

# Ticino magazine



Da Picasso a Valdés  
alla Fondazione Braglia  
di Lugano

NOVEMBRE - DICEMBRE 2017

# IL PROFUMO DI UN'INTUIZIONE

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



**GIALDI**

[gialdi.ch](http://gialdi.ch)





NOVEMBRE - DICEMBRE 2017 - Anno 35° - Nr. 5

## 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](mailto:ticino-magazine@ticino.com) - [www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

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

### LUGANO

## POT-POURRI: DA PABLO PICASSO A VALDÉS ALLA COLLEZIONE BRAGLIA

La Fondazione Gabriele e Anna Braglia di Lugano ospita l'esposizione "POT-POURRI. Da Picasso a Valdés" e mostra per la prima volta al grande pubblico un nutrito gruppo di opere d'arte provenienti dalla collezione privata di Anna e Gabriele Braglia. Dopo le esposizioni "Nolde, Klee & der Blaue Reiter" (2015-16) e "Zoran Music" (2016-17), la proposta culturale della Fondazione Braglia per la nuova stagione autunno 2017 - primavera 2018 è incentrata a introdurre quello che Gabriele Braglia indica scherzosamente "i resti" della sua collezione. La raccolta presentata in questa occasione è l'espressione di una ricca mescolanza di stili eterogenei raccontata attraverso lo sguardo intimo e personale di Anna e Gabriele Braglia, due collezionisti appassionati che con

*In copertina:*

*Mario Sironi*

*"Figura seduta", 1950*

*tempera grassa su carta intelata*

*cm 37 x 30.*

*Igor Mitoraj*  
*"Ithaka", 1991*  
*bronzo patinato*  
*cm 123 x 52 x 55*



# ARTE

## DA PICASSO A VALDÉS ALLA FONDAZIONE BRAGLIA



Joan Miró,  
"Personnage", 1968  
tecnica mista su 'bois martelé'  
cm 27,5 x 37,6

generosità aprono le porte del loro universo offrendo un viaggio esclusivo

alla scoperta degli esponenti più significativi del secolo scorso per arrivare fi-

no ai giorni nostri.

Il percorso espositivo di questa nuova mostra si articola su due piani e si snoda attraverso una selezione di dipinti, disegni e sculture realizzati da una cinquantina di artisti italiani ed internazionali. Collezionate a partire dal 1957, le opere sono suddivise in dieci sezioni tematiche introdotte da un personale omaggio intitolato "I fiori di Anna". Il viaggio prosegue con Picasso (del quale figura un disegno realizzato poco più che ventenne e appartenente al "periodo blu"), Modi-



**LA CORNICE**  
Galleria Il Raggio  
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**

## ARTE

## DA PICASSO A VALDÉS ALLA FONDAZIONE BRAGLIA

gliani e Chagall che introducono la sezione dedicata agli artisti stranieri operanti a Parigi nella prima metà del '900 e conosciuta come Scuola di Parigi. Segue il Novecento italiano con Sironi - del quale "una piccola tempera ha dato l'avvio sessant'anni fa ad una meravigliosa avventura nel mondo dell'arte" - Boccioni, Cesetti, Magagnoli, Morandi, Soffici e Viani. Si spazia poi dall'informale di Fontana e Burri; alle opere di stampo futurista

## LA FONDAZIONE

## GABRIELE E ANNA BRAGLIA

La Fondazione Gabriele e Anna Braglia, sede dell'omonima collezione, è stata inaugurata a Lugano il 1. Ottobre 2015. Situata nelle vicinanze del LAC Lugano Arte e Cultura (il Centro culturale della Città di Lugano) la Fondazione si configura quale luogo di grande interesse che si aggiunge alle numerose iniziative culturali della Svizzera italiana. Essa non persegue scopi commerciali e non ha scopo di lucro; ha finalità di carattere culturale ed educativo per l'arte ed è stata costituita allo scopo di organizzare, sostenere e promuovere esposizioni d'arte, mostre, conferenze ed altre attività culturali ed educative in relazione all'arte moderna e contemporanea in Svizzera e all'estero.

La Fondazione Braglia dispone di una superficie espositiva di 450m<sup>2</sup>, suddivisa su due piani, progettata e realizzata con grande rigore architettonico dall'architetto asconese Carlo Rampazzi e, dove sono allestite due volte all'anno esposizioni, sia con opere di proprietà della stessa Fondazione, sia su temi specifici nell'ambito dell'arte internazionale del ventesimo secolo.



Fernando Botero  
"La pique"  
1985  
tempera su carta  
cm 42,7 x 32,5.

incentrate sul mito della velocità, dell'universo meccanico, della scomposizione di forma e colore (in particolare "Scienza contro oscurantismo", una tempera di Giacomo Balla del 1920 di cui l'artista ha realizzato un corrispettivo con la tecnica dell'olio su tela e che è oggi custodito alla Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma). Si prosegue con i promulgatori della corrente surrealista (Magritte, Miró, Max Ernst, de Chirico e Brauner) e con gli esponenti del Nuovo Realismo (Arman, César, Christo, Rotella, Tinguely e Niki de Saint Phalle) promotori negli anni Sessanta e Settanta di un nuovo approccio percettivo del reale. A rappresentare la cultura pop degli anni Ottanta ci sono un giovanissimo Andy Warhol accostato a Keith Haring, Basquiat e Adami. Il discorso legato al motivo del paesaggio è volutamente ampliato per includere, oltre al-

le vedute più convenzionali di Utrillo, Gino Rossi o Herbert Beck, anche le opere dove il panorama funge da luogo di rifugio, di meditazione interiore e della riscoperta del sé come per Ida Barbarigo, Peter Doig o Graham Sutherland. A corollario vi è una sezione dedicata alla reinterpretazione dell'arte classica su impulso anche dell'affermazione dell'artista spagnolo Manolo Valdés: "noi costruiamo su ciò che la storia dell'arte ha messo nelle nostre mani".

L'esposizione dal titolo "POT-POURRI. Da Picasso a Valdés" rimarrà allestita presso gli spazi della Fondazione Braglia (Lugano, Riva Caccia 6a, nei pressi del LAC) dal 28 settembre - 16 dicembre e l'anno prossimo dal 29 marzo al 30 giugno. si può liberamente visitare nei giorni di giovedì, venerdì, sabato nell'orario 10.00-13.00 e 14.30-18.30.

ARTE

MENDRISIO

## IL PARADISO DI CUNO AMIET

## IN ESPOSIZIONE AL MUSEO D'ARTE

Il Museo d'arte di Mendrisio presenta, per la prima volta in Ticino e in area italiana, una mostra - composta da circa settanta dipinti e una sessantina di opere su carta - che ricostruisce il lungo e ricchissimo percorso pittorico di Cuno Amiet. Amiet (Soletta, 1868 - Oschwand, 1961) è tra le personalità più rappresentative dell'arte svizzera della prima metà del Novecento, probabilmente dopo Hodler la più conosciuta. Se Hodler impersona l'identità artistica svizzera dello scorso secolo in area germanofona, Amiet può essere indicato come la figura di riferimento in area francofona. Se da una parte Hodler è portatore con il suo simbolismo di una secolare tradizione tedesca, Amiet può essere annoverato quale maggiore esponente svizzero di una tradizione francese impressionista e postimpressionista. Per un verso o per l'altro, entrambi sono da considerare i padri della pittura moderna svizzera.

Partito giovanissimo in compagnia di Giovanni Giacometti alla volta di Parigi e poi della Bretagna, dove vive l'esperienza Nabis a Pont-Aven sul-



le tracce di Gauguin, Amiet si farà conoscere per le sue straordinarie qualità di colorista. Per un ventennio, nel corso dei primi due decenni del Novecento, la sua opera rappresenta la punta di diamante dell'avanguardia artistica svizzera. Non solo Amiet si ritrova nel cuore delle nuove tendenze francesi, tra simbolisti e neoimpressionisti, ma pochi anni dopo anche tra i fondatori, con Kirchner, Heckel e alcuni altri del gruppo "Die Brücke", all'origine del-

l'espressionismo tedesco. Nei primi due decenni il suo lavoro si contraddistingue per la continua sperimentazione, le innovative scelte compositive e soprattutto cromatiche. Amiet è anche noto per i suoi soggetti - i suoi paesaggi, le sue figure, le sue nature morte - sempre improntati a un forte senso di armonia e serenità.

A Mendrisio sono esposte tra le altre opere magnifiche come "Ragazza bretone sotto gli alberi" (1893), le tre versioni di "Paradiso" (quella, celebre, del 1894-1895, l'olio del 1900-1901 e l'ultima del 1958), "Doppio ritratto" (1903), "Natura morta floreale" (1904), "Studio per le ragazze gialle" (1905), ammirato da Kirchner, "La ragazza gialla - Lydia" (1907), "La raccolta delle mele" (1907), "Nudo femminile sdraiato con fiori" (1912), "Autoritratto davanti a un dipinto del giardino" (1919), "Liette" (1932).

L'esposizione al Museo d'arte Mendrisio (in Piazzetta dei Serviti 1) dal titolo "Il paradiso di Cuno Amiet - da Gauguin a Hodler, da Kirchner a Matisse" rimane allestita fino al 28 gennaio; si può visitare (entrata fr. 10) da martedì a venerdì nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; sabato, domenica e festivi dalle 10.00 alle 18.00.



ARTE

## MARTIGNY (VALLESE) LA BELLE ÉPOQUE DI TOULOUSE-LAUTREC LE GRAFICHE ALLA FONDAZIONE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda prepara per l'inizio di dicembre una rassegna dal titolo "Toulouse-Lautrec à la Belle Époque" che presenta per la prima volta in Europa una collezione privata eccezionale che comprende in particolare più di cento manifesti e stampe scelti tra i fogli più spettacolari di Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901).

Il visitatore potrà soprattutto rivivere attraverso queste opere il periodo d'oro della vita notturna di Montmartre, la bohème bruciante ubriacata dalle canzoni impertinenti e dagli scherzi licenziosi dei cabaret riservati (Le Mirliton, Le Jardin de Paris, Le Moulin de la Galette), dei caffè (Le Chat noir), dei caffè-concerto (Le Moulin rouge, Le Divan japonais o Les Folies Bergère), ma anche dei teatri parigini (Les Ambassadeurs, dove si esibisce Aristide Bruant) o il circo e la clownesse Cha-U-Kao. Con la gestione sapiente dei suoi grandi manifesti a colori, le immagini in chiaroscuro mettevano in bella evidenza le figure più intriganti dell'epoca: Yvette Guilbert, Jane Avril e il suo mentore Valentin le Désossé, La Goulue, e poi le dive del teatro Marcelle Lender, May Belfort o Sarah Bernhardt.

Questo insieme vario, che si sviluppa attorno all'universo molto ispirato delle stampe che Lautrec ha saputo portare a livelli eccelsi, è affiancato dalle prove audaci della raccolta "Elles", una serie di undici litografie a colori in cui l'artista traduce, con tenerezza e umanità, l'intimità senza finzioni che egli condivideva con le donne di facili costumi delle case chiuse così care al suo cuore e più ancora al suo corpo.

È opportuno sottolineare che il giovane Lautrec ha realizzato in meno di quindici anni una produzione considerevole dove ha grande rilievo l'opera grafica: egli morì nel 1901, due



Toulouse-Lautrec, "Troupe Mademoiselle Eglantine"  
1895, litografia a colori su carta velina, cm 61,2x80.

mesi prima del suo trentasettesimo compleanno, divorato dall'alcolismo e dalla sifilide.

Questo personaggio di nobile stirpe, dall'antica ascendenza aristocratica aquitana, si impose in una decina d'anni (1890-1900), dopo l'apprendistato negli atelier di Léon Bonnat e poi di Fernand Cormon, come un lavoratore senza pari, un incisore, un litografo e un produttore di manifesti dall'occhio e dall'impronta acuti - senza dubbio la figura più incisiva della Belle Époque di fine secolo.

A completamento dell'eccezionale proposta incentrata su Toulouse-Lautrec, viene proposto anche un insieme molto scelto di dipinti e di fogli originali di suoi contemporanei e amici di cui il collezionista ha pazientemente rintracciato esemplari fondamentali - fra cui un capolavoro di Louis Anquetin "L'Intérieur de chez Bruant. Le Mirliton", tela del 1886, e opere di

Pierre Bonnard, Théophile Alexandre Steinlen, Félix Vallotton, Jacques Villon e Pablo Picasso (la serie completa dei "Saltimbanques") - che raccontano bene ciò che avveniva nella Parigi della III repubblica segnata dalle parole di Émile Zola e dall'affaire Dreyfus, tra modernismo e attualità.

La mostra alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59, Martigny, Vallese) sarà aperta da venerdì 1 dicembre alla domenica 3 giugno 2018 tutti i giorni dalle 10 alle 18. Ingresso intero adulti 18 franchi. Oltre alla mostra sono visitabili il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile.

**ARTE**

**BRUSINO ARSIZIO  
RO MILAN E PUPI PERATI  
NEI LOCALI DELLA VECCHIA POSTA**

A Brusino Arsizio, presso l'Atelier vecchia Posta, espongono congiuntamente gli artisti Ro Milan e Pupi Perati. La grande sala che un tempo ospitava gli uffici postali bene si appresta ad accogliere i 24 dipinti ad olio e tempera dell'artista ticinese e la quindicina di lavori in vetrofusione del pavese Pupi Perati. Per tutte e due gli artisti si tratta di opere eseguite negli ultimi dieci anni.

