

Ticino

magazine



Rognoni e Frosecchi
alla Galleria Poma
di Morcote

GIUGNO 2016

Soggiornare nel Malcantone tra natura, arte, vigna e vino

Tra i boschi di querce, castani e robinie, la Tenuta Tamborini è immersa nella quiete di un paesaggio meraviglioso, culla del Merlot del Ticino: proprio qui nacque, cento anni fa. Situata a Castelrotto - nel Malcantone - a pochissimi minuti d'auto da Lugano - questa tenuta viticola bene si presta anche per soggiorni nella natura. Dispone di nove



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

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

eleganti e pregiati

mini appartamenti arredati con gusto e charme, ognuno intitolato ad un affermato artista (Fritz Huf, Frà Roberto, Samuele Gabai, Antonio Lüönd, Klaus Prior, Gino Macconi, Edmondo Dobrzanski, Hans Kammermann, Nando Snozzi). Un ampio salone al pianterreno, adatto anche per seminari e riunioni, è invece dedicato ad un altro artista ticinese di fama internazionale: Cesare Lucchini.



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



Immersi nella natura, a pochi chilometri da Lugano

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

GIUGNO 2016 - Anno 34° - Nr. 3



Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca - Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

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

MORCOTE

OMAGGIO A DUE ARTISTI AMICI

FRANCO ROGNONI E PAOLO FROSECCHI

La Galleria Poma di Morcote presenta la mostra omaggio a Franco Rognoni e Paolo Frosecchi, due pittori noti a livello internazionale, che hanno frequentato il Ticino e qui hanno svolto una parte importante della loro attività artistica ed espositiva. «Ho voluto affiancare questi due grandi artisti – afferma Paolo Poma – in quanto entrambi, seppure in modo diverso ed originale, hanno posto al centro della loro poetica la figura umana. Paolo Frosecchi in particolare sottolineando la bellezza femminile anche con il nudo e confermando che le radici fiorentine gli hanno ispirato una pittura di respiro rinascimentale. Franco Rognoni dimostra la sua genialità con un graffiante umorismo oltre che nei dipinti anche nelle bellissime e originali puntesecche degli anni '30 e '40, pubblicate ed esposte a Como nel 1939 dall'editore Bolaffio. Ho avuto il privilegio di conoscere bene, frequentare e godere dell'amicizia di questi due grandi artisti, desideravo vivamente accostarli in un'esposizione e finalmente posso condividere questo

Paolo Frosecchi
"Riposo a Capolago"
1958
olio su tela, cm 70x50



ZAO WOU-KI



Zao Wou-Ki, *Hommage à Varèse - 25.10.64*, huile sur toile, Musée cantonal des beaux-arts, Lausanne.
Donation Françoise Marquet, 2015. © Zao Wou-Ki - 2015, ProLitteris Zurich

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

4 décembre 2015 - 12 juin 2016

Tous les jours de 10 h à 18 h

ALLA GALLERIA POMA OPERE DI FRANCO ROGNONI E PAOLO FROSECCHI

piacere con gli e gli amanti dell'arte. La mostra è l'occasione per apprezzare autentici capolavori di Rognoni e Frosecchi, alcuni risalenti ai primi anni della loro attività pittorica, e per approfondire le relazioni dei due con la Svizzera Italiana».

Franco Rognoni (Milano 1913-1999) è un protagonista della storia pittorica italiana ed europea del Novecento. Pittore e disegnatore, dalla fine del 1940 ha alternato la pittura all'incisione, al disegno per l'editoria, alla scenografia per i principali teatri italiani, dalla Piccola Scala di Milano alla Fenice di Venezia, dal Regio di Torino al Politeama di Genova. Ha coltivato l'amicizia con personaggi della cultura quali il poeta e coetaneo Vittorio Sereni, il filologo Dante Isella e il musicista Riccardo Malipiero. Di rilievo l'incontro con l'imprenditore Giovanni Botta, appassionato di disegni, incisioni ed 'ex libris' che gli ha commissionato un imponente lavoro illustrativo di alcuni capolavori della letteratura europea (I Promessi Sposi, la Divina Commedia, le poesie di Carlo Porta, Don Chisciotte, I Miserabili). Dal 1970 si è concentrato sulla pittura.

Paolo Frosecchi (Firenze 1924-2015) ha abitato a lungo in Ticino, soprattutto a Lugano dove ha esposto a più riprese e per anni ha promosso



Franco Rognoni
"Il fumatore"
olio su tela.

una Scuola d'arte e gestito con la moglie una Galleria d'arte. Fiorentino di nascita e formazione, negli anni '50 si era trasferito a Roma, poi a Milano e infine in Ticino prima del ritorno definitivo a Firenze dove a ottant'anni ha aperto un Galleria d'arte ed ha realizzato grandi opere, tra cui una di gran-

de formato donata dalla Città al presidente degli Stati Uniti in visita a Firenze. La pittura è stata la grande passione della sua vita, con uno stile vieppiù originale e inconfondibile dove, tra paesaggi e figure, dominano i toni azzurri.

Il gallerista Paolo Poma ha già dedicato mostre personali ai due artisti. Val la pena di ricordare per Paolo Frosecchi almeno l'esposizione del 1982, presentata da Mario Penelope, allora direttore artistico della Biennale di Venezia, e per Franco Rognoni la grande mostra con catalogo, quasi un'antologica, del 1991.

La mostra «Omaggio a due amici: Franco Rognoni e Paolo Frosecchi» alla Galleria Poma di Morcote (Strecia di Mort 1) rimane aperta fino al 31 agosto; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a domenica nell'orario 14.00-17.00.



Paolo Frosecchi.



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

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



*... e la nostra tradizione
continua da quasi 50 anni:
siamo attivi dal 1967!*

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA- Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

IL MALCANTONESE LAURO MONTI ESPONE ALLA GALLERIA IL RAGGIO

La Galleria Il Raggio / La Cornice di Lugano presenta una mostra con opere del pittore ticinese Lauro Monti. Sono in esposizione una trentina di dipinti, per lo più tecniche miste su carta e cartone di recente produzione.

Lauro Monti è nato a Lugano-Sorengho nel 1947. Terminati gli obblighi scolastici, ha frequentato per quattro anni nella svizzera tedesca una scuola di commercio e di lingue. In seguito si è trasferito in Inghilterra per approfondire l'inglese. A vent'anni ha iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia attiva nel trasporto di persone. A dipingere inizia da autodidatta nel 1982, seguendo corsi dal pittore tedesco Karl Villinger, residente nel Malcantone. Dal 1985 al 2013 ha partecipato a varie mostre in Svizzera e all'estero: la più importante è stata a Parigi nel 2003. Diversi sono gli stili pittorici affrontati da Monti, inizialmente figurativi, poi la serie dei robots, il digital painting, la scultura poi gli about sui famosi artisti. Ora è principalmente orientato verso una sorta di rivisitazione dell'action painting.



Altro più recente interesse dell'artista di Cademario è la narrativa, nella quale esordisce con "Il mio amico Giulio Cesare". Che accadrebbe se un grande personaggio del passato come Giulio Cesare apparisse improvvisamente a un uomo dei nostri giorni? È quanto avviene in questo vivace romanzo che vede Cesare immergersi nella società attuale ansioso di carpirne ogni segreto. Come un uomo d'oggi gira per le città, frequenta locali, si interessa delle cose comuni che per lui sono, naturalmente, una scoperta.

Trova anche il tempo di innamorarsi della giovane Romina.

La mostra presso la galleria Il Raggio (negli spazi del negozio specializzato La Cornice, in via Giacometti 1 nel centro di Lugano) resterà aperta fino al 30 giugno; si può liberamente visitare negli ampi orari del particolare spazio d'arte: da lunedì a venerdì 8.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato tra le 9.00 e le 12.00.



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

ARTE

LOCARNO "SGUARDI CONTEMPORANEI" ALLA GHISLA ART COLLECTION



Il nuovo allestimento del 'Cubo Rosso' in centro a Locarno presenta anche quest'anno una nuova selezione di opere provenienti dalla collezione Ghisla. Per la prima volta viene dato inoltre spazio a due mostre temporanee suddivise tra marzo 2016 e gennaio 2017. Quest'ultime, allestite per l'occasione da curatori di fama internazionale, creano la possibilità di approfondire il lavoro di artisti esterni alla collezione. I visitatori possono ammirare una settantina di opere, che mettono a confronto artisti internazionalmente affermati con altri invece emergenti. Sono portati alla luce alcuni tra i pezzi più contemporanei, innovativi e meno conosciuti della colle-

zione. Un'esemplificazione dell'occhio e del gusto dei signori Ghisla, che sono stati in grado, nel corso degli anni, di prevedere e anticipare le tendenze future dell'arte.

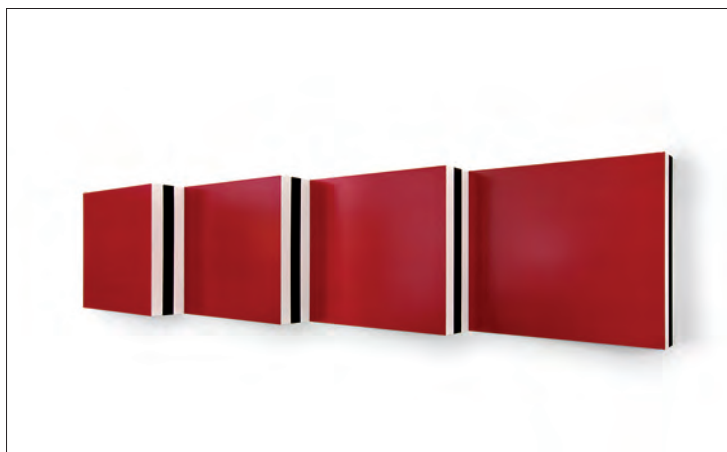
Nella prima sala troviamo un'imponente serie di opere di Michael DeLucia, giovane artista americano che tramite complesse forme tridimensionali proiettate e incise su compensato, porta a riflettere su ciò che stiamo realmente osservando. Ma DeLucia non è l'unico che cerca il contatto e la comunicazione con l'osservatore; nella stessa sala troviamo così un'opera recente di Daniel Buren, affermato interprete della corrente minimalista-concettuale, che tramite prospettive

Tadashi Kawamata.

che alterano lo spazio e la nostra percezione di esso, crea una modulazione non solo dell'opera ma anche del contesto. E ancora giovane, energico e coinvolgente è il lavoro di Joris Van de Moortel, nella galleria di Locarno rappresentato da una creazione composta da oggetti di scarto, residui delle sue esibizioni musicali, caotici frammenti di materiali nei quali è catalizzata la carica della performance e ai quali è affidato il ruolo di memoria della stessa. Non mancano anche certamente opere significative delle principali correnti artistiche del Novecento, a partire dalla Pop Art – incontro tra arte e cultura massmediatica – egregiamente rappresentata dalle creazioni di Tom Wesselman, Roy Lichtenstein e James Rosenquist, fino ad arrivare al surrealismo di Joan Miró, René Magritte e André Masson.

Nella sala consacrata ai maestri italiani moderni e contemporanei si trovano tra gli altri una monumentale

Daniel Buren.



"SGUARDI CONTEMPORANEI" ALLA GHISLA ART



Jean-Michel Basquiat.

Collection (in via Ciseri 3, in centro a Locarno) si possono visitare (entrata franchi 15.-) fino a ottobre nei giorni da mercoledì a domenica tra le 14.00 e le 19.00; da novembre a gennaio 2017 da venerdì a domenica nell'orario 14.00-18.00.

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

estroffessione di Agostino Bonalumi e un perfetto taglio verde di Fontana a colloquio con un significativo Capogrossi del 1952 e una superficie specchiante di Michelangelo Pistoletto.

L'esperienza della visita non si conclude però qui, perché la galleria amplia ulteriormente la sua offerta

espositiva dedicando le ultime tre sale a due mostre temporanee. Fino al 21 agosto gli "Sguardi Contemporanei" proposti sono in dialogo tra loro tramite le opere di François Morellet e Grazia Varisco, due protagonisti dell'arte europea del secondo Novecento.

Le mostre presso la Ghisla Art

LOCARNO

"MIMMO ROTELLA E IL CINEMA"

CONTINUA ALLA PINACOTECA COMUNALE

Continua presso la Pinacoteca Comunale Casa Rusca l'esposizione dedicata a opere di Mimmo Rotella con tema il cinema. Il percorso espositivo - in cui sono presenti una settantina di opere - si focalizza sul periodo a ridosso degli anni Sessanta fino al termine della sua carriera artistica avvenuta con la sua scomparsa nel 2006 all'età di 87 anni.

L'esposizione propone i celebri 'décollages' e i 'retro d'affiche' che Rotella ha elaborato partendo dal manifesto dei differenti film affisso in spazi aperti e dei suoi frammenti. La tecnica prevedeva i manifesti incollati su una superficie di cartone o di tela, poi rielaborati nello studio tramite un raschietto appuntito con cui venivano tracciati dei ritagli sui lembi di carta.

A sottolineare la centralità del cinema nella produzione dell'artista, sono presenti nella mostra locarnese dei monitor che proiettano - a fianco di alcuni dei lavori - degli spezzoni di quei film che hanno ispirato Rotella e la cui locandina è stata da lui utilizza-

*"Cavalcata," 1967,
artyo su tela, cm 100 x 140.*



Mimmo Rotella, "À minuit", 1962, décollage su tela, cm 80 x 116.

ta per la realizzazione delle opere.

La mostra alla Pinacoteca Comunale Casa Rusca (in Piazza Sant'Antonio, nel centro storico di Locarno), in collaborazione con la 69.esima edizione del Festival del film di Locarno, resterà aperta fino al 14 agosto ed è organizzata da Rudy Chiappini con il

Mimmo Rotella Institute e la Fondazione Mimmo Rotella; si può visitare (ingresso fr. 10.-) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; lunedì chiuso.

*"La Maja desnuda, 1990 (1963),
décollage su tela, cm 140 x 100.*






GALLERIA

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

Aperti
 da novembre 2012

Vingteca




Ticino | Italia | Francia | Mondo Whisky | Degustazioni

Il Vino per Passione

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

ALLA FONDAZIONE MUSEO MECRÌ IL TICINESE DI GERMANIA DIEGO BIANCONI



Diego Bianconi, "Verscio 10.X.92", 1993
acquareforte acquarellata su carta, cm 13,1 x 52

La Fondazione Museo Mecrì propone nella sua sede a Minusio una mostra monografica su Diego Bianconi che rimane allestita fino alla fine del Festival di Locarno. Sono in esposizione una sessantina di opere dell'artista di origini ticinesi, imparentato con i celebri Bianconi, ma emigrato ormai da quasi 30 anni in Germania. Attraversando le sale del Museo Mecrì il visitatore si può confrontare con i diversi approcci artistici e tecnici affrontati da Bianconi. Il percorso ospita opere eseguite nelle varie fasi che hanno caratterizzato la carriera dell'artista, ponendo particolare at-

tenzione a mostrarne il caratteristico plurilinguismo e le profonde conoscenze tecniche con cui ama sperimentare. L'artista, con enorme naturalezza, rifugge infatti l'uso di un'unica tecnica esplorando le moltissime possibilità che le incisioni, le matite e la pittura possono offrirgli. Come chi è emigrato in una nuova realtà, diversa da quella in cui è cresciuto, imparando non solo un'altra lingua ma anche una nuova cultura, nell'arte Diego Bianconi seguirà sempre un plurilinguismo che è ormai diventata un'attitudine

che lo caratterizza.

Visitando la mostra si nota come l'artista scivoli disinvolto da meticolose incisioni a dipinti su tela, fino ai vibranti disegni con le matite colorate, una tecnica, quest'ultima, particolarmente amata da Bianconi proprio perché capace di unire la pittoricità del colore alla grafica della matita. Il disegno, in cui l'artista è un maestro, nella sua opera lo si percepisce come denominatore comune, più in particolare il disegno dal vero, un dato determinante da tenere ben a mente davanti ai suoi lavori, poiché spesso ci si trova disorientati dalle scelte compositive che inducono a considerarli delle invenzioni.

Tra le specializzazioni di Bianconi vi è poi l'incisione, nelle sale del Museo Mecrì è possibile immergersi nelle particolarità delle varie tecniche incisorie utilizzate dall'artista e spiegate passo per passo negli apparati allestiti. Proprio per la centrale importanza della stampa, la Fondazione ha organizzato delle attività creative durante le quali bambini e ragazzi potranno



Diego Bianconi
"Minusio", 2012
silografia su carta giapponese
cm 47 x 63.

DIEGO BIANCONI ALLA FONDAZIONE MECRI



Diego Bianconi, "Saskia", 2015
penna nera e bianca su taccuino, cm 9 x 28,3

vedere da vicino e toccare con mano gli strumenti della disciplina, stampando in prima persona delle matrici messe a loro disposizione.

Diego Bianconi è nato a Muralto, dov'è cresciuto. Dopo aver frequenta-

to lo CSIA di Lugano, gli atelier di Remo Rossi e il pittore Leo Maillet, nel

1988 si trasferisce in Germania per iscriversi all'Accademia di Belle Arti di Norimberga, specializzandosi nelle tecniche calcografiche e in pittura. Dopo gli studi non ha più lasciato la Germania, vive a Eckental e, accanto alla professione d'artista, insegna disegno e incisione.

