

Ticino

magazine



L'opera ultima
di Picasso
alla Fondation Gianadda

LUGLIO - AGOSTO 2016

IL PROFUMO DI UN'INTUIZIONE



All'origine
di una grande intuizione,
una grande esperienza.



GIALDI

gialdi.ch



LUGLIO - AGOSTO 2016 - Anno 34° - Nr. 4

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca-Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

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

MARTIGNY

PICASSO. L'OPERA ULTIMA

ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda a Martigny (Vallese) presenta un insieme eccezionale di dipinti, incisioni, linoleografie, ceramiche e sculture, che mettono in luce l'opera tarda di Picasso. Lo fa in omaggio alla sua moglie Jacqueline Picasso, scomparsa trent'anni fa, il 15 ottobre 1986. Tanto affascinanti quanto sorprendenti, gli ultimi vent'anni della carriera dell'artista sono un inno all'amore, alla vita e alla creazione. Questa esposizione mostra fino a che punto la sua creatività estrema sia segnata dalla presenza di Jacqueline, che Picasso incontra nel 1952 e sposa nel 1961. Fu la sua ultima compagna e gli fece da modella e di riferimento fino all'ultimo. Per Picasso è l'inizio di una nuova vita e di uno slancio pittorico senza precedenti che si sviluppa in luoghi differenti: prima La Californie a Cannes (1955-1958), poi il castello di Vauvernargues

in copertina:

Pablo Picasso,

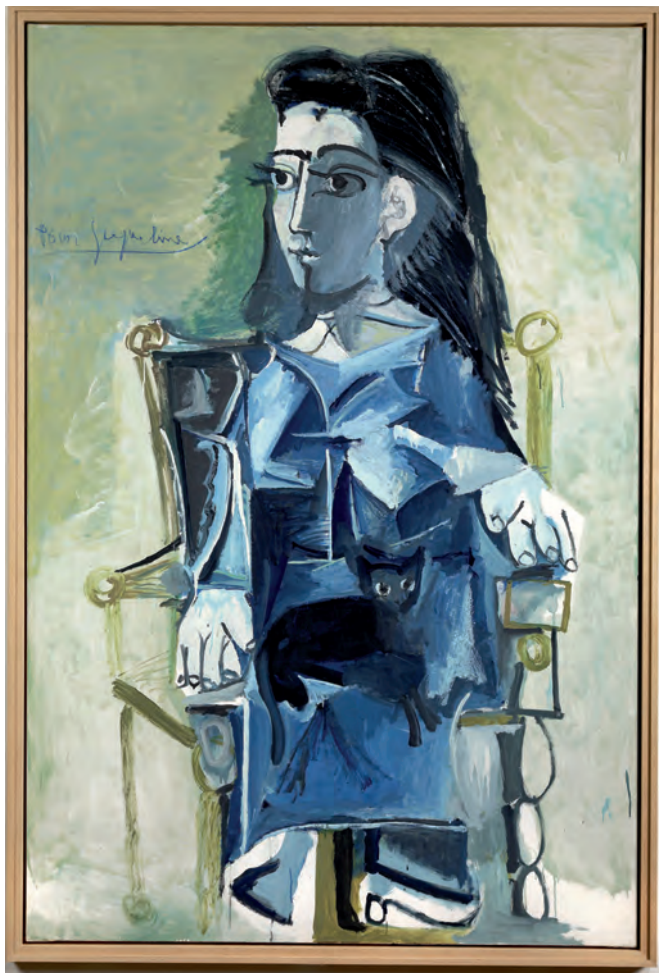
"Les Ménines, fond rouge"

1957, olio su tela, cm 129x161.

Pablo Picasso

"Jacqueline assise avec son chat"

1964, olio su tela, cm 195x130



PABLO PICASSO ALLA FONDAZIONE GIANADDA

(1958-1961), ai piedi della montagna Sainte-Victoire così cara a Cézanne, vicino ad Aix-en-Provence, e infine il mas Notre-dame-de-Vie a Mougins (1961-1973).

La presenza di Jacqueline e la sua giovinezza accelerano il ritmo creativo di Picasso. Raffigurata con il suo profilo ieratico, ritto su un collo interminabile ("Jacqueline aux fleurs", 1954) o perfettamente rappresentativa della bellezza classica ("Jacqueline aux jambes repliées", 1954), abita l'opera del marito con tutta se stessa ("L'atelier de Californie", 1956). I ritratti di Picasso vanno oltre la nozione stessa di somi-

glianza per tendere a una sorta di poetica metaforica della personalità di tutti i suoi modelli.

Nei primi anni di questo periodo, Picasso, questo pittore della modernità, rivisita con curiosità i maestri del passato: Delacroix ("Les Femmes d'Alger", 1954-55), Velásquez ("Les Menines", 1957), Manet ("Le Déjeuner sur l'herbe", 1959-1961), Poussin e David ("L'enlèvement des Sabines", 1963). Altrettanti capolavori, reinterpretati, disarticolati, dalle linee incisive e dai piani reinventati. Poi, dopo questi riferimenti alla pittura storica, egli si riappropria del tema del pittore

e della modella. Nel solo anno 1963, Jacqueline figura 160 volte nella produzione dell'artista. Le sottili modulazioni di questa lunga serie permettono a Picasso ora di venerare la sua musa, ora di umiliarla o di metterla alla prova. "Lei ha - dirà Picasso a Hélène Parmelin nel 1966 - il dono di diventare pittura a un grado inimmaginabile".

Negli ultimi dieci anni, a Mougins, Picasso si ricentra concentrandosi sull'essenziale: esplora le figure archetipiche della donna (il nudo), della coppia (baci e abbracci), dell'uomo (moschettiere e uomo con la pipa) e del pittore che invecchia. Queste opere ultime sono fra quelle che figuravano nelle due grandi esposizioni organizzate nel 1970 da Yvonne e Christian Zervos e nel 1973 da René Char al Palazzo dei Papi di Avignone. Se certe critiche feroci parlarono allora di "senilità, scarabocchi, impotenza", l'opera tarda di Picasso è oggi unanimemente riconosciuta come una delle più accattivanti.

Questa mostra, oltre all'opera dipinta, mostra il talento di Picasso in altre forme espressive. Per esempio "Picasso e l'incisione". L'incisione è una delle arti principali dello spagnolo che privilegia certe tecniche trattate con una maestria e una varietà esemplari. Il suo approccio sperimentale, la sua libertà e il suo virtuosismo fanno di lui un artista capace di sondare tutti i segreti del mestiere. Tutti i temi cari a Picasso vi vengono affrontati (pittore e modella, nudi, ritratti, figure mitologiche, tauromachie) e trattati con il bulino, l'acquaforte, la litografia, la linoleografia, tecniche tutte rappresentate in mostra.



Pablo Picasso
"Femme au chapeau", 1961
 scultura in lamiera piegata
 cm 126x70x40.

PABLO PICASSO ALLA FONDAZION GIANADDA

Poi "Picasso e la scultura". È a partire dall'estate del 1905 che si può situare l'inizio dell'impegno dell'artista per la scultura. A quell'epoca, la scoperta, tra le altre, delle maschere e degli oggetti tribali del museo etnografico del Trocadéro provoca uno choc che segnerà la sua opera. Poi con gli assemblaggi del 1912, Picasso sottolinea l'ambiguità degli oggetti. Negli anni 1920 egli innova con un lavoro sul ferro saldato e dipinto. L'audacia creativa di Picasso si manifesta di nuovo alla fine della sua vita con l'elaborazione di sculture in lamiera ritagliata, piegata e dipinta ("Femme au chapeau", 1961, e "Tête de femme (Jacqueline)", 1962). Queste sculture in lamiera fanno parte delle opere più sorprendenti della fine della vita dell'artista.

"Picasso e la ceramica". Quando soggiorna a Golfe-Juan nel 1946, scopre alla mostra annuale dei vasai lo stand Madoura e i suoi rappresentanti Suzanne e George Ramié che gli aprono il loro atelier a Vallauris una parte del quale, dal 1947, è gestito da Picasso. Con la sua prodigiosa immaginazione creatrice egli si appropria della ceramica di cui stravolge la pratica. Egli trasforma gli oggetti: una fiasca diviene un grosso insetto, una vaso un uccello o un fauno. Nascono nello stesso tempo ammirevoli ritratti di donna ("Portrait de Jacqueline", 1956; "Portrait de Jacqueline au foulard", 1956). Questa vocazione di ceramista è ampiamente documentata nella mostra con pezzi ammirevoli.

In un percorso cronologico e tematico, la mostra presenta più di un centinaio di opere provenienti dalla collezione della famiglia dell'artista, dalle più grandi collezioni pubbliche (Musée Picasso, Parigi; Musée national d'art moderne-Centre Pompidou, Parigi; Museu Picasso, Barcellona e altri) e da collezioni private, opere che



Pablo Picasso, "Femme assise au chapeau jaune et vert"
1962, olio su tela, cm 162x130.

danno conto della varietà e dell'importanza della produzione degli ultimi anni di Picasso.

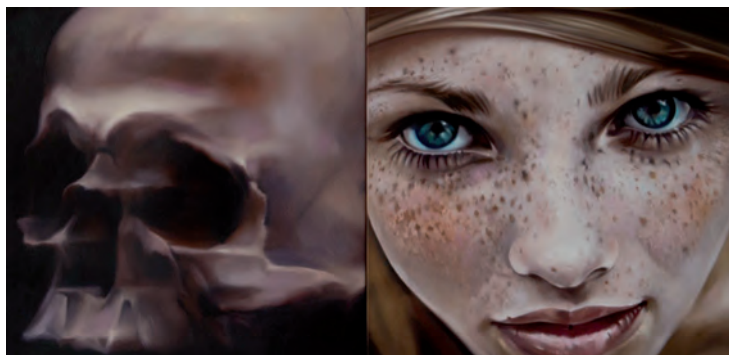
Un catalogo, curato, come la mostra da Jean-Louis Prat, già direttore della Fondation Maeght, accompagna l'esposizione. Abbondantemente illustrato comprende testi introduttivi di Prat e di Leonard Gianadda, saggi di specialisti (Brigitte Leal, direttrice aggiunta delle Collezioni del Musée national d'art moderne-Centre Pompidou; Maria Teresa Ocaña, direttrice del Museo Nacional de Arte de Cataluña, già direttrice del Museu Picasso di Barcellona) e la riproposizione di

testi storici di René Char e di Pierre Daix, oltre a notizie tematiche e a una cronologia attenta della vita di Picasso.

L'importante esposizione alla Fondation Pierre Gianadda (in Rue du Forum 59 a Martigny, Canton Vallese) rimane allestita fino al 20 novembre; si può visitare tutti i giorni della settimana tra le ore 09.00 e le 19.00. Oltre alla mostra "Picasso. L'opera ultima" sono visitabili alla Fondation Pierre Gianadda il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile. L'ingresso che vale per tutte le proposte è di 20 franchi per gli adulti.

La Pinacoteca Comunale Casa Rusca di Locarno dedica una mostra all'artista di casa Fausto Tommasina. L'esposizione, dal titolo "Abisso e splendore" propone i lavori degli ultimi anni e si inserisce nel progetto "Locarno Arte", proposto dalla Pinacoteca e volto alla promozione di talenti meritevoli di una considerazione a livello museale.

Tommasina, attivo da una trentina di anni, presenta al pubblico della Pinacoteca Comunale Casa Rusca una selezione di opere recenti. L'artista espone inoltre, a scopo introduttivo, una selezione di dipinti che scandisce alcune importanti tappe del suo percorso creativo. Le nuvole, i teschi e i ritratti della mostra "Abisso e splendore" propongono all'osservatore una minuziosa realizzazione e una sublimazione dell'immagine. La densa pittura di Tommasina, spesso eseguita su tele composte da più unità, tende alla perfezione formale. Si può scoprire nella mostra come l'artista mette in risalto il valore simbolico delle nuvole e non solo, come utilizza e reintegra le immagini fotografiche e come si riferisce alla tradizione più alta della figurazione.



Fausto Tommasina, "Vanitas", 2016, olio su tela, cm 60x124 (dittico).

Fausto Tommasina è nato nel 1961 a Vira Gambarogno. Nel 1981 si è trasferito a Locarno, dove tuttora vive e lavora. Dal 1975 al 1981 ha frequentato il Centro scolastico per le industrie artistiche (CSIA), diplomandosi come grafico. Ha svolto la professione di grafico fino al 1988, per poi dedicarsi esclusivamente alla pittura e all'illustrazione. Dal 2007 lavora nel suo studio presso la Fondazione Remo Rossi a Locarno, alternando soggiorni in altrettanti atelier a Amsterdam e a Málaga, in Andalusia.

La mostra "Fausto Tommasina. Abisso e splendore" alla Pinacoteca

Comunale Casa Rusca (in Piazza Sant'Antonio a Locarno) rimane allestita fino al 14 agosto; si può visitare (entrata franchi 5.-; fr. 10.- per visitare anche la mostra "Rotella e il Cinema") nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00 - 12.00 / 14.00 - 17.00; lunedì chiuso.



Fausto Tommasina
nel suo atelier a Locarno.

CASLANO AL MUSEO SERGIO MAINA "TEMPO, NATURA E TALENTO"

La stagione espositiva estiva del Museo Sergio Maina si è aperta con la proposta di tre mostre in contemporanea. In totale a Caslano sono esposte 195 opere dei vari artisti. Simone Erni espone al secondo piano i recenti dipinti del suo nuovo libro "La Svizzera". Kina Maua N'Pango presenta "La mia Africa" con dipinti e fotografie tipicamente angolane e in anteprima le sculture di animali in via d'estinzione che saranno presentate alla Giornata Mondiale dell'Ambiente che si terrà quest'anno a Luanda. Completa il trittico la sezione con la corposa mostra "Tempo, natura e talento" dedicata ai grandi pittori ticinesi Luigi Chialiva, Adolfo Feragutti Visconti, Filippo Franzoni, Sergio Maina, Luigi Rossi, Antonio Ciseri, Ettore Burzi ed Ernesto Fontana.

In quest'ultima rassegna sono esposti diversi dipinti inediti di collezionisti privati, eseguiti da pittori conosciuti e apprezzati più all'estero e non in un Ticino che a quei tempi aveva poco da offrire a questi artisti. Luigi Chialiva di Caslano e Luigi Ros-



Luigi Chialiva "Ragazza al Serpiano", olio su tela.

si dopo l'Accademia di Brera e quella Albertina scelgono Parigi come patria artistica; pure Sergio Maina che dopo la Kunstgewerbeschule studia alla Academié de La Grande Chumiere di

Parigi; Fontana espone nei migliori musei del nord Italia; Adolfo Feragutti Visconti lavora anche in Argentina, dove suoi ritratti degli indios si trovano al Museo nazionale di Buenos Aires. La loro volontà di ricerca del perfezionismo artistico li ha portati a frequentare artisti che hanno lasciato un'aperta visione artistica a livello mondiale; personaggi del mondo politico, culturale e poeti quali Carlo Cattaneo, Bertini, Mancini, Ciani, Battaglini, Zola, Amiet, Anker, Hodler, Chiattone, Franzoni, Vassalli, Lucini e tanti altri. Basta leggere il libro "Luigi

Adolfo Feragutti Visconti
"Paesaggio lacuale"
olio su tela.



sulla IV.a copertina:
Sergio Maina
"Ginevra", 1936

I GRANDI PITTORI TICINESI AL MUSEO MAINA

Rossi" di Rossana Bossaglia e Matteo Rossi per capire la grandiosità di un pittore ticinese che tutti lo volevano come cittadino: la Lombardia, la Francia dove scrivevano "Luigi Rossi, pittore di nome italiano ma francese", che rifiutò la cattedra di Brera per rientrare a insegnare nel suo piccolo Ticino.

La mostra rimane aperta al Museo Sergio Maina (nel paese di Caslano, in via Orti 15) fino al 31 luglio con visite gratuite nelle giornate di sabato e domenica dalle 14.00 alle 17.00.

*Sergio Maina
"Il porto", Amburgo
1965, acquarello*



LOCARNO

CONTINUA LA MOSTRA "MIMMO ROTELLA E IL CINEMA"

Presso la Pinacoteca Comunale Casa Rusca rimarrà allestita ancora fino al 14 agosto la mostra "Mimmo Rotella e il Cinema". Sono in esposizione una settantina di opere del periodo a ridosso degli anni Ses-

santa fino al termine della carriera artistica di Domenico Di Rotella, avvenuta con la sua scomparsa nel 2006 all'età di 87 anni.

La mostra, a cura di Rudy Chiappini, si tiene in collaborazione con la

69esima edizione del Festival del film di Locarno e resterà aperta fino al 14 agosto. Si può visitare (entrata fr. 10) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00.