Nella pittura di Ro Milan è spesso presente la prospettiva metafisica. I suoi lavori sono imperniati soprattutto sul paesaggio, reinterpretato e ricostruito con personali spaziature e composizioni reinventate. Il processo di ricerca artistica lo ha condotto a compiere un passo oltre la realtà naturalistica. Ro Milan abita e lavora a Chiasso.

Pupi Perati è nato a Bergamo ma abita e lavora a Pavia, dove nel centro storico ha un laboratorio artistico che gli permette di dedicarsi alla pittura, alla ceramica e alla fusione del vetro, conducendo una ricerca personale so-



Ro Milan.

prattutto nell'uso delle tecniche "a fuoco".

La mostra a Brusino Arsizio (sul Lungolago Roncaioli, al numero 29) rimane allestita fino al 10 dicembre; si

può liberamente visitare nei giorni di sabato (dalle 14.00 alle 18.00) e domenica nell'orario 10.00-12.00 e 14.00-18.00.

**RAUL33 ESPONE ALLA GIPSOTECA GIUDICI PER LA PRIMA VOLTA IN SVIZZERA**

La Gipsoteca Gianluigi Giudici di Lugano propone un allestimento unico nel suo genere, consistente in una selezione di lavori dello 'street artist' internazionale Raul33, artista nato a Pescara (1980) e che lavora tra Usa ed Europa. Tutte le opere in mostra sono inedite realizzate appositamente per questa sua prima mostra in Svizzera.

La mostra, dal titolo "Atlantis", rimane allestita presso la Gipsoteca Gianluigi Giudici (Central Park, Primo piano, in Riva Antonio Caccia 1A a Lugano) fino al 16 dicembre; si può liberamente visitare dal mercoledì al sabato con orario 10.00-18.00.





ARTE

## MELANO NEGLI SPAZI DI ARTRUST PROTAGONISTA LA STREET ART

L'attuale mostra presso Artrust ha per protagonisti i grandi nomi della storia dei graffiti e della Street Art attuale. La mostra - intitolata "Street Art. Da Basquiat a Banksy, i Re della Strada" - intende raccontare la storia di questa particolare espressione culturale, a cavallo tra illegalità e arte, che dai vagoni della metropolitana di New York, dove è nata negli anni Settanta, ha raggiunto oggi la popolarità presso il grande pubblico e il pieno riconoscimento di forma artistica, facendo il suo ingresso nelle gallerie e nei musei di tutto il mondo. La mostra presenta al pubblico numerose opere all'interno di un percorso che, dai pionieri del graffitismo americano (Seen, Cope2, Blade e tantissimi altri) arriverà sino alle molteplici forme della Street Art attuale. Il tutto passando da alcuni dei più grandi nomi della storia dell'arte contemporanea: dal mito di Basquiat, all'estro di Keith Haring, sino all'irraggiungibile e misterioso Banksy.

La Street Art non entra tuttavia solo all'interno degli spazi espositivi di Artrust. Diventa parte integrante anche della facciata esterna dello stabile che ospita la mostra. È stata affidata

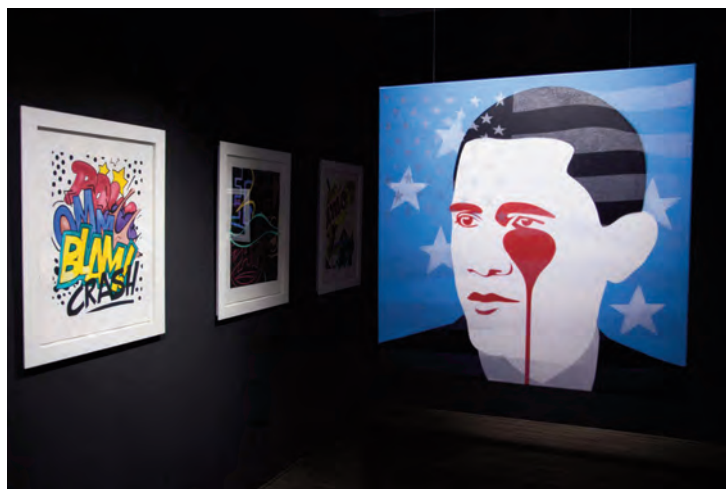


Cope  
"NYC Legend"  
tecnica mista  
su mappa della  
metropolitana  
di New York  
cm 82,3 x 58.

infatti al duo di street artist svizzeri Nevercrew - formato da Christian Re-

becchi e Pablo Togni, attivi dal 1996 e inseriti nel 2015 nella lista dei 100 artisti più influenti da Graffiti Art Magazine - la realizzazione di un'opera murale intitolata "Disposing Machine" che ha come soggetto uno dei loro simboli preferiti, le balene.

La mostra allestita alla Artrust (a Melano, in via Pedemonte di Sopra 1) rimane aperta al pubblico fino al 16 dicembre; si può liberamente visitare dei giorni dal lunedì al sabato nell'orario 10.00-18.00.



a destra "Pure Evil, Crying Obama Stars and Stripes"  
spray e stencil su tela 1/1  
2016, cm 100 x 100.

**ARTE**

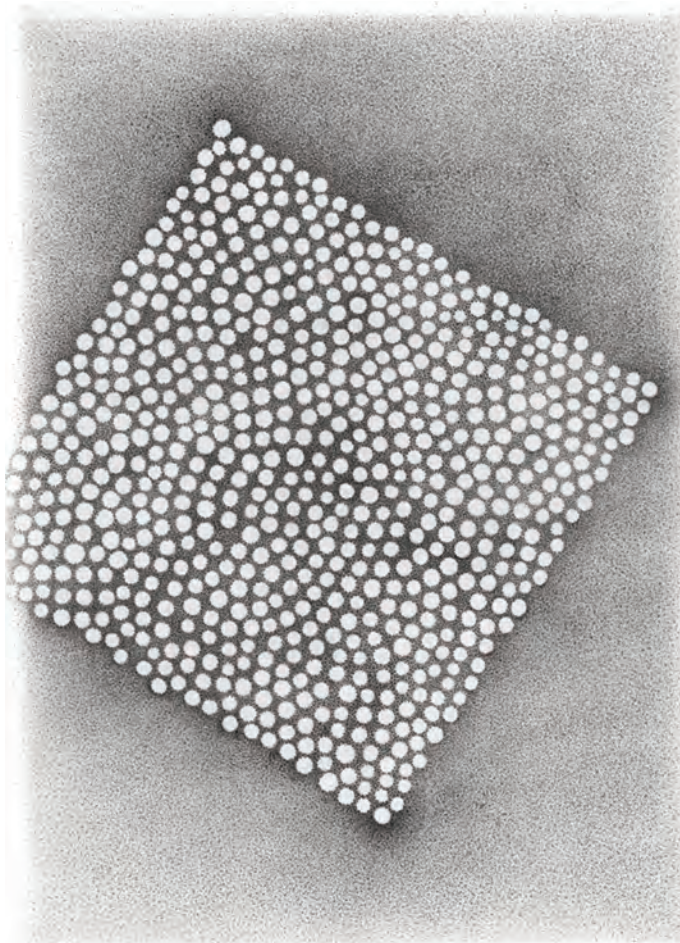
**LUGANO**

**LE INCISIONI DI GIULIA NAPOLEONE  
ALLA BIBLIOTECA SALITA DEI FRATI**

Il Porticato delle Biblioteca Salita dei Frati di Lugano ospita una retrospettiva dell'opera grafica in cartelle e libri d'artista realizzati da Giulia Napoleone (Pescara, 1936), membro dell'Accademia Nazionale di San Luca. La mostra – dal titolo “Dal nero, la luce- Libri e incisioni 1967-2017) si tiene in occasione del cinquantennio di lavoro di colei che è chiamata la “Grande Dame de la gravure italienne”. Si tratta di opere ispirate dalla parola di poeti e prosatori, che ha dato vita a un confronto intenso tra testo e immagine. Grazie a questa esposizione è possibile ripercorrere l'intero itinerario creativo dell'artista.

Giulia Napoleone nelle sue incisioni predilige quelle tecniche calcografiche che favoriscono il segno diretto nel metallo della lastra. Bulino, punzone, maniera nera sono le tecniche predilette dall'artista, che per tradurre l'ispirazione in opera d'arte richiedono spiccata manualità, grande padronanza del mestiere, precisione e accortezza, ma soprattutto calma, costanza e diligenza protratte nel tempo.

Tra tutte le cartelle e i libri d'artista esposti, se ne possono segnalare due, per molti versi agli antipodi. Da un lato “Les fleurs du mal” di Beaudelaire nella traduzione di Dario Durbé del 1996, dove l'incisione originale dell'edizione di testa convive con numerose accurate riproduzioni di incisioni che dialogano armoniosamente



con i versi del ‘poète maudit’; dall'altro, del 2008, “Aleppo - sole fatto di

terra e pietra”, con poesie di Adonis, in cui l'artista si cimenta nella titanica impresa di colloquiare con il poeta arabo attraverso una serie di segni e disegni originali a china, per ognuna delle trentacinque copie dell'edizione.

La mostra nel porticato della Biblioteca Salita dei Frati (a Lugano, Salita dei Frati 4) rimane allestita fino al 18 novembre; si può visitare nei giorni da mercoledì a venerdì tra le 14.00 e le 18.00; sabato dalle 9.00 alle 12.00; entrata libera.



**LA CORNICE**  
*Fabrizio Colciaghi*

via A. Giacometti 1 - 6900 Lugano  
tel e fax 091 923 15 83  
[lacornicelugano@bluewin.ch](mailto:lacornicelugano@bluewin.ch)  
[www.lacornice.ch](http://www.lacornice.ch)

ARTE

BELLINZONA

## A VILLA DEI CEDRI LA MOSTRA

## HONORÉ DAUMIER: ATTUALITÀ E VARIETÀ

Il Museo Civico Villa dei Cedri presenta la mostra "Daumier: attualità e varietà", che sottolinea i temi più cari all'artista. Pittore, riconosciuto e apprezzato solo negli anni maturi della sua carriera, era ammirato anche da Rodin per le sue qualità di scultore. Honoré Daumier (1808-1879) è stato innanzitutto un grande disegnatore e un eccellente litografo, un divulgatore di idee, un disegnatore della satira politica che si concentrava sull'attualità. Con la sua produzione particolarmente cospicua che si caratterizza per un modo distaccato e allo stesso tempo empatico di descrivere la realtà, Honoré Daumier si annovera, con Gustave Courbet e Jean-François Millet, tra i pionieri del Realismo, movimento culturale erede del Positivismo, sviluppatosi in Francia attorno al 1840.

La mostra presenta una visione monografica completa della produzione dell'artista, dalle sue prime litografie politiche dell'inizio degli anni 1830 a quelle che consacra all'Europa sotto Napoleone III, le prime caricature sugli usi e i costumi della società del tempo, di cui la celebre serie "Uomini della giustizia" del 1840, fino ai disegni come per esempio i "Bozzetti disegnati all'esposizione" (1864-1865). Il percorso privilegia un approccio tematico, sottolineando così l'impertinente realtà dei soggetti cari all'artista e così d'attualità anche oggi. In effetti l'opera di Daumier non apre solo una finestra sul passato, ma lancia anche uno sguardo crudo sulla società moderna. I temi affrontati, siano essi politici o sociali - come gli inizi della democrazia, le rivendicazioni nazionaliste e la nascita dell'Europa, i contrasti tra i nobili e i più sfortunati o le sue caricature di una società del divertimento - rimandano inevitabilmente al presente. L'armata dei nuovi poveri che, come ai tempi di Daumier, popolano le stra-



de di numerose capitali europee è la prova preoccupante che i problemi sociali di cui testimonia l'artista sono ben lontani dall'essere risolti.

La mostra documenta inoltre la nascita del giornalismo satirico. All'inizio degli anni Trenta, Daumier produce circa novanta litografie per "La Caricature", primo giornale satirico al mondo (che cesserà la sua attività nel 1835). In seguito collabora con la rivista "Le Charivari", fondata nel 1832 e attiva per oltre un secolo. Daumier pubblica i suoi disegni per quarant'anni, dal 1833 al 1872. Il periodico assicura così alla caricatura di Daumier una grande diffusione e l'artista contribuisce al suo successo popolare.

Con la stampa satirica nasce anche la censura: nel 1832, come reazione alla pressione esercitata dal governo sulla stampa d'opposizione, viene fondata la "Association pour la liberté de la presse". Ogni mese l'associazione produce una litografia di grande formato per il simbolico costo di un franco. Lo scopo è quello di creare un fondo per coprire le spese giudiziarie de-

gli autori, dei caricaturisti e degli editori. Daumier usufruirà del fondo per pagare una pesante multa per una delle sue più celebri caricature politiche di re Luigi Filippo di Orléans, "Gargantua", e per la quale è condannato anche a sei mesi di prigione. Per il visitatore odierno appare inevitabile il paragone con gli avvenimenti recenti di "Charlie Hebdo" o le caricature di Maometto in Olanda, casi dove il dibattito sulla libertà di espressione e di informazione è sempre più attuale.

La mostra "Daumier: attualità e varietà" rimane allestita presso il Museo Civico Villa dei Cedri (a Bellinzona-Ravecchia, Piazza S. Biagio 9) fino al 7 gennaio; si può visitare (ingresso pieno fr. 10.-) nei giorni da mercoledì a venerdì nell'orario 14.00-18.00; sabato, domenica e festivi: 10.00-18.00, lunedì e martedì chiuso.