In occasione della mostra è stato pubblicato un catalogo, con testi critici in italiano e in tedesco e con documentate tutte le opere esposte. Sono inoltre disponibili 50 copie speciali con allegata una stampa originale eseguita appositamente per l'esposizione dall'artista. L'esposizione alla Fondazione Mercè (in via Mondacce 207 a Minusio-Locarno) si può liberamente visitare fino al 14 agosto nei giorni di martedì e mercoledì nell'orario 14.00-17.00; domenica anche dalle 10.00 alle 12.00; chiusura estiva dal 19 giugno al 3 luglio.



Diego Bianconi, "Col gatto"
2003, pastello su carta, cm 79 x 54

ALLA FONDAZIONE BRAGLIA NOLDE, KLEE & DER BLAUE REITER

Gli spazi espositivi della Fondazione Gabriele e Anna Braglia ripresenta la mostra “Nolde, Klee & der Blaue Reiter”, testimone dell'importante produzione artistica tedesca di inizio Novecento che già nell'autunno scorso ha attirato oltre tremilacinquecento visitatori. Due nuove acquisizioni completano l'allestimento delle cinquantaquattro opere, fra dipinti e disegni su carta, realizzati da artisti quali Feininger, Jawlensky, Kandinsky, Kirchner, Klee, Macke, e Nolde.

Si tratta di una tempera del 1917 intitolata “L'Allée” (Il viale) realizzata da Marianne von Werefkin durante il suo soggiorno svizzero a Saint-Prex, sul lago Lemano. Il quadro si aggiunge a un nucleo di cinque opere della stessa artista già presenti in mostra. L'altro nuovo dipinto è l'acquerello “Zwei Akte im Walde” (Due nudi nel bosco) del 1925 circa; si tratta della prima opera del pittore Otto Müller, esponente del movimento “Die Brücke” (Il Ponte), ad entrare a far parte della collezione della Fondazione Braglia.

La mostra “Nolde, Klee & der Blaue Reiter” presso la galleria della



Marianne von Werefkin
“L'Allée”, 1917.



Fondazione Gabriele e Anna Braglia (Lugano, Riva Antonio Caccia 6°) rimane allestita fino al 25 giugno; si può liberamente visitare nei giorni di giovedì, venerdì e sabato nell'orario 10.00 - 13:00 / 14.30 - 18.30.

Otto Müller
“Due nudi nel bosco”, 1925.

ARTE

BELLINZONA

I CAVALLI DI FRANCO GHIRINGHELLI ESPOSTI NEGLI SPAZI DELLA BANCA BPS

Franco Ghiringhelli ritorna sulla scena artistica ticinese con una mostra personale dal titolo "Spirito libero" ospitata negli spazi della Banca Popolare di Sondrio (Suisse) di Bellinzona. L'artista bellinzonese si presenta al pubblico con alcune delle sue opere più recenti raffiguranti la figura del cavallo, tema che è sempre stato al centro della sua ricerca pittorica. Anche in questa esposizione Ghiringhelli si concentra sui valori che idealmente caratterizzano la figura di questo nobile animale, dalla forza all'eleganza e al movimento. Si tratta di destrieri raffigurati nei loro slanci più esuberanti e audaci, che sprigionano una forza e un'irruenza che sono lo specchio stesso del loro spirito selvaggio.

La mostra dal titolo "Spirito libero" rimane allestita fino al 30 giugno presso la succursale della banca BPS



(Suisse) di Bellinzona (in Viale Stazione 26); si può liberamente visitare durante gli orari di apertura degli spor-

telli dal lunedì al venerdì nell'orario 08.30 - 12.15 / 13.30 - 16.30.

MAGLIASO - PAESAGGI DI CUBA ALLA RIVABELLA ART GALLERY

Gli spazi della Rivabella Art Gallery di Magliaso ospitano opere pittoriche di Danis Osuna Milò. I soggetti più ricorrenti dell'artista cubano sono legati alla natura e al ritratto.

Danis Osuna Milò è nato il 21 dicembre 1977 a Cuba. Si è laureato presso Carlos Hidalgo Institute of Art nel 2001. Ha esposto in decine di mostre personali e collettive a Cuba, in America ed in Europa; con la mostra di Magliaso espone per la prima volta in Svizzera.

La mostra alla Rivabella Art Gallery di Magliaso (via Ressiga 17, presso la Residenza Rivabella), intitolata "Finestra su Cuba", rimane aperta fino al 20 agosto, tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00; entrata libera.



LUGANO

ALLA EXTRAFID I LAVORI DELLA ARTCOLOR ACADEMY SONVICO

Fino al 10 giugno presso la sede della Fondazione Extrafid ART a Lugano propone un gruppo di amanti della pittura costituitosi nel 2009 (la ARTColor Academy Sonvico) grazie all'iniziativa di Yldo Soldati che ha trovato in Alba Piazza, Evelyne Quinn, Marinella Soldati, Andrea Seddio, Erminia Pagnamenta, Sergio Pellegrini, Aidi Senn e Rosanna Weick dei compagni d'avventura entusiasti e motivati. Si tratta di un gruppo di persone che collabora ad un progetto artistico e culturale specifico. Pur lavorando di concerto ognuno mantiene la propria peculiarità espressiva, ben visibile nella miriade di lavori appesi alle pareti e appoggiati ogni dove. Tra le opere si possono osservare composizioni di figure stilizzate e paesaggi naturalistici fiabeschi e fantasiosi, che ci invitano ad entrare in questo caleidoscopio di forme e infinite tonalità.



La mostra alla Extrafid di Lugano (in Via Canova 9, al primo piano, tra l'ufficio postale principale e la BSI banca) rimane allestita fino al 10 giu-

gno; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00.

LUGANO

I NUDI FEMMINILI PRESSO LA IBC BROKING INSURANCE

Gli spazi dell'ufficio di brokerage assicurativo IBC Insurance Broking and Consulting di Lugano ospitano un'esposizione di opere pittoriche di Laura Pellegrinelli. Si tratta di oltre una ventina di opere in formato cm 80x30 e 30x40 realizzate con tecnica mista utilizzando il bitume d'asfalto; il soggetto è il nudo femminile.

Laura Pellegrinelli, nata a Lugano nel 1974, dopo aver lavorato nell'ambito della grafica ha fatto i suoi studi artistici a Milano; vive e lavora a Pregassona.

La mostra si può liberamente visitare fino al 31 luglio presso la IBC Insurance (in via Serafino Balestra 22b, al quarto piano, a Lugano), nei nor-

mali orari d'apertura dell'ufficio (08.00-12.00/13.30-17.30).



BELLINZONA IL DISEGNO CONTEMPORANEO INDAGATO A VILLA DEI CEDRI

Gli spazi espositivi di Villa dei Cedri propongono un percorso insolito che riunisce tredici giovani artisti svizzeri. Titolo dell'esposizione è "Dimensione Disegno. Posizioni contemporanee" ed esplora la pratica del disegno contemporaneo. Si tratta di una mostra che propone un'esplorazione dei mezzi elementari come la pietra grafite, il carboncino, l'inchiostro, l'acquarello, ai quali si combinano con la fotografia, la scultura, le arti decorative, la proiezione, l'architettura. Di origini umili e modeste, il disegno oggi diventa infatti scultura, installazione e assume talvolta dimensioni monumentali.

Con "Dimensione Disegno. Posizioni contemporanee" il Museo bellinzonese segna l'apertura verso esperienze artistiche contemporanee, senza essere in rottura con la storia di Villa dei Cedri e della sua collezione, riconosciuta per il suo importante fondo di opere d'arti grafiche.

La mostra al Museo Civico Villa dei Cedri (Piazza S. Biagio 9 a Bellinzona-Ravecchia) rimane allestita fino



Raffaella Chiara, "Base volatile", 2016
stampa su carta incollata al muro, cm 460 x 250.

al 7 agosto; si può visitare (biglietto normale franchi 10.-) dal mercoledì al venerdì tra le 14.00 e le 18.00, sabato, domenica e festivi 11.00-18.00, lunedì e martedì chiuso.

Manon Bellet
"Empreinte tacite"
2015, stampa su tela
cm 400 x 266

GLI ARTISTI

Manon Bellet, nata a Vevey nel 1979, vive e lavora tra Basilea e Berlino.
Sophie Bouvier, nata a Losanna nel 1970, vive e lavora a Losanna e Londra.
Raffaella Chiara, nata a Langnau nel 1966, vive e lavora a Berna e Thun.
Robert Estermann, nato a Lucerna nel 1970, vive e lavora a Zurigo e Berlino.
Franziska Furter, nata a Zurigo nel 1972, vive e lavora a Basilea e Berlino.
Lang/Baumann (L/B), Sabina Lang, nata a Berna nel 1972.
Daniel Baumann, nato a San Francisco nel 1967; collaborano dal 1990, vivono e lavorano a Burgdorf/BE.
Zilla Leutenegger, nata a Zurigo nel 1968, vive e lavora a Zurigo.
Luca Mengoni, nato a Bellinzona nel 1972, vive e lavora a Bellinzona.
Valentina Pini, nata a Coldrerio nel 1982, vive e lavora a Zurigo.
Didier Rittener, nato a Losanna nel 1969, vive e lavora a Losanna.
Denis Savary, nato a Granges-près-Marnand nel 1981, vive e lavora a Ginevra.
Julia Steiner, nata a Büren zum Hof nel 1982, vive e lavora a Basilea.
Marie Velardi, nata a Ginevra nel 1977, vive e lavora tra Ginevra e Parigi.



AL M.A.X. SIMONETTA FERRANTE SEGNO, COLORE, RITMO E CALLIGRAFIE

È dedicata a Simonetta Ferrante (1930) la mostra del m.a.x. museo di Chiasso inserita nel filone della “grafica contemporanea. Si tratta della prima antologica dedicata alla Ferrante che affronta tutto il suo articolato percorso mettendo in luce il doppio ‘background’ fra grafica e arte. La sua attività inizia con la formazione in ‘graphic design’ per poi spostarsi verso l’incisione, la pittura, il collage, i libri d’artista e quindi, dagli anni Ottanta, verso l’arte calligrafica. La mostra al m.a.x. museo presenta per la prima volta l’intero percorso artistico di Simonetta Ferrante: le incisioni con le relative matrici in rame, zinco e ottone, gli acquarelli, i monotipi, diversi collage, gli studi di calligrafie e inchiestri, le pitture con tecniche e materiali diversi nel segno dell’astrazione, i libri d’artista, ma anche la sua attività di ‘graphic designer’ con l’ideazione dei vari logo e marchi d’impresa, pubblicità, manifesti, copertine e packaging. Una sezione è invece dedicata ad alcuni originali lavori della grafica svizzera Giovanna Graf. Per l’occasione Simonetta Ferrante ha realizzato una speciale cartella grafica che si potrà acquistare al m.a.x. museo.

Simonetta Ferrante nasce a Milano in una famiglia appassionata di arte e di grafica d’impresa; il nonno Attilio Calabi è stato il primo direttore generale de La Rinascente. Dopo il Liceo artistico si diploma in pianoforte al Conservatorio “Giuseppe Verdi” di Milano e al contempo coltiva passioni artistiche e musicali. Nei primi anni ’50 inizia il suo apprendistato di “graphic designer” presso lo studio di Max Huber, creatore del logotipo de La Rinascente. Sarà Giovanni Pintori, che in quegli anni lavorava per l’Olivetti, a consigliarle di completare gli studi a Londra presso la Central School of Arts and Crafts (Scuola Centrale di Arti Applicate), dove nel



Simonetta Ferrante, “Lasciti della mano”, 1998
maniera a zucchero, acquatinta su carta Graphia, cm 49,5 x 49,5.

1958 otterrà il diploma in “Graphic Design, Pittura e Disegno” con il pittore Cecil Collinz. Grazie anche al percorso compiuto fra la pratica professionale e la Central School of Arts and Crafts di Londra, Simonetta Ferrante si distingue per la grande varietà e uso dei caratteri tipografici, raggiungendo una forte comunicativa contraddistinta da semplicità e spontaneità, senza stereotipi culturali né retorica.

Rientrata nella Milano della fine degli anni Cinquanta conoscerà Lora Lamm, Serge Libiszewski e i principali esponenti svizzeri del circolo internazionale di grafici, designer e foto-

grafi presenti nella metropoli lombarda. All’inizio degli anni ’60 lavora dapprima con Bob Noorda, quindi con Bruno Munari assistendolo nell’impaginazione di pubblicazioni per la Bompiani. Apre uno studio grafico in collaborazione con la grafica svizzera Giovanna Graf, poi con Carlo Polastrini.

A partire dal 1971 si dedica intensamente all’attività professionale. È questo il periodo in cui elabora un’immagine coordinata che va dallo studio di marchi d’impresa alla modulistica alla comunicazione pubblicitaria. Fra le sue collaborazioni più note citiamo i Supermercati Esselunga, Galgano,

SEGNO, COLORE, RITMO E CALLIGRAFIE
DI SIMONETTA FERRANTE AL M.A.X.MUSEO

Fotorex, Elettrocarbonium, Rizzoli, DataControl.

Nel 1975 ritorna in Inghilterra intenzionata a svolgere degli approfondimenti-workshop con artisti quali Dennis Creffield, John Epstein e Bert Isaac. Si occupa di grafica artistica e nascono le sue produzioni più singolari: le incisioni, gli acquerelli, i collage, i monotipi e a seguire i libri d'artista. All'inizio degli anni Novanta si dedica allo studio della calligrafia, alle installazioni, continuando con i libri d'artista. Avvicinandosi alla conoscenza delle scienze orientali approfondisce diverse sperimentazioni, sempre nel solco della contemporaneità.

La mostra al m.a.x. museo (a Chiasso in via Dante Alighieri 6) rimane allestita fino a domenica 25 settembre; si può visitare (ingresso Fr 10.-) nei giorni che vanno da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-18.00, lunedì chiuso; merco-



Simonetta Ferrante, "Attento a come parli"
2013, maniera a zucchero e acquatinta su carta Graphia, cm 35 x 50.

ledi 29 giugno chiuso; chiusura estiva del m.a.x. museo da lunedì 1° agosto a domenica 21 agosto compresi. Per l'occasione Simonetta Ferrante ha realizzato una speciale cartella grafica che si potrà acquistare al m.a.x. museo.

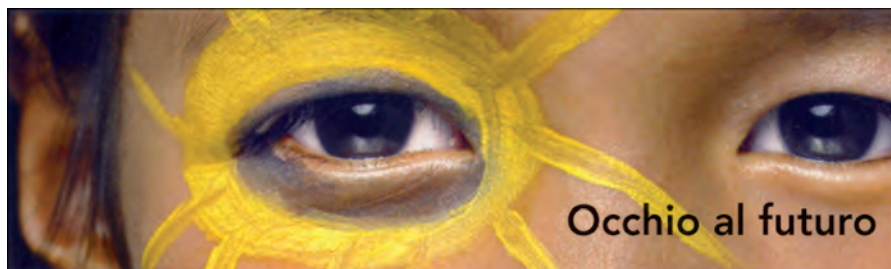
celia

lugano

atelier
sartoria

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch



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



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

OCCHIALI



ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTO

DYNOPTIC
PARTNER

**SCOTT CONARROE E VITTORIO SELLA
IN "FRONTIÈRE, FRONTIERA, GRENZE"**

La Photographica FineArt di Lugano presenta per la prima volta in Svizzera il fotografo canadese Scott Conarroe (1974). L'artista propone un lavoro che prende spunto dal continuo movimento dei confini lungo l'arco alpino dovuto allo scioglimento dei ghiacciai e alla deriva degli spartiacque. "Frontière, Frontiera e Grenze" è il titolo della mostra, nella quale importante parte attiva sono pure le immagini storiche dei ghiacciai alpini di Vittorio Sella, scattate nel periodo tra il 1883 e il 1886.

Con il surriscaldamento globale il permafrost che ricopre le Alpi si ritira ad altitudini sempre più elevate causando l'ammorbidimento e lo sgretolamento del terreno sottostante. I confini alpini disegnati in passato non rispecchiano più le linee delle creste alpine e dei bacini di drenaggio, così Svizzera, Italia, Austria e Francia hanno deciso di rendere alcune sezioni dei loro confini "fluidi". Fra qualche decennio, quando le Alpi si saranno nuovamente "stabilizzate", verranno istituiti nuovi confini tra questi Paesi.