*Mimmo Rotella
"Matrix"
2004, décollage
su lamiera
cm 150x300.*

QUATTRO LINGUAGGI PITTORICI DIVERSI PROPOSTI AL MUSEO D'ARTE

Il Museo d'arte Mendrisio propone una mostra che si sviluppa attorno a vicende artistiche nel Ticino del secondo '900, tra la metà degli anni '50 e gli anni '90. Interpreti sono Miro Carcano, Hans Gessner, Hermannus, Alberto Salvioni, per l'occasione radunati sotto il titolo "Quadrifonia". Quelli proposti dagli artisti in questione sono quattro linguaggi pittorici molto diversi tra di loro, ma accomunati da un contesto ricco di sperimentazioni perfettamente assimilate, dal cubismo al surrealismo e all'arte concreta. In definitiva a Mendrisio vengono presentate quattro compatte monografiche che mettono in luce aspetti stilistici o tematiche poco noti dei singoli artisti.

La mostra si apre con una selezione di opere di Miro Carcano (Malters 1926 – Maroggia 1994), in cui il pittore abbandona i toni forti, espressionisti, per i quali è da molti conosciuto, in favore di una pittura di stampo impressionista, più leggera e meno strutturata. Non viene meno anche in questo filone di Carcano quella sua ti-



Miro Carcano, "Cavalieri", olio su tela, cm 77x99.

pica nota di humour un po' acido e grottesco.

Si prosegue con il lavoro pressoché inedito di uno scultore e pittore che ha vissuto per vari decenni in ope-

rosissima solitudine nella campagna di Besazio, a pochi chilometri da Mendrisio. Di origini zurighesi, ma nato ad Aarau, Hans Gessner (Aarau 1898 – Lugano 1986) ha vissuto anche ad Amburgo in stretto contatto con una cerchia di artisti espressionisti negli anni Trenta, per poi stabilirsi definitivamente, nel 1943, in Ticino. Decisivi per lui l'incontro con le teorie filosofiche di Rudolf Steiner e, a seguito della sua adesione all'antroposofia, con l'artista discepolo di Steiner, Karl Ballmer, pure lui in Ticino dagli anni '40, maestro e amico al quale Gessner dedica alcuni scritti. Questa seconda parte della mostra si presenta in veste di dialogo tra i due artisti, dal quale emerge una piena sintonia nell'invenzione di coppie o di gruppi di figure a



Alberto Salvioni
"Orto", 1985-86
tempera grassa su tela
cm 60x70.

QUATTRO LINGUAGGI PITTORICI E MENDRISIO



Hermanus, "Senza titolo"
1978, olio su tela, cm 60x70.

rappresentare gli archetipi di una tradizione iconografica della lezione steineriana.

Di Alberto Salvioni (Bellinzona 1915 – Rojas 1987) si conoscono invece bene le varie tappe di un percorso ricco di cambiamenti, ma dei contenuti di ogni fase rimane un'idea approssimativa. Prendendo spunto da una serie di piccole, coloratissime tempere e pastelli dedicati al paesaggio vulcanico dell'isola di Lanzarote, la terza tappa della mostra si concentra sul suo ultimo periodo spagnolo, forse il momento più felice della sua opera, di cui la serie di Lanzarote appare uno dei vertici. Viene quindi dato spazio ad alcuni temi prediletti dall'artista e ricorrenti negli ultimi anni: i già citati paesaggi di Lanzarote, la serie astratta delle "lenzuola", le bagnanti, le composizioni a figura per decorazioni parietali, le piazze e i ben noti "orti".

secolo scorso in Ticino: Hermanus van der Meijden (Utrecht 1915 – Iseo 1990). Nato nei Paesi Bassi, a partire dalla seconda metà degli anni '50 fino alla fine degli '80 Hermanus crea un'opera di grande quanto naturale coerenza. Si tratta di un lavoro pittorico dalla qualità plastica potente, nella forma e nel colore, che possiede quindi un carattere spiccatamente scultoreo. Ma la cristallina opera dell'artista non può essere disgiunta dalla figura dell'uomo, dalle sue radicali scelte di vita, dall'esigenza di creare in solitudine (nei boschi del Malcantone).

La mostra "Quadrifonia" al Museo Mendrisio rimane allestita fino al 24 luglio; si può visitare (entrata piena franchi 8.-) nei giorni da martedì a venerdì nell'orario 10.00 – 12.00 / 14.00 – 17.00, sabato e domenica 10.00 – 18.00; lunedì chiuso, tranne festivi.

Nella quarta e ultima parte del percorso domina totalmente l'arte concreta di una delle più singolari e avvincenti figure d'artista presenti nel

Karl Ballmer
"Coppia di figure", 1934
tempera su cartoncino, cm 43x60



IN MOSTRA RENZO FERRARI LE CARTE E I GIORNI 1958-2016

A Milano, alla Fondazione StelAline, sessanta opere di Renzo Ferrari ripercorrono organicamente il lavoro dell'artista ticinese. La mostra "Renzo Ferrari. Le carte e i giorni 1958-2016" muove dagli esordi negli anni cinquanta ancora nell'ambito informale; documenta poi le opere del decennio successivo, quando Ferrari è tra gli esponenti della Nuova Figurazione e si appassiona al simbolismo di Kubin e al surrealismo di Bacon e Sutherland; e giunge fino alle opere più recenti, nei modi di espressionismo che dialoga coi Neue Wilden tedeschi, ma risulta totalmente originale negli esiti.

La mostra si apre con la dimensione intimista e riflessiva delle carte che scandiscono la cronologia e il senso del tempo, traducono il bisogno di registrare, interpretare e giudicare quanto accade nella realtà, per arrivare a una selezione di opere nuove di grande formato, dove la fisicità del disegno acquista una evidenza assoluta, rappresentando la sua indagine sul mondo.

Renzo Ferrari è nato nel 1939 a Cadro, ora Lugano. Si è formato a Mi-



lano, prima al liceo artistico e successivamente all'Accademia di Belle Arti. Le sue prime opere sono ancora legate alla stagione dell'informale, evolvendo, poi, verso un tentativo di amalgamare la figura con lo spazio reale e mentale. Nel 1974 gli viene conferito il Premio Feltrinelli per la pittura. La Civica Galleria d'Arte Villa dei Cedri di Bellinzona ha presentato nel 1990 un'ampia antologica comprendente la produzione del ventennio tra il 1970 e il 1990. La recente produzione dell'artista è stata oggetto di numerose esposizioni: presso il Museo Epper di Ascona (1993), Palazzo Sarcinelli di Conegliano (1995 e 1998), il Broletto di

Como (2003) e il Museo Civico di Belle Arti di Lugano (2004), oltre all'ultima importante retrospettiva "Renzo Ferrari. Visioni nomadi" realizzata tra il 2014 e il 2015 al Musée d'art e d'histoire di Neuchâtel e al Museo Cantonale d'Arte di Lugano. Nel 2009 ha ricevuto il Premio Morlotti alla carriera.

La mostra "Renzo Ferrari. Le carte e i giorni 1958-2016" rimane allestita fino al 31 luglio presso la Fondazione Stelline (in Corso Magenta 61, a Milano). Si può visitare dal martedì alla domenica dalle ore 10.00 alle ore 20.00; ingresso libero.



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



*Aperti
da novembre 2012*

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

SAN BERNARDINO

I "LEGAMI METALLICI"

IN MOSTRA ALLA GALLERIA SPAZIO28

La galleria d'arte contemporanea spazio28 situata nel paese montano di San Bernardino propone la mostra "Legami Metallici" che indaga sull'utilizzo dei materiali nell'arte, in particolare i metalli. Il metallo è sempre stato oggetto dell'attenzione degli artisti di ogni epoca ed è stato il mezzo attraverso cui la storia dell'arte ha registrato delle rivoluzioni stilistiche e formali.

La Galleria spazio28, che ha organizzato negli anni scorsi mostre relative ai materiali carta e terra, quali elementi duttili e plasmabili, presenta ora una mostra avente come soggetto i metalli e le loro potenzialità espressive, a cui partecipano dieci artisti italiani e svizzeri.

Ettore Antonimi, artista che spazia dalla grafica, alla pittura, alla scultura sperimentando materiali diversi e trascrivendo con il metalli piegati e saldati il proprio stile grafico e lineare.

Valerio Righini e Lorenzo Cambin utilizzano i metalli per creare dialoghi tra elementi naturali e lo spazio circostante.

Franca Franchi usa, tra gli altri,



anche l'acciaio come mezzo espressivo. Jean Marc Bühler e Gianantonio Osani invece si concentrano sul recupero di elementi in ferro ridando loro nuova vita attraverso assemblaggi e saldature. Penelope Soler utilizza la tecnica della fusione in bronzo, interpretando la figura femminile creando contrasti armoniosi di luce e di ombra.

Giovanni Tamburelli attraverso la

piegatura e saldatura di lastre di ferro realizza una singolarissima fauna metallica. Aurelio Troger e Ivan Zanoni artisti con una solida esperienza nelle fucine di antica tradizione realizzano forme vegetali sintetiche e lineari il primo, solide ed espressive figure del mondo faunistico il secondo.

In mostra sono esposti anche delle rarità per gli appassionati collezionisti: i pesi degli Ashanti. Gli Ashanti, mercanti dediti ai commerci che per pesare la polvere d'oro o le pepite usavano piccoli pesi di ottone, rame o bronzo fusi a cera persa, vere e proprie piccole e preziose sculture utilizzate fino alla fine del XIX secolo. In mostra, unitamente ai pesi, vi sono anche due piccole sculture di Cavaliere Kotoko.

L'inaugurazione della mostra a San Bernardino sarà inaugurata sabato 30 luglio alle ore 17.00; segue alle ore 18.00 presso l'hotel Brocco e Posta un concerto con lo chansonnier Umberto Gatti; finissage sabato 20 agosto alle ore 18.00 con aperitivo presso la galleria. L'esposizione si può liberamente visitare alla "galleria spazio28, arte contemporanea" nel centro del paese tutti i giorni nell'orario 10.00-13.00 / 15.00-18.00.



sopra:
un'opera diel luganese
Lorenzo Cambin

qui a fianco:
una scultura
di Jean Marc Bühler.

ARTE

RODI FIESSO LE OPERE PIÙ RECENTI DI FRA ROBERTO AL DAZIO GRANDE

L'ampio sottotetto nelle mense del Dazio Grande ospita una mostra delle opere più recenti di Fra Roberto Pasotti.

Fra Roberto è nato a Bellinzona nel 1933. Nel 1954 è entrato nell'Ordine dei Cappuccini, anno stesso in cui ha cominciato a dipingere. Auto-didatta, ha frequentato lo studio dell'artista luganese Filippo Boldini. A Basilea ha ricevuto l'insegnamento di Hans Stocker per la tecnica delle vetrate. Dal 1954 al 1966 ha vissuto nel convento dei Cappuccini di Faido. Dal 1966 è responsabile del Convento del Bigorio, dove si occupa del Centro sociale, religioso e culturale che vi è stato istituito.

L'esposizione rimane allestita al Dazio Grande di Rodi-Fiesso fino al 15 agosto. Si può visitare tutti i giorni negli orari di apertura della Locanda Dazio Grande.



Fra Roberto, "Ecce Homo".

RODI FIESSO

I PAESAGGI-RITRATTI DI RO MILAN

Gli spazi del Dazio Grande di Rodi-Fiesso ospitano una mostra di quadri di Ro Milan. Il pittore chiassese propone un'ampia selezione delle sue opere, fatte soprattutto di affascinanti paesaggi collinosi e di ritratti di fiori e natura.

Roberto Milan è nato a Tortona nel 1937. Dal 1946 abita e lavora a Chiasso. L'esposizione leventinese sarà inaugurata sabato 20 agosto alle ore 18.00 e rimarrà allestita fino al 14 ottobre; si può liberamente visitare dal martedì alla domenica dalle 9.00 alle 20.00; lunedì chiuso.

Ro Milan, "In sogno"
2013, olio su tela, cm 40x40



NELLA CASA CERENTINO MOSTRA DI OPERE DEL DR. ALBERTO PEDRAZZINI

Opere di Alberto Pedrazzini, scomparso il 28 giugno 2015 all'età di 98 anni, sono in esposizione a Cerentino presso la locale e omonima Casa di vacanza. Medico primario di medicina interna all'ospedale La Carità di Locarno, ha sempre coltivato una grande passione per l'arte, già in età giovanile. Pedrazzini ha partecipato alla grande stagione locarnese del Novecento coltivando familiarità ed amicizia con artisti del calibro di Hans Arp, Italo Valenti, Arturo Bonfanti, Hans Richter, Ben Nicholson, Gottfried Honegger, Piero Dorazio e altri, attivi negli ateliers di Remo Rossi e di François Lafranca, prima a Locarno poi appunto a Cerentino-Collinasca.

A cinque anni dall'importante esposizione tenuta al Centro Triangolo di Locarno, questa mostra nell'alta Vallemaggia riunisce una quarantina di opere, tempere su carta Lafranca e sculture in pietra. Curata da François Lafranca con Federico e Benjamin Pedrazzini, il momento artistico si tiene nell'ambito dei festeggiamenti per la rinnovata Casa Cerentino, la colonia estiva promossa dalla Fondazione Alberto Pedrazzini, che da oltre 100 anni permette un soggiorno attivo a gio-



Alberto Pedrazzini, "Senza titolo"

tempera su carta Lafranca fatta a mano, 1976, cm 42x54.



Alberto Pedrazzini
"Senza titolo", 2011

tempera su carta Lafranca
fatta a mano, cm 42x54.

vani in età scolare, in particolare a quelli bisognosi di aiuti sociali.

Originario di Campo Vallemaggia, Alberto Pedrazzini è nato a Tesserete nel 1917. Ha frequentato le scuole elementari a Locarno, il ginnasio e il

liceo presso il Collegio Papio di Ascona. Iscritto nel 1936 alla Facoltà di Medicina dell'Università di Zurigo, si è laureato nel 1942. Si è spento il 28 giugno 2015 a Muralto.

La mostra rimane aperta fino al 24 settembre e si può liberamente visitare nelle giornate di sabato dalle 10.00 alle 12.00 o su appuntamento (079 410.44.55). Cerentino si trova in Val Rovana, valle laterale della Vallemaggia salendo da Cevio, 6 km prima di arrivare a Bosco Gurin; è raggiungibile in 45 minuti da Locarno.

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.swiss - info@grottopierino.swiss

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

Vingoteca



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

ARTE

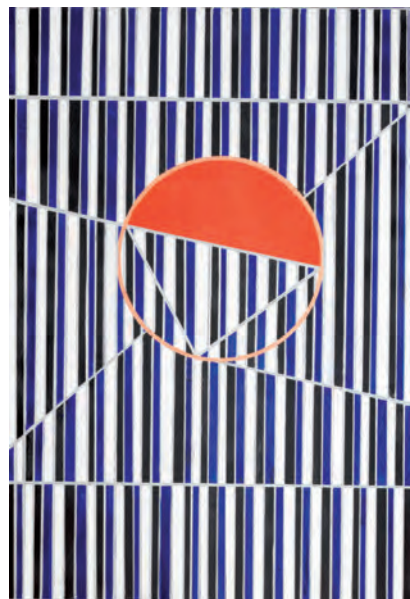
CAMPIONE D'ITALIA
GALLERIA CIVICA SAN ZENONE
UNA PERSONALE DI ANDREA SABBION

La Galleria civica san Zenone propone la ricerca artistica di Andrea Sabbion in una mostra dal titolo "Percezioni libere - Strabismi rappresentativi". La mostra, che presenta anche lavori appositamente realizzati per la personale campionesa, ruota attorno al particolare "strabismo" che si coglie con evidenza nella stretta connessione dei lavori dell'artista in questione. Oltre ai dipinti della serie "Torbe", completano la mostra alcuni saggi delle serie "Prospettive" e "Progetti"; l'esposizione è ulteriormente arricchita da alcuni recenti disegni. Andrea Sabbion è nato a Padova nel 1959. Autodidatta, oltre a dipingere scrive poesie.

La Galleria civica san Zenone è situata in uno storico stabile campionesa. Il nucleo più antico dell'edificio risale all'VIII secolo, quando fungeva da cappella privata della nobile famiglia longobarda di Totone. Le vicende storiche e i successivi ampliamenti hanno portato l'edificio a prendere l'attuale



Andrea Sabbion
"Zenit", acrilico su tela
cm 100x100



configurazione. All'esterno appaiono le linee di una semplice chiesa di epoca barocca con facciata a saliente, affiancata da un campanile a base quadrata. Attualmente, oltre ad ospitare mostre temporanee di arte contemporanea, custodisce affreschi di particolare pregio e una collezione di sculture dei Maestri Campionesi, tra cui un'opera di Bonino da Campione, il maggiore fra essi.

La mostra "Percezioni libere - Strabismi rappresentativi" alla Galleria civica san Zenone a

Andrea Sabbion
"Sunset in New York"
acrilico su tela
cm 120x80.

Campione d'Italia rimane allestita fino al 24 luglio; si può liberamente visitare nelle giornate di sabato e domenica nell'orario 10.00-13.00 e al pomeriggio 14.00-17.00.

ALLA GALLERIA ALL'ANGOLO I PAESAGGI DI ALEXANDRA VON BURG

La galleria All'Angolo-arte contemporanea di Mendrisio propone una mostra personale di Alexandra von Burg. L'esposizione, dal titolo "Brezza estiva", riunisce oltre venti opere di opere di piccolo, medio e grande formato, per la maggior parte acrilici su tela, prevalentemente eseguite in questi ultimi sei mesi. Si tratta di opere per le quali la pittrice trova ispirazione nei paesaggi personalmente rielaborati.

