NOVEMBRE - DICEMBRE 2010 - Anno 28° - N. 6

Rivista del tempo libero

Redazione:
TM - Masco Consult SA, via Cantonale, CH - 6992 Vernate
Tel +41 091 923 28 77 - Fax +41 091 923 97 24
email: *ticino-magazine@ticino.com* - www.ticino-magazine.ch

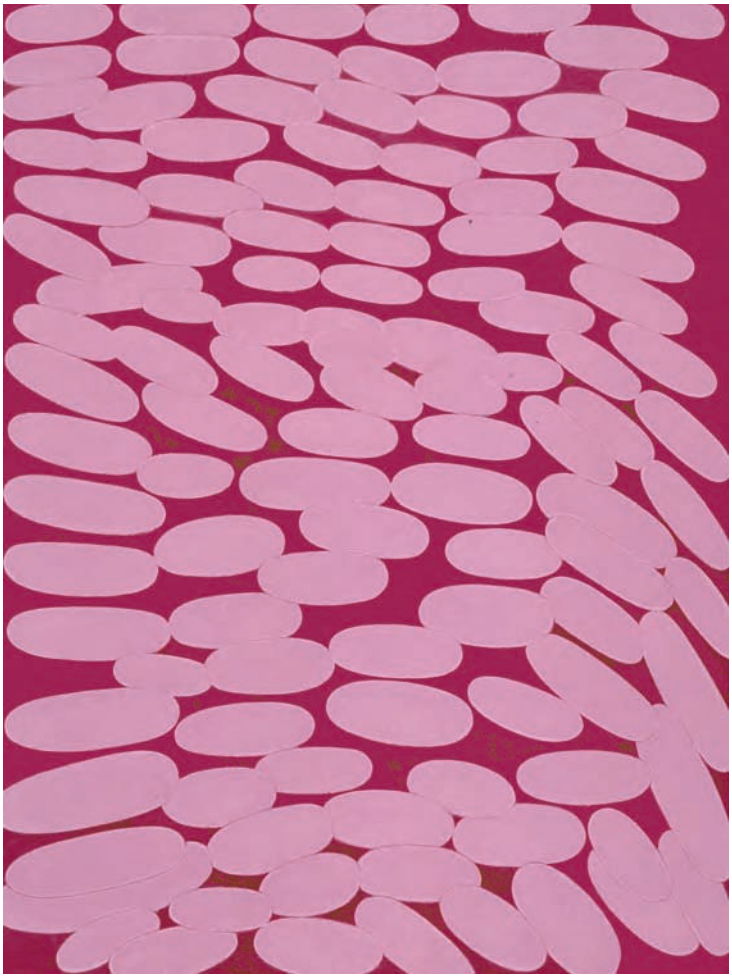
Editore: Masco Consult SA Editore - Grafica-DTP: Mascografica

Mendrisio

Al Museo d'arte dipinti, disegni e incisioni di Adriano Pitschen

La mostra che il Museo d'arte Mendrisio dedica durante il prossimo periodo invernale al pittore Adriano Pitschen, nato a Lugano nel 1953, ha lo scopo di presentare compiutamente il suo lavoro degli ultimi quindici anni. È del 1994, infatti, l'esposizione a lui dedicata tenuta al Museo Epper di Ascona, mentre del 2004 sono quelle allestite al Museo cantonale di Lugano (Ala Est) e alla Biblioteca universitaria Arturo Frinzi a Verona. Un'ampia selezione di dipinti recenti mette in risalto l'importante sviluppo che il lavoro di Pitschen ha saputo raggiungere, grazie ad una continua e insistente attenzione su alcune relazioni fondamentali già presenti sin dagli esordi avvenuti alla metà degli anni Settanta. In un momento di forte trasformazione del mondo dell'arte, nei suoi mezzi e nei suoi linguaggi, l'esperienza artistica di Adriano Pitschen prende avvio con una netta scelta di campo in favore della continuità della pittura.

Il titolo della mostra "Nel vivo"



Adriano Pitschen
"Composizione rituale garanza"
2002, olio su tela, cm 101x76

NICOLAS DE STAËL
1945-1955

© 2010 ProLitteris Zurich. © ADAGP. © Collection Centre Pompidou, Dist. RMN / Georges Meguerditchian.

Fondation Pierre Gianadda
Martigny Suisse
18 juin – 21 novembre 2010
Tous les jours de 9 h à 19 h

Museo storico etnografico
della Valle di Blenio

CH-6716 Lottigna - Ticino - Svizzera
telefono +41 (0)91 871 19 77
www.valleblenio.ch/museodiblenio

LA CORNICE
CORNICI
DORATURE
ARTICOLI DI BELLE ARTI

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**

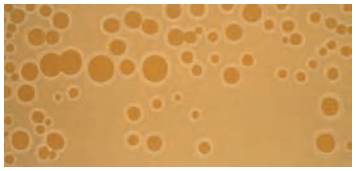
IL RAGGIO

ADRIANO PITSCHEN AL MUSEO D'ARTE MENDRISIO

vuole riassumere con semplicità, sia il tipo di rapporto che Pitschen intrattiene con la realtà, sia la necessaria attenzione che il suo lavoro richiede per essere apprezzato e confrontato pienamente con analoghe esperienze contemporanee. Infatti, dopo più di un trentennio di lavoro, la sua pittura mostra con chiarezza le particolarità che la distinguono dalla pur folta ripresa dell'uso del medium pittorico verificatosi proprio negli anni Ottanta.

Il percorso espositivo proposto tende a caratterizzare tutte le fasi di maturazione di un'opera che, già dalla metà degli anni Ottanta, indaga e raggiunge la possibilità di lavorare sullo spazio rettangolare della superficie della tela fissando, per continui aggiustamenti, una comunicazione a distanza tra il dato della realtà e il suo "corrispettivo" pittorico costituito dal colore-luce. Spazio reale e forme oggettuali, spesso mutuate dal cerchio, vengono portati ad una dimensione neutra in cui il fondo e le forme sono fortemente ravvicinati, sia tramite la stesura pittorica, sia lavorando sulle potenzialità dei colori. I titoli delle opere, costituiti quasi tutti dalla parola "Composizione" seguita dal nome di un colore o dalla definizione di un particolare assetto spaziale, rivelano ancora più esplicitamente l'importanza che assume ogni singola opera. Completano la mostra alcune serie di lavori su carta che mettono in evidenza una immediatezza d'approccio pur nel lento lavorio che, attraverso varie fasi, conduce al quadro.

Il catalogo stampato per la mostra



Adriano Pitschen, "Composizione solare" 1998, olio su tela, cm130x100.

(in italiano/inglese, 110 pagine, 48 illustrazioni a colori, fr. 25) si avvale di tre testi realizzati da Simone Soldini, dal critico e storico dell'arte Marco Rosci – autorevole studioso che si è occupato a lungo di arte antica e moderna – e dallo storico dell'arte e filosofo Jean Soldini, attento interprete dell'opera di Pitschen già a partire dalla prima mostra che si tenne proprio a Mendrisio, alla Galleria L'Immagine nel 1981. Completano la pubblicazione gli "Scritti d'atelier" che sono il risultato delle riflessioni presenti nella quotidianità del pittore.

La mostra di opere di Adriano Pitschen - ha studiato pittura all'Accademia di Belle Arti di Brera, diplomandosi nel 1977 – si inaugurerà al Museo d'arte Mendrisio venerdì 3 dicembre alle ore 18.00 e rimarrà aperta fino al 13 febbraio 2011. Si può visitare (entrata fr. 8) da martedì a venerdì con orario 10-12 e 14-17; sabato-domenica: 10-18; lunedì: chiuso (tranne i festivi).

MUSEO D'ARTE MENDRISIO
LA COLLEZIONE PERMANENTE CON OPERE DAL XVII AL XX SECOLO

In concomitanza con la personale di Adriano Pitschen al Museo d'arte Mendrisio sarà possibile visitare anche la collezione permanente del Museo accolta negli spazi espositivi recentemente restaurati e ampliati del complesso monumentale di San Giovanni, straordinario monumento storico nel cui antico chiostro dei Serviti è ancora visibile una preziosa lunetta di Giovanni da Milano, importante seguace della lezione giottesca. A suggello di questo lungo recupero architettonico il Museo d'arte Mendrisio presenta quindi una ricca selezione di opere dal XVII al XX secolo con autori rilevanti nella storia artistica locale, ma anche classici dell'arte moderna: un patrimonio che si è andato arricchendo nel tempo e che oggi conta, anche grazie al recente arrivo di consistenti depositi, oltre 2'500 opere. Baricentro della raccolta rimane il Novecento ticinese che evidenzia il carattere specifico di una provincia influenzata dalla cultura di origine e da una forte componente proveniente dal nord. Ma tra gli autori presenti in mostra - dal Maestro della Natività di Mendrisio a Luigi Rossi, da Guido Gonzato a Edmondo Dobrzanski fino a Max Huber - figurano anche molti artisti d'area tedesca che si fermarono in Ticino dopo un periodo di formazione nei grandi centri dell'arte italiana. Fra questi la pittrice Marianne von Werefkin, tra gli iniziatori di "Der Blaue Reiter", movimento d'avanguardia dell'espressionismo, e fondatrice nel 1922 del Museo di Ascona, ed altri pittori provenienti da diversi paesi dell'Europa Settentrionale come Walter Helbig che, nonostante l'evidente componente spirituale espressionista, elabora una pittura più legata ad un arcaismo classicista. Questa costante espressionistica raggiunse l'apice in un proprio "movimento" che, tra il 1905 e il 1930, si coagulò in artisti e gruppi autonomi e stilisticamente diversi. Nel caleidoscopico percorso elaborato dal curatore Simone Soldini sono presenti anche personalità di spicco dell'arte italiana del dopoguerra tra cui Mario Sironi, Lucio Fontana, Fausto Pirandello, Mario Radice, Ennio Morlotti, Tancredi Parmeggiani, Gianni Dova e Piero Gilardi. A un criterio cronologico si accompagna un criterio settoriale per filoni tematici e linguistici e il catalogo che accompagna la mostra si divide in nove sezioni storico-tematiche, ognuna corredata da immagini e introdotta da una sintetica lettura critica.

Orario: da martedì a venerdì: 10-12 e 14-17; sabato-domenica: 10-18; lunedì: chiuso (tranne i festivi).

Rudolf Maeglin
"Ritratto di Marie-Rose"
1956, olio su masonite.

GIANFREDO CAMESI E GIANCARLO TAMAGNI

LE STRADE PARALLELE DEI DUE ARTISTI TICINESI CHE FESTEGGIANO I 70 ANNI

In una posizione invitante, Menzonio, collocato su un terrazzo all'inizio della Valle Lavizzara, si trova in un luogo appartato, nascosto a chi transita sul fondovalle. Se non ci fosse il cartello stradale, nessuno lo noterebbe. Sant'Antonio, in Val Morobbia, si pone su un profondo solco geologico, la linea Insubrica, che si sviluppa di sghimbescio lungo il versante alpino centro-orientale. Questa linea vaga per le Centovalli, il piano di Magadino, la Valle Morobbia e approda quindi al lago di Como per proseguire nel Trentino. Luoghi, genesi, parallelismi, vincoli che, a lungo andare, irrobustiscono destini lontani e odierne amicizie profonde.

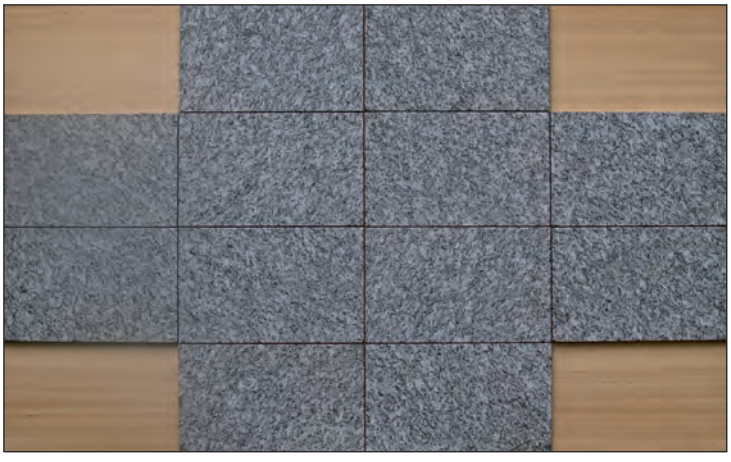
Siamo nel 1940, nel corso dei mesi di marzo e di giugno. Locarno e Cevio accolgono festosamente la nascita dei due che diverranno artisti. Prende così avvio un cammino personale ed artistico che viene da lontano e che spesso trova convergenze, similitudini, confronti e meravigliose sinergie.

Gianfredo Camesi nel suo atelier di Colonia con Giancarlo Tamagni.

Gianfredo Camesi, a Cevio, e Giancarlo Tamagni, a Locarno, intraprendono il loro tragitto umano. Il mondo vive spaventosamente ancora l'angosciato periodo bellico della seconda guerra mondiale ed il coraggioso gesto d'amore dei loro genitori vuole indiscutibilmente essere messaggero di pace e di speranza. Senza fretta alcuna, le origini riescono ad affiorare e le impronte rurali, da una parte (Camesi, discendente da contadini) e di frontiera, dall'altra (Tamagni, figlio di doganieri) intraprendono il loro incidere sulle personalità e sulle operosità loro.

Gianfredo Camesi, inseguendo il "principio della Vita", crea il suo proprio stile artistico utilizzando soprattutto la materia proposta dal suo am-

Gianfredo Camesi,
"Vacuité" (particolare)
istallazione con materiali vari
(legno, granito, ferro e altro)



GIANFREDO CAMESI

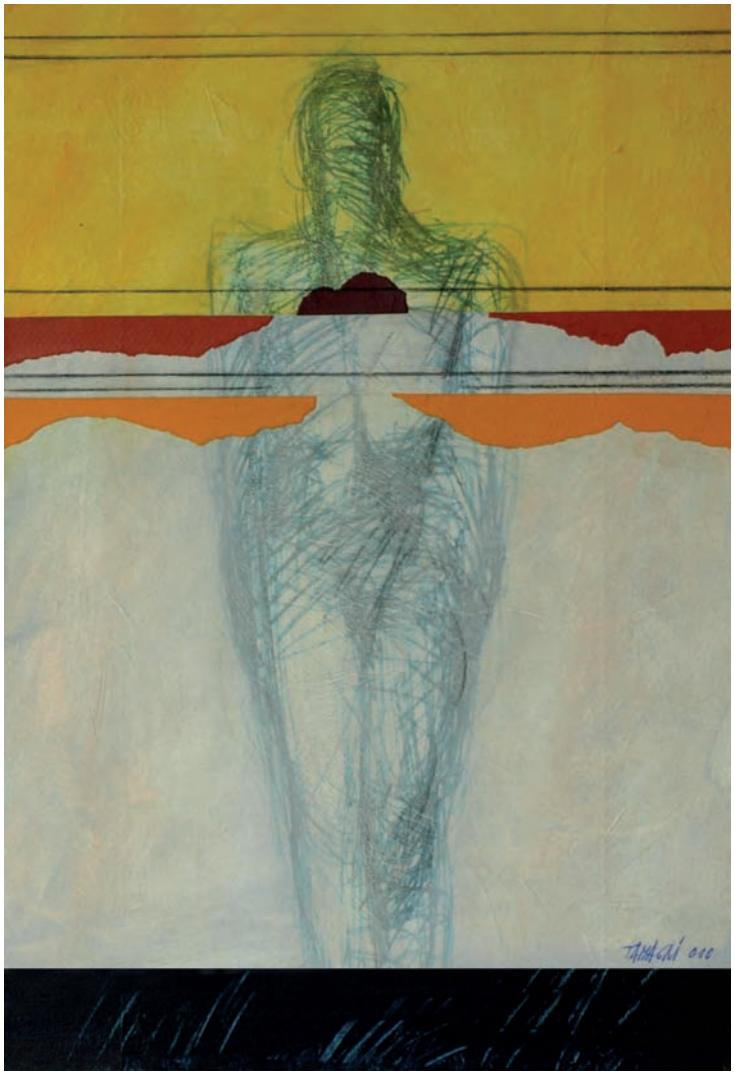
Originario di Menzonio in Valle Maggia, è nato a Cevio il 24 marzo 1940; ha studiato a Locarno dove in seguito ha lavorato presso l'architetto Oreste Pisenti. Si è trasferito a Ginevra nel 1960, poi a Parigi (1976), a Vienna (1997), a Roma (1998) e da qualche anno a Colonia. Dal 1965 è presente con opere in musei e collezioni private e pubbliche a Firenze, Amsterdam, Sao Paolo, Dortmund, Narbonne, Parigi, Perugia, Tokyo, Neuchâtel, Berna Vive e lavora a Colonia (Germania) e a Menzonio.

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

GIANFREDO CAMESI E GIANCARLO TAMAGNI FESTEGGIANO SETTANT'ANNI E MEZZO SECOLO DI ARTE

biente naturale. Parte dalla montagna, dalla natura, e innesca il contraddittorio dell'uomo con questo ambiente ostile. Vede un orizzonte chiuso, un mondo verticale, fuori dai legami sociali e comunitari forti, con calma trova la vallata e la sua apertura sull'esterno. Viaggiatore perenne e infaticabile, ribadisce la forma delle sue creazioni secondo i mezzi che gli procura ognuno dei disparati luoghi di lavoro. È ancora, attraverso i suoi successivi trasferimenti contrassegnati da ossessionante "andata e ritorno" tra il suo luogo d'origine (il centro del suo essere) e il mondo che percorre, recupera la sua fonte d'ispirazione e l'energia creatrice. Opposizione e accostamenti tra paese e città, tra natura e cultura, tra comunità e anonimato, tra tradizione rurale e civiltà urbana rimangono forse l'anima della sconfinata amicizia con Giancarlo Tamagni.

