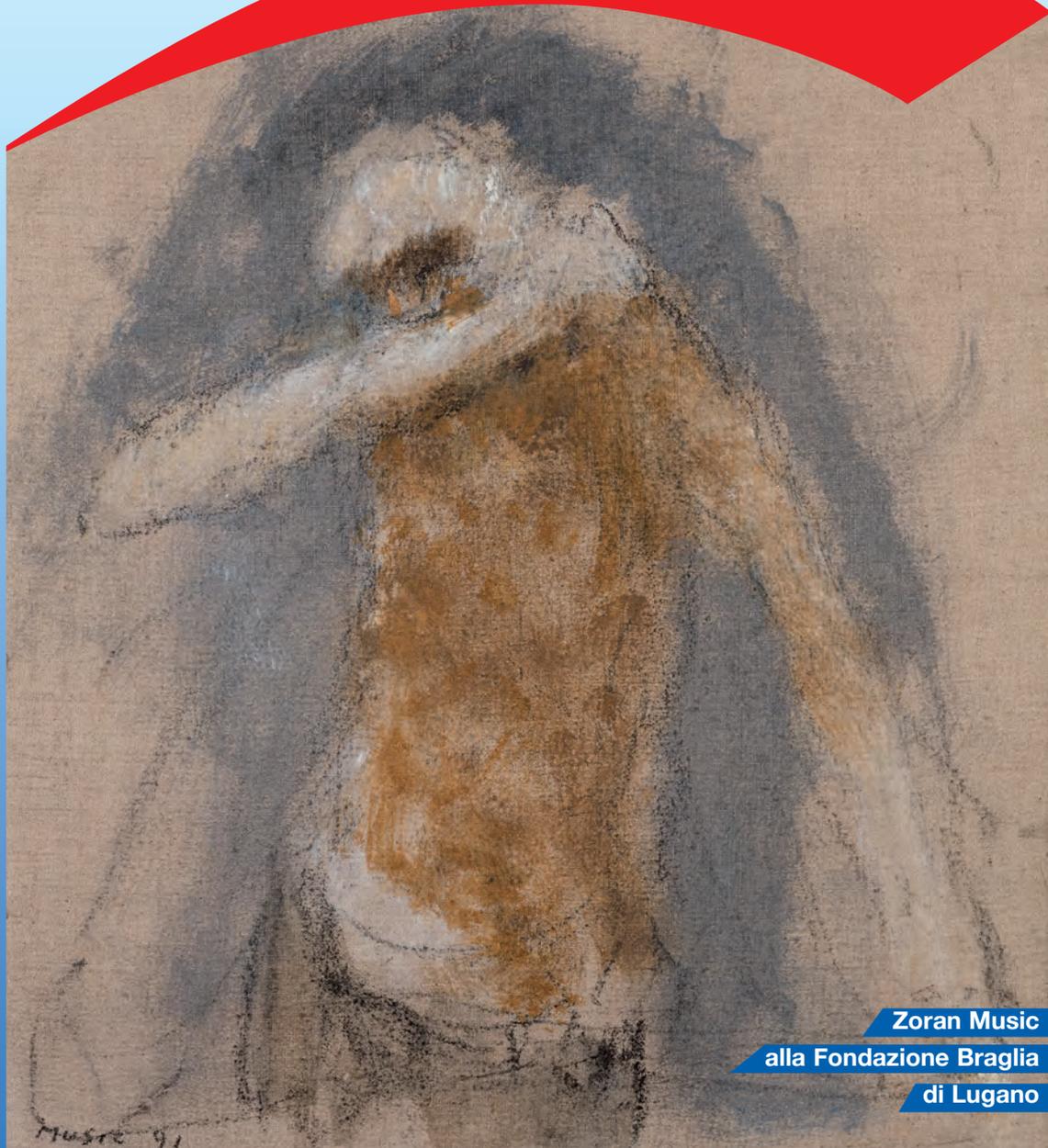


Ticino magazine



Zoran Music
alla Fondazione Braglia
di Lugano

NOVEMBRE - DICEMBRE 2016

IL PROFUMO DI UN'INTUIZIONE



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



GIALDI

gialdi.ch



NOVEMBRE - DICEMBRE 2016 - Anno 34° - Nr. 6

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

LUGANO

ALLA FONDAZIONE BRAGLIA IN MOSTRA OPERE DI ZORAN MUSIC

Presso gli spazi della Fondazione Gabriele e Anna Braglia di Lugano sono in esposizione sessantotto opere di Zoran Music, tutti appartenenti alla famiglia Braglia. Gabriele e Anna Braglia si sono appassionati all'artista di origine goriziana alla fine degli anni ottanta, colpiti dal valore della rinascita dell'uomo-artista espresso attraverso un linguaggio visivo che contrappone, per esempio, i macabri cadaveri di Dachau ai bucolici paesaggi veneziani.

Lontano dalle tendenze artistiche dell'epoca, Zoran Music ha realizzato un'opera tanto animata quanto inconsueta che ha influenzato in maniera determinante l'arte figurativa del ventesimo secolo. Lo studioso francese Jean Clair ha definito l'artista italo-sloveno "uno dei grandi cinque solitari del ventesimo secolo" al pari di Freud, Giacometti, Bacon e Balthus.

Il percorso espositivo ideato dalla Fondazione Braglia si articola su due piani seguendo un itinerario tematico che comprende 68 opere (olii, disegni, acquerelli, pastelli, puntesecche e grafiche) realizzate fra il 1946 e il 1992. Il



Zoran Music

"Nous ne sommes pas les derniers"

1974, acrilico su tela, cm 66x92

ZORAN MUSIC ALLA FONDAZIONE BRAGLIA



Zoran Music, "Paesaggio roccioso", 1979, acquerello su carta, cm 21x30,4.

gruppo di opere più consistente è quello degli acquerelli veneziani degli anni quaranta realizzati dopo il periodo di prigionia a Dachau.

Le altre tematiche proposte sono i più noti 'Motivi dalmati' e 'Cavallini' degli anni cinquanta e l'importante ciclo "Nous ne sommes pas les derniers" degli anni settanta nel quale Music esprime il suo drammatico vissuto a Dachau. Seguono i ritratti e gli autoritratti degli anni novanta nei quali sono raffigurate le uniche persone delle quali il pittore può narrare su tela l'interiorità: sé stesso e la moglie-artista Ida Cadorin Barbarigo. A corollario del percorso vi è una sezione dedicata ai paesaggi e ai motivi vegetali.

Zoran Music è nato a Gorizia nel 1909. Discendente da una famiglia dedita alla viticoltura e all'insegnamento scolastico, Music cresce in un ambiente letterato, modesto seppur agiato, in una regione di frontiera con l'Italia e la vecchia Jugoslavia che, all'inizio del XX secolo, è parte dell'Impero Austro-Ungarico. Le lingue ufficiali sono lo sloveno e l'italiano; il tede-

sco è impiegato nei documenti amministrativi e il francese in uso dalla società borghese.

Zoran Music frequenta l'Accademia di Belle Arti a Zagabria e si avvicina in particolar modo alla sensibilità artistica di Georg Grosz, Otto Dix, Gustav Klimt, Egon Schiele, Goya e El Greco.

In virtù della sua bella presenza e

statura, Music è invitato ad arruolarsi nelle SS. Paga il suo rifiuto con la deportazione nel campo di concentramento a Dachau nel 1944. L'esperienza di prigionia è stata di fondamentale importanza nella produzione pittorica di Music. Lui stesso la definisce a posteriori "questa grande lezione" grazie alla quale crede "di aver scoperto la verità, di aver capito la verità". Dei duecento schizzi a matita realizzati durante la carcerazione, in condizioni proibitive, Music riesce a salvarne solo una trentina. Di questi, una considerevole testimonianza composta da ventisei disegni è custodita al Kunstmuseum di Basilea. Dai primi anni '50 del secolo scorso e fino alla sua morte nel 2005, Music dividerà la sua vita fra Venezia e Parigi.

La mostra, dal titolo "Zoran Music. La Collezione Braglia" rimane allestita fino al 17 dicembre presso la 'Fondazione Gabriele e Anna Braglia' (a Lugano, in Riva Caccia 6°). Si può visitare gratuitamente nei giorni di giovedì, venerdì e sabato nell'orario 10.00-13.00 / 14.30-18.30.

Zoran Music, "Motivo dalmata" 1952, olio su tela, cm 38x61.



AL LAC PAUL SIGNAC CON I SUOI "RIFLESSI SULL'ACQUA"

Il Museo d'arte della Svizzera italiana presenta al LAC una mostra dedicata a Paul Signac (1863-1935). Attraverso oltre centoquaranta opere la mostra illustra la carriera di uno dei massimi protagonisti dell'arte di fine Ottocento.

L'esposizione "Paul Signac. Riflessi sull'acqua", riunisce dipinti, disegni, acquerelli e incisioni. Presentata alla Fondation de l'Hermitage all'inizio di quest'anno e ora al MASI Lugano, la mostra offre un'esautiva panoramica dell'evoluzione artistica del pittore ripercorrendo le fasi che hanno segnato i mutamenti della sua tecnica pittorica sin dagli esordi, in particolare dal decisivo incontro con Georges Seurat (1859-1891) avvenuto nel 1884 a Parigi grazie alle frequentazioni con alcuni esponenti del gruppo degli Impressionisti. Signac diviene uno dei rari amici di Seurat e, insieme a Odilon Redon, i due artisti fondano la 'Société des artistes indépendants' dando avvio l'anno seguente alla corrente del Neopressionismo. Sotto l'influenza di Seurat, Signac abbandona la breve e veloce pennellata impressionista per

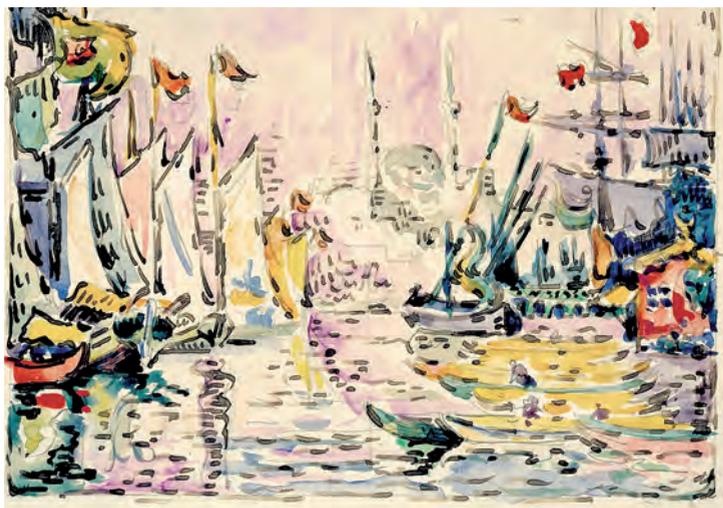


Paul Signac, "Saint-Tropez. Fontaine des Lices"
1895, olio su tela, cm 65x81.

sperimentare il 'Pontillisme', tecnica pittorica caratterizzata dalla costruzione dell'immagine attraverso piccoli tocchi di colore puro fondata sulle

coeve ricerche scientifiche dedicate ai fenomeni ottici. Grazie alla sua opera pittorica e ai suoi contributi teorici, Signac divenne una figura di riferimento per molti esponenti della generazione successiva di artisti attivi nell'ambito del Fauvismo o del Cubismo.

La mostra durerà fino all'8 gennaio e si può visitare (ingresso intero fr. 15.-) nei giorni da martedì a domenica tra le 10.00 e le 18.00; giovedì aperto fino alle 20.00; lunedì chiuso.



Paul Signac
"La Corne d'or. Matin"
1908 circa, acquerello
penna e inchiostro di china
cm 19,5x24,2.

UNA LUCE SENZA OMBRE

ANTONIO CALDERARA AL LAC

Una grande retrospettiva che ripercorre l'opera di Antonio Calderara è in atto al LAC, parallelamente alla mostra dedicata a Paul Signac. L'esposizione presenta al grande pubblico la ricerca artistica di questa singolare figura del panorama artistico italiano del Novecento, che partendo dalle riflessioni sugli elementi costitutivi del linguaggio pittorico è approdato a un'astrazione che nella sua radicalità appare perfettamente in sintonia con le coeve esperienze del minimalismo internazionale. Antonio Calderara (1903-1978), figura appartata del panorama artistico italiano per molti versi paragonabile a quella di Giorgio Morandi, si avvicina all'arte da autodidatta negli anni Venti, dopo aver abbandonato gli studi in ingegneria al Politecnico di Milano. Da questa decisione radicale prende il via un percorso affascinante e complesso che disegna una traiettoria singolare e totalmente autonoma, ma di altissimo valore, all'interno della storia dell'arte italiana del Novecento.

La mostra comprende quasi 200 opere, provenienti da musei e collezioni private europee, che permettono di



Antonio Calderara, "L'isola di San Giulio", 1935, olio su tela, cm 60x70.

documentare nella sua interezza la singolare traiettoria che questo artista ha disegnato all'interno del panorama artistico italiano del Novecento. Dispiegandosi cronologicamente lungo tre sezioni principali, l'allestimento pren-

de avvio dalle opere figurative degli anni Venti e Trenta, marcate dalla vicinanza al Novecento italiano, per poi soffermarsi sul periodo degli anni Quaranta e Cinquanta, caratterizzato dal progressivo passaggio all'astrazione. La sezione più ampia della mostra si concentra invece sulla ricca produzione astratta degli anni Sessanta e Settanta che ha decretato il successo internazionale dell'artista.

La mostra al LAC Lugano Arte e Cultura rimarrà allestita fino al 2 gennaio; si può visitare nei giorni da martedì a domenica tra le 10.00 e le 18.00; giovedì aperto fino alle 20.00; lunedì chiuso. L'acquisto del biglietto d'ingresso (intero fr. 15.-) dà accesso anche alla mostra "Paul Signac. Riflessi sull'acqua".



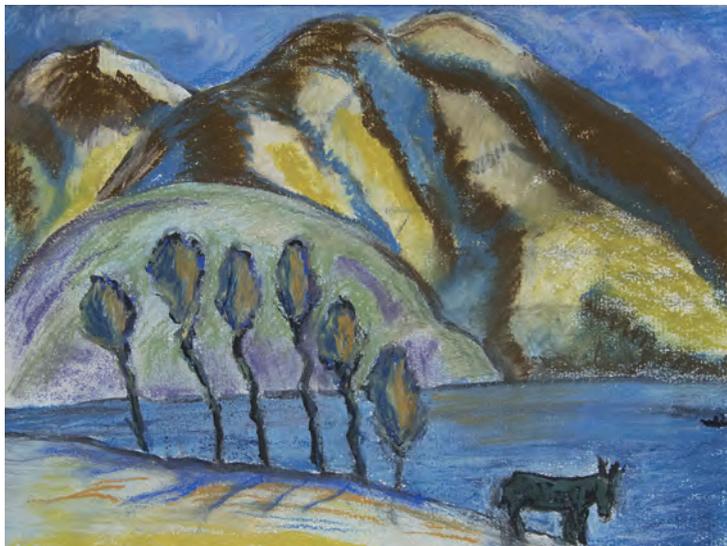
Antonio Calderara
"Milano. Il Naviglio", 1928
olio su tavola, cm 35x50.

ARTRUST PRESENTA IN MOSTRA I COLORI DI MARIANNE WEREFKIN

Artrust a Melano presenta una mostra intitolata "I colori di un'anima in viaggio", con protagonista le opere di Marianne Werefkin. Artista di origini russe, ma trascorse l'ultima parte della sua vita ad Ascona, Werefkin è una delle protagoniste indiscusse delle prime avanguardie espressioniste di inizio novecento.

La mostra, ripercorre la carriera di Marianne Werefkin, attraverso una quarantina di opere, alcune delle quali mai esposte prima in pubblico, rappresentative delle diverse tappe della sua vita e del suo peregrinare tra Russia, Germania, Svizzera e Italia. In mostra anche alcune opere del compagno di Werefkin, il pittore Alexej Jawlensky.

Nata nel 1866 a Tula (Russia), Werefkin è stata protagonista, per molto tempo sottovalutata, dell'evoluzione artistica europea del '900. È lei la vera anima del gruppo espressionista tedesco "Der Blaue Reiter" (Il Cavaliere Azzurro), che riunisce Kandinskij, Marc, Klee, Macke e Jawlensky. Con lo scoppio della prima guerra mondiale si trasferisce in Svizzera. Muore ad Ascona nel 1938 dove lascia



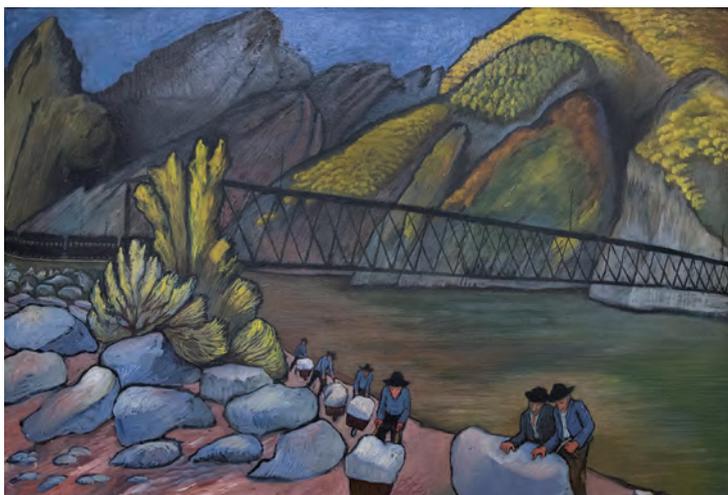
Marianne Werefkin, "In riva al lago", 1920, pastello e gouache su carta.

un ricordo indelebile del suo passaggio in tutta la comunità.

La mostra presso Artrust (in Via Pedemonte di Sopra 1, a Melano) rimane allestita fino al 10 dicembre; si può liberamente visitare dal lunedì al sabato, dalle 10.00 alle 18.00.

Marianne Werefkin, "Il ponte"
1929, tempera e olio su carta
incollata su cartone.

