro artista ticinese di fama internazionale: Cesare Lucchini. "Il Canvetto di Silvio Galizzi", piccolo ristorante rustico e raffinato, propone cucina tradizionale e contemporanea, con prodotti regionali e di stagione preparati in casa dallo chef Silvio Galizzi, già premiato dalle più prestigiose guide gastronomiche e conosciuto per le numerose apparizioni alla Televisione svizzera di lingua italiana.

Galizzi è membro dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe". La struttura ricettiva si presenta con la formula del "bed and breakfast" ed è immersa nel vigneto di una tenuta fondata agli inizi del '900 e completamente ristrutturata rispettando la cultura e le tradizioni ticinesi, senza rinunciare alle moderne dotazioni necessarie al confort.



Immersi nella natura, a pochi chilometri da Lugano

CAMERE D'ARTISTA - ENOTECA - GASTRONOMIA - EVENTI - DEGUSTAZIONI - SEMINARI
Vallombrosa Holidays - Wine & Food

6980 Castelrotto - tel +41 91 608 18 66 - fax +41 91 608 13 03

www.vallombrosa.ch ♦ myholiday@vallombrosa.ch

FEBBRAIO - MARZO 2014 - Anno 32° - Nr. 1

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca - Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

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

BELLINZONA

AL MUSEO CIVICO VILLA DEI CEDRI RETROSPETTIVA DI MARIO COMENSOLI

Con un'importante retrospettiva al Museo Civico Villa dei Cedri si celebra il ventesimo anniversario della scomparsa di Mario Comensoli (Lugano, 15 aprile 1922 - Zurigo, 2 giugno 1993). Si tratta di una straordinaria selezione di opere dell'artista di origini luganesi ma che ha operato soprattutto nella città della Limmat: una cinquantina di tele generalmente di grande formato dipinte tra il 1945 e l'anno della sua dipartita. L'esposizione bellinzonese integra e conclude un ciclo espositivo tutto ticinese. Ad iniziare dalla grande retrospettiva del Museo d'Arte di Lugano nel 1998, poi la mostra della Pinacoteca locarnese di Casa Rusca sul tema del cinema e dei giovani, ed ora appunto questo appuntamento a Villa dei Cedri inteso soprattutto a evidenziare nelle sue varie fasi, la forma, la struttura pittorica dei lavori e a marcare il travaglio esistenziale tipico degli ultimi dieci anni della vita dell'artista.

in copertina:

Mario Comensoli,

"Sprung - Salto", 1986.

Mario Comensoli

"Pelzmantel - Pelliccia", 1962



MARIO COMENSOLI A VILLA DEI CEDRI



Mario Comensoli
 "Quo Vadis"
 1985

cali che hanno caratterizzato la seconda metà del secolo scorso. Con momenti di pittura solare, ammiccante, autoironica dopo il 1968 ("Rebellen", "Föhn", "Nach der Arbeit") e all'inizio degli anni 80 quando la rivolta giovanile inscenata a Zurigo dai punk ha ancora una connotazione allegra, fantasiosa, creativa ("Balletto in verde" 1983, "Kunsthau" 1983). Poi, improvvisamente, la vita si mostra allo specchio del suo cantore, in tutto il suo tragico rovescio: è il momento del Letten e del Platzspitz, delle tragiche vicende dei giovani drogati che giungono a Zurigo da ogni parte d'Europa. E Pietro Bellasi, nel catalogo della mostra bellinzonese, ci dice che per Comensoli è arrivato l'ultimo periodo di ricerca pittorica: "quello delle evanescenti delle figure e delle vite, di una giovinezza le cui storie personali e collettive dileguavano slittando sulla unidimensionalità ossessiva di un presente senza scampo." I dipinti "Maspalomas" del 1989, scelto dai curatori come manifesto della mostra, "Déjeuner dans la forêt" del 1990, "Aus" del 1991 e "La bague" del 1993, sono gli ultimi sigilli di un percorso che non può lasciare indifferenti.

La mostra al Museo Civico di Villa dei Cedri di Bellinzona riunisce una sessantina di capolavori emblematici di proprietà della Fondazione Mario e Hélène Comensoli o provenienti da collezioni private svizzere. Rimane allestita fino al 23 febbraio e si può visitare (entrata normale Fr. 8.-) nei giorni da martedì a venerdì con orario 14.00-18.00; sabato, domenica e festivi 11.00-18.00; lunedì chiuso.

Così Mario Barino, presidente della Fondazione Mario ed Hélène Comensoli, ricorda momenti della vita dell'artista e presenta la mostra a Villa dei Cedri. «Il primo enunciato, quello formale, parte da una considerazione di Peter Killer, già redattore di Du, della pagina culturale del Tages Anzeiger zurighese, e direttore del Museo di Olten, il quale ricorda che ogni volta che andava a Zurigo a visitare l'artista nel suo atelier, dopo lunghe e fervide discussioni filosofiche e politiche, veniva perentoriamente invitato da Comensoli a cambiare registro con un classico "parliamo di pittura". Si perché tutta la vita di Mario Comensoli è stata una continua lotta per cercare di raccontare attraverso una formula pittorica che raggrumasse nel colore, negli scatti del pennello, nella invenzione scenografica lo spirito dei tempi; nel portare alla luce, sen-

za rinunciare a un lirismo a volte straziante, il dramma dell'esistenza. Ed è per questo che si è assistito negli ultimi tempi a una costante rivalutazione del suo "realismo", in termine di aderenza sofferta all'esistenza stessa. La mostra di Bellinzona dopo un rapido avvio attraverso "Il lavoro" del 1951 e "I contrabbandieri" (Die Schmuggler) - mostrato al pubblico una sola volta nella rassegna del museo Helmhaus di Zurigo del 1953 - che mette in evidenza l'attrazione fatale della lezione accademica acquisita nel suo soggiorno a Parigi, entra subito nel vivo con un dipinto come "Das Kind" (Il bambino), dove c'è già la sostanza materica, il respiro poetico, la 'pietas' che maturano nella serie dei lavoratori in tuta blu.

E così si continua, di sala in sala, con esempi molto pertinenti di queste testimonianze sofferte delle svolte epo-

MARIO COMENSOLI A VILLA DEI CEDRI

MARIO COMENSOLI

LUGANO 15 APRILE 1922

ZURIGO 2 GIUGNO 1993

Mario Comensoli naque a Lugano il 15 aprile. Rimasto orfano di madre nello stesso anno, il padre, un tappezziere d'origine toscana, lo affida all'Istituto La Misericordia. Due sorelle, Palma e Giovanna Ghiraldi, che aiutano le suore nell'orfanotrofio e vivono nel quartiere operaio di Molino Nuovo, decidono di allevarlo e diventeranno per Comensoli "le mie due mamme".

Negli anni 40 del secolo scorso Comensoli frequenta gli atelier di Carlo Cotti e Giuseppe Foglia che scoprono il suo talento e lo incoraggiano sulle vie della pittura. Nel 1943 ottiene una borsa di studio dalla Fondazione Torricelli che gli permette di frequentare corsi alla Scuola di Arti Decorative di Zurigo dove si stabilisce definitivamente nel 1944. Alla fine della seconda guerra mondiale arricchisce la sua esperienza artistica con frequenti e prolungati soggiorni a Pa-

Mario Comensoli

"Déjeuner dans la forêt", 1990.

Mario Comensoli, "Kunsthhaus", 1983.

rigi dove è influenzato dall'universo cubista di Picasso e Fernand Léger.

Tra il 1950 e il 1961 Comensoli racconta su tela l'esistenza degli operai immigrati dal sud Italia che svolgono in Svizzera i lavori più umili e faticosi. Nasce così il ciclo dei "lavoratori in blu", così chiamati per i loro abiti di lavoro. Li rappresenta con un'intensa

partecipazione che si spiega soltanto rilandando agli anni della sua difficile infanzia.

Negli anni 60 si appropria di temi antitetici a quelli degli immigrati e nei suoi dipinti evidenzia l'alienazione della ricca borghesia zurigese.

Il maggio '68 non lascia insensibile Comensoli che si lancia in un trocanto allegro e irriverente dei miti intellettuali in circolazione. Raggiunge il risultato attraverso una pittura cromaticamente forte, quasi cartellonistica, tributaria degli insegnamenti della Pop Art.

Nel periodo 1974-1977 la gallerista zurigese Jamileh Weber gli dà carta bianca e Comensoli crea una sorta di cappella tridimensionale, "La Cappella delle ineffabili contraddizioni", i cui temi sono l'emancipazione femminile, la liberazione sessuale, e il suo or-



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

MARIO COMENSOLI A VILLA DEI CEDRI

vescio nell'indomito machismo che vorrebbe ridistribuire i ruoli a suo modo. Da Zurigo, grazie a Pro Helvetia, la cappella emigra a Parigi, alla Porte de la Suisse, dove viene fedelmente ricostruita.

Nel 1978 in occasione del Festival del Cinema, Mario Comensoli porta a Locarno nel mitico Grand Hotel una serie di dipinti dedicata ai ragazzi in librea che nelle buie sale dove si proiettano i film vendevano sigarette e popcorn. Sono loro i veri protagonisti di una recita a soggetto che si sovrappone alla sacralità del grande schermo e ai suoi divi di celluloidi. Di quegli anni anche il ciclo "Discovirus" che narra, tra sciabolate di luci al neon, la voglia di riscatto dei ragazzi della seconda generazione che si ispirano a John Travolta nelle discoteche di Zurigo-Oerlikon.

All'inizio degli anni 80 Zurigo vive la rivolta dei "no future", dei giovani che danno vita nelle piazze a proteste contro il conformismo imperante



nella politica e nella cultura, chiedendo "zone franche" autogestite nella

città del business. Comensoli non rimane insensibile di fronte a questi ragazzi che tengono a distanza i dogmi ideologici che presto frangeranno con il Muro di Berlino. I "punks" entrano così nella sua pittura che ha ormai cittadinanza in numerosi musei svizzeri, a San Gallo, Coira, Glarona, Locarno, Aarau e, nel più ambito tempio dell'arte, il Kunsthau di Zurigo, nel 1989.

Dopo il trionfo del Kunsthau, tra il 1990 e il 1993 l'ottimismo di Comensoli lascia il posto a una greve amarezza esistenziale. I giovani "portatori di speranza" si bucano nei parchi della droga di Platzspitz o del Letten, e Comensoli li rappresenta ormai come figure larvali, diafane che si muovono su uno sfondo grigio. I suoi ultimi quadri sono una sorta di "memento mori" prima del distacco. Il 2 giugno del 1993 Mario Comensoli muore per un infarto cardiaco nel suo atelier della Rousseustrasse.



sopra:
Mario Comensoli,
"Casual"
1986

qui a fianco:
Mario Comensoli
"Rebellen"
1968

Cashcard
CLUB MEMBER

NEGLI ULTIMI 12 MESI

PAGATI OLTRE

CHF **620'000.-**

IN PUNTI FEDELTA'*

*PERIODO GENNAIO - DICEMBRE 2013

CONTATTI

VIA STAUFFACHER 1
6901 LUGANO
T. +41 91 973 7111



SEGUICI SU
facebook



SEGUICI SU
twitter

 **CASINÒ
LUGANO**

GIOCA
SICURO GIOCA IN
SVIZZERA

CASINOLUGANO.CH



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

Continua fino al 4 marzo (l'inaugurazione è stata a metà settembre dello scorso anno) nella Sala principale del Castelgrande di Bellinzona, una mostra di Pierre Casè. Si tratta della rassegna che l'artista ticinese aveva già presentato nell'autunno del 2011 a Venezia - nell'ampio spazio della Scuola Grande della Misericordia - dove protagonista è una serie di opere dedicate alla città lagunare e ai suoi "sotoporteghi", quei passaggi coperti che si aprono sotto edifici privati permettendo di accorciare i tragitti tra le varie calli.

A Bellinzona Casè presenta 12 grandi lavori, ciascuno di cm 200x310 elaborati mediante una composizione che si sviluppa alla maniera di un trittico. Sono opere che raccontano uno dei "sotoporteghi" - quelli "de la comare", "del diavolo", "del boter" (il bottaio), "del remer" (il rematore), "de l'anzolo" (l'angelo) e così via. Così ne scrive l'artista: «Le parti laterali delle opere sono composte da lamiere di metallo ossidato in modo che ognuna sia differente di colorazione. La parte centrale tratta il tema scelto. Le tre parti sono percorse da un architrave modulare che le sostiene visivamente. La composizione dell'architrave è a



Pierre Casè, "Atmosfera veneziana".

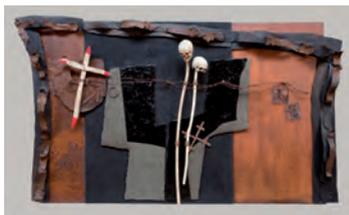
ritmo sinuoso, a onda, quale riferimento all'acqua. Nella parte centrale, oltre alla ricerca di forma e colore, c'è l'inserimento di un oggetto realistico che, iconograficamente, fa pensare al soggetto del sotoportego. Ogni sotoportego comprende pure un simbolo religioso in omaggio al pensiero vigente in quell'epoca a Venezia. Un altro simbolo è il filo di ferro spinato, emblema problematico delle tragedie quotidiane della nostra società».

Le atmosfere racchiuse in queste opere - le più grandi decisamente intense, ma anche le piccole pure dense di sollecitazioni - associano le lontane visioni lagunari con le più concrete esperienze della Valle Maggia che l'artista si porta dentro da sempre. Quindi questo viaggio "dalla Laguna a Castelgrande" condensa realtà e sogno, acqua e terra, pensiero e desiderio e una storia che appare molto diversa pur in presenza di relazioni multiple che hanno legato e legano Venezia e il Ticino.

Pierre Casè è nato a Locarno nel 1944; vive e lavora a Maggia. Per dieci anni, dal 1990 al 2000, è stato il direttore artistico della Pinacoteca casa

Rusca di Locarno per cui ha curato l'organizzazione di importanti rassegne dedicate all'arte europea del Novecento. Da sempre Casè è pittore e lungo è l'elenco delle esposizioni tenute in spazi pubblici e privati. Tra le rassegne più recenti vanno ricordate quelle proposte nel 1998 al Museo Russo di San Pietroburgo e al Manège di Mosca, nel 1999 alla Galleria SPSAS di Locarno, nel 2001 alla Galleria del Credito Valtellinese (Palazzo Sertoli) di Sondrio, nel 2002 alla Kunstgarten Galerie Hedy Ernst di Mühlehof e presso il Design Center di Langenthal, nel 2003 alla Galleria San Carlo di Milano, alla Galleria Rotta di Genova e al Museo Civico Floriano Bodini di Gemonio, nel 2004 l'antologica alla Pinacoteca Casa Rusca di Locarno, nel 2007 la mostra "Mnemosine per Venezia" nella chiesa di San Stae a Venezia, nel 2011 "Misteri del Sotoportego" negli spazi della Scuola Grande della Misericordia a Venezia.

La mostra al Castelgrande di Bellinzona rimane aperta fino al 4 marzo e si può visitare (entrata piena fr. 15) tutti i giorni 11.00-16.00.



Alla Galleria Mosaico è in atto la mostra personale di Roni Roduner dal titolo "Black Bodies". Roduner coltiva sin dal 1964 l'arte della scultura e del disegno. Dotato di un'estrema sensibilità, è una sintesi di razionale e di passionale; nella sua persona convivono l'architetto meticoloso e l'artista libero. I suoi Black Bodies (b.b.), ai quali lavora con grande pazienza dal 2003, sono sviluppati dal disegno legato all'architettura minimalista, alla struttura pura e, recentemente, a forme "amorfe". Le sue opere sono fatte con migliaia di tratteggi ad inchiostro e matita e altrettante migliaia di pennellate in acrilico nero.

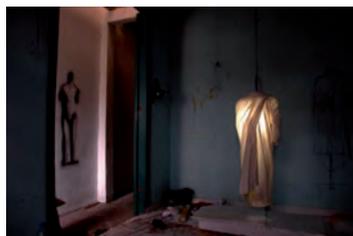
Roni Roduner è nato nel canton San Gallo nel 1944; è architetto di formazione. Trasferitosi in Ticino è stato docente di teoria del colore e disegno tridimensionale allo CSIA e di progettazione e tecnica della costruzione alla SUPSI. La sua prime esposizione risale al 1969 a Basilea. Vive ad Arzo dove ha anche il proprio atelier.

L'esposizione alla Galleria Mosaico (a Chiasso, in via Bossi 32) sarà visitabile fino al 22 febbraio nei giorni da martedì a sabato dalle ore 15 alle 18 e su appuntamento.



Roni Roduner, "b.b. 199", 2012, acrilico su tela, cm 50x50.

LUGANO - PRIMA MOSTRA PERSONALE EUROPEA DI LA HUY



Primae Noctis Art Gallery presenta la prima personale europea dell'artista vietnamita La Huy. Nato nel 1979 a Bien Hoa, nella pro-

vincia di Dong Nai, a sud di Ho Chi Minh (Vietnam), La Huy si è laureato nel 2004 alla University of Fine Arts di Ho Chi Minh City, città dove vive e lavora attualmente.

La mostra si può liberamente visitare fino al 28 febbraio presso la Primae Noctis Art Gallery in via Canonica 7 a Lugano (ingresso su via Lucchini) da lunedì a venerdì nell'orario 10.00- 18.00; sabato su appuntamento.

ARTE

LUGANO

ALLA GALLERIA IL RAGGIO LE TRASPARENZE DI JEAN MARC BÜHLER

Prima mostra dell'anno alla galleria Il Raggio di Lugano. Sulla scena c'è l'artista Jean Marc Bühler, del quale sono esposte una trentina opere, per la maggior parte eseguite con tecnica mista e incentrate soprattutto sul tema della "finestra" e del "bucato". Così l'artista si presenta: «Ho avuto svariate fortune nella mia vita artistica, la prima fu quella di poter frequentare la CSIA con insegnanti quali Pietro Salati, Carlo Corti, Salvioni, Morenzoni, Nag Arnoldi, Manfredi Patocchi, Walter Schönenberger e soprattutto Emilio Rissone con il quale ho conseguito il diploma federale di grafico. In seguito sono stato un anno a Parigi con Serge Pons; è stato un soggiorno che mi ha dato "une nouvelle lumière" in tutti i sensi. Nella mia vita ho sempre dipinto, poiché colpito da questo "virus" fin da ragazzo. Sono stato insegnante di educazione visiva per 36 anni».

Jean Marc Bühler, nato a Lugano nel 1949, vive e lavora a Breganzona; la sua attività espositiva iniziò nel 1976 con una mostra alla Galleria Rudi Walter di Lugano-Besso, mentre l'ultima apparizione pubblica in Ticino è stata nell'autunno scorso all'Officinaarte di Magliaso.