In effetti, pur calcando cammini diversificati e pur prospettando strategie diverse, Giancarlo Tamagni manifesta la sua pittura attraverso il dialogo/controversia tra la figura umana e l'ambiente sociale circostante. L'angoscia, la voglia di andare oltre e di uscire da quell'"interno misterioso e protetto", di guerreggiare contro le prevaricazioni e contro le esuberanze della società richiamano le energie di ricerca e le aspirazioni sprigionate dall'amico di Menzonio. La "figura" della donna, i volti talvolta struggenti e, qua e là le delicate resistenze, irrompono sulla tela, o si affacciano o si intravedono appena. Eppure diffondono una dirompente carica ammaliatrice e suadente che, qua e là, conquista e insieme indispettisce per via di quelle linee,



Giancarlo Tamagni, "Percorsi-tracciati", 2010, acrilico su tela e tecnica mista, cm 30x40.

GIANCARLO TAMAGNI

Originario di Sant'Antonio in Val Morobbia, è nato a Locarno l'11 giugno 1940. Si è diplomato alla Beaux Art di Losanna. Ha esposto regolarmente dal 1964 a Lugano, Locarno, Losanna, Torino, Zurigo, Basilea, Stoccarda, Venezia, Monaco di Baviera, Roeselare, Kurne, Milano, Martigny, Ginevra, Thun. Ha soggiornato per lunghi periodi in Belgio (Kortrijk) e a Parigi. Dal 2004 è responsabile del progetto artistico "ArteperArte" voluto dal Comune di Giubiasco. Vive e lavora a Pianezzo.

GIANFREDO CAMESI E GIANCARLO TAMAGNI FESTEGGIANO SETTANT'ANNI E MEZZO SECOLO DI ARTE

come tagli di mannaia, che scindono o scompongono la sua opera.

Si dice che le strade di ognuno spesso divergono e si perdono tra le pieghe dell'oblio; si dice che le amicizie sono garantite da tornaconti o da complicità. Si dice pure che ogni vissuto riesce ad essere dimenticato, spolpato e diluito: si dice anche che… Con fermezza si può sostenere che questi due settantenni idealizzano l'ambiente, lo abbagliano con la loro lunga attività.

I due artisti 70enni, dopo l'omaggio ricevuto al Mercato Coperto all'interno della mostra "ArteperArteFlash 10" dal 29 ottobre al 7 novembre, hanno ora una loro esclusiva appendice fino al 16 novembre alla Galleria Job di via Borghetto; la mostra si può visitare durante i seguenti orari: da lunedì a venerdì 08.45-11.00/13.45-18.30; sabato 08.45-12.00/13.45-17.00; chiuso domenica e festivi.

Giancarlo Tamagni, "Vedere oltre", 2010, tecnica mista, cm 40x60.

VIGANELLO-LUGANO - NAG ARNOLDI ALLA GALLERIA LA COLOMBA

La Galleria La Colomba nella sua mostra di fine anno riserva un importante omaggio a Nag Arnoldi. Nel bello spazio espositivo di Viganello-Lugano sono esposte circa 40 opere in bronzo, di misure e soggetti diversi e tipici dell'opera dell'artista di Comano. Sono tutte opere eseguite negli ultimi anni, anche con qualche pezzo inedito.

L'inaugurazione è sabato 13 novembre alle ore 18.00 (Galleria La Colomba, Via al Lido 9, Lugano-Viganello); la mostra si protrarrà fino al 12 dicembre e si può visitare da martedì a sabato nell'orario 14.00-18.00; domenica e giorni festivi 14.30-18.00; lunedì chiuso.

GIUBIASCO

AL MERCATO COPERTO SI È TENUTA LA QUINTA "ARTEPERARTEFLASH"

La crescita del "Progetto di Giubiasco", la determinazione e la costanza del gruppo promotore ed il continuo sostegno dell'autorità del Borgo hanno potuto vivere consolidamenti e seminare il germe della effettiva e proficua curiosità della gente. Recentissima è la 5a edizione di "ArteperArteFlash 10", dal 29 ottobre al 7 novembre al Mercato Coperto di Giubiasco. In mostra opere contemporanee di disparate dimensioni, create da 31 artisti di livello internazionale provenienti da Svizzera, Italia e Germania.

Gli artisti presenti e gli amici dell'arte hanno potuto così vivere un emozionante confronto fra l'arte di un tempo e quella d'oggi, che recupera la memoria del passato per vivere il presente. Questa edizione si è appropriata di significati e di ulteriori intensità emotive e non ha voluto assolutamente scordare chi, da più di cinquant'anni, ricerca, sviluppa, propone e ripropone: Gianfredo Camesi, valmaggese, nato a Locarno, operante attualmente a Colonia e Giancarlo Tamagni, da Sant'Antonio, nato a Locarno e attivo a Pianezzo. I due artisti 70enni, sono stati omaggiati in seno al Mercato Coperto con l'esposizione delle loro opere in ampi spazi al centro della mostra.

GLI ARTISTI PRESENTI AD "ARTEPERARTEFALSH10"

La recente "ArteperArteFalsh10" ha presentato quadri, sculture, istallazioni e fotografie di artisti provenienti dalla Svizzera interna, dal Ticino e dall'Italia.

Artisti ticinesi
François Bonjour,
Gianfredo Camesi, Vittorio Dellea,
Steff Lüthi, Pascal Murer,
Massimo Pacciorini-Job,
Milvia Quadrio, Valerio Righini,
Agostino Rossi, Giancarlo Tamagni,
Edmondo Viselli, Ivana Vitali,
Hans Peter Wespi.

Artisti italiani
Renato Bonardi, Brunivo Buttarelli,
Carlo Manini, Sergio Piccaluga,
Carlo Pizzichini e Luca Rendina.

Artisti della Svizzera tedesca
Heinz Aeschlimann,
Urs Dickerhof, Jörg Häusler,
Martina Lauinger, Susanne Lyner,
Eva Oertli, Nick Röllin,
Ruedy Schwyn, Stephan Spicher,
Rudolf Tschudin e Giorgio Veralli.

DE PRIMI FINE ART SA

Agents and Dealers in Old Masters, Modern and Contemporary Art

Consulenza, perizie e valutazioni di opere d'arte e collezioni artistiche.

Arte antica, moderna, contemporanea e fotografia.

Piazza Cioccaro 2 - CH-6900 Lugano - Switzerland
Tel +41.919234833 - Fax +41.91.9234835 - Mob +41.79.6204827
www.deprimi.ch - info@deprimi.ch

In un nucleo
di rustici del 1500

Tutto in un'atmosfera
raffinata e particolare

Taverne - Lugano- tel 091 945 28 71

Il regno
del
Risotto

Ristorante
LA RUPE

Lamone, via Cantonale 17 - tel 091 950 90 10

tutti i giorni
10 diverse
specialità

LUGANO

NIPPON, ARTE E CULTURA DAL PAESE DEL SOL LEVANTE

A Lugano fino al 27 febbraio 2011 è in calendario "Nippon", un'iniziativa unica nel suo genere, che coinvolge l'intera città, a partire dai suoi centri espositivi più prestigiosi, offrendo un itinerario che indaga gli aspetti più interessanti dell'arte e della fotografia, dalla metà dell'Ottocento ai nostri giorni, e delle antiche tradizioni del Paese del Sol Levante. Non mancheranno manifestazioni, incontri e spettacoli teatrali come ulteriori approfondimenti.

La rassegna "Nippon. Tra mito e realtà: arte e cultura nel Paese del Sol levante" rappresenta anche una tappa importante del percorso che porterà la città di Lugano ad inaugurare nel 2013 uno straordinario nuovo centro culturale, il LAC. E segna anche l'inizio di nuovo modo di organizzare eventi per la città, dove le parole "condivisione e integrazione tra le diverse realtà culturali del territorio" sono e saranno le basi su cui poggeranno tutte le iniziative.

Un'ideale punto di partenza da cui iniziare l'itinerario Nippon è rappresentato dalle due mostre fotografiche "Ineffabile perfezione. La fotografia del Giappone. 1860-1910", in programma a Villa Ciani, e "Araki Love and Death" al Museo d'Arte di Villa Malpensata, che dischiuderanno le porte della storia iconografica del Giappone, dalle sue origini nel XIX secolo, fino alla contemporaneità, con una delle personalità più rilevanti dell'universo fotografico internazionale.

Al Museo Cantonale d'Arte e nel Parco di Villa Ciani è invece in programma la mostra "Gutai. Dipingere con il tempo e lo spazio". L'esposizione ripercorre le vicende del movimento artistico giapponese "Gutai", costituitosi nel 1954 ad Osaka su iniziativa del pittore Jiro Yoshihara, unitamente a Akira Kanayma, Saburo Murakami, Kazuo Shiraga, e Shozo Shimamoto. Nella sezione ospitata al Parco di Villa Ciani, sono ricreate alcune delle più significative installazioni ideate in occasione delle esposizioni all'aperto tenutesi in Giappone a metà degli anni Cinquanta. Tra queste, una lunga passerella percorribile, un campanile di stoffa dall'interno del quale si può osservare uno scampolo di cielo e una serie di festoni di nylon contenenti acqua pigmentata con colori diversi.

Il Museo delle Culture, a Villa Heleneum di Castagnola, è in programma "Shunga. Arte ed Eros nel Giappone del periodo Edo". L'esposizione presenta una serie di "shunga", termine giapponese che significa letteralmente "immagini della primavera" e che definisce un genere di stampe a soggetto erotico che raggiunsero la massima fioritura nel periodo dello shogunato dei Tokugawa, tra il 1603 e il 1867.

Per tutto il periodo delle mostre, una serie di iniziative collaterali favoriranno l'incontro del pubblico con la cultura tradizionale giapponese attraverso molte sue affascinanti forme d'espressione.

Il Ciani ospiterà una serie di eventi e attività, a cura dell'Associazione Culturale Giappone in Italia, che permetteranno di osservare da vicino o prendere parte in prima persona ad alcuni momenti rituali e culturali della vita nipponica, realizzati e condotti da esperti conoscitori di ognuna delle discipline proposte. In particolare, vi sarà l'opportunità di assistere alla vestizione del kimono e della geisha, o alla cerimonia del tè, rito che in Giappone trascende la dimensione privata per assumere un significato sociale e spirituale. Inoltre, si terranno ulteriori appuntamenti con la Cultura del Giappone, come dimostrazioni di ikebana, di arti marziali, oltre a proposte di corsi di origami e impacchettatura, potatura del bonsai, presentazioni di calligrafia.

CHIASSO
ALLA GALLERIA MOSAICO OPERE DI FELICITA BIANCHI DUYNE

Di origine olandese, nata a Zurigo nel 1958, ergoterapista di formazione, Felicita Bianchi Duyne si è stabilita da tempo nella Capriasca, dove vive e lavora. Autodidatta in pittura per vocazione e per passione, ha tenuto dal 1996 una dozzina di mostre personali in Ticino, nella Svizzera d'oltralpe e negli Stati Uniti. Dal 2001 è responsabile per l'insegnamento delle tecniche grafo-pittoriche presso la scuola cantonale medico-tecnica di Lugano- Trevano e dal 2002 membro attivo della società delle arti visive svizzere Visarte, di cui è stata recentemente eletta membro di Comitato. Di sé, del suo operare, dice: "Tra creatività e terapia esiste un ponte che unisce i due poli del mio agire.

Attenta allieva ginnasiale di Edgardo Cattori, più tardi quale terapista incontra Italo Valenti: due riferimenti importanti per la sua personale evoluzione artistica. Pur volgendosi infine decisamente verso il non figurativo, il segno o la traccia e a volte l'oggetto non saranno mai del tutto abbandonati nel suo lavoro. "La sua pittura - ha scritto il critico Claudio Guarda - si muove su due livelli che sono anche due tempi. C'è un fondo, in genere più omogeneo e compatto, ottenuto per stratificazioni di sabbie e colori, si cui galleggia o si incide una scrittura leggera fatta di tracce, segni, sgraffi, strane grafie, foglie, rami, lettere o numeri apposti in un secondo momento".

Felicita Bianchi Duyne, "Pagine d'autunno", 2010, tecnica mista.

Nella storica Galleria Mosaico (in via Bossi 32 a Chiasso) Felicita Bianchi Duyne espone fino al 19 novembre venticinque opere, per lo più tecniche miste su pannello di legno ricomposto. La mostra si può visitare da martedì a sabato, dalle 15.00 alle 18.00 e su appuntamento.

VIGANELLO - ALLA GALLERIA D'ARTE SESTANTE GLI INTRECCI DI SILLI TOGNI AMBROSETTI

Sabato 20 novembre alle ore 17.00 verrà inaugurata presso la Galleria d'arte Sestante (in Via alla Roggia 6 a Viganello) la mostra dedicata a Silli Togni Ambrosetti dal titolo "Confini di vento". Dopo un lungo periodo di attività teatrale e televisiva Silli Togni si ripropone, grazie alle esperienze vissute nelle arti decorative durante gli studi al CSIA, con un suo percorso di ricerca del tutto nuovo. I suoi lavori sono espressioni di arte plastica fatti di un gioco di materiali scomposti e riassemblati, tenuti insieme da fili d'argento. Nelle precedenti esposizioni alla Tonino nel 1975, furono la pastosità dei colori e la morbidezza delle forme a contraddistinguere i lavori, e nel 1985, sempre alla Tonino, furono i maliziosi collages; questa volta alla Sestante sono gli intrecci di linee e materiali assemblati in modo inusuale e vibrante a catturare l'attenzione.

La mostra alla Galleria d'arte Sestante rimarrà aperta fino a domenica 19 dicembre nei giorni di domenica e giovedì dalle 14.30 alle 18.30 e su appuntamento.

CHIASSO

AL M.A.X. MUSEO GILLO DORFLES E IL MOVIMENTO ARTE CONCRETA

Gillo Dorfles, "Guanto e spirale", 1940, olio e tempera su cartone, cm 50 x 47.

L'esposizione che si tiene al m.a.x. museo di Chiasso fino al 22 novembre propone per la prima volta una rassegna specifica di opere di Gillo Dorfles riguardanti il periodo di adesione al Movimento di Arte Concreta e i suoi contatti ticinesi e svizzeri. Provenienti dalla collezione personale dell'artista e da varie collezioni private italiane e svizzere, ma anche dall'archivio di Max Huber, sono esposti una settantina di lavori, tutti realizzati fra il 1948 e il 1958, in prevalenza dipinti, ma anche disegni, bozzetti, opere grafiche, un tappeto e una rara selezione di ceramiche.

Nel 1948 Gillo Dorfles, con Bruno Munari, Atanasio Soldati, e Gianni Monnet, è tra i fondatori del Movimento Arte Concreta, movimento d'avanguardia che reagisce polemicamente tanto ai dogmi della figurazione quanto a quelli dell'astrazione postcubista, movimento a cui si affiancherà ben presto Luigi Veronesi, Augusto Garau, Galliano Mazzon, Regina Cassolo Bracchi e poi Lucio Fontana. In quest'ambito, centrale diviene il ruolo di Dorfles quale critico e teorico. I "concretisti italiani" si battono per l'assoluta libertà e indipendenza dell'arte da qualunque ideologia, ponendosi in polemica diretta contro ogni condizionamento esteriore all'arte e soprattutto contro la pittura neorealista e la corrente Novecento, vittima di strumentalizzazioni politiche. Gli aderenti al MAC aspirano a consolidare legami con il mondo della produzione, il loro desiderio di assecondare lo sviluppo industriale li rende attenti alle nuove tecniche e ai nuovi materiali in una città, come Milano, attraversata da un forte desiderio di ricostruzione e di sviluppo dopo i drammatici eventi bellici del secondo dopoguerra. Altro tema centrale per il MAC è rappresentato dalla sintesi delle arti, un effettivo rinnovamento del gusto alla luce della interdisciplinarietà in tutti i settori della vita moderna, fondendo in un unico corpo pittura, scultura, design, architettura e grafica.

In questo ambito aderisce al Movimento di Arte Concreta anche Max Huber che partecipa con due litografie alla cartella grafica realizzata per la mostra del 1949 tenutasi presso la libreria A. Salto di Milano con l'introduzione di Giulio Carlo Argan. Questa collaborazione tra gli artisti del MAC e il mondo dell'industria italiana porterà alla realizzazione di alcune mostre in cui l'arte viene posta al servizio della tecnica; ricordiamo le due esposizioni tenutesi alla Saletta dell'Elicottero a Milano, nel 1952, che vedono la partecipazione anche di Dorfles, intitolate Materie plastiche in forme concrete e II Mostra di Esperienze e di Sintesi tra le Arti: Studi per forme concrete nell'Industria Motociclistica.

Dopo la conclusione del MAC, avvenuta nel 1958, Dorfles inizia una brillante carriera accademica che lo porterà in qualità di docente di Estetica ad insegnare presso le Università di Milano, Trieste e Cagliari.

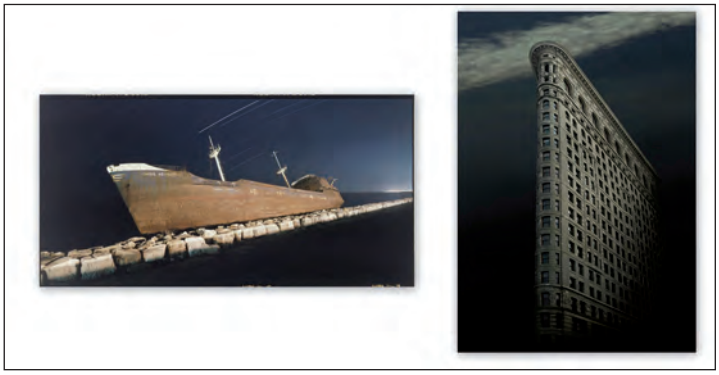
La mostra al m.a.x. museo (via Dante Alighieri 6, Chiasso) rimane allestita fino al 22 novembre e si può visitare nei giorni da martedì a domenica (entrata Fr. 10) negli orari 10.00-12.00 / 15.00-18.00.

LUGANO

ALLA PHOTOGRAPHICA FINEART CONFRONTI CON I MAESTRI DEL '900

La Photographica FineArt ha inaugurato una nuova esposizione con una scelta di fotografie dedicate a paesaggi ed architetture definiti "non convenzionali". La rassegna d'autunno è stata ideata in un modo singolare. La giovane galleria e l'artista Irene Kung hanno selezionato una serie di fotografie famose raffiguranti il paesaggio con l'obiettivo di creare una serie di accostamenti, per assonanze estetiche e di atmosfera, ai lavori di questa brillante fotografa svizzera. Presenti opere di Michael Kenna, Sebastiao Salgado, Olivo Barbieri, Josef Koudelka, Keisuke Shirota, Paul Caponigro e altri.