Marianne Werefkin
"Castello sul Mediterraneo, Italia"
1925/1932
tempera e olio su pannello





Pablo Picasso, Jacqueline assise avec un cigarette, vertif, plume, 1962, 1/1, 62 x 33 cm, Collection particulière, © Succession Picasso / 2016, Padirens, Zurich / Mark Casada Germain

PICASSO

L'œuvre ultime

Hommage à Jacqueline

Fondation Pierre Gianadda
Martigny Suisse

18 juin - 20 novembre 2016
Tous les jours de 9 h à 19 h

celia

lugano

**atelier
sartoria**

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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



visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

LO SCULTORE MESSICANO JAVIER MARÍN ALLA PINACOTECA COMUNALE CASA RUSCA

Un'ampia mostra dedicata a Javier Marín (Uruapan, Michoacán 1962) è in atto a Locarno presso la Pinacoteca Comunale Casa Rusca. Considerato il più importante scultore messicano vivente, la recente esposizione nella capitale del suo paese ha accolto più di 600mila visitatori.

La mostra di Casa Rusca permette al pubblico di avvicinarsi all'opera di Marín, artista prettamente figurativo, mediante una significativa panoramica del suo lavoro. L'esposizione a carattere antologico si concentra, attraverso la selezione di una cinquantina di opere di medie e grandi dimensioni, sullo sviluppo del percorso artistico dello scultore dalla metà degli anni Novanta ad oggi.

Il percorso espositivo si snoda attraverso grandi teste, torsioni, figure intere di varie dimensioni e rilievi che esemplificano l'universo espressivo di Marín: le celebri "Cabeza de mujer"; i gruppi di "Mujercitas y Hombrecitos" (2000); la serie dei "Barbudo I-VII" (2005) in cui l'ingrandimento a dismisura di un dettaglio (il primo piano sulla barba) rispetto al complesso del viso invita ad una sorta di lettura cinematografica dell'opera; la "Mujer suspendida" (2015) in cui la posizione rialzata da terra pare voler liberare la donna dal peso del corpo umano e le forme imponenti del ciclo dei "Bucles" (2015), solo per citarne alcuni.

L'unicità di Marín passa non solo dalla forte incisività narrativa, dalla maestria nell'uso delle diverse tecniche, ma anche dalla vasta e variegata gamma materica impiegata (bronzo, terracotta, resina) che, negli ultimi anni, è sfociata in una combinazione di materiali naturali, artificiali e sintetici. Per le sculture l'artista privilegia la resina poliesterica (materiale che di norma è impiegato per usi industriali) che rende più viva e brillante mescolandola con semi di amaranto, terra, tabac-



Javier Marín, "Relieve cuadrado C"
2003, legno e resina poliesterica, cm 70x70x 4.

co, carne secca, petali di fiori, creando colorazioni e sfumature originali. L'utilizzo di elementi organici rispecchia la sua volontà di conferire una dimensione temporale alle sue creazioni. Il ciclo evolutivo di vita-morte, di sviluppo e deperimento viene rimarcato ancor di più dai segni generati dai vari passaggi di lavorazione e dalle numerose fenditure e sfregi che lesionano la materia e che l'artista lascia in evidenza sull'opera.

Il fulcro della poetica di Marín è rappresentato dal corpo umano. L'artista dialoga costantemente con la figura, maschile e femminile, nuda, imponente, disarticolata, scomposta, contorta, lacerata e trafitta, smembrata e riasssemblata - eventualmente tenuta insieme da un filo di ferro - altamente drammatica. Nel suo porsi in maniera innovativa nel panorama artistico contemporaneo, non mancano tuttavia ri-

chiami all'arte antica, ma anche all'opera di Michelangelo, Cellini e Rodin, rielaborati con immagini e soggetti propri della cultura della sua terra d'origine.

Javier Marín, che vive e lavora a Città del Messico, ha sviluppato sull'arco di trent'anni una solida carriera, con oltre 90 esposizioni personali e più di 200 partecipazioni a mostre collettive in diversi paesi del Sud America, Stati Uniti, Asia e Europa.

La mostra proposta dal curatore Rudy Chiappini è accompagnata da un catalogo corredato da immagini a colori di tutte le opere esposte. Rimane allestita alla Pinacoteca Comunale Casa Rusca (Piazza Sant'Antonio, Locarno) fino all'8 gennaio 2017. Si può visitare (ingresso franchi 10.-) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; lunedì chiuso.

EPPER, PAULI, SCHÜRCH: I TRE "ESPRESSIONISTI NERI"

Il 'Centro culturale e museo Elisarion' di Minusio propone la mostra dal titolo "Epper, Pauli, Schürch: i tre "espressionisti neri". Con questa intende proseguire il ciclo di esposizioni intitolate "Pittura e scultura nel Locarnese", che ha avuto inizio nel 2010 attraverso un'ampia antologica presso la Pinacoteca Casa Rusca di Locarno, dove per l'occasione veniva presentata l'opera di una sessantina di artisti, vissuti nella regione locarnese attorno la prima metà del Novecento. Tra questi ve ne sono di ben noti, altri invece sono, per ragioni varie, rimasti nell'ombra o del tutto dimenticati. Attraverso queste mostre, e il catalogo che le accompagna, si cerca di recuperare la memoria, in quanto con la loro opera hanno arricchito in maniera del tutto eccezionale il patrimonio artistico-culturale di tutta una regione.

Ignaz Epper (San Gallo 1892 - Ascona 1969), Fritz Pauli (Berna 1891 - Cavigliano 1968), Johannes Robert



Johannes Robert Schürch, "Panico", 1926
tempera e china acquerellata su carta cm 20,8x26,8.

Schürch (Aarau 1895 - Ascona 1941), sono da considerare tra i maggiori

espressionisti svizzeri. I tre hanno scelto di vivere buona parte della loro vita e fino alla loro morte nel Locarnese: Epper ad Ascona, Pauli a Cavigliano, Schürch dapprima ai monti sopra Locarno, in seguito, dopo un breve periodo trascorso a Brione s/Minusio, ad Ascona.

L'utilizzo degli inchiostri neri per la stampa, i soggetti e i colori cupi delle opere, ha conferito a questi tre artisti il nome di "espressionisti neri", al contrario degli espressionisti Rot-Blau, giunti da Basilea nel Mendrisiotto, che dipingevano con colori vivaci e luminosi, sotto l'evidente influsso di Kirchner.

La mostra presso il 'Centro culturale e museo Elisarion' (in Via Rinaldo Simen 3 a Minusio-Locarno) rimane allestita fino al 18 dicembre; si può visitare (entrata piena franchi 8.-, gratis giovani sotto i 16 anni) nei giorni di venerdì, sabato e domenica nell'orario 14.00-17.00.

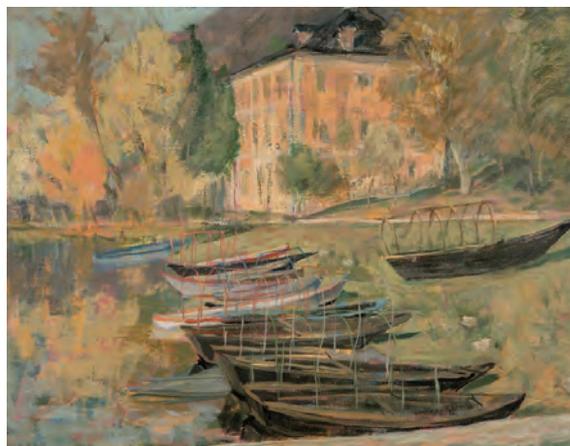


Ignaz Epper
"L'uomo con
la lanterna"
1923
silografia
cm 49,5x39.

RIVAPIANA VISTA DAGLI ARTISTI ALLA FONDAZIONE MUSEO MECRÌ

La giovane Fondazione Museo Mecrì continua il ciclo di esposizioni legate allo studio e all'approfondimento delle varie tematiche che interessarono Aldo Crivelli, a cui il museo è dedicato. Si sa che alcuni luoghi più di altri attirano l'attenzione degli artisti e, attraverso questi e le loro opere, diventano canonici, rappresentativi, portavoce di un'intera regione. La zona locarnese di Rivapiana è indubbiamente diventata un luogo canonico del locarnese e l'esposizione, attraverso una selezione di opere e artisti significativi vuole mostrare proprio questo interesse per il paesaggio in riva al lago di Minusio e per le strade della parte "da sóra". Rivapiana è un piccolo quartiere di Minusio che si estende dal confine con Muralto fino al fiume Navegna, forse oggi anche fino a Mappo, ed è divisa nella parte "da sóra", tra via Simen e la ferrovia, e in quella "da sott", da lì fino alla riva del lago Maggiore.

Aldo Crivelli trascorse circa dieci anni della sua vita, dagli ultimi anni trenta fino al 1946, nel quartiere di Rivapiana. Un periodo nel quale, accanto ai tanti artisti predecessori, contemporanei e successori, realizza varie opere con il soggetto del suo paesaggio. Nella mostra si avrà l'occasione di confrontarsi con molti artisti che ri-



Aldo Crivelli
"Rivapiana
con barche"
circa 1940
olio su tavola
cm 54x70.

masero affascinati da Rivapiana, ritraendone gli scorci più pittoreschi, come ad esempio la riva del lago, la chiesetta di San Quirico, oppure la Cà di Ferro. Luoghi ancora oggi molto ammirati da chi passeggia per le vie del quartiere di Minusio.

Mantenendo il tema di Rivapiana come 'fil rouge' del percorso espositivo, la mostra attraversa vari momenti storici e varie tecniche artistiche, partendo dalla pittura di taglio vedutista di Cherubino Patà fino ad arrivare alle sperimentazioni fotografiche e pittoriche di giovani artisti come Lucia Anna Morra oppure Laura Tedeschi.

Rivapiana è poi ricordata anche al

fuori delle Arti Visive, ad esempio nella letteratura oppure negli studi storici. Il Museo per l'occasione ha dunque riservato un'attenzione particolare anche agli altri linguaggi artistici, pubblicando nel catalogo tre contributi: uno dedicato al ricordo storico di Rivapiana, curato da Mauro Martinoni, un altro dedicato all'Arte, scritto dalla curatrice del museo e della mostra Francesca Benini, e in chiusura un saggio su Rivapiana nella letteratura, di cui si è occupato il professore Renato Martinoni.

In questa rassegna sono in mostra opere degli artisti Pietro Francesco Pancaldi, Cherubino Patà, Filippo Franzoni Giovanni Bianconi, Max e Ernesto Büchi, Hugo Strauss, Ernst Zuppinger, Ugo Zaccheo, Heinrich Jakob Ziegler, Oskar Dickmann, Willy Varlin, Germaine Verna, Luigi Leoni, Aldo Crivelli, Verena Knobel, Fritz Maurer, Silvestro Mondada, Livia Balemì, Diego Bianconi, Lucia Anna Morra, Laura Tedeschi

La mostra si può gratuitamente visitare alla Fondazione Museo Mecrì (in Via Mondacce 207 a Minusio) fino al 22 gennaio 2017 nei giorni di martedì, mercoledì e domenica nell'orario 10.00-12.00/14.00-17.00.



Oskar Dickmann
"Rivapiana"
circa 1960
olio su tela
cm 60x75.

ARTE

LUGANO

ALLA GALLERIA IL RAGGIO L'ARTISTA IRANIANO AMIR YEKE

Dopo le due rassegne dedicate agli artisti ticinesi Patrizia Mancuso e Alessandro Mazzoni, la galleria Il Raggio di Lugano propone le opere del pittore iraniano Amir Yeke. Nel contenuto spazio d'arte luganese saranno esposte una ventina di opere di recente produzione eseguite ad olio su tela. L'inaugurazione sarà mercoledì 23 novembre con vernice dalle ore 18.00, con l'artista presentato dal professor Gilberto Isella.

Amir Yeke è nato a Tehran (Iran) nel 1973. La sua formazione artistica si è svolta fra Iran, Armenia e Italia, dove nel 2011 si è diplomato all'Accademia di Belle Arti di Roma. Il basamento della sua arte è il concetto di sintesi, una caratteristica peculiare dell'arte e della storia dell'Iran. Vive e lavora a Roma.

La mostra alla galleria Il Raggio (all'interno del negozio specializzato La Cornice, in via Giacometti 1 in centro a Lugano) resterà aperta fino al 31 dicembre. Si può liberamente visitare nei giorni da lunedì a venerdì nell'orario 8.00-12.00 e 14.00 -18.30, sabato dalle 9.00 alle 12.00.



Amir Yeke, "Mito di rigenerazione", 2014, olio su tela, cm 35x35.



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

L'ANIMA DEL SEGNO: HARTUNG, CAVALLI, STRAZZA

Il Museo Civico Villa dei Cedri propone la mostra "L'anima del segno. Con l'incontro tra l'artista ticinese Massimo Cavalli (*1930), l'italiano Guido Strazza (*1922) e il precursore franco-tedesco Hans Hartung (1904-1989), Bellinzona diventa il centro virtuale di un dialogo artistico tra cultura italiana e francese. Il progetto si inserisce in un'importante indagine sulla questione del segno nel ventesimo secolo e sulla nozione di incisore-pittore.

La mostra invita il pubblico ad avvicinarsi ai processi creativi, ad un'esplorazione parallela dei materiali e degli strumenti espressivi dei tre artisti e - per estensione - ad un viaggio nel loro linguaggio segnico, seguendo un percorso cronologico che ne evidenzia tematiche e motivi" ricorrenti.

Ecco un estratto dal catalogo della mostra: «A metà del secolo, Hans Hartung s'impone sulla scena artistica come uno dei precursori dell'arte informale, in particolare con le tele informali, in particolare con le tele degli anni 1953-1959 esposte alla 'Documenta' di Kassel nel 1959. In quel periodo, Massimo Cavalli completa i suoi studi a Brera (1954) e espone negli anni 1960-70 nella prestigiosa galleria milanese Il Milione, nota per il suo ruolo di primo piano nello sviluppo e la conoscenza dell'ar-



Hans Hartung, "L 117", 1963, litografia, cm 53,7x71,4.

te italiana del XX secolo. Nel 1954, Guido Strazza è a Venezia, reduce da un soggiorno di diversi anni in America latina. Frequenta Tancredi Parmeggiani, Edmondo Bacci, nonché Emilio Vedova, che si ritrovano alla Galleria 'Il Cavallino'. Così, sia Hartung che Cavalli o Strazza, tutti e tre a un crocevia del loro percorso, si trovano associati alla poetica informale. In questo contesto, tuttavia, essi sono degli autentici rivoluzionari, in particolare

perché, contrariamente ai loro pari, si muovono per sottrazione piuttosto che per aggiunta di materia, procedendo verso l'origine del segno, e, lungi dall'adottare un espressionismo sfrenato, si caratterizzano attraverso una spontaneità misurata, controllata. Non è neanche questione, per loro, di fare tabula rasa della tradizione artistica: si interessano a Morandi o a Braque (Cavalli), a Frans Hals e a Goya (Hartung), a Rembrandt (Hartung, Strazza) o a Piranesi (Strazza). Si tratta soprattutto di indagare i fondamentali della pittura, il segno, il gesto che lo traccia, la luce.»

L'esposizione al Museo Civico Villa dei Cedri (Piazza san Biagio 9, Bellinzona-Ravecchia) rimane allestita fino al 29 gennaio; si può visitare (ingresso pieno fr. 10.-) da mercoledì a venerdì tra le 14.00 e le 18.00; sabato, domenica e festivi dalle 11.00 alle 18.00; lunedì e martedì chiuso.

Massimo Cavalli, "Senza titolo", 1983, collograph, cm 35x65.



L'ARTE CONTEMPORANEA TICINESE E CONFRONTI ALLA GALLERIA POMA

La Galleria Poma a Morcote è conosciuta come luogo di confronto tra l'arte italiana e nordica con quella svizzeroitaliana. Il concetto viene ora ribadito con la nuova mostra intitolata "Artisti contemporanei", nella quale l'accento viene posto prioritariamente su artisti ticinesi viventi "che continuano a scrivere la storia culturale del nostro Cantone". Alla Galleria Poma sono ora esposte opere importanti di Selim Abdullah, Nag Arnoldi (dipinti e sculture), Paolo Bellini, Gianni Bucher, Marzio Campana, Massimo Cavalli, Pier Ceresa, Renzo Ferrari, Samuele Gabai, Cesare Lucchini, Pedro Pedrazzini, Piergiorgio Piffaretti, Gianni Realini, Mimo Rissone, Gabriela Spector, Ivo Soldini, Pierino e Paolo Selmoni, Ennio Toniolo. Inoltre vengono presentati dipinti di due pittori della nuova generazione, Mauro Poretta e Leonardo Pecoraro, con un omaggio allo scultore Pantaleo Creti. In particolare di Pierino Selmoni è esposta una 'Maternità', notevole opera in marmo di Peccia. Attingendo all'archivio dei molteplici e abituali contatti con gli artisti ticinesi, Paolo Poma ricorda che Giovanni Genucchi nei consueti incontri setti-



Renzo Ferrari
"Atelier
Duchamp".

manali in quel di Castro sosteneva con convinzione che "soltanto Pierino riesce a dare un'anima alle pietre. Ricordati che Selmoni è uno scultore di valore universale. E questa sua Maternità ne è una splendida conferma".

Una delle particolarità di quest'ampia mostra nella quale sono riunite un centinaio di opere, è di mettere a confronto le opere degli artisti contemporanei con quelle di maestri del Novecento non più viventi: Arman, De Chirico, Vincenzo Gemito,

Giovanni Genucchi, Vittorio Tita Calvi (Tojo), Mario Bernasconi, Salvatore Fiume, Roberto Lienhard, Arturo Martini, Umberto Maggioni, Kurt Metzler, Luciano Minguzzi, Renato Beltrami, Remo Rossi, Sangregorio, Max Weiss. Tutti sono rappresentati da autentici capolavori.

L'ampia mostra rimane aperta fino al 22 gennaio; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a domenica dalle ore 14.00 alle 17.00, oppure su appuntamento.

LOCARNO

MOSTRA DI THOMAS VIRNICH NELLO SPAZIO ESPOSITIVO ARTE-RIA

Opere tridimensionali di Thomas Virnich (59), originario di Aachen, insegnante all'Accademia di Belle Arti di Braunschweig sono in mostra presso 'arte-ria' di Locarno; uno spazio espositivo adiacente allo studio d'architettura Zürcher. Le creazioni dell'artista tedesco sono già state esposte alla Documenta di Kassel.

Le ricerche di Virnich contempla-

no il mutamento da superficie a volume, la trasformazione di forme comuni tramite distruzione e ricostruzione nonché creazione di nuovi spazi.