Alexandra von Burg abita a Bigorio; da una quindicina d'anni è presente a manifestazioni artistiche a livello nazionale ed internazionale; tiene corsi di pittura anche per bambini nel suo atelier situato nel palazzo 'Arca' di Tesserete.

La mostra Galleria All'Angolo di Mendrisio (sul perimetro nord del centro, in via Stella 23) rimane aperta fino al 30 luglio; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a venerdì nell'orario 15.00-18,30; sabato anche la mattina dalle 10.00 alle 12.00.



LUGANO - ATTRAVERSO LA SCULTURA LA LUCE DI CHRISTIAN MEGERT

Una mostra personale dell'artista svizzero tedesco Christian Megert dal titolo "Attraverso la scultura" è in atto presso la Galleria Allegra Ravizza. Rende omaggio all'artista in qualità di scultore, proponendo un percorso attraverso una selezione di opere dagli anni sessanta sino ai nostri giorni. La scultura di Megert si basa su forme astratte-concrete realizzata con materiali differenti - vetro, granito e marmo - che consentono grazie alla loro superficie lucida e riflettente, di catturare la luce dell'ambiente e rispecchiarla nello spazio circostante. In mostra a Lugano ci sono anche alcuni "Mobile" degli anni '60 e uno studiato per lo spazio della galleria.

Christian Megert è nato a Berna nel 1936; fin dagli anni sessanta ha partecipato alle ricerche artistiche del Gruppo Zero. Vive e lavora tra Düsseldorf e Berna. Protagonista di numerose esposizioni personali, l'artista ha preso parte alle esposizioni del Gruppo Zero e a quelle dell'Arte cinetica in Europa, così come all'importante mostra organizzata al Guggenheim di New York nel 2014, "Zero: Countdown to Tomorrow, 1950-1960".

La mostra alla Galleria Allegra Ravizza (Lugano, via Nassa 3A, secondo piano) rimane allestita fino al 29 luglio; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle 18.00.



PORZA

IL GRAFICO BRUNO MONGUZZI PROPOSTO AL MUSEO VILLA PIA

Presso il Museo Villa Pia a Porza, sede della Fondazione d'Arte Erich Lindenberg, è in atto un'esposizione dedicata all'opera del grafico ticinese Bruno Monguzzi, accompagnata anche da un film documentario diretto da Heinz Bütler. "Bruno Monguzzi, la mosca e la ragnatela" è il titolo della mostra, costituita da un'ottantina di opere, tra cui molti manifesti che hanno segnato la storia della grafica svizzera a livello in-



ter nazionale. Bruno Monguzzi è, dopo i grandi maestri Jan Tschichold, Herbert Matter, Walter Herdeg, Armin Hoffman e Joseph Müller-Brockman, il sesto grafico svizzero ad esserne insignito. Monografie sul suo lavoro sono state pubblicate in Svizzera, Italia, Francia, Stati Uniti, Giappone e Cina.

L'esposizione al Museo Villa Pia (a Porza, in via Cantonale 24) rimane allestita fino al 16 ottobre; è aperta al pubblico (ingresso gratuito) nei giorni di martedì dalle 10.00 alle 18.00 e do-

menica dalle 14.00 alle 18.00; ogni domenica alle ore 16.00 viene proiettata la visione integrale del film (86').

ternazionale. Il percorso espositivo parte dalla loggetta esterna della villa, accompagnano il visitatore in un viaggio sostanzialmente cronologico, lungo cinquantacinque anni, attraverso gli spazi espositivi di Villa Pia.

Monguzzi, chianese di origine, nato nel 1941, ha studiato grafica, fotografia e psicologia della forma a Ginevra e Londra. Nel 1961 ha iniziato la sua carriera presso lo Studio Boggeri di Milano, straordinaria fucina della comunicazione visiva dove erano già passati anche Xanti Schawinsky e Max Huber. Nel 2003, a Londra, la Royal Society of Arts gli conferisce il titolo di "Honorary Royal Designer for In-

FALESCO

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



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

La Pinacoteca Züst di Rancate riunisce per la prima volta in una mostra le collezioni d'arte che Giovanni Züst (Basilea, 1887 - Rancate, 1976), figura complessa di imprenditore filantropo, donò a enti pubblici svizzeri: il Cantone Ticino (1966), che avrebbe quindi aperto la Pinacoteca cantonale Giovanni Züst di Rancate, il Cantone di Basilea-Città (1959), che ricevette così l'impulso per la creazione dell'Antikenmuseum di Basilea, la città di San Gallo (1967).

Il percorso espositivo di Rancate si snoda tra rare e preziose antichità etrusche, greche e romane, strepitosi argenti dei secoli XVI-XVIII e dipinti di Serodine, Petrini e dei protagonisti dell'Ottocento ticinese (Rinaldi, Luigi Rossi, Ernesto Fontana, Galbusera), accompagnando il visitatore alla scoperta del gusto vario e raffinato di Giovanni Züst. La rassegna permette quindi di fare il punto sulla sua figura, presentando le numerose e interessanti novità emerse dalle ricerche svolte in questa occasione e facendo per la prima volta dopo la sua morte dialogare i prestigiosi oggetti d'arte che egli raccoglieva nella bella villa di Rancate, sua residenza per oltre quarant'anni. L'intento ultimo ma non meno importante è quello di rendere omaggio a questo vero e proprio filantropo che con i suoi gesti generosi ha contribuito a modificare, arricchendolo, il panorama artistico e culturale svizzero. Il percorso espositivo è corredato da numerosi filmati e fotografie d'epoca recentemente riscoperti. In mostra anche due poesie di Alberto Nessi dedicate alla Pinacoteca Züst e ai dipinti che conserva.

Johann Jakob Junior (Giovanni) Züst nasce a Basilea il 24 gennaio 1887, figlio di un barbiere, Johann Jakob e di Ida, nata Im Obersteg. Condusse una vita schiva, ritirata e per questo risulta difficile ricostruire con



linearità il suo percorso sia di lavoro sia di collezionista.

Intraprese fin da giovanissimo l'attività di spedizioniere. Il suo apprendistato lo fece tra il 1902 e il 1905 nella ditta di spedizioni Erhard Schneider. A soli vent'anni si trasferisce a Luino proveniente da Milano, dove dirige la casa di spedizione Sebastian Boser che impiegava quaranta dipendenti. Nel 1911 fonda la Züst & Bachmeier con sede principale a Chiasso. Sempre nel 1911 rientra nella sua città di origine e sposa la prima moglie Louise Bachmeier di Basilea dalla quale avrà tre figli. Nel 1914 trasferisce il domicilio a Zurigo, dove rimarrà sino al 1921, quando si sposta a Balerna e poi a Vacallo; sarà nel 1925 il suo arrivo definitivo nel Ticino. Nel 1930 è a Rancate nella storica villa edificata in stile russo dai fratelli Alessandro e Valente Botta attivi alla corte degli zar e rancatesi di origine. Li costruisce un vero e proprio museo privato.

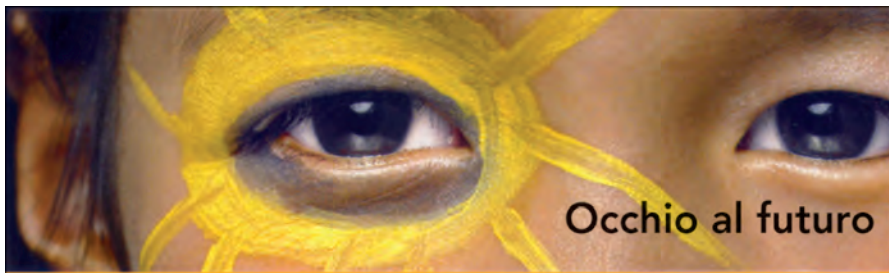
La passione per il collezionismo artistico lo catturò sin dalla giovinezza, frutto anche della sua attività di spedizioniere. Diversi furono infatti gli importanti trasporti d'arte organizzati dalla sua ditta. L'impegno impen-

ditoriale di trasportatore internazionale favorì anche i contatti con importanti collezionisti, come il barone Thyssen e il principe del Liechtenstein.

Giovanni Züst morì nel 1976, ma collezionò fin da subito con l'intento di donare i suoi preziosi beni, pianificando già tra la fine degli anni cinquanta e gli inizi degli anni sessanta gli istituti a cui destinarli. Il suo fine era infatti quello di lasciare un segno tangibile alla sua patria e ai luoghi a lui più cari. Il Ticino sua terra di elezione, Basilea sua città natale e San Gallo per opportunità geografica.

La mostra alla Pinacoteca cantonale Giovanni Züst, a Rancate-Mendrisio, rimane allestita fino al 28 agosto; si può visitare (ingresso pieno franchi 10.-) da marzo a giugno nell'orario 9-12 / 14-17; luglio e agosto 14-18; chiuso il lunedì, mentre rimane aperto tutti i festivi.





Occhio al futuro



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

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

OCCHIALI



ESAMI DELLA VISTA




STUDIO PER LENTI A CONTATTO



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**

BELLINZONA

I FRIZZANTI BEATLES DAYS

GIUNTI ALLA XVI EDIZIONE

Per la sua edizione numero 16 la rassegna "Bellinzona Beatles Days" ha deciso di rivolgere le proprie attenzioni al "made in Italy" (riferito alla musica dei Beatles, nonché al cosiddetto "classic rock") che negli ultimi anni ha regalato situazioni e artisti meritevoli. Il cartellone si propone quest'anno con modalità inedite rispetto al passato: se il cuore della rassegna rimarrà la Piazza del Sole, parte di essa si svolge infatti nel nuovo "tempio" della musica dal vivo sopracenerina, il Woodstock Music Pub di Arbedo. Il programma non si limita alla canonica tre-giorni estiva, ma ha preso il via già a inizio giugno con due serate, denominate "Aspettando i BBD", che hanno ricalcato, dal profilo stilistico e dei contenuti, quanto verrà poi amplificato in versione "open air". Si sono visti all'opera i milanesi "PMT", uno dei più qualificati e apprezzati tributi a Paul McCartney, la "Formula 3", primo esempio italico di "power trio" che, guidato dall'inossidabile chitarrista e produttore Alberto Radius, ha prestato il proprio talento al lato più sperimentale della creatività di Lucio Battisti, muovendosi in maniera origi-



Alberto Radius

nale tra beat, rock, canzone d'autore e "prog".

L'avvicinamento alla fase centrale dei "Bellinzona Beatles Days" 2016 prosegue venerdì 15 luglio con una speciale "Audi Session" in programma nel suggestivo scenario montano di San Bernardino dove si esibiscono due qualificati esponenti della scena ticinese: "Charlie Roe & The Washing Machine" e la "Frank D'Amico Band".

Dopo questa ricca serie di antipasti, la rassegna bellinzonese vivrà la sua fase centrale da giovedì 21 a sabato 23 luglio con un ricco e variegato programma che prenderà il via giovedì 21 con il tradizionale aperitivo in musica nella Corte interna del Municipio di Bellinzona, per poi spostarsi al Woodstock a Pub di Arbedo dove è in programma un graditissimo ritorno, quello de "Il Biglietto per l'Inferno", storico ensemble "prog" che già entusiasma la platea dei BBD qualche stagione fa con la sua originalissima miscela sonora nella quale, avvolti in un manto teatrale di grande suggestione, si fondono folk e rock.

Venerdì 22 luglio i riflettori si accenderanno poi in Piazza del Sole a Bellinzona, per la "International Beat Night" quest'anno, come detto, all'insegna del "made in Italy". Protagonisti saranno infatti Fausto Leali, cantante per cui negli anni Sessanta fu coniato lo slogan "il bianco con la voce da nero" è la cui popolarità è rimasta intatta fino ad oggi, non solo in virtù di una timbrica vocale che non risente minimamente del trascorrere del tempo, ma anche di un repertorio che, pur ancorato alla tradizione melodica, ha



Fausto Leali

I BEATLES DAYS A BELLINZONA



Le Orme

in Piazza del Sole, atto conclusivo della kermesse con la tradizionale "Beatles Night" durante la quale le intramontabili canzoni dei "Fab 4" verranno declinate in vari modi: puntando sulla freschezza delle ritmiche "beat" grazie ai "Nowhere Land"; mettendo in evidenza le loro delicate architetture melodiche con il quintetto vocale "B-tless 3-Bute" e valorizzando la ricchezza dei loro show nell'elaborata ricostruzione fatta dai "Beat Box", reduci dal successo internazionale dello show "Revolution", proposto in una versione rinnovata ed inedita. Il tutto intercalato dalla chitarra e voce dell'immane Rolando Giambelli.

Le due serate in Piazza del Sole saranno poi seguite da altrettanti "afterhours" al Woodstock Pub, animati da due personalità emergenti della scena ticinese, i "Running Roosters" con il loro elaborato hard-prog e il cantautore George Merk e il suo "indie sound".

sempre saputo arricchirsi di sfumature "black". Seguiranno "Le Orme", punta di diamante, assieme a "PFM" e "Banco", del rock progressivo italiano del quale hanno rappresentato la componente più innovativa e sperimentale. A Bellinzona il gruppo veneto arriva nell'ambito del tour con cui celebra

i suoi 50 anni di esistenza e con un repertorio speciale, che prevede l'esecuzione integrale di "Collage", "Uomo di pezza" e "Felona e Sorona", i tre album con cui, agli inizi degli anni Settanta si è conquistato un posto di rilievo nella storia musicale italiana e internazionale. Sabato 23 luglio, sempre

LOCARNO - FESTIVAL CLASSICA TICINO

A Locarno viene proposto il I° Festival Classica Ticino; si terrà dal 1 al 4 settembre presso il Pallexpo FEVI. In totale sono quattro serate dedicate alla musica classica, al balletto, alla musica sacra e all'opera lirica. L'inaugurazione sarà con un concerto dell'Orchestra da camera italiana con direttore e solista il maestro Salvatore Accardo. Seguirà il giorno dopo il Balletto Teatro di Torino con il programma "In Chopin", poi sabato sarà la volta della Messa da Requiem di Verdi, con il Coro sinfonico e l'Orchestra sinfonica Giuseppe Verdi di Milano, diretti da Marcello Rota e con Dimitra Theodossiou, Tiziana Carra-



ro, Giuseppe Filianoti e Paolo Battaglia. In chiusura, domenica, La Traviata di G. Verdi (in forma di concerto) con Silvia Dalla Benetta, Giacomo Patti e Gianfranco Montresor, il Coro lirico di Lugano e l'Orchestra Cantelli

di Milano con direttore Valerio Galli. L'orario d'inizio degli spettacoli è alle ore 20.30 per le prime tre serate, mentre la domenica 4 settembre l'inizio sarà alle 15.00.

IV FESTIVAL TICINO DOC CON MUSICA NEL MENDRISIOTTO E L'ORCHESTRA DELLA SVIZZERA ITALIANA

La IV edizione del Festival Ticino DOC si protrae durante due settimane - dal 19 al 27 agosto - e porta nella Svizzera italiana i migliori musicisti che la nostra regione ha saputo creare. Residenti anche al di fuori dei confini cantonali, questi musicisti sono infatti tutti attivi in Europa e negli altri continenti, dove ricoprono ruoli di prestigio e dove svolgono un'intensa attività concertistica. La manifestazione costituisce l'occasione per farli incontrare, permettendo loro di suonare assieme nello scambio reciproco di esperienze musicali ed umane.

Proposto a scadenza biennale, il Festival giunge a questa nuova edizione con la volontà di ripetere l'ottimo successo delle precedenti edizioni e, grazie ad un ampliamento su tutto il territorio della Svizzera italiana, di raggiungere un pubblico ancor più vasto. L'impegno dell'OSI per questa occasione amplia la sua tradizionale offerta di Concerti estivi offrendo tre programmi diversi per gli 8 concerti sinfonici previsti, triplicando così la presenza dei solisti ticinesi. L'Orchestra della Svizzera italiana si farà con-



cretamente "in due" proponendo nelle medesime serate due concerti paralleli in località diverse, con repertori e solisti diversi.

Ma le proposte di questo festival prevedono oltre alla musica sinfonica (gli otto concerti dell'OSI si svolgono a Montagnola, Mendrisio, Stabio, Giubiasco, Cama, Brissago, Riva San Vitale e Biasca), anche un concerto con I Barocchisti e diversi concerti di musica da camera (quattro gli appun-

tamenti distribuiti su tutto l'agglomerato della città di Mendrisio e nell'ambito della rassegna Ceresio Estate), oltre ad una serata in collaborazione con il Festival Internazionale di Narrazione di Arzo.

I musicisti presenti a Ticino DOC sono attivi in prestigiose orchestre quali i Berliner Philharmoniker, la Tonhalle-Orchester Zürich, l'Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino, l'Orchestra della Svizzera italiana, nonché titolari di cattedre d'insegnamento nelle più importanti Scuole Universitarie di Musica.