Photographica FineArt nasce dall'aspirazione di Marco Antonetto a mostrare in maniera semplice ed esauriente la Fotografia storica e moderna a quelle persone che sentono il desiderio di approfondirne la conoscenza e trovano nelle opere fotografiche un piacevole "oggetto del desiderio" da ammirare e collezionare.



Abbinamento Olivo Barbieri/Irene Kung.

La mostra alla Galleria Photographica FineArt (in Via Cantonale 9 a Lugano) rimane allestita fino al 24 dicembre; si può visitare da martedì a venerdì con orario 09.00-12.30 / 13.30-18.00 e sabato su appuntamento; chiuso lunedì.

MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA
DEL MENDRISIOTTO - STABIO

Sale permanenti: dalle origini dell'umanità all'invenzione dell'agricoltura; sala dei mezzi di trasporto e attrezzi da carradore; collezione di trappole e tagliole, attrezzatura da stalla; due sale con oggetti attinenti a varie attività del mondo rurale

Mostra tematica: dall'11 aprile 2010 al 18 giugno 2011
Un po' di storia, SFOGLIANDO L'AGRICOLTURA

Apertura: ma, gio, sa, do e festivi 14.00 - 17.00 (gruppi anche fuori orario)
Tel. e fax 091 641 69 90 www.stabio.ch museo@ stabio.ch

LIGORNETTO

CONTINUA AL MUSEO VELA LA MOSTRA FEDERICO PFISTER/DE PISTORIS FUTURISTA

Continua fino al 5 dicembre la mostra al Museo Vela intitolata "Federico Pfister / De Pistoris (1898-1975), Futurista e intellettuale tra Svizzera e Italia". La vita di Federico Pfister, nato a Napoli nel 1898, in un ambiente bor¬ghese, da padre svizzero di origini sciaffusane, fu segnata da non pochi rovesci e lutti. Perse i genitori in tenerissima età e vide morire anzi¬tempo anche i due fratelli, Hans e Tonia, cui era molto legato. La soli¬tudine e le difficoltà contingenti causate dalla sua cittadinanza elvetica durante il Primo conflitto mondiale non facilitarono le cose. Fu la necessità di crearsi una "famiglia culturale e artistica" a spingerlo, favorito da eccezionali doti intellettuali e da una personalità determi¬nata, ad unirsi ai futuristi nei primi anni '20, intrecciando con Enrico Prampolini rapporti di stima e di collaborazione artistica, oltre che un'amicizia durata nel tempo. Con altrettanto convincimento per un trentennio si allontanò dalla pittura – se si eccettua il ciclo di affreschi per i Padri Barnabiti di Napoli, non realizzato – per dedicarsi all'ar¬chitettura, all'archeologia e alla filosofia, insieme ai massimi studiosi attivi in Italia in quegli anni.

La mostra al Museo Vincenzo Vela presenta per la prima volta il percorso pittorico dell'artista attraverso oltre centoventi tra disegni, taccuini, acquerelli, dipinti a olio e tele preparatorie per un ciclo di affreschi mai realizzato. Il catalogo stampato per l'occasione segna un primo importante tassello nella scoperta e nello studio di una grande personalità svizzera dimenticata.

La mostra al Museo Vela intitolata "Federico Pfister / De Pistoris (1898-1975), Futurista e intellettuale tra Svizzera e Italia" rimarrà allestita fino al 5 dicembre; si può visitare nei giorni feriali dalle 10 alle 17, domenica dalle 10 alle 18; chiuso lunedì.

CHIASSO E MENDRISIO - DA FOLINI ARTE E ALLA SPAZIO STELLANOVE ESPONE FRANCINE MURY

L'artista romanda Francine Mury si propone contemporaneamente in due gallerie del Mendrisiotto. Con una mostra dal titolo "Vita silente" è presente con monotipie e dipinti recenti presso la galleria Folini Arte contemporanea a Chiasso e presso lo Spazio d'arte Stellanove a Mendrisio.

Francine Mury è nata a Montreux nel 1947. Ha frequentato le scuole dell'obbligo a Basilea, città che ha avuto un ruolo centrale nella sua formazione. Ha studiato arti visive e grafica dapprima in Inghilterra e in seguito a Basilea e a Berna. Tra il 1983 e il 1988 ha vissuto a Parigi, dedicandosi in particolare alla pittura e frequentando un corso di incisione presso la scuola Hayter. Di seguito è stata a Milano e a Roma, ampliando i suoi contatti con il mondo artistico. Nel 1987 si è recata per la prima volta in India. Da allora, diversi viaggi di studio le permettono di sviluppare il suo interesse per la pittura indiana. L'artista vive in Ticino dal 1989; ha insegnato presso il Dipartimento di Arte applicata della Supsi ed e esposto in numerose mostre sia in Svizzera che all'estero.

Le due distinte mostre da Folini Arte di Chiasso e nello Spazio d'Arte Stellanove a Mendrisio (via Stella 9) rimarranno aperte fino al 28 novembre.

MAGLIASO
UN BOUQUET FINALE ALLA GALLERIA OFFICINAARTE

L'esposizione, che ha luogo negli spazi di Officinaarte fino al 19 dicembre, chiude il ciclo 1992-2010 della galleria di Magliaro, dopo di che chiuderà fino a nuovo avviso. Per marcare il passaggio tra l'oggi e il poi, alcuni artisti hanno lavorato sulla riflessione dell'artista ticinese di Parigi Gianfredo Camusi che recita "L'absence ne manque de rien car la mémoire est présence".

La mostra, iniziata lo scorso 9 ottobre, si svolge con diversi momenti proposti da oltre una decina di artisti. Sono presenti la ticinese Jacqueline Cuche, creatrice di installazioni, con le sue foto di grande formato, che fa da "traît d'union" discreto ma solido tra sé e tutti gli altri partecipanti. Altri protagonisti di questo capitolo dell'avvenimento alla Officinarte (dal 5 al 28 novembre) sono la ginevrina Aglaia Haritz che disegna con la macchina per cucire e Reto Albertalli (Ginevra), fotografo. La loro pluriennale ricerca a due testimonia dei vari conflitti e sofferenze della terra.

Aglaia Harit, "Abaja Bozzolo".

Silvia Paradela è artista argentina oramai ticinese che vie e lvoora a Capriasca; presenta una serie di opere su cartaevidenziando un percorso di riflessione sul tema dell'origine. Altro duo artistico è rappresentato da "Birthmark, a no copiright art brand" formato dai milanesi Laura Marchesi e Silvio Segabrugo. Invece il "gruppo=1" (dal 4 al 19 dicembre), composto attualmente dal vodese Paolo Boschetti (Morges), e dalle ticinesi Marisa Casellini (Melano), Veronica Tanzi (Caslano) e Flavia Zanetti (Magliaso) è nato nel 1989 con lo scopo di legare l'arte alla critica politico-sociale, alla denuncia, all'ironia con cui leggere la vita, la comunicazione, i rapporti vitali tra gli uomini. Partendo dalla riflessione di Camesi "l'absence ne manque de rien, car la mémoire est présence", il Gruppo=1 reinterpreta una filastrocca di bimbi inserendola in un universo in cui si intrecciano paradossalmente memoria, olfatto, udito, marketing, conoscenze popolari, pubblicità, angoscia, sogno e speranza.

Questo ciclo di appuntamenti artistico-culturali alla Officinaarte di Magliaso si conclude il 19 dicembre tra le 15 e le 17.

SORENGO - UNA MOSTRA DI LOREDANA MÜLLER DONADINI

La Clinica Sant'Anna di Lugano-Sorengo ospita lungo i suoi ampi corridoi opere dell'artista Loredana Müller Donadini. Fino al 17 gennaio prossimo saranno esposte carte fatte a mano imbibite d'inchiostri.

Loredana Müller è nata a Mendrisio nel 1964 ed ha studiato all'Accademia di Belle Arti di Roma, dove ha vissuto per oltre quindici anni. È rientra in Ticino nel 2000 e aperto a Bellinzona la Galleria Pangeart (2002-2006), mentre nel 2006 ha aviato la Scuola Pangeart di Arti Applicate a Camorino.

La mostra presso la Clinica Sant'Anna si può visitare tutti i giorni dalle 15.00 alle 19.00; le opere sono in vendita e parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione Triangolo Sottoceneri che si occupa di volontariato e assistenza per il paziente oncologico.

AGRA
ALLA BUCHMANN GALERIE CARROL E MUNDT CON "YELLOW"

La Buchmann Galerie di Agra presenta in esposizione fino al 31 dicembre due artisti: Lawrence Carroll con i suoi lavori intitolati "Yellow Works" e Wilhelm Mundt con "Yellow Murano Glass Sculptures".

Più di tutto, i quadri-scultura di Lawrence Carroll (*1954) si compongono di un colore delicato e contenuto. Per questa esposizione l'artista americano presenta un nuovo gruppo di opere il cui punto di partenza è, per la prima volta, un forte giallo. Questo ocra concilia le immagini di luce, sole e calore, ma suggerisce anche altre possibili letture. Per Lawrence Carroll il giallo agisce più di tutto sulla parte emotiva dell'osservatore a sua volta attratto alle opere in modi diversi. Le associazioni e il significato di questo colore non sono statiche o specifiche, sono molto ampie e ambigue. Sono stati i dipinti in giallo "burroso" di Giorgio Morandi del 1952 a spronare Carroll a lavorare con questa tonalità. Nel 1984 Carroll aveva già realizzato qualche dipinto in giallo in reazione ai "Black Paintings" di Frank Stella, artista del quale Carroll riteneva il linguaggio restrittivo. Dove Stella asseriva "What you see is what you get" (ciò che vedi è ciò che cogli), Carroll rispondeva, attraverso l'utilizzo intenzionale di un colore - il giallo - il cui significato non poteva essere fissato precisamente, "What you see is not what you get" (ciò che vedi non è ciò che cogli).

Wilhelm Mundt, 07, 2010, scultura in vetro di Murano, 19 (h) x cm 32x25.

Nelle sue "Trashstones" Wilhelm Mundt (*1959) comprime materiali sempre diversi realizzando volumi amorfi. Dalle molteplici fasi di lucidatura risultano delle aree casuali che sembrano offrire una vista dentro le pietre. Queste trasparenze apparenti hanno interessato l'artista inducendolo a sperimentare con elementi che gli permettessero di addentrarsi nel cuore delle forme. Lavorare il cristallo di Murano ha dato a Mundt l'opportunità di permettere questa vista nell'interno della forma, di illustrare il centro, in maniera di modello, come è. È interessante notare come, nel caso delle pietre di vetro, le innumerevoli rifrazioni della luce permettono solo delle supposizioni sulla forma dei pezzi di vetro di scarto colorato raccolti al centro. Riflettono l'interesse di Mundt in tutto quanto è misterioso, nelle cose per le quali l'artista non trova le parole per esprimerle, cose che lo toccano nel cuore.

La mostra è visitabile presso la Buchmann Galerie, Via Gamee 6, Agra (tel. 091 980 08 30) solo su appuntamento.

LA CORNICE
CORNICI
DORATURE
ARTICOLI DI BELLE ARTI

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

LUGANO

ALLA BIBLIOTECA SALITA DEI FRATI L'ARTE DEL LIBRO DI ALINA KALCZYŃSKA

Fino al 20 novembre nel porticato della Biblioteca Salita dei Frati è in atto una mostra dedicata all'artista polacca Alina Kalczynska, che da anni eccelle nel campo del libro d'artista, interpretando i testi con proprie opere grafiche originali (incisioni, acquarelli), e nella creazione di libri d'autore o libri-opera in esemplare unico.

Alina Kalczynska è nata nei pressi di Cracovia e lì si è diplomata all'Accademia di Belle Arti in xilografia e grafica editoriale. All'arte del libro si è dedicata particolarmente dal 1980, quando, dopo aver sposato l'editore Vanni Scheiwiller, si è stabilita con lui a Milano, passando però lunghe estati a Otranto, fonte continua di ispirazione. Oltre a collaborare costantemente con il marito per le sue edizioni, ha proseguito negli anni una sua personale ricerca nel libro d'artista, unendo la sua "lettura" artistica al testo poetico di autori polacchi (J. Hartwig, Z. Herbert, C. Miłosz, W. Szymborska), italiani (S. Lattmann, A. Merini, E. Montale, C. Rebora), cinesi (Bao Chang, Lu Xun, Su Wu), sempre in tirature limitate. Più di recente ha realizzato libri e cartelle anche con manoscritti di poeti; dal 1994 diversi "libri d'autore" sono stati ideati ed eseguiti in esemplare unico. Unicità che l'artista persegue attraverso un lavoro di immedesimazione e di resa totale, dalla carta tirata a mano, alle sfumature dell'acquarello, al gioco d'intaglio che consente di ottenere diversi effetti di luce.

La mostra è aperta nel Porticato della Biblioteca, in Salita dei Frati 4 a Lugano fino al 20 novembre; si può liberamente visitare da mercoledì a venerdì tra le 14 e le 18, sabato dalle 9 alle 12, oppure su appuntamento.

RIVERA - ALLA CASA DEI LANDFOGTI LA COLLEZIONE 2010 DI BIASCART

Nelle sale della Casa dei Landfogti a Rivera dal 14 novembre al 5 dicembre viene presentata una mostra personale dell'artista di casa nostra conosciuto con lo pseudonimo di Biascart. In mostra è la nuova collezione 2010, composta da una cinquantina di opere in tecnica mista intitolata "Vibrazioni dell'anima".

Caratteristica di Biascart, è quella di presentare ogni anno una collezione di quadri nuova ed inedita, con temi e tecniche sempre diverse. I dipinti di quest'anno si propongono con diversi strati di differenti materie, affiancate da molteplici tecniche. Nelle opere emerge una forte impronta artistica che spazia armoniosamente dal figurativo all'astratto. Una grande libertà di gesti pittorici, spontanei, effettuati con pennelli, spugne, spatole, con colori acrilici ed a olio, con applicazioni di allumino che catturano catturano e riflettono lucentezza.

Oltre alle nuove opere, nelle salette secondarie della Casa dei Landfogti si possono ammirare i rimanenti dipinti della collezione dello scorso anno dal titolo "Svaligiare ricordi". La personale mostra di Biascart offre dunque al visitatore la possibilità di ammirare in totale un centinaio di opere.

L'esposizione rimane aperta al pubblico sino al 5 dicembre, il sabato e la domenica dalle 14.00 alle 18.00, sempre con la presenza dell'artista. La vernice è prevista per domenica 14 novembre dalle ore 15.00.

RANCATE

DA BRAMANTINO A BERNARDINO LUINI IL RINASCIMENTO NELLE TERRE TICINESI

La mostra "Il Rinascimento nelle terre ticinesi. Da Bramantino a Bernardino Luini" in atto alla Pinacoteca Züst a Rancate si propone come un «reportage critico», affascinante e del tutto originale. Per la prima volta viene, infatti, percorsa la rilevante produzione artistica rinascimentale del Canton Ticino: un capitolo ineludibile dell'arte lombarda e europea di quel periodo. Qualunque trattazione del Cinquecento settentrionale deve fare i conti con la grande parete affrescata da Bernardino Luini in Santa Maria degli Angioli a Lugano. Eppure le ricchezze di questo territorio non si limitano a questa emergenza clamorosa, già meta dei pellegrinaggi artistici e mondani dei conoscitori ottocenteschi. Il territorio dell'antica Diocesi di Como e delle Tre Valli Ambrosiane (Leventina, Blenio, Riviera), dal San Gottardo al San Bernardino, tra laghi (Ceresio, Verbano, Como) e fiumi (il Ticino, su tutti), catalizza, tra gli anni Settanta del Quattrocento e la metà del secolo successivo, una produzione artistica di assoluto rilievo.

Sono decenni che vedono Bramantino dipingere la "Fuga in Egitto" nel santuario della Madonna del Sasso all'Orselina sopra Locarno, Bernardino Luini, il polittico di San Sisinio a Mendrisio e il tramezzo di Santa Maria degli Angeli a Lugano: due vertici che cadono però in un terreno già fertile e lo vivificano ulteriormente. Valgano le "Scene della Genesi" a Campione d'Italia, l'"Ultima cena" di Ponte Capriasca, il Giampietrino, oltre ad artisti locali di talento, come Bartolomeo da Ponte Tresa, Giovanni Antonio da Montonate, Domenico Pezzi della Valsolda e Giovanni Antonio de Lagaia.

Le pale d'altare, le oreficerie e i ricami, le sculture in legno e in pietra, le vetrate esposte nella mostra allestita alla Pinacoteca Züst di Rancate sono il nucleo di partenza per itinerari che portano ad ammirare affreschi e altri capolavori conservati nei luoghi originari, in contesti di grande bellezza naturalistica. Nel corso della preparazione di questa mostra sono state ricostruite vicende di dipinti che hanno lasciato le terre ticinesi per finire dispersi ai quattro angoli del mondo. La fortuna di Bernardino Luini nell'Ottocento ha favorito la diaspora delle sue opere: eccezionalmente ritorna, grazie alla generosità del Philadelphia Museum of Art, uno scomparto del polittico, commissionato dalla famiglia Torriani per San Sisinio a Mendrisio e che ha lasciato la chiesa alla fine del Settecento. Ma è stato possibile appurare anche che cosa si trovava sull'altar maggiore di Santa Maria degli Angeli a Lugano, a pochi metri dal tramezzo affrescato da Bernardino Luini: un polittico del lodigiano Calisto Piazza, realizzato per volontà di un membro di casa Rusca. Anche in questo caso l'opera ha lasciato Lugano nel Settecento e l'elemento centrale, per secoli in Inghilterra e poi negli Stati Uniti, ritorna per l'occasione in Svizzera: e sarebbe bello ci potesse restare.

Bernardino De Donati (attr.), "Enea alla corte di Didone", prima metà del XVI secolo, olio su tavola.