La mostra alla galleria Il Raggio – all'interno del negozio di colori La



Cornice, in via Giacometti 1 nel centro di Lugano – viene presentata da Ottavio Lurati. L'esposizione si può liberamente visitare fino all'8 marzo da lunedì a venerdì nell'ampio orario del negozio: 8.00-12.00 e 14.00-18.30; sabato 9.00-12.00.

Occhio al futuro

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

OTTICA
COCCHI
BRUGHERA SA

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

DYNOPTIC
PARTNER

OCCHIALI ■ ■ ■ ESAMI DELLA VISTA ■ ■ ■ STUDIO PER LENTI A CONTATTO

Lo Spazio Officina di Chiasso apre una finestra su un campo affascinante e poco conosciuto come quello dell'investigazione artistica che si ricollega e si ispira ai fossili, alle ossa e agli animali estinti, andando a ricreare un mondo che nell'allestimento è reso con gran vivacità e avvalendosi di riproduzioni tridimensionali particolarmente suggestive e scenografiche. Si offre così un'opportunità per avvicinarsi a opere grafiche e pittoriche che dal Surrealismo, al Metafisico fino alla Transavanguardia arrivano all'attualità con una grande carica immaginifica capace di coinvolgere anche i giovani creativi nel campo della ricostruzione 3D e nella videoart.

Nello stesso periodo viene organizzata a Meride, presso il Museo dei fossili del Monte San Giorgio (che ospita l'eccezionale patrimonio fossile risalente al periodo del Triassico medio, vale a dire 242 milioni di anni fa) una sezione espositiva temporanea dedicata al "Cyamodus". Si tratta di un rettile marino che abitava a quel tempo la laguna del San Giorgio e del



quale a Meride è possibile ammirare la ricostruzione scientifica grazie a un nuovo modello tridimensionale, recentemente realizzato da Beat Scheffold di Zurigo.

Il tema della ricostruzione reale delle specie paleontologiche da un lato è guidata dalla scienza ma dall'altro è coadiuvata dalla creatività. Quando questa ha il sopravvento si arriva al settore dei paleo-artisti, oggetto dell'esposizione allo Spazio Officina. Un dialogo che situa gli spazi espositivi di

Chiasso in un settore nuovo e sorprendente, ma che trova piena coerenza nella sinergia promossa con il Museo dei Fossili di Meride (biglietto coordinato), nell'intento di aprirsi a nuovi pubblici con una proposta espositiva integrata di qualità e allo stesso tempo curiosa.

La mostra di Chiasso, allo Spazio Officina del m.a.x. museo, viene inaugurata il 21 marzo e rimarrà allestita fino al 27 aprile 2014.

VIGANELLO-LUGANO - DA ERNESTO FONTANA A JEAN CORTY ALLA GALLERIA LA COLOMBA

La Galleria La Colomba di Lugano-Viganello ha prolungato fino al 15 febbraio la mostra "Quadri di una collezione. Il Ticino dipinto: da Ernesto Fontana a Jean Corty, un'idea di Sud". L'esposizione propone autori che risultano di assoluto primo piano per la pittura dell'Ottocento e della prima metà del Novecento. Edoardo Berta, Jean Corty, Ernesto Fontana, Filippo Franzoni, Luigi Monteverde, Ambrogio Preda, Luigi Rossi sono solo alcuni dei nomi che caratterizzano l'importante collezione privata.

La mostra si può liberamente visitare presso la Galleria la Colomba - in Via al Lido 9 a Viganello-Lugano - nei

giorni da martedì a sabato nell'orario 14.00-18.30; domenica 14.30-17.00.

Luigi Rossi, "La polenta"
olio su tavola, cm 19 x 29,5.



All'interno del filone relativo alla "grafica storica", il m.a.x.museo propone una prima svizzera: l'esposizione dedicata ai disegni preparatori, alle matrici e alle relative stampe realizzate da un maestro dell'arte incisoria, Luigi Rossini (Ravenna, 15 dicembre 1790 - Roma, 22 aprile 1857), riconosciuto quale ultimo grande illustratore delle meraviglie di Roma dopo Giuseppe Vasi e Giovan Battista Piranesi, prima dell'avvento della fotografia.

A Chiasso sono esposti al pubblico per la prima volta i suggestivi disegni acquerellati, gli schizzi, le lettere e gli appunti di viaggio, mentre i preziosi "rami" e alcune delle rare incisioni provengono dalla ricca collezione dell'Istituto Nazionale per la Grafica di Roma, una delle tre principali raccolte pubbliche di matrici al mondo. Un viaggio finora non meglio noto quello di Rossini, che rivela "segrete" passioni per l'arte e l'archeologia, disavventure personali e grandi riconoscimenti accademici. Caro amico e collega dello scultore Adamo Tadolini di Roma, Luigi Rossini per tutta la vita collaborò con Bartolomeo Pinelli beneficiando inoltre della stima e protezione di Antonio Canova e Vincenzo Camuccini.

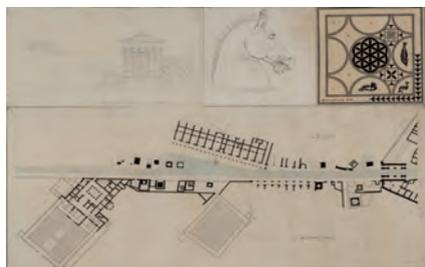
L'esposizione ha l'obiettivo di focalizzare la produzione grafica ed incisoria dal riferimento della cultura dell'antico all'apertura verso le prime espressioni del Romanticismo e del Pittorresco lette attraverso la copiosa



produzione di Rossini che va dalla "Raccolta delle antichità romane", alle "Antichità di Pompei", agli "Archi trionfali", alla "Scenografia di Roma moderna" fino al "Viaggio pittoresco da Roma a Napoli", in un periodo compreso dagli anni Venti agli anni Cinquanta dell'Ottocento. In mostra sono presenti disegni di studio dall'antico, fantasie architettoniche acquerellate, schizzi, lettere, e le splendide incisioni di Rossini in alcuni casi "editio princeps", e alcune fra le più importanti matrici in rame provenienti dall'Istituto Nazionale per la Grafica di Roma, del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo MI-BACT. È affiancata in mostra anche la sezione libraria contenente i preziosi "in folio" e la collezione di gemme an-

tiche e impronte in ceralacca. All'esposizione del m.a.x. museo è correlato un ciclo di conferenze sul tema di grande rilevanza, con relatori di interesse internazionale, realizzato in stretta collaborazione con il Circolo Culturale insieme a Chiasso. Grazie all'Associazione "amici del m.a.x. museo" in primavera 2014 verrà organizzato un viaggio a Roma in cui sarà possibile vedere alcune rare incisioni del Gabinetto nazionale delle stampe inamovibili per regolamento, che sono conservate presso l'Istituto Nazionale per la Grafica in palazzo Poli a Fontana di Trevi, e le matrici custodite nel contiguo Palazzo della Calcografia.

In concomitanza con la mostra, al Cinema Teatro di Chiasso si terranno rappresentazioni "Rossiniane" in riferimento al rapporto epistolare che Luigi Rossini tenne con il celebre cugino compositore Gioachino Rossini (1792-1868), in particolare citando le opere de "Il Barbieri di Siviglia" e "La Cenerentola". L'inaugurazione è venerdì 7 febbraio, poi la mostra rimarrà allestita fino al 4 maggio; si può visitare nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00/15.00-18.00.



Nuova Vinoteca



Ticino | Italia | Francia | Mondo Whisky | Degustazioni

Il Vino per Passione

LU - VE 09.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00 | SA 09.00 - 12.00
Via Serta 18 - 6814 Lamone - Svizzera
Tel. +41 91 935 75 45 - Fax +41 91 935 75 49 - info@tamborini-vini.ch



conca bella

Famiglia Montecelo

ENOTECA

RISTORANTE

ALBERGO

Passione, tradizione, innovazione



via Concabella 2
6833 Vacallo - Svizzera

T. 004191 697 50 40
www.concabella.ch
info@concabella.ch

BELLINZONA IN MOSTRA AL MUSEO IN ERBA I BUFFI RITRATTI DI ARCIMBOLDO

Arcimboldo accoglie i bambini Al Museo in erba di Bellinzona con i suoi quadri fantastici che, visti da lontano, rappresentano dei ritratti di volti di personaggi che, scoperti da vicino, non sono altro che un assemblaggio dei più svariati elementi: fiori, frutti, verdura, pesci, oggetti di ogni genere. Protagonista è un artista italiano del Cinquecento, pittore straordinario presentato attraverso un divertente percorso interattivo a moduli che coinvolge attivamente i bambini, attraverso i cinque sensi, nella scoperta delle opere. Infatti possono ammirare le guance fiorite del ritratto “La primavera”, oppure i frutti che compongono il volto dell’“Estate”, toccare e riconoscere uva, funghi e more rappresentate nell’“Autunno” e condividere la malinconia del signor “Inverno”.

Il percorso-gioco propone ai giovani visitatori anche riproduzioni di tele forse meno note ma assolutamente fantastiche. Ispirandosi ai personaggi di “L’Acqua”, “La Terra”, “Il Fuoco”, “L’Aria” e allo strano “Libraio” i bambini compongono dei quadri fatti di pesci o libri, utilizzano il loro spirito di osservazione per ricomporre puzzle



o fare dei giochi di costruzione. I buffi ritratti di Arcimboldo sollecitano



Il Museo in erba di Bellinzona è stato inaugurato nel 2000. Nato come prima antenna estera del “Musée en Herbe” di Parigi, è diventato autonomo nel 2010 aprendosi a nuove collaborazioni svizzere e internazionali. È un museo diverso, uno spazio didattico dove sono presentate esposizioni concepite per i bambini. Unico nel suo genere in Ticino, ha accolto, dalla sua apertura, più di 100 mila visitatori. Stimolando la fantasia dei giovani visitatori, coinvolgendoli emotivamente nel momento della scoperta e attivamente nell’atelier, dà loro delle “chiavi” per avvicinarsi con attenzione diversa alla cultura, in particolare alle opere d’arte conservate nei musei.

I RITRATI DI ARCIMBOLDO AL MUSEO IN ERBA

L'attenzione dei bambini in modo nuovo: infatti è con gli occhi, le mani, la bocca, le orecchie e il naso che scoprono alcuni aspetti del Rinascimento italiano ma anche la varietà di frutta e verdure fresche. Così l'arte diventa il punto di partenza per una riflessione su una sana alimentazione: frutta e verdura di stagione sono presentate in modo originale con la speranza che nasca la curiosità per gusti e sapori spesso poco amati. Al Museo in erba si trovano dunque non solo le riproduzioni di straordinari capolavori che stupiranno grandi e piccini ma anche appetitose ricette da sperimentare a casa. Nell'atelier saranno proposte diverse e stuzzicanti attività legate al tema del ritratto e non solo.

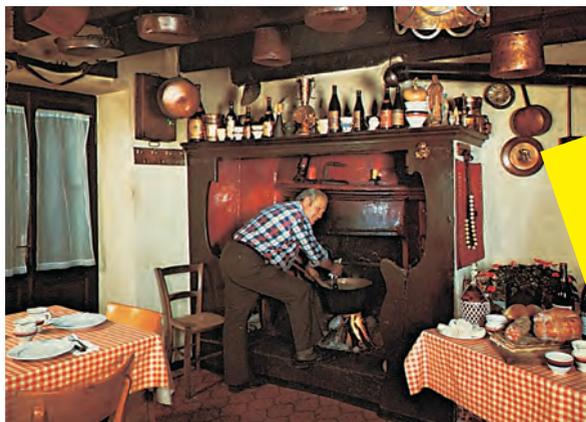
L'inaugurazione (Museo in erba, Piazza Giuseppe Buffi 8, Bellinzona) è fissata sabato 15 febbraio con dalle 15.30 porte aperte al museo; alle



17.00 nella Sala dell'Oratorio Salita alla Motta è previsto con il gruppo Storie di Scintille un momento teatrale dedicato ad Arcimboldo. La mostra rimane poi aperta fino al 15 giugno; si

può visitare nei giorni da lunedì a venerdì nell'orario 8.30 - 11.30 e 13.30 - 16.30; sabato, domenica e vacanze scolastiche dalle 14.00 alle 17.00; chiuso nei giorni festivi e 1-2 marzo.

Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia



*... e la nostra tradizione
continua da oltre 45 anni:
siamo attivi dal 1967!*

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggi

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA - Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

Il Teatro di Locarno è entrato nella sua seconda fase di programmazione. Dopo l'appuntamento del 21 e 22 gennaio con il celebre testo "La coscienza di Zeno" interpretato da Giuseppe Pambieri per la regia di Maurizio Scaparro, il prossimo è per l'11 e 12 febbraio con Enzo Vetrano e Stefano Randisi, due storici nomi del teatro di ricerca italiano e da sempre rigorosi ricercatori delle opere di Luigi Pirandello. Sono per la prima volta sul palco del Teatro di Locarno e propongono "L'uomo, la bestia e la virtù". La storia si sviluppa attorno a una situazione irrealistica eppure credibilissima: paradossale risvolto di quella società claustrofobica e piena di convenzioni che Pirandello ha saputo scardinare pezzo dopo pezzo coi suoi affondi letterari e teatrali. Paolino, professore rispettabile, è l'uomo, amante della signora Perella, la virtù in persona, moglie trascurata e infelice del capitano di marina Francesco Perella, la bestia. Una tresca che potrebbe continuare senza intoppi, dato che l'indegno capitano è sempre per mare, ma un "incidente" minaccia di sconvolgere quest'ordine e costringe il professore a cercare una soluzione ad ogni costo. Affollano la scena: domestiche



"Improvvisamente l'estate scorsa" in programma l'11 e 12 marzo.

scorbuciche, vicini invadenti e studenti bistrattati. In questa strepitosa lettura di Vetrano e Randisi, è tutto contenuto in un grande armadio, dalle cui ante saltano fuori le voci, i gesti e le azioni dei personaggi. Un arsenale delle apparizioni in cui le evocazioni prendono corpo per assecondare la narrazione: paure, desideri, passioni diventano visibili. Il grottesco si esaspera in momenti di forte comicità o si stempera nella poesia, si addentra nel dramma e poi se ne libera, con slit-

tamenti che esaltano il talento degli interpreti.

Per la prima volta sul palco locarnese il 25 e 26 febbraio arriva anche Massimo Ranieri. Dopo l'applauditissimo debutto al Teatro della Pergola di Firenze, nell'ambito del 75° Festival del Maggio Musicale Fiorentino, prosegue il viaggio di Massimo Ranieri e Maurizio Scaparro tra le poesie, le parole e le note del teatro di Raffaele Viviani, ultima produzione della Compagnia Gli Ipocriti e Fondazione Teatro della Pergola. Massimo Ranieri e Maurizio Scaparro ricompongono la galleria di ritratti in musica che Viviani ha disseminato nelle sue opere, riunendo nelle sale di terza classe del Duilio il popolo vitale e dolente degli scugnizzi, degli ambulanti, delle prostitute e della povera gente per farne i protagonisti e gli spettatori del varietà popolare che va in scena.

Il penultimo appuntamento della



La stagione del Teatro di Locarno si concluderà il 25 e 26 marzo con "Otello con la H; la H è muta"

IL CARTELLONE DI LOCARNO



*Il 25 e 26 febbraio
arriva anche Massimo Ranieri
che porta in scena
"Viviani Varietà", poesie,
parole e musiche del teatro
di Raffaele Viviani*

torno a pochissimi elementi, e dunque, in primis, agli attori e alla regia che riesce ad imprimere alla pièce un ritmo straordinario, facendo scorrere le quasi due ore in un battito.

La stagione del Teatro di Locarno si concluderà il 25 e 26 marzo con "Otello con la H, la H è muta". In scena saranno "Gli Oblivion" notissima formazione di teatro e musica. Si tratta di una classica vicenda Shakespeariana che prende pieghe del tutto inattese e capita che i nobili personaggi verdiani si dimentichino i testi di Arrigo Boito per usare quelli di Mogol o di Zuccherò. Si tratta a tutti gli effetti di teatro comico musicale al suo meglio, con tanto talento dispensato senza avarizia, arricchito dagli equilibrismi canori e dai montaggi beffardi ma impeccabili cui ci hanno abituati questi cinque formidabili attori e cantanti (Graziana Borciani, Davide Calabrese, Francesca Folloni, Lorenzo Scuda, Fabio Vagnarelli), diventati in poche stagioni beniamini del pubblico teatrale.

stagione, nelle serate dell'11 e 12 marzo, vede in scena il Teatro dell'Elfo di Milano con "Improvvisamente l'estate scorsa" di Tennessee Williams. Diretti da Elio De Capitani in scena ci saranno Cristina Crippa, Elena Russo Arman, Cristian Giammarini, Corinna Agustoni, Edoardo Ribatto, Sara Borsarelli. Le scene di Carlo Sala sono di imminente potenza: una villa liberty in semi abbandono, edere altissime e altra vegetazione che pare prendere il sopravvento nell'abbandono dell'anima della padrona di casa. Se il giardino è emblema di uno stato dell'essere, il suo stato di trascuratezza rivela, e al contempo nasconde agli occhi, i segre-

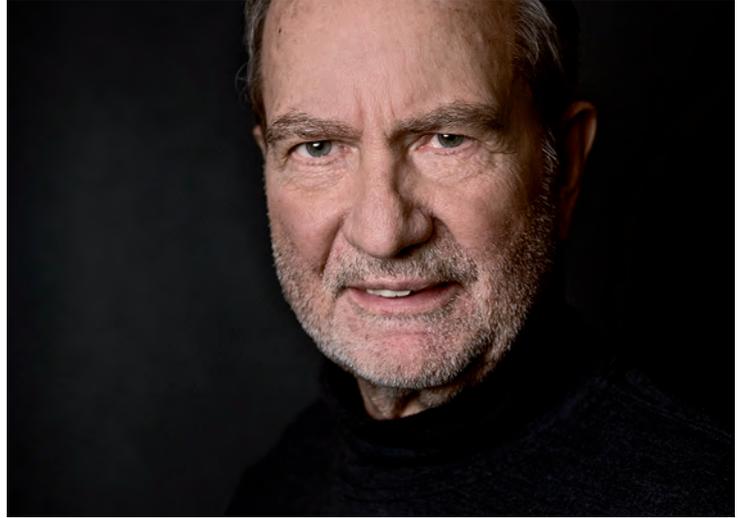
ti, le manie, i fingimenti. I costumi di Ferdinando Bruni aggiungono al tutto un tocco di realismo cinematografico, alludendo, senza mai che vi sia alcun paragone esplicito, al celebre film diretto da Joseph L. Mankiewicz, nel quale recitarono Elizabeth Taylor (Catharine), Katharine Hepburn (Violet) e Montgomery Clift (il dottore). La regia di Elio de Capitani sceglie di far precipitare la soluzione del testo di Tennessee Williams in un unico liquido ambiente, questa sorta di giardino decadente in cui si incrociano i destini di famiglia, i piccoli perbenismi, le morbosità affettive. Si tratta di un thriller psicologico, che ruota in-



IL REGISTA EDGAR REITZ A "L'IMMAGINE E LA PAROLA"

Dopo Aleksandr Sokurov, protagonista della prima edizione, un altro grande maestro del cinema europeo sarà al centro dello spin-off primaverile del Festival del film Locarno. Edgar Reitz, maestro del cinema nuovo tedesco e autore della saga "Heimat", attraverso la quale ha messo in scena i grandi mutamenti storici del Novecento partendo dalla particolare vicenda della famiglia Simon di Schabbach, terrà un workshop per gli studenti di cinema al Monte Verità di Ascona. Il programma darà al pubblico l'opportunità di scoprire la rappresentazione della Storia attraverso l'arte cinematografica grazie alle parole di un grande cineasta. Per l'occasione verrà presentata la prima svizzera del suo ultimo film, il maestoso affresco "Die andere Heimat - Chronik einer Sehnsucht", domenica 13 aprile al Teatro Kursaal di Locarno. Il film verrà inoltre riproposto martedì 15 al Cinema Forum di Bellinzona, in collaborazione con Castellinaria e con il Circolo del Cinema di Bellinzona.