Questi scenari alpini, impressi nelle immagini di Scott Conarroe, sono ancora meravigliosi ma purtroppo non sono più incontaminati: contengono sia le conseguenze dell'età industriale che una nuova visione nell'arte



La Catena del Monte Rosa dalla vetta del Dom del Mischabel (m.4334)

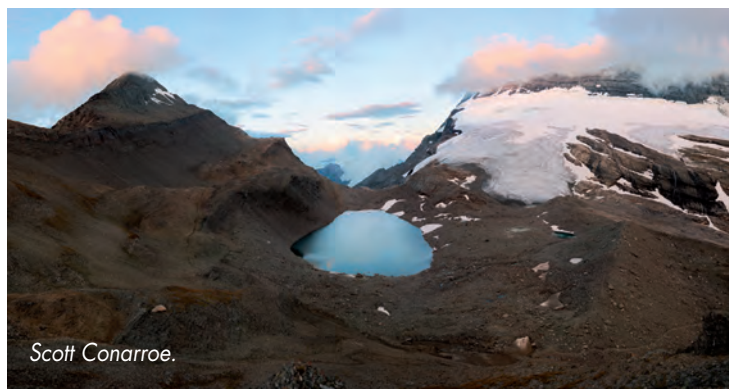
Vittorio Sella, "La catena del Monte Rosa dalla vetta del Dom del Mischabel (m 4334)", 1883-1885, stampa all'albumina, controcollata su supporto di cartone originale ed iscrizioni ad inchiostro sul fronte, cm 39,6x27,4.

di governare in un'era sempre più minacciata dal cambiamento climatico. Erano intatti invece al tempo di Vittorio Sella, circa 130 anni fa. Sella, valido alpinista ed esploratore, con il suo grande apparecchio fotografico a lastre 30x40cm documentò nel 188 l'arco alpino. La tecnica di allora era basata sull'esecuzione d'immagini fotografiche al bromuro d'argento, stampate poi a contatto, per cui avevano la

grandezza della carta stessa, permettendo in questo modo di ottenere delle stampe con un'altissima definizione. Questo di conseguenza, comportava l'utilizzo di un equipaggiamento adeguato (ideato dal fotografo stesso) piuttosto ingombrante da trasportarsi a quelle altitudini.

La tecnologia di oggi ha invece permesso a Scott di creare immagini con numerosi scatti in multi framing, in questo modo egli ha potuto catturare delle vedute dei nostri ghiacciai con una eccezionale definizione; le stampe sono di grande formato e risultano sorprendentemente nitide. Strutturalmente, il progetto dell'artista canadese ricorda in parte un arazzo di Google Earth di vedute satellitari affiancate.

La mostra alla Photographica FineArt Gallery (Lugano, via Cantonale 9) resta aperta al pubblico fino al 29 luglio; è visitabile gratuitamente dal martedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00.



Scott Conarroe.

In Ticino per il Ticino.



- ✓ Oltre **100 000** clienti
- ✓ **20** uffici di consulenza in tutto il Cantone
- ✓ **250** collaboratrici e collaboratori
- ✓ **35 000** sinistri liquidati annualmente
- ✓ Oltre **CHF 100 milioni** nell'economia ticinese ogni anno
- ✓ Formatori di apprendisti

AXA.ch
0800 809 809

 **AXA winterthur**
ridefiniamo / la protezione finanziaria

I BASTONI DA PASSEGGIO ESPOSTI ALLA PINACOTECA GIOVANNI ZÜST

La Pinacoteca cantonale Giovanni Züst di Rancate propone una particolare esposizione di bastoni da passeggio. Si tratta degli oggetti raccolti da Luciano Cattaneo che hanno offerto la possibilità di svelare un aspetto curioso della moda tra Ottocento e Novecento. Per alcuni decenni il bastone è stato infatti un accessorio assolutamente imprescindibile, declinato in innumerevoli forme e materiali – legno, avorio, metallo, cuoio – per adattarsi a ogni momento della vita sociale e da scegliere con cura, perché specchio della personalità di chi lo esibiva. Per l'avvocato Cattaneo la passione per i bastoni da passeggio nasce per caso in occasione di una vacanza a Londra, visitando il celebre mercatino di Portobello, e lo porta a raccoglierne nel corso di alcuni decenni diverse centinaia.

Già dalla remota antichità il bastone era simbolo di potere, sia politico che religioso. Si pensi a imperatori, papi, capi tribù, che lo esibivano quale segno di distinzione. A partire dal Settecento, e segnatamente nell'Ottocento e nei primi decenni del Novecento, il bastone ebbe poi una larghissima diffusione presso tutti i ceti sociali e la produzione si fece eterogenea e quanto mai fantasiosa. Al di là della loro primordiale funzione di sostegno e di rudimentale difesa, presero infatti corpo quelli impreziositi da lavorazioni accuratissime e da materiali di pregio, in aggiunta a quelli cosiddetti professionali, o animati e a sistema, ossia muniti degli accessori più impensabili e stravaganti, e quindi trasformabili in attrezzi vari o perfino in armi da sparo o da taglio. Vastissima fu poi la produzione di bastoni quali accessori di eleganza, sia maschili che femminili, da esibire in società. Come ogni cosa, anche la moda del bastone ebbe poi una fine. Il declino iniziò dopo la seconda guerra mondiale.



Bastone da pittore. Impugnatura in metallo, con parte sommitale in bel legno rosso-marrone e cerchietto centrale in avorio. Incavo all'interno per l'impasto dei colori. La parte sottostante contiene invece una fiala per liquidi. Il fusto comprende due segmenti apribili: il primo con sei caselle per i colori e il secondo con vano per pennelli. Puntale in ferro.



Curioso e importante bastone da taumaturgo. Grande impugnatura in avorio rappresentante 1/4 di luna a volto umano con lingua sporgente (alt. 12 cm e larg. 8 cm). Parte esterna con stelle; in basso, gufo reale appollaiato, simbolo di saggezza; fusto in ebano.

La mostra di Rancate si apre con un cratere apulo del IV secolo a.C., che testimonia la costante presenza del bastone nella storia dell'umanità e la sua ricorrenza, in epoca classica, quale attributo delle divinità: sul lato principale sono raffigurati un satiro che regge il tirso, un bastone sacro legato al dio Dioniso (Bacco per i romani) di corniola con pigna nel finale, e una menade, mentre sull'altro lato due personaggi in conversazione si appoggiano a dei bastoni. Tra i pezzi sicura-

mente più curiosi e interessanti selezionati per la mostra vi sono i cosiddetti "bastoni a sistema". Essi contengono accessori che i vari proprietari potevano così portare sempre con sé: da quello del notaio con penna, calamaio e tampone, a quello del pittore con pennelli e acquerelli, a quello da

I BASTONI DA PASSEGGIO ALLA PINACOTECA ZÜST



Roberto Donetta
"Ritratto di coppia"

Giovanni Boldini
"Ritratto di signora"
1908
olio su tela, cm 71,3 x 45,7

con un semplice bastone in legno che sottolinea il contegno sobrio e severo dell'effigiato, da Bernardino Pasta (1828-1875). Adolfo Feragutti Visconti (1850-1924) presenta in "Ritratto in montagna" una donna munita di un Alpenstock. Giovanni Boldini (1842-1931) declina invece il bastone in versione femminile: la sua elegante e flessuosa signora regge infatti un delicato ombrellino color panna.

La mostra alla Pinacoteca cantonale Giovanni Züst (Rancate-Mendrisio) rimane allestita fino al 4 settembre; è aperta al pubblico (entrata piena franchi 10.-) in giugno da martedì a domenica nell'orario 9.00-12.00/14.00-17.00; luglio e agosto da martedì a domenica 14.00-18.00; chiuso il lunedì, aperto tutti i festivi.

picnic con cavatappi, coltello e forchetta, a quelli da difesa, che permettevano di sfoderare all'occorrenza stilette o addirittura armi da fuoco. Molto ricercati dai collezionisti sono anche i bastoni con richiami erotici, che venivano utilizzati dai gentiluomini per recarsi agli appuntamenti galanti: uno di quelli esposti è munito di due lenti microscopiche che, scrutate in controluce, mostrano fotografie di giovani donne nude colte in atteggiamenti provocanti. I bastoni con raffigurata una civetta erano ad esempio utilizzati sulle banchine dei porti da prostitute e omosessuali quale contrassegno distintivo per farsi riconoscere dai marinai che sbarcavano.

La rassegna contestualizza i bastoni selezionati sia dal punto di vista storico sia della moda: ad essi sono infatti accostate fotografie (molte del celebre fotografo Roberto Donetta), riviste illustrate, dipinti, abiti coevi appartenuti a due celebri signore dell'Ottocento. Per esempio al piano terra un dandy dipinto da un autore anonimo dialoga strettamente con l'abito maschile esposto, mentre al primo piano della Pinacoteca si trova lo scultore Vincenzo Vela ritratto intorno all'età di quarant'anni con un bel bastone dall'impugnatura in bronzo con testa di cinghiale. Filippo Ciani, fratello di Giacomo, filantropo e sostenitore della causa risorgimentale, viene ritratto



ASCONA

CON IL 32.ESIMO JAZZASCONA

DIECI GIORNI DI MUSICA E DI FESTA

Dal 23 giugno al 2 luglio Ascona ospita la 32.esima edizione della prestigiosa rassegna JazzAscona. Si tratta di un'edizione ricca di nomi ed event, tale da essere diventata uno dei punti di riferimento in Europa e nel mondo per gli stili storici del jazz e la musica che si fa oggi a New Orleans. Il ricco cartellone presenta 10 giorni di festa per un grande happening dedicato allo spirito libero del jazz, con oltre 180 concerti ed eventi speciali; tanti sono i giovani talenti e gruppi che si presentano per la prima volta al festival e ai 50mila spettatori attesi.

Forte di un contratto di collaborazione in esclusiva siglato con le autorità di New Orleans, il festival ticinese propone anche questa estate un programma allentante con artisti di primo piano dalla Crescent City all'insegna del motto "The New Orleans Experience – Music and food from Louisiana". Fra le molte novità ed esclusive europee del festival spiccano la presenza del trombonista, cantante e showman Glen David Andrews, uno dei musicisti più esplosivi e che meglio incarnano lo spirito festoso della "città del Delta", del gruppo Jazz Vipers, che



Aurora Nealand

è stato fra i primi artefici del successo di Frenchmen Street quale nuovo epicentro musicale di New Orleans e, per la prima volta ad Ascona, di Aurora Nealand & Tom McDermott, uno dei sodalizi musicali di New Orleans più in vista del momento. Polistrumentista, cantante e incredibile performer lei, pianista e compositore lui, il duo reinterpreta la tradizione con grande verve e originalità e fa sala piena a ogni esibizione.

Da New Orleans giungono sulle

rive del Lago Maggiore anche giovani stelle della tromba come Shamarr Allen, John Michael Bradford, Leon "Kid Chocolate" Brown e Kevin Louis, gli acclamati batteristi Shannon Powell e Herlin Riley, una delle migliori "marching band" della città, la Tremé Brass Band (un grande ritorno dopo molti anni di assenza), il batterista Jason Marsalis e la cantante Topsy Chapman assieme alla sempre verde Palm Court All Star Band, le cantanti Anais St. John, nonché Teedy, Tanya e Lillian Boutté. Quest'ultima si esibirà con la band che lanciò in Europa negli anni 80, i Music Friends.

L'Ascona Jazz Award 2016 sarà assegnato al celebrato cantante e pianista di New Orleans Davell Crawford, erede della grande tradizione pianistica della città del Delta. Assieme al suo gruppo, Crawford sarà il protagonista sabato 25 giugno di "Doctors, Professors, Kings & Princes of New Orleans Piano", un tributo davvero imperdibile a Dr. John, Professor Longhair, James Booker, Fats Domino e Allen Toussaint. Lo stesso Crawford coordinerà domenica 26 giugno una Piano Night che vedrà la partecipazione di sei pianisti del festival con due piani a



Shamarr Allen

DIECI GIORNI DI JAZZASCONA



Simona Molinari

coda sul palco del Teatro del Gatto di Ascona.

Due, e di sicuro richiamo, sono quest'anno gli 'Ascona Specials'. Si tratta di concerti speciali, a pagamento, che si svolgono al Jazz Club Casinò, la tenda che ospita i principali eventi del festival, nelle serate ad entrata gratuita in piazza. Mercoledì 29 giugno sarà ad Ascona un artista molto amato dal pubblico e dalla critica, il pianista e cantante Raphael Gualazzi. Dopo la sua trionfale partecipazione con il brano "Follia D'Amore" al Festival di Sanremo nel 2011 e nello stesso anno all'Eurosong Contest, questo giovane artista italiano si è ormai affermato a livello europeo. Energia ed emozione caratterizzano le performance di Raphael Gualazzi, che propone composizioni di grande spessore musicale e fruibili al grande pub-

blico in cui si mescolano vari generi: dal jazz al ragtime (sua grande passione), al blues, al gospel al funk, alla pop. A JazzAscona Gualazzi porterà il suo nuovo show, che precede l'uscita del suo nuovo, attesissimo album.

Giovedì 30 giugno sarà a JazzAscona Simona Molinari. Nota al grande pubblico per le sue partecipazioni al festival di Sanremo, la giovane cantante si sta definitivamente affermando come una delle più belle e intense voci italiane e ad Ascona presenterà il suo nuovo album "Casa Mia" composto da dieci evergreen del jazz. Simona Molinari ha collaborato con artisti quali Al Jarreau, Gilberto Gil, Peter Cincotti, Andrea Bocelli, Massimo Ranieri ed Ornella Vanoni, esibendosi nei teatri, nei jazz club e a importanti festival in Italia e nel mondo. Nell'ultimo anno, ha presentato la fortunata

tournee legata al progetto live "Loving Ella", un tributo a Ella Fitzgerald.

Nel cartellone 2016 spicca il nome di un'artista che è considerata da oramai 20 anni a questa parte uno dei più grandi interpreti mondiali dell'organo, Barbara Dennerlein. Per la prima volta ad Ascona, Dennerlein sarà protagonista di una 'Hammond Night' in programma venerdì 24 giugno alla quale parteciperanno anche "Glen David Andrews&2Twogether", ossia Jérôme Cardynaals alla batteria e Simon Oslender all'organo Hammond, due incredibili talenti del groovy jazz europeo, entrambi non ancora ventenni. Glen Andrews&2Twogether animeranno anche uno degli eventi più suggestivi del festival: il concerto gospel di San Pietro e Paolo (mercoledì 29 giugno) che si tiene nella cinquecentesca chiesa del Papio di Ascona.

JazzAscona 2016 attribuirà uno spazio speciale al ballo swing e al 'Lindy Hop'. Ogni sera, da mezzanotte, il programma "Swingin' & Dancing" proporrà al Jazz Club Casinò i grandi successi ballabili degli anni 30 e 40. Sul palco l'effervescente Gotha



Barbara Dennerlein

DIECI GIORNI DI JAZZASCONA

Swing Dance e in pista dei ballerini che con il loro show accompagneranno il pubblico alla scoperta del ballo swing. Per il pubblico sono inoltre previste quattro lezioni gratuite di ballo swing con due ballerini professionisti, Francesca De Vita e Henrik Persson. L'appuntamento è al Collegio Papiro nei weekend (sabato 25 giugno e 2 luglio e domenica 26 giugno, dalle 18.00) e mercoledì 29 dalle 16.30. Un successo annunciato è poi la serata di sabato 2 luglio, quando si esibirà "Gunhild Carling & The Carling Family", spettacolare band svedese, già vincitrice del Premio del Pubblico, che integra il ballo come segno distintivo dei suoi show. La stessa band animerà anche il 'Final Jazz party' domenica 3 luglio al Golf di Ascona.

Fra le altre presenze sono da segnalare i vincitori del "Premio del Pubblico" del 2015 "The Primatics" con il loro tributo a Louis Prima, il giovane e talentuoso cantante soul Opé Smith e l'affermata cantante franco-americana China Moses, figlia della leggendaria Dee Dee Bridgewater, che si presenterà con una nuova band e un nuovissimo programma fra rhythm&blues, funk e jazz tratto dal



suo nuovo album intitolato "Breaking Point".

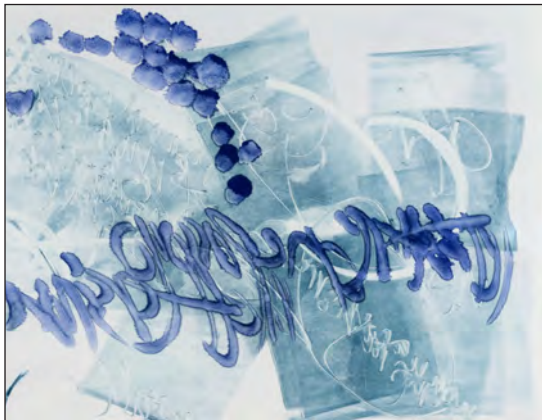
Ascona ospiterà anche (dal 26 al 30 giugno) la fase finale dello Swiss Jazz Award, che torna alla formula delle cinque esibizioni per le tre finaliste (Marianne Racine Quartet, Sam Burkhardt e Patrick Bianco's Cannon-soul) e farà da corollario a una forte presenza di artisti svizzeri, con parecchi giovani di talento in programma: Martin Lechner con il suo nuovo album, LaDyva, reginetta del boogie

woogie che ha avuto l'onore di suonare a Londra per gli 80 anni Chuck Berry, i romandi Lost In Swing e il vincitore dell'ultima edizione dello Swiss Jazz Award, Raphael Jost, fra gli altri.