## FOTOGRAFIA

BRUZELLA

## AMERICAN DREAM

### LE IMMAGINI DELLA FONDAZIONE ROLLA

L'ex scuola d'infanzia di Bruzella, sede della Fondazione Rolla ospita la mostra fotografica dal titolo "American Dream", compilata attingendo alle fotografie appartenenti alla collezione privata di Rosella e Philip Rolla. La locuzione "American Dream" è stata utilizzata per la prima volta dallo storico americano James Truslow Adams nel suo libro "The Epic of America", pubblicato nel 1931. Nel periodo in cui gli Stati Uniti erano nel pieno della cosiddetta Grande Depressione, Adams ha usato questa espressione per descrivere le complesse convinzioni, le promesse religiose e le aspettative politiche e sociali del popolo americano.

La mostra raccoglie immagini suggestive di importanti autori internazionali (Robert Adams, Lewis Baltz, Richard Benson, Margaret Bourke-White, William Eggleston, Steve Fitch, Lee Friedlander, Frank Gohlke, Anthony Linck, Christopher Morris, Putnam & Valentine, Robert Rauschenberg, Ezra Stoller, Beat Streuli, Hiroshi Sugimoto, George A. Tice, Henry Wessel) che raccontano lo sviluppo socio economico e culturale dell'America dagli anni '50 fino ai nostri giorni.

L'esposizione "American Dream" a Bruzella (Valle di Muggio) rimane allestita fino al 10 dicembre; si può liberamente visitare ogni seconda domenica del mese dalle 14.00 alle 18.00.



# Boutique Sophie

*moda per donne esclusive  
realizzazione di capi unici*

Serfontana, II. piano - 6834 Morbio Inferiore - tel 078 945 12 55 - [cp.sophie10@gmail.com](mailto:cp.sophie10@gmail.com)

**ARTE  
PER I PIÙ PICCOLI**

LUGANO

## ARMAN AL MUSEO IN ERBA “L’AVVENTURA DEGLI OGGETTI”

Il Museo in erba propone una delle “grandi mostre” per l’infanzia: “L’avventura degli oggetti – Arman”, un’opportunità per il giovane pubblico. La chiave del successo di queste mostre per l’infanzia ideate dal Centre Pompidou di Parigi è di coinvolgere i visitatori in una situazione di creazione, invitandoli a immedesimarsi nell’artista. I bambini sono stimolati a scoprire, sperimentare, collaborare, seguire la loro intuizione artistica per comprendere (in questo caso) l’opera di Arman.

Arman e gli altri esponenti del “Nouveau Réalisme” (Tinguely, Niki de Saint Phalle, César, Klein, Spoerri, Rotella, Christo), corrente artistica affermatasi in Francia agli inizi degli anni Sessanta, propongono un ritorno al reale condotto mediante l’appropriazione e la manipolazione di oggetti di consumo e di scarto. L’“avventura dell’oggetto” passa attraverso le azioni dell’artista-creatore che taglia, smembra, sconquassa, dispone, accumula, ricompono.



L’oggetto e il gesto diventano il filo conduttore dell’“Avventura degli oggetti” e permettono l’incontro fra Arman e l’universo sensoriale del bambino. I visitatori si trovano immersi nel cuore di un’“officina poetica” che pullula di oggetti e sono invitati a

mettersi nei panni dell’artista per comprendere la sua opera attraverso la sperimentazione, in prima persona, dell’atto creativo.

Nel percorso, i bambini sono invitati a manipolare frammenti di oggetti per riorganizzarli in modo diverso nello spazio: l’oggetto abbandona la sua funzionalità e diventa una scultura, come nella serie “Tagli” dell’artista. Alla fine i visitatori possono costruire, in modo collettivo, una grande installazione colorata che trasformerà continuamente lo spazio del museo. Un percorso divertente che introduce i bambini alla scultura contemporanea e li stimola anche a guardare meglio tutto ciò che li circonda.

Gli spazi del Museo in erba (in Riva Caccia 1A a Lugano) - Galleria Central Park, 1° piano, particolarmente destinato ai bambini si può visitare fino al 3 marzo 2018 (entrata Fr. 5.-) da lunedì a venerdì nell’orario 8.30–11.45/13.15–16.30; sabato, domenica e vacanze scolastiche: 14.00–17.00.



  
 \*\*\*\*\*  
 Grand Hotel  
 Villa Castagnola



*The ideal stay in Lugano*

VIALE CASTAGNOLA 31  
 6906 LUGANO, SWITZERLAND  
 TEL. + 41 (0)91 973 23 55  
 INFO@VILLACASTAGNOLA.COM  
 WWW.VILLACASTAGNOLA.COM

*Gourmet Delights*



# celia

lugano

atelier  
sartoria

corso Elvezia 7  
6900 Lugano

tel 079 782 01 90  
www.celiamoda.ch



## studio di pilates

roll up 



**Lezioni  
in gruppo  
e individuali.**

Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

MUSICA

## LUGANO - TRA JAZZ E NUOVE MUSICHE GENERI E TENDENZE LEGATE AL CONCETTO DI IMPROVVISAZIONE

Sin dalla fine degli anni '80 "Tra jazz e nuove musiche" ha ospitato nel corso della sua lunga storia numerosi tra i più acclamati nomi della scena musicale contemporanea accanto a molti giovani musicisti emergenti. Nata nel leggendario Studio 2 della RSI di Lugano-Besso, la rassegna si propone ormai regolarmente anche al di fuori degli spazi dell'ente radiotelevisivo, con concerti e spettacoli nati in collaborazione con altri enti, associazioni e organizzazioni attivi sul territorio della Svizzera italiana.

La prima parte della nuova stagione 2017/18 ha esordito a metà ottobre e proseguirà fino a dicembre; dapprima con l'avventurosa vocalist portoghese Maria João ed il grande pianista, chitarrista e compositore brasiliano Egberto Gismonti e poi con la coppia in arte e nella vita formata dagli statunitensi Carla Kihlstedt, suadente violinista e cantante, e Matthias Bossi, fantasioso batterista.

L'appuntamento dell'11 novembre, al Teatro di Locarno in collaborazione con il Jazz Cat Club, prevede alcuni fra i più importanti solisti del jazz statunitense contemporaneo, raccolti attorno al sassofonista ed arrangiatore



Don Byron

Vincent Herring. Sono protagonisti del progetto Jazz-The Story proposto in occasione dei 100 anni dalla prima registrazione discografica di jazz. Lo spettacolo ricorda, anche grazie alla narrazione e ad immagini proiettate, la nascita e lo straordinario sviluppo di una musica che ha segnato profondamente la cultura del Novecento.

In seguito, il 23 novembre, Fred Hersch, uno dei grandi stilisti del piano jazz contemporaneo, si esibisce per

la prima volta nella Svizzera italiana (Cinema Teatro di Chiasso) con la 'line-up' d'eccellenza che conduce da tanti anni: "The Art of the Trio" nella sua quintessenza. Al Jazz in Bess di Lugano (1 dicembre) sarà invece di scena il pianismo originale, e atipico per un cubano, di Aruán Ortiz, a confronto con lo stile di Don Byron, fra i pochi jazzisti contemporanei a tenere viva la grande tradizione del clarinetto. Un set decisamente mozzafiato chiuderà la prima parte di rassegna, allo Studio 2 RSI, il 13 dicembre. Nell'appuntamento sarà ancora la voce protagonista, in un quartetto dove però nessuno è comprimario. Andreas Schaerer - lo straordinario vocalist zurighese, grande talento del jazz elvetico - si associa qui al campione della fisarmonica Luciano Biondini, all'acrobatico chitarrista Kalle Kalima e allo straripante percussionista Lucas Niggli.



Andreas Schaerer

MUSICA

ASCONA

## PER I DIECI ANNI DEL JAZZCAT UN PROGRAMMA DIROMPENTE

Quella che il Jazz Cat Club di Ascona si appresta a vivere è una stagione davvero importante. Nato quasi per scommessa, il club festeggia infatti i suoi primi 10 anni di attività. E lo fa in piena salute, conscio del lavoro fin qui svolto. Ad attestare un bilancio più che positivo basterebbe scorrere la lista degli artisti passati al teatro del Gatto in dieci anni e quasi 80 concerti: da Ron Carter a Jon Scofield, da Steve Gadd a Kenny Barron, da Stacey Kent a Jeff Hamilton, da Joey De Francesco al Premio Grammy Cécile McLorin... Tanto per citarne alcuni.

Per la decima stagione è stato preparato un programma veramente intrigante, inaugurato lo scorso lunedì 23 ottobre da una serata dedicata a due giovani talenti del vocal jazz italiano: la giovane stella del "nu soul" Serena Brancale in apertura e, a seguire, il quartetto di Walter Ricci, 28enne crooner napoletano che ha oramai spiccato il volo a livello internazionale. Appuntamento "clou" dell'autunno sarà sabato 11 novembre lo spettacolo "Jazz - The Story". Il concerto celebra l'epopea del jazz a 100 anni dalla prima incisione discografica e vedrà la



partecipazione di una all star band comprendente dieci fra i più importanti solisti del jazz statunitense contemporaneo. Raccolti attorno al sassofonista ed arrangiatore Vincent Herring, ci saranno fra gli altri Jon Faddis, James Carter, Wycliffe Gordon, Jeremy Pelt. L'evento è in collaborazione con Rete Due e si svolgerà eccezionalmente al Teatro di Locarno. Lunedì 11 dicembre, sarà poi la volta della 'reunion' che vedrà di nuovo assieme il chitarrista svizzero Thomas Moeckel e Ronnie Cuber, sassofonista di culto che dagli anni '60 ha prestato il suo sax a grandi stelle dell'hard bop, del la-

tin jazz, del soul e del rock come George Benson, Eddie Palmieri, Aretha Franklin, B. B. King, Eric Clapton e persino Frank Zappa.

Il concerto di lunedì 22 gennaio ospiterà la band del pianista, cantante e compositore francese Julien Brunetaud che con il suo nuovo album "Playground" propone standard e originali composizioni ispirate a maestri del piano di New Orleans come Professor Longhair, Dr John o Harry Connick Jr. Una voce suadente e uno stile alla tromba che ricorda lo struggente lirismo di Chet Baker: 21 anni, la stella catalana della tromba, Andrea Motis, presenterà lunedì 27 febbraio "Emotional Dance", album, fantastico, targato "Impulse!" che spazia da Billie Holiday a Tom Jobim, dal bop latino di Horace Silver a composizioni originali e canzoni in catalano. In attesa di completare il cartellone, segnaliamo il concerto di lunedì 9 aprile, occasione più unica che rara per ammirare uno dei più grandi chitarristi viventi del jazz: Pat Martino. Un autentico mito delle sei corde, celebrato per il suo incredibile virtuosismo messo al servizio di molte stelle del jazz.

Da segnalare che c'è il concerto di novembre, tutti gli altri appuntamenti si terranno come sempre al teatro del Gatto di Ascona.



Aruan Ortiz



TEATRO

LOCARNO

RICCO IL CARTELLONE

DELLA STAGIONE APPENA INIZIATA

La stagione 2017-2018 del Teatro di Locarno prevede dieci titoli per venti serate da ottobre ad aprile. Il cartellone disegnato dal direttore artistico Paolo Crivellaro coniuga sapientemente divertimento, tradizione, innovazione e grandi nomi della scena. Per la prima volta sarà a Locarno Serena Autieri, che in una grande prova d'attrice interpreterà lo spettacolo musical "Diana & Lady D", a distanza di 20 anni dall'incidente che tolse la vita alla "principessa triste". Il teatro di Eduardo De Filippo sarà presente con l'amara e splendida "Filumena Marturano", interpreti Mariangela D'Abbraccio e Geppy Gleijeses e raccontata da Liliana Cavani, celebre regista cinematografica. Fabrizio Bentivoglio - il grande attore amato dai più noti registi cinematografici, e forte di una solida esperienza teatrale - sarà pure in scena per la prima volta sul palcoscenico di Locarno: è il protagonista de "L'ora di ricevimento". Il suo non è il solo nome eccellente in locandina, basti notare che la drammaturgia è di Stefano Massini - fra gli autori europei oggi più quotati - e la regia porta l'autorevole firma di Mi-



Massimo De Francovich

chele Placido.

Massimo De Francovich, uno degli interpreti più intensi e carismatici della scena italiana, sarà "Mr. Grenn", uno spettacolo tradotto in venticinque lingue e rappresentato in 65 paesi del mondo. Per divertirsi ci sarà "Le prènom", rappresentato a Parigi nel 2010, lo spettacolo che ottenne sei nomination al Prix Molière dell'anno seguente con la storia di quarantenni a confronto tra colpi di scena, battute co-

miche, amicizia, rancori, e legami profondi. Sul filo dell'ironia anche "Bad and breakfast" interpretato dagli attori di "Peperoni difficili" (grande successo della penultima stagione) con Anna Della Rosa. E poi "Rosalyn", storia brillante interpretata da Marina Massironi e Alessandra Faiella dirette da Serena Sinigaglia.