Le opere possono essere visionate a Locarno presso arte-ria (Studio d'architettura Christoph Zürcher, in via Vincenzo Vela 8ª) fino al 30 novembre, tutti i giorni feriali nell'orario 8.30-12.30 / 14.00-17.30.

ILYA & EMILIA KABAKOV PRESENTATI ALLO SPAZIO -1

Lo Spazio -1. Collezione Giancarlo e Danna Olgiati ospita fino all'8 gennaio una mostra dedicata a Ilya & Emilia Kabakov dal titolo "The Kabakovs and the Avant-Gardes", che vede la coppia di artisti in dialogo con opere delle avanguardie storiche appartenenti alla Collezione Olgiati. L'esposizione precede di un anno la grande retrospettiva che la Tate Modern di Londra consacrerà ai due grandi artisti russi nell'ottobre 2017.

La mostra mette in relazione sette opere dei due grandi artisti russi con ventisei dipinti e disegni delle avanguardie storiche del primo Novecento provenienti dalla Collezione: dal cubofuturismo russo al suprematismo, al costruttivismo passando per il futurismo italiano e l'astrattismo europeo, lo Spazio -1 propone un particolarissimo dialogo intellettuale. Si possono ammirare cinque grandi dipinti, una scultura e un'installazione di Ilya ed Emilia Kabakov accostati a grandi nomi delle avanguardie storiche fra cui, per citarne alcuni, Malevich, Kandinskij e Rodchenko tra gli artisti russi; Balla, Boccioni e Severini tra i futuristi italiani; Léger e Schwitters rappresentanti dell'astrattismo europeo.



*Ilya e Emilia Kabakov, "Two faces or The Egg"
2000, polvere di marmo e gesso, cm 40x60x41.*

Ilya Kabakov nasce a Dnepropetrovsk, Unione Sovietica, nel 1933. Studia a Leningrado e, dal 1945, a Mosca, dove frequenta l'Istituto superiore delle arti e l'Istituto Surikov. Durante gli anni '50 e '60 lavora come artista e illustratore, si dedica alla pittura ed elabora le prime riflessioni teoriche che andranno ad alimentare il concettualismo moscovita. Nel 1987 fugge dall'Unione Sovietica per trasferirsi a Graz, in Austria dove ha inizio

una nuova fase che lo vede impegnato in molteplici progetti internazionali basati sull'idea di "installazione totale". Nel 1988 ha inizio il sodalizio artistico con colei che diventerà sua moglie nel 1992, Emilia Lekach. Nata a Dnepropetrovsk nel 1945, frequenta il College di musica di Irkutsk oltre a studiare lingua e cultura spagnola presso l'Università di Mosca. Nel 1973 emigra in Israele, due anni dopo si trasferisce a New York, dove è curatrice e mercante d'arte. Nella città americana i due iniziano a lavorare insieme dalla metà degli anni '90, proseguendo e rinnovando le ricerche artistiche intraprese da Ilya negli anni precedenti. I Kabakov vivono a Long Island nei pressi di New York.

La mostra allo Spazio -1 (a Lugano, Lungolago Riva Caccia 1) rimane allestita fino all'8 gennaio; si può liberamente visitare nei giorni da venerdì a domenica nell'orario 11.00 - 18.00.

*Ilya e Emilia Kabakov
"The Toilet in the Corner"
2008, tecnica mista.*



IMMAGINI IN BILICO DI KLAUS PRIOR ALLA PINACOTECA COMUNALE CASA RUSCA

La Pinacoteca Comunale Casa Rusca dedica una mostra all'artista Klaus Prior. In esposizione i lavori degli ultimi anni dell'artista luganese, caratterizzati da una forte carica espressiva. La rassegna, dal titolo "Immagini in bilico", s'inserisce nel progetto Locarno Arte, giunto al quarto appuntamento, volto alla promozione di talenti meritevoli di un'attenzione a livello museale.

Klaus Prior (*1945), pittore e scultore di origini germaniche stabilitosi in Ticino all'inizio degli anni Settanta, presenta al pubblico della Pinacoteca Comunale Casa Rusca una selezione di dipinti recenti. Sono esposti inoltre alcuni esempi di opere scultoree in legno. "Immagini in bilico" coinvolge il visitatore in una dimensione dove l'interesse primario è rivolto alla figura umana, indagata nei suoi aspetti più profondi. I soggetti delle tele di Prior subiscono una deformazione fisionomica che si accorda con una ricerca delle radici dell'essere. L'esigenza di una molteplicità di approcci alla realtà induce inoltre l'artista a spaziare dai forti contrasti cromatici alla severità del bianco e nero, tinte, queste ultime, utilizzate soprattutto negli esiti più recenti. Il visitatore ha inoltre la possibilità di osservare le sculture in legno (di pioppo e di sequoia), che presentano corpi fermi, statici, attraversati da fenditure e solchi che ne sottolineano la profondità. Forza espressiva, gestualità istintiva e contemporaneità caratterizzano l'opera di questo artista, che ha saputo farsi apprezzare sia in Svizzera sia all'estero.

Klaus Wilhelm Prior nasce il 28 luglio 1945 a Wesel, in Germania. Sin da giovanissimo dimostra un grande interesse verso le discipline artistiche, ricevendo i primi insegnamenti da due pittori locali. Nel 1964 si trasferisce in Svizzera e qualche anno più tardi in-



zia a frequentare i corsi serali di pittura e disegno presso la Kunstgewerbeschule a San Gallo. Nel 1970 si trasferisce in Ticino, continuando a dipingere. Incentra la sua produzione sulla rappresentazione della figura umana nei suoi più disparati aspetti. In questi anni, l'attività pittorica si confronta con una profonda crisi esistenziale, che lo porta a mettere in parte in discussione i risultati ottenuti sino a questo momento. Nonostante ciò, Prior cerca costantemente di mantenere viva l'ispirazione durante i frequenti viaggi in Europa e negli Stati Uniti, nell'ambito dei quali ha la possibilità di ammirare molti capolavori conservati nei grandi musei o presentati in occasione di esposizioni temporanee. Nei primi anni Novanta inizia a confrontarsi con la scultura, realizzando le sue opere dapprima con il bronzo o con materiali sintetici, per poi arrivare

a privilegiare l'utilizzo del legno. Con l'ausilio della motosega, l'artista imprime alle sue creazioni lignee una forte caratterizzazione espressiva attraverso segni che, grazie alla policromia delle superfici, animano le sue drammatiche e introspettive figure. Dal 2003 trasferisce spesso le sculture in legno in fusioni di ferro a cera persa. A partire dagli anni Novanta è presente con mostre personali in Svizzera, Germania, Belgio, Italia e Spagna, proponendo alternativamente sia le ricerche scultoree sia le esperienze sviluppate in campo pittorico. L'artista vive e lavora tra Lugano e l'Algovia, nel Sud della Germania.

La mostra alla Pinacoteca Comunale Casa Rusca (in Piazza Sant'Antonio, Locarno) rimane allestita fino al 18 dicembre; si può visitare da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; lunedì chiuso.

ARTE

LUGANO

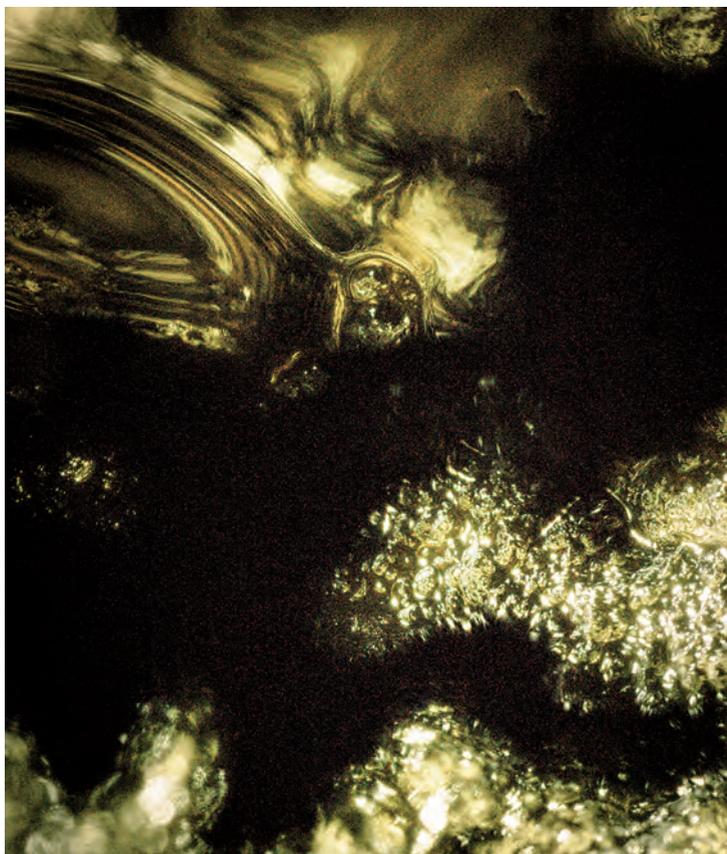
MELIK OHANIAN PER LA NUOVA [DIP] CONTEMPORARY ART

Per il primo appuntamento del suo programma espositivo, la neonata galleria luganese [dip] Contemporary, Art propone l'artista Melik Ohanian, vincitore nel 2015 del Prix Marcel Duchamp e del Leone d'oro per miglior partecipazione nazionale alla 56. Biennale di Venezia. "Portrait of Duration" è il titolo della mostra

La ricerca artistica di Melik Ohanian indaga il mondo dell'immagine e il suo potere allegorico, tornando a riflettere costantemente su temi quali le zone desertiche, la classe lavoratrice, la fine delle utopie, la scienza, la storia e la società.

Melik Ohanian è nato in Francia nel 1969; vive tra Parigi e New York. Lavorando con diversi media tra cui fotografia, video e installazione, la sua opera si iscrive in territori fisici e concettuali che si focalizzano sulla nozione di tempo. Fa parte della generazione di artisti cresciuti in concomitanza con l'inizio dell'attività espositiva del Palais de Tokyo dove nel 2002.

La mostra alla [dip] Contemporary Art (a Lugano in via Dufour 21 / angolo via Vanoni) rimane allestita fino al 6 gennaio; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a venerdì nell'orario 11.00 - 18.00; sabato e domenica su appuntamento.



**Lezioni
in gruppo
e individuali.**

studio di pilates

roll up 



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

LA REALTÀ DI TUTTI I GIORNI IN MOSTRA ALLO SPAZIO ARAUCO

Presso lo Spazio Arauco a Minusio è in atto la mostra "E così via... / And so on..." con opere di Monica Zentilli, artista di origini cilene da anni residente in Svizzera. Sono in esposizione acrilici di grande formato, fotografie in bianco e nero, fotografie a colori, calligrafie orientali e incisioni.

Zentilli ritrae elementi della realtà di tutti i giorni quali stazioni, pietre, alberi, fiori, tronchi, rendendoli - grazie alle sue composizioni a collage - quasi astratti. Le pitture ad acrilico di grande formato si presentano inizialmente come tele intensamente colorate, per far poi apprezzare all'osservatore le mille sfumature cromatiche e di intensità. Infine le calligrafie riprendono ancora una volta il tema che fa da filo conduttore alla mostra: la riflessione sul rapporto tra segno e significato. Sono esposti dei semplici segni (senza significato), così come delle calligrafie più o meno descrittive: anche oggi infatti i segni calligrafici orientali si avvicinano a delle illustrazioni.

Lo Spazio Arauco prende l'antico nome della provincia omonima situa-



ta sul versante occidentale delle Ande cilene, nel sud del paese. Il deserto Atacama, nel nord del Cile, dà invece il nome alla struttura ospitante la galleria.

Monica Zentilli è nata nel 1933 a Santiago del Cile. Nel 1950 ha terminato gli studi al Santiago College. Ha

seguito dei corsi di disegno, ceramica, serigrafia, tessitura e Industrial Design al Los Angeles City College, California. Di ritorno in Cile ha studiato all'Escuela de Artes Aplicadas dell'Università del Cile. Dal 1961 frequenta l'École d'interprètes dell'Università di Ginevra e poi decide di rimanere in Svizzera dove segue i primi corsi d'incisione all'acquaforte nel Centre de la Gravure. Dal 1994 vive a Minusio, dove possiede un atelier di pittura e incisione all'acquaforte. Il suo hobby preferito è quello di suonare la batteria, che ha deciso d'imparare all'età di 70 anni.

La mostra allo Spazio Arauco (Via dell'Acqua 27, Minusio) si può liberamente visitare fino al 17 dicembre nei giorni di venerdì e sabato dalle ore 14.00 alle ore 17.00, oppure su appuntamento.



MONTAGNOLA AL MUSEO HERMANN HESSE I PIACERI IN COLLINA D'ORO

Dopo una prima mostra nel 2015 alla Fattoria Moncuccetto di Lugano, ora e fino al 12 marzo al Museo a lui intitolato a Montagnola viene approfondito l'amore che Hermann Hesse sentiva per il paesaggio ticinese, per il lavoro in giardino e per la cultura del vino. I suoi scritti, le poesie e i racconti su questi temi sono illustrati con fotografie e acquerelli originali in parte inediti, così che il visitatore del Museo riceva una veduta di questo importante aspetto della vita e dell'opera del premio Nobel.

Quando nel 1919 Hermann Hesse si separò dalla prima moglie Mía Bernoulli e dai tre figli si trasferì a Montagnola in un appartamento di Casa Camuzzi. Il villaggio, che inizialmente era stato pensato come rifugio temporaneo, diventò la sua residenza stabile e Hesse vi rimase fino alla morte, avvenuta nel 1962. Nei primi anni fece molte escursioni a piedi nei dintorni per andare a trovare gli amici oppure, munito di cavalletto e seggiolino, per scoprire la Collina d'Oro e trovare spunti per i suoi acquerelli paesaggistici. In età avanzata, dopo aver traslocato nella confortevole Casa Rossa, che apparteneva a un grande appezzamento di terreno, le passeggiate divennero più rare. Hesse si dedicò



invece quotidianamente a molte ore di lavoro nel giardino, dove si trovava anche una vigna. Questa attività fu per il

poeta sinonimo di meditazione e concentrazione e divenne una fonte di ispirazione.



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



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

OCCHIALI



ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTO

DYNOPTIC
PARTNER

SCULTURE DI ROSITA PEVERELLI IN ESPOSIZIONE ALLA CASA PASQUÉE

La scultrice Rosita Peverelli espone alla Casa Pasquée di Massagno una quindicina di opere plastiche recenti, appositamente realizzate per questa occasione. Si tratta di sculture in bronzo, pietra e terracotta. Accompagnano le sculture una serie di opere su carta, che delineano il percorso creativo dell'artista.

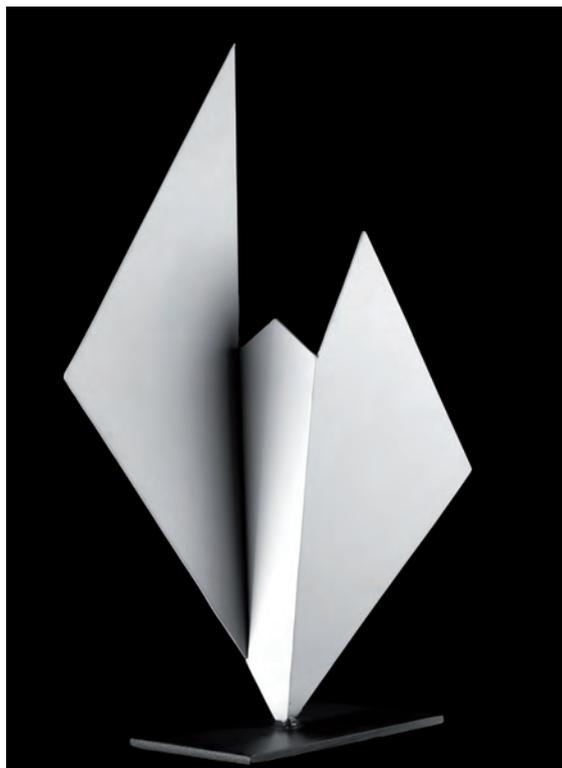
Secondo il critico d'arte Paolo Blendinger, che introdurrà la mostra durante il vernissage, l'uso molto variato dei materiali con i quali l'artista realizza le sue opere (terracotta, pietra, bronzo, legno, ferro, plexiglas) "risponde esclusivamente alle loro potenzialità comunicative e realizzative: è l'intuizione, il progetto dell'opera che richiama il materiale con cui sarà svolta, che ad essa è asservito e non l'opposto. Questo primato dell'idea, del-



l'intuizione formale ha per conseguenza che le mostre dell'artista vadano intese come vere e proprie installazioni,

come momento in cui viene fatto il punto sulla situazione. Il luogo interagisce con ogni singola opera e queste, a loro volta, dialogano fra di loro contrapponendosi in un gioco di continui rimandi tra materia e vuoto, tra il colore e la sua assenza come nella diafana lucidità di una glasura o ancora nell'opacità della terra, del gesso. Quelli di Rosita Peverelli sono percorsi sempre nuovi che ci parlano di uno spirito aperto, di un'intelligenza e sensibilità disposti al dialogo, una lezione che ci viene affidata con una leggerezza distante dai dogmatismi, una leggerezza che ci lascia respirare."

La mostra alla Casa Pasquée di Massagno (in Via Madonna della Salute 14) sarà inaugurata martedì 8 novembre alle ore 18.00 e rimarrà aperta sino al 27 novembre; si può liberamente visitare nei giorni da martedì a venerdì nell'orario 17.00-20.00, sabato 15.00-18.00, domenica 10.00-13.00; lunedì chiuso.



IL MUSEO IN ERBA SI È TRASFERITO VICINO AL LAC

Il Museo in erba ha trasferito la sua sede da Bellinzona a Lugano. Ora è situato negli spazi al primo piano in Riva Caccia 1, vicino al LAC. Si tratta dell'unico museo per i bambini in Ticino, che offre un'innovativa proposta multidisciplinare, KidsArti, pensata appositamente per il nuovo spazio espositivo.

Kidsarti, ovvero un contenitore di arte, musica, teatro e danza è pensato per far sperimentare ai bambini tutte le arti. Realizzato in collaborazione con Motoperpetuo, Madamadoré e il Teatro d'Emergenza, KidsArti consente di cimentarsi, in un unico luogo, in svariate attività per l'infanzia e non solo.