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

STORIE PER PICCOLI E GRANDI NEL FESTIVAL DI NARRAZIONE

Narratrici e i narratori saranno protagonisti ad Arzo della diciassettesima edizione del Festival di narrazione. Lo spettacolo è destinato ai bambini e ai ragazzi che vorranno ascoltarli nelle corti e nei cortili del paese durante le giornate di sabato 27 e domenica 28 agosto. Si chiama Hip la protagonista di “Una piccola storia... con le ali” raccontata da Naya Dedemailan e Marco Continanza. Mentre è magro, storto e spelacchiato, l'asino narrato dal Cada Die teatro, ma corre “Più veloce di un raglio” e insegna che anche un asino può avere un cuore nobile e non bisogna farsi ingannare dalle apparenze. Come ha imparato la protagonista de “La Bella e la Bestia” proposta dalla compagnia del Baule Volante, in una versione a due voci, dove il racconto intreccia le parole al potere evocativo dei corpi in movimento. Storie di bambini in viaggio sono quelle narrate da Daria Paoletta e Abderrahim El Hadiri: la prima si intitola “Fiore azzurro”, affonda le sue radici nella tradizione tzigana e vede come protagonista Tzigo, partito alla ricerca della felicità, attraverso boschi e villaggi dove incontra animali magici e la terribile strega Muma Padurii. La seconda è una storia di oggi, quella del piccolo Tarek che attraversa



il deserto e aspetta di trovare le conchiglie perché quando le avrà trovate sarà arrivato al mare, potrà imbarcarsi, raggiungere la grande città italiana e realizzare il sogno della sua vita: giocare a calcio nella squadra del cuore.

Nella corte dell'Aglio, all'imbrunire, si lascia spazio a due spettacoli dedicati in particolare agli adolescenti: Naya Dedemailan è “Gaya”, una ragazza, all'apparenza fragile, che racconta in prima persona la scoperta dei suoi sentimenti, dalla sua infanzia tenera e buffa, attraverso un'adolescenza goffa e turbata. “Amore e Psiche” di

Daria Paoletta racconta un amore travagliato e ostacolato dalla diversità dei due amati attraverso una rivisitazione del mito. Due proposte per tutti, come da tradizione, anche nelle matinées: sabato “Il principe ranocchio” del Collettivo Giullari di Gulliver. La domenica è in programma “La solitudine dell'ape” con Andrea Pierdicca e Yo Yo Mundi: un racconto-canzone ironico e poetico che spiega perché la sparizione delle api è un problema che ci riguarda tutti.

MELIDE - “TITANIC - IL MUSICAL” DAL LAGO WALENSEE AL LAGO CERESIO



A Walenstadt, sul lago di Walen 42 mila spettatori hanno assi-

stito, durante l'estate 2015, a “Titanic - il Musical”. Durante la prossima estate lo spettacolo verrà ripreso anche sul lago di Lugano. Per lo scopo a Melide verrà costruita una tribuna coperta che potrà ospitare fino a 1500 posti a sedere. Durante il periodo - a partire dal 10 agosto - saranno presentati in italiano e in tedesco oltre una ventina di spettacoli. Il musical racconta l'amore struggente e senza compromessi

tra Kate McGowan e Jim Farrell, il mito dell'inaffondabile Titanic e il sogno di una nuova e migliore vita nella terra delle opportunità infinite. Si tratta di una storia avvincente con costumi sfarzosi ed un magnifico scenario. Il pezzo originale di Peter Stone fu rappresentato per la prima volta a Broadway, New York, nel 1997.

LOCARNO ROGER CORMAN OSPITE D'ONORE DELLA "FILMMAKERS ACADEMY"

Lo statunitense Roger Corman sarà omaggiato durante la 69ª edizione del Festival del film Locarno con la proiezione di due suoi film. Ospite d'onore della "Filmmakers Academy", progetto di formazione di giovani registi, Corman è considerato da sempre un cineasta di culto che ha contribuito a cambiare il modo di fare, pensare e organizzare il cinema.

Da regista e sceneggiatore ha realizzato una lunga serie di film in cui la modalità a basso costo si coniugava in maniera inedita con principi di qualità e popolarità, riuscendo a reinventare grazie al suo sguardo d'autore, il grande universo del cinema di genere, dall'horror alla fantascienza, fino allo splatter. Basti ricordare la serie di grandi film tratta dai racconti di Edgar Allan Poe o il capolavoro "La piccola bottega degli orrori" (1960), girato in due giorni e una notte ma destinato a lunga vita. Epopée che hanno lanciato sullo schermo attori come Jack Nicholson, Charles Bronson, Robert De Niro, Sylvester Stallone e Sandra Bullock e, trasformato in icone, Vincent Price, Peter Lorre e Boris Karloff. Grazie alla sua capacità di pensare a un cinema fuori dalle regole viene definito



"The Pope of Pop Cinema", un riferimento per tutta una generazione di cineasti per il suo spirito inventivo e ribelle, oltre che per la sua abilità in qualità di produttore nello scoprire giovani talenti: grazie al suo fiuto sono ad esempio emersi registi come Francis Ford Coppola, Ron Howard, Martin Scorsese, Jonathan Demme e James Cameron.

Sarà proprio questa capacità di pensare a un cinema fuori dai canoni consolidati il 'fil rouge' della "Filmmakers Academy" di quest'anno che, arrivata alla sua quarta edizione, ha ricevuto oltre 290 candidature. Tra i quindici partecipanti selezionati vi saranno anche quest'anno talenti già affermati come Leonor Teles, vincitrice dell'Orso d'oro per il miglior cortometraggio alla Berlinale e giovani promesse che giungono da realtà emergenti come due giovani registe provenienti dall'Etiopia e dal Madagascar; una forte presenza femminile, specchio dell'attuale e importante cambiamento sociale. Tra i partecipanti alla

"Filmmakers Academy" che negli anni sono riusciti a distinguersi nel mondo cinematografico: il regista portoghese Marcelo Martins e il turco Serhat Karaaslan selezionati per la Résidence Cinéfondation del festival di Cannes, così come la regista keniana Amirah Tajdin e la taiwanese Rina Tsou in concorso al festival di Cannes con i loro cortometraggi.

La "Filmmakers Academy" è parte della Locarno Summer Academy, progetto di formazione del Festival del film Locarno rivolto a giovani registi, professionisti, studenti e critici cinematografici, creata nel 2010 con l'intento di aiutare a sviluppare le capacità di talenti emergenti. L'omaggio che Locarno dedica a Roger Corman sarà accompagnato dalla proiezione di "The Intruder" (1962) e "Masque of the Red Death" (1964) e da una Masterclass aperta a tutto il pubblico del Festival.

Il Premio Raimondo Rezzonico del Festival internazionale del Film di Locarno 2016 viene assegnato al produttore americano David Linde. Il riconoscimento rende omaggio alle realtà più significative della produzione indipendente internazionale. Grazie alla sua abilità di produttore, compratore e distributore, Linde ha dato un importante contributo alla realizzazione di diversi successi internazionali, rendendolo una delle figure chiave dell'industria cinematografica.

Linde ha fatto un lungo percorso a partire dal suo primo importante incarico presso la Miramax, dove ha guidato l'acquisizione di numerosi film di fama internazionale tra cui "Creature del cielo" di Peter Jackson, "Pallottole su Broadway" di Woody Allen, come pure la distribuzione internazionale di "Pulp Fiction" di Quentin Tarantino e il pluripremiato premio Oscar "Il paziente inglese" di Anthony Minghella. In seguito il premiato di quest'anno è entrato a far parte della società di produzione Good Machine. Acquisita dalla Universal, questa si trasformerà nella casa di produzione Focus Features, diretta da Linde a fianco del vicepresidente James Schamus. Durante la sua permanenza all'interno della Focus, Linde e Schamus hanno prodotto una variegata lista di titoli tra i quali "La tigre e il drago" di Ang Lee, "Biutiful" di Alejandro González Iñárr-



ritu, "Happiness" di Todd Solondz, "Il pianista" di Roman Polanski e "Lost in Translation" di Sofia Coppola, collezionando 53 nomination agli Oscar di cui 11 Academy Awards. La sua carriera è proseguita in qualità di presidente all'interno della Universal Pictures. Durante questo periodo ha fatto parte del Consiglio d'amministrazione della NBC Universal presiedendo la NBC Universal Diversity Council. David Linde è attualmente CEO di Participant Media, una società di produzione globale che persegue l'obiettivo di ispirare cambiamenti sociali.

Il Premio Raimondo Rezzonico è stato istituito nel 2002, in memoria di colui che ha presieduto il Festival per quasi vent'anni. Il premio, offerto dal Comune di Minusio, è attribuito ogni

anno a un grande produttore del cinema indipendente per dare il giusto risalto a una figura chiave del cinema, rendere onore al coraggio e all'audacia di chi sa correre rischi e sostenere i cineasti. Fra i produttori insigniti in precedenza del "Premio Raimondo Rezzonico" vi sono Paulo Branco, Ruth Waldburger, il collettivo Agat Films & Cie, Martine Marignac, Menahem Golan, Arnon Milchan, Margaret Ménégoz, Nansun Shi e, nel 2015, Office Kitano.

LOCARNO - IL GOTTARDO PROTAGONISTA IN PIAZZA GRANDE

"Gotthard", la più grande produzione televisiva svizzera di tutti i tempi, sarà presentata in anteprima mondiale a Locarno il 2 agosto durante la tradizionale serata di Prefestival offerta alla popolazione da «Gotthard 2016».

Il film rievoca la costruzione di fine '800 della prima galleria ferroviaria attraverso il massiccio del San Gottardo. La più grande produzione nella storia della televisione svizzera. Gli attori protagonisti di "Gotthard" sono Miriam Stein, Maxim Mehmet e Pa-

squale Aleardi accompagnati da Carlos Leal, Max Simonischek, Anna Schinz, Walter Leonardi, Silvia Buisiuc e Roeland Wiesnekker.



 Grand Hotel
 Villa Castagnola



The ideal stay in Lugano

VIALE CASTAGNOLA 31
 6906 LUGANO, SWITZERLAND
 TEL. + 41 (0)91 973 25 55
 INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
 WWW.VILLACASTAGNOLA.COM

Gourmet Delights



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)



QUADERNI DEL MUSEO VINCENZO VELA PER L'INAUGURAZIONE DI ALPTRANSIT LA PUBBLICAZIONE "VITTIME DEL LAVORO"

Presso il Museo di Leventina a Giornico, il Museo Vincenzo Vela di Ligornetto ha presentato il numero 7 della sua collana di ricerca "Casa d'artisti. Quaderni del Museo Vincenzo Vela". La pubblicazione, dal titolo "Vittime del lavoro", indaga vari aspetti caratteristici dell'opera realizzata dallo scultore Vincenzo Vela (1820-1891), per celebrare il primo traforo ferroviario del San Gottardo (1872-82). Il noto altorilievo dello scultore ticinese ha fatto da traccia per il lavoro di ricerca ha coinvolto ben sei studiosi: gli storici dell'arte Gianna A. Mina, Giorgio Zanchetti, Gian Casper Bott, Federico Masеду, e gli storici Marco Marcacci e Nelly Valsangiacomo. Questi, durante i loro studi durati quasi due anni e mezzo, hanno indagato l'opera da un punto di vista storico e artistico, interpretandone la fortuna critica, la sua posizione all'interno del panorama artistico europeo coevo e inquadrandola nel contesto storico e geopolitico nazionale e internazionale, con riferimento ad altri trafori di quel tempo.

Già in passato il Museo Vincenzo Vela ha proposto delle collaborazioni e degli eventi "fuori dalle sue mura" andando così incontro a pubblici poten-



ziali, ma soprattutto aprendosi a sinergie con istituzioni con le quali, benché diverse per dimensioni e obiettivi, condivide una sensibilità e una visione culturale comune. Il Museo di Leventina, oltre ad essere situato a pochi chilometri dalla stazione di Airolo dove si trova l'altorilievo delle "Vittime del lavoro" - fusione novecentesca in bronzo tratta dal modello originale in gesso conservato al Museo Vincenzo

Vela - ha riaperto i battenti nel 2014 perseguendo un nuovo e innovativo concetto museografico.

La pubblicazione "Casa d'artisti. Quaderni del Museo Vincenzo Vela", Volume n. 7 è intitolato "Le vittime del lavoro. Genesi e fortuna critica di un capolavoro"; è in vendita a 30 franchi.



A. & W. Borelli
Airolo, monumento
"Le vittime del lavoro"
s. d., cartolina d'epoca.

OSCAR MATTI IL CASALINGO

UNA GIORNATA DEL MASCHIO MODERNO

L'agile volumetto è un divertente resoconto della giornata-tipo di un uomo che ha scelto di invertire i classici ruoli all'interno della famiglia, diventando a tutti gli effetti un casalingo. Il protagonista racconta con ironia tutte le faccende a cui un perfetto casalingo deve far fronte: accudire e preparare i figli per l'asilo, colazione, faccende domestiche, pranzo e cena (in attesa dell'arrivo della "moglie lavoratrice").

Oltre a raccontare tutto ciò che un casalingo svolge durante la giornata, si sofferma descrivendo le persone che ruotano attorno alla vita del "maschio di casa": parenti, amici, vicini, commesse. Si tratta di un racconto che mescola realtà e fantasia mostrando quello che le donne hanno fatto dalla



notte dei tempi e che oggi, in un mondo in continua evoluzione, anche gli

uomini cominciano a comprendere.

L'autore Oscar Matti è nato nel 1973 a Mendrisio. Ha conseguito i diplomi di fotografo e infermiere. Prima di dedicarsi alla gestione della sua casa ha lavorato in uno studio fotografico, in case per anziani e in ospedale. Il racconto/confessione dal titolo "Il casalingo. Una giornata del maschio moderno", 128 pagine nel formato cm 12x16, è in vendita a 18 franchi.

IL BACINO DEL CERESIO - PRESENTATO IL TERZO VOLUME DELL'ATLANTE CITTÀ TICINO



Il terzo volume dell'«Atlante Città Ticino: 3 - Bacino del Ceresio», è frutto del progetto di ricerca dell'Accademia di architettura dell'USI condotto dall'architetto Michele Ar-

naboldi e dall'architetto Enrico Sassi, con la collaborazione dell'architetto Aurelio Galfetti e dell'architetto Francesco Rizzi. La pubblicazione mira a mettere in luce i punti critici e le potenzialità urbanistiche dei diversi comprensori del nostro Cantone, raccogliendo contributi teorici, tavole cartografiche, mappe analitiche del

territorio, piani urbanistici e una selezione di lavori eseguiti dagli studenti dell'Accademia in merito ai temi emersi. Il primo volume della serie ha avuto per tema il "Fiume Ticino Nord", il secondo il "Fiume Ticino Sud", mentre il quarto e ultimo riguarderà il "Triangolo insubrico".

IL FONDO FEDERICA SPITZER DEPOSITATO NEGLI ARCHIVI PREZZOLINI

Il Fondo Federica Spitzer è stato depositato alla Biblioteca cantonale di Lugano, presso l'Archivio Prezolini. La Fondazione Federica Spitzer ha infatti sottoscritto con la Biblioteca un contratto di deposito che prevede la catalogazione e la messa a disposizione del pubblico dei materiali appartenuti a Federica Spitzer, sopravvissuta all'Olocausto e vissuta poi a Lugano. Il Fondo Spitzer riunisce i materiali autentici che testimoniano la deportazione di Federica e dei suoi genitori nel Lager di Theresienstadt, la vita nel campo, la liberazione avvenuta agli inizi del 1945, la condizione di rifugiato in Svizzera degli Spitzer, nonché documenti sull'attività culturale svolta da Federica Spitzer a Lugano e il suo caraggio con figure di spicco della cultura.

EDIZIONI DI BASILEA DEL XVI SEC. ALLA BIBLIOTECA SALITA DEI FRATI

La Biblioteca Salita dei Frati di Lugano propone una mostra di edizioni stampate a Basilea nel Cinquecento. In quel periodo la città svizzera sul Reno era un importante centro culturale, dove l'editoria si sviluppò grazie a stampatori locali (come Isengrin e Oporin), e a stampatori giunti da altri paesi (come i tedeschi Froben e Petri). A Basilea arrivarono anche rifugiati italiani diventati a loro volta editori e diffusori di cultura (come Pietro Perna).

La mostra luganese riunisce una scelta di queste edizioni, oggi distribuite in varie sedi, che erano conservate nelle biblioteche religiose della nostra regione nei secoli precedenti gli incameramenti ecclesiastici dell'Ottocento. Nell'esposizione viene messa in risalto la diffusione di opere umanistiche in territori considerati all'epoca culturalmente arretrati, e la presenza di testi editi in una città riformata in un contesto di confessione cattolica. Dai primi "Indici dei libri proibiti", a metà Cinquecento, molti autori e molti testi furono banditi dalle biblioteche religiose, ma in molti casi semplici interventi di "espurgazione", qua-

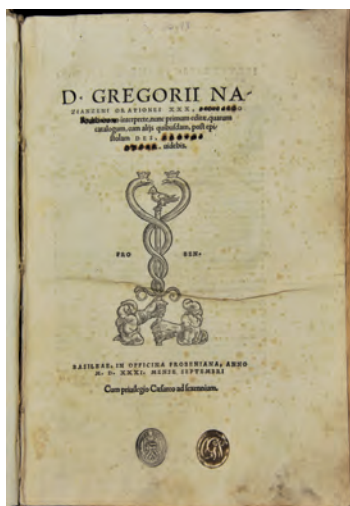


Mapa di Basilea edita del 1577.

li la cancellazione - eseguita anche solo con un tratto di penna - del nome dell'autore incriminato, del nome del tipografo o del luogo di edizione, l'asportazione del frontespizio, o di fascicoli preliminari con dediche o lettere introduttive, hanno permesso ai libri di essere letti e conservati.