Non sono mancate scoperte sul fronte dell'identificazione di autori e date di esecuzione: per esempio il "Giulio Cesare riceve la testa di Pompeo", un capolavoro dell'arazzeria milanese rinascimentale, destinato a un altro esponente della famiglia Rusca, è oggi diventato – grazie alla lettura dell'iscrizione – l'unico pezzo firmato di Antonio Maria da Bozzolo, il principale tessitore di arazzi nella Milano rinascimentale, realizzato nel 1509; il suo cartone spetta, per ragioni di stile, a Bernardo Zenale. Anche questo preziosissimo manufatto, conservato nel Musée des Arts Décoratifs di Parigi, viene esposto a Rancate. L'enigmatico Bramantino ha dovuto cedere qualcosa di fronte a una pattuglia di suoi innamorati, vecchi e nuovi: finalmente della "Fuga in Egitt"o di Orselina è possibile proporre una decifrazione della misteriosa iconografia, alla luce dei Vangeli apocrifi.

Nella mostra si vedranno anche opere pressoché prive di storia che

DA BRAMANTINO A BERNARDINO LUINI

emergono oggi alla ribalta, come uno splendido stendardo processionale proveniente dal Duomo di Como, appositamente restaurato per l'occasione da Gianmaria Casella. Dalla grande cattedrale sul lago, per la straordinaria disponibilità della Curia locale, provengono anche due monumentali tele di Bernardino Luini, un San Sebastiano e un San Cristoforo, restate ingiustamente ai margini del suo catalogo per l'intero Novecento.

Tra le scene madri con cui la mostra si conclude, dopo avere cavalcato più di mezzo secolo di storia, c'è il confronto, sempre emozionante, tra Gaudenzio Ferrari e Giovanni Angelo Del Maino: due opere del grande pittore valsesiano, molto attivo per l'antica diocesi di Como e non senza effetti sulla produzione artistica ticinese, saranno esposte reduci da restauri (uno generosamente offerto da Novaria Restauri, l'altro sostenuto dal Credito Valtellinese e realizzato da Barbara Ferriani) di fronte alla intensa "Madonna svenuta" dello scultore pavese, anch'essa da poco recuperata (grazie a Luciano ed Eugenio Gritti) e praticamente sconosciuta al pubblico.

La mostra alla Pinacoteca Züst a Rancate rimane allestita fino al prossimo 9 gennaio; si può visitare (ingresso fr. 8) da martedì a venerdì: con orario 9-12 / 14-18; sabato, domenica e festivi 10-12 / 14-18; chiuso lunedì.

LUGANO

ALLA DE PRIMI FINE ART LA NATURA MORTA DEL GASPARRO

Continuando nel suo ambizioso programma finalizzato a favorire il dialogo tra artisti e opere che, sebbene di epoche e caratteristiche diverse, hanno nella qualità una matrice comune, la galleria d'arte De Primi Fine Art, l'11 novembre, presso la sua sede di Piazza Cioccaro 2, inaugurerà una piccola mostra dedicata al celebre maestro fiorante napoletano Gaspar Lopez, detto Il Gasparro (circa 1650-1732). Si tratta della prima esposizione monografica che sia mai stata dedicata a questa importante figura della natura morta italiana, che rende questo appuntamento particolarmente interessante e godibile per gli amanti di questo genere pittorico. Nel percorso delle nature morte esposte, raffiguranti fiori, si può cogliere l'alto livello qualitativo raggiunto da questo artista, operante sia a Napoli sia a Firenze, e si riesce a comprendere la grande influenza che egli ha esercitato su tutta una schiera di pittori che hanno continuato, sia pure con risultati meno eclatanti, l'arte di dipingere un soggetto allora tanto amato come la natura morta floreale.

Nella galleria al terzo piano di Piazza Cioccaro 2 a Lugano saranno presenti opere sia del periodo giovanile sia della piena maturità, quando oramai alcune influenze Rococò sono da lui magistralmente elaborate. Rovine, colonne, vasi, piatti, spesso con la presenza di putti, vengono ricoperti e utilizzati da quinta per una messa in scena floreale tipica di una cultura nella quale l'estetica frivola e leggera predomina assoluta. L'attenzione al dettaglio nel descrivere le varie qualità di fiori diventa anche una prova di abilità pittorica, nella quale il Gasparro non esita a confrontarsi con i maestri del secolo precedente.

Nel catalogo curato dal professor Alberto Cottino, insigne studioso della natura morta italiana, sono presenti ulteriori immagini provenienti da alcuni tra i più importanti musei e collezioni private, che permetteranno confronti utili a migliorare la conoscenza di un maestro finora un po' trascurato dalla critica.

Il vernissage della mostra è per l'11 novembre alle ore 18.00, poi la mostra si potrà visitare fino al 15 gennaio 2011; orari di apertura: lunedì-venerdì 14.00-18.00; sabato su appuntamento.

ASCONA
SI PROSEGUE CON CEDAR WALTON NELLA RICCA STAGIONE DEL JAZZ CAT

Il Jazz Ascona Festival, che si tiene annualmente fra fine giugno e inizio luglio, ha anche un'appendice invernale con i concerti dell'associazione Jazz Cat Club, oramai diventati un punto fermo della programmazione jazz nel Canton Ticino. Allestito dal direttore artistico Nicolas Gilliet e caratterizzato dalla grande varietà stilistica, il cartellone della stagione 2010-2011 (la terza per il club) ha in serbo otto appuntamenti di qualità con importanti artisti internazionali. I concerti si tengono una volta il mese, il lunedì sera, alle 20.30, nella bella e intima cornice della Sala del Gatto di Ascona (via Muraccio 21).

La stagione è stata inaugurata lo scorso 18 ottobre dai Pink Turtle, gruppo francese campione di vendite nel 2009 con "Pop in Swing", che con "Back Again" torna alla carica con uno show dedicato ai più grandi successi della storia del pop e del rock, magistralmente rivisti in chiave swing.

Pink Turtle.

Si prosegue, il 22 novembre, con il quintetto del leggendario pianista, compositore ed arrangiatore americano Cedar Walton, artista di primo piano dell'hard-bop che ha suonato nei celebri Jazz Messengers con Art Blakey, Freddie Hubbard e Wayne Shorter. Walton è stato anche il primo pianista registrare (nel 1959) "Giants Steps" con John Coltrane e sarà ad Ascona con il suo attuale quintetto: sicuramente un concerto di richiamo.

Lo stesso dicasi per il terzo appuntamento (13 dicembre), che proporrà invece tutta la gioia di vivere della musica soul, del jazz e del groove di New Orleans. Protagonisti del concerto il vincitore dell'Ascona Jazz Award 2010, l'esuberante batterista (nonché eccellente cantante) Shannon Powell e il vibrafonista Jason Marsalis.

In cartellone (il 24 gennaio 2011) anche un gruppo nominato nel 2009 ai Grammy Awards (categoria Best Latin Jazz Album): il Brazilian Trio di Helio Alves, Nilson Matta e Duduka Da Fonseca, tre musicisti brasiliani di spicco trapiantati a New York, che propongono un affascinante samba jazz chiaramente influenzato dall'ambiente urbano di Manhattan. Il concerto è un'esclusiva svizzera in collaborazione con il Marians' Jazz Room di Berna.

Il cartellone prevede quattro ulteriori concerti da febbraio a maggio 2011, che saranno ulteriormente annunciati.

Shannon Powell.

LUGANO E CHIASSO

TRA JAZZ E NUOVE MUSICHE NEL CARTELLONE DI RETE DUE

Ha debuttato lo scorso 7 ottobre all'Auditorio RSI di Lugano la nuova stagione concertistica di Rete Due "Tra jazz e nuove musiche". Sei sono le serate in cartellone fino ad inizio dicembre, tutte in programma allo Studio Radio di Lugano con l'eccezione di un concerto al Cinema Teatro di Chiasso.

Per il mese di novembre il programma prevede una serata di particolare fascino il 17 novembre al Cinema Teatro di Chiasso con il gruppo "Keystone" del trombettista Dave Douglas, una delle maggiori figure di strumentista, compositore e bandleader venute alla ribalta sulla scena musicale nuovayorkese dalla metà degli anni '80. Douglas presenterà la sonorizzazione dal vivo del film "Spark of Being" del regista sperimentale Bill Morrison, spettacolo multimediale che propone

una rilettura tra suono e immagine del mito di Frankenstein e che più in generale indaga sul rapporto tra società e tecnologia, tra arte e scienza, tra l'umanità e le sue invenzioni.

"Fabula Suite Lugano" è il titolo del disco registrato lo scorso anno all'Auditorio RSI dall'ensemble del pianista e compositore norvegese Christian Wallumrød, raffinato e colto esponente della nuova scuola scandinava. Il suo sestetto - dove si mescolano generi e stili, strumentazione antica e moderna, interpreti dai più disparati background musicali e che è oggi considerata una delle formazioni più originali e interessanti dell'intero panorama musicale europeo - sarà in concerto all'Auditorio RSI il 26 novembre.

L'appuntamento conclusivo di questa prima parte di rassegna (il 2 dicembre) è affidato a due gruppi emergenti della scena della Svizzera italiana. "Final Step" è il quintetto elettrico del chitarrista Matteo Finali, appena giunto al debutto discografico con il CD "Desert Trolls", mentre "Third Reel" è l'appellativo di uno dei recenti progetti di Roberto Pianca, pure lui chitarrista, assieme al sassofonista romando Nicolas Masson e al percussionista bresciano Emanuele Maniscalco.

Locarno

Dieci interessanti proposte per il cartellone 2010/2011

Il cartellone della stagione invernale del Teatro di Locarno è ricco di titoli, nomi di attori e autori famosi è di notevole varietà ed attrattiva. Il sipario si è alzato a fine ottobre con "La bisbetica domata" di William Shakespeare in tono comico-farsesco interpretato da Vanessa Gravina, Edoardo Siravo ed altri otto attori con la regia di Armando Pugliese che porta sempre il segno del suo talento.

Giovedì 18 e venerdì 19 novembre è invece in programma "Lo zoo di vetro" di Tennessee Williams. Si tratta di una splendida commedia con sfumature tenere e commoventi, diretta e interpretata da Juri Ferrini accanto ad Alessandra Frabetti e Aurora Peres. L'apuntamento di dicembre si focalizza sui caratteri bizzarri di una borghesia ricca e vivace con "Il burbero benefico" di Carlo Goldoni che farà divertire con Mariano Rigillo, Anna Teresa Rossini e compagnia, diretti da Matteo Tarasco.

L'anno nuovo inizia con il successo di un mese continuo al Manzoni di Milano del solista Gianfranco Jannuzzo, che torna a Locarno per raccontare la sua e la nostra storia di gente e luoghi intimi che illustrano il titolo "Girgenti, amore mio", regia di Pino Quartullo. Si ritorna poi a fine mese di gennaio alla commedia brillante, ironica e raffinata di "Spirito allegro" che Noël Coward ha portato in tutto il mondo facendolo divertire. Il cast è composto da Corrado Tedeschi, Debora Caprioglio, Marioletta Bideri. Gli appuntamenti di febbraio si richiamano al famoso film di Billy Wilder "L'appartamento" (1960), arrivato in teatro e interpretato dal bravissimo ed amato Massimo Dapporto in coppia con Benedicta Boccoli, con la regia di Patrick Rossi-Gastaldi. L'interessante "Divorzio con sorpresa" di Donald Churchill riporta in scena ai primi di marzo il duo Paola Gassman e Pietro Longhi che affrontano un'occasione capace di capovolgere qualsiasi situazione. Regia di Maurizio Panici. Invece a metà mese in cartellone è il due atti di Honoré de Balzac, "Mercadet l'affarista", dove il protagonista giostra in un mondo variopinto di speculatori, usando di suo soltanto la faccia tosta e la parlantina. Affidati alla regia di Antonio Calenda gli attori principali, su un cast di tredici, sono Geppy Gleijeses e Marianella Bargilli.

Di scrittura recente e di argomento molto interessante è invece "L'Ebreo", una pièce di Gianni Clementi in programma a inizio aprile che si svolge a Roma negli anni della guerra tra ricchi e poveri in un confronto surreale. Ma c'è un'altra curiosità: dopo tanta attività cinematografica, in questo spettacolo Ornella Muti recita per la prima volta sul palcoscenico. Completano il cast Emilio Bonucci, Pino Quartullo e il regista Enrico Maria Lamanna. La brillante e impegnativa stagione del Teatro di Locarno viene conclusa dalla Compagnia Corrado Abbati che porterà sulla scena locarnese "Hello Dolly", uno dei più noti e desiderati musical di tutti i tempi, nato in un'epoca spavalda, carica di sogni e di una gran voglia di vivere.

Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch
Varietà e qualità degli eventi.

1980 – 2010
30 anni
MMVM

1890 – 2010
120 anni
Monte Generoso
Monte S.Salvatore

MENDRISIOTTO
E BASSO CERESIO

Eventi
novembre – gennaio
2010 – 2011.

Fiera di San Martino
Mendrisio
11– 14.11.2010

Rassegna del Piatto Nostrano della Valle di Muggio
Valle di Muggio
12.11 – 8.12.2010

Sagra del Sassello
Castel San Pietro
19 – 21.11.2010

Mercatini di Natale
Mendrisiotto
novembre – dicembre 2010

Presentazione del libro "Alla scoperta del Monte Generoso"
Vetta Monte Generoso
4.12.2010

Stelle sul ghiaccio
Mendrisio
4.12.2010 – 6.01.2011

Concerto di Gala
Mendrisio
5.12.2010

Mercatino di Natale
Chiasso
8.12.2010

Mercatino di Natale
Mendrisio
11.12.2010

Espérance in Musica
Chiasso
18.12.2010

Prenota ora la tua vacanza!
Consulta il sito internet
RoadToWellness.it

roadtowellness

Mendrisiotto Turismo | info@mendrisiottoturismo.ch

UNA RICERCA SUGLI ULTIMI CINQUANT'ANNI

SOVRAPPESO: PROBLEMA SOCIALE E NON UNA COSTRUZIONE MEDIATICA

Il sovrappeso è un vero problema sociale e non soltanto una costruzione mediatica. Questa è la conclusione a cui è giunta una ricercatrice dell'Università della Svizzera italiana di Lugano, che ha osservato come è stato rappresentato il sovrappeso nella stampa svizzera di lingua tedesca negli ultimi 50 anni. Dal confronto tra la stampa divulgativa e quella scientifica, emerge che il sovrappeso è prima di tutto una tematica sociale che è stata affrontata dalla prima relativamente in ritardo, ossia circa 10 anni dopo, rispetto all'inizio del dibattito scientifico.

L'autrice della ricerca, la dottoressa Cristina Furrer Pasquali, afferma che, in Svizzera, la consapevolezza sociale del sovrappeso ha iniziato ad affermarsi intorno alla metà degli anni '80; a differenza di quanto è avvenuto nell'ambito scientifico, in cui già all'inizio degli anni '70, il sovrappeso era stato individuato come un problema ed era al centro del dibattito. A partire dalla metà degli anni '90, la stampa divulgativa ha iniziato a dedicare più attenzione al sovrappeso inteso come (il primo stadio di) una malattia. Questa maggiore "accuratezza medica" nella trattazione del tema potrebbe essere ricondotta alla pubblicazione del quarto rapporto sull'alimentazione in Svizzera del 1998. Sono soprattutto i quotidiani di qualità come, ad esempio, la Neue Zürcher Zeitung e il Tages Anzeiger ad adottare questo approccio. Al contrario, i giornali popolari, come il Blick, preferiscono inserire il tema in una contesto estetico e morale.

A partire dall'inizio degli anni '90, la letteratura scientifica specializzata si è concentrata sul significato sociale del fenomeno del sovrappeso; mentre nella stampa divulgativa ha predominato la trattazione del sovrappeso da un punto di vista medico e del singolo. A questo proposito, lo studio evidenzia due tendenze correnti: da un lato, i mezzi di comunicazione divulgativi preferiscono rappresentare il sovrappeso come un problema individuale, di solito legato all'alimentazione. Così facendo, proteggono gli interessi economici piuttosto che quelli della persona. Dall'altro, la magrezza viene spesso fatta coincidere con la salute: questa semplificazione a un modello causa-effetto di un complesso problema sociale, nella migliore delle ipotesi, è semplicemente errata, nella peggiore può avere ripercussioni dannose a lungo termine sia sulla salute degli individui che sulla società.

Lo studio dal titolo "50 anni di sovrappeso nella stampa svizzera di lingua tedesca: analisi della rappresentazione del sovrappeso dal 1955 al 2005" è stato pubblicato in un libro in tedesco dalla casa editrice Süddeutscher Verlag für Hochschulschriften . È disponibile in tutte le librerie al prezzo di 98 Euro.

LUGANO - PER IL BENESSERE A TUTTO CAMPO IL CENTRO FIRST LADIES

L'idromassaggio con cromoterapia.

First Ladies è un centro benessere di nuova concezione per le tecniche adottate, la filosofia e le attrezzature di ultima generazione, in grado di proporre un'offerta completa per il benessere psico-fisico. Offre trattamenti di dimagrimento innovativi per mezzo di cavitazione, radiofrequenza, elettrostimolazione, presso terapia, cabine ionizzate, cocoon, fangoterapia, LPG LSM. Per la bellezza i trattamenti offerti sono il fotoringiovanimento, ossigenoterapia, massaggi viso-corpo, fotoepilazione, depilazione tradizionale, trattamenti viso personalizzati. La struttura luganese, in Via Pelli 25/27, dispone di una "Grotta di Sale dell'Himalaya" e una zona hammam con anche vasca idromassaggio e cromoterapia. Altre proposte sono la Hot stone therapy, trattamenti olistici e massaggi di vario tipo.

PROGETTO GORILLA

ANCHE PER I GIOVANI ALLIEVI È IMPORTANTE UN SANO PESO CORPOREO

In base agli attuali dati di monitoraggio dell'Indice di massa corporea effettuato da "Promozione salute Svizzera", un ragazzo su 5 presenta un sovrappeso e un ragazzo su 25 è affetto da obesità. Questi dati di peso, hanno spinto la Schtifti Foundation a lanciare un nuovo progetto nazionale di prevenzione della salute "Gorilla". Questo progetto ha l'ambizioso obiettivo di raggiungere annualmente 200 mila bambini e adolescenti per motivarli a praticare più movimento e ad alimentarsi in maniera più equilibrata.