Nella nuova sede luganese ci sono anche i Baby Atelier curati da Emanuela Bergantino, che offrono la possibilità ai bambini dai 2 anni, accompagnati da un adulto, di giocare e avvicinarsi all'arte. Il percorso prevede l'uso di tecniche inusuali ideate appositamente per coinvolgere i bambini e aiutarli a familiarizzare con i materiali, i colori, l'espressività. La Musica è in-



vece protagonista dei laboratori musicali "Madamadoré", i quali attraverso esperienze musicali legate al canto, alle filastrocche, alle danze e al movimento, all'uso di piccoli strumenti musicali, favoriscono lo sviluppo della musicalità dei bambini e delle bambine, in un clima piacevole e rilassato, giocoso ed esplorativo, che attiva tutti i sensi ed offre un'occasione tutta musicale per conoscere se stessi e il mondo. Con "Danza con me" insieme a MotoPerpetuo è possibile per i genitori ballare con i propri bimbi facendo nascere tra loro un rapporto di ascolto intimo e autentico. Inoltre corsi di danza contemporanea per bambini (4-5 anni / 6-10 anni). Infine con il "Teatro d'Emergenza" i bambini dai 6 anni in poi possono avvicinarsi alla recitazione.

Il Museo in erba inoltre ha pensato a uno spazio aggregativo con tanti giochi e libri per un momento di condivisione fra genitori e figli dopo la visita al museo. Accolti dai messaggi dell'uccellino Biriki riportati sulle pareti, i visitatori possono metaforicamente seguire il suo volo per regalare un sorriso al mondo.

Attualmente è in atto fino al 27

novembre la mostra "Arte, che passione!" che è una piccola storia dell'arte per bambini e famiglie, uno sguardo aperto, multidisciplinare, sul mondo della cultura: musica, teatro, parole. Il successivo appuntamento in cartellone, dal 3 dicembre fino al 4 giugno 2017, sarà "Art Brut - L'arte dove non te l'aspetti", mostra interattiva per l'infanzia. L'Art Brut non è un movimento, il concetto è stato inventato nel 1945 dall'artista francese Jean Dubuffet. Designa un gruppo di persone eterogenee, che creano spontaneamente e in completa libertà, senza preoccuparsi delle norme estetiche convenzionali. Le loro opere sono assolutamente spontanee e singolari sia nei soggetti sia nella realizzazione. L'Art Brut apre le porte su universi artistici affascinanti e molto diversi fra loro, che sicuramente stupiranno i bambini, e permette di approfondire il tema delle tecniche e dei materiali che possono essere utilizzati nell'arte.

Il Museo in erba (Lugano, sul lungolago, in Riva Caccia 1) è aperto dal lunedì al venerdì nell'orario 8.30-11.45 / 13.15-16.30; sabato, domenica e vacanze scolastiche 14.00-17.00; chiuso nei giorni festivi.

LA CORNICE
Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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



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

IL JAZZ CAT SI RIPRESENTA CON UN CARTELLONE COI FIOCCHI

È iniziata lo scorso 17 ottobre con il concerto della cantante newyorkese Vanessa Rubin la nona stagione del Jazz Cat Club di Ascona. Fondato nel 2008 per iniziativa di Nicolas Gilliet, direttore artistico di JazzAscona, il club è diventato un punto di riferimento per molti appassionati di musica ticinesi, grazie a un cartellone che propone, di regola il lunedì al Teatro del Gatto di Ascona, nomi di spicco della musica internazionale.

Come quello, ad esempio, di John Pizzarelli, uno dei più acclamati chitarristi e cantanti jazz contemporanei, nonché uno dei maggiori interpreti dell'American Songbook. Pizzarelli si esibirà col suo gruppo lunedì 7 novembre. Più volte nominato ai Grammy, l'artista ha registrato una ventina di album come leader (uno dei più famosi è un tributo a Nat King Cole) e collaborato con artisti come George Shearing, Rosemary Clooney, Buddy DeFranco, ma anche con star della musica pop come Paul McCartney e James Taylor.

Altro appuntamento di spicco, lunedì 14 novembre, quello con il leggendario trio brasiliano Azymuth, il cui stile fonde samba, funk et jazz in un sound elettrico di grande personalità e impatto. Primi musicisti brasiliani invitati al Montreux Jazz festival nel



lontano 1976, gli Azimuth sono noti in tutto il mondo grazie alla hit Jazz Carnival, già sigla del programma televisivo Mixer (Rai 2).

Lunedì 23 gennaio 2017 sarà invece ad Ascona la celebre cantante e pianista originaria della Louisiana Marcia Ball. Ripetutamente premiata come artista blues dell'anno e nominata ai Grammy, È una delle più straordinarie espressioni del blues al femminile dei nostri tempi. In 30 anni di attività ha pubblicato quasi una ventina di album di successo. Le sue canzoni combinano elementi di swamp blues, Louisiana Blues, zydeco, boogie woogie e rock'n roll.

Autentiche "bombe" sono anche altri due concerti già previsti in cartellone (gli appuntamenti di marzo ed aprile saranno annunciati in seguito): lunedì 13 febbraio 2017 sarà di scena il cantante Ed Motta, un gigante della soul music brasiliana che si è affermato sin dalla fine degli anni '80 con un sound caratterizzato da una forte presenza di elementi funk e soul. Motta ha pubblicato una dozzina di dischi di successo ed ha avuto anche lui l'onore di essere nominato ai Grammy; vanta collaborazioni con Roy Ayers, 4 Hero, Seu Jorge, Incognito, Bo Diddley e Ryuichi Sakamoto, fra gli altri.

Last but not least, è annunciato per lunedì 22 maggio 2017 il gruppo americano Davina & The Vagabonds. Guidato dalla carismatica ed esplosiva cantante e pianista Davina Sowers, il gruppo si è esibito a più riprese a JazzAscona, dove ha vinto il Premio del pubblico. Il gruppo propone un sound New Orleans combinato con blues, jazz, R&B, soul e gospel.

Tutti i concerti si tengono alle ore 20.30, al Teatro del Gatto di Ascona (via Muraccio 21). I biglietti costano 30 franchi (15 franchi studenti). Abbonamenti per 6 entrate a scelta (validità illimitata) 160 franchi.



MUSICA

CONCERTI RSI

TRA JAZZ E NUOVE MUSICHE

CARTELLONE DI NOVEMBRE E DICEMBRE

Lugano, RSI Studio 2
martedì 8 novembre, ore 21.00

James Carter Organ Trio
James Carter, sassofoni
Gerard Gibbs, organo Hammond
Alex White, batteria

Ascona, Teatro del Gatto
lunedì 14 novembre, ore 20.30

Azymuth Brazilian Groove Kings
Ivan Conti, batteria, percussioni, voce
Alex Malheiros, basso elettrico, voce
Kiko Continentino, tastiere, voce

Bellinzona, Teatro Sociale
venerdì 25 novembre, ore 20.45

Sjö meets Classicus Quartet
Andrea Manzoni, piano e sintetizzatori
Marcel Zaes, elettronica, programmazione
József Rácz & Réka Baksai, violino
Péter Tornyai, viola
Tamás Zétényi, violoncello

Lugano, Auditorio Stelio Molo RSI
ECM Session 11

sabato 10 dicembre, ore 21.00

Tarkovskij Quartet

“Le temps scellé”
Con proiezioni di documenti ed estratti
dai film di Andrej Tarkovskij
François Couturier, piano
Anja Lechner, violoncello
Jean-Louis Matinier, fisarmonica
Jean-Marc Larché, sax soprano



BELLINZONA A CHITARRE AI CASTELLI SANDRO SCHNEEBELI DA SOLISTA

Il secondo appuntamento di Chitarre ai Castelli è per domenica 13 novembre alle ore 17.30 presso la recentemente inaugurata

Domus Poetica, sede del Circolo Cultura di Bellinzona, in Via A. di Sacco 4 a Bellinzona, una delle bellissime ville di

inizio '900 che caratterizzano il cuore della città. In scena il chitarrista svizzero Sandro Schneebeli che ha realizzato un vecchio sogno: pubblicare un album da solista. Dopo aver girato il mondo con i grandi musicisti della sua band e aver suonato con artisti di tutti i continenti, attinge ora a questo prezioso bagaglio di esperienze per presentare la sua musica da solista, intensa e matura. Musicista virtuoso e discreto, Schneebeli crea un variegato cosmo di suoni con effetti semplici ma sorprendenti. Le melodie coinvolgenti e i ritmi ballabili, uniti al caldo timbro della chitarra acustica regalano grandi emozioni e trasmettono gioia di vive-



re. Assistere a uno dei suoi splendidi concerti da solista è un grande privilegio.

Il pomeriggio artistico sarà introdotto da Pierpaolo Adda, mitico batterista e paroliere dei "I Kings", beat band italiana anni '60; Adda saluterà

gli ospiti leggendo qualche poesia tratta dal suo ultimo libro "Foglie Verdi e Foglie Secche", racconti di vita quotidiana dell'autore e dei colori della sua bellissima città natale, la medievale Soave.

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

«I grandi diano il buon esempio.»



Max il tasso

Un programma di prevenzione di AXA

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



Siamo a disposizione per eventuali domande:

Agenzia Principale Sergio Sertori

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

 **winterthur**
ridefiniamo / la prevenzione

Lo scrittore ticinese Daniele Dell'Agnola ha dato alle stampe il suo ultimo lavoro letterario dal titolo "Anche i bruchi volano", disponibile anche in versione digitale. Si tratta di un volumetto di 128 pagine nel formato cm 15x21, in vendita a 20 franchi.

In un quartiere ai margini della città vive Felix, dodicenne in affanno, iperattivo e ribelle. Ama la cultura, odia la scuola e Marcello Porcello, figlio del pediatra che gli somministra metilfenidato come fosse cioccolata. Si rifiuta di frequentare la scuola, così è seguito da un'orda di psicologi, pedagogisti, medici e specialisti che lui definisce i "draghi drugugubri".

Un giorno incontra Alice, misteriosa ragazzina piuttosto vivace. Con lei e altri amici vivranno una metamorfosi grazie ad avventure e tragedie, alle prime esperienze sessuali e al desiderio di scontrarsi, misurarsi, volare.

Daniele Dell'Agnola (1976) ha studiato letteratura italiana e musicologia a Friburgo, dove si è laureato nel 2000. Ha ottenuto in seguito l'abilitazione per l'insegnamento dell'italiano. È docente nelle scuole medie, ha inse-



gnato nelle scuole superiori e dal 2012 tiene corsi sulla narrazione, la scrittura e la riflessione sulla lingua alla scuola

universitaria professionale della Svizzera italiana (SUPSI) di Locarno.

UN LIBRO DI JEAN SOLDINI SULL'ARTISTA ALBERTO GIACOMETTI

È uscita l'edizione italiana del libro di Jean Soldini su Giacometti; il titolo è "Alberto Giacometti. Lo spazio e la forza". In precedenza, ad inizio anno, a Parigi era stata presentata l'edizione in lingua francese. Jean Soldini, nato nella Svizzera italiana nel 1956, è un attento studioso del rinomato artista grigionese. Il saggio si occupa del rapporto di Giacometti con la pratica dello spazio partendo da un'intuizione attestata da un disegno del 1930 circa - un disco con un foro

al centro, diviso in sezioni - dove il tempo comincia a trasformarsi in spazio: "tutto sprofonda, [...] tutto torna, niente è passato", scriveva l'artista su quel foglio. È un'idea che riafferma in modo più esplicito nel 1946: "Il tempo diventava orizzontale e circolare, era simultaneamente spazio". Lo ribadirà ancora negli anni Sessanta.





IL COLORE DI UN MOMENTO

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

DIE FARBE EINES AUGENBLICKS

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



GIALDI

gialdi.ch

GIORGIO CHEDA

LA BELLA AVVENTURA DEI 27 MILA CONTADINI TICINESI EMIGRATI IN CALIFORNIA

Alla "Biblioteca Salita dei Frati" è stata presentata l'opera di Giorgio Cheda dal titolo "Cielo e terra". Il libro si apre con uno studio sull'evoluzione della religiosità popolare che prende lo spunto dal "Ragguaglio dei PP. Gesuiti che hanno predicato le Missioni nel 1627" pubblicato da don Martino Signorelli nella sua "Storia della Valmaggia" (Locarno, Dadò, 2011). Segue un'ampia panoramica della più bella avventura dei 27 mila contadini ticinesi emigrati in California, dei quali quasi mille sono riusciti, tra la Sierra e il Pacifico, ad acquistare e gestire per generazioni 1'800 km quadrati di buona terra, i due terzi della superficie del loro cantone d'origine. Si leggono quindi alcuni articoli (già apparsi su riviste o pubblicazioni

locali) riguardanti aspetti dell'emigrazione oltremare e delle condizioni di esistenza di chi è rimasto sulla terra degli avi. L'opera si conclude con una riflessione concernente l'educazione alla cittadinanza, frutto dell'esperienza professionale dell'autore. Le fotografie sono di Angelo Valsecchi; quelle degli emigrati fanno parte dell'archivio dell'autore.

Giorgio Cheda è nato a Maggia, nel 1938, in una famiglia di contadini-emigranti. Dopo la Magistrale ha insegnato due anni nella scuola di otto classi a Fusio. Ha poi studiato a Friburgo dove ha conseguito la licenza in lettere e il dottorato in storia. È stato fra i fondatori dei quaderni Pro Valle Maggia (1965-1976) per i quali ha approfondito diverse problematiche

concernenti la demografia, l'emigrazione, la svendita della terra, la religiosità popolare, i giovani e la scuola. Dal 1968 al 1981 ha diretto il Corso Preparatorio alla Magistrale di Locarno, continuando poi l'insegnamento della didattica della storia alla Postliceale. "Visiting scholar" all'Università di Berkeley (1977-78) ha potuto raccogliere e valorizzare una ricca documentazione riguardante l'insediamento, temporaneo o definitivo, dei ticinesi in California.

BELLINZONA

PRESENTATO IL LIBRO CHE RICORDA

L'ARTISTA E POETESSA MERET OPPENHEIM

Nell'ambito della mostra "I più bei libri svizzeri", il Museo Civico di Villa dei Cedri a Bellinzona ha presentato il libro "Meret Oppenheim - Worte nicht in giftige Buchstaben einwickeln". Il volume era stato dato alle stampe nel 2013 in occasione del centenario della nascita di Meret Oppenheim (Berlino, 6 ottobre 1913 - Basilea, 15 novembre 1985), artista e poetessa svizzera di origine tedesca. Il libro presenta fotografie personali e carteggi, scambi epistolari con 34 destinatari diversi, e permette al grande pubblico di immergersi nel mondo artistico di questa protagonista del movimento surrealista.



G A R A G E

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid



Promemoria SES

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

SES

Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch

www.ses.ch

STAZIONE ORNITOLOGICA DI SEMPACH

PREOCCUPAZIONI DALLO STUDIO SULLO STATO DELL'AVIFAUNA SVIZZERA

Numerosi sono gli uccelli di montagna a essere scacciati dalle basse altitudini e a non poter più vivere se non ad altitudini superiori. Spostamenti forzati sono legati al riscaldamento climatico e allo sfruttamento intensivo dei loro habitat. Quanto tempo ancora le specie potranno reagire a questi cambiamenti? E a quale velocità? L'incertezza regna. La Stazione ornitologica di Sempach consacra a questa problematica il suo nuovo rapporto sullo stato dell'avifauna svizzera.

La distribuzione degli uccelli è sottoposta a cambiamenti costanti. Oltre ai fattori naturali, essa è sempre più influenzata dalle attività umane. Per un buon numero di specie, è soprattutto la rapidità attuale di questi cambiamenti che pone un problema. Nelle zone di montagna in particolare, le modifiche dell'habitat e il riscaldamento climatico possono condurre gli uccelli ad abbandonare le altitudini inferiori.

I dati a lungo termine dei progetti di sorveglianza dell'avifauna della Stazione di Sempach rendono visibili questi cambiamenti. L'immagine che si ha dal 1999 in base agli indici cal-



L'allodola soffre di una agricoltura troppo intensiva, ragione per la quale i suoi effettivi sono da tempo in caduta libera sotto i 1500 metri d'altitudine. Più in alto, la specie è ancora ben presente.

RITRATTO DELLA STAZIONE ORNITOLOGICA SVIZZERA

La Stazione ornitologica svizzera di Sempach è una fondazione d'utilità pubblica. Sorveglia l'avifauna indigena, studia le cause delle minacce che incombono sugli uccelli e attua misure di conservazione in collaborazione con i suoi partner. La Stazione ornitologica ha anche un centro di cura nel quale sono presi in carico uccelli malati, feriti e orfani. Centro di competenze nazionale nel campo dell'ornitologia e della protezione degli uccelli, offre un servizio d'informazione per il pubblico, i media e le autorità. Con le sue offerte nell'educazione ambientale, i suoi programmi per le classi delle scuole e il suo centro visite a Sempach, sensibilizza i giovani e i meno giovani alla causa degli uccelli. La Stazione ornitologica è sostenuta finanziariamente da donazioni provenienti dalla popolazione svizzera.

colati per le diverse specie grazie a decine di migliaia di osservazioni fornite dai collaboratori sparsi sul territorio è chiara: sotto i 1500 metri, gli effettivi delle specie tipiche di montagna come il fagiano di monte, il culbianco o la nocciolaia diminuiscono. Al di sopra di questa altitudine, restano stabili o aumentano.

Lo spioncello mostra delle popolazioni stabili alle alte quote dall'inizio del millennio, ma viceversa ha perso circa un terzo del suo effettivo nidificante alle medie altitudini. Questo ritiro dalle zone più basse dovrebbe essere legato allo sfruttamento dei pascoli. Un utilizzo intensivo delle prate-

STUDIO SULLO STATO DELL'AVIFAUNA SVIZZERA



Da qualche tempo lo spioncello è più raro alle basse altitudini. La Svizzera ospita un quarto degli spioncelli europei e ha quindi una grande responsabilità per la sua conservazione.

essi cadano in una trappola: le nevicate come quelle di inizio luglio 2016 provocano gravi perdite di covate.