La mostra presso la Biblioteca salita dei frati (Salita dei frati 4 a, Lugano) rimane allestita fino al 12 agosto; aperta al pubblico il mercoledì, gio-

vedì e venerdì dalle 14.00 alle 18.00, sabato dalle 9.00 alle 12.00 (luglio-agosto escluso il sabato).



Il frontespizio delle *Orationes di Gregorio di Nazianzo con la censura dei nomi del curatore Pirckheimer e di Erasmo.*

**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
appuntamenti.

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.



proprietà: Fam. Mauro Cassina

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

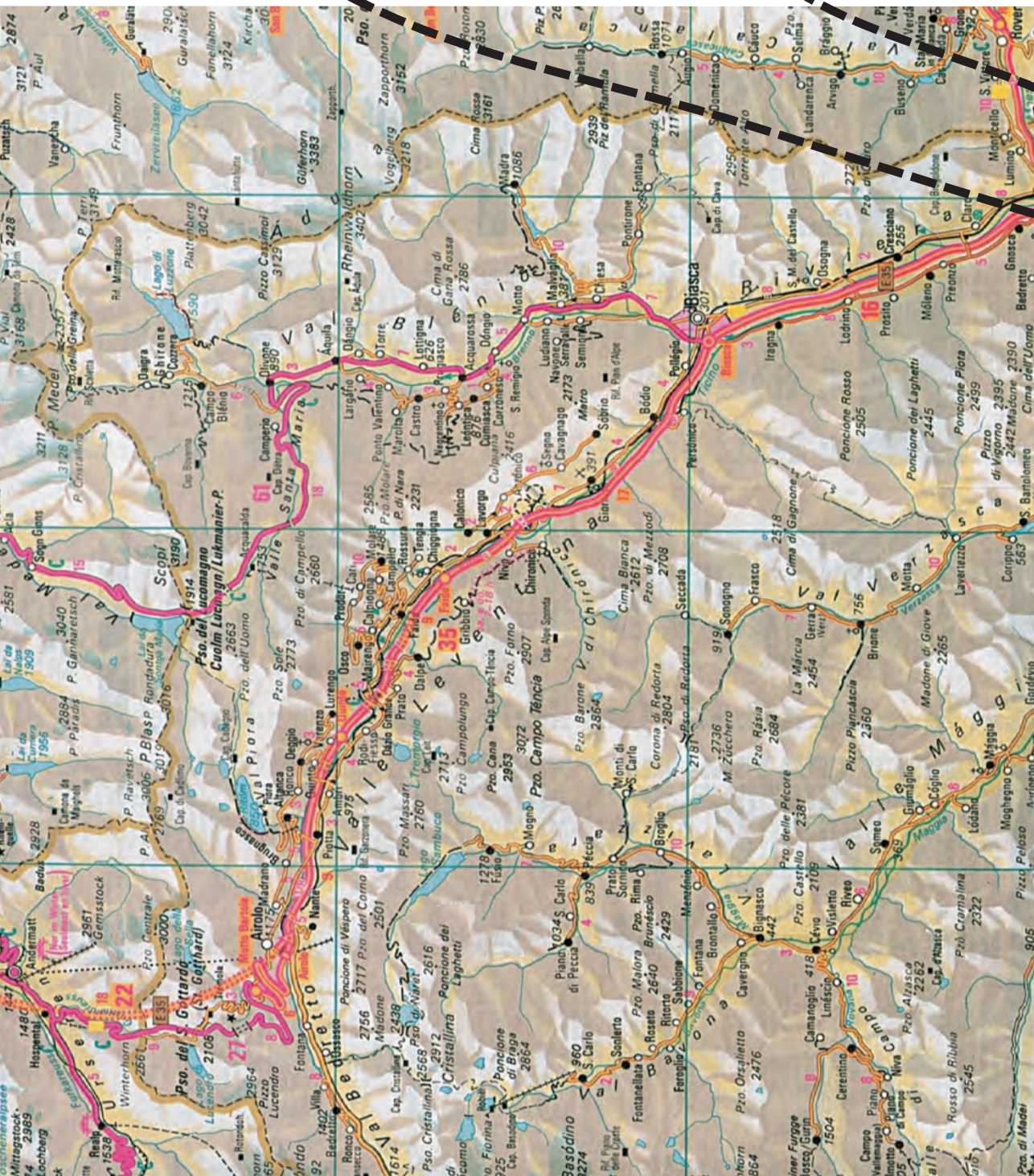
Salumi propri - Formaggini

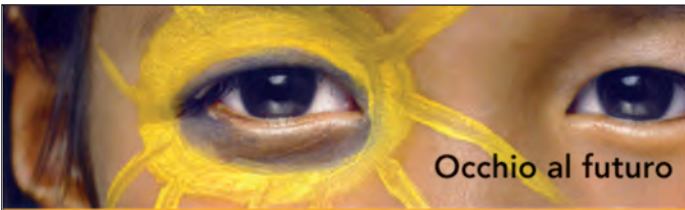
Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch





Occhio al futuro



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

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

OCCHIALI

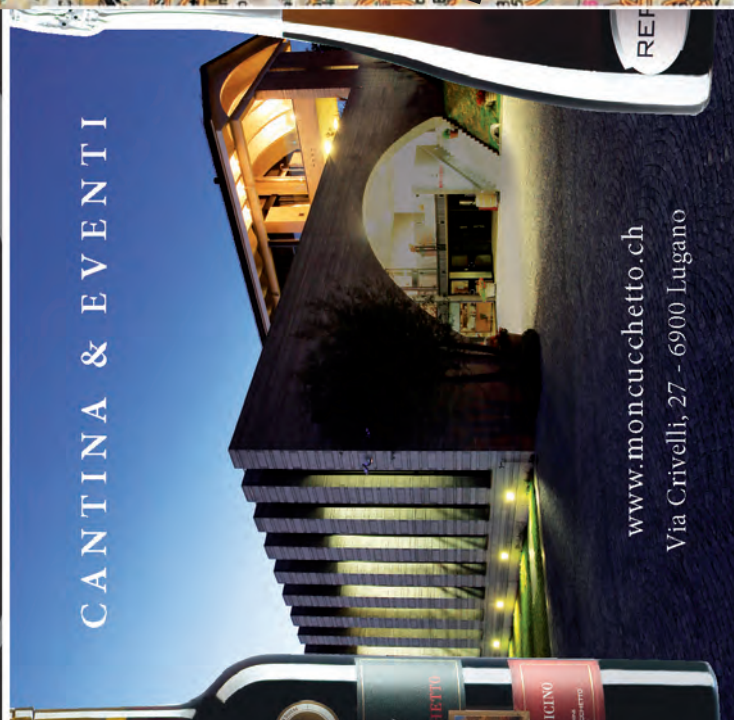
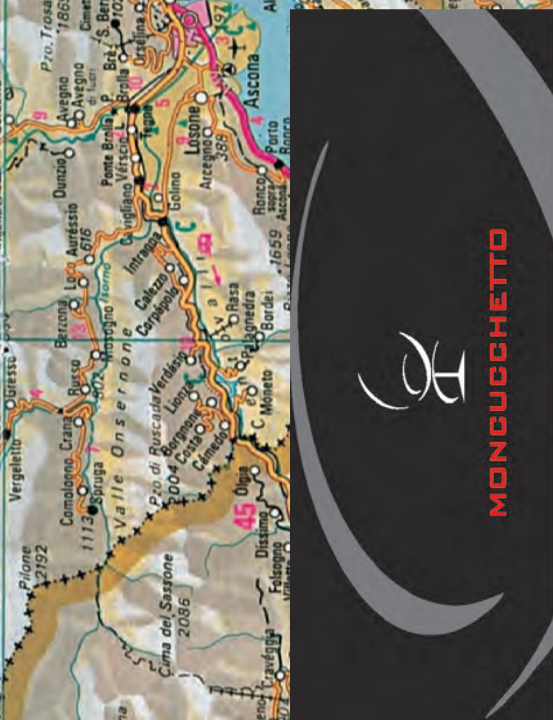
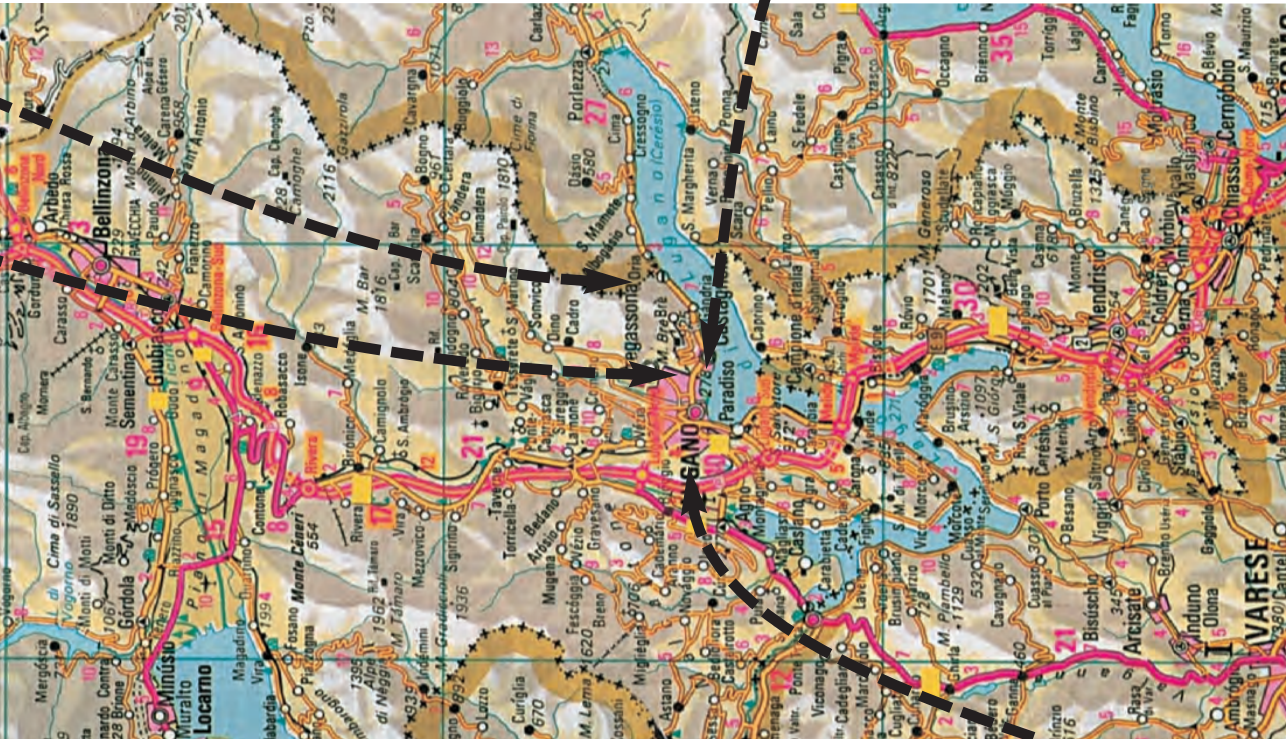


ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTI

DYNOPTIC
PARTNER



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	

*LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI
CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO*
IL RISO

GRECIA

RISO CON LE COZZE

MITHIA PILAFI

Ingredienti per 4 persone

per le cozze: 1,5 kg di cozze, 1 cipolla media, 4 grani di pepe nero, 3 dl d'acqua;

per il riso: 1 cipolla grande, 250 g di pomodori, 2 spicchi d'aglio, 2 foglie d'alloro, 200 g di riso a grana lunga, 1,5 dl di liquido di cottura delle cozze, 1,5 dl d'olio d'oliva, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino d'origano, sale e pepe.

Preparazione

Pulire e raschiare bene le cozze eliminando i filamenti. Tagliare a fette sottili la cipolla. In un ampio tegame coperto far cuocere a fuoco vivo le cozze insieme alla cipolla, ai grani di pepe e a 3 dl d'acqua, agitando di tanto in tanto.

Scolare le cozze via via che si aprono e filtrare il liquido di cottura. Gettare via le cozze che non si sono aperte e sguisciare le altre, lasciandone però qualcuna intera.

Per preparare il riso: tritare separatamente cipolla, pomodori e aglio. Scaldare l'olio in una padella, fare un soffritto con cipolla e aglio; unire le cozze e farle insaporire; aggiungere i pomodori, le foglie d'alloro e l'origano e continuare la cottura per altri 3 - 4 minuti, fino a che la salsa si addensa.

Mettere in una pentola il liquido di cottura delle cozze e quando bolle unire il riso, mescolare un momento; coprire e cuocere per 15-18 minuti fino a quando si sarà asciugato.

Unire quindi il riso alle cozze e agli altri ingredienti, aggiungere la metà del prezzemolo, un po' di sale e pepe e le cozze col guscio. Mantenere per qualche minuto ancora su fiamma dolce, in modo che il riso termini gra-



Grecia.

datamente la sua ottimale cottura.

Cospargere con il prezzemolo restante e servire.

PORTOGALLO

RISO E BACCALÀ

ARROZ DE BACALHAU

Ingredienti per 4 persone

350 g di riso, 150 g di baccalà secco, 1 cipolla, 2 pomodori maturi, 7,5 dl d'acqua, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, 1 pizzico di paprica, sale e pepe.

**LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI
CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO**



Algeria.

Preparazione

Spellare e tritare la cipolla e i pomodori. Sminuzzare il baccalà; togliere la pelle e le lisce e lavarlo.

Scaldare l'olio in una pentola e far soffriggere la cipolla fino a che diventa trasparente; unire il baccalà e proseguire la cottura per 10 minuti. Aggiungere i pomodori, cuocere per altri 10 minuti, quindi unire il riso e mescolare per 2-3 minuti.

Versare sul riso l'acqua bollente, mescolare, aggiustare di sale e unire un pizzico di paprica. Lasciar cuocere per 20 minuti a fuoco medio.

Verificare che il riso sia cotto al punto giusto e servire.

TURCHIA

RISO CON LE MELANZANE

PATLICANLI PILAV

Ingredienti per 4 persone

500 g di melanzane, 1 cipolla grande, 500 g di pomodori, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di menta fresca tritata, 400 g di riso, 5 dl d'acqua, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe, yogurt.

Preparazione

Spellare e tritare la cipolla e i pomodori. Tagliare a dadi le melanzane senza sbucciarle; salarle e lasciarle riposare per 30 minuti, poi sciacquarle e asciugarle con carta assorbente da cucina.

Donare le melanzane in un ampio tegame e una volta pronte scolarle e metterle da parte.

A fiamma bassa, ammorbidire la cipolla nell'olio usato per le melanzane, unire i pomodori, il prezzemolo, la menta e un poco di sale e pepe. Aggiungere le melanzane, mescolare e mantenere sul fuoco per altri 3-4 minuti.

Versare sulle melanzane il riso lavato e asciugato. Unire l'acqua bollente e lasciare che riprenda il bollore senza mescolare. Cuocere per 20 minuti a fiamma bassa e a pentola coperta.

Togliere il riso dalla fiamma e lasciar riposare dieci minuti, interponendo un panno pulito tra il coperchio e il tegame.

Servire insieme allo yogurt.

ALGERIA

RISO CON LE SEPIE

SHOUBIA BEL ROZ

Ingredienti per 4 persone

1 kg di seppie, 250 g di riso a grana lunga, 5 dl d'acqua, 1 cucchiaino di salsa di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, 1 cucchiaino di paprica, mezzo cucchiaino di cumino in polvere, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, un pizzico di "harissa", 4 cucchiaini d'olio d'oliva, sale.

Preparazione

Pulire le seppie, aprirle, sventrarle e privarle degli occhi. Tagliarle a pezzetti, risciacquarle e scolarle. Cuocerle a fuoco lentissimo per 15 minuti in un tegame con olio, aglio, alloro, paprica, cumino, pepe, "harissa" e un pizzico di sale. Aggiungere la salsa di pomodoro diluita in un decilitro d'acqua e cuocere per altri 10 minuti. Aggiungere l'acqua e quando si alza il bollore poi coprire il recipiente, abbassare la fiamma e cuocere per 45 minuti.

Quando le seppie sono pronte, unire il riso, mescolare e cuocere a fuoco medio per 15-20 minuti fino a quando il riso sarà cotto e avrà assorbito tutto il brodo.

Servire ben caldo.