Lo sguardo alla prosa classica vede "Misura per misura" dove si evidenzia la contemporaneità di William Shakespeare; lo spettacolo segna il ritorno a Locarno di Jurij Ferrini protagonista che firma anche adattamento e regia. Sullo stesso filone anche "La vedova scaltra" di Carlo Goldoni nell'interpretazione di Francesca Inaudi e Giuseppe Zeno. Altro ritorno sarà quello di Umberto Orsini in scena con Massimo Popolizio e Giuliana Lojodice ad affrontare le curve della più sottile e sfumata riflessione filosofica in "Copenaghen". A fianco del cartellone di prosa, è riproposto il ciclo "Ridi con noi" con Maria Cassi, Gioele Dix. Continueranno anche gli incontri tra attori e pubblico alla Biblioteca Cantonale di Palazzo Morettini, il concorso di "critica teatrale" per gli studenti e altre iniziative collaterali.



Mariangela D'Abbraccio



**GALLERIA**

*Aperti  
da novembre 2012*

*Trattoria - Pizzeria  
Via Vegezzi 4 6900 Lugano  
+41 91 922 24 15  
[www.trattoriagalleria.ch](http://www.trattoriagalleria.ch)*

# 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](http://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)



GIOIELLI

## LA VOCE DEL GEMMOLOGO CLAUDIO MESSI

### IL DIAMANTE: SIMBOLO DI INVINCIBILE E ETERNA BELLEZZA

Il diamante è in assoluto il minerale più prezioso e più duro. È la gemma che riunisce in sé le caratteristiche più nobili, l'unica degna di fregiarsi del titolo «regina delle pietre preziose». Il diamante è però anche il protagonista più straordinario e misterioso del regno minerale. È infatti l'unica pietra preziosa composta di un solo elemento, ossia di carbonio puro con un reticolo cristallino cubico. Una caratteristica che presentano peraltro anche il carbone e la grafite. Ciò che distingue il diamante è tuttavia la disposizione degli atomi. Affascinati dalle sue eccezionali caratteristiche, i greci battezzarono il diamante «Adamas», l'invincibile.

I primi diamanti furono rinvenuti attorno all'800 a.C. in India, nei detriti fluviali. In Brasile, i giacimenti di questa pietra preziosa furono scoperti solo nel XVIII secolo. All'epoca, i cercatori d'oro utilizzavano i diamanti come gettoni da gioco, ignorando che erano infinitamente più preziosi dell'oro che estraevano con gran fatica dai fiumi.

Nel 1866, il ritrovamento di una gemma da parte di un giovane conta-

dino, Erasmus Stephanus Jacobs, scatenò la febbre del diamante in Sudafrica. La pietra, di circa 21 carati (pressappoco 4 grammi), la prima del suo genere rinvenuta in Africa, venne in seguito battezzata «Eureka» all'Esposizione universale di Parigi del 1867.

Per scoprire l'origine del diamante, bisogna risalire nel tempo per centinaia di milioni d'anni e addentrarsi per circa 150 km nel cuore della terra. Ai tempi dei grandi sovvertimenti geologici, del magma basico fu spinto con una pressione fortissima verso la crosta terrestre. Dovettero tuttavia trascorrere alcuni milioni d'anni prima che questa massa di lava si solidificò e formò la kimberlite, la famosa roccia diamantifera di colore blu. In seguito, durante circa 200 milioni d'anni, l'erosione liberò gradualmente i diamanti che finirono nei detriti fluviali, i cosiddetti «giacimenti secondari». I giac-



## GIOIELLI

### IL DIAMANTE



*Un diamante blu grezzo.*

cimenti che si trovano nei camini di vulcani spenti sono invece chiamati “giacimenti primari”.

Per estrarre da 50 a 150 carati di diamante (1 carato = 0,2 grammi) si devono in media minare, spostare, lavare e frantumare 10 tonnellate di roccia e di terra. Opaco, di forma generalmente irregolare, il diamante grezzo non si distingue in sostanza da un comune ciottolo. Per trasformarlo in un meraviglioso gioiello ci vogliono l'abilità, le conoscenze e la pazienza del tagliatore. Solo il taglio di innumerevoli faccette, determinato dalle leggi dell'ottica, consente al diamante di sprigionare tutta la sua bellezza e di esaltarne la sua trasparenza e il suo splendore. Il taglio più frequente è quello a brillante, che conta almeno 57 faccette. Si praticano in ogni modo anche diversi altri tipi di taglio, come per esempio quello a goccia, a smeraldo, a navetta e a bague. In ogni caso, bisogna sempre tenere presente che solo un taglio impeccabile, rispettoso delle proporzioni ideali, consente al diamante di riflettere verso chi lo guarda tutta la sua luce, scomposta nei colori dello spettro.

Ogni diamante è unico. Ciò significa che ha un valore a sé stante, determinato in conformità a 4 criteri, le famose «4 C» della terminologia ufficiale in lingua inglese.

“C” come «carat» o carato: originariamente, per pesare i diamanti si usavano i semi del carrubo, dal peso costante (1/5 di grammo, ossia 0,2 g). Un brillante di un carato ha un diametro di circa 6,50 mm.

“C” come «colour» o colore: fra i diamanti detti bianchi o “serie Cape”, la gemma più preziosa è quella che presenta un'assoluta assenza di colore. Una scala fissata in conformità a norme internazionali consente una classificazione precisa che va da «bianco eccezionale +» a «colorito».

“C” come «clarity» o in italiano purezza: il diamante presenta spesso inclusioni, ossia le tracce del lungo cammino percorso dalle viscere della terra per giungere fino a noi. Anche esse sono definite da una scala, che va da «IF» o puro a «Piqué 3» e che consente una classificazione precisa d'ogni diamante, in base al numero e alle dimensioni delle sue inclusioni.

“C” come «cut» o taglio: severissimi controlli garantiscono che il taglio e la lucidatura sono stati eseguiti a regola d'arte.

Perlomeno in inglese, assommando le «4 C» si otterrebbe la quinta “C” di «cost» o costo/valore.



**NATURA**

## SVERNAMENTO ALL'INSEGNA DEL COLORE PROTEZIONI PER PIANTE IN VISTA DELLA FREDDA STAGIONE

Anche le piante da giardino durante la fredda stagione hanno bisogno della giusta protezione. Solo così possono trascorrere al meglio l'inverno e tornare così a fiorire magnificamente in primavera. Presso i negozi specializzati in giardinaggio si trova una vasta scelta di pratici e decorativi prodotti per proteggere perfettamente le piante dal freddo, dal vento, dalla pioggia e dalla neve. Se fino a poco tempo fa i prodotti protettivi per lo svernamento erano per lo più beige o di colore neutro, da qualche anno l'inverno potrà trascorrere all'insegna del colore con teli protettivi bianchi, rossi, blu e verdi. Ovviamente per decidere quali prodotti si adattino meglio alle proprie esigenze è importante prendere in considerazione, oltre al colore, anche le varie caratteristiche che li contraddistinguono: a seconda della posizione e del grado di insolleggiamento; è così possibile per esempio optare per la linea di prodotti standard o per prodotti professionali (con stabilizzatore dei raggi UV).

Per riparare in modo efficace la fronda degli alberi dal freddo, dal vento, dai raggi solari e dalla pioggia è particolarmente indicato un telo pro-



tettivo in fleece, da stendere sopra e da avvolgere o legare con una corda attorno al tronco. Se la pianta in questione si trova in una posizione particolarmente esposta si consiglia inoltre di

utilizzare anche un sacco in iuta. È inoltre possibile trovare una copertura invernale a forma tubolare tagliabile in lunghezza oppure un involucro protettivo.

In inverno anche i tronchi possono soffrire il freddo se non vengono protetti a dovere. Quando il ghiaccio formatosi sulle piante si scioglie, dell'acqua può infatti penetrare nelle minuscole cavità del tronco. Se la temperatura scende di nuovo sotto zero l'acqua, che ha una densità maggiore, ghiacciando all'interno del tronco spacca le fenditure danneggiando così la pianta. Con un nastro in iuta si minimizza questo tipo di rischio aiutando così alberi e piante a sopravvivere all'inverno. Per lo scopo ci sono anche nastri in fibra di cocco, ugualmente efficaci.

Le piante in vaso necessitano di un trattamento speciale poiché ad esse



## — Un Mondo di Vino —

Grandi classici e piccoli tesori:  
Scoprite «tutta l'Italia» nella nostra Vinoteca.

*Bindella*  
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA  
Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola  
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00



**HOTEL**  
**i GRAPPOLI**  
LUGANO-SESSA

*Eine Oase inmitten der Natur... für jede Art von Kunden!*  
*Un'oasi di tranquillità nella natura... per qualsiasi tipo di cliente!*

**Hotel i Grappoli** 6997 Sessa Tel. 091 608 11 87 Fax 091 608 26 41  
www.grappoli.ch info@grappoli.ch  fb.com/Grappoli.Sessa

## NATURA

### COME PROTEGGERE FIORI E PIANTE DURANTE L'INVERNO

manca la protezione naturale del terreno, in grado di evitare il congelamento delle radici. Chi ama balconi e terrazze colorati può scegliere una pellicola isolante decorativa, dotata di un lato collante in grado di aderire perfettamente ad ogni vaso. In vendita si trovano inoltre pellicole termoisolanti combinabili a piacere con una stuoia in salice, in fibra di cocco o in iuta e feltro. È inoltre possibile proteggere la terra nei vasi da gelo, vento ed evaporazione utilizzando dischi di copertura in fibra di cocco.

*Quali regole bisogna seguire se si vogliono proteggere le piante durante l'inverno?*

I punti principali da prendere in considerazione sono due: l'ubicazione e l'equilibrio idrologico. È inoltre importante ridurre in tempo la concimazione affinché la pianta possa arrestare la sua crescita e mantenersi così forte contro freddo, gelo, pioggia e neve.

*Gli alberi e i cespugli necessitano di una particolare protezione invernale?*

La maggior protezione va assicurata alle piante esotiche, molto sensibili, che ai primi freddi vanno portate



a svernare per esempio in cantina. Le piante mediterranee quali ulivi o palme possono invece essere lasciate all'aperto se protette nel modo corretto

con teli in fleecce o sacchi in iuta. Le nostre piante indigene, infine, generalmente non necessitano di cure speciali.



*Quali regole bisogna seguire se si vogliono proteggere gli arbusti e gli alberi durante l'inverno?*

L'inverno è la stagione ideale per la potatura degli alberi e degli arbusti indigeni poiché è proprio in questo periodo dell'anno che le piante riposano arrestando il processo di crescita e lo scambio di linfa. La potatura, che in primavera favorisce la crescita e la rinascita dei germogli, va eseguita con cesoie o una sega ben affilate e deve interessare soprattutto i rami troppo vicini fra loro, le parti malate o morte e i getti ormai troppo vecchi. Gli alberi

## NATURA

### COME PROTEGGERE FIORI E PIANTE DURANTE L'INVERNO



e gli arbusti da frutta più vecchi vanno potati preferibilmente quando la temperatura si trova al di sopra dello zero. La potatura invernale si distingue in potatura di produzione, di mantenimento e di ringiovanimento. Tutti e tre questi tipi di taglio migliorano la vitalità delle piante mantenendole sane e stimolandole a produrre fiori e frutti.

*Quando è necessario cominciare a coprire le piante e quando bisogna invece liberarle?*

Nella Svizzera tedesca le prime gelate di solito avvengono in settembre, mentre al sud delle Alpi le cose vanno meglio e si può prendere in conto come periodo critico quello che va da metà ottobre alla seconda metà di novembre. In questo periodo le piante delicate come le Brugmansia, le fucsie, i gerani o gli oleandri vanno portati in un luogo protetto a svernare. Le piante resistenti al freddo come le rose, le palme ticinesi, le fucsie da giardino e i ficus vanno invece coperti solo a partire da fine novembre-dicembre. Durante queste giornate, più corte e fredde, le piante possono prepararsi al riposo invernale. Le piante resistenti al gelo che si trovano in vaso devono assolutamente venire protette sia a livel-

lo delle radici e del tronco sia a livello della chioma. In commercio vi sono diversi prodotti adatti ai vari tipi di piante. Le coperture possono essere tolte con l'arrivo della bella stagione, quando non si verificano più gelate notturne.

*A che cosa bisogna prestare attenzione durante lo svernamento?*

La maggior parte dei danni non avviene a causa del gelo, come spesso si pensa, bensì per altri fattori. Spesso si dimentica per esempio di bagnare le piante durante le giornate in cui la

temperatura si trova sopra lo zero. Se la temperatura rimane inoltre alta per alcuni giorni è necessario liberare le chiome dalle coperture affinché prendano un po' d'aria. In questo modo si evita che le piante si scaldino troppo.

*Le rose sono molto delicate. C'è un trucco per farle svernare al meglio?*

Innanzitutto è necessario eliminare tutte le foglie dai cespugli di rose prima di coprirli per fare in modo che eventuali malattie e parassiti non accompagnino le piante durante tutto l'inverno. Nei cespugli di rose coltivati in giardino o in vaso è inoltre importante proteggere gli innesti. Per ottenere una buona protezione è sufficiente ammucchiare la terra attorno ai tronchi e utilizzare teli protettivi specifici in fleece, rinforzati magari da nastri in iuta per evitare eventuali strappi.