L'allodola mostra un'evoluzione simile: i suoi effettivi sull'Altipiano sono diminuiti del 40% dal 1999 ad oggi, mentre le popolazioni al di sopra dei 1500 metri restano stabili sul lungo termine. La specie, "potenzialmente minacciata" sulla 'lista rossa', soffre tra gli altri anche degli sfalci dei prati sempre più precoci e frequenti.

rie e dei pascoli rende difficile l'allevamento dei giovani spioncelli in un nido al suolo. Viceversa, l'aumento della temperatura può anticipare lo sciogli-

mento della neve sui siti di nidificazione d'altitudine in primavera. Pertanto, più gli uccelli si spostano in altitudine, più grande è il pericolo che

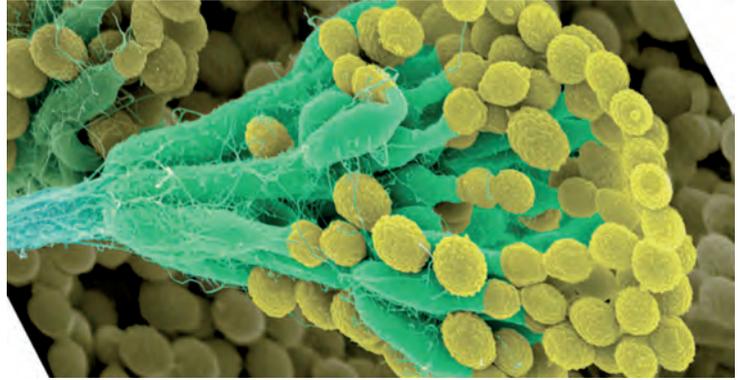


PONTI - BICI-SPORT - 6916 Grancia - tel 091 994 50 08

CENTRO BIOLOGIA ALPINA IL PERCORSO DIDATTICO SUI MICROORGANISMI DELLA VAL PIORA

A metà settembre presso il Centro Biologia Alpina di Piora è stato inaugurato il percorso didattico sui microorganismi della Val Piora. Questa è una delle valli più interessanti di tutto il Ticino, celebre per la sua ricca biodiversità e per i suoi numerosi laghi. Da oltre duecento anni gli scienziati e ricercatori si interessano e ne studiano le ricchezze biologiche e ambientali. Questo ecosistema salvaguardato è il luogo ideale per conoscere i microbi (batteri, alghe e funghi microscopici) e osservare gli effetti della loro presenza nella natura. Gli organismi microscopici (o microorganismi) sono presenti ovunque: nell'acqua, nel suolo, nell'aria e anche all'interno, o sulla pelle, degli esseri viventi. Grazie alla loro attività e ai loro effetti sui cicli biogeochimici, questi organismi hanno permesso lo sviluppo di tutte le altre forme di vita. Se non esistessero la vita sul nostro pianeta sarebbe semplicemente impossibile.

Per imparare a conoscere e osservare la loro presenza intorno a noi, un team dell'Università di Ginevra (BiOutils), della Fondazione del Cen-



sopra:
Il fungo *Penicillium notatum* ingrandito 600 volte al microscopio.

sotto:
Il lichene *Xanthoria elegans* sui muri degli edifici del Centro Biologia.

tro Biologia Alpina di Piora e della Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana ha creato un sentiero didattico nella cornice d'eccezione della Val Piora. Questo percorso consente a tutti i visitatori di scoprire l'universo nascosto e sconosciuto dei microbi.

**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.



Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

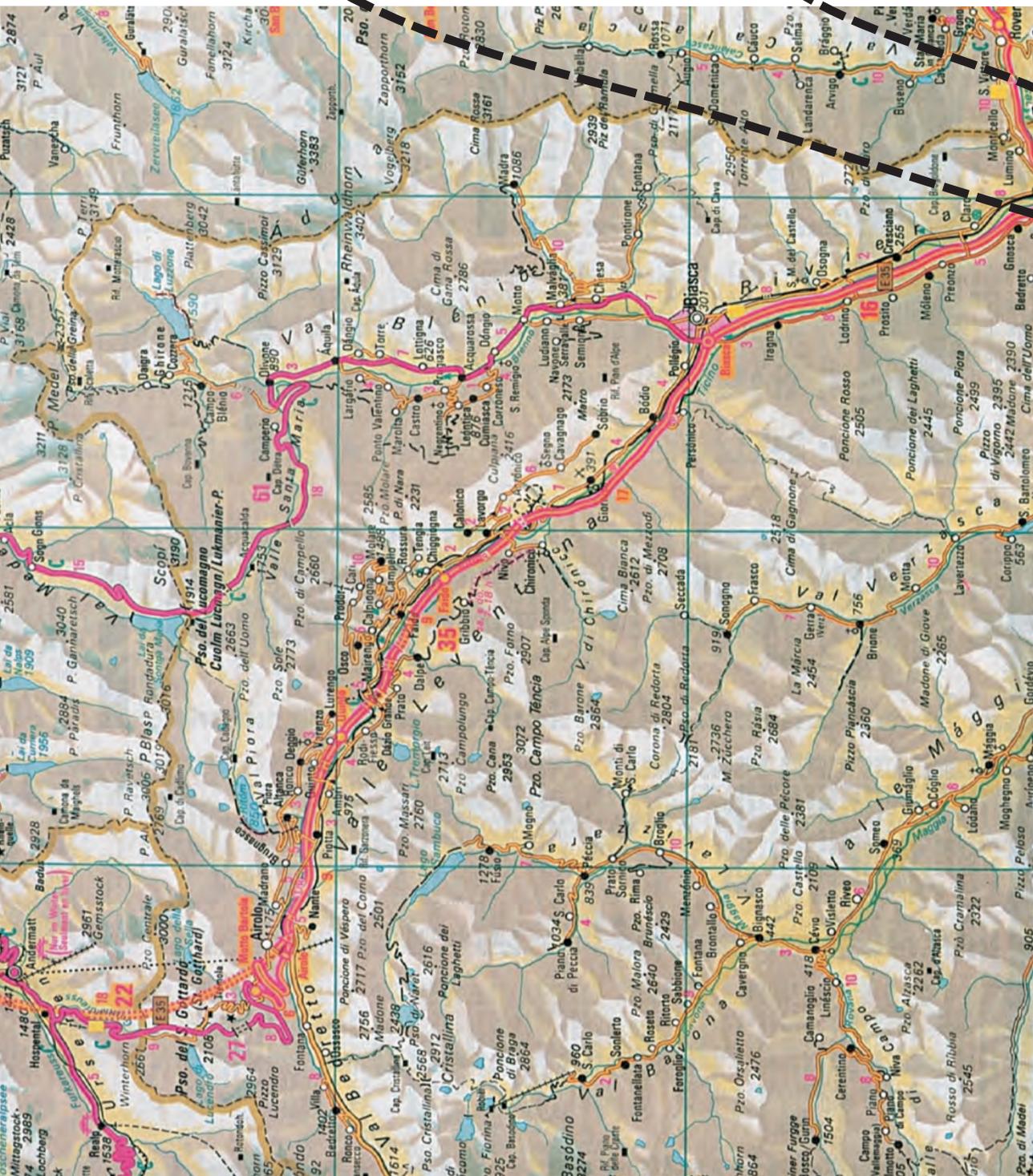
Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch

proprietà: Fam. Mauro Cassina





Occhio al futuro

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



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

OCCHIALI

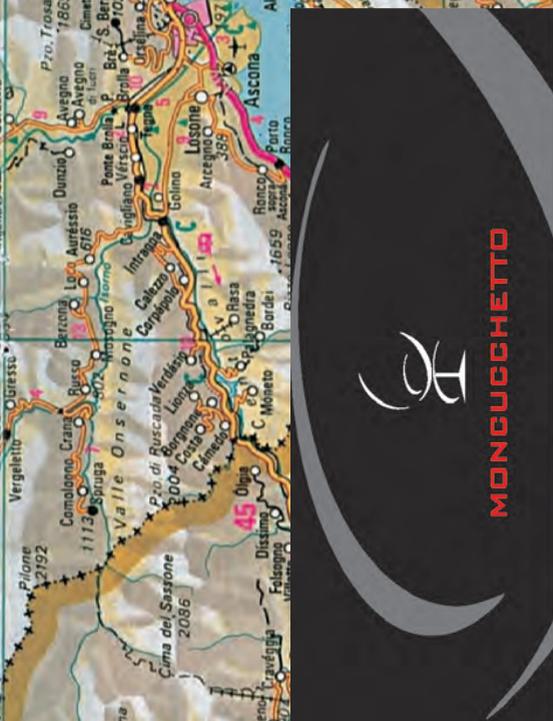
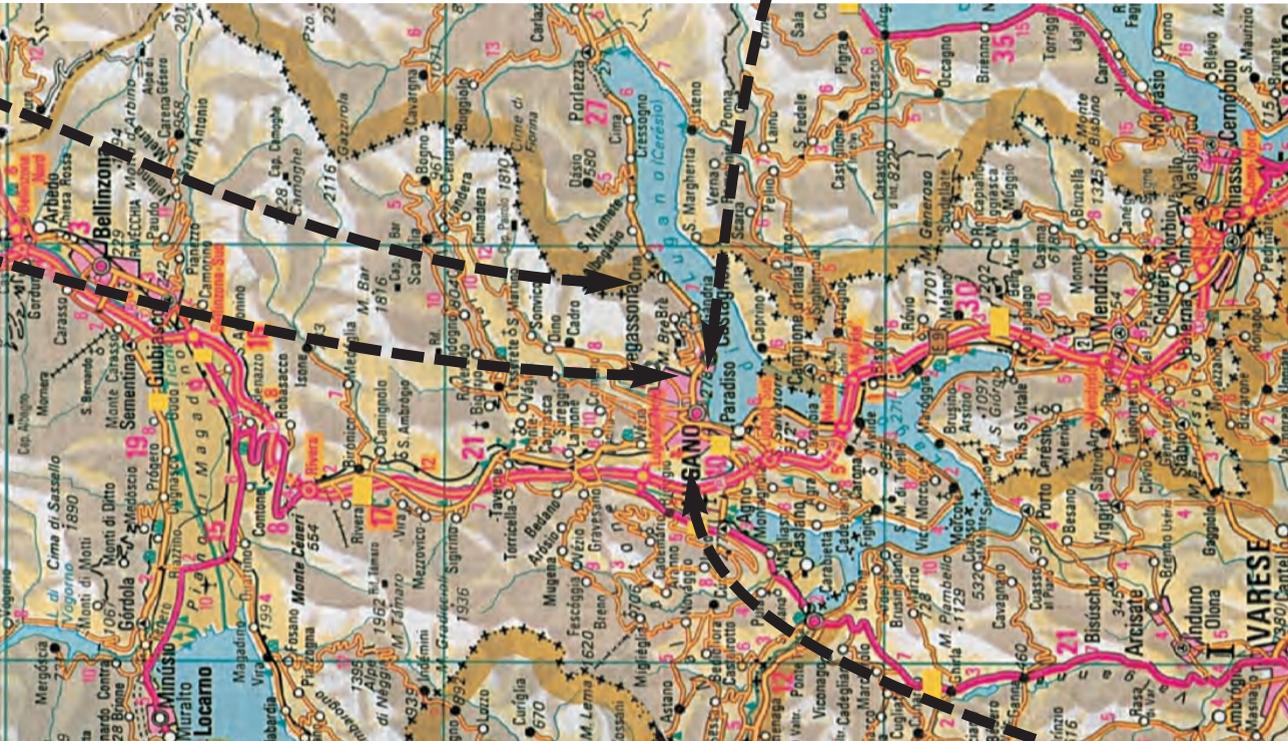


ESAMI DELLA VISTA

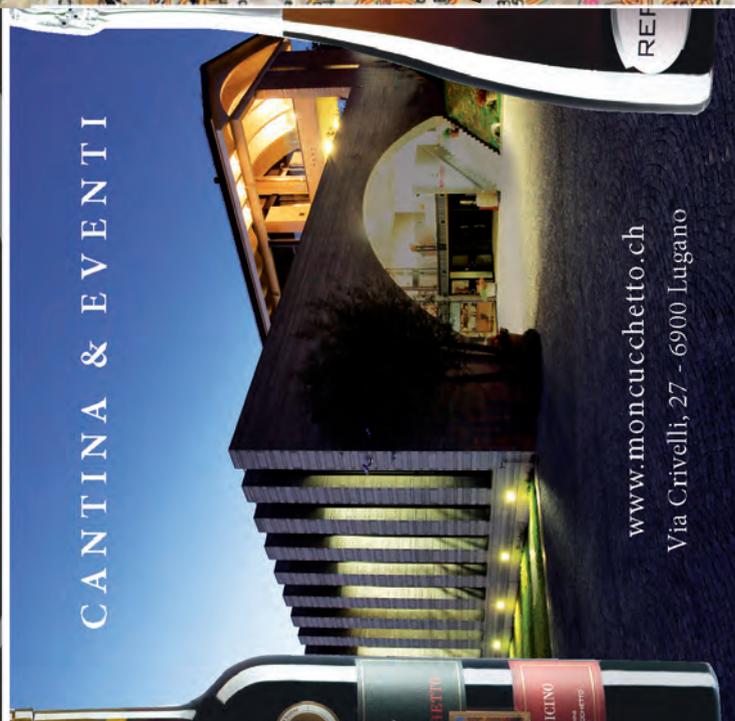


STUDIO PER LENTI A CONTATTI

DYNOPTIC
PARTNER



MONCUCCHETTO



CANTINA & EVENTI

www.moncucchetto.ch

Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	☉☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Artè , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Al Portone , Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Vecchia Osteria Seseaglio , Via Campora 11, Seseaglio	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	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	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	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Osteria Centrale , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico 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	

DA BERE, IN CUCINA E PER LA SALUTE

CRANBERRY: LE ROSSE

BACCHE MAGICHE DEL NEW ENGLAND

Gli indiani, i primi abitanti d'America, sono noti per la loro grande conoscenza della natura e dei suoi rimedi. Già 500 anni fa conoscevano le innumerevoli proprietà dei cranberry che nella loro vita quotidiana svolgeva un ruolo importante: ne impiegavano le bacche per disinfettare le ferite e dare un piacevole tocco asprigno alle pietanze e ne utilizzavano il succo rosso rubino per colorare i loro originali copricapi e altri accessori. Nel 1620 i primi padri pellegrini intrapresero il lungo viaggio attraverso l'Atlantico e giunsero sulle coste di Cape Code, nel Massachusetts, il paese dei cranberry, dove gli indiani tramandarono loro le conoscenze sulle piante indigene e in particolare sulle proprietà di questo arbusto. Ispirati dalla forma a becco dei fiori che ricordano la testa di una gru ("crane" in inglese), gli emigrati del vecchio continente battezzarono la bacca "crane berry", successivamente trasformato in "cranberry". Dal 1984 studi condotti su scala internazionale da illustri ricercatori e famose università dimostrano l'effetto antinfiammatorio del cranberry. Il consumo regolare del succo di questa bacca contribuisce al



benessere generale dell'organismo, rafforzandone le difese in modo naturale.

Ocean Spray è una cooperativa fondata 80 anni fa da coltivatori di cranberry del New Jersey e del Massachusetts. L'anno scorso questo "colosso" dei succhi di frutta occupava in tutto il mondo occupa oltre 2000 collaboratori.

Il cranberry (lat. *vaccinium macrocarpon*) è originario dell'America settentrionale ed è un parente stretto

del mirtillo rosso europeo. I frutti, delle dimensioni di una ciliegia, sono di colore rosso rubino, hanno una polpa soda, chiara e croccante e un sapore agrodolce. La pianta appartiene alla famiglia delle Ericaceae e alla specie del mirtillo.

Già gli indiani ne conoscevano i benefici effetti. Chiamate "Ibimi" o "Sassamanesh", queste bacche erano apprezzate come alimento, rimedio terapeutico e a scopi decorativi. Mischiate alla carne, costituivano una pietanza gustosa e di lunga conservazione; inoltre venivano utilizzate per disinfettare le ferite e per colorare piume, coperte, abiti e capelli. Gli emigrati europei, sbarcati nel 1620 sulla costa di Cape Cod nel New England, si appropriarono di queste conoscenze impiegando il cranberry a fini alimentari e terapeutici.

Dal 18.esimo secolo il cranberry viene coltivato in modo estensivo nel New England negli stati del Wisconsin, dell'Oregon e di Washington nonché nelle province canadesi del Québec e della British Columbia, di preferenza in terreni paludosi con fondo sabbioso. In estate, il cranberry cresce in climi umido freschi, mentre in in-



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)



GALLERIA

Aperti da novembre 2012

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

CRANBERRY, LE BACCHE MAGICHE

verno sopporta temperature fino a 18° C. Poiché in inverno sussiste il pericolo che un periodo di freddo prolungato ne danneggi le foglie, gli agricoltori allagano i campi fino al di sopra degli arbusti. Gelando, l'acqua crea uno strato di ghiaccio a zero gradi che protegge le piante dalle gelate più intense. La fioritura del cranberry va dal tardo giugno a inizio luglio.

Il cranberry viene raccolto da metà settembre a inizio novembre in due diversi modi. Il primo, la raccolta a secco, prevede l'uso di macchine simili a mietitrici i cui rastrelli staccano delicatamente le bacche che vengono convogliate su un nastro trasportatore e quindi raccolte in un contenitore. Nel caso della raccolta bagnata, invece, i campi vengono inondati



fino a un'altezza di circa 45 cm, facendoli assomigliare a fiumi rossi. Un di-

positivo collocato su pontoni galleggianti provoca un vortice che stacca i frutti, successivamente aspirati in un contenitore.

In cucina il cranberry, in vendita da ottobre a dicembre, può essere utilizzato tra l'altro come contorno di piatti di pollame e selvaggina nonché per la preparazione di dolci cotti al forno. I succhi di cranberry si prestano in particolare per la preparazione di squisiti cocktail. Dal 1984 studi condotti su scala internazionale dimostrano l'effetto positivo del cranberry sulla salute. Questa bacca contiene infatti numerose sostanze che esplicano un'azione positiva sull'organismo. Le vitamine, come ad esempio la vitamina C, rafforzano il sistema immunitario e contribuiscono a prevenire le malattie da raffreddamento, mentre il tannino può esercitare un effetto positivo sulla vescica e le vie urinarie.