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

EGITTO

RISO CON SALSA DI POLLO

E VERDURE

ROZ OU HAMOUD

Ingredienti per 4 persone

Per la salsa: 500 g di resti di pollo (ali, zampe, collo), 1 rapa, 2 patate, 2 porri, 2 pezzi di sedano, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, il succo di un limone, 1 litro d'acqua, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, sale; per il riso: 350 g di riso a grana lunga, 8,5 dl d'acqua, sale.

Preparazione

Sbucciare e tagliare a dadini la rapa e le patate. Lavare e tagliare a fettine il porro, tritare il sedano e sbucciare l'aglio. Lavare i resti di pollo.

Mettere in una pentola i suddetti ingredienti con prezzemolo, pepe e succo di limone. Aggiungere l'acqua, abbassare la fiamma quando si alza il bollore, quindi cuocere per circa un'ora fino a che la carne si stacca con facilità dalle ossa e le verdure sono quasi sfatte.

Eliminare la schiuma che si sarà formata in superficie. Togliere la pentola dal fuoco, scolare la carne ed eliminare pelle e ossa, farla saltare per qualche minuto in olio d'oliva, quindi unirla nuovamente alla salsa di pollo e verdure. Far cuocere il riso nell'acqua salata per 15-18 minuti e quando sarà cotto servirlo per accompagnare la salsa.



Spagna.

SPAGNA

RISO ALLA MARINARA

ARROZ A LA MARINERA

Ingredienti per 4 persone

4 scampi di media grandezza, 4 gamberetti, 500 g di cozze, 250 g di calamari, 400 g di riso a grana media, 1,25 litri di brodo di pesce, 1 pomodoro (100 g), 1 spicchio d'aglio, 1

cucchiaino di paprica, due pizzichi di zafferano, 1 dl di olio d'oliva, sale.

Preparazione

Pulire le cozze e cuocerle al vapore. Stallare le valve che contengono il mollusco e metterle da parte; eliminare le altre.

Scaldare il brodo di pesce e diluirvi lo zafferano.

Far saltare scampi e gamberetti

*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



Brivio

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

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

nella "paella" dopo averli leggermente salati. Metterli da parte.

Far dorare i calamari e unire l'aglio e il pomodoro. Lasciar cuocere qualche minuto e aggiungere la paprica e il riso; mescolare brevemente e unire quasi tutto il brodo bollente. Aggiustare di sale. Far cuocere a fuoco vivo per i primi dieci minuti.

Disporre sul riso gli scampi e i gamberetti. Abbassare gradualmente la fiamma e cuocere per 8-10 minuti. Assaggiare il riso per verificare la cottura. Guarnire con le cozze, togliere dal fuoco, lasciar riposare cinque minuti e servire.

ITALIA

RISOTTO NERO AI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone

300 g di calamari, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, 6 cucchiaini d'olio d'oliva, 1 litro di brodo di pesce, 400 g di riso a grana corta, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Preparazione

Pulire i calamari, mettere da parte le vescichette dell'inchiostro, tagliarli a listarelle e lavarli bene. Sbucciare e tritare aglio e cipolla.

Far soffriggere i calamari in olio caldo a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Unire la cipolla e l'aglio e far dorare, aggiungere 2,5 dl di brodo di pesce e cuocere per 30 minuti. Aggiungere il riso, il resto del brodo bollente e l'inchiostro diluito in un po' d'acqua. Salare se necessario e unire un pizzico di pepe macinato; lasciar cuocere per 20 minuti.

Lasciar riposare 5 minuti, cospargere di prezzemolo tritato e servire.



CROAZIA

TORTINO DI RISO

RIZA TORTA

Ingredienti per 4-6 persone

250 g di riso, 1 litro d'acqua, 1 cucchiaino di sale, 2 cipolle, 3 uova, 6 sfoglie di pasta "filo" o "brik", 50 g di formaggio bianco fresco, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Tritare la cipolla e sbriciolare il formaggio con una forchetta.

Cuocere il riso in acqua bollente con un po' di sale per 20 minuti e scolarlo bene. Scaldare in una padella metà dell'olio e far dorare le cipolle. Aggiungere il riso, i tuorli d'uovo, il formaggio, un pizzico di sale e pepe: mescolare bene.

Incorporare delicatamente al riso gli albumi montati a neve.

Mettere su una teglia unta due sfoglie di pasta "filo", fare uno strato di riso, irrorare con un po' d'olio e proseguire con un'altra sfoglia di "filo"

fino a esaurire il riso, avendo cura di terminare con due sfoglie di "filo" e con l'olio restante.

Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti circa, fino a quando il tortino sarà dorato.

Sformare su un piatto da portata e servire caldo.

ISPIRAZIONE NATURALE

L'espressione di un'arte antica
che nasce dalla sinfonia dei vitigni.



GIALDI

gialdi.ch

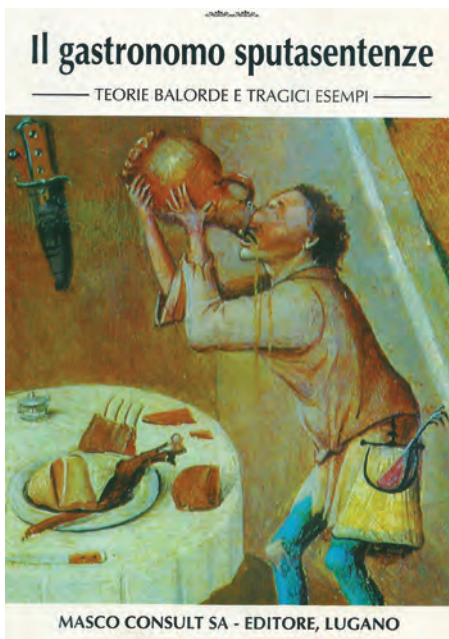


IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE I GUAI DEL RITORNO ALLA NATURA

**PER AMORE DEL BERE E MANGIARE
SI CORRONO MOLTI RISCHI**

**QUESTA È LA TRISTE STORIA
DI CHI HA VOLUTO TENTARE
QUESTO ESPERIMENTO**

Potrà sembrare strano, ma solo se si è nati e cresciuti in città e se si confonde una foglia di salvia con una di zucca, ad un certo punto della vita nasce prepotente il desiderio della campagna. Con questo stato d'animo signori di mezza età sognano di andare in pensione, comprarsi un pezzo di terra, costruirvi una casa e dedicarsi all'agricoltura o al giardinaggio. Si fanno progetti con i familiari, se ne parla con gli amici, si finge persino di chiedere loro consiglio. Ma è troppo tardi: ormai si è mentalmente indossato l'abito di Cincinnato e niente potrebbe più servire a far cambiare idea. In un sia pure momentaneo ritorno al buon senso si decide persino di chiedere il parere di chi un'esperienza del



genere l'ha già vissuta. Attenzione: è come cadere dalla padella nelle braci. Nessuno di questi signori ammetterà mai di rimpiangere la vita di città cui

erano abituati; si lanceranno in bucoliche descrizioni e in espressioni soddisfatte la cui conclusione generalmente è: «Vuoi mettere la gioia di prenderti un bel pomodoro nel tuo orto e farti una buona insalata. Che gusto, che sapore!».

Questa esperienza è capitata anche a Guglielmo Solci - autore del libretto "Il Gastronomo sputasentenze", edito da Masco Consult di Lugano, da dove è tratto questo capitolo e i prossimi che seguiranno sulle edizioni future di "Ticino Magazine" - quando ancora abitava in Italia, e - come dice - "sull'esempio di questi esseri apparentemente felici, ho acquistato un ettaro di vigna a Velletri, ne ho sacrificato un pezzo per costruirvi una casa e mi sono ripromesso di trasformarmi, sia pure part-time, in «vignarolo». In tutta questa operazione preliminare sono stato confortato dalla lettura di un libro di Seymour dall'invitante titolo «L'Autosufficienza». In esso è



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE



re d'invidia.

Per quanto riguarda la teoria, da Noè in poi, credo di essere, in fatto di viti, uno dei massimi esperti. Il guaio è, come mi dimostrò la pratica, che le cose vanno in modo molto differente da come siamo solite descriverle. Il vecchio proprietario del vigneto ricavava circa centoquaranta quintali di uva lavorandola con mezzi che io, di primo acchito, avevo giudicato piuttosto antiquati. Acquistai subito una motocoltivatrice da 14 HP (marca Goldoni) un motore e relativi chilometri di tubo per irrorare le viti con i vari anticrittogamici, tini nuovi, qualche botte, una spremitrice, una macchina per eliminare i grappi, un torchio (non troppo grande), damigiane, botticelle, eccetera. Riempii un intero locale rustico (già esistente nella vigna) con fertilizzanti, anticrittogami-

chiaramente dimostrato che con mezzo ettaro di terra ben curata e coltivata una famiglia di quattro persone può tranquillamente sfamarsi, divertirsi e magari mettersi da parte qualcosa. Essendo due in famiglia, avendo comperato un intero ettaro mi sono detto che ero ormai a cavallo, al riparo da inflazione, disoccupazione, fame. Perciò rincorrendo questo sogno, accettai il va e vieni da Roma (dove allora lavoravo), l'alzarsi all'alba per non perdere il treno locale e tanti altri piccoli disagi pur di godermi l'usignolo che canta, il silenzio riposante della notte, l'aria pura, la mancanza di disturbatori. Infatti si dimenticano anche gli amici più cari per i quali arrivare fin qui è troppo arduo (a trovarmi sono venuti solo i ladri, ma non più di una volta per anno).

Cooperativa vinicola; c) di vinificare in proprio quel tanto che può servire per l'uso domestico e per farne gustare agli amici e, se possibile, farli crepa-

Siccome ero un giornalista ma che aveva come hobby lo scrivere di enologia mi sono buttato a corpo morto sulla vigna alla quale ho dedicato tutto il mio tempo libero.

Mi sono ripromesso: a) di farne una vigna modello adottando i più progrediti sistemi (tipo California per intenderci); b) di conferire una parte del mio raccolto futuro alla locale



IL GASTRONOMO SPUTASENTEZZE

ci, concimi fogliari. Vista la scarsità di acqua a Velletri, spesi qualche milione di lire d'allora per costruire un pozzo artesiano. Trovai (a 160 metri di profondità) acqua squisita e in abbondanza. Purtroppo, quando mi serviva, mancava la corrente elettrica per far funzionare le pompe e così l'acqua continuava a rimanere nelle oscure viscere della terra.

La prima difficoltà materiale la incontrai al momento di trovare una persona che lavorasse la vigna. Dopo una serie estenuante di contatti e trattative ho trovato il mio uomo. I lavori cominciarono nel gennaio con la potatura. La volli molto decisa per migliorare la qualità dell'uva, sia pure a prezzo di una minore produzione. Poi cominciarono le zappature, le irrorazioni varie, altre zappature, la sacchiatura (che consiste nel levare i tralci e i germogli inutili), altre arature, irrorazioni, concimazioni. La stagione intanto corre veloce, non è né buona né brutta. La vendemmia, la «mia» prima vendemmia, viene fatta sotto una leggera pioggia ottobrina. Non si può rinviare perché sono già state assunte le donne, è stata fissata la data di consegna alla cooperativa. Raccolto piuttosto deludente: 70 quintali. Voglio, naturalmente per via del solito entusiasmo dei neofiti, partecipare personalmente alla consegna, alla pesatura, alla misurazione del tasso zuccherino, che servirà da base per calcolare il valore dell'uva. Il pagamento viene fatto in due tempi: una prima parte, detta ironicamente acconto, verrà effettuata verso il mese di febbraio (cioè quattro mesi dopo), il saldo nella primavera dell'anno successivo, cioè 16 mesi dopo. Mi dico che è inutile arrabbiarsi: una volta stabilito il giro uno non se ne accorge nemmeno. È la vita del contadino, legata alla terra e alle sue stagioni. Niente matura prima del tempo, nemmeno gli incassi.



Intanto, l'uva non consegnata viene pigiata, torchiata, fatta fermentare. Dopo un accurato studio delle lune, i travasi necessari, mille patemi d'animo, arriva la fine dell'inverno e poi la primavera: il vino è pronto: sano, genuino, fatto in casa come ai tempi di Noè o giù di lì. L'assaggio è esaltante: vino veramente buono, limpido, con il bel colore paglierino dei vini dei Castelli, profumato. L'entusiasmo diminuisce alquanto quando faccio i conti: ogni litro mi è costato circa 800 lire. Ma è buono, quasi come quello pro-

dotto da una piccola azienda vinicola lì vicino che ha anche l'osteria: solo che da loro potrei acquistarlo a 300 lire. (I prezzi sono quelli del 1980). Forse bisogna stare attenti al costo della mano d'opera, cercare di limare qua e là, su spese non proprio indispensabili. Mia moglie cerca di tirarmi su il morale con la faccenda dell'orto di casa che è stato quanto mai prodigo di raccolto. Il guaio è che essendo solo in due la maggior parte dei pomodori, dei fagiolini eccetera nemmeno li abbiamo colti. Il contadino che lo ha cu-

IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE



rato era costato 4 mila lire all'ora, le sementi erano carissime. A conti fatti avremmo potuto, con la stessa cifra, cibarci solo di primizie e di prodotti esotici per tutto l'anno.

Le zucchine sono state per più di un mese il mio incubo. Le infernali piante, dopo i primi due o tre frutti, da noi colti con gioia e soddisfazione, si sono lanciate in una impresa addirittura stakanovista; affarini che la

mattina erano grossi come il dito mignolo, la sera sembravano mostruosi siluri. Ne crescevano da tutte le parti a vista d'occhio. Ne mangiavamo a colazione e a pranzo, abbiamo utilizzato tutte le ricette possibili e immaginabili ma non c'era stato niente da fare: non saremmo riusciti a consumarle in un secolo. Gli amici, cui ne mandavamo a ceste, ci tolsero il saluto. Per quel che riguardava l'orto decidemmo di

abolire le zucchine e di ridurlo.

Ma torniamo alla vigna. Il secondo anno di «vignarolo», come dicono da quelle parti, fu la ripetizione quasi esatta del primo. Con un paio di differenze però. Il mese di maggio fu torrido. La mancanza di acqua fece seccare quasi tutti i fiori delle viti: il raccolto si rivelò piuttosto modesto come quantità. Inoltre decisi che era inutile fare il vino. A conti fatti uscii dall'annata con un pari e patta. Furono in molti a dirmi che era già un successo e che visto l'aumento della mano d'opera, l'aumento di fertilizzanti e anticrittogamici, dovevo ritenermi fortunato. L'unica cosa a non aver subito aumenti di sorta, anzi ad essere leggermente diminuito, era proprio il prezzo dell'uva. Colpa della sovrapproduzione, mi ripetevano tutti.

Iniziai il mio terzo anno con un certo scetticismo aggravato dal fatto che, mi si disse, occorreva sostituire la maggiore parte dei pali di sostegno. Feci buon viso a cattivo gioco e ordinai che si facesse il necessario. Naturalmente assieme ai pali andava sostituito anche il filo di ferro. Pazienza,

*Juan Antonio Ribera (1806)
"Cincinnato abbandona l'aratro
per essere eletto dittatore
e combattere per Roma"*

Il condottiero romano Lucio Quinzio Cincinnato, vissuto nel V secolo a.C., dopo aver ricoperto le cariche di Console e di Dittatore, si ritirò in campagna a vivere dei prodotti della terra. Quando gli domandarono perché avesse lasciato la città e gli onori che legittimamente gli spettavano, rispose semplicemente che la Patria non aveva più bisogno di lui.



IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

non sarebbe stato un gran danno acquistare qualche migliaio di chilometri di filo zincato da 12, tanto per essere precisi. (Scoprii poi che il misterioso numero indicava il diametro del filo). L'enorme somma, mi dissi, l'avrei ammortizzata nel corso degli anni a venire. Ma sentivo che qualcosa si era rotto dentro di me: me ne ero accorto una mattina a Roma quando mi sorpresi, dopo tre anni di aria pura e balsamica dei Castelli romani ad inspirare con voluttà i gas di scarico di un autobus. Non ne parlai a mia moglie e feci come se niente fosse. Continuai con il treno dei pendolari la mattina e il rientro a sera pur di godermi l'aria pura, il silenzio e i meravigliosi colori del giardino (pensando però a tutto quello che una città può darti di bello e di comodo).

L'annata vinicola successiva, ripercorse le sue solite tappe. Il tempo fu quanto mai favorevole, la fioritura ottima, i grappoli numerosissimi carichi di acini, gonfi, belli. Le stime più prudenti lasciavano prevedere un raccolto di almeno centoventi, centotrenta quintali. Nonostante l'aumento della mano d'opera agricola, avrei chiuso l'annata in attivo. I miei sogni svanirono alle 12.34 dell'11 luglio di quello stesso anno. Il cielo si coprì improvvisamente, tutto divenne scuro, sarebbe stato necessario accendere la luce in casa ma le linee elettriche erano saltate. Dopo qualche minuto di opprimente silenzio, come se tutto si fosse fermato, si scatenò il finimondo. Fulmini, terrificanti tuoni e tonnellate di grandine si scaricarono sulla zona accompagnati da un vento furioso. Dopo meno d'un quarto d'ora tutto si calmò, e ritornò il sereno. Ma erano bastati quei quindici minuti a distruggere completamente il vigneto. I pali nuovi e vecchi si erano spezzati, la grandine aveva distrutto completamente i grappoli, il terreno era coper-



to di acini, la vite strisciava per terra. «Il 90% del raccolto è andato distrutto», dissero poi gli esperti. Ora che si avvicina l'epoca della vendemmia, mi dicono anche che è inutile procedere a simile operazione: ciò che resta dell'uva è ben poca cosa e in ogni grappolo si e no una decina di acini sono ancora «sani». Ora se vi interessa la fine della storia vi dirò che sono riuscito a vendere tini, motozappa, torchio. Aspetto con ansia un acquirente per la vigna. Mi limiterò a tenermi il giardino con i suoi alberi, e i suoi fiori. Mi costa anche quello un occhio della testa, ma siccome il piacere che danno i

fiori che sbocciano e le foglioline che rispuntano su ogni albero, non è valutabile economicamente, ho sempre l'impressione di essere in attivo. Comunque mi sono ricordato del vecchio proverbio milanese: «Offellee, fa el tò mestee».