L'esperienza New Orleans" non sarebbe completa senza una parte dedicata cucina di New Orleans e della Louisiana, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, frutto, come la musica, del melting pot culturale di New Orleans visto che integra la tradizione culinaria francese, creola, africana, spagnola. Quest'anno l'offerta culinaria sarà potenziata con l'allestimento di un Villaggio New Orleans che sarà realizzato con la consulenza di un notissimo chef stellato della Città del Delta, Brian Landry. Ai vari stand del villaggio si potranno degustare panini (po-boys), vari tipi di jambalaya, gumbo ed altre specialità tipiche, oltre a drinks caratteristici di New Orleans come Mint Julep, French 75 o Sazerac. I ristoranti al Pontile, Nostrana e Papa Joe's offriranno pure una carta New Orleans.



Lillian Boutté



Simonetta Ferrante
**La memoria del visibile:
segno, colore, ritmo e calligrafie**



da sabato 21 maggio a domenica 25 settembre
chiusura estiva del m.a.x. museo:
da lunedì 1° a lunedì 22 agosto compresi

m.a.x. museo
Chiasso
t +41 (0)91 695 08 88
centroculturelechiasso.ch



G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



Toyota Prius Hybrid

agenzia  **TOYOTA**

VALLEMAGGIA UN MAGIC BLUES ESPLOSIVO PER LA QUINDICESIMA EDIZIONE

Per la quindicesima edizione del Vallemaggia Magic Blues i promotori non hanno lesinato sforzi nell'allestire il cartellone, persino superiore a quello della scorsa edizione. Anche questa estate in Vallemaggia si avrà il meglio di quanto la scena Blues e dintorni attuale possa offrire. L'eccezionale successo dell'edizione 2015 ha permesso agli organizzatori di rischiare qualche nome eccellente, ma non ancora noto al grande pubblico, e di riproporre artisti che negli scorsi anni avevano infiammato le piazze. Anche per questa estate tutte le serate presenteranno musica di alta qualità, a partire dalle prime note che risuoneranno in Val Lavazzara, nella ormai "mitica" piazzetta di Brontallo.

Si prenderà il via venerdì 8 luglio con uno dei graditi ritorni, quello dei "Playing for Change", sentiti lo scorso anno a Giumaglio. Un gruppo multietnico che si pone come fine di abbattere grazie alla musica le barriere geografiche, religiose e ideologiche. Il repertorio si compone di brani arcinoti e di altri meno conosciuti reinterpretati dall'estro dell'ensemble. Quale show di apertura un evento eccezionale, l'esplosivo quartetto di Elliot



Marks, un chitarrista di valore, che ha condiviso il palco con Rory Gallagher, i Ten Years After, i Wishbone e molti altri.

La due giorni di Moghegno (13 e 14 luglio) è il "non plus ultra". Sulla carta la prima serata offre due concerti uno migliore dell'altro. Ad aprire le musiche un altro ritorno molto atteso, Alvin Youngblood Hart, americano di origini indiane, vincitore di diversi Awards e uno dei più celebrati interpreti del Country Blues, capace anche

di toni ben più duri, fino a ricordare i Led Zeppelin. È il cosiddetto musicista per musicisti e non si contano gli artisti che lo hanno voluto come ospite in loro produzioni, come per esempio i North Mississippi Allstars dei fratelli Dickinson, Otis Taylor (che pure sarà della partita al Magic Blues) e una miriade di altri musicisti affermati. La stupefacente Shemekia Copeland, cantante dotata di una voce vulcanica, chiuderà da par suo la prima serata di Moghegno. Figlia del grande Johnny Copeland, che la lanciò giovanissima nel panorama musicale. Nella sua bacheca una serie incredibile di riconoscimenti in ambito Blues. Ad oggi Shemekia vanta una carriera incredibile con una serie di collaborazioni di prestigio con musicisti del calibro di Eric Clapton, B.B. King, Bonnie Raitt, Mick Jagger e Keith Richards (Rolling Stones) e Carlos Santana. Nel suo ultimo lavoro "Outskirts of love" i brani coprono mirabilmente uno spettro molto ampio di generi musicali, con accenni che vanno dal Soul al Blues, dall'Americana al Country. È la prima di una nutrita serie di presenze femminili al Magic blues di questa estate. Infatti un'altra straordinaria



VALLEMAGGIA MUSIC BLUES ESPLOSIVO



Shakura S'Aida

come dimostra "Bluesamericana", lavoro del 2014. Il 20 luglio di nuovo un gradito ritorno al Magic Blues i King King. Molti ricorderanno la splendida performance di due anni or sono a Bignasco, quando offuscarono gli Spin Doctors. La forza trainante del gruppo è sempre Alan Nimmo, un chitarrista e cantante fuoriclasse, cresciuto nella natia Scozia con la musica di Muddy Waters e B.B.King, che saprà di nuovo catturare lo spirito della valle e gli appassionati indigeni del Blues con la sua irresistibile carica.

Nella capiente piazza di Bignasco farì puntati, il 27 e il 28 luglio, su un gradito ritorno, che ha un sapore molto particolare, il grande Walter Trout, tornato a calcare i palchi di tutto il mondo dopo i gravi problemi di salute, e sul gruppo rivelazione del 2015, i Vintage Trouble. Il primo ha già offerto due brillanti show in due passate edizioni del Magic Blues, ma sicuramente quello di quest'anno sarà il

cantante, Sandra Hall, dalla prorompente presenza scenica, aprirà la seconda serata a Moghegno, accompagnata dalla Gnola Blues Band. Nella sua bacheca collaborazioni con Otis Redding e Aretha Franklin. Dopo di lei il già citato Otis Taylor, autentico pezzo da novanta, a ragione considerato il più interessante artista blues odierno, che pur restando ancorato alla tradizione, risulta uno dei pochi veri innovatori. La sua musica si basa sul retaggio di blues e folk tradizionali, ma la grande cura degli arrangiamenti, la grande qualità della sua scrittura (testi e musica) e i notevoli musicisti, che lo hanno sempre accompagnato, hanno fatto sì che quanto avremo la fortuna di ascoltare è l'essenza del più puro Blues di questo nuovo millennio. Otis Taylor è riuscito nell'impresa di abbattere ogni barriera musicale e la sua opera è un perfetto condensato di Jazz, Rock, Blues, Funk e Americana, fuso in quello che l'artista stesso chiama "Trance Blues".

Per i cultori del Blues arcaico l'arrivo il 21 luglio di Keb' Mo' a Maggia è sicuramente un avvenimento. Nato nel 1952 a Los Angeles, questo musicista dalla voce roca è assurto a grande

star del Blues acustico. Ha al suo attivo due Grammy e due Awards quale miglior artista Blues dell'anno. Uno che ha ormai raggiunto tutto quanto, ma che continua imperterrito a porsi nuovi interrogativi, che finiscono in nuove canzoni, sempre molto godibili,



Oracle King

VALLEMAGGIA MUSIC BLUES ESPLOSIVO

concerto più "forte", dall'alto della classe di questo chitarrista che ha fatto parte dei Bluesbreakers di John Mayall e dei Canned Heat. I Vintage Trouble riportano il Rock'n'Roll sul palco, senza tanti orpelli, badando al sodo. Definiti come una miscela di James Brown e Led Zeppelin si sono fatti conoscere ed amare avendo avuto l'opportunità, lo scorso agosto, di aprire per il tour europeo degli AC/DC. Potremo ammirare la classe cristallina, degna di James Brown, del cantante Ty Taylor e forse il miglior gruppo odierno di Old-School-Rhythm'n'-Blues. L'occasione di ascoltare dal vivo brani come "Run like a river" farà capire al pubblico di Bignasco l'impatto che un gruppo simile può suscitare, grazie ad un sapiente dosaggio di Rock senza compromessi, di Blues essenziale e ruvido, di potente Gospel e Soul infuocato. Ad aprire per queste due icone ci saranno la prima sera gli Oracle King, gruppo della Bassa Reggiana che ha sposato appieno la vita del bluesman adattandola al brio tipicamente italiano, con tutti i pregi e i vizi connessi, che sa divertirsi e divertire come pochi. La seconda sera toccherà a Jeff Jensen, eccellente chitarrista,



dotato di una bella voce, capace di trasmettere al pubblico la sua passione per il Blues e la sua carica di creatività e talento.

Anche per questa edizione vi sarà grande e giusto spazio per le "signore" del Blues e per i talenti di casa nostra. Oltre alle già citate Shemeika Copeland e Sandra Hall, ritorna in Vallemaggia Jessy Martens, che si è confermata negli ultimi anni la più talentuosa cantante della scena tedesca. Per la prima volta si vedrà invece l'affasci-

nante Shakura S'Aida, dalla forte presenza scenica, comunicativa ed attraente, da più di 20 anni considerata una star della scena musicale canadese, con diversi riconoscimenti tra cui il Maple Blues Award dalla Toronto Blues Society. A completare il lotto femminile il gruppo di Stephanie Ghizzoni, gli Alligator Nails. Soul, Cajun, Zydeco e naturalmente Blues. Grazie ad arrangiamenti "ad hoc" la band riesce nell'intento di costruire una musica nera che contiene al suo interno tutta la paletta dei generi indicati. Il gemellaggio "Swiss German Blues Exchange" regala quest'anno il gruppo del granitico sassofonista Tommy Schneller, il miglior groover tedesco.

A rappresentare il Ticino vi saranno i Make Plain e Joe Colombo feat. Kasia Skoczek. I primi hanno partecipato alla finale degli Swiss Blues Awards nel 2014 e sono ormai una realtà a livello svizzero. Joe Colombo non abbisogna di presentazioni: è alla terza partecipazione al Magic Blues, stavolta in duo con la cantante Kasia Skoczek, che porta un tocco di Rhythm'n'Blues e di Soul nella musica del chitarrista locarnese.



MUSICA

ASCONA LE TRE BAND FINALISTE DELLO SWISS JAZZ AWARD 2016

Radio Swiss Jazz e JazzAscona hanno annunciato le tre band finaliste dello "Swiss Jazz Award 2016", l'unico premio jazzistico conferito a band svizzere sulla base di un referendum popolare, che quest'anno festeggia la decima edizione. Il voto popolare ha promosso le seguenti tre formazioni: "Marianne Racine Quartet" della cantante e pianista elvetica di origini svedesi che si conferma una fra le principali voci jazz della Svizzera con l'album di standard e canzoni svedesi "Sångbook 2"; Sam Burckhardt, il sax tenore basilese, da oltre 30 anni trapiantato a Chicago, che giunge in finale con l'album "Fly Over", un convincente omaggio all'epoca del rhythm'n'blues, dello swing e delle big band di Count Basie e Duke Ellington; "Patrick Bianco Cannonsoul", il quintetto del 39.enne sassofonista zurighese che si distingue per eccellenza tecnica, swing e soul feeling nell'album "Cannonsoul", un omaggio al grande "Cannonball" Adderley. Queste tre formazioni parteciperanno dal



26 al 30 giugno alla fase finale dello Swiss Jazz Award che prevede una serie di concerti al Festival jazz di Ascona. Le performance live delle tre band saranno valutate dal pubblico e da una giuria di esperti e il vincitore sarà proclamato giovedì 30 giugno.

Fra i vincitori delle passate edizioni si annoverano "Raphael Jost and

lots of Horns" (2015), "Nicole Herzog und Stevy von Wattenwyl" (2014), "Chris Conz Trio" (2013), "Christine Jaccard & Dave Ruosch" (2012), Alexia Gardner (2011) e Dani Felber Big Band (2010). Un Lifetime Achievement Award è stato assegnato in passato a Hazy Osterwald (2009) e Pepe Lienhard (2006).

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno



www.tamborini-vini.ch

info@tamborini-vini.ch

La 69a edizione del Festival del Film Locarno renderà omaggio all'attore tedesco Mario Adorf, conferendogli il Pardo alla carriera. Un riconoscimento che non solo si lega alla Retrospectiva 2016 dell'appuntamento locarnese dedicata al cinema della giovane Repubblica Federale Tedesca del dopoguerra (1949 – 1963), ma anche alle straordinarie interpretazioni dell'attore durante oltre sessant'anni di carriera.

Classe 1930, Mario Adorf, è tra gli attori tedeschi più conosciuti e amati in Germania e all'estero - di origini italiane e nato in Svizzera - ha alle spalle oltre 200 film per il cinema e televisione. Ha lavorato con illustri registi tra i quali Sam Peckinpah, Dario Argento, Luigi Comencini, Carlo Mazzacurati, Franco Rossi, Wolfgang Staudte, Edgar Reitz, Billy Wilder, Volker Schlöndorff, Helmut Dietl,



Rainer Werner Fassbinder, Claude Chabrol e Sergio Corbucci. L'omaggio che il Festival di Locarno dedica a Mario Adorf sarà accompagnato dalla proiezione di una selezione di film legati alla Retrospectiva 2016: "Nachts, wenn der Teufel kam" di Robert Siodmak (1957), "Der Arzt von Stalin-

grad" di Géza von Radványi (1958) e "Am Tag, als der Regen kam" di Gerd Oswald (1959). Per ampliare l'omaggio all'attore verranno inoltre proiettati "A cavallo della tigre" di Luigi Comencini (1961) e "La mala ordina" di Fernando Di Leo (1972).

L'attore tedesco ha stupito e conquistato il suo pubblico non solo grazie alle sue doti d'attore ma anche in qualità di presentatore e autore. Un artista poliedrico che ha fatto del cambiamento l'elemento essenziale della sua carriera. La sterminata galleria di personaggi incarnati da Mario Adorf può essere considerata il miglior manifesto di quella ricchezza di proposte che ispira il programma del Festival locarnese.

La Retrospectiva dedicata al cinema tedesco quest'anno ha fornito agli organizzatori una ragione particolare per premiare questo straordinario interprete a suo agio tanto nel cinema d'autore quanto in quello popolare, nel registro drammatico come in quello comico, capace di marcare con la sua presenza non solo il cinema tedesco, ma anche il cinema europeo, finendo per porsi come un ponte tra culture, epoche e forme d'espressione. L'omaggio che Locarno dedica a Mario Adorf sarà corredato da una conversazione con il pubblico del Festival.

LOCARNO - OPEN DOORS SUL SUD-EST ASIATICO

Sono stati selezionati gli otto progetti e gli otto produttori dell'Asia meridionale che saranno presentati a partner europei e internazionali nell'ambito di Open Doors nell'ambito del Film Festival Locarno. Secondo gli organizzatori questa prima selezione di progetti, provenienti dal Sud-est asiatico, mostra la ricchezza e l'energia di una regione dal grande potenziale. È la prima tappa di un lavoro di ricerca e di sostegno che occuperà il Festival di Locarno per i prossimi tre anni. Open Doors si consacra infatti per tre anni a otto paesi dell'Asia meridionale: Afghanistan, Bangladesh, Bhutan, Maldive, Myanmar (Birmania), Nepal, Pakistan e Sri Lanka. Per la quattordicesima edizione, che si terrà dal 4 al 9 agosto, gli otto progetti selezionati per Open Doors Hub sono: "Cinema, City and Cats" (Bangla-

desh), "Craving" (Myanmar), "Day After Tomorrow" (Bangladesh), "House of My Fathers" (Sri Lanka), "Season of Dragonflies" (Nepal), "The Cineaste" (Afghanistan), "The Red Phallus" (Bhutan), "Then They Would be Gone" (Pakistan).

Fra le novità di questa formula è l'Open Doors Lab: si tratta di un progetto frutto dell'esperienza degli ultimi tredici anni trascorsi a fianco di professionisti dei paesi del sud e dell'est. Il Lab offrirà una formazione per produttori combinata ad un accompagnamento personalizzato, prima e dopo il Festival.

La sezione si compone anche degli Open Doors Screenings, che presenteranno a tutto il pubblico del festival una selezione di corto e lungometraggi rappresentativi della cinematografia dei paesi partecipanti all'Open Doors Lab.

**Tutto per la
vostra salute
e la vostra
bellezza.**

Il team della nuova Farmacia
Amavita Lugano la consiglierà
molto volentieri in ogni momento,
in modo competente e senza
appuntamento.

Farmacia Amavita Lugano

Via Soave 8
6900 Lugano
Tel. 058 878 26 70

AMAVITA 

Osteria Grotto Da PIERINO

... e la nostra tradizione continua da quasi 50 anni.



Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggi

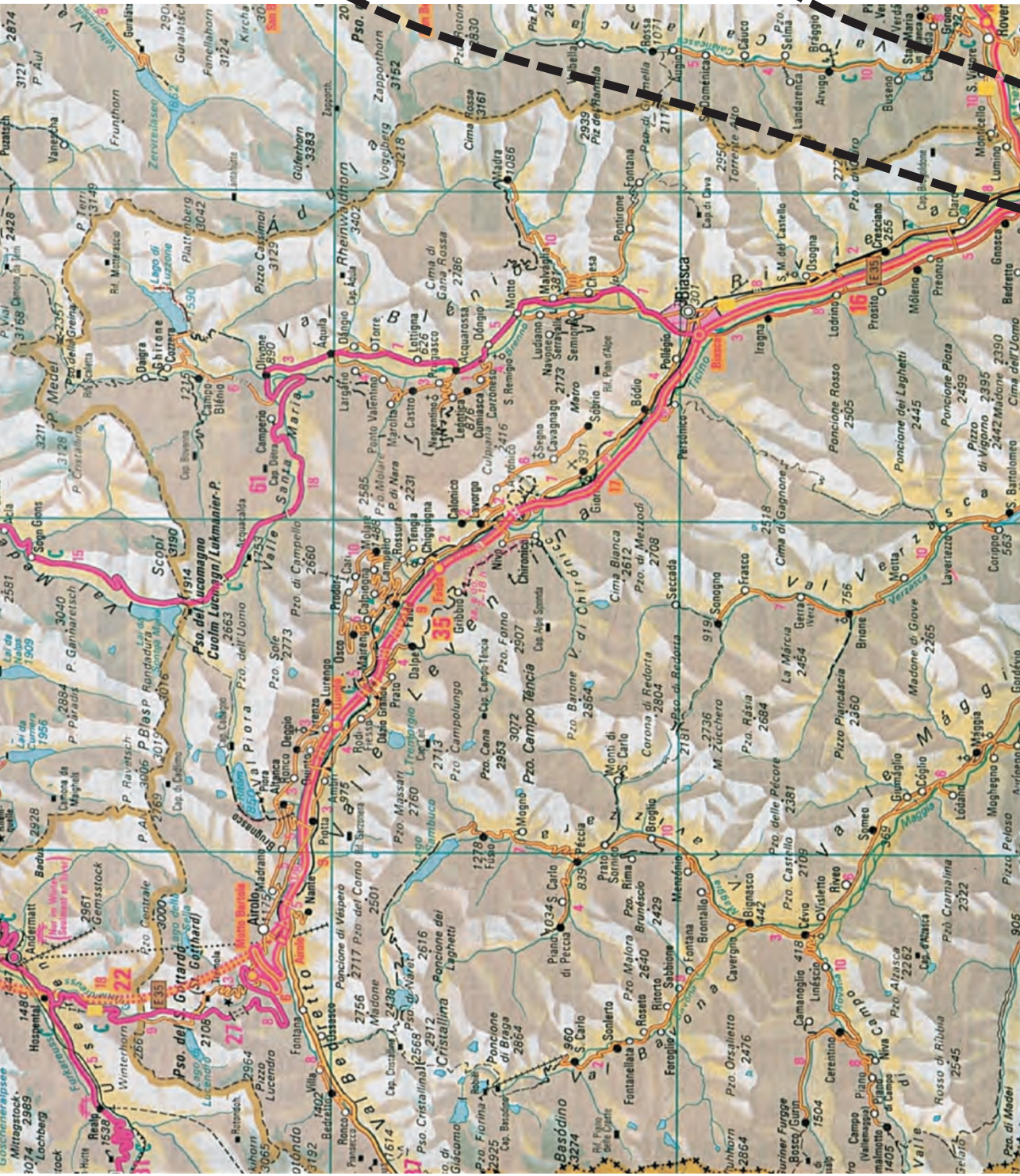
Ambiente familiare - Ampio giardino

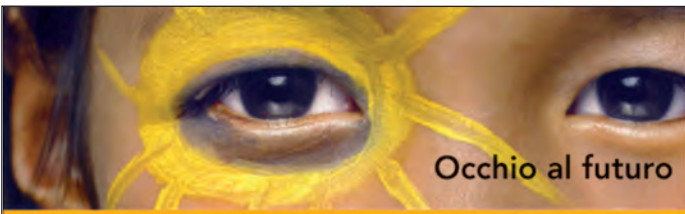
CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch

proprietà: Fam. Mauro Cassina





Occhio al futuro

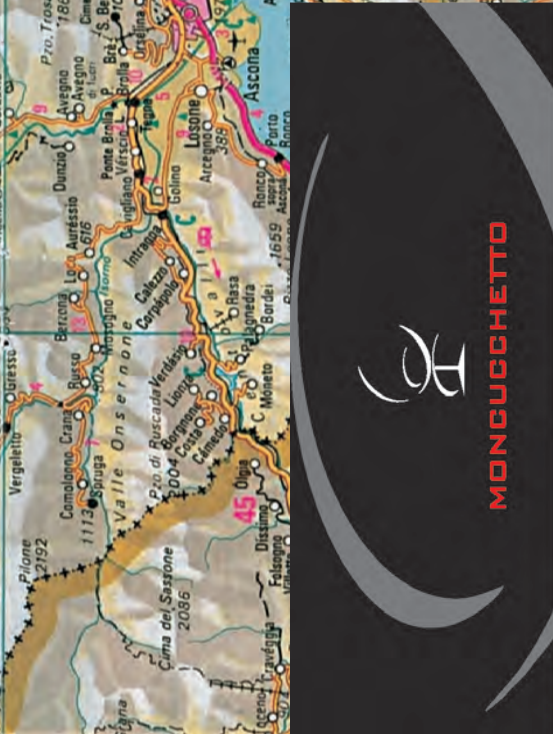
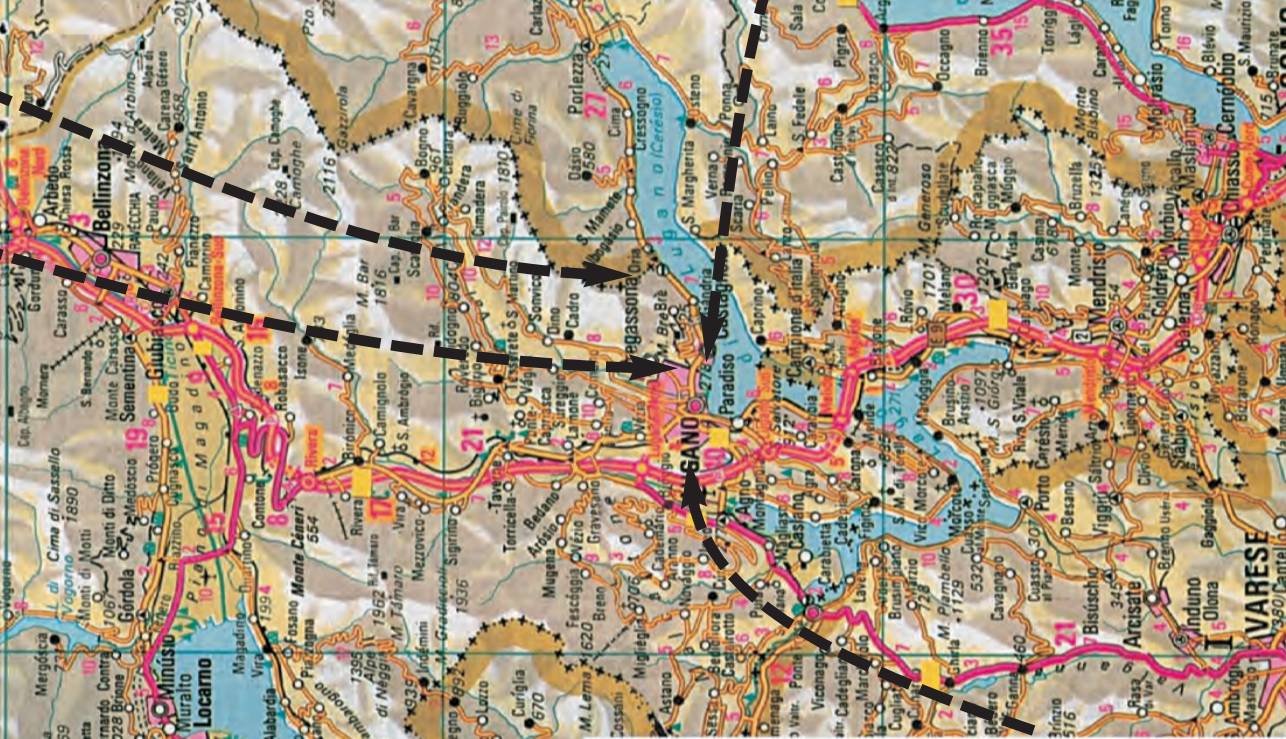
Fra il passato, il presente e il futuro, a beneficio della nostra clientela e di noi stessi.



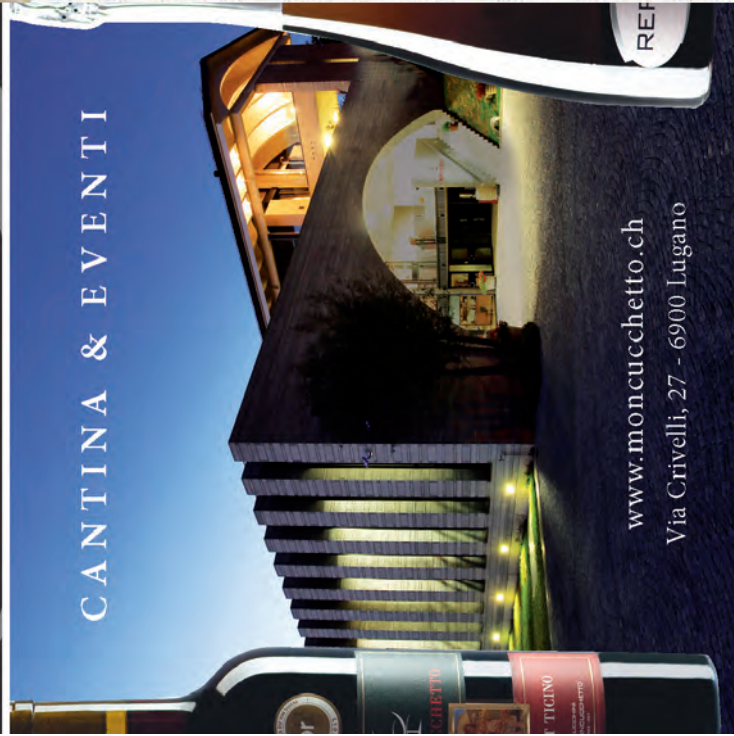
Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

DYNOPTIC
PARTNER

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



MONCUCCHETTO



CANTINA & EVENTI

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

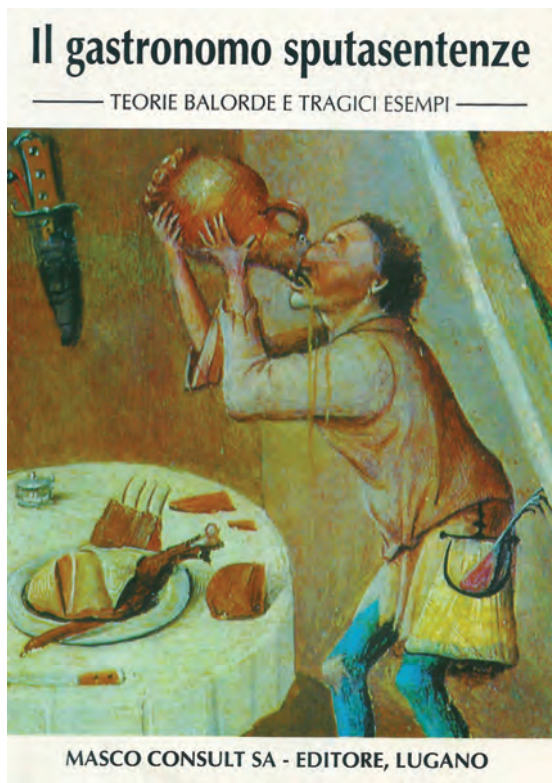
<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	☉☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Artè , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Al Portone , Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Enoteca Bottega del Vino , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
Rodolfo , Pablo Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	lunedì	rustico elegante	
Antica Osteria Il Malatesta , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Ronchetto , via Nasora 25, Comano	941 11 55		semplice	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Osteria Centrale , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Le bucce di Gandria , Via Cantonale, Gandria	225 88 33	lunedì e martedì	semplice	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Motto del Gallo , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	

IL GASTRONOMO SPUTASENLENZE: CONSIGLI SUL COME E DOVE MANGIARE

- LE MODE IN GASTRONOMIA CI STANNO COMPLICANDO LA VITA
- RISTORANTI SÌ RISTORANTI NO
- LE BUONE MANIERE A TAVOLA

Tra le cose più naturali c'è il mangiare. Il guaio è che noi umani cerchiamo sempre di complicare ogni faccenda. E così diventa un problema anche solo decidere quando andare al ristorante. Si presume che qualche migliaio di secoli fa per sfamarsi i nostri progenitori non se la pigliassero troppo calda: un colpo in testa al primo animale di passaggio e la cena era cosa fatta. Se malauguratamente si sbagliava il colpo, pazienza: il cacciatore diventava pietanza e tutto era sistemato.

La faccenda si complicò con l'avvento dell'Homo Gastronomus che cominciò a sottilizzare su questo e quello. Come diceva Goethe i critici sono la peste del mondo. Qualche anno fa monsieur Bocuse inventò la nouvelle cuisine. Ebbe dei discepoli che fecero della cucina (almeno sostengono) una scienza, che ci insegnarono a ben mangiare e che cancellarono persino la memoria di Apicio, Vatel, Carême, Ritz, Escoffier, ricette



della nonna e del buon vecchio Artusi con la sua bella barba. La gente rima-

Paul Bocuse (nato l'11 febbraio 1926) è considerato uno dei più grandi cuochi mondiali del XX secolo. Con un gruppo di altri cuochi francesi ha dato il via al "fenomeno" della Nouvelle cuisine. Con l'edizione della Guida Michelin 2015, è l'unico Chef ad essere riuscito a mantenere 3 stelle, la valutazione massima della guida, consecutivamente per 50 anni per il suo ristorante situato a Collonges-au-Mont-d'Or, un comune francese di 3'860 abitanti situato nella città di Lione.

se disorientata, visto che di punto in bianco si era sentenziato che cassöeula e brasato, fegato e rognoncini trifolati erano dei veri e propri veleni e che in fatto di sapori di poteva fare meglio. Insomma a tavola tutto era da rifare.

Si cominciò a mangiare leggero: ci si alza da tavola con un poco di appetito, ma si gode della stessa soddisfazione che prova un amante dell'arte dopo la visita ad un museo. I piatti di portata sono diventati grandi e le porzioni piccole, ma su quei grandi spazi disposte in maniera veramente artistica. Insomma l'estetica è diventata companatico. Una volta gli chef erano o bravi o non bravi. Oggi possono essere creativi, innovativi, barocchi, miniaturisti. A volte le porzioncine possono essere talmente belle - estetica-

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)



*Vini
del
Ticino*

QUALITÀ, TRADIZIONE E PASSIONE

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



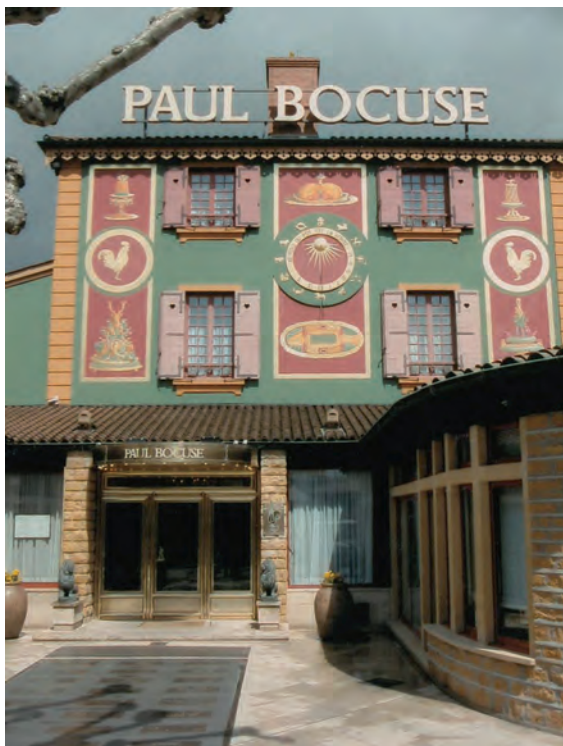
Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

IL GASTRONOMO SPUTASENTEZZE

mente parlando - che uno preferisce rimanere a digiuno piuttosto che rovinare simili capolavori.

Ci si stava abituando a questo stato di cose quando qualcuno disse: «Basta! Ora la parola d'ordine è: cucina mediterranea». Fu il momento dell'olio d'oliva e la sua pianta. Era un poco ritornare all'antico ma si creò una certa confusione e così per mangiare un piatto di fagioli con salsicce uno che vuole essere considerato 'à la page' non sa proprio dove andare a cacciarsi. Tutto questo per dire che, gira e rigira, la cosa più saggia resta quella di scegliere posti dove diano da mangiare le cose che piacciono, fatte come da secoli si usa. L'importante è che siano, finalmente, cucinate come si deve. È sempre meglio che seguire la moda. La quale moda è la responsabile di infiniti mal di stomaco, di peggioramento del gusto e crea infiniti dispiaceri allo spirito dei seguaci di Brillat Savarin e di Raymond de la Rainière. Infatti quando si tocca il fondo, apprezzando i 'fast food', ci si accorge che il seguire la moda ha condotto ad un grande decadimento dei costumi. Per fortuna c'è anche chi reagisce. Non è detto infatti che i giornali abbiano come uni-



Il ristorante di Paul Bocuse a Lione.

ca attività quella di dare brutte notizie. A parte il fatto che non è colpa loro quello che di brutto succede nel mondo, di tanto in tanto riescono a dare

notizie, magari non importantissime, ma che fanno piacere. Ecco, ad esempio, un titolo (Corriere della Sera di qualche anno fa) che darà una certa soddisfazione a tutti coloro che, amanti del buon gusto e della buona cucina, hanno sempre visto come il fumo negli occhi i cosiddetti 'fast-food'. Questo titolo dice: «La carica dei buongustai boccia i fast-food». Era ora che questa moda tipicamente americana cominciasse ad essere messa da parte. Ragioni ce n'erano in abbondanza: il cattivo gusto nell'arredamento dei locali, la cucina cattiva anche da un punto di vista dietetico basata sui soliti «burger», patate fritte, fiumi di senape e indefinibili salse rossastre.