 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



Col de Salici

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

IL GASTRONOMO SPUTASENLENZE

QUALCHE APPUNTO SULLA NOUVELLE CUISINE

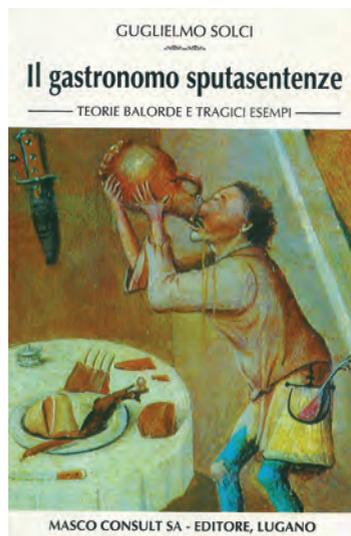
**BISOGNA SPESSO EVITARE
DI SEGUIRE I CONSIGLI
DI "CHI SE NE INTENDE"**

**NON DIMENTICARE LA REGOLA:
«È BUONO CIÒ CHE PIACE»**

**MANGIAR BENE NON SIGNIFICA
SEGUIRE LE MODE**

Una volta - diciamo migliaia di anni fa - mangiare era una faccenda piuttosto semplice: si man-

dava giù quel che capitava e se lo stomaco non lo rimetteva si pensava di aver mangiato bene e di aver reso un favore al proprio fisico e alla propria salute. Va detto che tutto allora era piuttosto "nature": si viveva in caverne e i nostri progenitori non avevano molte pretese. Con il cosiddetto progresso le comodità della vita quotidiana aumentarono, migliorò anche la cucina e assieme ad essa il nostro piacere di sedersi a tavola. Non sapendo ciò che ci riserverà il futuro, possiamo anzi dire che nel mangiare abbiamo raggiunto una qualità e varietà il più possibile vicina alla perfezione.



Occorre però rassegnarsi al fatto che la cucina veramente genuina del tipo "come natura dà, il cuoco presenta" ha alquanto sofferto. Anche mangiando in casa, tutto ciò che ci viene ammannito esce da scatolette, da confezioni surgelate, da allevamenti intensivi e ultrarapidi, da coltivazioni forzate. Oltre tutto in casa, è ormai assodato, si mangia in qualche modo: mancanza di tempo per cucinare, moglie a dieta stretta (che viene imposta anche agli altri famigliari) donne di casa che con l'educazione di oggi sono portate ad odiare i fornelli.

A questo punto bisogna arrendersi al fatto che per mangiare bene, o almeno per avere l'impressione di esserci riusciti, occorre andare al ristorante. Ma anche qui le difficoltà sono molte. Purtroppo la colpa va fatta ricadere come al solito sui cosiddetti "intenditori" che, con le loro teorie, rendono tutto maledettamente difficile tanto che molte volte non si sa più che pesci pigliare e si ha sempre il timore di sbagliare.

Tutto è forse iniziato con la descrizione dei banchetti offerti dal



IL GASTRONOMO SPUTASENLENZE



buon vecchio Trimalcione raccontati da Petronio Arbitro nel "Satyricon". Più tardi sono nati i filosofi della gastronomia tipo Brillat-Savarin. Da allora la gastronomia è diventata un'arte più che una scienza e i cuochi, questi grandi benemeriti, hanno cominciato a doversela vedere non solo con commensali più o meno affamati, ma con critici ed esteti.

Si è cominciato a non dare più retta al saggio proverbio che ammoniva: "non è buono ciò che è buono ma lo è soltanto ciò che piace" e si è lasciato campo libero ai rigogliosi e indistruttibili "maestri della buona tavola". Si tratta di tipi che, almeno si direbbe, passano la loro vita a cercare il ristorante migliore, quello dove si è maestri nel preparare certi piatti. Purtroppo non fanno queste faticacce soltanto per riempire il loro stomaco ma per riempire la nostra testa con descrizioni formidabili, consigli da amici e suggerimenti da non dimenticare.

Voi siete un tipo perfettamente normale, che si lascia andare ai piaceri della buona tavola di tanto in tanto, avete abbastanza fiuto da distinguere un tartufo d'Alba da una patata americana, abbastanza coraggio da preferire

re qualche volta un piatto di lenticchie a una tartina di caviale, e magari vi va di più un bicchiere di Lambrusco che una qualsiasi "cola". Avete insomma dei gusti precisi e assolutamente normali. Se trovate sulla vostra strada uno di questi Brillat-Savarin, correte il rischio di vedere andare in frantumi i pilastri della vostra saggezza gastronomica.

Questi grandi critici della cucina si dividono in due gruppi: i critici puri, che si limitano a tutto criticare, a disquisire di tutto, a sputare sentenze a destra e a manca e i critici pratici che si vantano, per nostra sfortuna, di sapere anche cucinare. Questi ultimi sono nettamente i più pericolosi, perché vi impongono quasi sempre di assaggiare quelli che loro chiamano squisiti manicaretti. Dopo essere stati vittima di un loro pasto si rimpiange non di aver avuto come anfitrione Lucrezia Borgia. Questa squisita dama aveva almeno il buon gusto di non chiedere ai suoi avvelenati se la minestra era piaciuta e se il cinghiale era cotto al punto giusto.

Infatti il maggior difetto di questo tipo di critico è quello di esigere dai suoi invitati lodi a valanga. Buttando-

vi addosso uno sguardo impietoso vi scrutano mentre mangiate, non vi lasciano la minima possibilità di gettare sotto il tavolo le nefandezze servite, e tra un amaro boccone e l'altro, nel timore del peggio, dovete anche complimentarvi con il diabolico cuoco.

Sono costoro anche tipi che amano esibirsi in pubblico, per lo più accompagnati da un onesto chef che sotto le loro direttive sta preparando qualche specialità. La loro apparizione è puramente dispersiva e confusionaria e stonano tra i fornelli come un'acciuga salata nel mezzo di uno strudel. A volte impazziscono improvvisamente, illusi di avere scoperto, in uno sperduto angolo della Bassa Padana, un ristorante dove si mangia ancora come Dio comanda. A volte sarà anche vero, ma una persona con la testa sulle spalle dovrebbe sempre diffidare delle trattorie finalmente campagnole.

Ma la dote (si fa per dire) di questi "esteti" è la facilità con cui cambiano opinione. Un giorno sono sostenitori della "nouvelle cuisine" e allora vi impongono manicaretti ridicoli fatti con un pisello bollito, mezza punta di asparago, e un pezzettino (salato) di kiwi. Il giorno dopo tessono gli elogi alle salse francesi della "belle époque". Hanno dimenticato che la virtù sta nel mezzo e cercano di trascinarvi con loro lungo la strada di una tragica follia. Non date loro ascolto, anche se affermano di essere i soli esseri al mondo capaci di scoprire il ristorante dove si mangia bene. Naturalmente si ritengono giudici infallibili, assoluti e inappellabili. Se parlate della guida Michelin si mettono a sghignazzare amaramente, se citate Gault Millau li vedrete contorcersi come se avessero spaventosi crampi alle budella. State tranquilli, soltanto loro sanno dove si mangia bene.

A questo punto, citati sia pur sommariamente i pericoli cui va in-

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

contro una persona normale che cerca di mangiare bene e soprattutto tranquillamente, bisognerebbe anche essere in grado di dare sicuri consigli per aggirare lo scoglio di questo pericolo.

Ecco qui: seguite i vostri gusti (e magari i consigli del vostro medico), tenete sempre presente che una buona cucina si accompagna anche ad un buon servizio e alla pulizia. Se poi avete qualche dubbio, se volete approfondire certe vostre conoscenze o chiarire certe perplessità, crediamo proprio che consultare l'Artusi o magari il Carnacina sia la cosa migliore da farsi. Diffidate sempre dai "profeti". Si tratta di piccoli dittatori da strapazzo, autoritari, presuntuosi e falsi.

Capita però a tutti, almeno una volta, di lasciarsi un poco andare, il che non è certo una tragedia. A me è capitato spesso senza che la coscienza mi tormentasse eccessivamente. Del resto, come diceva Oscar Wilde, quando in punto di morte si tirano le somme della propria esistenza gli unici peccati dei quali ci si pente sono quelli che, purtroppo, non si sono commessi. Così ho voluto anch'io percorrere i tanto decantati sentieri della cosiddetta nouvelle cuisine. Devo ammettere che per me, mantovano di nascita e abituato da sempre ai familiari profumi dei tortelli di zucca, dei cotechini, delle tagliatelle e dello stracotto alla birra, la decisione è stata, se non tragica, abbastanza combattuta.

La "nouvelle cuisine" per diversi anni è stata un fenomeno alla moda, anche se nessuno, tutto sommato, sa esattamente spiegare cosa significhi. Pare che si tratti di un'alimentazione leggera, sana, con ricerca di sapori genuini, senza spezie, salse o intingoli. Qualcosa di rivoluzionario, tendente a cancellare ricette che hanno secoli di storia, sapori radicati in noi e trasmessi assieme al sangue, ma che oggi vengono giudicati, se non dannosi, al-



meno superati. I suoi profeti sentenziano che si tratta di adattare la cucina ai nostri tempi; che alzandoci da tavola occorre sentirsi leggeri; che le portate debbono essere estremamente varie, ben dosate ed elegantemente presentate. Lo abbiamo più volte detto.

Attratto da questi miraggi e suggestionato dai poetici racconti di molti celebri gastronomi, ho dunque voluto anch'io correre questa esperienza. Amici informatissimi e sostenitori esasperati di questa voga non mi hanno lesinato consigli. Così, armato di indirizzi "si-tratta-di-santuari-della-cucina" da loro ritenuti preziosissimi, mi sono avviato alla volta di questi templi, per conoscere finalmente dal vivo la "nouvelle cuisine". Nel varcare la soglia del primo, sito in un vecchio palazzo patrizio di Firenze, mi sentivo un poco come Giuliano l'Apostata quando stava per tradire la sua vecchia fede, ma, nello stesso tempo, ribollivano in me gli entusiasmi che spinsero ai suoi tempi l'esploratore Livingstone a girare su e giù per l'Africa sconosciuta.

Devo dire che il primo impatto fu nettamente favorevole: locale elegante,

di gusto, tovaglie di Fiandra, fini cristallerie, stupende porcellane. Personale all'altezza. Il tutto, se si vuole, giustificato dal costo del coperto, con il quale una famiglia media potrebbe pagarsi un buon pranzetto (primo, secondo, contorni, dolci e bevande) in una normale trattoria. Con regale condiscendenza mi trovano un posto anche se, mi dicono, sono stato così sventato da non prenotare con un mese d'anticipo. ("Ma si sa, questi forestieri sono un po' balzani"). Forse ha fatto buona impressione il fatto che fossi vestito di scuro e portassi anche la cravatta.

Il menu, in caratteri gotici, è enorme, nel senso che il prezioso cartone su cui è stampato ha le misure di un campo da rugby. Le possibilità di scelta sono due: lista che prevede l'assaggio di tutte le specialità della casa e lista che prevede le stesse specialità in misura un poco più abbondante. Scelgo la prima versione. Il sommelier consiglia un vino rosato del Trentino-Alto Adige, visto che gli "assaggi" comprendono un poco di tutto, dal pesce alla carne, dalla pasta alle verdure.

*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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

IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

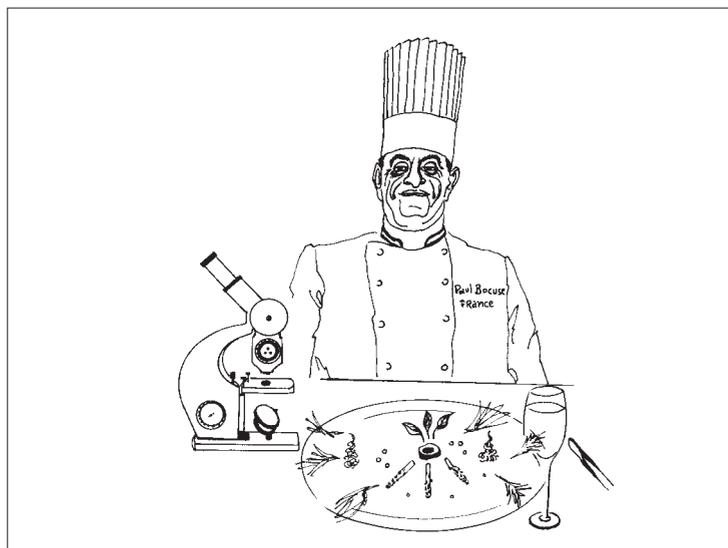
La prima portata prevede uno scampo (mm 8,5) con una delicatissima verdura frullata (g 2,37). Pare che sia squisita, ma forse sotto gli occhi del rigido maître mi sento un poco imbarazzato e così metto in bocca il boccone, pardon la portata, in modo forse disattento e, senza volerlo, lo ingoio. Peccato per la sua squisitezza: a me lascia in bocca soltanto lo stesso sapore di una qualsiasi compressa farmaceutica.

Le circa ottomila mini portate si susseguono in modo impeccabile, accompagnate dalla descrizione affettuosa del cameriere. Come in sogno afferro: "Purea di melanzane, pappardelle al cioccolato, salmone fresco al vapore, macedonia di verdura, sorbetto veneziano XVIII secolo, cacciagione" (un quarto di coscia di passerotto) ed altre leccornie del genere.

Mi guardo attorno: per alcuni commensali è come se partecipassero a un rito. Sospiri di soddisfazione sottolineano la raffinatezza della cucina. Una sorta di estasi li pervade. Loro sanno di trovarsi in un tempio-della-nuova-cucina. Poco soddisfatti invece, un gruppo di turisti stranieri che da un ristorante italiano si attendevano ben altro, magari il solito piattaccio di pasta al ragù e che, poveretti, non si rendono invece conto della fortuna che è loro capitata.

La richiesta di un digestivo a fine pasto fa sobbalzare il maître: convinto del suo ruolo di profeta, non capisce come si possano "uccidere" soavi sapori con simili bevande. Dalla grappa ripiegherei magari anche su un più aristocratico Porto, ma mi rendo conto che non è il caso. Sarebbe comunque un sacrilegio.

Il conto è all'altezza del pasto: un mezzo stipendio normale. Forse comprende una quota per creare un fondo di aiuto ai poveri missionari della "nouvelle cuisine" in lotta contro gli



adoratori del ragù, dell'amatriciana e dei tortellini.

Di notte ho un poco di bruciori di stomaco ma sarà sicuramente colpa delle mie mucose ormai rovinate da anni di volgare cucina. Comunque non voglio lasciarmi abbattere dalle prime difficoltà e decido di continuare la mia esplorazione gastronomica. Passerò per ignorante, per uno che di cucina non capisce niente, per un gretto conservatore, ma, alla fine del mio giro, mi sono sentito molto deluso. Una vecchia zia, taccagna, bigotta e con la propensione, culinarmente parlando, ai digiuni di quaresima, avrebbe saputo fare altrettanto.

Tutto sommato, anche se sostengo cose non giuste, ho pur il diritto di dire la mia, non fosse altro per il fatto che da qualche decennio mangio, più o meno regolarmente, due volte al giorno e, insomma, una certa praticaccia me la sono fatta. Hanno ribattuto che, invece, non capisco proprio niente e che tipi come me, di fronte a certe cose sublimi, debbono solo mangiare ed approvare. Come quei poveri cristi che affollano gli auditori Rai per

Domenica In e che, a comando, debbono applaudire il melenso presentatore.

A parte molti distributori di stelle, forchette, berretti da cuoco delle rubriche gastronomiche, e che stravedono per questi piattini insipidi ma, come dicono loro, "estetici", ci sono anche altre cose che mi danno fastidio. Tanto per fare un esempio: la sproporzione tra piatti (e posate) ed i "manicaretti". Per portate così minuscole occorrerebbero servizi tipo bambole. Da un punto di vista pratico intendo. Mi è capitato di essere alle prese con un piatto di punte di asparagi primavera. Si trattava di sette minuscoli affarini, artisticamente distribuiti al centro del piatto, di un bel verde. Per infilarli con la forchetta sarebbe occorsa la mira di Guglielmo Tell. Pensai, dopo qualche disastroso tentativo, di usare la forchetta a mo' di cucchiaino. Peggio che andar di notte, quei minuscoli così passavano tra i rebbi della posata. Riuscii a mangiarli usando, di nascosto, il cucchiaino per il dessert.

Sono decine d'anni che si parla di nouvelle cuisine e continuo a doman-

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



una clientela danarosa e che li frequenta spesso solo perché fa molto "in".

Resta il fatto che dopo le mie esperienze, piuttosto frastornato e tormentato da simili atroci dubbi, ho cercato di chiarirmi le idee con un test tutto particolare: mangiare un piatto popolare, pesante, sconsigliato anche dal più tollerante dei dietologi. Fagioli, ventresca di tonno, cipolla tagliata fine, olio, sale, pepe. Mi dicevo: "ecco, la grazia della nouvelle cuisine mi ha toccato. Sputerò disgustato questa robbaccia e farò atto di contrizione". Invece me lo sono gustato fino all'ultimo fagiolo. Profeti della nouvelle cuisine, lapidatemi pure. Sono un miscredente.

Le tragiche vicende che seguono ne "Il Gastronomo sputasentenze" - di Guglielmo Solci ed edito da Masco Consult di Lugano, da dove è tratto questo capitolo - continueranno sulle prossime edizioni di "Ticino Magazine".

darmi: perché voler "inventare" a tutti i costi creando atroci accoppiamenti di sapore? Forse sarebbe bastato rendere più "leggere" le vecchie ricette.

Questo nuovo modo di cucinare è praticamente soltanto una moda: ed una moda molto costosa che ha trovato la sua sede in ristoranti eleganti con



GERARDO CESARI CONOSCIUTO PER I VINI DELLA VALPOLICELLA

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è a tutti gli effetti sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già negli anni Settanta infatti l'Amarone Cesari è stato fra i primi Valpolicella ad arrivare nei cinque continenti grazie allo spirito imprenditoriale di Franco Cesari. A Cavaion Veronese l'azienda produce 1,6 milioni di bottiglie, suddivise fra le linee top e classica, che vengono esportate in 44 Paesi nel mondo.

Nonostante i numeri, l'azienda ha saputo mantenere una conduzione familiare, anche se negli anni alla famiglia Cesari si sono affiancati nuovi soci (30 anni fa la famiglia Corvi, 15 anni fa la famiglia Materossi). Oggi sono quindi tre famiglie a decidere, non più una, ma lo spirito è rimasto lo stesso di sempre.

Numerosi sono i riconoscimenti conquistati dai vini Gerardo Cesari nei concorsi internazionali. Tra gli ultimi in ordine di tempo anche il riconoscimento quale "Miglior Cantina Italiana dell'anno" all'International Wine & Spirit Competition di Londra. Tra i vini dell'azienda veneta tra i prodotti premiati figurano spesso il "Bosan Amarone della Valpolicella



I graticci sui quali l'uva viene messa ad appassire prima di essere vinificata per ottenere l'Amarone.