Nel passato la Schtifti Foundation si è recata di scuola in scuola per fare conoscere agli allievi dei vari cantoni degli sport di tipo Freestyle come lo skateboard, il frisbee, la breakdance e il freecycle. Parallelamente venivano trasmesse le nozioni di base su un'alimentazione sana. Quest'approccio vicino ai giovani è stato percepito molto bene dagli oltre 25 mila allievi raggiunti. Inoltre, un progetto di studio ne ha dimostrato l'effetto positivo. Per raggiungere ancora più bambini e adolescenti, il nuovo progetto di prevenzione Gorilla, non solo si reca presso le scuole, ma va direttamente a cercare i ragazzi dove sono: vale a dire davanti al computer. Gorilla è un compagno e un amico che sostiene i ragazzi nella fase difficile della pubertà.

Le conoscenze sull'alimentazione e il movimento sono trasmesse da sette moduli attraverso delle esperienze positive virtuali e reali. Questo sistema stimola e motiva i ragazzi a seguire uno stile di vita più sano. Il cuore del progetto è il sito internet www.gorilla.ch con l'E-Learning "Gorilla Space" che trasmette ai ragazzi in maniera ludica le informazioni necessarie per mantenere e raggiunger un peso corporeo sano. Inoltre, sono presenti dei filmati d'insegnamento sugli sport freestyle e sulla preparazione di ricette.

I ragazzi tramite dei test possono testare le loro conoscenze e accumulare dei punti. Con i punti accumulati, possono partecipare alle estrazioni a sorte di premi. Ogni mese sono messi in palio vari premi come ad esempio degli skateboard, dei libretti di cucina, dei buoni e partecipazioni a spettacoli con delle stars. Le scuole dei ragazzi partecipano automaticamente alle estrazioni a sorte. Il premio principale è il Container-Gorilla pieno di materiale sportivo freestyle che è messo a disposizione di un istituto scolastico per sei mesi.

FIRST LADIES
WELLNESS SPA LUGANO

BENESSERE
DIMAGRIMENTO
ESTETICA
LEI & LUI

WWW.FIRSTLADIESLUGANO.COM

BENESSERE
° GROTTA DI SALE DELL'HIMALAYA
° HAMMAM
° IDROMASSAGGIO
° CROMOTERAPIA
° TRATTAMENTI OLISTICI

DIMAGRIMENTO
° CAVITAZIONE
° OSSIGENOTERAPIA
° RADIOFREQUENZA
° CABINE IONIZZATE
° PRESSOTERAPIA
° COCOON
° FANGOTERAPIA

ESTETICA
° OSSIGENOTERAPIA
° FOTORINGIOVANIMENTO
° FOTOEPILAZIONE
° TRATTAMENTI VISO PERSONALIZZATI

... E MOLTI ALTRI TRATTAMENTI ESCLUSIVI
AI NUOVI NUOVI CLIENTI FIRST LADIES REGALA
UN TRATTAMENTO "SOIN VISIGE"

FIRST LADIES - VIA PELLI 25/27 - LUGANO - TELEFONO 0041 091 9210440

REGALEALI
SICILIA
Indicazione Geografica Tipica
NERO D'AVOLA
2007
TASCA D'ALMERITA

Importatore e distributore per il Ticino
dei pregiati vini siciliani

OLGIATI VINI SA

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

MISCELA DI OLI ESSENZIALI

I PROBLEMI AI DENTI INIZIANO DALL'IGIENE ORALE INSUFFICIENTE

I problemi gengivali sono spiacevoli e possono causare non solo malattie ma anche carie e tartaro dei denti. Se non ci si occupa regolarmente dell'igiene efficace del cavo orale, si paga quasi sempre questa dimenticanza con un conto salato del dentista. Vivasan offre ora un nuovo pacchetto per l'igiene orale che offre una prevenzione particolarmente intensa. Il dentifricio preventivo ad azione quadrupla (tubetto da 75 ml a Fr. 12.30) e il colluttorio concentrato (10 ml a Fr. 20.15) per l'igiene orale curano i denti, le gengive e le mucose orali con una miscela basata sugli oli essenziali. Il dentifricio rafforza e rende più solidi denti e gengive ed ha un'azione anticarie. Il colluttorio concentrato per l'igiene orale cura e inumidisce le mucose orali secche e compromesse. Il concentrato contiene dieci diversi oli essenziali senza additivi chimici in una miscela pura al 100%. Usati insieme regolarmente, il dentifricio e il concentrato per l'igiene orale diminuiscono gli odori sgradevoli dovuti all'alito

cattivo e in aiutano anche lievemente ad evitare di russare fastidiosamente durante la notte. I principi attivi di questi due preparati per l'igiene orale favoriscono infatti la circolazione del sangue nel palato e quindi anche del velo palatale, che causa i rumori derivanti dal russare di notte. I prodotti svizzeri Vivasan sono composti esclusivamente da principi attivi selezionati naturali e sono adatti all'uso quotidiano. Questo assortimento non è in commercio ma viene offerto esclusivamente dai rappresentanti addestrati Vivasan. I prodotti Vivasan sono disponibili nell'online-shop all'indirizzo www.vivasan.ch.

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
Fitoterapia - Omeopatia - Fiori di Bach

farm. dipl. Rezio Hubmann

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

LUSH

LA TRADIZIONE INGLESE DEI SAPONI E DEI COSMETICI FRESCHI FATTI A MANO

In inglese Lush vuoi dire lussureggiante, succoso e appetibile. Aggettivi e caratteristiche che hanno ispirato il nome di un'azienda particolare nel campo della cosmetica, Lush appunto, un'organizzazione nata in Inghilterra e diffusa in ogni parte del mondo che prepara cosmetici freschi, tutti realizzati a mano a base di frutta e verdura fresca e biologica e oli essenziali. I prodotti sono ecologici e realizzati nel rispetto dell'ambiente e degli animali. In catalogo ce ne sono più di duecento, tutti freschi e profumati, derivati solo da ingredienti vegetariani e imballaggi vegan. Il 75% dei prodotti sono vegani, certificati dalla "Vegan Society"; il 70% sono privi di conservanti, e quando non è proprio possibile l'azienda utilizza solo conservanti sicuri nelle quantità minore possibile. Questo comporta però che i prodotti Lush sono stabili per soli 14 mesi.

La marca offre una straordinaria varietà di prodotti solidi e nudi (senza imballaggio) come saponi, bagnoschiuma, shampoo e balsami, oli da massaggio, gelatine da doccia, balsami per il corpo, deodoranti e detergenti per il viso. Tutti i prodotti e le materie prime sono generati senza sperimentazione sugli animali. E proprio perché fondata da cinque convinti vegetariani, l'azienda esclude dai propri prodotti ogni ingrediente animale. Tutti i cosmetici sono dunque compatibili con la fede vegetariana, ma anche con chi è convinto che, per curare la propria pelle, non sia necessario "fare la pelle" ai nostri amici animali.

Per questa stagione che volge al freddo Lush ha deciso di creare una serie di prodotti festivi e natalizi che facciano ricordare il tempo passato quando gli inverni erano rigorosi e in riva al Tamigi gelato si poteva ancora andare ad una vera e propria Frost Fair (fiere ghiacciate). Nei suoi negozi presenta così la Lush Frost Fair, una linea con novità ispirate dalle tradizioni di tutto il mondo. Alcuni di questi prodotti sembrano conosciuti, altri no, alcuni sono tipici per il Natale, altri per niente. Ma una cosa è certa: seguendo la tradizione Lush ognuno di questi prodotti è composto solo con ingredienti di alta qualità, nessuno è testato sugli animali, e sono imballati il meno possibile.

Lugano

L'Istituto Kalachakra del Centro di cultura tibetana

Dopo sei anni di attività a Malvaglia, l'Istituto Kalachakra, gestito dall'Associazione Centro di cultura tibetana e per la pace, è approdato a Lugano: la nuova sede è a pochi passi dalla stazione FFS e raggiungibile a piedi o con i mezzi pubblici da una vasta utenza e la presenza di diversi parcheggi nei dintorni facilita anche l'arrivo di persone da fuori città e dalla vicina penisola. L'Istituto si presenta in modo molto accogliente, dispone di una sala per le conferenze e le meditazioni, una biblioteca molto fornita, una bella cucina e due camere da letto per gli iscritti ai ritiri spirituali ed i maestri ospiti.

Il programma fino a febbraio 2011 propone conferenze su aspetti fondamentali del Buddhismo, dialogo interreligioso con la partecipazione alla Settimana delle Religioni organizzata nell'ambito del Fondit di Lugano; meditazioni agli eventi culturali con la partecipazione alla rassegna "Aria d'Oriente" al Ciani. Altre iniziative sono le letture in comune presso la biblioteca dell'Istituto - in cui si trovano documenti relativi al Buddhismo, alle altre religioni, filosofia, psicologia, benessere spirituale e romanzi legati alla ricerca dello spirito o alle regioni himalayane - e incontri conviviali con semplici pasti anche vegetariani.

L'Istituto Kalachakra è membro della Federation Europe, che comprende diversi centri analoghi in tutta Italia e si estenderà presto ad altri centri, facenti capo al Monastero Gaden Jangtsé ubicato nello Stato del Karnataka nel Sud dell'India. L'Istituto è aperto però a tutte le correnti del Buddhismo come pure a tutte le religioni ed organizza regolarmente incontri con grandi maestri delle diverse provenienze. La presidente Enrica Pesciallo-Bianchi ricorda che non occorre essere buddhisti per frequentare il Centro, che non opera proselitismo.

Il Buddhismo presenta aspetti religiosi ed aspetti di psicologia ma è anche una filosofia che si può definire "esperienziale", i cui insegnamenti possono essere utili a tutti, indipendentemente dal credo religioso o dall'assenza di fede. Il Dalai Lama stesso durante le sue conferenze ed i suoi insegnamenti ripete in continuità l'invito a prendere dal Buddhismo ciò che ci può servire, ma a non lasciare le proprie radici, perché questo comporta il rischio di perdere se stessi invece di capire l'essenza dell'esistenza e la via per sconfiggere la sofferenza.

Telethon 2010 - Venti anni di solidarietà nella Svizzera italiana

In Svizzera ci sono oltre venti mila persone colpite da malattie genetiche rare. Tra queste citiamo le malattie neuromuscolari, la mucoviscidosi, la sindrome di Marfan, la retinite pigmentosa, la sindrome del Cri du chat. Malattie che alla maggioranza di noi dicono poco. Non è così per chi deve quotidianamente confrontarsi con esse, vale a dire gli ammalati – in prevalenza giovani – ed i loro familiari. Telethon offre invece un'assistenza concreta e immediata alle persone che soffrono. Tra gli obiettivi di Telethon c'è anche quello di sostenere la ricerca scientifica e clinica.In Ticino, come nel resto della Svizzera, gli obiettivi sono portati avanti dalla Fondazione Telethon Azione Svizzera, un ente non-profit che, attraverso manifestazioni pubbliche animate da volontari, cercano di sensibilizzare la popolazione per raccogliere fondi a favore della lotta contro le malattie genetiche rare. Tutti possono organizzare un evento o dare il proprio contributo alla causa: per l'organizzazione di una manifestazione basta annunciarsi al segretariato telefonando al nr. 091 941 10 20; una donazione è possibile invece effettuarla con un versamento sul ccp 10-16-2, oppure online sul sito internet www.telethon.ch, o ancora inviando un messaggio SMS al nr. 339 con la dicitura "TELETHON IT" e menzionando in seguito l'importo.

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

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

Osteria Grotto **Da PIERINO**
... e la nostra tradizione continua da ben oltre 40 anni.

propr **Fam. Mauro Cassina**

Cucina nostrana
La vera polenta e minestrone al camino
Salumi propri - Formaggini
Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA
tel 09 94 87 96 - fax 09 94 88 86
www grottopierino ch

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

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

Occh a
Strument ott c
Test v s v
Studio per lenti a contatto

OTTICA
COCCHI
BRUGHERA

RISTORANTI TICINESI
I TOP
DI TICINO MAGAZINE

ristorante	*tel (091)*	*chiusura*	*ambiente*
Santabbondio, Via ai Grotti di Gentilino, Sorengo	993 23 88	domenica sera e lunedì	raffinato ✪*Michelin*
Ecco, Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato ✪*Michelin*
Locanda Orico, Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante ✪*Michelin*
Conca Bella, San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante
Motto del Gallo, Via al Motto, Taverne	945 28 71	domenica	rustico raffinato
Villa Principe Leopoldo, Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
Al Portone, Viale Cassarate, Lugano	923 55 11	domenica e lunedì	raffinato
Osteria dell'Enoteca, Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante
Locanda Barbarossa, Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante
La Brezza, Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante
Arté, Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante
Seven, Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato
Montalbano, San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	elegante
Vecchia Osteria Seseglio, Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante
La Brasera, Via Cantonale, San Vittore / GR	827 47 77	lunedì	rustico raffinato
Aphrodite, Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
Locanda Locarnese, Via Bossi 1/Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante
Relais Villa Castagnola, Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante
Da Candida, Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante
Lachiesa, Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico
Delta, Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato
Osteria Concordia, Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
Osteria Penel, via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
Grotto Grillo, Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
Cittadella, Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
Da Enzo, Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
Osteria al Giardinetto, Muro degli Ottevi, Brissago	793 3 21	mercoledì	rustico elegante
Stazione, Strada Cantonale,Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
Vicania, Alpe Vicania, Vico Morcote/Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico
Osteria Mistral, Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico
Ai Giardini di Sassa, Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante
Anema e Core, Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico
Rodolfo, Waldis Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica e lunedì a mezzogiorno	rustico
Seafood Dellago, Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco
Groven, Pascol de la Capela 1, Lostallo/GR	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico
Grotto della Salute, Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice
Al Ponte dei Cavalli, Cavigliano	796 27 05		semplice
Golf Gerre, via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
Osteria Sasso Corbaro, Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante
Osteria Chiara, vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice
Della Carrà, Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante
Castelgrande, nel Castelgrande, Bellinzona	826 23 53	lunedì	elegante
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante
Osteria del Centenario, Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico
Stazione, Agnese Broggini, Intragna	796 12 12		rustico elegante
Ambrosia al Gargantini, via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegante
Antico Grotto Fossati, Meride	646 56 06	lunedì	rustico
Forni, Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico
Antica Osteria al Porto, Via Foce, Lugano	971 42 00	martedì	classico
San Martino, Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico
Osteria della Posta, Leggia /GR	827 40 01	lunedì sera e martedì	semplice

LUGANO-PARADISO

CANVETTO FEDERALE RIAPERTO CON OBIETTIVO TRADIZIONE E QUALITÀ

Riapre il Canvetto Federale di Paradiso; e questa volta nel segno della sua origine che lo vuole quale ritrovo dalla proposta gastronomica tradizionale ticinese e lombarda, con puntate in quella marinara del Mediteraneo. Dopo un periodo di chiusura e un breve momento dedicato alla cucina spagnola, ora il locale è stato ritirato da uno chef che ben conosce le esigenze della clientela locale. Renzo Osso, di origini calabrese ma a Lugano da quasi un quarantennio, ha ripreso a inizio ottobre il ristorante, ritornando a dargli un'impronta conforme alla tradizione, ma portando con sé l'atout principale che gli appartiene: quello della ricerca della qualità in cucina.

Negli ultimi anni lo chef è stato attivo presso il Soave 10 in centro a Lugano (il rinnovato Sayonara), dove ha dato la sua impronta di qualità e di piatti ben presentati che di fatto ha rilanciato la gastronomia di quel locale; prima era stato per dodici anni al Commercianti sulla vicina Piazza Dante dove aveva riscosso successo da una notevole clientela fatta non solo dal turista, ma soprattutto dal fedele frequentatore locale.

Per andare incontro alla clientela al Cavetto Federale – situato proprio vicino alla stazione FFS di Paradiso – lo chef propone due tipologie di gastronomia: a fianco della proposta principale che è quella classica fatta anche di piatti ricercati, serve anche pietanze più semplici e la pizza, visto che la struttura è fornita di un funzionale forno a legna. Ma la proposta classica del Canvetto punta comunque ad una gastronomia di qualità, anche con piatti elaborati con ingredienti nobili. Tra le specialità ci sono per esempio i piatti a base di astice e scampi, oppure quelle fatte con carni che lo chef per sua convinzione sceglie solo tra quelle svizzere. Tra le proposte originali anche le bavette con frutti di mare preparate a puntino al momento, inserite in un coccio coperto da pasta di pane e passati al forno a legna per ottenere la giusta crosta dorata.

In alto una veduta della sala principale del Canvetto Federale; qui a fianco il caratteristico grottino situato al piano inferiore.

Una menzione onorevole va al fatto che lo chef disdegna totalmente la pasticceria industriale che oramai la fa da padrona nei ristoranti ticinesi. Lui propone una carta dessert limitata, ma tutto quello che sta scritto viene fatto giornalmente nella sua cucina: dalle vere crostate alle torte tradizionali, poi biscotti, panna cotta e creme delle differenti tradizioni regionali.

Il Cavetto Federale si presenta con un ambiente all'entrata che può ospitare una trentina di ospiti; la sala principale può contenere comodamente fino a 40 clienti. Durante la bella stagione sulla capiente terrazza si possono servire una settantina di coperti che possono far capo alla grande griglia, mentre un affascinante "grottino" al piano inferiore, anche con entrata separata, ben si presta per feste e serate particolari.

Il Canvetto Federale "Da Renzo" si trova in Via ai Grotti 3 a Paradiso in una breve stradina sulla destra tra le scuole e la stazione FFS e dispone di propri posteggi; è aperto a mezzogiorno (quando propone anche un ricco piatto del giorno per 18 franchi compresi acqua e caffè) e la sera; è chiuso il martedì per la giornata di riposo.

Il ritrovo ideale per buongustai
e amanti del buon vino.

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

1984
2009
25 ANNI

Da 25 anni sulla cresta dell'onda.