Nouvelle cuisine.

*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



Brivio

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

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

Erano riusciti a scacciare dalle loro sedi caffè storici, situati nelle vie migliori, a imbruttire le strade eleganti di mezzo mondo. Tanto per dire, a Roma, ne fu aperto uno persino nella piazza più bella del mondo, Piazza di Spagna. Tutto il quartiere si sollevò contro il nauseabondo odore di fritto che aveva invaso palazzi carichi di storia, costruiti dai più grandi architetti del Rinascimento. A due passi aprivano le loro illustri porte locali come il Caffè Greco e Babington che erano stati frequentati da Shelley a Byron, da Guttuso a De Chirico, da tutti i grandi artisti degli ultimi due secoli.

Locali di stile ospitano generalmente gente di stile, i fast-food attiravano turisti del sacco a pelo e giovani chiassosi delle borgate. Eppure non ci fu niente da fare: il locale debitamente autorizzato riuscì ad aprire. Ora per fortuna stando alle statistiche europee solo del 5% della spesa per la ristorazione tocca a questi locali ormai frequentati da ragazzotti golosi di cola e che si spera soltanto possano ravvedersi. Sempre secondo la solita statistica,



soltanto il 15% dei giovani fra i quattordici e i ventiquattro anni li frequenta ancora. Non molto tempo fa per trovare posto in uno dei suoi tavoli bisognava ancora fare la coda. I prezzi sono aumentati, il cibo è sempre di qualità scadente, ripetitivo, e accompagnato da un servizio che, con la scu-

Qui sopra la casereccia cassoœula, piatto invernale tipico della tradizione popolare della cucina milanese e lombarda;

sotto il moderno hamburger del fast food di importazione americana.



sa di essere rapido, riesce soltanto ad essere pessimo.

È naturale che con il ritmo attuale della nostra vita, con gli orari di uffici, scuole, e negozi diventi sempre più necessaria, nella pausa di mezzogiorno, una cucina svelta e semplice. Dovrebbe però essere fondata su menu sempre più leggeri, facili da realizzare e da digerire ma non si vede proprio come ciò possa essere fatto quando la base di tutto sta in patate, salse, carni macinate, il tutto fritto con grassi scadenti. Sarebbe meglio, per chi ha fretta, un panino imbottito, o uno yogurt, o un frullato di frutta. Del resto, per fortuna, ogni paese d'Europa ha «inventato» un suo particolare modo di mangiare svelto e leggero in cui si tie-

IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE



Il Brillat Savarin è un formaggio dedicato al personaggio politico e filosofo francese Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), autore del celebre trattato "La fisiologia del gusto".

tenda di qualche carovaniere medio-orientale, non in paesi civili. Locali che presentano però un vantaggio: tutta la gente che li frequenta, lascia liberi i veri buoni ristoranti. Sono quelli dove siete accolto bene e non con una finta e offensiva familiarità. Perché anche se certi clienti masochisti godono nell'essere trattati male dal padrone che si azzarda perfino ad imporre la sua volontà nella scelta dei cibi, il vero buongustaio sa che bisogna mangiare, come dicono i francesi, bene e con decoro. Ar-riveremo persino a dire che la cosa essenziale è proprio il decoro, il servizio, i piatti puliti e caldi, le cristallerie.

Quello della buona educazione è una dote di cui un buon gastronomo non può fare a meno. Parliamone dunque, sia pur brevemente, prima di affrontare tragici scogli che costellano

ne conto degli usi e delle abitudini locali, delle tradizioni, di un determinato sistema di vita. Non era certo necessario seguire le abitudini alimentari piuttosto discutibili degli americani. Ma si sa le disgrazie capitano fra capo e collo all'improvviso: quel che conta è di saperne uscire.

Naturalmente ci sono ristoranti e ristoranti, cucina e cucina, l'importante è saper scegliere tenendo presente anche la realtà che ci circonda. Innanzitutto occorre rassegnarsi al fatto che la cucina veramente genuina è morta. Anche mangiando in casa, tutto ciò che la vostra cuoca ammanisce esce da scatolette, da pacchetti surgelati, da allevamenti intensivi e ultrarapidi (chi ricorda ancora il sapore di una vera pollastra?), da coltivazioni forzate. Ci si illude magari che in certi sperduti angoli di campagna si possa ancora mangiare come Dio comanda, e così si verificano resse spaventose in certe trattorie fintamente campagnole. Qui, lo abbiamo detto, con la scusa del «ritorno all'antico» si servono pietanze così così, in vecchi servizi sbrecciati, con camerieri che da pochi minuti hanno smesso di tosare le pecore e che, appena partito il cliente, ritorneranno

alla loro abituale bisogna. I vini, anche se la trattoria è circondata da vigneti, non sono certamente genuini, ma ve li fanno passare per tali. La cialtroneria di certi osti (e la stupidaggine di certi clienti) arriva al punto di servire (e di accettare) il vino in ciotole, magari spillato da un unico mastellaccio posto al centro della tavola. O per fare sembrare più genuini certi cibi, vi vengono serviti in un unico grande piatto cui si attinge direttamente con le dita. Cose del genere vanno bene sotto la



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

il mare della gastronomia.

Le buone maniere non si sa come siano saltate fuori. Molto probabilmente sono cominciate dopo che l'uomo ebbe imparato a stare dritto e a camminare a sole due zampe. Probabilmente un illustre cavernicolo di quei tempi, vedendo che il suo vicino «parlava» con la moglie solo a colpi di clava, deve essersi detto che la cosa era piuttosto volgare e che, tutto sommato, era cosa più educata prenderla solo a scudisciate. Da lì, un poco alla volta, si arrivò alla massima che una donna non si picchia nemmeno con un fiore. Il che non è poi detto che sia proprio un bene.

Le buone maniere oltre che nei rapporti uomo-donna entrano dappertutto e così si sono regolamentati anche i modi di stare a tavola: è bene sapere «cosa» mangiare ma ci sembra doveroso sapere anche «come» mangiare. I nostri progenitori mangiavano solo con le mani che probabilmente asciugavano nei lunghi capelli della moglie e nella propria barba. Gli egizi e gli antichi greci si servivano di vasellame in terracotta per raccogliervi le portate, i ricchi romani mangiavano in



Giovanni Della Casa, più conosciuto come monsignor Della Casa, (1503-1556) è stato un letterato, scrittore e arcivescovo cattolico, noto soprattutto come autore del manuale di belle maniere "Galateo ovvero de' costumi".

sala da pranzo stesi su niente affatto comodi triclini. Sintomo di buona educazione era allora considerato non rubare i bocconi migliori dai piatti altrui, non pulirsi le mani sulla veste di altri commensali, vomitare solo nelle apposite bacinelle. Sonori rutti erano ben accetti come approvazione, alquanto esplicita, delle vivande. Il medioevo fece fare un balzo indietro a tutte le buone creanze fino ad allora codificate. Certi nobili spagnoli ancora durante il Rinascimento vennero derisi perché usavano oltre al cucchiaio anche il coltello e soprattutto la forchetta, contenuti in preziosi astucci portatili.

Ad un tratto, come un faro nella nebbia fitta delle cattive maniere, ecco che apparve la nobile figura di Giovanni della Casa, nato nel 1503, il 28 giugno, in un paesino del Mugello. Di buona famiglia studiò a Bologna e a

Firenze, per poi prendere un dottorato in diritto a Bologna. A Padova si diede allo studio della lingua greca e divenne amico dell'illustre e venerando Bembo. A Roma cominciò a scrivere poemetti e novelle sullo stile del Boccaccio ma, diremo così, molto più spinti. Preso sotto la protezione del papa Paolo III Farnese e dei suoi nipoti, senza nemmeno aver preso gli ordini sacri, questo giovane piuttosto sciagurato, amante del vino e delle belle donne, venne nominato arcivescovo di Benevento. La città non gli sembrava un gran che in fatto di vita mondana e non vi mise mai piede. Morì per il dolore, dicono i suoi biografi, per non essere stato nominato cardinale fra i nuovi principi della chiesa nel dicembre del 1555. La sua opera più nota è il famoso «Trattato di Messer Giovanni», più comunemente chiamato «Galateo», apparso solo quattro anni dopo



TENUTA DELL'ORNELLAIA

LE VOLTE
DELL'ORNELLAIA



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



LE SERRE NUOVE
DELL'ORNELLAIA



BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Strada di Furnas 3 C. P. 114 6915 Pambio-Noranco T +41 91 994 15 41 F +41 91 993 03 87
info@bindellavini.ch

Grand Hotel
Villa Castagnola



The ideal stay in Lugano

VIALE CASTAGNOLA 31
6906 LUGANO, SWITZERLAND
TEL. + 41 (0)91 973 25 53
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM

Gourmet Delights



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

la sua morte, nel 1559. La prima parola del suo libro è «Conciossiacoscaché» ed è l'inizio di un discorso per spiegare ad un giovane signore come debba comportarsi nella vita per essere considerato «persona gentile». Gli dà anche consigli sul modo di comportarsi civilmente a tavola. Val la pena di citarne qualcuno, anche solo per avere una idea sull'educazione in quel lontano secolo XVI.

"Non è bene starnutando o tossendo spruzzare sul viso dei vicini". Sbadigliare continuamente a bocca aperta e stiramenti vari non sta bene. Non mangiare a guisa di porci con il grifo nella broda e non riempirsi troppo la bocca tanto da gonfiare le gote come suonatori di tromba. Non ungersi fino al gomito e pulirsi poi sulla tovaglia. Con i tovaglioli non ci si asciuga il sudore, e con il pane del vicino non ci si puliscono le dita unte. Cercare di non tossire e starnutare in continuazione in faccia agli altri. Ai servitori si raccomanda di aver mani pulite e di non tenerle sotto le braghe grattandosi quelle parti che si tengono normalmente nascoste. Parlando con un altro commensale non avvicinarsi troppo per non investirlo col puzzo d'alito. Sarebbe bene non addormentarsi a tavola e fare certi rumori che nel sonno vengono più facilmente. Se ti devi proprio tagliare le unghie a tavola almeno che i pezzetti non finiscano nei piatti altrui. Non picchiare i servi dinanzi agli invitati. A tavola non sta bene grattarsi, spogliarsi, togliersi le scarpe. Non sta bene mangiare ingordamente, rubare nel piatto altrui, frugarsi in bocca con le dita, sciacquarsi la bocca con il vino e sputarlo dove capita, portare lo stecchino sopra l'orecchio come fanno i barbieri, tenerlo sempre in bocca o portarlo legato al collo e bere smodatamente e rifiutare ciò che ti offrono rispondendo che si mangia meglio all'osteria».



*Nouvelle cuisine:
"Spilla
di pasta
al nero
di seppia".*

Quelli erano i tempi di monsignor Della Casa, ma da allora regola sopra regola siamo arrivati a quello che, magari per qualche secolo, sarà il modo giusto di comportarsi a tavola. Certo che vedendo certa gente al ristorante ci si accorge che, dal punto di vista educazione, non sembra che Monsignor Della Casa sia stato seguito e ascoltato.

Certe regole sembrano un poco esagerate: tanto per fare un esempio non si deve usare il coltello per mangiare il pesce. Se manca l'apposito coltello deve bastare la forchetta (con l'aiuto di un pezzetto di pane). Per i britannici la forchetta non deve mai essere usata a mo' di cucchiaio per raccogliere, ad esempio, un contorno di piselli. Essi dovrebbero essere infilzati

o messi in equilibrio sul dorso della posata, cosa non certo facile vista la durezza che quei legumi acquistano in Gran Bretagna. Da noi si tengono le mani sempre sopra la tovaglia, altrove la mano che non tiene una posata resta sulle ginocchia. Insomma, paese che vai usanze che trovi. A questo punto sarebbe quasi utile, quando si va oltre frontiera, comperarci un buon galateo: da Monsignor della Casa in poi ne sono stati scritti delle migliaia, anche se con scarso successo.

Le 'tragiche' vicende che seguono - tutte tratte dal libretto "Il Gastronomo sputasentenze", dell'autore Guglielmo Solci ed edito da Masco Consult di Lugano - le riporteremo nella prossima edizione di Ticino Magazine.
(continua)

REDLINE

VICECAMPIONI DEL MONDO DI BARBECUE GRAZIE A UN NUOVO APPROCCIO

Il team di Lucerna dei 'Redline Chläggi Brutzler' si è laureato a Göteborg vicecampione del mondo di barbecue. Tutto il team ha raccolto molte esperienze, a livello professionale e privato, con cucine, piatti e spezie di tutto il mondo. Il team è stato colpito, in particolare, dal fatto che, anche in piatti apparentemente diversi, la cucina mondiale ha importanti similitudini e punti di convergenza: la carne di manzo sa sempre di carne manzo, indipendentemente dalla provenienza. La differenza, nei piatti internazionali, è data dai liquidi utilizzati per la cottura e dalle miscele di aromi e spezie. I talentuosi cuochi hanno studiato in maniera più approfondita questo aspetto e hanno scoperto la sistematicità di una cucina semplice e varia. A titolo di esempio citano lo spezzatino zurighese: sostituendo la panna utilizzata come liquido di cottura con latte di cocco e una miscela di spezie tipica della regione, uno spezzatino zurighese può diventare un piatto wok asiatico. Lo stesso vale per le specialità grigliate. Le spezie e gli aromi di



base definiscono la regione e creano la differenza. Un concetto semplice per la cucina che ha però richiesto un impegno considerevole per giungere a queste conclusioni.

Al campionato del mondo di barbecue, i maestri del grill e gli specialisti delle spezie hanno pertanto creato varianti completamente nuove. Con le loro accurate trasformazioni e gli adattamenti tipici della regione oltre che

con sorprendenti mix regionali, hanno entusiasmato più volte la giuria del campionato del mondo e sono stati infine insigniti del titolo di vicecampione del mondo.

L'assortimento di spezie Redline delle regioni del mondo è disponibile presso i negozi Coop. Le spezie sono tutte prive di additivi artificiali e olio di palma e sono confezionate nella fondazione Rütimattli.

STABIO - IL BIRRIFICIO TICINESE RIPRESO DA SCHÜTZENGARTEN

Gli impianti del "Birrificio Ticinese" di Stabio, dopo la chiusura alla fine dello scorso anno, hanno trovato un nuovo qualificato proprietario che a breve ne assicurerà la continuazione della produzione. Si tratta del birrifico tradizionale della Svizzera orientale Schützengarten, il quale intende proseguire nella produzione anche delle tradizionali birre ticinesi "San Martino" e "Bad Attitude".

La Birreria Schützengarten SA è il più antico birrifico della Svizzera, indipendente e di proprietà familiare. È stata fondata nel 1779 da Johann Ulrich Tobler. La sede aziendale si tro-

va a San Gallo e quale birrifico regionale serve soprattutto i mercati della Svizzera orientale, così come, da alcu-

ni anni, anche il Ticino. La produzione si trova ancora oggi presso la sede originale.



CONEGLIANO E VALDOBBIADENE DOVE IL PROSECCO È SUPERIORE

L'area si trova in Veneto, a 50 km da Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso, compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, situata a uguale distanza dalle Dolomiti e dall'Adriatico, combinazione che influenza positivamente il clima. Il territorio è difficile da coltivare ma affascinante, grazie ai vigneti di alta collina dalle pendici ripide. Qui i viticoltori hanno conquistato metro per metro la collina, creando un paesaggio unico. La zona di produzione comprende quindici comuni e si estende su un'area di circa 20 mila ettari. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è in gran parte ricoperto di boschi.

All'Albo sono iscritti circa 6 mila ettari di vigneto e, di questi, poco più di 100 si trovano nel Cartizze, in comune di Valdobbiadene, tra le frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano. Il clima è mite in tutta l'area, con inverni non eccessivamente freddi ed estati calde ma non afose, tanto che storicamente i nobili veneziani amavano trascorrere in questi luoghi le vacanze estive per sfuggire all'afa lagunare. Il Prosecco prodotto a Conegliano Valdobbiadene rappresenta la sintesi tra la storia e la qualità "naturalmente" superiore.

Il Conegliano Valdobbiadene, riconosciuto DOCG nel 2009, rappresenta la punta della piramide qualitativa del mondo Prosecco, vino prodotto esclusivamente nel Nord-Est d'Italia nelle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia. Il vino è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali. Il più importante è il Glera, rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle fo-



glie. La prima citazione scritta della sua presenza sul territorio risale al 1772 nel VIII volume de Giornale d'Italia, dove l'accademico Francesco Maria Malvolti parla della qualità della viticoltura locale. Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte Verdiso, Perera e Bianchetta, varietà locali considerate minori ma preziose per completare la struttura del vino, e Pinot e Chardonnay. Il Verdiso è coltivato nella zona dal 1700 e già nel XIX secolo era diffuso. Viene impiegato per au-

mentare l'acidità e la sapidità del vino. La Perera, anch'essa diffusa nel secolo scorso, è utilizzata per aumentare profumo e aroma. Il nome si deve alla forma dell'acino o, secondo alcuni, al gusto particolare, che richiama la pera. Infine, la Bianchetta, citata già nel Cinquecento, serve per ingentilire il vino nelle annate fredde perché la sua maturazione è precoce. Per questo motivo si trova spesso nelle aree più alte e difficili insieme al Verdiso. Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto con un minimo dell'85% di uve del vitigno Glera e, per un massimo del 15%, delle altre varietà citate.