LIBRI

TRA LETTERATURA E GASTRONOMIA

## IL GASTRONOMO SPUTASENENZE: SONO SEMPRE BUONE LE ANTICHE RICETTE?

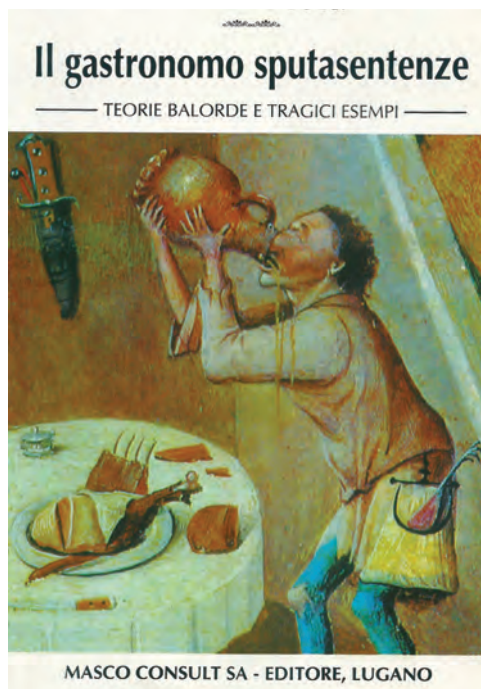
**CHI RIMPIANGE LA CUCINA  
DEGLI ANTICHI, MEDITI  
SU QUESTE PAGINE**

**STORIA DI UN PRANZO  
DEI TEMPI DI LUCILLO**

**I NEFASTI EFFETTI**

Andare alla ricerca dei cibi perduti sarà magari bello e forse anche istruttivo. È però saggio non esagerare. Si sa che sono moltissime le persone, soprattutto uomini, che si dedicano, come hobby, all'arte culinaria o, più pomposamente, alla gastronomia. Questi signori, che si credono in cuor loro, se non dei Ritz almeno dei Tognazzi, sono per lo più creature innocue che dedicano un poco del loro tempo ai fornelli e alla esecuzione di nuove o vecchissime ricette: un loro risotto, anche mal riuscito, non ha mai mandato all'altro mondo nessuno. I guai generalmente cominciano quando si ostinano a voler cucinare come si faceva una volta. Il celebre pranzo dei Gonzaga, rifatto anni fa dal famosissimo Berti, ha colpito la loro fantasia e li ha spinti verso lo studio di una cucina dal carattere, più che altro, archeologico.

Questa è la esemplare storia di un mio amico che si era appunto ficcato in testa di cucinare proprio come si faceva una volta. Disgraziatamente la cucina che lo aveva affascinato di più era quella degli antichi romani. Ma questa, purtroppo, è anche la mia sto-



ria: quella di un uomo che non avendo avuto il coraggio di dire NO al momento giusto ha dovuto affrontare tutta una serie di tragiche esperienze culinarie. Raramente una cavia ha dovuto sopportare tanto, dovendo per di più fingere di gustare gli intrugli spaventosi che di volta in volta gli erano ammaniti. In quei tristi frangenti mi è capitato spesso di pensare che il tanto commiserato Tantalo al mio confronto poteva ritenersi baciato dalla più sfacciata fortuna. Eppure tutto era cominciato nel più semplice e normale dei modi. Ce ne stavamo a casa sua a scolarci in santa pace un Glenlivet di 12 anni, liscio ovviamente, quando cominciai a parlargli della cucina degli antichi romani così sana, così genuina, così squisita. Una strana luce andava illuminando i suoi occhi. Non saprei descriverla ma, tanto per fare un esempio, mi parve che essa assomigliasse a quella che rifulgeva nello sguardo fa-

natico di Maometto quando decise di predicare la nuova fede. Forse avrei dovuto sentire un campanellino di allarme quando, trascinatomi nel suo studio mi mostrò con orgoglio la «nuova straordinaria biblioteca che mi sono fatto». Elencherò in breve: «Opere complete» di Plinio il Vecchio e del nipote Plinio il Giovane, le «Bucoliche», gli «Annali di Tacito» (in latino con traduzione a fronte), il «De Medicina et de virtute erbarum» di un non meglio conosciuto Gargilio Marziale (rara edizione di Teubner, Lipsia 1893), le «Satire» di Orazio. Infine come se mi presentasse il Sacro Ostensorio, il famosissimo e raro «De re coquinaria» di Gavio Apicio, addirittura in tre edizioni diverse, compresa quella de Les belles Lettres di Parigi.

Non dite che sono un pignolo: infatti avrei potuto anche parlarvi della sua «vecchia» biblioteca gastronomica: almeno una tonnellata di Enciclopedie

## LIBRI

## IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



Gastronomiche, di Artusi, di Fisiologie del gusto, di biografie di Carême, Ritz, Parmentier, e chi più ne ha più ne metta compresi ricettari di tutti i Paesi di cui uno in giapponese.

Ritornando a casa non diedi sovrachia importanza a uno strano brivido che mi aveva percorso la spina dorsale mentre ammiravo quei sacri testi. Tanto è vero che in una ventina di giorni tornai alla naturale calma e nessun oscuro presagio mi angosciò. Poi arrivò una tragica (me ne resi conto dopo) telefonata che mi invitava ad una (così disse il marrano) «cenetta di assaggio. Ho tutto in casa. Sono riuscito a preparare un pranzetto come sarebbe piaciuto a Lucullo. Arrostiti vari conditi con garum, piatto speciale alle albicocche, dolce di mele cotogne. Ti aspetto domani sera». Cercai di documentarmi anche per essere preparato al peggio. Purtroppo le notizie ricavate da alcuni libri non furono molto confortanti. Per cominciare appresi che i romani, per non so quale motivo, molto spesso prima di mettere al forno la carne la bollivano. L'arrosto poi veniva condito con il garum. Si trattava di una salsa mille usi, piccante e dal forte profumo, che i romani aggiungevano a tutto: alle minestre, alle verdure, ai secondi piatti, ai dolci.

Ecco come Gargilio Marziale ne consiglia la preparazione. «Si usino pesci grassi come sardine o sgombri, cui vanno aggiunti, in proporzione di un terzo, interiora di pesci vari. Bisogna avere a disposizione una vasca, ben impiaciata, della capacità di circa una trentina di litri. Sul fondo della stessa fare un alto strato di erbe aromatiche e disseccate e dal sapore forte come aneto, coriandolo, finocchio, sedano, menta, origano, pepe, zafferano. Su questo fondo disporre le interiora e i pesci piccoli interi, mentre quelli più grossi vanno tagliati a pezzetti. Sopra si stenda uno strato di sale alto due dita. Ripetere gli strati fino all'orlo del recipiente. Lasciare risposare al sole per sette giorni. Per altri venti giorni rimescolare di sovente. Alla fine si ottiene un liquido piuttosto denso che è appunto il garum. Esso si conserverà a lungo».

Queste notizie accrebbero le mie preoccupazioni. Però costatare che il garum si conserva per lungo tempo non mi fece né caldo né freddo. Tanto essendo già putredine al momento di prepararlo non poteva certo peggiorare con il tempo. Arrivando a casa del mio ospite questi mi disse, con malcelato orgoglio, che era riuscito a trovare i vini adatti: del Falerno e del vino re-

sinoso greco (retzina). «Cosa preferisci? - mi fu chiesto amabilmente. «Il Falerno purtroppo ha pochi anni ed è ovviamente fatto con i soliti sistemi moderni. Ha pochi anni anche il retzina, ma è fatto con sistemi antichissimi. Ulisse ne era ghiotto».

Avendo avuto la disgrazia, durante un soggiorno in Grecia, di assaggiare questa infame bevanda amata ormai soltanto dai turisti americani in short e camicia hawaiana, optai per il Falerno. Con sollievo notai che la bella etichetta portava un'indicazione confortante: una vendemmia abbastanza recente. Ma non ero in serata di fortuna: il Falerno doveva essere bevuto come prescritto da Catone il Censore: allungato con acqua (una raffinatezza, se fosse stata di mare), con una forte aggiunta di miele e, per di più, riscaldato.

Ci mettemmo a tavola. L'arrosto aveva una bella crosta bruciacciata (colpa dei forni moderni, pare) durissima e difficile da tagliare. L'interno per via della precedente bollitura era viscido e stopposo allo stesso tempo. Ricoperto di pepe, galleggiava su uno strato di pestilenziale garum. Per via di un forte raffreddore riuscii a superare la nausea causata dall'orribile fetore. Le spezie del garum e il pepe che ricoprivano la carne ne attenuavano fortunatamente il sapore. In compenso mi procurai alcune ustioni ma piccole e di primo grado. Esse colpirono: a) interno delle gengive; b) palato; c) lingua,



## LIBRI

## IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

ma solo nella parte superiore.

È dai tempi di Monsignor Della Casa che si consiglia agli invitati di non risputare nel piatto, specie in quello del vicino, i bocconi che non piacciono. Con gli occhi pieni di lacrime riuscii a seguire i consigli di quel grande. Con uno sforzo quasi sovrumano ingoiai il primo boccone. Poi riuscii a finire quel maledetto arrosto ingoiandolo a grossi pezzi e il più rapidamente possibile. «Vedo che ti è piaciuto - mi disse quello che ormai consideravo solo un ex amico - hai divorato tutto golosamente». E si alzò per andare in cucina da cui, stranamente, proveniva un non disgustooso profumo di frutta.

Approfittai della sua breve assenza per scolarmi d'un fiato una intera bottiglia di minerale. Le vesciche che ornavano la mia bocca cominciarono ad aumentare di volume. La gola bruciava sempre di più. Sul carrello di servizio troneggiava uno strano recipiente con dentro una sorta di pastella nerastra con sfumature gialle. «È una famosissima ricetta di Apicio» mi disse con orgoglio. Prendine nota: «Albicocche dure snocciolate, aggiunta di spezie come pepe, zafferano, menta, ruta, e poi miele, passum, cioè vino passito molto dolce, vino normale, aceto, ancora molto miele. Far cuocere a lungo e annaffiare con abbondante garum (e dai con questo garum) e olio di olive di Venafro. Legare con



amido e aggiungere pepe a volontà». La descrizione della pietanza non servì certo a tener su il mio morale. Pensai comunque ai punti che avevo a mio favore: con le ustioni che avevo in bocca non avrei potuto sentire il sapore, il garum nauseabondo sarebbe stato in parte vinto dal profumo del miele, dal fatto che ero raffreddato, e dal sentore di menta.

Decisi di mostrarmi se non stoico almeno masochista e di andare fino in fondo. Cosa poteva capitarmi di peggio? Riuscii anche a bere qualche sorsata di Falerno come piaceva ai romani. Restava ora da affrontare l'ultima tragica stazione di questa Via Crucis: il

dessert, scusatemi, si dice «mensa secunda». Quel maledetto era riuscito a trovare, sia pure fuori stagione, delle mele cotogne, così mi presentò il suo stupendo soufflé di mele cotogne. Se volete rifarlo eccovi la ricetta (di Apicio): «Le mele cotogne vanno cotte con porri, cipolle, miele e abbondante garum, olio di oliva, defrutum (mosto di uva bollito fino a ridurne il volume di un terzo). A parte il garum questo manicaretto non peggiorò la situazione. Solo l'ultima spruzzatina di pepe mi fece un poco tossire. Bevvi ancora, con aria fintamente estasiata, un poco di Falerno. Riuscii persino a simulare la melensa espressione soddisfatta di chi ha mangiato troppo e troppo bene e mi accorsi che tutto era finito. Era invece trionfante e soddisfatto di sé quello che non chiamerò mai più amico. Accompagnandomi alla porta mi disse: «Son contento che tutto ti sia piaciuto. La prossima volta farò ancora meglio. Ho in preparazione delle vere squisitezze: murena in salsa, utero di scroffetta ripieno con capezzoli di scrofa allattante, cremini fritti». Sotto l'incubo di questa nuova spada di da-



*Rompi le abitudini  
con il nuovo  
Brivio Brut!*

**Brivio**  
BRUT

 *Brivio*

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

## LIBRI

### IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

moche scesi le scale a quattro gradini per volta. A casa bevvi qualche litro di latte con una manciata di valium. Passai ugualmente una notte piuttosto agitata: le ustioni mi facevano male, la gola bruciante sembrava di carta vetrata, avevo spaventose fitte allo stomaco, dal ventre risuonavano terrificanti brontolii.

Il mattino dopo il medico mi disse che era tutta roba passeggera: «Fossi in lei e avessi la sua età, mangerei con minor ingordigia e cibi meno speziati. E berrei meno; il suo alito è pestilenziale». Se ne andò verso altri pazienti che, sottolineò, avevano veramente bisogno del medico. Fu un esempio di incoscienza e leggerezza professionale che mi costrinse a porre sullo stesso infimo piano i seguaci di Esculapio assieme ad Apicio & C.

Nei sei giorni che stetti, come si dice, tappato in casa riuscii a battere i seguenti records: divoratore di pappine varie, di purea di patate, di spinaci lessate. Fu notevole anche il consumo di latte, di digestivo Antonetto e di bicarbonato, ma pare che in questo campo altri abbia fatto di meglio.