Le tragiche vicende che seguono e riporteremo nella prossima edizione di Ticino Magazine, danno a riflettere. È, per dirla con il poeta, una esperienza che «gli allor ne sfronda, e alle genti svela, di che lacrime grandi e di che sangue».

(segue)

Mastroberardino 1878



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



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

GRANDI VINI DI TOSCANA

LA TENUTA ORNELLAIA PROPONE RARI VINI DI SUE 'VECCHIE' ANNATE

Ornellaia, una delle tenute italiane avvolte dal fascino della leggenda, ha messo in atto "Ornellaia Archivio Storico", un progetto creato in collaborazione con Sotheby's per offrire ai collezionisti di tutto il mon-

Secondo la filosofia di Ornellaia la nascita di un vino rappresenta l'espressione più pura del suo territorio. Gli uvaggi selezionati per Ornellaia vengono selezionati manualmente e raccolti nei vigneti della tenuta di Bolgheri, sul litorale toscano. Le varietà dei paesaggi naturali che contraddistinguono i terroir della tenuta spaziano dal marittimo, all'alluvionale, al vulcanico, e sono ideali per la coltivazione di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. La tenuta si estende su 97 ettari lungo la costa toscana, a breve distanza dal borgo medievale di Bolgheri e dal famoso Viale dei Cipressi. Dalla prima vendemmia avvenuta nel 1985, l'incessante lavoro del team di Ornellaia e le ideali caratteristiche geologiche e microclimatiche in soli vent'anni hanno portato i vini che qui hanno origine ad un grande successo internazionale. Nel 2001, l'Ornellaia 1998 è stato dichiarato vino dell'anno dal Wine Spectator dell'American Journal. Nel 2011 la rivista tedesca Der Feinschmecker ha conferito a Ornellaia il suo prestigioso premio Weinlegende. Ornellaia ha inoltre ricevuto illustri riconoscimenti dalla stampa nazionale e internazionale e viene costantemente collocata tra le maggiori e migliori aziende vinicole.



do l'eccezionale opportunità di accedere ad alcune bottiglie, fino ad oggi custodite nella cantina di Bolgheri. Così il raffinato e storico produttore mette a disposizione una minuscola quantità di annate rare, messe da parte e conservate nelle condizioni migliori nelle cantine dell'azienda Ornellaia a Bolgheri.

Dato che in passato la domanda mondiale è sempre stata superiore alle effettive capacità di assegnazione, non era mai accaduto finora che dei vini Ornellaia fossero messi da parte per essere proposti in un secondo momento (politica diffusa nella zona di Bordeaux). Primo esempio in Italia in tal senso, Ornellaia Archivio Storico rappresenta quindi per i collezionisti di vini italiani un evento esclusivo. "Sono convinto che uno dei grandi piaceri che i vini più raffinati ci offrono sia quello di scoprire le sfumature e il carattere che questi sviluppano col tempo. In particolare, i vini proposti nel quadro di Ornellaia Archivio Storico

sono stati lasciati riposare indisturbati ad invecchiare in condizioni ottimali presso le nostre cantine sin dalla loro nascita, e mai più toccati" - puntualizza Giovanni Geddes da Filicaja, amministratore delegato di Ornellaia. "Il numero di bottiglie che la nostra collezione sa offrire è molto limitato; in molti casi si tratta addirittura delle ultimissime bottiglie che saremo in grado di proporre. A partire dall'annata 1994, ogni bottiglia porta il collezionista in un viaggio irripetibile attraverso i vini e la storia di Ornellaia".

Ogni singola bottiglia inserita nell'Archivio Storico è stata analizzata da Sotheby's, rivestita da un'esclusiva etichetta e individualmente confezionata in un astuccio di legno per essere portata a New York, Londra e Hong Kong ed essere venduta in serie di 6 x 750 ml, 3 x 1500 ml, 1 x 3000 ml, 1 x 6000 ml nelle aste di Sotheby's. Come già accade per tutte le bottiglie di Ornellaia, a garanzia dell'autenticità e provenienza, sul collo di ogni pezzo

LE VECCHIE ANNATE DI TENUTA ORNELLAIA



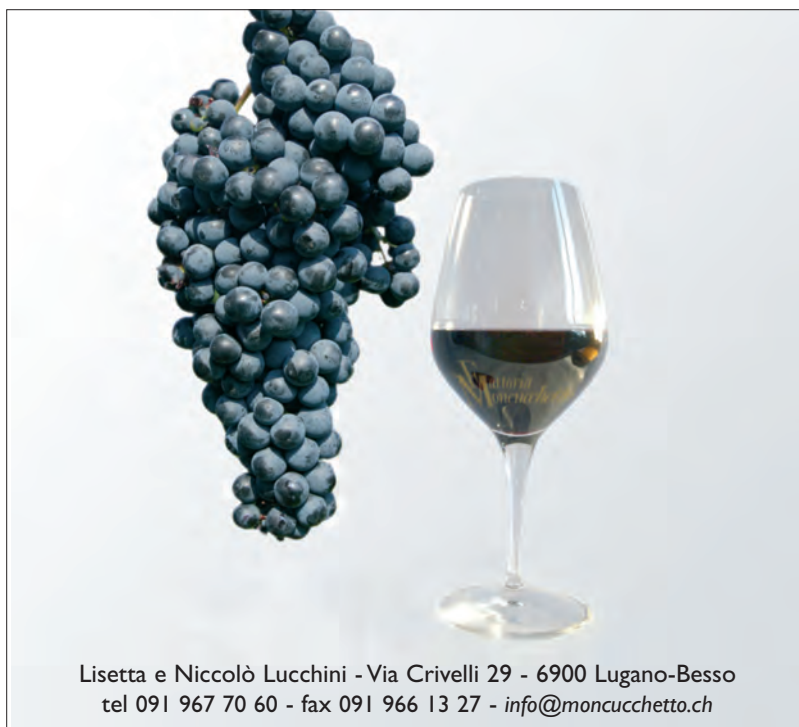
te onorario di Sotheby's Wine, Serena Sutcliffe, presso la tenuta Ornellaia. "Ornellaia è un vino dei nostri tempi, una leggenda contemporanea che ho avuto il privilegio di seguire fin dalla sua creazione, osservandola crescere fino al successo" - racconta Sutcliffe. "Nel degustare tutti i vini d'annata da mettere all'asta ci ha stupito scoprirne la longevità, qualità questa che si manifesta sempre nel retrogusto prolungato e persistente dei vini. Quelli di Ornellaia sono vini di gioia e gravità, piacere e riflessione".

Nel corso dei prossimi anni, la prestigiosa Tenuta darà seguito al progetto integrando l'Archivio Storico con ulteriori proposte della propria collezione ogni qual volta riterrà sia giunto, secondo l'enologo tedesco e direttore della Tenuta Ornellaia Axel Heinz, il momento propizio per farlo.

destinato a 'Ornellaia Archivio Storico' è applicata un'etichetta basata sull'innovativa tecnologia Proof-tag, grazie alla quale il consumatore potrà verificare il codice di riferimento alfanumerico univoco collegandosi al sito di Ornellaia oppure eseguendo la scansione del codice QR direttamente sulla bottiglia.

Nell'edizione 2016 di Ornellaia Archivio Storico sono proposti vini imbottigliati delle vendemmie 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2004 e 2006. Nel maggio 2015 cia-

scuna annata è stata degustata e approvata dal Master of wine e presiden-



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

VINI

GRANDI VINI DI TOSCANA

RIUSCITO MORBIDO E SUCCOSO

IL BRUNELLO SILVIO NARDI 2011

Stando grande soddisfazione il Brunello Silvio Nardi 2011 in uscita dalle cantine da pochi mesi. Proviene dalla poco facile vendemmia 2011 che seguiva la precedente giudicata eccezionale. Ma alle Tenute Silvio Nardi si dichiarano molto soddisfatti



per essere riusciti ad interpretare e assecondare la vigna in un'annata per alcuni versi problematica. È proprio quello che ha fatto con il suo andamento altalenante che ha visto dapprima un netto anticipo della fase del germogliamento e poi una brusca frenata a inizio estate per le temperature al di sotto della media che hanno rallentato la maturazione dei grappoli. Altra inversione di rotta da metà agosto, con un repentino alzarsi delle temperature che ha visto impennarsi negli acini i valori zuccherini e di conseguenza anticipare i tempi di vendemmia, iniziata nell'ultima decade di settembre.

“Nelle annate calde come la 2011 – dice Emanuele Nardi - è importante preservare l'acidità totale dei vini per riequilibrare potenza e ampiezza. Con questo obiettivo abbiamo lavorato in vigna e in cantina durante tutte le varie fasi del processo, considerando quindi l'acidità come componente fondamentale per l'ottenimento dell'equilibrio, della lunghezza e della vita nel tempo richiesta da un grande vino rosso da invecchiamento quale il Brunello”. Alla fine gli sforzi sono riusciti a centrare l'obiettivo di interpre-

tare al meglio le caratteristiche dell'annata; questo il Brunello 2011 è morbido e succoso, ha concentrazione e struttura ma al tempo stesso una bevibilità più immediata.

Tenute Silvio Nardi con i suoi 50 ettari di vigneti iscritti a Brunello è una delle realtà più importanti del suo territorio. Fondata nel 1950 dal primo “forestiero” che acquistò terreni a Montalcino, ha la sua sede aziendale a Casale del Bosco. Ne è direttore generale Emilia Nardi, figlia di Silvio Nardi. La proprietà interessa 36 diversi appezzamenti a vigneto, il prodotto principe è il Brunello nelle sue tre versioni: Silvio Nardi, Manachiara e Poggio Doria, quest'ultimo anche in versione Riserva.



Cuore nobile.



In ogni bottiglia di vino è racchiuso il cuore più nobile della terra d'Abruzzo, che le sapienti mani dei nostri viticoltori hanno saputo coltivare con tradizione e passione, per arrivare a produrre "Orsetto Oro" una linea di vini dal gusto moderno ed elegante, riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.



CASAL THAUERO
VINI DI NOBILI ORIGINI

Importatore in Svizzera e distributore:
Vini Bee SA, Via Cantonale 1 - 6855 Stabio - tel 091 640 30 30

CON UVE CHARDONNAY
CARISMA, UN BIANCO DEL TICINO
 PRODOTTO DA GIALDI VINI DI MENDRISIO

<i>Nome del vino</i>	Carisma - Ticino DOC Chardonnay
<i>Annata</i>	2015
<i>Vitigno</i>	Chardonnay
<i>Zona di provenienza</i>	uve coltivate nelle valli Blenio Leventina e Riviera
<i>Vinificazione</i>	Da una spremitura molto soffice delle uve pigate e parzialmente diraspate viene ottenuto il mosto fiore che fermenta in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 18-20 °C; nell'intervallo tra la fermentazione alcolica e quella malolattica una volta per settimana viene effettuato un rimontaggio delle fecce
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5 % Vol
<i>Colore</i>	Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli
<i>Profumo</i>	Fine, delicato con sentori di frutta (mela e pera) accompagnati da note floreali che ricordano il tiglio e note di citronella
<i>Sapore</i>	Attacco fruttato e pieno; fresco e piacevole con un finale equilibrato e di buona persistenza
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10°C
<i>Longevità</i>	Il Carisma 2015 sta già esprimendo al meglio il suo potenziale e manterrà queste caratteristiche fino al 2019 ed oltre se conservato in condizioni ottimali
<i>Imballaggio</i>	Cartoni con 6 bottiglie da 7,5 dl
<i>Prezzo</i>	Fr. 15,50.- / 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

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



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

AL SACRO MONTE DI VARESE IL "MOSTRO DI BRENO" RESTAURATO

Da almeno tre secoli, il santuario di S. Maria del Monte sopra Varese, "ra Madonè dar Mont", custodisce il cosiddetto "mostro di Breno". Chiamato in paese "bisè scorldè", sono in realtà i resti di un rettile, secondo la tradizione portati lassù dagli abitanti del comune malcantonese che lo avevano catturato nei loro boschi. Una leggenda locale, declinata in numerose varianti, narra di un mostro terribile vagante nei boschi, ucciso da un giovane, fattosi coraggio con un voto alla Madonna.

Non si conosce l'anno in cui ciò sarebbe accaduto. La prima documentazione della sua presenza risale al 1739, quando era già definito "famoso": si può quindi congetturare che la vicenda risalga almeno al Seicento. È comunque certo che il trofeo, rimasto appeso fino a inizio Novecento all'entrata del santuario, sia poi stato posto, arrotolato e scomposto, in una teca di vetro conservata prima in una sala dell'adiacente Museo Baroffio, per poi finire in un deposito.

Due anni fa, la conservatrice Laura Marazzi ha deciso, considerato il perdurante interesse per la singolare reliquia manifestato da molti visitatori, di esporre nuovamente i resti del mostro, malgrado le pessime condizio-



I resti del "mostro di Breno" prima del restauro.

ni dello stesso. Per l'occasione, un piccolo gruppo di amici del Museo del Malcantone si è recato al Sacro Monte e ha pensato di lanciare una raccolta di fondi per sostenere il restauro di un oggetto tanto presente nella memoria locale. L'operazione ha avuto un immediato successo e, grazie in particolare alla Pro Breno, alla Fondazione Malcantone e ad alcuni privati, il restauro ha potuto prendere avvio. Il delicato lavoro, eseguito con grande competenza dal tassidermista Paolo Moro sotto la direzione di Isabella Marelli (Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio, Milano), ha permesso di ridare una forma leggibile ai resti e anche di determinare cosa sia in realtà il mostro di Breno: un coccodrillo del Nilo (*Crocodylus niloticus*) della lunghezza di oltre tre metri - quindi corrispondente ai "sette cubiti" di cui parlano le fonti antiche - ucciso da un violento colpo inferto all'altezza dell'arcata occipitale destra.

Al Museo Baroffio è stato recentemente presentato il restauro e la piccola sala con pannelli esplicativi nella quale il curioso reperto ha trovato una sede degna. Sono intervenuti mons.

Dopo il restauro.

Erminio Villa, arciprete S. Maria del Monte;

Bernardino Croci Maspoli, conservatore del Museo del Malcantone, ha illustrato ai presenti come l'operazione di sostegno abbia permesso di tenere vivo il ricordo di un antico legame e di una singolare manifestazione di religiosità popolare. I documenti dicono che già nel XII secolo molte comunità dell'attuale Cantone Ticino (dal Malcantone, al Mendrisiotto, alla Valle del Veduggio, alla bassa Valmaggia) recavano al Santuario beni in natura, ricevendone in cambio pane e vino. Per secoli il santuario di S. Maria del Monte è stato meta di processioni votive, più volte vietate dai vescovi di Como per i disordini che ne scaturivano, ma tenacemente sopravvissute fino agli inizi del Novecento. Ora la presenza della "bisè scorldè" nelle sale del Museo Baroffio, ricche di preziose testimonianze storico-artistiche, potrebbe costituire un invito a riscoprire un luogo di straordinaria bellezza, un complesso monumentale inserito dall'UNESCO nei siti Patrimonio dell'Umanità, da raggiungere percorrendo a piedi lo straordinario viale delle quattordici cappelle dedicate ai misteri del Rosario.

IL NUOVO FURGONE PROACE PROPOSTO IN MOLTEPLICI VERSIONI

Toyota ha presentato il nuovo furgone Proace van che si propone in due allestimenti, tre lunghezze di carrozzeria diverse e due passi. Con la nuova edizione della gamma di veicoli da trasporto, la casa giapponese propone la versione furgone con tre posti a sedere, la versione Combi con fino a nove posti nonché la versione telaio cabinato. La grande novità è il Proace Compact che, con una lunghezza di 4,60 metri e un passo di 2,90 metri, è il veicolo più corto nel segmento furgoni di dimensioni medio-grandi. Questa variante è disponibile come furgone completamente lamierato o parzialmente vetrato. Nella cabina di guida trovano posto tre passeggeri. Il vano di carico, lungo 2,10 metri e 1,60 metri offre un volume di carico di 4,6 metri cubi. Lo spazio aumenta in combinazione con il sistema Smart Cargo: comprende infatti un'apertura nella parete divisoria tra la cabina guida e il vano di carico nonché una base sollevabile del sedile del passeggero. In tal modo la lunghezza di carico aumenta fino a 3,30 metri e il volume di carico raggiunge i 5,1 metri cubi. Il sistema Smart Cargo, disponibile anche per le altre varianti del Proace, comprende inoltre un ulteriore vano di carico sotto il sedile centra-



le nonché un tavolino mobile con superficie orientabile e un cassetto flessibile con rivestimento antisdrucchiolo.