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

Ristorante chiuso DO/LU

ENOTECA
RISTORANTE
ALBERGO

EVENTI

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

conca bella
ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

TASCA D'ALMERITA

OLGIATI VINI SA
Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini siciliani

OLGIATI VINI SA

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

I PRIMI DUE SONO DOP

BITTO, CASERA E SCIMUDIN I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

La vicina Valtellina è una tipica regione per la produzione di formaggi d'altura, ma due in articolare sono conosciuti fuori dai confini regionali e nazionali: il Bitto e il Casera. A tutelarne il nome e l'unicità c'è il "Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto", che opera dal 1995 in provincia di Sondrio. L'attività del Consorzio è attenta a garantire ai consumatori la qualità e la genuinità dei prodotti. Ogni forma viene esaminata ad una ad una e verificata prima di essere marchiata e commercializzata. I soci del Consorzio sono allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici, che appartengono alle filiere produttive del Bitto e del Valtellina Casera.

Il Bitto si produce esclusivamente con il latte prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve) e della provincia di Lecco (Introbio e Premana). Ai Celti si fanno risalire l'antica tecnica di lavorazione e il nome Bitto ("Bitu" che significa perenne). Il periodo di produzione è quello estivo dove le mucche vengono portate negli alpeggi e parte dal 1 giugno al 30 settembre. Il Bitto è prodotto con latte vaccino intero appena munto, con l'eventuale aggiunta di latte caprino ma in quantità non superiore al 10%. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da erba di pascolo degli alpeggi dell'area di produzione.

La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa tra i 48° e 52°C. La stagionatura deve essere protratta minimo 70 giorni e inizia nelle casere d'alpe. Il Bitto ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm; lo scalzo è concavo a spigoli vivi alto 8-10 cm; il peso varia da 8 a 25 kg. La pasta, di colore da bianco a giallo paglierino, è caratterizzata da una struttura compatta, con occhiatura rada ad occhio di pernice. Il sapore del Bitto è dolce, delicato e racchiude in sé i profumi dell'alpeggio; diventa più intenso con il procedere della maturazione che può essere protratta anche sino a dieci anni, per diventare una delle più ricercate prelibatezze nel mondo dei formaggi, da accompagnare con un pregiato bicchiere di vino rosso della Valtellina.

Il Valtellina Casera si ottiene invece più genericamente dal latte prodotto negli allevamenti della provincia di Sondrio che viene lavorato nei caseifici dislocati sul territorio. La stagionatura avviene nelle tradizionali "casere" o in adeguate strutture più moderne.

BITTO E CASERA, I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

Le origini risalgono al 1500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita. Il Casera viene prodotto durante l'intero arco dell'anno. Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati dell'area di produzione. La cottura della cagliata avviene ad una temperatura compresa tra i 40° e 45°C. La stagionatura è protratta per almeno 70 giorni. Il Casera ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 45 cm e scalzo di 8-10 cm; il peso varia da 7 a 12 kg. La crosta è sottile ma consistente; la pasta, di colore dal bianco al giallo paglierino, è morbida e presenta un'occhiatura fine e diffusa. Con il procedere della maturazione la struttura della pasta diventa più consistente e il colore più intenso. Il sapore del Valtellina Casera giovane è dolce e sa di latte; si sposa con il grano saraceno per dar vita ai piatti della tradizione valtellinese quali i pizzoccheri e gli sciatt. Con il protrarsi della maturazione diventa più intenso e aromatico e ricorda gli aromi della frutta secca e i profumi dei foraggi affienati.

Altro formaggio valtellinese, meno conosciuto fuori dai confini regionali, è lo Scimudin, che si produce con il latte prodotto negli allevamenti della provincia di Sondrio. Si tratta di una formaggella che la famiglia contadina di un tempo otteneva dal latte munto dai pochi capi di proprietà e consumava dopo una breve maturazione. In Alta Valtellina queste formaggelle erano chiamate col termine dialettale “Scimudin”. Lo Scimudin si produce tutto l'anno. Si ottiene da latte vaccino intero. È un formaggio a pasta cruda, molle a rapida maturazione. La forma è cilindrica e regolare, con superfici piane e diametro di 18-20 cm; lo scalzo è dritto e alto dai 3 ai 5 cm; il peso varia da 1,4 a 1,8 kg. La crosta è sottile e morbida ricoperta di caratteristiche muffe di colore biancogrigio; la pasta è molle con occhi fini e poco diffusi, di colore dal bianco al crema. Il sapore dello Scimudin è dolce e delicato, adatto anche per chi ama un'alimentazione veloce, pratica e attuale ma che conserva il legame con la tradizione. Bene si sposa con una goccia di miele millefiori di Valtellina.

BELLINZONA/RAVECCHIA - AL GROTTO MALAKOFF PROPOSTA GASTRONOMICA E D’ARTE

Il Grotto Malakoff di Bellinzona-Ravecchia riprende una sua usanza di sposare l’offerta culinaria alla proposta artistica con l’esposizione di opere di artisti contemporanei. Al primo appuntamento di questa rassegna intitolata rassegna "da artista ad artista" , la cuoca e titolare Rita Fuso ha invitato la giovane Nina Haab (nata a Bellinzona, ora vive e lavora a Ginevra), che presenta una opere dal titolo "Memorie". In esposizione ci sono quattro fotografie argentiche a colori di cm 110 x 100 eseguite nel 2008 e due altre opere su lastra di dimensioni più contenute. L’iniziativa vuole creare un intreccio tra cucina e arte. Per questa rassegna il tema delle fotografie scelte rimanda a presagi autunnali. Ed ecco il giusto abbinamento gastronomico con un menu di quattro portate a base di selvaggina.

ACCADEMIA DI MENDRISIO

LA FORMA DEL FORMAGGIO DISEGNATA DALLO STUDENTE D'ARCHITETTURA

All'Accademia di architettura di Mendrisio, dell'Università della Svizzera italiana, può capitare che il progetto architettonico abbia il sapore e il profumo di un formaggio e che venga pubblicato nel libro "Le ricette dei designer". Lo scorso anno l'architetto e designer Riccardo Blumer ha proposto un corso di design dal titolo "Nanostrutture della caseina. Perché un bravo architetto deve saper fare il formaggio". Secondo la logica del docente per cui "la mano forma la mente", si è escluso ogni tipo di rappresentazione grafica tridimensionale e i giovani sono stati invitati a produrre direttamente stampi e formaggi secondo un loro progetto nelle cantine di Villa Argentina, presso l'Accademia. L'Istituto agrario cantonale di Mezzana ha fornito la materia prima e la consulenza tecnica tramite l'ingegner Aldo D'Alessandri, mentre la Società Winkler AG le attrezzature. L'architetto Claudia Raisi, assistente di Blumer, ha provveduto a far cagliare dai 50 ai 100 litri di latte a lezione per tutta la durata del corso.

Sofia Micciché, vede così la sua forma di formaggio

L'intenzione è stata quella di sfruttare una trasformazione nel campo alimentare per sperimentare la filiera completa tra la produzione della materia prima (il latte) e la sua trasformazione attraverso l'inevitabile uso di forme, connubio inscindibile e necessario allo svolgimento del processo di costruzione del formaggio. Gli studenti hanno potuto sperimentare che la forma non è una sovrastruttura decorativa, ma un'inscindibile componente del processo. Per questioni di tempo non è stata richiesta una ricerca anche sul sapore; il concorso promosso fra gli studenti prevedeva quindi l'osservazione e il taglio del prodotto finale, ma non l'assaggio.

La giuria ha valutato con particolare interesse non solo la qualità formale dei formaggi presentati, ma anche la loro metamorfosi in relazione al taglio, sottolineando la bellezza dei

Formaggio di Francesco Nozzi
Questa forma rompe l'idea monolitica del "pezzo" riproponendo la completezza della forma-formaggio con una serie di elementi a semicupola sviluppati attorno al concetto di un organismo in crescita. Tagliarne un pezzo significa quindi dare ancora più forza all'idea stessa che esprime una potenzialità di crescita senza limite, fino a quando rimarranno almeno due semicupole. Un formaggio di questo tipo non porterebbe mai sulla tavola l'idea di essere già cominciato o che stia per finire.

Formaggio di Ricardo Conde
È decisamente il formaggio più architettonico. Da sdraiato il foro diventa un contenitore per marmellata, miele o altro, in verticale è la meraviglia di una finestra sul mondo attraverso una parete di formaggio. In questa posizione diventa impossibile tagliarlo. È un formaggio che paradossalmente esprime la potenza del vuoto, elemento necessario alla prospettiva dello sguardo. Da che parte demolire l'idea della cornice di un quadro?

Formaggio di Sofia Micciché
Questo formaggio è un gioco. La complicità dei commensali diventa la misura di un percorso. Inseguirsi l'un l'altro tagliando di volta in volta pezzi più o meno grandi fino alla scomparsa completa del labirinto. Chi ne mangerà l'ultimo pezzo? Chi deciderà con l'ultimo taglio quanta memoria lasciare della forma iniziale? Tagliare il formaggio diventa dunque il gioco del rapporto con la forma, gioco col quale partecipo a una storia che ha un inizio e una fine.

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)

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

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

LA FORMA DEL FORMAGGIO STUDIATA ALL'ACCADEMIA

prodotti che si trasformavano sempre in forme diverse, ma apparentemente finite, anche se necessariamente più piccole.

La giuria del concorso – composta dall'ingegner Aldo D'Alessandri (Istituto Agrario Cantonale di Mezzana), Toni Perla (Società Winkler AG), Giorgio Antonioli (presidente della STEA-Società Ticinese di Economia Alpestre), dalla designer italiana Raffaella Mangiarotti, da Samantha Rudin (SR Human Kapital Services), dagli architetti Mario Botta e Michele Arnaboldi (Accademia) ha premiato i lavori di Francesco Nozzi (1° classificato), Tommaso Arnaboldi e Dario Cadoni (secondi classificati ex aequo), Sofia Micciché e Alfredo Vitello (terzi classificati ex aequo); Margherita Corbetta si è aggiudicata il premio Winkler.

Gli elaborati di Francesco Nozzi, Ricardo Conde e Rae Moore saranno pubblicati nella seconda edizione del libro "Le ricette dei designer" (Editrice Compositori) in uscita nei primi mesi del 2011.

Sopra: la forma di formaggio progettata da Ricardo Conde; qui a fianco come interpreta Francesco Nozzi.

LUGANO - IN DICEMBRE LA FIERA DEL GUSTO AL CENTRO ESPOSIZIONI

Da venerdì 10 dicembre a domenica 12 dicembre Il Centro Esposizioni di Lugano ospiterà la 4° edizione di PIÙGUSTO, la fiera dedicata alle eccellenze enogastronomiche ed agroalimentari internazionali. Centinaia di aziende locali ed internazionali presenteranno e venderanno direttamente le loro tipicità. La manifestazione si rivolge prettamente al grande pubblico proveniente da tutte le regioni della Svizzera e dalle vicine province del Nord Italia. Attraverso un percorso obbligato i visitatori potranno incontrare aziende artigiane, cooperative agricole, consorzi e enti di promozione che attraverso continue degustazioni presenteranno prodotti legati a specifici territori.

Antica Osteria del Porto

Lugano

L'Antica Osteria del Porto, situata alla foce del fiume Cassarate, è un punto di incontro per trascorrere momenti di tranquillità in un locale tipico, dove è possibile gustare piatti ticinesi e lombardi. Interessante è la scelta di formaggi e salumi nostrani, come pure di vini serviti anche a bicchiere.

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

CHIUSO IL MARTEDÌ

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

OTTICA COCCHI
BRUGHERA

Occhiali
Strumenti ottici
Test visivi
Studio per lenti a contatto

DOLCE TIPICO

UN CONCORSO PER IL MIGLIORE "SPANPEZIE" DELLA MEDIA LEVENTINA

L'associazione "ETC eventi turismo cronaca" - che ha lo scopo di promuovere e organizzare eventi che possano dare un apporto economico e sociale nella regione - ha indetto un concorso per la designazione del migliore "Spanpezie" della media Leventina per l'anno 2010. Si tratta di un dolce natalizio entrato nella tradizione di Faido e dintorni, ma che probabilmente ha origine grigionese-romancia.

La partecipazione è aperta a tutti, privati e aziende, ed è gratuita. Il termine di consegna delle Spanpezie è fissato per il 30 novembre: in quella data il dolce dovrà essere consegnato personalmente presso il Bar Marisa di Faido, oppure precedentemente inviato all'indirizzo dell'Associazione ETC, casella postale 1013, 6760 Faido. Assieme al dolce dovrà essere annesso, compilato in ogni suo spazio, il formulario disponibile presso l'Associazione. I dolci saranno sottoposti in forma anonima ad una giuria composta da specialisti in gastronomia che li assaggerà per la valutazione finale. La giuria emanerà il suo giudizio e il vincitore del concorso riceverà il premio GastroPiumogna Award 2010 nel corso di una festosa serata organizzata per l'occasione.

Lo Spanpezie è un dolce adatto al consumo nei mesi freddi formato da due fogli di pasta robusta, generosa di burro, che contengono una gustosa miscela a base di noci triturate, speziate e intrise di grappa. C'è anche una versione con l'aggiunta di miele. La pasta viene pressata con uno stampo costituito da una tavoletta di legno intarsiata con un bassorilievo che viene impresso sulla superficie del dolce; a cottura terminata il dolce si presenta come una bella massa compatta e dorata. Un tempo ogni famiglia produceva lo Spanpezie per il fabbisogno casalingo, contrassegnato dallo stemma di famiglia. Il dolce, molto calorico e gustosissimo, va servito possibilmente caldo. Per la bisogna lo si porta a temperatura gradevole riscaldandolo nel forno. Si gusta con un vino rosso robusto, concludendo con una buona grappa nostrana.

PASTICCERIA

MEDAGLIA DI BRONZO PER UNA GIOVANE DI CORZONESO

La giovane Letizia De Bartolomei, abitante a Corzoneso in Valle di Blenio, ha ottenuto la medaglia di bronzo al concorso degli ex migliori apprendisti pasticcieri e confettieri della Svizzera francese e Ticino. La giovane ha svolto l'apprendistato di pasticcera e confettiera presso la panetteria-pasticceria F.lli Conti di Malvaglia.

iGRAPPOLI

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

Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia

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

Cucina nostrana

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

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

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

VINI DI TOSCANA

LA PRODUZIONE BIODINAMICA È IL SEGRETO PER IL QUERCIABELLA

In una zona come il leggendario Chianti Classico, dove viticoltura e storia sono quasi sinonimi, "fare vino" è forse la via più nobile per cogliere la vera essenza del territorio. Pepito Castiglioni – grande collezionista e fine intenditore – decise negli anni Settanta d'iniziare a produrre vino, anche per esplorare e svelare le complessità del "terroir" chiantigiano. Quasi quarant'anni dopo la sua fondazione, l'azienda Querciabella si è ritagliata un posto d'eccellenza nel panorama dei grandi vini italiani, con il plauso dei critici, grazie a una gamma di vini pluripremiati che sono il prodotto di una filosofia di lavoro improntata alla ricerca della perfezione, dal vigneto in avanti. Uno dei tratti distintivi della "raison d'être" di Querciabella – e di Sebastiano Cossia Castiglioni, vegetariano e convinto ecologista, al timone dell'azienda dagli anni Novanta – è l'applicazione meticolosa e maniacale dei principi della biodinamica alla viticoltura e alla produzione vinicola. Castiglioni integra lo standard di eccellenza tracciato da suo padre con una forte etica ambientalista: dapprima, nel 1988, converte l'azienda vinicola ai principi della viticoltura biologica e poi, dal 2000, impone i più rigorosi standard della biodinamica. Secondo il titolare dell'azienda «l'uso della chimica in viticoltura non può che svilire la qualità del frutto, per i danni che infligge al terreno e all'ambiente. L'agricoltura "killer" uccide microrganismi e insetti senza distinzioni – e quindi anche gli uccelli e gli altri animali che coabitano nell'ecosistema. Poi uccide le cosiddette erbe infestanti, e infine avvelena il terreno in profondità, generando incurabili squilibri nella composizione del suolo. Nel deserto che crea, non può che ricorrere a fertilizzanti e concimi chimici – derivati dal petrolio – per nutrire in "endovena" una vite snaturata e avvilita, ormai capace soltanto di produrre un frutto ovviamente privo di caratteristiche legate al terreno originario. Nella concezione biodinamica, invece, la vitalità del suolo, intesa letteralmente come presenza misurabile di vita organica e di microrganismi, è fondamentale sia per la salute della vite che dell'ecosistema nel quale essa cresce. Un ecosistema vivo, ricco di sostanze naturali, dove convivono animali di mille specie, erbe aromatiche e

Ristorante Rodolfo
Waldis Ratti
via Cantonale
6574 Vira Gambarogno

tel 091 795 15 82

RODOLFO

www.ristoranterodolfo.ch

RISTORANTE
- STAZIONE -
BIOGGIO

Accogliente, con ampio giardino e veranda estiva coperta. Menu a prezzi fissi con prodotti di stagione. Ricco buffet di antipasti, paste e pane fatti in casa, risotti dalla forma, specialità di selvaggina. Possibilità di banchetti per 100 persone.

È gradita la riservazione

Tel. 091 605 11 67, www.allastazione.ch
Chiuso domenica sera e lunedì

TOSCANA: I VINI QUERCIABELLA

fiori, e il terreno brulica di vita, favorisce la vite permettendole di crescere in perfetta armonia, e quindi di rivelare la vera essenza del "terroir". I vini che ne nascono sono il frutto di questo ritrovato equilibrio, dove la natura esprime le peculiarità del suolo nella sua composizione minerale, e di conseguenza nella complessità del profilo aromatico. Rispettando l'ecosistema – spiega Castiglioni – si ottengono inoltre piante in salute e ben nutrite che, al pari di una persona dotata di un buon sistema immunitario, sono naturalmente meno soggette a sviluppare malattie».