Tutto passa a questo mondo, anche i postumi da pasto imperiale. Guarito nel fisico cominciai a tormentarmi nel timore del prossimo invito. Acquistai uno stramaledetto Apicio per farmi un'idea del menu proposto. L'orizzonte era dei più cupi visto che la ricetta prevedeva: «Prugne di Da-

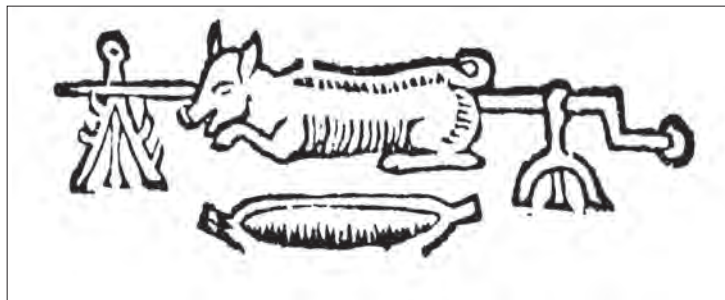


masco (20 per persona), pepe, erbe secche, vino, mosto cotto, aceto, garum quanto basta, vino al miele, molto olio. Cuocere sino a quando le prugne non saranno sfatte». In quanto all'utero di scrofetta ripieno e ai capezzoli di scrofa allattante preferisco sorvolare per non cadere in pieno Grand Guignol. I cremini fritti forse non nascondono eccessive insidie, visto che si trattava di un miscuglio di latte di capra, semolino, spezie varie con abbondante cospargimento di pepe al momento di mettere in tavola. A questo punto due erano le soluzioni possibili: 1°) Affrontare quella brutta copia di Lucrezia Borgia in pantaloni e mandarlo al diavolo; 2°) Accoltellarlo davanti ai fornelli o soffocarlo tenendogli la testa nel pentolone del garum.

Poi spinto dal mio carattere poco vendicativo trovai una soluzione meno drastica: sparire dalla circolazione per

qualche giorno e rientrare a pranzo avvenuto. Scelsi questa soluzione. Sarà meno nobile o coraggiosa ma non mi sentivo né di offendere, né di uccidere il direttore di un giornale per il quale lavoravo. Di tanto in tanto dal mio rifugio in campagna telefonavo a qualche amico per sapere se l'infausto evento si era già verificato. Finalmente mi fu risposto che la cena, con più invitati, era stata consumata. Una cena alla Trimalcione. «Non mi dilungo, ti racconterò tutto quando ritorni» mi disse una voce stranamente roca. Ogni tanto le parole erano interrotte da un gemito mal soffocato.

La sera stessa al mio ritorno andando al nostro circolo, vidi che c'era meno gente del solito. Chiesi informazioni. «Il suo amico direttore è in clinica con sospetto di ulcera, un occhio blu e tre costole incrinare. Pare che sia stato assalito davanti a casa da un gruppo di teppisti che non ha potuto riconoscere». Gli altri commensali erano ammalati. «Secondo me - aggiunse l'amabile interlocutore - gli altri sono tutti in cura dallo stesso dietologo. Devono anche aver deciso, tutti e dieci, di iniziare contemporaneamente la stessa cura. Mi è stato detto che resteranno per una settimana in casa e che si nutrono tutti allo stesso modo: latte, pappine varie, purea di patate, spinaci lessati».





# CANTINA & EVENTI

[www.moncucchetto.ch](http://www.moncucchetto.ch)  
Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

**LIBRI**

**IL GASTRONOMO SPUTASENENZE**








Io non voglio trarre da questa vicenda apologhi o infauste previsioni. Non ho la presunzione di essere Menenio Agrippa o Cassandra. Posso però dare qualche timido consiglio: 1°) Evitare con cura chiunque vi proponga un pranzetto come quelli della Roma Imperiale, della corte dei Gonzaga, o di quella dei Medici; 2°) Diffidare di qualsiasi persona che con fare mellifluo abbia l'abitudine di dire: «Il mio hobby è la cucina e, modestia a parte,

sono bravo»; 3°) Fidarsi solo di ricette che abbiano meno di duecento anni. Oggi come oggi è preferibile il menu del cuoco Carletto della pensione Angelina piuttosto di uno del celebre Vattel, cuoco dei re di Francia; 4°) Per quanto riguarda gli antichi romani ricordatevi che le loro ricette non sono realizzabili al giorno d'oggi. La moda e i gusti sono cambiati. Mancavano alimenti che invece noi conosciamo, le attrezzature della cucina erano quelle

che erano. L'enorme uso di spezie era dovuto al fatto che esse nascondevano l'odore e il sapore di alimenti andati a male. È bene conoscere ciò che mangiavano e le loro ricette servono unicamente per capire meglio usi e costumi di questo grande popolo. Per il resto non scimmiettarli.

Ed ora, in poche parole la fine di questo ingarbugliato giallo. Il direttore all'ultima votazione per la rielezione alle cariche sociali fu sepolto sotto una valanga di palline nere. Profondamente deluso diede le dimissioni. Pare che si sia sprofondato ancor più nella ricerca e nella realizzazione di antiche ricette. Suo bersaglio è ora la cucina greca, dalle Termopili all'arrivo dei romani. Gli altri invitati alla famosa cena se la sono cavata mica male: ma ora mangiano solo piatti che conoscono bene.

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". (continua)

-  **Dai la precedenza alle ditte ticinesi**
-  **Evita il pericolo di una crisi generale**
-  **Non mettere in pericolo il tuo lavoro**
-  **Non mettere a rischio il loro futuro**
-  **Rigenera l'economia locale**

## GASTRONOMIA

# RISTORANTI TICINESI I TOP DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
<b>Ecco</b> , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	🌟🌟Michelin
<b>Locanda Barbarossa</b> , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	🌟Michelin
<b>Seven</b> , Piazza/via Moscica 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	🌟Michelin
<b>Arté</b> , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	🌟Michelin
<b>Locanda Orico</b> , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	🌟Michelin
<b>Conca Bella</b> , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	🌟Michelin
<b>Da Candida</b> , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	🌟Michelin
<b>Villa Principe Leopoldo</b> , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
<b>Aphrodite</b> , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
<b>La Brezza</b> , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
<b>Al Portone</b> , Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
<b>Relais Villa Castagnola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
<b>La Brasera</b> , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
<b>Osteria dell'Enoteca</b> , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
<b>Vecchia Osteria Seseugio</b> , Via Campora 11, Seseugio	682 72 72		rustico elegante	
<b>Marina</b> , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
<b>Lachiesa</b> , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
<b>Locanda Locarnese</b> , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
<b>Osteria al Giardinetto</b> , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
<b>Lago Swiss Diamond</b> , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
<b>Ai Giardini di Sassa</b> , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
<b>Osteria del Centenario</b> , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
<b>Osteria Boato</b> , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
<b>Forni</b> , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
<b>Ateneo del Vino</b> , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante	
<b>Da Enzo</b> , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
<b>Enoteca Bottega del Vino</b> , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
<b>Antica Osteria Il Malatesta</b> , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
<b>Vicania</b> , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
<b>Al Ponte dei Cavalli</b> , Cavigliano	796 27 05		semplice	
<b>Rodolfo</b> , Pablo Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	lunedì e martedì	rustico elegante	
<b>Golf Gerre</b> , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
<b>Da Valentino</b> Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
<b>Ronchetto</b> , via Nasora 25, Comano	941 11 55		semplice	
<b>Osteria Mistral</b> , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
<b>Motto del Gallo</b> , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
<b>Osteria Centrale</b> , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
<b>Osteria Concordia</b> , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
<b>Stazione</b> , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
<b>Grotto Grillo</b> , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
<b>Della Carrà</b> , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
<b>Stazione</b> , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	
<b>Osteria Sasso Corbaro</b> , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
<b>Cittadella</b> , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
<b>Osteria Penel</b> , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
<b>Ristorante Stazione</b> , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
<b>Groven</b> , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	



## GASTRONOMIA

### RICETTE PARTICOLARI

## I DOLCI SICILIANI

### PREPARATI CON IL MARSALA

#### CANNOLI SICILIANI

##### Ingredienti

(per le scorze)

1 kg di farina, 100 g di zucchero, 100 g di strutto, 15 g di cacao in polvere, 1 bicchiere di caffè molto lento, 1 bicchiere di Marsala secco, 10 g di sale.

(per la crema)

1 kg di ricotta, 600 g di zucchero, 1 g di vaniglia, 150 g di zuccata a quadretti, 150 g di scorzette di arancia candida, 100 g di cioccolato a granelli.

##### Preparazione

Preparare la pasta con gli ingredienti indicati, avendo cura di lasciarla ben liscia e consistente. Coprirla con telo umido per non farla asciugare e lasciarla riposare per due ore. Tirare la pasta fine, come per le tagliatelle, e ricavare tanti dischi di 15 cm di diametro. Avvolgere ciascun disco sulle apposite canne (o bastoncini di 4 cm di diametro) incollando la giuntura con un po' di uovo e farina impastati. Friggere in olio bollente.

Preparare la crema passando la ricotta a setaccio, aggiungendo lo zuc-



chero, la vaniglia, il cioccolato, la zuccata. Riempire le bucce con questa crema, porre all'estremità una striscetta di arancia candida; spolverare con zucchero a velo.

#### MOUSSE DI MASCARPONE

##### Ingredienti per 4 persone

1/2 kg di mascarpone, 8 uova, 200 g di zucchero, 150 g di marsala dolce, savoiardi bagnati al marsala.

##### Preparazione

Romperle le uova separando accuratamente il rosso dall'albume; lavorare i rossi aggiungendo lo zucchero, con uno sbattitore a frusta. Quando il tutto è bello bianco ed amalgamato, unire il marsala; montare a neve ben ferma gli albumi, aggiungendo un pizzichino di sale fino e due gocce di limone. Incorporare il mascarpone nell'impasto con le uova, girando delicatamente dal basso verso l'alto, quindi incorporare le chiare montate a neve; grattugiare un po' di cioccolato fonde, coprire i savoiardi in coppe basse e larghe individuali, oppure in una tortiera tutto assieme. Guarnire grattugiando ancora del cioccolato fonde e lasciare riposare per almeno 3 ore in frigo.



#### LE "FICHETTE" DI CANTIANO

##### Ingredienti

600 g di farina, 200 g di latte, 50 g di olio extra vergine di oliva, 70 g di Marsala dolce, 25 g di lievito di birra, 2 uova, 200 g di zucchero a velo, scorza di 2 limoni.

# GASTRONOMIA

## I DOLCI SICILIANI PREPARATI CON IL MARSALA



### Preparazione

Impastare la farina con le uova, il latte, 50 grammi di marsala, l'olio buono, e il lievito di birra.

Una volta ottenuto l'impasto stenderlo col matterello fino ad ottenere una sfoglia quadrangolare di circa mezzo cm di spessore, la quale vine cosparsa con due cucchiaini di marsala, con lo zucchero a velo e la scorza di limone grattugiata.

A questo punto arrotolare la sfoglia ben stretta, tagliarla a fettine di circa 1 cm di spessore e friggerle in grasso caldissimo ed abbondante.

Scolarle in un foglio di carta gialla e servirle con due varianti: o cosparse di zucchero semolato o cosparse con del buon miele.

### BUNET AL MARSALA

#### Ingredienti per 6 persone

3/4 di litro di latte, 90 g di amaretti, 75 g di biscotti savoiardi sbriciolati, 40 g di cacao amaro, 150 g di zucchero, una tazzina di caffè, due cucchiaini di rhum, due cucchiaini di marsala secco, 4 uova.

#### Preparazione

Bollire il latte. Bagnare i biscotti con caffè, rhum e marsala. Battere con una frusta le uova con 110 g di zucchero e il cacao. Stemperare con il latte freddo, filtrare e versare sui biscotti. Far caramellare lo zucchero rimasto con un cucchiaino di acqua e coprire il fondo di una forma da budino. Riempire con l'impasto.

Sistemare la forma in un contenitore più grande pieno d'acqua fino al livello del bounet.

Cuocere in forno a 200°C per 35 minuti.

Spegner e aspettare che raffreddi, prima di spostare il dolce in frigorifero per due ore.

Capovolgere su un piatto di portata. Va servito a temperatura ambiente.

### DOLCE DI MARRONS GLACÉS

#### Ingredienti

250 g di savoiardi, 500 g di panna fresca montata (con poco zucchero a velo), 400 g di marron glacés (sbriciolati), 200 g di Marsala dolce.

#### Preparazione

Bagnare i savoiardi con il marsala; foderare uno stampo per bavarese con pellicola trasparente, sia sul fondo che ai lati. Foderare con savoiardi bagnati nel marsala, mettere alcuni marrons glacés sbriciolati sul fondo di savoiardi, fare uno strato di panna, ancora savoiardi bagnati, ancora marrons glacés sbriciolati ed ancora panna, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere in frigorifero per alcune ore, sformare, togliere la pellicola trasparente, servire guarnendo con briciole di marrons glacés.



## Thai

### Professional Massage

### Lugano

via Antonio Ciseri 4 - 6900 Lugano  
tel 076 743 26 01

VINI

UMBRIA

## IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO PER IL POTENTE CÒLPETRONE

L'azienda vitivinicola "Tenute del Cerro" è stata fondata nel 1978, e conta 5 tenute di cui 4 vitivinicole, situate in due tra le regioni più vocate in Italia: Toscana ed Umbria. La proprietà vanta un'estensione di quasi 5 mila ettari, dei quali circa 300 vitati. Tra i vini maggiormente rappresentativi dell'azienda ci sono tra gli altri il Vino Nobile di Montepulciano di "Fattoria del Cerro", il Brunello di Montalcino de "La Poderina", il Sagrantino di Montefalco di "Còlpetrone". Quest'ultima, fondata nel 1995, è una delle più importanti realtà produttive del comprensorio della DOCG di Montefalco, con 200 mila bottiglie annue.