Toyota propone inoltre il Proace in una versione media con 4,90 metri di lunghezza e un passo di 3,20 metri. La lunghezza di carico è pari a 2,50 metri, il volume di carico è di 5,3 metri cubi. Con l'integrazione del sistema Smart Cargo si ottiene una lunghezza di 3,70 metri e un volume di carico di 5,8 metri cubi. La variante media è disponibile come furgone con rivestimento completo, semi-vevtrato o vetrato nonché come Combi con fino

a nove posti a sedere nonché come telaio cabinato.

Ad eccezione della versione telaio cabinato, sono proposte queste varianti anche nella versione lunga. Si presenta con un passo di 3,20 metri e, grazie uno sbalzo posteriore prolungato, raggiunge i 5,30 metri di lunghezza. Con lo Smart Cargo System la lunghezza di carico passa da 2,80 metri e 4,00 metri, il volume di carico da 6,1 a 6,6 metri cubi.

Tutte le versioni del nuovo Proace hanno una larghezza di 2,20 metri e un'altezza di 1,90 metri. Il carico massimo utile raggiunge i 1'400 chilogrammi, il carico trinato i 2'500 chilogrammi. I veicoli sono dotati di porte laterali scorrevoli e di porte a due battenti dietro, disponibili in diverse varianti, ad esempio vetrate. Le versioni Medium e Long si propongono con un'apertura delle porte sufficientemente ampia per accogliere un euro pallet.

Due sono le linee di allestimento: Terra e Luna. Tre sono le motorizzazioni diesel (Euro 6). Il quattro cilindri con 1,6 o 2,0 litri di cilindrata eroga una potenza che si estende da 66 kW/90 CV a 130 kW/150 CV.



ST. MORITZ IL TRIBUTO AD ALFA ROMEO NELLA QUINTA 'PASSIONE ENGADINA'

La quinta edizione di "Passione Engadina" sarà dedicata ad Alfa Romeo. Ogni anno la manifestazione mette in risalto un marchio italiano del mondo automobilistico e dopo Maserati, Lamborghini e Ferrari è la volta del "Biscione" che in questo 2016 vede un importante rilancio a livello mondiale. Dal 1910 a oggi Alfa Romeo, ha vissuto un'evoluzione trasversale a diversi periodi storici, vivendo di grandi personalità e imprese legendarie. Un marchio che è il segno di un'epoca, automobili dal fascino esclusivo che hanno fatto sognare intere generazioni.

Passione Engadina 2016 dedicherà ampio spazio alla storia del marchio milanese con un tributo alla meravigliosa storia delle Alfa Romeo 6c e 8c con uno sguardo alle nuove 4c e 8c e a tutto il mondo Alfa Romeo. Le Alfa 6c e 8c nascono grazie all'estro del progettista Vittorio Jano che contribuì ad accrescere il mito dell'Alfa Romeo attraverso la realizzazione di una lunga serie di eccezionali propulsori. 6c e 8c erano l'acronimo che definiva il numero di cilindri dei due propulsori, le due vetture fecero parte di un periodo di successo del marchio del Biscione.



La 6c fu prodotta negli stabilimenti milanesi della casa dal 1927 al 1950, la 8c dal 1931 al 1939, diventando entrambi modelli simbolo di Alfa, con soluzioni tecniche e di design all'avanguardia. Le Alfa 6c e 8c ebbero una grande storia nelle competizioni vincendo alcune delle gare più importanti per l'epoca come la 24 Ore di Le Mans, la 24 Ore di Spa, la Mille Miglia, la Targa Florio e il Gran Premio d'Italia e furono guidate da grandi as-

si del volante come Tazio Nuvolari, Giuseppe Campari, Juan Manuel Fangio e Antonio Ascari, padre di Alberto, campione del mondo F1 con Ferrari negli anni 50.

La 8c competizione moderna, prodotta in 1000 esemplari tra il 2007 e il 2009 (500 coupé e 500 spider) contiene nel nome l'omaggio ai due modelli storici e di successo: 8c per gli otto cilindri del motore e "competizione" come la 6c 2500 Competizione guidata da Fangio alla Mille Miglia del 1950. La 4c invece riprende il concetto di denominazione delle vetture sportive del passato di Alfa presentando appunto un motore da quattro cilindri. Entrambe le due vetture moderne hanno ricevuto numerosi riconoscimenti legati al design ed alla tecnica, vere e proprie icone del nuovo corso del marchio italiano.

Durante Passione Engadina 2016 - che si svolgerà sulle strade alpine grigionesi dal 19 al 21 agosto - i modelli storici e le icone di design moderne, unite alla nuova gamma di vetture di Alfa Romeo troveranno grande spazio espositivo nel centro di St. Moritz nella giornata di domenica 21 agosto.



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

LEXUS

LA NUOVA LC 500 È UNA COUPÉ DI ALTO LUSO MOLTO PERFORMANTE

Con il suo stile e le sue impressionanti prestazioni, la nuova LC 500 è un esempio eccellente di ciò che può produrre la collaborazione tra designer e ingegneri. Gli sviluppatori hanno lavorato per trasferire quanto più possibile le caratteristiche del prototipo LF-LC al modello di serie LC 500. Per Lexus il progetto LC 500 va pertanto ben oltre lo sviluppo di una nuova coupé, ma rappresenta un cambiamento nel processo di sviluppo che inaugura una nuova era della marca giapponese.

Nella parte frontale della LC 500 predomina una marcata interpretazione della calandra a clessidra, abbinata alla grande forza espressiva dei proiettori a triplo LED che sono tra i più sottili sul mercato. La silhouette della carrozzeria è caratterizzata da un profilo longilineo, dalla linea del tetto che declina in modo marcato, un passo lungo con sbalzi corti e un cofano motore piatto. Dietro, le luci sottili assurgono a inconfondibile firma luminosa del design.

La configurazione dell'abitacolo riunisce eleganza e sportività ed è in



perfetta armonia con il design lussuoso e dinamico della carrozzeria. La posizione di guida è stata allineata in modo tale da consentire un'emozione di guida sportiva grazie alla gestione intuitiva di tutti i comandi e spicca per la sua elevata ergonomia.

La forza motrice viene trasmessa alle ruote posteriori della LC 500 dallo stesso scattante motore V8 5,0 litri montato anche sulla RC F e sulla GS F. Il motore aspirato V8 è stato scelto per le qualità della sua risposta, lo sviluppo lineare della potenza e il suo sound decisamente emozionale. Il propulsore

in lega leggera con 32 valvole eroga una potenza di 473 CV e una coppia di 527 Nm.

Un cambio automatico a 10 rapporti di nuovo sviluppo, il primo su un'automobile di lusso, trasmette la potenza alle ruote posteriori con brevi passaggi di marcia, degno di un cambio a doppia frizione. L'accelerazione da 0 a 100 km/h è inferiore a 4,5 secondi.

Lanciata nel 1989, la marca Lexus si è affermata nel mondo intero per la costante ricerca della perfezione, la qualità superiore e le tecnologie d'avanguardia che equipaggiano le sue automobili nonché per la promessa di massima soddisfazione del cliente. Oggi questi valori si riflettono ancor più distintamente nella nuova gamma di modelli composta da vetture affascinanti ed emotive, moderne e dinamiche. Nel segmento di lusso, Lexus è l'unica casa automobilistica a proporre una gamma completa di modelli ibridi puri e automobili spiccatamente dinamiche che offrono un piacere di guida sportivo. Il volume di vendita mondiale di Lexus nel 2015 ha superato le 650 mila unità.





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

MOTORE

FIAT

LA NUOVA 124 SPIDER È UN OMAGGIO AD UN'ICONA

La prima Fiat 124 Sport Spider risale al 1966 e la nuova si colloca nel solco della tradizione della sua leggendaria antenata, con tecnologie e dotazioni e sicurezza adeguate al 21.esimo secolo. I designer si sono abbondantemente ispirati alla pure storica Mazda MX5 e hanno rimodellato una vettura che racchiude in uno stile leggermente evoluto la bellezza classica della progenitrice senza tradirne troppo l'essenza. I tratti del frontale sono decisi ma non aggressivi, con le due leggere bombature del cofano a sottolineare la potenza del motore. La fiancata vanta proporzioni da sportiva, grazie all'architettura meccanica – motore longitudinale e trazione posteriore – e all'abitacolo arretrato.

La Fiat 124 Spider è dotata dell'affidabile propulsore turbo a quattro cilindri da 1,4 litri con tecnologia MultiAir, che eroga 140 CV di potenza e 240 Nm di coppia, ed è disponibile con cambio manuale a 6 marce. Le prestazioni sono di tutto rilievo: 215 km/h di velocità massima e 7,5 secondi per accelerare da 0 a 100 km/h.

La nuova Fiat 124 Spider s'ispira ad alcune finiture della Spider origina-



ria di cinquant'anni fa - unanimemente considerata come una delle più belle vetture Fiat di sempre - e le reinterpreta in chiave moderna. Il modello da poco presentato ha una silhouette slanciata e fuori dal tempo, una fiancata classica, un baricentro basso, l'abitacolo arretrato e il cofano lungo da vera auto sportiva. Un richiamo al modello storico arriva anche dalla griglia superiore e dal motivo della calandra esagonale, dalle classiche "gobbe" sul cofano anteriore e dalle marcate lu-

ci posteriori orizzontali. La Fiat 124 Spider è proposta in due allestimenti. È disponibile nel modello base a partire da franchi 27'900, mentre la versione Lusso a partire da 31'900 franchi.



LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

FINO AL 23 LUGLIO

LONG LAKE FESTIVAL LUGANO - (CENTRO E LUNGOLAGO, LUGANO)

Il cuore pulsante dell'estate in città è di nuovo il LongLake Festival che torna con oltre 250 eventi e ospiti d'eccezione pronti a rendere viva Lugano, le sue piazze, le sue strade, i suoi parchi, per tutti i giorni della settimana

FINO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenuti nelle chiese e chiesette della regione

DAL 7 AL 9 LUGLIO

ESTIVAL JAZZ - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Concerti jazz open air e gratuiti in Piazza della Riforma con il meglio della musica contemporanea proposta da artisti e gruppi di fama mondiale

FINO AL 21 LUGLIO

CINEMA A LAGO - (LIDO DI LUGANO A CASSARATE, LUGANO)

Ogni sera una proiezione diversa tra i migliori film della stagione cinematografica.

1 AGOSTO

SPETTACOLO PIROTECNICO - (LAGO DI LUGANO)

Grande spettacolo di fuochi d'artificio nel Golfo di Lugano in occasione del natale della Patria

DAL 10 AGOSTO AL 10 SETTEMBRE

TITANIC- IL MUSICAL - (MELIDE)

Grandiosa scenografia sul lago e musica/teatro ispirata alla tragedia del Titanic

21 AGOSTO

TRAVERSATA DEL LAGO A NUOTO - (LAGO DI LUGANO)

Nuotata popolare sulla tratta di lago tra Caprino e Lugano Lido (2,5 km)

DAL 25 AL 28 AGOSTO

BLUES TO BOP FESTIVAL - (NELLE PIAZZE DELLA CITTÀ, LUGANO, + MORCOTE)

La città si trasforma in un grande open air e offre gratuitamente oltre 60 ore di concerti su 4 palchi in tre serate a Lugano oltre a Morcote

LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

3 SETTEMBRE

ALPENBREVET - (LUGANO E DINTORNI)

I motorini anche degli anni molto passati IN UN RADUNO NAZIONALE

DAL 8 AL 11 SETTEMBRE

LA BACCHICA - (NELLE PIAZZE DEL CENTRO, LUGANO)

Lugano diventa la Città del vino; folclore, artigianato, eno-gastronomia

DAL 12 SETTEMBRE A MAGGIO 2017

LUGANO IN SCENA - (SALA TEATRO AL LAC, LUGANO)

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

DAL 15 AL 25 SETTEMBRE

LUGANO PHOTO DAYS - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

Festival internazionale di fotografia

DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

FESTA D'AUTUNNO - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

Nelle piazze e viuzze del centro città una festa dedicata ai prodotti locali e a quelli dell vendemmia, con musica popolare e proposte gastronomiche

8 OTTOBRE

MERCATO DELLE CIPOLLE - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Tipico Zwiebelemärit, mercato bernese delle cipolle con specialità culinarie in tema

26 E 27 NOVEMBRE

CONCERTI AL BUIO (STUDIO FOCE, LUGANO)

Vivere una miriade di suoni, far ballare l'anima con melodie conosciute, e scoprire l'universo della musica dentro una sala di concerto nel buio totale

1 DICEMBRE AL 6 GENNAIO 2017

NATALE IN PIAZZA - MERCATINI - (CENTRO PEDONALE, LUGANO)

Un grande cartellone di eventi legati alla celebrazione del Natale con momenti di svago, di divertimento e di cultura. Mercatini, animazioni per i più piccoli, proiezioni luminose e numerosi concerti.

**FUST
ROOMBA 980
L'ASPIRAPOLVERE INTELLIGENTE**

Roomba 980 è un robot per pulizie domestiche con il sistema di navigazione intelligente. Grazie all'integrazione di sensori innovativi nella tecnologia di navigazione, il robot aspirapolvere riesce a pulire autonomamente un piano intero. Per mezzo di un nuovo elaborato sistema di navigazione con localizzazione ottica elabora una mappa dell'ambiente man mano che lo pulisce, tenendo traccia delle proprie posizioni finché non ha terminato di pulire tutto il piano. Utilizzando la mappa, Roomba 980 rimane in funzione ininterrottamente per anche due ore, tornando automaticamente alla sua base per ricaricarsi e riprendendo a lavorare finché non ha terminato la pulizia.

L'altezza contenuta dell'apparecchio è frutto di un design pensato per permettere al robot di pulire sotto mobili e tavoli. La tecnologia basata su sensori ottici e acustici individua i



punti in cui sono più concentrati sporczia e residui e determina un trattamento più approfondito proprio delle zone in cui è più necessario puli-

re. In Svizzera il robot aspirapolvere Roomba 980 è disponibile a circa 1200 franchi nei negozi Fust.

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno



www.tamborini-vini.ch

info@tamborini-vini.ch

DRYMAT

UN SISTEMA DI ELETTROSMOSI CHE CONTRASTA L'UMIDITÀ DEI MURI

La pressione dell'acqua provoca nei muri degli edifici sprovvisti di barriere efficaci. Questo è fonte di problemi e di costi elevati: i lavori di risanamento necessari per eliminare macchie sui muri, efflorescenze, muffe, odori di stantio o addirittura rischi di crepe o di distacchi, sono infatti molto dispendiosi. Inoltre, la comoda fruizione di un simile edificio diventa improponibile. L'umidità dei muri può anche derivare da lavori di costruzione non eseguiti a regola d'arte, da grondaie o tubature dell'acqua difettose, o anche da scarichi otturati. Il sistema Drymat risolve il problema dell'umidità nei muri in modo altamente affidabile, sia negli edifici vecchi che nuovi. Con questo sistema sono stati risanati non soltanto abitazioni, cantine e fabbriche. Sono stati infatti deumidificati in modo duraturo anche innumerevoli monumenti, rocche, castelli e antichi sotterranei con soffitti a volta.

Il dispositivo di deumidificazione dei muri funziona secondo il principio fisico dell'elettrosmosi. L'apparecchio a comando elettronico ad attivazione autonoma invia sottili impulsi da un punto centrale dell'edificio, che modificano il flusso elettrosmotico dell'acqua sotto la superficie. Il sistema determina la polarità positiva dell'acqua interstiziale, che di conseguenza viene attratta dal terreno di polarità negati-



va. L'umidità viene eliminata dalle pareti di edifici danneggiati, e non risale sulle murature degli edifici di nuova costruzione. Il processo di asciugatura è monitorato attraverso misurazioni costanti. In base alle dimensioni dell'edificio, un'asciugatura completa richiede un periodo da 6 a 18 mesi. Questo processo può essere accelerato mediante la posa di elettrodi supplementari all'interno della muratura. Ciò si dimostra particolarmente efficace sui muri soggetti ad elevata formazione di salnitro e in caso di pres-

sioni elevate provocate da acqua di pendio o acqua di sottosuolo.

Il sistema lavora ad una potenza di 6 Watt in modo altamente efficace e dunque è allo stesso tempo conveniente, specialmente se si aggiungono i vantaggi derivanti dal risparmio sulle spese di riscaldamento a seguito della deumidificazione. Il dispositivo funziona in modo silenzioso, non necessita di manutenzione ed ha una durata di 30 anni. Non intralcia in caso di lavori di ristrutturazione.

celia

lugano

**atelier
sartoria**

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch



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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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

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

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



**I grandi pittori ticinesi
al Museo Maina
di Caslano**

S. MAINA
16