I vigneti di Querciabella si estendono per quasi un centinaio d'ettari, tra Greve in Chianti, Radda, Gaiole e la Maremma, tutti coltivati rigorosamente in modo biodinamico. La manifestazione più emozionante ed efficace di questo tipo di viticoltura è il sovescio, coltivazione intrafilare che ha sia lo scopo di simulare la rotazione, sia di arricchire il terreno di tutte le sostanze di cui ha bisogno, senza dover mai ricorrere a concimi, seppure biologici. La miscela di trentadue semi – legumi, graminacee, fiori ed erbe aromatiche – crea un giardino fiorito tra i filari, finché le piante, al culmine della fioritura, vengono sfalciate e mescolate al terreno, dove si decompongono regalando nuova vita al vigneto. Infine, le vigne di Querciabella sono popolate dalle api che, a seguito dell'inziativa Bee Biodynamic – voluta e implementata da Jane, moglie del titolare – abitano nelle numerose arnie poste strategicamente nel mezzo dei vigneti o accanto al bosco.

Altrettanto rigore si ritrova nelle cantine dell'azienda, dove si ottengono vini eccellenti, che si distinguono, anno dopo anno, per coerenza qualitativa. Querciabella produce cinque vini: "Batàr", un uvagio di Chardonnay e Pinot Bianco, paragonato più volte dai critici ai grandi bianchi di Borgogna; "Querciabella", Chianti Classico, noto per la fragranza della frutta rossa e per i richiami 'terrosi' e minerali; "Camartina", un armonioso e complesso uvaggio di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, uno tra i primissimi vini designati 'Super Tuscan' dalla rinomata rivista Wine Spectator, insignito del titolo di "Miglior vino italiano" per l'annata 2000; "Palafreno", a base di Merlot, e infine "Mongrana", fresco blend di Sangiovese, Cabernet e Merlot dalle tenute di Querciabella in Maremma.

I vini di Querciabella sono importati e distribuiti in Ticino - dove il titolare dell'azienda Sebastiano Cossia Castiglioni risiede con la moglie e i due figli, nati entrambi a Mendrisio - dalla ditta Canetti di Locarno, di Didier, Giovanna e Matteo Renoux.

Una sala per le degustazioni ma anche per eventi privati presso le cantine Tamborini Vini a Lamone

TUTTO "ECO-FRIENDLY"

IL MONDO DEL VINO SI RIFÀ IL LOOK: ECCO LA SFIDA DEI NUOVI PACKAGING

Bottiglia di vetro e tappo di sughero: ecco l'immagine del vino tradizionale e di qualità, alla quale da sempre tutti gli eno-appassionati fanno riferimento. Ma nuove idee e tendenze compaiono all'orizzonte, e negli ultimi anni sono sempre di più le aziende che fanno ricerca su chiusure e packaging alternativi. Se la scelta obbligata del tappo di sughero era inizialmente dovuta a questioni economiche, fondamentalmente ancorate a questioni di posizionamento del prodotto, e dovute ad esigenze di risparmio e competitività sul fronte del prezzo, limitando l'uso di tappo a vite, silicone e compagni a etichette di fascia bassa o da discount, oggi le motivazioni nella ricerca del superamento del sughero paiono trovare nuovi spunti e diverse chiavi di lettura. Di natura tecnica, anzitutto, ma anche legate ad aspetti più squisitamente ecologici, votati alla causa di un rapporto più sano con l'ambiente. Come altri settori, insomma, anche il vino si è interrogato sui modi per mantenere o ritrovare il giusto equilibrio con la natura, cercando nuove filosofie produttive

ed agronomiche, certo, ma anche mettendosi alla ricerca di contenitori pienamente "eco-friendly" (le stesse motivazioni che sembrano portare ad un progressivo "alleggerimento" delle bottiglie dopo le pesantezze imposte negli ultimi anni da esigenze di marketing e visibilità). Oltre che alla "semplificazione" dell'immagine del vino, ritenuta da molti eccessivamente criptica, complicata, bisognosa di soluzioni che diano un'idea più giovane e dinamica di questo mondo. Oltre a garantire maggiore immediatezza nel consumo.

Sparirà dunque, in un futuro più o meno prossimo, il terrore di stappare una grande bottiglia e scoprirla irrimediabilmente compromessa dal classico "sapore di tappo"? In molti sono pronti a scommetterci e già considerano il tappo a vite o quello di vetro delle valide alternative al sughero, ideali nel preservare freschezza ed aromi e dunque azzeccato anche per lunghe conservazioni. Chissà se questo basterà per convincere i più riluttanti al cambiamento, in un settore dove parole come classicità e tradizione rappresentano un vero e proprio valore aggiunto. Quel che è certo è che il cambiamento è in atto e i segnali arrivano da griffe di primo piano del panorama enologico mondiale. Non solo Nuovo Mondo, ma anche i più pregiati terroir di Francia e Italia, due dei Paesi di più lunga tradizione vinicola, sembrano orientati a sperimentare nuovi tappi. Altra storia è quella di contenitori diversi dal vetro, dal bag in box (il sistema a sacchi composti da più strati di materiale plastico accoppiati e termosaldati fra di loro, capace di garantire semplicità di servizio e pochissimo spreco) alle bottiglie in polietilene (contenitori studiati e realizzati appositamente per conservare aromi, gusti e colori del vino per circa due anni, chiusi con "screw caps" al posto dei tappi tradizionali). Certamente "friendly" ed ecosostenibili ma, forse, ancora di un altro pianeta rispetto a quello del vino di qualità.

RISTORANTE

... a San Pietro di Stabio

MONTALBANO

www.montalbano.ch

Il Ristorante Montalbano è situato in un'antica casa colonica del 700.
In un ambiente rilassante con una veranda ampia e luminosa.
Cucina raffinata con cura nella scelta dei prodotti e valorizzazione dei sapori che le stagioni suggeriscono.

Das Restaurant Montalbano befindet sich in einem Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert. Die helle Veranda lädt zur Entspannung ein.
Eine exquisite Küche, mit besonderer Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten voll zur Geltung bringen, was jede Jahreszeit zu bieten hat.

• GASTRONOMIA • NATURA • CULTURA •

RISTORANTE
MONTALBANO

CH 6854 San Pietro di Stabio
Svizzera
Tel. ++41 91 647 12 06
Fax ++41 91 647 40 25
e-mail: info@montalbano.ch
www.montalbano.ch

VINI TICINESI

IL "TERRENOBILI" CLASSICO PRODOTTO DA TAMBORINI A LAMONE

Nome del vino	**Terrenobili Ticino DOC**
Annata	2009
Vitigno	Merlot
Zona di provenienza	vigneti di colllina del Sottoceneri e del Sopraceneri
Vinificazione	fermentazione secondo tecniche moderne in vasi di acciaio termocondizionate, con l'obiettivo di estrarre sopratutto i profumi e pochi tannini
Gradazione alcolica	13 % vol.
Colore	rosso rubino
Profumo	giovane, fresco, brioso
Sapore	fragrante, fresco, morbido
Abbinamenti	antipasti, pesce, carni bianche, formaggi magri
Temperatura di servizio	16°C
Bottiglie prodotte	8'000 bottiglie
Prezzo	fr.14,80 / bottiglia da 75 cl.

produttore e distributore:

Tamborini Carlo Eredi SA
Via Cantonale
6814 Lamone
tel 091 935 75 45 - fax 091935 75 49
info@tamborini-vini.ch
www.tamborini-vini.ch

Righetti Service SA

V a Besso 44 - 6900 Lugano
te 091 966 98 18 - fax 091 966 24 72 - www.r go .ch - serv ce@r go .ch

Lavori di pulizia e controlli nelle canalizzazioni e nelle tubature

- fresatura elettromeccanica
- pulizia con siluro ad alta pressione
- ispezione con telecamera
- documentazione VHS+foto delle canalizzazioni
- fresatura idromeccanica
- pulizia di pozzetti stradali
- lavori con camion-cisterna (lavaggio aspirazione)
- trasporti di merci pericolose altamente inquinanti
- manutenzione dei separatori di idrocarburi
- servizio di ripristino dopo allagamenti

Plastificazione interna delle canalizzazioni senza rottura del terreno

Servizio per urgenze 24/24 ore: 079 540 25 51

NUOVO MODELLO SPECIALE IMPREZA XV 4x4.

- La crossover compatta di Subaru.
- Tutti i pregi di una Impreza per la prima volta in veste di SUV.
- Con motore a benzina di 2,0 litri o SUBARU BOXER DIESEL.
- Dual-Range a 2x5 marce, cambio manuale a sei rapporti o cambio automatico a quattro rapporti.
- Symmetrical AWD.
- Nelle versioni:
  – Trend (interni in tessuto bicolore).
  – Style (dotata anche di sedili in pelle).
- A partire da Fr. 30 900.–.
- Solo fino ad esaurimento scorte.

50 ANNI
sonvico AUTOMOBILI DAL 1958

Via Cantonale, CP 268, 6915 Noranco - Lugano
Tel. 091 985 69 69 - Fax 091 985 69 68
www.garagesonvico.com

Switzerland's 4x4
SUBARU

SUBARU WRX STI

UNA SPORTIVA DI RAZZA CON DUE VARIANTI DI CARROZZERIA

Con la nuova versione a quattro porte a tre volumi del modello sportivo WRX STI Subaru esaudisce un desiderio a lungo accarezzato dai suoi clienti. Inoltre il modello di punta della gamma è stato nettamente valorizzato con tanti dettagli ridisegnati, soluzioni tecniche ottimizzate, varianti di allestimento aggiuntive e prezzi estremamente allettanti. Per il modello 2011 questa Subaru da 300 CV non è stata solo adeguata alla severa normativa antinquinamento Euro 5, ma è stata migliorata anche a livello estetico e tecnico. La novità più evidente è una seconda variante di carrozzeria con classica linea a tre volumi e quattro porte. Le varianti di allestimento sono state adeguate alle esigenze dei clienti. Da subito il modello sportivo WRX STI è disponibile a quattro e a cinque porte nelle versioni Sport, Active e Luxury.

La nuova versione a tre volumi e quattro porte è più lunga di 16,5 centimetri rispetto alla compatta cinque porte: è lunga 4,58 metri, mentre il passo è identico (262,5 cm). È rimasta invariata l'abitabilità interna. Il bagagliaio separato del modello a tre volumi beneficia della carrozzeria più lunga e vanta 420 litri di capienza rispetto ai 301 litri della compatta cinque porte. Entrambi i vani di carico possono essere ampliati ribaltando asimmetricamente gli schienali dei sedili posteriori, cosicché quello della gettonata cinque porte arriva a 1216 litri.

Un nuovo e inconfondibile disegno del frontale, caratterizzato dall'aerodinamica migliorata e da fendinebbia integrati (sui modelli Sport e

LA SPORTIVA DI RAZZA SUBARU WRX STI

Luxury), conferisce alla nuova WRX STI un look più aggressivo e la fa sembrare più bassa e più larga. Il nuovo frontale è stato adottato anche sul modello fastback a cinque porte. Anche il sottoscocca di entrambe le varianti di carrozzeria è stato ottimizzato sotto il profilo aerodinamico. Sono di serie le nuove ruote da 18 pollici dotate di pneumatici Dunlop SP600 della misura 245/40 R18, più leggere di due chili rispetto ai cerchi tradizionali. La versione Luxury è invece dotata in esclusiva di ruote in lega leggera forgiate da 18 pollici della BBS.

Per quanto concerne la meccanica, Subaru è sempre fedele all'originale connubio fra il motore boxer a quattro cilindri sovralimentato e il sistema di trazione integrale simmetrico, che garantisce una motricità ottimale in ogni situazione di guida possibile e immaginabile. Questo sistema di trazione dispone di un differenziale centrale che ripartisce la coppia motrice fra avantreno e retrotreno in modo variabile in funzione delle necessità. A seconda delle preferenze personali e delle condizioni del fondo stradale, il conducente può scegliere fra tre impostazioni automatiche del DCCD (Driver's Control Center Differential), modalità Auto, Auto+ e Auto–, cui si aggiunge anche un possibilità di impostazione manuale su sei livelli. Anche il differenziale anteriore e il differenziale Torsen posteriore dispongono di un'azione bloccante adeguata alle specifiche esigenze istantanee che, senza compromettere la manovrabilità della WRX STI, garantisce la massima motricità su ogni fondo e in ogni condizione di aderenza.

Il cambio manuale a sei marce di casa Subaru permette, grazie a modifiche mirate, cambiate ancora più agevoli e più rapide. Nonostante l'oneroso adattamento alla normativa antinquinamento Euro 5 decisamente più severa, il motore boxer a 16 valvole di 2,5 litri vanta gli stessi dati prestazionali. Il quattro cilindri eroga una coppia poderosa già ai bassi regimi praticamente senza ritardi. La coppia massima di 407 Nm viene raggiunta a 4000 giri al minuto. La potenza massima di 300 CV/221 kW è disponibile a un regime di 6000 giri/min. Il motore può raggiungere un regime massimo ai 6700 giri/min.

Il consumo misto normalizzato del nuovo modello sportivo Subaru è di 10,5 litri ogni 100 chilometri. Nei percorsi extraurbani la WRX STI si accontenta di 8,4 litri/100 km. Ciò corrisponde rispettivamente a emissioni di CO_2 di 243 g/km e 195 g/km.

Le prestazioni sono in linea con quelle di vetture sportive di alta caratura. La vettura schizza da 0 a 100 km/h in appena 5,2 secondi. La velocità massima è di 250 km/h per la cinque porte e addirittura di 255 km/h per la berlina a quattro porte ancora più aerodinamica.

La WRX STI Sport vanta un rapporto prezzo/prestazioni unico nel suo genere. Per 43'900 franchi il cliente può contare su un'auto a trazione integrale da 300 CV con una dotazione di base completa. Il modello Active, proposto a 51'900 franchi, presenta altre dotazioni supplementari di serie: il sistema Smart Entry permette di aprire le porte senza le chiavi e dispone di un pulsante di avviamento del motore. Si aggiungono sedili anteriori riscaldati e un sistema di navigazione e audio con un sistema a 10 diffusori e un grande schermo. In compenso sono stati soppressi i fendinebbia e lo spoiler posteriore del modello a tre volumi. Anche la versione top di gamma Luxury a quattro porte rinuncia allo spoiler posteriore che polarizza le opinioni. Per 59'900 franchi offre in compenso ruote forgiate particolarmente leggere della BBS e sedili sportivi Recaro rivestiti in pelle.

HONDA

LA SPORTIVA CR-Z HYBRID COUPÉ CON SISTEMA IBRIDO IN PARALLELO

Honda ha presentato la CR-Z, prima vettura ibrida al mondo con cambio meccanico 6 marce. La concezione tanto individuale quanto sportiva della vettura si esprime nella forma filante della carrozzeria e nel passo corto, abbinati alla possibilità per il pilota di scegliere fra tre modalità di guida (sportiva, economica o mista). La CR-Z monta il motore a benzina 1.5 i-VTEC, completato dal sistema di propulsione IMA (Integrated Motor Assist), con motore elettrico montato in parallelo. Le prime registrazioni effettuate hanno stabilito per questa nuova combinazione un consumo medio di 5,0 l ai 100 km e un'emissione di CO_2 di 117 g/km. Le linee fondamentali della nuova CR-Z sono basate sull'interpretazione dinamica della forma a cuneo, con il cofano molto basso e la carreggiata larga, che conferiscono alla vettura un aspetto molto atletico. Integrati nella forma sono gli elementi stilistici Honda, come il portellone con lunotto a vetri divisi orizzontalmente, oppure la linea del tetto piatta e inclinata. Il risultato è una coupé veramente individuale, con un linguaggio delle forme marcato e forte e una linea molto filante e aerodinamica, che garantisce turbolenze ridotte e quindi valori ottimizzati per i consumi.

Lo sviluppo di una vettura che garantisse il massimo di piacere di guida, rappresentava una delle principali direttive incluse nel capitolato degli obblighi di progettisti e ingegneri. Da base per la CR-Z hanno servito vari elementi della nuova, moderna Insight. Tuttavia il passo, accorciato di 115 mm, la carreggiata più larga, l'assetto e la configurazione dell'autotelaio con montanti telescopici di lega colata (al posto di quelli forgiati della Insight) e la regolazione dell'assetto di molle e ammortizzatori, sono stati adattati specificatamente agli obiettivi della nuova CR-Z. Rispetto alla scocca della Insight, con cinque porte e cinque posti, è stato possibile ridurre di 44 kg il peso totale della CR-Z Hybrid Coupé.

Per la prima volta in assoluto, un sistema ibrido in parallelo, sobrio nei consumi e poveri di emissioni nocive, si presenta in combinazione con un cambio meccanico 6 marce preciso negli innesti e concepito per uno stile di guida attivo. Questa combinazione di cambio meccanico tradizionale con la propulsione benzina-elettrica è stata resa possibile dalla grande flessibilità caratteristica del sistema di propulsione IMA. Montato sulla CR-Z, il quattro cilindri a benzina 1.5 i-VTEC è impiegato per la prima volta in Europa e contribuisce in modo decisivo al carat-

LIDAUTO
6906 Lugano-Cassarate
Via del Tiglio 9
Tel 091 972 67 51
Mobile 079 620 63 40
agenzia TOYOTA
Toyota Prius Hybrid

www.landrover.ch
LAND ROVER
BE·63886
FREELANDER 2
LA LAND ROVER PIÙ EFFICIENTE DI TUTTI I TEMPI.
La Freelander 2 si distingue per la nuova tecnologia STOP/START, un sistema innovativo che permette di ridurre sensibilmente i consumi di carburante nel traffico urbano portandoli a soli 6.2 l/100 km*.
La Freelander 2 risparmia risorse, oltre che denaro. Passate subito da noi per provarla.
50 ANNI
sonvico
AUTOMOBILI
DAL 1958
Via Cantonale, CP 268, 6915 Noranco - Lugano
Tel. 091 985 69 69 - Fax 091 985 69 68
www.garagesonvico.com

LA HONDA CR-Z HYBRID COUPÉ

tere sportivo della nuova vettura ibrida. Il motore elettrico, montato fra quello a benzina e il cambio di velocità, sviluppa una coppia motrice supplementare di 78 Nm e aumenta la potenza erogata di 14 CV (10 kW). Il pacchetto propulsori con motore a benzina ed elettrico eroga al massimo 124 CV (91 kW) e sviluppa una coppia motrice massima di 174 Nm. Quest'ultima corrisponde perciò a quella sviluppata dal motore a benzina di 1.8 l della Civic, mentre le emissioni di CO2 (117 g/km) sono inferiori di ben 35 g/km. Grazie all'elevata coppia motrice sviluppata dal motore elettrico ai bassi regimi, si ottiene una curva della coppia dall'andamento complessivamente molto uniforme e piatto, che raggiunge il valore massimo già a 1500 giri/min. L'alta elasticità nell'erogazione della potenza, abbinata al cambio meccanico 6 marce, consente al pilota una guida eccezionalmente sportiva per una vettura ibrida, e allo stesso tempo, valori di consumi e di emissioni molto favorevoli. Il pilota può scegliere fra tre diverse modalità di guida, che consentono di regolare individualmente acceleratore, sterzo, sistema di stop-and-go, climatizzatore ed erogazione di potenza tramite il sistema IMA (motore elettrico). In questo modo, il pilota può scegliere lo stile di guida: se sportivo, particolarmente economico ed ecologico oppure adottando un compromesso fra queste due modalità.