Autore tra i più originali e coerenti del cinema mondiale, Edgar Reitz non è semplicemente il grande narratore del popolo tedesco. In un'epoca



in cui crescono derive nazionalistiche e separatismi, il suo "Heimat" si offre come uno straordinario laboratorio attorno a cui pensare il concetto di casa-patria. Il più recente lavoro ha il pregio di declinare tale idea collegandola da un lato all'amore per i libri, dall'altro a un'epoca in cui l'Europa tutta era terra d'emigrazione. Per queste ragioni e per un amore tutto particolare che mi lega ai suoi film, sono molto felice e onorato che Edgar Reitz abbia accet-

tato il nostro invito a presentare "Die andere Heimat - Chronik einer Sehnsucht" e a condividere la sua esperienza con i giovani cineasti che parteciperanno al suo atelier.

L'immagine e la parola è una delle tre manifestazioni che compongono Primavera Locarnese, unitamente a "Eventi Letterari Monte Verità" e "Youtopia".

LAMONE - PER I VIDEOAMATORI COSTITUITA L'ASSOCIAZIONE VAL

È stato costituito il "VAL, Video Amatori Lamone", il cui scopo è di riunire persone interessate alla cinematografia a livello non professionale. Offre a tutti i cineamatori di ogni livello della regione la possibilità di entrare in contatto con altre persone per condividere gli interessi comuni e per realizzare cortometraggi, riprese e in generale per approfondire temi e questioni legati al mondo della cinematografia. Nato dalla volontà di Tiziano Klein, Ugo Panizza e Patricia Conza, tutti di Lamone, si avvale del-

la collaborazione di Pia Kalatchoff e Boris Keller, persone appassionate di cinematografia a livello non professionale già attive nella realizzazione di documentari, film e cortometraggi. I lavori di rinnovo del vetusto oratorio saranno terminati entro il prossimo autunno e ciò permetterà al VAL di usufruire della nuova sala cinematografica.

Scopo del gruppo è di organizzare serate informative dedicate alla tecnica cinematografica, alle riprese, al montaggio e alla sonorizzazione, così come

di realizzare cortometraggi, film e altro materiale audiovisivo. Già forte di una ventina di soci, attivi e simpatizzanti, è alla ricerca di nuovi appassionati, soprattutto giovani (è possibile contattare il comitato via email: info@videamatori.ch). Per questo motivo, il club propone ai nuovi iscritti un anno di frequentazione gratuita, in modo da costituire un'associazione legata non solo dalla comune passione, ma anche da vincoli di amicizia.

DANZA

SVIZZERA

L'INSOLITO SARÀ PROTAGONISTA ALLA 9° EDIZIONE DELLA FESTA DANZANTE

Ben ventuno località svizzere si batteranno dal 2 al 4 maggio per celebrare la danza in tutte le sue forme e per portarla fuori dai luoghi solitamente riservati a questa disciplina. La 9° edizione della Festa danzante avrà infatti per tema l'insolito all'insegna del motto: Danzate dove volete! Popolare, esigente, divertente o sperimentale, la danza si rivolge a un pubblico vastissimo, mescolando le generazioni e le provenienze. Il suo è un linguaggio universale e unificante, è un mezzo di espressione fondamentale che deve essere accessibile a tutti. Grazie alla sue attività diversificate, come corsi, atelier, spettacoli, performance, la Festa danzante intende democratizzare questa disciplina artistica in tutta la Svizzera. Ed è per questo che la manifestazione vuole portare la danza lontano dai luoghi canonici in cui si è soliti vederla e invitare il pubblico a vivere delle esperienze fuori dal comune. Quest'anno 21 città si presteranno al gioco dell'insolito, invitando i danzatori a prendere possesso di nuovi spazi: la stazione, un parcheggio, il campanile di una cattedrale, un tram, la vetrina di un negozio. Luoghi che gli artisti o le scuole di danza occuperanno con le loro coreografie per un intero fine di settimana. L'obiettivo è dichiarato: andare incontro alla gente, entrare nella sua quotidianità per avvicinare nuovi pubblici.



Dodici città e comuni romandi, 6 città svizzere tedesche, 2 della Svizzera italiana (Lugano e Poschiavo) e 1 città di frontiera sono già pronte ai blocchi di partenza di questa 9° edizione. Per il pubblico sarà una vera e propria «primavera della danza». La Festa danzante infatti si associa a Steps, Festival della danza del Per cento culturale Migros (24 aprile-17 maggio) per organizzare congiuntamente una serie di workshop.

In totale a questa edizione della Festa danzante su suolo nazionale prevede 65'000 partecipanti, oltre 70 generi di danza, 600 corsi diversi, 40 balli e serate danzanti, 140 spettacoli, film, performances, animazioni, 160

eventi in spazi pubblici, 700 artisti e 500 professionisti della danza, 4000 danzatori, volontari e organizzatori, 150 teatri, festival e associazioni, 20 città e comuni svizzeri e 1 della vicina Francia.



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

**DAS TANZFEST
FETE DE LA DANSE
FESTA DANZANTE**

2-4 / 5 / 2014



RIVA SAN VITALE E LUGANO RIPRENDE LA SERIE CAMERISTICA DI MUSICA NEL MENDRISIOTTO

L'appuntamento con i "Concerti Mosaico", promosso dall'Orchestra della Svizzera italiana congiuntamente all'associazione Musica nel Mendrisiotto, prende avvio nel secondo weekend di febbraio. Un'apprezzata tradizione conferma anche per questo 2014 l'impianto informale e conviviale dei concerti: un vero e proprio 'atout' che nelle sedi dell'Osteria Teatro Unione a Riva San Vitale e del Ristorante Grand Café Al Porto a Lugano vede concretizzati gli ideali luoghi d'elezione.

La qualità degli interpreti è una ulteriore garanzia rispetto al risultato artistico e musicale: gli strumentisti dell'OSI si impegneranno infatti nell'elaborazione di programmi 'ad hoc' affiancati anche da solisti di fama internazionale. È questo il caso per il primo appuntamento, che andrà in scena domenica 9 febbraio alle ore 17.00 a Riva San Vitale e il successivo lunedì 10 alle ore 20.30 nel tipico tea room Lugano. Sul palco ci sarà infatti il quartetto formato da Irina Roukavitsina e Cristina Tavazzi-Savoldo ai violini, Andriy Burko alla viola e Beat Helfenberger al violoncello cui si unirà il noto chitarrista Massimo Laura, per un programma comprendente alcuni tra i più fulgidi capolavori della musica strumentale italiana: il "Quartetto n. 12 in la minore" di Niccolò Paganini e di Luigi Boccherini il "Trio per archi n. 4 in mi bemolle maggiore" ed il "Quintetto n. 4 in re maggiore per archi e chitarra".

Domenica il concerto sarà seguito da una degustazione di vini a cura della Cantina Fa Wino di Mendrisio. È inoltre possibile cenare presso l'Osteria Teatro Unione, con prenotazione consigliata. Lunedì, al termine del concerto, il ristorante Grand Café al Porto di Lugano offrirà un piccolo rinfresco accompagnato dai vini dell'azienda Agriloro di Arzo.

I PROSSIMI CONCERTI

domenica 9 febbraio, ore 17.00 - Riva San Vitale - Osteria Teatro Unione
e lunedì 10 febbraio, ore 20.30 - Lugano - Ristorante Grand Café Al Porto

Irina Roukavitsina, violino, Cristina Tavazzi, violino, Andriy Burko, viola
Beat Helfenberger, violoncello, Massimo Laura, chitarra

musiche di Niccolò Paganini (1782–1840):

Quartetto n. 12 in la minore per violino, viola, violoncello e chitarra M.S. 39

Luigi Boccherini (1743–1805):

Trio per archi n. 4 in mi bemolle maggiore G. 111

Quintetto n. 4 in re maggiore per archi e chitarra G. 448

domenica 2 marzo ore 10.30 - Mendrisio, Sala Musica presso Museo d'arte
Matinée, Gérard Gasparian, pianoforte

domenica 16 marzo, ore 17.00 - Riva San Vitale, Osteria Teatro Unione
e lunedì 17 marzo, ore 20.30 - Lugano, Ristorante Grand Café Al Porto

Piotr Nikiforoff, violino, Denis Monighetti, viola
Taisuke Yamashita, violoncello

musiche di Franz Joseph Haydn (1732–1809):

Divertimento n. 8 in si bemolle maggiore

Johann Sebastian Bach (1685–1750):

Tre sinfonie a tre voci BWV 787

Franz Schubert (1797–1828):

Trio per archi in si bemolle maggiore D 471

Sergej Taneev (1856–1915):

Trio per archi in re maggiore

domenica 23 marzo, ore 10.30 - Mendrisio, Sala Musica nel Mendrisiotto

Matinée, Darko Brleck, clarinetto, Quartetto d'archi Archimede
Enzo Ligresti violino, Corrado Genovese violino, Gaetano Adorno viola
Benedetto Munzone violoncello

musiche di Antonín Dvorak (1841–1904)

Quartetto per archi in fa maggiore n. 12 op. 96, "American"

Wolfgang Amadeus Mozart (1756–1791)

Quintetto per clarinetto e archi in la maggiore, KV 581

sabato 5 aprile, ore 20.30 - Mendrisio, Centro Mercato Coperto
Concerto, Orchestra di Fiati della Svizzera italiana
Franco Cesarini, direttore, Claude Hauri, violoncello

musiche di Ron Nelson *1929, Medieval Suite

Friedrich Gulda (1930-2000), Concerto per violoncello e orchestra di fiati

David Maslanka *1943, A child's garden of dreams

ASCONA SCELTI I SEI CANDIDATI PER LO SWISS JAZZ AWARD

Sono stati annunciati da Radio Swiss Jazz e JazzAscona i nomi delle sei band ufficialmente candidate all'8.a edizione dello Swiss Jazz Award 2014. Si tratta della versatile formazione dei "Belleville" con il violinista Adam Taubitz (jazz manouche e molto altro); i giovani zurighesi "Blue Bolero", al loro debutto con l'album "Introducing...Blue Bolero", originale omaggio alla musica latino americana; il quartetto "Quartetto" del sassofonista Daniel Blanc che con il suo ultimo lavoro "Bouncin'" propone un vibrante e moderno mainstream; la cantante rivelazione Nicole Herzog e l'affermato pianista bernese Stewy Von Wattenwyl, che con "Intimacy" hanno firmato una delle più belle produzioni jazz svizzere degli ultimi tempi; il "Trio" del pianista nato a Winterthur Ralf Ruh per l'album "A Suite Personal"; e la formazione di Yverdon-les-Bains "Y-Jazz" che ha festeggiato il decimo anno di attività con il riuscito CD "happ'y-jazz event". Queste sei formazioni sono state prescelte da Radio Swiss Jazz, JazzAscona e da una giuria di esperti fra quelle che hanno ottenuto i migliori indici di gradimento presso gli ascoltatori di Radio Swiss Jazz con un disco pubblicato negli ultimi 18 mesi.



Il "Chris Conz Trio", vincitore dell'edizione 2013.

"Swiss Jazz Award" è giunto all'ottava edizione e si distingue da altri riconoscimenti perché basato essenzialmente su un referendum popolare. Il premio intende promuovere formazioni e musicisti svizzeri che sanno coniugare talento e qualità artistica con la capacità di emozionare e coinvolgere un largo pubblico, sia su CD sia dal vivo.

Fino al 28 febbraio il pubblico ha la possibilità di votare una delle sei band candidate sul sito www.swissjazzaward.ch e via SMS. Le tre formazioni maggiormente votate accederanno

alla fase successiva della competizione, che culminerà il 21 giugno al Festival jazz di Ascona con una esibizione dal vivo delle band finaliste e la designazione del vincitore.

Gli ultimi vincitori dello "Swiss Jazz Award" erano stati "Chris Conz Trio" (2013), "Christine Jaccard & Dave Ruosch" (2012), "Alexia Gardner" (2011) e "Dani Felber Big Band" (2010). Un premio speciale alla carriera era stato assegnato ad "Hazy Osterwald" nel 2009 e "Pepe Lienhard" nel 2006.

CHIASSO - 17.A EDIZIONE DEL FESTIVAL DI CULTURA E MUSICA JAZZ

Il Festival di cultura e musica jazz di Chiasso, giunto alla 17.a edizione, rappresenta un appuntamento di richiamo per gli amanti del jazz. Questi trovano, oltre a un repertorio di livello internazionale della musica afroamericana, anche un'ambientazione molto particolare creata all'interno dello Spazio Officina da giovani architetti e studenti dell'Accademia di architettura di Mendrisio (Università della Svizzera italiana).

Anche l'ambientazione è, infatti, molto importante per l'ascolto della "musica più vitale, libera e rappresentativa dell'epoca contemporanea", come ha definito il jazz il critico italiano Giulio Confalonieri.

Un'altra caratteristica è il connubio tra jazz e cucina, tra musica ed enologia. In un clima da jazz-club sono infatti serviti piatti caratterizzati da scelte gastronomiche accattivanti e sempre ispirate al tema delle musiche

in ascolto, dove il miglior jazz viene accompagnato da prelibatezze enogastronomiche.

Anche quest'anno, per sancire definitivamente la vocazione internazionale della manifestazione, si inizierà fuori confine, con un'anteprima al Teatro Sociale di Como che si terrà il 13 febbraio; poi si continuerà allo Spazio Officina nelle serate del 20, 21, 22 febbraio.

ASCONA RIMANGONO CINQUE CONCERTI NELLA STAGIONE DEL JAZZ CAT CLUB

Dopo l'eccezionale concerto di fine gennaio di Tricia Evy, quando la 27enne cantante delle Antille ha reso omaggio alla grande Billie Holiday, prosegue la stagione del Jazz Cat Club. Sono ancora cinque i concerti in programma al Teatro del Gatto di Ascona, da qui a fine maggio. Nell'immediato da segnalare gli eventi di febbraio e marzo. Gli organizzatori comunicano che il previsto appuntamento del 24 febbraio con Lyambiko è stato annullato per cause di forza maggiore: la nota cantante sta infatti per diventare mamma e il lieto evento è atteso proprio a metà febbraio. Il concerto sarà sostituito dall'esibizione dallo spettacolare "Frits Landesbergen Quartet feat". Francesca Tandoi, pianista e cantante italiana che si è fatta un nome nella scena jazzistica romana per poi trasferirsi in Olanda, dove si è diplomata al Conservatorio Reale a L'Aia e dove oggi collabora con numerosi musicisti olandesi, a cominciare dal batterista e vibrafonista di fama internazionale Frits Landesbergen. Uno dei più noti jazzisti dei Paesi Bassi, Landesbergen (classe 1961) è un per-



sonaggio poliedrico, attivo non solo come musicista ma anche come compositore, docente, arrangiatore. In qualità di band leader ha pubblicato svariati CD, come freelance ha partecipato a un centinaio di pregevoli registrazioni insieme ad artisti di primo piano come Milt Jackson, Eddie Daniels, Scott Hamilton, Monthy Alexander (col quale è stato spesso in tournée in qualità di batterista) fra gli altri.

Da non perdere nemmeno il concerto di lunedì 17 marzo dell'acclamato pianista e cantante Blues e Boogie Woogie statunitense Kenny "Blues Boss" Wayne, che renderà omaggio al pioniere dell'R&B e del Rock 'n' Roll Fats Domino - vera e propria leggenda vivente di New Orleans e della musica americana - per farci riscoprire, con un sound molto vicino all'originale, i pezzi più esaltanti composti dal maestro, assecondato fra gli altri dall'ottimo sassofonista inglese Drew Davies. Kenny Wayne vanta credenziali di prim'ordine: in carriera ha lavorato con artisti quali Sly & The Family Stones, Billy Preston, Duke Robillard e Doobie Brothers e nel 2006 ha vinto il Grammy canadese - lo "Juno-Canada Music Award" - per il miglior album blues dell'anno. Il suo tour europeo 2014 fa tappa ad Ascona e sarà una serata evento per tutti coloro che desiderano rivivere le fervide ed esaltanti atmosfere musicali anni '50.

sopra.
Kenny "Blues Boss" Wayne

Francesca Tandoi
pianista e cantante italiana



Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch

Varietà e qualità degli eventi in ogni stagione.



Eventi

febbraio – marzo 2014

Festival di Cultura e Musica Jazz
20 – 22.02.2014, Chiasso

Carnevale Benefico Novazzanese, corteo, 23.02.2014, Novazzano

Carnevale Nebiopoli
27.02.2014 – 4.03.2014, Chiasso

Carnevaa di Cavri, corteo notturno
28.02.2014, Castel San Pietro

Carnevale Nebiopoli, corteo
4.03.2014, Chiasso

Sagra di San Giuseppe
18 – 19.03.2014, Ligornetto

Maribur, Teatro di figura
30.03.2014 / 13.04.2014, Stabio

La Passione
16.04.2014, Coldrerio

Processioni storiche pasquali
17 – 18.04.2014, Mendrisio



BELLINZONA

RITORNA JAPAN MATSURI

IL FESTIVAL GIAPPONESE ALL'ESPOCENTRO

L'associazione Japan Matsuri propone a Bellinzona per il terzo anno consecutivo il Japan Matsuri-Festival Giapponese e festeggia anche con questo i 150 anni di relazioni diplomatiche tra Svizzera e Giappone. Il 5-6 aprile la capitale ticinese accoglierà questo festival, evento riconosciuto ufficialmente dall'ambasciata giapponese quale parte dell'importante anniversario che vedrà anche altre manifestazioni sul territorio nazionale.