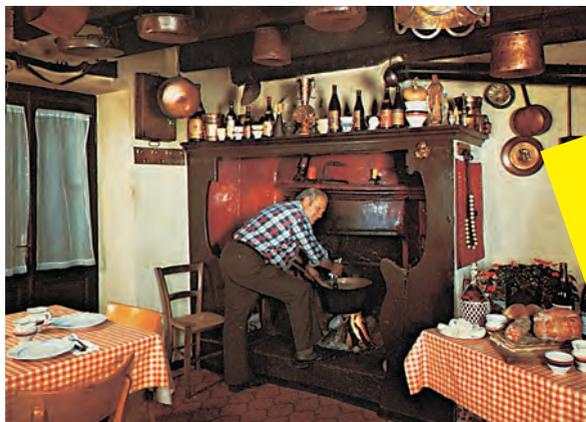
doc", "Il Bosco Amarone della Valpolicella Classico doc" e l'"Amarone del-

la Valpolicella Classico doc". Anche l'ultimo nato della casa, il "Jèma", Corvina in purezza, conquista sempre più consensi in Italia e all'estero.

In settanta anni la Gerardo Cesari ha messo a punto un sistema all'avanguardia per il controllo in vigneto e in cantina per garantire la sicurezza al consumatore, ma già sono al passo con gli obiettivi per il futuro. Il primo è evitare lo spreco di risorse naturali e, attraverso attente analisi, verificare possibili riutilizzi o riciccoli di energia e materiali. L'innovazione di processo si unisce quindi al rispetto dell'ambiente, migliorando da un lato il prodotto e risparmiando risorse energetiche dall'altro.



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**

Vinoteca



Ticino | Italia | Francia | Mondo Whisky | Degustazioni

Il Vin 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

TENUTA SAN GUIDO

IL "GUIDALBERTO" GRANDE ROSSO DI TOSCANA DA UVE CABERNET E MERLOT

<i>Nome del vino</i>	Guidalberto - Tenuta San Guido Toscana IGT
<i>Annata</i>	2014
<i>Vitigno</i>	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
<i>Zona di provenienza</i>	Dalla Tenuta San Guido, a Bolgheri, dove nasce anche il Sassicaia; vigneti a un'altitudine compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/Sud-Ovest.
<i>Vinificazione</i>	Pressatura e diraspatura molto delicata; fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata a 30° - 31° C (senza aggiunta di lieviti esterni), con macerazioni delle uve per circa 12-14 giorni per il Merlot e di 9-10 giorni per il Cabernet Sauvignon; a fermentazione malolattica ultimata il vino viene messo in barrique di rovere francese, e in piccola parte americano, dove viene affinato per un periodo di 15 mesi, poi affinato in vetro
<i>Gradazione alcolica</i>	13 % Vol.
<i>Colore</i>	Rosso rubino brillante
<i>Profumo</i>	Note di frutti di bosco con sentori caldi di caffè e di macchia mediterranea
<i>Sapore</i>	Pieno e potente con tannini vivi e lungo finale
<i>Conservazione</i>	Ben oltre i cinque anni
<i>Abbinamenti</i>	Carni arrosto e in umido, formaggi stagionati
<i>Temperatura di servizio</i>	18°C
<i>Prezzo</i>	fr. 32,50.- / bottiglia da 75 cl.



Importatore in Svizzera e distributore:

BINDELLA Viticoltura-Commercio Vini SA

Strada di Furnas 3 - 6915 Pambio-Noranco

tel 091 994 15 41

info@bindellavini.ch - www.bindella.ch



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

A CASA CROCI SI PROPONE LA MEMORIA RURALE DI MEZZANA

Mezzana, memoria rurale del Mendrisiotto, un'area di verde o meglio di verdi, quello dei prati, delle vigne, degli orti e dei giardini, testimoni di una tradizione contadina che però ha saputo adeguarsi al trascorrere del tempo. L'odierno Centro professionale del verde, nonché 'Azienda agraria cantonale', ha da poco festeggiato i 100 anni, un evento che la mostra presso Casa Croci intende ricordare risalendo ai secoli in cui le nostre terre più pregiate appartenevano a nobili casati lombardi. Negli scenografici spazi di Casa Croci, che da anni ospita regolarmente allestimenti espositivi che raccontano il Mendrisiotto nella sua evoluzione storica, culturale ed economica, sono illustrati gli eventi più significativi del processo di trasformazione del "tenimento di Santa Cristina", nome assunto dalla tenuta dopo l'acquisto della regina Savoia, in istituto agricolo fino all'attuale realtà scolastica e aziendale. Come per le precedenti mostre storiche realizzate a Casa Croci, i contenuti dei singoli piani dell'edificio corrispondono alle tematiche dei contributi del quaderno. Le due salette a pianterreno ripercorrono l'avvicinarsi delle stagioni e



il lavoro nei campi, la fisionomia del paesaggio con le sue strutture nobili e rustiche e con le sue colture soprattutto arboree, l'avvicinarsi di nobili proprietari fino all'acquisto della tenuta da parte del benemerito cittadino chiassese Pietro Chiesa che ne farà dono al Cantone affinché venga istituita la scuola agraria. La sua storia occupa gli spazi del primo piano, con particolare attenzione per il padre della cattedra ambulante di agricoltura e primo direttore dell'istituto, Alderige Fantuzzi. E tutto ciò che riguarda Mezzana,

con fotografie d'epoca e articoli di riviste e pubblicazioni scientifiche, è ampiamente documentato dal totem preparato dalla RSI appositamente per l'esposizione. Al piano superiore conclude il percorso uno sguardo all'attualità e all'odierno significato di un istituto agrario.

I molteplici aspetti ricordati trovano voce nei testi di Stefania Bianchi, Marco Fantuzzi, Marco Marcacci, Pierangelo Casanova e Daniele Maffei, che rispettivamente propongono la storia della masseria fino alla nascita dell'istituto, un ritratto del suo primo direttore, le vicende che hanno portato all'istituzione di una scuola agraria e la storia della stessa, la realtà odierna dell'istituto e delle sue prospettive.

La mostra rimane allestita presso Casa Croci Mendrisio (in Piazzale Municipio) fino al 18 dicembre e si può visitare gratuitamente nei giorni da martedì a venerdì tra le 14.00 e le 17.00, sabato dalle 14.00 alle 18.00, domenica, lunedì e festivi chiuso.



«SAREI MORTA DA 15 ANNI...»

... POI QUALCUNO MI HA DONATO IL FEGATO DOPO LA SUA MORTE ED È GRAZIE A QUESTO GESTO CHE SONO ANCORA VIVA. »»

Senza questa donazione d'organo, avvenuta nel maggio 1998, Liz S. sarebbe morta. Ma non tutti hanno questa fortuna: le donazioni di organi sono ancora troppo poche. Aiutaci a cambiare le cose!

→ Tessera di donatore: 0800 570 234 (gratis)

→ www.swisstransplant.org

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi

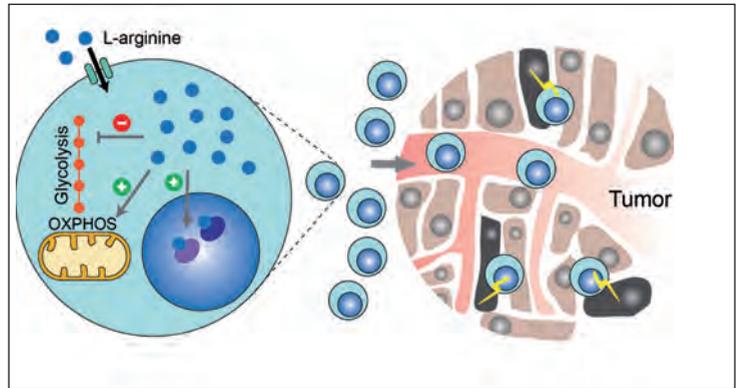


SCOPERTA DELL'IRB BELLINZONA

L'ASSUNZIONE DI ARGININA PUÒ MIGLIORARE LA RISPOSTA IMMUNITARIA CONTRO IL CANCRO

Uno studio condotto da ricercatori dell'Istituto di Ricerca in Biomedicina (IRB, Università della Svizzera italiana), illustra come l'assunzione di un particolare aminoacido, la L-arginina, possa incrementare l'attività di un particolare tipo di cellule immunitarie, le cellule T. Quando i livelli di L-arginina aumentano, il metabolismo di queste cellule si riorganizza e le cellule sopravvivono più a lungo e sono più efficaci nel combattere i tumori. Lo studio, pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica "Cell", apre quindi nuovi scenari per potenziare le terapie cellulari contro il cancro.

Le cellule T giocano un ruolo fondamentale nella difesa immunitaria contro virus, batteri e cellule cancerogene. Un obiettivo a lungo ricercato dagli immunologi è quello di aumentare l'attività e l'efficacia delle cellule T per modulare la risposta immunitaria. Per esplorare la possibilità che l'attività delle cellule T possa essere regolata da elementi della nostra dieta, i ricercatori



L'insero di una cellula T (in blu) mostra come l'influsso di L-arginina influenzi le vie metaboliche agendo su recettori nucleari che conferiscono alle cellule T una maggiore capacità di sopravvivenza. Quando queste cellule T mostrano un'augmentata capacità di penetrare nel tessuto e uccidere le cellule tumorali.

ri hanno sistematicamente analizzato le fluttuazioni delle vie metaboliche nelle cellule T durante il processo di attivazione. Per svolgere queste analisi Roger Geiger, ricercatore nel gruppo di laboratorio diretto da Antonio Lanzavecchia all'IRB, ha iniziato una collaborazione con i gruppi di ricerca di Nicola Zamboni (ETH Zürich) e di Matthias Mann (Max Planck Institute, München), entrambi specializzati nelle tecnologie di spettrometria di massa per l'analisi di centinaia di metaboliti e migliaia di proteine cellulari. Grazie all'analisi ad alta risoluzione, il metabolismo dell'L-arginina è stato identificato come un potenziale punto d'intervento terapeutico. Questa possibilità è stata esaminata nel laboratorio diretto da Federica Sallusto all'IRB, portando successivamente alla scoperta che, quando somministrato per via orale, l'L-arginina conferisce alle cellule T una capacità di sopravvivenza maggiore e una migliore efficacia contro i tumori. Per comprendere il meccanismo molecolare, Roger Geiger ha poi collaborato con il gruppo

diretto da Paola Picotti (ETH Zürich) che ha sviluppato un metodo per l'identificazione delle proteine che interagiscono con i metaboliti. Usando questo approccio i ricercatori hanno identificato tre proteine che reagiscono ad un incrementato livello di L-arginina e riprogrammano le cellule T, aumentandone la sopravvivenza e l'efficacia anti-tumorale.

L'Istituto di Ricerca in Biomedicina (IRB), fondato nel 2000 a Bellinzona, è stato affiliato all'Università della Svizzera italiana (USI) nel 2010. Finanziato da istituzioni private e pubbliche e da finanziamenti competitivi, attualmente l'IRB conta undici gruppi di ricerca e 110 ricercatori impegnati nello studio dei meccanismi di difesa dell'organismo contro infezioni, tumori e malattie degenerative. Con quasi 500 pubblicazioni nelle principali riviste scientifiche, l'IRB gode di fama internazionale quale centro di eccellenza per l'immunologia e la biologia cellulare.

ENTE OSPEDALIERO CANTONALE TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA PER IL TRATTAMENTO DELLE MALATTIE TIROIDEE

Il Centro Diagnosi e Terapia delle malattie tiroidee dell'Ente Ospedaliero Cantonale (EOC) si è dotato di una tecnologia d'avanguardia che impiega ultrasuoni focalizzati per trattare i noduli tiroidei benigni. La nuova tecnologia consente il trattamento di queste patologie senza ricorrere a un intervento chirurgico e in regime ambulatoriale. Denominata High Intensity Focused Ultrasound (HIFU), è una tecnologia recentemente sviluppata che impiega ultrasuoni focalizzati.

Negli ultimi anni, molti centri specializzati sulle malattie tiroidee hanno sviluppato varie tecniche mirate a ridurre le dimensioni di un nodulo benigno allo scopo di evitare l'intervento chirurgico. La tecnologia HIFU, contrariamente alla maggior parte del-

le altre tecniche, non ricorre nemmeno all'uso invasivo di aghi, ma utilizza esclusivamente gli ultrasuoni. Si tratta di ultrasuoni utilizzati nella routine diagnostica per l'ecografia dei vari organi, innocui per i tessuti umani, come lo sono, ad esempio, le ecografie durante la gravidanza. Non si tratta di una terapia invasiva in quanto la sonda HIFU è semplicemente appoggiata al collo del paziente.

L'HIFU sfrutta i principi di base della ultrasonografia in medicina e, attraverso un sistema complesso, permette di focalizzare ultrasuoni ad elevata intensità per produrre calore in una specifica area del nodulo. Gli ultrasuoni sono convogliati con una precisione estrema sui noduli tiroidei, "bruciando" il tessuto dall'interno con un processo detto di "termoablazio-

ne". L'obiettivo è quello di ridurre le dimensioni della formazione nodulare e arginare la produzione ormonale eccessiva. La procedura di HIFU è praticata nell'ambulatorio di Lugano, dura da 30 minuti a un'ora e al termine è possibile riprendere immediatamente le proprie attività.

Le malattie tiroidee colpiscono ogni anno migliaia di persone in Svizzera e, in particolare, i tumori endocrini più frequenti sono proprio quelli della tiroide. Fortunatamente, le malattie della tiroide (compresi i tumori) sono, di solito, completamente curabili a condizione che la diagnosi e la terapia siano ottimali.

BISOLVON

LE PASTIGLIE GOMMOSE AMBROXOL AIUTANO A LENIRE LA TOSSE GRASSA



La tosse non è quasi mai una malattia a sé, bensì un sintomo concomitante. L'espulsione forzata dell'aria libera le vie respiratorie da secrezioni e sostanze nocive. Ma a volte la tosse non riesce a rimuovere completamente il muco bronchiale denso. Ecco dove l'impiego di un medicinale può essere d'aiuto. Bisolvon Ambroxol scioglie e fluidifica il muco bronchiale denso, stimola il trasporto delle secrezioni e ne favorisce l'espulsione. Respirare diventa subito più facile e lo stimolo a tossire è attenuato. Il principio attivo di Ambroxol è sviluppato dalla vasicina, un elemento contenuto nella *Justicia adhatoda* che da millenni è utilizzata nella medicina ayurvedica come mucolitico e calmante della tosse. Le pastiglie gommose Bisolvon Ambroxol per la tosse da raffredda-

mento con catarro denso hanno un sapore all'aroma di menta piperita, sono prive di zucchero, lattosio e glutine e adatte sia ai ragazzi che agli adulti. In caso di problemi prolungati, febbre ed emottisi bisogna però consultare immediatamente un medico. Le pastiglie gommose sono disponibili nelle farmacie e drogherie.

Per la tosse da raffreddamento sono disponibili i seguenti prodotti degli "esperti della tosse" Bisolvon: 'Bromhexin' sciroppo al gusto di ciliegia, 'Bromhexin Kids' sciroppo al gusto fragola, 'Dextromethorphan' sciroppo al gusto albicocca, 'Bromhexin' pastiglie gommose al gusto limone, 'Ambroxol retard' capsule (1 capsula allevia la tosse per tutto il giorno).

GRANUFINK

PER PROBLEMI ALLA PROSTATA

UN PREPARATO CON ESTRATTO DI ZUCCA

I rappresentanti del "sesso forte" non parlano volentieri dei problemi alla prostata. L'argomento continua a essere tabù, sebbene per circa la metà degli uomini ultraquarantenni la qualità della vita sia influenzata da problemi alle basse vie urinarie. Nella maggior parte dei casi ciò è causato da un ingrossamento benigno della prostata (iperplasia prostatica benigna, IPB o BPH). Gli uomini affetti soffrono di una maggiore frequenza di minzione, stimolo continuo (soprattutto di notte), difficoltà a iniziare la minzione, interruzioni del flusso urinario, incontinenza notturna o svuotamento incompleto della vescica a causa di flusso urinario debole.

Granufink Prosta forte, con la sua formulazione di principi attivi, è specificamente pensato per gli uomini

con iperplasia prostatica e vescica iperattiva. Per il trattamento dei problemi

durante la minzione l'estratto di zucca Uromedic, coltivata specificamente per tale preparazione, si è dimostrato particolarmente efficace. Ogni capsula di Granufink Prosta forte contiene 500 mg di questa sostanza, combinati con un'alta concentrazione di fitosteroli delta-7, che regolano lo stimolo urinario. Questa combinazione ha un effetto normalizzante sull'intero sistema di vescica e prostata. Con un'assunzione regolare si ha una significativa riduzione dei sintomi come il frequente stimolo urinario, la sensazione di non riuscire a svuotare completamente la vescica, le frequenti minzioni notturne ecc. Già dopo 4 settimane di assunzione i pazienti confermano il miglioramento della propria qualità della vita. Il preparato deve essere utilizzato solo dopo diagnosi medica che escluda patologie gravi. È disponibile in farmacia e drogheria in confezioni da 40 e da 80 capsule.





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

FONDAZIONE SVIZZERA MADAGASCAR **GRANDI REALIZZAZIONI GRAZIE A MASCIA CANTONI CHE CEDE IL TESTIMONE**

Il 2016 ha registrato per la FSM (Fondazione Svizzera Madagascar) un importante cambiamento al vertice. Infatti, dopo 14 anni, Mascia Cantoni ha deciso di dare spazio a forze più giovani e di lasciare la presidenza della FSM nelle mani sicure di Simonetta Perucchi Borsa, avvocato a Lugano che, certamente continuerà con vigore nell'attività umanitaria che la Fondazione svolge con successo da 24 anni sull'isola di Nosy Be, al nord-ovest della Grande Terre. Mascia Cantoni, nominata nel 2014 dal governo malgascio Cavaliere dell'Ordine Nazionale della Repubblica del Madagascar, continuerà a seguire i progetti della FSM in qualità di presidente onoraria. La nuova presidente potrà anche contare sull'aiuto indispensabile dell'ing. Fiorenzo Melera, pure nominato Cavaliere dell'Ordine Nazionale della Repubblica del Madagascar e delegato permanente in loco da ormai quasi 20 anni.