Alla fine degli anni '80 "Tenute



del Cerro", già proprietaria delle Tenute vitivinicole di "Monterufoli",

"La Poderina" e "Fattoria del Cerro", comprese le potenzialità del Sagrantino e decise di investire nel territorio di Montefalco; venne individuato, all'interno della DOCG, il territorio di Marcellano nel comune di Gualdo Cattaneo per la peculiarità del suolo, esposizione dei vigneti e altitudine degli stessi. La superficie originaria era di 5 ettari, ma la volontà dell'azienda era da subito quella di fare di "Còlpetrone" l'azienda leader e portabandiera della denominazione.

Il Sagrantino, vitigno autoctono di questa area, è uno dei più antichi d'Italia ed il più ricco di tannini e polifenoli. Per questo motivo richiede una lavorazione molto attenta che ne esalti la potenza e l'unicità e ne garantisca il giusto equilibrio ed eleganza. In vigna sono adottati sistemi di allevamento altamente qualitativi, con rese di 60 quintali per ettaro, ampiamente al di sotto degli 80 quintali consentiti dal disciplinare.

Il Montefalco Sagrantino è prodotto da "Còlpetrone" in tre versioni: Montefalco Sagrantino secco, passito e Montefalco Sagrantino Sacer selezione. Le prime annate di Sagrantino e Montefalco Rosso vennero prodotte in quella che oggi viene chiamata



*Il Sagrantino è un vitigno autoctono dell'Umbria. Viene coltivato principalmente nei territori che circondano il comune di Montefalco su una superficie vitata di 670 ettari.*

## Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



**... e la nostra tradizione  
continua da ben 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

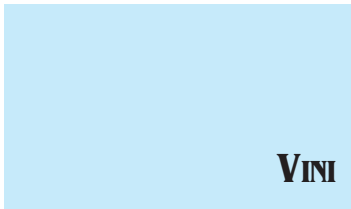
[www.grottopierino.swiss](http://www.grottopierino.swiss) - [info@grottopierino.swiss](mailto:info@grottopierino.swiss)

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**



*Bindella*  
la vita è bella

**Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA**  
Via al Molino 41, Scairolo - 6926 Montagnola  
tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - [info@bindellavini.ch](mailto:info@bindellavini.ch)



## IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO CÒLPETRONE



*Qui a fianco la cantina dell'azienda Còlpetrone che fa parte delle Tenute del Cerro;*

*sotto i vigneti dove si coltiva l'uva Sagrantino di Montefalco con la quale si produce il vino Còlpetrone.*

“Còlpetrone vecchia”, antico casolare a pochi chilometri dall'attuale sede.

Gli immediati e importantissimi riconoscimenti ottenuti fin dalle prime vendemmie di Sagrantino hanno convinto la proprietà ad investire sempre di più nel territorio, con acquisizioni progressive sia nel comune di Gualdo Cattaneo sia di Montefalco, per giungere agli attuali 63 ettari vitati e 140 ettari totali di superficie. Con la costruzione della nuova cantina,

inaugurata nel 2005, si realizza l'obiettivo di una struttura studiata in armonia con il territorio; la parte di vinificazione e affinamento è inglobata all'interno del versante collinare, per garantire condizioni di temperatura e umidità costanti e minimo impatto ambientale.

Montefalco è una delle rarissime città romane nelle quali la viticoltura veniva praticata “intra moenia” (tra le mura della città). A partire dal quat-

trocento le leggi comunali iniziano a tutelare in qualche modo vite e vino. L'uva “Sagrantino” sarebbe invece stata portata da frati francescani dall'Asia Minore. È proprio a questa uva, coltivata solo e unicamente in queste colline, che si deve la fortuna enologica della città di Montefalco. Quasi scomparso dai vigneti umbri negli anni Sessanta, il Sagrantino è stato recuperato grazie al coraggio di alcuni vignaioli. La zona di produzione dei vini di Montefalco è al centro dell'Umbria in un'area collinare situata in ottima posizione e dalle particolari caratteristiche geologiche. Il Sagrantino impiantato su 660 ettari registra una produzione media annua di 1,7 milioni di bottiglie.



IMPORTATORE E DISTRIBUTORE:

**S.A. VINI BÉE**

VIA CANTONALE 1 - 6855 STABIO

TEL 091 647 32 81

INFO@VINI-BEE.COM

WWW.VINI-BEE.COM

IN VENDITA ANCHE DA:

**FIASCHETTERIA ITALIANA**

CORSO PESTALOZZI 21A

6900 LUGANO



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N.1254/07



  
**CASAL THAUERO**

# Vini sempre all'altezza

Richiedi Casal Thaulero nei migliori ristoranti.



**MAJELLA**  
2793 m s.l.m.

**ORSETTO** 400 m s.l.m.

**THALÉ** 370 m s.l.m.

**DUCA THAUERO &  
PRINCIPE D'ABRUZZO** 300 m s.l.m.

**BORGO THAUERO** 250 m s.l.m.

**MIRAVIGNA** 150 m s.l.m.

**ADRIATICO**  
0 m s.l.m.



**Ortona (Abruzzo) Italy**

[www.casalthaulero.it](http://www.casalthaulero.it) | [info@casalthaulero.it](mailto:info@casalthaulero.it)

**Importatore in Svizzera e distributore:**  
**Vini Bee SA, Via Cantonale 1 - 6855 Stabio - tel 091 647 32 81**

VINI

ORA IN VENDITA

UN EQUILIBRIO PERFETTO

PER LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2015

Secondo Axel Heinz, direttore e winemaker di Ornellaia «Le Serre Nuove dell'Ornellaia' 2015 rappresenta l'espressione perfetta di un anno di crescita eccezionale delle nostre uve, con una rara combinazione di maturità ed equilibrio perfetto. Il colore è intenso e giovane, all'olfatto si presenta con un fruttato intenso e maturo, sottolineato da note finemente speziate e tostate; la bocca è rotonda e setosa, di grande stoffa e armonia, dal fruttato succulento che si prolunga in un finale vivo ma privo di ogni spigolo, raffrescato da delicate note balsamiche».

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata a 'Ornellaia', 'Le Serre Nuove dell'Ornellaia' è un autentico "secondo vino". Questo blend unico di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si offre al palato generoso e intenso, rivelando al contempo una personalità coinvolgente e brillante.

Il 2015 si è dimostrata nell'area di Bolgheri un'annata quasi da manuale, di quelle che entreranno nei libri di storia. C'è stato un inverno nella norma, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero; il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura rapida e completa a fine maggio. Dal mese di giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all'assenza di piogge, ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una rac-



colta anticipata. In seguito, intorno al 10 agosto, la pioggia è arrivata con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando un tempo con temperature molto più fresche durante la fase finale della maturazione, che è stata dunque molto regolare, con tempi perfetti. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendo di lavorare con grande piacevolezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse al suo punto perfetto della maturazione, unendo una qualità aromatica fresca e vivace ad una perfetta maturazione fenolica con tannini abbondanti ma setosi e morbidi. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con il Merlot e si è conclusa il 12 ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

“Le Serre Nuove dell'Ornellaia” dell'annata 2015 è stato messo in vendita a partire dallo scorso 1 settembre.

I VINI DELLA

**TENUTA DELL'ORNELLAIA**

SONO DISTRIBUITI IN TICINO DA

**BINDELLA****VITICOLTURA-COMMERCIO VINI SA**

VIA AL MOLINO 41

PIAN SCAIROLO

6936 MONTAGNOLA

TEL 091 994 15 41

INFO@BINDELLAVINI.CH



BOKS

# «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](http://www.swisstransplant.org)



Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi



## SALUTE

## 20 REGOLE D'ORO DA SEGUIRE D'INVERNO I CONSIGLI UTILI PER AFFRONTARE NEL MODO MIGLIORE I MALI PIÙ COMUNI

È la qualità degli indumenti che crea "l'effetto caldo", bisogna indossare quindi tessuti che permettono di trattenere il calore del corpo: a contatto con la pelle cotone e seta, e sopra lana.

Evitare indumenti attillati o comprimenti perché in inverno il sangue circola meno in superficie e più in profondità. Poiché questo è alla base della "sensazione di freddo" con indumenti larghi il sangue circola meglio a livello cutaneo.

Quando si esce di casa proteggersi, soprattutto in giornate fredde e ventose, con scarpe di lana o di seta.

Meglio vestirsi "a stati" quando si esce, per liberarsi eventualmente di una parte degli abiti entrando in un luogo riscaldato.

Per la dieta privilegiare carciofi, porri, cipolle e cardi, che hanno proprietà depurative; frutta secca, castagne e patate perché toniche ed energetiche; verze, agrumi, broccoli, cavoli, spinaci, ricchi di acqua, fibre, vitamine e sali minerali. Ma non assumere troppe calorie perché d'inverno prevale "naturalmente" la sedentarietà sul movimento.

Per chi sa di essere "debole" dal punto di vista respiratorio sono indicati aglio e cipolle per il loro eccellente potere disinfettante, specie sull'apparato polmonare e gastrico, e regola-



rizzanti il ricambio idrico. Utile anche l'uso del peperoncino perché fornisce energia e porta calore.

La vitamina C protegge soprattutto dal raffreddore comune, dunque è utile assumerla quotidianamente ricordandosi però di diminuire l'apporto di zuccheri perché è dimostrato che competono con il potere della vitamina C.

L'integrazione di vitamina A ha dimostrato di esercitare una notevole azione immunostimolante e antinfezioni ed esercita una potente attività contro i virus.

D'inverno meglio un bagno caldo di una doccia perché, oltre a scaldare e rilassare di più, si possono sciogliere nell'acqua piante balsamiche utili al-

l'apparato respiratorio e alla pelle come pino, lavanda, timo, eucalipto. Per un'azione antinfiammatoria si può aggiungere all'acqua del bagno un estratto di artiglio del diavolo, ottimo per i dolori artrosici.

Il cosiddetto "colpo d'aria" potrebbe mietere meno "vittime" se trovasse organismi allenati a convivere con il freddo. Per questo mantenere nell'abitazione una temperatura di 20 gradi, anche aprendo ogni tanto le finestre.

Umidificare gli ambienti. L'umidificazione migliora con essenze di timo, verbena, eucalipto.

Quando si ha la febbre non uscire e prendersi un giorno di riposo senza ricorrere subito alle medicine. In questo caso è utile l'essenza di cannella di Ceylon, che stimola la circolazione ed il respiro, favorisce l'abbassamento della febbre grazie all'aumento della sudorazione.

Durante il sonno profondo vengono liberate potenti sostanze immunostimolanti, dunque non va sottovalutata l'importanza del sonno e del riposo non solo durante un raffreddore o un'influenza, ma in tutto l'inverno.

Per il raffreddore si può bere succo di cipolla: è diuretico, antireumatico e antisettico per le vie respiratorie.



**SALUTE**

**CONSIGLI PER L'INVERNO**



Durante l'influenza occorre seguire una dieta liquida con spremute, succhi di frutta e verdura.

Quando si sente un dolore retrosternale le vecchie "polentine" di farina di riso sul petto sono ancora mira-

colose.

Per un effetto antidolorifico ed antinfiammatorio del "mal di gola" si può ricorrere a gargarismi quotidiani con un decotto di equiseto, fiori d'arnica e fieno greco.

Nelle laringiti con abbassamento di voce, la pianta più impiegata è l'erisimo usata in infusione come decotto.

Per prevenire e curare le malattie della gola è consigliabile assumere quotidianamente della tintura madre di propoli. Quando la gola brucia troppo questo rimedio è preparato anche con glicerina per non irritare la gola con la piccola quantità di alcool presente nelle tinture madri.

Nella bronchite con tosse, lo sciroppo di lumache è la più antica ricetta ora "riscoperta".

**SEMPRE PIÙ**  
NEW TOYOTA **ENERGIA**  
**YARIS**

**LEASING DALL'0,9%**

**YARIS HYBRID ADESSO DA CHF CHF 21'450.-\***

**PIÙ PULITA GRAZIE ALL'IBRIDO. PIÙ SICURA GRAZIE A SAFETY SENSE.**

**TOYOTA**

ALWAYS A **BETTER WAY**

**Emil Frey SA, Auto-Centro Noranco-Lugano**  
Via Pian Scairolo, 6915 Pambio-Noranco, 091 960 96 96, [www.emil-frey.ch/lugano](http://www.emil-frey.ch/lugano)

Yaris Hybrid Comfort: 23'450.-, deduzioni: premio contratto 1000.- e premio stock 1000.- Modello raffigurato: Yaris Hybrid Style, 1.5 HSD, 74 kW, CHF CHF 27'900.- cons. Ø 3,6 l/100 km, CO<sub>2</sub> 82 g/km, eff. en. A. Emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità: 18 g/km. Ø delle emissioni di CO<sub>2</sub> di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera: 134 g/km. Condizioni leasing: tasso d'interesse annuo effettivo 0,90%, assicurazione casco totale obbligatoria, cauzione 5% dell'importo del finanziamento (minimo CHF 1'000.-), durata 24 mesi e 10'000 km/anno. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento. Le promozioni di vendita sono valide per contratti stipulati con relativa immatricolazione dal 1° maggio 2017 al 30 giugno 2017 e fino a revoca. La foto mostra delle opzioni disponibili con sovrapprezzo.