Il programma della due giorni all'Espocentro di Bellinzona è variegato e per tutte le età. Comprenderà uno spettacolo teatrale, concerti di musica e danza tradizionale, arti marziali, conferenze che tratteranno di geishe, samurai, benessere psico fisico e molto altro. Saranno presenti anche diverse mostre, tra cui un'esposizione del fotografo ticinese Matteo Aroldi, che vive da anni fra Ticino e Giappone. Non mancheranno le aree ludiche, dove saranno presenti diversi giochi sia tradizionali come i più moderni videogiochi. Il programma comprende inoltre workshop, manga, cosplay e naturalmente anche la gastronomia e un mercatino dove poter acquistare prodotti



giapponesi. Particolarità, per chi lo considerasse, ci sarà la possibilità di noleggiare un kimono e visitare il festival indossando il tipico abito.

Il weekend dedicato al Sol Levante ha pure uno scopo benefico; infatti sin dalla sua prima edizione l'evento sostiene il progetto "Rainbow House" dell'organizzazione umanitaria Ashinaga. Si tratta di strutture che ospitano i bambini rimasti orfani in seguito al terribile terremoto e tsunami che ha colpito il Giappone nel 2011.



NUMERO 32 DELLA COLLANA DEDICATO A CAGIALLO UN VOLUME DELL'«ARCHIVIO DEI NOMI DI LUOGO»



Il trentaduesimo volume della collana «Archivio dei nomi di luogo» è dedicato al villaggio capriatese di Cagiallo. È stato curato da Marco Imperadore e redatto dallo stesso con Claudio Bozzini e Tarcisio Pellanda; la cartografia è del «Repertorio toponomastico ticinese», oltre che dell'Archivio di Stato del Cantone Ticino e di Jam Edizioni; l'allestimento grafico è di Chris Carpi mentre la stampa è opera di Tipo-Offset Jam SA di Prossito.

L'«Archivio dei nomi di luogo» è l'opera di salvaguardia del patrimonio dei nomi di luogo ticinesi. Si affianca alla collana maggiore «Repertorio toponomastico ticinese», che risponde all'esigenza di approfondire e studiare questo patrimonio. In particolare il volume dedicato a Cagiallo raccoglie oltre 170 nomi di luogo, colti in gran parte sulla bocca di persone del luogo (nella loro forma dialettale) e, in misura minore, su fonti cartografiche. Il volume contiene anche una serie di fotografie in parte d'epoca e più recenti e alcuni capitoli di approfondimento.

I nomi sono trattati seguendo un

itinerario tradizionale e compongono una specie di passeggiata culturale e storica nelle varie parti del territorio comunale. Essi sono raccolti in dialetto. Il sistema di varietà linguistiche del villaggio del luganese si struttura come segue: nel 2000 la lingua madre («principale») era l'italiano per 483 abitanti (89,8%, mentre 83,1% era il dato medio cantonale), il tedesco per 38 persone (7,1%, contro 8,3%), il francese per 7 (1,3%, contro 1,6%) e un'altra lingua per 6 persone (1,1% contro 6,8%). Nel 2000 i monolingui dialettofoni in famiglia a Cagiallo erano il 20,5% della popolazione (contro una media cantonale del 14,7%). Usava il dialetto, insieme ad altri codici, compreso l'italiano, il 48% della popolazione (contro il 33,9% della media cantonale).

Nella situazione comunicativa al lavoro (o a scuola, secondo la formulazione della domanda relativa nel modulo del Censimento federale), i monolingui dialettofoni corrispondevano al 4,1% della popolazione (come il dato medio cantonale), mentre il 35,6% della popolazione parlava (anche) il dialetto (24,7% nel Cantone).

Durante la serata di presentazione del volume, a Casa Pasquali-Battaglini di Cagiallo, oltre agli interventi istituzionali è stato fatto un'interessante tour

virtuale del territorio utilizzando l'applicativo Google Earth, con il quale Aldo Morosoli ha rivisitato, con curiosità e spunti storici, alcuni nomi di luogo. Gabriele Alberto Quadri ha completato la serata informativa con racconti e poesie in dialetto inerenti il villaggio.

Nelle immagini alcuni scorci del nucleo di Cagiallo ripresi intorno a metà del secolo scorso



Lugano si è attivata l'associazione "Choisi - one at a time" che ospita mostre ed eventi d'arte contemporanea con particolare attenzione per la carta e le sue declinazioni. Lo spazio espositivo dell'associazione culturale è inserito nella libreria di Artphilein Editions unicamente dedicata al libro d'artista contemporaneo, all'editoria indipendente, al self-publishing, alle edizioni limitate, ai multipli e ai libri di fotografia. Un'accurata selezione di riviste d'arte internazionali è in consultazione nell'angolo di lettura all'interno dello spazio, dove i visitatori possono inoltre partecipare al bookcrossing, Libri in Movimento, con lo scambio di un proprio libro.

Tutte le mostre di Choisi saranno caratterizzate dalla presentazione di una sola opera alla volta, "one at a time", corredata da approfondimenti e da una ricercata documentazione. La



sceita nasce dalla volontà di porre l'attenzione sul processo creativo che guida gli artisti nella creazione dell'opera, con l'intento di coinvolgere e avvicinare

il pubblico all'arte contemporanea e al libro d'artista. Choisi Cultural Association è nel centro di Lugano, in via Ferruccio Pelli al numero 13.



AMAVITA

in aprile: Nuova sede

a 20 metri, sull'angolo di via Soave con Via Pessina

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

LA RIVISTA DI PRO NATURA CHE PARLA DI FRUTTA AUTUNNALE

La rivista di Pro Natura Ticino, intitolata 'Tanta Frutta', dedica un intero numero ad alcuni preziosi prodotti della natura: noci, nocciole, castagne e anche mele, pere e uva. La rivista rivolge particolare attenzione alla mela: la regina d'ottobre. Per cominciare un articolo stuzzica la riflessione sulla simbologia che questo frutto assume nelle varie culture. In seguito, ProFrutteti parla del lavoro per proteggere le antiche varietà di meli; scoprendo che esistono quelli precoci e quelli tardivi, quelli dalle mele belle da vendere e quelli da conserva in cantina.

Con un occhio etnologico viene scoperta la stretta e antica relazione che unisce l'uomo e gli alberi da frutta. Da secoli le piante fruttifere vengono coltivate nei ronchi e l'uomo ha contribuito alla loro biodiversità. Purtroppo, oggi i mercati alimentari offrono sempre meno varietà, mettendo a rischio la salute delle nostre coltivazioni, come spiega ProSpecie-



Rara, e rischiando di perdere un grande patrimonio genetico e culturale.

All'interno della rivista viene anche spiegato che la mela è un falso frutto, come pure che la zucca è invece una bacca, e il fico che è un ramo modificato contenente centinaia di frutti. Scienza e cultura hanno no-

menclature differenti ma le pagine centrali della rivista, fornite di foto, aiutano a vederci un po' più chiaro. La rivista 'Tanta frutta', 16 pagine con foto e disegni, può essere ordinata gratuitamente presso Pro Natura Ticino.

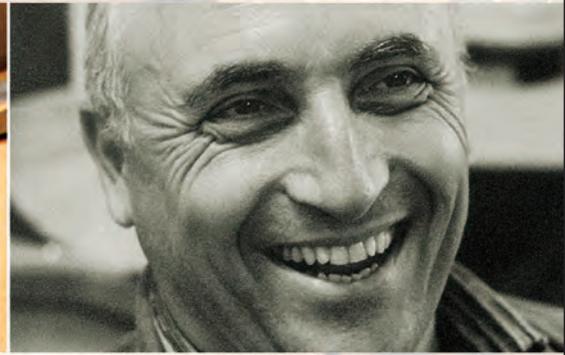
LA NONA EDIZIONE DEL FESTIVAL CHIASSO LETTERARIA

Si terrà dall'1 al 4 maggio prossimi la nona edizione di Chiasso Letteraria, festival internazionale di letteratura. Il titolo della 9° edizione – alla quale presenziano scrittori di rilievo internazionale – è "Storia/e"; il tema investigherà il rapporto tra la storia e la letteratura e più specificamente sull'interazione inalienabile tra la narrazione delle vicende individuali e quella del contesto storico che le alberga e le rende possibili. Il festival potrà fornire interessanti elementi di riflessione su questioni che toccano l'ambito letterario, ma anche la vita in genere, come l'influenza della storia sulle esistenze individuali, il ruolo delle persone nel condurre la propria

traiettoria umana, la fedeltà o l'immaginazione nella rappresentazione della storia e della biografia.

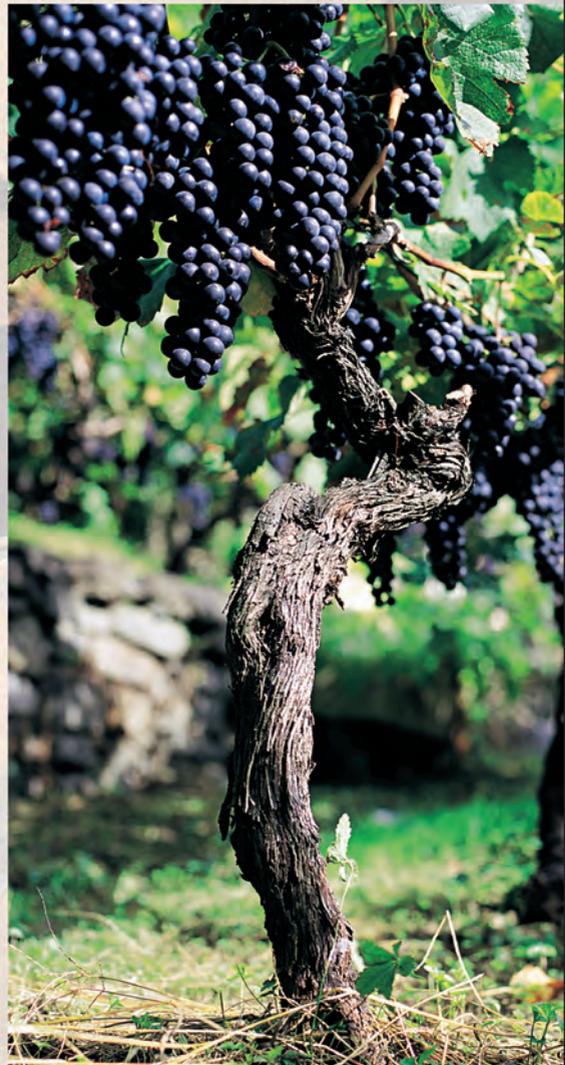
A fronte di una mitizzazione del passato, al recupero ideologico dei temi delle radici e delle identità e all'utilizzo massiccio della retorica della memoria, è importante interrogarsi su quali dinamiche hanno portato a una situazione di "deprivazione del tempo" e su quali anticorpi poter attivare per contrastare l'esclusione degli individui dal tempo e dalla storia e favorirne per contro l'inclusione, l'appartenenza, la realizzazione. Un ruolo di coscientizzazione sia critica, che immaginifica, può essere allora interpretato dalla letteratura. Non a caso, assistiamo al ri-

torno in auge di romanzi e saggi che fanno i conti con il passato, (ri)aprendo capitoli scomodi o sottaciuti, ricomponendo i frammenti personali in una prospettiva biografica, storica e collettiva. Come a dire che la speranza che ci rimane per uscire da un presente labirintico può forse partire dal riprendere in mano il filo del tempo (e della storia).



Ticino

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



GIALDI

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

RIDATA UNA NUOVA VITA ALLA TORBIERA DELLA BEDRINA

Con un intervento di ingegneria naturalistica è stato ripristinato il delicato equilibrio idrico alla torbiera della Bedrina di Dalpe, in Leventina. Grazie a degli sbarramenti interrati, che permettono un livellamento preciso della falda freatica, flora e fauna legate a questo ambiente ritroveranno le condizioni ecologiche ottimali per svilupparsi.

Piccole e rare, le torbiere nel nostro cantone rappresentano un tassello molto importante per la biodiversità consentendo la sopravvivenza di specie che non potrebbero vivere altrove. Tra le sue varie riserve, Pro Natura si occupa anche della Bedrina, ma da tempo questa torbiera soffriva di un problema di erosione che ne perturbava profondamente il delicato equilibrio idrico. Interventi in questi ambienti sono da pianificare con molta attenzione: grazie ad una serie di studi scientifici sulla topografia e l'idrologia del biotopo promossi da Pro Natura è stato possibile definire con precisione le modalità di intervento. Sbarramenti interrati collocati in modo molto preciso hanno permesso di rialzare il livello di falda e correggere i diversi



flussi di acqua per favorire la vegetazione palustre. Un intervento al momento unico nel nostro cantone ma che apre nuovi orizzonti per la tutela ambientale. Tali opere sono state pianificate e realizzate, in collaborazione con Pro Natura, dall'Ufficio della natura e del paesaggio, che ne ha anche coperto i costi. L'esecuzione è stata curata dall'impresa di costruzioni Giuseppe Dotti di Dalpe e dall'azienda fo-

restale del patriziato di Airolo, sotto la direzione lavori dello studio di consulenza e ingegneria ambientale Oikos 2000 di Monte Carasso, che si è affiancata per la progettazione ad una ditta specializzata, la Naturplan di Sulzbach. Importante anche la collaborazione con il Patriziato di Dalpe, sul cui terreno si situa buona parte degli interventi.

L'impatto umano sul nostro territorio è talmente grande che la natura ha oggi una capacità molto ridotta di ricreare e rigenerare certi ambienti, in particolare quelli umidi come le torbiere. Questi interventi di ingegneria naturalistica sono dunque un contributo importante che l'uomo dà per preservare l'ambiente naturale.



SPORT

CICLISMO

IL VIA ALLA STAGIONE PROFESSIONISTICA CON IL GRAN PREMIO CITTÀ DI LUGANO

Il grande ciclismo ritorna a Lugano con il suo classico appuntamento in vista della primavera. Dopo che la neve nel 2013 ha impedito lo svolgimento del Gran Premio Città di Lugano, tradizionale inizio d'anno per il ciclismo professionistico internazionale, i dirigenti del Velo Club Lugano ci riprovano. La gara che si avvicina al traguardo della settantesima

VELO CLUB LUGANO OLTRE UN SECOLO DI STORIA

Il Velo Club Lugano venne ufficialmente fondato il 16 settembre 1890. Le prime attività del neo-costituito Velo Club erano gite sociali ed eno-gastronomiche nella vicina Lombardia ed insistenti allenamenti fino alle cantine di Capolago.

Il 6 giugno 1892, attorno al San Salvatore si svolse il primo campionato sociale del Velo Club Lugano. Fu la prima corsa ciclistica della storia ticinese. Iniziò così la popolarità del ciclismo nel nostro Cantone e negli anni a seguire nacquero altre società ciclistiche nella regione.



edizione e che è stata inserita nel calendario dell'Unione Ciclistica Internazionale si terrà domenica 2 marzo. La competizione, a parte qualche piccola modifica, si svolgerà su un percorso simile a quello del 2012, con l'arrivo confermato sul lungolago di Lugano all'altezza del municipio. Diversi professionisti hanno già annunciato la loro partecipazione alla manifestazione luganese. Tra questi Ivan Basso, già vincitore sulle strade elvetiche, alla guida del team Cannondale

Pro Cycling, così come saranno al via le formazioni Lampre-Merida, AG2R La Mondiale, Bardiani CSF Pro Team e Team Colombia.

Le ambizioni del club luganese presieduto da Andrea Prati non si fermano però alla realizzazione della gara professionistica di inizio stagione. Dopo avere ospitato per tre anni la partenza del Giro di Svizzera i dirigenti del Velo Club Lugano hanno infatti posto la loro candidatura per ospitare una tappa del Giro d'Italia 2015.



Personal Training Fitness & alimentazione

*Vuoi migliorare la tua fitness e non trovi l'offerta giusta per te? Allenati con me!
Ti offro un allenamento personale che si attiene esclusivamente ai tuoi obiettivi individuali di fitness e benessere.*

Chiamami adesso per una lezione di prova senza impegno e senza spesa.

Telefono: 079 573 99 40 o E-mail: link@fitnesslink.ch

Monica Link - www.fitnesslink.ch - 079 573 99 40

LA GRANFONDO SANGOTTARDO INSERITA NEL CIRCUITO DALZERO.IT

La macchina organizzativa della Granfondo SanGottardo - programmata per il 27 luglio con partenza e arrivo ad Ambrì - si è messa in moto ormai da tempo per regalare a tutti gli appassionati di ciclismo un'indimenticabile quarta edizione. L'edizione 2014 presenta diverse novità interessanti, tra cui l'inserimento ufficiale nel Circuito Dalzero.it, la rassegna che raccoglie le migliori gran fondo su territorio italiano, per favorire l'incontro tra i ciclisti partecipanti e promuovere la condivisione dello spirito amatoriale e della passione per il ciclismo. La Granfondo SanGottardo è inserita nel circuito Dalzero.it Nord: dieci Manifestazioni che si svolgono da marzo a settembre. Chi volesse partecipare a sole sei competizioni a scelta potrà iscriversi al Circuito Dalzero.it Nord 6. Di queste competizioni chi parteciperà alla Gran Fondo della Val Gardena, La Leggendaria Charly Gaul Trento Monte Bondone, Granfondo SanGottardo sarà di diritto iscritto al prestigioso Trofeo Scalatore, un premio per veri "grimpeur". Per ognuna delle tre gare saranno identificate le salite cronometrate e verrà assegnata una categoria al GPM in base alla difficoltà della salita. Saranno assegnati dei punti dal miglior tempo a scalare, secondo una tabella che verrà inserita in questo



La caratteristica e impegnativa "Tremola", la strada vecchia che da Airolo porta al passo del San Gottardo

regolamento nelle prossime settimane.

Per partecipare ai circuiti Dalzero.it bisogna iscriversi sul sito www.mysdam.net; per il Circuito Dalzero.it Nord 10 l'intera manifestazione costa 240€uro, mentre la versione con 6 gare costa 150€. Per chi volesse partecipare solamente al Trofeo Scalatore Dalzero.it la quota è di 90€ per chi si iscrive entro il 28 febbraio.

La Granfondo SanGottardo è programmata il 27 luglio. Si parte da Ambrì per poi giungere ad Airolo dove

inizia la salita al Passo del San Gottardo lungo la vecchia strada della Tremola, ed i suoi numerosi tornanti in pavé di granito.

Dopo aver raggiunto la sommità del Passo del San Gottardo si procede in discesa verso Andermatt dove inizia subito la risalita al Passo del Furka, con vista panoramica sul ghiacciaio del Rodano, sulla cresta del Galenstock e sui 4000 dell'Oberland Bernese.

Dopo la discesa su Oberwald inizia l'ultima faticosa salita che conduce al Passo della Novena, dura ma entusiasmante, con i panorami su Aletsch e Balmhorn che si aprono durante l'ascesa e sul dolce pendio del ghiacciaio del Blinnenhorn che si ammira dal culmine del Passo. Per terminare il circuito, si percorre la lunga discesa della Val Bedretto per raggiungere di nuovo Airolo e l'arrivo nella zona dell'aeroporto di Ambrì.