Il Conegliano Valdobbiadene nasce da una tradizione antica che si è trasformata ed adattata nei secoli. Un ruolo fondamentale fu giocato dalla prima Scuola Enologica d'Italia, dove nacque il metodo di spumantizzazione Conegliano Valdobbiadene, messo a punto da Antonio Carpenè, rielaborazione del metodo italiano. Ecco quali sono gli elementi distintivi. Dopo la vendemmia, l'uva, raccolta a mano nei singoli vigneti, è portata in cantina per dare avvio alle lavorazioni. La prima è la pressatura, condotta utilizzando macchine che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore, che proviene dal cuore





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



Attoria
Moncucchetto



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

IL PROSECCO SUPERIORE

dell'acino. Da 100 chilogrammi di uva alla fine si ottengono al massimo 70 litri di vino. Segue la decantazione, dove il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo (5-10 °C) in vasche d'acciaio per circa 10-12 ore. Al termine dell'operazione la parte limpida del mosto inizia la vinificazione grazie ai fermenti naturali che, aggiunti al mosto, provocano la fermentazione alcolica, che si svolge per 15 – 20 giorni in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 18-20 gradi. Al termine della vinificazione si ottiene il vino base.

La spumantizzazione avviene quando il vino-base si è illimpidito. Le diverse partite presenti in cantina, dopo un attento assaggio, sono assemblate: i vini che fino a questo momento sono stati tenuti distinti per provenienza, epoca di vendemmia e caratteristiche organolettiche, sono riuniti in proporzioni precise. La presa di spuma si svolge con metodo italiano, grazie all'utilizzo di grandi recipienti a tenuta di pressione, le autoclavi, dove il vino viene introdotto assieme a zucchero e lieviti. Questa tecnica permette di preservare gli aromi varietali dell'uva, che si traducono in un vino fruttato e floreale. Con il metodo italiano, du-



rante la rifermentazione i lieviti utilizzano lo zucchero per produrre Co2, ovvero le bollicine setose che caratterizzano il Conegliano Valdobbiadene. Il metodo italiano prevede la rifer-

mentazione in autoclave per un tempo di almeno 30 giorni, mentre nel metodo classico avviene in bottiglia per mesi o addirittura anni. Entrambi, tuttavia, si basano sullo stesso principio, ovvero la trasformazione dello zucchero in anidride carbonica, grazie al lavoro dei lieviti. Al termine della spumantizzazione avviene l'imbottigliamento e, dopo 30-40 giorni, il vino è pronto per essere immesso sul mercato.



Il vitigno Glera (a destra) garantisce la struttura base al Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte anche uve Verdiso (a fianco), Perera e Bianchetta, oltre al Pinot e allo Chardonnay.

TORNA A CRESCERE IL VINO VENDUTO NEI SUPERMERCATI

Dopo anni di stasi si registra una crescita più decisa delle vendite di vino italiano sugli scaffali della grande distribuzione (Gdo), sia in volume che a valore. L'istituto di ricerca IRI ha elaborato, i dati sull'andamento di mercato nel 2015. Le vendite delle bottiglie da 75cl aumentano del 2,8% in volume rispetto al 2014, e le bottiglie da 75cl a denominazione d'origine (Doc, Docg, Igt) del 1,9%. Rispettivamente le vendite nel valore crescono del 4,0% e del 3,8%. Risultati positivi anche per gli spumanti venduti in Gdo: +7,8% in volume e +7,5% nel valore, anche se il prezzo medio è leggermente ridimensionato rispetto al 2014. I vini biologici crescono del 13,2% (in valore del 23%), ma i litri venduti sono ancora limitati: un milione e 630 mila.

Il vino più venduto in assoluto nei supermercati italiani rimane il Lambrusco con 12 milioni e 771 mila litri venduti, sempre tallonato dal Chianti, che vince però la classifica riferita a valore complessivo. Al terzo posto sale il bianco di vitigno internazionale Chardonnay che cresce del 9% in volume smerciato. Si fanno notare le performance del Nero d'Avola (+4,6%), del Vermentino che cresce dell'8,5% e del Trebbiano (+5,6%). Tra i vini "emer-



genti", cioè quelli che hanno fatto registrare nel 2015 un maggior tasso di crescita, il primo posto va alla Passerina marchigiana, con una progressione del 34,2% che va a bissare il successo registrato negli anni scorsi dal Pecorino (Marche e Abruzzo), classificatosi stavolta terzo; si tratta di due bianchi con prezzi medi a bottiglia di circa 4 euro. Da notare la seconda posizione del veneto Valpolicella Ripasso e la quarta posizione del piemontese Nebbiolo, che costano mediamente 7,69 euro il primo e 5,91 euro il secondo.

THE BEST CENTER FOR THE BEST SUPPORT

iCenter



Premium
Service Provider

PRODOTTO DA GIALDI VINI DI MENDRISIO
BIANCOSPINO, UN BIANCO DEL TICINO
FERMENTATO E MATURATO IN BARRIQUE

<i>Nome del vino</i>	Biancospino - Bianco del Ticino DOC
<i>Annata</i>	2014
<i>Vitigni</i>	70% Pinot Nero (vinificato in bianco), 30% Chardonnay
<i>Zona di provenienza</i>	uve coltivate nelle valli Blenio, Leventina e Riviera
<i>Vinificazione</i>	Il mosto fiore bianco del Pinot Nero si ottiene con una diraspa-pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. I due vitigni vengono vinificati separatamente ed assemblati dopo una fermentazione e maturazione in barriques (45% nuove; 55% di un anno) per 8 mesi. Tra la fermentazione alcolica e quella malolattica viene effettuato un bâtonnage 1-2 volte la settimana
<i>Gradazione alcolica</i>	13% Vol
<i>Colore</i>	Giallo paglierino cristallino
<i>Profumo</i>	Fine e delicato, molto complesso; sentori floreali (fiori d'arancio) e di agrumi, accompagnati da note di torrefazione che ricordano la nocciola; sfumature di erbe aromatiche
<i>Sapore</i>	Attacco pieno e morbido; elegante ed equilibrato, di ottima struttura; corposo, con un finale salato, di buona persistenza
<i>Temperatura di servizio</i>	12°C
<i>Longevità</i>	Il Biancospino 2014 sta esprimendo al meglio il suo potenziale e manterrà queste caratteristiche fino al 2024 ed oltre se conservato in condizioni ottimali
<i>Imballaggio</i>	Cartoni con 6 bottiglie da 7,5 dl
<i>Prezzo</i>	Fr. 29,50.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa



Produttore e distributore:

Gialdi Vini SA

Via Vignoo 3

6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30 - fax 091 640 30 31

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch



Scoprite i vantaggi dei prodotti del nostro marchio.

Il marchio Amavita per la vostra salute.

La nostra linea di prodotti vi apporta un reale valore aggiunto grazie all'elevata qualità, alle buone caratteristiche dei prodotti e al vantaggioso rapporto prezzo/prestazione*.

* Rivolgersi allo specialista e leggere il foglietto illustrativo.



Le sue Farmacie Amavita

www.amavita.ch

www.facebook.com/amavita

AMAVITA 
Sentirsi meglio, semplicemente.

SENSOLAR ZERO BITE

PROTEZIONE AFFIDABILE CONTRO LE ZANZARE VETTORI DI MALATTIE

Gonfiore e prurito sono solo i sintomi più innocui causati dalle punture delle zanzare. La lista di malattie che le piccole succhia-sangue possono trasmettere è lunga, e include infezioni potenzialmente letali come la malaria e la febbre dengue, diffuse in Asia e in Africa. Poco nota, e spesso neanche diagnosticata, è la chikungunya, trasmessa dalla zanzara tigre asiatica, che si manifesta con forti dolori articolari, febbre, brividi ed eruzioni cutanee. Nel 2015 gli esperti dell'ETH di Zurigo hanno dato l'allarme per un'invasione di zanzare tigre in Europa. Gli insetti sono stati importati da altri continenti e si sono diffusi soprattutto in Europa meridionale, fino al Canton Ticino; già nel 2013 si sono segnalate zanzare tigre nella Svizzera centrale. Gli esperti temono che con il riscaldamento del clima l'insediamento della zanzara tigre anche nella Svizzera tedesca e francese sia comunque solo una questione di tempo.



Un repellente antizanzare affidabile offre la protezione migliore contro queste scocciatrici e i loro spiacevoli, quando non pericolosi, morsi. Grazie alla speciale formula, Sensolar Zero Bite si distingue per le elevate proprietà di adesione alla pelle (agisce fino a 8 ore), resistenza all'acqua e una texture liscia che non unge e non appiccica. È un prodotto adatto per tutti i viaggiatori, per chi ama lo sport all'aperto e per coloro che stanno volentieri in mezzo alla natura ma vogliono tenere alla larga questi fastidiosi "morsicatori". Sensolar Zero Bite contiene il principio attivo icaridina, che al

contrario della DEET (diethyltoluamide), contenuta in molti repellenti antizanzare di uso comune, non ha nessun effetto indesiderato neurotossico. Il repellente anti-insetti non solo tiene lontane con successo le zanzare responsabili della febbre gialla o della dengue, ma anche la zanzara tigre asiatica. Entrambi gli insetti possono essere vettori del virus Zika. L'efficacia è stata testata dall'Istituto tropicale Svizzero di Basilea e si è dimostrata molto buona anche nelle zone a rischio.

Lo spray ha un profumo piacevole e contiene una lozione cosmetica idratante che si prende cura della pelle. Poiché l'emulsione contro zanzare e zecche non contiene né oli essenziali né conservanti aggressivi è adatta anche alle persone con la pelle sensibile e ai bambini. Sensolar Zero Bite è disponibile (bomboletta spray da 75 ml, con oltre 600 spruzzi per flacone Fr. 17.90) presso farmacie e drogherie.

REPELLENTE PER CANI E GATTI AFFINCHÉ LE ZECHE NON MORDANO

Le zecche si attaccano al pelo di gatti e cani. Questi fastidiosi parassiti non sono una piaga solo per le persone ma anche per gli animali domestici, e possono scatenare malattie gravi. Psorinum comp ad uso veterinario è un rimedio omeopatico che protegge efficacemente gli amici a quattro zampe contro l'attacco di zecche e insetti. Contrariamente ai prodotti tradizionali, come gli spray anti zecche, che devono essere applicati sulla pelle ogni paio d'ore, questo prodotto repellente si mescola semplicemente due volte al giorno al cibo o all'acqua in dose dalle 10 alle 15 gocce. Si tratta di una formulazione di rimedi omeopatici legati ai disturbi della pelle e contro le punture d'insetti. Do-

po la decima assunzione il rimedio rinforza le difese nell'animale contro gli attacchi dei parassiti, come anche gli acari o le pulci. Di conseguenza cani, gatti restano liberi dalle zecche e parassiti. Secondo le esperienze finora raccolte la percentuale di successo nell'utilizzo di Psorinum comp è intorno al 90%. Il prodotto è ben tollerabile e gode di grande consenso soprattutto presso i proprietari di animali con bambini piccoli, perché al contrario dei prodotti concorrenti è completamente atossico.



IL CENTRO VISITATORI DELLA STAZIONE ORNITOLOGICA

Presso la Stazione ornitologica, sulle rive del lago di Sempach, gli aironi sono tra i primi a nidificare in primavera, sovente con temperature ancora poco clementi. Con i suoi 10 nidi, la colonia anche raggiunto un nuovo record. Una protezione contro le persecuzioni e la sua formidabile capacità di adattamento ha fatto perdere all'airone cenerino un po' della sua paura per l'uomo. Si avventura sempre più sovente nelle zone abitate. L'effettivo svizzero conta al giorno d'oggi 1400-1600 coppie.

L'airone cenerino non è la sola specie sedentaria a nidificare presto durante l'anno. Il gipeto, l'alocco, la tortora dal collare orientale, il merlo acquaiolo o il corvo imperiale sono altri esempi. Queste specie non lasciano la Svizzera in inverno. Viceversa, la maggior parte dei migratori nidificano tra aprile e giugno.

L'esposizione del centro visitatori della Stazione ornitologica offre molte informazioni sugli uccelli e sul lavoro della fondazione. Sono anche presentate la ricerca e l'impegno della Stazione nella conservazione degli uccelli. L'esposizione è composta da diverse parti, tra cui una «Avifonia» - presen-



Il periodo di nidificazione si è concluso ad inizio primavera: nel giardino del centro visitatori della Stazione ornitologica a Sempach, gli aironi cenerini sono indaffarati a sistemare il loro nido.

tazione multimedia sul tema del canto, oppure una esposizione interattiva sui grandi temi legati agli uccelli: riproduzione, alimentazione, sopravvivenza, piume, volo e migrazioni. Orari d'apertura: da martedì a domenica, dalle 10 alle 17; lunedì chiuso.



Segnali di primavera al centro visitatori della Stazione ornitologica di Sempach, nel Canton Lucerna.

TICINO

COME CURARE E MANTENERE LE RISERVE NATURALI DI PRO NATURA

Pro Natura Ticino ha pubblicato due riviste sulle riserve naturali: il laghetto di Muzzano, le Bolle di Magadino e la torbiera della Bedrina a Dalpe. Tre ambienti legati all'acqua, che contribuiscono a preservare, ognuno a modo suo, la biodiversità del Cantone.

“Natura confinata, natura salvata?” è il tema della prima rivista che affronta la necessità di istituire riserve naturali per proteggere animali, piante e i loro ambienti dall'uomo e dalle sue attività. Ma l'essere umano non è forse parte integrante della natura? Davvero esistono due tipi di natura: una da salvare e l'altra da sfruttare? È con questi interrogativi che Pro Natura Ticino lancia un ciclo di riviste sui volti e i risvolti delle aree protette e, in definitiva sul rapporto tra l'uomo e la natura. Il laghetto di Muzzano, a cui è dedicata la prima rivista, è un ottimo esempio per illustrare questo ambiguo rapporto. Oggi la riserva è una piccola isola verde circondata da un ambiente urbano: essa subisce una grande pressione dell'uomo ma, se si riesce a conservarla in buono stato, soddisfa la vo-



glia di natura della popolazione e contribuisce alla biodiversità in città.

Ma per conservarla, una riserva va curata? È questo l'interrogativo principale della seconda rivista che indaga la necessità o meno di intervenire in un'area protetta per gestire, migliorare e aiutare l'ambiente. Ma la natura non è più in grado di fare da sola? È proprio necessario intromettersi? E se sì quando? Spesso purtroppo! Lo mostrano gli esempi pratici della rinaturazione della foce del Ticino all'interno delle Bolle di Magadino e l'incisiva cura di ringiovanimento della torbiera Bedrina a Dalpe con la costruzione di

sbarramenti per la regolazione della falda. La rivista getta luce sui retroscena poco noti di queste riserve naturali e invita i lettori a visitarle e scoprirle di persona. È possibile avventurarsi da soli oppure farsi accompagnare da una guida esperta: tutte le informazioni per effettuare un'escursione si trovano all'interno delle riviste.

Pro Natura s'impegna attivamente per la protezione della natura dal 1909, e partecipa in veste di proprietaria o in base ad accordi e contratti alla conservazione di circa 700 aree protette in Svizzera.

ALLA SCOPERTA DELLA FORMICA AL CENTRO PRO NATURA LUCOMAGNO

Il Centro Pro Natura Lucomagno propone a Olivone una mostra sulle formiche dei boschi e presenta una serie di appuntamenti organizzati in collaborazione con altri enti e associazioni della Valle di Blenio. La mostra dal titolo "Formiche: l'unione fa la forza" sarà esposta presso l'albergo San Martino di Olivone fino a inizio ottobre. Si tratta di un viaggio all'interno di un formicaio per scoprire l'affascinante mondo di questi insetti sociali. Si può per esempio apprendere che in un grande formicaio possono vivere anche mezzo milione di formiche, e capire che in Svizzera non ci sono solo la formica rossa e quella nera



Sabato 11 giugno, alle ore 14.00

Costruiamo una formica!

Atelier pratico per imparare a costruire una formica con materiali riciclati; attività per bambini a Olivone, presso l'Albergo San Martino.

Domenica 26 giugno, alle ore 9.00

Il mondo delle formiche

Escursione al Lucomagno alla scoperta delle formiche dei boschi.

ma circa 140 specie differenti. Tra le particolarità si scopre che il peso totale delle formiche è maggiore di quello di tutti gli esseri umani sulla Terra. Queste sono solo alcune delle curiosità che la mostra permette di scoprire.

RIAPERTA LA FUNIVIA DEL MONTE LEMA

A fine marzo è stata riaperta la funivia del Monte Lema, che sarà in funzione giornalmente fino a venerdì 6 novembre. L'orario invernale è dalle 9.00 - 17.00 (ogni 30 min.); quello estivo è dalle 8.30 alle 17.30 (ogni 30 min); in caso di forte affluenza partenze continue.