SALUTE

BELLINZONA

## UN DOPPIO ANTICORPO PER COMBATTERE IL VIRUS ZIKA

La prestigiosa rivista scientifica *Cell* ha pubblicato uno studio frutto della collaborazione tra l'Istituto di ricerca in biomedicina (IRB), affiliato all'Università della Svizzera italiana, Humabs Biomed SA e la Duke National University di Singapore. I ricercatori hanno sviluppato un innovativo "doppio" anticorpo in grado di proteggere dall'infezione del virus Zika.

Zika, presente in 84 nazioni tropicali e non, può facilmente cambiare la propria struttura per sfuggire alla risposta del sistema immunitario. Il problema è stato affrontato e risolto unendo, in una singola molecola, due anticorpi che bloccano contemporaneamente parti diverse del virus. Test

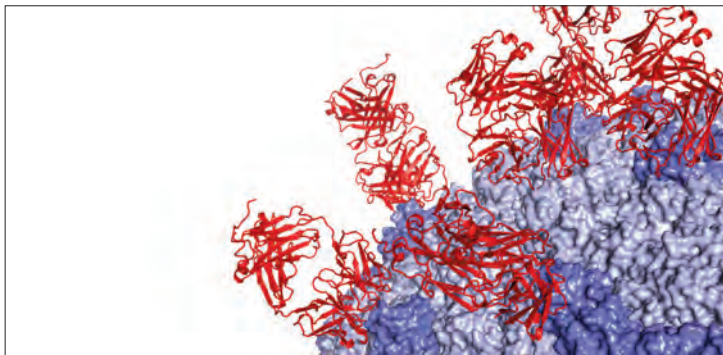
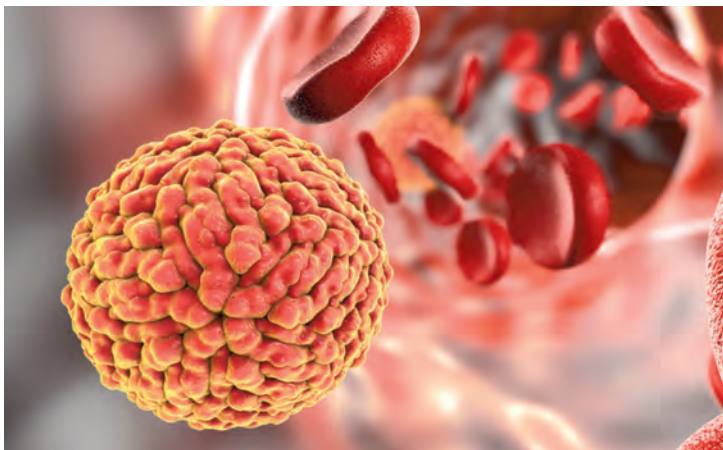


pre-clinici hanno mostrato che il "doppio" anticorpo, in gergo definito

"bispecifico", protegge efficacemente contro Zika e previene la mutazione del virus. L'anticorpo ha caratteristiche che lo rendono un ottimo candidato terapeutico.

Il virus Zika appartiene alla stessa classe di Dengue e West Nile, è trasmesso dalle zanzare e ampiamente diffuso nelle regioni tropicali e subtropicali, nonché in parte degli USA. L'Organizzazione mondiale della sanità nel 2016 ha dichiarato uno stato di emergenza di sanità pubblica, stimando che 3-4 milioni di persone sarebbero state infettate annualmente, di cui 1.5 milioni in Brasile. Sebbene i sintomi di Zika siano lievi o addirittura assenti, il virus può invadere il sistema nervoso del feto, causando microencefalia e altri difetti nel 13% dei casi. Il virus può anche essere trasmesso sessualmente. Al momento non ci sono cure o vaccini contro Zika.

sopra: il virus Zika nel sangue.



I ricercatori hanno sviluppato un anticorpo (in rosso) che si lega al virus Zika (in blu) impedendogli di sfuggire al sistema immunitario e bloccandone l'infezione.



So Be  
COSMETICS

So Be Cosmetics SA

info@sobe.ch  
www.sobe.ch



*Love OPI, XOXO*  
**Collection de Noël**  
2017

**O·P·I**

**MOTORI**

## ALFA ROMEO CON LO STELVIO NASCE IL PRIMO SUV DEL MARCHIO DEL BISCIONE

Alfa Romeo ha il suo primo SUV dopo oltre un secolo di storia. È lo Stelvio che propone un comportamento dinamico da sportiva, come dimostrano una distribuzione equilibrata dei pesi, lo sterzo più diretto del segmento e le sospensioni con tecnologia evoluta, oltre a un ampio impiego di materiali ultraleggeri e tecnologici, quali la fibra di carbonio per l'albero di trasmissione e l'alluminio per i motori, le sospensioni, il cofano, i parafranghi, le portiere ed il portellone. Le proporzioni di Stelvio esprimono compattezza e forza: 468 centimetri di lunghezza, 167 cm di altezza e 216 cm di larghezza. All'esterno, si caratterizza per la linea che nasce dal perfetto equilibrio tra tradizione, design e performance. La stessa impronta di sportività elegante si ritrova nell'abitacolo che si conferma pulito, essenziale e "cucito" con cura artigianale e materiali pregiati.

Oltre al suo stile distintivo e alla sua eccellente dinamica di guida, Alfa Romeo Stelvio mostra il suo carattere con due nuovi propulsori - 2.0 Turbo benzina da 280 CV e 2.2 Diesel da 210 CV. Abbinato al cambio automatico a 8 marce e alla trazione integrale Q4, le motorizzazioni appartengono a



una nuova generazione di propulsori a quattro cilindri interamente in alluminio e dotate di albero di trasmissione in fibra di carbonio. I motori di Stelvio rappresentano il meglio della tecnologia del Gruppo e sono prodotti in Italia negli stabilimenti di Termoli (benzina) e Pratola Serra (gasolio).

### GRANDLAND X IL NUOVO SUV OPEL



La Opel Grandland X della Opel si presenta con linee moderne e dinamiche, a cui si aggiunge un look offroad e una posizione più alta dei sedili con una buona visibilità a 360°. Propone numerose tecnologie innovative a bordo, molto spazio per fino a cinque passeggeri e i relativi bagagli. La Grandland X, lunga 4,48 metri, si presenta con un'estetica sportiva, con sbalzi corti che creano proporzioni accattivanti. La nuova Grandland X diventa il terzo membro della famiglia X di Opel, seguendo la Crossland X e la Mokka X, entrambe di circa 20 centimetri più corte.



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 C-HR



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

**SES**  
Società Elettrica Sopracenerina  
[www.ses.ch](http://www.ses.ch)

www.ses.ch

## MOTORI

# SUBARU

## ANCHE LA FORESTER AWD CON IL SISTEMA EYESIGHT

Al suo debutto nel 1997 la si sarebbe potuta designare come SUV o crossover della prima ora. Con un'ottima percezione degli ingombri, un'abbondante luce libera da terra, l'abitacolo modulabile di una station wagon e la robusta meccanica tipica della casa, si trovava infatti a proprio agio sia in fuoristrada che nel normale traffico stradale. Da quando è stata lanciata sul mercato, oltre 39 mila svizzeri hanno optato per l'acquisto di una Forester AWD. Costantemente aggiornata nel tempo, con l'introduzione del modello 2018, la Forester AWD 2.0i Lineartronic nella versione Swiss Plus è disponibile anche con il rivoluzionario sistema di ausilio alla guida EyeSight. Tale sistema, già noto dai modelli Outback AWD e Levorg AWD, combina diversi assistenti elettronici in modo tale da formare una fitta rete di sicurezza. Ne è un elemento centrale il sistema frenante per collisione imminente, in grado di rilevare le potenziali collisioni con pedoni, ciclisti e altri utenti della strada motorizzati e di avviare autonomamente una frenata d'emergenza se il guidatore non reagisce. In tal modo è possibile evitare incidenti fino a una differenza di velocità di 50 km/h o per lo meno ridurre al minimo la velocità dell'impatto e le conseguenze dell'incidente.

Il sistema attivo di mantenimento della corsia non si limita ad avvisare il guidatore dell'uscita accidentale dalla propria corsia di marcia: in caso di necessità riporta la vettura nella giusta traiettoria, dando un leggero impulso sul volante. Il sistema di avviso di uscita dalla corsia, anch'esso previsto di serie, riconosce inoltre le situazioni in cui il guidatore avanza zigzagando per un tempo prolungato e lo allerta. Il sistema di sicurezza EyeSight è completato da un cruise control adattativo che regola automaticamente la velo-



cità e la distanza di sicurezza (sistema di assistenza nelle code). Inoltre, la Forester AWD Swiss Plus offre con l'Advanced Safety Package un assistente angolo cieco con avviso di traffico trasversale posteriore in retromarcia, basato su sensori radar, e un monitor per la visione laterale, il che garantisce un ulteriore netto aumento del livello di sicurezza.

Per coprire la gamma più ampia possibile di esigenze dei clienti, la Forester AWD vanta varie combinazioni di motore e cambio. Un motore boxer a gasolio di 2,0 litri abbinato alla trasmissione automatica Subaru Lineartronic con modalità manuale o a un cambio manuale. Il propulsore ad accensione spontanea, capace di erogare 147 CV di potenza, mette a disposizione la sua coppia massima di 350 Nm già a partire da 1600 giri al minuto. La gamma di motorizzazioni prevede inoltre due boxer a benzina, in grado di erogare a scelta 150 CV (2.0i) o 240 CV (2.0XT turbo) di potenza. Anche i modelli da 150 CV sono disponibili con la trasmissione automatica Subaru con modalità manua-

le o con un cambio manuale, mentre i modelli XT turbo sono proposti esclusivamente con il cambio automatico con modalità manuale.

La Forester AWD con EyeSight è disponibile in a un prezzo a partire da 37'500 franchi; altri modelli Forester AWD già a partire da 28'900 franchi, come la 2.0i Advantage.



# 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.



www.swisschocolate.ch

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

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



## MOTORI

OPEL

# LA INSIGNIA COUNTRY TOURER AMMIRAGLIA CON LOOK DA FUORISTRADA

La nuova Opel Insignia Country Tourer, grazie all'architettura tutta nuova, è ancora più leggera del modello precedente. È equipaggiata con una serie di tecnologie innovative e si distingue per il suo stile country: i rivestimenti neri e gli elementi di protezione sottoscocca di color argento sulla parte anteriore e posteriore donano un look da fuori strada aggressivo.

In termini di prestazioni la nuova Opel Insignia Country Tourer presenta una vasta gamma di motorizzazioni, incluso il nuovo motore di punta sul versante dei motori diesel. Inoltre presenta il nuovo cambio automatico a otto rapporti e naturalmente la avanzata tecnologia della trazione integrale. Invece del tradizionale differenziale dell'assale posteriore aperto che ripartisce la coppia in eguale misura sulle ruote, la Opel Insignia Country Tourer dispone di due frizioni lamellari a controllo elettrico che permettono una trasmissione della forza precisa e individuale sulle singole ruote, indipendentemente dalla superficie, dalla presenza di acqua, ghiaccio o neve.

Il telaio FlexRide ulteriormente sviluppato costituisce la base per un



comportamento di guida ottimale e adatto alla situazione. Adatta ammortizzatori, sterzo, pedale dell'acceleratore e punto di commutazione (per il cambio automatico) in modo autonomo o in base alle modalità Standard, Sport e Tour selezionabili dal conducente. Il nuovo software centrale "Drive Mode Control" costituisce il cuore del telaio adattivo. Esso rileva continuamente tutti i sensori e le impostazioni per riconoscere lo stile di guida individuale.

Se si guarda in faccia alla nuova

Insignia Country Tourer ci si accorge che quest'auto è più decisa della Sports Tourer. La grande griglia distintiva e i fari anteriori stretti percorrono in larghezza la Country Tourer. La protezione sottoscocca in argento lucido "mette a terra" l'auto e le dona una posizione solida. Il rivestimento protettivo in nero sotto tutto il veicolo e attorno agli alloggiamenti ruota sottolinea l'aspetto robusto. Il look comprovato da avventuriera della parte anteriore si riflette anche nella parte posteriore: la protezione sottoscocca di colore argento e entrambi i terminali di scarico danno all'auto un aspetto più profondo e più ampio.





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

**«SAREI  
 MORTA DA  
 11 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 gennaio 2002, Tanja 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](http://www.swisstransplant.org)

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi



**Direttore responsabile**  
 Mauro Scopazzini

**Redazione**  
 Ticino Magazine  
 6955 Capriasca - Cagiallo  
 tel 091 923 28 77  
[ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com)  
[www.ticino-magazine.ch](http://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 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2017 Fr. 45.-  
 Singolo esemplare Fr. 8.-  
 © Ticino Magazine

# «Chi assicura me, deve conoscere la mia attività.»



**Più di una PMI svizzera su tre  
si affida ad AXA /**

**Agenzia principale Sergio Sertori /**

Piazza Riforma 4, 6900 Lugano  
Telefono 091 923 73 13  
lugano.via.nassa@axa.ch, AXA.ch/nassa

**AXA winterthur**

**ridefiniamo /** la protezione finanziaria

B-ECONOMY

**P.P.**  
CH-6950  
Tesserete

**LA POSTA** 

Ticino Magazine - 6955 Capriasca - [www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)



**La Belle Époque  
di Toulouse-Lautrec  
alla Fondation Gianadda**