In totale sono 110 km di dura fatica con un dislivello di 3000 metri e 40 km di salita, in mezzo alla natura spettacolare delle Alpi.

LE DIECI TAPPE DEL CIRCUITO DALZERO.IT NORD

- 23 marzo - "Gran Fondo Città di Pisa" (Toscana)
- 13 aprile - "Le Cime di Romagna" (Emilia Romagna)
- 11 maggio - "Gran Fondo della Vernaccia" (Toscana)
- 25 maggio - "Giro delle Valli Monregalesi" (Piemonte)
- 22 giugno - "La Sagrantino" (Umbria)
- 13 luglio - "Gran Fondo della Val Gardena" (Trentino Alto Adige)
- 20 luglio - "La Leggendaria Charly Gaul Trento Monte Bondone" (Trentino)
- 27 luglio - "Granfondo SanGottardo" (Svizzera)
- 31 agosto - "Fondo Leopardiana" (Marche)
- 14 settembre - "Gran Fondo delle 5 Terre e della Riviera Spezzina"

AMAVITA

in aprile: Nuova sede
a 20 metri, sull'angolo di via Soave / via Pessina

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 quasi 50 anni.



proprietà: Fam. Mauro Cassina

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

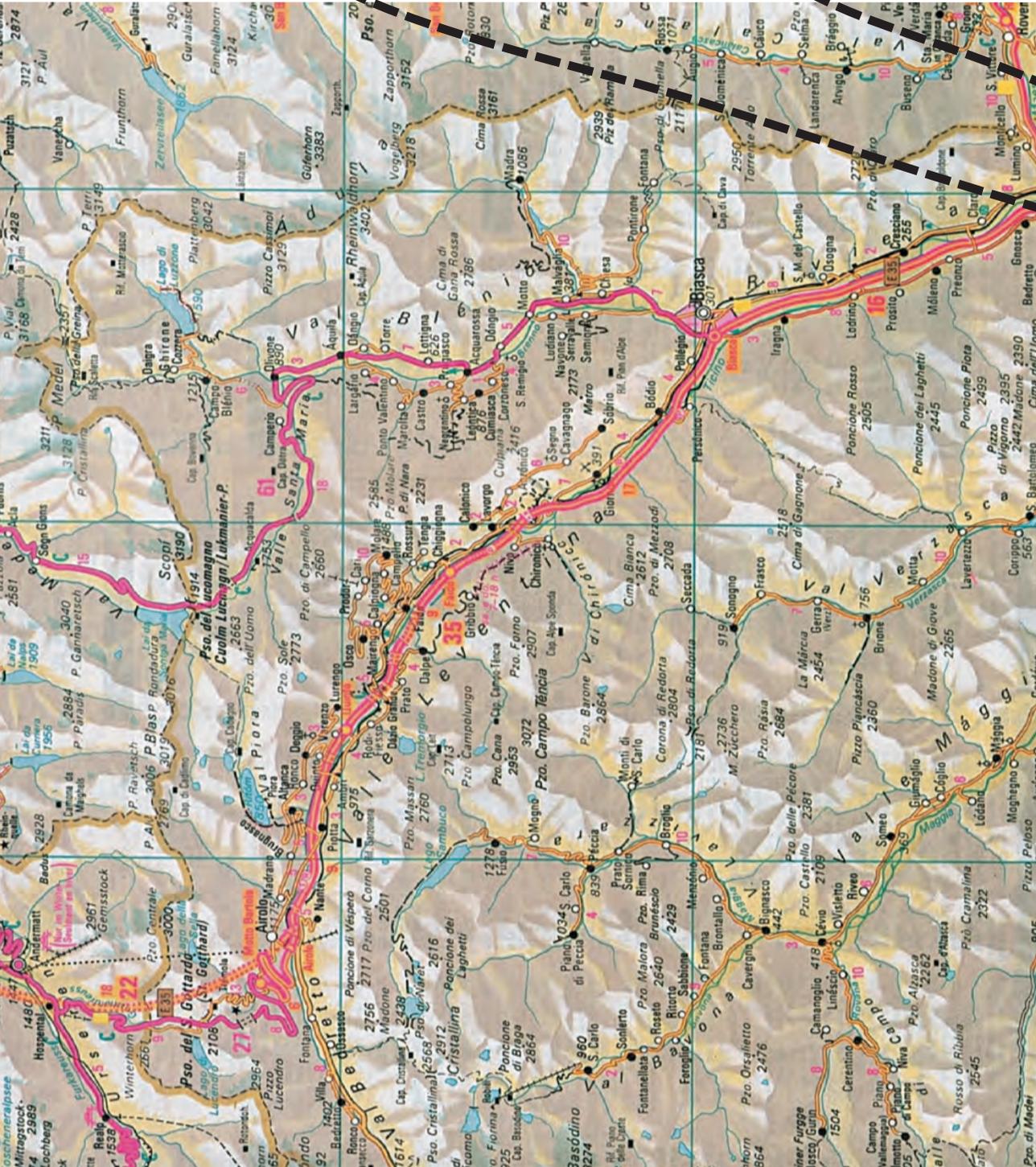
Salumi propri - Formaggi

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch





Occhio al futuro



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

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

OCCHIALI

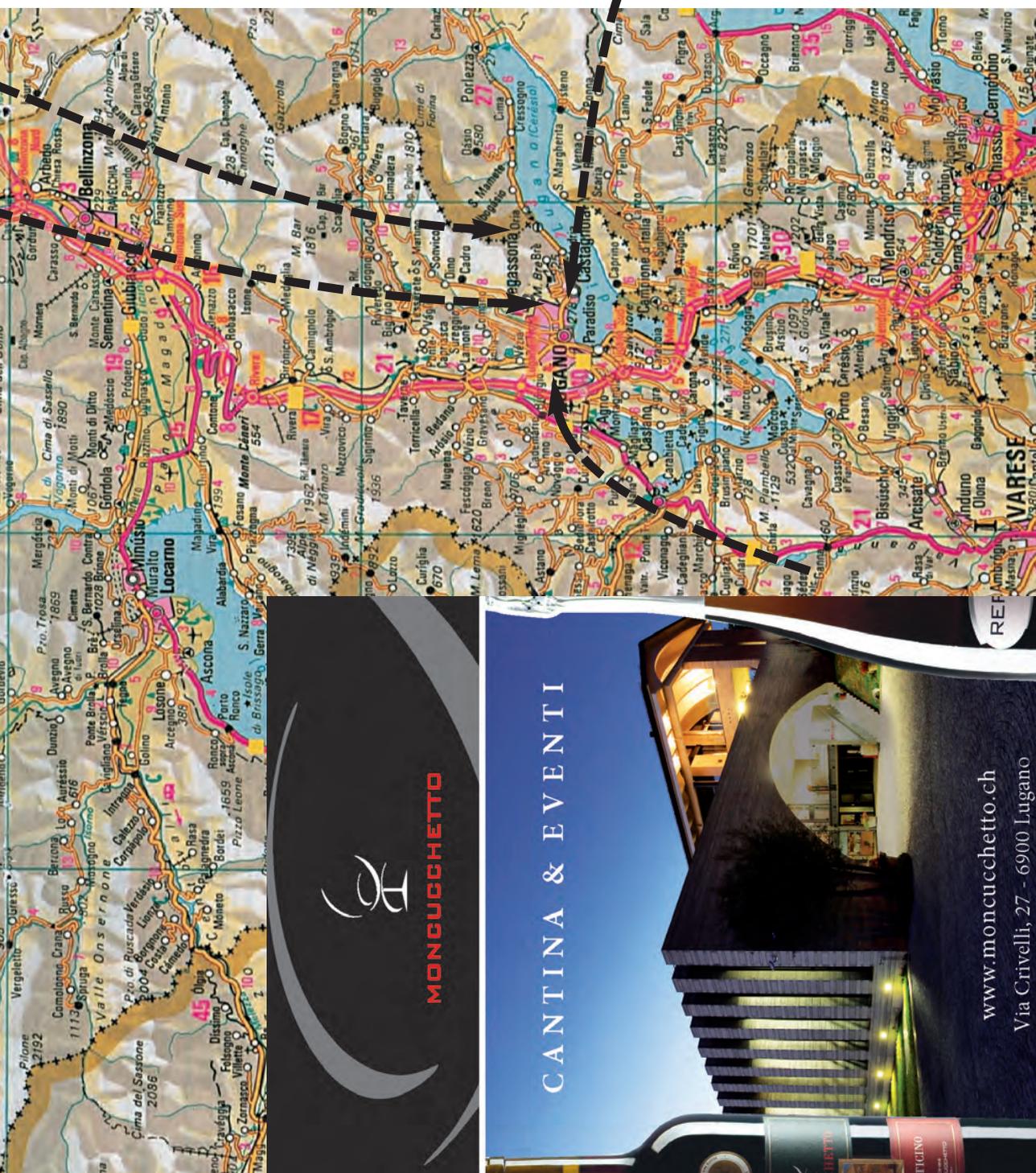


ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTO

DYNOPTIC
PARTNER



MONCUCCHETTO

CANTINA & EVENTI

www.moncuccetto.ch

Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

REF

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	<i>Michelin</i>
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	☉☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
Vecchia Osteria Seselegio , Via Campora 11, Seselegio	682 72 72		rustico elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	classico elegante	
Motto del Gallo , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Rodolfo , Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82		rustico elegante	
Luce al Gargantini , Riva Albertolini 5, Lugano	921 18 76	domenica	moderno elegante	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Osteria Trani , Via Cattedrale 12, Lugano	922 05 05	sabato a mezzogiorno e domenica	rustico elegante	
Osteria Centrale , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	

AIROLO DICIASSETTE ANNI DI STORIA PER IL CASEIFICIO DEL GOTTARDO

Per il Caseificio Dimostrativo del Gottardo il 2013 è stato un anno ricco di soddisfazioni, a coronamento di un percorso durato finora diciassette anni. Nell'ambito del "Concorso svizzero dei prodotti regionali", tenutosi a Delémont nell'autunno scorso, il "Gottardo Grotta" è stato insignito della medaglia d'oro con menzione speciale. Il formaggio ticinese a pasta semidura, dal colore giallo-fiore e dal profumo di montagna, caratterizzato da una stagionatura dai 60 ai 90 giorni, ha prevalso nella categoria "A - Latticini".

Sul fronte commerciale, è stato invece importante il progetto avviato in collaborazione con la ZMP (Zentral-schweizer Milchproduzenten) volto ad un rapido ampliamento della produzione del Caseificio, attingendo anche a latte prodotto sul versante nord del San Gottardo. L'obiettivo è quello di arrivare in poco tempo a lavorare due milioni di kg di latte in più (latte di montagna senza insilati, con priorità a latte prodotto da aziende ticinesi). La trasformazione ad Airolo darà quindi formaggio Gottardo. Nell'ambito del-



Il "Gottardo" è un formaggio a pasta semidura, dal colore giallo-fiore e dal profumo di montagna, con una stagionatura dai 60 ai 90 giorni; una parte della produzione viene messa a maturare in speciali cantine scavate nella roccia per dar luce al "Gottardo in grotta".



l'esportazione è da segnalare che grazie alla collaborazione avviata con un importante distributore, il Gottardo Grotta sarà prossimamente distribuito

"Tremola" e "Lucendro", due altri tipici prodotti del caseificio del Gottardo.

e venduto su tutto il territorio francese, con il nome di "Grotta del Ticino". Nell'ottica di consolidare la struttura aziendale, e per far fronte con un certo agio alle sfide ed agli investimenti futuri, il Caseificio ha inoltre da poco effettuato un aumento del capitale sociale.

La storia del Caseificio del Gottar-

Vini del Ticino

QUALITÀ, TRADIZIONE E PASSIONE

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese
www.ticinowine.ch



Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

S.A. VINI BÉE

Via Cantonale 1 - 6855 STABIO

Tel. 091.647.32.81 - Fax 091.647.31.25

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

*Professionalità e Competenza
sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

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



IL CASEIFICIO DEL SAN GOTTARDO

do è iniziata nel 1997 quando, poco dopo l'avvio dell'annesso ristorante durante l'anno precedente, dà il via alla attività di produzione casearia, realizzando inizialmente i formaggi Gottardo, Tremola e Lucendro, oltre a panna e yogurt. Purtroppo non sono subito mancati i primi inconvenienti, e a causa di alcuni ingenti difetti riscontrati nell'infrastruttura delle cantine il Caseificio si è visto costretto a rallentare la produzione, ed affrontare un importante investimento per il rifacimento ex novo delle cantine. Nel dicembre del 1998 le nuove cantine vengono finalmente riconsegnate, permettendo la ripresa della produzione e delle vendite a pieno regime.

In seguito il Caseificio intraprende un vero e proprio percorso pionieristico: negli anni a seguire infatti, oltre ad essere una delle prime aziende in tutto il territorio elvetico a pagare il latte dei produttori in base alla sua qualità, lancia un prodotto innovativo come il formaggio Airolo, che grazie alla sua forma quadrata può essere facilmente trasportato dalle compagnie aeree per il loro servizio a bordo. Inoltre dal 2002 amplia la gamma dei propri prodotti, introducendo i gelati artigianali ed il burro di panna acidificata. Poi, per celebrare il decennale di attività, nasce un nuovo formaggio, il Gottardo maturato in grotta.

Gli anni a seguire sono contraddi-



Il "Gottardo grotta" viene maturato in apposite cantine scavate all'interno del massiccio alpino.

stinti da una forte crescita e da un miglioramento tecnologico globale: viene infatti dapprima ampliata la struttura stessa del Caseificio, e fabbricato un nuovo serbatoio esterno per la ricezione del latte. Viene inoltre inaugurato il "Museo dell'Alpe", situato al primo piano dell'edificio. Parallelamente, tutti gli impianti sono modernizzati e i sistemi di automazione vengono aggiornati.

Nel 2009 anche i produttori della Valle di Blenio cominciano a consegnare il loro latte al Caseificio. Inizia anche il progetto della Tremola che dà vita a tre nuovi prodotti derivati: la Tremola fresca maturata all'aceto balsamico, quella alle erbe e quella alla vinnaccia. Il 2 agosto dello stesso anno, la

struttura subisce un grave danno causato dalle intemperie: una grande quantità di acqua meteorica e di masse melmose invade il ristorante, il chiosco e le relative cantine, costringendo l'azienda ad una serie di misure sanatorie.

Nel 2010 sono stati poi rinnovati tutti i sistemi di qualità, e il Caseificio ottiene un'ulteriore certificazione che permette un accesso ai maggiori mercati europei e garantisce relazioni più solide con i propri fornitori. Nello stesso anno è stata pure costituita la Gestione Gottardo SA (Caseificio dimostrativo del Gottardo+Gestione Stalvedro), che ha per obiettivo la gestione di infrastrutture alberghiere o di ristorazione, attraverso la quale sono stati presi in gestione i ristoranti di Pescium e di Ravina.

Queste le fasi salienti del Caseificio del Gottardo, seguite successivamente fino ai giorni nostri dagli impegni per mantenere i certificati conquistati negli anni con la qualità e per mantenere gli ottimi standard raggiunti.



La medaglia d'oro con menzione speciale assegnata al "Gottardo Grotta" nell'ambito del "Concorso svizzero dei prodotti regionali", tenutosi a Delémont alla fine di settembre 2013.

WORLD FOOD LCA DATABASE UN DATABASE PER IL CALCOLO DELL'IMPRONTA ECOLOGICA DEI PRODOTTI

Come migliorare la realizzazione e la comunicazione delle impronte ecologiche dei prodotti agroalimentari? Agroscope e Quantis hanno promosso la realizzazione di una nuova banca dati capace di fornire dati aggiornati ed affidabili che servono per le analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment - LCA) dei prodotti del settore agroalimentare. La stazione federale di ricerca Agroscope e l'azienda di consulenza ambientale Quantis - i co-fondatori del progetto - intendono riunire esperti di tutta la catena del settore alimentare per sviluppare una banca dati aggiornata e completa per migliorare la qualità delle analisi del ciclo di vita del settore. Due istituzioni governative e nove aziende del settore agroalimentare hanno già deciso di partecipare e il progetto è ancora aperto a nuovi partner.

Nel settore agroalimentare è in crescita la domanda per realizzare LCA al fine di quantificare gli impatti ambientali e come base per ottimizzare la produzione dei prodotti alimentari. L'analisi del ciclo di vita - o Life Cycle Assessment (LCA) - è un metodo scientifico usato per quantificare gli



**WORLD FOOD
LCA DATABASE**

impatti ambientali attraverso le attività che intervengono durante l'intero ciclo di vita di un prodotto, servizio o sito, dall'estrazione delle risorse naturali ai rifiuti. Oggigiorno uno dei maggiori limiti della LCA in questo settore è la mancanza di dati affidabili, coerenti e aggiornati. Di conseguenza la comunicazione dei risultati di è spesso basata su risultati che non sono comparabili e sufficientemente affidabili. Usare dei dati di qualità scientifica elevata è essenziale al fine di consentire la presa di decisioni corrette, sia a livello dell'azienda sia a livello dei governi. Questi dati sono necessari per poter comunicare correttamente sull'impatto ambientale di prodotti come nel caso di dichiarazioni ambientali di prodotto (Environmental Product Declarations - EPD). La creazione della World Food LCA Database fa fronte, di conseguenza, alla grande richiesta di tali dati, specialmente nel settore agroalimentare. Il bisogno di dati migliori è stato riconosciuto da molte organizzazioni in tutto il mon-

do, come l'agenzia dell'ambiente e della gestione dell'energia in Francia (ADEME) e "The Sustainability Consortium" negli Stati Uniti.

Il progetto WFLDB è un'iniziativa indipendente di Agroscope e Quantis che ha lo scopo di creare informazioni utili alla comunità scientifica pubblicando i dati e le metodologie utilizzate. Istituzioni governative e aziende private finanziano il progetto che permette di rispondere ai bisogni dell'azienda agroalimentare attraverso un processo di consenso di tutti i partner. I partner del progetto sono: l'agenzia dell'ambiente e della gestione dell'energia (ADEME), Bayer, l'ufficio federale svizzero per l'ambiente (UFAM), General Mills, Kraft Foods, Mars, Mondelez International, Monsanto, Nestlé, Syngenta e Yara. La ricerca di nuovi partner continua e il progetto terminerà nel 2015.