Per chi non conoscesse ancora la FSM è bene ricordare che la stessa è presente in Madagascar dal 1993. Apartitica, aconfessionale e senza sco-



Mascia Cantoni (a destra) con la nuova presidente della Fondation Suisse Madagascar Simonetta Perucchi Borsa.

po di lucro, riconosciuta dallo Stato malgascio grazie ad un "Accord de siège" e dalla Confederazione elvetica svolge la sua attività umanitaria con

interventi mirati nel settore sanitario, in quello sociale ed educativo. Suo scopo primario è quello di intervenire sul tessuto locale senza nulla imporre e senza intermediari ma soprattutto di essere all'ascolto dei reali bisogni della popolazione; bisogni primari che a quelle latitudine sono da sempre l'igiene, la salute e l'istruzione.

Dopo il grande impegno per il progetto "Acqua potabile per tutti" con la costruzione di 21 acquedotti gravitazionali sull'isola di Nosy Be, che ha permesso l'accesso all'acqua pulita a circa 20 mila persone e consentito una drastica diminuzione della mortalità infantile, la FSM intensifica i suoi sforzi nell'istruzione e nella for-

Un punto di rifornimento del progetto "Acqua per tutti" sull'isola di Nosy Be.



LA FONDAZIONE SVIZZERA MADAGASCAR



*Fiorenzo Melera
delegato permanente della FSM
e il Ministro del Turismo malgascio
nella nuova gerenza
del Centro di formazione.*

mazione professionale per dare la possibilità ai giovani malgasci di diventare adulti responsabili nella propria patria. Questo potrà essere possibile attraverso i seguenti progetti in corso, quale per esempio “Bambini di strada”: si tratta del ricupero, della scolarizzazione e dell’avviamento ad un mestiere degli stessi in collaborazione con due associazioni malgascie, entrambe sulla Grande Terre e che attualmente si occupano di più di 200 bambini. Il progetto “Ancora” raggruppa invece una settantina di asili sull’isola. Lo scopo principale è la formazione costante dei loro insegnanti che per volontà della FSM si sono raggruppati in una associazione (AEM,

Association Ecoles Maternelle). Il progetto conta anche sull’appoggio e il sostegno delle scuole della Svizzera italiana: recentemente la FSM ha organizzato per l’AEM un corso di lingua francese per migliorare l’insegnamento negli asili.

Con “Inth-Nosy Be” la onlus ticinese dà sostegno nella gestione del centro di formazione turistico-alberghiero della stessa FSM, nel 2015 messo a disposizione gratuitamente del Ministero malagasy del Turismo attraverso il suo INTH (Institut National de l’Hôtellerie et du Tourisme). Per essere organizzato al meglio il Centro ha bisogno di aiuti finanziari che, purtroppo, il nuovo gestore, il Ministero del Turismo, non riesce ad ottenere a sufficienza.

Altro intervento importante è il

“Progetto Sanitario” che prevede l’aiuto all’ospedale “Santa Maria dalle Grazie” di Androkaroka (Nosy Be) per gli interventi chirurgici su bambini affetti da piede torto. L’aiuto avviene con la collaborazione di medici svizzeri e internazionali, in particolare per le malformazioni ossee e per corsi di formazione professionale di infermieri e medici malgasci direttamente sul posto. Anche la scorsa estate sono stati operati 4 bambini e 3 adulti.

Tutto questo è stato e sarà ancora possibile grazie unicamente all’appoggio indispensabile di coloro che apprezzano l’attività della FSM e che in tutti questi anni non le hanno fatto mancare il loro sostegno finanziario con piccole o grandi somme. Tra gli importanti finanziatori dei progetti degli scorsi anni anche l’azienda Tamborini Vini di Lamone che con la campagna dal titolo “Un bicchiere di vino per un bicchiere d’acqua potabile”, ha consegnato in un decennio nelle casse della Fondazione, l’importo di 115’000 franchi. Grazie alle dieci cene annuali svolte negli anni presso il ristorante Montalbano a San Pietro di Stabio è stato invece possibile raccogliere circa 89’000 franchi.

*Lezioni presso il
Centro di formazione
turistico-alberghiero*



LA PICCOLA KARL ROCKS SI PRESENTA IN VERSIONE SUV

La sorella di Opel Karl amante dell'avventura ha debuttato allo scorso Salone dell'automobile di Parigi. La nuova piccola avventuriera che per l'occasione si presenta con la definizione "Rocks" ha molti geni tipici di un autentico SUV. Proprio come le auto di dimensioni maggiori, presenta anche tutti i vantaggi solitamente associati a questa classe di veicoli – posizione di seduta rialzata per una migliore visibilità, accesso e uscita dal veicolo facilitati e possibilità di connessione di prima classe. La nuova Karl Rocks inoltre offre tutti i vantaggi pratici della sua sorella gemella Karl: cinque porte, cinque posti, dimensioni compatte e un volume di carico superiore a 1'000 litri.

Solo il design costituisce un netto segno distintivo rispetto ai concorrenti del segmento A, ma anche rispetto alla sorella dal carattere più tranquillo. L'aspetto incisivo è enfatizzato da barre sul tetto di color argento, da robusti paraurti anteriori e posteriori con elementi della protezione sottoscocca (all'anteriore con fendinebbia inclusi) così come da cornici nere degli alloggiamenti ruote e dai cerchi in lega da



15 pollici bicolori. Il look dinamico è ulteriormente accentuato dagli spigoli ascendenti della carrozzeria che riflettono il linguaggio stilistico tipico di Opel proseguendo parallelamente attraverso le maniglie delle porte anteriori e posteriori con un leggero scostamento. La linea slanciata è data dalle nervature sulle porte posteriori che si estendono fino ai marcati gruppi ottici posteriori.

L'altezza libera dal suolo maggiore

di 18 millimetri sottolinea il carattere off-road della nuova venuta. Anche al di fuori delle strade asfaltate e dei sentieri abituali esprime un ottimo comportamento di guida e grazie al suo telaio confortevole supera le irregolarità del terreno in tutta semplicità. Allo stesso tempo la carrozzeria rialzata facilita l'accesso e l'uscita dal veicolo offrendo una migliore visibilità sia nel traffico intenso sia per le vedute panoramiche fuori città.

Oltre alle caratteristiche esterne, Karl Rocks ha da offrire ovviamente anche le sue qualità interne. Le cinque porte consentono un miglior accesso ai sedili anteriori e posteriori. Grazie agli schienali dei sedili posteriori divisibili in rapporto 40:60, il vano di carico può essere ampliato a seconda delle necessità. Con gli schienali completamente abbattuti è possibile usufruire di un volume di carico di 1'013 litri fin sotto al tetto.



G A R A G E

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Auris

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



sosTieni l'economia ticinese

TOYOTA NUOVO COUPÉ HIGH RIDER CROSSOVER DEL SEGMENTO C

Con il suo design incisivo, ispirato alle sfaccettature di un diamante, il nuovo Toyota C-HR (sigla di Coupé High Rider) porta una ventata di novità e dinamismo tra i crossover del segmento C. La vettura di serie è rimasta esteticamente molto simile ai prototipi presentati a Parigi nel 2014 e a Francoforte nel 2015, che suscitavano vivo interesse.

In attesa del lancio previsto per dicembre, Toyota ha lanciato tramite prevendita online la «First Edition». Il modello speciale esclusivo è limitato a 100 esemplari e numerato con una targhetta discreta. La verniciatura bicolore in argento con tetto nero e i vetri laterali oscurati conferiscono alla cinque porte un'immagine inconfondibile e molto mondana, esaltata dai cerchi in lega leggera da 18 pollici nero opaco.

L'abitacolo arioso del C-HR è vestito di pelle nera con finiture blu. Volante riscaldabile, climatizzatore bizona nonché sedili riscaldabili assicurano un ottimo livello di comfort. Oltre all'ambiente lussuoso, i proprietari dell'edizione speciale approfittano an-



che di pratiche funzioni high-tech quali il sistema multimediale Toyota Touch 2 con sistema di navigazione e impianto audio JBL con 9 altoparlanti.

Il Toyota C-HR «First Edition» è motorizzato con la nuova generazione dell'innovativa tecnologia ibrida di Toyota. Il sistema propulsivo, già

montato sulla nuova Prius, eroga 122 CV e consuma in media 3,7 litri di benzina per 100 chilometri. Il modello speciale propone di serie il sistema di sicurezza attiva Toyota Safety Sense, che comprende il sistema pre-collisione con rilevamento pedoni, l'assistenza al mantenimento di corsia, i fari abbaglianti automatici nonché il riconoscimento segnali stradali.

Il prezzo della «First Edition», limitata, riccamente equipaggiata e con vantaggio cliente di 5'500.- franchi, è di franchi 39'990.- e comprende Toyota Free Service per sei anni nonché la garanzia di fabbrica per 3 anni. In aggiunta gli acquirenti beneficeranno di quattro ruote invernali complete con cerchi in lega da 18 pollici.

Il nuovo C-HR sarà disponibile presso i partner ufficiali Toyota a partire da dicembre, con un prezzo di partenza di franchi 24'900.- nella versione «Active».



SUBARU

LA CASA GIAPPONESE HA PRODOTTO 15 MILIONI DI AUTO A TRAZIONE INTEGRALE

La produzione complessiva di autovetture a trazione integrale Subaru ha raggiunto quota 15 milioni. Questo importante traguardo è stato raggiunto nel 44° anno di produzione. La prima auto a quattro ruote motrici Subaru, la Leone 4WD Estate Van, venne prodotta nel settembre del 1972. Da allora la casa giapponese ha continuamente perfezionato la tecnologia delle sue auto a trazione integrale al fine di aumentare al massimo la sicurezza e il piacere di guida. Nel 2015 il 98 per cento di tutte le Subaru vendute in tutto il mondo erano dotate della trazione integrale. Subaru è il numero uno a livello globale, ossia la maggiore casa costruttrice al mondo di vetture a trazione integrale. Oggi sulle strade svizzere circolano oltre 129 mila Subaru a trazione integrale.

L'originale sistema di trazione integrale "Symmetrical AWD" coniuga una motricità superiore a un'eccellente stabilità di guida, grazie soprattutto



all'impiego del motore boxer longitudinale, la cui struttura piatta consente di ottenere un baricentro particolarmente basso. All'albero motore collocato esattamente sulla mezzera della vettura sono collegati il cambio e la catena cinematica principale lungo l'asse

longitudinale della vettura. Dalla catena cinematica quattro semiassi di pressoché pari lunghezza trasmettono la coppia motrice a tutte e quattro le ruote. Questo schema specifico garantisce una distribuzione perfettamente equilibrata dei pesi.

VOLVO - L'ACCATTIVANTE V40 "DYNAMIC EDITION"

La Volvo V40 spicca nella classe compatta di fascia alta con una vasta serie di innovative dotazioni tecnologiche. Dettagli nel design esterno conferiscono inoltre alla versione rielaborata della V40 un look particolare. Il tratto distintivo della «Dynamic Edition» sono i nuovi fari a LED con le imponenti luci diurne nel design «a martello di Thor» e lo spoiler anteriore R-Design. Ma sfoggia anche altre peculiari note di stile negli interni con gli equipaggiamenti come il volante e i pedali sportivi, gli inserti in alluminio e il rivestimento sportivo in pelle e tessuto.

La V40 «Dynamic Edition» è disponibile con i nuovi motori Volvo



Drive-E T2 (benzina, 122 CV) e D2 (diesel, 120 CV). I motori a 4 cilindri puntano al massimo in termini di efficienza e performance, con caratteristiche di guida eccellenti. E anche sul

fronte ambientale, questi nuovi propulsori sono tra i più validi nel panorama della concorrenza. La Volvo V40 «Dynamic Edition» è proposta a 30'900 franchi.

MOTORI

FIAT

LA NUOVA 500S SPORTIVA ANCHE IN VERSIONE CABRIO

La Fiat 500S è la nuova versione sportiva con un look aggressivo. Disponibile in versione berlina o cabrio, la vettura soddisfa un pubblico giovanile alla ricerca di una vettura dalla forte personalità sportiva. La vettura presenta un design, esterno e interno, rinnovato e inconfondibilmente 500, che la rendono accattivante. Non è cresciuta nelle dimensioni, ma offre contenuti più ricchi in termini di tecnologia e di possibilità di personalizzazione.

La nuova Fiat 500S è disponibile in tre versioni (Pop Star, Lounge e 500S), tre motorizzazioni (il benzina 1.2 8V da 69 CV e due 0.9 TwinAir, da 50 CV e 105 CV) e tre cambi (cambio manuale a cinque o sei rapporti e automatico Dualogic). Disponibile sia in versione berlina sia cabrio, la 500S è caratterizzata esteticamente da paraurti dal disegno più sportivo sia all'anteriore, con fendinebbia integrati, sia al posteriore con minigonne e spoiler specifici. Nel look anche i cristalli privacy posteriori, il terminale di scarico cromato, le prese d'aria anteriori "black grained" e la griglia inferiore a nido d'ape. Nuovi sono anche i



cerchi in lega da 15" con finitura "Satin Graphite" e, a richiesta, da 16" con trattamento nero opaco diamantato.

In perfetta sintonia con l'anima sportiva della nuova versione, gli interni della Nuova 500S si contraddistinguono per l'insieme nero di sedili e imperiale, in contrasto con i pannelli porta e i profili delle sedute, disponibili in azzurro, bianco e giallo. A richiesta, interni in pelle con dettagli bianchi o azzurri.

La versione cabrio eredita tutte le caratteristiche vincenti della berlina - dimensioni esterne compatte, abitabilità con 4 posti comodi e motori ec-

cellenti per prestazioni, consumi e rispetto ambientale - arricchendone la silhouette con la capote scorrevole, un vero e proprio oggetto di design. La capote di Fiat 500S Cabrio si contraddistingue per i cinematismi molto raffinati del movimento con comando elettrico e per l'adozione di soluzioni tecniche di grande rifinitura e cura: dal lunotto in vetro al terzo stop incorporato nella capote stessa. Inoltre, mantenendo i laterali della vettura, la 500S Cabrio può essere goduta in qualunque stagione dell'anno.

In Svizzera la nuova Fiat 500S ha prezzi a partire da 16'990 franchi.

L'ALFA ROMEO GIULIA QUADRIFOGLIO BOLIDE DA 510 CV

L'Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio propone motori efficienti e ottimale distribuzione del peso. È dotata di un motore turbo benzina a 6 cilindri, sviluppato in collaborazione con Ferrari, che vanta ben 375 kW (510 CV) di potenza. L'efficienza e la tecnologia innovativa di questo propulsore consentono di raggiungere la velocità di 100 km/h in soli 3,9 secondi. Inoltre, grazie all'utilizzo di materiali particolarmente leggeri come fibra di carbonio, alluminio, lega di alluminio e polimeri, e all'applicazione

di robusti elementi strutturali tra gli assali, è stata ottenuta la perfetta distribuzione del peso di 50:50. L'efficienza dei motori e i materiali high tech utilizzati consentono un rapporto peso-potenza ottimale: ciascun CV deve sopportare meno di tre chilogrammi.



**TOPPITS
TAGLIO A STRAPPO FACILITATO
PER LA PELLICOLA TRASPARENTE**

La pellicola trasparente è indispensabile per ogni casa e garantisce la buona conservazione degli alimenti. La sua utilizzazione può però mettere a dura prova i nervi. Le prime difficoltà si incontrano già all'apertura della confezione. Durante lo svolgimento, la pellicola spesso si stira e allunga talmente tanto che il taglio diventa una vera e propria prova di pazienza. Nel 2014, l'associazione consumatori e "Kassensturz", ha organizzato un test tra un folto pubblico, nel quale ha sottoposto a una prova pratica le pellicole per alimenti più vendute. Nettamente favorite sono risultate le pellicole di Toppits, perché si afferrano, srotolano e tagliano meglio di tutte le altre. Il vincitore del test adesso fa un ulteriore passo avanti per quanto riguarda la praticità e lancia la pellicola Toppits con sistema Easy-Cut. Il nuovo bordo seghettato curvo si adatta perfettamente, sotto il profilo ergonomico, al movimento naturale e permette, con un solo tiro, di strappare in pochissimi secondi e con estrema



praticità la quantità di pellicola desiderata. L'estremità della pellicola è quindi subito pronta per l'utilizzo successivo grazie al pratico sistema di individuazione dell'inizio della pellicola. Grazie alla migliorata superficie di strappo, le confezioni sono semplici da aprire e l'integrato bloccaggio del

rotolo impedisce alla pellicola di fuoriuscire durante lo srotolamento. La pellicola adesiva a tre strati Toppits "Easy Cut" risulta pratica per tutti quanti. È in vendita in tutti i negozi al dettaglio della Svizzera al prezzo indicativo di Fr. 3.20 per la confezione da 30 metri x 32,5 cm di larghezza.

**Thai
Professional Massage**

Lugano

via Antonio Ciseri 4
6900 Lugano

per appuntamento:
tel 076 743 26 01

LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

FINO E A GIUGNO 2017

LUGANO MUSICA - (LAC, LUGANO)

Grande musica classica in una rassegna che presenta orchestre e solisti di fama mondiale in concerti di grande richiamo. Festival di musica prevalentemente classica aperto anche ad altre forme artistiche. A giugno non mancherà l'atteso appuntamento con il Progetto Martha Argerich

FINO 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.

FINO AL 1 GIUGNO 2017

CONCERTI RSI - (LAC, LUGANO)

Nuova stagione sinfonica organizzata da RSI Rete Due in collaborazione con l'Orchestra della Svizzera italiana, 12 concerti dell'orchestra al LAC e 6 concerti all'Auditorio Stelio Molo RSI (OSI in AUDITORIO)

12 E 13 NOVEMBRE

MINERALI e FOSSILI (PADIGLIONE DELLE FESTE, PREGASSONA)

Mostra-mercato delle più belle pietre minerali e quarzi scoperti sul Massiccio del San Gottardo e fossili da altre parti del mondo, organizzata dal Club cercatori minerali e fossili Ticino"

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.

31 DICEMBRE

GRANDE FESTA DI FINE ANNO - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

*Animazione, musica e spettacoli in piazza
finale del concorso Miss Insubria 2008 in Piazza della Riforma*



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



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 eleganti



**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

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

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

www.vallombrosa.ch ♦ myholiday@vallombrosa.ch

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



Un artista iraniano
alla galleria Il Raggio
di Lugano