Nell'abitacolo, stilisti e ingegneri della Honda hanno ulteriormente sviluppato l'idea dello schermo 3D. La strumentazione high-tech raggruppa tutte le informazioni e gli elementi di comando più importanti in forma ergo¬nomica attorno al volante, permettendo così al pilota di concentrarsi completamente sulla guida. Il cruscotto è strutturato in due parti, con la metà superiore grigio scuro e quella inferiore grigio chiaro, colori che continuano anche nei rivestimenti delle portiere.

In Europa e in Giappone, la CR-Z viene commercializzata nella versione Coupé 2+2 posti, con spazio per quattro adulti (su brevi tragitti) oppure per due adulti e due bambini (per viaggi più lunghi). Sulla versione europea, Honda adotterà per la prima volta luci diurne permanenti, sotto forma di una striscia di Led nella parte inferiore dei fari, combinata con i fendinebbia, una soluzione che pone un particolare accento ottico supplementare.

BMW - IL GRUPPO EMIL FREY RILEVA IL GARAGE ALL CARS SA DI LAMONE

Dopo quasi 40 anni il garage All Cars, concessionario BMW e dal 2001 anche del marchio MINI, dallo scorso mese di agosto ha passato il testimone al gruppo Emil Frey; la direzione è stata affidata a Roberto Petronio.

La All Cars SA è un rinomato garage che sin dalla sua fondazione, 39 anni fa, ha rappresentato la sportività e la signorilità del marchio BMW, dapprima per due anni come agente B e poi come agente principale A. Emil Frey SA, Lamone continua l'attività rappresentando i due marchi BMW e MINI, apportando alcune modifiche allo stabile principale e arricchendo la

struttura con un nuovo spazio espositivo destinato alla MINI; è pure prevista l'aggiunta di una stazione di autolavaggio.

annovazzi+co

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA
Via Carzo 20 - 6900 Paradiso - tel 091 993 28 60 - fax 091 993 28 64

Primenet sa
INFORMATICA

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

www.primeweb.ch

Apple Authorized Reseller
Apple Authorized Service Provider

MINERGIE
COSTRUIRE E RINNOVARE CASA PUNTANDO ALL'EFFICIENZA ENERGETICA

Il settore edile continua a rappresentare uno dei settori più "energivori" e "spreconi" del Cantone: circa il 35% dell'energia finale viene impiegata per il riscaldamento delle abitazioni ed un altro 6% si aggiunge per il funzionamento degli elettrodomestici e per l'illuminazione privata. Una situazione insostenibile sia da un punto di vista economico sia ambientale. Causa di questi eccessivi consumi energetici nel settore immobiliare sono soprattutto gli stabili vecchi. Oltre a riportare danni all'edificio dovuti al raggiungimento della fine del ciclo di vita dei materiali ed elementi costruttivi, gli edifici di epoche di costruzione precedenti al 1992 sono spesso termicamente poco isolati. Ne consegue un fabbisogno energetico per il riscaldamento e per l'acqua calda sanitaria molto più elevato di quanto effettivamente necessario nell'impiego finale delle abitazioni. Oltre a disperdere energia e presentare di conseguenza all'utente una bolletta necessariamente più salata, questa classe di edifici spesso risulta essere anche molto più inquinante. La combustione di fonti fossili nell'edilizia contribuisce infatti sostanzialmente alle emissioni di CO2, una delle cause principali del riscaldamento globale.

La sfida da affrontare è chiara: mirare ad una maggiore efficienza energetica negli edifici esistenti, come anche ad un diverso assetto e contributo tra fonti fossili e fonti rinnovabili. In questo ambito l'ammodernamento degli edifici secondo lo standard Minergie rappresenta una soluzione ottimale che apporta al proprietario immobiliare vantaggi abitativi, economici ed ambientali. Minergie ha come obiettivo principale l'efficienza energetica e l'impiego di energie rinnovabili, ma anche costi concorrenziali, qualità e mantenimento del valore dell'edificio nel tempo. Essendo un marchio registrato e quindi protetto a norma di legge, può essere solo utilizzato per edifici per i quali il raggiungimento dello standard è comprovato. Pertanto, per ammodernare secondo lo standard Minergie ed ottenere la certificazione, l'edificio deve rispettare dei requisiti ben precisi, tra cui un involucro dell'edificio di elevata qualità e un sistematico rinnovo dell'aria. Di fatto Minergie fissa per l'ammodernamento degli edifici abitativi un valore limite di 60 kWh/m2 (= 6 litri di gasolio equivalente) all'anno per il fabbisogno energetico finale. Quest'ultimo viene calcolato con l'ausilio di un indice di consumo energetico che quantifica il fabbisogno per il riscaldamento, l'acqua calda sanitaria e l'aerazione/climatizzazione dell'edificio; e poi computando il fabbisogno di calore dello stabile in base alle caratteristiche dell'involucro dell'edificio.

Abbassando il fabbisogno energetico dello stabile, l'ammodernamento Minergie crea le premesse ottimali per un maggior rendimento nella produzione di calore: che si tratti di una caldaia a olio a condensazione oppure di un impianto di riscaldamento alimentato da fonti rinnovabili (pompa di calore, legna, solare termico), le basse temperature richieste contribuiscono ad ottimizzare lo sfruttamento di calore negli edifici. Ne beneficia sia il borsellino, sia l'ambiente. Là dove il risanamento lo renda possibile, Minergie appoggia l'istallazione di un impianto di aerazione controllata in quanto migliora il benessere abitativo. Infatti, una volta in funzione, l'impianto garantisce un buon ricambio d'aria costante, evita correnti d'aria, elimina cattivi odori ed impedisce la formazione di muffa, angoli grigi ed altri danni dovuti all'umidità.

Se concepito bene dalle prime fasi di progettazione, l'ammodernamento Minergie ha un costo concorrenziale che non supera del 10% i costi netti di un risanamento convenzionale. Inoltre, l'elevata qualità dello standard viene riconosciuta e sostenuta dalla Confederazione e dai Cantoni.

L'ASSOCIAZIONE MINERGIE

Al fine di sensibilizzare proprietari immobiliari e locatari della nostra regione sul tema dell'efficienza energetica e sull'utilizzo delle energie rinnovabili, l'Associazione Minergie - che da oltre dieci anni si occupa di certificare gli edifici ad elevata efficienza energetica – si prodiga con l'intento di rafforzare la cultura della sostenibilità nell'edilizia affinché un ridotto consumo energetico diventi una priorità per chi, oggi o in futuro, intende costruire o ammodernare la propria casa. Lo standard di costruzione svizzero Minergie rappresenta un marchio di qualità per edifici nuovi e rimodernati ed è sostenuto congiuntamente dalla Confederazione e dai Cantoni. Costruire ex novo o ammodernare secondo lo standard Minergie oggi conviene, non solo perché consente un notevole risparmio in termini di consumo energetico, ma anche perché assicura un elevato comfort abitativo e un vantaggio di tipo finanziario grazie agli incentivi cantonali.
Lo standard di costruzione MINERGIE®, sostenuto dal Cantone e dalla Confederazione e promosso qui in Ticino dall'Istituto di sostenibilità applicata all'ambiente costruito (ISAAC) della SUPSI tramite l'Agenzia MINERGIE® Svizzera italiana, figura attualmente come uno degli strumenti più importanti per il raggiungimento di una maggiore efficienza energetica ed un diverso assetto e contributo tra fonti fossili e fonti rinnovabili nel settore edile.

INTERNORM
LE FINESTRE A TRIPLO VETRO GARANTISCONO UN ELEVATO COMFORT

Le finestre e le porte moderne sono più che semplici aperture rivolte verso l'esterno. L'attuale generazione dei sistemi di finestre e porte domestiche costituiscono l'elemento principale in termini di comfort abitativo. La loro qualità è sinonimo di protezione, stabilità, tranquillità, isolamento, vale a dire in poche parole: "Sicurezza". Grazie ai risparmi dovuti al basso consumo energetico vale la pena di investire in queste finestre moderne.

Pioniere nella produzione delle finestre in plastica con alle spalle 78 anni di esperienza e ben oltre 16 milioni di finestre vendute, Internorm collabora in tutt'Europa con rivenditori appositamente selezionati e qualificati, a cui è consentito di esibire l'etichetta "1st Window Partner", solo qualora possano garantire i 12 standard previsti che riguardano il perfezionamento di tutti i processi: dalla consulenza al montaggio finale. Oltre alla massima sicurezza antieffrazione, al perfetto isolamento acustico e termico, alla stabilità e alla longevità, le finestre Internorm sono ideali anche per il fattore estetico. Il concetto di qualità per l'azienda passa dal prodotto, alla progettazione, alla spedizione e al montaggio. Quest'autunno Internorm lancia una "tripla promozione". Chi opterà per l'acquisto ed il montaggio da parte del personale competente avrà tre vantaggi: potrà godersi le finestre dotate di triplice vetratura per l'isolamento termico e distanziatori in acciaio inossidabile al prezzo di una duplice vetratura standard.

Per quanto riguarda gli attuali edifici riscaldati che sono stati costruiti prima del 2000, vale la pena passare ad un isolamento termico ottimale, perché lo Stato sostiene nuovamente con dei fondi il "Programma Edifici" che ha rilevato la fondazione "Centesimo per il Clima", compiendo degli sforzi in termini di risparmio energetico e tutela ambientale.

UN SISTEMA BASATO SU UN PRINCIPIO ELETTROMAGNETICO
COSTRUIRE E ABITARE SENZA I DANNI CAUSATI DALL'UMIDITÀ

I muri umidi causano malattie. Sia negli edifici di nuova costruzione che negli edifici più vecchi, nelle pareti si forma umidità tramite capillarità, che prima o poi si trasforma in un problema serio. Provoca dolori reumatici nell'uomo e negli animali e produce uno sgradevole odore di muffa. I danni provocati dall'umidità richiedono costosi interventi di intonacatura sia all'interno che all'esterno dell'edificio. I danni causati dalla soluzione di nitrato di sodio trasportata in grande quantità nell'acqua, quali efflorescenze o sfaldamenti (in condizione di gelo) possono essere eliminati con costosi interventi di risanamento che non hanno però lunga durata. Semplice ed efficace è pertanto il sistema per l'asciugatura dei muri MTS (MauerTrocknungsSystem), che impedisce la formazione di umidità nei muri. L'invenzione svizzera si basa sul principio elettromagnetico dell'inversione di campo. Installato senza interventi di muratura, l'apparecchio funziona secondo i principi della più moderna elettronica e senza chimica. Il sistema MTS asciuga i muri umidi, elimina l'odore di muffa e trasforma cantine ammuffite in locali nuovamente utilizzabili. L'apparecchio può essere installato e personalizzato per ogni edificio. Il costruttore e specialista H. Minarik-Gabriel offre servizi gratuiti di ispezione dell'edificio, analisi dei danni e proposte complete di soluzioni con un unico investimento economico iniziale per l'apparecchio MTS.

Caffeo Solo di Melitta
Il premio "red dot design award" vinto da una macchina da caffé

La macchina da caffè automatica dal design puristico Caffeo Solo di Melitta ha ottenuto a Essen l'ambito riconoscimento "red dot design award". Aziende provenienti da oltre 60 nazioni con più di 1200 iscrizioni hanno partecipato a questo evento esistente sin dal 1955 e considerato oggi il più grande e rinomato concorso di design del mondo. Caffeo Solo ha convinto la giuria internazionale di esperti distinguendosi per i suoi tratti alquanto innovativi.

La più piccola e compatta macchina da caffè automatica del mondo seduce tuttavia anche per la sua funzionalità. Nonostande le dimensioni ridotte (20 cm di larghezza, 32,5 di profondità e 45,5 di altezza), questo prodotto è dotato della tecnica sofisticata e d'avanguardia, necessaria per la riproduzione del puro gusto dell'espresso. Gruppo di erogazione, macina con corpo in acciaio, pompa ed elementi riscaldanti hanno confermato la propria efficacia nel resistente alloggiamento costituito da materiali estremamente affidabili. In automatico, la macchina regola costantemente quantità e finezza della polvere del caffè. Il programma integrato di lavaggio, pulitura ed eliminazione del calcare garantisce il massimo piacere nel gusto del caffè.

Anche sul piano dell'efficienza energetica, Caffeo Solo (disponibile nel commercio specializzato al prezzo di Fr. 650) soddisfa i requisiti più elevati. L'interruttore da 0-Watt interrompe infatti il consumo energetico dopo un periodo di inattività regolabile, riducendo in tal modo il consumo energetico di oltre il 50%. Con le sue dimensioni ridotte e l'esterno in nero o nero argentato, il prodotto si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente domestico moderno.

Anitra-WC
Igiene del water dal dispenser gel autoaderente innovativo per WC

La pulizia sicura del bagno è un'esigenza fondamentale che si cerca di soddisfare con prodotti sempre più innovativi. Per il concetto di pulizia del water, l'Anitra-WC rappresenta un prodotto all'avanguardia, simbolo di originalità e qualità. L'invenzione svizzera del 1979 con il particolare collo angolato che ne rispecchia la forma è un prodotto leader nel mercato svizzero che arricchisce ora la cura del bagno con nuovi prodotti speciali. La vera novità si chiama Anitra-WC Fresh Discs. Si tratta di un gel autoaderente che pulisce e rinfresca come una tavoletta per wc, ma in modo ancora più igienico. Premendo il pulsante del dispenser, si formano dei dischetti che si posizionano direttamente sulla parete anteriore del wc garantendo un gradevole profumo di freschezza ed un pulito sicuro. Si evita così l'incombenza di dover sostituire le tradizionali tavolette, inserite sul bordo del wc mediante una linguetta di plastica che diventa spesso ricettacolo di sporco e batteri. I dischetti Anitra-WC Fresh Discs restano attaccati sul bordo del wc fino ad una settimana per poi dissolversi lentamente. Un intero flacone contiene gel sufficiente per sei utilizzi e garantisce la sua efficacia per circa 600 risciacqui. I Fresh Discs possono essere conservati in maniera igienica fino all'utilizzo successivo grazie al pratico coperchio. Il prodotto, al prezzo orientativo di fr. 5,50 per il contenitore da 6 dischetti, è disponibile presso il commercio al dettaglio nelle fragranze Blue Ocean (blu) e Lemon (verde).

da quasi 30 anni

LAVORO TEMPORANEO E FISSO

UNA SOLUZIONE? L'AVETE TROVATA!

Siete disoccupati, cercate lavoro?
Oppure la vostra azienda non trova il collaboratore ideale?
Da quasi 30 anni la riposta è Drima!
Grazie all'esperienza del nostro team e a una radicata conoscenza della realtà socio-economica e lavorativa ticinese siamo in grado di soddisfare le vostre esigenze nell'ambito dell'impiego temporaneo e fisso.

drima
SOLUZIONI PER IL LAVORO

Piazza Cioccaro 2 - 6900 Lugano - tel 091 923 26 61 - fax 091 923 11 35 - www.drima.ch

DAL 12 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

"PRESEPI A VIRA GAMBAROGNO" PER LE SCUOLE DI TUTTO IL CANTONE

Da alcuni decenni tre dinamici abitanti di Vira Gambarogno, riuniti sotto il pittoresco nome "Trio Spelecapiöcc", sono attivi nell'organizzazione di eventi che vanno a favore di tutta la popolazione del paese. Uno tra questi è la manifestazione dedicata ai presepi, che da ben 21 anni anima il nucleo del paesello situato sulla sponda sinistra del Verbano. Questa idea era nata per valorizzare i lavori fatti dai ragazzi nelle rispettive scuole sul tema della Natività, ma che purtroppo durante le vacanze natalizie per ovvi motivi rimanevano all'interno delle singole aule e di conseguenza non visibili. Ecco allora l'idea di valorizzare il lavoro di questi "artisti" o "artigiani in erba" con l'esibizione al pubblico dei loro lavori. L'iniziativa ebbe subito successo tanto che venne subito emulata in diversi Comuni ticinesi.

Intanto si sta procedendo all'organizzazione della prossima edizione che vedrà abbellite con le scene natalizie le viuzze e gli anfratti del nucleo, da quest'anno arricchiti anche dalle nuove pitture murali e affreschi inaugurati dopo i lavori artistici effettuati lo scorso mese di luglio. Come tradizione verranno assegnati consistenti premi ai presepi che i visitatori riterranno i più meritevoli (tramite una votazione con una speciale scheda): 500 franchi al primo, al secondo fr. 300.- ed al terzo 150 franchi. Gli organizzatori fanno appello alle scuole di tutti i distretti del Cantone invitandole alla manifestazione che inizierà a metà dicembre e invitano gli interessati (anche privati) ad annunciarsi presso il Ristorante Rodolfo a Vira Gambarogno o telefonando al nr 079 256 00 20.

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno

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

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

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

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

In un nucleo
di rustici del 1500

Ristorante
MOTTO DEL GALLO

sale - salette - giardino
terrazza - portico

Taverne - tel 091 945 28 71

Ticino magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S A Editore
via Cantonale - 6992 Vernate

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

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

Appare 6 volte l anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr 45 – (10 edizioni)

© Ticino Magazine