DA UN RATTI ALL'ALTRO: CAMBIO DELLA GUARDIA AL RISTORANTE RODOLFO

Waldis Ratti dopo 35 anni lascia il suo posto al comando del “Ristorante Rodolfo” di Vira Gambarogno. Gli subentra Pablo Ratti, chef emergente. Il passaggio non è un salto nel buio: il giovane secondo cugino dello storico titolare ha fatto proprio lì gran parte dell'apprendistato e il diploma e dopo le esperienze esterne è ritornato ai fornelli del “Rodolfo” da un paio d'anni. Dunque nessuno stravolgimento dell'offerta gastronomica, salvo qualche perfezionamento e la fresca ventata d'entusiasmo in più. Lievi cambiamenti in funzione di una migliore offerta anche a livello di disposizione delle sale: la “sala camino” ora viene destinata unicamente alla ristorazione; caminetto rimesso in funzione anche nella sala principale lievemente risistemata. Per una migliore organizzazione è stata invece destinata ad altro utilizzo la saletta moderna, contemporaneamente per dare maggior risalto alla bella sala al piano strada. Il cambiamento ha portato anche novità nel servizio in sala con l'ingaggio di Marco Meliffi, giovane sardo pure con un curriculum d'ecceellenza.



Passaggio delle consegne tra Waldis Ratti e il suo giovane cugino Pablo. Sulla cappa del camino una vecchia fotografia che ritrae l'iniziatore del Ristorante Rodolfo, Alfredo, che con la moglie Gina gestiva l'osteria che faceva un tutt'uno con l'attiguo negozio di ferrareccia e coloniali.

Waldis Ratti aveva ripreso l'esercizio nel 1979 dai suoi zii Alfredo e Gina. A quel tempo il locale nient'altro era che un'osteria di paese, appendice della contigua bottega di ferrarecce e coloniali. Di regola vi si serviva un paio di qualità di vino al bicchiere, ga-

zosa, birra e caffè. Il servizio di ristorazione era invece proposto solo per pochi mesi, ai turisti, da inizio estate; lo gestiva Waldis Ratti periodicamente di ritorno dalle stagioni lavorative in patria e all'estero: a Villars, Crans Montana, in Inghilterra e infine all'ancor



CAMBIO DELLA GUARDIA AL RISTORANTE RODOLFO



Nella bella stagione il servizio viene spostato all'esterno sotto il pergolato di glicine tra le case del nucleo.

più prestigioso e raffinato “Baur au Lac” di Zurigo. Dopo i primi cinque anni così, nel 1985, la trasformazione definitiva nel ristorante di richiamo che è tuttora. Importanti lavori edili e corposa dotazione tecnica in cucina a quel tempo avevano permesso a questo ristorante situato al pianterreno di una storica casa patrizia del ‘700, unito ovviamente all'estro dello chef, di imporsi immediatamente come uno dei punti fermi della gastronomia svizzera.

Il nuovo titolare e chef Pablo Ratti – ora ventiseienne - ha un curriculum d'esperienze davvero di prima scelta: apprendista per la prima parte al “Navagna” di Minusio e al “Kulm” di St. Moritz e poi la conclusione e il diploma sotto la guida di Waldis. In segui-

to, con l'attestato in tasca, ancora al “Kulm” e poi prolungate e significative esperienze presso gli stellati Michelin “Baur au Lac” di Zurigo e “Seven” di Ascona. Al termine anche di una permanenza allo storico “Centenario” di Locarno-Muralto con lo chef Egon Bajardi, l'oramai abbondantemente formato cuoco fa il suo ritorno, quasi due anni fa, al ristorante “Rodolfo” di Vira Gambarogno, divenuto ora la sua casa. Non prima, nel 2008, aver vinto il titolo di “Miglior giovane cuoco della Svizzera”!

Nella sua cucina di Vira Gambarogno, Pablo Ratti può contare sull'aiuto di due giovanissimi e motivati collaboratori. Al pari ha portato ancor maggiore professionalità in sala, per la quale ha ingaggiato un qualificato maître di origine sarda che ha fatto la sua formazione al “Baglioni” di Bologna e poi anche al “Claridge” di Londra e al “Palace” di St. Moritz.

Il ristorante “Rodolfo” è situato nel centro di Vira Gambarogno in un'antica casa patrizia di fine ‘700; dispone di tre salette e di una cantina per una capienza complessiva di 40 posti. Pur se con classe offre un ambiente nostrano e discreto caratterizzato da camini, mobili e soprammobili d'epoca. La sala più antica è caratterizzata da un grande camino sempre acceso, dove non di rado cuoce la polenta; ha una capienza di una dozzina di posti e da lì si accede a un piccolo ed affascinante localino con un tavolo da 4 posti e verandina affacciata sul porticato. La saletta principale con il soffitto in castagno e caminetto ha una capienza fino a 16 posti. Al piano ammezzato superiore - al livello della strada - la luminosa saletta può ospitare fino a quindici commensali. Infine l'antica cantina a volta su richiesta permette di riunire e ristorare gruppi fino a una ventina di persone in un ambiente rustico unico e riservato. Nella bella stagione il servizio di ristorazione viene spostato prevalentemente all'esterno: sotto il caratteristico porticato e sui massicci tavoli in granito del giardinetto sovrastato da una secolare pergola di glicine.

La carta del ristorante “Rodolfo” cambia spesso, con proposte che tengono conto del trascorrere delle stagioni. I piatti proposti mirano alla valorizzazione dei prodotti locali e della gastronomia lacustre, preparati e presentati in modo originale dato dall'estro del giovane chef.

VINI DI TOSCANA

NASCE DA UN VIGNETO DI SOLI 7 ETTARI UNO DEI PIÙ GRANDI MERLOT AL MONDO

Masseto 2010 è da poco sul mercato. È un cru prodotto unicamente con uve Merlot provenienti da un vigneto di soli sette ettari, sito sulla collina che dà il nome al suo vino. L'eccezionale terroir di provenienza e la cura nella sua produzione, sin dalla nascita, fanno di Masseto uno tra i migliori (...e più cari) vini al mondo, premiato e elogiato dalle più autorevoli guide del settore, e primo italiano ad entrare nella Place de Bordeaux nel 2008 con l'annata 2006, "en primeur".

"Il clima fresco del 2010 ci ha regalato un'espressione decisamente elegante e di grande complessità aromatica. Il colore è intenso e cupo, all'olfatto si percepisce una grande intensità fruttata sottolineata da note finemente speziate e minerali" - spiega Axel



Sulla collina del Masseto, a un'altitudine di circa 120 metri sul livello del mare, il terreno è composto da argille sciolte e sabbie ricche di ciottoli, una combinazione che ha la capacità di creare vini di grande eleganza.



Heinz, direttore di produzione ed enologo, che aggiunge - "in bocca è leggermente meno opulento rispetto alle annate più calde ma è caratterizzato da una trama tannica fitta e densa, di grande lunghezza e fermezza. Il finale si prolunga su note finemente tostate e cioccolatose. Si tratta di un grande Masseto di finezza ed eleganza, ma sempre maestoso".

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti che hanno permesso all'uva di raggiungere la piena maturità. Lo stato perfetto dell'uva è stato garantito dalla corretta gestione dei vigneti e dalla cura in modo particolare delle sfogliature. Il tempo fresco ha in-

vece permesso un ottimo sviluppo della parte aromatica con note fruttate e floreali di grande freschezza.

Nella cantina ogni singolo lotto del vigneto è vinificato separatamente. Il Merlot viene poi affidato alle cure del tempo. Masseto trascorre una prima fase di invecchiamento di 12 mesi in barrique nuove mantenendo la separazione dei lotti raccolti, poi, a seguito della creazione del blend torna nelle barrique per un ulteriore periodo di 12 mesi. Dopo questi 24 mesi il vino ha un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglie. Così, a tre anni dalla raccolta, il Masseto è pronto per essere commercializzato.

Masseto è un Cru nato nel vigneto Masseto di soli 7 ettari. Un Merlot dalla grande struttura e longevità, il vino è strettamente prodotto in quantità limitate con una selezione rigorosa che assicura la migliore qualità. Masseto è una collina il cui territorio può essere suddiviso in tre aree. La parte centrale ha la più alta percentuale di argille plioceniche che sono le "fondatrici"

MASSETO, TRA I PIÙ GRANDI MERLOT AL MONDO



La testata di un filare del vigneto Masseto. La disposizione dei filari nel vigneto del Masseto è di fondamentale importanza. I filari sono piantati in modo perpendicolare rispetto alla pendenza massima della collina. Questo fa sì che le piogge estive penetrino lentamente nel terreno, senza scivolare via con violenza. L'allevamento è a cordone speronato, con un numero di gemme e una resa che varia significativamente in base alla vigoria di ciascuna vite. Il loro sviluppo è ulteriormente favorito dal lavoro manuale dei viticoltori che diradano circa il 5-10% della produzione per far sì che la pianta raggiunga il suo equilibrio ottimale.

del territorio. Questa parte, che è la più importante della collina essendo la “spina dorsale” del territorio, dona al vino l’importante struttura tannica. La zona più alta, chiamata “Masseto Alto”, è caratterizzata da un terreno più sabbioso e ricco di pietre; il suo raccolto è poco ricco ma fornisce un vino molto lineare e concentrato. Infine la zona più bassa della collina, utilizzata per la prima volta dieci anni fa, viene chiamata “Masseto Junior” ed è caratterizzata da un terreno sabbioso e argilloso; la raccolta è più leggera ma è di vitale importanza perché è capace di temperare l’eccessiva tannicità delle altre aree e rinforza il tessuto del vino. Il costante lavoro dello staff e le perfette condizioni climatiche e geologiche hanno portato in un ventennio, la prima annata di Masseto venne prodotta nel 1986, ad ottenere riconoscimenti nazionali ed internazionali: Wine Spectator ha premiato il Masseto del 2001 con il massimo punteggio (100/100) e Wine Advocate ha conferito 99/100 a Masseto 2006.

LA NASCITA DEL MASSETO E L’IMPORTANZA DELLE ARGILLE NEL TERRENO

Perché piantare una vigna sulla collina del Masseto? Tra i primi a rendersi conto delle potenzialità del grande terroir della collina del Masseto, fu il grande enologo russo-americano André Tchelicheff, un uomo dalla lunga esperienza che contribuì al concepimento del Masseto all’inizio degli anni Ottanta. André Tchelicheff era un visionario, un uomo capace di unire conoscenza e ispirazione. Amava il Merlot e percepì immediatamente che la collina del Masseto, grazie al suo caratteristico terroir e alle sue condizioni climatiche insolite, era un posto da sogno, dove il Merlot

avrebbe potuto esprimersi in tutta la sua bellezza. Seguendo i suoi preziosi consigli, lo staff del Masseto piantò la vigna e s’impegnò a trasformare in realtà, nel corso degli anni, questa visione.

Grazie alla loro struttura minerale, le argille presenti sulla collina del Masseto riescono ad assorbire e conservare almeno tanta acqua quant’è il loro peso. Il terreno argilloso è pertanto sempre fresco. La terra, tuttavia, deve essere lavorata costantemente, soprattutto in estate, per ottenere la combinazione ideale di fattori necessari alla vite: sole per le foglie e acqua

per le radici. In questo modo i grappoli crescono gradualmente, senza stress, e con una perfetta maturazione dei polifenoli. Insomma, nelle migliori condizioni possibili.

superficie: 6,63 ettari

varietà: Merlot

densità: 3,00 x 0,85

anno impianto: 1984

allevamento: cordone speronato

suolo: argille limose sottili e brecce

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

<i>Nome del vino</i>	REFOLO - Ticino DOC
<i>Annata</i>	2010
<i>Vitigni</i>	80% Chardonnay, 20% Pinot nero
<i>Zona di provenienza</i>	Le uve provengono da vigneti propri curati dalla Fattoria Moncucchetto; quello di Chardonnay è situato a Novazzano, mentre il Pinot nero viene coltivato nel vigneto adiacente la cantina sulla collina di Moncucchetto a Lugano
<i>Vinificazione</i>	Si tratta di uno spumante ottenuto rigorosamente con il metodo classico utilizzato per lo Champagne. Dopo le prime tipiche fasi della vinificazione in primavera viene aggiunta la <i>liqueur de tirage</i> . In seguito avviene la presa di spuma in bottiglia; il tipico <i>élevage sur lies</i> si protrae per circa 20 mesi. Segue la fase di <i>rémuage</i> sulle tipiche <i>pupitres</i> e di <i>dégorgement</i> prima di tappare definitivamente la bottiglia
<i>Gradazione alcolica</i>	12 % Vol
<i>Colore</i>	Giallo paglierino con delle note dorate
<i>Profumo</i>	Il vino si propone con un carattere di frutta matura e leggere note di brioche
<i>Sapore</i>	In bocca si avvertono sensazioni di buona freschezza e persistenza
<i>Temperatura di servizio</i>	6 - 8 °C
<i>Imballaggio</i>	Confezioni con 1 e 2 bottiglie da 7,5 dl
<i>Prezzo</i>	Fr. 45.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa
<i>Note</i>	La moderna cantina è opera dell'arch. Mario Botta e può contare su una dotazione tecnica e tecnologica all'avanguardia. Il vigneto che la circonda si estende su 2 ettari ed è ottimamente esposto da sud-est a sud-ovest



Produttore e distributore:

Fattoria Moncucchetto Sagl

Via Crivelli Torricelli 27 - 6900 LUGANO

tel 091 967 70 60

info@moncucchetto.ch - www.moncucchetto.ch




GALLERIA

Aperti
 da novembre 2012

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




TASCA D'ALMERITA

BINDELLA
Viticultura-Commercio Vini SA
*Importatore e distributore
 per il Ticino
 dei pregiati vini siciliani*



BINDELLA
 Bindella Viticultura-Commercio Vini SA
 6915 Pambio-Noranco | T 091 994 15 41/42

VINI

VINI DI TOSCANA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

ANNATA 2011 DEFINITA SPETTACOLARE

Le Serre Nuove 2011 (il Second Vin di Ornellaia) rispecchia perfettamente la spettacolare annata che l'ha caratterizzata. Gran merito è stato un clima caldo e asciutto che ha portato ad una felice quanto precoce vendemmia. In particolare il germogliamento è stato veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, mentre le piogge sono arrivate al momento opportuno, cioè dopo la fioritura e l'invaiaitura permettendo così un ottimo sviluppo dei grappoli. Il tempo di settembre infine, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni da manuale per l'ultima maturazione delle uve che si sono presentate alla raccolta concentrate e con un perfetto bilanciamento tra maturità dei tannini e freschezza acida e con profumi intensi e maturi.

“Con queste premesse il lavoro in cantina è stato più rispettoso che mai” - dice Axel Heinz, enologo e direttore di produzione di Ornellaia, che aggiunge - “la natura ci ha messo in mano un 'annata-tesoro' e il nostro obiettivo è stato modulare con estrema delicatezza i diversi vitigni per creare una piccola sinfonia di emozioni”.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2011, cuvée di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot



frutto dei vigneti più giovani della storica azienda di Bolgheri, è stato messo sul mercato alla fine dello scorso anno. È un vino concentrato ma allo stesso tempo fine, morbido, di grande intensità aromatica con note di frutta rossa pienamente matura, spezie e note balsamiche. In bocca colpisce particolarmente la grande maturità e la qualità

dei tannini dolci e fitti, perfettamente levigati. Si tratta di un vino con ottime potenzialità d'invecchiamento ma anche perfettamente godibile oggi. Le Serre Nuove dell'Ornellaia anticipa di circa 6 mesi, l'espressione 2011 del vino principe della casa toscana, Ornellaia, pronto dunque per fine primavera 2014.



Personal Training

Fitness & alimentazione

Vuoi migliorare la tua fitness e non trovi l'offerta giusta per te? Allenati con me! Ti offro un allenamento personale che si attiene esclusivamente ai tuoi obiettivi individuali di fitness e benessere.

Chiamami adesso per una lezione di prova senza impegno e senza spesa.

Telefono: 079 573 99 40 o E-mail: link@fitnesslink.ch

Monica Link - www.fitnesslink.ch - 079 573 99 40

DISTILLATI

TOSCANA DALL'AZIENDA MONTEVERRO ORA ANCHE UNA GRAPPA DI VINACCE

Contenuto cristallino, bottiglia trasparente, etichetta bianca: si presenta così, elegante ed essenziale, la Grappa di Monteverro che dalla vendemmia 2012 ha completato la gamma dei prodotti dell'azienda Monteverro di Capalbio. Sono le vinacce delle uve destinate al Monteverro – primo vino dell'azienda – la materia prima di questo prodotto: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot raccolti nelle parcelle più vocate della proprietà che comprende in tutto 27 ettari di filari. Essenziale è non disperdere i profumi più autentici delle uve e per questo dopo la pressatura soffice le vinacce vengono portate ad una temperatura di 5°C e subito trasferite in distilleria per iniziare il loro percorso di trasformazione. Come metodo la Distillerie Nannoni, cui è affidato il delicato compito, opta per quello della distillazione discontinua, che utilizza in un piccolo alambicco di rame vapore a bassa temperatura: ad ogni partita l'alambicco viene svuotato e quindi nuovamente caricato.

Imbottigliata nella primavera 2013 in soli 500 esemplari la Grappa

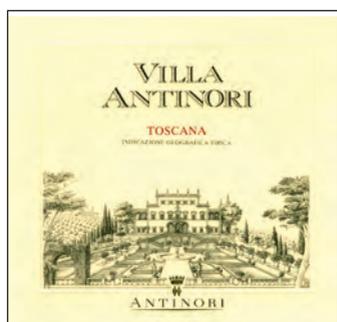


di Monteverro ha bouquet che ricorda spezie e aromi di fiori tipici della macchia mediterranea, il gusto è pieno e morbido, di grande eleganza e con una

persistenza al palato che rimanda a note floreali.

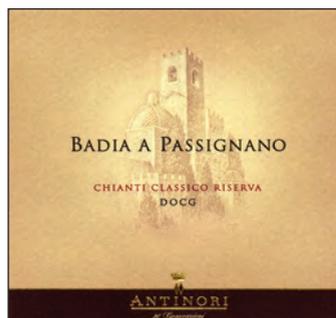
Monteverro nasce nel 2003 ad opera di Georg Weber, giovane imprenditore bavarese che ha scelto Capalbio, estremo sud della Maremma toscana, come sua seconda patria. La proprietà interessa in tutto 50 ettari di cui 27 destinati a vigneto. Sono presenti varietà quali il Vermentino, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Grenache e Petit Verdot.

Al top della produzione si colloca "Monteverro", il vino che a partire dalla vendemmia 2010 è dotato del Bubble Tag, il moderno e tecnologico sigillo internazionale di qualità e rintracciabilità. Stesso uvaggio ma con uve provenienti da parcelle diverse distingue "Terra di Monteverro"; al "Tinata" sono destinate uve Syrah e Grenache. I due bianchi dell'azienda sono l'importante Chardonnay in purezza e, nel segno del territorio, il Vermentino.