Il Monte Lema offre oltre 80 km di sentieri segnalati che portano nel verde e nella tranquillità della regione. Grazie al suo clima ed alla sua conformazione, il Monte Lema è base di partenza ideale per il volo con il parapendio e per percorsi naturali da effettuare con la mountainbike.



FICCANASO: UN'ESPOSIZIONE PER SCOPRIRE PROFUMI E ODORI

Fino al 4 settembre a Villa Sarolli in centro a Lugano resta in atto la particolare esposizione dal titolo "Ficcanaso in città". Si tratta di un viaggio olfattivo tra 100 diversi odori che accompagnano i visitatori alla scoperta di uno dei sensi meno conosciuti: l'olfatto. Dalla fisiologia dell'olfatto alla chimica degli odori, dalle fragranze di piante e animali fino ai profumi, il naso dei visitatori all'interno dell'esposizione è messo alla prova, deliziato ma a volte anche turbato da insolite fragranze. I visitatori vengono accompagnati, in punta di naso, fra giochi e curiosità alla scoperta di qualcosa in più su di sé, sul mondo e sul nostro cervello.

Il percorso interattivo proposto da "L'ideatorio" dell'Università della Svizzera italiana permette di scoprire il funzionamento nel nostro naso stimolandolo con numerose molecole odorose. L'esposizione si avvale della collaborazione dell'azienda svizzera Givaudan, una delle maggiori produttrici al mondo di essenze e aromi che, su invito dei creatori dell'esposizione, ha messo a disposizione le essenze e inventato odori specifici. Il percorso da seguire "a naso" passa dalla fisiologia dell'olfatto alla chimica degli odori, dagli odori di piante e animali ai profumi. È possibile annusare e giocare con le puzze più disgustose, magari apprezzandone per una volta l'utilità, vedere e sperimentare come si creano i profumi che hanno fatto la storia della profumeria, giocare con gli odori del nostro corpo, seguendo la scia di profumi di animali e piante provenienti da tutto il mondo. Quattro creazioni del profumiere svizzero Andy Tauer invitano il visitatore a immaginare un paesaggio olfattivo, mentre giochi e indovinelli da risolvere con il naso obbligheranno l'olfatto di ognuno a cercare tra le pieghe del cervello ricordi che credeva svaniti.



Tra i 100 odori spiccano alcune curiosità. Si possono per esempio annusare feromoni umani e verificare con il proprio naso se ci si sente veramente attratti da queste particolari sostanze chimiche. Si potrà scoprire che esiste l'odore di nuovo, diffuso dai venditori nelle auto usate per tranquillizzare il cliente. Oppure scoprire "l'odor di santità", presentato all'esposizione con la ricostruzione del profumo di Padre Pio e di Santa Teresa d'Avila, così come descritto dai fedeli. L'esposizione propone anche un tuffo nel passato, in particolare con quell'odore che si poteva sentire nelle antiche chiese, impregnate da un misto d'aromi sacri e fetore cadaverico, di terra e di cielo, d'orrore e d'estasi. Ma poi ancora si potranno scoprire odori particolari, come il "profumo di donna", da sempre descritto da poeti e artisti. Fino ad arrivare alla nostra società post-odorosa, dove gli odori si dissolvono nel silenzio olfattivo di un ambiente deodorato. L'uomo moderno che disdegna il sudore e la stalla si è immerso nell'odore del nulla. Ma con una particolarità che ha dell'incredibile: i profumieri, per far apprezzare all'animale uomo le preziose essenze conte-

nute, vi aggiungono secrezioni di ghiandole anali di altri mammiferi o addirittura estratti di escrementi.

Il nostro naso, così silenzioso e discreto, è dotato di una fisicità che non cessa d'imbarazzare e d'incuriosire. Esplorato dalla letteratura, dalla filosofia e dalle scienze, l'olfatto ha conservato uno statuto ambiguo, perché insieme al senso del sacro, del ricordo e dell'immaginazione ha nutrito anche l'eroticismo e le arti della seduzione. Senza i molteplici recettori delle nostre umide fosse nasali non potremmo apprezzare il cibo, sentire l'odore dei nostri amanti e chiudere il gas. Anche il campo della nostra immaginazione ne risulterebbe ridotto. Ma né l'ambiente, né l'esperienza, né la cultura ci hanno insegnato a prenderci cura della varietà degli odori. Ecco quindi un'esposizione fatta solo per lui, per quel senso tanto dimenticato, ma tanto affascinante: l'olfatto.

L'esposizione/esperienza si può visitare (ingresso fr. 10) fino al 19 giugno nei giorni di sabato e domenica nell'orario 14.00-18.00; in seguito, fino al 4 settembre, nei giorni da giovedì a domenica sempre tra le 14.00 e le 18.00.

G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



Toyota Prius+ Wagon

agenzia  **TOYOTA**

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



sosTleni l'economia ticinese

MOTORI

TOYOTA È ANCORA PIÙ PERFORMANTE LA PRIUS DI QUARTA GENERAZIONE

La Toyota Prius è giunta alla sua quarta generazione. Poggia sui consolidati punti forti del modello precedente e fissa nuovi punti di riferimento in ambito consumo di carburante, emissioni ed efficienza. Anche se ogni generazione Prius ha sempre rappresentato un'evoluzione rispetto alla versione precedente, mai il progresso è stato così importante come nel caso del nuovo modello attuale. Tale progresso è solo uno degli aspetti della vettura, che è stata per altro migliorata da tutti i punti di vista. La nuova Prius è dotata di un propulsore ibrido Toyota altamente evoluto che assicura un minor consumo di carburante segnatamente sui lunghi percorsi e offre un'esperienza di guida sbalorditiva. La Prius accelera in modo più dolce, risponde in modo più diretto alle sollecitazioni dell'acceleratore, è più silenziosa a velocità elevate e veicola un rapporto più lineare tra velocità e regime del motore.

Il potenziale dinamico della Prius si basa sulla nuova piattaforma strategica TNGA (Toyota New Global Architecture): la vettura ibrida è il primo modello della casa giapponese ad essere impostato su questa architettura. Consente tra l'altro di dotare il veicolo di un baricentro più basso, ottimizzan-



zandone in tal modo la maneggevolezza e il comfort di guida. Inoltre la nuova piattaforma strategica offre nuove possibilità ai designer: possono progettare vetture esteticamente più attrattive con linee più basse e un profilo più atletico. TNGA fornisce inoltre le premesse per interni confortevoli ed ergonomici con un packaging intelligente e una posizione del conducente ottimizzata. La nuova Prius deve la maggior capacità di carico a una nuova batteria compatta con densità di potenza superiore, nonché a un asse posteriore a quadrilatero trasversale.

La Prius rimane un vettore di tec-

nologia e un'ambasciatrice della marca Toyota. Mette in mostra nuove e importanti tecnologie per una maggior sicurezza, più comfort e prestazioni superiori. La sicurezza rimane un aspetto fondamentale. La carrozzeria TNGA è stata costruita nell'ottica di un eccellente assorbimento dell'energia. La dotazione del sistema di sicurezza Toyota Safety Sense è stata ampliata con un cruise control adattivo basato su radar nonché di un dispositivo di rilevamento dei pedoni per il sistema Pre-Crash Safety.

Il cuore della Prius rimane la propulsione ibrida pura che, per il nuovo modello, è stata interamente rivisitata allo scopo di aumentare l'efficienza, ridurre il peso e aumentare lo sviluppo della potenza. Grazie a modifiche costruttive, il motore termico funziona ora con un grado di efficienza migliorato pari a oltre il 40 per cento; è il miglior valore al mondo per un motore a benzina. Altre componenti del motore ibrido si presentano più compatti e sono stati riposizionati, contribuendo all'abbassamento del baricentro della vettura. Anche la nuova batteria al nichel-metallo idruro è più compatta e risulta ampiamente migliorata a livello di processo di ricarica.





Dolce... ancora più dolce!

Fratelli Roda SA vince il **premio svizzero dell'imballaggio 2015**, categoria Design, grazie alla linea di packaging prodotta per il cioccolato biologico e Fair Trade Chocolat Stella.



Fratelli Roda SA:
imballaggi per l'industria farmaceutica,
cosmetica e alimentare.

www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA
Packaging
& Printing



Zona industriale 2, CH-6807 Taverne/Lugano
tel. +41 (0)91 935 75 75, fax +41 (0)91 935 75 76
info@fratelli-roda.ch, www.fratelli-roda.ch

LA NUOVA ASTRA DESIGNATA "AUTO DELL'ANNO" PER IL 2016

La nuova Opel Astra è l'«Auto dell'anno 2016». La giuria di esperti composta da 58 membri, tra cui giornalisti del settore automobilistico provenienti da 22 paesi europei, ha assegnato ad Astra un totale di 309 punti. Volvo XC90 e Mazda MX-5 hanno ottenuto rispettivamente 294 e 202 punti. Al rinomato concorso hanno partecipato in totale 40 nuovi modelli, tra cui auto sportive, berline premium e SUV. Con i suoi nuovi modelli Opel ha già ottenuto tre volte la vittoria nelle ultime otto edizioni. La nuova vincitrice del titolo si basa su un'architettura ultra-leggera completamente nuova. Sotto il cofano i motori diesel e benzina solo di ultima generazione garantiscono una coppia elevata e un grande piacere di guida.

Il riconoscimento europeo di «Auto dell'anno» viene assegnato dal 1964. Con la vittoria attuale, Opel si aggiudica già per la quinta volta il titolo di «Auto dell'anno». Il primo modello della casa automobilistica di Rüsselsheim ad ottenere questo ambi-



to riconoscimento è stata la Opel Kadett E 1985, due anni più tardi è stata la volta di Omega A. Negli ultimi anni Opel si è aggiudicata due volte il titolo – nel 2009 con Insignia e nel 2012 con Ampera.

AUTO DELL'ANNO ANCHE IN SVIZZERA

Grazie alla sua efficienza, alle sue innovazioni e al suo design, una giuria di esperti giornalisti dell'automobile ha eletto la nuova Opel Astra «Auto dell'anno della Svizzera 2016».

Nella scelta si fa menzione di come la nuova Opel Astra sia capace di sorprendere grazie ad un design atletico straordinario, una struttura eccellente, motori all'avanguardia e innovazioni tecnologiche. Come prima della classe offre ad esempio il sistema di illuminazione a matrice di LED IntelliLux, sedili con funzione massaggio e OnStar, l'assistente per la connettività e i servizi 24 ore su 24; e tutto questo a prezzi molto interessanti.



MASI[®]

AGRICOLA



Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Strada di Furnas 3 C. P. 114 6915 Pambio-Noranco T +41 91 994 15 41 F +41 91 993 03 87
info@bindellavini.ch



PONTI - BICI-SPORT - 6916 Grancia - tel 091 994 50 08

LA TIPICA MARCA AMERICANA HA FESTEGGIATO IL SUO 75.ESIMO

Per festeggiare il suo 75° anniversario di fondazione Jeep ha portato al recente Salone dell'auto di Ginevra numerose vetture che rendono omaggio alla sua storia: per esempio il mitico Willys-Overland MB del 1941, la CJ-2A (Civilian Jeep) del 1945 che ha dato vita al veicolo fuoristrada di massa moderno, la Willys Wagon e il Wagoneer. A fianco erano esposti i modelli più attuali, con le edizioni speciali "75th Anniversary", il Jeep Cherokee Overland, il Grand Cherokee SRT Night e il Renegade Dawn of Justice.

La storia della tipica marca americana ha inizio nel 1941 quando viene prodotta l'inarrestabile Willys-Overland MB. Alla fine dell'impegno bellico, nel 1945, il veicolo si "trasforma" nel primo esemplare Jeep a uso civile, denominato CJ-2A (dove "CJ" sta per Civilian Jeep), dando così vita al primo fuoristrada moderno dell'industria automobilistica. Il leggendario marchio americano diventa anche il pioniere dei SUV (Sport Utility Vehicle), un segmento che tuttora continua ad affascinare il pubblico. È il 1946 quando dalle linee di produzione esce la Willys Wagon, una station wagon con carrozzeria interamente in acciaio



(la cui versione dotata di trazione integrale risale al 1949). Da allora, la marca americana ha contribuito a far evolvere questa categoria con continue novità: ad esempio, con la Jeep Wagoneer – il predecessore dell'attuale Grand Cherokee – ha creato nel 1963 la fascia dei "Premium Large SUV". Tra le sue peculiarità l'adozione della trasmissione automatica (era la prima volta su una vettura 4x4) e una carrozzeria moderna e funzionale che si

adattava sia alle strade di città sia ai tracciati sterrati.

Due decenni dopo, nel 1984, viene lanciata la Jeep Cherokee (XJ). Con questo modello, che era il primo SUV con carrozzeria monoscocca, Jeep introdusse un ulteriore elemento d'innovazione nel mercato, creando una nuova categoria di SUV. La carrozzeria consente di incrementare la rigidità e di ridurre notevolmente peso e consumi. Un ulteriore balzo in avanti Jeep lo compie a metà del 1992 quando presenta la prima generazione del top di gamma Grand Cherokee, modello in termini di stile e prestazioni all'interno del segmento dei Premium SUV. Con le successive tre generazioni il marchio americano arricchirà la propria ammiraglia con nuovi contenuti tecnologici e ne perfezionerà le caratteristiche di guida su strada e in fuoristrada fino a raggiungere livelli di eccellenza.

Un ulteriore primato firmato Jeep si ha nel 2007 quando fa il suo esordio nel mercato la Wrangler Unlimited, l'unica 4x4 open-air a quattro porte. Il modello Wrangler – lanciato nel 1987



studio di pilates

roll up



*Lezioni in gruppo
e individuali.*



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

Thai Professional Massage

Lugano

NUOVA APERTURA

via Antonio Ciseri 4
6900 Lugano

per appuntamento:
tel 076 743 26 01

LA JEEP HA FESTEGGIATO 75 ANNI

e attualmente giunto alla sua terza generazione – è discendente diretto dell'originale Willys-Overland MB del 1941, oltre che la più autentica espressione dei valori Jeep. Il successo del modello si deve soprattutto alla sua naturale predisposizione alla "customizzazione" come dimostrano le versioni speciali, alcune prodotte in edizione limitata, che si sono succedute nel corso degli anni. Ciascuna di esse celebra una ricorrenza storica o un luogo arduo dove Wrangler offre il meglio di sé, assicurando sempre un'esperienza di guida senza eguali. Tra le tappe più significative nella storia del marchio vi è anche il 2013 quando, per la prima volta nel segmento dei SUV medi, debutta sulla Jeep Cherokee il dispositivo di disconnessione dell'asse posteriore che consente di ridurre il consumo di energia quando non è necessario utilizzare la modalità

4x4. Ma non è tutto: la nuova Jeep Cherokee è anche il primo "Medium SUV" a montare un cambio automatico a nove marce che assicura prestazioni eccellenti, emissioni ridotte e maggior efficienza nei consumi. Arriviamo così al 2014 quando si apre



un nuovo capitolo nella storia leggendaria del marchio: è il debutto della Renegade, la prima vettura Jeep che entra ufficialmente nel crescente segmento degli "Small SUV". Costruita in Italia e venduta in oltre 100 Paesi, la Jeep Renegade propone il cambio automatico a 9 marce. Si tratta anche del primo SUV del segmento a essere dotato di un modulo di disconnessione dell'assale posteriore, abbinato agli avanzati sistemi 4x4 Jeep Active Drive

e Jeep Active Drive Low.

Per celebrare i suoi 75 anni di storia, il marchio ha presentato l'esclusiva edizione speciale "75th Anniversary", declinata su ciascun modello in gamma. Tutti gli esemplari celebrativi si distinguono per la nuova livrea, il badge "75th Anniversary", i cerchi di colore Low gloss bronze, gli inserti esterni color bronzo e arancio e gli interni esclusivi contraddistinti dai sedili con il logo "75th Anniversary" a rilievo.

TOYOTA GT86 FS IN SERIE LIMITATA

Quattro anni dopo il lancio della GT86, Toyota propone il modello speciale in edizione limitata GT86 FS. Chiaro riferimento alla pista giapponese del Fuji Speedway, circuito sul quale la GT86 è stata messa a punto. Per onorare il DNA sportivo della GT86, è nata la serie speciale esclusiva GT86 FS. Per la Svizzera sono destinati solo 10 esemplari; tutte le vetture sfoggiano la livrea nero-bianca. La dotazione comprende sedili in pelle nera con bordure bianche, cerchi in lega leggera da 18" neri, assetto sportivo e spoiler posteriore TRD a depor-

tanza ottimizzata. La vettura esclusiva è in vendita presso determinati con-

cessionari Toyota al contenuto prezzo di 42'900 franchi.





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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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



CANTINA & EVENTI

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

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverner/Lugano

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

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2016 Fr. 45.-
Singolo esemplare Fr. 8.-
© Ticino Magazine



IL COLORE DI UN MOMENTO

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

DIE FARBE EINES AUGENBLICKS

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



GIALDI

gialdi.ch

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



**Al Raggio
il malcantonese**

Lauro Monti

MONTE