ANTINORI

BINDELLA
Viticoltura-Commercio Vini SA
Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini toscani



 **BINDELLA**

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
6915 Pambio-Noranco | T 091 994 15 41/42

CHEVROLET

LA NUOVA CORVETTE STINGRAY È LA PIÙ POTENTE DI TUTTI I TEMPI

La nuova sportiva top-di-gamma del marchio Chevrolet, la Corvette Stingray è in vendita da pochi mesi anche in Europa. (dicembre 2013). La Stingray si caratterizza per allestimenti volti a soddisfare le necessità dei clienti di mercati altamente competitivi come quelli europei, ed è dotata di serie del Performance Pack Z51 e dell'avanzatissimo sistema di sospensioni Magnetic Ride Control. La vettura monta il nuovo motore V8 6.2 litri LT1 che eroga 460 cv (343 kW) a 6'000 giri e una coppia di 630 Nm a 4'600 giri con il sistema di scarichi attivi. La Corvette Stingray ha registrato le prestazioni migliori di sempre per una Corvette, come ad esempio l'accelerazione da 0 a 100 km/h in 4,2 secondi e una tenuta di strada in curva tale da sostenere un'accelerazione laterale superiore a 1g.

Numerose sono le tecnologie avanzate, tra cui il nuovo cambio manuale a sette rapporti con sistema Active Rev Matching che anticipa la selezione della marcia sincronizzando il regime di rotazione motore per innesti sempre perfetti e il sistema di gestione attiva del carburante, grazie al quale la Stingray utilizza solo quattro cilindri quando non è necessario sfruttare tut-



ta la potenza della vettura, per esempio a velocità costante in autostrada. Nuovo è anche il telaio in alluminio, più rigido del 57% e più leggero di 45 kg rispetto al telaio di acciaio utilizzato nel modello precedente. Tra i sistemi innovativi anche quello di lubrificazione a carter secco e raffreddamento per differenziale e trasmissione; i Drive Mode Selector a cinque posizioni, che adatta 11 parametri in funzione delle condizioni ambientali e dello stile di guida; il Launch Control che permette una partenza da fermo ottimale con la massima accelerazione; la carrozzeria dal design completamente rinnovato, che vanta soluzioni aerodinamiche sperimentate su circuito e

nuovi interni con elementi in vera fibra di carbonio e alluminio e rivestimenti in pelle rifiniti a mano.

In Svizzera coupé e cabriolet sono vendute rispettivamente a partire da CHF 79'900.- e 84'800.- franchi.



Chevrolet, con una vendita annua a più di 4 milioni di veicoli in oltre 140 paesi, è il marchio leader di General Motors. Dal punto di vista delle vendite, Chevrolet è il quarto marchio automobilistico più grande al mondo e rientra tra i marchi con il ritmo di crescita più veloce al mondo. Fondato nel 1911 dall'emigrante svizzero Louis Chevrolet negli Stati Uniti, fu reintrodotta in Europa nel 2005. Nel 2011 il marchio celebrò il suo centenario. In Europa è presente con 2'500 concessionari e centri assistenza. L'attuale gamma di prodotti comprende la citycar Spark, l'utilitaria Aveo nella versione berlina e due volumi, la berlina compatta Cruze anche nella versione berlina e due volumi, il family van a sette posti Orlando, il SUV Captiva, la Camaro nella versione coupé e cabriolet, la leggendaria sportiva Corvette e infine l'innovativa e pluripremiata elettrica Volt ad autonomia maggiorata. Completano la gamma la Cruze station wagon, la berlina Malibu e il SUV compatto Trax.

MOTORI

MINI CON IL MODELLO 2014 UN'ULTERIORE POSITIVA EVOLUZIONE

Al momento della sua apparizione nel 1959 - con il suo inconfondibile design ed il puro divertimento di guida - la prima Mini classica innescò una rivoluzione nel mercato automobilistico. Poi nel 2001 la nuova MINI rivide la luce grazie al gruppo BMW; ed ora è in circolo l'ulteriore evoluzione: il modello 2014. Anche la nuova versione è prima di tutto una tipica MINI, nella sua forma più concentrata ed attuale. Un'auto che riporta con brio ai nostri giorni le forme leggendarie della Mini classica degli anni 60 del secolo scorso. A prima vista si presenta con un aspetto familiare. Proporzioni spiccate, sbalzi corti e tipica "postura sulle ruote" riflettono le agili caratteristiche di guida di questo modello di successo. La nuova generazione aggiunge una precisione ed una classe ancora maggiori alle classiche forme iconiche. Volendo esprimere la forma caratteristica della griglia esagonale del radiatore, i designer hanno introdotto per la prima volta una cornice cromata liscia in pezzo unico. Anche il design delle luci è stato rivisto. Con la loro nuova grafica e con i dispositivi interni chiaramente strutturati, i proiettori e le luci



posteriori accentuano l'aspetto più maturo del nuovo modello. Le luci posteriori trapezoidali sono ora più grandi e di maggiore presenza e, dall'esterno, somigliano di più a rettangoli dagli angoli arrotondati.

Gli elementi di design che definiscono la vettura vengono espressi con più intensità che mai. Ulteriori nervature tracciano i profili dei proiettori, delle arcate delle ruote e delle parti esterne delle luci posteriori, conferendo al design un carattere più straordi-

nario e contemporaneo. Una scelta di abbellimenti stilistici dettagliati riflette un carattere più maturo. Per esempio, una linea dinamica a freccia dà forma agli indicatori di direzione laterali di nuova interpretazione. Elementi cromati sulla griglia del radiatore, sulle luci e sulle maniglie delle portiere conducono lo sguardo agli spunti tipici del design e il pacchetto opzionale Chrome conferisce un ulteriore tocco di esclusività agli esterni.

Le proporzioni dell'ultima genera-

GARAGE
CENCINI

via Ceresio 2
6963 Lugano-Pregassona
tel. +41 (0)91-971 28 26



MINI
Service

**Da 75 anni portiamo
il piacere di guidare a Lugano**

LA MINI MODELLO 2014



zione della vettura restano senza ombra di dubbio MINI. Sebbene sia cresciuta di circa 10 centimetri in quest'ultima edizione, il rapporto tra le sue dimensioni resta immutato. Brevi sbalzi, insieme alle luci che si estendo-

no fino alle fiancate della vettura davanti e dietro, creano un'impressione di minore lunghezza e di agilità, nonostante le misure effettivamente più lunghe ed aiutano a conferire alla vettura il suo familiare aspetto complessivamente compatto. Tra gli elementi che contribuiscono alla presenza possente e piantata sulla strada della nuova auto, vi sono i passaruota ampiamente sporgenti. Per conferire all'ultima MINI un aspetto ancora più spor-

tivo e muscoloso, tutti gli elementi del design - come le luci posteriori - sono posizionati il più possibile verso l'esterno.

Per la prima volta, all'interno, tutti i display relativi alla guida come tachimetro, contachilometri e l'indicatore del livello del carburante, sono raggruppati insieme in un nuovo gruppo strumenti posizionato davanti al guidatore sulla colonna dello sterzo. Lo strumento centrale circolare resta al suo posto, ma si è trasformato in un elemento basato sulla grafica che visualizza diverse funzioni, in particolare i sistemi d'intrattenimento e di navigazione. Il moderno cruscotto crea una sensazione di spazio generoso; le superfici sono ristrette ed hanno bordi più precisi. La copertura superiore presenta una superficie fluida, e al di sopra degli strumenti funge da bordo superiore degli stessi.

Anche i sedili posteriori sono stati completamente ridisegnati. La nuova vettura ha una chiara configurazione a quattro posti ed il carattere a sedili singoli del compartimento posteriore salta subito all'occhio per la suasportività.

IL BMW GROUP

Il BMW Group è tra i produttori di automobili e motocicli di maggior successo al mondo, con i marchi BMW, MINI e Rolls-Royce. Come azienda globale, il BMW Group gestisce 28 stabilimenti di produzione e montaggio in 13 paesi e ha una rete di vendita globale in oltre 140 paesi.

Nel 2012 il BMW Group ha venduto nel mondo quasi 1,85 milioni di automobili e oltre 117'000 motocicli. L'utile al lordo delle imposte per l'esercizio 2012 è stato di 7,82 miliardi di Euro con ricavi pari a 76,85 miliardi di Euro. Il BMW Group conta circa 106 mila dipendenti.



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 Prius Hybrid

The advertisement features a central image of a light bulb with a green string tied around its base, hanging from a white lampshade. Below it, two more light bulbs are shown on a reflective surface. A yellow sticky note is pinned to the left with a green pushpin. The background is a light gray gradient.

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

SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

www.esb.biz

LA MARCA GIAPPONESE VINCENTE NEL RAPPORTO D'AFFIDABILITÀ TÜV

Secondo il rapporto TÜV – il rigoroso marchio di certificazione germanico – Toyota risulta la marca automobilistica migliore. Nelle cinque categorie d'età sottoposte a verifica dal rapporto TÜV 2014, quindici modelli Toyota hanno ottenuto un piazzamento tra le prime dieci e sono quindi tra i modelli più affidabili della rispettiva annata. Nessun'altra marca può vantare così tante posizioni nel gruppo di testa. Lo studio effettuato annualmente in collaborazione con la rivista specializzata Auto Bild, e considerato un importante strumento orientativo per l'acquisto di auto nuove e d'occasione, si basa sui risultati ottenuti nei controlli tecnici (collaudi ufficiali) effettuati da TÜV. Nel periodo da luglio 2012 a giugno 2013 sono stati valutati circa otto milioni di collaudi.

Analogamente agli anni scorsi la Toyota Prius si è dimostrata particolarmente affidabile, assicurandosi la prima posizione nella categoria veicoli da quattro a cinque anni come pure in quella da sei a sette anni. Nella categoria 4-5 anni solo il 7,3 % delle Toyota Prius presentava un difetto (miglior



valore in questa categoria d'età) esattamente come il 9,9 per cento delle Prius tra i modelli con un'età compresa tra sei e sette anni. Il risultato eccellente della Prius riconferma l'elevata affidabilità delle vetture Toyota e in particolare della propulsione ibrida. In queste categorie d'età si sono distinte con ottime posizioni anche Toyota Auris (ottavo posto veicoli da 4 a 5 anni) nonché Corolla Verso, RAV4 e Ya-

ris che hanno ottenuto rispettivamente la sesta, la settima e la nona posizione tra i modelli da sei a sette anni. Tra i veicoli giovani, sottoposti per la prima volta al controllo tecnico, troviamo tra i modelli più affidabili la Toyota iQ in terza posizione e Avensis in nona.

La qualità Toyota rimane elevata indipendentemente dall'età del veicolo, come dimostra uno sguardo alla categoria 8-9 anni. Con Corolla Verso (secondo posto) e RAV4 (terzo posto) due modelli Toyota si sono issati ai vertici, seguiti in quinta e ottava posizione da Avensis e Corolla. Anche la categoria veicoli da dieci a undici anni fornisce un quadro impressionante: qui RAV4, Corolla e Yaris occupano la seconda, terza e quarta posizione. Tutti i modelli Toyota citati presentano un tasso di difetti notevolmente inferiore rispetto alla media della rispettiva categoria d'età.

Quanto emerge dal rapporto TÜV conferma i risultati straordinari ottenuti da Toyota negli anni precedenti e comprovano l'elevata affidabilità e qualità duratura delle vetture della marca giapponese.



TRE GIORNI DI AUTO STORICHE E DI MASERATI QUEST'ESTATE IN ENGADINA

Passione Engadina è un evento esclusivo di sole auto storiche italiane che quest'anno giungerà alla sua terza edizione, per l'occasione con evento ufficiale "100 anni Maserati". Regolarmente la manifestazione dedica un tributo a una marca e quest'anno tocca a quella del Tridente, che ha riconosciuto l'evento engadinese tra i pochi raduni ufficiali della marca livell- mondiale nel 2014.

Passione Engadina si svolge su tre giorni con fulcro a St. Moritz e corollario dell'Engadina. Vengono ammesse al massimo 100 auto per poter mantenere il clima di familiarità e accoglienza che ha caratterizzato anche le precedenti edizioni. Gli ospiti soggi- gneranno in hotel 5 stelle Lusso con un trattamento esclusivo in ogni ambito. L'appuntamento si svolge su tre giornate, da venerdì 22 agosto con la registrazione dalle ore 9.00 alle ore 11.30, e si concluderà domenica 24 agosto alle ore 15.00 circa.

Quattro sono le categorie di auto che potranno partecipare: con anno di fabbricazione fino al 1945, poi le classi dal 1946 al 1970, dal 1971 al 1984, e dal 1985 solo Sportcars di marca



Maserati o modelli particolari a discrezione assoluta dell'organizzatore. Le quattro categorie concorrono in modo separato a livello di classifica. Vi saranno diversi momenti di regolarità, competizione e divertimento con una giornata (il sabato) interamente dedicata alla guida.

Una delle novità per l'edizione 2014 è una cena speciale sul famoso "trenino rosso" delle Rhätische Bahn: partenza in prima serata da St. Moritz,

cena e tramonto con vista dai viadotti del passo dell'Albula, Davos, Klosters, Vereina e ritorno St. Moritz. Nata nel 1889 con l'inaugurazione della linea da Landquart a Klosters, la rete ferroviaria si sviluppa oggi per 384 chilometri in mezzo alle alte vette svizzere.



PORSCHE

LA LEGGENDARIA 911 TARGA REINTERPRETATA IN CHIAVE MODERNA

Al recente salone di Detroit (North American International Auto Show) la marca Porsche ha presentato al pubblico la nuova generazione di quella che è una stravagante variante della "nove e undici". Si tratta della 911 Targa, una première mondiale. Essa associa per la prima volta il concetto originario della Targa a un confortevole tettuccio d'ultima generazione. Come la leggendaria Targa, il nuovo modello è dotato del caratteristico fascione (roll-bar) al posto dei montanti centrali, di un segmento di tetto apribile sopra i sedili anteriori e di un lunotto avvolgente privo di montanti posteriori. A differenza delle Targa d'epoca, la nuova ha un tetto apribile e chiudibile elettricamente tramite pulsante. Il sistema interamente automatico ripiega e fa "sparire come per magia" il pannello del tetto nel pozzetto dietro i sedili posteriori. Anche in questa nuova variante della 911 la trazione integrale PTM di serie – secondo tradizione Porsche con ripartizione della coppia motrice prevalentemente sul retrotreno – garantisce il massimo della dinamica di guida, sia sulle più disparate superfici che in ogni condizione climatica.



La nuova 911 Targa reinterpreta in modo altamente innovativo lo schema classico della Targa del 1965. È imparentata con i modelli 911 Carrera 4, con cui condivide gran parte della tecnica e della carrozzeria fino alla linea dei finestrini. L'abbinamento di coda larga caratteristica delle versioni a trazione integrale da un lato, e roll-bar tipico delle Targa d'antan e lunotto a cupola dall'altro, conferiscono alla neonata una linea ricurva e una presenza marcatamente sportiva.

La nuova generazione Targa sarà commercializzata in due varianti, come il modello precedente entrambe offerte con la sola trazione integrale. La 911 Targa 4 monta un motore boxer di 3,4 litri di cilindrata capace di erogare 350 CV (257 kW). Con il PDK e il pacchetto Sport Chrono scatta da 0 a 100 km/h in 4,8 secondi, con velocità di punta di 282 km/h. In base al tipo di cambio, il consumo di carburante secondo il nuovo ciclo di prova europeo si attesta fra 9,5 e 8,7 litri ogni 100 km (223-204 g di CO₂ al km). Il modello di punta è la 911 Targa 4S, con propulsore da 3,8 litri di cilindrata e 400 CV (294 kW). Oltre a raggiungere una velocità massima di 296 km/h, accelera da 0 a 100 in 4,4 secondi (con PDK e pacchetto Sport Chrono). In base al cambio scelto, consuma fra 10,0 e 9,2 litri di carburante ogni 100 km (237-214 g di CO₂ al km). In virtù di questi valori, le prestazioni del motore, di guida e l'efficienza raggiungono gli altissimi livelli dei modelli 911 Carrera 4 Cabriolet. Entrambe le varianti sono inoltre Euro VI.

In Svizzera, i prezzi sono fissati a CHF 148'200.– per la 911 Targa 4 e



LA NUOVA PORSCHE 911 TARGA

CHF 166'500.- per la 911 Targa 4S, in entrambi i casi IVA inclusa. I modelli sono ordinabili da subito e introdotti sul mercato il 10 maggio. Il Porsche Swiss Package comprende fra l'altro i seguenti optional (senza sovrapprezzo): assistente di parcheggio anteriore e posteriore, Tempostat, Porsche Communication Management (PCM) completo di modulo di navigazione, sedili riscaldabili, Porsche Dynamic Light System (PDLS) e pacchetto luci design. In aggiunta al Porsche Swiss Package, la clientela svizzera beneficia di due anni di garanzia in più rispetto alla garanzia di fabbrica (2 + 2 anni).



PORSCHE - VENDITE IN AUMENTO DEL 10 PERCENTO IN SVIZZERA

Nel 2013 Porsche Schweiz AG, con sede a Zugo/Steinhausen, è riuscita a incrementare le consegne ai clienti del dieci per cento circa rispetto all'anno precedente, fino a toccare quota 2'229 vetture vendute. Nel 2012 le

vetture consegnate a clienti in Svizzera erano state 2'030. Nell'anno del 50° anniversario, la 911, leggendaria vettura sportiva, è stata il modello di maggior successo con 855 esemplari venduti, seguita a breve distanza dalla

Cayenne, della quale sono stati consegnati 851 nuovi esemplari. Le vetture sportive con motore centrale, Boxster e Cayman, hanno raggiunto un risultato altrettanto ragguardevole con un totale di 316 esemplari messi in commercio. Anche i nuovi modelli Panamera, introdotti nel mese di agosto 2013, sono stati accolti favorevolmente dai clienti svizzeri. Sono state infatti 207 le vetture consegnate ai clienti. In ambito internazionale, l'anno scorso la Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG ha consegnato per la prima volta nella sua storia aziendale oltre 162'000 vetture a clienti di tutto il mondo. Questo dato corrisponde a un incremento del 15 per cento rispetto al 2012.



Poco prima dell'annuale giornata mondiale dell'osteoporosi, in Svizzera prende il via una campagna per informare la popolazione sulle conseguenze, la prevenzione e il trattamento dell'osteoporosi. L'obiettivo è di evitare le fratture ossee nella terza età, dovute a questa patologia. In Svizzera sono a rischio una donna su tre e un uomo su sette oltre i 50 anni.

L'osteoporosi è un grave problema di salute che si riscontra nelle persone di età più avanzata, in particolare nelle donne. Per le donne sopra i 50 anni, infatti, il rischio di incorrere nel corso della vita in una frattura ossea dovuta all'osteoporosi è del 33%, mentre per gli uomini è del 14%. Spesso, l'indebolimento delle ossa passa inosservato finché non avviene una frattura. Le ossa rotte possono causare dolori e condurre all'invalidità o addirittura ridurre le aspettative di vita. Si sa che un terzo delle persone con più di 65 anni cade una volta all'anno e



questa percentuale arriva addirittura al 50% nei soggetti con più di 85 anni. Secondo l'Ufficio Svizzero della Prevenzione Infortuni (UPI) circa il 10-15% delle cadute sono causa di una le-

sione, il 5% provoca una frattura e, nell'1-2% dei casi, la caduta è responsabile della temuta frattura dell'anca. Per quanto attiene la frattura del femore si calcola con un incremento della mortalità fino al 20% entro 6 mesi.

La Svizzera è tra i paesi con il più alto rischio di osteoporosi. Nel 2007 si sono registrati oltre 10'000 ricoveri ospedalieri provocati da una frattura dell'anca dovuta all'osteoporosi. I costi sanitari generati da questa malattia geriatrica sono considerevoli e continueranno ad aumentare a causa dell'invecchiamento della popolazione. Secondo le stime, in Svizzera i costi medici diretti dovuti all'osteoporosi, che nel 2000 ammontavano a 713 milioni di franchi, entro il 2020, aumenteranno a 946 milioni di franchi all'anno.

L'osteoporosi deve essere prevenuta in special modo ricorrendo a un'alimentazione ricca di calcio e proteine così come alla pratica di una regolare attività fisica. Dopo i 65-70 anni si raccomanda anche un complemento farmacologico di vitamina D3, tanto utile, sia per le ossa, sia per mantenere

PERSONE COLPITE IN SVIZZERA

Non vi sono cifre esatte in merito alle persone affette da osteoporosi in Svizzera. Secondo le stime, circa il 20% delle donne e il 5-7% degli uomini oltre i 50 anni soffre di osteoporosi; per l'anno 2012 in Svizzera risulterebbero quindi 314'000 donne e 97'500 uomini colpiti da questa condizione. La Lega svizzera contro il reumatismo calcola che attualmente vi siano 600'000 persone affette da osteoatrofia.

Possono ammalarsi di osteoporosi sia gli uomini, sia le donne. A causa dei cambiamenti ormonali dovuti alla menopausa, però, le donne sono più a rischio degli uomini. Anche l'appartenenza a determinati gruppi etnici può favorire l'osteoporosi: le donne asiatiche o dalla pelle chiara sono maggiormente colpite rispetto alle donne di origine africana.

Diverse malattie possono aumentare il rischio di osteoporosi: tra queste troviamo malattie reumatiche come l'artrite reumatoide e il lupus eritematoso sistemico, malattie del tratto gastrointestinale come la celiachia, malattie endocrine come l'ipertiroidismo e l'ipogonadismo, malattie ematologiche come il mieloma e il linfoma, malattie renali come l'iperpariuria, così come l'anorexia e la broncopneumopatia cronica ostruttiva (BPCO). Un ulteriore fattore che può favorire l'insorgere dell'osteoporosi è l'assunzione prolungata di glucocorticoidi, nonché l'abuso di alcol e nicotina.

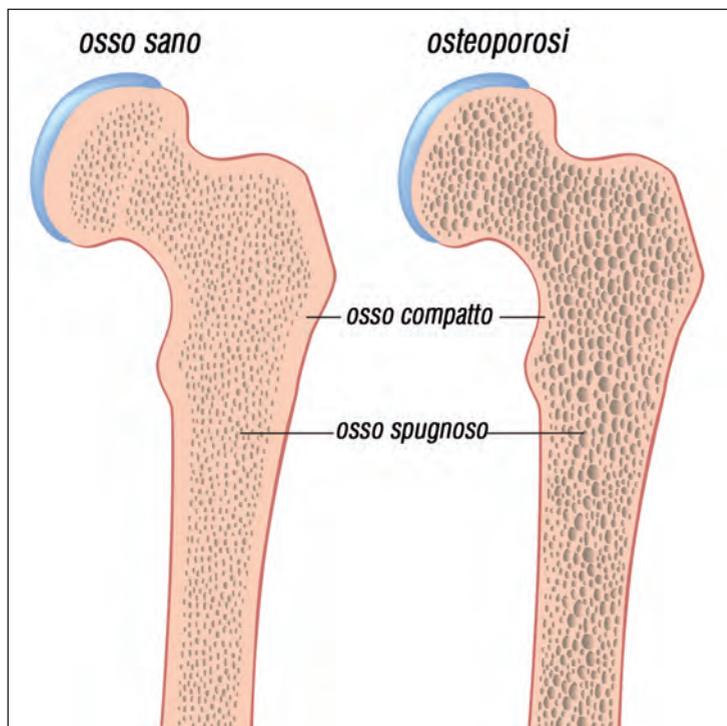
OSTEOPOROSI, PERICOLO DELLA TERZA ETÀ

il tono muscolare. La vitamina D3, infatti, consente una maggiore impregnazione scheletrica di calcio e, più studi, hanno dimostrato che diminuisce il numero di cadute.

Sul sito web www.stopallefratture.ch sono state raggruppate numerose informazioni sulle cause, i fattori di rischio, la diagnosi e la terapia dell'osteoporosi. Un questionario online permette alle donne sopra i 50 anni di valutare il loro potenziale rischio di fratture. A seconda di tale rischio – basso, medio, elevato – sarà data una raccomandazione su come chiarire ulteriormente il proprio rischio di osteoporosi. Inoltre, il sito web mira a contribuire allo sviluppo di una rete nel settore professionale, sociale e mediale sul tema dell'osteoporosi.

CHE COS'È L'OSTEOPOROSI?

L'osteoporosi, chiamata anche *osteotrofia*, è una patologia che colpisce lo scheletro e conduce a una diminuzione della massa ossea e a un deterioramento della struttura ossea. Di conseguenza, l'osso è meno robusto e si frattura più facilmente. Si tratta di una malattia, lenta e progressiva, che passa sovente inosservata. Spesso, fino alla prima frattura, non si presentano sintomi. Secondo la definizione dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) si parla di osteoporosi quando la densità minerale ossea è inferiore di 2,5 DS (deviazione standard) rispetto al valore statistico medio di una persona giovane e sana del medesimo sesso. Un T-score di -2,5 significa che la densità ossea è diminuita di almeno il 25%. Il valore di riferimento per questa misura è la densità ossea di una persona di 30 anni; infatti, a questa età la densità ossea raggiunge il suo picco. Se invece il T-score si trova tra 1,0 e 2,5 DS al di sot-



to del valore medio, si tratta di uno stadio preliminare dell'osteoporosi denominato "osteopenia".

Le nostre ossa sono un tessuto vivo che si trasforma e si rinnova in continuazione. Alcune cellule del tessuto osseo, i cosiddetti osteoclasti, disgregano le cellule vecchie o danneggiate. Gli osteoblasti, invece, formano nuovo tessuto osseo. Fino al 30° anno di vita la massa ossea aumenta, mentre dopo ha inizio una lenta degenerazione. Con l'avanzare dell'età, quindi, aumenta il rischio di osteoporosi. A causa della carenza di estrogeno in seguito alla menopausa, le donne sono molto più colpite rispetto agli uomini. Ma pure i giovani possono ammalarsi di osteoporosi, ad esempio, per via di un'alimentazione insufficiente o un abuso di alcool o del tabagismo. Le parti dello scheletro più colpite da

fratture osteoporotiche sono le vertebre e il femore nonché le ossa dell'avambraccio e della parte superiore del braccio.

Chi raggiunge un'alta densità ossea da giovane, in seguito avrà una probabilità minore di ammalarsi di osteoporosi. Per rallentare la degenerazione ossea in età più avanzata si può ricorrere a un'alimentazione equilibrata che comprenda una quantità sufficiente di proteine, calcio e vitamina D. Per gli adulti, le direttive odierne consigliano: 1 g di proteine/kg/giorno, almeno 1000 mg di calcio e almeno 800 UI di vitamina D al giorno. L'abuso di alcool e il fumo sono dannosi per le ossa, mentre un'attività fisica regolare le mantiene sane: basta una passeggiata di 20 minuti al giorno.

NUOVE TECNOLOGIE DI PUNTA ALL'EOC PER LA CURA DEI TUMORI

L'Ente ospedaliero cantonale si è dotato di nuove sofisticate apparecchiature che permettono di ottenere una presa in carico secondo gli standard più avanzati pazienti affetti da tumori al cervello e in altre regioni del corpo. Le nuove tecnologie consentono inoltre una migliore sinergia tra i servizi dell'EOC e rafforzano la collaborazione fra il Neurocentro della Svizzera italiana (NSI) e l'Istituto oncologico della Svizzera italiana (IOSI). La collaborazione prevede l'introduzione di un apparecchio TAC intraoperatorio e l'avvio dei trattamenti radiochirurgici sull'acceleratore presente all'Ospedale italiano.

La TAC intraoperatoria permette di eseguire esami cranici, spinali e delle parti molli prima e durante un intervento chirurgico con un'apparecchiatura mobile dedicata in sala operatoria. Il chirurgo può così controllare direttamente in sala, ad esempio, il risultato dell'asportazione del tumore durante l'intervento. Grazie ad alcuni adeguamenti all'apparecchio di radioterapia esistente presso l'Ospedale italiano di Lugano è invece possibile procedere alla radiochirurgia per il trattamento di tumori cerebrali in aree dove il chirurgo non può arrivare a causa



del rischio troppo elevato. Denominata anche radiochirurgia stereotassica, questa tecnica di punta permette di trattare piccoli volumi in localizzazioni critiche con elevate dosi di radiazioni, riducendo al minimo gli effetti collaterali e in un'unica seduta in regime ambulatoriale. È ora possibile effettuare tale trattamento presso la radio-oncologia dell'Ospedale italiano, dove l'acceleratore lineare di ultima generazione, installato nel 2012, permette,

grazie all'integrazione con la neurochirurgia, l'esecuzione di trattamenti stereotassici.

Grazie a queste innovazioni, che funzionano perfettamente in rete - con la TAC posizionata presso l'Ospedale civico di Lugano, nella sala operatoria della neurochirurgia, e la radioterapia stereotassica presso l'Ospedale italiano - è possibile migliorare ulteriormente la qualità dell'offerta sanitaria in oncologia in Ticino.

La TAC intraoperatoria consente - oltre al suo impiego in neurochirurgia - una migliore integrazione e maggiori sinergie con altri servizi chirurgici dell'EOC, come la traumatologia e l'ortopedia, l'otorinolaringoiatria e la chirurgia maxillo-facciale o l'urologia. Dal canto suo, la radioterapia stereotassica rende possibile il trattamento, con tecniche ad alta precisione, anche di piccole lesioni come tumori polmonari, metastasi polmonari ed epatiche, tumori pancreatici e/o pelvici e consente di migliorare ulteriormente le sinergie con le numerose altre discipline specialistiche coinvolte nella cura dei tumori.





AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO

farm. dipl. Rezio Hubmann

Fitoterapia – Omeopatia – Fiori di Bach

in aprile: Nuova sede
ci sposteremo di 20 metri
sull'angolo di via Soave con Via Pessina
in un ambiente più ampio e completamente rinnovato

Piazza Cioccaro 2 – 6900 Lugano

tel 091 922 05 86 – fax 091 923 62 46

hubmann@sanlorenzo.ch – www.sanlorenzo.ch



**Lezioni
in gruppo
e individuali.**

studio di pilates

roll up 



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

EOC ALL'OSPEDALE ITALIANO INIZIANO I LAVORI DI AMPLIAMENTO

Il Consiglio d'Amministrazione dell'Ente Ospedaliero Cantonale ha dato luce verde all'avvio dei lavori della terza tappa all'Ospedale Italiano di Lugano-Viganello. L'ampliamento previsto consentirà di far fronte alla crescita dell'attività registrata negli ultimi anni sia in ambito stazionario che ambulatoriale. Inoltre i nuovi spazi contribuiranno a compensare la temporanea diminuzione di letti che si registrerà all'Ospedale Civico durante la ristrutturazione prevista fra qualche anno. Già oggi le due strutture sono complementari: il Civico è dedicato prevalentemente alle urgenze e a determinate specialità complesse, mentre l'Italiano si concentra sugli interventi che possono essere programmati in precedenza. L'avvio dei lavori di costruzione della terza tappa dell'Ospedale Italiano è previsto all'inizio di questa primavera.

L'attività dell'Ospedale Italiano è in forte espansione. Durante il 2013 si



è registrata una crescita di pazienti di circa il 10% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Questa tendenza, che si riscontra anche al Civico, è ormai in atto da diverso tempo. Per i prossimi anni le previsioni indicano

per l'Italiano un ulteriore aumento sia per le attività esistenti - come medicina, chirurgia, oncologia, ospedale di giorno, radiologia, gastrologia, terapia del dolore o ambulatorio di chirurgia ortopedica - sia per attività che per motivi di logistica, prossimità e logica sono state spostate dal Civico verso l'Italiano, come la senologia, l'allergologia, la reumatologia o la chirurgia della mano.

Attualmente l'Ospedale Italiano dispone di 60 letti di degenza; dopo i lavori di ampliamento, saliranno a 84. Il primo e il secondo piano del nuovo edificio disporranno infatti ciascuno di dodici letti che saranno integrati nei reparti esistenti. Il piano terra della terza tappa sarà adibito ai servizi ambulatoriali e alla fisioterapia. Al primo e al secondo piano, in continuità con i reparti esistenti, saranno costruite sei nuove camere di degenza per ciascun piano oltre a spazi per attività ambulatoriali e amministrative. Al terzo troveranno posto il ristorante, la cucina e le sale da riunione, oggi situate nel vecchio edificio e che verrà demolito al termine del cantiere. All'ultimo piano si troveranno i vani tecnici.

*Mattoria
Moncucchetto*

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



Da 70 anni siamo
specializzati nell'arte della
trasformazione di carta
e cartone.



1942-2012
70 anni

Dal 1942 coltiviamo la passione per un'arte. Anno dopo anno l'abbiamo sviluppata con creatività, arricchita con innovazione tecnologica e perfezionata con esperienza. Quest'arte è la lavorazione del cartone per il packaging e la stampa su carta, dove abbiniamo rispetto per l'ambiente, competitività e qualità. Da 70 anni.



Azienda
certificata



Fratelli Roda SA
Industria grafica e cartotecnica
www.fratelli-roda.ch

LUGANO 2014

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

FINO AL 13 MAGGIO

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

Spettacoli teatrali con appuntamenti che spaziano dalla grande tradizione classica ad esilaranti commedie. Oltre al teatro viene proposta danza, musica, cabaret ed eventi speciali.

2 MARZO

GRAN PREMIO DI CICLISMO CITTÀ DI LUGANO - (LUGANO E DINTORNI)

Grande evento sportivo per gli appassionati delle due ruote: il Gran Premio Città di Lugano è una gara ciclistica internazionale con al via grandi campioni del pedale. Partenza e arrivo con undici passaggi sul lungolago di Lugano.

DAL 8 ALL'10 MARZO

SAGRA DI SAN PROVINO - (AGNO)

Tradizionale fiera. Processione nelle vie del Borgo, giostre, banca-relle, riffe, giochi, musica. Sagra gastronomica dei ravioli. Esposizione di trattori d'epoca, macchinari e prodotti agricoli. Al lunedì mercato, fiera del bestiame e di animali da cortile.

DAL 19 AL 21 MARZO

RALLY LUGANO-MONTECARLO con veicoli ad energia alternativa - (LUGANO)

Gara internazionale di regolarità con le più innovative auto efficienti (ibridi, biocarburanti o energia fossile) iscritta nel calendario sportivo FIA. Percorso di oltre 1000 km tra Svizzera e Francia, con arrivo nella nota località della Costa Azzurra

DAL 3 AL 6 APRILE

NASSA BOAT SHOW - (VIA NASSA E PIAZZE DEL CENTRO, LUGANO)

Manifestazione open air che offre ai visitatori l'esclusiva opportunità di ammirare le eccellenze dell'ingegno nautico

DAL 9 AL 13 APRILE

MMAO AUTO USATE - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Mostra e vendita di automobili d'occasione

DAL 15 AL 18 APRILE

AUTONASSA - (VIA NASSA E PIAZZE DEL CENTRO, LUGANO)

Esposizione di vetture nuove tra Piazza della Riforma e dintorni e lungo tutta la Via Nassa

«I grandi diano il buon esempio.»



Max il tasso /

Un programma di prevenzione di AXA

- ✓ Più sicurezza per bambini e genitori nella circolazione stradale
- ✓ Strumenti ludici per un comportamento corretto
- ✓ Informazioni al sito AXA.ch/max



Siamo a disposizione per eventuali domande:

Agenzia Principale Sergio Sertori /

Piazza Riforma 4, 6900 Lugano
Telefono 091 923 73 13, Fax 091 923 20 06
sergio.sertori@axa-winterthur.ch, AXA.ch/nassa

 **winterthur**

ridefiniamo / la prevenzione

LUGANO 2014

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 18 AL 21 APRILE

PASQUA IN CITTÀ - (CENTRO CITTADINO, LUGANO)

Il centro pedonale trasformato in un allegro palcoscenico con le piazze principali che accolgono numerose attività con proposte di oggetti e cibarie in tema con la Pasqua e la primavera

DAL 18 AL 21 APRILE

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

Regata di vela Classe Laser valevole per la Coppa Europa

DAL 24 APRILE AL 30 GIUGNO

LUGANO FESTIVAL E PROGETTO MARTA AERGERICH - (PALAZZO DEI CONGRESSI LUGANO)

La grande musica classica con concerti serali e la partecipazione di orchestre, solisti e direttori di fama mondiale: un polo d'attrazione culturale di grande importanza, a cui si associa il Progetto Martha Argerich.

27 APRILE

WALKING LUGANO - (LUGANO CENTRO E VICINANZE)

Appuntamento per gli appassionati del movimento a piedi (walking e nordic walking). Diversi percorsi alla scoperta della città e della regione e manifestazioni collaterali di richiamo nel centro cittadino.

DAL 1 AL 4 MAGGIO

TISANA - (CENTRO ESPOSIZIONI LUGANO)

Fiera della medicina alternativa dedicata alla salute e al benessere

DAL 29 AL 31 MAGGIO

PALCO AI GIOVANI - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Concerti con gruppi emergenti ticinesi in Piazza Manzoni

GIUGNO

ASPETTANDO ESTIVAL - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

I locali pubblici del centro di Lugano si animeranno dando largo spazio alla scena musicale ticinese, per una due giorni con concerti dal vivo dove si potranno ascoltare le sonorità più disparate.

DA GIUGNO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenuti nelle chiese e chiesette della regione



studio e messa in opera di metodi e strategie di comunicazione
servizi giornalistici e televisivi
sviluppo di un'informazione organica e programmata
coordinamento di altri mezzi d'informazione
studio e realizzazione completa di campagne pubblicitarie
organizzazione di manifestazioni
ufficio stampa - agenzia pubblicitaria

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

CH-6955 Capriasca - Cagiallo
tel 091 923 82 18 • 079 620 51 91 • masco-consult@ticino.com

RODOLFO

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



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

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

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

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine



IL COLORE DI UN MOMENTO

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

DIE FARBE EINES AUGENBLICKS

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



GIALDI

gialdi.ch

P.P.
6950 Tesserete

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



Jean Marc Bühler
alla galleria Il Raggio
di Lugano